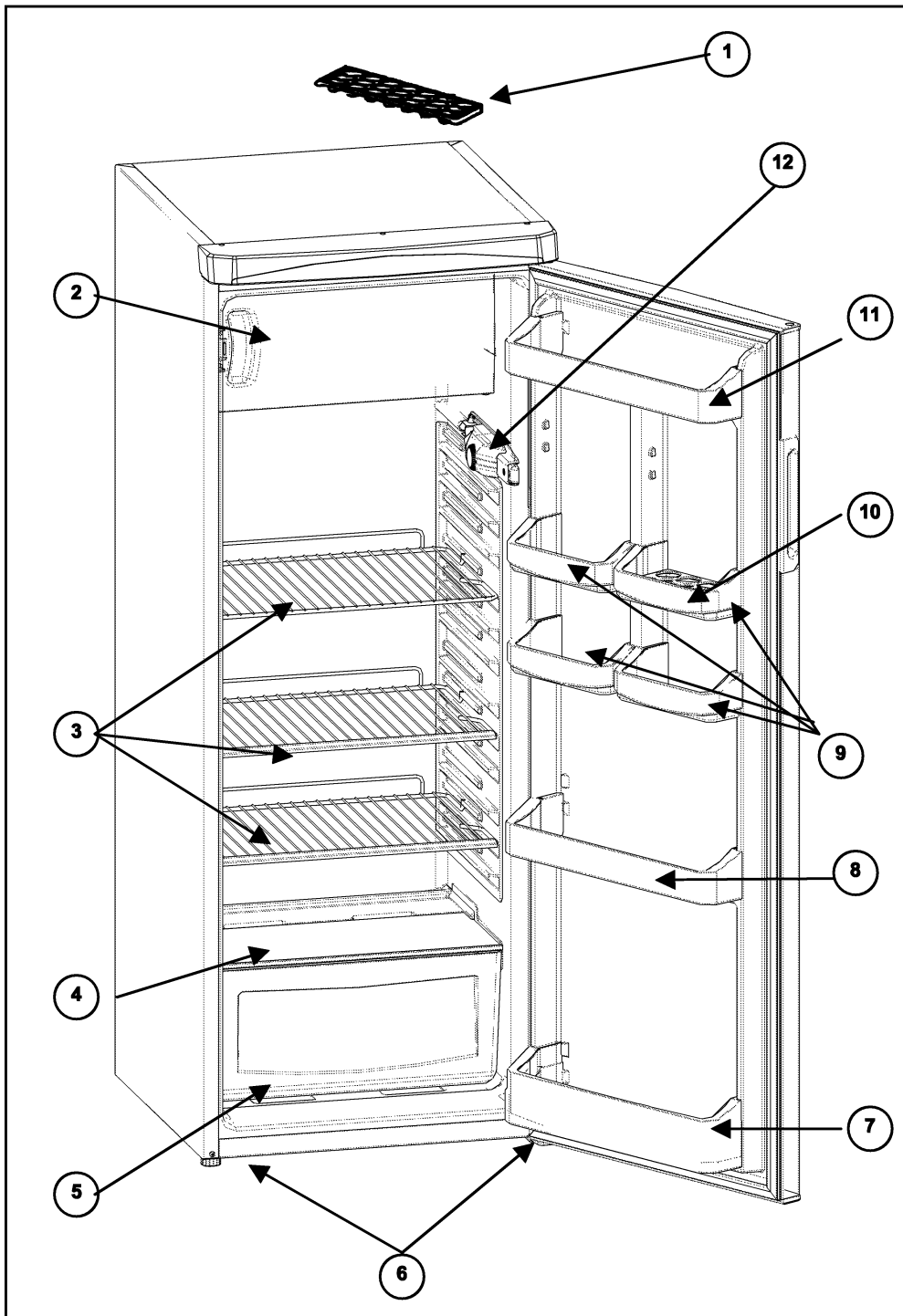


REFRIGERATEUR



SOMMAIRE

SECTION 1 : AVANT D'UTILISER L'APPAREIL	3
• Consignes de sécurité	3
• Recommandations	3
• Installation et mise en marche de l'appareil	5
• Avant la mise sous tension	5
SECTION 2 : FONCTIONS ET PARTICULARITES	6
• Réglage du thermostat	6
• Indicateur de température	7
• Emplacement des denrées	7
• Glaçons	9
SECTION 3 : NETTOYAGE ET ENTRETIEN	10
• Dégivrage	10
• Remplacement de l'ampoule	11
SECTION 4 : TRANSPORT ET CHANGEMENT DE PLACE	11
• Changement du sens d'ouverture de la porte	
• Transport et changement de place	11
SECTION 5 : AVANT DE CONTACTER VOTRE S.A.V.	12
SECTION 6 : ACCESSOIRES	13
SECTION 7 : POUR FIXER L'APPAREIL AU MUR	14

SECTION 1.

AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

Consignes de sécurité

- L'appareil peut contenir du R600a (isobutane), un gaz naturel très écologique, mais également combustible (voir la plaque signalétique, rubrique "réfrigérant"). Lors du transport et de l'installation, veiller à ne pas endommager les éléments du circuit de réfrigération. En cas de problème, supprimer les flammes nues ou les risques d'étincelle et bien aérer la pièce pendant quelques minutes.
- Ne pas utiliser de dispositifs mécaniques ou autres pour accélérer le processus de dégivrage.
- Ne pas utiliser d'appareils électriques à l'intérieur de l'appareil.
- Avant de mettre au rebut votre ancien réfrigérateur, ôtez-en la serrure ou rendez-la inutilisable afin que des enfants, en jouant, ne puissent rester enfermés à l'intérieur.
- Les réfrigérateurs et congélateurs anciens contiennent des gaz isolants et du réfrigérant qui doivent être éliminés dans les règles. Pour vous en débarrasser, adressez-vous au service d'enlèvement local, à votre mairie ou à votre magasin. Avant l'enlèvement, assurez-vous que les tubes frigorifiques n'ont pas été détériorés.

REMARQUE IMPORTANTE :

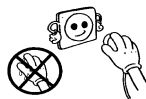
- Avant d'installer l'appareil et de le mettre sous tension, lire attentivement la notice. Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'installation et d'utilisation non conforme aux indications de la notice.

Recommandations

- Ne pas employer d'adaptateurs ni de multiprises, qui pourraient provoquer une surchauffe ou un début d'incendie.
- Ne pas brancher de cordons d'alimentation abîmés ou tordus.
- Ne pas tordre ni plier les câbles.



- Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil. Les enfants ne doivent JAMAIS s'asseoir sur les clayettes ou le tiroir ni se suspendre à la porte.
- Ne pas employer d'objets métalliques pointus pour éliminer la glace du congélateur : vous risqueriez de percer le circuit de réfrigérant et de provoquer des dégâts irréparables.
- Ne pas brancher l'alimentation avec les mains mouillées.
- Ne pas mettre dans le congélateur de bouteilles de verre ou de canettes métalliques, en particulier si elles renferment des liquides gazeux ; elles risqueraient d'éclater.
- Les bouteilles contenant un fort pourcentage d'alcool doivent être bien bouchées et rangées debout dans le réfrigérateur.
- Ne pas toucher les parties réfrigérantes, surtout avec les mains mouillées : risque de brûlure ou de blessure.
- Ne pas sucer les glaçons à peine sortis du congélateur.



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

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

- Emballer systématiquement les produits pour éviter que les denrées ne se contaminent mutuellement.
- Se laver les mains avant de toucher les aliments et plusieurs fois pendant la préparation du repas si celle-ci implique des manipulations successives de produits différents, et après, bien sûr, au moment de passer à table comme les règles d'hygiène l'imposent.
- Ne pas réutiliser des ustensiles ayant déjà servi (cuillère en bois, planche à découper) sans les avoir bien nettoyés.
- Attendre le refroidissement complet des préparations avant de les stocker (exemple : soupe).
- Limiter le nombre d'ouvertures de la porte et, en tout état de cause, ne pas la laisser ouverte trop longtemps pour éviter une remontée en température du réfrigérateur.
- Disposer les aliments de telle sorte que l'air puisse circuler librement tout autour.
- Il convient de vérifier régulièrement que la température, notamment celle de la zone la plus froide, est correcte et le cas échéant, d'ajuster le thermostat en conséquence comme indiqué

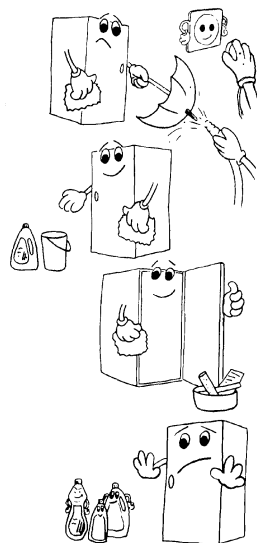
Respect des règles d'hygiène

- Nettoyer fréquemment l'intérieur du réfrigérateur en utilisant un produit d'entretien doux sans effet oxydant sur les parties métalliques, puis rincer avec de l'eau additionnée de jus de citron, de vinaigre blanc ou avec tout produit désinfectant adapté au réfrigérateur.
- Retirer les suremballages du commerce avant de placer les aliments dans le réfrigérateur (par exemple suremballage des packs de yaourts).
- Couvrir les aliments.
- Consulter la notice d'utilisation de l'appareil en toutes circonstances et en particulier pour les conseils d'entretien.

