



MARQUE : SIEMENS

REFERENCE : KD 28 VV 00

CODIC : 2306131

Respect des règles d'hygiène alimentaire

Cher client,

Pour une meilleure conservation de vos aliments, nous vous recommandons de bien vouloir respecter svp les règles d'hygiène alimentaire suivantes :

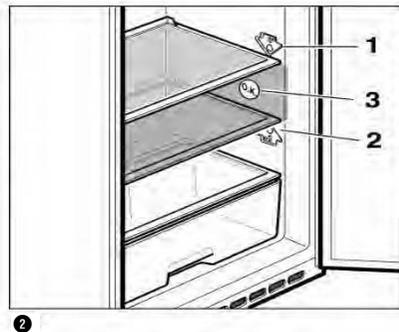
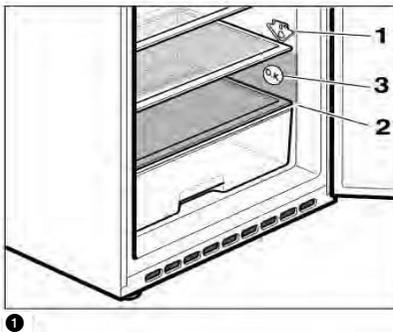
- Nettoyez fréquemment le compartiment intérieur du réfrigérateur à l'aide d'un détergent non agressif, ne provoquant pas d'oxydation des pièces métalliques (utilisez par ex. de l'eau tiède additionnée d'un peu de produit à vaisselle).
Ensuite, une fois les surfaces ainsi nettoyées, désinfectez-les avec de l'eau additionnée de vinaigre ou de citron, ou à l'aide d'un produit germicide en vente habituelle dans le commerce et adapté aux appareils de réfrigération (avant d'appliquer ce produit sur les pièces métalliques, faites d'abord un essai de compatibilité à un endroit peu visible).
- Avant de déposer des produits alimentaires dans le compartiment réfrigérateur, enlevez leur emballage commercial (retirez par ex. le carton entourant les pots de yaourt).
- Pour que la température ne monte pas trop dans le compartiment réfrigérateur, laissez les aliments cuits refroidir d'abord hors du réfrigérateur. N'ouvrez pas la porte du réfrigérateur inutilement et ne la laissez pas trop longtemps ouverte.
Rangez les aliments de sorte que l'air puisse circuler librement.
- Pour éviter toute contamination entre les différents produits alimentaires, rangez-les séparés les uns des autres, bien emballés ou protégés dans des récipients.
- Au moment de préparer des plats, ne saisissez les aliments qu'après vous être lavé les mains. Avant de préparer d'autres plats, lavez-vous à nouveau les mains. De même, lavez-vous les mains avant chaque repas.
- Avant de réutiliser des ustensiles de cuisine qui viennent de servir, nettoyez-les (grandes cuillers, planches de découpe, couteaux de cuisine, etc.).

Zone la plus froide

Stockez et conservez les aliments selon leur nature dans la zone appropriée du réfrigérateur (voir la notice d'utilisation).



La zone la plus froide ou zone destinée aux aliments délicats est repérée par la flèche suivante dans le compartiment réfrigérateur. Selon le modèle, cette zone se trouve complètement en bas entre la flèche imprimée sur le côté et la clayette en verre située en-dessous (Fig. ①/1 et 2) ou entre les deux flèches (Fig. ②/1 et 2) ou encore, en l'absence de flèches, dans tout le compartiment réfrigérateur à l'exception de la zone de la contre-porte.



La zone la plus froide convient idéalement pour conserver tous les **aliments sensibles et hautement périssables**, qui requièrent une **température de stockage inférieure à 4 °C**, tels que: la viande, la volaille, le poisson, la charcuterie, les plats pré-cuisinés, les salades préparées, les mets sucrés à base d'œufs et/ou de crème, les pâtes sucrées et salées fraîches, les pizzas, les quiches, les produits frais et fromages au lait entier, le fromage prêt à consommer...

Indicateur de température (Fig. ① et ②/3)

Veillez à ce que l'indicateur de température ne soit pas exposé aux rayons solaires, ne le mettez jamais dans la bouche.

L'indicateur de température affiche les températures inférieures à 4 °C. Il sert à déterminer le réglage nécessaire du thermostat. Suivant la température ambiante, réglez le thermostat entre les chiffres 2 et 3. Si le thermostat permet un réglage au degré près, réglez-le sur 4 °C ou moins.

Au bout de 12 heures environ, lorsque la température est descendue en-dessous de 4 °C, l'indicateur de température vire du noir au vert et la mention «O.K.» devient visible (si cette mention n'apparaît pas, réduisez progressivement la température).



Réglage correct



Température trop élevée.
Réglez le thermostat sur une température plus basse.

Conseils pour la mise au rebut

Mise au rebut de l'ancien appareil

A respecter lorsque votre nouvel appareil remplace un ancien.

Les appareils usagés ne sont pas des déchets sans valeur. Leur élimination dans le respect de l'environnement permet d'en récupérer de précieuses matières premières.

