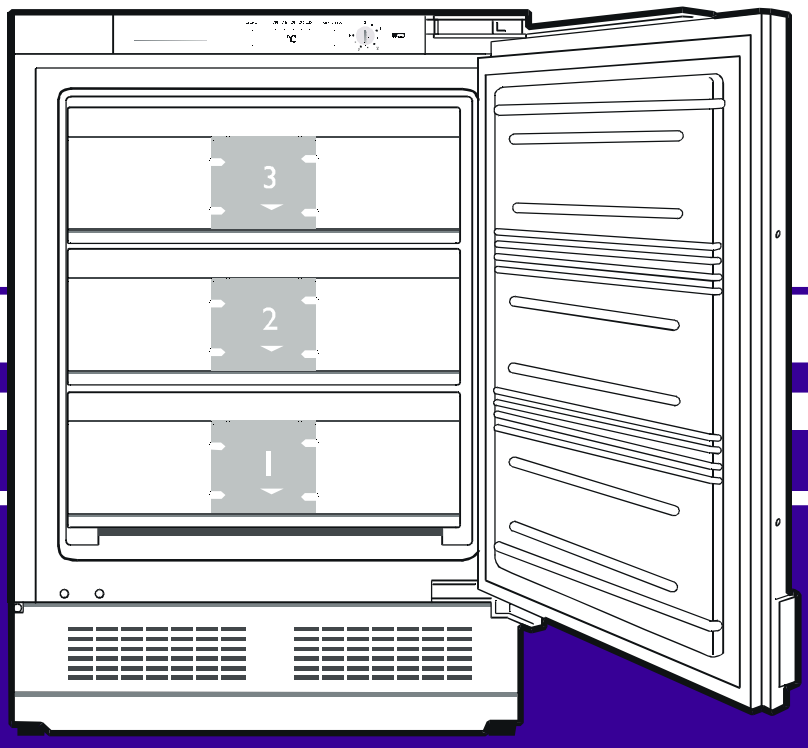
Consignes d'utilisation et de montage

Congélateurs intégrables sous-plan

F

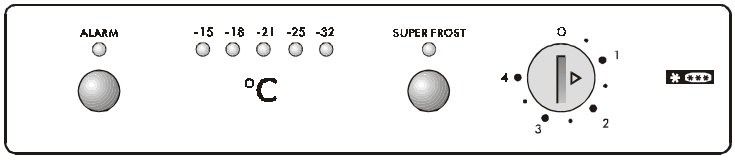


7081 626-02

GIU 1313 3500

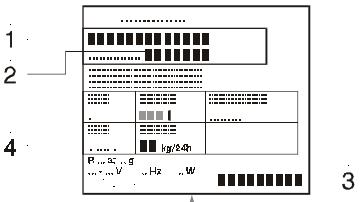
! Papier recyclé !

Principales caractéristiques de l'appareil

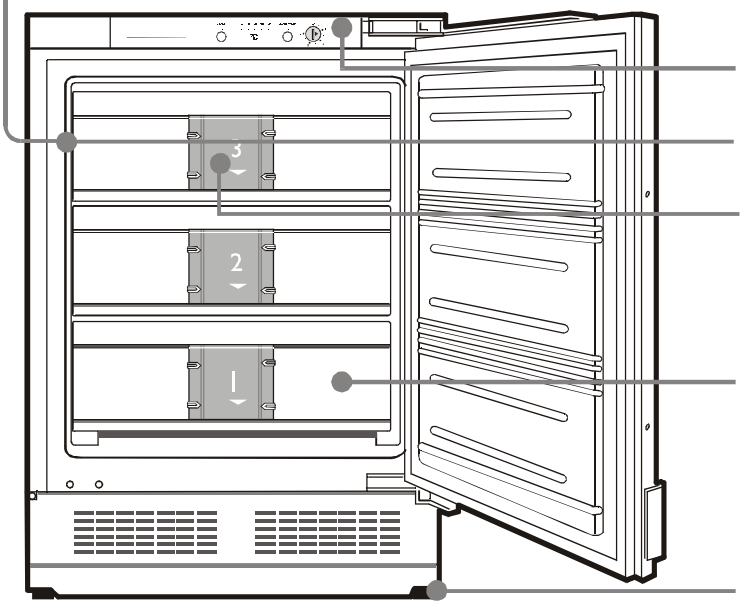


A1

4 3 2 1



A2



A

Position du réglage de température

1 = chaud
4 = froid

- Position recommandée : "1,5"

Superfrost

Congélation rapide des produits frais :

- Appuyer un court instant sur la touche Superfrost ② ; la diode correspondante s'allume.
- Laisser fonctionner l'appareil sous ce régime pendant 6 à 24 heures.
- Introduire ensuite les produits frais dans les tiroirs du haut.

- Au bout d'environ 50 heures, la fonction Superfrost **s'arrête automatiquement**.

Eléments de commande et de contrôle

① Interrupteur Marche-Arrêt et thermostat
② Touche Superfrost
affichage à diodes (LED) illuminé = fonction activée
③ Affichage température congélateur
④ Touche d'arrêt alarme sonore à affichage LED (température trop élevée)

Plaquette signalétique

① Désignation
② Numéro S.A.V.
③ Numéro de l'appareil
④ Pouvoir de congélation en kg/24h

Description de l'appareil et de ses aménagements

fig. **A**

Eléments de commande et de contrôle

Plaquette signalétique

Tiroirs avec système d'identification* des denrées congelées, durée de conservation et date limite de conservation

Bac/bouteille à glaçons*

Pieds réglables

***** 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.

F

Autres "plus" de votre appareil

- Sans CFC ni HFC
- Manipulation simple - régulation électronique
- Affichage de la fonction activée
- Régulation de la température selon classe climatique indépendante de la température ambiante
- Equipement pratique
- Avertissement en cas de température trop élevée du congélateur
- Tous les tiroirs peuvent être utilisés pour la congélation rapide
- Montage fixe de la porte (charnières de meuble inutiles)
- Encastrement facile dans les éléments de cuisine grâce aux aides de montage - ajustement ultérieur possible
- Pieds à hauteur réglable à l'avant et à l'arrière
- Porte réversible

