

Essentiel **b**

Notice d'utilisation

Pour vous aider à bien vivre votre achat

Réfrigérateur



SOMMAIRE

CONSIGNES DE SECURITE	2
DESCRIPTION DE L'APPAREIL	4
DEBALLAGE	5
INSTALLATION	5
LIEU D'INSTALLATION	5
PROTECTION CONTRE LA CHALEUR ET LES ECLABOUSSURES	5
CLASSE CLIMATIQUE	6
VENTILATION SUFFISANTE	6
MISE A NIVEAU	6
INVERSER LE SENS D'OUVERTURE DE LA PORTE	6
INFORMATION SUR LE FROID VENTILE	6
UTILISATION	7
MISE EN ROUTE	7
REGLAGE DE LA TEMPERATURE	7
INDICATEUR DE TEMPERATURE	8
CONSEILS PRATIQUES D'UTILISATION	9
RANGEMENT DES ALIMENTS - COMPARTIMENT REFRIGERATEUR	9
SUPPORT A CEUFS	10
BAC A LEGUMES ET COUVERCLE DU BAC A LEGUMES	10
COMPARTIMENTS FRAICHEUR	10
RANGEMENT DES ALIMENTS - COMPARTIMENT CONGELATEUR	11
COMPARTIMENT DE CONGELATION RAPIDE	11
BAC A GLAÇONS	14
EN CAS DE PANNE DE COURANT	14
NETTOYAGE & ENTRETIEN	15
DEGIVRAGE DU COMPARTIMENT REFRIGERATEUR	16
DEGIVRAGE DU COMPARTIMENT CONGELATEUR	16
CHANGER L'AMPOULE	16
DEPANNAGE	17
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	19

Vous venez d'acquérir un produit de la marque **Essentiel b** et nous vous en remercions. Nous apportons un soin tout particulier à nos produits au niveau de leur design, de leur ergonomie et de leur simplicité d'usage. Nous espérons que ce produit vous donnera entière satisfaction.



CONSIGNES DE SECURITE

LISEZ ATTENTIVEMENT CES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL ET CONSERVEZ-LES POUR POUVOIR LES CONSULTER LORSQUE VOUS EN AUREZ BESOIN.

Usage prévu

Le réfrigérateur est uniquement destiné à un usage domestique. Il convient au refroidissement, à la congélation et au stockage de nourriture congelée, ainsi qu'à la fabrication de glace.

Pour des raisons de sécurité, il n'est pas permis d'apporter des modifications ou des changements à l'appareil.

Câble d'alimentation

Assurez-vous que l'appareil n'est pas posé sur son câble d'alimentation électrique.

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par votre revendeur, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter un danger.

Ne pas utiliser de rallonge ou de multiprise. Déroulez complètement le câble d'alimentation. De plus, il est impératif de ne pas garder le câble d'alimentation à proximité ou en contact avec le compresseur à l'arrière du réfrigérateur, car la température de surface est assez chaude en cours de fonctionnement, et le contact peut faire fondre l'isolation et provoquer un court-circuit.

Ne retirez jamais la fiche avec les mains mouillées afin d'éviter tout choc électrique.

Mise à la terre

Cet appareil est équipé d'une prise électrique de terre. Il doit être branché sur une prise murale correctement installée et équipée d'une prise de terre pouvant supporter 16 ampères.

ATTENTION : Une mauvaise utilisation de la prise de terre peut entraîner le risque de choc électrique.

En cas de court-circuit, la mise à la terre réduit le risque de choc électrique en permettant au courant d'être évacué par le fil de terre.

Note : En cas de questions concernant la prise de terre ou le branchement électrique, veuillez consulter un personnel qualifié.

Réfrigérant

Le circuit de réfrigération utilise un gaz naturel (R600a) très respectueux de l'environnement mais néanmoins inflammable.

Pendant le transport et l'installation de votre appareil, assurez-vous qu'aucun des composants du circuit de réfrigération n'ait été endommagé.

Si le circuit de réfrigération est endommagé :

- gardez l'appareil à l'écart des flammes nues et des sources d'inflammation;
- assurez une bonne aération de la pièce dans laquelle est situé l'appareil.

Attention : Ne pas endommager le circuit de réfrigération.

Sécurité des enfants

Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (notamment des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont réduites, ou par des personnes manquant d'expérience ou de connaissances, à moins que celles-ci ne soient sous surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité. Veillez à ce que les enfants ne puissent pas jouer avec l'appareil.

Les matériaux d'emballage (papier d'emballage, polystyrène) peuvent s'avérer dangereux pour les enfants. Il y a un risque de suffocation ! Ne laissez pas les matériaux d'emballage à portée des enfants !

Utilisation quotidienne

Les récipients contenant des gaz ou liquides inflammables peuvent fuir à basse température. Ils présentent alors un risque d'explosion ! Ne stockez aucun récipient contenant des matériaux inflammables tels que les atomiseurs, les extincteurs, les cartouches d'encre, etc., dans le réfrigérateur et/ou le congélateur.

Les bouteilles et les canettes ne doivent pas être placées dans le compartiment congélation. Elles peuvent éclater lors de la congélation du contenu, et les boissons gazeuses peuvent même exploser ! Ne stockez jamais de limonades, jus, bières, vins moussants, etc., dans le compartiment congélation.

Ne mettez pas de crème glacée ou de glaçon dans la bouche immédiatement après leur sortie du compartiment congélation. La glace très froide peut geler sur les lèvres ou la langue et vous blesser.

Ne touchez pas aux aliments congelés avec des mains mouillées. Le gel pourrait coller vos mains à la nourriture.

Attention : N'utilisez pas ou n'introduisez pas d'appareils électriques dans le réfrigérateur et/ou le congélateur (par exemple les sorbetières électriques, les mixers, etc.).

