

## **Gebrauchs- und Einbauanweisung**

für Kühlgeräte, integrierbar

**D**

## **Installation and operating instructions**

for refrigerators for integrated use

**GB**

## **Consignes d'utilisation et de montage**

pour réfrigérateurs intégrables

**F**

## **Gebruiksaanwijzing en inbouwhandleiding**

voor koelkasten, integreerbaar

**NL**

## **Istruzioni d'uso e d'incasso**

per frigoriferi, integrabili

**I**

## **Instrucciones de manejo y montaje**

Frigoríficos integrables

**E**

## **Instruções de utilização e encastramento**

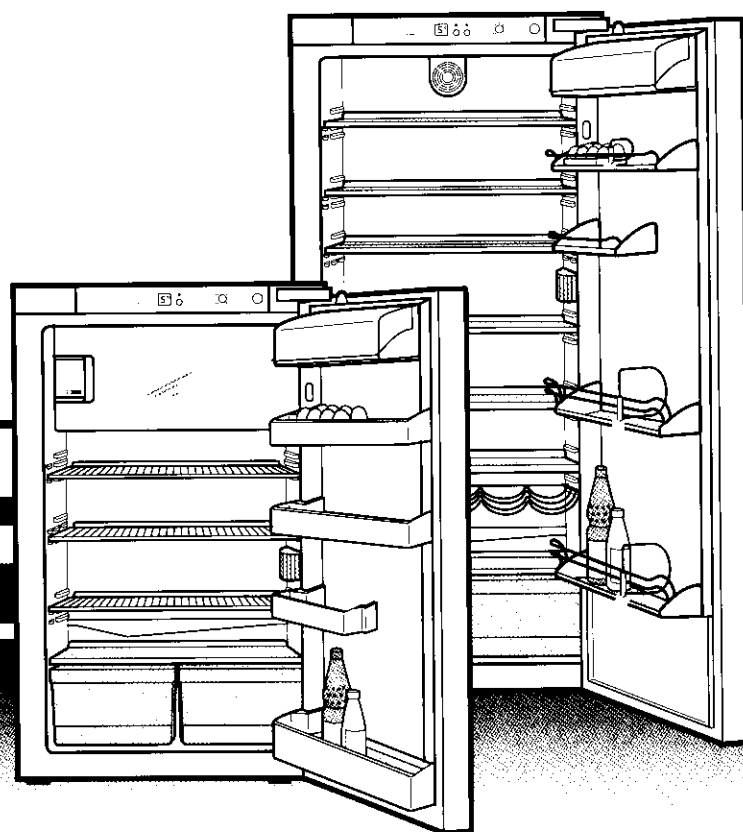
para frigoríficos integráveis

**P**

## **Betjenings- og installationsvejledning**

for køleskabe til integreret indbygning

**DK**



**7081 570-08**

Kle/KI 14 - 28

1102

## **Deutsch**

Gebrauchs- und Einbauanweisung  
für integrierbare Kühlgeräte,  
mit elektronischer Steuerung

Seite 2 - 9

**D**

## **English**

Installation and operating instructions  
for refrigerators for integrated use  
with electronic controls

Pages 10 - 17

**GB**

## **Français**

Consignes d'utilisation et de montage  
pour réfrigérateurs intégrables  
à régulation électronique

Page 18 - 25

**F**

## **Nederlands**

Gebruiksaanwijzing en inbouwhandleiding  
voor integreerbare koelkasten,  
met elektronische besturing

Pagina 26 - 33

**NL**

## **Italiano**

Istruzioni d'uso e d'incasso  
per frigoriferi integrabili,  
con comando elettronico

Pagina 34 - 41

**I**

## **Español**

Instrucciones de manejo y montaje  
Frigoríficos integrables  
de control electrónico

Página 42 - 49

**E**

## **Português**

Instruções de utilização e encastramento  
para frigoríficos integráveis  
com comando electrónico

Páginas 50 - 57

**P**

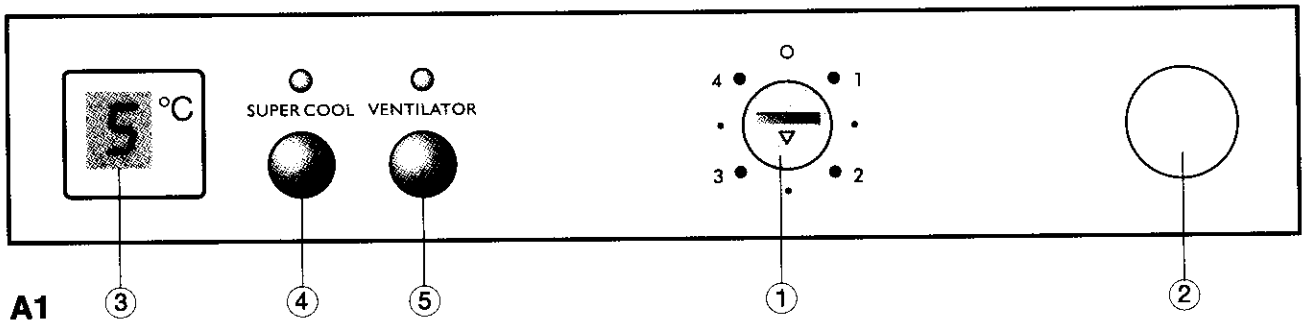
## **Dansk**

Betjenings- og installationsvejledning  
for køleskabe med elektronisk kontrol  
til integreret indbygning

