

ORANIER

Küchentechnik



**Vollraumkühler
EKS 2934**



**Kühlschrank
mit Gefrierfach
EKS 2935**

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

vielen Dank, dass Sie sich für ein ORANIER-Haushaltsgerät entschieden haben!

ORANIER-Haushaltsgeräte bieten Ihnen ausgereifte und zuverlässige Technik, Funktionalität und ansprechendes Design.

Sollten Sie trotz unserer sorgfältigen Qualitätskontrolle einmal etwas zu beanstanden haben, so wenden Sie sich bitte an unseren zentralen Kundendienst, hier wird man Ihnen gerne behilflich sein.

Sie finden alle Kontaktdaten auf der Rückseite dieser Bedienungsanleitung

Dieses Gerät ist nur für die Verwendung zum privaten Gebrauch geeignet. Jegliche andere Verwendung des Gerätes ist unzulässig.

Die in diesem Benutzerhandbuch verwendeten Darstellungen sind schematisch und modellabhängig.

HINWEIS:

Sie können diese Bedienungs- und Installationsanleitung auf der Internetseite

www.orianer-kuechentechnik.de

herunterladen. Dort finden Sie auch weitere Informationen zu Produkten und Zubehör.

Eine Entsorgung von Gerät und Verpackung über den normalen Haushaltsabfall ist nicht zulässig! Die Entsorgung muss gemäß den örtlichen Bestimmungen zur Abfallbeseitigung erfolgen (siehe Hinweis Seite 10).



Symbol	Typ	Bedeutung
	WARNUNG	Lebensgefahr/Gefahr schwerer Verletzungen
	STROMSCHLAGGEFAHR	Gefährliche elektrische Spannung
	BRANDGEFAHR	Warnung: Brandgefahr / Entflammbare Materialien
	ACHTUNG	Gefahr von Personen- und Sachschäden
	WICHTIG / HINWEIS	Informationen für den ordnungsgemäßen Betrieb des Geräts

Inhaltsverzeichnis

1. Sicherheitshinweise	4
1.1 Allgemeine Sicherheitshinweise	4
1.2 Hinweise zum Aufstellen und Anschließen	7
1.3 Hinweise zum Betrieb	8
1.4 Entsorgung von Altgeräten	10
2. Ihr Gerät im Überblick	11
2.1 Maßzeichnung	12
3. Bedienung	13
3.1 Thermostateinstellung	13
3.2 Warnhinweise zur Temperatureinstellung	14
3.3 Zubehör	14
3.3.1 Eiswürfelschale	14
4. Lagerung von Lebensmitteln	15
4.1 Kühlteil	15
4.2 Gefrierteil (nur EKS 2935)	17
5. Türanschlag wechseln	19
6. Reinigung und Wartung	20
6.1 Abtauen	20
6.1.1 Abtauen des Kühlteils	20
6.1.2 Abtauen des Gefrierteils (nur EKS 2935)	20
6.2 Austausch des Leuchtmittels	21
7. Gerät transportieren und Aufstellungsort ändern	21
8. Bevor Sie den Kundendienst rufen	22
9. Empfehlungen	23
10. Kundendienst	23
11. Energiespartipps	23
EKS 2934: Technische Daten	24
EKS 2935: Technische Daten	26
ORANIER-Werksgarantie	31

1. Sicherheitshinweise

Bitte lesen Sie die vorliegende Bedienungsanleitung sorgfältig und beachten Sie die bei Einbaugeräten beiliegende Installations- und Montageanweisung. Es wird keine Haftung für Schäden infolge von falscher Handhabung übernommen.

1.1 Allgemeine Sicherheitshinweise

 **WARNUNG:** Belüftungsöffnungen am Gerätegehäuse bzw. am Einbaugeschäft stets freihalten.

 **WARNUNG:** Versuchen Sie nicht, einen Abtauvorgang mit mechanischen oder anderen Mitteln beschleunigen, die nicht vom Hersteller empfohlen wurden.

 **WARNUNG:** Keine elektrischen Geräte in den Lebensmittelfächern des Geräts verwenden, die nicht den Empfehlungen des Herstellers entsprechen.

 **WARNUNG:** Den Kühlmittelkreislauf nicht beschädigen.

 **WARNUNG:** Vergewissern Sie sich beim Aufstellen des Gerätes, dass das Netzkabel nicht eingeklemmt oder beschädigt wird.

 **WARNUNG:** Keine elektrischen Geräte in den Lebensmittelfächern des Geräts verwenden, die nicht den Empfehlungen des Herstellers entsprechen.

 Direkt an eine Steckdose anschließen! Keine Verlängerungskabel/Verteilerdosen zwischenschalten!

 **WARNUNG:** Um Gefahren durch mögliche Instabilität des Geräts zu vermeiden, ist es entsprechend Anweisungen zu fixieren.

 Bei Geräten mit dem Kühlmittel R600a (siehe Typenschild des Kühlgeräts) ist beim Transport und beim Aufstellen darauf zu achten, dass die Kühlelemente nicht beschädigt werden.

R600a ist ein umweltfreundliches, natürliches, aber explosives Gas. Wenn die Kühlelemente aufgrund von Beschädigungen undicht werden, das Gerät von offenem Feuer und Wärmequellen fernhalten und den Aufstellraum mehrere Minuten gut lüften.

1. Sicherheitshinweise

- Beim Transport und der Aufstellung des Geräts den Kühlmittelkreislauf nicht beschädigen.
- Keine explosiven Gegenstände wie Spraydosen mit Treibgas im Gerät lagern.
- Das Gerät ist auf die Nutzung im Haushalt und in ähnlichen Umgebungen ausgelegt, z. B.:
 - Im Bereich von Personalküchen in Läden, Büros und anderen Arbeitsumgebungen.
 - In landwirtschaftlichen Betrieben, für Gäste in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen.
 - In Pensionen und vergleichbaren Umgebungen.
 - Im Catering und ähnlichen Anwendungen außerhalb des Bereichs Handel.
- Das Gerät ist nicht für die gewerbliche oder öffentliche Nutzung konzipiert und nicht für die Lagerung anderer Stoffe als Lebensmittel vorgesehen. Bei Nichteinhaltung wird keine Haftung für eventuell daraus entstehende Verluste übernommen.
- Wenn der Kühlschrankstecker nicht für die Steckdose geeignet ist, muss er vom Hersteller, von einem Servicebeauftragten oder einer vergleichbar qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Das Netzanschlusskabel des Kühlschranks ist mit einem speziell geerdeten Stecker ausgestattet. Der Stecker ist an eine entsprechend geerdete Steckdose mit 16 A anzuschließen.
Wenn keine solche Steckdose vorhanden ist, muss eine geeignete Steckdose von einem Elektrofachbetrieb installiert werden.
- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Menschen mit körperlichen, sensorischen oder mentalen Einschränkungen oder ohne Erfahrung und besondere Kenntnisse verwendet werden, sofern sie unter Aufsicht sind oder in die sichere Nutzung des Geräts eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren kennen.
Das Gerät darf nicht als Kinderspielgerät verwendet werden.
Kinder dürfen das Gerät nicht ohne Aufsicht reinigen oder warten.

1. Sicherheitshinweise

- Kinder im Alter von 3 bis 8 Jahren dürfen Gegenstände in Kühlschränken einlagern und herausnehmen. Kinder dürfen keine Reinigung oder einfache Wartung des Gerätes durchführen. Sehr junge Kinder (0 bis 3 Jahre) dürfen das Gerät nicht verwenden. Junge Kinder (3 bis 8 Jahre) dürfen das Gerät zur Gewährleistung einer sicheren Nutzung nur bei kontinuierlicher Beaufsichtigung verwenden.
- Ältere Kinder (8 bis 14 Jahre) und gefährdete Personen können das Gerät sicher verwenden, sofern sie angemessen beaufsichtigt und in der Benutzung des Gerätes unterwiesen wurden.
Stark gefährdete Personen dürfen das Gerät zur Gewährleistung der Sicherheit nur unter ständiger Beaufsichtigung verwenden.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, einem Servicebeauftragten oder einer vergleichbar qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Das Gerät ist nicht für die Nutzung in Höhen über 2000 m ausgelegt.

Bitte beachten Sie zur Vermeidung einer Lebensmittelkontamination die folgenden Hinweise:

- Durch längeres Öffnen der Gerätetür kann die Temperatur in den Fächern des Gerätes deutlich ansteigen.
- Reinigen Sie Flächen, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, sowie erreichbare Ablaufsysteme regelmäßig.
- Bewahren Sie rohes Fleisch und Fisch ausschließlich in geeigneten Behältern im Kühlschrank auf, damit sie nicht mit anderen Lebensmitteln in Berührung kommen.
- Zwei-Sterne-Gefrierfächer eignen sich zur Aufbewahrung von Tiefkühlkost, Aufbewahrung und Herstellung von Eiscreme und zur Herstellung von Eiswürfeln.
- Ein-, Zwei- und Drei-Sterne-Gefrierfächer eignen sich nicht zum Einfrieren frischer Lebensmittel.
- Falls das Kühlgerät lange Zeit nicht verwendet wird, sollten Sie es ausschalten, abtauen, reinigen und trocknen sowie die Gerätetür offen lassen, damit sich kein Schimmel im Gerät bildet.