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

Page

Consignes d'utilisation

Principales caractéristiques de l'appareil 22
Autres "plus" 23
1 Recommandations et consignes de sécurité 24
Protection de l'environnement 24
Consignes de sécurité 24
Recommandations d'utilisation 24
Emplacement de montage et ventilation 24
Raccordement électrique 24
2 Mise en service et éléments de contrôle 25
Mise en marche et arrêt de l'appareil 25
Réglage de la température 25
Affichage de la température 25
Alarme sonore, LED rouge d'alarme 25
3 Superfrost 26
Conseils pour la congélation et la conservation 26
4 Système d'identification 27
Préparation de glaçons 27
5 Dégivrage 28
Nettoyage 28
Economies d'énergie 28
6 Pannes éventuelles 29
S.A.V. et plaquette signalétique 29
Prescriptions générales 29

Instructions de montage

Inversion du sens d'ouverture de la porte 30
Instructions d'encastrement 30
Fixation et montage 30-31

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.
  Veuillez 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

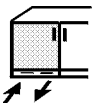
- Afin d'éviter tout accident matériel ou corporel, ne transportez l'appareil que dans son emballage et faites appel à une deuxième personne pour mettre en place l'appareil.
- Le réfrigérant R 600a utilisé ne présente pas de danger pour l'environnement mais est inflammable.
- Veiller à ne pas endommager 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 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.** Respecter les instructions du chapitre "Instructions de montage".



- L'appareil ne doit être mis en service qu'une fois encastré.

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, voir fig. **A**.

- **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,
- raccorder sur une rallonge avec d'autres appareils - danger de surchauffe.
- 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 et éléments de contrôle

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 environ 4 heures avant d'y introduire les premiers produits. Attendre d'abord que la température ait atteint -18°C ou moins.

Mise en marche et arrêt de l'appareil

fig. **A1**

- **Mise en marche :** tourner le thermostat ① à l'aide d'une pièce de monnaie sur la position "1,5".

- L'alarme sonore retentit (toujours le cas à la première mise en service et lorsque l'appareil est "chaud"). Pour l'éteindre, appuyer sur la touche d'arrêt alarme sonore ④ .
- La LED d'alarme restera allumée tant que la température de congélation ne sera pas assez basse. Pour de plus amples informations, voir le chapitre "Alarme sonore, LED rouge d'alarme".
- Une des LED de l'affichage de la température s'allume.

- **Arrêt :** tourner le thermostat sur la **position "0"**.
- L'affichage de la température et toutes les LED sont éteints.

Réglage de la température

fig. **A1**

- Régler le thermostat en tournant le bouton de réglage à l'aide d'une pièce de monnaie. Les différentes positions de la flèche signifient :
  Position "0,5" = température maximale, puissance minimale
  Position "4" = température minimale, puissance maximale
- Nous recommandons un réglage du thermostat sur environ "**1,5**", ce qui permet d'obtenir une température moyenne d'environ -18°C.

Affichage de la température

fig. **A1**/③

Chaque LED correspond à une plage de température.
En fonctionnement normal, lorsque les LED -18°C et -21°C sont allumées, elles indiquent la température la moins froide autrement dit la température la plus élevée des denrées congelées.

- Si vous sélectionnez une autre température, contrôlez l'affichage au bout de 6 heures si le congélateur est *peu rempli* et au bout d'environ 24 heures s'il est *bien rempli*. Par la suite, réajustez éventuellement le réglage de la température si nécessaire.
- Lorsque vous introduisez, sortez ou rangez des produits congelés, la température peut momentanément s'élever en raison de l'air chaud qui s'engouffre dans le congélateur. La variation de température en résultant n'a aucune influence sur les produits congelés.

Alarme sonore, LED rouge d'alarme

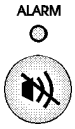


fig. **A1**

L'alarme sonore et la LED rouge d'alarme vous aident à préserver la qualité de vos denrées congelées et à faire des économies d'énergie.

- **L'alarme sonore s'éteint**
  - en appuyant sur la touche d'arrêt alarme ④ ,
  - automatiquement lorsque la température de conservation atteinte est suffisamment basse.

- L'alarme sonore retentit toujours lorsque la température du congélateur n'est pas assez basse (dépend du réglage de température sélectionné).
- Simultanément, **la LED rouge d'alarme** *clignote*.

Causes possibles :
- des produits frais ont été introduits dans le congélateur alors qu'ils étaient encore chauds,
- une quantité excessive d'air chaud ambiant s'est introduite dans le congélateur pendant que vous rangiez ou sortiez vos produits.

- En appuyant sur la touche d'arrêt alarme, **la LED d'alarme** qui clignotait reste allumée en permanence. Elle s'éteindra dès que l'incident ayant déclenché l'alarme aura été éliminé et que la température atteinte dans le congélateur sera suffisamment basse. Dans ces conditions, la fonction d'alarme sonore sera automatiquement *réactivée*.

- Seul le *clignotement simultané* de la diode rouge d'alarme et de l'une des diodes indiquant -15°C indique une panne. Veuillez prendre contact avec votre S.A.V. en lui indiquant le clignotement que vous avez observé. En possession de cette information, le S.A.V. pourra intervenir rapidement et d'une manière ciblée.

F

3 Superfrost, conseils pour la congélation et la conservation

Superfrost

fig. **A1**/②

Les produits *frais* doivent être congelés à cœur le plus rapidement possible. Pour cela, les produits déjà stockés dans votre congélateur doivent obtenir une "réserve de froid". Cette opération est possible grâce au mode "Superfrost" et permet de préserver au mieux valeur nutritive, aspect et saveur des denrées congelées.

- La quantité maximale de denrées (en kg) que vous pouvez congeler en 24 h est indiquée sur la plaquette signalétique sous la rubrique "Pouvoir de congélation ... kg/24h", voir fig. **A2**/④ . Cette valeur maximale varie selon le modèle et sa classe climatique.

