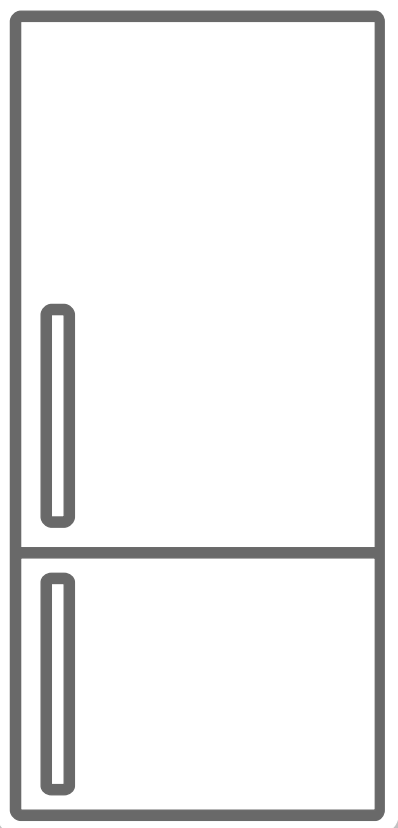


TELEFUNKEN

FR Encastrable Congélateur - Réfrigérateur / Guide D'utilisation



ITCNF243F

Merci d'avoir choisi ce produit.

Cette notice d'utilisation contient des informations et des consignes de sécurité importantes concernant l'utilisation et l'entretien de votre appareil.

Lire attentivement cette notice d'utilisation avant d'utiliser votre appareil et la conserver pour consultation ultérieure.

Icône	Type	Signification
	AVERTISSEMENT	Risque de blessures graves ou danger de mort
	RISQUE D'ÉLECTROCUTION	Risque d'électrocution
	INCENDIE	Avertissement : Risque d'incendie / matières inflammables
	MISE EN GARDE	Risque de blessures ou de dommages matériels
	IMPORTANT	Utilisation correcte de l'appareil

SOMMAIRE

1 CONSIGNES DE SÉCURITÉ	4
1.1 Avertissements généraux relatifs à la sécurité	4
1.2 Avertissements relatifs à l'installation	9
1.3 En cours d'utilisation.....	9
2 DESCRIPTION DE L'APPAREIL	12
2.1 Dimensions.....	13
3 UTILISATION DE L'APPAREIL.....	14
3.1 Informations relatives à la technologie sans givre.....	14
3.2 Réglage du thermostat	14
3.3 Avertissements relatifs au réglage de la température	14
3.4 Accessoires	15
3.4.1 Bac à glaçons	15
3.4.2 Porte-bouteille (Sur certains modèles)	15
3.4.3 Réglage flux d'air (Sur certains modèles).....	16
3.4.4 Balconnet réglable (Sur certains modèles).....	16
3.4.5 Maxi Fresh Preserver (Sur certains modèles).....	16
4 RANGEMENT DES ALIMENTS	17
4.1 Compartiment du réfrigérateur	17
4.2 Compartiment congélateur	18
5 NETTOYAGE ET ENTRETIEN	21
5.1 Décongélation.....	22
5.2 Remplacement de l'ampoule	22
6 TRANSPORT ET CHANGEMENT DE PLACE	23
6.1 Transport et changement de place	23
7 AVANT DE CONTACTER LE SERVICE APRÈS-VENTE	23
8 CONSEILS POUR ÉCONOMISER DE L'ÉNERGIE	25

1 CONSIGNES DE SÉCURITÉ

1.1 Avertissements généraux relatifs à la sécurité

Lire attentivement la présente notice d'utilisation et la conserver pour une consultation ultérieure.

⚠ MISE EN GARDE: Maintenir dégagées les ouvertures de ventilation dans l'enceinte de l'appareil ou dans la structure d'encastrement.

⚠ MISE EN GARDE: Ne pas utiliser de dispositifs mécaniques ou autres moyens pour accélérer le processus de dégivrage autres que ceux recommandés par le fabricant.

⚠ MISE EN GARDE: Ne pas utiliser d'appareils électriques à l'intérieur du compartiment de stockage des denrées, à moins qu'ils ne soient du type recommandé par le fabricant.

⚠ MISE EN GARDE: Ne pas endommager le circuit de réfrigération.

⚠ AVERTISSEMENT: Lors du positionnement de l'appareil, s'assurer que le cordon d'alimentation n'est pas coincé ni endommagé.

⚠ AVERTISSEMENT: Ne pas placer de socles mobiles de prises multiples ni de blocs d'alimentation portables à l'arrière de l'appareil.

⚠ MISE EN GARDE: Pour éviter tout risque dû à l'instabilité de l'appareil, celui-ci doit être fixé conformément aux instructions suivantes :

 Si votre appareil utilise le R600a comme réfrigérant (cette information est indiquée sur l'étiquette du réfrigérateur), veiller à éviter d'endommager les éléments du réfrigérateur lors de son transport et de son installation. Le R600a est un gaz naturel respectueux de l'environnement, mais il est explosif. En cas de fuite résultant d'un dommage occasionné aux éléments du réfrigérateur, déplacer ce dernier afin de l'éloigner de toute flamme nue ou source de chaleur et aérer la pièce où se trouve l'appareil pendant quelques minutes.

- Lors du transport ou de la mise en place du réfrigérateur, ne pas endommager le circuit du gaz réfrigérant.
- Ne pas stocker dans cet appareil des substances explosives telles que des aérosols contenant des gaz propulseurs inflammables.
- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que:
 - les coins cuisines réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels;
 - les fermes et l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel;
 - les environnements de type chambres d'hôtes;
 - la restauration et autres applications similaires hormis la vente au détail.

- Si la prise ne correspond pas à la fiche du réfrigérateur, elle doit être remplacée par le fabricant, par un technicien ou par des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
- Le câble électrique de votre réfrigérateur est muni d'une fiche de mise à la terre spéciale. Celle-ci doit être branchée à une prise mise à la terre avec un disjoncteur de 16 ampères en amont. Si votre logement ne comporte pas de prise de ce type, prière d'en faire installer une par un électricien qualifié.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- **Les enfants âgés de 3 à 8 ans sont autorisés à charger et décharger les appareils de réfrigération. Le nettoyage et l'entretien des appareils de réfrigération ne doit pas être fait par des enfants. Les très jeunes enfants (0-3 ans) ne doivent pas utiliser les appareils de réfrigération, les**

jeunes enfants (3-8 ans) doivent faire l'objet d'une surveillance continue lorsqu'ils utilisent **les appareils de réfrigération**, les enfants plus âgés (8-14 ans) et les personnes vulnérables peuvent utiliser **les appareils de réfrigération** en toute sécurité à condition d'être supervisés ou d'avoir reçu des instructions appropriées concernant leur utilisation. Les personnes très vulnérables ne doivent pas utiliser **les appareils de réfrigération** à moins de faire l'objet d'une surveillance continue.

- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- **MISE EN GARDE:** Remplir le bac à glaçons uniquement avec de l'eau potable.

Pour éviter la contamination des aliments, il y a lieu de respecter les instructions suivantes :

- Des ouvertures de la porte de manière prolongée sont susceptibles d'entraîner une augmentation significative de température des compartiments de l'appareil.
- Nettoyer régulièrement les surfaces susceptibles d'être contact avec les aliments et les systèmes d'évacuation accessibles.
- Entreposer la viande et le poisson crus dans les bacs du réfrigérateur qui conviennent, de telle sorte que ces denrées ne soient pas en contact avec

d'autres aliments ou qu'elles ne s'égouttent pas sur les autres aliments.

