

FAGOR
ELECTRODOMÉSTICO



EN Instruction manual

FR Notice d'utilisation

IO-REF-1030 (01.2023/1)

EN Chest freezer

FR Congélateur coffre

**FCC100M / FCC150M / FCC200M /
FCC260M / FCC300M**



Before using the appliance, please carefully read this manual!

Avant de commencer à utiliser cet appareil, il est important de lire convenablement cette notice.




EN- Table of contents

GUIDELINES CONCERNING THE SAFETY OF USE	6
INSTALLATION AND OPERATING CONDITIONS OF THE APPLIANCE	10
INSTALLATION BEFORE USING THE APPLIANCE FOR THE FIRST TIME	10
MINIMUM DISTANCES FROM THE HEAT SOURCES	10
MAINS CONNECTION	11
DISCONNECTING THE MAINS	11
CLIMATE RANGE	11
UNPACKING	12
DISPOSAL OF OLD APPLIANCE	12
CONTROLS	13
APPLIANCE CONTROLS	13
ADJUST TEMPERATURE INSIDE THE APPLIANCE	13
ADDITIONAL INFORMATION ON THE TEMPERATURE	14
DEFROSTING	14
OPERATION AND FUNCTIONS	15
STORAGE OF FOOD IN THE FRIDGE-FREEZER	15
FREEZING FOOD**	15
USING THE REFRIGERATOR EFFICIENTLY	17
PRACTICAL EVERYDAY TIPS	17
UNDERSTANDING THE STARS	17
PRACTICAL TIPS	17
FOOD THAT SHOULD NOT BE STORED IN A REFRIGERATOR	18
DEFROSTING, WASHING AND MAINTENANCE	19
DEFROSTING THE FRIDGE***	19
DEFROSTING THE FREEZER**	19
DEFROST THE FREEZER CHAMBER FOLLOWING STEPS:**	19
AUTOMATIC FRIDGE DEFROSTING****	20
AUTOMATIC FRIDGE DEFROSTING****	20
WASHING THE FRIDGE AND FREEZER CHAMBERS MANUALLY****	20
TAKING OUT AND PUTTING IN THE SHELVES*****	20
TAKING OUT AND PUTTING IN THE DOOR SHELF*****	20
TROUBLE-SHOOTING	21
WARRANTY AND AFTER SALES SERVICE	23
WARRANTY	23

FR- Table des matières

CONSIGNES DE SECURITÉ D'UTILISATION	25
INSTALLATION ET CONDITIONS DE FONCTIONNEMENT DE L'APPAREIL	32
INSTALLATION AVANT LA PREMIÈRE MISE EN MARCHÉ	32
LES DISTANCES MINIMUMS DES SOURCES DE CHAUFFAGE	32
RACCORDEMENT AU RÉSEAU ÉLECTRIQUE	33
MISE HORS CIRCUIT	33
CLASSE CLIMATIQUE	33
RECYCLAGE	34
COMMANDE	35
COMMANDE DE L'APPAREIL	35
RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE À L'INTÉRIEUR DE L'APPAREIL	35
INFORMATIONS SUPPLÉMENTAIRES SUR LA TEMPÉRATURE	36
DÉGIVRER	36
UTILISATION ET FONCTIONS	37
CONSERVATION DES DENRÉES DANS LE RÉFRIGÉRATEUR	37
CONGÉLATION DES PRODUITS**	37
COMMENT EXPLOITER LE REFRIGERATEUR DE FAÇON ECONOMIQUE?	39
CONSEILS PRATIQUES	39
QUE VEULENT DIRE LES ÉTOILES?	39
ZONES DE STOCKAGE DANS LE RÉFRIGÉRATEUR	40
PRODUITS QUI NE DEVRAIENT PAS ÊTRE STOCKÉS DANS LE RÉFRIGÉRATEUR	40
DÉGIVRAGE, NETTOYAGE ET CONSERVATION	41
DÉGIVRAGE DU RÉFRIGÉRATEUR***	41
DÉGIVRAGE DU CONGÉLATEUR**	41
MODE OPÉRATOIRE POUR LE DÉGIVRAGE DU COFFRE DU CONGÉLATEUR:**	42
DÉGIVRAGE AUTOMATIQUE DU RÉFRIGÉRATEUR****	42
DÉGIVRAGE AUTOMATIQUE DU CONGÉLATEUR****	42
LAVAGE À MAIN DU COMPARTIMENT RÉFRIG ÉRATEUR ET CONGÉLATEUR****	42
ENLÈVEMENT ET MISE EN PLACE DES CLAYETTES *****	42
ENLÈVEMENT ET MISE EN PLACE DU BALCONNET *****	42
LOCALISATION DES PANNES	43
GARANTIE	45

Dear customer,

From now on, your daily housework will be easier than ever before. Your appliance **FAGOR**  is exceptionally easy to use and extremely efficient. After reading these Operating Instructions, operating the appliance will be easy.

Before being packaged and leaving the manufacturer, the appliance was thoroughly checked with regard to safety and functionality.

Before using the appliance, please carefully read these Operating Instructions. By following these instructions carefully you will be able to avoid any problems in using the appliance. It is important to keep these Operating Instructions and store them in a safe place so that they can be consulted at any time.


Follow these instructions carefully in order to avoid possible accidents.

Sincerely,

FAGOR 
ELECTRODOMÉSTICO

GUIDELINES CONCERNING THE SAFETY OF USE

- Do not store explosive substances such as aerosol cans with a flammable propellant in this appliance.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 1. Staff kitchen areas in shops, offices and other working environments
 2. Farm houses and by clients in hotels, motels and other residential type environments
 3. Bed and breakfast type environments
 4. Catering and similar non-retail applications
- The manufacturer reserves the right to introduce changes which do not affect the operation of the appliance.
- Some provisions in this user manual are unified for refrigerating products of different types (for a refrigerator, refrigerator-freezer or freezer)
- The Manufacturer shall not be held liable for damage arising from the failure to observe the instructions contained in this manual.
- Keep this manual for future reference, or to pass it over to the next user.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with limited physical or mental capabilities and persons who lack experience or familiarity with the appliance.
- Do not allow children to use the appliance. Do not allow them to play with the appliance. They must not climb inside the drawers and swing on the doors.
- The appliance operates properly at the ambient temperature (see product fiche). Do not use it in the cellar, unheated summer cottage during autumn and winter.
- When placing, moving, lifting the appliance, do not hold the door handles, do not pull the condenser at the rear part of the refrigerator and do not touch the compressor unit.
- When transporting, moving or positioning the fridge-freezer do not tilt it by more than 40° from the vertical position. Should such a situation occur, the appliance should be switched on after minimum 2 hours from its replacement in the right position (fig.2).

- 
- Pull the plug out from the mains socket before each maintenance activity. Do not pull on the cord, but hold the body of the plug instead.
 - The “cracking” sound, which the appliance may emit is caused by the expansion and contraction of parts as a result of temperature variations.
 - For safety reasons do not repair the appliance yourself. Repairs carried out by persons who do not have the required qualifications may result in serious danger for the user of the appliance.
 - Air the room in which the appliance is placed for a few minutes (the size of the room for a product containing isobutane/R600a must be at least 4m³) to avoid damage to the cooling system.
 - Do not refreeze partly thawed products.
 - Do not store beverages in bottles and cans, especially carbonated beverages, in the freezer chamber. The cans and the bottles may explode.
 - Do not put frozen products, taken out directly from the freezer (lollies, ice cubes, etc.) into your mouth, their low temperature may cause severe frostbite.
 - Make sure you do not damage the cooling system, by puncturing the refrigerant pipes in the evaporator or breaking the pipes. The refrigerant is flammable. If the refrigerant makes contact with the eyes, rinse them with clean water and call for medical assistance immediately.
 - If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified person in order to avoid a hazard.
 - This appliance is intended for food storage, do not use it for other purposes.
 - When performing activities, such as cleaning, maintenance or moving, the appliance must be completely disconnected from power supply (by pulling the plug out from the socket)
 - This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision

- In order to obtain more space in the freezer, you can remove the drawers and place the food directly on the shelves. This has no effect on the product mechanical properties and cooling performance. Declared freezer capacity was calculated with the drawers removed.
- **WARNING:** Do not use electrical appliances inside the food storage compartments of the appliance, unless they are of the type recommended by the manufacturer





WARNING: Risk of fire / flammable materials

- Children aged from 3 to 8 years are allowed to load and unload refrigerating appliances.

To avoid contamination of food, please respect the following instructions:

- Opening the door for long periods can cause a significant increase of the temperature in the compartments of the appliance.
- Clean regularly surfaces that can come in contact with food and accessible drainage systems.
- Store raw meat and fish in suitable containers in the refrigerator, so that it is not in contact with or drip onto other food.
- Two-star frozen-food compartments are suitable for storing pre-frozen food, storing or making ice-cream and making ice cubes.
- One-, two- and three-star compartments are not suitable for the freezing of fresh food

	Compartments TYPE	Target storage temp.[°C]	Appropriate food
1	Fridge	+2≤+8	Eggs, cooked food, packaged food, fruits and vegetables, dairy products, cakes, drinks and other foods are not suitable for freezing.
2	Freezer 	≤-18	Seafood (fish, shrimp, shellfish), freshwater aquatic products and meat products (recommended for 3 months, the longer the storage time, the worse the taste and nutrition), suitable for frozen fresh food.
3	Freezer 	≤-18	Seafood (fish, shrimp, shellfish), freshwater aquatic products and meat products (recommended for 3 months, the longer the storage time, the worse the taste and nutrition), are not suitable for frozen fresh food.



4	Freezer (**)	≤ -12	Seafood (fish, shrimp, shellfish), freshwater aquatic products and meat products (recommended for 2 months, the longer the storage time, the worse the taste and nutrition), are not suitable for frozen fresh food
5	Freezer (*)	≤ -6	Seafood (fish, shrimp, shellfish), freshwater aquatic products and meat products (recommended for 1 months, the longer the storage time, the worse the taste and nutrition), are not suitable for frozen fresh food.
6	0- star compartment	$-6 \leq 0$	Fresh pork, beef, fish, chicken, some packaged processed foods, etc. (Recommended to eat within the same day, preferably no more than 3 days). Partially encapsulated processed foods (non-freezable foods)
7	Chill	$2 \leq +3$	Fresh/frozen pork, beef, chicken, freshwater aquatic products, etc. (7 days below 0°C and above 0°C is recommended for consumption within that day, preferably no more than 2 days). Seafood (less than 0 for 15 days, it is not recommended to store above 0°C)
8	Fresh Food	$0 \leq +4$	Fresh pork, beef, fish, chicken, cooked food, etc. (Recommended to eat within the same day, preferably no more than 3 days)
9	Wine	$+5 \leq +20$	red wine, white wine, sparkling wine etc.

