



**Instruction book** GB

**Mode d'emploi** FR

**Benutzerinformationen** DE

refrigerator

refrigérateur

kühlschrank

ERC 07002W8

## Welcome to the world of Electrolux

Thank you for choosing a first class product from Electrolux, which hopefully will provide you with lots of pleasure in the future. The Electrolux ambition is to offer a wide variety of quality products that make your life more comfortable. You find some examples on the cover in this manual. Please take a few minutes to study this manual so that you can take advantage of the benefits of your new machine. We promise that it will provide a superior User Experience delivering Ease-of-Mind. Good luck!

**Before installing and using the appliance read this user's instruction book carefully. It contains safety precautions, hints, information and ideas. If the refrigerator is used in compliance with the instructions written, it will operate properly and provide you with greatest satisfaction.**

The symbols below help you to find things more easily:



### **Safety precautions**

Warnings and information at this symbol serve safety for you and your appliance.



### **Hints, useful information**



### **Environmental information**



### **Symbol for ideas**

At this symbol ideas can be found according to food and its storing.



The symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

## Contents

|  |    |
|--|----|
| <b>Important safety information</b> .....      | 5  |
| General safety precautions .....               | 5  |
| Precautions for child safety .....             | 5  |
| Safety precautions for installation .....      | 5  |
| Safety precautions for isobutane .....         | 6  |
| <b>Instructions for the User</b> .....         | 7  |
| General information .....                      | 7  |
| Description of the appliance, main parts ..... | 7  |
| <b>Instructions for the Installer</b> .....    | 7  |
| Technical data .....                           | 7  |
| Installing the appliance .....                 | 7  |
| Transportation, unpacking .....                | 7  |
| Cleaning .....                                 | 8  |
| Placement .....                                | 8  |
| Handling the appliance .....                   | 9  |
| Putting it into use .....                      | 9  |
| Controlling the temperature, setting .....     | 9  |
| Hints for storage .....                        | 9  |
| Storage time and temperature of foods .....    | 10 |
| How to use the ice-making compartment .....    | 10 |
| How to use the fresh food compartment .....    | 10 |
| Some useful information and advice .....       | 10 |
| Hints and ideas .....                          | 10 |
| How to save energy .....                       | 11 |
| The appliance and environment .....            | 11 |
| Maintenance .....                              | 11 |
| Defrosting .....                               | 11 |
| Regular cleaning .....                         | 12 |
| When the refrigerator is not in use .....      | 12 |
| Trouble shooting .....                         | 12 |
| Change of door opening direction .....         | 14 |
| Electrical connection .....                    | 15 |
| <b>Storage time chart</b> .....                | 16 |
| <b>Warranty and service</b> .....              | 17 |
| Guarantee conditions .....                     | 17 |
| Service and spare parts .....                  | 17 |



## Important safety information

### General safety precautions

- Keep these instructions and they should remain at the appliance when moving away or changing owner.
- This appliance is designed for storing food, domestic use and being used according to these instructions only.
- **Specialised companies that are qualified to do so by the manufacturer must carry out service and repairs including repairing and changing the power cord.** Accessory parts supplied by them should be used only for repairing. Otherwise the appliance can be damaged or can cause other damage or injury.
- The appliance is out of circuit only in that case if the plug is removed from the socket. Before cleaning and maintenance always unplug it (do not get it by the cable). If the socket is difficult to reach, switch off the appliance by cutting off the current.
- Power cord must not be lengthened.
- When cleaning, defrosting, taking out frozen food or ice tray do not use sharp, pointed or hard devices, as they can cause damage to the appliance.
- Be careful not to allow liquids to the temperature control.
- Ice and ice-cream can cause hurt if they are eaten immediately after removal from the ice-making compartment.
- After dissolving frozen food must not be refrozen, it must be used up as soon as possible.
- Store pre-packed frozen food in accordance with the frozen food manufacturer's instructions.

- You must not make defrosting faster with any electric heating appliance or chemicals.
- Do not put hot pot to the plastic parts of the freezer.
- Do not store flammable gas and liquid in the appliance, because they may explode.
- Do not store carbonated drinks, bottled drinks and bottled fruits in the freezer.

### Precautions for child safety

- Do not allow children to play with the packaging of the appliance. Plastic foil can cause suffocation.
- Adults must handle the appliance. Do not allow children to play with it or its controlling parts.
- If you are discarding the appliance pull the plug out of the socket, cut the connection cable (as close to the appliance as you can) and remove the door to prevent playing children to suffer electric shock or to close themselves into it.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

### Safety precautions for installation

- Put the appliance to the wall to avoid touching or catching warm parts (compressor, condenser) to prevent possible burn.


- When moving the appliance take care of the plug not to be in the socket.
- When placing the appliance take care not to stand it on the power cord.
- Adequate air circulation should be around the appliance, lacking this leads to overheating. To achieve sufficient ventilation follow the instructions relevant to installation.
- If the appliance is not placed on floor level, provide appropriate fixing (e. g. using sucking disks).

See chapter "Placement".

## **Safety precautions for isobutane**

### **Warning**

- The refrigerant of the appliance is isobutane (R600a) that is inflammable and explosive to a greater extent.
- Keep ventilation openings, in the appliance enclosure or in the built-in structure, clear of obstruction.
- Do not use mechanical devices or other means to accelerate the defrosting process, other than those recommended by the manufacturer.
- Do not damage the refrigerant circuit.
- Do not use electrical appliances inside the food storage compartments of the appliance, unless they are of the type recommended by the manufacturer.

 **For the safety of life and property keep the precautions of these user's instructions as the manufacturer is not responsible for damages caused by omission.**

## Instructions for the User

### General information

The official designation of the appliance is home refrigerator with a ice-making compartment. According to this the appliance is suitable for storing frozen and deep-frozen food for limited time and making ice.


## Instructions for the Installer

### Technical data

| Model                                   | ERC 07002W8                                 |
|---|---|
| Gross capacity (l)                      | Ice-making comp.: 5<br>Fresh food comp.: 65 |
| Net capacity (l)                        | Ice-making comp.: 5<br>Fresh food comp.: 62 |
| Width (mm)                              | 525   |
| Height (mm)                             | 520   |
| Depth (mm)                              | 587   |
| Energy consumption (kWh/24h)            | 0,299                                       |
| (kWh/year)                              | 109   |
| Energy class, according to EU standards | A+  |
| Rated current (A)                       | 0,6   |
| Weight (kg)                             | 24  |

### Installing the appliance

#### Transportation, unpacking

 It is recommended to deliver the appliance in original packaging, in vertical position considering the protective warning on packaging.

After each transportation the appliance must not be switched on for approx. 4 hours.

Unpack the appliance and check if there are damages on it. Report possible damages immediately to the place you bought it. In that case retain packaging.

## Cleaning

Remove every adhesive tape, which ensure the parts not to move in the appliance.

Wash the inside of the appliance using lukewarm water and mild detergent. Use soft cloth.

After cleaning wipe out the inside of the appliance.

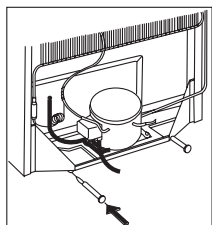
## Placement

The ambient temperature has an effect on the energy consumption and proper operation of the appliance. When placing, take into consideration that it is practical to operate the appliance between ambient temperature limits according to the climate class that is given in the chart below and can be found in the data label.

| Class of climate | Ambient temperature |
|------------------|---------------------|
| SN               | +10 ... +32 °C      |
| N                | +16 ... +32 °C      |
| ST               | +18 ... +38 °C      |

If the ambient temperature goes below the lower data the temperature of the cooling compartment can go beyond the prescribed temperature.

If the ambient temperature goes beyond the upper data this means longer operating time of the compressor, increasing temperature in the cooling compartment or increasing energy consumption.



When placing the appliance ensure that it stands level.

Do not stand the appliance on a sunny place or close to a radiator or cooker.

If it is unavoidable because of furnishing and the appliance has to be stood near a cooker take these minimum distances into consideration:

- In case of gas or electric cooker 3 cm must be left, when it is less put a 0,5 - 1 cm non-flam insulation between the two appliances.
- In case of oil or coal-fired stove the distance must be 30 cms since they give off more heat.

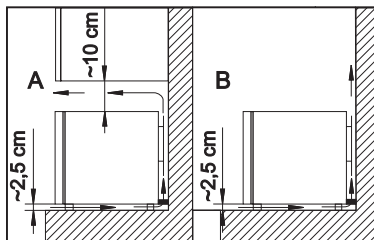
The refrigerator is designed to operate when it is totally pushed to the wall.



When placing the refrigerator keep minimal distances recommended in figure.

A : placing it under a wall-cupboard

B : placing it freely



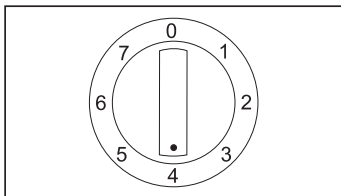


## Handling the appliance

### Putting it into use

Place the accessories into the refrigerator then plug to the mains socket. To start cooling turn the control dial from "0" clockwise according to the figure. In „0" position the appliance is out of operation.

The next paragraph will give instructions for setting.



### Controlling the temperature, setting

The thermostatic controller interrupts the operation of the appliance automatically for more or less time depending on the setting then restarts it assuring the required temperature.

Turning the control button towards the bigger numbers cooling becomes more and more intensive.

In the ice-making compartment can be reached -2 °C or lower temperature if the knob of the thermostatic control is set according to following table:

| Ambient temperature | Thermostat setting |
|---------------------|--------------------|
| from 10 °C to 16 °C | „1"                |
| from 16 °C to 25 °C | „1-2"              |
| from 25 °C to 32 °C | „2-3"              |
| from 32 °C to 38 °C | „3-4"              |

In this case the temperature starting automatically in the fresh food compartment is about +5 °C or below.

The setting 5., 6. and 7. are suitable for quick chill of big quantity goods.

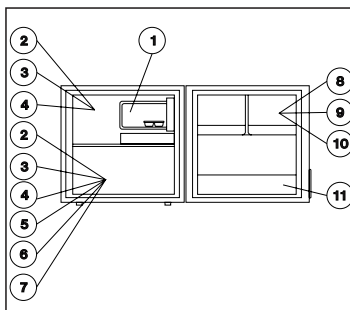
The temperature coming about in the refrigerator is effected by not only the position of the thermostatic control but the ambient temperature, frequency of door openings and the quantity of food put into it newly etc.

**i** In the maximum i.e. „7" position - in case of increased demand e.g. during heatwaves - without disconnecting continuous operation can occur. This does not cause damages to the appliance.

### Hints for storage

When placing the different kinds of food take into consideration the sketch below in figure:

1. Storing frozen foods, making ice and ice-cream.
2. Confectionery, ready-cooked foods
3. Foods in dishes
4. Opened cans
5. Milk, dairy products
6. Fresh meat, cold cuts, sausages, etc.
7. Fruits, vegetables, salads
8. Cheese, butter
9. Eggs
10. Yoghurt, sour cream
11. Bottles, drinks



## Storage time and temperature of foods

The enclosed chart at the end of the instruction books gives information about storage time in the fresh food compartment.

The storage time can not be determined exactly in advance, as it depends on the freshness and handling of the cooled food. That is why the storage time made known is only informative.

It is safe to store quick-frozen food only that way if they were not dissolved even for a short time until placing them into the ice-making compartment.

## How to use the ice-making compartment

In the ice-making compartment  $-2^{\circ}\text{C}$  or below can be held depending on setting of thermostatic control.

It is suitable for quickly refrigerating and storing foods in small quantity and for making ice-cubes.

## How to use the fresh food compartment

**i** For adequate cooling developing interior air circulation is necessary.

For this reason you are asked not to cover the whole surface of the wire shelves with paper, trays, etc.

**i** **Do not put hot food into the refrigerator. Allow it to reach room temperature naturally. In this way the unnecessary frost building up can be avoided.**

**i** Foods can take over odours from each other. So it is essential to put foods in closed dishes or wrap them in cellophane, aluminium foil, grease-proof paper or cling film before placing them into the

refrigerator. This way foods will keep their moisture e.g. vegetables will not dry out after some days.

## Some useful information and advice

The shelf inside the appliance has a back-folding part on the left side that makes storing large-sized bottles possible.

Top doorselves taken out of the appliance can be used for serving foods (fruit, salads, etc.).

Two doorselves put together can be used for storing foods in or outside the appliance (e.g. on excursions).

