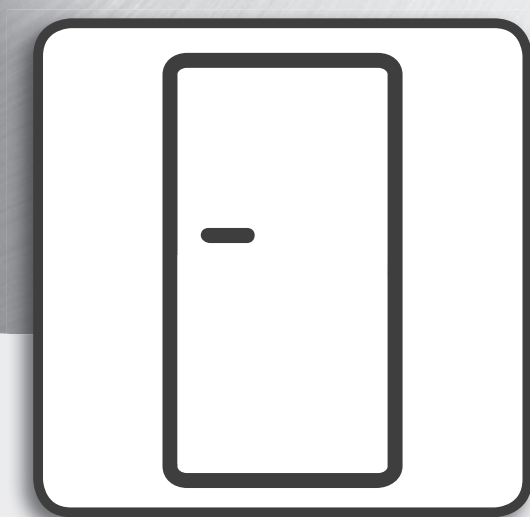




# **Manuel de l'utilisateur**

---

# MANUEL DE L'UTILISATEUR

---

INDEX

|                                                                               |          |
|-------------------------------------------------------------------------------|----------|
| <b>Guide d'utilisation et d'entretien</b>                                     | <b>2</b> |
| <b>Éclairage du réfrigérateur</b>                                             | <b>2</b> |
| Remplacez l'ampoule à DEL (selon le modèle)                                   | 2        |
| Étagères                                                                      | 2        |
| Porte                                                                         | 2        |
| <b>Comment utiliser l'appareil</b>                                            | <b>3</b> |
| Première utilisation                                                          | 3        |
| Compartiment du réfrigérateur et conservation des aliments                    | 3        |
| Comment conserver des aliments frais et des boissons                          | 3        |
| * Compartiment de congélation pour le stockage des aliments (selon le modèle) | 4        |
| Durée de vie utile des aliments à différentes températures                    | 4        |
| * Comment dégivrer le compartiment congélateur (selon le modèle)              | 5        |
| Bruits fonctionnels                                                           | 5        |
| Recommandation si l'appareil n'est pas utilisé                                | 5        |
| <b>Nettoyage et entretien</b>                                                 | <b>6</b> |

## Éclairage du réfrigérateur

Le système d'éclairage à l'intérieur du compartiment réfrigérateur utilise une ampoule LED, ce qui permet un meilleur éclairage ainsi qu'une consommation d'énergie plus faible. Contactez le Service Après-Vente si une ampoule doit être remplacée.

**Important :** L'éclairage du compartiment réfrigérateur s'allume à l'ouverture de la porte.

### Remplacez l'ampoule à DEL (selon le modèle)

Toujours débranchez l'appareil avant de remplacer l'ampoule. Suivez ensuite les consignes concernant le type d'ampoule pour votre appareil. Remplacez l'ampoule par une autre présentant les mêmes caractéristiques, disponible auprès du Service d'assistance technique ou détaillants autorisés.

Ampoule de type 1)

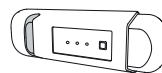
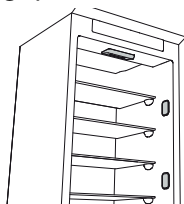
Pour enlever l'ampoule, dévissez-la dans le sens antihoraire, comme illustré sur la figure. Attendez 5 minutes avant de rebrancher l'appareil.

Ampoule à DEL (max 25 W)



Ampoule de type 2)

Si l'appareil a des ampoules DEL, comme illustré sur les figures ci-dessous, contactez le Service d'assistance technique si une ampoule doit être remplacée. Les ampoules DEL durent plus longtemps que les ampoules traditionnelles, améliorent la visibilité à l'intérieur, et sont écologiques.



## Étagères

Tous les tiroirs, les balconnets et toutes les tablettes peuvent être retiré(e)s.

## Porte

### Réversibilité de la porte

Remarque : Le sens d'ouverture des portes peut être modifié. Si cette opération est effectuée par le Service Après-Vente, elle n'est pas couverte par la garantie. Suivez les instructions dans les **Consignes d'installation**.