- Note: please store different foods according to the compartments or target storage temperature of your purchased products.
- If the refrigerating appliance is left empty for long periods, switch off, defrost, clean, dry, and leave the door open to prevent mould developing within the appliance.
- Water dispenser cleaning (special for water dispenser products): Clean water tanks if they have not been used for 48 h; flush the water system connected to a water supply if water has not been drawn for 5 days.
- Pursuant to Commission Regulation (EU) 2019/2019, the minimum availability period for spare parts necessary to repair the appliance is 7 or 10 years depending on the type and purpose of the spare part.
- The list of spare parts and the ordering procedure are available on the websites of the manufacturer, importer or an authorized representative.
- For more information about the product, please refer to the EU EPREL Product Database at <https://eprel.ec.europa.eu>. For more information, please use your mobile device to scan the QR code on the energy label or enter the product model listed on the energy label in the EPREL search engine <https://eprel.ec.europa.eu/>

INSTALLATION AND OPERATING CONDITIONS OF THE APPLIANCE

This refrigeration appliance is not intended for use as a built-in appliance.

Installation before using the appliance for the first time

- Take the product out of the package, remove the scotch tape protecting the door and the equipment. Any remaining adhesive stains may be removed with a mild washing agent.
- Do not throw away the polystyrene elements of the packaging. If it is necessary to transport the fridge-freezer, pack it in the polystyrene elements and film as well as protecting it with scotch tape
- Clean the interior surface of the fridge-freezer and the elements of the equipment with a washing agent dissolved in lukewarm water, then wipe it dry.
- Place the fridge-freezer on an even, flat and stable surface, in dry, aired and shaded room, far from the heat sources such as: oven, hob, central heating radiators, central heating pipes, hot water installation, etc.
- On the exterior surface of the product may be a protective foil, this foils should be removed.
- Make sure the appliance is placed in a horizontal position by screwing in the 2 adjustable front legs (fig. 3)
- To ensure that the door opens freely, the distance between the side of the appliance (on door hinges side) and the wall is shown on figure 5.*
- Ensure adequate ventilation of the room and free air circulation from all sides of the appliance (fig. 6).*
- **WARNING:** Keep ventilation openings, in the appliance enclosure or in the built-in structure, clear of obstruction

Minimum distances from the heat sources

- from the electric gas and other ovens - 30 mm,
- from oil or coal fired ovens - 300 mm,
- from built-in ovens - 50 mm

If there is no possibility of ensuring the above-mentioned distances, provide an appropriate insulation board.

Warning:

- The rear wall of the refrigerator, in particular, the condenser and other elements of the cooling system must not contact other elements, which may damage them, (e.g. central heating pipes and the water supply pipes).
- It is forbidden to readjust or modify any parts of the unit. It is crucial not to damage the capillary tube visible in the compressor recess. The tube may not be bent, straightened or wound.
- If the capillary tube is damaged by the user the guarantee will be void (fig. 8).
- In some models the handle is put into the appliance, You should screw it with Your own screwdriver,
- Do not damage the refrigerant circuit



Mains connection

- Prior to connection, it is recommended to set the temperature control knob to an „OFF” or other position that disconnects the appliance from the power supply (See page with the control description).
- This appliance should be connected to AC 220-240V 50Hz supply socket. The socket must be fitted properly, and must be supplied with an earthing conduit and a 10A fuse.
- It is a legal requirement that the appliance is properly earthed. The manufacturer will not be held liable for any damage or injury which may result from the failure to fulfil this requirement.
- Do not use adapters, multiple sockets and two-wire extension leads. If it is necessary to use the extension lead, it must be equipped with a protection ring and a single socket and must have a VDE/GS safety certificate.
- If an extension lead is used (with a protection ring and safety certificate), its socket must be located at a safe distance, away from the sinks, and must not be in a place where it could be flooded by water or waste water.
- See the type plate at the lower part of the internal wall of the appliance for detailed specifications**.

Disconnecting the mains

Make sure the appliance can be easily disconnected from the mains, either by pulling the plug out of the mains socket, or by switching the two-pole switch off (fig. 9).

Climate range

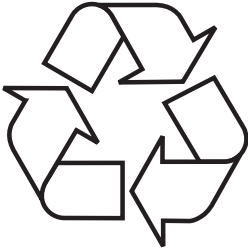
The information about the climate range of the appliance is provided on the rated plate. It indicates at which ambient temperature (that is, room temperature, in which the appliance is working) the operation of the appliance is optimal (proper).

Climate class		Allowable ambient temperature
SN	Extended Temperate	This refrigeration appliance is intended for use at an ambient temperature ranging between 10°C and 32°C
N	Temperate	This refrigeration appliance is intended for use at an ambient temperature ranging between 16 °C and 32°C
ST	Subtropical	This refrigeration appliance is intended for use at an ambient temperature ranging between 16 °C and 38 °C
T	Tropical	This refrigeration appliance is intended for use at an ambient temperature ranging between 16 °C and 43 °C

* Only free-standing appliances

** According to the model

UNPACKING



100% recyclable and are marked with the appropriate symbol.

Important! Packaging materials (bags, polyethylene, polystyrene, etc.) should be kept away from children during unpacking.

During transportation, protective packaging was used to protect the appliance against any damage. After unpacking, please dispose of all elements of packaging in a way that will not cause damage to the environment.

All materials used for packaging the appliance are environmentally friendly; they are

DISPOSAL OF OLD APPLIANCE



In accordance with European Directive 2012/19/EU and local legislation regarding used electrical and electronic goods, this appliance is marked with the symbol of the crossed-out waste container. This marking indicates that the appliance must not be disposed of together with other household waste after it has been used.

The user is obliged to hand it over to waste collection centre collecting used electrical and electronic goods. The collectors, including local collection points, shops and local authority departments provide recycling schemes.

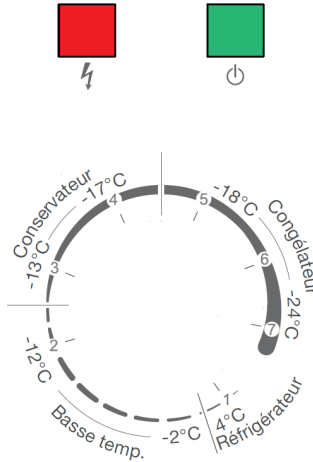
Proper handling of used electrical and electronic goods helps avoid environmental and health hazards resulting from the presence of dangerous components and the inappropriate storage and processing of such goods.



CONTROLS

Appliance controls

The control panel is shown in figure 10. For reference it is also shown below:



Adjust temperature inside the appliance

Set the thermostat to one of the settings listed below:

1 ÷ 2 +4°C ÷ -12°C

2 ÷ 4 -12°C ÷ -18°C

4 ÷ 7 -18°C ÷ -24°C

7 < -24°C

Note: setting the thermostat to setting 7 will cause the compressor to operate continuously and the temperature inside the appliance will drop below -24°C. Use this setting 24 hours before loading the appliance with fresh products and reduce the setting after another 24 hours. This way, you can freeze food faster and reduce electricity consumption.

Note: setting the thermostat minimum setting of 1 activates the refrigerator function. Set the thermostat to this setting, then remove all frozen food and after an hour, place inside the fresh food to be cooled. Do not place fresh food inside the appliance within an hour as it will cause frosting.

Note: The compressor in the appliance is designed to operate at freezing temperature down to -15°C, only with settings 2-7.

Additional information on the temperature

- The temperature inside the appliance is influenced by many factors. How you set the temperature control dial depends on the ambient temperature, sun exposure, how often you open the door and the amount of food stored. The middle setting of the dial is most optimal in most cases.
- Do not put food into the fridge freezer before it has reached its operating temperature, which takes minimum 4 hours.
- Do not change the temperature settings due to the change in the season of the year. The ambient temperature increase will be detected by the sensor and the compressor will be switched on automatically for a longer period of time in order to maintain the temperature set inside the chambers.
- The slight changes in temperature are perfectly normal and may occur, for instance during the storage of great quantities of fresh products in the fridge, or when the door is open for a longer period of time. This will not affect the condition of the stored foodstuff, and the temperature will quickly return to its set value.

DEFROSTING

In order to defrost the freezer chamber, you must take the following steps (Fig. 20):

- Set the knob at "OFF" / „0“ position, take out the plug from the mains socket.
- Open the lid and remove the food from the freezer.
- After about 0.5h, it is possible to remove the white frost or water from the smooth wall surfaces.
- There is a water conduit at the bottom of the freezer, when defrosting, extract the rubber cover, defrosted water will drip into the hole and flow out. (NOTES: PLEASE KEEP THE RUBBER COVER WELL DURING THE DEFROSTING AND PUT IT BACK AFTER DEFROSTING IS DONE)
- Extract the water conduit by 20-25mm until the water hole can be seen.
- Twist the water conduit until the arrow points downward.
- After defrosting is done, make sure there is no more water coming out before out the water conduit in place and make the arrow point upward.
- Wash the interior of the freezer and wipe it dry.
- Switch on the appliance as per the relevant point in the manual.



OPERATION AND FUNCTIONS

Storage of food in the fridge-freezer


- The products should be placed on plates, in containers or packed in food wrap. Distribute them evenly over the shelves.
- If the food contacts the rear wall, it may cause frosting or wetting of the products.
- Do not put dishes with hot food into the fridge
- Products which absorb flavours easily such as butter, milk, white cheese and products with intense flavour, such as fish, smoked meat, hard cheese must be placed on shelves, packed in food wrap or in tightly sealed containers.
- The storage of vegetables containing significant quantities of water will cause the deposition of condensation on the vegetable containers, it does not impact on the proper functioning of the fridge.
- Before putting the vegetables into the fridge, dry them well.
- Excessive moisture shortens the shelf life of vegetables, especially the leafed vegetables.
- Do not wash the vegetables before storing in the refrigerator. Washing removes the natural protection, therefore it is better to wash the vegetables directly before consumption.
- It is recommended to place the products in freezer drawers 1, 2, 3* up to natural loading capacity (Fig. 11a / 11b).**

1. Packed products
2. Shelf
3. Natural loading capacity
4. ❌ ❌ ❌

- Stacking of products on the freezer shelves is acceptable.*
- It is acceptable to place products beyond the natural loading capacity by 20-30 mm.**
- In order to increase the loading capacity of the freezer chamber and allow the stacking of products on the freezer evaporator wire shelves up to maximum height it is possible to remove drawers 1 and 2.*

Freezing food**


- Practically all the food products, except for vegetables consumed raw, such as lettuce can be frozen.
- Only food products of the highest quality, divided into small portions for single use, should be frozen.
- Products should be packed in materials that are odourless, resistant to air and moisture penetration, and not susceptible to fat. Plastic bags, polyethylene and aluminium sheets are the best wrapping materials.
- The packaging should be tight and should stick to the frozen products. Do not use glass containers.
- Keep fresh and warm foodstuff at ambient temperature away from the products, which have already been frozen.
- We advise you not to place more of fresh food at a time to the freezer per day (see table with technical specification).
- In order to maintain optimum quality of the frozen food, reorganise the food that is in the middle of the freezer, so that it does not touch the products that are not yet frozen.
- It is recommended that you move the already frozen products to one side and place the fresh products that are to be frozen on the opposite side, as close to the rear and side walls as possible.

