

Manuel de l'utilisateur

MANUEL DE L'UTILISATEUR

INDEX

Guide d'utilisation et d'entretien	2
Informations générales	2
Éclairage à LED	2
Systèmes d'éclairage (en fonction du modèle)	2
Étagères et balcons de portes	2
Porte	2
Comment utiliser l'appareil	3
Première utilisation	3
Compartiment du réfrigérateur et conservation des aliments	3
Comment conserver des aliments frais et des boissons	3
Compartiment du congélateur et conservation des aliments	3
Retirer le récipient du bac du congélateur	3
Conseils pour la congélation et la conservation d'aliments frais	4
Produits surgelés : conseils pour l'achat	4
Durée de vie utile des aliments à différentes températures	4
Bruits fonctionnels	5
Recommandation si l'appareil n'est pas utilisé	5
Nettoyage et entretien	6
Remplacement du joint	7
Le dosage était excessif.	8

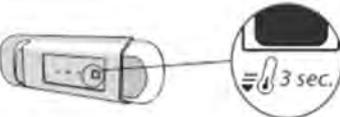
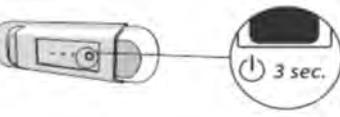
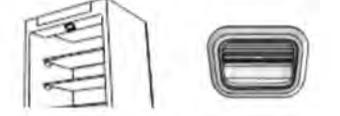
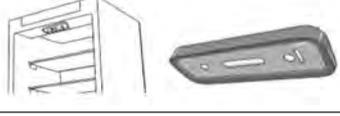
Informations générales

Éclairage à LED

Si le système d'éclairage LED ne fonctionne pas, contactez le Service Après-vente pour le remplacer.

Important : L'éclairage du compartiment réfrigérateur s'allume à l'ouverture de la porte. Si la porte est laissée ouverte pendant plus de 8 minutes, l'ampoule s'éteint automatiquement.

Systèmes d'éclairage (en fonction du modèle)

	<p>Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique F</p>
	<p>Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique G</p>
	<p>Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique G</p>
	<p>Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique G</p>
	<p>Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique G</p>
	<p>Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique F</p>
	<p>Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique G</p>

Étagères et balcons de portes

Les tablettes, rabats et paniers coulissants sont amovibles. La quantité de ces composants peut différer en fonction du modèle.

Porte

Réversibilité de la porte

Remarque : S'il s'avère nécessaire de modifier le sens d'ouverture des portes, contacter le Centre d'Assistance Technique.

Comment utiliser l'appareil

Première utilisation

Attendre au moins deux heures après l'installation avant de brancher l'appareil à l'alimentation électrique. Une fois branché, il commencera à fonctionner automatiquement. Les réglages de la température idéale sont pré-réglés en usine. Après avoir allumé l'appareil, attendre 4-6 heures pour qu'il atteigne la température correcte pour la conservation des aliments.

Compartiment du réfrigérateur et conservation des aliments

Le compartiment réfrigérateur permet la conservation d'aliments frais et de boissons. Le compartiment réfrigérateur au complet se dégivre automatiquement. La présence occasionnelle de gouttes d'eau sur la paroi arrière interne du compartiment est un signe que le dégivrage automatique fonctionne. L'eau de dégivrage est acheminée jusqu'au drain où elle est récupérée dans un récipient avant de s'évaporer.

Remarque : la température interne des deux compartiments est influencée par la température ambiante, la fréquence d'ouverture des portes, et l'endroit où l'appareil est situé. Réglez les températures en fonction de ces facteurs. Dans des conditions très humides, de la condensation peut se former dans le compartiment réfrigérateur, surtout sur les tablettes en verre. Dans ce cas, il est conseillé de fermer les récipients contenant du liquide (par ex. une casserole remplie de bouillon), emballez les aliments avec une teneur en eau élevée (par ex. les légumes) et activez le ventilateur, s'il y en a un. Tous les tiroirs, les balconnets et toutes les tablettes peuvent être retiré(e)s.