## Hints and ideas


In this chapter practical hints and ideas are given about how to use the appliance to reach maximum energy saving and there is environmental information about the appliance as well.

## How to save energy

- Avoid putting the appliance in a sunny place and near anything that gives off heat.
- Be sure that the condenser and the compressor are well ventilated. Do not cover the sections where ventilation is.
- Wrap products in tightly closing dishes or cling film to avoid building up unnecessary frost.
- Do not leave the door open longer than necessary and open it when it is needed.
- Put liquid into the appliance only in a closed dish.
- Put warm foods and liquid in the appliance only when they are at room temperature.
- **Defrost the appliance when the ice in the ice-making compartment is more than 4 - 5 mm thick.**
- Keep the condenser clean.

## The appliance and environment

This appliance does not contain gasses which could damage the ozone layer, in either its refrigerant circuit or insulation materials. The appliance shall not be discarded together with the urban refuse and rubbish. Avoid damaging the cooling unit, especially at the rear near the heat exchanger. Information on your local disposal sites may be obtained from your municipal authorities.


The materials used on this appliance marked with the symbol  are recyclable.

## Maintenance

### Defrosting

Bleeding part of the moisture of cooling chamber in form of frost and ice goes with the operation of the refrigerator.

Thick frost and ice has an insulating effect, so it reduces cooling efficiency as the temperature increases, it needs more energy, at a certain thickness it does not allow the door of the ice-making compartment to open, possibly the door can be broken.

 **We recommend to defrost the ice-making compartment once a week and when the frost is more than 4-5 mm.**

How to defrost it:

Break the circuit of the appliance or turn thermostatic control knob into „0” position.

Empty the ice box. Wrap foods inside into newspaper and put them on a cool place or into another appliance.

Leave the door of the appliance and ice-making compartment open.

Defrosting usually takes several hours. When finished, pour defrost water gathered out of the tray and wipe the surfaces dry.

Apply voltage to the appliance or turn thermostatic control knob to middle („4”) position.

Put foods taken out back to their places.

## Regular cleaning

It is recommended to wash the inside of the refrigerator in 3-4 weeks time.

Household cleaner or soap must not be used.

After you made it no-current wash the appliance using lukewarm water and wipe it.

Clean the magnet door rubber profile with clean water.

After cleaning plug the appliance to the mains socket.

It is practical to clean and defrost the ice-making compartment at a time and when it is empty.

Dust and dirt collected on the back of the refrigerator, condenser is recommended to be removed once or twice a year.

## When the refrigerator is not in use

In case the appliance will not be used for a long time follow these steps:

Break the circuit of the appliance.

Remove foods from the refrigerator.

Defrost and clean it as written before.

Leave the door open to avoid a build up of air inside.

## Trouble shooting

During operation of the appliance some smaller but annoying trouble can often occur, which does not require calling a technician out. In the following chart information is given about them to avoid unnecessary charges on service.

We draw your attention that operation of appliance goes with certain sounds (compressor- and circulating sound). This is not trouble, but means normal operation.



We draw it to your attention again that the appliance operates discontinuously, so the stopping of compressor does not mean being no-current. That is why you must not touch the electrical parts of the appliance before breaking the circuit.

| <b>Problem</b>                           | <b>Possible cause</b>  | <b>Solution</b>   |
|--|--|---|
| The appliance does not cool sufficiently | <p>The thickness of the frost is greater than 4-5 mm on the cooling plate.</p> <p>Thermostatic control is set too low.</p> <p>Too many foods to be cooled were put in.</p> <p>Very warm foods were put in.</p> <p>Door is not shut properly.</p> <p>There is no inside cool air circulation.</p> | <p>Defrost the appliance.</p> <p>Set higher position.</p> <p>Put fewer foods to be cooled.</p> <p>Put foods max. at room temperature.</p> <p>Check if the door is shut.</p> <p>Provide inside cool air circulation.</p> |
| The appliance cools too hard             | The thermostatic control is set too high.  | Set lower position.   |
| The appliance does not cool at all       | <p>Plug is not connected to the mains socket properly.</p> <p>There is no voltage in the mains socket.</p> <p>Thermostatic control is in „0” position.</p>   | <p>Check if the connection is proper.</p> <p>Check if there is voltage.</p> <p>Check setting of thermostatic control.</p>   |
| The appliance is noisy                   | The appliance is not supported properly.   | Check if the appliance stands stable.   |

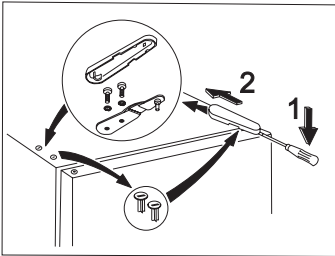
Inasmuch as the advice does not lead to result, call the nearest brand-mark service.


## Change of door opening direction

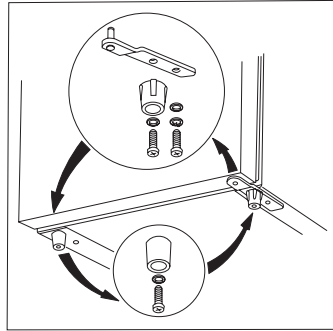
Should the setting-up or handling demand it, door-opening direction can be refitted from right-handed to left-handed.

Following operations are to be done on the basis of figures and explanations:

- Break the circuit of the appliance.
- Take the covering of top door holder off, unscrew the screws fixing the top door holder (2 pieces) and take it off according to figure.
- Take the door off.

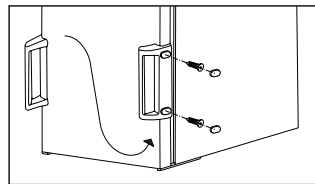


- Remove the screw fixing the lower door holder and the other screw fixing the lower door holder and the foot. Then remove the door holder and the foot as shown in the Figure.
- Loosen the screw fixing the foot opposite the lower door holder in order to remove the foot.
- Fix the door holder and the corresponding foot on the opposite side and then the other loosened foot at the former place of the door holder as shown in the Figure.
-  **Please make sure to place the lower foot below the door holder. The lower foot is recognizable by its 4 ribs on the outer surface.**
- Fit the door to the lower door holding pin.



- To fit top door holder remove plastic coverings of door holder holes carefully (e. g. with a knife) and put them on the other side.
- Fix top door holder with 2 screws in the place set free being careful that the edge of the door is parallel with the side of cupboard.
- Put the covering of top door holder back.
- Put over the handle and the plastic nails on the other side.

In case you do not want to perform the procedures above, call the nearest brand-mark service. Technicians will accomplish the refitting expertly for charge.



## Electrical connection

This refrigerator is designed to operate on a 230 V AC (~) 50 Hz supply.

The plug must be put into a socket with protective contact. If there is no such, it is recommended to get an electrician to fit an earthed socket in compliance with standards near the refrigerator.

**C E** This appliance complies with the following E.E.C. Directives:

- 73/23 EEC of 19.02.73 (Low Voltage Directive) and subsequent modifications,
- 89/336 EEC of 03.05.89 (Electromagnetic Compatibility Directive) and subsequent modifications
- 96/57 EEC - 96/09/03 (Energy Efficiency Directive) and its subsequent amendments.

## Storage time chart

### Time and method of storage of fresh foods in the refrigerator

| Foods   | Storage time in days |   |   |   |   |   |   | Method of packaging                           |
|---|----------------------|---|---|---|---|---|---|---|
|   | 1                    | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |   |
| Raw meat  | X                    | X | x | x | x |   |   | cling film, airtight                          |
| Cooked meat   | X                    | X | X | x | x | x |   | dish covered                                  |
| Roasted meat  | X                    | X | X | x | x |   |   | dish covered                                  |
| Raw minced meat   | X                    |   |   |   |   |   |   | dish covered                                  |
| Roasted minced meat                                     | X                    | X | x | x |   |   |   | dish covered                                  |
| Cold cuts, Vienna sausage                               | X                    | X | x | x |   |   |   | cling film, cellophane,<br>grease-proof paper |
| Fresh fish  | X                    | x | x |   |   |   |   | cling film, airtight                          |
| Cooked fish   | X                    | X | x | x |   |   |   | dish covered                                  |
| Fried fish  | X                    | X | x | x | x |   |   | dish covered                                  |
| Tinned fish, open                                       | X                    | x | x |   |   |   |   | dish covered                                  |
| Fresh chicken   | X                    | X | X | x | x | x |   | cling film, airtight                          |
| Fried chicken   | X                    | X | X | x | x | x |   | dish covered                                  |
| Fresh hen   | X                    | X | x | x | x |   |   | cling film, airtight                          |
| Boiled hen  | X                    | X | x | x | x |   |   | dish covered                                  |
| Fresh duck, goose                                       | X                    | X | X | x | x | x |   | cling film, airtight                          |
| Roasted duck, goose                                     | X                    | X | X | X | x | x | x | dish covered                                  |
| Butter unopened   | X                    | X | X | X | X | X | X | original packaging                            |
| Butter opened   | X                    | X | x | x | x | x | x | original packaging                            |
| Milk in a plastic bag                                   | X                    | X | X | x | x |   |   | original packaging                            |
| Cream   | X                    | X | x | x |   |   |   | plastic box                                   |
| Sour cream  | X                    | X | X | X | x | x | x | plastic box                                   |
| Cheese (hard)   | X                    | X | X | X | X | X | X | aluminium foil                                |
| Cheese (soft)   | X                    | X | X | X | x | x | x | cling film                                    |
| Curds   | X                    | X | X | X | x | x | x | cling film                                    |
| Egg   | X                    | X | X | X | X | X | X |   |
| Spinach, sorrel   | X                    | X | x | x |   |   |   | cling film                                    |
| Green peas, green beans                                 | X                    | X | X | X | x | x | x | cling film                                    |
| Mushroom  | X                    | X | x | x | x |   |   | cling film                                    |
| Carrot, roots   | X                    | X | X | X | X | X | X | cling film                                    |
| Bell-pepper   | X                    | X | x | x | x |   |   | cling film                                    |
| Tomato  | X                    | X | X | X | X | X | X | cling film                                    |
| Cabbage   | X                    | X | X | X | X | x | x | cling film                                    |
| Quickly rotting fruits<br>(strawberry, raspberry, etc.) | X                    | X | X | x | x |   |   | cling film                                    |
| Other fruits  | X                    | X | X | X | x | x | x | cling film                                    |
| Tinned fruits opened                                    | X                    | X | X | x | x |   |   | dish covered                                  |
| Cakes filled with cream                                 | X                    | X | x | x |   |   |   | dish covered                                  |

#### Notation:

- X** usual storage time  
**x** possible storage time (concerns to really fresh product only)



## Warranty and service

### Guarantee conditions

### Service and spare parts

If calling the service is unavoidable, announce the trouble at a brand-mark service nearest to your place.

When announcing the appliance has to be identified according to its data label.

The data label of the appliance is stuck to the wall of the interior beside the vegetable box in the fresh food compartment in the bottom on the left side. All necessary data are there which are needed to the service announcement (type, model, serial number, etc.). Note here the data from the data label of your appliance:

|                   |  |
|-------------------|--|
| Model             |  |
| Product No.       |  |
| Serial No.        |  |
| Date of purchase: |  |

The manufacturer reserves the right to make any changes in the products.

## **Bienvenue dans le monde d'Electrolux**

Nous vous remercions de la confiance que vous nous témoignez en choisissant un appareil Electrolux qui, nous espérons vous accompagnera agréablement au fil du temps.

Au travers d'une large gamme de produits de qualité, la volonté d'Electrolux est de vous rendre la vie plus agréable.

Vous pouvez en voir quelques exemples sur la couverture de cette notice.

Nous vous invitons à prendre quelques minutes pour découvrir ce guide qui vous permettra de profiter au mieux de tous les avantages de votre nouvel appareil.

Nous vous assurons que son utilisation vous offrira jour après jour satisfaction et sérénité.

Avant l`installation et l`utilisation de l`appareil nous vous conseillons de procéder à la lecture complète du mode d`emploi contenant des prescriptions de sécurité, des informations importantes et des conseils. En respectant les prescriptions du mode d`emploi l`appareil fonctionnera convenablement et à votre satisfaction.

Les symboles utilisés:



### Prescriptions de sécurité

Les prescriptions et cautions de ce symbole servent à la protection de l`appareil et de votre personne.



### Importantes instructions et informations



### Informations pour la protection de l`environnement



### Conseils pratiques

Vous trouverez ici des conseils pratiques concernant les aliments et leur stockage.



