

**Gebrauchsanleitung** Kühl-Gefrierkombination

**Operating instructions** Combined refrigerator-freezer

**Gebruiksaanwijzing** Koel-vriescombinatie

**Consignes d'utilisation** Combinés réfrigérateur-congérateur

**Istruzione d'uso** Combinazione frigo-congelatore

**Instrucciones de manejo** Combinado frigorífico-congelador

**Instruções de utilização** Combinado frigorífico-congelador

**Kullanma Kilavuzu** Soğutma ve derin dondurucu kombinezonu

D

GB

NL

F

I

E

P

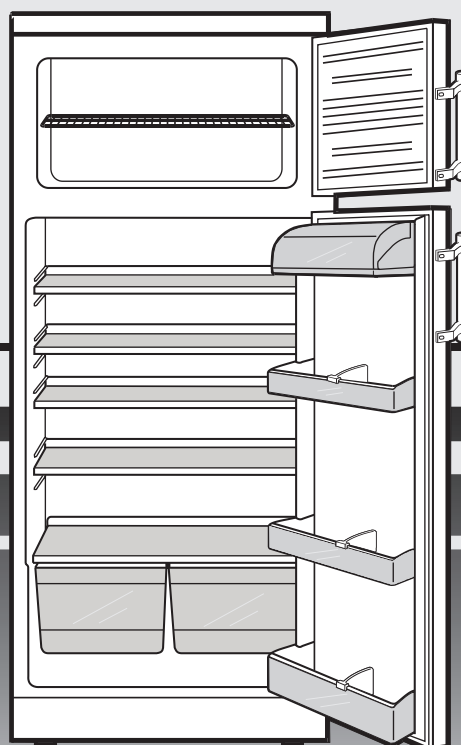
TR

**7081 851-00**

4704

CT 2001  
CT 2031  
CT 2421  
CT 2821  
CTa 2031  
CTa 2421

CT 206  
CT 221  
CT 241



## Sommaire

Mise en place .....	15
Raccordement électrique .....	15
Mise en marche et arrêt, réglage de la température .....	15
Interrupteur Cool-Plus .....	15
Eclairage intérieur .....	15
Conseils pour la réfrigération .....	15
Recommandations pour l'économie d'énergie .....	15
Équipement .....	15
Le compartiment congélation .....	16
Congélation de produits frais .....	16
Conseils pour la congélation et la conservation .....	16
Préparation de glaçons .....	16
Dégivrage, nettoyage .....	16
Pannes éventuelles .....	17
Dimensions .....	17
Inversion du sens d'ouverture de la porte .....	17
Insertion entre deux éléments de cuisine .....	17

## Prescriptions

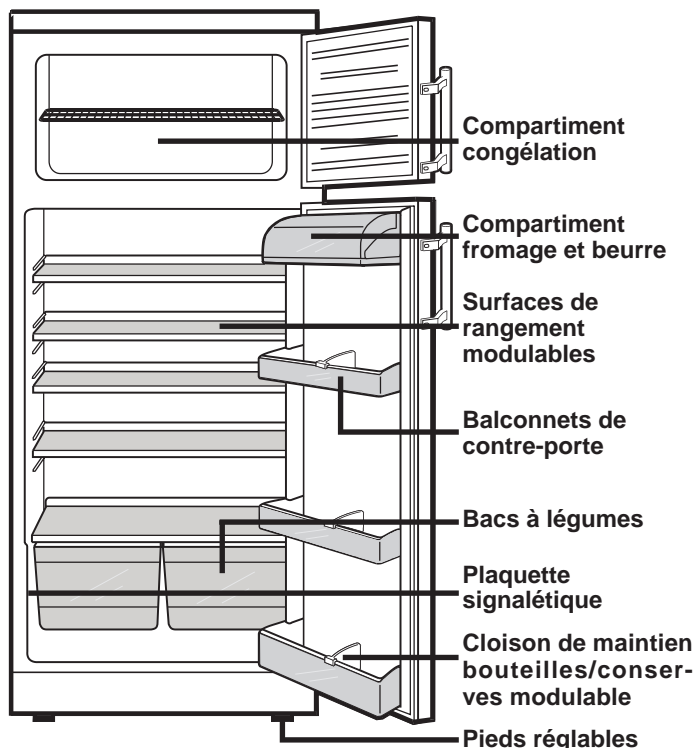
- Cet appareil est conçu pour la réfrigération, la congélation et la conservation de denrées alimentaires ainsi que pour la préparation de glaçons. Il est strictement réservé à un usage domestique. En cas d'utilisation en milieu professionnel, il convient de respecter les réglementations s'appliquant 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° jusqu'à + 32 °C
N	+ 16° jusqu'à + 32 °C
ST	+ 18° jusqu'à + 38 °C
T	+ 18° jusqu'à + 43 °C