Chaîne du froid : maintien sans rupture de la température requise d'un produit, depuis sa préparation et son conditionnement jusqu'à son utilisation par le consommateur

Installation et mise en marche de l'appareil

- L'appareil se branche sur 220-240 V ou sur 200-230 V / 50 Hz. Vérifier sur la plaque du constructeur.
- Si nécessaire, contacter le service après-vente pour obtenir de l'aide à propos de l'installation et de la mise sous tension.
- Avant de brancher le réfrigérateur, vérifier que la tension de la plaque du constructeur correspond à celle de votre secteur.
- Introduire la prise dans une prise murale munie d'une mise à la terre conforme. Si la prise murale ne possède pas de fiche de terre ou que la prise de l'appareil ne rentre pas, demander conseil à un électricien.
- La prise doit rester accessible lorsque l'appareil est en place.
- **Le constructeur décline toute responsabilité en cas de non-réalisation du branchement à la terre indiqué ici.**
- Ne pas exposer l'appareil à la lumière directe du soleil.
- Ne pas installer l'appareil à l'extérieur et ne pas l'exposer à la pluie.
- Eloigner le réfrigérateur des sources de chaleur et le placer dans un endroit bien ventilé, à 50 cm minimum des radiateurs, des cuisinières à gaz ou poêles à charbon et à 5 cm des cuisinières électriques.
- Prévoir un espace d'au moins 15 cm au-dessus de l'appareil.
- Ne pas poser d'objets lourds ni en nombre trop important sur l'appareil.
- Si l'appareil est installé près d'un autre réfrigérateur ou d'un congélateur, prévoir une distance minimum de 2 cm pour prévenir la condensation.
- Ne pas poser de produits alimentaires ou de plats très (!) chauds sur le dessus du réfrigérateur sous peine de l'endommager.
- Placer les butées en plastique sur le condenseur à l'arrière du réfrigérateur pour que l'appareil n'appuie pas contre le mur et qu'il puisse fonctionner correctement.
- L'appareil doit être installé bien à plat. Si le sol n'est pas parfaitement plan, mettre l'appareil de niveau en réglant les pieds avant.
- Nettoyer l'extérieur de l'appareil et les accessoires à l'eau savonneuse (savon liquide + eau) et l'intérieur avec du bicarbonate de soude dissout dans de l'eau tiède. Après séchage, remettre en place tous les accessoires.

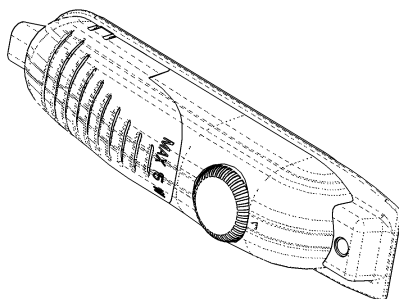


Avant la mise sous tension

- Pour que l'appareil fonctionne bien, attendre 3 heures avant de le brancher.
- L'appareil neuf dégage parfois une odeur qui disparaît dès qu'il commence à faire du froid.

SECTION 2.