- Les compartiments des denrées congelées deux étoiles conviennent à la conservation des aliments pré-congelés, à la conservation ou à la fabrication de crème glacée et de glaçons.
- Les compartiments «une, deux et trois étoiles» ne conviennent pas pour la congélation des denrées alimentaires fraîches.
- Si l'**appareil de réfrigération** demeure vide de manière prolongée, le mettre hors tension, en effectuer le dégivrage, le nettoyer, le sécher, et laisser la porte ouverte pour prévenir le développement de moisissures à l'intérieur de l'appareil.

1.2 Avertissements relatifs à l'installation

Avant d'utiliser votre réfrigérateur-congélateur pour la première fois, prière de vérifier les points suivants:

- La tension de fonctionnement de votre réfrigérateur-congélateur est de 220/240 V à 50 Hz.
- Attendez 3 heures avant de brancher l'appareil, afin de garantir des performances optimales.
- La fiche doit rester accessible après l'installation.
- Votre réfrigérateur-congélateur peut dégager une odeur lors de sa première mise en marche. Ceci est normal et cette odeur se dissipera lorsque votre réfrigérateur-congélateur commencera à refroidir.
- Avant de brancher votre réfrigérateur-congélateur, vérifier que les informations figurant sur la plaque signalétique (tension et puissance raccordée) correspondent à celles de l'alimentation secteur. En cas de doute, consulter un électricien qualifié.
- Insérer la fiche dans une prise dotée d'une mise à la terre correcte. Si la prise ne dispose pas de contact de terre ou si la fiche ne correspond pas, nous recommandons de consulter un électricien qualifié pour obtenir de l'aide.
- L'appareil doit être raccordé avec une prise à fusible correctement installée. L'alimentation électrique (CA) et la tension au niveau du point de fonctionnement doivent correspondre aux informations indiquées sur la plaque signalétique de l'appareil (celle-ci se trouve sur la gauche à l'intérieur de l'appareil).
- Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages résultant d'une utilisation sans mise à la terre.
- Placer votre réfrigérateur-congélateur à l'abri de la lumière directe du soleil.
- Votre réfrigérateur-congélateur ne doit jamais être utilisé à l'extérieur ou exposé à la pluie.

- Votre appareil doit être placé à une distance d'au moins 50 cm de tout poêle, four à gaz et radiateur de chauffage et à au moins 5 cm de tout four électrique.
- Si votre réfrigérateur-congélateur est placé à proximité d'un congélateur, une distance d'au moins 2 cm doit les séparer afin d'éviter la formation d'humidité au niveau de sa surface externe.
- Ne pas couvrir le corps ou le dessus du réfrigérateur-congélateur avec une nappe ou un napperon. Ceci risquerait d'altérer ses performances.
- Un intervalle d'au moins 150 mm est requis au-dessus de l'appareil. Ne rien placer sur l'appareil.
- Ne pas poser d'objets lourds sur l'appareil.
- Nettoyer soigneusement l'appareil avant toute utilisation (voir Nettoyage et entretien).
- Avant d'utiliser votre réfrigérateur-congélateur, essuyer tous ses éléments avec une solution composée d'eau chaude et d'une cuillère à café de bicarbonate de soude. Rincer ensuite à l'eau claire et sécher. Remettre tous les éléments du réfrigérateur-congélateur en place après les avoir nettoyés.
- La procédure d'installation dans un bloc-cuisine est indiquée dans la notice d'installation. Ce produit est destiné à être utilisé dans des blocs-cuisines appropriés uniquement.

1.3 En cours d'utilisation

- Ne pas raccorder votre réfrigérateur-congélateur à l'alimentation secteur à l'aide d'une rallonge.
- Ne pas utiliser de fiches endommagées, tordues ou anciennes.
- Ne pas tirer, tordre ou endommager le cordon.
- N'utilisez pas d'adaptateur.
- Cet appareil est destiné à être utilisé par des adultes. Ne pas autoriser des enfants à jouer avec l'appareil ou à se suspendre à la porte.

- Ne jamais toucher le cordon/la fiche d'alimentation avec des mains humides. Ceci pourrait provoquer un court-circuit ou un choc électrique.
- Ne pas placer de bouteilles en verre ou de canettes dans le compartiment à glaçons car ils exploseront lorsque le contenu gèlera.
- Ne pas placer de matière explosive ou inflammable dans votre réfrigérateur. Ranger les boissons présentant une forte teneur en alcool verticalement dans le compartiment réfrigérateur et s'assurer que leurs bouchons sont hermétiquement fermés.
- Ne pas toucher la glace en la retirant du compartiment à glaçons. La glace peut provoquer des brûlures et/ou des coupures.
- Ne pas toucher les aliments congelés avec des mains humides. Ne pas manger de la glace ou des glaçons immédiatement après les avoir sortis du compartiment à glaçons.
- Ne pas recongeler des aliments décongelés. Ceci pourrait provoquer des problèmes de santé comme une intoxication alimentaire.

Anciens réfrigérateurs et réfrigérateurs hors d'usage

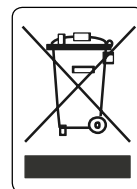
- Si l'ancien réfrigérateur ou congélateur est équipé d'un système de verrouillage, briser ou retirer ce dernier avant la mise au rebut car des enfants pourraient s'enfermer à l'intérieur de manière accidentelle.
- Les anciens réfrigérateurs et congélateurs contiennent des matériaux d'isolation et des agents frigorigènes avec des chlorofluorocarbures. Par conséquent, attention à ne pas nuire à l'environnement lors de leur mise au rebut.

Déclaration CE de conformité

Nous déclarons que nos produits sont conformes aux directives, décisions et réglementations européennes en vigueur et aux exigences répertoriées dans les normes référencées.

Mise au rebut de votre ancien appareil

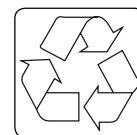
Le symbole sur le produit ou sur son emballage indique que ce produit ne doit pas être traité comme un déchet ménager.



Il doit être transporté dans un point de collecte adapté au recyclage des équipements électriques et électroniques. La mise au rebut correcte de ce produit permet d'éviter toute conséquence négative éventuelle sur l'environnement et la santé, qui pourrait autrement être entraînée par une gestion des déchets inappropriée de ce produit. Pour obtenir des informations détaillées sur le recyclage de ce produit, contacter votre mairie, le centre de traitement des déchets ménagers ou le magasin dans lequel ce produit a été acheté.

Emballage et Environnement

Les matériaux d'emballage protègent votre machine des dommages pouvant survenir pendant le transport. Les matériaux d'emballage sont respectueux de l'environnement car ils sont recyclables. L'utilisation de matériaux recyclés réduit la consommation de matières premières et donc la production de déchets.

