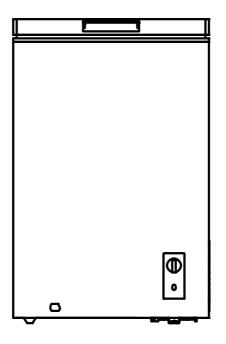


# MANUEL D'UTILISATION CC1005

FR



Congélateur Compact

## TABLE DES MATIERES

| Consignes de sécurité               | - 1 -  |
|-------------------------------------|--------|
| Utilisation correcte du congélateur | -10-   |
| Le compartiment congélateur         | - 12 - |
| Conseils et astuces                 | - 14 - |
| Maintenance et nettoyage            | - 16 - |
| Dépannage                           | -18-   |
| Instructions d'installation         | -19-   |
| Information technique               | -20-   |





# CET APPAREIL EST DESTINE A UN USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT

Veuillez lire attentivement toutes les instructions avant la première utilisation et conservez-les pour une référence ultérieure.

## **CONSIGNES DE SECURITE**

- Lorsque vous utilisez un appareil électrique, les précautions de sécurité de base doivent toujours être respectées, y compris ce qui suit :
  - 1. Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient été placées sous surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'usager ne doivent pas être effectués par des enfants, sans surveillance.

- 2. Les enfants âgés de 3 à 8 ans sont autorisés à placer et enlever des articles des appareils de réfrigération.
- 3. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- 4. AVERTISSEMENT: Maintenir dégagées les ouvertures de ventilation dans l'enceinte de l'appareil ou dans la structure d'encastrement.
- 5. AVERTISSEMENT: Ne pas utiliser de dispositifs mécaniques ou autres moyens pour accélérer le processus de dégivrage autres que ceux recommandés par le fabricant.
- 6. AVERTISSEMENT: Ne pas endommager le circuit de réfrigération.
- 7. AVERTISSEMENT: Ne pas utiliser d'appareils électriques à l'intérieur du compartiment de stockage des denrées, à moins qu'ils ne soient du type recommandé par le fabricant.
- 8. Ne pas stocker dans cet appareil des substances explosives telles que des aérosols contenant des gaz propulseurs inflammables.

- 9. Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et similaires telles que:
- Les coins cuisines réservés au personnel des magasins, bureaux et autres Environnements professionnels;
- Les fermes et l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel;
- Les environnements de type chambres d'hôtes;
- La restauration et autres applications similaires hormis la vente au détail.
- 10. Placer l'appareil contre un mur avec une distance n'excédant pas 75 mm et plus de 50 mm.
- 11. AVERTISSEMENT: Lors du positionnement de l'appareil, s'assurer que le cordon d'alimentation n'est pas coincé ni endommagé.
- 12. AVERTISSEMENT: Ne pas placer des prises de courant mobiles et multiples ni de blocs d'alimentations électriques portables à l'arrière de l'appareil.
- 13. Pour éviter la contamination des aliments, veuillez respecter les instructions suivantes:
- L'ouverture prolongée de la porte peut entraîner une augmentation importante de la température dans les compartiments de l'appareil.

- Nettoyez régulièrement les surfaces pouvant entrer en contact avec des aliments et les systèmes de vidange accessibles.
- Nettoyez les réservoirs d'eau s'ils n'ont pas été utilisés pendant 48h; rincez le système raccordé à une alimentation en eau si l'eau n'a pas été tirée pendant 5 jours.
- Conservez la viande et le poisson crus dans des récipients appropriés au réfrigérateur, de manière à ce qu'ils ne soient pas mis en contact avec d'autres aliments ni ne s'égouttent dessus.
- Les compartiments pour aliments surgelés à deux étoiles conviennent au stockage des aliments pré congelés, au stockage ou à la fabrication de crème glacée et à la fabrication de glaçons.
- Les compartiments à une, deux et trois étoiles ne conviennent pas pour la congélation d'aliments frais.
- Si l'appareil de réfrigération reste vide pendant de longues périodes, éteignez, décongelez, nettoyez, séchez et laissez la porte ouverte pour éviter la formation de moisissure dans l'appareil.
- 14. Débranchez l'appareil de la prise de courant lors de non-utilisation, avant d'installer ou de démonter les pièces, avant tout nettoyage.

- 15. Veillez à bien insérer la fiche dans la prise de courant lorsque vous branchez l'appareil.
- 16. Insérez la fiche dans la prise unique ayant une mise à la terre.
- 17. N'utilisez jamais l'appareil dans un endroit où des matières combustibles et inflammables sont conservées.
- 18. Pour les raisons de sécurité, assurez-vous de réparer ou remplacer les pièces dans un agent de service agréé.
- 19. Le moteur doit être lubrifié en permanence et ne nécessite aucune huile.
- 20. L'appareil doit être placé de façon à ce que la prise de courant soit facilement accessible.
- 21. Référez-vous à la réglementation locale concernant l'élimination de l'appareil, car il contient du gaz inflammable. Avant de jeter votre appareil usé, assurez-vous de retirer les portes pour éviter que les enfants ne soient coincés.
- 22. Assurez-vous que l'appareil soit débranché avant de le nettoyer.

23. Pour nettoyer cet appareil, utilisez un chiffon humide ou bien un produit de nettoyage pour les vitres.

N'employez jamais de détergent abrasif ou de dissolvant.

- 24. Il est recommandé de ne pas utiliser ce réfrigérateur avec une rallonge électrique.
- 25. Ne pas placer de boisson ou plat chaud dans l'appareil.
- 26. Refermez la porte après utilisation afin d'éviter l'augmentation importante de température.
- 27. Ne pas placer l'appareil à proximité d'une source de chaleur ou directement à la lumière du soleil.
- 28. L'appareil doit être placé sur une surface plane et stable.
- 29. Ne pas poser d'objet lourd sur le réfrigérateur et ne tenant sur une surface humide ou dans l'eau.
- 30. Pour éviter les blessures ou la mort par choc électrique ne actionner l'appareil avec les mains mouillées, tout en se tenant sur un surface humide ou debout dans l'eau.

- 31. Cet appareil ne doit pas être utilisé à l'extérieur et ne doit pas être exposé à la pluie.
- 32. Ne jamais tirer sur le câble d'alimentation pour débrancher l'appareil. Saisissez la fiche et tirez-la de la prise de courant.
- 33. Gardez le câble d'alimentation éloigné des surfaces chauffées.
- 34. Avant de brancher l'appareil, assurez-vous que la tension de la prise secteur à votre domicile correspond à celle montrée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- 35. Branchez votre réfrigérateur dans une prise de courant indépendante et utilisez un fil de terre pour assurer la sécurité.
- 36. Quand le dégivrage a été effectué, ou quand le réfrigérateur cesse d'être utilisé, nettoyez l'appareil pour empêcher la propagation d'odeur.
- 37. Dégivrez le compartiment de congélation au moins une fois par mois, car un surplus de givre peut affecter la réfrigération.
- 38. En cas d'une coupure d'électricité, rebranchez l'appareil à l'alimentation électrique après 5 minutes afin d'éviter d'endommager le compresseur.