FONCTIONS ET PARTICULARITES

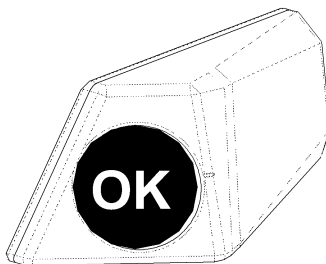
Réglage du thermostat

- Le thermostat règle automatiquement la température intérieure du compartiment réfrigérateur et du compartiment congélateur. Pour obtenir des températures plus ou moins froides, il suffit de tourner le bouton de 1 à 5.
- La position « 0 » indique que le thermostat est fermé et que l'appareil ne fait pas de froid.
- Pour conserver peu de temps des produits dans le congélateur, régler le thermostat entre le minimum et la position centrale (1-3).
- Pour conserver des produits plus longtemps dans le congélateur, régler le thermostat sur la position centrale (3-4).
- **A noter que la température ambiante, la température des aliments lors de leur introduction dans l'appareil et la fréquence d'ouverture de la porte font varier la température à l'intérieur du réfrigérateur. Si nécessaire, modifier le réglage du thermostat.**
- *À la première mise sous tension, laisser fonctionner l'appareil pendant 24 heures en continu jusqu'à ce qu'il atteigne une température suffisante.*
- *Pendant ce temps, ne pas ouvrir trop souvent la porte ni mettre trop de produits dans l'appareil.*
- *En cas d'arrêt ou de débranchement du réfrigérateur, attendre au moins 5 minutes avant de le remettre en marche ou de le rebrancher pour ne pas endommager le compresseur.*

Indicateur de température

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

Pour la bonne conservation des denrées dans votre réfrigérateur et notamment dans la zone la plus froide, veillez à ce que sur l'indicateur de température le logo « OK » apparaisse. Si « OK » n'apparaît pas, La température est mal réglée.



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

A chaque modification du dispositif de réglage de température, attendez la stabilisation de la température à l'intérieur de l'appareil avant de procéder si nécessaire, à un nouveau réglage. Ne modifiez la position du dispositif de réglage de température que progressivement et attendez au moins 12 heures avant de procéder à une nouvelle vérification et à une éventuelle modification.

NOTA : Après chargement de l'appareil de denrées fraîches ou après ouvertures répétées (ou ouverture prolongée) de la porte il est normal que l'inscription « OK » n'apparaisse pas dans l'indicateur de réglage de température. Si l'évaporateur du compartiment réfrigérateur (paroi du fond de l'appareil) se couvre anormalement de givre (appareil trop chargé, température ambiante élevée, ouvertures fréquentes de la porte), réglez le dispositif de réglage de température sur une position inférieure jusqu'à obtenir de nouveau des périodes d'arrêt du compresseur.

Emplacement des denrées

Zone la plus froide

Vous obtiendrez une meilleure conservation de vos aliments si vous les placez dans la zone de froid convenant le mieux à leur nature. La zone la plus froide se situe juste au-dessus du bac à légumes.



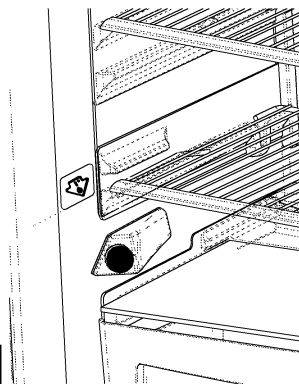
Le symbole ci-contre indique l'emplacement de zone la plus froide de votre réfrigérateur

La zone la plus froide du compartiment réfrigérateur est délimitée par les autocollants collés sur le côté gauche de la paroi.

La limite supérieure de la zone la plus froide est indiquée par la base inférieure de l'autocollant (pointe de Flèche). La clayette supérieure de la zone la plus froide doit être au même niveau que la pointe de la flèche. La zone la plus froide se situe en-dessous de ce niveau.

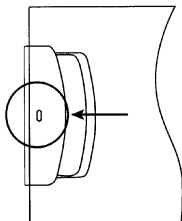
Ces clayettes étant amovibles, veillez à ce qu'elles soient toujours au même niveau que ces limites de zone décrites sur les autocollants, afin de garantir les températures dans cette zone.

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



Emplacements	Produits
Clayettes supérieures	Aliments cuits, entremets et toutes denrées à consommer assez rapidement.
Zone la plus froide	Viande, volaille, gibier et poissons crus. Temps maximum de conservation : 1 à 2 jours. Fruits frais, charcuterie.
Bac à légumes	Légumes frais, fruits.
Contre-porte	Les balconnets recevront, en bas les bouteilles puis en remontant, les produits de faible volume et d'emploi courant (yaourts, crème fraîche,...). Le beurre, les fromages cuits et les œufs trouveront leur place dans les casiers appropriés.

Témoin "Porte Ouverte" (congélateur):

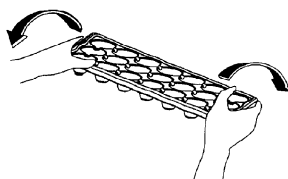
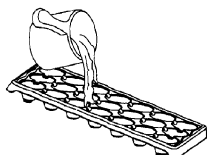


- Le témoin « Porte Ouverte » situé sur la poignée indique si la porte est bien fermée ou non.
- **Témoin de couleur rouge : la porte est mal fermée.**
- **Témoin de couleur blanche : la porte est bien fermée.**
- **La porte du congélateur doit rester fermée le plus possible.** Cela évite que les produits décongèlent, que la glace et le givre s'accumulent à l'intérieur du congélateur et que l'appareil consomme trop.