- To freezing products, use space marked .
- Bear in mind that the temperature in the freezer is affected by several factors, including the ambient temperature and the quantity of food products in the chamber, the frequency of opening the door, the amount of frost in the freezer, and the thermostat setting.
- If you cannot open the freezer door immediately after closing it, allow 1-2 minutes for the negative pressure to compensate, and try again to open the door.


The storage time for frozen products depends on their quality before freezing when fresh, and on the storage temperature. The following storage periods are recommended when the temperature of -18°C or lower is maintained:


Products	Months
Beef	6-8
Veal	3-6
Giblets	1-2
Pork	3-6
Poultry	6-8
Eggs	3-6
Fish	3-6
Vegetables	10-12
Fruit	10-12

Do not store frozen food in rapid cooling chamber. Ice cubes can be prepared and stored in this chamber.

Note: If the appliance does not have a freezer compartment () , it is not suitable for freezing foodstuffs.

* Applicable to appliances with a freezer compartment at the bottom of the appliance.

** Applicable to appliances with a freezer compartment .

*** Not applicable to appliances with a freezer compartment marked .



USING THE REFRIGERATOR EFFICIENTLY

Practical everyday tips

- Do not place fridges or freezers next to radiators, heaters, stoves or in direct sunlight.
- Make sure that air vents are not covered up and clean the dust off them once or twice a year.
- Select the right temperature: 6 to 8°C in your refrigerator and -18°C in your freezer is sufficient.
- When on holiday, turn up the temperature in your fridge.
- Only open your fridge or freezer when necessary. It helps if you know what food each contains and where it is located. Return food to the fridge or freezer as soon as possible after you have used it so that it does not warm up too much.
- Wipe the inside of your fridge regularly with a cloth soaked in a mild detergent. Appliances which are not self-defrosting will require regular defrosting. Do not allow frost layers thicker than 10 mm to form.
- Keep the seal around the door clean, otherwise it will not shut properly. Always replace broken seals.

Understanding the stars



Temperature is at least -6°C; sufficient to store frozen food for about a week. Drawers or compartments marked with one star used to be a feature of (mostly) cheaper fridges.



Food can be stored at -12°C or below for 1-2 weeks without losing its taste. Not suitable for freezing food.



This rating is mainly used to store foods at -18°C or below. Can also be used to freeze up to 1 kilogram of fresh food.



This appliance is suitable for storing foods at -18°C or below and freezing larger quantities of fresh foods.

Practical tips

Due to the natural circulation of the air in the appliance, there are different temperature zones in the refrigerator chamber.

- The coldest area is directly above the vegetables drawers. Use this area for all delicate and highly perishable food e.g.:
 - Fish, meat, poultry
 - Sausage products, ready meals
 - Dishes or baked goods containing eggs or cream
 - Fresh dough, cake mixtures
 - Pre-packed vegetable and other fresh food with a label stating it should be kept at a temperature of approx 4°C.
- The warmest area is in the top section of the door. Use this for storing butter and cheese.

Food that should not be stored in a refrigerator

- Not all food is suitable for storing in the refrigerator, particularly:
 - Fruit and vegetables which are sensitive to cold, such as bananas, avocado, papaya, passion fruit, aubergines, peppers, tomatoes and cucumbers.
 - Fruit which is not yet ripe
 - Potatoes

Warning:

Example of storing the food - see figure 12.

To achieve the most effective food preservation for the longest possible time and to avoid wasting any food, position the products as shown in Figure 12. In addition, this figure illustrates the layout of drawers, baskets and shelves, which allows the most efficient use of energy.

Optimal temperature and storage conditions will extend product shelf life and optimize electricity consumption. Optimal storage temperature range should be stated on the food product packaging.



DEFROSTING, WASHING AND MAINTENANCE

Never clean the product's casing or plastic parts using solvents or strong, abrasive detergents (e.g. washing powders or creams)! Use mild liquid detergents and soft cloths only. Do not use sponges.

Defrosting the fridge***

- Frost settles on the rear wall of the fridge chamber. It is removed automatically. During the defrosting, the condensate, which contains contaminants may clog the opening in the through. Should it occur, carefully unclog the opening with the cleaning plug (fig. 13).
- The appliance operates in cycles: it refrigerates (then the frost settles on the rear wall), and defrosts (water flows down the rear wall)
- Disconnect the appliance from the mains before cleaning by removing the plug from the mains socket or switching off the fuse. Prevent water from penetrating the control panel or the light.
- Do not use defrosting aerosols. They may cause the formation of an explosive mixture, or contain solvents which may damage the plastic components of the appliance and even be harmful to health.
- Make sure the water used for cleaning does not flow into the evaporation container through the discharge opening.
- The whole appliance, except for the door gasket must be cleaned with a mild cleaning detergent. The door gasket should be cleaned with water and wiped dry.
- Wash all the accessories (vegetable containers, door shelves, glass shelves, etc.).
- **WARNING:** Do not use mechanical devices or other means to accelerate the defrosting process, other than those recommended by the manufacturer

Defrosting the freezer**

- It is recommended to combine defrosting the appliance with washing it.
- Excessive accumulation of ice on the freezing areas impairs the appliance's freezing capacity and increases the energy consumption.
- Defrost the appliance at least once or twice a year. In case of a higher ice build-up, defrosting must be carried out more frequently.
- If there is food in the freezer, set the knob to the max. position about 4 hours before the planned defrosting. This will ensure the possibility of storing the food at the ambient temperature for a longer time.
- After taking the food out of the freezer, put it in a container, wrap it with several layers of paper, a blanket and store it at a cool place.
- The defrosting operation should last as short as possible. Long storage of food at the ambient temperature shortens their shelf life.

Defrost the freezer chamber following steps:**

- Switch of the appliance using the control panel and pull the plug out from the socket..
- Open the door and remove the food from the freezer.
- Depending on the model, pull out the drainage tube located in the bottom of the freezer compartment and place a suitable vessel underneath.
- Leave the door open, this will speed up the defrost process. Additionally, a pot with hot water (not boiling) may be placed inside the freezer compartment.
- Wash the interior of the freezer and wipe it dry.
- Switch on the appliance as per the relevant point in the manual.

Automatic fridge defrosting****

The fridge chamber has been equipped with an automatic defrosting function. However, frost may settle on the rear wall of the fridge chamber. This happens usually, when large quantities of fresh food products are stored in the fridge.

Automatic fridge defrosting****

The freezer chamber has been equipped with an automatic defrosting function (no-frost). The food is frozen in the cooled circulation air, and the moisture from the freezer chamber is discharged outside. As a result, no ice and frost is produced in the freezer and the products do not freeze on each other.

Washing the fridge and freezer chambers manually****

It is recommended to wash the fridge and freezer chambers at least once a year. This prevents the formation of bacteria and bad odours. Switch off the appliance, using button (1), remove the food from the chambers and wash them using water with a mild detergent. Then, wipe the chambers dry with a cloth.


Taking out and putting in the shelves*****

Slide the shelf out, then slide it in as much as possible so that its clamp could fit the guide groove (fig. 15).

Taking out and putting in the door shelf*****

Lift the door shelf, remove it and put it back from the top into its required position (fig. 16).

WARNING! You must not put an electric heater, a heating fan or a hair dryer into the freezer by any means.

- ** Applicable to appliances with a freezer compartment 
- *** Not applicable to appliances with a Frost-free System.
- *** Applicable to appliances with a refrigerator compartment
- *** Not applicable to appliances with a Frost-free System.
- **** Applicable to appliances with a Frost-free System.
- ***** Does not apply to freezers



TROUBLE-SHOOTING

Problems	Possible causes	Remedies
The appliance does not work	The electric circuit is disrupted	<ul style="list-style-type: none">- check whether the plug is properly inserted into the socket- check whether the power cable of the appliance is not damaged- check whether there is voltage in the socket, by plugging another appliance, e.g. a night lamp- check whether the appliance is switched on by setting the thermostat to a position above 0.
The lighting inside the chamber does not work	The bulb is loose or fused (only appliances with bulb lightning type)	<ul style="list-style-type: none">- fit the bulb correctly or replace it (see section above "Replacing the interior light bulb")
The appliance works continuously	Incorrect setting of the adjustment knob	<ul style="list-style-type: none">- reset the knob to a lower position
	See. "Temperature inside the appliance is not low enough for description of other possible causes	See. "Temperature inside the appliance is not low enough for description of other possible remedies
Water collects in the lower part of the appliance	The water discharge opening is clogged (depending on the model)	<ul style="list-style-type: none">- clean the discharge opening (see the operating manual – chapter entitled "Defrosting the fridge")
	Internal air circulation obstructed	<ul style="list-style-type: none">- place the food and containers in such a way as that they do not touch the rear wall of the fridge
The appliance generates unusual noise	Incorrect levelling of the appliance	<ul style="list-style-type: none">- level the appliance properly
	The appliance is touching furniture and/or other objects	<ul style="list-style-type: none">- place the appliance at a location that ensures proper clearances around it

Problems	Possible causes	Remedies
Temperature inside the appliance is not low enough or too high	Incorrect setting of the adjustment knob	- reset the knob to a higher position
	The ambient temperature is higher or lower than the climate range from table with technical specification	- the appliance is adapted to operation in the climate range from table with technical specification.
	The appliance is located in a sunlit place or near heat sources	- move the appliance to another place. Observe the guidelines contained in the manual
	Too much warm food loaded at a time	- wait 72 hours until the food becomes cool (freezes) and the required temperature is reached inside the chamber
	Internal air circulation obstructed	- place the food and containers in such a way that they do not touch the rear wall of the fridge
	The air circulation at the back of the appliance is obstructed	- move the appliance min. 30 mm away from the wall
	The door of the fridge/freezer is opened too often and/or remains open for too long	- reduce the frequency of opening the door and/or shorten the time when door remains open
	The door does not close completely	- place the food and containers so that they would not interfere with door closed
	The compressor is switched on too rarely	- check whether the ambient temperature is not lower than climate class
	Door gasket inserted incorrectly	- press the gasket in

Certain sounds can be heard during normal use of the refrigerator, which do not affect its correct operation.

