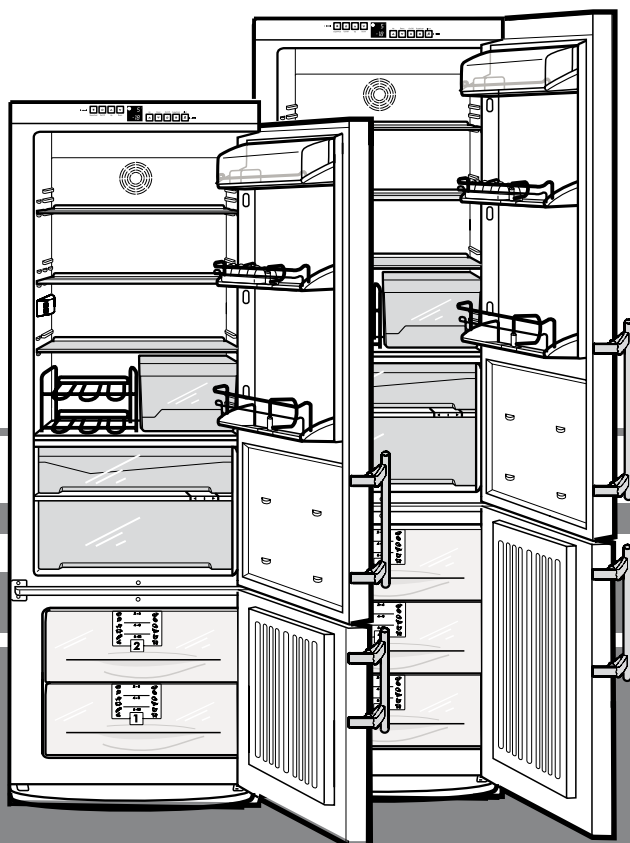


Consignes d'utilisation

Combinés réfrigérateur-congélateur avec compartiment BioFresh

F

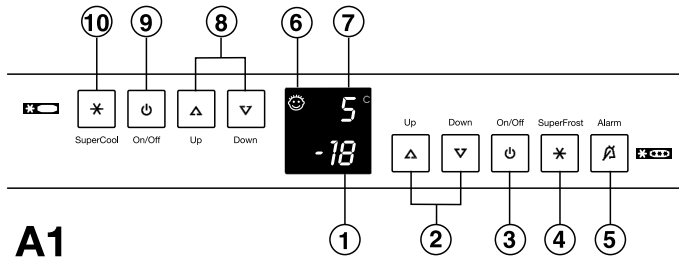


7082 679-01

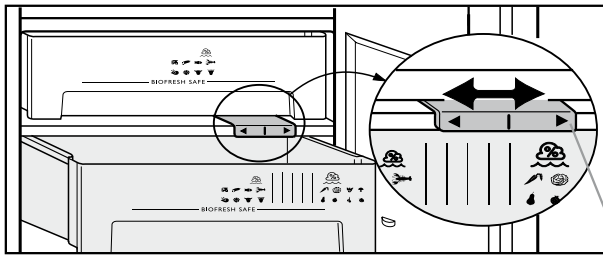
CBP 210

LIEBHERR

Principales caractéristiques de l'appareil



A1



A2

Éléments de commande et de contrôle, fig. A1

Congélateur

- ① Réglage de la température, avec affichage nA en cas de coupure de courant et FrostControl avec affichage de la température la plus élevée.
- ② Les touches de réglage de la température : la touche Up = élever la température, Down = abaisser, température recommandée : -18 °C
- ③ **La touche principal Marche-Arrêt de l'appareil**
- ④ Touche SuperFrost, allumée = fonction activée. Congélation rapide des produits frais
- ⑤ Touche d'arrêt alarme sonore
- ⑥ Sécurité enfants (l'affichage de la sécurité enfants est allumé = fonction activée ; cette fonction vous permet d'empêcher tout arrêt intempestif du réfrigérateur.

Réfrigérateur

- ⑦ Affichage température et réglage choisi
- ⑧ Les touches de réglage de la température : la touche Up = élever la température, Down = abaisser, température recommandée : 5 °C
- ⑨ Touche Marche de l'appareil/**touche Arrêt de réfrigérateur**
- ⑩ Touche Supercool, allumée = fonction activée. Réfrigération rapide des produits dans le réfrigérateur

Réglage de l'hygrométrie du tiroir **BioFresh**, fig. A2 : curseur gauche = climat sec, curseur droit = climat humide

Description de l'appareil et de ses aménagements Réfrigérateur, env. 5 °C

- Poignées de transport
- Éléments de commande et de contrôle
- Compartiment fromage et beurre
- Fentes de ventilation
- Bac à œufs*
- Surfaces de rangement modulables*
- Eclairage intérieur
- Casier à bouteilles*
- Bacs à légumes
- Ecoulement de l'eau de dégivrage (réfrigérateur)
- Cloison de maintien bouteilles modulable*
- Balconnet maxi-bouteilles

Compartiment BioFresh, de 0 à 3°C

- Zone la plus froide, pour tous les aliments sensibles et facilement périssables
- Tiroir pour denrées sèches ou emballées
- Tiroir à hygrométrie réglable, idéal pour stockage en climat humide de salades, fruits et légumes

Plaquette signalétique

Congélateur, env. -18 °C

- Accumulateur de froid*
- Tiroirs
- Système d'identification*
- Bac à glaçons*

Pieds réglables, poignées de transport

* selon le modèle et l'équipement

A

Nous vous prions de conserver soigneusement ces consignes d'utilisation et, le cas échéant, de les remettre au nouvel acquéreur de l'appareil si ce 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	26
Sommaire	27
Prescriptions	27
Economies d'énergie	27
Recommandations et consignes de sécurité	28
Protection de l'environnement	28
Mise en place	28
Raccordement électrique	28
Mise en service et éléments de contrôle	29
Mise en marche et arrêt de l'appareil	29
Réglage de la température	29
Affichage de la température	29
Alarme sonore	29
Supercool	30
Coupure de courant/affichage "frost-control"	30
Fonctions supplémentaires	30
Sécurité enfants	30
Luminosité de l'affichage	30
Température BioFresh	30
Réfrigérateur	31
Rangement des aliments	31
Intérieur modulable	31
Eclairage intérieur	31
Compartiment BioFresh	32
Congélateur	33
SuperFrost	33
Conseils pour la congélation et la conservation	33
Système d'identification	34
Accumulateurs de froid	34
Préparation de glaçons	34
Dégivrage	34
Nettoyage	34-35
Pannes éventuelles - problèmes	35
Plaquette signalétique et S.A.V.	35
Mise en place et instructions de montage	
Dimensions hors tout de l'appareil	36-37
Inversion du sens d'ouverture de la porte	36-37
Insertion entre deux éléments de cuisine	37

Prescriptions

- Cet appareil est conçu pour la réfrigération, 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	conçue pour températures ambiantes de
SN	+10 °C à +32 °C
N	+16 °C à +32 °C
ST	+16 °C à +38 °C
T	+16 °C 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 2004/108/CE et 2006/95/CE.