L'étanchéité du circuit réfrigérant est éprouvée.

Cet appareil est conforme aux prescriptions de sécurité applicables et satisfait ainsi aux prescriptions définies par les directives CE 73/23/CEE et 89/336/CEE.

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.



## 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. Il doit faire l'objet du tri de déchets.



- Mettez immédiatement votre ancien appareil hors service. Pour cela, le débrancher et couper le câble d'alimentation électrique.
- **Veillez retirer la fermeture à ressort ou à verrou pour éviter que les enfants, en jouant, ne restent enfermés à l'intérieur de l'appareil : ils risqueraient d'étouffer.**
- Veillez à ne pas détériorer le circuit frigorifique de votre ancien appareil jusqu'à son enlèvement ou son transport dans une déchetterie mise en place par les communes. Vous éviterez ainsi que le réfrigérant contenu dans le circuit frigorifique ou de l'huile ne s'échappent accidentellement.
- 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 commune.

## Recommandations et 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.
- Veiller 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 instructions 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.
- 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).
- Pour éviter tout risque d'intoxication alimentaire, ne pas consommer des aliments stockés au-delà de leur date limite de conservation.

## Mise en place

- Lors de l'installation/encastrement, veiller à ne pas endommager les tubulures du circuit frigorifique.
- Caler solidement l'appareil installé à l'emplacement voulu, en réglant la hauteur des pieds à l'aide d'une clé plate 10.
- Evitez d'installer l'appareil à un endroit directement exposé aux rayons du soleil, près d'une cuisinière, d'un chauffage ou de tout autre appareil chauffant ainsi que dans des lieux humides et exposés à des projections d'eau.
- 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.
- **Ne pas déplacer les orifices de ventilation. Veiller à une bonne ventilation de l'appareil.** Respecter les instructions du chapitre "Mise en place et instructions de montage".
- Ne poser aucun appareil générateur de chaleur (four à micro-ondes, grille-pain etc.) sur votre réfrigérateur ou congélateur !

## 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 de l'appareil, à gauche des bacs à légumes).

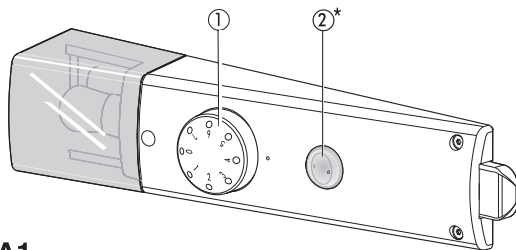
- **Ne brancher l'appareil qu'à une prise de courant conforme avec mise à la terre.**
- Le fusible de protection de la prise doit être au moins de 10 A. S'assurer également que la prise de courant n'est pas située derrière l'appareil et qu'elle est facilement accessible.
- Ne pas raccorder l'appareil sur une rallonge avec d'autres appareils - danger de surchauffe.
- En détachant le câble secteur noué au dos de l'appareil, veiller à ôter le **serre-câble** de l'appareil pour éviter toute vibration de ce dernier.