Sounds, which can be easily prevented:

- noise caused by the appliance which is not level - adjust the position with the adjustable turn-in front feet. Alternatively, place pads made of soft material under the rear rollers, especially when the appliance is placed on tiles.
- touching the adjacent piece of furniture - move the refrigerator away.
- creaking of the drawers or shelves - take out and put back the drawer or shelf.
- sounds of clinking bottles - move bottles apart.

Sounds heard during normal use are mainly due to operation of the thermostat, compressor (switching on) and cooling system (thermal expansion and contraction of the radiator caused by flow of the cooling agent).



WARRANTY AND AFTER SALES SERVICE

Warranty

Warranty service as stated on the warranty card. The manufacturer shall not be held liable for any damage caused by improper use of the product.

Service

- The manufacturer recommends that all repairs and adjustments be carried out by the Factory Service Technician or the Manufacturer's Authorized Service Point. For safety reasons, repairs should be referred to professionals.
- Repairs carried out by unqualified persons may seriously endanger the appliance user.
- The minimum warranty period for the appliance offered by the manufacturer, importer or authorized representative is given in the warranty card.
- The warranty shall be void if you make any independent adaptations or alterations, tamper with seals or other appliance safety devices or its parts or interfere with the appliance contrary to operating instructions.

In the event of appliance malfunction, request assistance or repair.

If your appliance needs repair, please contact the service centre. Please see warranty card for address and contact details of our service centre. Before contacting us, please have ready the appliance serial number, which can be found on the identification sticker: For your convenience, please write it down below:

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--


Manufacturer's Declaration

The manufacturer hereby declares that this product meets the requirements of the following European directives:

- **Low Voltage Directive 2014/35/EU**
- **Electromagnetic Compatibility (EMC) Directive 2014/30/EU**
- **ErP Directive 2009/125/EC**
- **Directive RoHS 2011/65/EU**

and has thus been marked with the  symbol and been issued with a declaration of compliance made available to market regulators.

Cher Client

À partir d'aujourd'hui les tâches quotidiennes deviennent encore plus faciles. Cet appareil  combine une facilité d'utilisation exceptionnelle à une efficacité parfaite. Après la lecture du mode d'emploi, l'utilisation de l'appareil ne vous posera aucun problème.

La sécurité et la fonctionnalité de l'équipement sorti d'usine ont été soigneusement vérifiées sur les postes de contrôle avant son emballage.

Prière de lire attentivement le mode d'emploi avant la mise en fonctionnement de l'appareil. Respecter ses indications vous protégera contre toute utilisation incorrecte. Garder le mode d'emploi dans un endroit accessible.

Respecter les instructions de ce mode d'emploi afin d'éviter des accidents.

Respectueusement





CONSIGNES DE SÉCURITÉ D'UTILISATION

- Il est très important que cette notice soit gardée avec l'appareil pour toute nouvelle consultation. Si cet appareil devait être transféré à une autre personne, assurez-vous que la notice suive l'appareil de façon à ce que le nouvel utilisateur puisse être informé du fonctionnement de celui-ci. Ces avertissements sont donnés pour votre sécurité et celle d'autrui. Nous vous prions donc de les lire attentivement avant d'installer et d'utiliser votre réfrigérateur.
- En ce qui concerne les informations pour installer, manipuler, entretenir et mettre au rebut l'appareil, se référer aux paragraphes ci-après de cette notice.
- Si l'appareil dispose d'un système d'éclairage et si la lampe est remplaçable par l'utilisateur, se référer aux informations relatives à sa méthode de remplacement dans le paragraphe ci-après de cette notice.
- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques (cadre privé) mais pas dans les applications analogues telles que:
 - les coins cuisines réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels ;
 - les fermes et l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel ;
 - les environnements du type chambres d'hôtes ;
 - la restauration et autres applications similaires y compris la vente au détail.

Sécurité

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

- Il convient de maintenir à distance les enfants de moins de 3 ans, à moins qu'ils ne soient sous une surveillance continue.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Les enfants âgés de 3 à 8 ans sont autorisés à charger et décharger les appareils de réfrigération.
- Débranchez toujours la prise de courant avant de procéder à son nettoyage ; de procéder à son dégivrage ; de changer la lampe d'éclairage ; de déplacer l'appareil ou de nettoyer le sol sous l'appareil.
- **MISE EN GARDE** : Ne pas endommager le circuit de réfrigération.
- **MISE EN GARDE** : Ne pas utiliser d'appareils électriques à l'intérieur du compartiment de stockage des denrées, à moins qu'ils ne soient du type recommandé par le fabricant.
- **MISE EN GARDE** : Ne pas utiliser de dispositifs mécanique ou autre moyens pour accélérer le processus de dégivrage autres que ceux recommandés par le fabricant.
- Cet appareil de réfrigération n'est pas destiné à être utilisé comme un appareil intégrable
- **MISE EN GARDE** : Maintenir dégagées les ouvertures de ventilation dans l'enceinte de l'appareil.
- Cet appareil est pourvu d'une connexion de terre uniquement à des fins fonctionnelles.
- Ne pas brancher l'appareil à une prise de courant non protégée contre les surcharges (fusible).
- Ne jamais utiliser de prises multiples ou de rallonge pour brancher l'appareil.
- **AVERTISSEMENT**: Ne pas placer de socles mobiles de prises multiples ni de blocs d'alimentation portables à l'arrière de l'appareil.
- Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé ou tout autre dispositif qui met l'appareil sous tension automatiquement.
- Ne pas stocker dans cet appareil des substances explosives telles que des aérosols contenant des gaz propulseurs inflammables.



- **AVERTISSEMENT:** Lors du positionnement de l'appareil, s'assurer que le cordon d'alimentation n'est pas coincé ni endommagé
- Après installation, vérifiez qu'il ne repose pas sur le câble d'alimentation.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualifications similaires afin d'éviter un danger.
- Cet appareil est lourd ; faites attention lors d'un déplacement.
- Si votre appareil a été couché pendant le transport, attendre 48h avant de le mettre en fonctionnement.
- S'il en est pourvu, l'ampoule est destinée à être exclusivement utilisée dans cet appareil.
- S'il en est pourvu, l'ampoule ne convient pas pour l'éclairage d'une pièce d'un ménage.
- Il convient de respecter les consignes d'utilisation pour s'assurer de la sûreté de la conservation des denrées alimentaires.
- Il convient de respecter le chargement dans les compartiments indiqués dans la notice et le produit.
- Pour éviter la contamination des aliments, il y a lieu de respecter les instructions suivantes :
 - Des ouvertures de la porte de manière prolongée sont susceptibles d'entraîner une augmentation significative de température des compartiments de l'appareil.
 - Nettoyer régulièrement les surfaces susceptibles d'être en contact avec les aliments et les systèmes d'évacuation accessibles.
 - Nettoyer les récipients d'eau s'ils n'ont pas été utilisés pendant 48h ; bien rincer le système de distribution raccordé à un réseau de distribution d'eau si de l'eau n'a pas été prélevée pendant 5 jours.
 - Entreposer la viande et le poisson crus dans les bacs du réfrigérateur qui conviennent, de telle sorte que ces denrées ne soient pas en contact avec d'autres aliments ou qu'elles ne s'égouttent pas sur les autres aliments.

- Les compartiments « deux étoiles » pour denrées congelées conviennent pour stocker des aliments précongelés, stocker ou fabriquer de la crème glacée et des cubes de glace.
- Les compartiments « une, deux et trois étoiles » ne conviennent pas pour la congélation des denrées alimentaires fraîches.
- Si l'appareil de réfrigération demeure vide de manière prolongée, le mettre hors tension, en effectuer le dégivrage, le nettoyer, le sécher, et laisser la porte ouverte pour prévenir le développement de moisissures à l'intérieur de l'appareil.

Informations de sécurité relatives aux congélateurs

- Si vous utilisez ce compartiment conformément aux consignes prescrites, il fonctionnera correctement.
- Un produit décongelé ne doit jamais être recongelé.
- Ne pas consommer les glaçons ou les esquimaux juste après les avoir sortis du congélateur, parce qu'ils peuvent provoquer des engelures.
- **MISE EN GARDE** : Remplir les bacs à glaçons uniquement avec de l'eau potable.

Service - réparations

- Il est dangereux de modifier ou d'essayer de modifier les caractéristiques de cet appareil.
- En cas de panne, n'essayez pas de réparer l'appareil vous-même. Les réparations effectuées par du personnel non-qualifié peuvent provoquer des dommages.
- En cas de panne, contactez le service après-vente de votre revendeur. Le fabricant offre une garantie minimale de 2 ans à compter de la date d'achat. La durée effective est inscrite sur votre facture d'achat. De même la durée de disponibilité des pièces nécessaires à la réparation de l'appareil est disponible auprès de votre revendeur.



Frigorigène



Danger; risque d'incendie/
matières inflammables

Danger ; risque d'incendie/matières inflammables.

- Le gaz frigorigène contenu dans le circuit de cet appareil est de l'isobutane (R 600a), gaz peu polluant mais inflammable.
 - Lors du transport et de l'installation de l'appareil, veiller à n'endommager aucune partie du circuit frigorifique
 - N'utilisez aucun outil coupant ou pointu pour dégivrer l'appareil.
 - N'utilisez aucun appareil **électrique à l'intérieur de l'appareil.**
- Si le système de réfrigération est endommagé :
- N'utilisez pas de flamme près de l'appareil.
 - Evitez les étincelles – n'allumez pas d'appareil électrique ou de lampe électrique.
 - Ventilez immédiatement la pièce

	Types de compartiments	Température de conservation cible [°C]	Aliments adaptés
1	Réfrigérateur	+2≤+8	Œufs, aliments cuits, aliments emballés, fruits et légumes, produits laitiers, pâtisseries, boissons et autres aliments qui ne sont pas destinés à la congélation.
2	Congélateur * ** *	≤-18	Fruits de mer (poisson, crevettes, moules), produits d'eau douce et à base de viande (3 mois recommandés, plus longtemps les produits sont conservés, moins savoureux et nutritifs ils sont), adapté pour les produits frais congelés.
3	Congélateur * **	≤-18	Fruits de mer (poisson, crevettes, moules), produits d'eau douce et à base de viande (3 mois recommandés, plus longtemps les produits sont conservés, moins savoureux et nutritifs ils sont), inadapté pour les produits frais congelés.
4	Congélateur **	≤-12	Fruits de mer (poisson, crevettes, moules), produits d'eau douce et à base de viande (2 mois recommandés, plus longtemps les produits sont conservés, moins savoureux et nutritifs ils sont), inadapté pour les produits frais congelés.
5	Congélateur *	≤-6	Fruits de mer (poisson, crevettes, moules), produits d'eau douce et à base de viande (1 mois recommandé, plus longtemps les produits sont conservés, moins savoureux et nutritifs ils sont), inadapté pour les produits frais congelés.
6	Compartiment sans étoile	-6≤0	Viande de porc, de bœuf fraîche, poisson, poulet, certains aliments traités emballés, etc. (il est recommandé de consommer le même jour, le mieux dans les 3 jours au maximum). Produits traités emballés partiellement (produits qui ne sont pas adaptés à la congélation)
7	Compartiment pour denrées hautement périssables	2≤+3	Viande de porc, de bœuf fraîche/congelée, poulet, produits d'eau douce, etc. (7 jours au-dessous de 0°C, au-dessus de 0°C il est recommandé de consommer le même jour, le mieux dans les 2 jours au maximum). Fruits de mer (au-dessous de 0°C pendant 15 jours, il est déconseillé de conserver ces aliments à une température supérieure à 0°C)
8	Compartiment de stockage de denrées alimentaires fraîches	0≤+4	Viande de porc, de bœuf fraîche, poisson, poulet, aliments cuits, etc. (il est recommandé de consommer le même jour, le mieux dans les 3 jours au maximum).
9	Compartiment de stockage du vin	+5≤+20	Vin rouge, blanc, effervescent, etc.