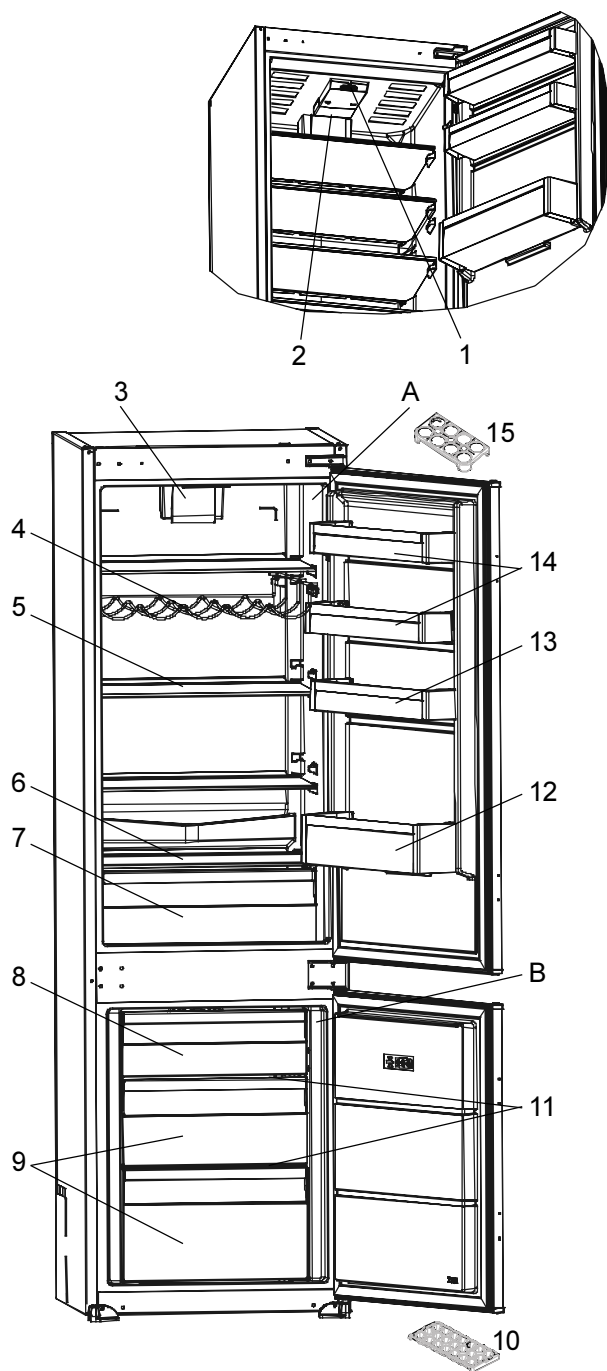


Remarques :

- Il convient de lire attentivement le manuel d'instructions avant d'installer et d'utiliser l'appareil. Nous ne sommes pas responsables des dommages dus à une mauvaise utilisation.
- Il convient de suivre toutes les instructions de l'appareil et du manuel d'instructions et de conserver ce manuel en lieu sûr pour pouvoir résoudre les problèmes pouvant survenir à l'avenir.
- Cet appareil a été conçu pour être utilisé dans les maisons et il ne peut être utilisé que dans des environnements domestiques et aux fins prévues. Il ne convient pas à une utilisation commerciale ou commune. Une telle utilisation entraînerait l'annulation de la garantie de l'appareil et notre société n'est pas responsable des pertes éventuelles.

- Cet appareil a été conçu pour être utilisé dans les maisons et il ne convient qu'au refroidissement/à la conservation des aliments. Il ne convient pas à une utilisation commerciale ou commune et/ou pour stocker toute autre substance que de la nourriture. Dans le cas contraire, notre société n'est pas responsable des pertes éventuelles.

2 DESCRIPTION DE L'APPAREIL



 Cette présentation des parties de l'appareil est fournie à titre informatif uniquement. Les parties peuvent varier en fonction du modèle d'appareil.

- A) Compartiment réfrigérateur
 - B) Compartiment congélateur
 - 1) Thermostat
 - 2) Ampoule et protection de la lampe
 - 3) Brasseur d'air *
 - 4) Clayettes réfrigérateur
 - 5) Étagère à vin *
 - 6) Couvercle du compartiment à légumes
 - 7) Compartiment à légumes
 - 8) Couvercle supérieur du congélateur / Tiroir supérieur du congélateur
 - 9) Tiroirs du congélateur
 - 10) Bac à glaçons
 - 11) Clayettes en verre du congélateur *
 - 12) Balconnet à bouteilles
 - 13) Balconnet de porte réglable * / Balconnet
 - 14) Balconnets
 - 15) Support porte-œufs
- * Sur certains modèles

Remarques générales:

Compartiment des aliments frais (réfrigérateur) :

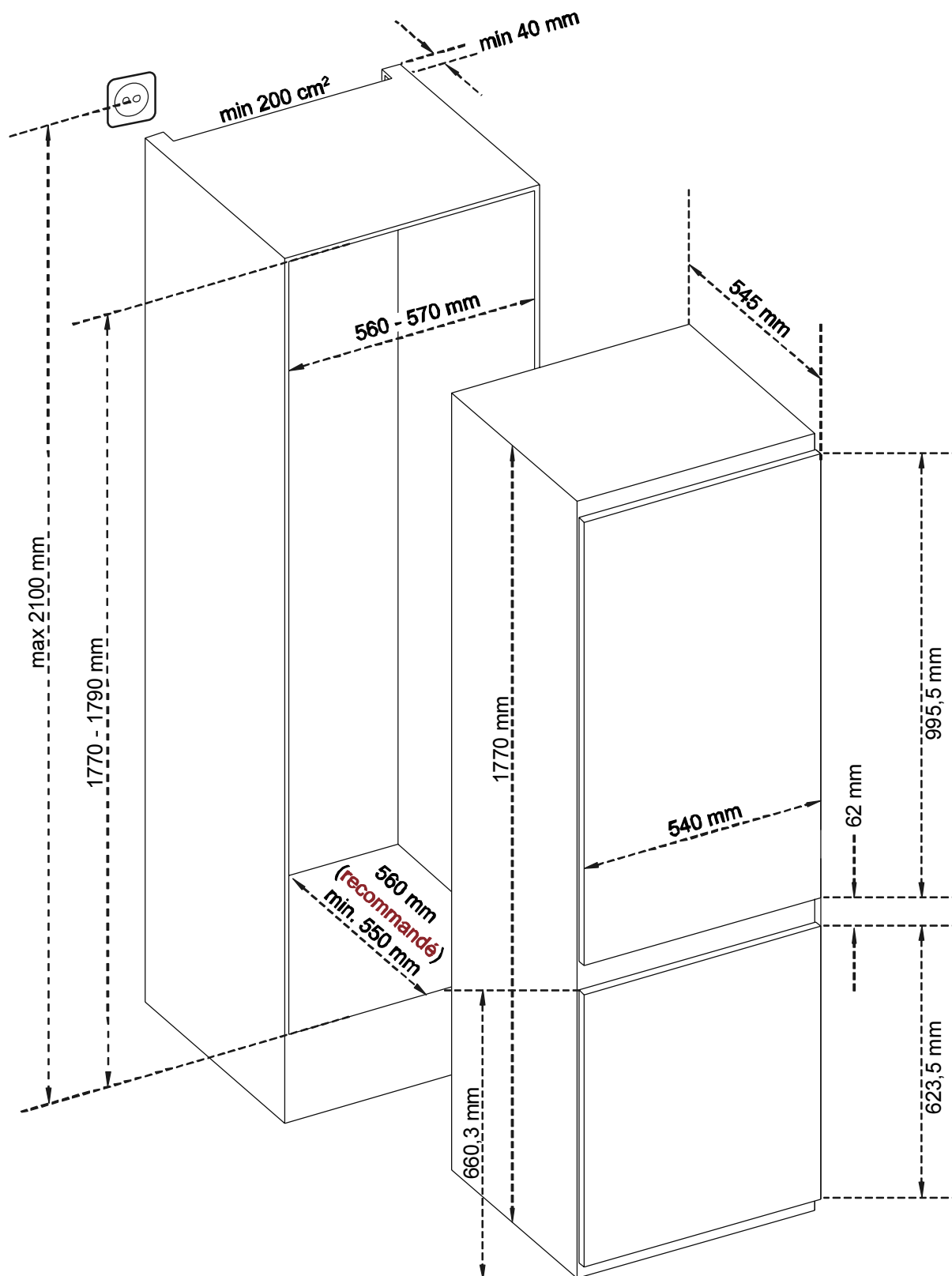
L'utilisation la plus efficace de l'énergie est assurée dans la configuration avec les tiroirs dans la partie inférieure de l'appareil, et les étagères uniformément réparties. La position des bacs de porte n'affecte pas la consommation d'énergie.