Congélation en mode Superfrost

fig. **A1**/②

- Appuyer un court instant sur la touche Superfrost ② ; la LED s'allume.
  La température du congélateur s'abaisse, l'appareil passe à sa puissance maximale de congélation.
- Pour congeler une petite quantité de produits, attendre environ 6 heures. C'est généralement suffisant. Pour congeler la quantité *maximale* de produits (voir plaquette signalétique), attendre environ 24 heures.
- Introduire ensuite les produits frais de préférence dans les tiroirs du haut.
  Pour congeler la quantité *maximale* de denrées, *retirer* les tiroirs et placer les produits emballés directement sur les plaques. Après congélation, remettre les tiroirs et y ranger les produits.
- La fonction Superfrost s'arrête **automatiquement** au bout d'environ 50 heures. La congélation est alors terminée. **La LED Superfrost est éteinte.** L'appareil fonctionne à nouveau en régime normal, très économique.

Remarque : pour faire des économies d'énergie, vous pouvez également *arrêter* la fonction Superfrost avant l'écoulement des 50 heures prévues : pour cela, appuyez à nouveau un court instant sur la touche Superfrost ② pour éteindre la LED correspondante. Vérifiez cependant que l'affichage indique bien une température de -18°C ou plus basse et qu'aucune élévation de température ne se produit suite à l'introduction des produits frais.

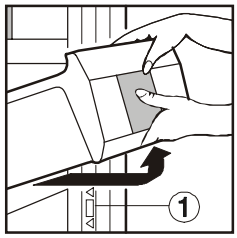
Le mode Superfrost *n'est pas nécessaire* si :

- vous introduisez des surgelés dans votre congélateur,
- vous souhaitez congeler jusqu'à 2 kg de produits frais par jour.

Conseils pour la congélation et la conservation

- **Aliments pouvant être congelés :** viandes, gibier, volailles, poissons frais, légumes, fruits, produits laitiers, pain, pâtisseries, plats cuisinés. **Aliments pour lesquels la congélation est déconseillée :** laitue, radis, raisins, pommes et poires entières, viandes grasses.
- **N'utiliser que des emballages** disponibles dans le commerce type sacs de congélation, récipients recyclables en plastique, métal et aluminium.
- Ne pas placer des produits frais à congeler au contact de produits déjà congelés. Veiller aussi à ce que les paquets soient secs, pour éviter qu'ils ne se collent entre eux en se congelant.
- Indiquer le contenu et la date sur les paquets à congeler et respecter scrupuleusement la date limite de conservation. Vous préserverez ainsi toute la qualité de vos aliments.
- Emballez toujours les aliments que vous congelez vous-même en portions adaptées à votre consommation courante. Pour une congélation rapide et correcte, respecter les quantités suivantes dans chaque paquet :
  - fruits et légumes : paquets de 1 kg maximum,
  - viandes : paquets de 2,5 kg maximum.
- **Les légumes** doivent être blanchis, après avoir été lavés et répartis en portions (les plonger 2 à 3 minutes dans l'eau bouillante, puis les refroidir rapidement en les passant sous l'eau froide. En cas d'utilisation d'une cocotte minute ou d'un four à micro-ondes, respecter les consignes du fabricant pour cette opération).
- Ne pas saler ni épicer les produits frais et les légumes blanchis avant de les congeler. Les autres aliments peuvent être légèrement salés et épicés. Certaines épices perdent de leur saveur lors de la congélation.
- Ne jamais placer de bouteilles ou cannettes contenant une boisson gazeuse dans le congélateur, car elles pourraient exploser. Dans le cas d'une réfrigération rapide de boissons, retirer les bouteilles au bout d'une heure maximum.

- **Pour la conservation :** chaque tiroir/plaque résiste à une charge maximale de 25 kg de produits congelés.



- **Pour sortir les tiroirs :** tirer jusqu'à la butée et soulever par l'avant.
  - Lorsque les tiroirs ont été sortis, ne pas dépasser la hauteur limite de stockage à l'avant (indiquée par des flèches en relief situées sur la paroi latérale), ① fig.
- Classer les paquets par groupes de produits afin d'éviter toute ouverture prolongée de la porte et d'économiser au maximum de l'énergie.
- Ne pas dépasser la date limite de conservation indiquée.
- Vous pouvez utiliser le fond surbaissé du congélateur pour stocker des emballages de petite taille.

- **Pour la décongélation :** ne décongeler que la quantité nécessaire à votre consommation. Cuisiner le plus rapidement possible les aliments venant d'être décongelés.
  Les aliments congelés peuvent être décongelés de la manière suivante :
  - au four/au four à chaleur tournante
  - au micro-ondes
  - à température ambiante
  - dans votre réfrigérateur ; le froid dissipé est utilisé pour la réfrigération des autres aliments.
  - Des portions peu épaisses de viande et de poisson peuvent être cuisinées en cours de décongélation.
  - Les légumes peuvent être cuits alors qu'ils sont encore congelés (temps de cuisson réduit de moitié).

- Pour des informations plus détaillées, veuillez vous référer à un ouvrage spécialisé traitant de la congélation.

4 Système d'identification, glaçons

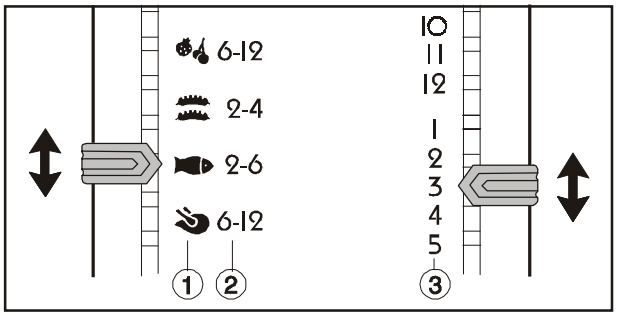


fig. **G**

Signification des symboles :

Symbole	Désignation du produit
	soupe, plats cuisinés
	crème glacée
	pain
	légumes, fruits
	saucisses
	poisson
	volailles
	porc
	bœuf/veau

Le système d'identification des tiroirs*

Ce système facilite la gestion de vos provisions congelées. Il vous permet de voir du premier coup d'œil jusqu'à quelle date vous pouvez consommer tel ou tel aliment en vous informant sur la nature du produit ① , la durée de conservation en mois ② et le mois ③ correspondant à sa date limite de conservation.

