

FR

FR

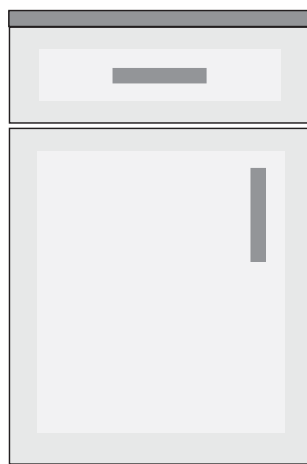
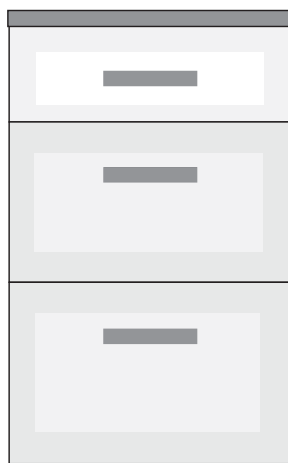
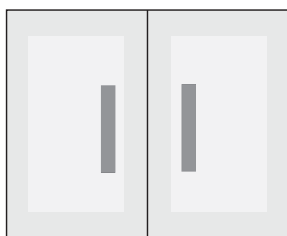
BE

CH

LU

MODE D'EMPLOI

D'UN RÉFRIGÉRATEUR
AVEC COMPARTIMENT
CONGÉLATEUR



Nous vous remercions de la confiance que vous nous avez témoignée en achetant notre appareil qui a été conçu pour vous simplifier la vie. Ce manuel d'instructions est fourni pour faciliter l'utilisation de ce produit. Les instructions doivent vous permettre de vous familiariser avec votre nouvel appareil le plus rapidement possible.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir lors de son utilisation.

Lien vers la base de données européenne sur l'étiquetage énergétique (EPREL) de l'UE

Le code QR figurant sur l'étiquette énergétique fournie avec l'appareil fournit un lien internet vers l'enregistrement de cet appareil dans la base de données EPREL de l'UE. Conservez l'étiquette énergétique à titre de référence, ainsi que le mode d'emploi et tous les autres documents fournis avec l'appareil. Il est possible de trouver des informations relatives aux performances du produit dans la base de données EU EPREL en utilisant le lien <https://eprel.ec.europa.eu> et le nom du modèle et le numéro du produit que vous pouvez trouver sur la plaque signalétique de l'appareil. Pour des informations plus détaillées sur l'étiquette énergétique, consultez le site www.theenergylabel.eu.

L'appareil est destiné exclusivement à un usage ménager.

Le réfrigérateur est prévu pour la conservation des aliments frais à une température supérieure à 0°C.

Le congélateur est destiné à la congélation des aliments frais et à la conservation à long terme des surgelés (jusqu'à un an, selon la nature des produits).

Les pictogrammes figurant dans cette notice ont les significations suivantes :



INFORMATION

Informations, conseils, astuces, ou recommandations



ATTENTION !

Attention – danger



RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE !

Attention – risque de choc électrique



RISQUE D'INCENDIE !

Attention – risque d'incendie

Tables des matières

Recommandations importantes et précautions	4
Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois	4
Consignes de sécurité	4
Recommandations importantes concernant l'utilisation de l'appareil	7
Protection de l'environnement	9
Conseils pour les économies d'énergie dans les appareils frigorifiques	9
Installation et raccordement	10
Choix du local	10
Installation de l'appareil	10
Raccordement de l'appareil	12
Inversion du sens d'ouverture de la porte	12
Description de l'appareil	13
Fonctionnement de l'appareil	14
Mise en marche et arrêt de l'appareil	14
Réglage de la température de l'appareil	14
Fonction super congélation (Congélation rapide)	15
Équipements intérieurs de l'appareil	16
Clayettes	16
Bac à légumes avec régulateur d'humidité (CrispZone) *	16
Tiroir FreshZone *	16
Balconnets	17
Boîte multi-usage MultiBox *	17
Ventilateur (DynamicAir) *	18
Comment ranger les aliments dans l'appareil	19
Conservation des aliments dans le réfrigérateur	20
Précautions et conseils	20
Évitez la contamination des aliments	20
Conservation des aliments	20
Congélation des aliments frais et stockage des surgelés	23
Procédure de congélation	23
Précautions à prendre pour la congélation	23
Conservation des surgelés du commerce	23
Durée de conservation des surgelés	24
Décongélation des surgelés	24
Dégivrage de l'appareil	24
Dégivrage automatique du réfrigérateur	24
Dégivrage d'un congélateur conventionnel	24
Nettoyage de l'appareil	25
Guide de dépannage	26
Informations sur le bruit de l'appareil	27

Recommandations importantes et précautions

Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois

Avant de raccorder votre appareil au réseau électrique, prenez le temps de lire attentivement cette notice. Elle décrit l'appareil et la manière de s'en servir correctement en toute sécurité. Elle a été rédigée pour différents modèles et il est donc possible qu'elle décrive des fonctions et des accessoires qui ne sont pas disponibles sur votre appareil. Nous vous recommandons de conserver cette notice pour vous y référer ultérieurement et de la joindre à l'appareil si vous le vendez plus tard.

Vérifiez si votre appareil est en bon état. Si vous constatez qu'il est endommagé, signalez-le au revendeur à qui vous l'avez acheté.

Avant de brancher l'appareil au réseau électrique, laissez-le en position verticale pendant 2 heures au moins ; vous réduirez ainsi les risques de dysfonctionnement dus à l'influence du transport et de la manutention sur le système de réfrigération.

Consignes de sécurité



RISQUE D'INCENDIE !

Mise en garde : risque d'incendie / matériaux inflammables.

L'appareil doit être raccordé au réseau électrique et mis à la terre selon la réglementation et les normes en vigueur.

ATTENTION ! Lorsque vous mettez l'appareil en place, veillez à ce que le cordon d'alimentation ne soit pas coincé ni endommagé.

Avant de nettoyer l'appareil, déconnectez-le du réseau électrique en le débranchant de la prise secteur.

RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE !

ATTENTION ! Si le cordon d'alimentation est endommagé, il faut le faire remplacer par le fabricant, son service après-vente, ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger.

⚠ RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE !

ATTENTION ! Lorsque vous positionnez l'appareil, veillez à ce que le cordon d'alimentation ne soit pas coincé ou endommagé.

⚠ RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE !

Si l'éclairage LED ne fonctionne pas, faites appel à un technicien du service après-vente. N'essayez pas de le réparer vous-même, car vous risqueriez d'entrer en contact avec un courant à haute tension.

⚠ ATTENTION !

ATTENTION : n'utilisez pas d'appareils électriques dans le réfrigérateur ou le congélateur, exceptés ceux autorisés par le fabricant de ce produit.

⚠ ATTENTION !

ATTENTION : pour accélérer le dégivrage de l'appareil, n'utilisez aucun accessoire mécanique ni aucun autres moyen que ceux recommandés par le constructeur.