Le symbole sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit plutôt être remis au point de ramassage concerné, se chargeant du recyclage du matériel électrique et électronique. En vous assurant que ce produit est éliminé correctement, vous favorisez la prévention des conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine qui, sinon, seraient le résultat d'un traitement inapproprié des déchets de ce produit. Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec le bureau municipal de votre région, votre service d'élimination des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit.

Lors de sa fabrication, cet appareil a été construit selon des normes, directives et/ou décrets pour une utilisation sur le territoire français.

**Pour la sécurité des biens et des personnes ainsi que pour le respect de l'environnement, vous devez d'abord lire impérativement les préconisations suivantes avant toute utilisation de votre appareil.**



Pour éviter tout risque de détérioration de l'appareil, transportez-le dans sa position d'utilisation muni de ses cales de transport (selon modèle).

Au déballage de celui-ci, et pour empêcher des risques d'asphyxie et corporel, tenez les matériaux d'emballage hors de la portée des enfants.



Pour éviter tout risque (mobilier, immobilier, corporel,...), l'installation, les raccordements (eau, gaz, électricité, évacuation selon modèle), la mise en service et la maintenance de votre appareil doivent être effectués par un professionnel qualifié.



Votre appareil a été conçu pour être utilisé par des adultes. Il est destiné à un usage domestique normal. Ne l'utilisez pas à des fins commerciales ou industrielles ou pour d'autres buts que ceux pour lesquels il a été conçu. Vous éviterez ainsi des risques matériel et corporel.



Débranchez votre appareil avant toute opération de nettoyage manuel. N'utilisez que des produits du commerce non corrosifs ou non inflammables. Toute projection d'eau ou de vapeur est proscrite pour écarter le risque d'électrocution.



Si votre appareil est équipé d'un éclairage, débranchez l'appareil avant de procéder au changement de l'ampoule (ou du néon, etc.) pour éviter de s'électrocuter.



Afin d'empêcher des risques d'explosion et d'incendie, ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur, à proximité ou sur l'appareil.



Lors de la mise au rebut de votre appareil, et pour écarter tout risque corporel, mettez hors d'usage ce qui pourrait présenter un danger: coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil. Informez-vous auprès des services de votre commune des endroits autorisés pour la mise au rebut de l'appareil.



Respectez la chaîne de froid dès l'acquisition d'un aliment jusqu'à sa consommation pour exclure le risque d'intoxication alimentaire.

**Veillez maintenant lire attentivement cette notice pour une utilisation optimale de votre appareil.**

## Sommaire

|  |           |
|--|-----------|
| <b>Informations importantes de la sécurité</b> .....   | <b>22</b> |
| Prescriptions générales de sécurité.....               | 22        |
| Prescriptions de sécurité pour l'enfants.....          | 24        |
| Prescriptions de sécurité.....                         | 24        |
| Prescriptions de sécurité pour isobutane.....          | 24        |
| <b>A l'attention de l'utilisateur</b> .....            | <b>25</b> |
| <b>Utilisation</b> .....                               | <b>25</b> |
| Mise en service.....                                   | 25        |
| Réglage de la température .....                        | 25        |
| Compartiment réfrigérateur .....                       | 26        |
| Emplacement des denrées.....                           | 26        |
| Economie d'énergie / Stockage optimal .....            | 27        |
| Protection de l'environnement .....                    | 27        |
| <b>Entretien et nettoyage</b> .....                    | <b>27</b> |
| Dégivrage .....  | 27        |
| Nettoyage.....   | 28        |
| En cas d'absence prolongée ou de non utilisation ..... | 28        |
| <b>En cas d'anomalie de fonctionnement</b> .....       | <b>28</b> |
| <b>Garantie</b> .....                                  | <b>31</b> |
| <b>Service après vente</b> .....                       | <b>31</b> |
| <b>Plaque signalétique</b> .....                       | <b>31</b> |
| <b>A l'attention de l'installateur</b> .....           | <b>32</b> |
| <b>Caractéristiques techniques</b> .....               | <b>32</b> |
| <b>Installation</b> .....                              | <b>32</b> |
| Déballage.....   | 32        |
| Avant la première utilisation.....                     | 32        |
| Emplacement de l'appareil .....                        | 32        |
| <b>Réversibilité de la porte</b> .....                 | <b>33</b> |
| <b>Branchement électrique</b> .....                    | <b>34</b> |
| <b>Temps de stockage</b> .....                         | <b>35</b> |
| <b>Garantie et service après-vente</b> .....           | <b>36</b> |



## Avertissements importants

### Utilisation

- Votre appareil est destiné à un usage domestique normal. Ne l'utilisez pas à des fins commerciales ou industrielles ou pour d'autres buts que celui pour lequel il a été conçu.
- Les éventuelles réparations ou interventions sur votre appareil, ainsi que le remplacement du câble d'alimentation, ne doivent être effectuées que par un personnel qualifié.
- En cas d'intervention sur votre appareil, exigez du service après vente les pièces de rechange constructeur.
- Débranchez toujours la prise de courant avant de procéder au nettoyage intérieur et extérieur de l'appareil, au remplacement de la lampe d'éclairage (si votre appareil en est équipé) ou lors d'une intervention sur votre appareil.
- N'utilisez pas de rallonge au niveau du câble d'alimentation.
- N'essayez jamais d'enlever le givre avec un objet métallique, vous risqueriez d'endommager irrémédiablement l'évaporateur rendant du même coup l'appareil inutilisable. N'employez pour cela qu'une spatule en plastique.
- Ne placez pas près du thermostat ou de l'ampoule d'éclairage (si votre appareil en est équipé) des aliments liquides.
- Suivez les indications du fabricant pour la conservation des aliments.
- N'utilisez pas d'appareils électriques ou agents chimiques pour dégivrer votre appareil.
- Ne posez pas d'éléments brûlants sur les parties plastiques de l'appareil.
- Ne placez ni bouteilles ni boîtes de boissons gazeuses dans le compartiment basse température elles pourraient éclater.
- Ne modifiez pas ou n'essayez pas de modifier les caractéristiques de cet appareil. Cela représenterait un danger pour vous.
- Les réfrigérateurs sont destinés uniquement à la conservation des aliments.
- Ne décollez jamais les bacs à glaçons avec un couteau ou tout autre objet tranchant, vous risquez de détériorer irrémédiablement l'évaporateur.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants ou des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales, ou le manque d'expérience et de connaissance les empêchent d'utiliser l'appareil sans risque lorsqu'ils sont sans surveillance ou en l'absence d'instruction d'une personne responsable qui puisse leur assurer une utilisation de l'appareil sans danger.

### Stockage des denrées dans les réfrigérateurs et règles d'hygiène

La consommation croissante de plats préparés et d'autres aliments fragiles, sensibles en particulier au non-respect de la chaîne de froid (1), rend nécessaire une meilleure maîtrise de la température de transport et de stockage de ces produits.

A la maison, le bon usage du réfrigérateur et le respect de règles d'hygiène rigoureuses contribuent de façon significative et efficace à

l'amélioration de la conservation des aliments.

### **Conservation des aliments / Maîtrise des températures**

Stockez les aliments selon leur nature dans la zone appropriée :

**Zone la plus froide:** Viandes, volailles, poissons, charcuteries, plats préparés, salades composées, préparations et pâtisseries à base d'œufs ou de crème, pâtes fraîches, pâte à tarte, pizza/quiches, produits frais et fromages au lait cru, légumes prêts à l'emploi vendus sous sachet plastique et plus généralement, tout produit frais dont la date limite de consommation (DLC) est associée à une température de conservation inférieure ou égale à +4°C.

**L'observation des conseils suivants est de nature à éviter la contamination croisée et à prévenir une mauvaise conservation des aliments.**

- Emballer systématiquement les produits pour éviter que les denrées ne se contaminent mutuellement.
- Se laver les mains avant de toucher les aliments et plusieurs fois pendant la préparation du repas si celle-ci implique des manipulations successives de produits différents, et après, bien sûr, au moment de passer à table comme les règles d'hygiène l'imposent.
- Ne pas réutiliser des ustensiles ayant déjà servi (cuillère en bois, planche à découper sans les avoir bien nettoyés au préalable).
- Attendre le refroidissement complet des préparations avant de les stocker (exemple : soupe).
- Limiter le nombre d'ouvertures de la porte et, en tout état de cause, ne pas la laisser ouverte trop longtemps

pour éviter une remontée en température du réfrigérateur.

- Disposer les aliments de telle sorte que l'air puisse circuler librement tout autour.

Il convient de vérifier régulièrement que la température, notamment celle de la zone la plus froide, est correcte et le cas échéant, d'ajuster le thermostat en conséquence comme indiqué (page « UTILISATION »).

**La mesure de la température** dans une zone (sur une clayette, par exemple) peut se faire au moyen d'un thermomètre placé, dès le départ, dans un récipient rempli d'eau (verre). Pour avoir une représentation fidèle de la réalité, lisez la température sans manipulation des commandes ni ouverture de porte.

### **Respect des règles d'hygiène**

- Nettoyez fréquemment l'intérieur du réfrigérateur en utilisant un produit d'entretien doux sans effet oxydant sur les parties métalliques, puis rincer avec de l'eau additionnée de jus de citron, de vinaigre blanc ou avec tout produit désinfectant adapté au réfrigérateur.
  - Retirez les suremballages du commerce avant de placer les aliments dans le réfrigérateur (par exemple suremballages des packs de yaourts).
  - Couvrez les aliments.
  - Consultez la notice d'utilisation de l'appareil en toutes circonstances et en particulier pour les conseils d'entretien.
- 1) Chaîne de froid: maintien sans rupture de la température requise d'un produit, depuis sa préparation et son conditionnement jusqu'à son utilisation par le consommateur.

## Sécurité des enfants

- Ne laissez pas à la portée des enfants les différents emballages.
- Cet appareil a été conçu pour être utilisé par des adultes. Veillez à ce que les enfants n'y touchent pas et ne l'utilisent pas comme un jouet.
- Cet appareil est muni de fermetures magnétiques. S'il remplace un appareil équipé d'une fermeture à ressort, nous vous conseillons de rendre celle-ci inutilisable avant de vous en débarrasser, ceci afin d'éviter aux enfants de s'enfermer dans l'appareil et de mettre ainsi leur vie en danger. Veillez également à couper le câble d'alimentation électrique au ras de l'appareil.

## Installation

- Placez l'appareil dos au mur pour éviter tout contact avec le compresseur et le condenseur.
- Retirez la prise avant de déplacer l'appareil.
- Assurez-vous après avoir déplacé l'appareil, que celui-ci ne repose pas sur le câble d'alimentation.
- Cet appareil est lourd. Faites attention lors de son déplacement.
- L'appareil se réchauffe sensiblement au niveau du condenseur et du compresseur. Veillez à ce que l'air circule librement tout autour de l'appareil. Une ventilation insuffisante entraînerait un mauvais fonctionnement et des dommages sur l'appareil.



## Protection de l'environnement

- **Le système frigorifique et l'isolation de votre appareil ne contiennent pas de C.F.C., contribuant ainsi à préserver l'environnement.**
- **Les C.F.C. sont remplacés par des hydrocarbures.**
- **Le circuit réfrigérant de cet appareil contient de l'isobutane (R 600 A) : les interventions doivent être effectuées exclusivement par des personnes qualifiées ayant reçues une formation spécifique pour le R 600 A.**

Ce gaz est néanmoins inflammable :

1. Ne faites pas fonctionner d'appareils électriques (par exemple : sorbetières électriques, mélangeurs ou de sèche cheveux pour accélérer le dégivrage, ...) à l'intérieur de votre appareil.
2. Pendant le transport et l'installation de votre appareil, assurez-vous qu'aucune partie du circuit n'est endommagée. Si tel est le cas :
  - Evitez les flammes vives (briquet) et autre allumage (étincelles).
  - Votre Aérez la pièce où se trouve l'appareil.

**Veillez lire attentivement ces remarques avant d'installer et d'utiliser votre appareil. Nous vous remercions de votre attention.**



## A l'attention de l'utilisateur

Votre appareil est équipé d'un compartiment basse température. Il permet donc de fabriquer des glaçons.

### Utilisation

#### Mise en service

Votre appareil étant installé, prenez la précaution de nettoyer l'intérieur avec de l'eau tiède et un savon inodore (produit utilisé pour la vaisselle).

Rincez et séchez soigneusement.

Attendez 2 heures avant de brancher votre appareil et de procéder au réglage du thermostat.

Placez les accessoires dans l'appareil et branchez-le.