1.2 Hinweise zum Aufstellen und Anschließen

Beachten Sie bitte die folgenden Punkte, bevor Sie das Gerät zum ersten Mal verwenden:

- Die Betriebsspannung für das Gerät muss 220-240 V / 50 Hz betragen.
- Der Netzstecker muss nach dem Aufstellen und Anschließen weiterhin zugänglich sein.
- Bei der ersten Inbetriebnahme kann das Gerät ausdünsten. Das ist völlig normal und der Geruch lässt nach, sobald die Kühlung einsetzt.
- Stellen Sie vor dem Anschließen des Gerätes sicher, dass die Werte der Netzstromversorgung mit den Daten auf dem Typenschild (Spannung und Anschlussleistung) übereinstimmen. Wenden Sie sich im Zweifelsfall an einen Elektriker.
- Stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose mit entsprechendem Erdungsanschluss. Wenn die Steckdose über keine Erdung verfügt oder der Netzstecker nicht passt, wenden Sie sich unbedingt an einen Elektriker.
- Das Gerät muss an eine ordnungsgemäß installierte Steckdose mit Sicherung angeschlossen werden. Die Stromversorgung (AC) und Spannung am Betriebsstandort müssen mit den Angaben auf dem Typenschild des Geräts übereinstimmen (das Typenschild befindet sich auf der Innenseite links im Gerät).
- Für Schäden, die auf fehlende Erdung zurückzuführen sind, wird keine Haftung übernommen.
- Das Gerät keinem direkten Sonnenlicht aussetzen.
- Das Gerät darf unter keinen Umständen im Freien betrieben oder Regen ausgesetzt werden.
- Stecken Sie niemals Gegenstände in oder durch Geräteöffnungen. Stellen Sie insbesondere sicher, dass auch Kinder keine Gegenstände in oder durch Geräteöffnungen hineinstecken.
- Der Abstand des Geräts zu Öfen, Gasherden und Feuerstellen muss mindestens 50 cm, zu Elektroöfen mindestens 5 cm betragen.
- Wenn das Gerät neben einem Tiefkühlgerät steht, muss zwischen den beiden Geräten ein Abstand von mindestens 2 cm eingehalten werden, damit sich an der Außenseite keine Feuchtigkeit bildet.
- Das Gerät nicht abdecken, da dadurch die Leistung des Geräts beeinträchtigt werden würde.
- Zur Oberseite des Geräts ist ein Abstand von mindestens 150 mm erforderlich. Keine Gegenstände auf dem Gerät abstellen!
- Keine schweren Gegenstände auf dem Gerät abstellen.
- Vor der Verwendung das Gerät sorgfältig reinigen (siehe „Reinigung und Wartung“).
- Vor der Verwendung des Gerätes alle Teile mit einer Lösung aus warmem Wasser und einem Teelöffel Natron abwischen. Anschließend alle Teile mit klarem Wasser abspülen und trocknen. Nach dem Reinigen alle Teile wieder in das Gerät einsetzen.
- Der Einbau in eine Küchenzeile wird in der Montageanleitung beschrieben. Das Gerät ist ausschließlich für den Einbau in Küchenzeilen vorgesehen.
- Richten Sie das Gerät aus und sorgen Sie für einen stabilen Stand, indem Sie die **höhenverstellbaren Gerätefüße vorn (5)** entsprechend einstellen. Drehen Sie dazu die **höhenverstellbaren Gerätefüße vorn (5)** am Gerät in die erforderliche Richtung. Führen Sie diesen Schritt vor dem Beladen des Geräts mit Lebensmitteln aus.
- Öffnen Sie niemals das Gehäuse! Reparaturen nur durch qualifiziertes Fachpersonal, kontaktieren Sie unseren Kundendienst.
- Benutzen Sie Schutzhandschuhe während des Aufstellens oder Bewegens des Gerätes.
- Nehmen Sie zum Transport, bei Aufstellung, Ausrichtung und beim Wechsel des Türanschlags die Hilfe einer weiteren Person in Anspruch.
- Prüfen Sie die Transportwege und den Aufstellort auf das Vorhandensein von Hindernissen, wie z. B. geschlossene Türen oder auf dem Boden liegende Gegenstände und entfernen Sie diese.

1.3 Hinweise zum Betrieb

- Das Gerät nicht über ein Verlängerungskabel an das Stromnetz anschließen..
- Keine beschädigten, aufgerissenen oder alten Netzstecker verwenden.
- Nicht am Netzkabel ziehen, knicken oder das Netzkabel anderweitig beschädigen.
- Wenn Sie das Gerät längere Zeit nicht benutzen, bei einer Störung oder zur Reinigung, trennen Sie das Gerät vom Stromnetz!
- Wenn das Gerät längere Zeit leersteht, Gerät ausschalten, abtauen, sorgfältig reinigen und die Gerätetür geöffnet lassen, um Schimmelbildung zu vermeiden.
- Betreiben Sie keine elektrischen Geräte innerhalb des Gerätes!
- Das Gerät ist für die Nutzung durch Erwachsene ausgelegt. Es ist kein Spielzeug! Kinder dürfen nicht an der Gerätetür schaukeln.
- Das Netzkabel bzw. den Netzstecker nie mit feuchten oder nassen Händen anfassen!
Dadurch kann ein Kurzschluss oder ein Stromschlag verursacht werden!
- Keine Glasflaschen oder Dosen im Eisfach lagern; sie können platzen, sobald der Inhalt gefriert.
- Keine explosiven oder brennbaren Stoffe im Kühlschrank lagern. Getränke mit hohem Alkoholgehalt stehend im Kühlschrank lagern und darauf achten, dass sie fest verschlossen sind.
- Eis beim Herausnehmen aus dem **Gefrierteil (A)** nicht berühren! Eis kann Kälteverbrennungen und Schnitte verursachen.
- Gefriergut nicht mit nassen Händen anfassen. Speiseeis oder Eiswürfel nicht sofort nach dem Herausnehmen aus dem **Gefrierteil (A)** essen.
- Aufgetaute Lebensmittel nicht wieder einfrieren. Das kann zu gesundheitlichen Problemen bis hin zu Lebensmittelvergiftung führen.
- Durch unsachgemäße Handhabung, mangelhafte Kühlung oder Überlagerung können eingelagerte Lebensmittel verderben.
Bei Verzehr von verdorbenen Lebensmitteln besteht die Gefahr einer Lebensmittelvergiftung!
- Überschreiten Sie nie die von den Lebensmittelherstellern empfohlenen Lagerzeiten der Lebensmittel.
- Entsorgen Sie nach einem eventuellen Stromausfall eingefrorene Lebensmittel, die erkennbar angetaut sind.
- Der Temperaturanstieg des Gefrierguts während des Abtauens kann die Lebensdauer des Gefrierguts verkürzen.
Sorgen Sie dafür, dass das Gefriergut während des Abtauens ausreichend kalt zwischengelagert wird.
- Rohes Fleisch und roher Fisch sollte sorgfältig verpackt sein, um eine Kontamination von zusammen mit ihnen gelagerter Lebensmittel durch Salmonellen o. Ä. zu verhindern.
- Das Ablaufsystem sowie Flächen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen können, regelmäßig gründlich reinigen.
- Achten Sie bei der Nutzung, Wartung und Entsorgung des Geräts auf das Symbol, das sich an der Rückseite des Geräts befindet (Rückwand oder Kompressor):



Das Symbol steht für Feuergefahr.

 **ACHTUNG!**  **Gefahr durch Kältemittel!**

Dieses Gerät enthält als Kühlmittel natürliches und umweltverträgliches Isobutan (R600a). Isobutan ist entzündbar, daher muss grundsätzlich sichergestellt sein, dass die Kühlleitungen nicht beschädigt werden.

Im Falle einer Beschädigung der Kühlleitungen bzw. des Kühlkreislaufes sind offene Flammen und Funkenbildung unbedingt zu vermeiden.

Der betreffende Raum ist umgehend gründlich zu belüften!

Wenn Sie Kältemittel in Ihre Augen bekommen haben, spülen Sie sie sofort mit klarem Wasser und rufen Sie umgehend einen Arzt!

Damit im Falle eines Lecks im Kältemittelkreislauf kein entzündliches Gas-Luft-Gemisch im Aufstellraum entstehen kann, muss dieser eine Mindestgröße von 1 m³ je 8 g Kältemittel haben. Die in Ihrem Kühlschrank verwendete Menge an Kältemittel finden Sie im Abschnitt „Technische Daten“.

1.4 Entsorgung von Altgeräten

- Wenn die Gerätetür des alten bzw. defekten Kühlgerätes mit einem Schloss versehen ist, muss dieses vor dem Entsorgen des Geräts unbedingt zerstört oder entfernt werden, da ansonsten die Gefahr besteht, dass sich Kinder versehentlich einschließen!
- Dämmmaterial und Kühlmittel **alter** Kühlgeräte enthalten FCKW.
Beim Entsorgen deshalb sorgfältig vorgehen, um Umweltschäden zu vermeiden.



Verpackung und Umwelt

Verpackungsmaterialien schützen Ihr Gerät vor Schäden, die während des Transports auftreten können. Die Verpackungsmaterialien sind umweltfreundlich, da sie recycelt werden können. Der Einsatz recycelter Materialien reduziert den Verbrauch von Rohstoffen und verringert somit die Abfallproduktion.