⚠ ATTENTION !

ATTENTION : pour éviter tout risque dû à une stabilité insuffisante, veillez à installer l'appareil comme indiqué dans la notice.

Risque de brûlures dues au froid

Ne portez pas à la bouche d'aliments congelés et évitez de les toucher, car le froid extrême peut causer des brûlures.

Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

Cet appareil n'est pas prévu pour les personnes (y compris les enfants) disposant de capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances. Elles ne pourront l'utiliser que sous la surveillance d'un adulte responsable de leur sécurité et après avoir été mises au courant de son fonctionnement.

Surveillez les enfants pour qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Les enfants ne doivent pas non plus procéder sans surveillance à son nettoyage et à son entretien.

Retirez l'emballage qui protégeait l'appareil ou certaines de ses pièces durant le transport et gardez-le hors de la portée des enfants, car il présente un risque de suffocation.

Lorsque vous mettrez l'appareil au rebut, débranchez le câble secteur, enlevez les portes, mais laissez les clayettes en place : cela empêchera les enfants de s'enfermer à l'intérieur.

Uniquement pour les marchés européens

Les enfants à partir de 8 ans et les personnes disposant de capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, peuvent utiliser cet appareil sous surveillance, à condition d'avoir reçu des instructions sur la manière de s'en servir en toute sécurité et d'avoir compris les risques auxquels ils s'exposent.

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

Les enfants ne doivent pas non plus procéder sans surveillance à son nettoyage et à son entretien.

Les enfants de 3 à 8 ans peuvent sortir les aliments des appareils frigorifiques ou les ranger à l'intérieur.

Mise en garde concernant le réfrigérant

L'appareil contient une petite quantité de gaz R600a, respectueux de l'environnement mais inflammable. Veillez à ne pas endommager le système de réfrigération. Une fuite de gaz ne nuirait pas à l'environnement mais pourrait occasionner des lésions oculaires et s'enflammer.

En cas de fuite de gaz réfrigérant, aérez bien la pièce, débranchez l'appareil du réseau électrique et contactez le service après-vente.

Recommandations importantes concernant l'utilisation de l'appareil



ATTENTION ! Cet appareil est destiné à un usage domestique et aux applications similaires telles que :

- les cuisines réservées au personnel des magasins, bureaux, et autres lieux de travail ;
- les fermes et par des clients dans des hôtels, des motels et d'autres établissements de type résidentiel ;
- les établissements de type Bed and Breakfast ;
- les établissements offrant un service de restauration/ traiteur mais ne pratiquant pas la vente au détail.

ATTENTION !

ATTENTION : les ouvertures de ventilation de l'appareil ou du meuble dans lequel il est encastré ne doivent jamais être obstruées.

L'appareil ne doit pas être utilisé en plein air ou exposé aux intempéries.

Ne rangez pas dans cet appareil des substances explosives telles que les bombes aérosol contenant un agent propulseur inflammable.

Si vous prévoyez de ne pas utiliser votre appareil pendant une longue période, mettez-le à l'arrêt avec le bouton convenable, puis débranchez-le. Videz-le, dégivrez-le, nettoyez-le et laissez ses portes entrouvertes.

En cas de dysfonctionnement ou de coupure de courant, n'ouvrez pas le compartiment congélation sauf si l'appareil a été hors-service au-delà des heures indiquées sur l'afficheur de l'appareil (temps de montée en température). Au-delà de cette durée, vous devez soit consommer les aliments congelés, soit vous assurer qu'ils sont tenus au frais de manière adéquate (par exemple, en les transférant dans un autre appareil).

Caractéristiques techniques de l'appareil

La plaque signalétique est apposée à l'intérieur de l'appareil. Elle indique la tension, le poids brut et net, le type et la quantité de réfrigérant et les classe climatiques.

Si elle n'est pas dans la langue de votre choix ou celle de votre pays, collez par-dessus l'étiquette adhésive jointe.



ATTENTION !

ATTENTION : veillez à ne pas endommager le circuit du fluide frigorigène. Cela évitera aussi une pollution.

Protection de l'environnement

L'emballage est constitué de matériaux écologiques qui peuvent être recyclés, remis aux ordures ménagères ou détruits sans nuire à l'environnement.

Mise au rebut de l'appareil usagé

Lorsque votre appareil sera parvenu à la fin de sa vie utile, remettez-le à une déchèterie qui collecte les équipements électroménagers ; vous protégerez ainsi l'environnement.

Auparavant, faites ceci :

- déconnectez l'appareil du réseau électrique ;
- ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.



Le symbole de la poubelle barrée figure sur le produit ou sur son emballage en application de la directive européenne 2002/96/CE sur les Déchets d'Équipement Électrique et Électronique (DEEE). Cette directive sert de règlement cadre à la reprise, au recyclage et à la valorisation des appareils ménagers usagés dans toute l'Europe. Ce produit ne peut donc pas être jeté avec les ordures ménagères, mais doit faire l'objet d'une collecte sélective. Lorsque vous ne l'utiliserez plus, remettez-le à un service de ramassage spécialisé ou à une déchèterie – municipale ou privée – qui traite les DEEE ; vous contribuerez ainsi à éviter des conséquences néfastes pour la santé et l'environnement. Pour tout renseignement sur la mise au rebut et le recyclage de ce produit, veuillez contacter la mairie ou le service de la propreté de votre commune, ou encore le magasin dans lequel vous l'avez acheté.

Conseils pour les économies d'énergie dans les appareils frigorifiques

- Installez l'appareil comme indiqué dans la notice.
- N'ouvrez pas les portes plus souvent que nécessaire.
- Vérifiez de temps en temps que l'air circule correctement sous l'appareil.
- Si le joint est endommagé ou n'est plus étanche pour une raison quelconque, faites-le remplacer rapidement.
- Conservez vos aliments dans des récipients fermés hermétiquement ou tout autre emballage approprié.
- Laissez refroidir les aliments à la température ambiante avant de les ranger dans le réfrigérateur.
- Décongelez les surgelés dans le réfrigérateur.
- Enlevez quelques tiroirs du congélateur comme décrit dans la notice afin d'utiliser la totalité de l'espace disponible.
- Dégivrez votre congélateur conventionnel quand la couche de glace sur les parois atteint 3 à 5 mm d'épaisseur.
- Veillez à ce que les clayettes soient réparties régulièrement et que l'air circule facilement entre les aliments (observez les recommandations de la notice concernant le rangement des aliments).
- Si votre appareil est équipé d'un ventilateur, n'obstruez pas les arrivées d'air.

- Si vous n'avez pas besoin du ventilateur et de l'ioniseur, mettez-les à l'arrêt pour réduire votre consommation d'électricité.