Glaçons :

Bac à glaçons

- Remplir d'eau le bac à glaçons et le mettre dans le compartiment congélateur.
- Lorsque les glaçons sont formés, tordre le bac comme indiqué ci-dessous pour les expulser du bac.



SECTION 3.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

• Toujours débrancher l'appareil avant de le nettoyer.

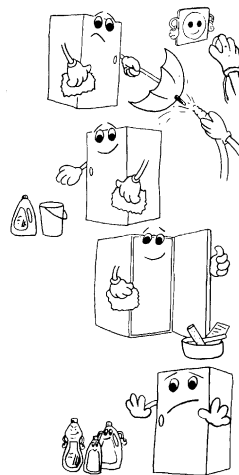
• Ne pas nettoyer l'appareil à grande eau.

• Le compartiment réfrigérateur devra être nettoyé régulièrement avec un mélange de bicarbonate de soude et d'eau tiède.

• Nettoyer les accessoires séparément à l'eau savonneuse. Ne pas les mettre au lave-vaisselle.

• Ne pas utiliser de produits abrasifs, de détergents ni de savons. Après nettoyage, rincer à l'eau claire et sécher avec soin. Une fois l'opération terminée, rebranchez le réfrigérateur en prenant soin de vous essuyer les mains au préalable.

• Nettoyer le condenseur avec une brosse au moins deux fois par an pour économiser l'énergie et garantir de meilleures performances.



Dégivrage

Le givre qui s'accumule dans le compartiment congélateur doit être retiré régulièrement. Nettoyez le congélateur de la même manière que le compartiment réfrigérateur, en même temps que vous le dégivrez, au moins deux fois par an.

Pour ce faire :

• La veille du dégivrage, régler le thermostat sur 5. pour congeler entièrement les produits alimentaires.

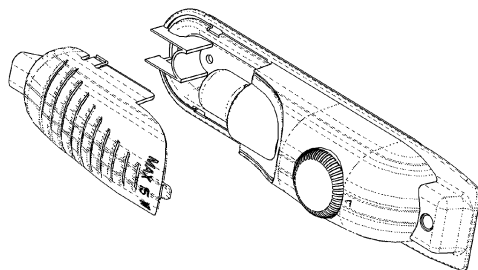
• Pendant le dégivrage, envelopper les aliments congelés dans plusieurs couches de papier et les conserver au frais. L'augmentation inévitable de la température réduit la durée de conservation des aliments. Souvenez-vous que vous devrez les consommer assez rapidement.

• Arrêter le réfrigérateur et le débrancher.

• Ouvrir la porte et introduire une ou plusieurs cuvettes d'eau chaude dans le compartiment congélateur pour accélérer le processus.

Essuyer l'intérieur de l'appareil et le plateau de dégivrage, remettre le plateau en place. Rebrancher l'appareil et régler le thermostat sur 5.

Remplacement de l'ampoule



Pour remplacer l'ampoule du compartiment réfrigérateur :

1. Débrancher l'appareil.
2. Appuyer sur les crochets de chaque côté du cache et retirer le cache.
3. Remplacer l'ampoule par une neuve de 15 W maximum.
4. Remettre le cache en place et attendre 5 minutes pour rebrancher l'appareil.

SECTION 4.

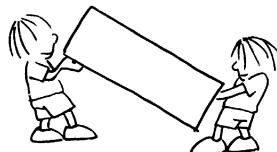
TRANSPORT ET CHANGEMENT DE PLACE

Changement du sens d'ouverture de la porte

Pour changer le sens d'ouverture de la porte, demandez conseil à votre service après-vente.

Transport et changement de place

- Vous pouvez conserver le carton et les polystyrènes d'origine.
- Pour le transporter, maintenir l'appareil fermé avec une sangle large ou une corde solide. Respecter les indications inscrites sur l'emballage carton.
- Avant de transporter l'appareil ou de le changer d'emplacement, retirer tous les accessoires amovibles (clayettes, bac à légumes...) ou les maintenir avec du ruban adhésif.



SECTION 5 AVANT DE CONTACTER VOTRE S.A.V.

Si votre réfrigérateur ne fonctionne pas correctement, pas de panique ! Avant de contacter un électricien, vérifiez les points suivants ; vous économiserez probablement du temps... et de l'argent !