- 39. Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil. 40. Les appareils ne sont pas destinés à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
- 41. L'appareil est équipé d'une prise de terre pour vous protéger d'éventuels risques électriques et doit être branché sur un socle de prise de courant comportant un contact de terre.
- 42. Il est recommandé d'examiner régulièrement le câble d'alimentation pour déceler tout signe de détérioration éventuelle, et l'appareil ne doit pas être utilisé si le câble est endommagé.

## 43. Mise au rebut de l'appareil:

Pour éviter toute nuisance envers l'environnement ou la santé humaine causée par la mise au rebut non contrôlée de déchets électriques, recyclez l'appareil de façon responsable pour promouvoir la réutilisation des ressources matérielles. La mise au rebut doit être faite de façon sûre dans des points de collecte publique prévus à cet effet. Les anciens réfrigérateurs peuvent contenir des CFC qui détruisent la couche d'ozone; contactez le centre de traitement des déchets le plus près de chez vous pour plus de détails sur les procédures correctes de mise au rebut.



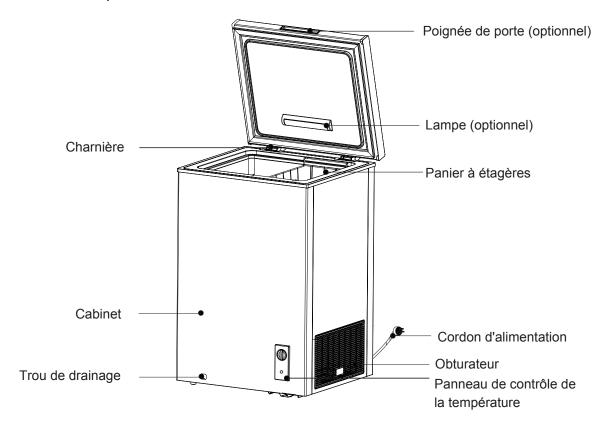
## 44. AVERTISSEMENT!

risque d'incendie/matières inflammables. Maintenir votre appareil éloigné de toute source de flamme durant l'installation, l'entretien et l'utilisation.

45. Cet appareil de réfrigération n'est pas destiné à être utilisé comme un appareil intégrable.

### Utilisation correcte du congélateur

#### Noms des composants



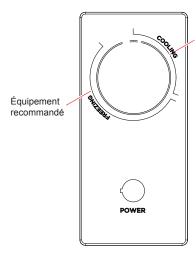
(L'image ci-dessus est uniquement pour référence. La configuration réelle dépendra de la produit ou relevé par le distributeur)

- La basse température du congélateur peut garder les aliments frais pendant une longue période et il est principalement utilisé pour stocker surgelés et faire de la glace.
- Le congélateur convient au stockage de viande, de poisson, de crevettes, de pâtisseries et d'autres aliments non à consommer à court terme. Ne stockez pas les liquides dans des contenants en bouteille ou fermés Articles tels que bière en bouteille, boissons, etc.
- Veuillez noter que les aliments doivent être consommés dans les rayons.
- La vitesse de congélation du produit est liée à la quantité d'aliments entreposés et à la Température. Si trop de nourriture à température normale est mise en doit être ajusté au maximum 24 heures à l'avance ou préparer la glace à l'avance pour l'entreposage à froid, et la grande nourriture doit être divisée en petits morceaux et mis en plusieurs fois, sinon le grand la taille ou la quantité de nourriture ne peut pas être congelée localement, et les aliments peuvent se détériorer.

#### Avis:

Après l'utilisation à long terme, ici peut-être un certain degré d'usure avec la charnière, il causera le bruit lorsqu'il ouvre/ferme la porte et réduit la durée de vie de la charnière. Il est recommandé de mettre en graisse sur la charnière pour l'entretien régulier, il peut éliminer efficacement le bruit et durée de vie de la charnière.

#### Contrôle de la température



Équipement recommandé

- S'il vous plaît électrifier le congélateur de coffre, la lampe "POWER" sera brillance (feu vert).
- Faire pivoter le bouton du thermostat dans le sens des aiguilles d'une montre, la température à l'intérieur congélateur de coffre sera de plus en plus bas.
- "COOLING" signifie zone de refroidissement, "GEL" signifie le zone de congélation.
- "Équipement recommandé"voir la position de marquage schématique.

(L'image ci-dessus est uniquement pour référence. La configuration réelle dépendra de la produit ou relevé par le distributeur)

#### LE COMPARTIMENT CONGELATEUR

Le symbole signifie que votre congélateur peut stocker des aliments surgelés à -18°C ou plus froide, en vous permettant de stocker des aliments surgelés longtemps ou congeler des aliments frais. La température dans le congélateur est contrôlée automatiquement par le thermostat situé sur le panneau de contrôle.

En raison des installations différentes, des méthodes d'usages et des conditions météos, il est nécessaire d'ajuster le réglage de température.

#### · Congélation des aliments frais

La quantité maximale des aliments que vous pouvez congeler est de 4.5 kg dans 24 heures. Placer les aliments frais dans le compartiment congélateur. Réarranger les aliments si nécessaire.

Pendant la congélation, la température des aliments frais doivent être abaissés rapidement de façon à ce que la forme des cristaux de glace soit la plus petite possible, afin de ne pas affecter la qualité des aliments après la décongélation.

| Compartiment réfrigérateur                  | Type de la denrée  |
|---|--|
| Tiroir/Tablette du compartiment congélateur | Aliments pour une longue durée,telle que la viande crue, la vaille,la poisson les légumes surgelés,la glace, les fruits surgelés etc . Ne pas stocker les légumes et les fruits frais,les oeufs et le lait . |

Les parquets à congeler doivent être placés dans les paniers et éloignés des surfaces des paniers le plus possible. Garder un espace suffisant pour laisser l'air froide circuler entre les aliments.

 $oldsymbol{\Lambda}$  Les aliments surgelés ne doivent pas être recongelés une fois qu'ils ont été décongelés.

Ne pas retirer les aliments du congélateur si les mains sont humides, car cela pourrait causer l'abrasion de la peau ou les « brûleurs de givre/ congélateur ».

#### Stockage des aliments surgelés

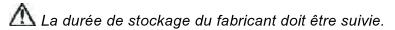
Le volume net de stockage de cet appareil est: 99 litres.

La capacité actuelle dépend de la densité et des dimensions des aliments.

Les aliments surgelés préemballés doivent être stockés selon les instructions du fabricant pour un compartiment d'aliment surgelé de 4 étoiles et doivent être placés dans le congélateur le plus tôt possible après l'achat. Généralement, une longue durée de stockage est 3 mois (temps max.). Il est recommandé de suivre la durée indiquée sur les parquets des aliments surgelés achetés.

A Ne pas placer des conteneurs scellés ni les liquides gazeuses comme boissons gazeuses dans le congélateur afin d'éviter tout dommage d'explosion.