## Mise en marche et arrêt de l'appareil, réglage de la température

- **Marche** : tourner le thermostat ①, fig. A1, vers la droite de la position "0" à la position "4". L'appareil est en service, l'éclairage intérieur s'allume.
- **Arrêt** : position "0" - l'éclairage intérieur est éteint.
- Les différentes positions du bouton du thermostat signifient :  
"1" = **chaud**, puissance minimale  
"7" = **froid**, puissance maximale
- Nous recommandons un réglage sur une position **moyenne**.

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 "4" et "7".



A1

## Interrupteur Cool-Plus ②

- **En cas de températures ambiantes basses, en dessous ou égale à 18°C**, actionner l'interrupteur Cool-Plus ②, fig. A1, sur le boîtier du thermostat. Les températures très basses requises sont ainsi maintenues dans le compartiment congélation.
- **Dans le cas de températures ambiantes habituelles, au-dessus de 18°C**, l'actionnement de cet interrupteur n'est pas nécessaire, l'interrupteur Cool-Plus reste en position arrêt.

**Remarque** : prendre en considération que les températures internes sont conditionnées par la température ambiante, le local, la fréquence des ouvertures de porte et les produits chargés.

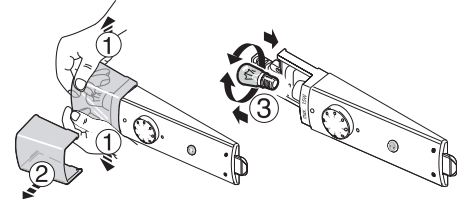
## Eclairage intérieur

**Caractéristiques des ampoules** : puissance maximale 15 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.

**Remplacement de l'ampoule**, fig. A1a:

Arrêter l'appareil.

- **Débrancher la prise ou ôter (ou dévisser) le fusible de la prise.**



A1a

## Conseils pour la réfrigération

- La circulation de l'air 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).
- Eviter 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.

## Recommandations pour l'économie d'énergie

- Veiller à ne pas obstruer les orifices de ventilation.
- Eviter les ouvertures prolongées de la porte.
- Classer vos aliments par groupes de produits et ne pas dépasser la date limite de conservation.
- Bien emballer ou couvrir vos aliments avant de les conserver ; vous évitez ainsi la formation de givre.
- Laisser refroidir les aliments chauds à température ambiante avant de les ranger dans l'appareil.
- Faire décongeler vos denrées dans le réfrigérateur.
- Dégivrer le compartiment basse température lorsqu'il y a formation d'une épaisse couche de givre. Le rendement frigorifique s'en trouve amélioré et la consommation d'énergie réduite.

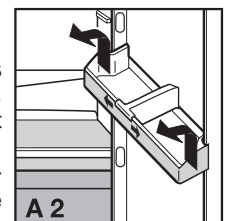
## Équipement

- Vous pouvez retirer tous les **balconnets de contre-porte** pour les nettoyer, voir fig. A2 : pousser vers le haut le balconnet et tirer vers l'avant.

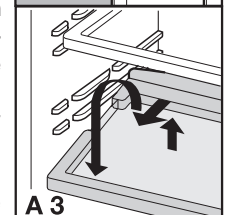
- Afin d'éviter que les bouteilles ne se renversent à l'ouverture et à la fermeture de la porte, vous pouvez modifier la position de la cloison de maintien bouteilles/conserves. Cette cloison peut être retirée pour le nettoyage. Pour l'équipement représenté dans l'illustration A2, procéder comme suit : pousser le bord avant de la cloison vers le haut et la désenclipser.

- **Les surfaces de rangement** peuvent être aménagées selon la hauteur des denrées, voir fig. A3 :

- Pour retirer une clayette, la basculer vers le haut, puis la tirer vers l'avant pour la sortir.
- Pour remettre les surfaces de rangement, veiller à ce que les butées arrière soient orientées vers le haut, pour éviter que les denrées ne se collent sur la paroi.