Rendez l'ancien appareil inutilisable :

1. Débranchez la fiche mâle de la prise de courant.
2. Sectionnez le cordon d'alimentation puis enlevez-le avec la fiche mâle.
3. **Démontez la serrure. Vous empêcherez ainsi que des enfants ne s'enferment dans l'appareil en jouant et risquent leur vie.**

Les appareils frigorifiques contiennent des fluides frigorigènes et des gaz isolants qui nécessitent une mise au rebut adéquate. Veillez à ce que les tuyaux du circuit frigorifique de votre appareil ne soient pas endommagés jusqu'à son élimination dans les règles de l'art. Jusqu'à l'enlèvement de l'appareil, veillez bien à ce que son circuit frigorifique ne soit pas endommagé.

Mise au rebut de l'emballage

Attention :

Ne permettez pas aux enfants de jouer avec les emballages et ses pièces constitutives. Ils risquent de s'étouffer avec les cartons pliants et les feuilles de plastique.

Pour vous parvenir, votre nouvel appareil a été conditionné dans un emballage de protection. Tous les matériaux qui le constituent sont compatibles avec l'environnement et recyclables. Aidez-nous à recycler l'emballage en respectant l'environnement.

Pour savoir comment vous débarrasser de l'emballage, veuillez consulter votre revendeur ou les services administratifs de votre mairie.



Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2002/96/CE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE). La directive définit le cadre pour une reprise et une récupération des appareils usagés applicables dans les pays de la CE.

Consignes de sécurité

Avant de mettre l'appareil en service

Veillez lire attentivement et entièrement les informations figurant dans les notices d'utilisation et de montage.

Elle contiennent des remarques importantes concernant l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil.

Le fabricant décline toute responsabilité si les consignes et mises en garde contenues dans la notice d'utilisation ne sont pas respectées. Conservez les notices d'utilisation et de montage car elles pourront servir ultérieurement si l'appareil change de propriétaire.

⚠ Attention :

- Cet appareil contient une petite quantité d'un fluide réfrigérant écologique mais inflammable, le R 600a. Pendant le transport et la mise en place de l'appareil, veillez à ne pas endommager les tuyauteries du circuit frigorifique. Si le fluide réfrigérant jaillit, il peut provoquer des lésions oculaires ou s'enflammer. Si du fluide réfrigérant fuit, veuillez respecter les consignes suivantes :
 - Il ne doit y avoir aucune flamme nue ni de source d'inflammation à proximité du point de fuite.
 - Débranchez l'appareil, aérez à fond la pièce pendant quelques minutes.
- Plus l'appareil contient du fluide réfrigérant et plus grande doit être la pièce dans laquelle il se trouve. Dans les pièces trop petites, un mélange gaz-air inflammable peut se former en cas de fuite.
- Comptez 1 m³ de volume minimum de la pièce pour 8g de fluide réfrigérant. La quantité de fluide présente dans l'appareil est indiquée sur la plaque signalétique située à l'intérieur de ce dernier.
- **En cas d'urgence**
 - En cas de contact avec les yeux, rincez-les abondamment et rendez-vous chez un médecin.
 - De l'appareil, éloignez toute source d'étincelles et de flammes nues.
 - Débranchez la fiche mâle de la prise de courant. Aérez bien la pièce pendant quelques minutes.
- Dans les cas suivants, débranchez la fiche mâle de la prise de courant ou défaites le fusible / coupez le disjoncteur :
 - Si vous dégivrez l'appareil.
 - Si vous nettoyez l'appareil.

Pour débrancher l'appareil, tirez sur la fiche mâle et non pas sur son cordon.

- Ne mettez pas en service un appareil endommagé. Dans le doute, renseignez-vous auprès du revendeur.
- N'utilisez pas d'appareils électriques à l'intérieur de l'appareil (par ex. appareils de chauffage, machine à glaçons, etc.).
- Ne stockez dans l'appareil ni produits contenant des gaz propulseurs inflammables (par ex. bombes aérosols) ni produits explosifs – **Risque d'explosion !**
- L'appareil n'est pas un jouet, éloignez les enfants.
- Ne dégivrez ni ne nettoyez jamais l'appareil avec un nettoyeur à vapeur. La vapeur pourrait atteindre des pièces électroconductrices et provoquer un court-circuit ou vous faire électrocuter.

Consignes d'utilisation à respecter

- Pour cette raison, ne recouvrez et n'obstruez en aucun cas les orifices d'aération.
- Les réparations sont réservées à des spécialistes. Des réparations inexpertes s'accompagnent de risques considérables pour l'utilisateur.
- Ne vous servez pas des socles, clayettes et portes comme marchepieds ou pour vous appuyer.
- Stockez les boissons fortement alcoolisées en position verticale dans des récipients bien fermés.
- Si l'appareil est équipé d'une serrure : rangez la clé hors de portée des enfants.
- L'huile et la graisse ne doivent pas entrer en contact avec les parties en matières plastiques et le joint de porte. (ces derniers pourraient sinon devenir poreux).