Les durées de conservation mentionnées sont données à titre indicatif. La durée de conservation (valeur inférieure ou supérieure) d'un produit dépend principalement de sa qualité initiale et du type de préparation réalisée avant la congélation. Pour des aliments gras, respecter les valeurs inférieures indiquées. Calcul du mois correspondant à la date limite de conservation : "mois de congélation" + "durée de conservation". Pour les surgelés, se référer à la limite de conservation figurant sur l'emballage.

Version décrite en fig. G :

- Placer le curseur sur le symbole correspondant au produit rangé dans le tiroir et le curseur approprié *de même couleur* sur le mois correspondant à la date limite de conservation.

- *Exemple :* vous avez du poisson qui pourra se conserver jusqu'en mars. Placer l'un des curseurs sur le symbole "poisson" et le curseur correspondant de même couleur sur 3 (pour mars).

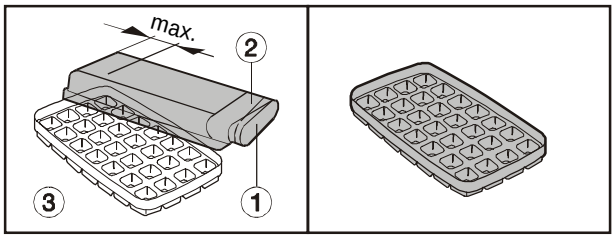


fig. **K1**

fig. **K2**

Préparation de glaçons

Remplir d'eau la **bouteille à glaçons***, fig. **K1**, jusqu'au repère. Refermer le couvercle ① . Répartir l'eau à l'intérieur de la bouteille de façon uniforme dans les cubes à glaçons (secouer légèrement la bouteille à l'horizontale) et la placer dans le congélateur.

Pour sortir les glaçons, donner un coup sur la partie supérieure de la bouteille ou passer rapidement le côté glaçons sous l'eau courante. Les glaçons se détachent et peuvent être sortis par l'ouverture de la bouteille. Pour nettoyer la bouteille correctement, vous pouvez séparer la partie supérieure ② de la partie inférieure ③ .

Remplir aux 3/4 le **bac à glaçons*** et le placer dans le congélateur, fig. **K2**. Les glaçons se détachent lorsqu'on tord légèrement le bac ou lorsqu'on le passe un court instant sous l'eau courante.

5 Dégivrage, nettoyage, économies d'énergie

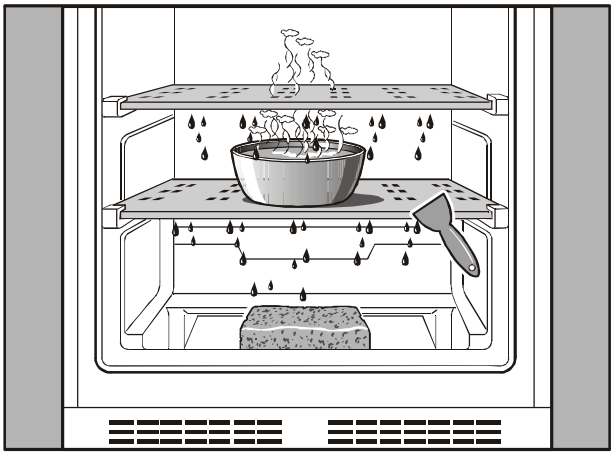
Dégivrage

Après un certain temps, les plaques en aluminium et les façades de tiroirs se couvrent d'une couche de givre ou de glace dont l'épaisseur dépend de la fréquence d'ouverture de la porte et de la température des denrées à leur introduction (denrées encore "chaudes"). Ce phénomène est tout à fait normal. Une épaisse couche de glace augmentant la consommation d'énergie, nous recommandons de dégivrer régulièrement l'appareil :

- Un jour avant le dégivrage, mettre en fonction le mode "Superfrost" ; les denrées auront ainsi une réserve de froid supplémentaire.

- Pour procéder au dégivrage, arrêter l'appareil :
- débrancher la prise ou
- tourner le thermostat sur la position "0".

- Conserver, par exemple, les denrées congelées dans leur tiroir, ou bien dans du papier journal ou des couvertures, et les recouvrir avec les accumulateurs de froid. Les conserver ensuite dans un endroit aussi frais que possible.



- Pour accélérer le dégivrage, placer un récipient contenant de l'eau chaude, mais non bouillante sur l'une des plaques ou
- remplir à moitié **d'eau chaude** mais non brûlante les deux tiroirs du bas et les remettre dans l'appareil.
  L'eau de dégivrage s'écoulera alors dans les tiroirs.

  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 !

- Laisser la porte de l'appareil ouverte, extraire les morceaux de glaces libérés par le dégivrage. Pendant la phase de dégivrage, absorber à plusieurs reprises l'eau de dégivrage à l'aide d'une éponge ou d'un linge.
- Nettoyer ensuite l'intérieur de l'appareil avant de l'essuyer.

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 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.
- Eviter que l'eau de nettoyage ne s'infiltre dans les parties électriques et par les grilles de ventilation.
- Essuyer l'appareil.
- Ne pas détériorer ou enlever la plaquette signalétique située à l'intérieur de l'appareil - elle est importante pour le service après-vente.

- Rebrancher et remettre ensuite l'appareil en marche. Activer la fonction "Superfrost" et charger l'appareil lorsque la température est assez basse.