Aération

La circulation naturelle de l'air dans le compartiment réfrigérateur conduit à des zones de températures différentes. Une aération insuffisante conduit à une augmentation de la consommation d'énergie et à une réduction des performances de réfrigération.

Comment conserver des aliments frais et des boissons

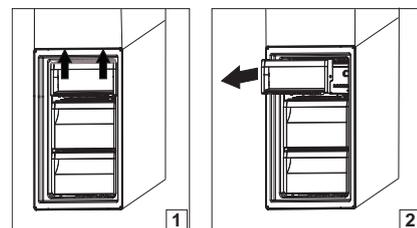
Les aliments qui produisent une grande quantité de gaz éthylène (pommes, abricots, pêches, avocats, figes, prunes, bleuets, melons, fèves) et ceux qui ne réagissent pas bien à ce gaz (fruits, légumes, salades) devraient toujours être séparés ou emballés pour ne pas réduire leur durée de conservation ; par exemple, n'entrez pas les tomates avec les kiwis ou les choux. Afin de permettre une circulation d'air suffisante, ne placez pas les aliments trop près les uns des autres. Utilisez des récipients en plastique, en métal, en aluminium, et en verre recyclable, et une pellicule autocollante pour envelopper les aliments. Pour la conservation d'une petite quantité d'aliments dans le réfrigérateur, nous vous conseillons d'utiliser les clayettes situées au-dessus du bac à fruits et légumes car cette zone est la plus froide du compartiment. Utilisez toujours des récipients fermés pour les liquides et les aliments qui pourraient laisser échapper ou absorber des odeurs, ou couvrez-les. Afin d'éviter que les bouteilles ne tombent, vous pouvez utiliser le porte-bouteilles (disponible sur certains modèles).

Compartiment du congélateur et conservation des aliments

Le compartiment congélateur permet une conservation de longue durée d'aliments congelés et la congélation d'aliments frais. La quantité d'aliments frais pouvant être congelés en heures est inscrite sur la plaque signalétique. Placer les aliments frais dans la zone de congélation du compartiment congélateur en laissant assez d'espace autour des emballages pour permettre à l'air de circuler librement. Évitez de faire entrer les aliments frais en contact direct avec les aliments congelés. Les limites de charge sont déterminées par des paniers, des volets, des tiroirs, des tablettes, etc. Assurez-vous que ces composants peuvent toujours se fermer facilement après avoir été chargés. Pour optimiser la vitesse de congélation et obtenir davantage de place, le compartiment congélateur peut être utilisé sans les tiroirs.

Retirer le récipient du bac du congélateur

- Ouvrez la porte du congélateur.
- Soulevez le récipient supérieur en le tenant par les coins droit et gauche (1).
- Enlevez le bac (2).
- Installez le récipient supérieur dans l'ordre inverse.



Conseils pour la congélation et la conservation d'aliments frais

- Nous vous conseillons d'étiqueter et de dater tous vos produits surgelés. Le fait d'ajouter une étiquette vous aidera à identifier les aliments et à savoir à quel moment les utiliser avant que leur qualité ne se détériore. Ne recongelez pas les aliments décongelés.
- Avant la congélation, emballez et scellez les aliments frais dans : du papier aluminium, du film étirable, des sacs sous vide, des récipients en polyéthylène avec couvercle ou des récipients de congélation adaptés à la congélation d'aliments frais.
- Les aliments doivent être frais et de premier choix afin de garantir une congélation optimale.
- Il est préférable de congeler les fruits et légumes frais immédiatement après leur cueillette afin de préserver leur valeur nutritive, leur consistance, leur couleur, et leur goût d'origine. Certaines viandes, notamment le gibier, doivent être suspendues avant d'être congelées.
- Toujours laisser les aliments chauds refroidir avant de les placer dans le congélateur.
- Consommez immédiatement les aliments décongelés ou partiellement décongelés. Ne recongelez pas un aliment déjà congelé à moins que vous ne l'ayez préalablement cuisiné. Une fois cuisiné, vous pouvez le recongeler.
- Ne congelez pas des bouteilles remplies de liquide.