- Dans le compartiment congélateur, ne stockez pas de boissons, gazeuses en particulier, en bouteilles ou en boîtes car elles éclateraient.
- Ne portez pas directement à la bouche les esquimaux ou les glaçons qui sortent du compartiment congélateur (**risque de brûlures** dû à la température très basse).
- Ne touchez pas les aliments congelés avec les mains mouillées car elles risqueraient de rester collées.
- Ne tentez jamais de racler le givre ou la glace avec un couteau. Vous risqueriez d'endommager les tuyaux de fluide réfrigérant. Ce fluide, en fuyant, pourrait s'enflammer et vous blesser aux yeux.
- Pour accélérer le dégivrage, n'utilisez que les moyens recommandés par le fabricant.

Mises en garde

- Faites en sorte de ne pas obstruer les grilles de ventilation de la structure du réfrigérateur
- N'utilisez pas de dispositifs mécaniques ni tout autre moyen d'accélération du processus de décongélation différent de ceux recommandés par le fabricant.
- Faites en sorte de ne pas endommager le circuit de réfrigération.
- Pour le réfrigérateur/congélateur, utilisez toujours le type de composants électriques internes recommandé par le fabricant.

Dispositions générales

L'appareil convient pour

- Réfrigérer et congeler des aliments.
- Préparer des glaçons.

Cet appareil est destiné à un usage domestique.

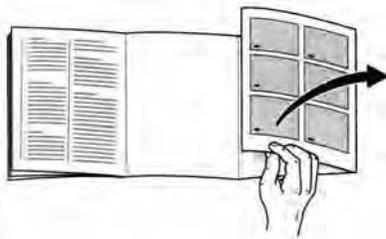
Si l'appareil sert à des fins professionnelles, les normes et prescriptions correspondantes s'appliqueront.

L'appareil a été antiparasité conformément à la directive UE 89/336/CEE.

Le circuit frigorifique a subi un contrôle d'étanchéité.

Ce produit est conforme aux dispositions de sécurité applicables aux appareils électriques (EN 60335/2/24).

Votre nouvel appareil



Selon le modèle, votre appareil peut présenter des détails différents en particulier quant à son équipement.

Fig. 1

- 1 bac à glaçons
 - 2 thermostat et éclairage intérieur
 - 3 clayettes
 - 4 boîtes à viande
 - 5 goulotte d'écoulement de l'eau de degivrage
 - 6 plaque
 - 7 bac à légumes
 - 8 grille d'aération dans le socle
 - 9 balconets
 - 10 porte-bouteilles
 - 11 joint de porte
 - 22 interrupteur de congélation (Fig. 2)
- A compartiment congélateur
B compartiment de réfrigération

Contrôler la température ambiante et l'aération

La catégorie climatique de l'appareil figure sur sa plaque signalétique (Fig. 10). Elle indique les températures ambiantes dans lesquelles l'appareil peut fonctionner.

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

Aération

L'air entrant en contact avec la paroi arrière de l'appareil se réchauffe. Cet air chaud doit pouvoir s'échapper sans obstacle. S'il ne le peut pas, le groupe frigorifique doit fonctionner plus longtemps, ce qui augmente la consommation de courant.

Pour cette raison, ne recouvrez ni n'obstruez jamais les orifices d'aération de l'appareil.

Contenance utile

Vous trouverez les indications relatives à la contenance utile sur la plaque signalétique de votre appareil.

Branchement de l'appareil

Après l'installation de l'appareil en position verticale, attendez au moins une demi-heure avant de le mettre en service. Il peut en effet arriver, pendant le transport, que l'huile présente dans le compresseur se déplace vers le circuit frigorifique.

Avant la première mise en service, nettoyez le compartiment intérieur de l'appareil (voir Nettoyage).

La prise femelle doit être librement accessible. Branchez la fiche mâle de l'appareil dans une prise secteur en 220–240 V / 50 Hz, réglementairement reliée à la terre. Cette prise doit être protégée par un fusible supportant un ampérage de 10 A minimum.

Sur les appareils destinés aux pays non européens, vérifiez si la tension de branchement et le type de courant spécifiés sur la plaque signalétique concordent bien avec ceux offerts par le secteur du pays concerné.

La plaque signalétique se trouve en bas à gauche dans l'appareil. S'il faut changer le cordon d'alimentation secteur, seul un spécialiste pourra réaliser cette opération.

Mise en service et réglage de la température

Avant la première mise en service, nettoyez l'intérieur (voir nettoyage).

Mise en service de l'appareil

Tournez le sélecteur de température (Fig. 3) qui se trouve sur «0». L'appareil se met en marche.

Remarques:

Lorsque le groupe frigorifique fonctionne, des perles d'eau ou une couche de givre se forment sur la paroi arrière de l'appareil. Ceci est normal. Le dégivrage s'effectue de façon entièrement automatique, il est donc inutile de racler le givre ou d'essuyer l'eau. L'eau de dégivrage s'écoule à travers le tuyau d'écoulement (Fig. 3/7) dans un bac situé à l'arrière de l'appareil où elle s'évapore.

Après la fermeture du compartiment congélateur, la porte ne s'ouvre pas immédiatement, attendre deux à trois minutes jusqu'à ce que la dépression qui s'est formée, se soit neutralisée.

Réglage de la température

Le thermostat (Fig 3) permet le réglage de la température des deux compartiments en fonction de la température ambiante. Les chiffres élevés correspondent aux basses températures.