Installation et raccordement

Choix du local

- Placez l'appareil dans un endroit sec et bien aéré. L'appareil fonctionnera correctement si la température ambiante se situe dans la plage indiquée dans le tableau ci-dessous. La classe climatique de l'appareil figure sur sa plaque signalétique, avec d'autres caractéristiques techniques.

Description	Classe	Plage de températures ambiantes °C	Humidité relative
Tempérée élargie	SN	+10 à +32	≤75%
Tempérée	N	+16 à +32	
Subtropicale	ST	+16 à +38	
Tropicale	T	+16 à +43	



INFORMATION

Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé comme un appareil encastrable.



INFORMATION

Ne placez pas l'appareil dans une pièce où la température peut descendre au-dessous de 5°C car cela pourrait entraîner un fonctionnement anormal ou une panne.

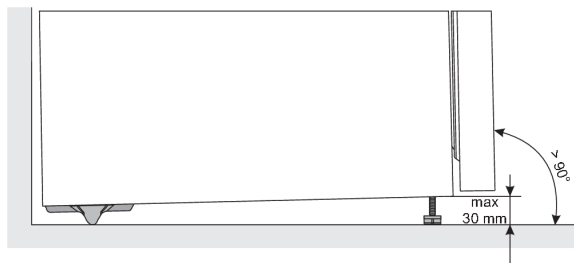
- Après installation, la prise secteur de l'appareil doit rester accessible.
- Ne placez pas l'appareil près d'une source de chaleur telle que cuisinière, poêle, radiateur, chauffe-eau, etc. et évitez de l'exposer au rayonnement solaire direct. L'appareil doit être au moins à 3 cm d'une cuisinière électrique ou à gaz et au moins à 30 cm d'un poêle à pétrole ou à combustible solide. Si la distance est inférieure, il faudra installer une plaque d'isolation entre le réfrigérateur et la source de chaleur.

Note : installez l'appareil dans une pièce assez grande. Il faut compter au moins 1 m³ pour 8 g de fluide frigorigène. La quantité de réfrigérant contenue dans l'appareil est indiquée sur sa plaque signalétique apposée à l'intérieur.

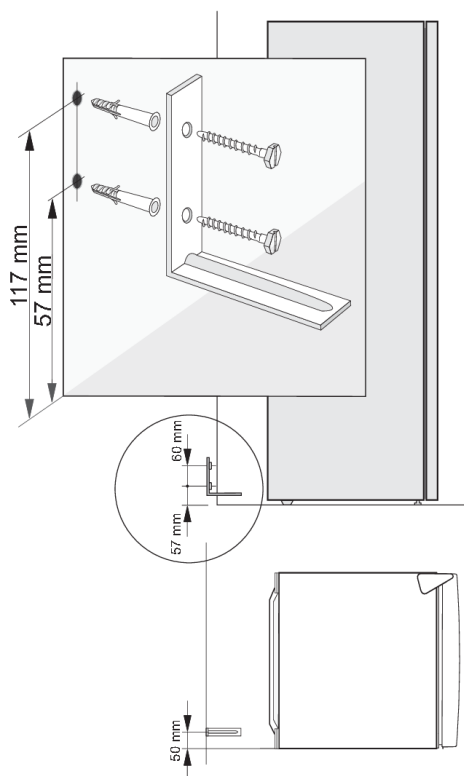
Installation de l'appareil

La mise en place de l'appareil requiert deux personnes afin d'éviter tout accident et tout dommage.

- L'appareil doit être mis à niveau ou incliné légèrement vers l'arrière. Il doit être en position stable sur un sol plan et dur. À l'avant, il est muni de pieds réglables en hauteur, permettant de le mettre facilement à niveau. À l'arrière, des roulettes facilitent sa mise en place à l'endroit choisi (uniquement sur certains modèles).

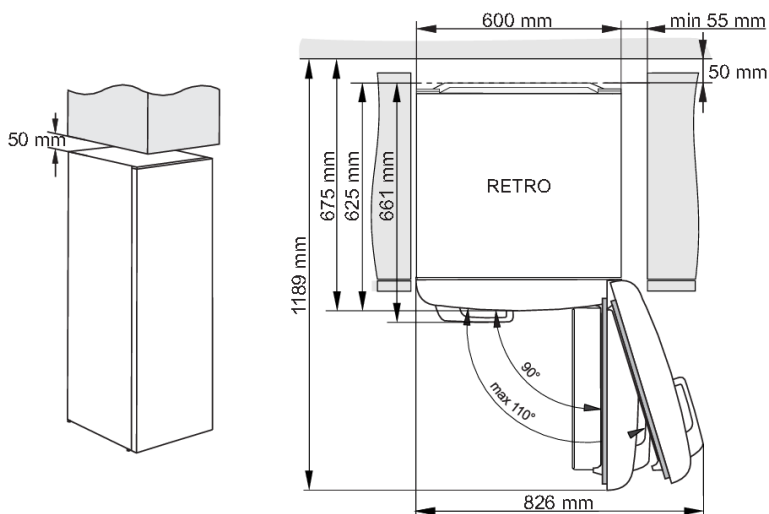


- Après avoir mis l'appareil à niveau à l'aide des pieds réglables, ajustez le pied supplémentaire pour accroître sa stabilité.
- Évitez d'exposer l'appareil aux rayons du soleil ou de le placer près d'une source de chaleur. Si cela n'est pas possible, installez une plaque d'isolation entre le combiné et la source de chaleur.

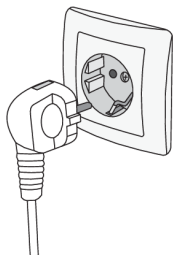


Lorsqu'on ouvre la porte quand les balconnets sont bien remplis, l'appareil risque de basculer vers l'avant. Il doit donc être sécurisé avec une équerre de fixation qui l'empêche de vaciller. Dans le mur derrière l'appareil, percez deux trous de $\varnothing 8$ mm, à une hauteur de 57 mm et 117 mm par rapport au sol, et à 50 mm de la paroi gauche de l'appareil («gauche» lorsqu'on est face à lui). Insérez les deux chevilles dans les trous percés dans le mur et fixez l'équerre avec les vis fournies. Poussez l'appareil contre le mur de façon à ce que l'équerre se trouve juste au-dessus du support du compresseur.

- L'appareil peut être monté sur pied ou placé à côté d'une armoire, d'un meuble ou d'un mur. Si vous placez l'appareil à côté d'une armoire, d'un meuble ou d'un mur, sa consommation d'énergie peut augmenter.
- Il doit y avoir un espace libre d'au moins 50 mm entre l'appareil et tout meuble situé au-dessus. Pour permettre une ventilation et un refroidissement adéquats de l'appareil, il faut également prévoir un espace libre suffisant derrière l'appareil (voir le schéma d'installation).
- Veillez à laisser suffisamment d'espace libre à l'avant pour pouvoir ouvrir complètement la porte lorsque vous enlèvez les tiroirs et les clayettes (voir le schéma d'installation).