Attention : Ne pas utiliser de dispositif mécanique ou tout autre moyen autre que ceux recommandés par votre revendeur pour accélérer le processus de dégivrage.

Lorsque vous débranchez le câble, tirez-le toujours au niveau de la fiche, ne tirez pas sur le câble lui-même.

Si vous ne comptez pas utiliser votre appareil pendant une longue période (vacances d'été, par exemple), débranchez-le. Nettoyez l'appareil en

suivant les étapes de la 4e partie et laissez la porte ouverte afin d'éviter toute apparition d'odeurs.

Déplacement

Avant tout transport ou déplacement de l'appareil, vous devez attacher votre réfrigérateur avec des matériaux d'emballage et du ruban adhésif épais, et de la ficelle solide. Vous devez également vous conformer aux règles de transport mentionnées sur l'emballage.

Lors du déplacement du réfrigérateur, ne le mettez pas à l'horizontale ou à un angle inférieur à 45°.

Lors d'un déménagement ou d'un transport, retirez d'abord tous les éléments amovibles du réfrigérateur (clayettes, accessoires, bacs à légumes, etc.) ou immobilisez-les à l'intérieur de l'appareil pour le renforcer contre les secousses.

En cas de mauvais fonctionnement

Si l'appareil ne fonctionne pas correctement, veuillez d'abord consulter la section « Entretien et dépannage » à la fin du présent manuel. **Si les informations qu'elle contient ne vous aident pas, veuillez ne pas procéder vous-même à d'autres réparations.**

Les réparations effectuées par des personnes inexpérimentées peuvent causer des blessures ou des pannes graves. Contactez le service après-vente de votre magasin revendeur.

Mise au rebut

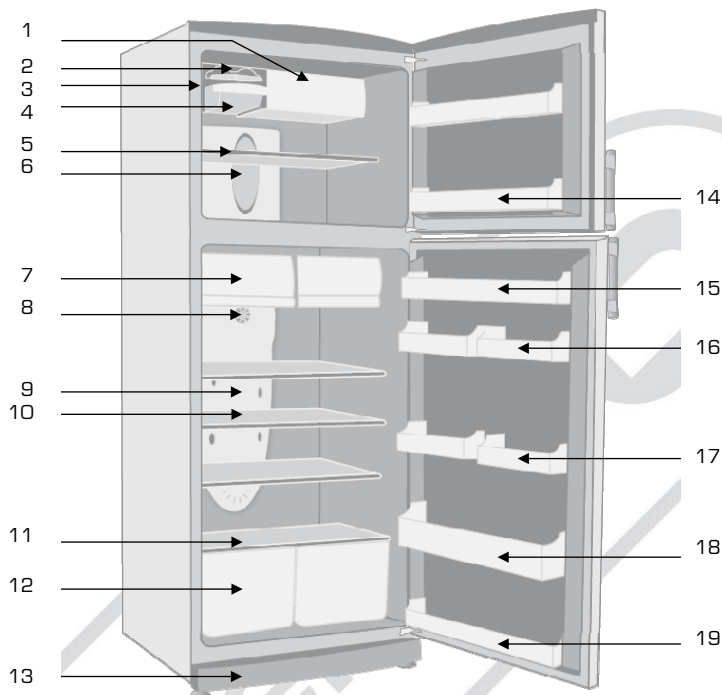
Veuillez rendre les appareils usagés inutilisables avant de vous en débarrasser.

Débranchez et coupez le câble d'alimentation, cassez ou enlevez le ressort de la porte et le cas échéant, les vis de la porte. Vous vous assurerez ainsi que des enfants ou des animaux ne pourront pas s'enfermer dans l'appareil.

Ce réfrigérateur contient des agents moussants inflammables. En fin de vie le réfrigérateur doit être mis au rebut dans un endroit approprié, capable de recycler les réfrigérateurs.



DESCRIPTION DE L'APPAREIL



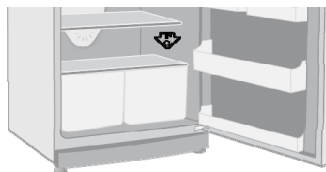
- | | |
|--|------------------------------------|
| 1) Compartiment congélation rapide | 11) Couverture du bac à légumes |
| 2) Bac à glaçons | 12) Bac à légumes |
| 3) Réservoir à glaçons | 13) Protection anti-chocs |
| 4) Thermostat du congélateur | 14) Balconnet du congélateur |
| 5) Étagère du congélateur | 15) Balconnet supérieur |
| 6) Boîtier/couvercle de l'ampoule du congélateur | 16) Balconnets |
| 7) Compartiment fraîcheur | 17) Balconnet avec support à oeufs |
| 8) Thermostat réfrigérateur | 18) Balconnet porte-bouteilles |
| 9) Boîtier/couvercle de l'ampoule du réfrigérateur | 19) Balconnet |
| 10) Étagères du réfrigérateur | |

ZONE LA PLUS FROIDE



Le symbole indique l'emplacement de la zone la plus froide de votre réfrigérateur, dont la température est inférieure ou égale à 4°C.

Cette dernière se situe juste au-dessus du bac à légumes comme indiqué sur le schéma ci-contre.





DEBALLAGE

Ôtez l'emballage de transport.

Vérifiez que l'appareil n'a pas subi de dommage pendant le transport. Vous ne devez en aucun cas brancher un appareil endommagé ! Si l'appareil est endommagé, veuillez contacter votre revendeur.

Retirez toutes les bandes adhésives et tous les matériaux d'emballage situés à l'intérieur et à l'extérieur de l'appareil.

AVANT LA PREMIERE UTILISATION

Nettoyez **l'intérieur de l'appareil** avec de l'eau tiède additionnée d'un peu de vinaigre blanc. N'utilisez pas de savon ou de détergent car l'odeur peut persister. Après le nettoyage, séchez complètement l'appareil.