Produits surgelés : conseils pour l'achat

Lorsque vous achetez des produits surgelés :

- Veillez à ce que l'emballage ne soit pas endommagé (les produits surgelés dans un emballage endommagé peuvent s'être détériorés). Si l'emballage est gonflé ou présente des taches humides, il se peut que le produit n'ait pas été conservé dans des conditions optimales et que la décongélation ait déjà commencé.
- Lorsque vous faites vos courses, achetez les produits congelés à la fin et transportez-les dans un sac isotherme.
- Une fois à la maison, placez immédiatement les produits surgelés dans le congélateur.
- Si les aliments se sont décongelés, ne serait-ce que partiellement, ne les recongelez pas. Consommez-les dans les 24 heures.
- Évitez les variations de températures ou réduisez-les le plus possible. Respectez les dates de péremption figurant sur les emballages.
- Respectez toujours les informations de conservation sur l'emballage.

Durée de vie utile des aliments à différentes températures

COMPARTIMENT CONGÉLATION			
Produit	Durée de conservation (-12°C)	Durée de conservation recommandée (-18°C)	Durée de conservation (-24°C)
Beurre ou margarine	1 mois	6 mois	9 mois
Poisson	1 mois	1 à 3 mois	6 mois
Fruits (à l'exception des agrumes) & Légumes	1 mois	8 à 12 mois	12 mois
Viande - Jambon - Saucisses Rôtis (bœuf - porc - agneau) Biftecks ou côtelettes (bœuf - porc - agneau)	1 mois	2 mois 8 à 12 mois 4 mois	12 mois
Lait, liquides frais, fromage, Crème glacée ou sorbet	1 mois	1 à 3 mois	5 mois (non recommandé pour les crèmes glacées)
Volaille (poulet - dinde)	1 mois	5 à 7 mois	9 mois

COMPARTIMENT RÉFRIGÉRATEUR			
Produit	Durée de conservation 0-3°C	Durée de conservation (3-6°C)	Durée de conservation 6-8°C
Boîtes, boissons, œufs, sauces, pickles, beurre, confiture	3-4 semaines	3-4 semaines	3-4 semaines
Fruits tropicaux	Non recommandé	2-4 semaines	3-4 semaines
Fromage, lait, produits laitiers, pâtisseries, yaourt	2-5 jours	2-5 jours	2-5 jours
Charcuterie, desserts, viandes et poissons et aliments faits maison	3-5 jours	1-2 jours	Non recommandé

COMPARTIMENT RÉFRIGÉRATEUR

Produit	Durée de conservation 0-3°C	Durée de conservation (3-6°C)	Durée de conservation 6-8°C
Conservation des fruits et légumes (fruits tropicaux et agrumes exceptés)	15 jours	10-12 jours	4-7 jours

Bruits fonctionnels

Les bruits provenant de votre appareil sont tout à fait normaux. Votre appareil est en effet doté de ventilateurs et de moteurs qui contrôlent automatiquement la mise sous et hors tension.

Pour réduire certains bruits fonctionnels, vous pouvez :

- Nivelier l'appareil et l'installer sur une surface plane.
- Séparer et éviter le contact entre l'appareil et les meubles adjacents.
- Vérifier si les composants internes sont correctement placés.
- Vérifier si les bouteilles et récipients ne sont pas en contact les uns avec les autres.

Votre appareil peut émettre les bruits de fonctionnement suivants

1. Un sifflement la première fois que vous mettez l'appareil en marche ou après une interruption de fonctionnement prolongée.
2. Un gargouillement quand le fluide réfrigérant s'écoule dans les tuyaux.
3. Un grondement qui correspond au fonctionnement du compresseur.
4. Un bourdonnement lorsque le robinet d'eau ou le ventilateur se met en marche.
5. Un craquement lorsque le compresseur se met en marche.
6. Le CLIC vient du thermostat qui ajuste la fréquence de fonctionnement du compresseur.