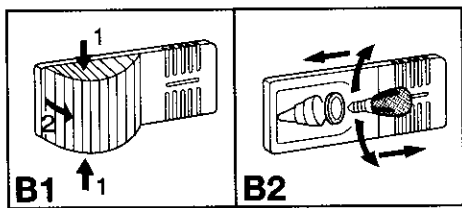
Side 58 - 65

**DK**



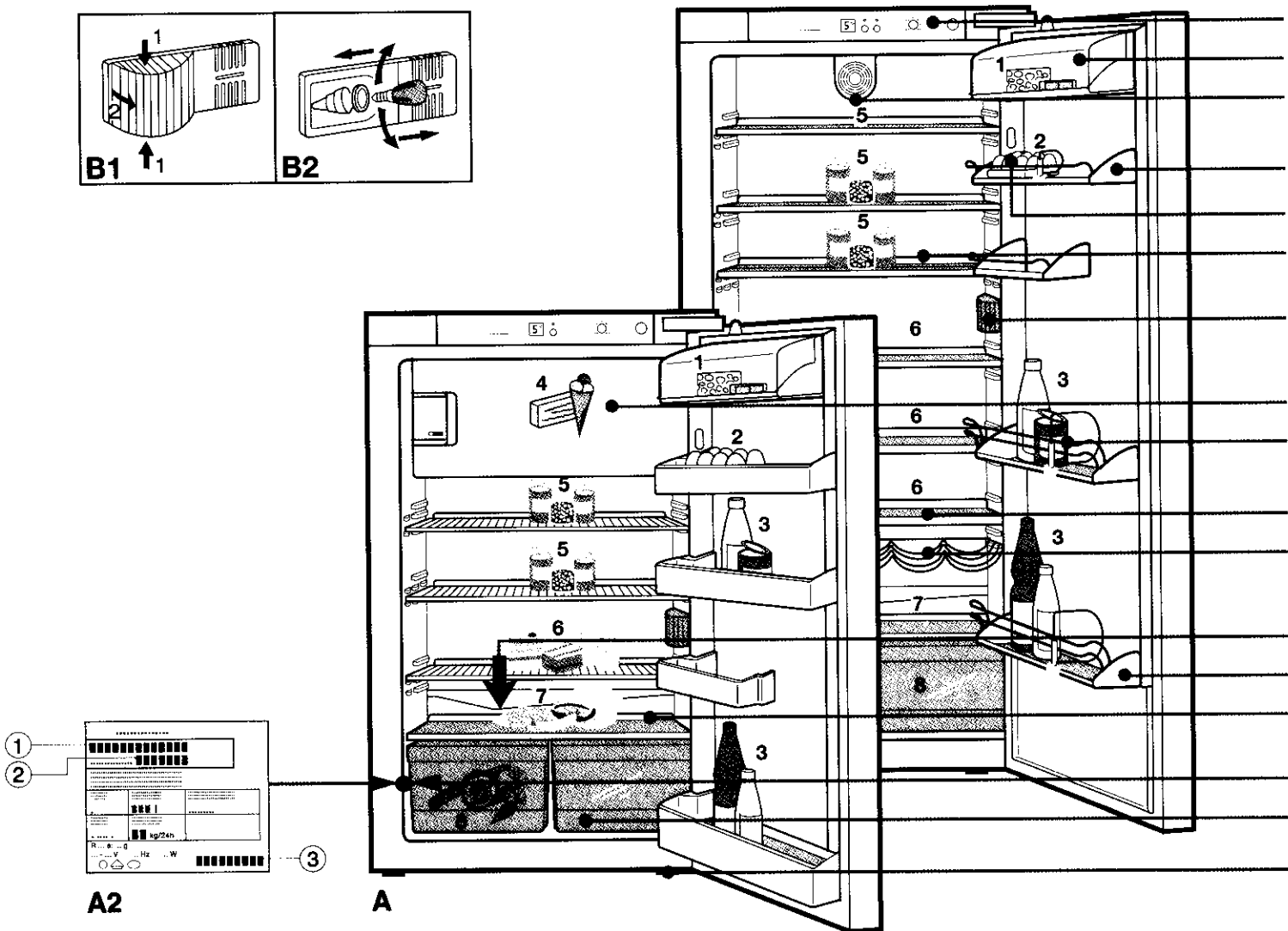


A1



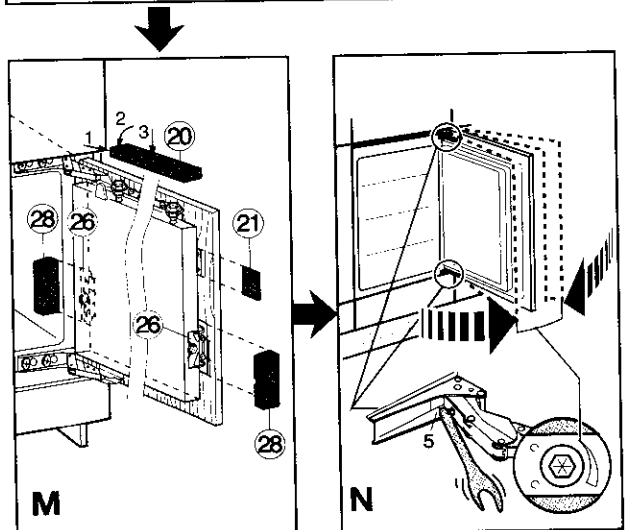
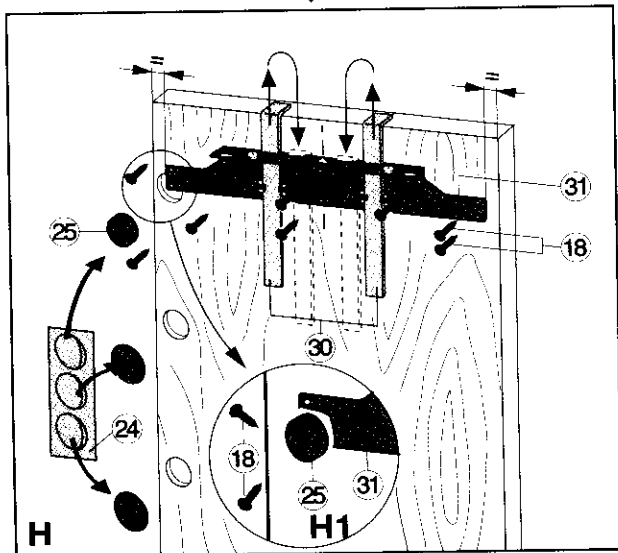
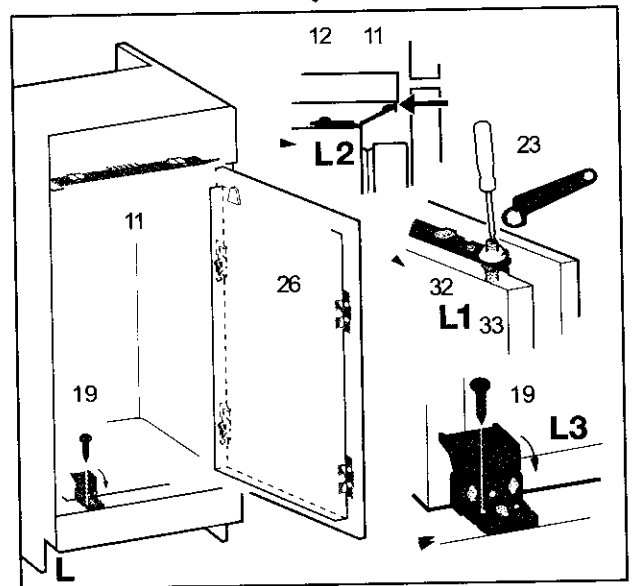
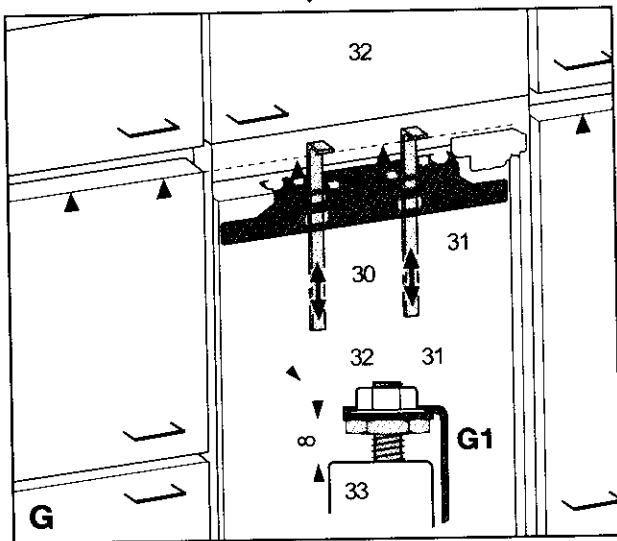
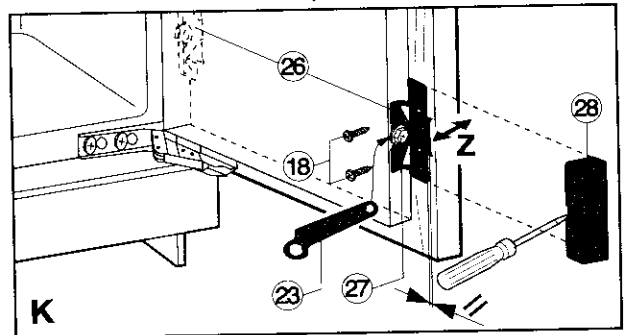
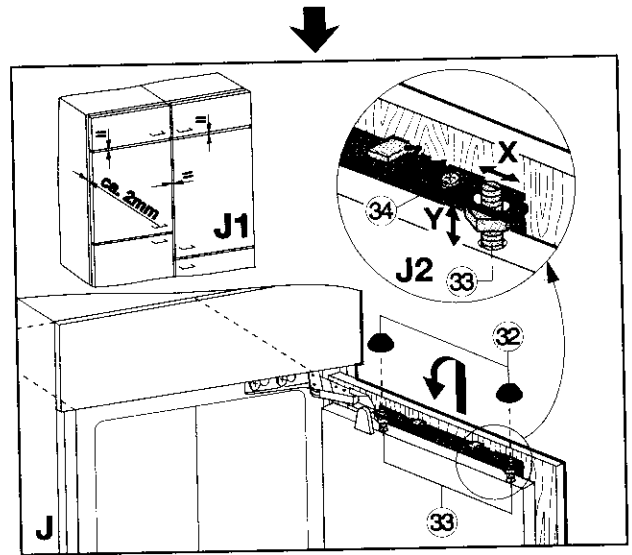
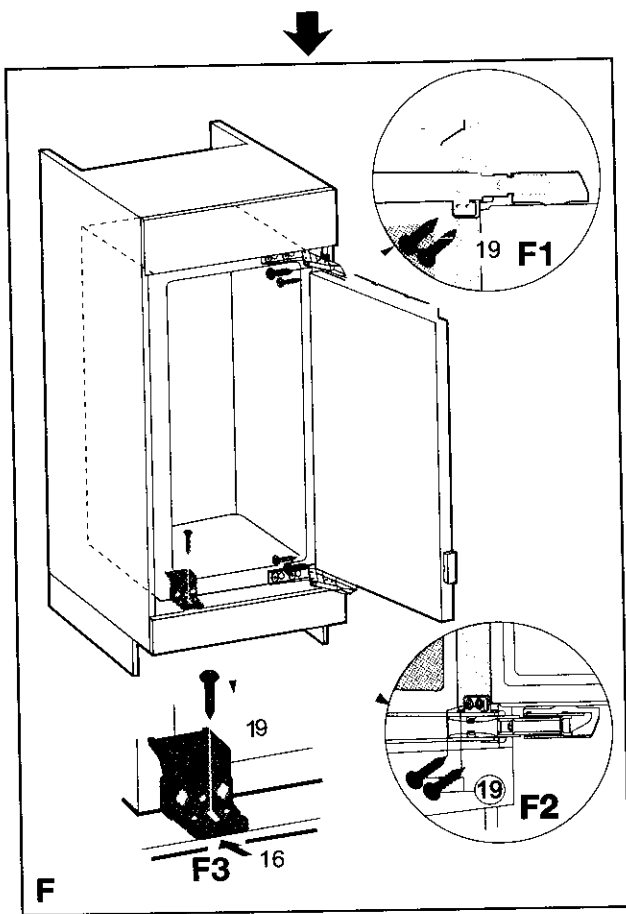
B1