Position du thermostat «0»=mise hors circuit de l'appareil. A partir de «1» l'appareil fonctionne.

Nous recommandons un réglage moyen (environ «2-3»).

Pour la congélation, réglez le thermostat sur le repère «3» (voir également la rubrique «congélation»).

A noter au stockage de produits congelés

Si la température de l'endroit prévu pour l'appareil descend au-dessous de +18°C il convient de mettre en marche le commutateur de congélation; la marque rouge sera visible (figure 3/22).

Lorsqu'on réalise cette opération, la lumière intérieure reste allumée à basse intensité; de cette façon, la température nécessaire pour le stockage à long terme des aliments dans le compartiment du congélateur sera maintenue.

Arrêt

Arrêt

Placer le thermostat sur «0», Fig 3 l'appareil est hors circuit.

Arrêt prolongé

Dans le cas d'un arrêt prolongé: débranchez l'appareil, dégivrez et nettoyez. Laissez les portes ouvertes.

Rangement des aliments

Possibilités de transformation de l'aménagement intérieur

Les clayettes du réfrigérateur peuvent être réglées à volonté. Pour cela, les tirer vers l'avant, les abaisser et les replacer à l'endroit désiré (Fig. 4).

Pour déposer des bouteilles, la grille porteuse peut être placée obliquement.

Les balconnets de la contre-porte peuvent être retirés afin de faciliter le nettoyage (Fig. 6).

Attention lors du rangement!

- Laissez refroidir hors de l'appareil les boissons et les aliments chauds.
- Disposez les denrées autant que possible bien emballées ou bien recouvertes.
- Ne pas mettre les parties en plastique et le joint de la porte en contact avec de l'huile ou des matières grasses (Ces parties pourraient devenir poreuses).
- Ne pas entreposer de matières explosives dans l'appareil.
- Placez les boissons fortement alcoolisées debout et hermétiquement fermées.
- Les zones les plus froides dans le réfrigérateur sont la paroi arrière et le dessus de la plaque.

Exemple de rangement

Fig. 1

Dans le **congélateur (A)**, congeler les aliments, les conserver et préparer des glaçons.

Sur les **clayettes (3)**, de haut en bas, pâtisseries, plats cuisinés, produits laitiers.

Dans les **boîtes à viande (4)**, viande et charcuterie.

Sur la **plaque (6)**, viande et charcuterie.

Dans le **bac à légumes (7)**, légumes, fruits, salades.

Dans le **balconet (9)** de la porte, tubes et petites boîtes.

Dans les **porte-bouteilles (10)**, grandes bouteilles.

Contrôlez les zones de froid dans l'appareil

Vu que l'air circule dans le compartiment réfrigérateur, certaines zones sont plus froides que d'autres.

Selon le modèle, la zone adaptée aux produits délicats se trouve complètement en bas, entre la flèche imprimée latéralement et la clayette en verre située en-dessous (**fig. 11/1 et 2**), ou entre les deux flèches (**fig. 12/1 et 2**). Cette zone convient idéalement pour ranger la viande, le poisson, la charcuterie, les salades mixtes, etc.

Congélation stockage des produits et préparation de glaçons

Attention lors de l'achat de produits surgelés!

- N'achetez que des aliments dont l'emballage est intact.
- La durée de conservation ne doit pas être périmée.
- La température du congélateur commercial ne doit pas être supérieure à -18°C.
- Achetez les produits surgelés en dernier, enveloppez-les dans du papier journal ou utilisez un sac isotherme pour le transport. Stockez le plus rapidement possible les surgelés dans votre congélateur.

Emballage des produits frais

Ne congeler que des produits frais de première qualité que vous emballerez sous vide afin d'éviter qu'ils ne perdent leur saveur ou se désèchent.

Se prêtent à l'emballage:

Films plastiques, films polyéthylènes, feuilles d'aluminium et boîtes hermétiques. Ces articles sont en vente dans le commerce.

N'utilisez pas:

Le papier d'emballage, le papier-sulphurisé, les feuilles de cellophane, les sacs-poubelle et les sacs en plastique ayant déjà servis. Déposez les produits frais dans l'emballage, en extraire l'air et fermez-le hermétiquement.

Pour fermer les emballages, vous pouvez utiliser:

des élastiques, des clips en plastique, des ficelles, des rubans adhésifs résistants au froid etc. Les sachets et les feuilles en polyéthylène peuvent être fermés à l'aide d'une thermosoudeuse.

Collez sur chaque paquet une étiquette indiquant le contenu et la date de congélation avant des les stocker dans le compartiment congélateur.

Pouvoir de congélation

Les indications relatives à la capacité de congélation maximale selon la norme actuelle se trouvent sur la plaque signalétique.

La capacité maximum de surgélation d'aliments frais en 24 h, (placés sur les clayettes de surgélation), est indiqué sur la plaque de caractéristiques (en Kg/24h), croquis 10.

Placer les produits à congeler dans le compartiment congélation en prenant soin de ne pas gêner la circulation de l'air à l'intérieur de l'appareil. Veillez à ce que les produits déjà congelés n'entrent pas en contact avec les denrées fraîches.