Hinweise zur Entsorgung

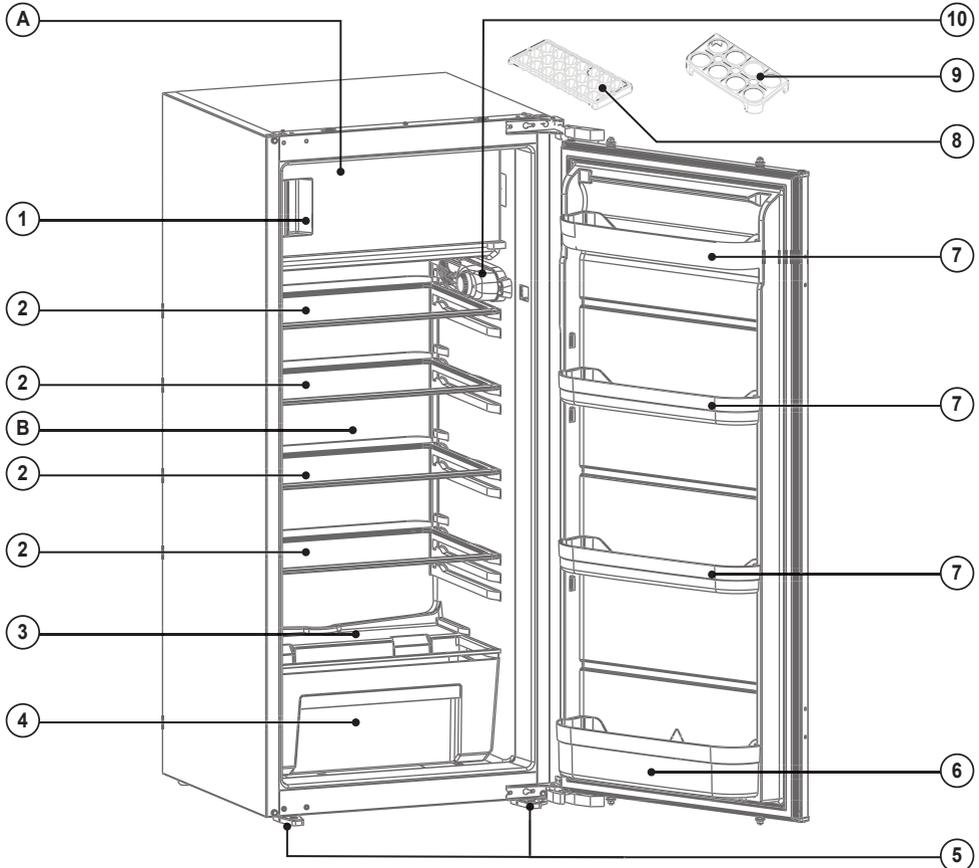
In Übereinstimmung mit den Anforderungen der Europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) ist auf dem vorliegenden Produkt und der Bedienungsanleitung das Symbol einer durchgestrichenen Abfalltonne abgebildet:



Eine Entsorgung von Gerät und Verpackung über den normalen Haushaltsabfall ist nicht zulässig!

- Entsorgen Sie dieses Gerät im Recyclinghof mit einer getrennten Sammlung für Elektro- und Elektronikgeräte.
- Die Entsorgung muss gemäß den örtlichen Bestimmungen zur Abfallbeseitigung erfolgen.
- Bitte wenden Sie sich an die zuständigen Behörden Ihrer Gemeindeverwaltung, an den örtlichen Recyclinghof für Haushaltsmüll oder an den Händler, bei dem Sie dieses Gerät erworben haben, um weitere Informationen über Behandlung, Verwertung und Wiederverwendung dieses Produktes zu erhalten.
- Sortieren Sie die Verpackung vor der Entsorgung nach Materialarten wie z.B. Karton (Papier), Plastikfolie usw.
- Sie leisten damit einen wertvollen und positiven Beitrag zum Schutz der Umwelt und der Gesundheit Ihrer Mitmenschen.
- Im unsortierten Siedlungsmüll könnte ein solches Gerät diesbezüglich negative Konsequenzen haben.

2. Ihr Gerät im Überblick



- A Gefrierteil (nur EKS 2935)
- B Kühlteil
- 1 Gefrierteiltür (nur EKS 2935)
- 2 Kühlfachablage
- 3 Gemüsefachabdeckplatte
- 4 Gemüsefach
- 5 Höhenverstellbare Gerätefüße vorn
- 6 Flaschenablage
- 7 Türfächer
- 8 Eiswürfelschale (nur EKS 2935)
- 9 Eierhalter
- 10 Thermostatregler



Die obige Abbildung stellt eine Übersicht über die Zubehörteile des Geräts dar. Die Zubehörteile sind je nach Modell unterschiedlich.

Allgemeine Hinweise:

Tiefkühlfach (Gefrierteil "A"):

Die effektivste Energienutzung wird durch die werkseitige Schubladen - und Kastenanordnung erreicht.

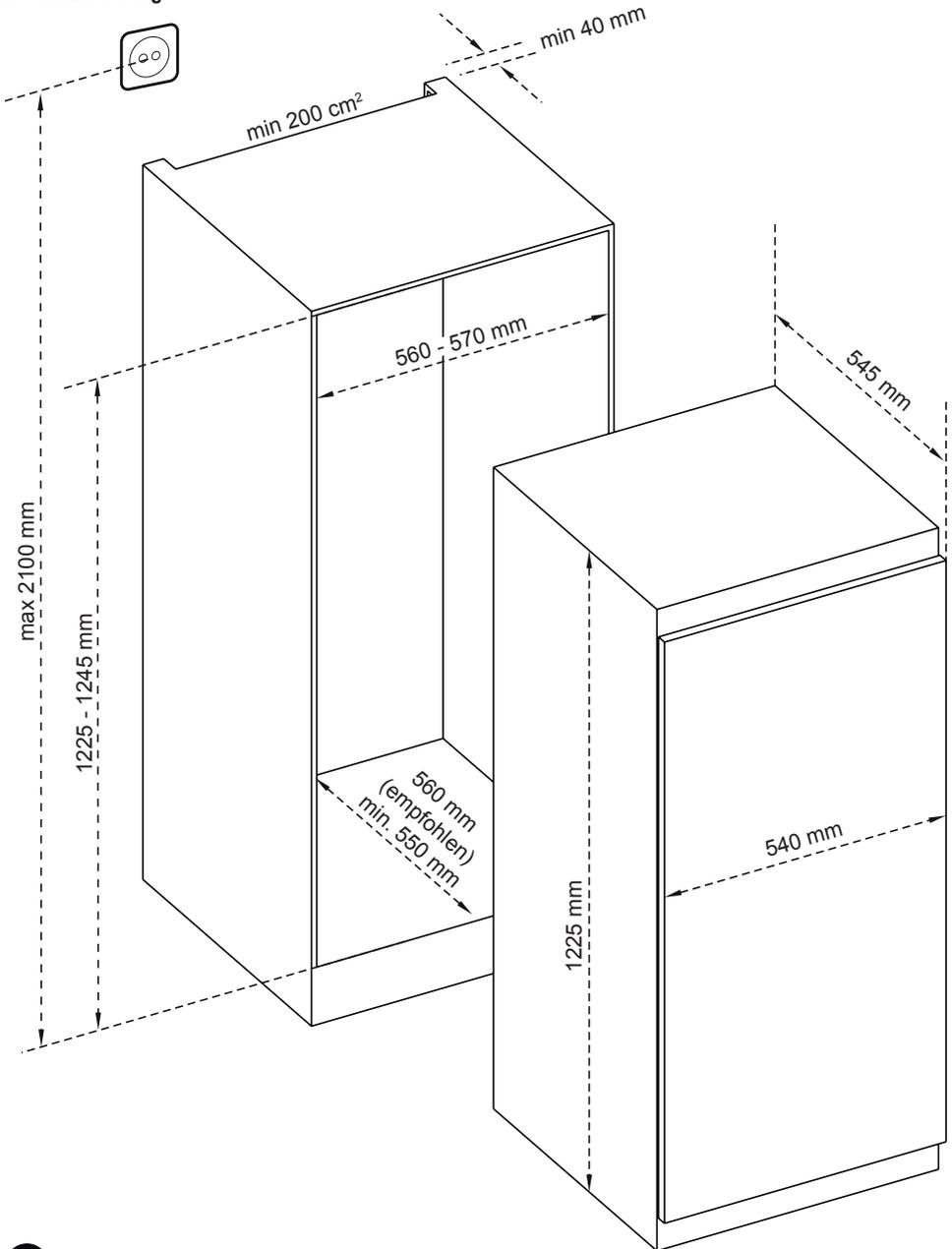
Fach für frische Lebensmittel (Kühlteil "B"):

Die effektivste Energienutzung wird durch die Schubladenanordnung in der unteren Hälfte des Geräts sowie durch die gleichmäßige Verteilung der Regale gewährleistet.

Die Anordnung der Türfächer wirkt sich nicht auf den Energieverbrauch aus.

2. Ihr Gerät im Überblick

2.1 Maßzeichnung



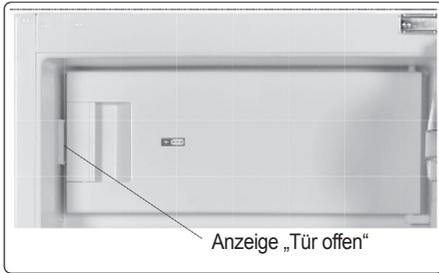
Beachten Sie bitte die dem Gerät beiliegende separate Installations- und Montageanweisung.

3. Bedienung

Anzeige "Tür offen" (nur EKS 2935)

Die Anzeige „Tür offen“ am Griff des **Gefrierteils (A)** gibt an, ob die Tür richtig geschlossen ist oder noch offen steht.

- **Rot** bedeutet, die Tür ist noch offen.
- **Weiß** bedeutet, die Tür ist richtig geschlossen.