Vous pouvez utiliser du white spirit pour enlever les restes d'adhésif **à l'extérieur de l'appareil**.

Pour le nettoyage de l'appareil, vous devez toujours l'éteindre et le débrancher, ou retirer les fusibles ou couper le disjoncteur.



INSTALLATION

LIEU D'INSTALLATION

Placez votre réfrigérateur sur une surface stable et plane et de façon à ce que la prise soit accessible.

L'appareil doit être installé dans une pièce sèche et bien aérée.

La consommation d'énergie et le fonctionnement efficace de l'appareil sont affectés par la température ambiante.

Votre appareil sera lourd une fois chargé de denrées : il doit donc être placé sur un sol solide et résistant.

Évitez de placer le réfrigérateur dans un endroit avec un taux d'humidité élevé, pour réduire au minimum la possibilité de rouille de toute partie métallique. Afin d'éviter tout risque de court-circuit, évitez les projections d'eau sur l'appareil.

Évitez de placer votre réfrigérateur à proximité de n'importe quel combustible tel que du gaz, de l'essence, de l'alcool, de la laque, etc... Ces produits ne peuvent pas être entreposés dans le réfrigérateur.

PROTECTION CONTRE LA CHALEUR ET LES ECLABOUSSURES

L'appareil ne doit pas être exposé à la lumière directe du soleil ni aux éclaboussures.

Le réfrigérateur ne doit pas être utilisé en plein air, ni être soumis à la pluie.

L'appareil ne doit pas être installé à côté d'un radiateur, d'une cuisinière ou de toute autre source de chaleur.

Installez l'appareil uniquement à un endroit où la température ambiante correspond à la classe climatique pour laquelle il a été conçu.

CLASSE CLIMATIQUE

La classe climatique se trouve sur la plaque signalétique située à l'intérieur de l'appareil. Le tableau ci-dessous montre la température ambiante adéquate pour chaque classe climatique :

Classe climatique	Température ambiante
SN	de +10 à +32°C
N	de +16 à +32°C
ST	de +16 à +38°C
T	de +16 à +43°C

VENTILATION SUFFISANTE

Attention : Pour garantir un bon fonctionnement de votre appareil, veuillez ne pas obstruer les ouvertures de ventilation et laisser un espace d'au moins 15 cm au-dessus de l'appareil, 10 cm entre l'arrière et le mur et 2 cm de chaque côté.

MISE A NIVEAU

Afin d'éviter tout vibration de l'appareil, ajustez les pieds avant réglables afin d'équilibrer correctement l'appareil.

INVERSER LE SENS D'OUVERTURE DE LA PORTE

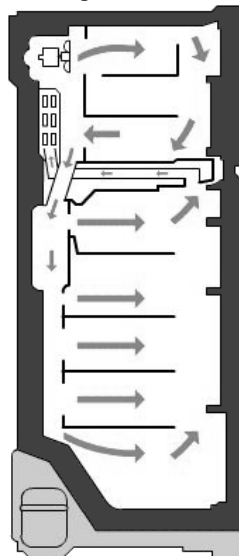
Il est possible de changer le sens d'ouverture des portes de votre réfrigérateur. Pour procéder à cette modification, contactez votre service après-vente.

INFORMATION SUR LE FROID VENTILE

Les réfrigérateurs à froid ventilé sont différents des réfrigérateurs à froid statique compte tenu de leur système de fonctionnement.

Dans un réfrigérateur normal, dans le compartiment congélateur, l'humidité provenant d'aliments frais ou de l'air entrant dans l'appareil lors de l'ouverture de la porte entraîne la création de givre dans ce même compartiment. Pour faire fondre la glace et le givre qui se sont formés, il faut dégivrer régulièrement.

Les réfrigérateurs à froid ventilé fonctionnent d'une manière totalement différente. La zone sèche et fraîche reçoit l'air de manière homogène dans toutes les parties des compartiments réfrigérateur et congélateur grâce au ventilateur. L'air frais, qui est distribué de façon uniforme, y compris dans les espaces entre les clayettes, permet non seulement de s'assurer que tous les aliments sont refroidis d'une manière équilibrée et appropriée, mais également d'empêcher toute humidification et apparition de givre.





UTILISATION

Votre appareil est conçu pour une utilisation domestique, c'est-à-dire pour fonctionner de façon optimale à une température ambiante comprise entre 16°C et 32°C. En deçà ou au-delà de ces valeurs, les performances de votre réfrigérateur peuvent être affectées avec un risque de péremption des denrées alimentaires.

MISE EN ROUTE

1. **Avant de brancher l'appareil à la prise secteur pour la première fois, veuillez laisser reposer l'appareil pendant trois heures**, ceci afin de permettre au gaz réfrigérant de redescendre dans le compresseur. Le non respect de ce délai pourrait endommager le compresseur.
2. Branchez l'appareil.
3. Tournez le thermostat sur le réglage souhaité. Un réglage intermédiaire est en général adapté à un fonctionnement normal.

REGLAGE DE LA TEMPERATURE

Les thermostats du congélateur et du réfrigérateur régulent automatiquement la température interne des compartiments.

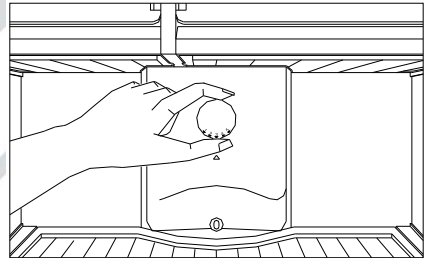
Thermostat du réfrigérateur

Il peut être réglé sur n'importe quelle valeur comprise entre 1 et 5. Lorsque vous tournez le bouton du thermostat de la position 1 à la position 5, le degré de refroidissement augmente. Afin d'économiser de l'énergie en hiver, vous pouvez faire fonctionner votre réfrigérateur à un niveau plus faible.