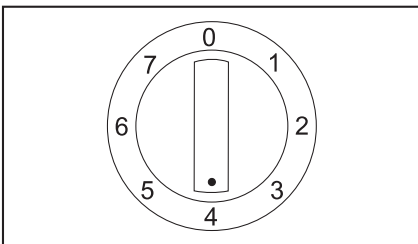
Tournez le thermostat dans le sens des aiguilles d'une montre et placez-le sur une position médiane afin d'effectuer le réglage de la température.

La position « 0 » correspond à la position « arrêt » de l'appareil.

#### Réglage de la température

Le thermostat commande la mise en marche et l'arrêt de l'appareil.

Le repère 7 correspond à la position la plus froide.



Les repères 1 et 7 étant des repères extrêmes, effectuez un premier réglage sur une position médiane (3-4) en tenant compte des remarques ci-dessous;

ensuite seule votre expérience vous permettra de déterminer la position convenant le mieux.

A la mise en service de l'appareil ou après un arrêt prolongé, placez le thermostat sur la position 7 pendant 2 heures environ, avant d'introduire les produits.

Ramenez ensuite le thermostat sur la position d'utilisation normale.

La température à l'intérieur de l'appareil est fonction de plusieurs facteurs, tels que la température ambiante, la quantité de denrées stockées, la fréquence d'ouverture de la porte, etc.

**i** Lorsque le thermostat se trouve sur la position 7, il se peut que vous entendiez le compresseur fonctionner plus régulièrement.

**Indicateur de température:** Pour vous aider au bon réglage de votre appareil nous avons équipé votre réfrigérateur d'un indicateur de température, celui-ci étant placé dans la zone la plus froide.

Pour la bonne conservation des denrées dans votre réfrigérateur et notamment dans la zone la plus froide, veillez à ce que dans l'indicateur de température « OK » apparaisse.

Si « OK » n'apparaît pas, la température moyenne de la zone est trop élevée. Réglez le thermostat sur une position supérieure.

L'indication « OK » apparaissant en noir, celui-ci est difficilement visible si l'indicateur de température est mal éclairé. La bonne lecture de celui-ci est facilitée s'il est correctement éclairé.

A chaque modification du thermostat, attendez la stabilisation de la température à l'intérieur de l'appareil avant de procéder si nécessaire, à un

nouveau réglage. Ne modifiez la position du thermostat que progressivement et attendez au moins 12 heures avant de procéder à une nouvelle vérification et à une éventuelle modification.

**NOTA: Après chargement de l'appareil de denrées fraîches ou après ouvertures répétées (ou ouverture prolongée) de la porte il est normal que l'inscription « OK » n'apparaisse pas dans l'indicateur de température; attendez au moins 12h avant de réajuster le thermostat.**



### Compartiment réfrigérateur

Afin de permettre une circulation d'air correcte, ne couvrez jamais la clayette de papier ou de feuilles en plastique.

Attendez le complet refroidissement des préparations avant de les stocker (ex: soupe).

N'entreposez que des aliments frais, nettoyez et enfermés dans des emballages ou récipients appropriés de qualité alimentaire (il en existe de nombreux modèles dans le commerce).

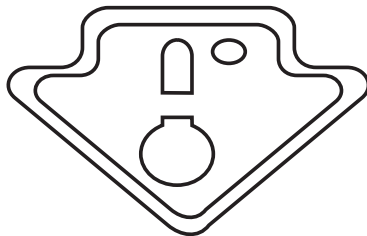
### Emplacement des denrées

#### Zone la plus froide

Vous obtiendrez une meilleure conservation de vos aliments si vous les placez dans la zone de froid convenant le mieux à leur nature. La zone la plus froide se situe en partie inférieure de l'appareil (sous la clayette).

Le symbole ci-contre indique l'emplacement de la zone la plus froide de votre réfrigérateur.

La zone la plus froide du compartiment réfrigérateur est indiqué par la clayette ou l'autocollant sur la paroi de votre appareil.



La clayette définit le haut de la zone la plus froide, cette clayette étant amovible, veillez à ce qu'elle soit toujours au même niveau que la limite de zone décrite sur l'autocollant, afin de garantir les températures dans cette zone.

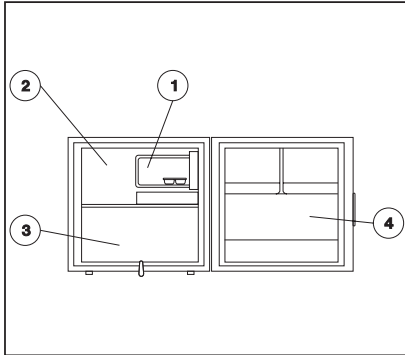
Dans un réfrigérateur la température n'est pas uniforme (à l'exception des appareils à froid ventilé ou brassé).

Chaque type d'aliment a une température de conservation idéale et donc un emplacement précis à respecter.

En réglant correctement votre réfrigérateur, vous obtiendrez des zones correspondant à chaque type d'aliment (voir chapitre « AVERTISSEMENTS IMPORTANTS »).

1. Compartiment basse température: Bac à glaçons
2. Aliments cuits, entremets et toutes denrées à consommer assez rapidement. Fromages frais, charcuterie.
3. Viandes, volailles, gibiers et poissons crus. Temps maximum de conservation: 1 à 2 jours.
4. Contre porte: les balconnets recevront, en bas, les bouteilles, puis en remontant les produits de faible volume et d'emploi courant (crème, yaourts...). Le beurre, les

fromages cuits et les œufs trouveront leur place dans les casiers ou étagères appropriés.



### Economie d'énergie / Stockage optimal


- Placez votre appareil loin d'une source de chaleur (chauffage, cuisson ou rayons solaires trop intenses, cuisinières, lave vaisselle,...).
- La température ambiante influence la consommation électrique et le bon fonctionnement de l'appareil. Pour son bon fonctionnement, il est impératif de respecter les températures ambiantes du local où doit être placé l'appareil, suivant la classe climatique (indiquée sur la plaque signalétique) pour lequel il est prévu. Au delà de ces températures, ses performances peuvent s'en trouver diminuées.
- Veillez à ce que l'air circule librement tout autour de l'appareil. Les conduits de ventilation de l'appareil ne doivent en aucun être obstrués.
- N'entreposez que des aliments frais, nettoyés et enfermés dans des emballages ou récipients appropriés de qualité alimentaire.

- Evitez d'ouvrir trop souvent la porte de l'appareil et ne la laissez ouverte que le temps nécessaire.
- Attendez le complet refroidissement des préparations avant de les stocker (ex: soupe).
- Chaque fois que l'épaisseur de givre excède 4-5 mm de givre, il est recommandé de procéder au dégivrage complet.
- Nettoyez régulièrement le condenseur.
- Couvrez les aliments.



### Protection de l'environnement

Le système frigorifique et l'isolation de votre appareil ne contiennent pas de C.F.C. contribuant ainsi à préserver l'environnement.

Tous les matériaux marqués par le symbole  sont recyclables. Déposez-les dans une déchetterie prévue à cet effet (renseignez-vous auprès des services de votre commune) pour qu'ils puissent être récupérés et recyclés.

## Entretien et nettoyage

### Dégivrage

Pendant le fonctionnement de votre appareil, les parois de l'évaporateur se couvrent progressivement de givre en fonction des conditions d'utilisation (voir paragraphe « Economie d'énergie / Stockage optimal »).

Chaque semaine et chaque fois que l'épaisseur de givre excède 4-5 mm de givre, il est recommandé de procéder au dégivrage complet. Si les conditions de stockage ne sont pas respectées, vous pourrez être amené à procéder au dégivrage plusieurs fois par semaine.

### Pour dégivrer l'appareil

1. Choisissez le moment où votre appareil est peu garni.
2. Retirez le bac à glaçons.
3. Placez le thermostat sur la position « 0 ».
4. Débranchez l'appareil.
5. Le bac situé sous le bac à glaçons est destiné à recevoir l'eau de dégivrage.
6. Le dégivrage terminé, videz l'eau recueillie dans le bac.
7. Rebranchez l'appareil et remettez-le en service ou alors, si vous le souhaitez, procédez au nettoyage de l'appareil.



**N'utilisez jamais de couteau ou d'objet métallique ou tranchant, vous risquez de détériorer le circuit frigorifique.**

### Nettoyage



**Ne procédez au nettoyage qu'après avoir débranché l'appareil.**



**N'utilisez jamais de produits abrasifs ou caustiques, ni d'éponges avec grattoir pour procéder au nettoyage intérieur ou extérieur de votre appareil.**

### Nettoyage intérieur

Il est recommandé de nettoyer très régulièrement l'appareil.

Retirez tous les accessoires du compartiment (clayettes, balconnets, etc,...). Lavez-les à l'eau tiède additionnée d'un détergent doux et inodore (produit utilisé pour la vaisselle par exemple) ; rincez à l'eau javellisée et séchez très soigneusement.

Lavez les parois intérieures du compartiment comme indiqué pour les

accessoires. Soignez particulièrement les supports de clayettes.

Lavez le joint de porte en caoutchouc sans omettre de nettoyer également sous le joint.

### Nettoyage extérieur

Lavez l'ensemble de la carrosserie à l'eau tiède savonneuse. Rincez et séchez soigneusement.

De temps en temps, dépoussiérez le condenseur (paroi arrière de l'appareil).

### En cas d'absence prolongée ou de non utilisation

Ramenez le thermostat sur la position arrêt. Débranchez, videz, dégivrez et nettoyez l'appareil.

Maintenez la porte entrouverte pendant toute la durée de non-utilisation.

Si, toutefois, vous n'avez pas la possibilité de débrancher et vider l'appareil, faites vérifier régulièrement le bon fonctionnement de celui-ci.

### En cas d'anomalie de fonctionnement

La fabrication de votre appareil a fait l'objet de nombreuses vérifications. Cependant, si vous constatez une anomalie de fonctionnement, consultez le tableau ci-dessous avant d'appeler le service après vente.

Nous attirons votre attention sur le fait qu'il n'est pas anormal d'entendre le bruit de circulation du fluide frigorigène selon son état liquide, gazeux ou vaporeux ou le bruit de fonctionnement du compresseur.

| Symptômes   | Causes  | Solutions  |
|---|---|--|
| <b>L'appareil ne fait pas suffisamment de froid</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>● Le thermostat est sur une position trop basse.</li> <li>● Trop de produits frais ont été introduits en même temps dans l'appareil.</li> <li>● Les aliments n'ont pas été refroidis avant d'être introduits dans l'appareil.</li> <li>● La porte de l'appareil n'est pas correctement fermée.</li> <li>● L'air ne circule pas correctement à l'intérieur de l'appareil.</li> <li>● Le joint de porte n'est pas en bon état et propre</li> <li>● L'appareil est dans la pièce où la circulation d'air n'est pas correcte.</li> <li>● L'appareil est placé à proximité d'une source de chaleur.</li> <li>● Les denrées ne sont pas correctement placées.</li> </ul> | <p>Placez le thermostat sur une position plus élevée.</p> <p>Attendez le complet refroidissement des aliments.</p> <p>Vérifiez la fermeture de la porte.</p> <p>Vérifiez que les aliments ne sont pas en contact avec l'évaporateur afin que l'air circule librement.</p> <p>Vérifiez le bon état et la propreté du joint.</p> |
| <b>L'appareil fait trop de froid</b>                | <ul style="list-style-type: none"> <li>● Le thermostat est sur une position trop élevée.</li> <li>● Les denrées ne sont pas correctement placées.</li> <li>● L'air ne circule pas correctement à l'intérieur de l'appareil.</li> </ul>  | <p>Placez le thermostat sur une position moins élevée.</p> <p>Vérifiez que les aliments ne sont pas en contact avec l'évaporateur afin que l'air circule librement.</p>  |
| <b>Le compresseur fonctionne en continu</b>         | <ul style="list-style-type: none"> <li>● Le thermostat est sur une position trop élevée.</li> <li>● La porte n'est pas correctement fermée</li> <li>● Le joint de porte n'est pas en bon état et propre.</li> <li>● Trop de produits frais ont été introduits dans l'appareil.</li> <li>● La température ambiante du local où est situé l'appareil est trop élevée.</li> </ul>  | <p>Placez le thermostat sur une position moins élevée.</p> <p>Vérifiez la fermeture des porte.</p> <p>Vérifiez le bon état et la propreté du joint.</p>  |

|                                      |  |  |
|--------------------------------------|--|--|
| <b>L'appareil ne fonctionne pas</b>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>● La prise n'est pas correctement branchée</li> <li>● Il n'y pas de courant.</li> <br/> <li>● Le thermostat est placé sur la position arrêt.</li> </ul> | <p>Vérifiez que la prise est effectivement branchée.</p> <p>Vérifiez qu'il n'y a pas de coupure de courant ou que les fusibles sont en bon état et n'ont pas disjoncté.</p> <p>Vérifiez la position du thermostat.</p> |
| <b>L'appareil fait trop de bruit</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>● L'appareil n'est pas correctement installé.</li> </ul>  | <p>Vérifiez que l'appareil est de niveau et d'aplomb.</p>  |

Si aucun de ces défauts n'est observé, il convient de consulter très rapidement le service après vente de votre magasin vendeur afin d'éviter toute altération des aliments. Donnez-lui la référence complète de votre appareil : ces renseignements figurent sur la plaque signalétique située à l'intérieur de l'appareil.