Recommandation si l'appareil n'est pas utilisé

Si l'appareil n'est pas utilisé

Débranchez l'appareil, videz-le, dégivrez-le (si nécessaire), et nettoyez-le.

Laissez les portes entrouvertes pour permettre à l'air de circuler à l'intérieur des compartiments. Cela permettra d'éviter la formation de moisissure et l'apparition de mauvaises odeurs.

En cas de coupure de courant

Laissez les portes fermées pour garder les aliments froids le plus longtemps possible. Ne recongelez pas les aliments partiellement décongelés. En cas de coupure de courant prolongée, l'alarme de coupure de courant peut aussi s'activer (sur les produits avec système de surveillance électronique).

Nettoyage et entretien

Avant d'effectuer les opérations d'entretien ou de nettoyage, débranchez l'appareil de la fiche d'alimentation secteur ou coupez l'alimentation électrique.

N'utilisez jamais d'agents abrasifs. Ne nettoyez jamais les accessoires du réfrigérateur avec des liquides inflammables.

N'utilisez pas d'appareil de nettoyage à la vapeur.

Ne nettoyez pas les touches et l'affichage du bandeau de commande avec de l'alcool et des substances dérivées, mais avec un chiffon sec.

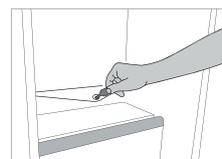
- ▶ Nettoyez régulièrement l'appareil avec un chiffon et une solution d'eau tiède et de détergent neutre spécifique au nettoyage des parois internes du réfrigérateur.
- ▶ Nettoyez les parois externes de l'appareil et le joint de porte avec un chiffon humide et séchez-les avec un chiffon doux.
- ▶ Le condensateur situé à l'arrière de l'appareil doit être nettoyé régulièrement avec un aspirateur.



Important :