Raccordement de l'appareil



- Raccordez l'appareil au réseau électrique avec le cordon d'alimentation. La prise secteur doit être reliée à la terre pour assurer la sécurité. La tension nominale et la fréquence sont indiquées sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Le raccordement au réseau électrique et la mise à la terre de l'appareil doivent être réalisés conformément à la réglementation et aux normes en vigueur. L'appareil peut tolérer des fluctuations de tension de courte durée, mais au maximum de +/-6%.

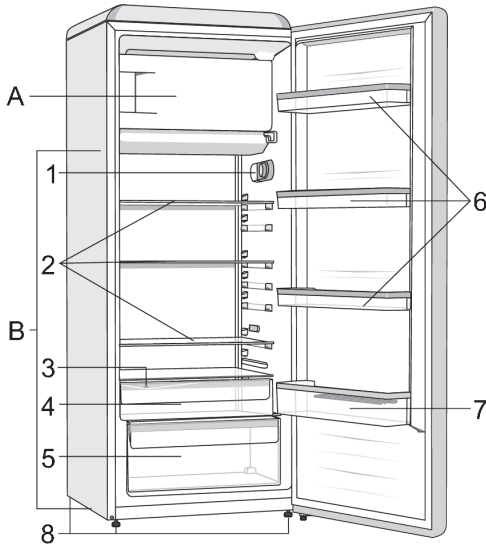
Inversion du sens d'ouverture de la porte

Sur ce modèle, il n'est pas possible d'inverser le sens d'ouverture des portes.

Description de l'appareil

Les équipements de l'appareil peuvent varier en fonction du modèle.

Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique G.



A Congélateur

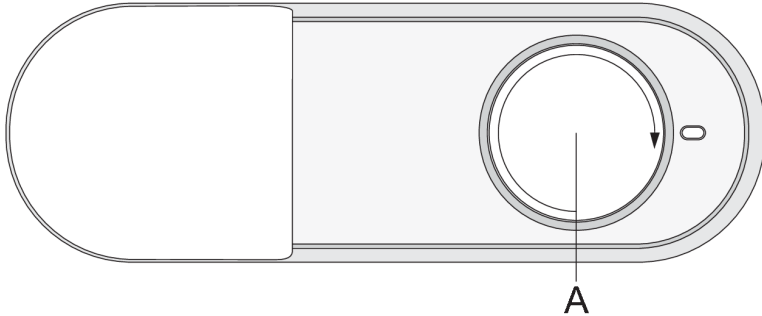
B Réfrigérateur

1. Bandeau de commandes
2. Clayettes en verre
3. Orifice de drainage
4. Tiroir FreshZone *
5. Bac à légumes avec régulateur d'humidité (CrispZone) *
6. Balconnets
7. Compartiment à bouteilles
8. Pied

* Uniquement sur certains modèles

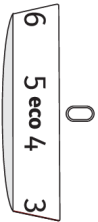
- Les tiroirs sont protégés contre le basculement accidentel. Si vous voulez enlever un tiroir, tirez-le aussi loin qu'il peut aller, puis soulevez-le à l'avant et sortez-le complètement.

Fonctionnement de l'appareil

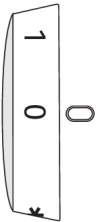


Bouton Marche/Arrêt de l'appareil et Réglage de la température

Mise en marche et arrêt de l'appareil



Mise en marche de l'appareil : tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre et réglez la température entre **1** et **7**.

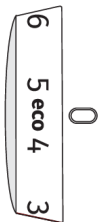


Pour éteindre l'appareil, tournez le bouton en position **0** (attention : l'appareil est toujours sous tension).

Réglage de la température de l'appareil

INFORMATION

Après la mise en marche de l'appareil, il peut s'écouler plusieurs heures avant que la température réglée ne soit atteinte. Ne mettez aucun aliment dans l'appareil avant que la température n'ait atteint le réglage choisi.



- Pour définir la température souhaitée, tournez le bouton **A** vers la gauche ou la droite pour sélectionner le réglage souhaité.
- Le réglage recommandé est la position **eco**.

- Un changement de la température ambiante aura une incidence sur la température de l'appareil. Ajustez le réglage de la température en conséquence à l'aide du bouton **A**. Les réglages plus proches de **7** correspondent à une température plus basse dans l'appareil (plus froid), tandis que les réglages plus proches de **1** correspondent à une température plus élevée (plus chaude).



INFORMATION

Si la température de la pièce dans laquelle l'appareil est installé est inférieure à 16 °C, nous vous recommandons d'ajuster le bouton **A** à environ **6**.

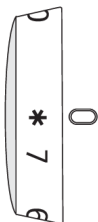


INFORMATION

Si vous réglez le bouton sur **7**, il est possible que la température du compartiment réfrigérateur descende au-dessous de 0 °C.

Fonction super congélation (Congélation rapide)

- Utilisez ce réglage lors de la mise en service de l'appareil, avant de le nettoyer et 24 heures avant d'introduire une grande quantité de denrées.



Pour activer la congélation rapide (ou super congélation) : tournez le bouton **A** sur la position ***** .



ATTENTION !

Lorsque la Super Congélation est active, la température peut être plus basse dans le congélateur, mais aussi dans le réfrigérateur.

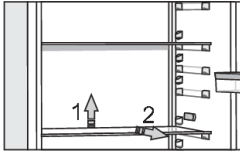
Lorsque le cycle de congélation rapide est terminé, tournez le bouton sur le réglage voulu.

Si la fonction n'est pas désactivée manuellement, elle sera désactivée automatiquement après environ deux jours. La température reviendra au réglage le plus récent (la position du bouton restera sur *****).

Équipements intérieurs de l'appareil

(* Les équipements varient selon les modèles)

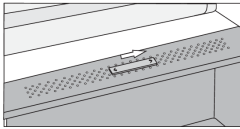
Clayettes



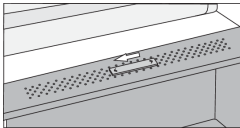
Vous pouvez disposer les clayettes vides à votre convenance, sur les taquets à l'intérieur du réfrigérateur, sans avoir à les enlever complètement. Pour déplacer une clayette ou la sortir du réfrigérateur, soulevez-la légèrement à l'arrière, tirez-la vers vous, puis déplacez-la ou retirez-la de l'appareil. Placez les denrées rapidement périssables vers l'arrière des clayettes, à l'endroit où la température est la plus basse.

Bac à légumes avec régulateur d'humidité (CrispZone) *

- Le bac dans la partie inférieure du réfrigérateur est destiné à la conservation des fruits et légumes. Il assure un degré d'humidité adéquat et évite qu'ils ne se dessèchent. Le bac à légumes comporte un régulateur qui permet de régler le niveau d'humidité.

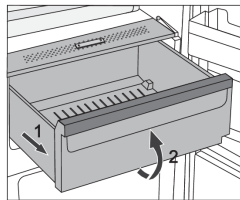


Tirette vers la droite : événements fermés, haut niveau d'humidité dans le bac.