Ne pas consommer tout de suite les glaces retirant du congélateur car il pourrait causer les abrasions de la peau dans la basse température.



#### Conseils et astuces

- 1. Tout paquet ouvert d'aliment surgelé doit être reconditionné dans les matériels hermétiques afin d'éviter l'évaporation de surface qui peut causer le séchage ou "brûlures de congélation".
- 2. L'aliment surgelé qui peut décongeler par mégarde ne doit être utilisé immédiatement ni jeté Autrement, si l'aliment cru et n'a été pas complètement décongelé, il peut être cuit et puis recongelé.
- 3. Vérifier les dates sur les parquets et tourner les aliments régulièrement. Bien qu'ils puissent être stockés plus longue d'une durée recommandée, les saveurs et les textures pourrait changer.

#### **CONSEILS ET ASTUCES**

#### Bruits normaux pendant le fonctionnement

- Le bruit du liquide réfrigérant qui circule dans les tuyaux est normal.
- 2. Un thermostat contrôle le compresseur, et vous entendriez un son " clic" lorsqu'il sorte et entre dans sa position.

#### Stockage des aliments

- 1. Pour obtenir les meilleures performances de votre appareil, ne pas placer les aliments chauds ni les liquides qui peuvent s'évaporer dans le compartiment.
- 2. Ne pas acheter les aliments surgelés si vous ne pouvez pas les stocker tout de suite. Il est conseillé d'utiliser un conteneur isolé. Lorsque vous arrivez à la maison, placez immédiatement les aliments surgelés dans le congélateur.
- 3. La durée entre l'achat des aliments frais et le stockage dans votre congélateur est la plus courte possible.
- 4. Ne pas placer trop d'aliments ensemble, essayer de laisser l'air circuler entre tous les articles.
- 5. Ne pas stocker les aliments découverts.
- 6. Les aliments dans le congélateur doivent être datés et étiquetés et utilisé, afin de s'assurer que les aliments soient consommés à son meilleur.
- 7. Retirer les mauvaises aliments de votre réfrigérateur et nettoyer-le, se référer aux instructions « nettoyage et maintenance ».

#### · Conseils pour économiser d'énergie

- 1. Ne pas installer l'appareil à proximité de sources de chaleur, tels qu'une cuisinière, un lave-vaisselle ou un radiateur.
- 2. Installer l'appareil dans une pièce bien ventilée et s'assurer que les ouvertures d'air de l'appareil ne soient pas obstruées.
- 3. Emballer hermétiquement tous les aliments avant de les stocker dans le congélateur.
- 4. Toujours laisser les aliments refroidir complètement avant de stocker dans le congélateur.

- 5. Les aliments prévus pour être congelés doivent être stockés dans le réfrigérateur avant de transférer dans le congélateur.
- 6. Décongeler les aliments surgelés dans le réfrigérateur, afin de décongeler les aliments en sécurité et réduire le fonctionnement de l'unité de réfrigération.
- 7. Ne pas laisser la porte ouverte pendant de longues périodes. Ne pas ouvrir la porte très fréquemment, car de l'air chaud peut entrer dans l'appareil et affecter le fonctionnement du compresseur.
- 8. S'assurer qu'il n'y a pas d'obstacle qui peut empêcher de fermer bien la porte.
- 9. Il est conseillé de nettoyer périodiquement le système de réfrigération à l'arrière de l'appareil avec une brosse ou un aspirateur.

#### · En cas d'une coupure d'électricité

S'il y a une panne de courant pendant le stockage des aliments surgelés, garder la porte fermée. Si la température dans votre congélateur augmentera, ne pas recongeler les aliments sans contrôle ses conditions.

Les indications suivantes vous aidèrent:

Crème glacée: une fois décongelée, jetez-la.

Fruits et légumes : si mou, cuits et consommés.

Pains et gâteaux: pouvant recongeler

Fruits de mer: peut être réfrigérés et consommés rapidement.

Plats cuits: i.e. ragoût, doit être réfrigéré et consommé.

Grand morceaux de la viande: peut être recongelé s'il reste les cristaux de glace.

Petits rôtis: doit être cuit et recongelé comme plats cuits.

Poulet: doit être cuit et recongelé comme plat frais.

#### **MAINTENACE ET NETTOYAGE**

Avant d'effectuer toute opération de maintenance et nettoyage, debrancher l'appareil de l'alimentation électrique.

#### Nettoyage intérieur

Nettoyer l'intérieure est les accessoires dans l'eau chaude et le bicarbonate de soude (5ml pour 0.5 l d'eau). Rincer et sécher-le complètement.

Ne pas utiliser les détergents, les poudres abrasives, les produits nettoyants très parfumés, les cires à polir ou les produits avec d'alcool.

#### Nettoyage

- 1. Les poussières situées derrière le réfrigérateur et sur le sol doivent être nettoyées à temps pour améliorer l'effet de refroidissement et les économies d'énergie.
- 2. L'intérieur du réfrigérateur doit être nettoyé régulièrement pour éviter les odeurs.
- 3. Vérifiez régulièrement le joint de la porte pour vous assurer qu'il n'y a pas de débris.
- 4. Veuillez éteindre l'appareil avant de le nettoyer, enlevez tous les aliments, les étagères, les tiroirs, etc.
- 5. Nettoyez le joint de la porte avec du savon doux et de l'eau.
- 6. Utilisez un chiffon doux ou une éponge pour nettoyer l'intérieur du réfrigérateur, avec deux cuillères à soupe de bicarbonate de soude et une pinte d'eau tiède. Puis rincez à l'eau, essuyez, ouvrez la porte et séchez-le naturellement avant la mise sous tension.
- 7. Pour les zones difficiles à nettoyer dans le réfrigérateur (par exemple, les sandwichs étroits, les interstices ou les coins), il est recommandé de les essuyer régulièrement avec un chiffon doux, une brosse douce, etc. et si nécessaire, en combinaison avec des outils auxiliaires ( tels que bâtons minces) pour éviter l'accumulation de contaminants dans ces zones.
- 8. N'utilisez pas de savon, de détergent, de poudre à récurer, de nettoyant en aérosol, etc., ceux-ci pouvant créer des odeurs à l'intérieur du réfrigérateur.

- 9. Nettoyez le cadre de la bouteille, les étagères et les tiroirs avec un détergent doux et séchezavec un chiffon doux.
- 10. Essuyez la surface extérieure du réfrigérateur avec un chiffon doux imprégné d'eau savonneuse, de détergent, etc., puis essuyez.
- 11. N'utilisez pas de brosses dures, de billes d'acier propres, de brosses métalliques, d'abrasifs tels que les dentifrices, les solvants organiques (tels que l'alcool, l'acétone, l'huile de banane, etc.), l'eau bouillante, les objets acides ou alcalins, nettoyez la surface et l'intérieur du réfrigérateur. L'eau bouillante et le benzène peuvent déformer ou endommager les pièces en plastique.
- 12. Ne rincez pas à l'eau pour ne pas altérer les propriétés d'isolation électrique.