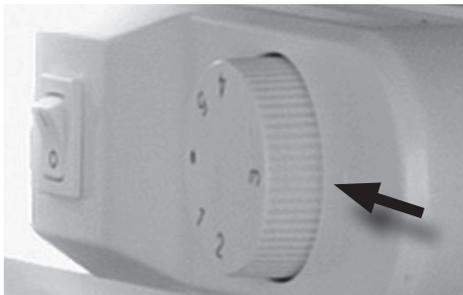
Die Tür des **Gefrierteils (A)** ist stets geschlossen zu halten. Anderenfalls kann das Gefriergut auftauen. Zudem kann sich im **Gefrierenteil (A)** Reif und Eis bilden, was zu unnötig hohem Energieverbrauch führt.

3.1 Thermostateinstellung

Der Thermostat reguliert die Temperatur im Innern des Kühl- und Gefrierteils automatisch. Durch Drehen des **Thermostatreglers (10)** auf höhere Werte (1 bis 5) werden niedrigere Temperaturen eingestellt.



Wichtiger Hinweis: Drehen Sie den **Thermostatregler (10)** nicht unter Position „1“, da ansonsten das Gerät ausgeschaltet wird.



Thermostateinstellung "•"

Kühlung ausgeschaltet; Innenbeleuchtung betriebsbereit.

Thermostateinstellungen "1 - 2"

Für die Kurzzeitlagerung von Lebensmitteln im **Gefrierenteil (A)** stellen Sie den **Thermostatregler (10)** auf die Position zwischen Minimum und mittlerer Stellung.

Thermostateinstellungen "3 - 4"

Für die Langzeitlagerung von Lebensmitteln im **Gefrierenteil (A)** stellen Sie den **Thermostatregler (10)** auf die mittlere Position.

Thermostateinstellung "5"

Zum Einfrieren von frischen Lebensmitteln. Das Gerät benötigt hierfür längere Zeit. Wenn das Gefriergut die Tiefkühltemperatur erreicht hat, drehen Sie den **Thermostatregler (10)** wieder auf die mittlere Position.

Superfrost-Funktion

Der Schalter zur Aktivierung der Superfrost-Funktion befindet sich oben rechts im **Kühlteil (B)**, vor der Innenbeleuchtung (Pfeil).



Um eine maximale Gefrierleistung zu erreichen, schalten Sie diese Funktion bitte 24 Stunden vor dem Einlegen frischer Lebensmittel ein (Schalterstellung "1").

Nach Einlagern frischer Lebensmittel im Tiefkühlbereich genügt es im allgemeinen, den Schalter weitere 24 Stunden eingeschaltet zu lassen.

Bitte schalten Sie die Superfrost-Funktion 24 Stunden nach dem Einlegen frischer Lebensmittel wieder aus (Schalterstellung "0"), um Energie zu sparen.

3. Bedienung

3.2 Warnhinweise zur Temperatureinstellung

- Faktoren wie die Umgebungstemperatur, die Temperatur von neu eingelagerten Lebensmitteln und die Häufigkeit, mit der die Gerätetür geöffnet wird, wirken sich auf die Temperatur im **Kühlteil (B)** aus. Passen Sie die Temperatureinstellung ggf. entsprechend an.
- Im Hinblick auf die Effizienz empfiehlt es sich nicht, das Kühlgerät bei Umgebungstemperaturen von weniger als 16 °C zu betreiben.
- Berücksichtigen Sie bei der Einstellung des **Thermos-
tatreglers (10)** die Häufigkeit, mit der die Gerätetüren geöffnet und geschlossen werden, die Lebensmittel mengen, die im Gerät gelagert werden, und die Umgebung, in der das Kühlgerät betrieben wird.
- Nach dem ersten Einschalten benötigt das Gerät ca. 24 Stunden, um die Betriebstemperatur zu erreichen. Öffnen Sie während dieser Zeit die nicht die Gerätetür und bewahren Sie keine großen Lebensmittelmengen darin auf.



ACHTUNG: Wenn das Kühlgerät ausgeschaltet bzw. vom Stromnetz getrennt wurde, darf es frühestens nach 5 Minuten wieder eingeschaltet, bzw. an das Stromnetz angeschlossen werden.

Andernfalls könnte der Kompressor des Kältemittelkreislaufes beschädigt werden!

- Trennen Sie bei einem Stromausfall das Gerät vom Netz, um eine Beschädigung des Kompressors zu vermeiden.
Sobald die Stromversorgung wiederhergestellt ist, warten Sie 5 bis 10 Minuten, bevor Sie das Gerät wieder einstecken. So vermeiden Sie Schäden an den Gerätekomponenten.
- Das Gerät ist für den Betrieb bei Umgebungstemperaturen im Bereich von 16 °C - 32 °C ausgelegt. Es wird nicht empfohlen, das Kühlgerät in Umgebungen außerhalb der angegebenen Temperaturbereiche zu betreiben.
Dadurch verschlechtert sich die Kühlleistung des Geräts.

Klimaklassen und -definition

T (tropisch):

Dieses Kühlgerät ist für den Einsatz bei Umgebungstemperaturen von 16 bis 43 °C vorgesehen.

ST (subtropisch):

Dieses Kühlgerät ist für den Einsatz bei Umgebungstemperaturen von 16 bis 38 °C vorgesehen.

N (temperiert):

Dieses Kühlgerät ist für den Einsatz bei Umgebungstemperaturen von 16 bis 32 °C vorgesehen.

SN (ausgedehnt temperiert):

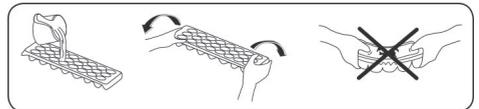
Dieses Kühlgerät ist für den Einsatz bei Umgebungstemperaturen von 10 bis 32 °C vorgesehen.

3.3 Zubehör

Die Darstellungen und Beschreibungen im Abschnitt über Zubehör können je nach Modell von Ihrem Gerät abweichen.

3.3.1 Eiswürfelschale (8) (nur EKS 2935)

- Füllen Sie die **Eiswürfelschale (8)** mit Wasser und legen Sie sie in den **Gefrierfach (A)**.
- Wenn das Wasser vollständig gefroren ist, können Sie die **Eiswürfelschale (8)**, wie in nachfolgender Abbildung gezeigt, in sich verdrehen (verwinden), um Eiswürfel zu entnehmen.



4. Lagerung von Lebensmitteln

4.1 Kühlteil (B)

- Bewahren Sie Flüssigkeiten stets in verschlossenen Behältern im **Kühlteil (B)** auf, um kondensierende Feuchtigkeit und die daraus entstehende Bildung von Reif im **Kühlteil (B)** zu vermeiden. Reif konzentriert sich an den kältesten Stellen und im Lauf der Zeit muss das Gerät immer häufiger abgetaut werden.
- Stellen Sie keinesfalls warme Lebensmittel in den Kühlschrank! Warme Lebensmittel müssen zunächst auf Raumtemperatur abgekühlt sein und dann so im **Kühlteil (B)** angeordnet werden, dass eine ausreichende Luftzirkulation gewährleistet ist.
- Achten Sie darauf, dass das Kühlgut nicht die Geräterückwand berührt, da sich dort Reif bildet und die Verpackung des Kühlgutes an der Geräterückwand haften bleibt. Öffnen Sie die Kühlschranktür nicht zu häufig.
- Es empfiehlt sich, rohes Fleisch und rohen Fisch locker einzuschlagen und auf dem Glasfachboden direkt über dem **Gemüsefach (4)** zu lagern. Hier bieten sich aufgrund der kühleren Luft die besten Lagerbedingungen dafür.
- Bewahren Sie loses Obst und Gemüse in den Gemüsefächern auf.
- Obst und Gemüse sollte getrennt gelagert werden, damit ethylenempfindliche Gemüsesorten (grüne Blätter, Brokkoli, Karotten usw.) nicht durch ethylen ausscheidendes Obst (Bananen, Pfirsiche, Aprikosen, Feigen usw.) angegriffen werden.
- Empfindliche und knusprige Lebensmittel sollten im kältesten Bereich, also möglichst weit unten im **Kühlteil (B)** gelagert werden.
- Organische Lösungen, ätherische Öle in Zitronen- und Orangenschalen, Buttersäure u.ä. können bei lang an dauerndem Kontakt mit den Kunststoffoberflächen oder den Dichtungen vorzeitigen Verschleiß oder Beschädigungen verursachen.
- Legen Sie kein feuchtes Gemüse in den Kühlschrank.
- Die Lagerdauer für Lebensmittel hängt zum einen von der Anfangsqualität des Produkts ab. Zum anderen ist aber auch eine ununterbrochene Kühlkette vor der Einlagerung im Kühlschrank ein wichtiges Kriterium.
- Um Verunreinigungen zwischen verschiedenen Lebensmitteln zu vermeiden, lagern Sie Fleischprodukte nicht zusammen mit Obst und Gemüse ein. Das aus dem Fleisch austretende Wasser kann andere Produkte im Kühlschrank verderben. Verpacken Sie Fleischprodukte deshalb immer gut und entfernen Sie auf die Fachböden ausgetretene Flüssigkeiten.

- Legen Sie keine Lebensmittel vor den Luftkanälen ab.
- Verbrauchen Sie abgepackte Lebensmittel vor Ablauf des empfohlenen Mindesthaltbarkeitsdatums.



Kartoffeln, Zwiebeln und Knoblauch sollten nicht im Kühlschrank aufbewahrt werden.