A2



A3



## Le compartiment congélation

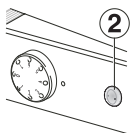
vous permet d'obtenir une température inférieure ou égale à -18°C (en fonction du réglage du thermostat) et donc de conserver des produits surgelés pendant plusieurs mois, de préparer des glaçons et, en plus, de congeler des produits frais.

**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 un compartiment plein. 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 **24 heures** avant d'introduire vos produits dans le compartiment régler le thermostat sur une **position moyenne à "froid"** (position "6" environ).
- Appuyer sur l'interrupteur Cool-Plus . Les produits stockés dans votre appareil obtiennent une "réserve de froid".
- Introduire les produits frais à congeler. La plaquette signalétique vous indique la quantité maximale d'aliments (en kg) que vous pouvez congeler en l'espace de 24 heures ("Pouvoir de congélation").  
Placer les denrées sur le fond du compartiment en évitant qu'elles n'entrent en contact avec des produits déjà congelés.
- Au bout de 24 heures, les produits frais seront congelés.
- Repositionner ensuite le thermostat sur sa valeur initiale. Appuyer à nouveau sur l'interrupteur Cool-Plus . La congélation est terminée, votre appareil repasse en régime normal de fonctionnement.

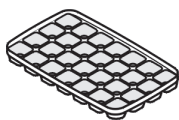


## Conseils pour la congélation et la conservation

- Les surgelés (produits déjà congelés) peuvent être placés directement dans le compartiment froid.
  - Éviter de recongeler tout produit décongelé et cuisiner le plus rapidement possible.
  - A titre indicatif, voici quelques durées de conservation correspondant à divers aliments :
- |                              |        |      |
|------------------------------|--------|------|
| Volaille, bœuf, 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 |
- Pour des informations plus détaillées, veuillez vous référer à l'emballage ou à un ouvrage spécialisé traitant de la congélation.

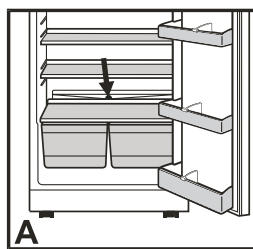
## Préparation de glaçons

Remplir aux 3/4 le **bac à glaçons** et le placer dans le compartiment basse température. Les glaçons se détachent lorsqu'on tord légèrement le bac ou lorsqu'on le passe un court instant sous l'eau courante.



## Dégivrage

La partie réfrigérateur de votre appareil est à dégivrage automatique. L'eau de dégivrage est recueillie dans un bac, d'où elle s'évapore ensuite grâce à la chaleur dégagée par le compresseur. Veillez également à ce que l'eau de dégivrage puisse s'écouler sans entrave par l'orifice d'écoulement (flèche) situé au-dessus des bacs à légumes. Pour de plus amples détails à ce sujet, veuillez vous reporter au chapitre "Nettoyage".



## Compartiment congélation

Au bout d'un certain temps, il se forme une couche de givre ou de glace dans le compartiment. Si cette couche devient trop épaisse, elle augmente la consommation d'énergie. Il convient donc de procéder régulièrement au dégivrage du compartiment.

**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 !**

Pour accélérer le dégivrage, placer dans le compartiment un récipient contenant de l'eau chaude, mais non bouillante.

**Pour procéder au dégivrage :**

- Arrêter l'appareil : débrancher la prise ou - tourner le thermostat sur la position "0".
- Enlever les produits congelés, les envelopper dans du papier journal ou autre couverture et les garder dans un emplacement frais.
- Pendant la dégivrage, laisser la porte du compartiment congélateur ouverte. Éliminer l'eau restante avec une éponge ou un linge, nettoyer ensuite l'intérieur de l'appareil.