1-2 : Pour un refroidissement moins important.

3-4 : Pour une utilisation normale.

5 : Pour un refroidissement plus important.

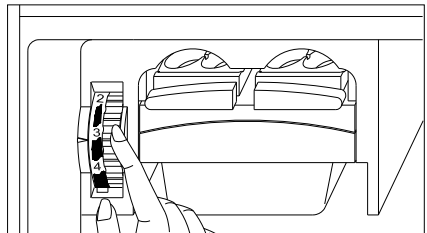


Thermostat du congélateur

1-2 : Pour la conservation de moyenne durée d'aliments dans le compartiment congélateur, réglez le bouton du thermostat entre minimum et moyen.

3-4 : Pour la conservation de longue durée d'aliments dans le compartiment congélateur, réglez le bouton du thermostat sur moyen.

5 : Pour congeler des aliments frais. L'appareil fonctionnera plus longtemps. Une fois que les aliments sont congelés, régler à nouveau le thermostat sur une position plus adéquate.





- Le réglage du thermostat doit être effectué en prenant en considération le nombre de fois où les portes du réfrigérateur et du congélateur sont ouvertes et fermées, la quantité d'aliments contenus dans l'appareil et l'environnement dans lequel se trouve le réfrigérateur.
- Afin d'éviter l'humidité et l'accumulation de bactéries dans le compartiment réfrigérateur, nous vous recommandons de ne pas régler le thermostat sur la position OFF, même s'il n'y a aucun aliment.
- **Lors de la mise en marche initiale de l'appareil ou après un arrêt prolongé**, pour un refroidissement optimal, nous vous recommandons de laisser l'appareil fonctionner sans interruption durant 24 heures jusqu'à ce qu'il atteigne une température suffisamment froide. Si vous utilisez immédiatement le compartiment congélateur, placez le thermostat sur la position 5 pendant environ 2 heures, avant d'introduire les produits surgelés ou congelés dans le compartiment congélateur. Ramenez ensuite le thermostat sur une position d'utilisation normale.
- La température à l'intérieur de l'appareil est fonction de plusieurs facteurs, tels que la température ambiante, la quantité de denrées stockées, la fréquence d'ouverture de la porte, etc. Pendant la phase de refroidissement de l'appareil, veillez à ne pas ouvrir et fermer trop souvent les portes de l'appareil et ne le remplissez pas de manière excessive.
- Si vous éteignez ou débranchez l'appareil, attendez au moins 5 minutes avant de le remettre en marche ou le rebrancher afin de ne pas endommager le compresseur.

Remarque : Lorsque le thermostat se trouve sur la position 5, il se peut que vous entendiez le compresseur fonctionner plus régulièrement.

INDICATEUR DE TEMPERATURE

Pour vous aider au bon réglage de votre appareil, le réfrigérateur est équipé d'un indicateur de température (situé dans la zone la plus froide et repéré par le pictogramme ci-contre).



- Pour la bonne conservation des denrées dans votre réfrigérateur et notamment dans la zone la plus froide, veillez à ce que dans l'indicateur de température « OK » apparaisse.  Réglez votre thermostat
- Si « OK » n'apparaît pas, la température moyenne de la zone est trop élevée. Réglez le thermostat sur une position supérieure.  Température correcte
- A chaque modification du thermostat, attendez la stabilisation de la température à l'intérieur de l'appareil avant de procéder si nécessaire, à un nouveau réglage. Ne modifiez la position du thermostat que progressivement et attendez au moins 12 heures avant de procéder à une nouvelle vérification et à une éventuelle modification.

NOTE : Après des ouvertures répétées (ou une ouverture prolongée) de la porte, il est normal que l'inscription « OK » n'apparaisse pas dans l'indicateur de température ; attendez au moins 12h avant de réajuster le thermostat.

- Si l'évaporateur du compartiment réfrigérateur (paroi du fond de l'appareil) se couvre anormalement de givre (appareil trop chargé, température ambiante élevée, thermostat sur une position élevée, ouvertures fréquentes de la porte), ramenez progressivement la manette du thermostat sur une position inférieure jusqu'à obtenir de nouveau des périodes d'arrêt du compresseur. En effet, le dégivrage automatique du compartiment réfrigérateur ne s'effectue que si le compresseur s'arrête par intermittence.



CONSEILS PRATIQUES D'UTILISATION

RANGEMENT DES ALIMENTS - COMPARTIMENT REFRIGERATEUR

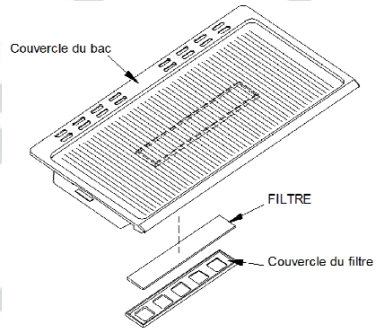
- Afin d'éviter l'apparition d'odeurs, les aliments doivent être rangés couverts ou dans des récipients fermés.
- Pour minimiser l'humidité et le givre qui en résulte, ne mettez jamais de liquides dans des récipients non fermés au réfrigérateur.
- Il est également nécessaire de laisser refroidir les aliments chauds et les boissons chaudes à température ambiante avant de les placer dans le réfrigérateur.
- Placez la viande et le poisson lavé (emballés dans du plastique ou des films alimentaires) que vous devrez consommer de préférence dans les deux jours.
- Évitez le contact des aliments emballés ou des récipients contre la lampe du compartiment réfrigérateur et sa protection.
- Les fruits et les légumes peuvent être rangés directement dans les bacs à légumes. Il n'est pas nécessaire de les emballer séparément.
- Afin de permettre une circulation d'air correcte, ne couvrez jamais les clayettes de papier ou de feuilles en plastique.
- N'entreposez que des aliments frais, nettoyés et emballés dans des emballages ou récipients alimentaires appropriés.
- Limitez le nombre d'ouvertures de la porte et ne laissez pas la porte ouverte trop longtemps pour éviter une remontée en température du réfrigérateur.
- Disposez les aliments de telle sorte que l'air puisse circuler librement autour.
- Nous vous rappelons qu'un produit décongelé doit être consommé dans le plus bref délai et ne jamais être recongelé sauf s'il a été cuit entre temps.