Domaine d'utilisation de l'appareil

L'appareil est uniquement conçu pour la réfrigération de denrées alimentaires. Pour la réfrigération de denrées alimentaires à usage commercial, il convient de respecter les dispositions légales en vigueur.

L'appareil n'est pas conçu pour le stockage et la réfrigération de médicaments, de plasma, de préparations de laboratoire ou de substances et produits similaires mentionnés dans la directive européenne sur les produits médicaux 2007/47/CEE.

Un usage abusif de l'appareil peut occasionner des dommages aux marchandises stockées ou entraîner leur détérioration.

Par ailleurs, l'appareil n'est pas adapté à fonctionner dans des locaux à risques d'explosion.

Economiser l'énergie

- Toujours veiller à une bonne ventilation de l'appareil. Ne pas recouvrir ou obstruer les orifices et les grilles de ventilation.
- Dégager les fentes de ventilation.
- Ne pas placer l'appareil dans une zone à ensoleillement direct, à côté d'une cuisinière, d'un chauffage ou équivalents.
- La consommation en énergie dépend des conditions d'installation comme la température ambiante.
- Ouvrir l'appareil aussi brièvement que possible.
- Classer vos aliments par groupes de produits.
- Conserver toutes les denrées dans leur emballage ou avec une protection. Toute génération de givre est ainsi empêchée.
- Entreposer des aliments chauds : les laisser refroidir d'abord à température ambiante.
- Décongeler des aliments dans le réfrigérateur.
- Lorsque l'appareil présente une couche épaisse de givre : dégivrer l'appareil.
- En cas d'absence prolongée telle que vacances, vider et arrêter le compartiment réfrigérateur.

Des dépôts de poussière augmentent la consommation d'énergie :

- Dépoussiérer le compresseur avec la grille métallique de l'échangeur de chaleur sur la paroi arrière de l'appareil une fois par an.

Recommandations et consignes de sécurité

Protection de l'environnement

- **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 une déchetterie publique.

Votre ancien appareil contient encore des matériaux de valeur. Il doit faire l'objet du tri de déchets.

- Mettez votre ancien appareil hors service. Pour cela, le débrancher et couper le câble d'alimentation électrique. Veuillez détruire la serrure pour éviter que les enfants, en jouant, puissent rester enfermés à l'intérieur de l'appareil.
- Veillez à ne pas détériorer le circuit frigorifique de votre ancien appareil lors de son enlèvement ou de son transport dans une déchetterie appropriée.
- Pour tout renseignement sur le fluide réfrigérant contenu, consultez la plaquette signalétique.
- L'élimination des anciens appareils doit être effectuée dans les règles de l'art selon les prescriptions et les législations locales applicables.



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 de 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.

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.
- Cet appareil ne s'adresse pas aux personnes (et enfants) présentant des handicaps physiques, sensoriels ou mentaux ou aux personnes ne disposant pas d'une expérience et de connaissances suffisantes, sauf si ces dernières ont bénéficié d'une surveillance initiale ou ont reçu des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil de la part d'une personne responsable de leur sécurité. Les enfants ne doivent pas être laissés sans surveillance afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

- Evitez le contact permanent de la peau avec des surfaces froides ou des produits réfrigérés / surgelés. Cela est susceptible de provoquer des douleurs, une sensation d'engourdissement et des gelures. En cas de contact prolongé de la peau, prévoir les mesures de protection nécessaires, comme par ex. l'usage de gants.
- 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.
- L'appareil a été conçu pour être placé dans des locaux fermés. Ne pas exploiter l'appareil dehors ou dans des endroits humides non à l'abri de projections d'eau.

Mise en place

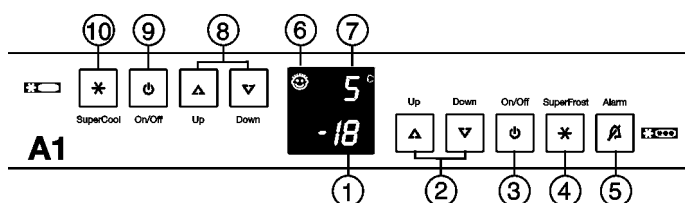
- Lors de l'installation/encastrement, veiller à ne pas endommager les tubulures du circuit frigorifique.
- Le site d'installation de votre appareil doit impérativement être conforme à la norme EN 378, à savoir un volume de 1 m³ pour 8 g de fluide réfrigérant type R 600a, pour interdire toute formation 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.
- Toujours monter l'appareil contre un mur.
- 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.
- Caler solidement l'appareil installé à l'emplacement voulu, en réglant la hauteur des pieds à l'aide de la clé 10 fournie.
- **Ne pas déplacer les grilles de ventilation. Veiller à une bonne ventilation de l'appareil.** Pour en savoir plus à ce sujet : voir 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 !
- Plaats vanwege brandgevaar geen brandende kaarsen, lampen en andere voorwerpen met open vlammen op het koel-/vriesapparaat.
- Oter toutes les sécurités de transport :
 - Retirer les autocollants ou pièces d'écartement* des surfaces de rangement et positionner ces dernières à la hauteur souhaitée.
 - Retirer tous les films de protection : sur les bordures, la façade et les côtés*.

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, fig. A.

- **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 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 2 heures avant d'introduire les premiers produits dans le congélateur. Attendre d'abord que la température de celui-ci ait atteint -18°C ou moins.