Si votre appareil doit **rester longtemps sans fonctionner**, le vider, le débrancher, 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.
- Eviter les ouvertures de porte prolongées.
- Ranger vos denrées par groupe de produits et 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.
- Dégivrer l'appareil lorsque la couche de givre devient épaisse. Le froid sera mieux transmis et votre appareil consommera moins d'énergie.
- Maintenir la porte de votre appareil fermée en cas de coupure de courant. Vous retardez ainsi la remontée en température et préservez ainsi plus longtemps la qualité de vos produits congelés.

6 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'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'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.
- L'alarme retentit, - la LED rouge d'alarme est allumée, la température n'est pas assez basse	- Le réglage de la température est-il correct ? Placer éventuellement le thermostat sur une position plus froide et vérifier l'affichage après 24 h. - Procéder aux contrôles nécessaires suivant le chapitre "Alarme sonore, LED rouge d'alarme". - La porte est-elle bien fermée ; est-elle ouverte trop souvent ? - Le thermomètre supplémentaire placé dans l'appareil indique-t-il la bonne température ? - La ventilation est-elle correctement assurée, les grilles de ventilation sont-elles obstruées ?
L'appareil est chaud à certains endroits.	- Cela est tout à fait normal. La chaleur dissipée par le circuit frigorifique est utilisée pour éviter la condensation de l'eau.

S.A.V. et plaquette signalétique

Si aucune des causes mentionnées ci-dessus n'aide à résoudre le problème et que vous ne pouvez remédier vous-même à la panne, ou lorsque *plusieurs* LED *clignotent*, veuillez alors prendre contact avec votre S.A.V. le plus proche (liste des adresses ci-jointe) en lui indiquant **quelles sont les LED qui clignotent**, ainsi que

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 l'intérieur du congélateur, à gauche.

F

Prescriptions générales

§

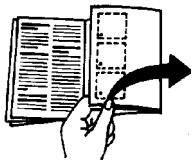
- Cet appareil est conçu pour la congélation et la conservation de denrées alimentaires et la préparation de glaçons. Il est strictement réservé à l'usage domestique. En cas d'utilisation en milieu professionnel, il convient de respecter les réglementations s'appliquant à la profession.
- L'appareil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

- Le bon fonctionnement de cet appareil est garanti pour une température ambiante minimale limitée à +5°C.

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

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. **A/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**.

- Retirer les tiroirs. Poser toutes les taquets d'écartement ⑤ sur le côté opposé ; les déboîter à l'aide d'un tournevis et les emboîter sur le côté opposé (fig. **A**).
- Fig. **A1** : enlever le cache ① à la main et le cache ② à l'aide d'un tournevis plat.
- Détail fig. **A2** : 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.
- Retirer les bouchons ⑥ à l'aide d'une lame de couteau et obturer les trous de fixation restés libres à l'aide de ceux-ci.
- Fig. **A2** : 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.

Instructions d'encastrement

- L'apport et l'évacuation de l'air se font par le socle de l'appareil.

Attention :

- L'élément de cuisine doit être complètement fermé. Fermer la niche au moyen d'un fond de meuble ou faire joindre la paroi latérale et le plan de travail avec le mur (prévoir uniquement un petit passage pour le cordon et la prise). Ceci permet d'empêcher tout courant d'air de fuite et assure ainsi la nécessaire ventilation du groupe compresseur et le bon fonctionnement de votre appareil.
- En montage "côte-à-côte", c'est-à-dire congélateur et réfrigérateur l'un à côté de l'autre, placer le congélateur toujours *à droite* du réfrigérateur (vu de devant). En effet, le chauffage noyé dans la mousse isolante de la paroi latérale gauche du congélateur empêche tout phénomène de condensation entre les deux appareils.

- Veuillez vérifier les dimensions d'encastrement d'après fig. **B**.
- Hauteur d'encastrement, hauteur et profondeur du socle sont variables.

Hauteur d'encastrement	Hauteur du socle/entrée et sortie de l'air
820 mm	100 à 170 mm (sur les appareils de classe ST et T* au moins 120 mm), variant en fonction de la hauteur de la façade du meuble
870 mm	150 à 220 mm, variant en fonction de la position des pieds réglables et de la hauteur de la façade du meuble

La profondeur du socle est réglable de 22 à 77 mm.

Fixation et montage

- Fig. **B** : mettre l'appareil *d'aplomb et à l'horizontale* à l'aide des pieds réglables. Pour cela, utiliser la clef plate de 30 ou un tournevis taille 2.
- **Hauteur d'encastrement 820 mm :** ajuster à l'aide des pieds réglables si nécessaire.
- **Hauteur d'encastrement 870 mm :** dévisser les pieds réglables de 50 mm environ.

- Poser le câble d'alimentation électrique afin de faciliter le branchement ultérieur.

- Fig. **B** : engager la grille de compensation ⑮ dans le logement de l'âme et la fixer à l'appareil avec des vis à tôle ⑯ à l'aide d'un tournevis cruciforme.

- Placer l'appareil sur les rails ⑰ pour l'encastrer et l'insérer dans la niche. Cela facilite beaucoup l'insertion et l'extraction de l'appareil.

- Fig. **B1/2** : 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. **B3** : visser l'appareil en haut dans le plan de travail à l'aide des vis ⑱.

- Fig. **C1/2** : toutes les pièces de fixation sont livrées avec l'appareil.

Réglage de la profondeur du socle

- Fig. **D** : dévisser les vis ⑨ de 10 tours dans le sens anti-horaire.

- Fig. **E** : saisir la grille d'aération par les deux faces, la tirer vers l'avant et l'aligner aux meubles attenants ou, dans le cas d'une plinthe traversante, mettre la grille d'aération en butée contre la plinthe.

- Recouper la plinthe traversante pour l'entrée et la sortie de l'air et la monter (fig. **E**) :
  a) Hauteur plinthe **60**$^{+1}$ mm pour hauteur d'encastrement 820 mm

b) Hauteur plinthe **110**$^{+1}$ mm pour hauteur d'encastrement 870 mm
Ne jamais obturer les fentes d'aération !