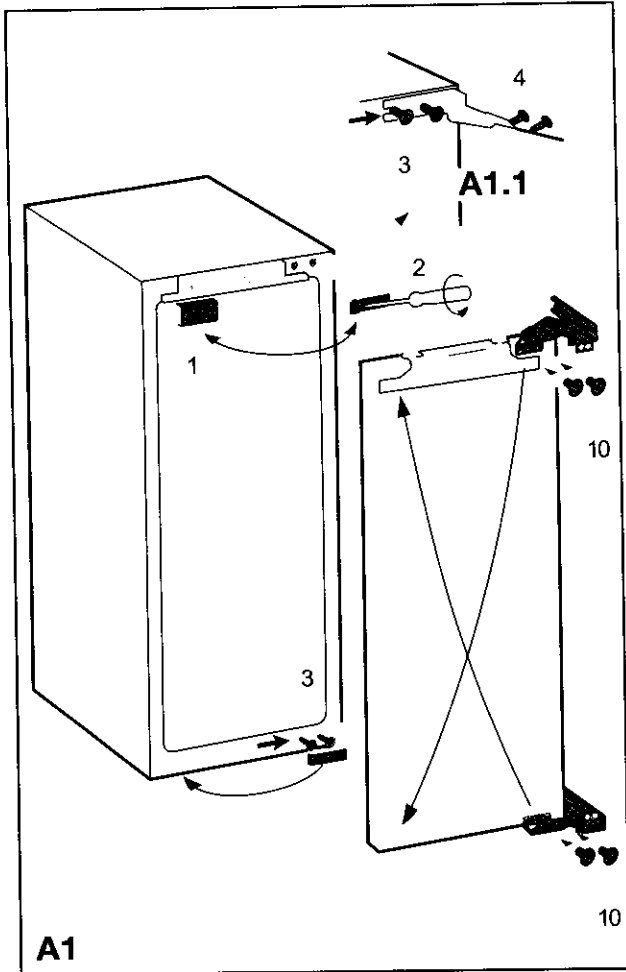
B2



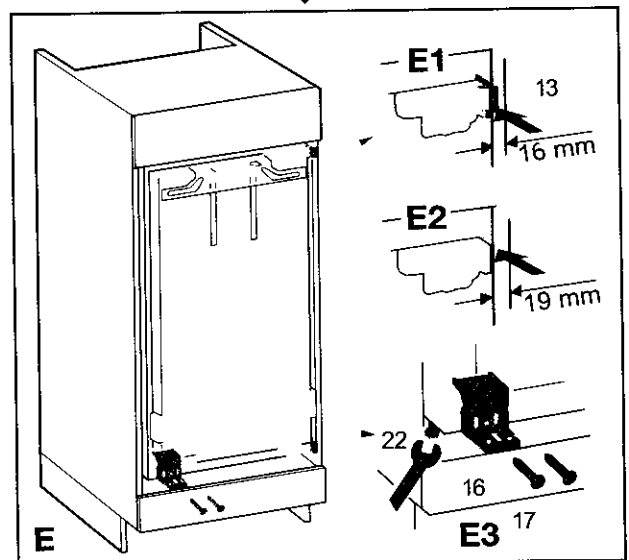
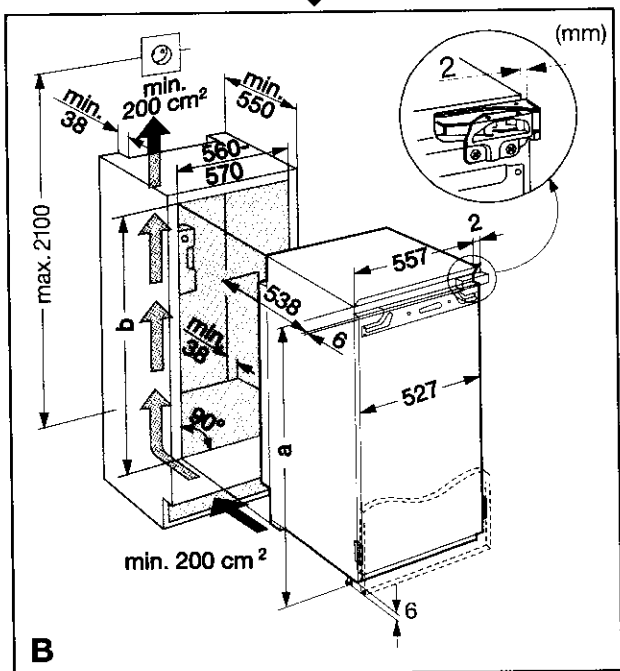
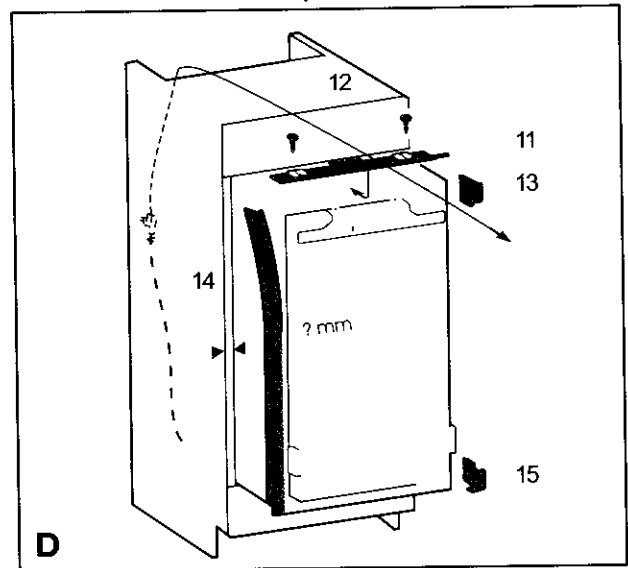
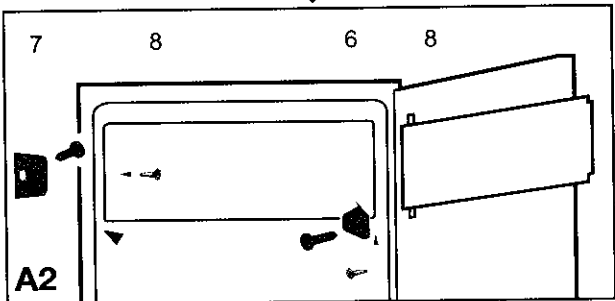
A2

A





8 2x 	10 4x 	11 1x 
12 $\varnothing 3,5 \times 8$ 2x 	16 1x 	13 1x 
17 2x M5 x 22 	18 14x $\varnothing 4 \times 14$ 	14 1x 
19 6x $\varnothing 4 \times 19$ 	20 1x 	15 1x 
<b>C1</b> 21 1x 	22 1x 19mm 	23 1x 
<b>C2</b> 24 1x 	18 2x $\varnothing 4 \times 14$ 	25 1x 
<b>C3</b> 26 2x 	27 2x 	18 4x $\varnothing 4 \times 14$ 
		28 2x 



## Principales caractéristiques de l'appareil

---

### Éléments de commande et de contrôle, fig. A1

- ① Interrupteur Marche-Arrêt et thermostat
- ② Interrupteur porte éclairage intérieur
- ③ Affichage de la température\*
- ④ Interrupteur Marche-Arrêt Supercool\* et voyant de fonctionnement (LED)\*
- ⑤ Interrupteur Marche-Arrêt ventilation\* et LED\*

### Description de l'app. et de ses aménagements

Bandeau de commande

Compartiment fromage et beurre

Ventilateur\*

Balconnet conserves réglable en hauteur\*

Balconnet à œufs\*

Surfaces de rangement en deux parties coulissant l'une sous l'autre\*

Eclairage intérieur

Compartiment congélation\* pour surgelés

Cloison de maintien bouteilles/conserves réglable\*

Surfaces de rangement modulables\*

Clayette bouteilles à empreintes gain de place\*

Ecoulement

Balconnet maxi-bouteilles

Zone la plus froide, il convient de conserver tous les aliments sensibles et facilement périssables

Plaquette signalétique

Bacs à légumes et fruits

Pieds avant réglables

### Position du réglage de température

fig. A1/①

1 = chaud

4 = froid

● Position recommandée : "2,5"

### Supercool\* ④

La fonction Supercool vous permet d'obtenir la puissance de réfrigération maximale.