Compartiment congélation (congélateur) :

L'utilisation la plus efficace de l'énergie est assurée dans la configuration où les tiroirs et les bacs sont en position de stock.

2.1 Dimensions

* 1770 - 1778 pour couvercle métallique



3 UTILISATION DE L'APPAREIL

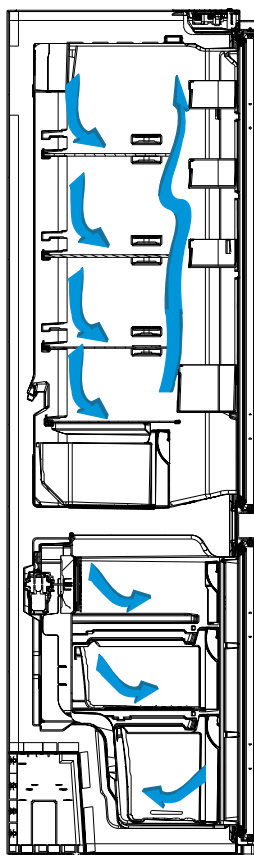
3.1 Informations relatives à la technologie sans givre

Les réfrigérateurs sans gel présentent un système de fonctionnement différent des réfrigérateurs statiques.

Dans les réfrigérateurs classiques (statiques), l'humidité qui pénètre dans le réfrigérateur lors de l'ouverture de la porte et l'humidité de la nourriture entraînent une accumulation de gel dans le compartiment congélateur. Pour supprimer le gel et la glace du compartiment congélateur, il convient d'arrêter régulièrement le réfrigérateur, de placer la nourriture congelée dans un conteneur réfrigéré séparé, puis de retirer la glace du compartiment congélateur.

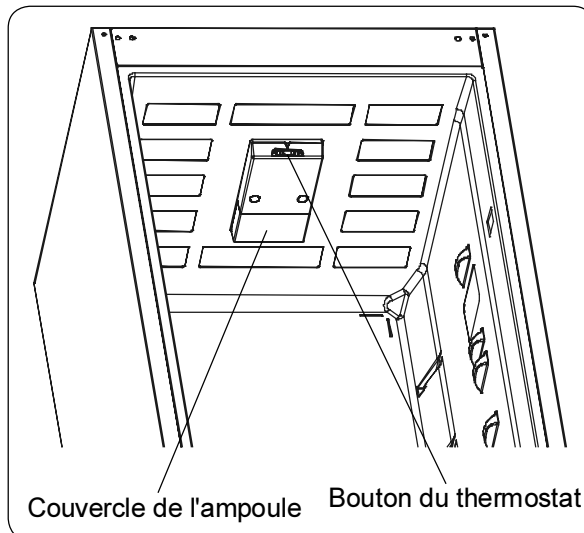
La situation est complètement différente dans les réfrigérateurs sans gel. Un ventilateur intégré souffle de l'air sec et froid de manière régulière à travers les compartiments congélateur et fraîcheur. L'air froid est réparti de manière uniforme entre les clayettes, garantissant le refroidissement homogène de tous les aliments, ce qui empêche l'humidité et toute accumulation et de gel.

Par conséquent, le réfrigérateur sans gel est facile d'utilisation, propose un volume important et présente un aspect élégant.



3.2 Réglage du thermostat

Le thermostat régule automatiquement la température à l'intérieur des compartiments réfrigérateur et congélateur. Des températures plus fraîches peuvent être obtenues en tournant le bouton sur des valeurs supérieures, de 1 à 5.



Paramètres du thermostat

- Mettre le bouton dans une position basse/intermédiaire, jusqu'à 3, pour une conservation à court terme de la nourriture dans l'appareil.
- Mettre le bouton dans une position intermédiaire, 3 ou 4, pour une conservation à long terme de la nourriture dans l'appareil.
- Mettre le bouton dans une position 5, pour congeler des aliments frais. L'appareil fonctionne plus longtemps. Une fois les aliments congelés, revenez à la position précédente.

3.3 Avertissements relatifs au réglage de la température

- Il n'est pas recommandé d'utiliser le réfrigérateur dans des environnements dont la température est inférieure à 10 °C pour ménager son efficacité.
- Les réglages de température doivent être effectués en fonction de la fréquence d'ouverture de la porte, de la quantité de nourriture conservée dans le réfrigérateur et de la température ambiante de la pièce où il se trouve.

- Pour que le réfrigérateur atteigne sa température de fonctionnement après avoir été connecté au secteur, ne pas ouvrir les portes fréquemment ou conserver des quantités importantes de nourriture dans le réfrigérateur. Noter qu'en fonction de la température ambiante, il se peut que le réfrigérateur atteigne sa température de fonctionnement au bout de 24 heures.
- Une fonction de temporisation de 5 minutes s'applique pour empêcher tout dommage au compresseur du réfrigérateur lors de la connexion ou la déconnexion au secteur ou en cas de panne de courant. Le réfrigérateur commence à fonctionner normalement après 5 minutes.
- L'appareil a été conçu pour fonctionner dans l'intervalle de température ambiante ($T/N = 16^{\circ}\text{C} - 43^{\circ}\text{C}$) préconisé dans les normes, conformément à la classe climatique indiquée sur l'étiquette d'information. Nous ne recommandons pas d'utiliser l'appareil en dehors des limites de température indiquées pour ménager l'efficacité du refroidissement. Consulter les avertissements associés.

Classe Climatique et signification :

T (tropical) : Cet appareil frigorifique est destiné à être utilisé à des températures ambiantes comprises entre 16°C et 43°C .

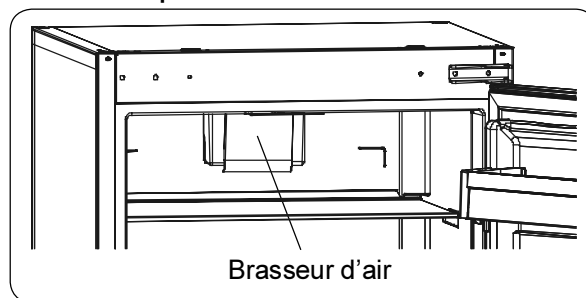
ST (subtropical) : Cet appareil frigorifique est destiné à être utilisé à des températures ambiantes comprises entre 16°C et 38°C .