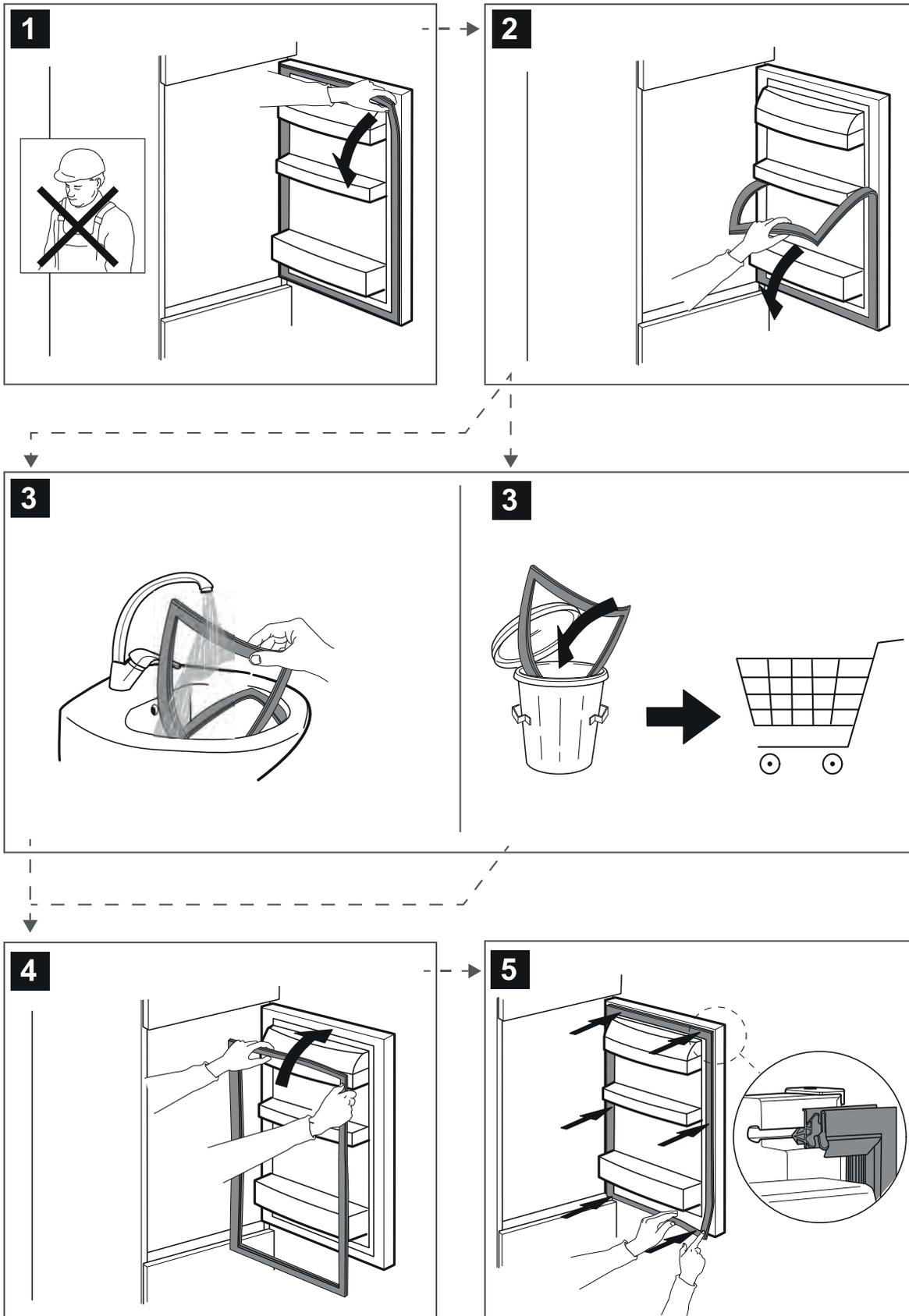
- ▶ Ne nettoyez pas les touches et l'affichage du bandeau de commande avec de l'alcool et des substances dérivées, mais avec un chiffon sec.
- ▶ Les tuyaux du système de réfrigération sont situés près du bac de dégivrage et peuvent devenir chauds. Nettoyez-les régulièrement avec un aspirateur.

Pour assurer un débit constant et régulier de l'eau de dégivrage, nettoyez régulièrement l'intérieur du drain situé sur la paroi arrière du compartiment réfrigérateur, près du bac à fruits et légumes en utilisant l'outil fourni *.



* Disponible uniquement sur certains modèles

Remplacement du joint



Le dosage était excessif.

LA PORTE EST VERROUILLÉE, AVEC OU SANS

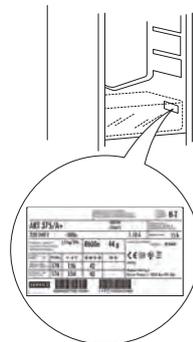
1. Vérifiez en premier lieu si vous pouvez remédier au problème à l'aide des suggestions de la section **DÉPANNAGE**.
2. programme ne fonctionne pas.

SI LE PROBLÈME PERSISTE TOUJOURS APRÈS LES VÉRIFICATIONS PRÉCÉDENTES, CONTACTER LE SERVICE APRÈS-VENTE LE PLUS PRÈS

Pour obtenir de l'aide, appelez le numéro indiqué sur le livret de garantie.

Lorsque vous contactez notre Service Après-vente, toujours préciser :

- une brève description du problème ;
- le type et le modèle exact de l'appareil ;



- le numéro de service (numéro après le mot Service sur la plaque signalétique). Le numéro de série est également disponible dans le livret de garantie ;
- votre adresse complète ;
- votre numéro de téléphone.

SERVICE 0000 000 00000



Si des réparations sont nécessaires, veuillez contacter un service après-vente agréé (vous aurez ainsi la garantie que des pièces d'origines sont utilisées et que la réparation est effectuée correctement).

Les pièces de rechange seront disponibles pendant une période de 7 ou 10 ans selon les conditions requises de réglementation spécifiques.



400011548596