#### Nettoyage extérieur

Laver le cabinet extérieur avec d'eau chaude savonneuse.

A Ne pas utiliser les produis abrasifs.

Il y a des rebords pointus au dessous du produit, prendre soin lors du nettoyage. Epousseter le compresseur à l'arrière de l'appareil une fois ou deux fois par an, car l'accumulation des poussières affectera la performance de l'appareil et causer la consommation électrique excessive.

#### Pour dégivrer le congélateur

- 1. Emballer tout aliment.
- 2. Eteindre l'appareil et retirer la fiche de la prise de courant.
- 3. Ouvrir la porte de congélateur.
- 4. Placer un conteneur approprié pour rassembler l'eau de dégivrage.
- 5. Après le dégivrage, nettoyer et sécher l'intérieur.
- 6. Mettre l'appareil en marche et remplacer tout aliment surgelé.

Le décongélation peut être accéléré en mettant l'eau chaude (pas bouillant) dans le réfrigérateur et en desserrant le givre avec un grattoir en plastique.

Si la température pour l'aliment surgelé augmente pendant la décongélation, la durée de stockage doit être raccourcie.

#### Lorsque l'appareil n'est pas utilisé

Lorsque l'appareil n'est pas utilisé pendant une longue période, débrancher de l'alimentation électrique, vider tout aliment et nettoyer l'appareil, laisser la porte entrouverte pour éviter les mauvaises odeurs.

## **DEPANNAGE**

AVANT de contacter le centre de service local vérifier les points suivants:

| Symptôme  | Solution   |  |  |
|---|--|--|--|
|   | Vérifier la prise d'alimentation.  |  |  |
| L'appareil n'est pas branché.                                   | Vérifier qu'il n'y a pas de coupure d'électricité.   |  |  |
|   | Vérifier que le fusible n'est pas sauté.   |  |  |
| La température dans la compartiment congélateur est trop haute. | Vérifier que le thermostat a été réglé en position approprié par rapport aux conditions ambiantes. |  |  |
| La porte ne s'ouvre pas   | - Est-ce que la porte a été ouverte?   |  |  |
| Le compresseur marche sans cesse.                               | Ajuster le thermostat pour un réglage de température approprié.                                    |  |  |
|   | Vérifier que la porte est fermée.  |  |  |
|   | Une grande quantité d'aliment a été stocké dans le cabinet/ ou la porte est ouverte trop souvent.  |  |  |
|   | Vérifier que la ventilation d'air n'est pas obstruée.  |  |  |
|   | S'assurer que la porte n'est pas ouverte.  |  |  |
| Le givre excessive et la glace est accumulé.                    | Vérifier qu'il n'a rien qui empêche de fermer la porte.  |  |  |
|   | Est-ce que le joint de la porte est intact et propre?  |  |  |
|   | Est-ce que la décongélation recommandée a été effectué régulièrement?                              |  |  |
| Bruit   | Se référer à « bruits de fonctionnement normaux ».   |  |  |

#### INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

Ne pas installer l'appareil dans: une cuisine pas aérée, un appentis, une véranda, un garage.

Pour le bon fonctionnement, et l'appareil doit être installé:

- 1. Dans l'environnement sec;
- 2. Loin des lumières directes du soleil;
- 3. Eloigné de la température extrême (n'est pas près d'une cuisinière ou autre source de chaleur).

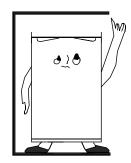
Votre appareil sera lourd lorsqu'il est chargé des aliments et doit être placé sur un sol solide.

#### Ventilation

Garder un espace nécessaire entre l'arrière du congélateur et le mur.

Maintenir un espace de 50mm au dessus de l'appareil.

Si l'espace au dessus de l'appareil n'est pas disponible, un espace de 25mm doit être gardé entre les deux côtés de l'appareil.



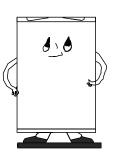
Assurez-vous de ne pas poser cet appareil par-dessus du câble d'alimentation électrique.

Ne pas exposer les parties qui chauffent. L'arrière de l'appareil doit être toujours installé contre le mur en laissant un espace requis pour la ventilation.

#### Nivelage

L'appareil doit être à niveau pour éviter la vibration:

Assurez-vous que l'appareil soit posé verticalement et les deux tendeurs sont fixés bien sur le sol.



Ajuster le niveau en utilisant le tendeur de nivelage avant (utiliser les doigts ou une clé requis).

## **INFORMATION TECHNIQUE**

## Fiche d'information produit

RÈGLEMENT DÉLÉGUÉ DE LA COMMISSION (UE) 2019/2016

Nom du fournisseur ou marque commerciale: AYA

Adresse du fournisseur: BUT INTERNATIONAL, 1 AVENUE SPINOZA 77184 EMERAINVILLE, FRANCE

Référence du modèle: CC1005

Type d'appareil de réfrigération:

| Appareil à faible niveau de bruit: | Non | Type de construction:            | Pose libre |
|------------------------------------|-----|----------------------------------|------------|
| Appareil de stockage du vin:       | Non | Autre appareil de réfrigération: | Oui        |

Paramètres généraux du produit:

| Paramètre   |            | Valeur | Paramètre   | Valeur  |
|---|------------|--------|---|---|
| Dimensions  | Hauteur    | 850    |   | 99  |
| hors tout   | Largeur    | 545    | Volume total (dm³ ou l)   |   |
| (millimètres)   | Profondeur | 495    |   |   |
| IEE   |            | 125    | Classe d'efficacité énergétique   | F   |
| Émissions de bruit acoustique dans l'air [dB(A) re 1 pW]                                      |            | 38     | Classe d'émission de bruit acoustique dans l'air  | С   |
| Consommation d'énergannuelle (kWh/an)   | jie        | 211    | Classe climatique:  | Tempérée élargie<br>Tempéré,<br>Subtropicale<br>Tropicale |
| Température ambiante<br>minimale (°C) à laquelle<br>l'appareil de réfrigération<br>est adapté |            | 10     | Température ambiante<br>maximale (°C) à laquelle<br>l'appareil de réfrigération est<br>adapté | 43  |
| Réglage hiver   |            | Non    |   |   |