Mise en marche et arrêt de l'appareil

Avec l'interrupteur principal Marche-Arrêt ③, mettre toujours en circuit ou hors circuit l'appareil complet, réfrigérateur et congélateur.

- **Mise en marche** : appuyer sur les touches Marche-Arrêt ③ ou ⑨ pour que les affichages de température s'allument/clignotent.
- **Réfrigérateur avec compartiment BioFresh** : l'éclairage intérieur est allumé lorsque la porte est ouverte.
- **Congélateur** : lors de la mise en route et lorsque l'appareil est chaud, l'affichage du congélateur est représenté par des tirets jusqu'à ce qu'une température inférieure à 0 °C soit atteinte.
- **Arrêt** : pour mettre l'appareil complet hors circuit appuyer sur l'interrupteur principal Marche-Arrêt ③ pendant à peu près une seconde, de façon à ce que les affichages de la température soient éteints.
- Si vous souhaitez arrêter uniquement le **réfrigérateur et compartiment BioFresh** (le congélateur reste en marche - par exemple, pendant les vacances), appuyez sur la **touche Marche-Arrêt ⑨** pour que l'affichage de la température du réfrigérateur ⑦ et l'éclairage intérieur soient éteints. L'affichage de la température du congélateur ① doit être allumé.

Réglage de la température

Cet appareil a été réglé au départ de l'usine pour un régime de fonctionnement normal. Nous recommandons une température de +5°C dans le réfrigérateur et de -18°C dans le congélateur.

Abaisser la température : appuyer sur la touche de réglage **du bas**, à gauche pour le réfrigérateur : ⑧, droite pour le congélateur : ②.

Élever la température : appuyer sur les deux touches de réglage **du haut** respectives.

- Lors du réglage de la température, la **valeur de réglage clignote** à l'affichage.
- Après une première pression sur la touche de réglage, l'affichage indique le réglage actuel, à savoir la **dernière valeur réglée (= valeur théorique)**.
- Par de brèves pressions répétées sur la touche, le réglage change par paliers de 1°C ; une pression prolongée fait défiler les valeurs en continu.
- Env. 5 secondes après la dernière pression sur la touche, l'électronique passe en mode d'affichage de la température **réelle** de congélation ou de réfrigération (= **valeur réelle**).

La plage de réglage des températures s'étend

- de 9°C à 4°C pour le **réfrigérateur** et
 - de -16°C à -26°C pour le **congélateur**.
- En fonction du lieu d'installation de l'appareil, il n'est pas toujours possible d'obtenir la température la plus basse (par ex. lorsque la température ambiante est élevée).
- Dans le **compartiment BioFresh**, la régulation de la température est **automatique**, entre 0 et 3°C. Si vous souhaitez baisser ou augmenter la température, par ex. pour conserver du poisson, vous pouvez modifier la température assignée au compartiment BioFresh. Vous trouverez de plus amples informations à ce sujet dans le chapitre « Fonctions supplémentaires ».

Affichage de la température

En régime normal

- la **température moyenne de l'intérieur du réfrigérateur** est indiquée sur l'écran d'affichage ⑦ et
- la **température du produit congelé le moins froid** est indiquée sur l'écran d'affichage ①.

L'affichage clignote lorsque vous

- modifiez le réglage de la température et lorsque
- la température a augmenté de plusieurs degrés, pour vous avertir qu'il y a perte de froid. Une brève augmentation de la température peut survenir, par exemple, lorsque vous introduisez des aliments frais « chauds ». Une fois que vous avez rangé vos aliments ou que vous les avez changés de place, le système électronique règle automatiquement la température sur sa valeur précédente. Une élévation temporaire de la température n'a aucune influence sur les aliments congelés.

- Si l'affichage de température indique « F 1 » à « F 5 », alors l'appareil est en panne. Veuillez alors consulter votre S.A.V. le plus proche en indiquant l'affichage que vous avez observé.

Alarme sonore

L'alarme sonore vous aide à préserver la qualité de vos denrées congelées et à économiser de l'énergie.

- **L'alarme sonore s'éteint** en appuyant sur la touche d'arrêt alarme ⑤,

- 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, **l'affichage de la température clignote**,
- 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 rangez ou sortiez vos produits.

L'affichage de la température **clignotera** tant que l'incident détecté par l'alarme ne sera pas éliminé.

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

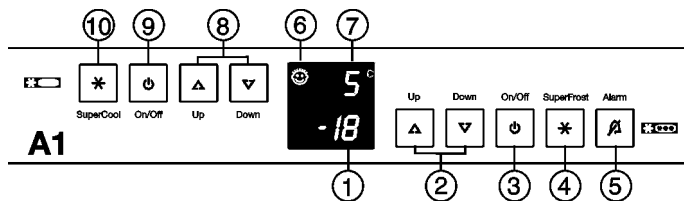
- Stocker les aliments les plus sensibles dans la zone la plus froide de l'appareil, conformément aux indications figurant sur la notice.
- Attendre le complet refroidissement des plats avant de les conserver (ex. soupe).
- Limiter la fréquence d'ouverture de la porte.

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.

Mise en service et éléments de contrôle



Supercool

La fonction Supercool vous permet de régler le réfrigérateur sur la puissance de réfrigération maximale.

Il est particulièrement recommandé de l'utiliser lorsque vous désirez réfrigérer le plus rapidement possible une **grande** quantité d'aliments, de boissons, de pâtisserie fraîche ou de plats cuisinés.

- **Mise en marche** : appuyer brièvement sur la touche Supercool (10) pour qu'elle s'allume.
La température de réfrigération baisse à sa valeur la plus froide.

Remarque : le mode de fonctionnement « Supercool » entraîne une consommation d'énergie plus importante. Au bout de 6 heures de fonctionnement, l'électronique arrête **automatiquement** le mode SuperCool et l'appareil repasse au régime normal de fonctionnement. Si besoin est, vous pouvez arrêter vous-même la fonction Supercool avant écoulement des 6 heures prévues.

- **Arrêt** : appuyer à nouveau sur la touche Supercool ; elle s'éteint.