Tirette vers la gauche : événements ouverts, peu d'humidité dans le bac.

Si vous constatez que de la buée se forme sous la clayette en verre, ouvrez les événements et essuyez la clayette (voir le chapitre GUIDE DE DÉPANNAGE).



- Pour enlever le bac à légumes :
 - tirez-le aussi loin qu'il peut aller, puis soulevez-le à l'avant et sortez-le complètement.

Tiroir FreshZone *

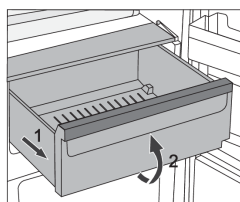
(Uniquement sur certains modèles)

Le tiroir **FreshZone** permet de conserver un vaste choix d'aliments trois fois plus longtemps que dans un réfrigérateur conventionnel. Les produits restent frais durant une plus longue période, leur saveur et leurs nutriments sont préservés. La température de ce tiroir dépend de la température réglée pour le compartiment réfrigérateur, de la température ambiante, de la fréquence d'ouverture de la porte, et de la quantité d'aliments qu'il contient.

Pour obtenir une température d'environ 0 °C dans le compartiment, **FreshZone** nous vous recommandons de régler la température du compartiment réfrigérateur à 4 °C ou moins. La température dans le compartiment FreshZone peut descendre en dessous de 0 °C. Par conséquent, placez les aliments sensibles aux basses températures dans les parties supérieures du réfrigérateur.

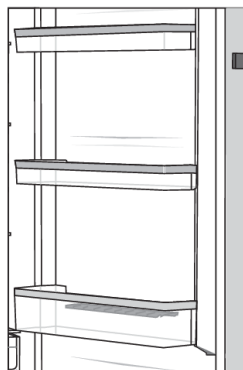
Pour une efficacité optimale, le tiroir doit être bien fermé.

- Lorsque vous faites vos courses, veillez à acheter des produits bien frais : leur qualité nutritionnelle et leur durée de conservation au réfrigérateur en dépend.
- Rangez vos aliments dans des récipients fermés ou enveloppez-les convenablement pour qu'ils ne s'imprègnent pas mutuellement de leurs odeurs.
- Environ 30 à 60 minutes avant utilisation, retirez les aliments du tiroir pour laisser leur arôme et leur saveur s'épanouir à la température ambiante.
- Il est préférable de ne pas conserver dans le tiroir FreshZone les aliments très sensibles aux basses températures : ananas, avocats, bananes, olives, pommes de terre, aubergines, concombres, haricots verts, poivrons, melons, pastèques, potirons, courges, courgettes, etc.



- Pour enlever le tiroir :
 - tirez-le vers vous jusqu'à ce qu'il arrive en butée ;
 - soulevez-le à l'avant puis retirez-le complètement.

Balconnets



La contre-porte du réfrigérateur est équipée de balconnets destinés à la conservation du fromage, du beurre, des œufs, yaourts et autres petits sachets, tubes et conserves, etc.

Vous pouvez disposer les balconnets à votre convenance en les soulevant légèrement des rainures qui les maintiennent en place et en les positionnant à la hauteur souhaitée ; veillez à les insérer correctement dans les rainures.

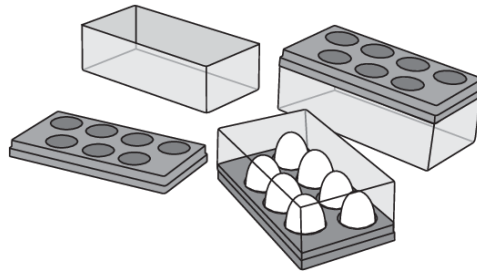
Le balconnet du bas est prévu pour les bouteilles.

Chaque balconnet peut supporter un poids maximum de 5 kg.

Boîte multi-usage MultiBox *

- La boîte multi-usage est un accessoire pratique pour ranger les aliments dégageant une odeur forte, comme le fromage râpé, le bleu ou le roquefort, les saucisses, les oignons, le beurre, etc.
- Le couvercle en silicone ferme hermétiquement la boîte et empêche les aliments de se dessécher et les odeurs de se répandre dans tout le réfrigérateur.
- Ce couvercle en silicone peut servir aussi de bac à œufs ou à glaçons.

- Si vous utilisez le couvercle flexible en tant que bac à œufs, placez-le directement dans le balconnet du haut et servez-vous de la boîte pour ranger les aliments en petit conditionnement tels que pâté, confiture, tubes, etc.

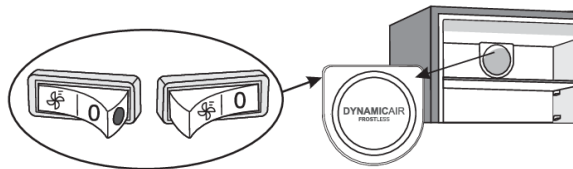


Ventilateur (DynamicAir) *

- Le ventilateur implanté sous la paroi supérieure du réfrigérateur assure une répartition homogène du froid et réduit la condensation (buée) sur les surfaces de rangement.

Mise sous/hors tension du ventilateur :

On =  Off = 0

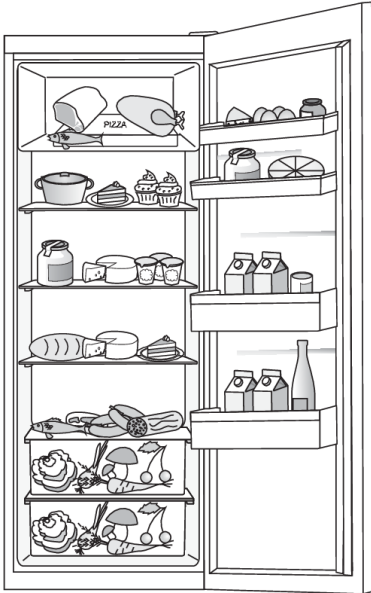


Lorsque le ventilateur est en marche, un point rouge est visible sur l'interrupteur.

Comment ranger les aliments dans l'appareil

Partie réfrigérateur - Clayettes et tiroirs :

- en haut : conserves, pain, vin, gâteaux, etc.
- au milieu : produits laitiers, plats cuisinés, desserts, jus de fruits, bière, aliments cuits, etc.
- partie inférieure : viande, aliments à base de viande, produits traiteur, etc.
- bac à légumes : fruits frais, légumes, salades, légumes-racines, pommes de terre, oignons, ail, tomates, choucroute, navets, etc.



Contre-porte du réfrigérateur :

- en haut / au milieu : œufs, beurre et fromage, etc.
- en bas : boissons, cannettes, bouteilles, etc.

INFORMATION

Ne rangez pas dans le réfrigérateur les fruits (bananes, ananas, papayes, citrons) et les légumes (courgettes, aubergines, concombres, poivrons, tomates et pommes de terre) qui sont sensibles aux basses températures.