N (tempéré) : Cet appareil frigorifique est destiné à être utilisé à des températures ambiantes comprises entre 16°C et 32°C .

SN (Tempéré étendu) : Cet appareil frigorifique est destiné à être utilisé à des températures ambiantes comprises entre 10°C et 32°C .

Brasseur d'air (le cas échéant)

Ne pas bloquer les ouvertures d'entrée et de sortie de l'air lorsque des aliments sont stockés, car cela perturbe la circulation d'air induite par le brasseur d'air.

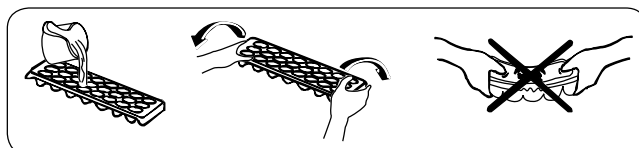


3.4 Accessoires

Les descriptions visuelles et textuelles de la section relatives aux accessoires peuvent varier selon le modèle de votre appareil.

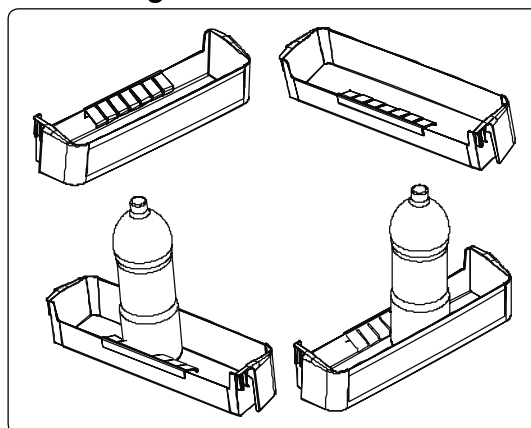
3.4.1 Bac à glaçons

- Remplir le bac à glaçons d'eau et le placer dans le compartiment congélateur.
- Une fois que l'eau a complètement gelé, il est possible de tordre le bac à glaçons comme indiqué pour retirer les glaçons.

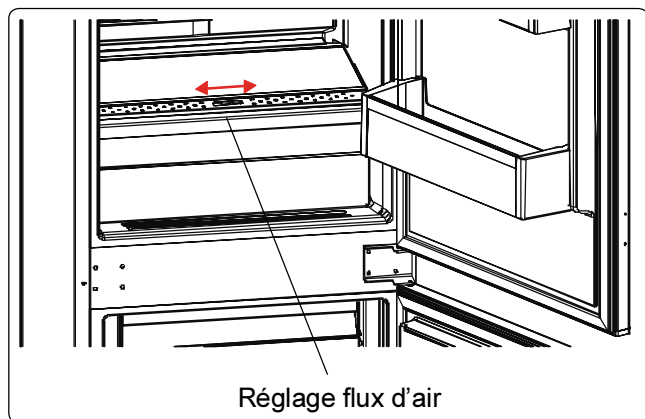


3.4.2 Porte-bouteille (Sur certains modèles)

Utiliser le porte-bouteille pour empêcher les bouteilles de glisser ou de tomber.



3.4.3 Réglage flux d'air (Sur certains modèles)



Si le compartiment à légumes est plein, le réglage flux d'air situé à l'avant du compartiment doit être ouvert. Ceci permet la pénétration de l'air dans le compartiment à légumes et le contrôle du taux d'humidité afin d'augmenter la durée de vie des aliments.

Le cadran situé à l'arrière de la clayette doit être ouvert si de la condensation apparaît sur la clayette en verre.

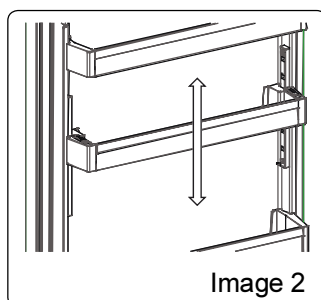
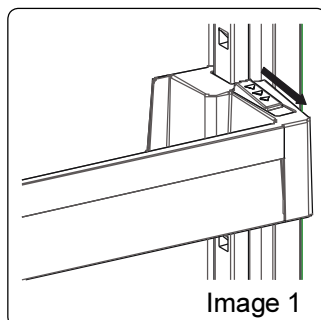
3.4.4 Balconnet réglable (Sur certains modèles)

Six réglages de hauteur différents peuvent être effectués afin d'obtenir les zones de rangement nécessaires grâce au balconnet réglable.

Pour modifier la position du balconnet réglable:

Maintenir le fond du balconnet et tirer les languettes situées sur les côtés du balconnet dans le sens de la flèche. (Image 1)

Positionner le balconnet à la hauteur requise en le déplaçant vers le haut et le bas. Une fois le balconnet à la position souhaitée, relâcher les languettes situées sur les côtés (Image 2). Avant de lâcher le balconnet,



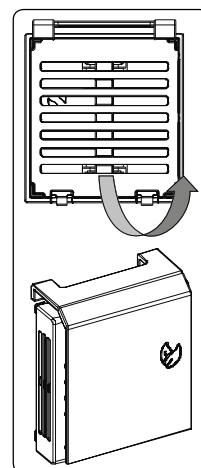
exercer une pression vers le haut et le bas pour s'assurer qu'il est parfaitement en place.

Remarque : Si le balconnet est chargé, avant de le déplacer il faut le soutenir par le fond. Dans le cas contraire, le balconnet pourrait sortir des rails en raison de son poids. Ceci pourrait endommager le balconnet ou les rails.

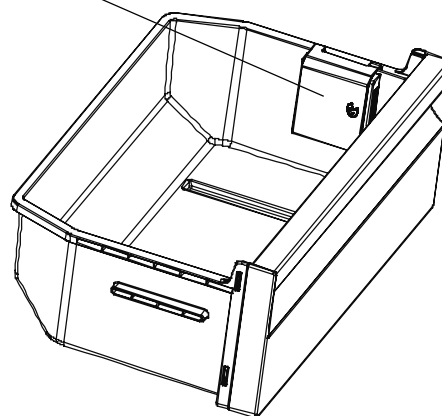
3.4.5 Maxi Fresh Preserver (Sur certains modèles)

La technologie Maxi Fresh Preserver permet d'éliminer l'éthylène (un bioproduit émis naturellement par les aliments frais) et les odeurs désagréables du compartiment à légumes. De cette manière, les aliments restent frais plus longtemps.

- Le Maxi Fresh Preserver doit être nettoyé une fois par an. Le filtre doit être placé au four à 65 °C pendant 2 heures.
- Pour nettoyer le filtre, retirer le couvercle arrière du boîtier du filtre en le tirant dans le sens de la flèche.
- Le filtre ne doit pas être lavé avec de l'eau ou un quelconque détergent.