Que faire si votre réfrigérateur ne fonctionne pas ?

Vérifier si :

- il y a du courant,
- le disjoncteur de votre habitation est bien enclenché,
- le thermostat n'est pas réglé sur « 0 »,
- la prise murale n'est pas défectueuse. Pour cela, branchez-y un autre appareil dont vous savez qu'il fonctionne.

Que faire si les performances de votre réfrigérateur ne sont pas optimales ?

Vérifier si :

- l'appareil n'est pas trop rempli,
- les portes sont bien fermées,
- il n'y a pas de poussière sur le condenseur,
- il y a suffisamment d'espace autour de l'appareil.

S'il fait du bruit :

Il se peut que le gaz qui circule à l'intérieur du circuit réfrigérant fasse un peu de bruit (bruit de bouillonnement) même lorsque le compresseur est à l'arrêt. Ne vous inquiétez pas, ceci est tout à fait normal. Pour les autres bruits, vérifier que :

- l'appareil est bien de niveau,
- l'arrière du réfrigérateur ne touche pas le mur,
- les objets posés sur l'appareil ne vibrent pas.

En cas de présence d'eau dans la partie basse du réfrigérateur, vérifier que :

le trou d'évacuation de l'eau de dégivrage n'est pas bouché (si c'est la cas, le nettoyer avec la tige prévue à cet effet).

Recommandations

- **Dans un souci de gain de place** et d'amélioration de l'esthétique, la «partie réfrigérante » se situe à l'intérieur de la paroi arrière du compartiment réfrigérateur. En cours de fonctionnement, cette paroi se recouvre de givre ou de gouttelettes d'eau, selon que le compresseur fonctionne ou pas. Pas d'inquiétude. C'est parfaitement normal. L'appareil ne doit être dégivré que lorsque la couche devient trop épaisse.
- **En cas de non utilisation de l'appareil pendant une période prolongée** (par exemple pendant les vacances d'été), régler le bouton du thermostat sur « 0 » et débrancher l'appareil. Dégivrer et nettoyer le réfrigérateur en laissant la porte ouverte pour empêcher la formation de moisissures et éviter les mauvaises odeurs.

SECTION 6. ACCESSOIRES

- 2) BAC A GLACONS**
- 3) COMPARTIMENT CONGELATEUR**
- 4) CLAYETTES**
- 5) ETAGERE DU BAC A LEGUMES (PLATEAU DE VERRE)**
- 6) BAC A LEGUMES**
- 7) PIEDS REGLABLES**
- 8) BALCONNET A BOUTEILLES**
- 9) BALCONNET INFERIEUR**
- 10) BALCONNETS CONTREPORTE ET BALCONNET A OEUFs**
- 11) CASIER A OEUFs**
- 12) BALCONNET SUPERIEUR**
- 13) THERMOSTAT**

- sur la PAGE 1

SECTION 7.

POUR FIXER L'APPAREIL AU MUR

Remarque : la fixation est nécessaire dans le cas où le poids à l'intérieur de l'appareil est mal réparti, par exemple si l'intérieur du réfrigérateur est entièrement vide alors que les balconnets des portes sont pleins.

Pour réaliser la fixation, procéder comme suit :

- 1- Vérifier que la pochette fournie avec l'appareil contient bien les éléments suivants :

Rep.	Désignation	Quantité	Utilisation
4	Vis M4 (rep. 4)	x 2	Fixation de l'équerre (rep. 2) sur l'appareil
3	Vis plastique (rep. 3) - Ø 3,5 mm	x 2	Fixation de l'équerre (rep. 2) au mur
2	Equerre de fixation	x 2	Elément de fixation
1	Cheville	x 2	Pour fixer la vis (rep. 3) dans le mur

- 2- Préparer un tournevis cruciforme.
- 3- Préparer une perceuse.
- 4- Mettre le réfrigérateur à sa place.
- 5- Repérer les trous en haut du réfrigérateur et marquer les emplacements des trous sur le mur.
- 6- Percer les trous dans le mur avec un foret Ø 8 mm.
- 7- Introduire une cheville (rep. 1) dans le trou.
- 8- Fixer l'équerre (rep. 2) sur le mur à l'aide de la vis plastique (rep. 3)
- 9- À l'aide de la vis M4 (rep. 4), fixer l'équerre sur le réfrigérateur.
- 10- Si votre appareil est du type "tropicalisé", fixez la vis M4 dans le trou "T" de l'équerre ; s'il est de catégorie Normale, fixez la Vis M4 dans le trou "N" de l'équerre.
- 11- Procéder de la même manière pour le 2^{ème} élément de fixation.