Coupage de courant/affichage et FrostControl



Le message indiqué par l'affichage **nA** signifie : que la température du congélateur a subi une **élévation** anormale au cours des dernières heures ou des derniers jours en raison d'une coupure de courant.

- Si vous appuyez sur la touche d'alarme (5) alors que le message apparaît à l'affichage, ce dernier indiquera la température **la plus élevée** atteinte pendant la coupure de courant.
Selon l'élévation de température observée voire la décongélation survenue, vérifier la qualité des denrées alimentaires et voir si elles sont propres à la consommation.
- La température « la plus élevée » sera affichée pendant environ 1 mn. Ensuite, l'électronique indiquera la température instantanée du congélateur. En appuyant plusieurs fois sur la touche d'alarme, l'affichage peut être effacé immédiatement.

Au terme de la coupure de courant, l'appareil fonctionne à nouveau en fonction des derniers réglages de température sélectionnés.

Fonctions supplémentaires

Au moyen du mode de réglage, vous pouvez avoir recours à la **sécurité enfants**, modifier l'**intensité lumineuse de l'affichage*** et d'augmenter ou de diminuer légèrement la température du **compartiment BioFresh**.

Activer le mode de réglage :

- Appuyer pendant env. 5 sec. sur la touche SuperFrost - la touche SuperFrost clignote - l'écran affiche **c** pour sécurité enfants.

Note : la valeur à modifier clignote.

- En appuyant sur la touche Up/Down, sélectionner la fonction désirée :

c = sécurité enfants,
h = intensité lumineuse ou
b = température BioFresh.

- En appuyant brièvement sur la touche SuperFrost, sélectionner la fonction désirée :

- Pour **c** = sécurité enfants

en appuyant sur la touche Up/Down, sélectionner
c1 = sécurité enfants **ON** ou
c0 = sécurité enfants **OFF** et confirmer avec la touche SuperFrost.



Lorsque le symbole (6) luit, la sécurité enfants est active.

- Pour **h** = intensité lumineuse

en appuyant sur la touche Up/Down, sélectionner
h1 = intensité lumineuse **minimale** jusqu'à
h5 = intensité lumineuse **maximale** et confirmer avec la touche SuperFrost.



- Pour **b** = température BioFresh

en appuyant sur la touche Up/Down, sélectionner le niveau souhaité (de
b1 = température **la plus basse** à
b9 = température **la plus élevée**) et confirmer avec la touche SuperFrost.



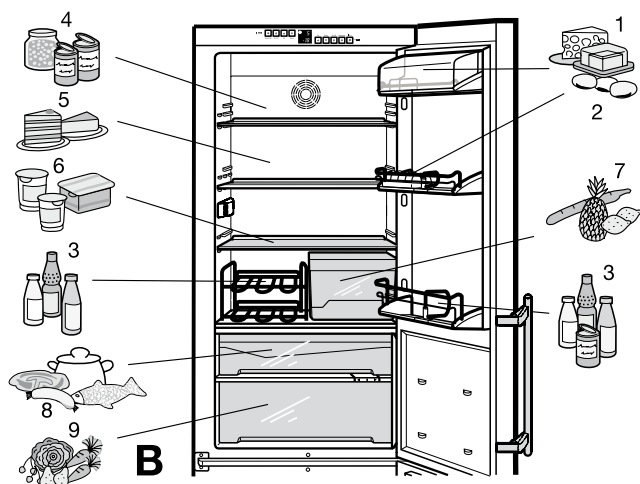
La température BioFresh se stabilise à la nouvelle valeur sélectionnée.

Remarque : b5 = valeur pré-réglée. En diminuant la température, de b4 à b1, il est possible d'atteindre des températures inférieures à 0 et de congeler légèrement les aliments stockés dans le compartiment BioFresh.

Quitter le mode de réglage :

- En appuyant sur la touche On/Off, vous terminez le mode de réglage. Après 2 min. le système électronique commute automatiquement.
- Le service de réglage standard est de nouveau actif.

Réfrigérateur



Réfrigérateur:

- 1 Beurre, fromage
- 2 Oeufs
- 3 Boîtes, boissons, bouteilles
- 4 Conserves
- 5 Pâtisseries
- 6 Produits laitiers
- 7 Fruits exotiques, légumes délicats

Compartment BioFresh :

- 8 Viandes et charcuterie, poisson, plats cuisinés
- 9 Salades, fruits, légumes ; pour de plus amples informations, voir le chapitre « Compartiment BioFresh ».

Rangement des aliments

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; 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. B.

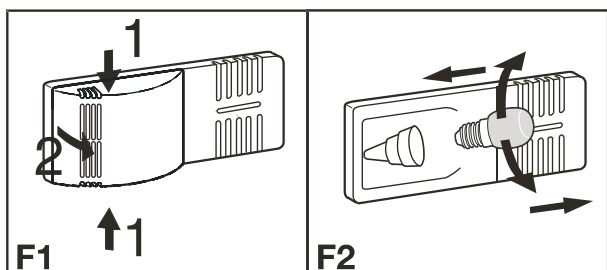
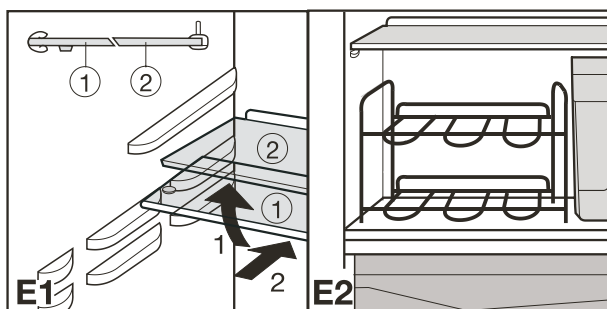
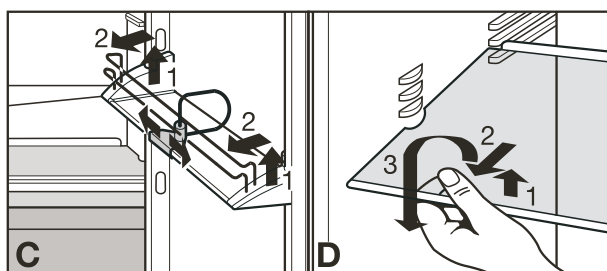
Conseils pour la réfrigération

- Éviter de disposer les aliments trop près les uns des autres, pour permettre une bonne circulation de l'air. **Ne pas** obstruer les fentes de ventilation* de la paroi arrière ; c'est important pour la puissance de refroidissement.
- Les aliments qui ont tendance à dégager ou à absorber les odeurs ou les saveurs d'autres aliments, ainsi que les liquides, doivent toujours être conservés dans des récipients hermétiques ou recouverts d'une protection.
- 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.