Réglage du thermostat pour la congélation et utilisation du commutateur de congélation

A la mise en place des aliments plager le thermostat sur une température moyenne (environ "3"). Dans cette position on peut congeler 2,5 kg d'aliments. Si les quantités sont plus élevées il est nécessaire d'utiliser le commutateur de congélation (Fig. 3/22). (Appuyer sur le commutateur -la marque rouge apparaît).

Le processus de congélation est terminé après 24h environ, remettre le commutateur hors circuit.

A noter pendant la congélation

Les denrées déjà congelées en doivent pas étres mises en contact avec les aliments frais.

A noter au stockage de produits congelés

Si la température de l'endroit prévu pour l'appareil descend au-dessous de +18°C, il convient de mettre en marche le commutateur de congélation; la marque rouge sera visible (figure 3/22). Lorsqu'on réalise cette opération, la lumière intérieure reste allumée à basse intensité; de cette façon, la température nécessaire pour le stockage à long terme des aliments dans le compartiment du congélateur sera maintenue.

Durées de conservation

Pour éviter une altération des produits congelés, veillez à ne pas dépasser la date limite de conservation. Celle-ci varie en fonction des produits. A une température de -18°C vous pouvez stocker poissons, saucisses, plats cuisinés et pâtisseries pendant 2 mois, fromages, volailles, viandes pendant 4 mois, légumes et fruits pendant 6 mois.

Décongélation des produits

En fonction de l'utilisation réservée aux aliments, vous pouvez opter pour une des solutions suivantes: décongélation à température ambiante, à l'intérieur du réfrigérateur, dans un four électrique traditionnel ou à chaleur tournante, dans un four à micro-ondes.

Il est possible de recongeler des denrées partiellement décongelées si, à partir du moment où la température a atteint +3°C, il ne s'est pas écoulé plus d'un jour pour la viande et le poisson ou plus de trois jours pour les autres denrées. Si le goût, l'odeur ou l'aspect ont été modifiés, cuire les denrées et congeler à nouveau les mets cuisinés. Ne pas dépasser la durée maximale de conservation.

Préparation des glaçons

Fig. 7

Remplissez les bacs glaçons au 3/4 d'eau et placez-les dans le congélateur. Les glaçons se démoulent facilement par simple torsion du bac.

Dégivrage

Compartiment réfrigérateur

Le dégivrage s'effectue de façon entièrement automatique. L'eau s'écoule par la goulotte (Fig. 8/7) et le tuyau d'écoulement dans un bac situé à l'arrière de l'appareil où elle s'évapore.

Nettoyez les fréquemment (Fig. 8/19) afin que l'eau puisse toujours s'écouler librement.

Compartiment congélateur

Dans le compartiment congélateur le dégivrage n'est pas automatique puisque les produits stockés ne doivent en aucun cas être soumis à un début de décongélation.

La couche de givre augmente la consommation de courant, et peut nuire au rendement frigorifique.

Raclage de la couche de givre

Otez la couche de givre à l'aide d'une raclette.

N'employez jamais d'objets métalliques pointus, vous pourriez abîmer les plaques de congélation.

Dégivrage de la couche de glace

Si la couche de givre atteint 1/2 cm, il est nécessaire de dégivrer l'appareil.

S'il y a encore des congelés dans l'appareil avant le dégivrage, actionner le commutateur de congélation (Fig. 8/22) en marche environ 4 heures avant l'opération, afin que les denrées atteignent une fois de plus une température très basse. Puis retirer les casiers avec les congelés et placer les éléments frigorifiques sur les aliments.

Procédez de la manière suivante:

- Enlevez les aliments et enveloppez-les dans plusieurs épaisseurs de papier journal puis déposez-les dans un endroit frais.
- Placez le thermostat (Fig. 1/2) sur le repère «0» ou débranchez l'appareil. Veillez à ce que l'eau ne pénètre pas dans le thermostat.
- Laissez la porte ouverte, absorbez l'eau de dégivrage à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon.
- Essuyez le compartiment congélateur avec un chiffon sec, remettez l'appareil en service et replacez les aliments congelés.

Accélération du dégivrage

La durée du dégivrage est réduite en plaçant un récipient d'eau chaude dans le congélateur.

Une grande prudence est recommandée si on utilise des bombes aérosols dégivrantes, qui peuvent causer la formation de gaz explosifs ou contenir des solvants ou des gaz susceptibles de détériorer le plastique ou de nuire à la santé.

Nettoyage

Avant de procéder au nettoyage, ayez soin de débrancher l'appareil ou de retirer la fusible.

Excepté pour le joint de la porte, utilisez de l'eau tiède additionnée d'une petite quantité de produit de vaisselle.

N'utilisez pas de poudres abrasives, ni de produits détergents ou solvants!

Nettoyez le joint de porte (Fig. **1**/11) exclusivement à l'eau claire et essuyez-le soigneusement avec un chiffon sec.

Veillez à ce qu'il n'y ait pas d'eau qui s'infiltrerait dans le thermostat. (Fig. **1**/2).