- Attention : conserver les produits selon les recommandations pour les compartiments ou selon les températures indiquées pour les produits donnés.
- Si l'appareil de réfrigération n'est pas utilisé et reste vide pendant une longue période, l'éteindre, le décongeler, le laver, le sécher et laisser sa porte ouverte pour éviter la formation de moisissure à l'intérieur.
- Nettoyage du distributeur d'eau (pour les produits avec le distributeur d'eau) : Nettoyer le réservoir d'eau, s'il n'a pas été utilisé pendant 48 heures ; si l'eau n'a pas été déversée pendant 5 jours, rincer l'installation d'eau raccordée au réseau de distribution d'eau.
- La période minimale où les pièces de rechange indispensables à la réparation de l'appareil sont accessibles est de 7, selon le type et la destination de la pièce de rechange. Cette période est conforme au règlement (UE) 2019/2019 de la Commission.
- La liste des pièces de rechange et la procédure de commande sont disponibles sur les sites web du fabricant, de l'importateur ou du représentant agréé.
- Retrouvez plus d'informations sur le produit dans la base de données européenne EPREL à l'adresse <https://eprel.ec.europa.eu>. Vous pouvez obtenir les informations en scannant le code QR de l'étiquette énergétique ou un saisissant le modèle du produit de l'étiquette énergétique dans le moteur de recherche EPREL <https://eprel.ec.europa.eu/>

INSTALLATION ET CONDITIONS DE FONCTIONNEMENT DE L'APPAREIL

Cet appareil de réfrigération n'est pas destiné à être utilisé comme un appareil intégré

Installation avant la première mise en marche

- Déballer l'appareil, enlever les bandes adhésives protégeant les portes et l'équipement (4). Les éventuels restes du col peuvent être enlevés avec un détergent délicat.
- Garder les éléments en mousse de polystyrène. Au cas de nécessité du transport du réfrigérateur/congélateur, emballer-le de la mousse de polystyrène et du film ainsi que protéger-le avec la bande adhésive.
- Laver l'intérieur du réfrigérateur et du congélateur ainsi que les autres éléments de l'équipement avec de l'eau tiède avec du produit lave vaisselle et ensuite essuyer et sécher.
- Placer votre réfrigérateur/congélateur à niveau et en position stable à un sol solide, dans une pièce sèche, régulièrement aérée et non ensoleillée loin des sources de chaleur comme la cuisinière, le radiateur du chauffage central, le tuyau du chauffage central, l'installation de l'eau chaude, etc.
- Le film de protection qui peut recouvrir l'appareil le doit être retiré.
- Placer l'appareil à niveau en visant 2 pieds réglables à l'avant (fig. 3)
- Afin d'assurer une ouverture facile de la porte, la distance entre la paroi latérale de l'appareil (du côté des charnières) et la paroi de la pièce est illustrée sur la figure 5.*
- Assurez une ventilation convenable de la pièce ainsi que la libre circulation de l'air de tous les côtés de l'appareil (fig. 6).*

Les distances minimums des sources de chauffage

- des cuisinières électriques, à gaz et autres - 30 mm,
- des poêles à fuel ou à charbon - 300 mm,
- des fours de cuisine encastrables - 50 mm

S'il n'est pas possible de respecter les distances ci-dessus mentionnées, utilisez une plaque d'isolation.

Attention:

- La paroi arrière du réfrigérateur et surtout le réfrigérant et les autres éléments du circuit frigorifique ne peuvent pas rester en contact avec les autres éléments qui peuvent causer des endommagements et surtout (avec le tuyau du chauffage central et la tube d'amenée d'eau).
- Il est interdit de manipuler d'une façon quelconque des pièces d'agrégat. Prenez les mesures de ne pas endommager la tube capillaire visible dans la cavité pour le compresseur. Cette tube ne peut pas être fléchi, redressée ni enroulée.
- L'endommagement de la tube capillaire par l'utilisateur le prive du droit de garantie (fig. 8).
- Pour certains modèles au choix, la poignée non fixée doit être récupérée à l'intérieur de l'armoire, puis vissée sur la porte avec son propre tournevis.



Raccordement au réseau électrique

- Avant le branchement, il est recommandé de régler la molette du thermostat sur la position „OFF” ou toute autre position provoquant la déconnexion de l'appareil de l'alimentation électrique (voir la page avec description des commandes).
- L'appareil doit être branché au réseau du courant alternatif 220-240V, 50Hz au moyen d'une prise murale correctement installée, mise à la terre et protégée par un coupe-circuit de 10 A.
- La mise à la terre de l'appareil est recommandée par la loi. Le fabricant renonce à une responsabilité quelconque à titre des endommagements éventuels qui peuvent subir les personnes ou les objets suite à ne pas remplir cette obligation imposée par cette règle.
- Il ne faut pas utiliser de raccords adaptatifs, de prises multiples (répartiteurs), de rallonges deux fils. S'il y a la nécessité d'utiliser un rallonge, il est permis d'utiliser qu'un rallonge avec un rouleau de sécurité, à prise unique ayant une attestation de sécurité VDE/GS.
- Au cas d'utilisation d'un rallonge (avec le rouleau de sécurité, ayant le signe de sécurité), sa prise doit être placée à une distance sûre des éviers et ne peut pas être exposée à être submerger de l'eau ainsi que des autres égouts.
- Les données se trouve sur la plaque signalétique placée en bas de la paroi à l'intérieur du compartiment réfrigérateur**.

Mise hors circuit

Il faut assurer la possibilité de débrancher l'appareil par le retrait de la fiche ou par l'éteint de l'interrupteur bipolaires (fig. 9)

Classe climatique

L'information sur la classe climatique de l'appareil se trouve sur la plaque signalétique. Il indique la température ambiante (c'est-à-dire de la pièce dans laquelle il fonctionne) du fonctionnement optimal (correct) de l'appareil.

Classe climatique		Température ambiante admissible
SN	tempérée élargie	l'appareil réfrigérant est destiné à une utilisation à une plage de températures comprise entre 10 °C et 32 °C
N	tempérée	l'appareil réfrigérant est destiné à une utilisation à une plage de températures comprise entre 16 °C et 32 °C
ST	subtropicale	l'appareil réfrigérant est destiné à une utilisation à une plage de températures comprise entre 16 °C et 38 °C
T	tropicale	l'appareil réfrigérant est destiné à une utilisation à une plage de températures comprise entre 16 °C et 43 °C

* Ne concerne pas les appareils encastrables

** Existe selon le modèle

RECYCLAGE

Produit

Mise au rebut



Cet appareil est marqué du symbole du tri sélectif relatif aux déchets d'équipements électriques et électroniques. Cela signifie que ce produit doit être pris en charge par un système de collecte sélectif conformément à la directive européenne 2012/19/EU afin de pouvoir soit être recyclé soit démantelé afin de réduire tout impact sur l'environnement.

Pour plus de renseignements, vous pouvez contacter votre administration locale ou régionale.

Les produits électroniques n'ayant pas fait l'objet d'un tri sélectif sont potentiellement dangereux pour l'environnement et la santé humaine en raison de la présence de substances dangereuses.

Ce produit contient des agents moussants inflammables. En fin de vie de ce produit, il doit être mis au rebut dans un endroit approprié, capable de le recycler. Pour cela contactez la mairie de votre domicile. En aucun cas vous ne devez jeter ce produit sur la voie publique

Emballage



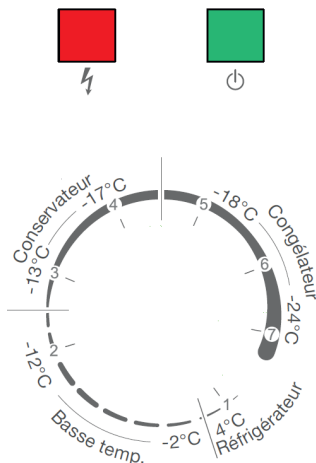
Tous les éléments de l'emballage doivent être jetés séparément dans les poubelles de tri afin de faciliter et de participer au recyclage de ces emballages.



COMMANDE

Commande de l'appareil

Le panneau de commande est présenté sur le dessin 10, pour rappel, il est présenté également ci-dessous :



Réglage de la température à l'intérieur de l'appareil

Régler le thermostat sur l'une des positions indiquées :

1 ÷ 2 +4°C ÷ -12°C

2 ÷ 4 -12°C ÷ -18°C

4 ÷ 7 -18°C ÷ -24°C

7 < -24°C

Attention : si vous réglez le thermostat sur la position 7, ceci entraîne un fonctionnement continu du compresseur et la température à l'intérieur baisse jusqu'à -24°C. Régler cette position 24h avant le placement dans l'appareil de produits frais et réduire le réglage après les 24h suivantes. Ainsi, les aliments sont congelés plus rapidement et la consommation d'énergie est réduite.

Attention : le réglage du thermostat sur Min÷ 1 entraîne l'activation de la fonction de réfrigération. Régler cette position sur le thermostat, retirer ensuite les produits congelés et après une heure, placer les aliments frais qui doivent être refroidis. Ne pas placer les produits frais avant que l'heure ne s'écoule, car du givre se déposera dessus.

Attention : Le compresseur de l'appareil est conçu pour un travail à une température négative allant jusqu'à -15°C, seulement pour les réglages 2-7.