● Pour réfrigérer le plus rapidement possible une grande quantité d'aliments et de boissons.

- Arrêt automatique au bout d'environ 6 heures.

Pour plus d'information, lire le chapitre "Réfrigération".

### Réfrigération avec le ventilateur\* ⑤

pour une température uniforme dans le réfrigérateur. Tous les aliments sont à la même température.

● Très recommandé :

- en cas de forte température ambiante (à partir de 30°C env.) ou

- en cas d'important humidité de l'air.

Pour plus d'information, lire le chapitre "Réfrigération".

### Exemple de rangement

des aliments en cas de réfrigération en fonctionnement normal, fig. A :

- 1 Beurre, fromage
- 2 Œufs
- 3 Bouteilles et conserves
- 4 Dans le compartiment congélation\* : surgelés, glace, glaçons
- 5 Conserves
- 6 Produits laitiers, pâtisseries
- 7 Viandes, poissons et charcuterie, plats cuisinés
- 8 Légumes, salades, fruits

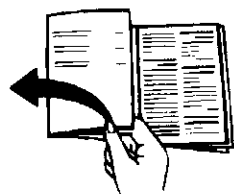
\*selon le modèle et l'équipement

Vous avez fait l'acquisition d'un nouvel appareil et nous vous en félicitons. Votre choix s'est porté sur un appareil bénéficiant des techniques du froid les plus évoluées, qui garantissent à votre appareil une longue durée de vie et une sécurité d'emploi irréprochable.

L'équipement de votre appareil vous offre un niveau de confort quotidien très élevé.

Par l'acquisition de cet appareil, fabriqué suivant des procédés sans danger pour l'environnement et avec des matériaux recyclables, vous apportez également votre contribution active à la protection de l'environnement. Afin de connaître tous les avantages de votre nouvel appareil, veuillez lire attentivement les consignes d'utilisation.

Nous espérons que votre nouvel appareil vous donnera entière satisfaction.



Avant de lire les instructions, veuillez déplier la page double sur laquelle figurent les illustrations.

Nous vous prions de conserver soigneusement ces consignes d'utilisation et, le cas échéant,

de les remettre au nouvel acquéreur de l'appareil si le dernier est cédé à une tierce personne.

Ce mode d'emploi est valable pour plusieurs appareils, des différences sont par conséquent possibles.

## Sommaire

Consignes d'utilisation	Page
Principales caractéristiques de l'appareil .....	18
Prescriptions générales .....	19
1 Recommandations et consignes de sécurité ...	20
Raccordement électrique .....	20
2 Mise en service .....	21
Mise en marche et arrêt de l'appareil .....	21
Réglage de la température .....	21
Affichage de la température .....	21
3 Réfrigération .....	21
Réfrigération en régime normal .....	21
Fonction Supercool .....	21
Réfrigération avec le ventilateur .....	21
4 Equipement .....	22
Intérieur modulable .....	22
Eclairage intérieur .....	22
5 Compartiment congélation .....	22
Congélation de produits frais .....	22
Conseils pour la conservation .....	22
Préparation de glaçons .....	22
6 Dégivrage, nettoyage, économies d'énergie ...	23
7 Pannes éventuelles .....	24
S.A.V. et plaquette signalétique .....	24

### Instructions de montage

Inversion du sens d'ouverture de la porte .....	24
Porte du compartiment réversible .....	24
Instructions d'encastrement .....	25
Fixation et montage .....	25

## Stockage des denrées dans les réfrigérateurs et règles d'hygiène alimentaire

La consommation croissante de plats cuisinés et d'autres denrées périssables, sensibles notamment au non-respect de la chaîne du froid (1), impose une meilleure maîtrise de la température de transport et de stockage de ces produits.

Dans les foyers, le bon usage du réfrigérateur et le respect de règles d'hygiène rigoureuses contribueront de façon significative et efficace à l'amélioration de la conservation des aliments.

### Maîtrise de la température

- Stocker les aliments les plus sensibles dans la zone la plus froide de l'appareil, conformément aux indications figurant sur la notice.
- Attendre le complet refroidissement des plats avant de les conserver (ex. soupe).
- Limiter la fréquence d'ouverture de la porte.

### Respect des règles d'hygiène alimentaire

- Débarrasser les aliments de leurs doubles emballages avant de les placer dans le réfrigérateur (exemple : emballage des packs de yaourts).
- Emballer systématiquement la nourriture pour éviter toute contamination entre les denrées.
- Disposer les aliments de telle sorte que l'air puisse circuler librement tout autour.
- Consulter les consignes d'utilisation de l'appareil en toutes circonstances et notamment pour les conseils d'entretien.
- Nettoyer fréquemment l'intérieur du réfrigérateur à l'aide d'un produit d'entretien sans effet oxydant sur les parties métalliques.

(1) Chaîne du froid : maintien ininterrompu de la température de conservation requise pour un produit depuis son élaboration et son conditionnement jusqu'à son utilisation par le consommateur.

## Prescriptions générales

§ - Cet appareil est conçu pour la réfrigération et la congélation\* de denrées alimentaires. Il est strictement réservé à l'usage domestique. En cas d'utilisation en milieu professionnel, il convient de respecter les réglementations s'appliquant à la profession.

- L'appareil est conçu pour fonctionner à certaines températures ambiantes, suivant sa classe climatique. Celles-ci ne doivent pas être dépassées. La classe climatique de votre appareil est indiquée sur la plaquette signalétique :

Classe climatique	Température ambiante
SN	+10°C à +32°C
N	+16°C à +32°C
ST	+18°C à +38°C
T	+18°C à +43°C

- L'étanchéité du circuit réfrigérant est éprouvée.
- L'appareil prêt à monter est conforme aux prescriptions de sécurité applicables et satisfait ainsi aux prescriptions définies par les directives CE 73/23/CEE et 89/336/CEE.

# 1 Recommandations et consignes de sécurité



## Protection de l'environnement

Les matériaux d'emballage, de protection de l'appareil et des pièces isolées sont fabriqués à partir de matières recyclables.

- Carton ondulé/carton
- Pièces moulées en polystyrène sans CFC
- Feuilles et sachets en polyéthylène
- Colliers de serrage en polypropylène
- **Les matériaux d'emballage ne sont pas des jouets pour les enfants ! Danger d'étouffement avec les films plastiques !**
- Veuillez apporter les matériaux d'emballage dans la déchetterie la plus proche pour qu'ils puissent être réutilisés ou recyclés.

## Votre ancien appareil

contient encore des matériaux de valeur. Ne le jetez pas avec les ordures ménagères ou dans une décharge.

- Mettez immédiatement votre ancien appareil hors service. Pour cela, le débrancher et couper le câble d'alimentation électrique.

**Veillez détruire la fermeture à ressort ou à verrou pour éviter que les enfants, en jouant, puissent rester enfermés à l'intérieur de l'appareil : ils risqueraient d'étouffer.**

- Veillez à ne pas détériorer le circuit frigorifique de votre ancien appareil lors de son enlèvement ou de son transport dans une déchetterie appropriée. Vous éviterez ainsi que le réfrigérant contenu dans le circuit frigorifique ou de l'huile ne pollue accidentellement l'environnement.
- Pour tout renseignement détaillé sur le fluide réfrigérant employé, consultez la plaquette signalétique. Mousse isolante : PU au pentane.
- Pour toute information concernant les dates d'enlèvement ou les déchetteries, veuillez vous adresser au service local de voirie ou à la mairie de votre domicile.