Voici quelques recommandations pour le rangement et la conservation de vos aliments dans le compartiment réfrigérateur :

Aliments	Durée de conservation	Emplacement dans le compartiment réfrigérateur
Fruits et légumes	1 semaine	Bacs à légumes (sans emballage)
Poissons et viandes	2-3 jours	Emballés dans du film ou un sac plastique ou placés dans un récipient à viande (sur la clayette)
Fromage frais	3-4 jours	Balconnets
Beurre, margarine	1 semaine	Balconnets
Produits en bouteille, lait et yaourts	Période recommandée par le fabricant	Balconnets
Œufs	1 mois	Balconnet à œufs
Aliments cuits		Sur toutes les clayettes

BAC A LEGUMES ET COUVERCLE DU BAC A LEGUMES

Le bac à légumes absorbe et élimine le gaz d'éthylène (*) émis par les fruits et les légumes grâce au "FILTRE" du couvercle du bac à légumes, conservant ainsi la fraîcheur des fruits et légumes. Le filtre élimine également les odeurs désagréables du bac à légumes et contrôle leur excès en eau, maintenant un environnement très humide à l'intérieur du bac. Lorsque le couvercle est sale, retirez le couvercle du filtre, puis le filtre lui-même et nettoyez le couvercle du bac avec de l'eau.



Ne nettoyez pas le "filtre de contrôle d'humidité" avec de l'eau !

[*] REMARQUE : le gaz d'éthylène est un gaz produit par les fruits et les légumes, qui accélère leur mûrissement. Par exemple, les épinards et les brocolis jaunissent facilement dans les endroits où le gaz d'éthylène est abondant.

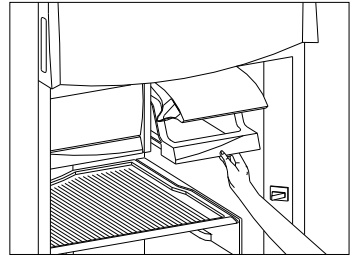
COMPARTIMENT FRAICHEUR

Lorsque vous placez des aliments dans le compartiment fraîcheur plutôt que dans le compartiment réfrigérateur, ils conservent leur fraîcheur, leur saveur ainsi qu'un aspect sain plus longtemps. Lorsque le compartiment fraîcheur est sale, retirez-le et lavez-le sous l'eau.

(L'eau gèle à 0°C, mais les aliments contenant du sel ou du sucre gèlent à une température moins élevée).

Le compartiment fraîcheur est en général utilisé pour le poisson frais, légèrement mariné, le riz, etc.

Le compartiment fraîcheur ne permet pas de congeler des aliments ou de fabriquer des glaçons.



RANGEMENT DES ALIMENTS - COMPARTIMENT CONGELATEUR

- Utilisez le compartiment congélateur de votre appareil pour conserver des aliments surgelés pendant une longue période et pour produire des glaçons.
- Vous pouvez placer vos aliments frais à côté des autres aliments surgelés une fois qu'ils sont congelés (attendre au moins 24 heures).
- Il est recommandé de maintenir le thermostat au niveau 5 lorsque vous souhaitez congeler des aliments frais.
- Lorsque vous souhaitez congeler des aliments (viande, viande hachée, poisson, etc.), pensez à les diviser en portions afin qu'ils puissent être consommés en une seule fois.
- Ne recongelez pas des aliments qui ont décongelé. Ceci présente des risques pour votre santé comme, par exemple, des intoxications alimentaires.
- Ne placez pas de plats chauds dans le congélateur avant qu'ils n'aient refroidi, les aliments déjà congelés pourraient pourrir.
- Lorsque vous achetez des aliments surgelés, assurez-vous qu'ils ont été congelés dans de bonnes conditions et que l'emballage n'est pas déchiré.
- Lors du rangement des aliments surgelés, les conditions de conservation indiquées sur l'emballage doivent être respectées. S'il n'y a pas d'instructions, les aliments doivent être consommés le plus rapidement possible.
- Les aliments surgelés doivent être transportés avant qu'ils ne s'abîment et doivent être placés dans la zone de congélation rapide aussi vite que possible. N'utilisez pas les balconnets pour la congélation d'aliments.
- Si l'emballage d'un aliment surgelé est humide et qu'il sent mauvais, l'aliment a peut-être été conservé auparavant dans de mauvaises conditions. Ne conservez pas cet aliment !
- La durée de conservation d'un aliment surgelé change selon la température ambiante, les ouvertures et fermetures répétées des portes, le réglage du thermostat, le type d'aliment et le temps qui s'est écoulé entre le moment où l'aliment a été acheté et celui où il a été placé dans le congélateur. Respectez toujours les instructions indiquées sur l'emballage et ne dépassez jamais la durée de conservation.

COMPARTIMENT DE CONGELATION RAPIDE

- Utilisez le compartiment de congélation rapide pour congeler vos plats faits maison (et les aliments frais) plus rapidement. Ce compartiment bénéficie d'une plus grande puissance de congélation.
- Pour ouvrir le compartiment, poussez le couvercle vers le haut et faites-le glisser dans le compartiment.

Remarque : vérifiez que le couvercle du compartiment de congélation rapide est fermé avant de fermer la porte du congélateur. Sinon, la congélation rapide risque de ne pas fonctionner.