La gouttière (Fig. **3**/7) et l'écoulement (Fig. **3**/19) dans le réfrigérateur doivent être nettoyés plus fréquemment afin que l'eau de dégivrage puisse s'évacuer librement. A cet effet, utilisez éventuellement des bâtonnets pour dégager l'ouverture d'écoulement.

Les parois extérieures de l'appareil peuvent être entretenues au moyen des produits que l'on trouve couramment dans le commerce. Laissez la porte fermée pendant l'opération, afin que le produit de nettoyage n'entre pas en contact avec les pièces en matière plastique de l'intérieur.

Economie d'énergie

- Placez votre congélateur dans un endroit frais et bien aéré. Veillez à ce qu'il ne soit pas exposé aux rayons solaires et qu'il ne se trouve pas à proximité immédiate d'une source de chaleur (radiateur etc.).
- Laissez refroidir hors de l'appareil les aliments chauds.
- Placez les produits à décongeler dans votre réfrigérateur. Ainsi, vous pouvez utiliser le froid qu'ils ont emmagasiné pour le rafraîchissement des produits se trouvant dans le réfrigérateur.
- Dégivrez dès qu'il se forme une couche de glace à l'intérieur du congélateur, celle-ci gêne l'arrivée du froid aux produits et augmente la consommation de courant.
- Ouvrez et fermez les portes de l'appareil, aussi rapidement que possible. Moins la porte du congélateur restera ouverte, moins il y aura formation de givre.

Comment réparer soi-même les petites pannes

Avant d'appeler le service après-vente, nous vous conseillons de lire attentivement les conseils suivants qui vous permettront peut-être de remédier au défaut.

En cas d'intervention inutile du service après-vente, vous devez prendre en charge la totalité des frais occasionnés par la mise à disposition d'un technicien, même pendant la période de garantie.

Dérangements

Causes possibles

En cas de bruits anormaux:

- L'appareil n'est pas bien d'aplomb ou alors un corps étranger est coincé au niveau du groupe frigorifique.
- Un élément de la paroi arrière vient buter contre la carcasse de l'appareil ou le mur, ce qui l'empêche de vibrer librement: dans ce cas, repliez la partie en cause avec précaution.

Si l'éclairage intérieur ne fonctionne pas:

- La lampe est grillée. Retirer la fiche de la prise de courant, retirer le couvercle (Fig. 9) et remplacer la lampe 220-240 V max. 15 watts culot E 14.
- L'interrupteur de porte (Fig. 5/1) est coincé, vérifiez s'il est possible de l'enfoncer. Dans le cas contraire, appelez le service après-vente.
- Le thermostat (Fig. 9/3) est sur «0».

Si la température à l'intérieur de l'appareil est trop basse:

- Le thermostat est réglé sur une température trop basse.
- Le commutateur de congélation (Fig. 3/22) n'a pas été mis en service avant la mise en place d'aliments frais.

Si le rendement frigorifique diminue:

- La porte a été ouverte fréquemment.
- Vous venez de congeler une grande quantité de denrées.
- Une couche importante de givre s'est déposée dans le compartiment congélateur.
- La grille d'aération du haut ou du bas de l'appareil est masquée.
- Un corps étranger est coincé entre le groupe frigorifique et le mur.

Si le rendement frigorifique est nul:

- L'appareil est mal branché.
- Un fusible a sauté.
- Le thermostat est sur "0".

Comment réparer soi-même les petites pannes

Si les conseils ci-dessus ne vous ont pas permis de remédier au défaut, prévenez sans retard le service après-vente.

N'essayez pas de réparer l'appareil par vos propres moyens et n'intervenez surtout pas dans la partie électrique.

N'ouvrez pas les portes inutilement, afin d'éviter toute déperdition de froid.