Informations supplémentaires sur la température

- La température à l'intérieur de l'appareil dépend de différents facteurs . Le réglage dépend entre autres de la température ambiante, du niveau d'ensoleillement, de la fréquence d'ouverture de la porte de l'appareil, de la quantité d'aliments. Le réglage sur la valeur moyenne est dans la plupart des cas le plus optimal.
- Après la mise en fonctionnement de l'appareil, une attente est nécessaire avant le stockage de denrées (min. 4 h)
- Toute élévation de la température ambiante est détectée par une sonde externe qui déclenche la mise en route du compresseur pendant un laps de temps supérieur à la phase d'inertie thermique, ce qui permet de maintenir l'intérieur de l'armoire à la température voulue. De ce fait, le réglage manuel de la température en fonction des saisons est inutile.
- Des légers changements de température interne de l'appareil peuvent survenir par exemple après le stockage de grandes quantités de produits frais, voire l'ouverture de la porte pendant un certain temps. Ce phénomène qui n'a rien d'anormal, n'a aucune incidence sur les produits alimentaires, l'armoire une fois fermée retrouvant rapidement sa température de consigne.

DÉGIVRER

Pour dégivrer le compartiment congélateur, il faut (figure 20) :

- Régler le bouton du régulateur sur le „0“ / „OFF“ et débrancher l'appareil.
- Ouvrir le couvercle et retirer les produits.
- Au bout d'une demi heure environ la couche de glace et l'eau s'enlève facilement des surfaces lisses des parois.
- Pendant la décongélation retirer le bouchon de vidange qui se trouve à l'intérieur de l'appareil. Sur le côté de l'appareil se trouve une vanne de vidange.
- Après une accumulation d'environ 20 à 25 mm d'eau dans le compartiment, retirer et tourner la vanne et mettre un récipient pour collecter cette eau. Le bouchon doit être enlevé afin de vidanger l'eau du compartiment.
- Une fois la décongélation du compartiment terminée, remettre la vanne dans sa position d'origine et refermer le canal de vidange avec le bouchon.
- Nettoyer et sécher l'intérieur du congélateur.
- Démarrer l'appareil selon les instructions.



UTILISATION ET FONCTIONS

Conservation des denrées dans le réfrigérateur

- Mettez les produits sur des assiettes, dans des récipients ou emballés dans un film alimentaire. Disposez uniformément sur la surface des clayettes.
- Il convient d'attirer attention sur le fait que les produits alimentaires ne doivent pas entrer en contact avec la paroi arrière. Cela peut causer du givre ou de l'humidité sur les produits.
- Ne mettez pas au réfrigérateur des récipients d'aliments encore chaud.
- Les produits prenant rapidement des odeurs étrangères comme le beurre, le lait, le fromage blanc ainsi que ceux qui ont une odeur intensive comme par ex. les poissons, la charcuterie, les fromages doivent être mis au réfrigérateur emballés dans un film ou dans des récipients hermétiquement fermés.
- Le stockage des légumes contenant une grande quantité d'eau peut causer le dépôt de buée au-dessus des bacs à légumes; cela ne dérange pas le fonctionnement régulier du réfrigérateur.
- Avant l'introduction des légumes dans le réfrigérateur, il convient de bien les sécher.
- Un niveau d'humidité trop élevé diminue le temps de conservation des légumes surtout des légumes feuilles.
- Il convient de conserver les légumes non lavés. Le lavage enlève une protection naturelle c'est pourquoi il est préférable de laver des légumes tout juste avant la consommation.
- Il est permis de ranger les produits dans les paniers (tiroirs) 1, 2,3* (voir fig. 11a / 11b).**

1. Les produits emballés
2. Plateau de l'évaporateur / tablette
3. Limite naturelle de chargement
4. ❌ ❌ ❌ ❌

- Il est possible de poser des produits sur les grilles de l'évaporateur du congélateur.*
- Il est possible de retirer les produits sur l'étagère de 20-30 mm de la limite naturelle de chargement.**
- Il est possible de retirer le panier inférieur pour augmenter la surface de chargement et poser les produits au fond de la chambre jusqu'à la hauteur maximale.*

Congélation des produits**

- Il est permis de congeler pratiquement tous les produits alimentaires à l'exception des légumes consommés crus comme par ex. la salade verte.
- Pour une meilleure congélation, il est recommandé d'utiliser des produits extra frais et de les congeler en petite portion.
- Il convient d'emballer les produits dans des matériaux sans odeur, résistants à la pénétration de l'air et d'humidité ainsi qu'insensibles aux matières grasses. Les emballages les plus appropriés sont: les sachets, les feuilles du film en polyéthylène, du film aluminium.
- L'emballage doit être hermétique et bien adhérent aux produits congelés. Les emballages en verre sont déconseillés.
- Les produits alimentaires frais (à température ambiante), mis dans le but d'être congelés ne doivent pas rester en contact avec les produits déjà congelés auparavant.
- Il est déconseillé de mettre dans le congélateur, en une fois par 24 heures, plus de nourriture fraîche que mentionné dans le tableau de spécification technique de l'appareil.

- Afin de garder une bonne qualité des produits congelés, il est conseillé de regrouper les produits congelés dans la partie centrale du congélateur de telle façon qu'ils ne restent pas en contact avec des produits encore non congelés.
- Nous conseillons de déplacer les portions congelées vers un côté du compartiment congélateur et mettre les portions fraîches à congeler du côté opposé en les poussant au maximum vers la paroi arrière latérale.
- Pour congeler les produits, utiliser un congélateur marqué ❄️❄️❄️.
- Il faut se rappeler que la température du compartiment réfrigérateur est influencée entre autres par: la température ambiante, le niveau de chargement des denrées, la fréquence d'ouverture de la porte, le niveau de givrage, la mise au point de thermostat.
- Si une difficulté d'ouvrir la porte du compartiment réfrigérateur se présente tout juste après sa fermeture, nous vous conseillons d'attendre 1 à 2 minutes jusqu'à ce que la dépression qui s'y est formée soit compensée.

Le temps de conservation des produits congelés dépend de leur qualité à l'état frais avant congélation ainsi que de la température de conservation. En conservant la température inférieure ou égale à -18°C les périodes de conservation suivantes sont conseillées:

Produits	Mois
Boeuf	6-8
Veau	3-6
Abats	1-2
Porc	3-6
Volaille	6-8
OEufs	3-6
Poissons	3-6
Légumes	10-12
Fruits	10-12

Le compartiment de refroidissement rapide ne sert pas à l'entreposage de nourriture surgelée. Il est possible de produire et d'entreposer uniquement des glaçons dans ce compartiment.

Attention : Si l'appareil ne possède pas de compartiment ❄️❄️❄️, ceci signifie que l'appareil réfrigérant n'est pas adapté aux besoins de congélation des produits alimentaires.

* Concerne les appareils avec une chambre de congélation dans la partie inférieure de l'équipement

** Concerne les appareils possédant une chambre de congélation ❄️❄️❄️

*** Ne concerne pas les appareils équipés en chambres de congélation marquées par le symbole ❄️❄️❄️



COMMENT EXPLOITER LE REFRIGERATEUR DE FAÇON ECONOMIQUE?

Conseils pratiques

- Ne pas placer le réfrigérateur ni le congélateur près des radiateurs, des fours ou risquer une influence directe des rayons du soleil.
- S'assurer que les cavités du condenseur à l'arrière ne sont pas obstruées. Les nettoyer et dépoussiérer une ou deux fois par an.
- Choisir une température appropriée: une température de 4°C dans le réfrigérateur ainsi que de -18°C dans le congélateur est suffisante
- Il ne faut ouvrir la porte du réfrigérateur ou du congélateur qu'en cas de nécessité. Il est bon à savoir quelle nourriture est conservée dans le réfrigérateur ainsi que savoir précisément où elle se trouve. Il faut remettre le plus vite possible les produits non-utilisés dans le réfrigérateur ou dans le congélateur avant qu'elle ne se réchauffe.
- Nettoyez régulièrement l'intérieur du réfrigérateur à l'aide d'un tissu imbibé d'un détergent doux. Les appareils ne possédant pas de fonction de dégivrage automatique devront être régulièrement dégivrés. Ne pas permettre la formation d'une couche de givre d'une épaisseur de plus de 10 mm.
- Maintenez propre le joint autour de la porte, autrement la porte risque de ne pas se fermer complètement. Il faut toujours remplacer les joints endommagés.

Que veulent dire les étoiles?



Une température d'au moins -6°C suffit pour stocker les aliments surgelés pendant environ 2-3 jours. On rencontre le plus souvent des tiroirs ou compartiments ayant le symbole de l'étoile dans les réfrigérateurs bon marché.



On peut stocker les aliments dans une température de -12°C pendant 1 mois sans risquer qu'ils perdent leur goût. Cette température n'est pas suffisante pour congeler les aliments.



Permet de stocker des aliments déjà congelés pendant 1 an maximum; mais ne permet PAS de congeler des aliments frais.



Cet appareil convient à stocker des aliments dans une température en-dessous de -18°C et de congeler de plus grandes quantités d'aliments.

Zones de stockage dans le réfrigérateur

En raison de la circulation normale de l'air, le caisson du réfrigérateur contient différentes zones de température.

- La zone la plus froide se trouve directement au-dessus du tiroir à légumes. Il faut conserver dans cette zone des aliments délicats et facilement pourrissables, tels que:
 - Les poissons, la viande, la volaille,
 - Les charcuteries, les plats préparés,
 - Les plats ou produits cuits contenant des œufs ou de la crème,
 - De la pâte fraîche, des mélanges de gâteaux,
 - Des légumes emballées et autres aliments frais ayant une étiquette suggérant que ces aliments doivent être maintenus dans une température approximative de 4°C.
- La zone la plus chaude se trouve dans la partie haute de la porte. Utilisez ce secteur pour y conserver du beurre et du fromage.

Produits qui ne devraient pas être stockés dans le réfrigérateur

- Certains aliments ne doivent pas être conservés dans le réfrigérateur. Ce sont:
 - Les fruits et légumes sensibles aux basses températures, comme par exemple les bananes, l'avocat, la papaye, le fruit de la passion, les aubergines, les poivrons, les tomates et les concombres,
 - Les fruits qui ne sont pas encore mûrs,
 - Les pommes de terre

Attention:

Exemple de gestion des produits congelés (fig. 12)

Pour assurer la meilleure conservation des aliments pendant longtemps et éviter leur gaspillage, disposer les produits comme montré sur la Fig. 12. De plus, la figure montre la disposition des compartiments, des tiroirs et des clayettes qui permet l'utilisation la plus efficace de l'énergie par l'appareil.

La conservation des produits alimentaires dans des conditions et une température adaptées prolonge leur limite de consommation et optimise la consommation d'énergie électrique. Les plages de températures devraient être indiquées sur les emballages et les étiquettes des produits alimentaires.