## **INFORMATION TECHNIQUE**

| Paramètres des comp                               | Janumonilo.          | D   | aramàtres et valeur   | re de compartim                                      | ont   |
|---|----------------------|---|---|--|---|
| Type de compartiment                              |                      | Volume du compartiment (dm <sup>3</sup> ou I) | Réglage de température recommandé pour un stockage optimisé des denrées alimentaires (°C)Ces réglages ne doivent pas être en contradiction avec les conditions de stockage prévues à l'annexe IV, tableau 3 | Pouvoir de<br>congélation<br>spécifique<br>(kg/24 h) | Mode de<br>dégivrage<br>(dégivrage<br>automatique=A<br>dégivrage<br>manuel=M) |
| Garde-manger                                      | Non                  | -   | -   | -  | -   |
| Stockage du vin                                   | Non                  | -   | -   | -  | -   |
| Cave  | Non                  | -   | -   | -  | -   |
| Denrées alimentaires fraîches                     | Non                  | -   | -   | =  | -   |
| Denrées hautement périssables                     | Non                  | -   | -   | -  | -   |
| Sans étoile ou fabrication de glace               | Non                  | -   | -   | -  | -   |
| 1 étoile  | Non                  | -   | -   | -  | -   |
| 2 étoiles   | Non                  | -   | -   | -  | -   |
| 3 étoiles   | Non                  | -   | -   | -  | -   |
| 4 étoiles   | Non                  | -   | -   | -  | -   |
| Zone 2 étoiles                                    | Non                  | -   | -   | -  | -   |
| Compartiment à température variable               | compartment<br>types | 99.0  | -18   | 4.5  | М   |
| Compartiments «quat                               | tre étoiles»         |   |   |  |   |
| Dispositif de congélat                            | ion rapide           |   | Non   |  |   |
| Paramètres de la sou                              | rce lumineus         | e:  |   |  |   |
| Type de source lumineuse                          |                      | Non   |   |  |   |
| Classe d'efficacité énergétique                   |                      | NA  |   |  |   |
| Durée minimale de la                              |                      | rte par le fabri                              | cant: 2 ANS   |  |   |
| Informations supplém                              |                      |   |   |  |   |
| Lien internet vers le s<br>point 4 a) de l'annexe |                      |   |   |  |   |

#### **INFORMATION TECHNIQUE**

| Référence:                         | CC1005       |
|------------------------------------|--------------|
| Tension nominale:                  | 220-240V~    |
| Ampère:                            | 0.8A         |
| Fréquence nominale:                | 50Hz         |
| Classe climatique:                 | SN/N/ST/T    |
| Réfrigérant:                       | R600a(42g)   |
| Protection contre choc électrique: | I            |
| Mousse isolante:                   | CYCLOPENTANE |

#### Classes climatiques

- -Tempéré étendu : cet appareil frigorifique est destiné à être utilisé à température ambiante allant de 10 °C à 32 °C;
- -Tempéré : cet appareil frigorifique est destiné à être utilisé à l'environnement températures allant de 16 °C à 32 °C';
- -Subtropical :cet appareil frigorifique est destiné à être utilisé à l'environnement températures allant de 16 °C à 38 °C;
- -Tropical :cet appareil frigorifique est destiné à être utilisé à l'environnement températures allant de 16 °C à 43 °C';

Remarque: Plus d'informations sur les données, veuillez scanner le code QR sur l'étiquette énergétique.

#### **ENLEVEMENT DES APPAREILS MENAGERS USAGES**



La directive Européenne 2012/19/EU sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usagés ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux. Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement. Le symbole de la poubelle barrée est apposé sur tous les produits pour rappeler les obligations de la collecte séparée.

Les consommateurs devront contacter les autorités locales ou leur revendeur concernant la démarche à suivre pour l'enlèvement de leur appareil.

#### À propos de votre service de produits:

Pour contacter notre Service Après-Vente, avant de vous déplacer à votre magasin BUT, appelez le 09 78 97 97. Du Lundi au Samedi de 08h00 à 20h00 (Prix d'un appel local).

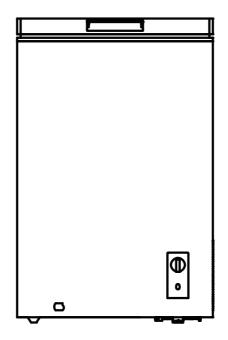
Durée de disponibilité des pièces détachées de dépannage : 5 ans.

Conformément à l'Article L. 217 du code de la consommation, votre produit bénéficie d'une garantie légale de conformité de 2 ans.



# INSTRUCTIONS FOR USE CC1005

EN



**Compact Freezer** 

## TABLE OF CONTENTS

| Important Safety Instructions        | - 26 - |
|--------------------------------------|--------|
| Proper use of freezers               | - 34-  |
| The Freezer Compartment              | - 36-  |
| Hints and Tips                       | - 38 - |
| Maintenance and Cleaning             | - 39 - |
| What Happens if Something Goes Wrong | - 42 - |
| Installation Requirements            | - 43 - |
| Technical information                | - 44 - |

## THIS PRODUCT IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY!

Please read these instructions carefully before the first use of this product and save this manual for your future reference.

### **IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS**

When using an electrical appliance, basic precautions should always be followed, including the following:

1. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

- 2. Children aged from 3 to 8 years are allowed to load and unload refrigerating appliances.
- 3. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

- 4. WARNING: Keep ventilation openings, in the appliance enclosure or in the built-in structure, clear of obstruction.
- 5. WARNING: Do not use mechanical devices or other means to accelerate the defrosting process, other than those recommended by the manufacturer.
- 6. WARNING: Do not damage the refrigerant circuit.
- 7. WARNING: Do not use electrical appliances inside the food storage compartments of the appliance, unless they are of the type recommended by the manufacturer.
- 8. Do not store explosive substances such as aerosol cans with a flammable propellant in this appliance.
- 9. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as
- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- farm houses and by clients in hotels, motels and other residential type environments;
- bed and breakfast type environments;
- catering and similar non-retail applications.
- 10. Placed the appliance against a wall with a free

- distance not exceeding 75 mm and more than 50mm 11. WARNING: When positioning the appliance, ensure the supply cord is not trapped or damaged.
- 12. WARNING: Do not locate multiple portable socket outlets or portable power supplies at the rear of the appliance.
- 13. To avoid contamination of food, please respect the following instructions:
- Opening the door for long periods can cause a significant increase of the temperature in the compartments of the appliance.
- Clean regularly surfaces that can come in contact with food and accessible drainage systems.
- Clean water tanks if they have not been used for 48h; flush the water system connected to a water supply if water has not been drawn for 5 days.
- Store raw meat and fish in suitable containers in the refrigerator, so that it is not in contact with or drip onto other food.
- Two-star frozen-food compartments are suitable for storing pre-frozen food, storing or making ice cream and making ice cubes.
- One-, two- and three-star compartments are not

suitable for the freezing of fresh food.

- If the refrigerating appliance is left empty for long periods, switch off, defrost, clean, dry, and leave the door open to prevent mould developing within the appliance.
- 14. Unplug the appliance from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, before cleaning.
- 15. Make sure to place the plug all the way into socket when connecting your appliance.
- 16. Insert the plug into a single grounded socket.
- 17. Never use the appliance in place where combustible and inflammable materials are kept.
- 18. For safety reason, be sure to repair or replace parts at an authorized service dealers.
- 19. The motor is permanently lubricated and will require no oil.
- 20. The appliance must be positioned so that the plug is accessible.
- 21. Please according to local regulations regarding disposal of the appliance for its flammable blowing gas. Before you scrap the appliance, please take off the doors

to prevent children trapped.