## Consignes de sécurité

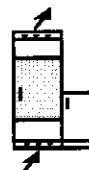


- Afin d'éviter tout accident matériel ou corporel, ne transportez l'appareil que dans son emballage et faites appel à une deuxième personne pour mettre en place l'appareil.
- Le réfrigérant R 600a utilisé ne présente pas de danger pour l'environnement mais est inflammable.
- Veillez à ne pas endommager les tubes du circuit frigorifique. Une projection de réfrigérant dans les yeux peut provoquer des blessures. Le réfrigérant peut aussi s'enflammer.
- En cas de fuite du réfrigérant, éloigner les flammes vives ou les sources d'allumage de la proximité de la fuite, débrancher la prise et bien aérer la pièce.
- En cas de détérioration de l'appareil, contacter immédiatement le fournisseur avant même de brancher l'appareil.
- Pour garantir la sécurité de fonctionnement de l'appareil, respecter scrupuleusement les consignes de la notice concernant la mise en place et le raccordement électrique.
- En cas de panne, mettre l'appareil hors service en débranchant l'appareil (sans tirer sur le câble) ou en ôtant (ou dévissant) le fusible.
- **Afin d'éviter tout risque pour les utilisateurs de l'appareil, les réparations et interventions ne doivent être effectuées que par un Service Après Vente agréé.** Cette consigne s'applique également au remplacement du câble d'alimentation.



## Recommandations d'utilisation

- Ne pas conserver de matières explosives ni de produits en bombe à gaz propulseur inflammable (butane, propane, pentane, etc.) dans votre appareil. En cas de fuite éventuelle, ces gaz risquent en effet de s'enflammer au contact d'éléments électriques de votre appareil. Les produits en bombe concernés sont identifiés par l'étiquette indiquant leur composition ou un symbole représentant une flamme.
- Veillez à ce que vos alcools forts soient bien fermés et conservez les verticalement.
- Ne pas manipuler de flammes vives ou de sources d'allumage à l'intérieur de l'appareil.
- Ne pas utiliser d'appareils électriques à l'intérieur de l'appareil (appareils de nettoyage à vapeur, appareils de chauffage, appareils à glace, etc.).
- Ne pas utiliser le socle, les portes, les tiroirs, etc. comme marchepied ou comme support.
- Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil (par exemple, ne pas les laisser s'asseoir dans les tiroirs ou se suspendre à la porte).
- Ne pas consommer la glace alimentaire, notamment la glace à l'eau et les glaçons, à la sortie de l'appareil, afin d'éviter tout risque de brûlures pouvant être provoquées par les températures très basses.
- Pour éviter tout risque d'intoxication alimentaire, ne pas consommer des aliments stockés au-delà de leur date limite de conservation.



## Emplacement de montage et ventilation

- Eviter de monter votre appareil directement exposé au soleil, à côté d'une cuisinière, d'un chauffage et autres appareils de ce genre.
- **Ne pas déplacer les grilles de ventilation. Veiller à une bonne ventilation de l'appareil.**
- Le site d'installation de votre appareil doit impérativement être conforme à la norme EN 378, à savoir un volume de 1 m<sup>3</sup> pour 8 g de fluide réfrigérant type R 600a, pour interdire toute formation de mélange gaz-air inflammable en cas de fuite dans le circuit frigorifique. Les données relatives à la masse de réfrigérant sont indiquées sur la plaquette signalétique à l'intérieur de l'appareil.
- Respecter les instructions du chapitre "Instructions de montage".



## Raccordement électrique

Assurez-vous que le **courant (courant alternatif) et la tension** correspondent bien aux indications de la plaquette signalétique de l'appareil (située à l'intérieur du réfrigérateur à gauche des bacs à légumes).

- **Ne brancher l'appareil qu'à une prise de courant conforme avec mise à la terre.**
- Le fusible de protection doit être au moins de 10 A. S'assurer également que la prise de courant n'est pas située derrière l'appareil et qu'elle est facilement accessible.
- *Ne pas*
  - raccorder l'appareil à des onduleurs,
  - utiliser l'appareil avec les "prises économie d'énergie" : l'électronique pourrait être endommagée.
- En retirant le câble d'alimentation de l'arrière de l'appareil retirer le **porte-câble**, sinon vous entendrez des vibrations !



## 2 Mise en service

Il est recommandé de nettoyer l'appareil avant la mise en service (voir chapitre "Nettoyage" pour de plus amples détails).

Mettre en marche l'appareil avec compartiment congélation environ 2 heures avant d'y introduire les premiers produits à congeler.

### Mise en marche et arrêt de l'appareil

fig. A1

● **Mise en marche** : régler le thermostat ① en tournant le bouton de réglage à l'aide d'une pièce de monnaie. Placer la flèche, qui se trouve sur la position "0", sur "2,5" env.

①

- L'éclairage intérieur s'allume.  
- Dans l'affichage ③, B clignote pendant un court moment puis un segment s'allume. La température régnant dans le réfrigérateur ne se sera affichée qu'après quelques instants de mise en service.

● **Arrêt** : régler le thermostat ① sur "0". L'éclairage intérieur et l'affichage sont éteints.

### Réglage de la température, fig. A1



● Régler le thermostat ① en tournant le bouton de réglage à l'aide d'une pièce de monnaie. Les différentes positions de la flèche signifient :

Position "1" = puissance minimale, température maximale  
Position "4" = puissance maximale, température minimale

● Il est recommandé de régler le thermostat sur env. "2,5".

Pour les appareils munis d'un **compartiment congélation** :

● Si vous conservez des aliments surgelés, assurez-vous que la température du compartiment est suffisamment basse. Pour cela, nous recommandons un réglage entre les positions "2,5" et "4".

*Remarque :*

N'oubliez pas que la température du réfrigérateur est influencée par la fréquence de l'ouverture de la porte, du remplissage de l'appareil et de la température de la pièce dans laquelle il se trouve. Réajuster le thermostat en fonction de la température désirée.

### L'affichage de la température\*,

fig. A1,

indique la température *moyenne* régnant dans le réfrigérateur ③.

5°C

Lors de la mise en service et lorsque la température de l'appareil est trop élevée, l'affichage indique un *segment* jusqu'à ce que l'appareil ait atteint une température correspondant à la plage d'affichage (entre 0 et 9°C).

Du fait de la circulation naturelle de l'air à l'intérieur de l'appareil, la zone située au-dessus des bacs à légumes est plus froide, tandis que la zone supérieure du réfrigérateur est plus chaude ; en cas d'éventuelles mesures comparatives, il convient de prendre ce phénomène en considération.

## 3 Réfrigération

### Réfrigération en régime normal



La circulation naturelle de l'air à l'intérieur du réfrigérateur permet d'obtenir un étagement correspondant aux températures de stockage des différentes denrées.

- La zone la plus froide est située au-dessus des bacs à légumes et contre la paroi arrière (idéale pour conserver charcuterie et viandes).
- La zone la moins froide se trouve dans la partie supérieure et la contre-porte du réfrigérateur (idéale pour le beurre et le fromage). Nous recommandons donc de ranger les aliments suivant "l'exemple de rangement" de la fig. A.

### Fonction Supercool\*, fig. A1/④



La fonction "Supercool" vous permet de régler votre appareil sur la puissance de réfrigération maximale.

Il est particulièrement recommandé d'utiliser Supercool lorsque vous désirez réfrigérer le plus rapidement possible une *grande* quantité d'aliments ou boissons. La température de réfrigération baisse alors à la plus basse température du thermostat.

● **Mise en marche/arrêt** : appuyer un court instant sur la touche "Supercool" ④ de manière à ce que le voyant de contrôle correspondant s'allume (éteint, la fonction Supercool est arrêtée).

*Remarque* : le mode de fonctionnement "Supercool" entraîne une consommation d'énergie plus importante. Au bout d'environ 6 heures de fonctionnement, le mode "Supercool" s'arrête *automatiquement* et l'appareil repasse au régime normal de fonctionnement épargnant de l'énergie.

### Réfrigération avec le

#### ventilateur\*, fig. A1/⑤



Vous obtenez ainsi une température pratiquement uniforme sur toutes les surfaces de rangement : tous les aliments sont réfrigérés à la même température, que vous avez choisie. Grâce à la circulation de l'air forcée, les différents niveaux de température du réfrigérateur en régime normal sont supprimés.

Ce mode de fonctionnement est spécialement conseillé :

- en cas de forte température ambiante (à partir de 30°C env.) et
- en cas de forte humidité de l'air, comme par ex. en été.

● **Mise en marche/arrêt** : appuyer un court instant sur la touche ventilation ⑤ afin que le voyant de contrôle correspondant s'allume (éteint = arrêté).

*Remarque* : lorsque le ventilateur est allumé la consommation d'énergie est plus importante.