Intérieur modulable

Les surfaces de rangement et les balconnets de porte peuvent être déplacés suivant la place nécessaire.

- **Pour changer de place les balconnets de porte, fig. C :** soulever les balconnets de porte, les sortir par l'avant et les remettre en procédant dans l'ordre inverse.
- Pour éviter que les bouteilles ne se renversent à l'ouverture et à la fermeture de la porte, modifier la position de la **cloison de maintien bouteilles** en poussant sur le support en plastique.
- **Pour changer de place les surfaces de rangement, fig. D :** les soulever et les tirer vers l'avant, puis les basculer vers le haut pour les sortir. Remettre toujours les surfaces de rangement avec les butées arrière 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.
- Si vous avez besoin de place pour ranger de grandes bouteilles ou des récipients volumineux, soulevez légèrement la **partie avant** de la tablette en verre* et faites-la coulisser doucement sous la partie arrière jusqu'à ce que le dispositif s'enclenche dans les rainures d'appui, voir fig. E1.
- Grâce au **casier à bouteilles*** (fig. E2), vous obtenez un espace fraîcheur supplémentaire pour vos bouteilles de boisson d'une hauteur maximale de 300 mm.
- Pour utiliser des surfaces de rangement supplémentaires dans le réfrigérateur, le bac à légumes 7 (fig. B) peut être retiré.



Eclairage intérieur

Si la porte est restée ouverte, l'éclairage intérieur s'éteint automatiquement au bout d'environ 15 mn. Si l'éclairage intérieur ne s'allume pas lors d'une courte ouverture de porte, alors que l'affichage de la température fonctionne, il est probable que l'ampoule d'éclairage soit défectueuse.

Remplacement de l'ampoule :

- **Caractéristiques des ampoules :** puissance maximale 25 W. La nature du courant et la tension applicables à l'ampoule doivent coïncider avec les indications de la plaque signalétique de votre appareil. Utiliser seulement des ampoules de même dimension ; douille : E 14.
- Arrêter l'appareil. **Débrancher la prise ou ôter (ou dévisser) le fusible de la prise.**
- Comme indiqué sur la fig. F1, serrer le cache 1, le déclipser et le décrocher à l'arrière 2.
- Remplacer l'ampoule comme indiqué en fig. F2.
- Accrocher à nouveau le cache à l'arrière et l'enclipser latéralement.

* selon le modèle et l'équipement

Compartiment BioFresh

Le compartiment BioFresh permet de conserver certains **produits frais** jusqu'à trois fois plus longtemps que dans un réfrigérateur traditionnel et à qualité égale. Il vous permet ainsi de prolonger vos stocks de produits frais. Le goût, le degré de fraîcheur et la valeur nutritive (teneur en vitamines C et B) restent conservés dans une large mesure. Les résidus d'épluchage et la perte de poids des fruits et légumes sont réduits à leur strict minimum. L'alimentation est plus fraîche et plus naturelle.

La température de stockage maintenue constante entre 0 et 3°C et l'humidité résultante offrent des conditions idéales pour la conservation de différentes denrées.

Le tiroir du haut

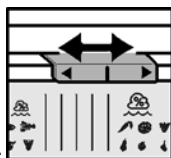
est idéal pour la conservation de denrées **sèches ou emballées** (produits laitiers, viande, poisson, charcuterie par ex.). Les produits sont conservés dans une atmosphère relativement **sèche**.

Le tiroir réglable

est idéal pour la conservation en atmosphère « humide » des salades, fruits et légumes non emballés. Une fois le tiroir bien rempli, la température de conservation se stabilise et présente une humidité relative allant jusqu'à 90% maximum. Si nécessaire, vous pouvez utiliser ce tiroir **au choix** (atmosphère sèche ou humide).

Réglage du degré hygrométrique, fig. A2 :

- Positionnement sur « **Sec** » (**petit symbole d'humidité**) - pousser le curseur vers la gauche. Introduire des aliments adaptables au stockage en climat sec.
- Positionnement sur « **Humide** » (**grand symbole d'humidité**) pour un degré hygrométrique élevé de 90% maximum - pousser le curseur tout à fait vers la droite. Ce positionnement est idéal pour les aliments à haut degré d'humidité interne comme la laitue fraîche, stockés sans emballage.



Remarques :

- Le degré hygrométrique dans le compartiment BioFresh dépend de l'humidité initiale contenue dans les aliments et de la fréquence d'ouverture de la porte.
- Lors de vos achats, veiller à la fraîcheur initiale des aliments à conserver. En effet, c'est la qualité et le degré de fraîcheur qui déterminent la durée de conservation des denrées.
- Les viandes, les fruits et légumes sans emballage devront toujours être rangés séparément dans les tiroirs. Lorsque, pour des raisons de place, vous devez les ranger ensemble, il faudra les emballer ! Ne pas mettre en contact différentes sortes de viandes ; toujours les séparer par un emballage. Vous éviterez ainsi toute altération prématurée.
- Les denrées à forte teneur en albumine s'altèrent plus rapidement (les coquillages et les crustacés s'altèrent plus vite que le poisson et le poisson plus vite que la viande).
- Avant de consommer les aliments du compartiment, les garder durant un certain temps à température ambiante. Ceci afin de restituer toute leur saveur et leur valeur nutritive.
- Ces aliments **ne doivent pas** être conservés dans le compartiment BioFresh : les légumes sensibles au froid tels que les concombres, les poivrons, les aubergines, les avocats, les tomates, les haricots, les courgettes ainsi que tous les fruits exotiques sensibles au froid.