Maxi Fresh Preserver
(sur certains modèles)



4 RANGEMENT DES ALIMENTS

4.1 Compartiment du réfrigérateur

- Pour diminuer l'humidité et éviter la formation de givre associée, toujours ranger les aliments dans des récipients fermés dans le réfrigérateur. Le givre a tendance à se concentrer dans les parties les plus froides où l'humidité des aliments s'évapore et, au fil du temps, votre appareil nécessitera un dégivrage plus fréquent.
- Ne jamais placer d'aliments chauds dans le réfrigérateur. Les aliments chauds doivent refroidir à température ambiante et être disposés de façon à permettre une circulation adéquate de l'air dans le compartiment réfrigérateur.
- S'assurer qu'aucun élément n'est en contact direct avec la paroi arrière de l'appareil car du givre risque de se former et l'emballage de coller à cette dernière. Ne pas ouvrir fréquemment la porte du réfrigérateur.
- Il est recommandé que la viande et le poisson vidé soient placés dans un emballage hermétique et mis sur la clayette en verre située juste au-dessus du bac à légumes où l'air est plus frais, ce qui offre des conditions de conservation optimales.
- Ranger les fruits et les légumes en vrac dans le compartiment à légumes.
- Le fait de séparer les fruits et les légumes permet d'éviter aux légumes sensibles à l'éthylène (légumes-feuilles, brocolis, carottes, etc.) d'être altérés par les fruits générateurs d'éthylène (bananes, pêches, abricots, figues, etc.).
- Ne pas placer de légumes humides dans le réfrigérateur.
- La durée de conservation de l'ensemble des aliments dépend de leur qualité initiale et du respect d'un cycle de réfrigération ininterrompu avant leur rangement dans le réfrigérateur.

- Pour éviter toute contamination croisée, ne pas ranger la viande avec des fruits et des légumes. L'eau s'écoulant de la viande risque de contaminer les autres produits du réfrigérateur. Les produits carnés doivent être emballés et les coulures sur les clayettes doivent être nettoyées.
- Ne pas placer d'aliments sur le passage du flux d'air.
- Consommer les aliments emballés avant la date d'expiration recommandée.



REMARQUE : Les pommes de terre, les oignons et l'ail ne doivent pas être rangés dans le réfrigérateur.

- Pour des conditions de travail normales, il suffira de régler la température de votre réfrigérateur à +4 °C.
- La température du compartiment réfrigérateur doit être comprise entre 0 et 8 °C, les aliments frais en dessous de 0 °C sont glacés et pourrissent, la charge bactérienne augmente au-dessus de 8 °C et les aliments se détériorent.
- Ne mettez pas immédiatement les aliments chauds dans le réfrigérateur, attendez que la température diminue à l'extérieur. Les aliments chauds augmentent le degré de votre réfrigérateur et peuvent provoquer une intoxication alimentaire et une altération inutile des aliments.
- La viande, le poisson, etc. doivent être conservés dans le compartiment le plus réfrigéré des aliments, et le compartiment des légumes est préférable pour ranger les légumes. (si disponible)
- Pour éviter la contamination croisée, les produits à base de viande et les fruits et légumes ne doivent pas être rangés ensemble.
- Les aliments doivent être placés au réfrigérateur dans des récipients fermés ou couverts pour éviter l'humidité et les odeurs.

Le tableau ci-dessous est un guide rapide indiquant comment ranger le plus efficacement les aliments dans le compartiment réfrigérateur.

Aliment	Durée de conservation maximale	Méthode et lieu de conservation
Légumes et fruits	1 semaine	Bac à légumes
Viande et poisson	2 à 3 jours	Emballer dans un film ou des sacs plastiques ou dans une boîte conçue pour la viande et ranger sur la clayette en verre
Fromage frais	3 à 4 jours	Sur le balconnet indiqué
Beurre et margarine	1 semaine	Sur le balconnet indiqué
Produits en bouteille, par exemple lait et yaourt	Jusqu'à la date d'expiration recommandée par le producteur	Sur le balconnet indiqué
Œufs	1 mois	Sur le balconnet à œufs indiqué
Aliments cuits	2 jours	Toutes les clayettes

4.2 Compartiment congélateur

- Le congélateur est utilisé pour stocker des aliments congelés, congeler des aliments frais et faire des glaçons.
- Pour congeler des aliments frais; emballer et sceller correctement les aliments frais, en d'autres mots l'emballage doit être étanche à l'air et ne pas fuir. Les sacs congélateurs, les sacs en polyéthylène renforcé d'aluminium et les conteneurs en plastique sont idéaux.
- Ne pas ranger des aliments frais à côté d'aliments congelés car cela risquerait de faire fondre les aliments congelés.
- Avant de congeler des aliments frais, les diviser en portions de façon à pouvoir les consommer en une seule fois.
- Consommer les aliments congelés rapidement après leur décongélation

- Ne jamais placer d'aliments chauds dans le compartiment congélateur car ils risqueraient de faire fondre les aliments congelés.
- Toujours respecter les instructions du fabricant figurant sur l'emballage des aliments lorsque l'on stocke des aliments congelés. En l'absence d'informations, ne pas conserver les aliments plus de 3 mois à compter de la date d'achat.
- Lors de l'achat d'aliments congelés, s'assurer qu'ils ont été conservés dans des conditions adéquates et que leur emballage n'est pas endommagé.
- Les aliments congelés doivent être transportés dans des conteneurs adéquats et placés dans le congélateur dès que possible.
- Ne pas acheter d'aliments congelés si leur emballage présente des signes d'humidité et un gonflement anormal. Il est alors probable qu'ils ont été conservés à une température inappropriée et que leur contenu est altéré.
- La durée de conservation des aliments congelés dépend de la température ambiante, du paramètre du thermostat, de la fréquence d'ouverture de la porte, du type de nourriture et de la durée requise pour transporter le produit du magasin à votre domicile. Toujours suivre les instructions imprimées sur l'emballage et ne jamais dépasser la durée de conservation maximale indiquée.
- La quantité maximale d'aliments frais (en kg) qui peut être congelée en 24 heures est indiquée sur l'étiquette de l'appareil.
- Pour utiliser la capacité maximale du compartiment congélateur, utiliser les clayettes en verre pour les sections supérieure et centrale et le tiroir inférieur pour la section du bas.
- Pour plus de célérité, utilisez l'étagère de congélation rapide pour les denrées domestiques (et celles à congeler rapidement) en raison de la plus grande capacité de l'étagère de congélation.

L'étagère de congélation rapide est le tiroir inférieur du compartiment congélateur.

REMARQUE : La porte du congélateur s'ouvre difficilement après la fermeture immédiate de la porte. Une fois l'équilibre de température atteint, la porte s'ouvrira facilement.

Remarque importante :

- Ne jamais recongeler des aliments décongelés.
- Le goût de certaines épices utilisées dans les plats cuisinés (anis, basilic, cresson, vinaigre, mélange d'épices, gingembre, ail, oignon, moutarde, thym, marjolaine, poivre noir, etc.) change et se renforce en cas de conservation pendant une période prolongée. Par conséquent, ajouter de petites quantités d'épices aux aliments à congeler ou mettre les épices souhaitées une fois les aliments décongelés.
- La durée de conservation des aliments dépend du type de graisse utilisée. Les graisses adéquates sont la margarine, la graisse de veau, l'huile d'olive et le beurre. L'huile d'arachide et la graisse de porc sont inappropriées.
- La nourriture sous forme liquide doit être congelée dans des gobelets en plastique et les autres aliments dans des films ou sacs en plastique.



Le tableau ci-dessous est un guide rapide indiquant comment ranger le plus efficacement les aliments dans le compartiment congélateur.