Voici quelques recommandations pour le rangement et la conservation de vos aliments dans le compartiment congélateur :

Mettez la nourriture congelée dans le congélateur dès que possible, et assurez-vous :

- De ne pas entreposer trop d'éléments dans les casiers.
- De permettre à l'air de circuler autour de chaque élément.
- De ne pas entreposer de la nourriture non emballée.

VIANDES ET POISSONS	Préparation de l'aliment	Durée de conservation (mois)
Bœuf	Emballé dans du film	6-10
Agneau	Emballé dans du film	6-8
Rôti de veau	Emballé dans du film	6-10
Steak de veau	En petits morceaux	6-10
Steak de mouton	En morceaux	4-8
Viande hachée	Sous forme de paquets aplatis (sans épices)	1-3
Abats (morceaux)	En morceaux	1-3
Saucisse/salami	L'aliment doit être emballé même s'il est recouvert d'un film.	1-2
Poulet et dinde	Emballé dans du film	7-8
Oie/canard	Emballé dans du film	4-8
Gibier, sanglier, lapin	En portions de 2,5 kg et sans os	9-12
Poisson d'eau douce; truite, carpe, thon, loup de mer	Le poisson doit être lavé et séché une fois qu'il a été bien nettoyé à l'intérieur et écaillé ; la queue et la tête doivent être coupées lorsque cela est nécessaire.	2
Poisson maigre; bar, turbot, sole		4-8
Poisson gras; pompile bleu, maquereau, anchois		2-4
Crustacés	Ils doivent être nettoyés et placés dans des sacs.	4-6
Caviar	Dans son emballage, dans un récipient en aluminium ou en plastique	2-3
Escargots	Dans de l'eau salée, dans un récipient en aluminium ou en plastique	3

Une fois décongelé, un aliment surgelé doit être cuit de la même manière que la viande fraîche. Si la viande n'a pas été cuite après avoir été décongelée, elle ne doit jamais être recongelée.

Le goût de certaines épices que l'on trouve dans des plats cuits (anis, basilic, cresson, vinaigre, épices variées, gingembre, ail, oignon, moutarde, marjolaine, poivre noir, saucisse, etc.) change et devient plus corsé. Par conséquent, les aliments à congeler ne doivent pas être trop épicés ou l'épice désirée doit être ajoutée une fois l'aliment décongelé.

FRUITS ET LEGUMES	Préparation de l'aliment	Durée de conservation (mois)
Chou-fleur	Retirez les feuilles, divisez le cœur en morceaux et faites reposer dans de l'eau contenant un peu de citron.	10-12
Haricots verts	Lavez-les et coupez-les en petits morceaux.	10-13
Petits pois	Lavez-les.	12
Champignons et asperges	Lavez-les et coupez-les en petits morceaux.	6-9
Chou	Lavez-le.	6-8
Aubergine	Après l'avoir lavée, coupez-la en rondelles de 2 cm.	10-12
Mais	Nettoyez-le et emballez-le avec son épi ou en grains.	12
Carottes	Nettoyez-les et coupez-les en rondelles.	12
Poivron	Retirez la queue, coupez-le en deux et enlevez les graines.	8-10
Epinards	Lavez-les.	6-9
Pomme, poire	Epluchez-la et coupez-la en quartiers.	8-10
Abricots, pêches	Coupez-les en deux et retirez le noyau.	4-6
Fraises, framboises	Lavez-les.	8-12
Fruits cuits	Placez-les dans un récipient avec 10 % de sucre.	12
Prunes, cerises, cerises acides	Lavez-les et retirez les queues.	8-12

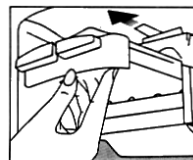
PRODUITS LAITIERS	Préparation de l'aliment	Durée de conservation (mois)	Conditions de conservation
Lait		2-3	
Fromages - autres que fromages blancs	Sous forme de parts	6-8	Ils peuvent rester dans leur emballage d'origine pour une conservation de courte durée. Ils doivent être emballés dans du film plastique pour une plus longue conservation.
Beurre, margarine	Dans son emballage	6	

La durée de conservation dépend de la matière grasse utilisée. Les matières grasses appropriées sont la margarine, la graisse de veau, l'huile d'olive et le beurre. Celles qui ne sont pas adaptées sont le beurre de cacahuètes et la graisse de porc.

Les plats liquides doivent être congelés dans des récipients en plastique et les autres aliments dans du film plastique ou des sacs plastiques.

BAC A GLAÇONS

- Retirez le bac à glaçons.
- Remplissez-le d'eau, jusqu'au niveau indiqué par le trait.
- Remplacez-le dans sa position d'origine.
- Lorsque les glaçons sont prêts, appuyez sur le levier pour qu'ils tombent dans le réservoir à glaçons.



Ne remplissez pas d'eau le réservoir à glaçons lui-même pour fabriquer des glaçons. Vous pourriez le casser.



EN CAS DE PANNE DE COURANT

En cas de panne de courant pendant que l'appareil fonctionne, n'ouvrez pas la porte. Si la température à l'intérieur de votre réfrigérateur s'élève, provoquant la décongélation des denrées, ne recongelez pas les denrées.

Les conseils suivants vous aideront :

- Glace : Une fois décongelée, elle doit être jetée.
- Fruits et légumes : S'ils sont mous, ils doivent être cuits aussitôt que possible.
- Pain et gâteaux : Peuvent être recongelés sans danger.
- Fruits de mer : Doivent être réfrigérés et utilisés rapidement.
- Plats cuisinés : C'est à dire les casseroles doivent être réfrigérées et utilisées.
- Morceaux de viande : Doivent être cuits et recongelés comme des plats préparés.
- Poulet : Doit être cuit et recongelé comme un plat frais.