## Nettoyage

- **Avant de procéder au nettoyage, arrêter systématiquement l'appareil. Débrancher la prise de l'appareil ou ôter (ou dévisser) le fusible.**
- Nettoyer à la main l'intérieur, les équipements intérieurs ainsi que les parois extérieures 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 des éponges à récurer ou abrasives, des produits de nettoyage concentrés, ni des détergents ou des nettoyants ou solvants chimiques contenant des abrasifs ou de l'acide.
- Nous conseillons l'utilisation de chiffons doux et d'un nettoyant tous usages de pH neutre.
- 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. Essuyer l'appareil.
- Veiller à ne pas endommager ni décoller la plaquette signalétique située à l'intérieur de l'appareil (elle est importante pour le S.A.V.).
- Nettoyer régulièrement l'**orifice d'écoulement** situé sur la paroi arrière au-dessus des bacs à légumes, par exemple à l'aide d'un coton-tige ou autre (voir flèche, fig. A).
- Nettoyer, dépoussiérer une fois par an le **compresseur** et le condenseur (grille en métal située au dos de l'appareil). L'accumulation de poussière provoque une surconsommation d'énergie.
- Veiller à n'arracher, tordre ou détériorer aucun câble, ni aucune partie de l'appareil.
- Rebrancher et remettre ensuite l'appareil en marche.

Lorsque l'appareil doit rester **sans fonctionner pendant une période prolongée**, le vider, débrancher la prise du secteur, le nettoyer comme indiqué ci-dessus et laisser la porte entrouverte pour éviter la formation de mauvaises odeurs.

## Pannes éventuelles

Votre appareil est conçu et construit de sorte à assurer la meilleure sécurité d'emploi 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 :

### L'appareil ne fonctionne pas :

- 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 :

- L'appareil est-il en marche ?
- L'ampoule est défectueuse. 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 ? Essayer de déplacer un peu l'appareil, le mettre à niveau à l'aide des pieds réglables, écarter 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.

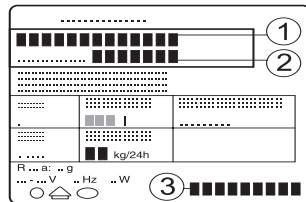
Un clic à peine perceptible se produit à chaque fois que le compresseur (moteur) s'enclenche ou s'arrête automatiquement. Le ronflement du compresseur est légèrement plus bruyant lorsque celui-ci s'enclenche.

### La température n'est pas assez basse :

- Le réglage de la température est-il correct ? Placer le thermostat éventuellement sur une position plus froide.
- La porte de l'appareil est-elle bien fermée ? A-t-elle été ouverte trop souvent ?
- Le thermomètre placé pour l'occasion indique une température erronée.
- La ventilation (admission et évacuation de l'air) est-elle bien réalisée ? Libérer les orifices de ventilation obstrués.

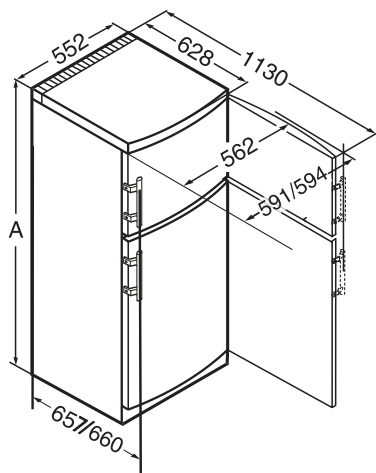
## Plaquette signalétique et S.A.V.

Si aucune des causes mentionnées ci-dessus n'aide à résoudre le problème et que vous ne pouvez remédier vous-même à la panne, veuillez alors prendre contact avec votre S.A.V. le plus proche (liste des adresses ci-jointe) en lui indiquant **la désignation ①**, le **numéro S.A.V. ②** et le **numéro de l'appareil ③** figurant sur la plaquette signalétique. Grâce à ces informations, le S.A.V. interviendra rapidement et d'une manière ciblée. La plaquette signalétique se trouve à l'intérieur de l'appareil, à gauche.