### **En cas d'arrêt de fonctionnement**

Si la panne est de courte durée, il n'y a aucun risque d'altération pour les aliments. Abstenez-vous cependant d'ouvrir la porte.

## GARANTIE

Conformément à la Législation en vigueur, votre Vendeur est tenu, lors de l'acte d'achat de votre appareil, de vous communiquer par écrit les conditions de garantie et sa mise en œuvre appliquées sur celui-ci.

Sous son entière initiative et responsabilité, votre Vendeur répondra à toutes vos questions concernant l'achat de votre appareil et les garanties qui y sont attachées. N'hésitez pas à le contacter.

## Service après vente

En cas d'anomalie de fonctionnement, reportez-vous à la rubrique «En cas d'anomalie de fonctionnement». Si malgré toutes les vérifications une intervention s'avère nécessaire, le vendeur de votre appareil est le premier habilité à intervenir. A défaut

(déménagement de votre part, fermeture du magasin où vous avez effectué l'achat ...), veuillez consulter le Centre Contact Consommateurs qui vous communiquera alors l'adresse d'un Service Après Vente.

**En cas d'intervention sur votre appareil, exigez du Service Après Vente les Pièces de Rechange certifiées Constructeur.**



## Plaque signalétique

En appelant un Service Après Vente, indiquez-lui le modèle, le numéro de produit et le numéro de série de l'appareil. Ces indications figurent sur la plaque signalétique située à l'intérieur de votre appareil.

## A l'attention de l'installateur

### Caractéristiques techniques

|                        |                                |       |
|------------------------|--------------------------------|-------|
| Volume brut (litres)   | Compartiment basse temperature | 5     |
|                        | Compartiment réfrigérateur     | 65    |
| Volume net (litres)    | Compartiment basse temperature | 5     |
|                        | Compartiment réfrigérateur     | 62    |
| Largeur (mm)           |                                | 525   |
| Hauteur (mm)           |                                | 520   |
| Profondeur (mm)        |                                | 587   |
| Consommation d'énergie | kWh/jour                       | 0,299 |
|                        | kWh/an                         | 109   |

### Installation

#### Déballage

**i** L'appareil doit être livré dans son emballage d'origine. Respectez les indications pour le déballer.

Avant de brancher votre appareil, laissez-le environ 4 heures au repos.

A la réception de l'appareil, déballez-le ou faites-le déballer immédiatement. Vérifiez son aspect général. Faites les éventuelles réserves sur le bon de livraison dont vous garderez un exemplaire.

#### Avant la première utilisation

Retirez les bandes adhésives qui maintiennent les éléments amovibles à l'intérieur de l'appareil.

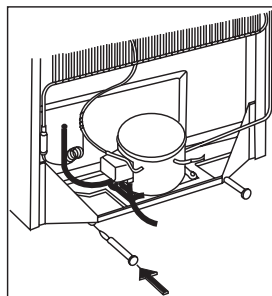
Votre appareil étant destiné au stockage des aliments, prenez la précaution de nettoyer l'intérieur avec de l'eau tiède et un savon inodore (produit utilisé pour la vaisselle) avant toute utilisation.

Séchez soigneusement.

#### Emplacement de l'appareil

La température ambiante influence sur la consommation et le fonctionnement de l'appareil.

**Pour le bon fonctionnement de votre appareil, la température ambiante du local doit être comprise entre +10°C et +38°C. Au delà de ces températures, ses performances peuvent s'en trouver diminuées.**



Calez soigneusement l'appareil de telle sorte qu'il soit de niveau et d'aplomb.

**Pour éviter que le condenseur ne touche le mur, vous devez fixer les entretoises jointes dans le sachet contenant les accessoires. Placez les entretoises comme indiqué sur la figure en les emboîtant à fond.**

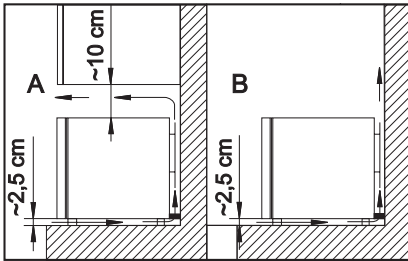


Placez votre appareil loin d'une source de chaleur (chauffage, cuisson ou rayons solaires trop intenses, cuisinières, lave vaisselle,...).

Si l'installation proche d'une source de chaleur est inévitable, observez les distances latérales minimales suivantes:

Avec des cuisinières électriques 3 cm ;

Avec des poêles à mazout et à charbon 30 cm.



S'il n'est pas possible d'observer ces distances, une plaque isolante doit être placée entre la source de chaleur et l'appareil frigorifique.

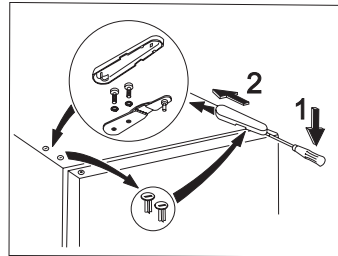
Veillez à ce que l'air circule librement tout autour de l'appareil. Si toutefois, vous désirez placer directement l'appareil dans une niche ou directement sous un élément, il est indispensable de laisser un espace de 100 mm entre le dessus de l'appareil et l'élément supérieur.


## Changement du sens d'ouverture de la porte

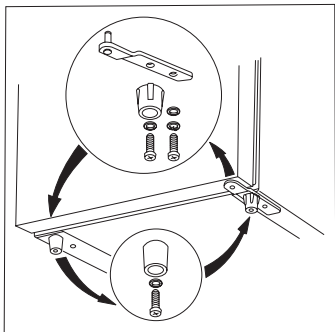
Il est possible de changer le sens d'ouverture de droite à gauche au sens de gauche à droite de la porte si l'installation ou le maniabilité l'exige.

Exécutez l'opération suivant les instructions ci-dessous:

- Débranchez l'appareil.
- Otez attentivement les couvercle de la porteuse supérieur, dévissez les deux vis fixant la porteuse supérieur de porte et ôtez la porte suivant la figure.
- Otez la porte.

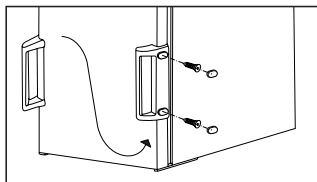


- Retirez la vis de fixation du support inférieur de la porte et la vis de fixation du pied sur ce support. Puis retirez le support de la porte et le pied comme illustré.
- Dévissez la vis de fixation du pied sur le côté opposé afin de le retirer. Fixez le support inférieur de la porte et le pied correspondant sur le côté opposé. Fixez le pied dans l'emplacement resté libre sur le côté opposé. (voir figure).
-  **N'oubliez pas de fixer le pied inférieur au-dessous du support de la porte. Le pied inférieur est reconnaissable aux 4 nervures qui sont dessinées sur sa surface externe.**
- Remettez la porte sur la cheville inférieure porteuse de porte.



- Otez attentivement (p.e. à l'aide d'un couteau) les couvercles des trous de la porteuse de porte et remettez les à l'autre côté.
- Fixez par deux vis la porteuse supérieure de porte dans les places devenues libres et assurez que le bord de la porte soit parallèle au côté de l'armoire.
- Reposez le couvercle supérieur de la porteuse de porte.
- Remontez à l'autre côté la poignée et les goupilles en plastique.

Faites appel à un atelier spécialisé le plus proche si vous ne voulez pas exécuter les opérations ci-dessus. Les opérations seront exécuter contre un remboursement.



## Branchement électrique

Branchez l'appareil uniquement à un réseau de tension alternative de 230 V et de fréquence de 50 Hz.

Ne connectez la fiche secteur que dans une prise secteur possédant d'une protection contre les contacts accidentels (contact de sûreté). Si vous ne possédez une prise convenable faites appel à un technicien qui établira la prise nécessaire.

**CE** Cet appareil répond aux spécification des directives suivantes:

- 73/23 EEC - 73/02/19 (Directive des petites tensions) et ses amendements en vigueur
- 89/336 EEC - 89/05/03 (Directive EMC) et ses amendements en vigueur
- 96/57 CE - 03/09/96 (Directive concernant les exigences en matière de rendement énergétique) et ses amendements ultérieurs

## Temps de stockage

### Le temps et le manière de stockage des aliments frais.

| Aliments                                    | Temps de stockage en jour |   |   |   |   |   |   | Mode et matériel d' emballage          |
|---|---------------------------|---|---|---|---|---|---|--|
|   | 1                         | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |  |
| viandes crues                               | X                         | X | x | x | x |   |   | sachet en feuille hermétiquement fermé |
| viande bouillie                             | X                         | X | X | x | x | x |   | pot couvert                            |
| viande cuite                                | X                         | X | X | x | x |   |   | pot couvert                            |
| hachis de viande crue                       | X                         |   |   |   |   |   |   | pot couvert                            |
| hachis de viande cuite                      | X                         | X | x | x |   |   |   | pot couvert                            |
| charcuterie, saucisse                       | X                         | X | x | x |   |   |   | sachet en feuille, papier paraffiné    |
| poisson fraîche                             | X                         | x | x |   |   |   |   | sachet en feuille hermétiquement fermé |
| poisson bouillie                            | X                         | X | x | x |   |   |   | pot couvert                            |
| poisson cuite                               | X                         | X | x | x | x |   |   | pot couvert                            |
| conserve de poisson ouverte                 | X                         | x | x |   |   |   |   | pot couvert                            |
| poulet vidé                                 | X                         | X | X | x | x | x |   | sachet en feuille hermétiquement fermé |
| poulet rôti                                 | X                         | X | X | x | x | x |   | pot couvert                            |
| poule vidée                                 | X                         | X | x | x | x |   |   | sachet en feuille hermétiquement fermé |
| poule bouillie                              | X                         | X | x | x | x |   |   | pot couvert                            |
| canard, oie vidé, frais                     | X                         | X | X | x | x | x |   | sachet en feuille hermétiquement fermé |
| canard, oie rôti                            | X                         | X | X | X | x | x | x | pot couvert                            |
| beurre dans emballage ouvert                | X                         | X | X | X | X | X | X | dans l' enveloppe original             |
| beurre enveloppée                           | X                         | X | x | x | x | x | x | dans l' enveloppe original             |
| dans l' enveloppe original                  | X                         | X | X | x | x |   |   | dans l' enveloppe original             |
| crème fraîche                               | X                         | X | x | x |   |   |   | dans verre                             |
| crème double                                | X                         | X | X | X | x | x | x | dans verre                             |
| fromage (dur)                               | X                         | X | X | X | X | X | X | feuille en aluminium                   |
| fromage (à pâte molle)                      | X                         | X | X | X | x | x | x | sachet en feuille                      |
| fromage blanc                               | X                         | X | X | X | x | x | x | sachet en feuille                      |
| oeuf  | X                         | X | X | X | X | X | X |  |
| épinard, oseille                            | X                         | X | x | x |   |   |   | sachet en feuille                      |
| petits pois, haricots verts                 | X                         | X | X | X | x | x | x | sachet en feuille                      |
| champignon                                  | X                         | X | x | x | x |   |   | sachet en feuille                      |
| carotte                                     | X                         | X | X | X | X | X | X | sachet en feuille                      |
| piment vert                                 | X                         | X | x | x | x |   |   | sachet en feuille                      |
| tomate                                      | X                         | X | X | X | X | X | X | sachet en feuille                      |
| chou  | X                         | X | X | X | X | x | x | sachet en feuille                      |
| fruits trop périssables (fraise, framboise) | X                         | X | X | x | x |   |   | sachet en feuille                      |
| fruits                                      | X                         | X | X | X | x | x | x | sachet en feuille                      |
| conserves de fruit ouvertes                 | X                         | X | X | x | x |   |   | pot couvert                            |
| gâteaux à la crème                          | X                         | X | x | x |   |   |   | pot couvert                            |

#### Légende:

**X:** temps de stockage normal

**x:** temps de stockage possible (seulement des marchandises sûrement fraîches)

## Garantie et service après-vente

### Condition de garantie

### Service après-vente et pièces de rechange

Signalez la panne dans notre atelier le plus proche de votre domicile s'il devient inévitable une l'intervention.