Partie congélateur :

- congélation et conservation des surgelés (voir le chapitre : Congélation des aliments frais et stockage des surgelés).

INFORMATION

Ne rangez pas les produits suivants dans le congélateur : laitue, œufs, pommes, poires, raisins, pêches, yaourts, kéfir, crème fraîche ou aigre et mayonnaise.

Conservation des aliments dans le réfrigérateur

Précautions et conseils



INFORMATION

L'utilisation correcte de l'appareil, l'emballage soigneux des aliments, le maintien d'une température adéquate et le respect des règles d'hygiène sont essentiels pour sauvegarder la qualité des aliments conservés dans le réfrigérateur.

Respectez toujours la date limite de consommation indiquée sur les emballages.

Conservez vos aliments dans des récipients fermés ou emballez-les soigneusement pour qu'ils ne s'imprègnent pas mutuellement des différentes odeurs ou prennent l'humidité.

Ne conservez pas de matières inflammables, volatiles ou explosives dans votre réfrigérateur.

Les bouteilles contenant des boissons fortement alcoolisées doivent être fermées hermétiquement et rangées en position verticale.

Certaines solutions organiques, les huiles essentielles d'agrumes, l'acide du beurre et des matières grasses peuvent causer le vieillissement prématuré des matières plastiques si ces dernières sont exposées longtemps à leurs effets.

Une odeur désagréable signifie qu'un aliment se gâte ou que le réfrigérateur n'est pas propre (voir le chapitre Nettoyage de l'appareil).

Si vous vous absentez de votre domicile pour une longue période, retirez les denrées périssables de votre réfrigérateur.

Évitez la contamination des aliments

Pour éviter la contamination des aliments, veuillez respecter les instructions suivantes :

- Ne laissez pas la porte ouverte trop longtemps, car cela peut entraîner une montée significative de la température dans les compartiments de l'appareil.
- Nettoyez régulièrement les surfaces pouvant entrer en contact avec les aliments ainsi que la goulotte destinée à l'écoulement de l'eau de dégivrage.
- Rangez la viande et le poisson crus dans des récipients appropriés, de manière à ce qu'ils ne soient pas en contact avec d'autres aliments ni ne s'égouttent dessus.
- Si l'appareil frigorifique reste vide pendant une longue période, éteignez-le, dégivrez-le, nettoyez-le, séchez-le et laissez la porte entrouverte pour éviter le développement de moisissures à l'intérieur.

Conservation des aliments

Aliment	Température optimale de stockage (°C)	Taux d'humidité optimal de stockage (%)	Durée approximative de stockage
Porc	1 à 4	95	3 jours
Bœuf	0 à 4	95	jusqu'à 3 semaines
Agneau	0 à 4	95	14 jours
Poulet	0 à 4	95	3 jours
Poisson	0 à 4	95	3 à 10 jours
Fruits de mer	0 à 4	95	2 jours

Suite du tableau de la page précédente

Aliment	Température optimale de stockage (°C)	Taux d'humidité optimal de stockage (%)	Durée approximative de stockage
Bœuf maturé sous vide	1,5	95	16 semaines
Produits laitiers (yaourts, crème fraîche ou aigre, beurre, fromage à pâte molle, fromage en tranches, etc.)	2 à 4	95	7 à 10 jours
Betterave	0	95	3 à 5 mois
Brocoli	0	95-100	10 à 14 jours
Chou, jeune	0	98-100	3 à 6 semaines
Carottes à maturité	0	98-100	4 à 5 mois
Laitue d'hiver	0	95-100	2 à 3 semaines
Ail	0	65-70	6 à 7 mois
Navets	0	98-100	2 à 3 mois
Chou chinois	0	95-100	2 à 3 mois
Chou, variété tardive	0	98-100	3 à 4 mois
Carottes	0	95-100	2 semaines
Chou-fleur	0	95-98	2 à 4 semaines
Céleri branche	0	98-100	2 à 3 mois
Bettes	0	95-100	10 à 14 jours
Chicorée rouge	0	95-100	2 à 4 semaines
Maïs doux	0	95-98	5 à 8 jours
Poireaux	0	95-100	2 à 3 mois
Champignons	0	95	3 à 4 jours
Persil	0	95-100	2 à 3 jours
Panais	0	98-100	4 à 6 mois
Radis d'hiver	0	95-100	2 à 4 mois
Raifort	0	98-100	10 à 12 mois
Chou-fleur	0 à 2	90-95	2 à 4 semaines
Oignons	0 à 2	65-70	6 à 7 mois
Asperges	0 à 2	95-100	2 à 3 semaines
Petits pois	0 à 2	95-98	1 à 2 semaines
Légumes coupés	0 à 2	90-95	jusqu'à 5 jours
Choux de Bruxelles	0 à 2	90-95	1 à 2 semaines
Groseilles à maquereau	0 à 2	90-95	3 à 4 semaines
Concombres	4 à 10	95	10 à 14 jours
Pommes de terre	7 à 10	90-95	jusqu'à 9 mois
Avocats, avec peau	7 à 10	85-95	jusqu'à 6 semaines

Suite du tableau de la page précédente

Aliment	Température optimale de stockage (°C)	Taux d'humidité optimal de stockage (%)	Durée approximative de stockage
Poivrons	7 à 10	90-95	2 à 3 semaines
Tomates	10 à 12	85-90	4 à 7 jours
Graines	< 15	40-50	6 à 10 mois
Poires	-3	90-95	2 à 7 mois
Abricots	-1	90-95	1 à 3 semaines
Fraises	0	90-95	3 à 7 jours
Framboises	0 à 2	90-95	2 à 3 jours
Groseilles, cassis	0 à 2	90-95	1 à 4 semaines
Myrtilles	0 à 2	90-95	14 jours
Cerises	0 à 2	90-95	2 à 3 semaines
Raisins	0 à 2	85	2 à 8 semaines
Kiwis mûrs	0 à 2	90-95	1 à 3 mois
Pêches	0 à 2	90-95	2 à 4 semaines
Cerises	0 à 2	90-95	2 à 3 semaines
Kiwis, pas encore murs	0 à 2	90-95	2 à 6 mois
Nectarines	0 à 2	90-95	1 à 3 semaines
Oranges	0 à 2	90-95	2 à 4 semaines
Kakis	0 à 2	90-95	2 à 3 mois
Prunes	0 à 2	90-95	2 à 5 semaines
Fruits coupés	0 à 2	90-95	jusqu'à 10 jours
Pommes	0 à 4	90-95	1 à 12 mois
Melons	4	90-95	15 jours
Oranges	4 à 7	90-95	2 à 4 semaines
Tangerines	5 à 8	90-95	2 à 4 semaines
Mangues	10 à 13	85-95	2 à 3 semaines
Melons	10 à 13	85-95	1 à 2 semaines
Ananas	10 à 13	85-95	2 à 4 semaines
Citrons	11 à 13	90-95	2 à 3 semaines
Pastèque	12 à 15	85-95	1 à 3 semaines
Bananes mures	13 à 16	85-95	3 jours
Pamplemousses	13 à 16	90-95	1 à 3 semaines

Congelation des aliments frais et stockage des surgelés

Procédure de congélation

INFORMATION

La quantité maximale d'aliments frais que vous pouvez congeler en une seule fois est indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil. Si vous congélez une plus grande quantité, cela nuira à la qualité de la congélation et des aliments qui sont déjà congelés.