- Für den normalen Betrieb reicht eine Temperatureinstellung Ihres Kühlschranks auf +4 °C aus.
- Das Kühlfach sollte eine Temperatur im Bereich von 0 - 8 °C haben. Frische Lebensmittel vereisen und verfaulen unter 0 °C und über 8 °C erhöht sich die Keimbelastung und beschleunigt sich der Fäulnisprozess.
- Fleisch, Fisch usw. sollten in dem für diese Lebensmittel geeigneten Kühlfach aufbewahrt werden. Das **Gemüsefach (4)** ist für Gemüse vorgesehen. (Ausstattung modellabhängig)
- Um Kreuzkontaminationen zu vermeiden, werden Fleischprodukte, Früchte und Gemüse nicht zusammen gelagert.

4. Lagerung von Lebensmitteln

In der folgenden Tabelle sind die wichtigsten Lebensmittelgruppen und die jeweils beste Aufbewahrungsart und -dauer im **Kühlteil (B)** aufgeführt:

Lebensmittel	Maximale Lagerdauer	Lagerart und -ort
Obst und Gemüse	1 Woche	Gemüsebox
Fleisch und Fisch	2 - 3 Tage	In Kunststoffolie oder -beutel oder im Fleischbehälter auf dem Glasfachboden lagern
Käse	3 - 4 Tage	Im dafür vorgesehenen Türfach
Butter und Margarine	1 Woche	Im dafür vorgesehenen Türfach
Flaschenprodukte, z. B. Milch und Joghurt	Bis zum vom Hersteller angegebenen Ablaufdatum	Im dafür vorgesehenen Türfach
Eier	1 Monat	Im dafür vorgesehenen Eierfach
Gekochte Lebensmittel	2 Tage	Alle Ablagefächer

4. Lagerung von Lebensmitteln

4.2 Gefriereteil (A) (nur EKS 2935)

- Im **Gefriereteil (A)** werden gefrorene Lebensmittel aufbewahrt, frische Lebensmittel eingefroren und Eiswürfel erzeugt.
- Zum Einfrieren frischer Lebensmittel; diese angemessen einwickeln und abdichten. Die Verpackung muss luftdicht sein und darf nicht auslaufen. Spezielle Gefrierbeutel, Alufolie, Polyäthylenbeutel und Kunststoffbehälter sind dafür am besten geeignet.
- Lagern Sie frische Lebensmittel nicht neben gefrorenen Lebensmitteln ein, da diese sonst angetaut werden können.
- Frieren Sie frische Lebensmittel portionsweise ein.
- Brauchen Sie angetautes Gefriergut innerhalb kurzer Zeit nach dem Auftauen auf.
- Legen Sie keinesfalls warme Lebensmittel in das Gefriereteil, da sie das Gefriergut antauen können.
- Halten Sie sich beim Lagern von Tiefkühlkost stets an die Anweisungen des Herstellers auf der Lebensmittelverpackung. Wenn keine Angaben zur Lagerdauer verfügbar sind, bewahren Sie Lebensmittel maximal 3 Monate ab Kaufdatum im **Gefriereteil (A)** auf.
- Achten Sie beim Kauf von Tiefkühlprodukten darauf, dass diese sachgemäß gelagert wurden und die Verpackung nicht beschädigt ist.
- Tiefkühlprodukte müssen in geeigneten Behältnissen transportiert und sobald wie möglich in den **Gefriereteil (A)** verbracht werden.
- Kaufen Sie keine Tiefkühlprodukte, deren Packung feucht oder aufgequollen ist. Dies können Anzeichen für Lagerung bei falschen Temperaturen und für verdorbenen Inhalt sein.
- Die Haltbarkeit gefrorener Lebensmittel hängt von der Raumtemperatur, den Thermostateinstellungen, der Häufigkeit des Öffnens der Gefriereteiltür, der Art der Lebensmittel und der Dauer des Transports vom Laden zu Ihnen nach Hause ab. Halten Sie sich stets an die Anweisungen auf der Verpackung und überschreiten Sie keinesfalls die angegebene maximale Haltbarkeit.
- Auf dem Typenschild des Geräts ist die maximale Menge an frischen Lebensmitteln angegeben (in kg), die innerhalb von 24 Stunden eingefroren werden kann.



Wenn Sie direkt nach dem Schließen der Gefriereteiltür versuchen sie wieder zu öffnen, werden Sie feststellen, dass sie sich nur sehr schwer öffnen lässt. Das ist völlig normal. Sobald der Unterdruck ausgeglichen ist, lässt sie sich ganz normal öffnen.

Wichtige Hinweise

- Frieren Sie einmal aufgetaute Lebensmittel nicht wieder ein.
- Der Geschmack mancher Gewürze (Anis, Basilikum, Wasserkresse, Essig, Gewürzmischungen, Ingwer, Knoblauch, Zwiebel, Senf, Thymian, Majoran, schwarzer Pfeffer usw.) ändert sich in gekochten Speisen und sie nehmen einen intensiven Geschmack an, wenn sie über einen längeren Zeitraum eingelagert werden. Würzen Sie deshalb einzufrierende Gerichte nur spärlich oder geben Sie die Gewürze erst nach dem Auftauen zu.
- Die Lagerdauer von Lebensmitteln hängt von den verwendeten Ölen/Fetten ab:
Geeignete Öle/Fette sind Margarine, Kalbsfett, Olivenöl und Butter.
Nicht geeignet sind Erdnussöl und Schweinefett
- Flüssige Lebensmittel sollten in Kunststoffbechern, an deren Lebensmittel in Kunststofffolien oder -beuteln eingefroren werden.

4. Lagerung von Lebensmitteln

In den folgenden Tabellen sind die wichtigsten Lebensmittelgruppen und die jeweils beste Aufbewahrungsart und -dauer im Gefrierfach aufgeführt

Fleisch und Fisch	Vorbereitung	Maximale Lagerdauer (Monate)
Steak	In Folie wickeln.	6 - 8
Lammfleisch	In Folie wickeln.	6 - 8
Kalbsbraten	In Folie wickeln.	6 - 8
Kalbsgulasch	In kleinen Stücken.	6 - 8
Lammgulasch	In Stücken.	4 - 8
Hackfleisch	Verpackt ohne Gewürze.	1 - 3
Innereien (Stücke)	In Stücken.	1 - 3
Mortadella/Salami	Verpackt, auch wenn sie eine Haut hat.	
Hähnchen und Pute	In Folie wickeln.	4 - 6
Gans und Ente	In Folie wickeln.	4 - 6
Hirsch, Hase, Wildschwein	In Portionen von 2,5 kg oder filetiert.	6 - 8
Süßwasserfisch (Lachs, Karpfen, Wels)	Nach dem Schuppen und Ausnehmen, den Fisch waschen und trocknen. Ggf. Schwanz und Kopf entfernen.	2
Fettarmer Fisch (Barsch, Steinbutt, Flunder)		4
Fetter Fisch (Thunfisch, Makrele, Blaubarsch, Anchovis)		2 - 4
Meeresfrüchte	Geputzt im Beutel.	4 - 6
Kaviar	In der Verpackung oder in einem Aluminium-/Kunststoffbehälter	2 - 3
Schnecken	In Salzwasser oder in einem Aluminium-/Kunststoffbehälter	3



HINWEIS: Aufgetautes Fleisch muss wie frisches Fleisch gekocht werden. Wenn es nach dem Auftauen nicht gegart wird, darf es nicht mehr eingefroren werden.

Gemüse	Vorbereitung	Maximale Lagerdauer (Monate)
Buschbohnen, Bohnen	Waschen, in Stücke schneiden und blanchieren.	10 - 13
Dicke Bohnen	Enthülsen, waschen und blanchieren.	12
Kohl	Putzen und blanchieren.	6 - 8
Karotten	Putzen, in Scheiben schneiden und blanchieren.	12
Paprika	Entstielen, in zwei Teile schneiden, Kerngehäuse herauslösen und blanchieren.	8 - 10
Spinat	Waschen und blanchieren.	6 - 9
Blumenkohl	Blätter entfernen, Herz in Stücke schneiden und eine Weile in Wasser mit etwas Zitronensaft legen.	10 - 12
Aubergine	Nach dem Waschen in 2 cm große Stücke schneiden.	10 - 12
Mais	Putzen und mit Strunk verpacken oder als Zuckermais.	12

4. Lagerung von Lebensmitteln

Obst	Vorbereitung	Maximale Lagerdauer (Monate)
Äpfel und Birnen	Schälen und in Scheiben schneiden.	8 - 10
Aprikosen, Pfirsiche	In zwei Teile schneiden und Kern entfernen.	4 - 6
Erdbeeren, Brombeeren	Waschen und entstielen.	8 - 12
Gekochte Früchte	10 % Zucker in den Behälter zugeben.	12
Pflaumen, Kirschen, Sauerkirschen	Waschen und entstielen.	8 - 12

Backwaren	Maximale Lagerdauer (Monate)	Auftauzeit bei Raumtemperatur (Stunden)	Auftauzeit im Ofen (Minuten)
Brot	4 - 6	2 - 3	4-5 (220-225 °C)
Plätzchen	3 - 6	1 - 1,5	5-8 (190-200 °C)
Gebäck	1 - 3	2 - 3	5-10 (200-225 °C)
Kuchen	1 - 1,5	3 - 4	5-8 (190-200 °C)
Filoteig	2 - 3	1 - 1,5	5-8 (190-200 °C)
Pizza	2 - 3	2 - 4	15-20 (200 °C)

Milchprodukte	Vorbereitung	Maximale Lagerdauer (Monate)	Lagerbedingungen
(Homogenisierte) Milch im Tetrapack	In der eigenen Verpackung	2 - 3	Reine Milch in der eigenen Verpackung
Käse – außer Quark	In Scheiben	6 - 8	Originalverpackung für kurzfristiges Einfrieren. In Folie gewickelt für längere Lagerzeiten.
Butter, Margarine	In der eigenen Verpackung	6	

5. Türanschlag wechseln

Der Wechsel des Türanschlages, sowohl der Geräte- wie auch der Gefrierfachtür, ist in der dem Gerät beiliegenden Installations- und Montageanweisung beschrieben.