Indiquez à l'atelier les caractéristiques de l'appareil qui sont indiquées sur sa plaque d'identification.

La plaque d'identification se trouve au fond de l'appareil, côté gauche dans l'espace normal de refroidissement et contient le type, le modèle et le numéro de fabrication de l'appareil.

Notez ci-dessous les données de la plaque d'identification:

|                   |  |
|-------------------|--|
| Modèle            |  |
| No de fabrication |  |
| No de la série    |  |
| Date de l'achat   |  |

La fabrique réserve tout droit de changement de production.

## Willkommen bei Electrolux!

Wir möchten uns bedanken, dass Sie sich für ein erstklassiges Produkt von Electrolux entschieden haben, welches Ihnen sicherlich viel Freude bereiten wird. Es ist unser Bestreben, eine breite Vielfalt von Qualitätsprodukten anzubieten, die helfen, Ihr Leben etwas komfortabler zu machen. Sie finden einige Beispiele auf der vorletzten Seite in diesem Heft. Bitte nehmen Sie sich einige Minuten, diese Benutzerinformation zu lesen, um voll von den Vorteilen Ihres neuen Gerätes profitieren zu können. Wir sind sicher, dass wird Ihr Leben zukünftig etwas leichter machen. Wir wünschen eine gute Zeit.

**Bevor Sie Ihr Gerät anschließend in Betrieb nehmen, lesen Sie bitte zuerst die Gebrauchsanleitung durch, die Sicherheitshinweise und wichtige Informationen enthält. Nur so können Sie das Gerät sicher und zuverlässig nutzen und werden viel Freude daran haben.**

Folgende Signalbegriffe werden Ihnen helfen, sich in der Gebrauchsanleitung besser zurecht zu finden.



### **Sicherheitsvorschriften**

Die Warnungen mit diesem Symbol dienen Ihrer Sicherheit und der Ihres Gerätes



### **Wichtige Hinweise und Informationen**



### **Umwelthinweise**



### **Bei diesem Symbol finden Sie Tips zur Lagerung von Lebensmitteln**



Das Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss. Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet. Weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrem Rathaus, Ihrer Müllabfuhr oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

## Inhalt

|   |           |
|---|-----------|
| <b>Wichtige Hinweise für Ihre Sicherheit .....</b>            | <b>40</b> |
| Allgemeine Sicherheitsvorschriften .....                      | 40        |
| Für die Sicherheit Ihrer Kinder .....                         | 41        |
| Sicherheitsvorschriften für die Inbetriebnahme .....          | 41        |
| Informationen für Sicherheitsvorschriften von Isobutan .....  | 41        |
| <b>Zum Betrieb des Gerätes.....</b>                           | <b>42</b> |
| Allgemeine Informationen .....                                | 42        |
| So bedienen Sie Ihr Gerät .....                               | 42        |
| Inbetriebnahme .....  | 42        |
| Temperaturregelung, Einstellung der Temperatur .....          | 42        |
| Einlagerungsempfehlung .....                                  | 42        |
| Lagerzeit und Kühltemperatur verschiedener Lebensmittel ..... | 43        |
| Und so bedienen Sie Ihr Eiswürfelfach .....                   | 43        |
| Und so bedienen Sie Ihren normalen Kühlbereich .....          | 43        |
| Wichtige Informationen und Ratschläge .....                   | 43        |
| Tips und Hinweise .....                                       | 44        |
| Und so können Sie Energie sparen: .....                       | 44        |
| Geräte und Umgebung .....                                     | 44        |
| Instandhaltung .....  | 44        |
| Abtauen .....   | 44        |
| Regelmäßige Reinigung .....                                   | 45        |
| Außer Betrieb gesetztes Gerät .....                           | 45        |
| Fehlerbeseitigung .....                                       | 45        |
| <b>Zu Händen von Inbetriebnehmer .....</b>                    | <b>47</b> |
| Technische Daten .....  | 47        |
| Inbetriebnahme .....  | 47        |
| Transport, Auspacken .....                                    | 47        |
| Reinigung .....   | 47        |
| Standort .....  | 48        |
| Wechsel des Türanschlags .....                                | 48        |
| Elektrischer Anschluß .....                                   | 49        |
| <b>Lagerzeittabelle .....</b>                                 | <b>50</b> |

## Wichtige Hinweise für Ihre Sicherheit



### Allgemeine Sicherheitsvorschriften

- Sollten Sie Ihr Gerät einmal weitergeben wollen, vergessen Sie bitte nicht, die Gebrauchsanleitungen dazuzulegen.
- Sie haben ein Gerät für den Haushalt erworben, und es sollte auch nur zur Lagerung von Lebensmitteln gebraucht werden.
- **Wartungen und Reparaturen (einschließlich Verbesserung und Austausch der Netzleitung) nur durch eine autorisierte Werkstatt durchführen lassen.** Für Reparaturen dürfen nur Original-Ersatzteile benutzt werden, anderenfalls könnte Ihr Gerät beschädigt oder Sie selbst verletzt werden.
- Das Gerät ist nur vom Netz getrennt, wenn Sie den Netzstecker aus der Steckdose ziehen. Ziehen Sie deshalb vor Reinigungen, Reparaturen oder Abtauvorgängen den Netzstecker aus der Steckdose. Nicht am Anschlußkabel ziehen, um das Gerät vom Netz zu trennen! Wenn die Steckdose schwer zu erreichen ist, schalten Sie das Stromnetz ab (Sicherung herausnehmen).
- Es ist verboten, das Netzkabel zu verlängern!
- **Bitte prüfen, dass das Netzkabel nicht von der Geräterückseite eingeklemmt und beschädigt wird. Ein beschädigtes Netzkabel kann überhitzen und einen Brand verursachen.**
  - Keine schweren Gegenstände bzw. das Gerät selbst auf das Netzkabel stellen. Kurzschluss- und Brandgefahr!
- **Den Netzstecker nie am Kabel aus der Steckdose ziehen, besonders wenn das Gerät aus der Nische gezogen wurde. Eine Beschädigung des**
  - Netzkabels kann Kurzschluss, Feuer und/oder Stromschlag verursachen.
- **Ein beschädigtes Netzkabel muß durch eine qualifizierte Fachkraft oder vom Kundendienst ersetzt werden.**
  - Den Netzstecker niemals in eine lockere oder beschädigte Steckdose stecken. Stromschlag- und Brandgefahr!
- Die Innenwände sind kratzempfindlich, deshalb sollten Sie beim Reinigen nie Eiskratzer oder andere spitze Gegenstände benutzen.
- Achten Sie darauf, daß keine Flüssigkeiten mit dem Temperaturregler in Berührung kommen.
- Durch Eis können Sie sich Verletzungen zufügen, wenn Sie es unmittelbar nach dem Herausnehmen verzehren.
- Keine Geräte mit elektrischem Antrieb bzw. Motor oder Chemikalien zum Beschleunigen des Abtauens anwenden!
- Bewahren Sie keine heißen Töpfe in unmittelbarer Nähe der Kunststoffteile des Gerätes auf.
- Lagern Sie keine entflammbaren Gase und Flüssigkeiten im Gerät, es besteht Explosionsgefahr.
- Frieren Sie keine kohlenensäurehaltigen Getränke ein - Explosionsgefahr.





## Für die Sicherheit Ihrer Kinder

- Ihre Kinder sollten nicht mit den Klebebändern und Verpackungsmaterialien des Gerätes spielen, da Lebensgefahr durch Ersticken besteht!
- Das Gerät sollte ausschließlich von Erwachsenen bedient werden. Achten Sie darauf, daß Ihre Kinder mit dem Gerät oder dessen Bedienungselementen nicht spielen.
- Sollte das Gerät am Ende seine Lebensdauer außer Betrieb gesetzt werden, so ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, trennen Sie das Anschlußkabel durch (möglichst nah am Gerät) und montieren Sie die Tür ab. Dadurch verhindern Sie, daß sich spielende Kinder selbst einsperren oder einen Stromschlag erleiden.
- Das Gerät darf von Kindern und Personen, deren physische, sensorische oder geistige Fähigkeiten sowie Mangel an Erfahrung und Kenntnissen einen sicheren Gebrauch des Gerätes ausschließen, nur unter Aufsicht oder nach entsprechender Einweisung durch eine Person benutzt werden, die sicherstellt, dass sie sich den Gefahren des Gebrauchs bewusst sind.



## Sicherheitsvorschriften für die Inbetriebnahme

- Stellen Sie das Gerät mit der Rückseite an die Wand. Die Wärme abgebenden Teile (Kompressor und Verflüssiger) sollen die Wand nicht berühren.
- Bevor Sie das Gerät verschieben, sollte der Netzstecker aus in der Steckdose genommen sein.
- Beim Aufstellen des Gerätes achten Sie darauf, daß es nicht auf das Anschlußkabel gestellt wird.

- Achten Sie auf ausreichende Belüftung des Gerätes. Nicht ausreichende Belüftung hätte eine Erwärmung des Gerätes zur Folge. Um Ihrem Gerät die erforderliche Belüftung zu sichern, befolgen Sie bitte die Hinweise für die „Inbetriebnahme des Gerätes“.
- Für den Fall, daß Sie das Gerät nicht auf den Boden stellen, sollten Sie es entsprechend befestigen (z.B. mit Haftballen).  
Siehe Abschnitt "Standort".



## Informationen für Sicherheitsvorschriften von Isobutan

### Warnung

- Ihr Gerät enthält im Kältekreislauf Isobutan (R 600a); bei diesem Stoff besteht Feuer- und Explosionsgefahr.
- Belüftungsöffnungen der Geräteverkleidung oder des Aufbaus von Einbaumöbeln nicht verschließen.
- Zum Beschleunigen der Abtauung keine anderen mechanischen Einrichtungen oder sonstige künstlichen Mittel als die vom Hersteller empfohlenen benutzen.
- Kühlkreislauf nicht beschädigen.
- Keine elektrischen Geräte innerhalb des Lebensmittellageraumes betreiben, die nicht vom Hersteller freigegeben sind.



**Um Personen- und Sachschäden zu vermeiden, halten Sie sich an die Sicherheitsvorschriften der Gebrauchsanleitung. Für Schäden infolge von Nichtbeachtung dieser Vorschriften haftet der Hersteller nicht.**

## Zum Betrieb des Gerätes

### Allgemeine Informationen

Sie haben einen Kühlschrank mit einem Eiswürfelfach erworben. Dementsprechend ist Ihr Gerät zur Eiswürfelzubereitung geeignet.

Das Gerät entspricht den Normen der auf dem Typenschild angegebenen Klimaklasse unter Berücksichtigung der dort aufgeführten Temperatur.

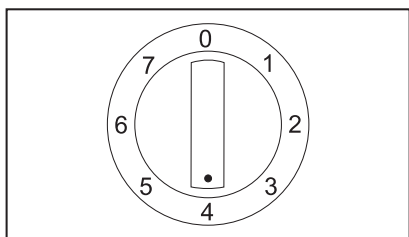
### So bedienen Sie Ihr Gerät

#### Inbetriebnahme

Legen Sie das beiliegende Zubehör in den Kühlschrank und stecken Sie den Netzstecker in die geerdete Steckdose.

Um mit der Kühlung anzufangen, drehen Sie den Temperaturreglerknopf im Uhrzeigersinn, wie Sie es in der Abbildung sehen. In der Position „0“ befindet sich das Gerät außer Betrieb.

Bitte lesen Sie hierzu auch den nächsten Abschnitt.



#### Temperaturregelung, Einstellung der Temperatur

Das Kühlaggregat muß nicht ununterbrochen laufen. Wenn die Temperatur den eingestellten Wert erreicht hat, schaltet der Thermostat es automatisch ab und später dann wieder ein, die gewünschten Temperaturen werden damit erreicht.

Je größer die Zahlen werden, desto intensiver wird die Kühlung.