### Conseils pour la réfrigération

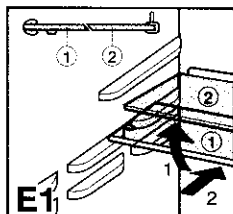
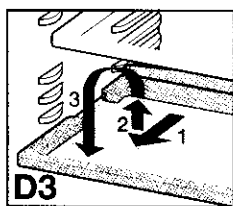
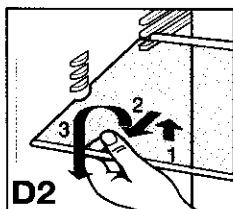
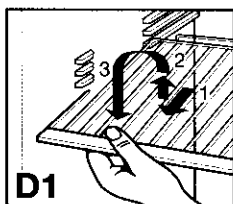
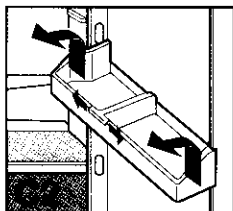
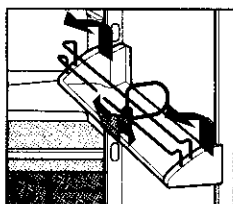
- Éviter de disposer les aliments trop près les uns des autres, pour permettre une bonne circulation de l'air.
- Toujours conserver les aliments dans des récipients hermétiques ou recouverts d'une protection. Stocker les alcools forts uniquement en position verticale et dans des bouteilles bien fermées.
- N'utiliser que des emballages réutilisables et convenant à la conservation (plastique, métal, aluminium, verre, film plastique).
- Les aliments à émissions d'éthylène et sensibles à l'éthylène, comme les fruits, les légumes et la salade, doivent toujours être conservés séparément ou emballés pour ne pas réduire la durée de stockage. Ne pas stocker ensemble par exemple des tomates avec des kiwis ou du chou.

F

## 4 Equipement

### Intérieur modulable

- Le **balconnet conserves\*** peut être réglé en hauteur et vous pouvez retirer tous les balconnets de contre-porte pour les nettoyer, voir fig. C1/2 : soulever les balconnets de porte et les sortir par l'avant.
- En poussant la **cloison de maintien bouteilles et conserves**, vous évitez que les bouteilles ne se renversent à l'ouverture et à la fermeture de la porte. Sur les modèles de la version illustrée en C1 pousser sur le support en plastique.
- Pour le nettoyage, retirez la cloison : sur les modèles de la version illustrée en
  - C1, tirer le bord inférieur de la cloison vers l'avant et la déboîter ;
  - C2, soulever le bord avant de la cloison et la déboîter.
- **Les surfaces de rangement\*** (clayettes à fils ou tablettes en verre) peuvent être aménagées selon la hauteur des denrées. Retirer les surfaces selon fig. D1-3.
- Remettre toujours les surfaces de rangement avec les butées arrières orientées vers le haut pour éviter que les denrées ne se collent sur la paroi du fond.
- Un dispositif de blocage empêche les tablettes en verre\* d'être complètement retirées involontairement, voir fig. D2.
- Si vous avez besoin de place pour ranger de grandes bouteilles ou des récipients volumineux,
  - soulever légèrement la *partie avant* de la tablette en verre\* et la faire coulisser doucement sous la partie arrière jusqu'à ce que le dispositif\* s'enclenche dans les rainures d'appui, voir fig. E1, ou
  - retirer une demi-tablette\*.



### Eclairage intérieur

Si l'éclairage intérieur ne s'allume pas, il est probable que l'ampoule d'éclairage soit défectueuse.

#### Remplacement de l'ampoule :

- **Caractéristiques des ampoules** : puissance maximale 25 W. Nature du courant et tension applicables à l'ampoule doivent coïncider avec les indications de la plaquette signalétique de votre appareil ; douille : E 14.
- Arrêter l'appareil.
- **Débrancher la prise ou ôter (ou dévisser) le fusible de la prise.**
- Fig. B1 : serrer le cache 1, le désenclipser et le décrocher à l'arrière 2.
- Fig. B2 : remplacer l'ampoule. Forcer un peu en la vissant pour contrecarrer l'action du joint. En vissant, veiller à ce que le plan de joint du socle de l'ampoule soit propre.
- Accrocher à nouveau le cache à l'arrière et l'enclipser latéralement.

## 5 Compartiment congélation\*

### Compartiment congélation\* (4 étoiles)

(\*si l'appareil en est équipé, suivant modèle, fig. A)

Le compartiment congélation vous permet d'obtenir une température inférieure ou égale à  $-18^{\circ}\text{C}$  (à partir du réglage moyen de la température) et donc de conserver des produits surgelés pendant plusieurs mois, de préparer des glaçons et, en plus, de congeler des produits frais.

*Remarque :*

La température régnant dans le compartiment, mesurée à l'aide d'un thermomètre ou d'autres instruments de mesure, peut être soumise à des variations. Néanmoins, cela n'influe pratiquement pas sur les denrées stockées dans le compartiment. La température des aliments congelés correspond alors à la valeur moyenne des différentes températures atteintes.

### Congélation de produits frais

Les produits frais doivent être congelés à cœur le plus rapidement possible afin de préserver au mieux leur valeur nutritive, vitamines, aspect et saveur. Pour congeler d'importantes quantités de produits frais, procéder comme suit :

- Environ 4 heures avant d'introduire vos produits dans le compartiment :
  - Positionner le thermostat sur une **position moyenne à froide** ("3" env.). Les surgelés entreposés disposent d'une réserve froid.
- Introduire ensuite vos produits à raison de **2 kg/24 heures maximum**. Placer les denrées fraîches sur le fond du compartiment en évitant qu'elles n'entrent en contact avec des produits déjà congelés pour empêcher toute décongélation.
- Après 24 heures, les nouveaux produits que vous avez introduits sont congelés. Repositionner ensuite le thermostat sur sa valeur initiale. Votre appareil repasse en régime normal de fonctionnement, la congélation est terminée.

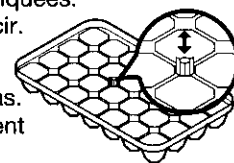
### Conseils pour la conservation

- Les surgelés (produits déjà congelés) peuvent être placés directement dans le compartiment froid.
  - Eviter de placer des bouteilles dans le compartiment pour les refroidir rapidement. Si vous le faites néanmoins, les retirer au plus tard au bout d'une heure pour éviter qu'elles n'éclatent.
  - Eviter de recongeler tout produit congelé. Cuisiné, il conservera ses qualités nutritives et toutes sa saveur.
  - A titre indicatif, voici quelques durées de conservation correspondant à divers aliments :
- |                              |             |
|------------------------------|-------------|
| Volaille, boeuf, agneau      | 6 à 12 mois |
| Poisson, porc                | 2 à 6 mois  |
| Gibier, lapin, veau          | 4 à 8 mois  |
| Saucisse, jambon             | 2 à 4 mois  |
| Plats cuisinés               | 2 à 4 mois  |
| Fruits et légumes            | 6 à 12 mois |
| Fromage, pain, pâtisseries   | 2 à 6 mois  |
| Gâteaux à base de pâte levée | 1 à 5 mois  |
| Crème glacée                 | 2 à 3 mois  |

La durée de conservation des aliments dépend principalement de leur fraîcheur initiale, de la préparation avant congélation et de la qualité souhaitée. Pour des aliments gras, respecter les valeurs inférieures indiquées. En effet, les graisses ont tendance à rancir.

### Préparation de glaçons

- Pousser le bouchon obturateur vers le bas.
- Remplir d'eau le bac à glaçons. L'excédent d'eau s'écoule par l'ouverture.
- Tirer le bouchon obturateur vers le haut.
- Placer le bac à glaçons dans l'appareil et laissez geler.
- Les glaçons se détachent lorsqu'on tord légèrement le bac ou lorsqu'on le passe un court instant sous l'eau courante.



## 6 Dégivrage, nettoyage, économies d'énergie

### ❧❧❧ Dégivrage

#### ❧❧ Le réfrigérateur

de votre appareil est à dégivrage automatique. L'eau de dégivrage est recueillie dans un bac extérieur d'où elle s'évapore ensuite grâce à la chaleur dissipée par le compresseur. Les gouttes d'eau sur la paroi arrière sont dues au fonctionnement et donc tout à fait normales.

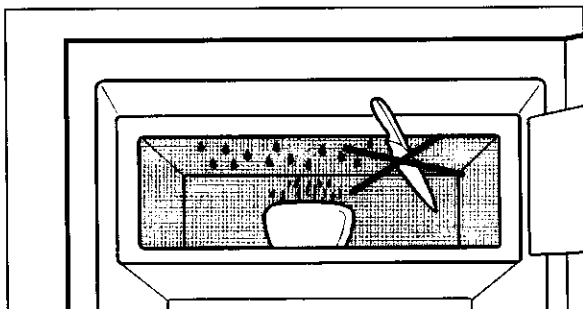
- Veiller seulement à ce que l'eau puisse s'écouler sans entrave par l'orifice d'évacuation pratiqué dans la paroi arrière du réfrigérateur, au-dessus des bacs à légumes.