- 24 heures avant de congeler des aliments frais, activez la fonction Super Congélation :
 - Tournez le bouton **A** sur la position ***** .

Veillez à ce que les aliments frais ne touchent pas ceux qui sont déjà congelés.

- Si vous congélez seulement de petites quantités (1 à 2 kg) il n'est pas nécessaire d'activer au préalable la fonction Super Congélation.
- Lorsque la procédure de congélation est terminée, tournez le bouton **A** sur le réglage voulu.

Précautions à prendre pour la congélation

INFORMATION

Ne congélez que les aliments adaptés aux basses températures. Les produits destinés à la congélation doivent être frais et de bonne qualité.

Choisissez l'emballage convenant à chaque type de produit et emballez correctement les denrées.

L'emballage doit être étanche à l'air et à l'humidité pour éviter le dessèchement et la perte des vitamines des aliments congelés.

Indiquez sur les emballages la date de congélation, la quantité et la nature du produit.

Il est primordial que les aliments congèlent le plus vite possible. Les portions ne doivent donc pas être trop grosses. Laissez-les séjourner au réfrigérateur avant de les congeler.

Conservation des surgelés du commerce

- Respectez les instructions du fabricant pour la conservation et l'utilisation des surgelés. La température de stockage et la date limite de consommation figurent sur les emballages.
- Choisissez seulement des surgelés correctement emballés, comportant un étiquetage réglementaire, et conservés à une température toujours inférieure à -18°C.
- N'achetez pas de produits recouverts de givre, car cela indique qu'ils ont déjà commencé à décongeler plusieurs fois ; ces surgelés sont de qualité inférieure.
- Sur le trajet vers votre domicile, protégez les surgelés contre la décongélation, car l'élévation de la température raccourcit leur durée de conservation et altère leurs qualités nutritionnelles.

Duree de conservation des surgelés

Duree de conservation recommandee dans le congelateur

Aliment	Durée
Fruits, bœuf	10 à 12 mois
Légumes, veau, volaille	de 8 à 10 mois
Gibier	de 6 à 8 mois
Porc	de 4 à 6 mois
Viande hachée ou en morceaux	4 mois
Pain, gâteaux, plats cuisinés, poissons maigres	3 mois
Tripes	2 mois
Saucisses fumées, poisson gras	1 mois

Décongélation des surgelés

- La décongélation est une étape importante pour la consommation des surgelés. Les aliments doivent être décongelés correctement.
- Voici les méthodes de décongélation appropriées :
 - dans le réfrigérateur,
 - dans l'eau froide,
 - dans un four à micro-ondes ou un four à convection avec un programme de décongélation adapté.
- Certains produits congelés peuvent être cuits sans décongélation préalable. Ce sera indiqué par le fabricant sur l'emballage.
- Emballez en petites portions les aliments que vous congelez. Cela leur permettra de décongeler plus rapidement.
- Il faut consommer ou cuisiner le plus rapidement possible les aliments partiellement ou totalement décongelés. Les bactéries présentes dans les produits décongelés se réactivent et les denrées s'abîment rapidement, en particulier les fruits, les légumes et les plats cuisinés.
- Ne recongelez pas les aliments qui ont été partiellement ou totalement décongelés.

Dégivrage de l'appareil

Dégivrage automatique du réfrigérateur

Il n'est pas nécessaire de dégivrer le réfrigérateur, car la pellicule de glace qui se dépose sur la paroi arrière s'élimine automatiquement. Pendant les périodes d'inactivité du compresseur, le givre fond et l'eau s'écoule par un orifice situé sur la paroi arrière, puis elle est recueillie dans le collecteur monté au-dessus du compresseur d'où elle s'évapore.

Veillez à ce que l'orifice d'écoulement de l'eau de dégivrage, sur la paroi arrière à l'intérieur du réfrigérateur, ne soit jamais obstrué par des aliments ou autres débris.

Si une couche de givre excessive (3 à 5 mm) se forme sur la paroi arrière, à l'intérieur du réfrigérateur, mettez l'appareil à l'arrêt et dégivrez-le manuellement.

Dégivrage d'un congelateur conventionnel

- Lorsque la couche de givre atteint 3 à 5 mm d'épaisseur, il faut dégivrer le congelateur.

- 24 heures avant de procéder au dégivrage, refroidissez au maximum vos surgelés en activant la fonction Super Congélation (voir le chapitre : Procédure de congélation).

Lorsque les 24 heures sont écoulées, retirez vos aliments du congélateur et protégez-les contre la décongélation.

- Arrêtez le congélateur (voir le chapitre Mise en marche et arrêt de l'appareil) et débranchez le cordon secteur.
- Ne vous servez pas d'un couteau ou d'autres ustensiles pointus pour enlever le givre, car vous pourriez endommager les tubulures du système de réfrigération.
- Pour accélérer le dégivrage, placez une casserole d'eau chaude sur une clayette en verre.
- Nettoyez et essuyez l'intérieur de l'appareil (voir le chapitre 'Nettoyage de l'appareil').

Nettoyage de l'appareil

ATTENTION !

Avant de commencer le nettoyage, mettez l'appareil hors tension : arrêtez-le (voir le chapitre Mise en marche et arrêt de l'appareil) et débranchez le cordon d'alimentation de la prise secteur.

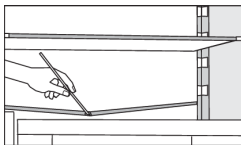
- Utilisez un chiffon doux pour nettoyer toutes les surfaces. Les détergents contenant des substances abrasives, des acides, ou des solvants ne conviennent pas car ils abîmeraient l'appareil.

Nettoyez l'extérieur de l'appareil avec de l'eau et un détergent léger.

Pour les surfaces laquées ou en aluminium, vous pouvez utiliser de l'eau tiède additionnée d'un peu de détergent liquide ou un produit faiblement dosé en alcool (nettoyant pour les vitres). Par contre, n'employez pas de détergent contenant de l'alcool pour nettoyer les pièces en plastique.

Lavez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau tiède vinaigrée.

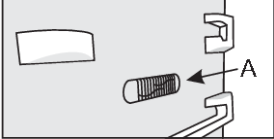
- Ne nettoyez pas les pièces des équipements intérieurs dans un lave-vaisselle, car cela pourrait les endommager.