Viande et poisson	Préparation	Durée de conservation maximale (mois)
Steak	Emballer dans du papier aluminium	6 à 8
Agneau	Emballer dans du papier aluminium	6 à 8
Rôti de veau	Emballer dans du papier aluminium	6 à 8
Cubes de veau	En petite portion	6 à 8
Cubes d'agneau	En petite portion	4 à 8
Viande hachée	Dans son emballage, sans épices	1 à 3
Abats (morceaux)	En petite portion	1 à 3
Saucisson / Salami	Doit être conservé emballé, même s'il comporte une peau	
Poulet et dinde	Emballer dans du papier aluminium	4 à 6
Oie et canard	Emballer dans du papier aluminium	4 à 6
Chevreuril, lapin, sanglier	En portions de 2,5 kg ou sous forme de filets	6 à 8
Poisson d'eau douce (saumon, carpe, truite, poisson-chat)	Après avoir vidé le poisson et nettoyé ses écailles, le laver et le sécher. Si nécessaire, retirer la queue et la tête.	2
Poissons maigres (bar, turbot, limande)		4
Poissons gras (thon, maquereau, tassergal, anchois)		2 à 4
Crustacés	Nettoyer et placer dans un sac	4 à 6
Caviar	Dans son emballage ou dans un récipient en aluminium ou en plastique	2 à 3
Escargots	Dans de l'eau salée ou dans un récipient en aluminium ou en plastique	3
 REMARQUE : La viande décongelée doit être cuisinée comme de la viande fraîche. Si la viande n'est pas cuisinée après avoir été décongelée, elle ne doit pas être recongelée.		

Légumes et fruits	Préparation	Durée de conservation maximale (mois)
Haricots verts et haricots	Laver, couper en petits morceaux et porter à ébullition	10 à 13
Pois	Écosser, laver et porter à ébullition	12
Chou	Nettoyer et porter à ébullition	6 à 8
Carotte	Nettoyer, couper en tranches et porter à ébullition	12
Poivrons	Couper la tige, couper en deux morceaux, retirer l'intérieur et porter à ébullition	8 à 10
Épinard	Laver et porter à ébullition	6 à 9
Chou-fleur	Retirer les feuilles, couper le cœur en morceaux et laisser tremper quelques instants dans l'eau avec un peu de jus de citron	10 à 12

Légumes et fruits	Préparation	Durée de conservation maximale (mois)
Aubergines	Couper en morceaux de 2 cm après lavage	10 à 12
Maïs	Nettoyer et emballer avec la tige ou sous forme de grains de maïs doux	12
Pommes et poires	Peler et trancher	8 à 10
Abricots et pêches	Couper en deux morceaux et retirer le noyau	4 à 6
Fraises et mûres	Laver et équeuter	8 à 12
Fruits cuits	Ajouter 10 % de sucre dans le récipient	12
Prunes, cerises	Laver et équeuter	8 à 12

	Durée de conservation maximale (mois)	Durée de décongélation à température ambiante (heures)	Durée de décongélation au four (minutes)
Pain	4 à 6	2 à 3	4 à 5 (220 à 225 °C)
Biscuits	3 à 6	1 à 1,5	5 à 8 (190 à 200 °C)
Pâtes	1 à 3	2 à 3	5 à 10 (220 à 225 °C)
Tarte	1 à 1,5	3 à 4	5 à 8 (190 à 200 °C)
Pâte filo	2 à 3	1 à 1,5	5 à 8 (190 à 200 °C)
Pizza	2 à 3	2 à 4	15 à 20 (200 °C)

Produits laitiers	Préparation	Durée de conservation maximale (mois)	Conditions de conservation
Lait en pack (homogénéisé)	Dans son propre emballage	2 à 3	Lait, dans son emballage
Fromage, en dehors du fromage blanc	En tranches	6 à 8	L'emballage d'origine peut être utilisé pour un stockage pendant une courte période. Conserver emballé dans du papier aluminium pour de plus longues périodes.
Beurre, margarine	Dans son emballage	6	

5 NETTOYAGE ET ENTRETIEN

 Débrancher l'appareil de l'alimentation électrique avant de le nettoyer.

 Ne pas nettoyer votre appareil en versant de l'eau dessus.

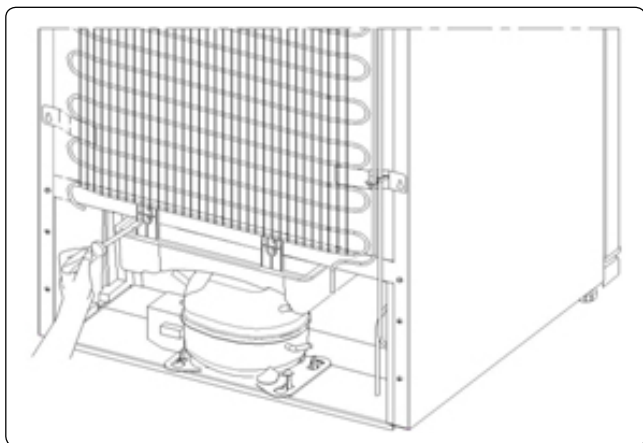
 Ne pas utiliser de produits, de détergents ou de savons abrasifs pour nettoyer l'appareil. Après avoir procédé au lavage, rincer à l'eau claire et sécher soigneusement. Lorsque le nettoyage est terminé, rebrancher la fiche sur l'alimentation électrique avec les mains sèches.

- S'assurer que l'eau ne pénètre pas dans le boîtier de la lampe et dans d'autres composants électriques.
- L'appareil doit être nettoyé régulièrement à l'aide d'une solution à base de bicarbonate de soude et d'eau tiède.
- Nettoyer les accessoires séparément à la main avec du savon et de l'eau. Ne pas laver les accessoires au lave-vaisselle.
- Nettoyer le condenseur avec une brosse au moins deux fois par an. Ceci permet de réaliser des économies d'énergie et d'améliorer le rendement.



L'alimentation électrique doit être débranchée pendant le nettoyage.

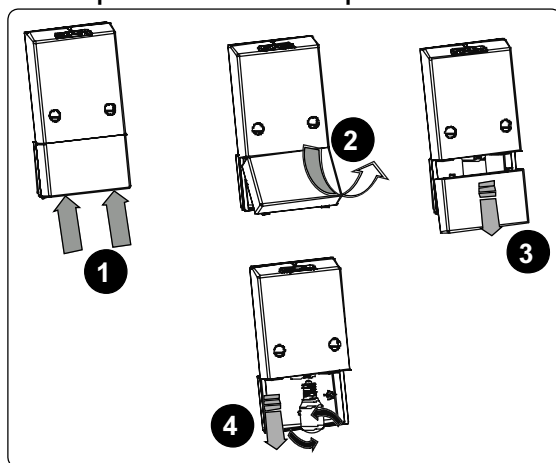
5.1 Décongélation



- Votre réfrigérateur exécute un dégivrage automatique. L'eau résultant du dégivrage s'écoule par la goulotte de collecte d'eau pour tomber dans le récipient d'évaporation situé derrière votre réfrigérateur où elle s'évapore.
- S'assurer que la fiche de votre réfrigérateur est débranchée avant de nettoyer le récipient d'évaporation.
- Ôter le récipient d'évaporation en retirant les vis comme indiqué. Le nettoyer à l'eau savonneuse à intervalles réguliers. Ceci évitera la formation d'odeurs.