#### Compartiment congélation\*

Ce compartiment doit être dégivré manuellement à intervalle régulier.

L'accumulation de glace et de givre provoque une surconsommation d'énergie !

- Si la **couche de givre est peu épaisse**, l'enlever à l'aide d'un grattoir en matière plastique.
- Si la **couche de givre ou de glace est trop épaisse**, il convient de dégivrer complètement le compartiment. S'il n'est pas vide, envelopper les denrées dans du papier journal et les conserver provisoirement dans un endroit aussi frais que possible jusqu'au terme du dégivrage.
- Régler le thermostat sur "0" ou débrancher la prise.



- Laisser la porte ouverte et placer éventuellement un récipient d'eau chaude (non bouillante) dans le compartiment afin d'accélérer le dégivrage. **Lors du dégivrage, ne pas utiliser de chauffages électriques, d'appareils de nettoyage à vapeur, de produits dégivrants en aérosols, de flammes vives ou d'objets métalliques pour éliminer la glace. Risque de blessures et de dommages matériels !**
- Essuyer l'eau de dégivrage avec une éponge ou un linge, nettoyer le compartiment et le sécher.



#### Nettoyage

- **Avant d'effectuer le nettoyage, arrêter impérativement l'appareil. Débrancher la prise de l'appareil ou ôter (ou dévisser) le fusible.**
- Nettoyer à la main l'intérieur ainsi que les équipements intérieurs de l'appareil avec de l'eau tiède mélangée à de faibles quantités de produit à vaisselle. Ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à vapeur - risque de dommages matériels et corporels !

- N'utiliser en aucun cas les produits de nettoyage à l'état concentré, ni des détergents ou des solvants chimiques contenant des abrasifs ou de l'acide. Nous conseillons un nettoyant tous usages de pH neutre.
- Ne pas détériorer ou enlever la plaquette signalétique située à l'intérieur de l'appareil - elle est importante pour le service après-vente.
- Le beurrier\* résiste au lave-vaisselle ; laver les surfaces de rangement, les tablettes en verre et autres éléments à la main - ils ne résistent pas au lave-vaisselle. Retirer tous les films de protection des bordures.
- Flèche fig. A : nettoyer souvent l'**orifice d'écoulement de l'eau de dégivrage** situé au-dessus du bac à légumes droit, **par exemple à l'aide d'un coton-tige ou autre.**
- Nettoyer régulièrement les grilles de ventilation à l'aide d'un pinceau ou d'un aspirateur. L'accumulation de poussière provoque une surconsommation d'énergie.
- Éviter que l'eau de nettoyage ne s'infilte dans les parties électriques et par la grille de ventilation ou par la goulotte d'évacuation.
- Lorsque le dégivrage est terminé, rebrancher l'appareil et le remettre en marche.
- Si votre appareil doit **rester longtemps sans fonctionner**, le vider, le débrancher ou positionner le thermostat sur "0", le nettoyer comme décrit ci-dessus et laisser la porte ouverte pour éviter la formation de mauvaises odeurs.

#### Recommandations pour l'économie d'énergie

- Veiller à la bonne ventilation du groupe compresseur.
- Placer l'appareil à l'abri des rayons du soleil, une température ambiante élevée provoquant une surconsommation d'énergie.
- Éviter les ouvertures de porte prolongées.
- Ranger vos denrées par groupe de produits (voir exemple de rangement mentionné précédemment) en utilisant l'étagement des températures procuré par la circulation naturelle de l'air dans le réfrigérateur. Ne pas dépasser les dates limites de conservation.
- Emballer ou couvrir soigneusement toutes les denrées, vous éviterez ainsi la formation de givre dans votre appareil.
- Laisser refroidir les aliments chauds à la température ambiante avant de les ranger dans l'appareil.
- Laisser décongeler vos produits congelés dans le réfrigérateur. Le froid des produits congelés sera utilisé pour la réfrigération.
- Dégivrer le compartiment congélation\* lorsque la couche de givre devient épaisse. Le froid sera mieux transmis et votre appareil consommera moins d'énergie.

## 7 Pannes éventuelles

Votre appareil est conçu et construit de sorte à assurer l'absence de pannes et une grande longévité. Si une panne venait cependant à se produire pendant le fonctionnement, veuillez alors vérifier si la perturbation n'est pas due à une erreur de commande (dans ce cas, les frais occasionnés vous seront facturés, même pendant la garantie).

Vous pouvez remédier vous-même aux pannes suivantes en contrôlant les causes possibles :

Panne	Cause possible et suppression
-------	-------------------------------

### L'appareil ne fonctionne pas, l'affichage reste éteint

- L'appareil est-il en bonne position marche ?
- La prise de courant est-elle bien enfoncée ?
- Le fusible de la prise est-il en bon état ?

### L'éclairage ne fonctionne pas

- Le réfrigérateur est-il en position marche ?
- L'ampoule est défectueuse. Veuillez remplacer l'ampoule d'après les indications du chapitre "Éclairage intérieur".


### L'appareil est trop bruyant

- L'appareil est-il bien calé, les meubles ou les objets se trouvant à proximité entrent-ils en vibration lorsque le compresseur fonctionne ?  
Ecarter les bouteilles et les récipients pour éviter tout contact.
- Le bruit (gargouillis) dû à la *circulation du fluide* est tout à fait normal. Il provient du circuit de réfrigérant. Un *clac* à peine perceptible se produit à chaque fois que le compresseur (moteur) s'enclenche ou s'arrête automatiquement.  
Le *ronflement du compresseur* est légèrement plus bruyant lorsque celui-ci s'enclenche.

### La température de réfrigération n'est pas assez froide

- La porte de l'appareil ferme-t-elle correctement ?
- Le montage a-t-il été bien fait ?
- La ventilation (admission et évacuation de l'air) est-elle bien réalisée ?  
Libérer éventuellement les grilles de ventilation obstruées.
- La température ambiante est-elle trop chaude ? (voir chapitre "Prescriptions générales")
- L'appareil a-t-il été trop souvent ouvert ou est-il resté trop longtemps ouvert ?
- Éventuellement attendre que la température nécessaire se rétablisse d'elle-même.

### S.A.V. et plaquette signalétique

 Si aucune des raisons mentionnées ci-dessus n'aide à résoudre le problème et que vous ne pouvez remédier vous-même à la panne, ou si "F 0" ou "F 1" sont affichés à la place de la température, cela signifie qu'il y a une panne. Veuillez alors consulter votre S.A.V. le plus proche (liste des adresses ci-jointe) en indiquant

- la désignation ①,
- le numéro S.A.V. ②,
- et le numéro de l'appareil\* ③,

figurant sur la plaquette signalétique, fig. A2. Grâce à ces informations, le S.A.V. interviendra rapidement et d'une manière ciblée.

La plaquette signalétique se trouve à gauche à l'intérieur de l'appareil, à côté des bacs à légumes.

## Instructions de montage



Avant de lire les instructions, veuillez déplier la dernière page sur laquelle figurent les illustrations.

### Inversion du sens d'ouverture de la porte

fig. A1 : Si nécessaire, vous pouvez inverser le sens d'ouverture de la porte. Dans le cas contraire, passez aux instructions de montage suivantes, à partir des "Instructions d'encastrement" et fig. B.

- Enlever le cache ① à la main et le cache ② à l'aide d'un tournevis.
- Détail fig. A1.1 : dévisser (sans les enlever) les vis de fixation ③ supérieures et inférieures du corps de l'appareil à l'aide d'un tournevis cruciforme.
- Pousser la porte vers l'extérieur et la décrocher.
- Revisser légèrement toutes les vis de fixation ③ sur le côté opposé.
- Fig. A1 : dévisser les vis de fixation des portes ④ et visser les charnières en les échangeant en diagonale. Attention ! Ne pas refermer les charnières ! Vous risquez de vous blesser.
- Enfoncer les caches ⑩ dans les orifices de fixation ainsi libérés.
- Accrocher la porte sur les vis ③ prémontées et visser à fond.
- Poser les caches ① et ② sur l'autre côté de la porte.