FIGURE - 1

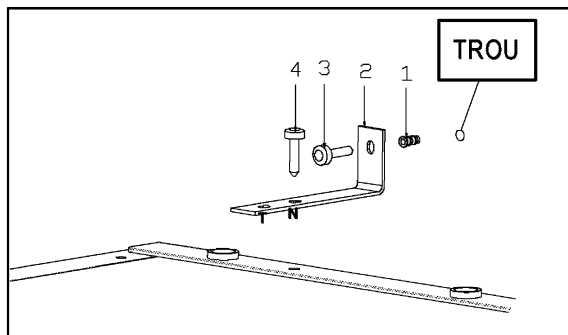
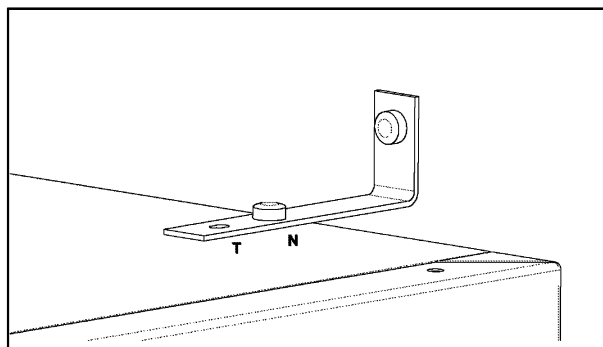


FIGURE - 2



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

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

- Emballer systématiquement les produits pour éviter que les denrées ne se contaminent mutuellement.
- Se laver les mains avant de toucher les aliments et plusieurs fois pendant la préparation du repas si celle-ci implique des manipulations successives de produits différents, et après, bien sûr, au moment de passer à table comme les règles d'hygiène l'imposent.
- Ne pas réutiliser des ustensiles ayant déjà servi (cuillère en bois, planche à découper) sans les avoir bien nettoyés au préalable.
- Attendre le refroidissement complet des préparations avant de les stocker (exemple : soupe).
- Limiter le nombre d'ouvertures de la porte et, en tout état de cause, ne pas la laisser ouverte trop longtemps pour éviter une remontée en température du réfrigérateur.
- Disposer les aliments de telle sorte que l'air puisse circuler librement tout autour.
- Il convient de vérifier régulièrement que la température, notamment celle de la zone la plus froide, est correcte et le cas échéant, d'ajuster le thermostat en conséquence comme indiqué.

Respect des règles d'hygiène

- Nettoyez fréquemment l'intérieur de réfrigérateur en utilisant un produit d'entretien doux sans effet oxydant sur les parties métalliques, puis rincer avec de l'eau additionnée de jus de citron, de vinaigre blanc ou avec tout produit désinfectant adapté au réfrigérateur.
- Retirez les suremballages du commerce avant de placer les aliments dans le réfrigérateur (par exemple suremballage des packs de yaourts).
- Couvrez les aliments.
- Consultez la notice d'utilisation de l'appareil en toutes circonstances et en particulier pour les conseils d'entretien.

Chaîne du froid : maintien sans rupture de la température requise d'un produit, depuis sa préparation et son conditionnement jusqu'à son utilisation par le consommateur

Indicateur de température

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

Pour la bonne conservation des denrées dans votre réfrigérateur et notamment dans la zone la plus froide, veillez à ce que sur l'indicateur de température le logo « OK » apparaisse. Si « OK » n'apparaît pas, la température est mal réglée.

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

A chaque modification du dispositif de réglage de température, attendez la stabilisation de la température à l'intérieur de l'appareil avant de procéder si nécessaire, à un nouveau réglage. Ne modifiez la position du dispositif de réglage de température que progressivement et attendez au moins 12 heures avant de procéder à une nouvelle vérification et à une éventuelle modification.

NOTA : Après chargement dans l'appareil de denrées fraîches ou après ouvertures répétées (ou ouverture prolongée) de la porte il est normal que l'inscription « OK » n'apparaisse pas dans l'indicateur de réglage de température. Si l'évaporateur du compartiment réfrigérateur (paroi du fond de l'appareil) se couvre anormalement de givre (appareil trop chargé, température ambiante élevée, ouvertures fréquentes de la porte), réglez le dispositif de réglage de température sur une position inférieure jusqu'à obtenir de nouveau des périodes d'arrêt du compresseur.