- 22. Ensure the refrigerator is unplugged before cleaning or if the product is not in use.
- 23. To clean the appliance use only mild detergents or glass cleaning products. Never use harsh detergents or solvents.
- 24. It is not recommended to use this refrigerator with an extension cord or power board. Please ensure that the appliance is plugged directly into the electrical outlet.
- 25. Do not place hot food or drink into the refrigerator before it cools down to room temperature.
- 26. Close the door immediately after putting in any items so the inside temperature will not rise dramatically.
- 27. Keep appliance away from any heat source or direct sunlight.
- 28. To fix stably, the appliance must be placed on a flat and solid surface. It should not be laid on any soft material.
- 29. Do not place any other appliance on top of the

refrigerator, and do not wet it.

- 30. To avoid injury or death from electrical shock do not operate the appliance with wet hands, while standing on a wet surface or while standing in water.
- 31. Do not use outdoors or in wet conditions.
- 32. Never pull the cord to disconnect it from the outlet. Grasp the plug and pull it from the outlet.
- 33. Keep the cord away from heated surfaces.
- 34. Check that the voltage of the power supply in your home is the same as the voltage shown on the rating label of this product.
- 35. Connect your refrigerator to an independent electrical socket and use a safe ground wire.
- 36. When the frost in freezer is removed, or when there is no electricity or when refrigerator ceases to be used, it should be cleaned in order to prevent it from smelling.
- 37. Defrost the freezer at least once a month because

too much frost may affect refrigeration.

- 38. Turn on electricity only 5 minutes later after electricity goes off. Otherwise, the compressor may be damaged.
- 39. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- 40. The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.
- 41. This appliance has been incorporated with a grounded plug. Please ensure the wall outlet in your house is well earthed.
- 42. It is recommended to check regularly the supply cord for any sign of possible deterioration, and the appliance should not be used if the cable is damaged.
- 43. Disposal of the appliance: To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. And the disposal should only be done through public collection points. Old refrigerators can contain CFC that destroy the ozone; contact the waste treatment center nearest your home for more details on the correct procedures for disposal.

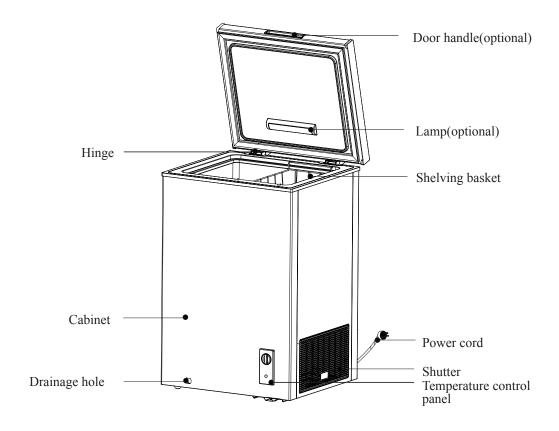


44. WARNING! Risk of fire – flammable material. Please keep the product far away fire source during using, service and disposal. There are flammable materials at the back of the appliance.

45. This refrigerating appliance is not intended to be used as a built-in appliance.

#### PROPER USE OF FREEZERS

#### Names of components



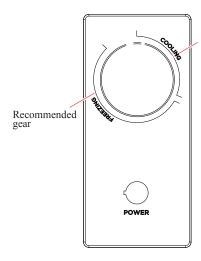
( The picture above is only for reference. The actual configuration will depend on the physical product or statement by the distributor )

- The low temperature of freezer may keep food fresh for a long time and it is mainly used to store frozen foods and making ice.
- The freezer is suitable for storage of meat, fish, shrimp, pastries class and other foods not to be consumed in short term. Do not store fluids in bottled or closed containers Items such as bottled beer, beverages, etc.
- Please be noted food shall be consumed within the shelf time.
- The freezing speed of the product is related to the amount of food stored and the ambient temperature. If too much normal temperature food is put in at the same time, the thermostat shall be adjusted to the maximum gear 24 hours in advance or prepare ice ahead for cold storage, and the large food shall be divided into small pieces and put in several times, otherwise the large size or amount food cannot be frozen locally, and the food may deteriorate.

#### Notice:

After long term using, here maybe a certain degree of wear with the hinge, it will cause the noise when open/close the door and reduce the service life of hinge. It is recommended to put the grease on hinge for maintenance regularly, it can effectively eliminate noise and extend the service life of the hinge.

# **Temperature Control**



Recommended gear

- Please electrify the chest freezer, the "POWER" lamp will shine(green light).
- Rotate the thermostat knob clockwise, the temperature inside chest freezer will be lower and lower.
- "COOLING" means cooling zone, "FREEZING" means the freezing zone.
- "Recommended gear"see the schematic marking position

( The picture above is only for reference. The actual configuration will depend on the physical product or statement by the distributor )

## THE FREEZER COMPARTMENT

The symbol means that your freezer will store frozen food at -18°C or colder allowing for long term frozen food storage and freezing of fresh food. The freezer temperature is controlled automatically by the thermostat situated in the control panel.

Due to the different installations, methods of usage and weather conditions, adjustments to the temperature settings may be required.

These are best assessed against temperature reading on a thermometer buried in the frozen food. The reading must be taken quickly as the thermometer temperature will rise rapidly after removed.

# • Freezing Fresh Food

The maximum quantity of food you can freeze in 24 hours is 4.5kg. Place the fresh food on the freezer compartment. Food may need rearranging to achieve this.

During freezing process the temperature of fresh food should be reduced quickly so that ice crystals are kept as small as possible to prevent damaging the structure of food. If freezing takes place slowly large ice crystals from and these will affect the quality of food once it has defrosted.

Packets to be frozen should be placed in the basket in contact with the baskets surface as far as possible and spaced apart to allow cold air to circulate between them. They should no touch existing packets.

| Refrigerator compartments | Type of food   |
|---------------------------|--|
| Freezer drawer(s)/shelf   | Foods for long-term storage, such as raw meat, poultry, fish, frozen vegetables, chips, ice cream, frozen fruit, frozen baked goods.  Do not store fresh vegetables and fruit, eggs, milk. |

 $igstyle{igwedge}$  Frozen food should not be refrozen once it has thawed out.

Do not remove items from the freezer if your hands are damp/wet, as this could cause skin abrasions or 'frost/freezer burns'.

#### Frozen Food Storage

The appliance has the following net storage volume: 99 liters.

This is a standard measurement and the actual capacity depends upon the density and sizes of the food.

Pre packed commercially frozen food should be stored in accordance with the manufacturer's instructions for a 4 star frozen food compartment and should be put in the freezer as soon as possible after purchase. Your freezer provides for long term storage which generally means up to 3 months but the length of the time can vary and it is important to follow the recommended times shown on packets of commercially frozen food.

 $oldsymbol{\Lambda}$  Do not place sealed containers or carbonated liquids such as fizzy drinks into the freezer as it creates pressure on the container which may cause it to explode resulting to damage to the freezer. Ice cubes and ice lollies should not be consumed immediately after removal from the freezer as it may result in low temperature skin abrasions.

Manufacturers storage times should be adhered to.