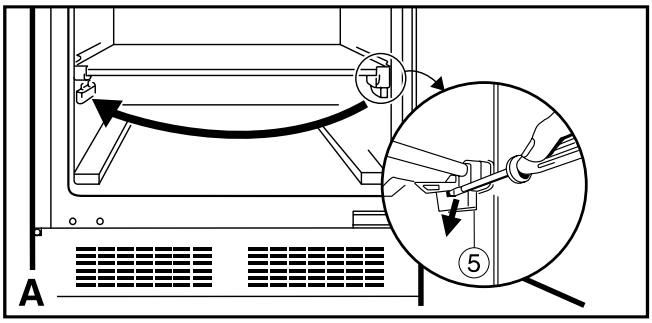
- Fixer le socle de l'appareil à l'aide des vis ⑨ ; visser les vis dans le sens horaire jusqu'à ce qu'une résistance perceptible se fasse sentir (fig. **D**).

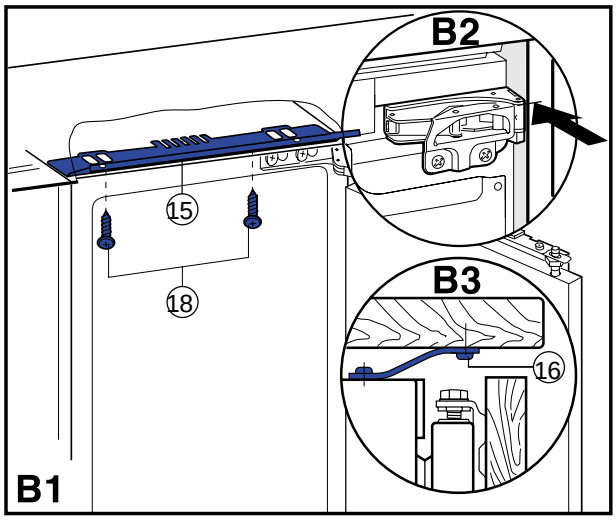
Montage de la porte du meuble

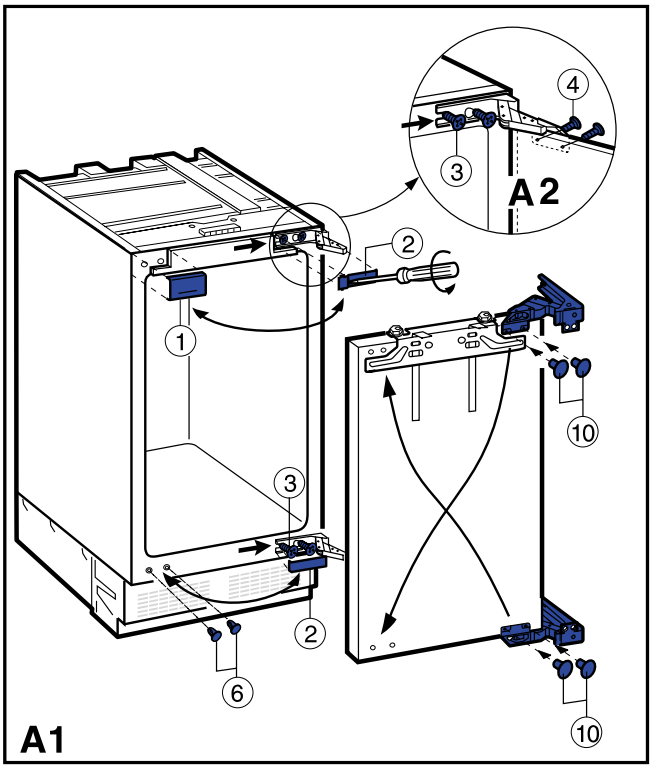
- Fig. **F1** : vérifier la *distance de l'état à la livraison de 8 mm* (distance entre la porte de l'appareil et l'arête inférieure de la traverse ㉛).
- Fig. **F** : monter les aides de montage ㉚ au niveau du haut de la porte : arêtes *inférieures* ▲ des aides de montage = arête supérieure de la porte à monter.
- Accrocher la traverse de fixation ㉛ sur la porte du meuble :
- pour cela dévisser les contre-écrous ㉜.
- Fig. **G** : 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).
- Visser la traverse de fixation ㉛ au centre :
- Fig. **G** : 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 ㉚ vers le haut, les tourner de 180° et les enfoncer dans les logements qui se trouvent à côté.
- Fig. **H** : accrocher la porte du meuble sur la porte de l'appareil et sur les pièces d'ajustement ㉝, visser *légèrement* les contre-écrous ㉜ sur les pièces d'ajustement. Fermer la porte.
- Fig. **H** : *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. Ajuster le réglage en hauteur **Y** et l'inclinaison latérale en agissant sur les pièces d'ajustement ㉝ à l'aide d'un tournevis plat.
- Fig. **J1** : vérifier la distance de la porte aux portes des éléments de cuisine attenants.
- Serrer légèrement les contre-écrous ㉜ à l'aide de la clé polygonale ㉓.
- Visser la porte de l'appareil sur la porte du meuble à travers les équerres de fixation ㉖ :
- Fig. **J** : désenclipser et retirer les caches ㉘ 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 ㉞.
- Fig. **J** : en bas : dévisser les vis à six pans ㉗ avec la clé polygonale ㉓ 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. **J** : sur les portes en deux parties, visser un deuxième jeu d'équerres de fixation ㉖ fourni en accessoires (fig. C2). 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 toutes les vis à fond.
- Fig. **J1** : serrer les contre-écrous ㉜ avec la clé polygonale ㉓ en bloquant les pièces d'ajustement ㉝ à l'aide d'un tournevis plat.
- Fig. **K** : engager le cache supérieur ⑳ et l'enclipser. Poser les caches latéraux ㉑ et ㉘ et les enclipser.