Valeurs indicatives pour la durée de conservation

de certaines denrées alimentaires dans le compartiment BioFresh :

Curseur en position "Sec"

Beurre	jusqu'à	30 jours
Fromage gras	jusqu'à	30 jours
Lait frais	jusqu'à	7 jours
Saucissons, charcuteries	jusqu'à	7 jours
Poissons	jusqu'à	4 jours
Crustacés	jusqu'à	3 jours
Volaille	jusqu'à	5 jours
Viande de porc		
en grandes portions	jusqu'à	7 jours
coupée fin	jusqu'à	5 jours
Bœuf	jusqu'à	7 jours
Gibier	jusqu'à	7 jours

Curseur en position "Humide"

Légumes, salades

Ail	jusqu'à	180 jours
Artichauts	jusqu'à	21 jours
Asperges	jusqu'à	14 jours
Brocolis	jusqu'à	14 jours
Carottes	jusqu'à	150 jours
Céleri-rave	jusqu'à	30 jours
Champignons	jusqu'à	7 jours
Chicorée endive	jusqu'à	30 jours
Chou blanc	jusqu'à	180 jours
Chou de Chine	jusqu'à	14 jours
Chou de Milan	jusqu'à	60 jours
Chou-fleur	jusqu'à	21 jours
Choux de Bruxelles	jusqu'à	30 jours
Choux frisé d'hiver	jusqu'à	14 jours
Epinards	jusqu'à	7 jours
Fenouil	jusqu'à	21 jours
Herbes aromatiques	jusqu'à	30 jours
Laitue	jusqu'à	10 jours
Laitue craquante, chicorée scarole, mâche	jusqu'à	21 jours
Navets	jusqu'à	14 jours
Oignons frais	jusqu'à	7 jours
Petits pois	jusqu'à	10 jours
Poireaux	jusqu'à	60 jours
Radicchio	jusqu'à	21 jours
Radis	jusqu'à	14 jours

Fruits

Abricots	jusqu'à	14 jours
Cerises	jusqu'à	14 jours
Coings	jusqu'à	90 jours
Dattes (fraîches)	jusqu'à	60 jours
Figues (fraîches)	jusqu'à	7 jours
Fraises	jusqu'à	5 jours
Framboises	jusqu'à	5 jours
Groseilles/cassis	jusqu'à	21 jours
Groseilles à maquereau	jusqu'à	21 jours
Kiwis	jusqu'à	120 jours
Mûres	jusqu'à	8 jours
Myrtilles	jusqu'à	14 jours
Pêches	jusqu'à	30 jours
Poires	jusqu'à	120 jours
Pommes	jusqu'à	180 jours
Prunes	jusqu'à	21 jours
Raisins	jusqu'à	90 jours
Rhubarbe	jusqu'à	21 jours

Congélateur

SuperFrost

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 » fig. A3/④. Cette valeur maximale varie selon le modèle et sa classe climatique.

Congélation en mode SuperFrost

SuperFrost

- Appuyer brièvement sur la touche «SuperFrost»④, pour qu'elle 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 inférieurs.

Pour congeler la quantité **maximale** de denrées, retirer les tiroirs et placer les produits emballés directement sur le fond de la partie congélateur. Après congélation, remettre les tiroirs et y ranger les produits.
- Le mode SuperFrost **s'arrête automatiquement** au bout de 30 (au plus tard 65) heures en fonction des paramètres requis. La congélation est alors terminée. La touche **SuperFrost est éteinte**. L'appareil fonctionne à nouveau en régime normal, très économique.

Remarque : 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 congélez 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.

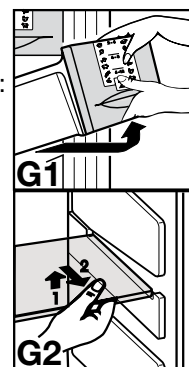
- Ne jamais placer de bouteilles ou cannettes contenant une boisson gazeuse dans le congélateur car elles pourraient exploser. Dans le cas d'une réfrigération rapide de boissons, retirer les bouteilles au bout d'une heure maximum.

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

- **VarioSpace :** En retirant le tiroir ainsi que la plaque de rangement, vous obtiendrez de la place pour des produits surgelés de gros volume sur deux hauteurs de tiroir. Cela vous permettra de congeler volailles, viandes, grosses pièces de gibier ainsi que pâtisseries hautes sans avoir besoin de les couper en morceaux et vous pourrez ainsi les cuisiner comme pièce entière.

- Si vous souhaitez disposer du volume maximum, vous pouvez enlever les tiroirs et placer les produits à congeler directement sur les plaques. Ainsi, tout le volume est disponible comme volume utile.

- **Pour sortir les tiroirs** (fig. G1), tirer jusqu'à la butée et soulever par l'avant.
- **Enlever la plaque de rangement**, fig. G2: Enlever le tiroir, soulever la plaque de rangement à l'avant et la sortir en la tirant. Pour la remettre : procéder dans le sens inverse, insérer simplement la plaque support jusqu'à la butée.



- 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.

- **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).













Congélateur

Système d'identification*

Les aliments congelés doivent être consommés dans la limite des délais de conservation recommandés.

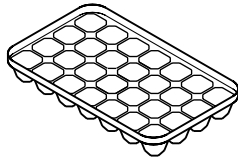
Les chiffres entre les symboles indiquent la durée de conservation en mois pour plusieurs types de denrées.

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.

plats cuisinés		2 - 6		saucisses
crème glacée				pain
poisson		4 - 8		champignons
porc				gibier
légumes		6 - 12		volailles
fruits		2		bœuf/veau

Préparation de glaçons

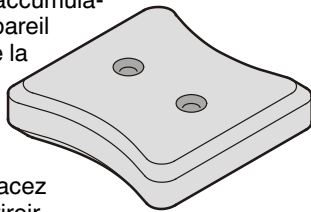
- Remplir d'eau le bac à glaçons.
- Placer le bac à glaçons dans l'appareil et laisser geler.
- Les glaçons se détachent lorsqu'on tord légèrement le bac ou lorsqu'on le passe un court instant sous l'eau courante.



Accumulateurs de froid

En cas de coupure de courant, les accumulateurs de froid fournis avec votre appareil évitent une remontée trop rapide de la température intérieure et contribuent de ce fait à mieux préserver la qualité des aliments stockés.

Pour obtenir la "durée de conservation maximale en cas de panne", placez les accumulateurs de froid dans le tiroir supérieur, directement sur les aliments congelés.