## Hints and Tips

- 1. Any opened packets of frozen food should be rewrapped in airtight materials to prevent surface evaporation which causes drying or 'freezer burn'.
- 2. Frozen food which is allowed to thaw accidentally should either be used immediately or thrown away. Alternatively if the food is uncooked and has not been completely defrosted it can be cooked and then refrozen.
- 3. Aim to check dates on packets and rotate food regularly. Although storage longer than recommended is not harmful, flavors and textures begin to change.

## **HINTS AND TIPS**

## Normal Operating Sounds

- 1. You may hear faint gurgling or bubbling sounds when the refrigerant is pumped through the coils or tubing at the rear, to the cooling plate/evaporator.
- 2. When the compressor is on, the refrigerant is being pumped round, and you will hear a whirring sound or pulsating noise from the compressor.
- 3. A thermostat controls the compressor, and you will hear a faint 'click' when the thermostat outs in and out.

## Food Storage

- 1. To obtain the best results from your appliance, neither hot foods nor liquids which may evaporate, should be placed in the compartment.
- 2. Avoid buying frozen food if you cannot store it straight away. The use of an insulated container is advisable. When you arrive home place the frozen food in the freezer immediately.
- 3. Keep the time between buying chilled food and placing it in your fridge as short as possible.
- 4. Do not push food together too much, try to allow air to circulate around each item.
- 5. Do not store food uncovered.
- 6. Ensure that food placed in the freezer is dated and labeled and used in date, to ensure that food is consumed at its best.
- 7. Remove suspect food from your refrigerator and clean, refer to cleaning and maintenance.

## • Energy Saving Advice

- 1. Do not install the appliance close to sources of heat, such as a cooker, dishwasher or radiator.
- 2. Locate the appliance in a cool well ventilated room and make sure that the air openings of the cabinet are not obstructed.
- 3. Avoid unnecessary frosting in the cabinet by packing all foodstuffs into airtight packages before placing them in the freezer.
- 4. Always leave warm food to cool down to room temperature before placing in the freezer.

5. Food which is to be frozen (when cool) should be placed in the fridge before being transferred to the freezer.

6. Thaw frozen food in the fridge. This will ensure safer defrosting of foods and reduce the work of the refrigeration unit.

7.Try to avoid keeping the door open for long periods, or opening the door too frequently as warm air will enter the cabinet, and cause the compressor to switch on unnecessarily often.

8. Ensure there are no obstructions preventing the door from closing properly.

9. It is advisable to periodically clean the refrigeration system at the back of the appliance with a duster or vacuum cleaner.

#### • In the Event of a Power Failure

If there is a power failure during the storage of frozen foods, keep the door closed. If the temperature within your freezer should rise do not refreeze the food without checking its condition.

The following guidelines should assist you:

Ice Cream: Once thawed should be discarded.

Fruit and Vegetables: if soft should be cooked and used up.

Bread and Cakes: can be refrozen without danger.

Shellfish: should be refrigerated and used up quickly.

Cooked Dishes: i.e. casseroles, should be refrigerated and used up.

Large Pieces of Meat: can be re-frozen providing there are ice crystals remaining within them.

Small Joints: should be cooked and then re-frozen as cooked dishes.

Chicken: should be cooked and re-frozen as a fresh dish.

#### MAINTENANCE AND CLEANING

A Before any maintenance or cleaning work is carried out disconnect the appliance from the electricity supply

# Internal Cleaning

Clean the inside and accessories with warm water and bicarbonate of soda (5ml to 0.5 liter of water). Rinse and dry thoroughly.

**A** Do not use detergents, abrasive powders, highly perfumed cleaning products, wax polishes or cleaning products containing bleach or alcohol.

## • External Cleaning

Wash the outer cabinet with warm soapy water.

⚠ Do not use abrasive products.

There are sharp edges on the underside of the product so care should be taken when cleaning.

Once or twice a year dust the compressor at the back of the appliance, with a brush or vacuum cleaner, as an accumulation of dust will affect the performance of the applaicne and cause excessive electricity consumption.

## Cleaning

- 1. Dusts behind the refrigerator and on the ground shall be timely cleaned to improve the cooling effect and energy saving.
- 2. The interior of the refrigerator should be cleaned regularly to avoid odor.
- 3. Check the door gasket regularly to make sure there are no debris.
- 4. Please turn off the power before cleaning, remove all food, shelves, drawers, etc.
- 5. Clean the door gasket with mild soap and water.
- 6. Use a soft cloth or sponge to clean the inside of the refrigerator, with two tablespoons of baking soda and a quart of warm water. Then rinse with water and wipe clean, and open the door and dry it naturally before the power is turned on.
- 7. For areas that are difficult to clean in the refrigerator (such as narrow sandwiches, gaps or corners), it is recommended to wipe them regularly with a soft rag, soft brush, etc. and when necessary, combined with some auxiliary tools (such as thin sticks) to ensure no contaminant accumulation in these areas.
- 8. Do not use soap, detergent, scrub powder, spray cleaner, etc., as these may cause odors in the interior of the refrigerator.
- 9. Clean the bottle frame, shelves and drawers with a mild detergent and dry with a soft cloth.

- 10. Wipe the outer surface of the refrigerator with a soft cloth dampened with soapy water, detergent, etc., and then wipe dry.
- 11. Do not use hard brushes, clean steel balls, wire brushes, abrasives, such as toothpastes, organic solvents (such as alcohol, acetone, banana oil, etc.), boiling water, acid or alkaline items clean refrigerator considering that this may damage the fridge surface and interior. Boiling water and benzene may deform or damage plastic parts.
- 12. Do not rinse with water so as not to affect the electrical insulation properties.

#### • To Defrost the Freezer

- 1. Wrap any food in layers of newspaper or blankets.
- 2. Switch the appliance off at the wall socket and remove the plug.
- 3. Open the freezer door.
- 4. Place a suitable container to collect the defrost water.
- 5. After defrosting, clean and dry the interior.
- 6. Switch the appliance on and replace any frozen food.

Defrosting can be speeded up by putting bowls of hot (not boiling) water in the freezer and loosening the frost with a suitable plastic scraper.

If the temperature of frozen food is allowed to rise during defrosting, its storage life may be shortened.

# • When the Appliance is Not in Use

When the appliance is not in use for long periods, disconnect from the electricity supply, empty all the food and clean the appliance, leaving the door ajar to prevent unpleasant smells.

# WHAT HAPPENS IF SOMETHING GOES WRONG

Before contacting your local service force center, check the following points:

| Symptom  | Solution  |  |
|--|---|--|
|  | Check there is power at the socket.   |  |
| No power to the appliance                          | Check there is not a power cut by checking the household lights.                      |  |
|  | Check the fuse has not blown.   |  |
| The temperature in the freezer section is too high | Check the thermostat is turned to the correct Setting relative to ambient conditions. |  |
| The Community will and an arrive                   | - Has door just been opened?  |  |
| The freezer door will not open                     | If so leave for a few minutes to allow the air pressure to equalise.                  |  |
|  | Adjust the thermostat to give correct temperature control.                            |  |
| The compressor runs                                | Check that the door is closed.  |  |
| continuously                                       | Large quantities of food have recently been placed in the cabinet /                   |  |
|  | and or door is frequently opened.   |  |
|  | Check that air ventilation is not obstructed.   |  |
|  | Ensure the door is not left open.   |  |
| Excessive frost and ice has built                  | Check that nothing is preventing the door from closing.                               |  |
|  | Is the door gasket intact and clean?  |  |
| up   | Has advised periodic defrosting been carried out?                                     |  |
| Noise  | Refer to normal operating sounds.   |  |

# INSTALLATION REQUIREMENT

Avoid the follwing locations: unventilated kitchen, outhouse, conservatory, garage.