## Dimensions [mm]

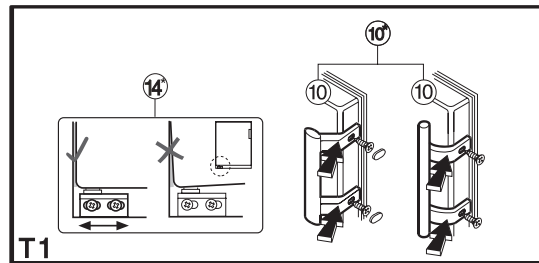
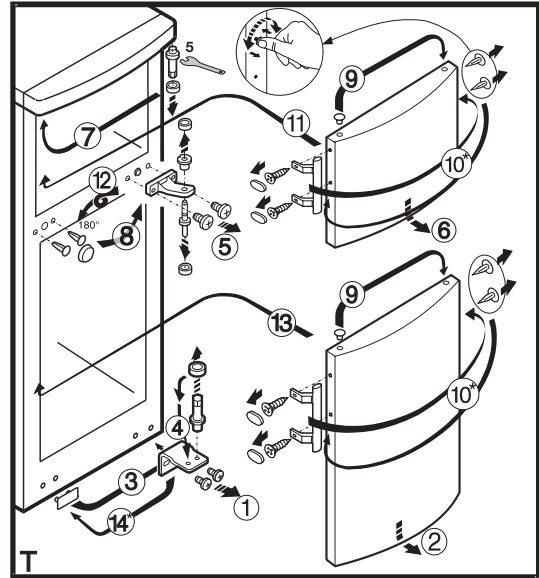
	A
CT 20..	1215
CT 24..	1409
CT 28..	1555



## Inversion du sens d'ouverture de la porte

Fig. T : si nécessaire, vous pouvez changer le sens d'ouverture de la porte.

Pour cela, suivre les instructions des fig. T/T1 dans l'ordre indiqué.

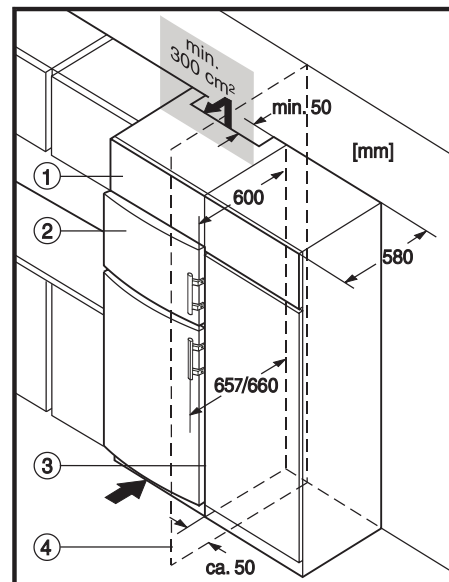


## Insertion entre deux éléments de cuisine

Pour conserver une unité de ligne, il est possible de fixer, au-dessus de l'appareil, un élément haut ① qui s'alignera à la hauteur de la cuisine. Dans ce cas, il est impératif d'assurer la ventilation haute de l'appareil. Pour cela, fixer l'élément haut de sorte à laisser un espace d'aération d'une profondeur minimale de 50 mm entre le dos de l'élément et le mur, sur toute la largeur de l'élément. L'ouverture d'aération disponible sous le plafond de la cuisine devra présenter une section minimale de 300 cm<sup>2</sup>. Plus la ventilation est performante, plus la consommation électrique de l'appareil est réduite.

● Lorsque l'appareil est placé près d'un mur ④, laisser un espace d'environ 50 mm côté charnières entre l'appareil et le mur (dépasement de la poignée lorsque la porte est ouverte).

- ① Élément haut
- ② Réfrigérateur/Congélateur
- ③ Paroi du meuble
- ④ Mur



F