Im Eiswürfelfach Sie eine Temperatur von  $-2\text{ }^{\circ}\text{C}$  bzw. eine niedrigere Temperatur erreichen, wenn Sie den Temperaturreglerknopf gemäß nachfolgender Tabelle einstellen:

| Außentemperatur   | Stellung des Reglerknopfes |
|---|----------------------------|
| von $10\text{ }^{\circ}\text{C}$ bis $16\text{ }^{\circ}\text{C}$ | „1“                        |
| von $16\text{ }^{\circ}\text{C}$ bis $25\text{ }^{\circ}\text{C}$ | „1-2“                      |
| von $25\text{ }^{\circ}\text{C}$ bis $32\text{ }^{\circ}\text{C}$ | „2-3“                      |
| von $32\text{ }^{\circ}\text{C}$ bis $38\text{ }^{\circ}\text{C}$ | „3-4“                      |

In diesem Fall wird im normalen Kühlbereich automatisch eine Temperatur von  $+5\text{ }^{\circ}\text{C}$  bzw. Darunter liegender Wert erreicht.

Die Stufe „5-7“ sollte dann anwenden, wenn Sie große Warenmenge auf einmal abkühlen wollen.

Außer von der eingestellten Temperatur und der Außentemperatur wird die Temperatur im Gefrierschrank auch von der Menge der eingelagerten Lebensmittel sowie der Häufigkeit des Türöffnens beeinflusst.

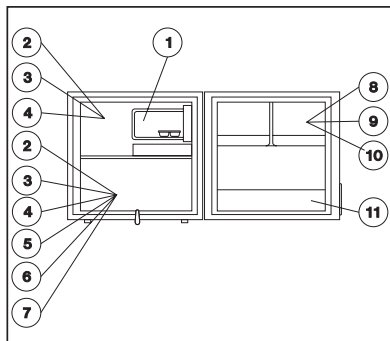
**i** In Höchsteinstellung des Temperaturreglers (Stufe „7“) - z. B. bei hohen Außentemperaturen - kann das Kühlaggregat ununterbrochen laufen. Dadurch wird das Gerät nicht beschädigt.

#### Einlagerungsempfehlung

Bei Einlagerung verschiedener Lebensmittel beachten Sie bitte die nebenstehende Abbildung:

1. Eisbereitung
2. Desserts, Torten, fertige Speisen
3. Lebensmittel im Behälter
4. Angebrochene Dosen, Konserven
5. Milch, Milchprodukte
6. Frisches Fleisch, Aufschnitt, Wurst usw.

7. Obst, Gemüse, Salat
8. Butter, Käse
9. Eier
10. Joghurt, u. ä.
11. Flaschen, Getränke



### Lagerzeit und Kühltemperatur verschiedener Lebensmittel

Informationen über die Lagerzeit im Kühlbereich entnehmen Sie bitte der Tabelle „Lagerzeit“ am Ende der Gebrauchsanleitung.

Da die Lagerzeit in erster Linie von der Frische der gekühlten Lebensmittel bzw. seiner vorherigen Behandlung abhängt, ist sie in diesem Rahmen nicht eindeutig zu bestimmen. Deshalb sind die angegebenen Daten lediglich als Orientierungspunkte zu verstehen.

### Und so bedienen Sie Ihr Eiswürfelfach

In diesem Fach wird eine Temperatur von  $-2\text{ }^{\circ}\text{C}$ , bzw. je nach Einstellung des Reglers, eine niedrigere Temperatur erreicht.

Dieses Fach ist für Eisbereitung bzw. für Eislagerung geeignet.

### Und so bedienen Sie Ihren normalen Kühlbereich

**i** Die Luft im Kühlbereich muß ausreichend zirkulieren können, um entsprechend zu kühlen. Decken Sie bitte deshalb die Gitterablagen mit Papier oder einem Tablett o. ä. auf keinen Fall ab.

**i** Lassen Sie heiße Speisen vor dem Einlegen in den Kühlbereich auf Zimmertemperatur abkühlen, um unnötige Reif- und Eisschichtbildung zu vermeiden.

**i** Verpacken Sie angebrochene Lebensmittel in geeigneten Verpackungsfolien oder Behälter. So bleiben Aroma und Frische besser erhalten. Das Gemüse kann so z.B. mehrere Tage seine Feuchtigkeit bewahren und trocknet nicht aus.

### **i** Wichtige Informationen und Ratschläge

Das Regal, das sich in der linken Seite im Inneren des Gerätes befindet, hat ein aufklappbares Teil, das u.a. die Lagerung größerer Flaschen ermöglicht.

Die oberen Türregale können aus dem Gerät herausgenommen werden, und als Tablett (für Obst, Salat) zum Garnieren gebraucht werden.

Wenn Sie zwei Türregale zusammensetzen, haben Sie die Möglichkeit Lebensmittel sowohl innerhalb des Gerätes, als auch außerhalb des Gerätes zu lagern (z.B. bei Ausflügen).

## Tips und Hinweise

In diesem Abschnitt erhalten Sie nützliche Hinweise zur Einsparung von Energie sowie zum Umweltschutz.



### Und so können Sie Energie sparen:

- Standorte im Bereich direkter Sonneneinstrahlung und Heizungsquellen sind zu vermeiden.
- Achten Sie auf die ausreichende Belüftung des Kompressors und Verflüssigers.
- Verpacken Sie die Lebensmittel in luftdichtem Material, um unnötige Reif- und Eisschichtbildung zu vermeiden.
- Vermeiden Sie unnötiges und zu langes Öffnen der Tür.
- Legen Sie die Lebensmittel nur verpackt in das Gerät.
- Lassen Sie die heißen Speisen vor dem Einlegen auf Zimmertemperatur abkühlen.
- **Das Gerät muß abgetaut werden, wenn die Eisschicht mehr als 4-5 mm dick ist.**
- Um hohe Leistung bei niedrigen Energieverbrauch zu erzielen, muß der Verflüssiger regelmäßig gereinigt werden.




## Geräte und Umgebung

Sie haben ein Gerät erworben, dessen Kälte- und Isolierkreislauf umweltverträglich ist und somit die Ozonschicht der Erde in keinerlei Weise beschädigt.

Sollte Ihr Gerät am Ende seiner Lebensdauer aus Ihrem Haushalt entfernt werden, nehmen Spermüllannahmestellen Ihr Gerät entgegen, und entsorgen bzw. wiederverwerten seine verschiedene Teile umweltverträglich.

Informationen über Spermüllannahmestellen erhalten Sie bei den städtischen Ämtern.

Die wiederverwendbaren Teile des Gerätes sind mit diesem Zeichen  gekennzeichnet.

## Instandhaltung

### Abtauen

Nach einer bestimmten Betriebszeit kann sich im Kühlraum des Gerätes eine Reif- bzw. Eisschicht bilden.

Diese Reif- und Eisschicht wirkt isolierend, die Kälteabgabe wird dadurch erschwert, was zur erhöhten Temperatur der Kühlräume führen kann und den Stromverbrauch ansteigen läßt. Eine dicke Reif- und Eisschicht kann dazuführen daß sich die Tür des Gefrierfaches nur schwer öffnen läßt.



**Am besten tauen Sie das Eiswürfelfach ab, wenn die Reif- und Eisschicht dicker als 4-5 mm ist.**

Gehen Sie beim Abtauen wie folgt vor:

Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, oder drehen Sie den Temperaturregler in die Stellung „0“.

Nehmen Sie alles aus dem Eiswürfelfach, wickeln Sie die Lebensmittel in mehrere Lagen Zeitungspapier ein und lagern Sie es an einem kühlen Ort oder in einem anderen Gerät.

Lassen Sie die Tür des Gerätes bzw. des Eiswürfelfaches geöffnet.

So ein Abtauvorgang dauert i.d.R. mehrere Stunden.

Zum Schluß können Sie das in der Auffangschale angesammelte Wasser wegkippen, und alles gut trocken wischen.

Nun können Sie den Netzstecker wieder in die Steckdose zurückstecken, oder den Temperaturregler in die mittlere Stufe „4“ stellen.

Jetzt können Sie die Lebensmittel zurücklegen.

### **Regelmäßige Reinigung**

Zweckmäßig ist es, den Gefrierschrank mit dem Abtauen gleichzeitig zu reinigen.

Verwenden Sie bei der Reinigung bitte keine Scheuermilch oder Seife.

Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, und wischen Sie das Gerät mit lauwarmem Wasser aus, und anschließend gut trocken.

Die Türdichtung waschen Sie am besten mit klarem Wasser ab.

Nach der Reinigung können Sie den Netzstecker wieder in die Steckdose stecken.

Die Reinigung des Eiswürfelfaches erledigen Sie am besten gleichzeitig mit dem Abtauen, bzw. wenn es leer ist.

Ein- bis zweimal jährlich sollten Sie auf der Rückseite des Kühlschranks den Staubbelag am Kondensator entfernen.

### **Außer Betrieb gesetztes Gerät**

Sollten Sie Ihr Gerät längere Zeit nicht brauchen, gehen Sie wie folgt vor:

Trennen Sie das Gerät vom Netz.

Nehmen Sie die Lebensmittel heraus.

Reinigen Sie das Gerät auf die eben geschilderte Weise.

Lassen Sie die Türen offen, um Geruchsbildung zu vermeiden.

### **Fehlerbeseitigung**

Bei allen elektrischen Geräten können Störungen auftreten, zu deren Beseitigung Sie nicht unbedingt den Kundendienst benötigen. In der nächsten Tabelle wollen wir Ihnen über diese Störungen ein paar Hinweise geben, damit Sie von überflüssigen Reparaturkosten verschont bleiben.

Wir machen Sie darauf aufmerksam, daß bei jedem arbeitenden Kompressor-Aggregat Geräusche auftreten, die teils vom laufenden Motor, teils vom Kältemittel, das durch die Rohre strömt, herrühren. Das ist kein Fehler, sondern ein Zeichen der normalen Funktion.



Wir möchten Sie noch einmal darauf hinweisen, daß das Kühlaggregat nicht ununterbrochen laufen muß. Wenn der Thermostat es also abschaltet, und das Kälteaggregat nicht in Betrieb ist, so bleibt die Stromversorgung dennoch gewährleistet. Berühren Sie nicht die stromführenden Teile des Gerätes solange Ihr Gerät an das Stromnetz angeschlossen ist!

| <b>Problem</b>                     | <b>Mögliche Ursachen</b>  | <b>Lösungen</b>  |
|------------------------------------|---|--|
| Das Gerät kühlt nicht ausreichend. | <p>Erhöhte Reif- und Eisschichtbildung, die Reif- und Eisschicht ist dicker als 4-5 mm.</p> <p>Der Temperaturregler ist falsch eingestellt. (Eingestellte Wert ist zu niedrig.)</p> <p>Zu große Menge Frischware wurde auf einmal eingelagert.</p> <p>Warme Speisen wurden eingelegt.</p> <p>Tür ist nicht richtig fest verschlossen.</p> <p>Zirkulation der inneren kalten Luft ist nicht gesichert.</p> | <p>Tauen Sie das Gerät ab.</p> <p>Nehmen Sie eine höhere Einstellung am Temperaturregler.</p> <p>Lagern Sie kleinere Mengen ein.</p> <p>Lassen Sie die warmen Speisen vor dem Einlagern auf Zimmertemperatur abkühlen.</p> <p>Kontrollieren Sie, ob die Tür richtig geschlossen ist.</p> <p>Sichern Sie die freie Luftzirkulation.</p> |
| Kühlraum ist zu kalt.              | Kühltemperatur ist falsch eingestellt. (Eingestellter Wert ist zu hoch.)  | Nehmen Sie eine niedrigere Einstellung.  |
| Das Gerät kühlt überhaupt nicht.   | <p>Netzstecker steckt nicht richtig in der Steckdose.</p> <p>Steckdose steht nicht unter Spannung.</p> <p>Temperaturregler ist auf „0“ eingestellt.</p>   | <p>Kontrollieren Sie, ob der Netzstecker richtig in der Steckdose ist.</p> <p>Kontrollieren Sie, ob die Steckdose unter Spannung steht.</p> <p>Überprüfen Sie den eingestellten Wert am Temperaturregler.</p>  |
| Das Gerät ist zu laut.             | Gerät steht nicht fest und eben.  | Kontrollieren Sie, ob das Gerät stabil auf den Boden steht (alle vier Füße fest am Boden).   |

Wenn diese Hinweise keine Ergebnisse bringen, bitte den Kundendienst benachrichtigen.