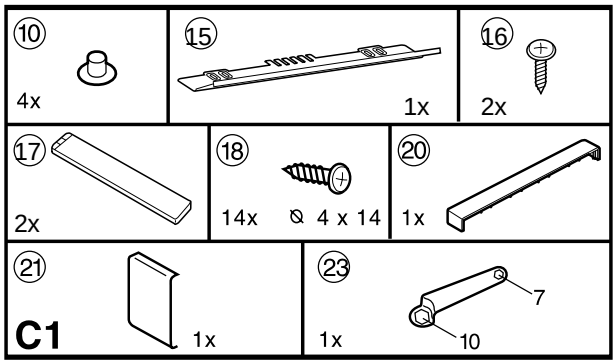
Le fabricant de cet appareil s'efforce d'améliorer tous les types et modèles de sa gamme. Il se réserve donc le droit d'apporter des modifications concernant la forme, l'équipement et les caractéristiques techniques de ses appareils.

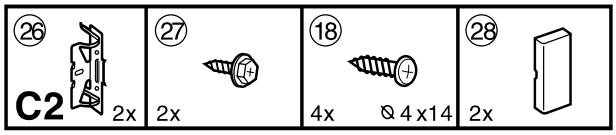
F

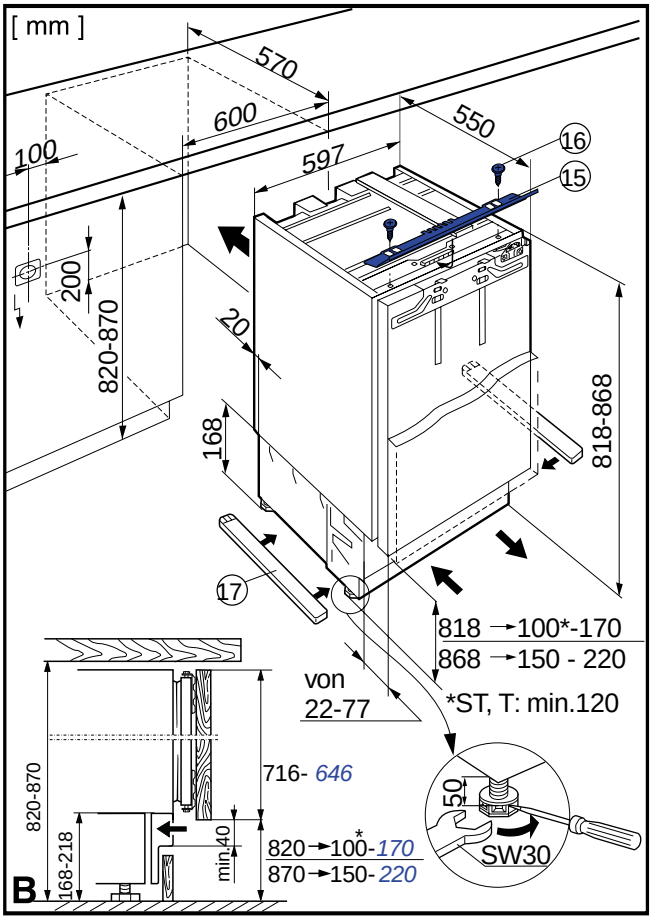

A
5

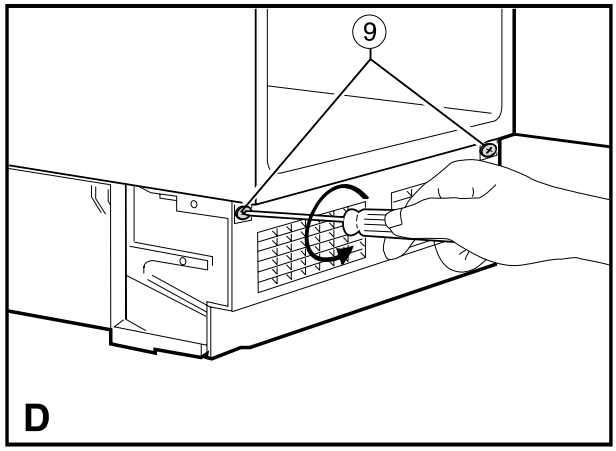

B2
15
18
B3
16
B1

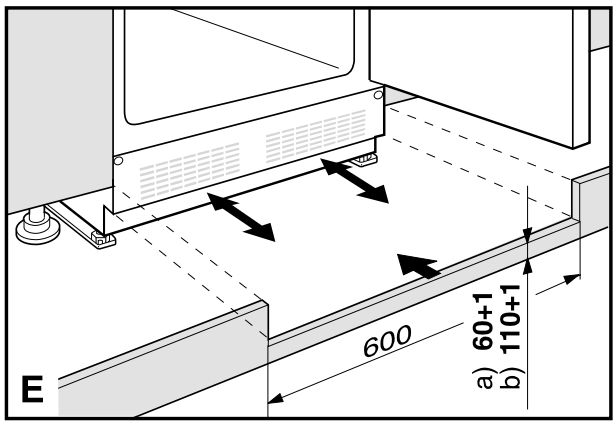

4
3
A 2
2
1
10
3
2
6
10
A1

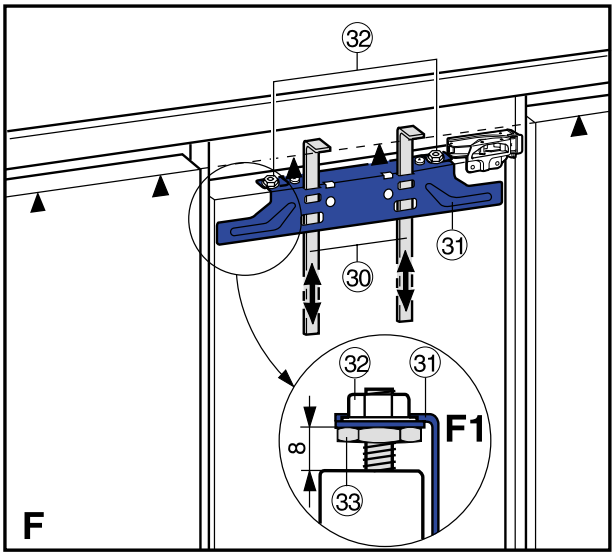

10
4x
15
1x
16
2x
17
2x
18
14x
4 x 14