DÉGIVRAGE, NETTOYAGE ET CONSERVATION

Pour le nettoyage du châssis et des pièces en plastique ne jamais utiliser de solvants ni de produits de nettoyage agressifs et abrasifs (par exemple des poudres ou des crèmes de nettoyage)! Utiliser uniquement des produits de nettoyage liquides délicats et des torchons doux. Ne pas utiliser le côté abrasive des éponges.

Dégivrage du réfrigérateur***

- Le givre qui se forme sur la paroi arrière s'élimine automatiquement. Pendant le dégivrage, les impuretés peuvent pénétrer dans l'orifice de la gouttière avec de l'eau condensée. Ce qui peut entraîner le blocage de l'orifice. Dans ce cas il convient de déboucher délicatement le trou avec une broche de poussée (fig. 13).
- L'appareil fonctionne cycliquement: réfrigère (alors que le givre s'installe sur la paroi arrière) ensuite se dégivre (les gouttes ruissellent sur la paroi arrière).
- Avant le nettoyage, il convient de déconnecter absolument l'appareil du circuit alimentation en débranchant la fiche de la prise de courant. Veillez à ce que l'eau ne s'introduise pas dans le panneau de commande ou dans le système d'éclairage.
- N'utilisez pas pour le dégivrage de substances en aérosol. Elles peuvent causer la formation de mélanges explosifs, contenir des dissolvants pouvant endommager les parties en plastique de l'appareil jusqu'à même être dangereux pour la santé.
- Il convient de veiller à ce que l'eau utilisée pour le nettoyage ne s'introduise pas dans le récipient d'évaporation par l'orifice d'évacuation.
- En dehors des joints sur la porte, il convient de nettoyer l'appareil entier avec les détergents délicats. Lavez les joints sur la porte à l'eau tiède et essuyez à sec.
- Il convient de nettoyer convenablement tous les équipements internes (bacs à légumes, balconnets, clayettes en verre etc.).

Dégivrage du congélateur**

- Il est conseillé de dégivrer le compartiment congélateur en même temps que le nettoyage de l'appareil.
- Une forte accumulation de la couche de glace sur les surfaces de congélation diminue le rendement de l'appareil ce qui entraîne une augmentation de consommation de l'énergie électrique.
- Il est conseillé de dégivrer l'appareil au moins une ou deux fois par an. En cas d'une importante accumulation de glace, le dégivrage doit être effectué plus souvent.
- Si à l'intérieur de l'appareil se trouvent des aliments, il convient de positionner le sélecteur rotatif sur la position maximale à peu près 4 heures avant la décongélation. Ceci garantit la possibilité de conservation des produits alimentaires à la température ambiante pendant une durée plus longue.
- Après avoir sorti les aliments du congélateur il convient de les mettre dans un sac isotherme, une glacière ou bien en les enveloppant de plusieurs couches de papier journal et ensuite les conserver dans un endroit frais.
- Le dégivrage du congélateur doit être réalisé le plus vite possible. Une conservation de longue durée des produits dans la température ambiante raccourci le délai de consommation.

Mode opératoire pour le dégivrage du coffre du congélateur:**

- Éteindre l'appareil à l'aide du panneau de commande, puis retirer la fiche de la prise.
- Ouvrir la porte, puis extraire les denrées.
- En fonction du modèle, retirer le canal de drainage qui se trouve dans la partie inférieure de la chambre du congélateur et placer un récipient.
- Laisser la porte ouverte, cela accélérera le processus de décongélation. En plus, il est possible de mettre un récipient avec de l'eau chaude (mais pas bouillante) dans la chambre du congélateur.
- Laver l'intérieur du coffre puis laisser sécher.
- Remettre l'appareil en marche en respectant la procédure précisée dans les instructions.

Dégivrage automatique du réfrigérateur****

Le compartiment réfrigérateur est équipé de la fonction de dégivrage automatique. Cependant du givre peut se créer sur la paroi arrière du compartiment réfrigérateur. Ceci se passe habituellement lorsque une grande quantité de produits alimentaires frais est conservée dans le compartiment réfrigérateur.

Dégivrage automatique du congélateur****

Le compartiment congélateur est équipé de la fonction de dégivrage automatique (no-frost). Les denrées alimentaires sont congelés par un système de réfrigération par circulation d'air et l'humidité du compartiment congélateur évacuée à l'extérieur. En conséquence dans le congélateur ne se forme pas un superflu de dépôt de givre et les produits ne se collent pas entre eux.

Lavage à main du compartiment réfrigérateur et congélateur****

Il est recommandé de laver au moins une fois par an le compartiment réfrigérateur et congélateur. Cette opération empêche la formation des bactéries et des odeurs désagréables. Il convient de mettre hors circuit l'appareil entier par la touche (1), sortir des compartiments les produits et laver à l'eau tiède et au détergent délicat. Essuyer les compartiments avec un chiffon.

Enlèvement et mise en place des clayettes *****

Sortir les clayettes et ensuite faire glisser jusqu'à ce que le verrou de sûreté des clayettes se trouve dans la glissière voulue (fig. 15).

Enlèvement et mise en place du balconnet *****

Soulever le balconnet, sortir et remettre en place à partir du haut à la position désirée (fig. 16).

Dans aucun cas il n'est pas permis de placer à l'intérieur du congélateur un accumulateur électrique de chaleur, de soufflage, ni un sèche-cheveux.

** Concerne les appareils possédant une chambre de congélation  ****

*** Ne concerne pas les appareils avec un Système sans Givre
Concerne les appareils possédant une chambre de congélation.
Ne concerne pas les appareils avec un Système sans Givre

**** Concerne les appareils équipés en Système sans Givre

***** Ne concerne pas les congélateurs



LOCALISATION DES PANNES

Anomalie	Cause	Dépannage
L'appareil ne fonctionne pas	La coupure dans le circuit de l'installation électrique	- vérifiez si la fiche a été branchée correctement dans la prise du réseau d'alimentation - vérifiez si le câble d'alimentation de l'appareil n'est pas endommagé - vérifiez si en branchant un autre appareil par ex. une lampe de nuit la tension de prise de courant existe - vérifiez si l'appareil est mis en circuit par l'intermédiaire du thermostat en position supérieure à 0 / OFF
L'éclairage interne du compartiment ne fonctionne pas	La lampe est desserrée dans la douille ou grillée (dans les appareils avec éclairage par lampe incandescente)	- vérifier le point précédent „L'appareil ne fonctionne pas” - resserrer l'ampoule dans la douille, ou alors changer d'ampoule si elle est grillée (dans les appareils avec éclairage par lampe incandescente).
Le fonctionnement continu de l'appareil	Un mauvais placement du sélecteur rotatif Autres causes comme au point „L'appareil réfrigère et/ou congèle très faiblement”	- déplacez le sélecteur rotatif dans position plus basse - Vérifiez suivant le point „L'appareil réfrigère et/ou congèle très faiblement”
De l'eau s'accumule sur la partie inférieure du réfrigérateur	Le canal de dérivation de l'eau est obstrué La circulation d'air rendu plus difficile à l'intérieur du compartiment	- nettoyez l'orifice bouché (voir la notice d'utilisation chap. - „Dégivrage du réfrigérateur”) - rangez les produits alimentaires et les récipients d'une telle façon qu'ils ne touchent pas la paroi arrière du réfrigérateur
Les bruits anormaux de l'appareil	Manque de mise à niveau de l'appareil L'appareil reste en contact avec les meubles et/ou avec d'autres objets	- mettez l'appareil à niveau - positionnez l'appareil librement d'une telle façon qu'il ne touche pas d'autres objets

Anomalie	Cause	Dépannage
L'appareil réfrigère et/ou congèle très faiblement	Un mauvais placement du sélecteur rotatif	- déplacez le sélecteur rotatif à la position supérieure
	Température ambiante est supérieure ou inférieure à celle indiquée dans les spécifications techniques de l'appareil.	L'équipement électroménagé est conçu pour fonctionner à une température donnée, cette température étant précisée dans les spécifications techniques de l'appareil.
	L'appareil se trouve dans un endroit ensoleillé ou à proximité d'une source de chaleur	- changez l'emplacement de l'appareil suivant le notice d'utilisation
	Le chargement de grande quantité de produits chauds au même moment	- attendez jusqu'à 72 heures de réfrigération (congélation) des produits jusqu'à l'atteinte de la température exigée à l'intérieur du compartiment
	La circulation d'air rendu plus difficile à l'intérieur du compartiment	- rangez les produits alimentaires et les récipients d'une telle façon qu'ils ne touchent pas la paroi arrière du réfrigérateur
	La circulation d'air rendu plus difficile à l'arrière de l'appareil	- éloignez l'appareil du mur à une distance de 30 mm minimum
	Le dépôt excessif de givre sur les éléments de congélation	- décongelez le compartiment congélateur
	La porte du réfrigérateur/du congélateur l'utilisation ouverte trop fréquemment ou trop longtemps	- diminuez la fréquence d'ouverture de la porte et/ou raccourcissez le temps d'ouverture de la porte
	La porte ne se ferme pas complètement	- placez les produits et les récipients d'une telle façon qu'ils ne rendent pas difficile la fermeture de la porte
Le compresseur s'enclenche rarement	- vérifiez si la température ambiante ne se situe pas sous la limite inférieure de la classe climatique de l'appareil.	
Un mauvais placement du joint d'étanchéité de la porte	- enfoncez le joint	

Durant l'utilisation normale du réfrigérateur peuvent apparaître différentes sortes de sons qui n'ont pas d'influence sur l'amélioration du travail du réfrigérateur.

Les sons qu'il est facile à éliminer:

- le bruit quant le réfrigérateur n'est pas posé verticalement – régler la position à l'aide de pieds à vis éventuellement mettre sous le rouleau derrière une matériau mou, surtout quand les sol est en céramique.
- frottement contre d'autres meubles – déplacer le réfrigérateur.
- grésillement des tiroirs ou des étagères – enlever et remettre sur place le tiroir ou les étagères.
- bruits provenant des bouteilles qui se touchent – éloigner les bouteilles.

Les sons qui peuvent être entendus lors d'une utilisation normale résultent du travail du thermostat, du compresseur (mise en marche), du système de refroidissement (rétrécissement et élargissement du matériau sous l'influence des différences de températures et de la circulation du facteur refroidissant).



GARANTIE

La garantie du fabricant est applicable pour cet appareil pendant une période de **2 ans**. En cas de dysfonctionnement pendant cette période, toute demande de prise en charge doit être faite auprès du service après-vente de votre revendeur.