Dégivrage, nettoyage

Dégivrage

Le réfrigérateur et le compartiment BioFresh

de votre appareil sont à dégivrage automatique. L'eau de dégivrage s'évapore sous l'effet de la chaleur dissipée par le compresseur.

- Veillez à ce que l'eau de dégivrage puisse s'écouler sans entrave par l'orifice d'écoulement de la paroi arrière (voir flèche, fig. A).

Congélateur

après un certain temps, 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.
- Dégivrage : débrancher la prise ou appuyer sur la touche Marche-Arrêt du congélateur pour que l'affichage de température s'éteigne. Si l'affichage ne s'éteint pas, alors la sécurité enfants est activée.
- 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.

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 ouverte pendant le dégivrage. Absorber l'eau de condensation au fond du réfrigérateur à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon. Nettoyer ensuite l'appareil et le sécher soigneusement.

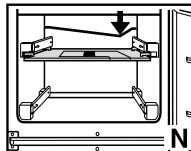
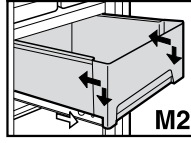
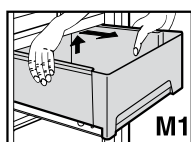
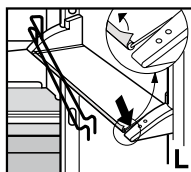
Nettoyage

- **Avant de procéder au nettoyage, arrêter systématiquement l'appareil. Pour cela, débrancher la prise ou mettre hors circuit les protections électriques situées en amont.**
- 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 !
- Si elles sont sales, nettoyer d'abord les parois latérales avec un nettoyeur d'inox tel qu'on le trouve habituellement dans le commerce. Utiliser ensuite le produit d'entretien des surfaces inox ci-joint en l'appliquant régulièrement dans le sens du poli.
- Utiliser pour nettoyer la surface des portes uniquement un chiffon propre et doux, légèrement humecté si besoin (eau + produit vaisselle). On peut utiliser facultativement un chiffon en microfibras.
- N'utilisez jamais d'éponge abrasive/grattoir, de produits de nettoyage concentrés, de détergents sableux, fortement chlorurés ou acides ou de solvants chimiques ; vous risqueriez d'endommager les surfaces et de provoquer leur corrosion.

Dégivrage, nettoyage

- Veiller à ce que l'eau de nettoyage ne s'infilte pas dans l'orifice d'écoulement, les grilles de ventilation et les parties électriques. 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.).
- Le beurrier* résiste au lave-vaisselle ; laver les surfaces de rangement, tablettes en verre et autres éléments à la main - ils ne résistent pas au lave-vaisselle.
- Si vous voulez ôter le balconnet de porte **supérieur** (compartiment beurre et fromage), il faut toujours le sortir avec le couvercle* ! Pousser ensuite prudemment un côté du balconnet vers l'extérieur, jusqu'à ce que le tenon du couvercle soit libre et que le couvercle puisse être retiré par le côté ; faire attention aux éventuelles douilles de fixation*.
- Les surfaces de rangement et balconnets de porte peuvent être démontés pour le nettoyage ; les bordures et parties latérales peuvent être retirées des tablettes en verre. Retirer tous les films de protection des bordures (fig. L).

- Pour nettoyer les **tiroirs BioFresh**, les tirer complètement, les soulever et les sortir (fig. M1).
- Pour les remettre : reposer chaque tiroir sur sa glissière entièrement sortie (la glissière doit arriver en butée de la façade du tiroir) et le pousser (fig. M2).
- Tirer ensuite tout simplement le **couvercle du tiroir** vers l'avant. En le remettant en place, emboîter les ergots dans les rainures de guidage. Le tiroir et son couvercle doivent être alignés l'un sur l'autre.
- Nettoyer régulièrement l'**orifice d'écoulement** situé derrière le tiroir BioFresh du haut à l'arrière de la cuve (voir flèche, fig. N). **Utiliser éventuellement un outil fin, par exemple un coton en tige ou autre.**



- 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. Charger l'appareil lorsque la température est assez basse.

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 – problèmes ?

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 :

Panne Cause possible et remède

L'appareil ne fonctionne pas, l'affichage est éteint

- L'appareil est-il correctement allumé ?
- 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 marche ?
- La porte est-elle restée ouverte pendant plus de 15 mn ?
- L'ampoule est défectueuse. Remplacer l'ampoule d'après les indications du chapitre « Eclairage intérieur ».

L'appareil est trop bruyant

- L'appareil est-il bien calé, les meubles ou les objets se trouvant à proximité vibrent-ils 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 frigorifique. 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.

Le compresseur fonctionne trop longtemps

- Pour les modèles superisolés, il s'agit d'un fonctionnement normal. En cas de faibles besoins en froid, le compresseur à vitesse variable* passe à une vitesse de rotation basse. Bien que le temps de course s'en trouve augmenté jusqu'à presque fonctionner en marche continue, des économies d'énergie sont réalisées..

L'alarme retentit, la température n'est pas assez froide

- Des quantités trop importantes de produits frais ont-elles été stockées **sans SuperFrost** ? (voir chapitre « SuperFrost »)
- La porte de l'appareil ferme-t-elle correctement ?
- 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 »)
- L'appareil a-t-il été trop souvent ouvert ou est-il resté trop longtemps ouvert ?
- Attendre éventuellement que la température nécessaire se rétablisse d'elle-même.

L'affichage indique le message nF

- Il y a eu une coupure/interruption passagère de l'alimentation électrique. Procéder en se référant au chapitre « Coupure de courant/affichage et FrostControl ».

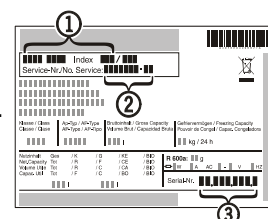
Plaquette signalétique et S.A.V.

Si aucune des causes mentionnées ci-dessus n'aide à résoudre le problème et que vous ne pouvez remédier vous-même à la panne, ou lorsque l'affichage de température indique « F D » à « F 5 », alors l'appareil est en panne. Veuillez alors consulter votre S.A.V. le plus proche (liste des adresses ci-jointe) en indiquant **l'affichage** que vous avez observé, ainsi que

- 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. Laissez l'appareil fermé jusqu'à ce que le Service Après Vente intervienne, afin d'éviter toute déperdition de froid.