### Porte du compartiment réversible

- fig. A2 : Dévisser le support ⑥, retirer la porte munie de son support.
- Dévisser la fermeture ⑦.
- Enfoncer les caches ⑧ dans les orifices ainsi libérés.
- Remonter la porte et la fermeture sur le côté opposé en les tournant de 180°. Mettre la porte en place en haut et la visser en bas à travers son support ⑥.

### Instructions d'encastrement

- Cet appareil peut être encastré à la place d'un autre. Pour cela, démonter les ferrures de la porte du meuble de cuisine et de la niche. Elles ne seront plus utilisées puisque la porte du meuble de cuisine sera fixée sur la porte de l'appareil. Toutes les pièces de fixation nécessaires sont fournies avec l'appareil.
- Fig. B : mettre le meuble d'équerre et à niveau. Caler si nécessaire. Socle et cloison latérale du meuble doivent être perpendiculaires.
- Installer le réfrigérateur/congélateur uniquement dans des éléments de cuisine fixes.
- Pour la ventilation, veuillez prévoir
  - une aération d'une profondeur minimale de 38 mm à l'arrière du meuble,
  - impérativement une bouche d'aération minimale de 200 cm<sup>2</sup> pour l'entrée d'air dans le socle et la sortie d'air au dessus de l'appareil. Plus la ventilation est performante, plus la consommation électrique de l'appareil est réduite.
- Veuillez vérifier les dimensions d'encastrement d'après fig. B et le tableau suivant :

Hauteur de l'appareil [mm] a	Hauteur de la niche [mm] b
870	874 - 890
1020	1024 - 1040
1216	1220 - 1236
1393	1397 - 1413

# Instructions de montage

## Fixation et montage

Fig. C1-3 : toutes les pièces de fixation sont livrées avec l'appareil.

- Fig. D : engager la cornière de compensation ① dans le logement de l'âme et la fixer à l'appareil avec des vis à embase ⑫ à l'aide d'un tournevis cruciforme.
- Poser le câble d'alimentation noué à une ficelle de sorte à faciliter son branchement après l'encastrement de l'appareil.
- Engager l'appareil aux trois quarts dans la niche.

- Vérifier l'épaisseur des parois du meuble :

**Pour des parois d'épaisseur 16 mm** = niche de largeur 568 mm :

- Fig. D : coller le bourrelet ⑭ côté poignée sur le côté de l'appareil en alignement avec la façade. Retirer le film protecteur et coller le bourrelet, raccourcir si besoin est le bourrelet à la hauteur de la niche.
- Poser les cales d'écartement ⑬ et ⑮ sur les charnières.
- Fig. E : engager l'appareil dans la niche jusqu'à ce que les cales d'écartement soient alignées avec la paroi latérale du meuble (fig. E1).

**Pour des parois d'épaisseur 19 mm** = niche de largeur 562 mm :

- Fig. E2 : engager l'appareil dans la niche jusqu'à ce que l'arête avant de la charnière soit alignée avec la paroi latérale du meuble ; sur les meubles dotés de butées de porte ou de joints à lèvres, tenir compte des dimensions supplémentaires. Laisser les charnières dépasser en fonction de ces dimensions. Engager / aligner l'appareil côté charnière.

- Fig. E3 : poser l'appareil sur les pieds d'installation à l'aide de la clef à molette ⑳ fournie. Aligner la carrosserie de l'appareil parallèlement à l'arête avant des parois latérales de l'élément de cuisine.

- Visser l'équerre plastique ⑯ côté poignée sur l'appareil à l'aide des vis M5 ⑰.

- Aligner l'équerre ⑯ en profondeur avec l'arête avant du bas du meuble.  
Sur les meubles dotés de butées de porte ou de joints à lèvres, tenir compte des dimensions supplémentaires et aligner parallèlement côté charnière.

- Fig. F : visser l'appareil dans la niche.

- Fig. F1/2 : au moyen des vis à panneaux de particules longues ⑱ en haut et en bas à travers les charnières.
- Fig. F3 : prémonter au moyen de la vis longue ⑱ par le centre du trou oblong de l'équerre plastique ⑯. Rabattre le cache de l'équerre plastique et fermer la porte de l'appareil.

## Montage des portes du meuble

- Fig. G1 : vérifier la distance de l'état à la livraison de 8 mm (distance entre la porte de l'appareil et l'arête inférieure de la traverse).

- Fig. G : monter les aides de montage ⑳ au niveau du haut de la porte : arêtes inférieures ▲ des aides de montage = arête supérieure de la porte à monter.

- Accrocher la traverse de fixation ㉑ sur la porte du meuble :  
- pour cela dévisser les contre-écrous ㉒.

- Fig. H : accrocher la traverse aux aides de montage à l'intérieur de la porte et la disposer en position centrée (tracer une petite ligne de repère au milieu de la porte et faire coïncider la pointe de la flèche de la traverse avec le trait, les distances aux arêtes extérieures de la porte devant être identiques).

- Si la porte est munie de perforations pour charnières à nœud, il convient de fermer ces perforations à l'aide des caches ronds autocollants ㉔ (les perforations ne seront pas utilisées pour ce montage fixe de porte).

- Si la vis tombe au même endroit que la perforation de la charnière à nœud, fermer celle-ci avec le cache ㉔ fourni en accessoires (fig. C2). Tourner l'axe de fixation verticalement et visser à fond avec les vis ⑱, fig. H1.

- Visser la traverse de fixation ㉑ au centre :

- Fig. H : pour les portes à panneaux de particules, utiliser au moins 6 vis,  
- pour les portes à caisson, poser 4 vis sur le bord.

- Tirer les aides de montage ㉓ vers le haut, les tourner de 180° et les enfoncer dans les logements qui se trouvent à côté.

- Fig. J : accrocher la porte du meuble sur la porte de l'appareil et sur les pièces d'ajustement ㉓, visser légèrement les contre-écrous ㉔ sur les pièces d'ajustement. Fermer la porte.

- Fig. J1 : vérifier l'alignement avec les autres portes.

- Fig. J2 : aligner la porte du meuble et la mettre d'équerre par rapport aux autres panneaux de façade, régler le jeu latéral X en déplaçant la porte. Régler le jeu vertical Y à l'aide des pièces d'ajustement ㉓ avec un tournevis.

- Visser les contre-écrous ㉔.

- Visser la porte de l'appareil sur la porte du meuble à travers les équerres de fixation ㉕ :

- Fig. K : désenclipser et retirer les caches ㉖ avec un tournevis.

- Veiller au parallélisme des deux arêtes métalliques, symbolisée par //. Puis précreuser les trous de fixation (perforer éventuellement avec un ciselet) et visser à fond.

- Régler le jeu de la porte du meuble en profondeur Z :

- Fig. J2 : en haut : dévisser les vis cruciformes ㉗,
- Fig. K : en bas : dévisser les vis à six pans ㉘ avec la clé polygonale ㉚ fournie et déplacer la porte.

- Fig. J1 : laisser un espace d'environ 2 mm entre la porte du meuble et le corps du meuble. Attention, pour un fonctionnement correct, butées et joints à lèvres ne doivent pas arriver en butée.

- Fig. L : sur les portes de grande dimension ou en deux parties, visser un deuxième jeu d'équerres de fixation ㉕ fourni en accessoires (fig. C3). Pour cela, utiliser les trous prépercés de la poignée de la porte de l'appareil.

- Vérifier que le positionnement de la porte est correct, corriger éventuellement. Serrer les vis à fond.

- Fig. L1 : serrer les contre-écrous ㉔ avec la clé polygonale ㉚ en bloquant les pièces d'ajustement ㉓ à l'aide d'un tournevis.

- Fig. L2 : si nécessaire, déplacer la cornière de compensation ① pour l'aligner parallèlement à la sole du meuble. Elle ne doit pas dépasser.

- Fig. L3 : fixer l'appareil en bas par l'équerre plastique avec la deuxième vis ⑰ dans le trou de vis rond.

- Fig. M : engager le cache supérieur ㉙ et l'enclipser. Poser les caches latéraux ㉙ et ㉚ et les enclipser.

- Fig. N : le ressort de butée de fin de course de la porte peut être ajusté. Faites le réglage qui vous convient avec la clef mâle 5 pour vis à 6 pans creux ci-jointe :

- tournez dans le sens des aiguilles d'une montre = pour renforcer le ressort,  
- tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre = pour relâcher le ressort (réglage d'origine).

Le fabricant de cet appareil s'efforce d'améliorer tous les types et modèles de sa gamme. Il se réserve donc le droit d'apporter des modifications concernant la forme, l'équipement et les caractéristiques techniques de ses appareils.