For Correct operation this appliance must be installed:

- 1. in a dry atmosphere
- 2. out of direct sunlight
- 3. away from extreme temperature (not next to a cooker or other sources of heat).

Your appliance will be heavy when loaded with food and must therefore be stood on a strong firm floor.

# • Ventilation Requirements

Gently push into place until the back of the freezer keeps a required distance from wall.

When in position a 50mm clear space above the appliance should be maintained.

If space above the appliance is not available, clearance of 25mm should be maintained on both sides.

Ensure that the appliance does not stand on the electrical supply cable. Parts which heat up should not be exposed. Whenever possible, the back of the appliance should be close to a wall but leaving the required distance for ventilation.



# Levelling

The appliance should be level, to eliminate rocking:

Ensure the appliance is upright and both adjusters are firm contact with the floor so that the cabinet is level.

Adjust the level by screwing out the appropriate level adjuster at the front (use your fingers or a suitable spanner).

# TECHNICAL INFORMATION

Winter setting

| Product Info  | rmatio      | n She    | <br>et  |  |
|---|-------------|----------|---|--|
| COMMISSION DELE   |             |          |   |  |
| Supplier's name or trace  | lemark: AYA |          |   |  |
| Supplier's address: BU  | T INTERNA   | TIONAL , | 1 AVENUE SPINOZA 77184 EMER   | AINVILLE, FRANCE   |
| Model identifier:CC10   | 05          |          |   |  |
| Type of refrigerating a   | ppliance:   |          |   |  |
| Low-noise appliance:  |             | No       | Design type:  | freestanding   |
| Wine storage appliance:   |             | No       | Other refrigerating appliance:  | yes  |
| General product param   | eters:      |          |   |  |
| Parameter   |             | Value    | Parameter   | Value  |
|   | Height      | 850      | Total volume (dm³ or l)   | 99   |
| Overal dimensions (millimetre)  | Width       | 545      |   |  |
| (minimetre)   | Depth       | 495      |   |  |
| EEI   |             | 125      | Energy efficiency class   | F  |
| Airborne acoustical noise emissions (dB(A) re 1 pW)                                 |             | 38       | Airborne acoustical noise emission class  | С  |
| Annual energy consumption (kWh/a)   |             | 211      | Climate class:  | extended temperate<br>temperate,<br>subtropical,<br>tropical |
| Minimum ambient temperature (°C), for which the refrigerating appliance is suitable |             | 10       | Maximum ambient temperature (°C), for which the refrigerating appliance is suitable | 43   |
|   |             |          |   |  |

No

# **TECHNICAL INFORMATION**

|  |                      | Compartment parameters and values |   |                            |  |  |
|--|----------------------|-----------------------------------|---|----------------------------|--|--|
| Compartment type                         |                      | Compartment volume (dm³ or l)     | Recommended temperature setting for optimised food storage (°C) These settings shall not contradict the storage conditions set out in Annex IV, Table 31'Annexe IV, Tableau 3 | Freezing capacity (kg/24h) | Defrosting type<br>(auto-defrost=A<br>manual<br>defrost=M) |  |
| Pantry                                   | No                   | _                                 | -   | -                          | -  |  |
| Wine storage                             | No                   | -                                 | -   | -                          | -  |  |
| Cellar                                   | No                   | -                                 | -   | -                          | -  |  |
| Fresh food                               | No                   | -                                 | -   | -                          | -  |  |
| Chill                                    | No                   | -                                 | -   | -                          | -  |  |
| 0-star or icemaking                      | No                   | -                                 | -   | -                          | -  |  |
| 1-star                                   | No                   | -                                 | -   | -                          | -  |  |
| 2-star                                   | No                   | -                                 | -   | -                          | -  |  |
| 3-star                                   | No                   | -                                 | -   | -                          | -  |  |
| 4-star                                   | No                   | -                                 | -   | -                          | -  |  |
| 2-star section                           | No                   | -                                 | -   | -                          | -  |  |
| Variable temperature compartment         | compartment<br>types | 99.0                              | -18   | 4.5                        | M  |  |
| For 4-star compartme                     | ents                 |                                   |   |                            |  |  |
| Fast freeze facility                     |                      |                                   | No  |                            |  |  |
| Light source paramet                     | ers:                 |                                   |   |                            |  |  |
| Type of light source                     |                      |                                   | No  |                            |  |  |
| Energy efficiency class                  |                      |                                   | NA  |                            |  |  |
| Minimum duration of                      | f the guarantee      | e offered by the m                | nanufacturer: 2 YEARS   | S                          |  |  |
| Additional information                   | on:                  |                                   |   |                            |  |  |
| Weblink to the manual Commission Regulat |                      |                                   | formation in point 4(a)<br>www.but.fr   | Annex of                   |  |  |

# **TECHNICAL INFORMATION**

| Reference:                           | CC1005       |
|--------------------------------------|--------------|
| Rated voltage:                       | 220-240V~    |
| Ampere:                              | 0.8A         |
| Rated frequency:                     | 50Hz         |
| Climate class:                       | SN/N/ST/T    |
| Refrigerant:                         | R600a(42g)   |
| Protection against electrical shock: | I            |
| Insulation foam:                     | CYCLOPENTANE |

# Climate classes

- -Extended temperate: 'this refrigerating appliance is intended to be used at ambient temperatures ranging from 10 °C to 32 °C';
- -Temperate: 'this refrigerating appliance is intended to be used at ambient temperatures ranging from 16 °C to 32 °C';
- -Subtropical: 'this refrigerating appliance is intended to be used at ambient temperatures ranging from 16  $^{\circ}$ C to 38  $^{\circ}$ C';
- -Tropical: 'this refrigerating appliance is intended to be used at ambient temperatures ranging from 16  $^{\circ}$ C to 43  $^{\circ}$ C';

**Note:** More data information, please scan the QR code on the energy label.

# CORRECT DISPOSAL OF THIS PRODUCT



This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.

#### About your product service:

To contact our After-Sales Service, before going to BUT store, call 09 78 97 97 97 From Monday to Saturday from 8:00 a.m. to 8:00 p.m. (Price of a local call). Period of availability of repair spare parts: 5 years

In accordance with Article L. 217 of the Consumer Code, your product has 2 year legal guarantee of conformity.



Tous les papiers se trient et se recyclent

BUT INTERNATIONAL 1 Avenue Spinoza 77184 Emerainville, France