Mise en place et instructions de montage

Ne pas monter cet appareil côte à côte avec d'autres réfrigérateurs ou congélateurs. Point important pour éviter tout dommage résultant de l'écoulement de l'eau de condensation.

Dimensions

Les **dimensions hors tout** sont indiquées en dernière page, dans la fig. **S**, et dans le tableau suivant :

Appareil, volume brut (l) voir plaquette signalétique		Hauteur H (mm)
332	(36..)	1788
366	(40..)	1982

Inversion du sens d'ouverture de la porte

Fig. **T**. Si nécessaire, vous pouvez inverser le sens d'ouverture de la porte :

Toujours effectuer l'inversion du sens d'ouverture de la porte lorsque la fiche de secteur est tirée !

- Porte ouverte, désenclipser la plinthe ① côté charnière à l'aide d'un tournevis et la tirer vers l'avant.
- Désenclipser le cache ② à l'aide d'un tournevis. Fermer la porte.
- Dévisser la vis M5 ③.
- Tirer vers le bas l'élément pivotant ④ avec son pivot ⑤, basculer l'ensemble et le déposer.
- Ouvrir la porte, la basculer par le bas et la retirer.
- Retirer le pivot central ⑥ par le bas.
- Basculer la porte du haut et la retirer par le bas (pour la variante I, veiller à ne pas perdre la douille d'écartement ⑨).
- Poser tous les éléments de charnière sur le côté opposé :
- En haut, procéder comme suit en fonction de la variante :
Variante I (bandeau de commande **visible**) : désenclipser les caches ⑧ avec un tournevis à l'avant et les enlever de biais vers le bas. Dévisser le pivot ⑦ et le visser du côté opposé en utilisant l'embout à six pans creux de la clef plate fournie (clef de 5). Remonter les caches ⑧ : les remettre en place à l'arrière et les encliqueter à l'avant.
Variante II (bandeau de commande **couvert**) : soulever le cache ⑧ côté poignée, le déplacer vers l'extérieur ; soulever le cache côté charnière et l'enlever.
- Dévisser la tôle de mise à la terre ⑩ : d'abord la vis de mise à la terre ⑩, ensuite la vis de fixation intérieure ⑪.
- Dévisser le support ⑨ : desserrer d'abord la vis de mise à la terre ⑩, ensuite les vis de fixation ⑪. Placer le support ⑨ du côté opposé : pour faciliter le montage, placer le support par le haut et le serrer à fond d'abord avec la vis de fixation supérieure ⑫ M5, puis avec la vis ⑫ et enfin avec la vis de mise à la terre ⑩ M4.
- Tourner sur 180° la tôle de mise à la terre ⑩ et la revisser sur le nouveau côté de la poignée : placer d'abord la vis de fixation ⑫ et ensuite la vis de mise à la terre ⑩.
- Placer le pivot ⑦ dans l'autre trou de fixation en utilisant l'embout à six pans creux de la clef plate fournie (clef de 5).
- Remonter les caches ⑧ : glisser le cache côté charnière vers l'extérieur et l'encliqueter ; glisser le cache côté poignée depuis l'extérieur et l'encliqueter.

- Charnière centrale : intervertir le cache ⑩ et le support ⑪ : dévisser les vis, déposer le cache ⑩ et le support ⑪ par le côté, les tourner de 180° et les poser sur le côté opposé, extraire la douille ⑫ et la réintroduire par en haut.
- Charnière inférieure : soulever la pièce d'écartement ⑬, fig. **T1**, et la poser sur le côté opposé.
- **Echanger la position des tiroirs BioFresh** (fig. **T1, 2, 3**):
 - Sortir complètement chaque tiroir, le saisir à l'arrière et le soulever, fig. **T1**.
 - Fig. **T2** : tirer le couvercle du tiroir ⑭ vers l'avant et l'engager du nouveau côté poignée dans les rainures de guidage jusqu'à enclipser les pivots.
 - Remettre les tiroirs en les reposant sur leur glissière complètement sortie (la glissière doit arriver en butée de la façade du tiroir) et les pousser, fig. **T3**.
Le tiroir et son couvercle doivent être alignés l'un sur l'autre.
- Pose des portes :
 - Extraire les bouchons ⑬ des paliers de porte et les poser sur le côté opposé.
 - Accrocher la porte du haut sur le pivot ⑦, (pour la variante I, veiller à ne pas perdre la douille d'écartement ⑨). Fermer la porte.
 - Engager le pivot central ⑥ par dessous à travers le support ⑩ dans le palier de porte. Vérifier que la porte est bien alignée à la carrosserie de l'appareil ; ajuster éventuellement à l'aide des trous oblongs du support.
 - Accrocher la porte inférieure et la fermer.
 - Tourner l'élément pivotant ④ de 180°, extraire le pivot ⑤ et assembler l'ensemble à l'envers. Monter l'ensemble sur le support ⑩ : pour cela, engager le pivot à travers le support dans le palier de porte, rabattre l'élément pivotant, le pousser vers le haut et le prémonter à l'aide de la vis ③.
- Aligner à fleur la porte à la carrosserie de l'appareil à l'aide du trou oblong du support ⑩, puis serrer à fond la vis ③.
- Mettre en place la plinthe ① et appuyer pour l'enclipser.
- Porte ouverte, poser le cache ② dans la plinthe à l'avant, l'enclipser à l'arrière.
- Déplacer les **poignées** ⑬ et les bouchons ⑬*. Lorsque la porte est ouverte, déboîter doucement les plaques d'appui* ⑬ à l'avant et les pousser sur le côté. Dévisser la poignée avec un tournevis cruciforme* ou Torx®. Faire l'inverse lors du montage : insérer les plaques et penser à bien les enclencher.
- Dans le cas des appareils équipés d'un **casier à bouteilles***, fig. **T** :
Inverser l'emplacement du casier à bouteilles et celui du bac à légumes afin d'en faciliter l'accès (il est conseillé de toujours placer le casier à bouteilles **du côté de la poignée**).