Service après-vente

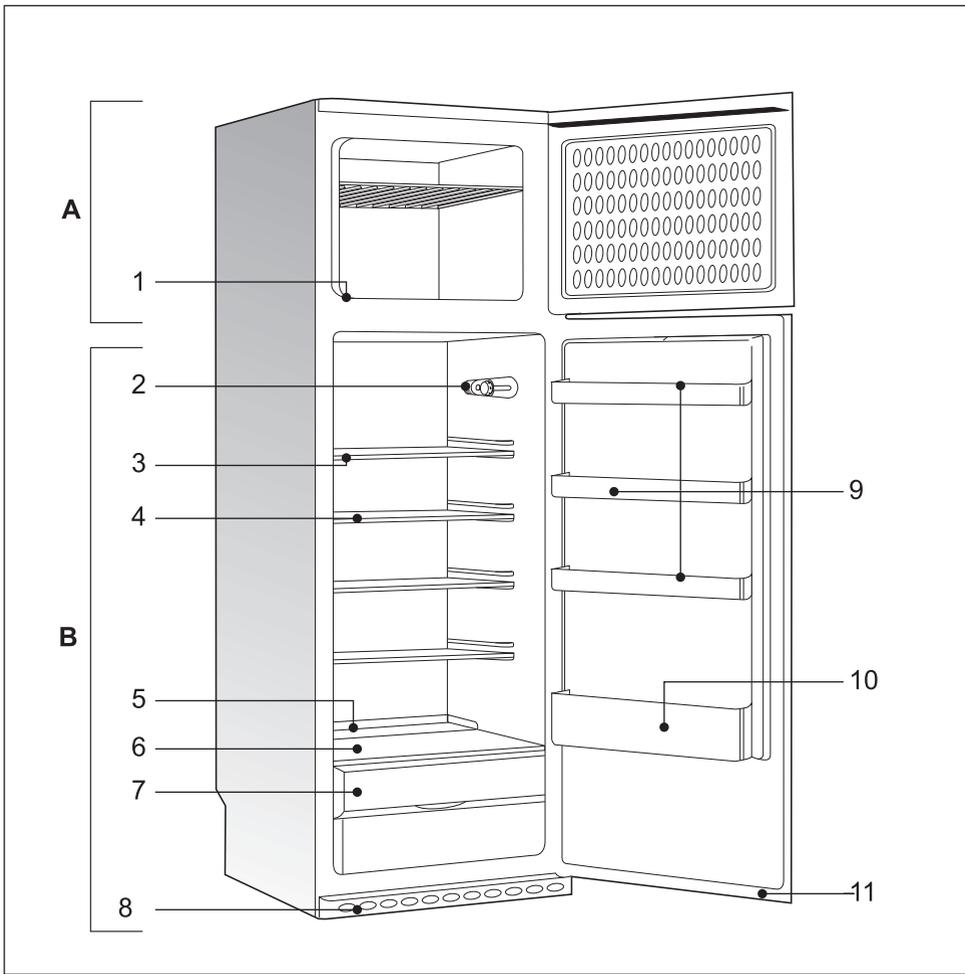
Plaque de caractéristiques

Fig 10

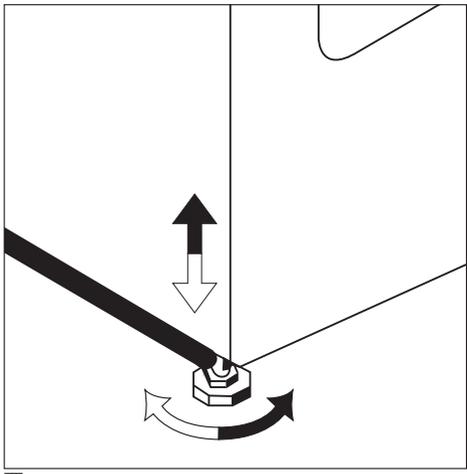
Si l'on appelle le service d'assistance technique, citer le numéro d'appareil (23) et le numéro de production (24). Ces deux données se trouvent sur la zone encadrée de noir, de la plaque de caractéristiques.

Cette plaque se trouve sur la partie inférieure du réfrigérateur, à gauche, près du bac à légumes.

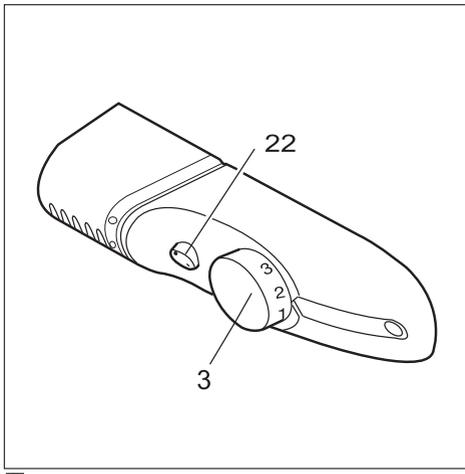
L'adresse et le numéro de téléphone du bureau d'assistance technique le plus proche de votre domicile se trouve sur la liste de bureaux après-vente ou le guide téléphonique de votre ville.