5.2 Remplacement de l'ampoule

⚠ Remarque importante : Débrancher l'appareil de l'alimentation électrique avant de procéder au remplacement.



1. Appuyer sur les crochets du cache de l'ampoule. (Fig. 1)
2. Ouvrir le cache de l'ampoule dans le sens de la flèche lorsque les crochets supérieurs sortent du boîtier. (Fig. 2)
3. Sortir le cache dans le sens de la flèche et le retirer. (Fig. 3)
4. Tourner l'ampoule dans le sens antihoraire et la retirer. (Fig. 4)
5. Remplacer l'ampoule existante par une nouvelle ampoule de 15 W maximum. (Fig. 4)
6. Exécuter les étapes dans l'ordre inverse.
7. Après avoir attendu 5 minutes, brancher l'appareil.

Remplacement de l'éclairage LED

 Pour remplacer ces LED, prière de contacter le service après-vente agréé.

6 TRANSPORT ET CHANGEMENT DE PLACE

6.1 Transport et changement de place

- L'emballage d'origine et la mousse peuvent être conservés pour transporter de nouveau l'appareil (de façon optionnelle).
- Envelopper votre appareil avec un emballage épais, des sangles ou des cordes solides et suivre les instructions de transport figurant sur l'emballage.
- Retirer toutes les pièces amovibles (les bacs congélateurs, les bacs à glaçons, etc.) ou les fixer dans l'appareil à l'aide de ruban adhésif pour éviter les chocs en cas de changement de place ou de transport.

 Toujours transporter votre appareil en position verticale.

7 AVANT DE CONTACTER LE SERVICE APRÈS-VENTE

En cas de problème avec le réfrigérateur, prière de vérifier ce qui suit avant de contacter le service après-vente.

Votre réfrigérateur ne fonctionne pas

Vérifier si :

- Votre réfrigérateur est branché et sous tension
- Le fusible a sauté
- Le paramètre du thermostat se trouve en position « 1 ».
- La prise est défectueuse. Pour vérifier cela, brancher un autre appareil en état de marche sur la même prise.

Votre réfrigérateur fonctionne mal

Vérifier si :

- L'appareil est trop chargé.
- Les portes sont correctement fermées.
- De la poussière se trouve sur le condenseur.
- Une distance adéquate sépare l'appareil et les murs adjacents

Votre réfrigérateur fonctionne bruyamment

Les bruits suivants peuvent être entendus pendant le fonctionnement normal de l'appareil.

Un bruit de craquement (craquement de glace) se produit :

- Pendant le dégivrage automatique.
- Lorsque l'appareil se refroidit ou se réchauffe (en raison de la dilatation du matériau).

Un cliquetis se produit : Lorsque le thermostat allume/éteint le compresseur.

Bruit de moteur : Indique que le compresseur fonctionne normalement. Le compresseur peut provoquer plus de bruit pendant une courte période lorsqu'il se met en marche pour la première fois.

Un bruit de bouillonnement et un clapotis se produisent : Ceci est dû au flux du réfrigérant dans les tuyaux du système.

Un bruit d'écoulement d'eau se

produit : Ceci est dû à l'eau s'écoulant dans le récipient d'évaporation. Ce bruit est normal pendant le dégivrage.

Un bruit de soufflement se produit :

Pendant le fonctionnement normal du système en raison de la circulation de l'air.

Une accumulation d'humidité se produit dans le réfrigérateur**Vérifier si :**

- L'ensemble des aliments sont emballés correctement. Les emballages doivent être secs avant d'être placés dans le réfrigérateur.
- Les portes du réfrigérateur sont ouvertes fréquemment. L'humidité de la pièce pénètre dans le réfrigérateur à chaque fois que les portes sont ouvertes. L'humidité augmente rapidement si les portes sont ouvertes fréquemment, notamment si l'humidité de la pièce est élevée.
- Des gouttelettes d'eau s'accumulent sur la paroi arrière. Ceci est normal après le dégivrage automatique (sur les modèles Static).

Les portes ne s'ouvrent pas ou ne se ferment pas correctement**Vérifier si :**

- De la nourriture ou des emballages empêchent la fermeture de la porte
- Les compartiments des portes, les clayettes et les tiroirs sont parfaitement en place
- Les joints de porte sont cassés ou tordus
- Votre réfrigérateur est de niveau.

Les bords du réfrigérateur en contact avec le joint de porte sont chauds

En été notamment (par temps chaud), les surfaces en contact avec le joint de porte peuvent chauffer pendant le fonctionnement du compresseur. C'est normal.

Remarques importantes :

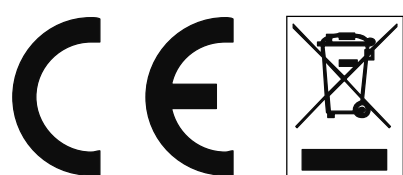
- En cas de coupure d'électricité ou si l'appareil est débranché puis rebranché, le gaz du système de refroidissement se déstabilise ce qui provoque l'ouverture de l'élément thermique de protection du compresseur. Votre réfrigérateur recommence à fonctionner normalement après 5 minutes.
- Si l'appareil n'est pas utilisé pendant une période prolongée (comme pendant les vacances), débrancher la fiche. Dégivrer et nettoyer le réfrigérateur, puis laisser la porte ouverte pour éviter la formation de moisissures et d'odeurs.
- Si le problème persiste après avoir suivi toutes les instructions ci-dessus, prière de consulter votre technicien agréé le plus proche.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique et aux fins énoncées uniquement. Il ne convient pas à une utilisation commerciale ou commune. Si le consommateur utilise l'appareil de façon non conforme aux présentes instructions, nous insistons sur le fait que le fabricant et le vendeur ne pourront être tenus responsables quant à une quelconque réparation ou panne survenant pendant la période de garantie.

8 CONSEILS POUR ÉCONOMISER DE L'ÉNERGIE

1. Installer l'appareil dans une pièce fraîche et bien ventilée, mais pas à la lumière directe du soleil ou à proximité d'une source de chaleur (comme un radiateur ou un four), dans le cas contraire une plaque isolante doit être utilisée.
2. Laisser les aliments et les boissons refroidir avant de les placer dans l'appareil.
3. Placer les aliments en cours de décongélation dans le compartiment du réfrigérateur. La basse température des aliments congelés permettra de refroidir le compartiment du réfrigérateur pendant leur décongélation. Ceci permettra d'économiser de l'énergie. Laisser les aliments décongeler à l'extérieur de l'appareil se traduit par un gaspillage d'énergie.
4. Les boissons et les aliments doivent être conservés fermés dans l'appareil. Dans le cas contraire, l'humidité augmente et, par conséquent, l'appareil utilise plus d'énergie. Conserver les boissons et autre liquides fermés permet de préserver leur odeur et leur goût.
5. Éviter de laisser les portes ouvertes pendant des périodes prolongées et d'ouvrir les portes trop fréquemment car de l'air chaud pénètre alors dans l'appareil et provoque une mise en marche inutile et fréquente du compresseur.
6. Laisser les couvercles des compartiments ayant une température différente (comme les compartiments à légumes et fraîcheur) fermés.
7. Le joint de la porte doit être propre et souple. Remplacer les joints s'ils sont usés.

Blank lined paper for writing.

Blank lined paper for writing.



52327464