20
1x
21
C1
1x
23
1x
7
10

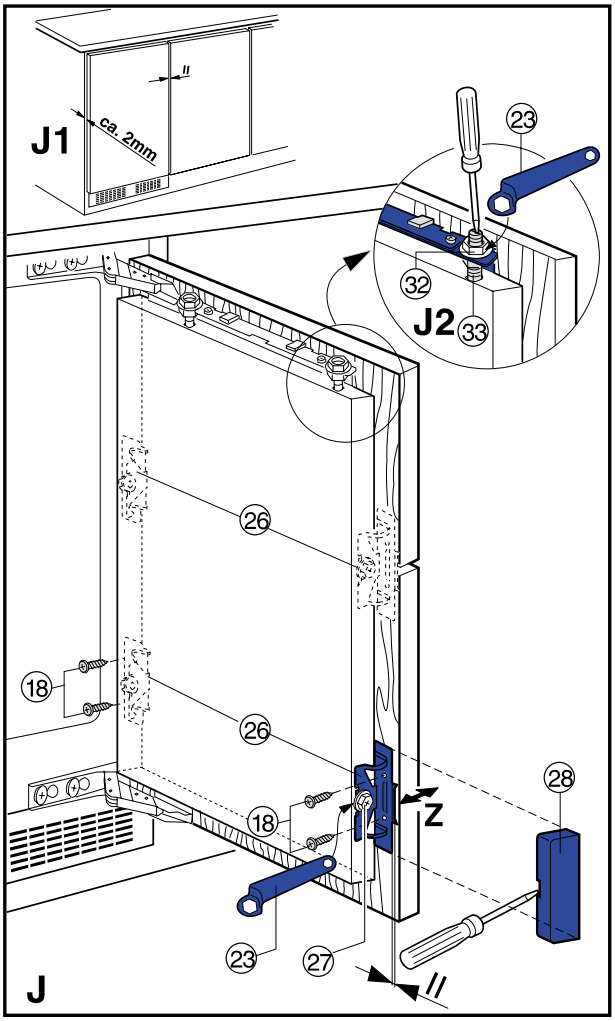

26
C2
2x
27
2x
18
4x
4 x14
28
2x

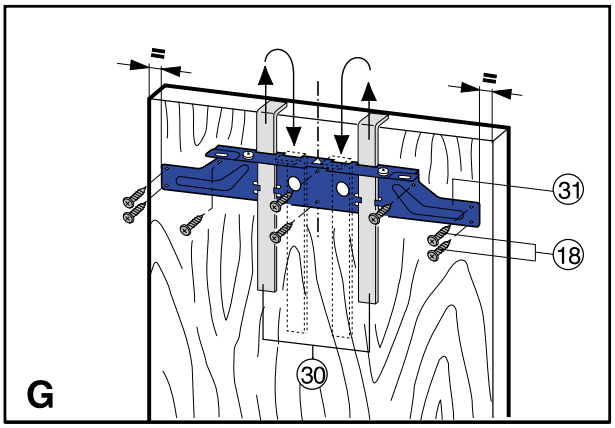

[mm]
570
600
550
100
597
16
15
200
820-870
20
168
818-868
17
818 →100*-170
868 →150 - 220
von
22-77
*ST, T: min.120
716- 646
820-870
168-218
min.40
820→100*-170
870→150-220
50
SW30
B

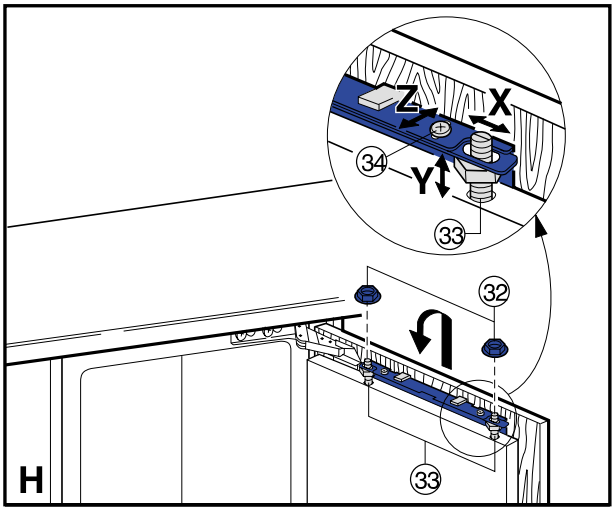

9
D

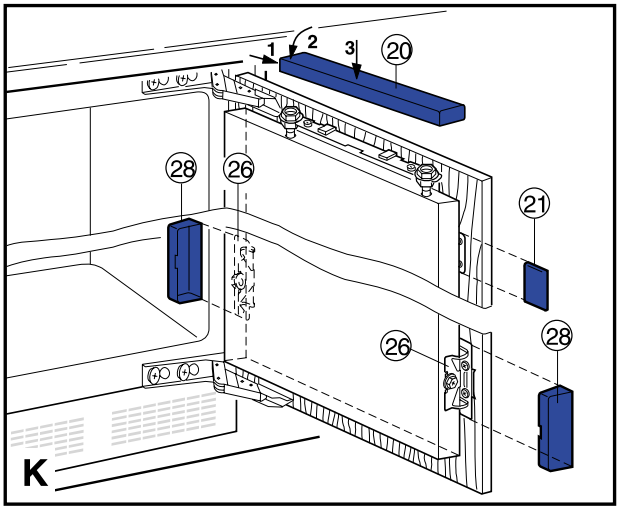

600
a) 60+1
b) 110+1
E


32
31
30
32
31
F1
8
33
F


J1
ca. 2mm
23
32
J2
33
26
18
26
28
18
Z
23
27
J


31
18
30
G


Z
X
34
Y
33
32
33
H


1
2
3
20
28
26
21
26
28
K