  **ACHTUNG:** Stecken Sie nach Abschluss von Reinigungs- und Wartungsarbeiten den Netzstecker **nur mit trockenen Händen** wieder in die Netzsteckdose!

 **ACHTUNG:** Bevor Sie den Türanschlagwechsel beginnen, vergewissern Sie sich, dass das Gerät leer und vom Stromnetz getrennt ist!

Alle abzubauenen Teile werden anschließend wieder zur Montage benötigt und müssen daher sorgfältig zwischengelagert werden

Sorgen Sie für eine rutschfeste, stabile Unterlage für das Gerät während des Umbauvorganges. Das Gerät dabei nicht flach auf die Rückseite legen, da sonst das Kühlsystem an der Rückseite beschädigt werden könnte.

6. Reinigung und Wartung



ACHTUNG:

Bevor Sie mit Reinigungs- und Wartungsarbeiten beginnen, vergewissern Sie sich, dass das Gerät leer und vom Stromnetz getrennt ist!



ACHTUNG: Schütten Sie kein Wasser in oder über das Gerät!



ACHTUNG: Verwenden Sie zum Reinigen keine scheuernden Mittel, Reinigungsmittel oder Seifen. Spülen Sie das Gerät nach dem Reinigen sorgfältig mit klarem Wasser.

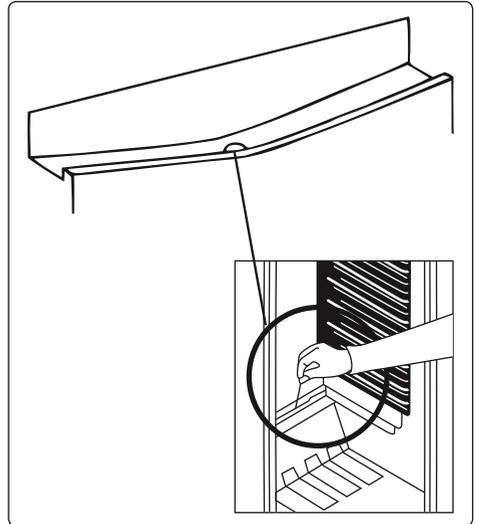
- Das Gerät muss regelmäßig mit einer Lösung aus Natron und lauwarmem Wasser gereinigt werden.
- Achten Sie darauf, dass während der Reinigungs- und Wartungsarbeiten kein Wasser in das Lampengehäuse und andere elektrische Komponenten gelangt.
- Reinigen Sie das Zubehör separat von Hand mit Wasser und Seife. Waschen Sie das Zubehör nicht im Geschirrspüler!
- Reinigen Sie den Verdampfer mindestens zweimal jährlich mit einer Bürste. So sparen Sie Energie und erhalten die Leistung des Geräts.



ACHTUNG: Stecken Sie nach Abschluss von Reinigungs- und Wartungsarbeiten den Netzstecker **nur mit trockenen Händen** wieder in die Netzsteckdose!

6.1 Abtauen

6.1.1 Abtauen des Kühlteils (B)



- Der **Kühlteil (B)** wird im laufenden Betrieb automatisch abgetaut. Das dabei entstehende Wasser wird in der Tauwasserschale aufgefangen und verdunstet mit der Zeit.
- Die Tauwasserschale und die Öffnung in der Ablaufrinne müssen regelmäßig mithilfe des Ablaufstopfens gereinigt werden, um zu verhindern, dass sich Wasser auf dem Kühlgeräteboden sammelt, anstatt in die Tauwasserschale abzufließen..
- Sie können die Abflussöffnung zusätzlich reinigen, in dem Sie ein Glas Wasser in die Ablaufrinne gießen.
- Reinigen Sie den Verdampfer mindestens zweimal jährlich mit einer Bürste. So sparen Sie Energie und erhalten die Leistung des Geräts.

6.1.2 Abtauen des Gefrierteils (A) (nur EKS 2935)

Im Gefrierteil entstandener Reif muss regelmäßig mit dem mitgelieferten Eisschaber entfernt werden. Reinigen Sie den **Gefrierteil (A)** auf dieselbe Weise wie den **Kühlteil (B)** mit der Abtaufunktion mindestens 2x jährlich.

- Stellen Sie einen Tag vor dem Abtauen den **Thermostatregler (10)** auf Stufe „5“, damit das eingelagerte Gefriergut vollständig durchgefroren ist.
- Wickeln Sie das Gefriergut für die Dauer des Abtauens in mehrere Schichten Zeitungspapier und bewahren Sie es an einem kühlen Platz auf. Der unvermeidliche

6. Reinigung und Wartung

Temperaturanstieg verkürzt die Haltbarkeit. Verbrauchen Sie diese Lebensmittel innerhalb kurzer Zeit.

- Stellen Sie den **Thermostatregler (10)** auf die Stufe „*“ („Aus“) und trennen Sie das Gerät vom Stromnetz. Lassen Sie die Gerätetür offen, bis das Gerät vollständig abgetaut ist.
- Um das Abtauen zu beschleunigen, können Sie Schüsseln mit warmem Wasser in den **Gefrierteil (A)** stellen.

Wenn das Gerät vollständig abgetaut ist:

- Verbinden Sie das Gerät wieder mit dem Stromnetz.
- Stellen Sie den **Thermostatregler (10)** auf die Stufe „5“ („Max. Kühlleistung“).

6.2 Austausch des Leuchtmittels

Die elektronische Steuerung ist mit einer **wartungsfreien LED-Innenbeleuchtung** ausgestattet, die den Kühlraum nach oben, unten und zur Seite hell ausleuchtet.

Die Lebensdauer der LED-Innenbeleuchtung überschreitet bei sach- und bestimmungsgemäßer Benutzung sogar die hohe Lebensdauer des Kühlgerätes.

Ein Austausch bzw. Reparatur der LED-Innenbeleuchtung wird damit sehr unwahrscheinlich.

7. Gerät transportieren und Aufstellungsort ändern



Transportieren Sie das Gerät immer aufrecht!

- Die Originalverpackung und das Schaumstofffüllmaterial können für eventuelle spätere Transporte aufbewahrt werden (optional).
- Nehmen Sie zum Transportieren oder Umstellen alle beweglichen Teile (Fachböden, Zubehör, Gemüseboxen usw.) heraus oder fixieren Sie diese zum Schutz gegen Erschütterungen im Gerät.
- Sichern Sie das Gerät mit einer stabilen Verpackung, Bändern oder starken Schnüren und halten Sie sich an die Transportanweisungen auf der Verpackung.

8. Bevor Sie den Kundendienst rufen

Möglicherweise liegt lediglich ein kleineres Problem vor, wenn das Kühlgerät ausnahmsweise einmal nicht richtig funktioniert. Bevor Sie den Kundendienst rufen, überprüfen Sie vorab bitte Folgendes:

Das Gerät läuft nicht.

Überprüfen Sie, ob...

- ... das Gerät ordnungsgemäß mit einer Steckdose verbunden ist.
- ... die Steckdose defekt ist. Stecken Sie zum Prüfen der Steckdose ein anderes funktionstüchtiges Gerät ein und prüfen Sie dessen Funktion.
- ... der **Thermostatregler (10)** auf Stufe „*“ ("Aus") eingestellt ist. In diesem Fall **Thermostatregler (10)** auf eine geeignete Stufe (1-5) einstellen.

Die Kühlleistung des Geräts erscheint unzureichend.

Überprüfen Sie, ob...

- ... der **Thermostatregler (10)** auf eine geeignete Stufe eingestellt ist.
- ... das Gerät überladen ist.
- ... das Kühlgut sorgfältig eingelagert ist. Möglicherweise kann Kaltluft nicht oder nur ungenügend zirkulieren.
- ... der Verdampfer verstaubt ist.
- ... ausreichend Freiraum um das Gerät herum besteht.

Das Gerät macht Geräusche.



Während des Betriebes des Gerätes können Geräusche entstehen. Diese Geräusche haben unterschiedliche Ursachen, sind betriebsbedingt und nicht vermeidbar:

- Blubber-Geräusch

Die Kühlfüssigkeit, welche vom Kompressor durch den Kühlkreislauf gepumpt wird, kann Blubber-Geräusche verursachen, auch wenn der Kompressor gerade nicht arbeitet.

- Klick-Geräusch

Durch den Ein- und Ausschaltvorgang des Kompressors können Klick-Geräusche im Gerät entstehen.

- Einspritz-Geräusch

Einspritz-Geräusche entstehen ebenfalls im Kühlkreislauf und werden verursacht, wenn der Kompressor Kühlfüssigkeit in den Kühlkreislauf abgibt.

- Summ-/Brumm-Geräusch

Dauerhaftes Betriebsgeräusch im Kühlkreislauf, sowie Betriebsgeräusch durch den Kompressor.

- Knack-Geräusch

Entsteht durch mechanische Entspannung des Kühlraumes (Boden, Seitenwände, Rückwand, Tür, Schublade etc.) und wird in der Regel verursacht durch Temperaturschwankungen im Kühlinnenraum.

Alle beschriebenen Geräusche sind völlig normal und unbedenklich.

Falls andere Geräusche auftreten, so prüfen Sie bitte ob das Kühlgerät sorgfältig montiert und ausgerichtet ist.

Achten Sie insbesondere darauf, ob das Gerät fest auf dem Boden steht und nebenstehende Möbel oder Gegenstände von dem laufenden Kühlaggregat nicht in Vibration versetzt werden können.