Emplacement des denrées

Zone la plus froide

Vous obtiendrez une meilleure conservation de vos aliments si vous les placez dans la zone de froid convenant le mieux à leur nature. La zone la plus froide se situe juste au-dessus du bac à légumes.



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

La zone la plus froide du compartiment réfrigérateur est délimitée par les autocollants collés sur le côté gauche de la paroi.

La limite supérieure de la zone la plus froide est indiquée par la base inférieure de l'autocollant (pointe de flèche). La clayette supérieure de la zone la plus froide doit être au même niveau que la pointe de la flèche. La zone la plus froide se situe en-dessous de ce niveau.

Ces clayettes étant amovibles, veillez à ce qu'elles soient toujours au même niveau que ces limites de zone décrites sur les autocollants, afin de garantir les températures dans cette zone.

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

Emplacements	Produits
Clayettes supérieures	Aliments cuits, entrements et toutes denrées à consommer assez rapidement.
Zone la plus froide	Viande, volaille, gibier et poissons crus. Temps maximum de conservation : 1 à 2 jours. Fruits frais, charcuterie.
Bac à légumes	Légumes frais, fruits.
Contre-porte	Les balconnets recevront, en bas les bouteilles puis en remontant, les produits de faible volume et d'emploi courant (yaourts, crème fraîche,...). Le beurre, les fromages cuits et les œufs trouveront leur place dans les casiers appropriés.

**Positionnement de l'indicateur de température
et de l'étiquette adhésive pour les modèles
340,425,345,400,455**

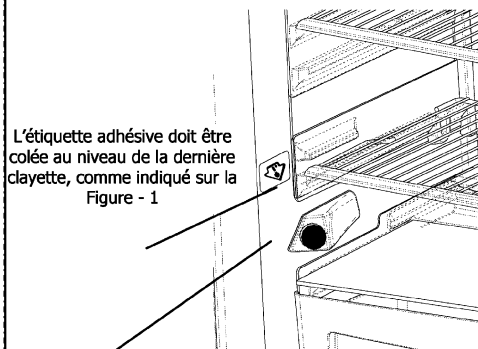


FIGURE - 1 -

**Positionnement de l'indicateur de température
et de l'étiquette adhésive pour les modèles
360,260**

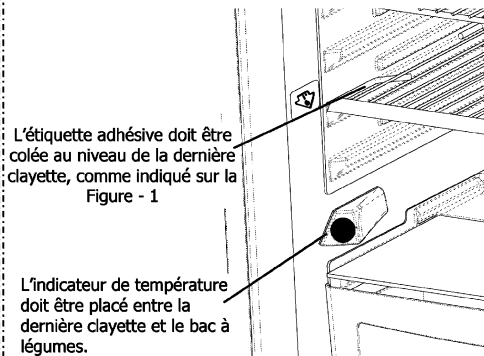


FIGURE - 2 -

**Positionnement de l'indicateur de température
et de l'étiquette adhésive pour les modèles
140_(135/136/137/141/142), 150_(151/152/155/156/157)**

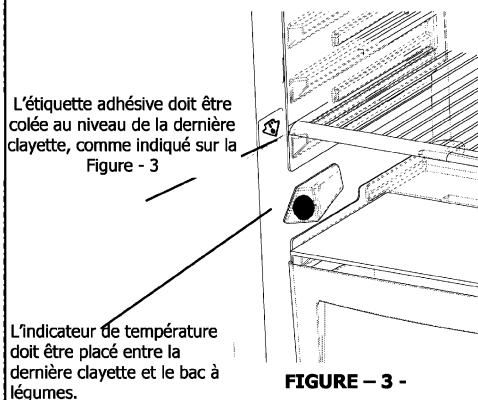


FIGURE - 3 -

**Positionnement de l'indicateur de température
et de l'étiquette adhésive pour les modèles
265**

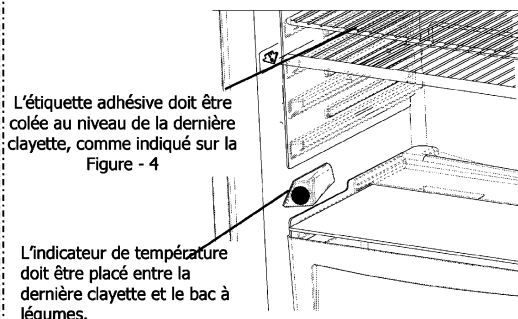


FIGURE - 4 -