Lors de coupures de courant de longue durée, n'ouvrez pas la porte du compartiment congélateur. Votre réfrigérateur peut conserver vos aliments surgelés pendant environ 13 heures lorsque la pièce a une température ambiante de 25 °C. Cette durée diminue si la température ambiante de la pièce est plus élevée. En cas de coupure de courant plus longue, ne recongelez pas les aliments et consommez-les aussi vite que possible.



NETTOYAGE & ENTRETIEN



ASSUREZ-VOUS D'AVOIR DEBRANCHE L'APPAREIL AVANT DE COMMENCER LE NETTOYAGE.

Nous vous recommandons de procéder régulièrement au nettoyage et à la désinfection de votre appareil.

1. Retirez les aliments congelés et les aliments frais du réfrigérateur.
Enveloppez les aliments congelés dans plusieurs couches de papier-journal, couvrez-les et stockez les dans un endroit frais.
2. Dégivrez le compartiment congélation avant le nettoyage.
3. Nettoyez l'appareil et les accessoires à l'intérieur à l'aide d'une éponge douce et de l'eau tiède savonneuse.
Nettoyez les accessoires séparément à l'aide d'eau savonneuse. Ne les mettez pas au lave-vaisselle.
4. Après le nettoyage, rincez à l'eau claire et séchez les pièces soigneusement.
5. Vérifiez l'orifice d'évacuation sur la paroi arrière du réfrigérateur.
6. Une fois que tout est sec, l'appareil peut être remis en marche.

L'accumulation de poussière sur le condenseur situé à l'arrière de l'appareil augmente la consommation d'énergie. Par conséquent, le condenseur doit être nettoyé à l'aide d'une brosse souple ou un aspirateur au moins une fois par an, afin d'améliorer les performances de l'appareil et de réaliser des économies d'énergie. La prise doit être débranchée avant d'effectuer cette opération.



Ne nettoyez jamais l'appareil avec un nettoyeur à vapeur. L'humidité pourrait s'accumuler dans les composants électriques, entraînant un risque de choc électrique ! La vapeur chaude peut causer des dommages aux parties en plastique.



N'utilisez jamais de produits abrasifs, caustiques ou de solvants tels que du diluant, de l'essence ou de l'acide, ni d'éponges avec grattoir pour procéder au nettoyage intérieur ou extérieur de votre appareil.

Ne nettoyez pas le réfrigérateur en y versant de l'eau.

DEGIVRAGE DU COMPARTIMENT REFRIGERATEUR

Le dégivrage du compartiment réfrigérateur est entièrement automatique. La face arrière de l'appareil se couvre de givre lorsque le compresseur fonctionne et dégivre lorsque ce dernier est éteint. Lorsque le givre fond, l'eau s'évapore d'elle-même. L'eau, créée lors de la phase de dégivrage, passe à travers la gouttière d'écoulement d'eau, se déverse dans le bac d'évaporation situé derrière le réfrigérateur au-dessus du compresseur.

Assurez-vous d'avoir bien débranché la fiche de votre appareil avant de nettoyer le bac d'évaporation.

Le bac d'évaporation doit être nettoyé régulièrement afin d'éviter que l'eau ne s'accumule dans le bas du réfrigérateur au lieu de s'évaporer.

Retirez le bac d'évaporation de son emplacement en dévissant les vis comme indiqué ci-dessus. Nettoyez-le avec de l'eau savonneuse. L'apparition d'odeurs sera ainsi évitée.

DEGIVRAGE DU COMPARTIMENT CONGELATEUR

Le compartiment congélateur doit toujours être dégivré lorsque la couche de givre a atteint une épaisseur de 4 mm environ. Dans tous les cas, ce compartiment doit être dégivré **au moins 1 fois par an**.

Pour dégivrer, vous pouvez utiliser une raclette ou tout ustensile en plastique mais jamais un instrument métallique ou un appareil électrique.



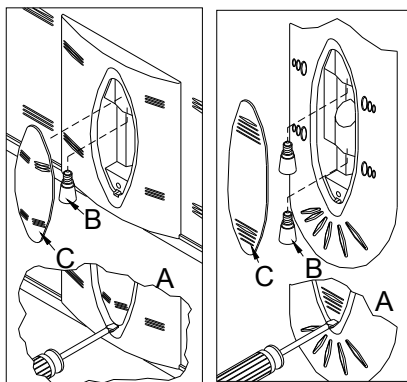
Débranchez l'appareil avant de procéder au dégivrage.

Pour dégivrer l'appareil :

- Choisissez le moment où votre appareil est peu rempli.
- Emballez vos aliments congelés dans un sac congélation et tenez-les au frais.
- Laissez la porte ouverte et épongez au fur et à mesure de la fonte.
- Pour accélérer le processus de dégivrage, vous pouvez placer un récipient d'eau chaude dans le compartiment et fermer la porte.
- Une fois le dégivrage terminé, procédez au nettoyage de votre appareil.

CHANGER L'AMPOULE

1. Débranchez l'appareil.
2. Dévissez le couvercle de l'ampoule à l'aide d'un petit tournevis et retirez-le (A).
3. Remplacez l'ampoule par une nouvelle ampoule d'une puissance maximale de 15 W (B).
4. Remplacez le capot de la lampe et attendez 5 minutes avant de rebrancher l'appareil (C).





Des bruits pendant le fonctionnement

Les bruits suivants sont des aspects normaux du fonctionnement de l'appareil :

✓ **Crépitement (craquement de la glace) :**

Ce bruit se fait entendre lors du processus de dégivrage automatique.

Vous pouvez également l'entendre lorsque le réfrigérateur est en train de se refroidir ou se réchauffer (dilatation des matériaux de l'appareil).

✓ **Claquement :**

Ce bruit se fait entendre lorsque le thermostat met en marche le compresseur ou lorsqu'il l'éteint.