Im unteren Teil des Kühlgeräts steht Wasser.

Überprüfen Sie, ob...

- ... die Abflussöffnung für das Wasser verstopft ist.
Reinigen Sie die Abflussöffnung mithilfe des Ablaufstopfens.

Die Kanten des Kühlgeräts, die die Scharniere berühren, sind warm.



Die Flächen, die die Scharniere berühren, werden vor allem im Sommer (warmes Wetter) beim Betrieb des Kompressors wärmer. Das ist völlig normal.



Wenn eine Störung durch die genannten Maßnahmen nicht behoben werden kann, wenden Sie sich bitte an den zuständigen Kundendienst

9. Empfehlungen

- Wenn Sie das Gerät ausschalten oder vom Netz nehmen, warten Sie vor dem erneuten Einschalten bzw. Einstecken mindestens 5 Minuten ab, da anderenfalls der Kompressor beschädigt werden kann.
- Die Kühleinheit befindet sich an der Rückseite des Kühlgeräts. Deshalb können sich an der Rückwand des **Kühlteils (B)** Wassertropfen oder Eis bilden, wenn der Kompressor in regelmäßigen Abständen läuft. Das ist normal und kein Grund das Gerät abzutauen, es sei denn, es bildet sich übermäßig viel Eis.
- Wenn das Gerät für einen längere Zeit nicht genutzt wird, (z. B. im Urlaub), ziehen Sie den Netzstecker aus. Tauen Sie das Gerät ab, reinigen Sie es und lassen Sie die Gerätetür offen, damit sich kein Schimmel und keine Gerüche entwickeln.
- Das Gerät ist nur zur Nutzung im Haushalt ausgelegt. Es ist nicht für gewerbliche oder öffentliche Zwecke ausgelegt. Wenn Sie das Gerät zu anderen als den genannten Zwecken verwenden, übernehmen weder Hersteller noch Händler die Verantwortung für eventuelle Reparaturen oder Störungen während der Garantiezeit.

10. Kundendienst

Damit unser Kundendienst Reparaturen sorgfältig vorbereiten und die benötigten Ersatzteile bereitstellen kann, benötigen wir folgende Informationen:

1. Ihre genaue Anschrift
2. Ihre Telefonnummer
(ggf. Telefaxnummer, eMail-Adresse)
3. Wann kann unser Kundendienst Sie besuchen?
4. Alle auf dem Typenschild enthaltenen Angaben. Das Typenschild finden Sie im **Kühlteil (B)** auf der linken unteren Seite.
5. Kaufdatum (Kaufbeleg)
6. Eine möglichst genaue Beschreibung des Problems oder Ihres Service-Wunsches.

11. Energiespartipps

- Stellen Sie das Gerät in einem kühlen, gut belüfteten Raum auf und setzen Sie es keiner direkten Sonneneinstrahlung und keiner Wärmequelle (z. B. Heizung oder Ofen) aus. Gegebenenfalls ist eine Isolierplatte zu verwenden.
- Lassen Sie warme Speisen und Getränke erst abkühlen, bevor Sie sie im Kühlgerät aufbewahren.
- Legen Sie aufzutauende Lebensmittel in den **Kühlteil (B)**. Das Gefriergut kühlt den **Kühlteil (B)**, während es gleichzeitig aufgetaut wird. So sparen Sie Energie. Gefrorene Lebensmittel außerhalb des Geräts aufzutauen ist Energieverschwendung.
- Getränke und andere im Gerät aufbewahrte Flüssigkeiten müssen abgedeckt werden. Nicht abgedeckte Flüssigkeiten erhöhen die Feuchtigkeit im Gerät, was wiederum zu einem höheren Energieverbrauch führt. Durch das Abdecken behalten Getränke und andere Flüssigkeiten ihren Geruch und Geschmack.
- Öffnen Sie die Gerätetüren nicht unnötig lange und zu häufig, da dadurch warme Luft in das Gerät gelangt, was dazu führt, dass der Kompressor unnötig oft anspringt.
- Halten Sie die Abdeckungen der verschiedenen Kühlbereiche (z. B. Gemüsefach und 0 °C-Fach) geschlossen.
- Die Dichtungen der Gerätetüren müssen sauber und geschmeidig sein. Verschlissene Dichtungen müssen ausgetauscht werden.

Technische Daten

EKS 2934 01

Schutzklasse	[-]	1
Elektrischer Anschluss	[-]	220 - 240 V / 50 Hz
Stromaufnahme	[A]	0,66
Beleuchtung	[-]	LED
Anschlusswert	[W]	142
Kühlmittel, Typ	[-]	R600A
Kühlmittel, Menge	[g]	34
Isolationsgas	[-]	C-Pentane



ENERG



ORANIER

EKS 2934 01



101 kWh/annum



200 L



38dB

ABCD

2019/2018

Produktdatenblatt

Delegierte Verordnung (EU) 2019/2016

Name oder Handelsmarke des Lieferanten:		Oranier Küchentechnik GmbH		
Anschrift des Lieferanten ^(b)		Oranier Straße 1, D-35708 Haiger		
Modellkennung:		EKS 2934 01		
Art des Kühlgeräts:				
Geräuscharmes Gerät:	nein	Bauart:	Einbaugerät	
Weinlagerschrank:	nein	Anderes Kühlgerät:	ja	
Allgemeine Produktparameter:				
Parameter	Wert	Parameter	Wert	
Gesamtabmessungen (mm)	Höhe	Gesamtrauminhalt (in dm ³ oder l)	200	
	Breite			1225
	Tiefe			540
	545			
EEL	100	Energieeffizienzklasse	E ^(c)	
Luftschallemissionen (dB(A) re 1 pW)	38	Luftschallemissionsklasse	C ^(c)	
Jährlicher Energieverbrauch (in kWh/a)	101,00	Klimaklasse	N gemäßigte Zone	
Mindestumgebungstemperatur (°C), für die das Kühlgerät geeignet ist	16 ^(c)	Höchstumgebungstemperatur (°C), für die das Kühlgerät geeignet ist	32 ^(c)	
Winterschaltung	nein			

Fachparameter:

Fachtyp		Fachparameter und -werte			
		Rauminhalt des Fachs (in dm ³ oder l)	Empfohlene Temperatureinstellung für eine optimierte Lebensmittellagerung (in °C) <small>Diese Einstellungen dürfen nicht im Widerspruch zu den Lagerbedingungen gemäß Anhang IV Tabelle 3 stehen;</small>	Gefriervermögen (in kg/24h)	Entfrostsart (automatische Entfrostsung = A, manuelle Entfrostsung = M)
Speisekammerfach	nein	-	--	--	--
Weinlagerfach	nein	-	--	--	--
Kellerfach	nein	-	--	--	--
Lagerfach für frische Lebensmittel	ja	200,1	4	--	A
Kaltlagerfach	nein	-	--	--	--
Null-Sterne- oder Eisbereiterfach	nein	-	--	--	--
Ein-Stern-Fach	nein	-	--	--	--
Zwei-Sterne-Fach	nein	-	--	--	--
Drei-Sterne-Fach	nein	-	--	--	--
Vier-Sterne-Fach	nein	-	--	--	--
Zwei-Sterne-Abteil	nein	-	--	--	--
Fach mit variabler Temperatur	Fachtypen	-	--	--	--

Für Vier-Sterne-Fächer

Schnelleinfrierfunktion		-
Lichtquellenparameter ^{(a) (b)}:		
Art der Lichtquelle		LED
Energieeffizienzklasse		F

Mindestlaufzeit der vom Lieferanten angebotenen Garantie ^(b) 24 Monate

Weitere Angaben:

Weblink zur Website des Herstellers, auf der die Informationen gemäß Nummer 4 Buchstabe a des Anhangs der Verordnung (EU) 2019/2019 der Kommission (1) (b) zu finden sind:	www.oranier.com
--	-----------------

(a) Gemäß der Delegierten Verordnung (EU) 2019/2015 der Kommission (2).

(b) Änderungen dieser Einträge gelten nicht als relevante Änderungen im Sinne des Artikels 4 Absatz 4 der Verordnung (EU) 2017/1369.

(c) wenn der endgültige Inhalt dieser Zelle in der Produktdatenbank automatisch generiert wird, darf der Lieferant diese Daten nicht eingeben.

Angaben gemäß DELEGIERTER VERORDNUNG (EU) 2019/2015. Dieses Gerät enthält ein Leuchtmittel der Energieeffizienzklasse F.