## Zu Händen von Inbetriebnehmer

### Technische Daten

| Modell                       | ERC 07002 W8                         |
|------------------------------|--------------------------------------|
| Bruttoinhalt (L)             | Eiswürfelfach: 5<br>Kühlbereich: 65  |
| Nettoinhalt (L)              | Eiswürfel fach: 5<br>Kühlbereich: 62 |
| Breite (mm)                  | 525                                  |
| Höhe (mm)                    | 520                                  |
| Tiefe (mm)                   | 587                                  |
| Energieverbrauch (kWh/24Std) | 0,299                                |
| (kWh/Jahr)                   | 109                                  |
| Energieeffizienzklasse       | A+                                   |
| Nennstromstärke (A)          | 0,6                                  |
| Gewicht (kg)                 | 24                                   |

### Inbetriebnahme

#### Transport, Auspacken

 Das Gerät sollte stehend und in Originalverpackung transportiert werden.

Nach jedem Transport muß das Gerät zur Beruhigung des Kältekreislaufes ca. 4 Stunden ruhig stehen, bevor es eingeschaltet wird.

Prüfen Sie zunächst, ob das Gerät unbeschädigt angeliefert wurde. Sollten Sie Schäden feststellen, benachrichtigen Sie umgehend den Händler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben. In diesem Falle bewahren Sie das Verpackungsmaterial auf.

#### Reinigung

Entfernen Sie alle Klebebänder, die die Zubehörteile des Gerätes gegen Verrutschen gesichert haben.

Das Geräteinnere und alle Zubehörteile mit lauwarmem Wasser reinigen, dem ein mildes Reinigungsmittel zugesetzt werden kann. Benutzen Sie einen weichen Lappen.

Nach der Reinigung wischen Sie das Geräteinnere trocken.

#### Standort

Die Umgebungstemperatur hat eine Auswirkung auf den Energieverbrauch und die einwandfreie Funktion des Kühlgerätes.

Bei der Standortwahl sollten Sie darauf achten, das Gerät in einem Raum mit einer Umgebungstemperatur in Betrieb zu setzen die seiner Klimaklasse entspricht. Die Klimaklasse ist dem Typenschild zu entnehmen.

| Klimaklasse | Umgebungstemperatur |
|-------------|---------------------|
| SN          | +10 ... +32 °C      |
| N           | +16 ... +32 °C      |
| ST          | +18 ... +38 °C      |

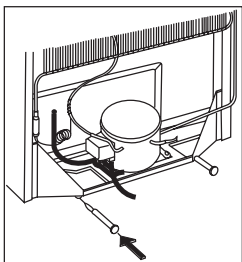
Sinkt die Raumtemperatur unter die untere Grenze, kann ein ungewünschter Temperaturanstieg im Kühlbereich erfolgen.

Steigt die Raumtemperatur über die obere Grenze, schaltet sich der Kompressor für längere Zeit ein, es kann ein Temperaturanstieg im Innenraum entstehen bzw. der Energieverbrauch erhöht werden.

Das Gerät soll waagrecht auf dem Boden stehen.

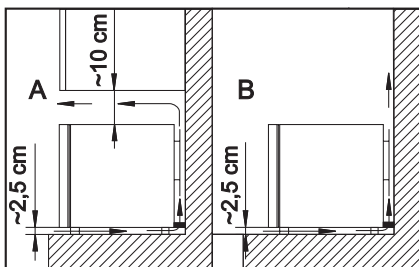
### Die im Zubehörbeutel mitgelieferten Abstandselemente aufmontieren.

Wie hier abgebildet, die Abstandselemente mit leichten Hammerschlägen bis zum Anschlag einschlagen.



Standorte für das Kühlgerät im Bereich direkter Sonneneinstrahlung oder unmittelbar neben einem Ofen, Herd oder Heizungskörper sind zu vermeiden. Wenn die Räumlichkeit dies nicht zuläßt, sollten Sie die Mindestabstände zu solchen Geräten einhalten:

- zu Gas- und Elektroherden 3 cm  
Kann dieser Abstand nicht eingehalten werden, muß eine 0,5-1 cm dicke nicht brennbare Isolierplatte dazwischen gestellt werden.
- zu Öl- und Kohleherden 30cm



Das Kühlgerät ist so gefertigt, daß es bis zum Anschlag an die Wand gestellt werden kann.

Beim Aufstellen müssen die Mindestabstände eingehalten werden. (siehe Abb.)

**A:** Wenn das Kühlgerät unter einen Hängeschrank aufgestellt wird

**B:** Wenn das Kühlgerät „frei“ steht

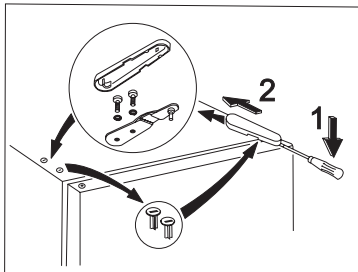
### Wechsel des Türanschlags

Wenn der Türanschlag aus räumlichen Gründen gewechselt werden muß, so besteht die Möglichkeit, den Türanschlag auf die linke Seite zu montieren.

Der Türanschlag ist vom Werk aus rechtsseitig montiert.

Gehen Sie bitte in der Reihenfolge der nachstehenden Beschreibung und Abbildungen vor:

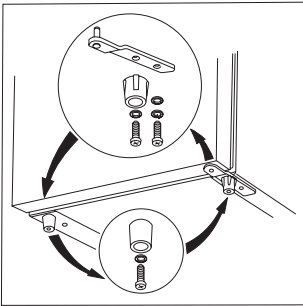
- Stellen sie sicher daß das Gerät vom Netz getrennt ist (Netzstecker aus der Steckdose ziehen).
- Entfernen Sie die Schraubenabdeckungen der oberen Halterung und ihre 2 Schrauben, und nehmen Sie die Tür , wie Sie es in der Abbildung sehen, heraus.
- Nehmen Sie die Tür heraus.



- Schrauben Sie die Schraube der unteren Halterung und die andere Schraube der unteren Halterung und des Standfußes

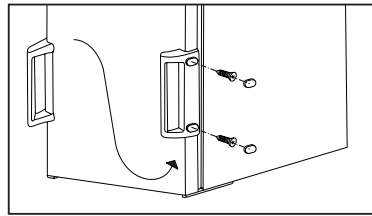


heraus. Entfernen Sie dann die Türhalterung und den Standfuß (siehe Abbildung).



- Schrauben Sie die Schraube des Standfußes gegenüber der unteren Türhalterung heraus und entfernen Sie den anderen Standfuß.
- Montieren Sie die Türhalterung und den entsprechenden Standfuß auf der gegenüberliegenden Seite. Der andere abgeschraubte Standfuß ist dort zu montieren, wo vorher die untere Türhalterung mit dem anderen Standfuß montiert war (siehe Abbildung).
-  **Der untere Standfuß ist unter der Türhalterung anzubringen. Der untere Standfuß besitzt auf seiner Außenfläche vier Einkerbungen.**
- Setzen Sie die Tür an den unteren Bolzen.
- Um die obere Halterung einsetzen zu können, müssen Sie die Schraubenabdeckungen vorsichtig (z.B. mit einem Messer) entfernen, und auf die andere Seite einsetzen.
- Befestigen Sie die obere Halterung mit 2 Schrauben in die frei gewordene Stelle, achten Sie aber darauf, daß die Tür parallel zur Schrankkante sitzt.
- Setzen Sie die oberen Abdeckungen zurück.

- Setzen Sie den Türgriff um, und die Blindstopfen auf der gegenüberliegenden Seite auch.




Sie können diesen Türwechsel auch von Fachleuten durchführen lassen. Benachrichtigen Sie bitte die nächste Kundendienststelle. Die entstehenden Kosten sind von Ihnen zu übernehmen.

## Elektrischer Anschluß

**Das Gerät kann nur an ein, mit einer 230 V Nennspannung und 50 Hz Nennfrequenz versehenes Netz mit Wechselspannung angeschlossen werden.**

**Das Gerät muß an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose angeschlossen werden. Lassen Sie sich gegebenenfalls von einem qualifizierten Elektriker eine Schutzkontaktsteckdose in der Nähe des Kühlschranks vorschriftsmäßig installieren.**

 Dieses Gerät entspricht der EG-Richtlinie Niederspannung

- 73/23 EWG - 73/02/19 - und Elektromagnetische Verträglichkeit
- 89/336 EWG - 89/05/03 in der jeweils aktuellen Fassung
- 96/57 EEC - 96/09/03 (Energieeffizienzrichtlinie) und nachfolgende Neufassungen.

## Lagerzeittabelle

### Dauer und Art der Lagerung frischer Lebensmittel im Kühlschrank

| 1<br>Lebensmittel                                       | Lagerzeit in Tagen |   |   |   |   |   |   | Art der Verpackung          |
|---|--------------------|---|---|---|---|---|---|-----------------------------|
|   | 2                  | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |   |                             |
| Rohes Fleisch<br>verpacken                              | X                  | X | x | x | x |   |   | Gefrierbeutel, luftdicht    |
| Fleisch (gekocht)                                       | X                  | X | X | x | x | x |   | Frischhaltebox              |
| Fleisch (gebraten)                                      | X                  | X | X | x | x |   |   | Frischhaltebox              |
| Hackfleisch (roh)                                       | X                  |   |   |   |   |   |   | Frischhaltebox              |
| Hackfleisch (gebraten)                                  | X                  | X | x | x |   |   |   | Frischhaltebox              |
| Aufschnitt, Bockwurst                                   | X                  | X | x | x |   |   |   | Beutel, Klarsichtsfolie     |
| Fisch (frisch)  | X                  | x | x |   |   |   |   | Beutel, luftdicht verpacken |
| Fisch (gekocht)   | X                  | X | x | x |   |   |   | Frischhaltebox              |
| Fisch (gebraten)  | X                  | X | x | x | x |   |   | Frischhaltebox              |
| Fischkonserven, angebrochen                             | X                  | x | x |   |   |   |   | Frischhaltebox              |
| Hähnchenteile, frisch                                   | X                  | X | X | x | x | x |   | Beutel, luftdicht verpacken |
| Hähnchen, gebraten                                      | X                  | X | X | x | x | x |   | Frischhaltebox              |
| Hühnerfleisch, frisch                                   | X                  | X | x | x | x |   |   | Beutel, luftdicht verpacken |
| Huhn, gekocht   | X                  | X | x | x | x |   |   | Frischhaltebox              |
| Gänse-, Ententeile, frisch                              | X                  | X | X | x | x | x |   | Beutel, luftdicht verpacken |
| Gans, Ente gebraten                                     | X                  | X | X | X | x | x | x | Frischhaltebox              |
| Butter, nicht angebrochen                               | X                  | X | X | X | X | X | X | in Originalverpackung       |
| Butter, bereits angebrochen                             | X                  | X | x | x | x | x | x | in Originalverpackung       |
| Milch (Tüte)  | X                  | X | X | x | x |   |   | in Originalverpackung       |
| Sahne   | X                  | X | x | x |   |   |   | in Becher                   |
| Saure Sahne o.ä.  | X                  | X | X | X | x | x | x | in Becher                   |
| Hartkäse  | X                  | X | X | X | X | X | X | Alufolie                    |
| Weichkäse   | X                  | X | X | X | x | x | x | Beutel                      |
| Quark   | X                  | X | X | X | x | x | x | Beutel                      |
| Eier  | X                  | X | X | X | X | X | X |                             |
| Spinat, Sauerampfer                                     | X                  | X | x | x |   |   |   | Beutel                      |
| Erbesen, Bohnen   | X                  | X | X | X | x | x | x | Beutel                      |
| Pilze   | X                  | X | x | x | x |   |   | Beutel                      |
| Möhren, Spargel   | X                  | X | X | X | X | X | X | Beutel                      |
| Grüne Paprika   | X                  | X | x | x | x |   |   | Beutel                      |
| Tomate  | X                  | X | X | X | X | X | X | Beutel                      |
| Kohlarten   | X                  | X | X | X | X | x | x | Beutel                      |
| Schnell verderbliches Obst<br>(z.B. Erdbeere, Himbeere) | X                  | X | X | x | x |   |   | Beutel                      |
| Sonstiges Obst  | X                  | X | X | X | x | x | x | Beutel                      |
| Angebrochene Obstkonserven                              | X                  | X | X | x | x |   |   | Frischhaltebox              |
| Desserts, Torten  | X                  | X | x | x |   |   |   | Frischhaltebox              |

#### Symbolerklärung:

**X** Übliche Lagerzeit

**x** Mögliche Lagerzeit (bezieht sich nur auf vollkommen frische Ware)



[www.electrolux.com](http://www.electrolux.com)