✓ **Bruit de compresseur :**

Il s'agit du bruit normal du moteur. Ce bruit indique que le compresseur fonctionne normalement.

Lorsque le compresseur s'enclenche, le bruit peut s'intensifier légèrement pendant un court moment.

✓ **Bruit de bulles et de glouglous :**

Le gaz de refroidissement qui circule dans le circuit de réfrigération peut émettre un léger bruit (bruit de « glouglou »), même lorsque le compresseur ne fonctionne pas. Ce bruit est tout à fait normal.

✓ **Bruit d'eau qui coule :**

Il s'agit du bruit normal de l'eau qui s'écoule dans le contenant d'évaporation pendant le processus de dégivrage. Ce son peut être entendu lors du processus de dégivrage effectué à l'intérieur de l'appareil.

✓ **Bruit de ventilateur :**

Il s'agit du bruit normal du ventilateur. Ce bruit peut être entendu en raison de l'air qui circule dans les réfrigérateurs à froid ventilé lorsque le système fonctionne normalement.

Si les bruits sont différents, vérifiez :

- Si l'appareil est bien droit,
- Si rien ne touche l'arrière,
- Si les objets posés sur l'appareil vibrent.

Aide au diagnostic

PROBLEMES	SOLUTIONS
Le réfrigérateur ne fonctionne pas	<p>Le thermostat est sur « 0 » ? La fiche est-elle bien branchée sur la prise de courant ? Le fusible principal, ou le fusible auquel est reliée la prise, a-t-il sauté ? La prise est-elle défilante ? Pour vérifier, testez la fiche de votre réfrigérateur en la branchant sur une prise dont vous êtes sûr du fonctionnement.</p>
Les aliments rangés dans les compartiments réfrigérateur et congélateur sont plus froids que nécessaire	<p>Le réglage de la température a-t-il été correctement effectué ? Avez-vous placé trop de nouveaux aliments dans le compartiment congélateur ? Si oui, le compresseur peut fonctionner plus longtemps pour les congeler, et peut donc refroidir plus que nécessaire les aliments contenus dans le compartiment réfrigérateur.</p>
Le réfrigérateur est trop chaud	<p>Le thermostat est-il sur la position « 1 » ? Les portes de l'appareil sont-elles ouvertes très souvent et restent-elles ouvertes longtemps ? Les portes de votre réfrigérateur se ferment-elles correctement ? Des récipients ou des plats ont-ils été placés trop en arrière de telle sorte qu'ils touchent la paroi arrière et empêchent l'air de circuler ? Votre réfrigérateur est-il trop rempli ? Y a-t-il suffisamment d'espace entre votre appareil et les murs latéraux et arrière ? Votre réfrigérateur a été conçu pour fonctionner dans une certaine gamme de températures ambiantes. Cette dernière est spécifiée dans les normes selon la catégorie du climat mentionnée sur l'étiquette d'information. Pour que le réfrigérateur refroidisse correctement, il n'est pas recommandé de le faire fonctionner dans des environnements dont la valeur de la température ambiante ne fait pas partie des valeurs spécifiées.</p>
Le moteur fonctionne continuellement	<p>Assurez-vous que le réfrigérateur est bien ventilé en laissant des espaces comme mentionné dans le chapitre « Conseils pratiques ». Vérifiez aussi que votre appareil n'est pas exposé à une source de chaleur directe. Vous pouvez aussi mettre trop de denrées à l'intérieur ou la porte peut ne pas fermer correctement.</p>

Les réparations de votre réfrigérateur doivent être réalisées uniquement par des techniciens de maintenance qualifiés. Des réparations mal faites peuvent conduire à de sérieux dangers pour les utilisateurs. Si votre appareil a besoin d'être réparé, veuillez contacter votre revendeur spécialisé.

W	V	°C
mA	L	cm
ms	Hz	min

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Puissance d'alimentation : 206 W

Tension : d'alimentation et fréquence : 220-240 V~ 50Hz

Puissance ampoule : 15 W

Poids net : 78 Kg

Classe énergétique : A+

Classe climatique * : T/N

Gaz réfrigérant : R600a

Volume utile total : 423 litres

Volume utile réfrigérateur : 324 litres

Volume utile congélateur : 99 litres

Pouvoir congélation : 5kg/24h

Autonomie en cas de coupure de courant : 7 heures



(*) : selon les normes européennes applicables

Essentiel **b**

Testé dans nos
laboratoires

*Garantie valide à partir de la date d'achat (ticket de caisse faisant foi). Cette garantie ne couvre pas les vices ou les dommages résultant d'une mauvaise installation, d'une utilisation incorrecte, ou de l'usure normale du produit.



Protection de l'environnement

Ce logo apposé sur le produit signifie qu'il s'agit d'un appareil dont le traitement en tant que déchet rentre dans le cadre de la directive 2002/96/CE du 27 janvier 2003, relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). La présence de substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques peut avoir des effets potentiels sur l'environnement et la santé humaine dans le cycle de retraitement de ce produit. Ainsi, lors de la fin de vie de cet appareil, celui-ci ne doit pas être débarrassé avec les déchets municipaux non triés. En tant que consommateur final, votre rôle est primordial dans le cycle de réutilisation, de recyclage et les autres formes de valorisation de cet équipement électrique et électronique. Des systèmes de reprise et de collecte sont mis à votre disposition par les collectivités locales (déchetteries) et les distributeurs. Vous avez l'obligation d'utiliser les systèmes de collecte sélective mise à votre disposition.

Essentiel **b**

Service Clientèle
CRT Lesquin
Rue de la haie Plouvier
F - 59273 - FRETIN



FABRIQUÉ EN TURQUIE
SOURCING & CRÉATION
CRT LESQUIN
F-59273 FRETIN

52033083