EKS 2935 01

Schutzklasse	[-]	1
Elektrischer Anschluss	[-]	220 - 240 V / 50 Hz
Stromaufnahme	[A]	0,6
Beleuchtung	[-]	LED
Anschlusswert	[W]	153
Gefriervermögen	[kg/24h]	2,6
Kühlmittel, Typ	[-]	R600A
Kühlmittel, Menge	[g]	42
Isolationsgas	[-]	C-Pentane



ORANIER EKS 2935 01

A

B

C

D

E

F

G



E

150 kWh/annum



17 L



170 L



38dB

ABCD

2019/2016

Produktdatenblatt

Delegierte Verordnung (EU) 2019/2016

Name oder Handelsmarke des Lieferanten: Oranier Küchentechnik GmbH

Anschrift des Lieferanten ^(b): Oranier Straße 1, D-35708 Haiger

Modellkennung: EKS 2935 01

Art des Kühlgeräts:

Geräuscharmes Gerät: nein Bauart: Einbaugerät

Weinlagerschrank: nein Anderes Kühlgerät: ja

Allgemeine Produktparameter:

Parameter	Wert	Parameter	Wert	
Gesamtabmessungen (mm)	Höhe	1225	Gesamtrauminhalt (in dm ³ oder l)	
	Breite	540		186
	Tiefe	545		
EEI	100	Energieeffizienzklasse	E ^(c)	
Luftschallemissionen (dB(A) re 1 pW)	38	Luftschallemissionsklasse	C ^(c)	
Jährlicher Energieverbrauch (in kWh/a)	150,00	Klimaklasse	N gemäßigte Zone	
Mindestumgebungstemperatur (°C), für die das Kühlgerät geeignet ist	16 ^(c)	Höchstumgebungstemperatur (°C), für die das Kühlgerät geeignet ist	32 ^(c)	
Winterschaltung	ja			

Fachparameter:

Fachtyp	Fachparameter und -werte			
	Rauminhalt des Fachs (in dm ³ oder l)	Empfohlene Temperatureinstellung für eine optimierte Lebensmittellagerung (in °C) <small>Diese Einstellungen dürfen nicht im Widerspruch zu den Lagerbedingungen gemäß Anhang IV Tabelle 3 stehen;</small>	Gefriervermögen (in kg/24h)	Entfrostsart (automatische Entfrostsung = A, manuelle Entfrostsung = M)
Speisekammerfach	nein	-	--	--
Weinlagerfach	nein	-	--	--
Kellerfach	nein	-	--	--
Lagerfach für frische Lebensmittel	ja	170,3	4	A
Kaltlagerfach	nein	-	--	--
Null-Sterne- oder Eisbereiterfach	nein	-	--	--
Ein-Stern-Fach	nein	-	--	--
Zwei-Sterne-Fach	nein	-	--	--
Drei-Sterne-Fach	nein	-	--	--
Vier-Sterne-Fach	ja	16,6	-18	M
Zwei-Sterne-Abteil	nein	-	--	--
Fach mit variabler Temperatur	Fachtypen	-	--	--

Für Vier-Sterne-Fächer

Schnelleinfrierfunktion: ja

Lichtquellenparameter ^(a) ^(b):

Art der Lichtquelle: LED

Energieeffizienzklasse: F

Mindestlaufzeit der vom Lieferanten angebotenen Garantie ^(b): 24 Monate

Weitere Angaben:

Weblink zur Website des Herstellers, auf der die Informationen gemäß Nummer 4 Buchstabe a des Anhangs der Verordnung (EU) 2019/2019 der Kommission (1) (b) zu finden sind:	www.oranier.com
--	-----------------

(a) Gemäß der Delegierten Verordnung (EU) 2019/2015 der Kommission (2).

(b) Änderungen dieser Einträge gelten nicht als relevante Änderungen im Sinne des Artikels 4 Absatz 4 der Verordnung (EU) 2017/1369.

(c) wenn der endgültige Inhalt dieser Zelle in der Produktdatenbank automatisch generiert wird, darf der Lieferant diese Daten nicht eingeben.

ORANIER-Werksgarantie

Zur Inanspruchnahme von Garantieleistungen ist in jedem Fall die Vorlage des Kaufbeleges erforderlich. Für unsere ORANIER-Geräte leisten wir unabhängig von den Verpflichtungen des Händlers aus dem Kaufvertrag gegenüber dem Endabnehmer unter den nachstehenden Bedingungen Werksgarantie:

Die ORANIER-Garantie erstreckt sich auf die unentgeltliche Instandsetzung des Gerätes bzw. der beanstandeten Teile. Anspruch auf kostenlosen Ersatz besteht nur für solche Teile, die Fehler im Werkstoff und in der Verarbeitung aufweisen. Übernommen werden dabei sämtliche direkten Lohn- und Materialkosten, die zur Beseitigung dieses Mangels anfallen. Weitergehende Ansprüche sind ausgeschlossen.

1. Die Werksgarantie beträgt 24 Monate und beginnt mit dem Zeitpunkt der Übergabe, der durch Rechnung oder Lieferschein nachzuweisen ist.

2. Innerhalb der Werksgarantie werden alle Funktionsfehler, die trotz vorschriftsmäßigem Anschluss, sachgemäßer Behandlung und Beachtung der gültigen ORANIER-Einbauvorschriften und Betriebsanleitungen nachweisbar auf Fabrikations- oder Materialfehler zurückzuführen sind, durch unseren Kundendienst beseitigt. Emaille- und Lackschäden werden nur dann von dieser Werksgarantie erfasst, wenn sie innerhalb von 2 Wochen nach Übergabe des ORANIER-Gerätes unserem Kundendienst angezeigt werden. Transportschäden (diese müssen entsprechend den Bedingungen des Transporteurs gegen den Transporteur geltend gemacht werden) sowie Einstellungs-, Einregulierungs- und Umstellarbeiten an Gasverbrauchseinrichtungen fallen nicht unter diese Werksgarantie.

3. Durch Inanspruchnahme der Werksgarantie verlängert sich die Garantiezeit weder für das ORANIER-Gerät, noch für neu eingebaute Teile. Ausgewechselte Teile gehen in unser Eigentum über.

4. Über Ort, Art und Umfang der durchzuführenden Reparatur oder über einen Austausch des Gerätes entscheidet unser Kundendienst nach billigem Ermessen. Soweit nicht anders vereinbart, ist unsere Kundendienstzentrale zu benachrichtigen.

Die Reparatur wird in der Regel am Aufstellungsort, ausnahmsweise in der Kundendienstwerkstatt durchgeführt.

Zur Reparatur anstehende Geräte sind so zugänglich zu machen, dass keine Beschädigungen an Möbeln, Bodenbelag etc. entstehen können.

5. Die für die Reparatur erforderlichen Ersatzteile und die anfallende Arbeitszeit werden nicht berechnet.

6. Wir haften nicht für Schäden und Mängel an Geräten und deren Teile, die verursacht wurden durch:

- Äußere chemische oder physikalische Einwirkungen bei Transport, Lagerung, Aufstellung und Benutzung (z.B. Schäden durch Abschrecken mit Wasser, überlaufende Speisen, Kondenswasser, Überhitzung). Haarrissbildung bei emaillierten oder kachelglasierten Teilen ist kein Qualitätsmangel.

- Falsche Größenwahl.

- Nichtbeachtung unserer Aufstellungs- und Bedienungsanleitung, der jeweils geltenden baurechtlichen allgemeinen und örtlichen Vorschriften der zuständigen Behörden, Gas- und Elektrizitätsversorgungsunternehmen. Darunter fallen auch Mängel an den Abgasleitungen (Ofenrohr, ungenügender oder zu starker Schornsteinzug) sowie unsachgemäß ausgeführte Instandhaltungsarbeiten, insbesondere Vornahme von Veränderungen an den Geräten, deren Armaturen und Leitungen.

- Verwendung ungeeigneter Brennstoffe bei mit Kohle und Heizöl gefeuerten Geräten; ungeeignete Gasbeschaffenheit und Gasdruckschwankungen bei Gasgeräten; ungewöhnliche Spannungsschwankungen gegenüber der Nennspannung bei Elektrogeräten.

- Falsche Bedienung und Überlastung und dadurch verursachte Überhitzung der Geräte, unsachgemäße Behandlung, ungenügende Pflege, unzureichende Reinigung der Geräte oder ihrer Teile; Verwendung ungeeigneter Putzmittel (siehe Bedienungsanleitung).

- Verschleiß der den Flammen unmittelbar ausgesetzten Teile aus Eisen und Schamotte (z.B. Stahl-, Guss- oder Schamotteauskleidungen).

Wir haften nicht für mittelbare und unmittelbare Schäden, die durch die Geräte verursacht werden. Dazu gehören auch Raumverschmutzungen, die durch Zersetzungsprodukte organischer Staubanteile hervorgerufen werden und deren Pyrolyseprodukte sich als dunkler Belag auf Tapeten, Möbeln, Textilien und Ofenteilen niederschlagen können.

Fällt die Beseitigung eines Mangels nicht unter unsere Gewährleistung, dann hat der Endabnehmer für die Kosten des Monteurbesuches und der Instandsetzung aufzukommen.

ORANIER Küchentechnik GmbH
Oranier Str. 1
35708 Haiger

ORANIER

- Insel-, Kopffrei-, Wandhauben und Deckenlüfter
- Einbaubacköfen, Einbauherde
- Kochfeldabzüge
- Kochfelder:
Induktion, Gas und Hilight
- Mikrowellenherde
- Kühl- und Gefriergeräte
- Geschirrspülmaschinen
- Standherde Gas und Elektro
- Koch- und Backstationen

ORANIER Küchentechnik GmbH

Oranier Str. 1
35708 Haiger

E-Mail info-kuechentechnik@oranier.com
www.oranier.com

Vertrieb:

Telefon +49 (0) 2771 2630-150

Telefax +49 (0) 2771 2630-348

E-Mail vertrieb-kt@oranier.com

Kundendienst:

Telefon +49 (0) 2771 2630-355

Telefax +49 (0) 2771 2630-351

E-Mail service-kt@oranier.com

ORANIER Heiz- und Kochtechnik GmbH

Niederlassung Österreich
Blütenstraße 15/4

A-4040 Linz

E-Mail info-kuechentechnik@oranier.com
www.oranier.com

Vertrieb:

Telefon +49 (0) 2771 2630-150

Telefax +49 (0) 2771 2630-348

E-Mail vertrieb-kt@oranier.com

Kundendienst:

Telefon +49 (0) 2771 2630-355

Telefax +49 (0) 2771 2630-351

E-Mail service-kt@oranier.com

Technik für Deine Familie