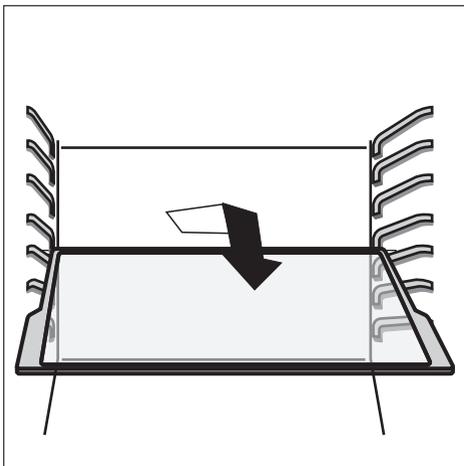
1



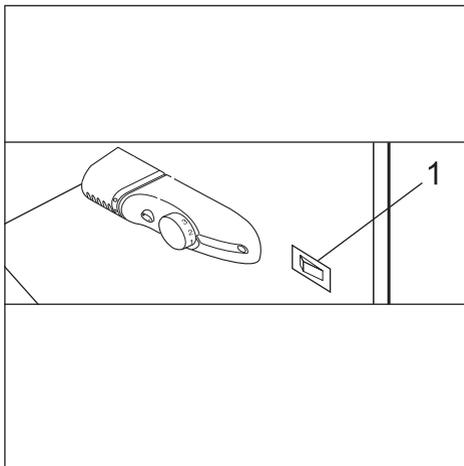
2



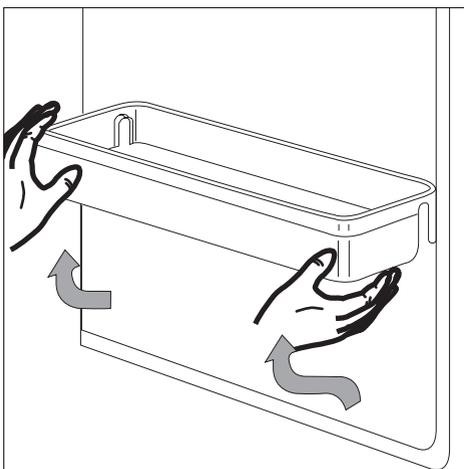
3



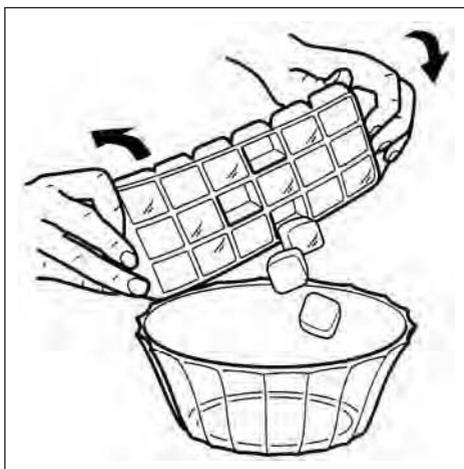
4



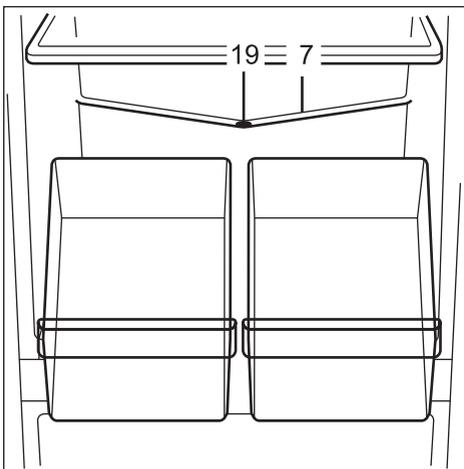
5



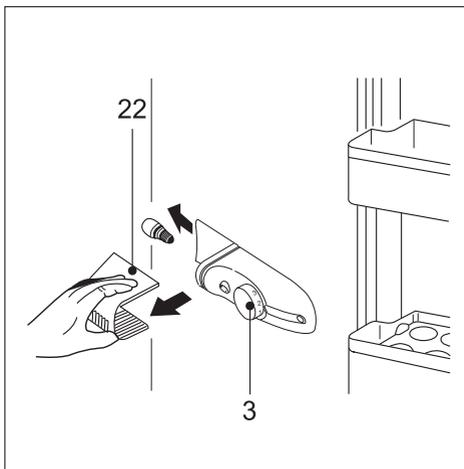
6



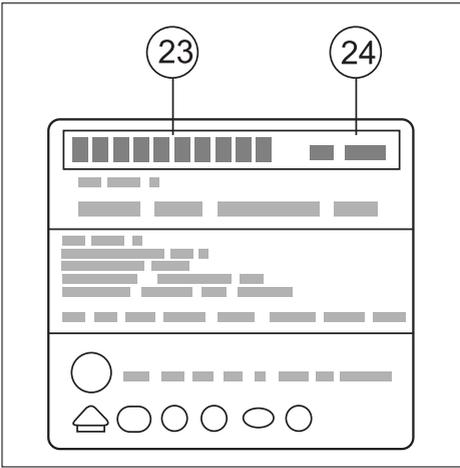
7



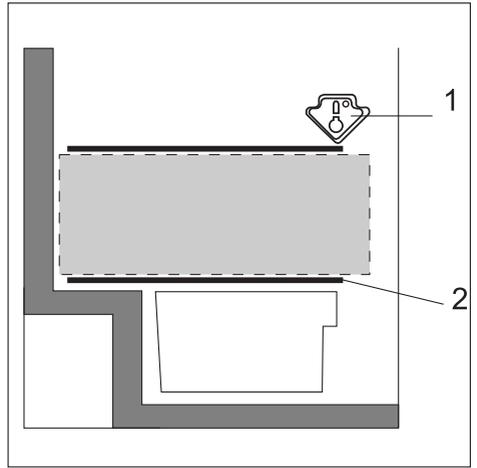
8



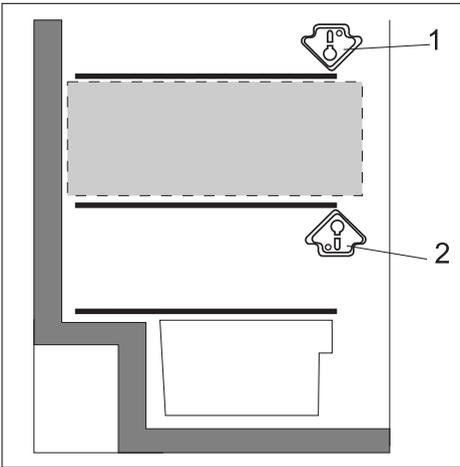
9



10



11



12