Hors période de garantie, toute information concernant une demande de réparation ou la commande de pièces de rechange d'origine, pourra être obtenue en contactant votre revendeur. Conformément au règlement sur préconception, les pièces de rechange seront disponibles pendant au moins **7 ans** à compter de la date d'achat de votre appareil.

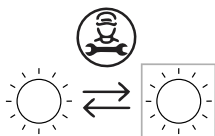
La liste des pièces de rechange et la procédure de commande sont disponibles sur les sites web du fabricant. En cas de nécessité, veuillez contacter votre revendeur.

Déclaration du fabricant

Par la présente le fabricant déclare que le produit est conforme à toutes les principales dispositions exigées par les directives de la communauté Européenne:

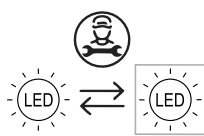
- **directive Basse Tension 2014/35/CE**
- **directive Compatibilité électromagnétique 2014/30/CE**
- **directive 2009/125/CE**
- **directive RoHS 2011/65/CE**

et c'est le pourquoi le produit est désigné par le symbol **CE** ainsi qu'une déclaration de la conformité accessible aux organes chargés de la surveillance du marché a été délivrée.



EN Replaceable light source by a professional

FR La source lumineuse ne peut être remplacée que par des personnes qualifiées.



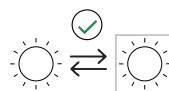
EN Replaceable (LED only) light source by a professional

FR La source lumineuse (LED uniquement) ne peut être remplacée que par des personnes qualifiées.



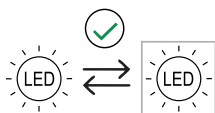
EN Replaceable control gear by a professional

FR L'appareillage de commande séparé ne peut être remplacé que par des personnes qualifiées.



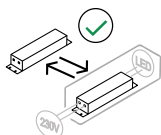
EN Replaceable light source by an end-user

FR La source lumineuse peut être remplacée par l'utilisateur final.



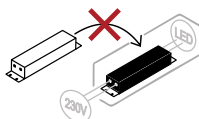
EN Replaceable (LED only) light source by an end-user

FR La source lumineuse (LED uniquement) peut être remplacée par l'utilisateur final.



EN Replaceable control gear by an end-user

FR L'appareillage de commande séparé peut être remplacé par l'utilisateur final.



EN Non-replaceable control gear

FR L'appareillage de commande séparé ne peut pas être remplacé.



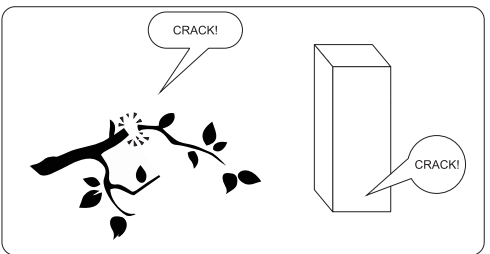
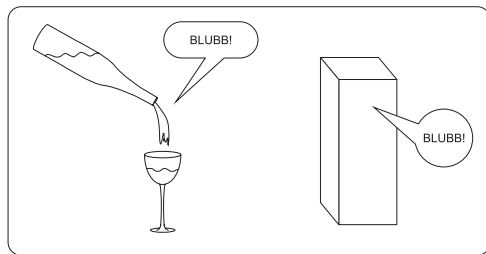
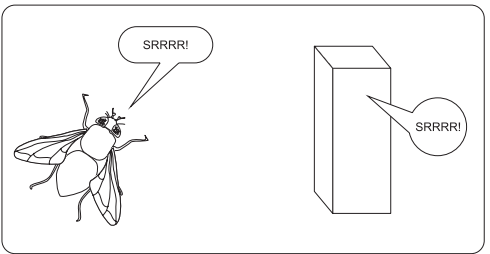
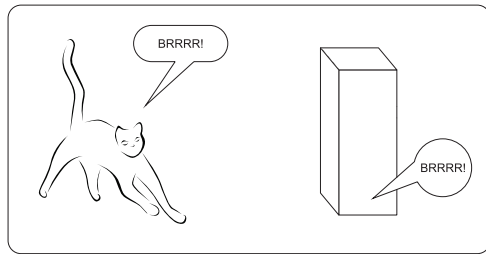
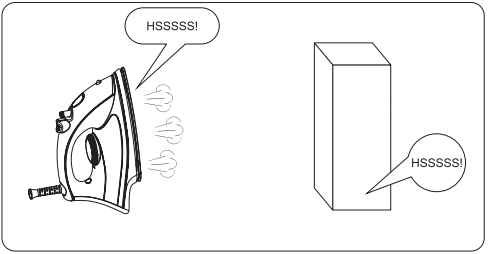
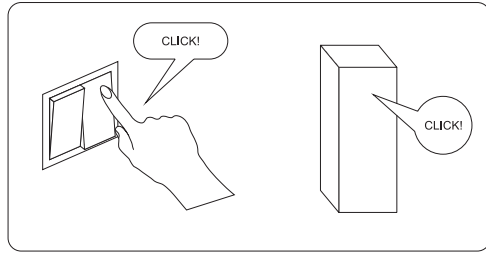
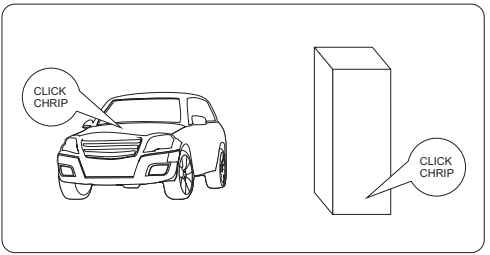
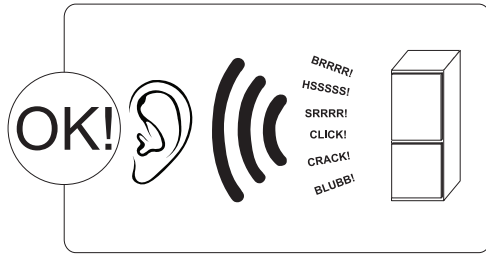
EN Non-replaceable light source

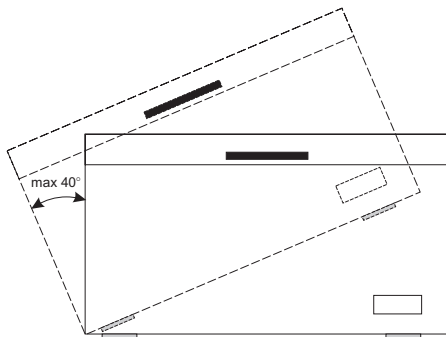
FR La source lumineuse (LED uniquement) ne peut pas être remplacée.

Note / Remarque

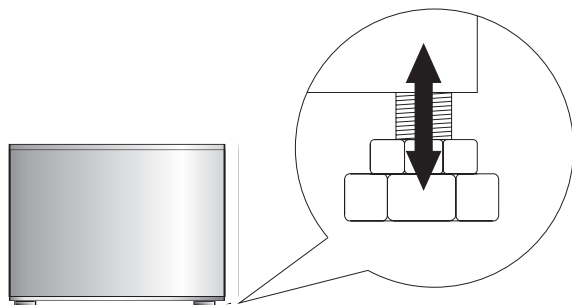
EN: If there is no logo on the packaging, the light source is exempted according to the regulations 2015/2020/EU & 2019/2020/EU.

FR: En cas d'absence de logo sur l'emballage, la source lumineuse est exemptée selon les règlements 2015/2020/EU & 2019/2020/EU.

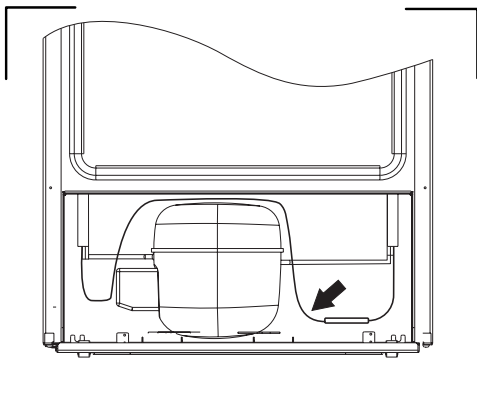
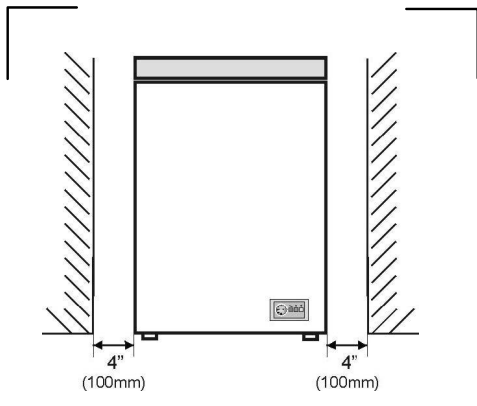




2

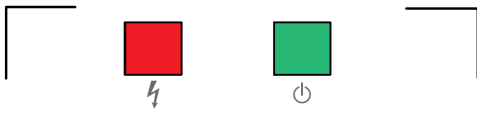
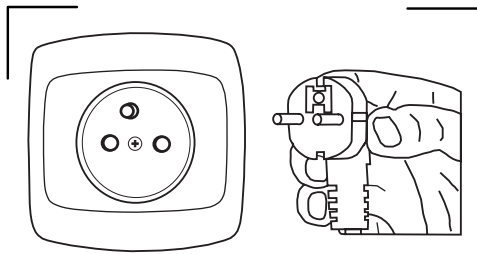


3

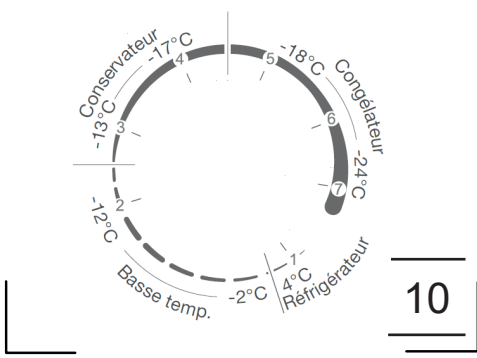


6

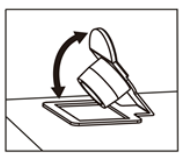
8



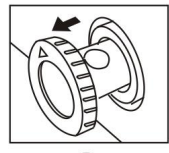
9



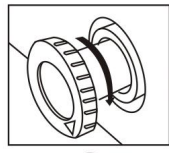
10



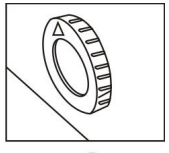
1



2



3



4

20

Distribué par SIDEME SA
71 rue Paul-Vaillant-Couturier
F-92306 Levallois-Perret Cedex

fagorelectromenager.fr

FAGOR
ELECTRODOMÉSTICO



www.fagorelectrodomestico.com