- Une gouttière et un orifice par lesquels s'écoule l'eau de dégivrage sont situés sous le panneau réfrigérant ; ils ne doivent pas être obstrués. Inspectez-les périodiquement et nettoyez-les si nécessaire (par exemple avec une paille en plastique).

- Si la couche de givre dépasse 3 à 5 mm d'épaisseur, elle augmente la consommation d'énergie ; il faut donc dégivrer l'appareil régulièrement (à l'exception des modèles avec Froid Ventilé / NO FROST). N'utilisez pas pour cela d'objets pointus, de solvants, ni d'aérosols.
- Le condenseur, situé à côté du groupe compresseur à l'arrière de l'appareil (uniquement pour certains modèles), doit être maintenu propre, exempt de poussière ou d'autres impuretés. Nettoyez-le occasionnellement à l'aide d'une brosse douce non métallique ou d'un aspirateur.
- Lorsque vous avez terminé le nettoyage, remettez l'appareil en marche et rangez les aliments à l'intérieur.

Guide de dépannage

Problème	Cause ou solution
L'appareil est branché au réseau électrique mais ne fonctionne pas :	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifiez si la prise secteur est alimentée en électricité et si l'appareil a été mis en marche.
Le système de réfrigération fonctionne en continu sans interruptions intermédiaires : 	<ul style="list-style-type: none"> • La température ambiante est très élevée. • La porte a été ouverte trop souvent ou trop longtemps. • La porte est mal fermée (porte cabossée, joint sale ou endommagé, etc.). • Vous avez introduit trop d'aliments frais en une seule fois. • La sonde du réfrigérateur (A) est obstruée par des aliments. Veillez à ce que l'air puisse circuler autour de la sonde (uniquement sur certains modèles).
Un dépôt excessif de givre sur la paroi arrière du réfrigérateur peut avoir les causes suivantes :	<ul style="list-style-type: none"> • La porte a été ouverte trop souvent ou trop longtemps. • Vous avez introduit des plats chauds dans le réfrigérateur. • Les aliments ou les récipients touchent la paroi arrière du réfrigérateur. • Mauvaise étanchéité de la porte. • Si le joint est sale ou endommagé, nettoyez-le ou remplacez-le.
Formation de glace ou de givre à l'intérieur du congélateur :	<ul style="list-style-type: none"> • Le compartiment congélateur n'a pas été dégivré depuis un certain temps (ou régulièrement). Dégivrez-le pour enlever la glace. • La porte est mal fermée. • Mauvaise étanchéité de la porte (porte mal alignée, joint sale ou endommagé, etc.).
Condensation (buée) sur la clayette au-dessus des tiroirs :	<ul style="list-style-type: none"> • Ceci est un phénomène transitoire qui ne peut être complètement évité en périodes de forte chaleur et d'humidité. Il se dissipe lorsque la température et l'humidité redeviennent normales. Nous vous recommandons de nettoyer plus souvent les tiroirs et d'essuyer la buée de temps en temps. • Ouvrez les aérations du régulateur d'humidité. • Mettez les aliments dans des sachets en plastique ou autre emballage hermétique.
Gouttelettes sur la paroi arrière du compartiment réfrigérateur.	<ul style="list-style-type: none"> • Ceci est normal. Le compartiment réfrigérateur dégivre automatiquement, et par conséquent, des gouttelettes d'eau s'écoulent par un orifice situé sur la paroi arrière, puis elles sont recueillies dans le collecteur monté au-dessus du compresseur d'où elles s'évaporent.
De l'eau s'écoule du réfrigérateur :	<ul style="list-style-type: none"> • L'orifice de vidange est bouché, l'eau de dégivrage ne peut pas s'écouler normalement dans la gouttière. • Nettoyez l'orifice bouché, par exemple avec une paille en plastique.

Problème	Cause ou solution
	<ul style="list-style-type: none">• Si une épaisse couche de givre s'est formée, dégivrez l'appareil manuellement (voir le chapitre Dégivrage de l'appareil).
La porte est difficile à ouvrir :	<ul style="list-style-type: none">• Vous pouvez avoir des difficultés à ouvrir la porte du congélateur que vous venez juste de fermer. Lorsqu'on ouvre la porte, l'air froid qui s'échappe de la cuve est remplacé par de l'air à température ambiante. Pendant le refroidissement de cet air chaud, une dépression se forme, du vide se crée et la porte devient difficile à ouvrir. Au bout de quelques minutes, la pression normale se rétablit dans le congélateur et vous pouvez ouvrir la porte facilement.
Les parois de l'appareil sont chaudes :	<ul style="list-style-type: none">• C'est normal. Des tuyaux et des tubes sont installés dans les parois de l'appareil ; ceux-ci ont tendance à chauffer pendant son fonctionnement.
L'éclairage LED ne fonctionne pas :	<ul style="list-style-type: none">• Si l'éclairage LED ne fonctionne pas, contactez un technicien du service après-vente.• N'essayez pas de le réparer vous-même, car vous risqueriez d'entrer en contact avec un courant à haute tension.

Si vous ne parvenez pas à résoudre le problème malgré les conseils ci-dessus, contactez le service après-vente agréé le plus proche et indiquez le type, le modèle et le numéro de série figurant sur la plaque signalétique apposée à l'intérieur de l'appareil.

Informations sur le bruit de l'appareil

Dans les réfrigérateurs congélateurs, la production de froid est réalisée par un système de réfrigération qui comporte un compresseur (et quelquefois un ventilateur) dont le fonctionnement peut produire un certain bruit. L'intensité du bruit dépend de la stabilité, de l'âge, et de l'utilisation – correcte ou non – de l'appareil.

- Après le raccordement au réseau électrique, le fonctionnement du compresseur et la circulation du fluide frigorigène peuvent être un peu bruyants. Ceci n'est pas un signe de dysfonctionnement et n'a aucune influence sur la longévité de l'appareil. Avec le temps, l'intensité de ces bruits diminue.
- Quelquefois, on peut entendre aussi des bruits inhabituels assez forts qui sont dus le plus souvent au positionnement incorrect de l'appareil.
 - Il doit être stable et parfaitement horizontal sur un sol plan et dur.
 - Il ne doit pas toucher le mur ou les éléments adjacents.
 - Vérifiez si les aménagements intérieurs tiennent bien en place, ou bien si les boîtes, bouteilles ou autres récipients ne s'entrechoquent pas.
- Le fonctionnement de l'appareil peut être temporairement plus bruyant lorsque le système de réfrigération est plus sollicité ; ceci se produit pendant les périodes où l'on ouvre la porte plus souvent ou plus longtemps, ou quand on introduit une grande quantité d'aliments frais, ou encore lorsque la Super Congélation ou la Super Réfrigération est active.



889473-a1



Nous nous réservons le droit de procéder à des modifications qui n'ont pas d'incidence sur les fonctionnalités de l'appareil.