# Comment utiliser l'appareil

## Première utilisation

Attendre au moins deux heures après l'installation avant de brancher l'appareil à l'alimentation électrique. Brancher le four à l'alimentation électrique démarre le fonctionnement automatiquement. Les températures idéales de stockage des aliments sont pré-réglées en usine.

Après avoir allumé l'appareil, vous devez patienter de 4 à 6 heures pour atteindre la température de conservation appropriée pour un appareil normalement rempli. Selon le modèle, placez le filtre anti-odeurs et antibactérien dans le ventilateur comme illustré sur l'emballage du filtre. Si le signal sonore retentit, cela signifie que l'alarme de température est intervenue : appuyez sur le bouton pour éteindre les alarmes sonores.

## Compartment du réfrigérateur et conservation des aliments

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

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

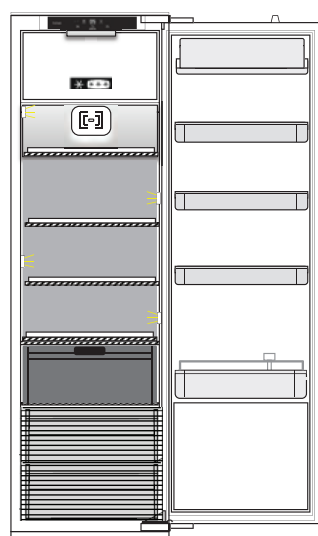
### Aération

L'air de ventilation permet une meilleure distribution de la température à l'intérieur des compartiments et, par conséquent, une meilleure conservation des aliments et une diminution du taux d'humidité. N'obstruez pas la zone d'aération.

## Comment conserver des aliments frais et des boissons

Les aliments qui produisent une grande quantité de gaz éthylène (pommes, abricots, pêches, avocats, figues, prunes, bleuets, melons, fèves) et ceux qui ne réagissent pas bien à ce gaz (fruits, légumes, salades) devraient toujours être séparés ou emballés pour ne pas réduire leur durée de conservation ; par exemple, n'entrez pas les tomates avec les kiwis ou les choux. Afin de permettre une circulation d'air suffisante, ne placez pas les aliments trop près les uns des autres. Utilisez des récipients en plastique, en métal, en aluminium, et en verre recyclable, et une pellicule autocollante pour envelopper les aliments.

Pour la conservation d'une petite quantité d'aliments dans le réfrigérateur, nous vous conseillons d'utiliser les clayettes situées au-dessus du bac à fruits et légumes car cette zone est la plus froide du compartiment. Utilisez toujours des récipients fermés pour les liquides et les aliments qui pourraient laisser échapper ou absorber des odeurs, ou couvrez-les. Afin d'éviter que les bouteilles ne tombent, vous pouvez utiliser le porte-bouteilles (disponible sur certains modèles).



### Légende



#### ZONE TEMPÉRÉE

Recommandée pour la conservation des fruits tropicaux, conserves, boissons, œufs, sucs, marinades, beurre, confiture



#### ZONE FROIDE

Recommandée pour conserver le fromage, lait, produits laitiers, charcuterie, yogourt



#### ZONE PLUS FROIDE

Recommandée pour la conservation des viandes froides, des desserts, du poisson et de la viande



#### BAC À FRUITS ET LÉGUMES

\*\*

Pour les modèles avec un COMPARTIMENT « ZONE 0° », la « zone la plus froide » est celle mise en évidence dans la légende

## \* Compartiment de congélation pour le stockage des aliments (selon le modèle)

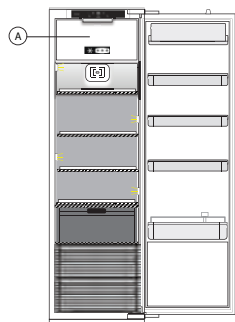
Le compartiment congélateur  permet une conservation de longue durée d'aliments congelés et la congélation d'aliments frais. La quantité d'aliments frais pouvant être congelés en 24 heures est inscrite sur la plaque signalétique. Placer les aliments frais dans la zone de congélation du compartiment congélateur en laissant assez d'espace autour des emballages pour permettre à l'air de circuler librement. Il est conseillé de ne pas recongeler des aliments partiellement décongelés. Il est important d'emballer les aliments de façon à empêcher l'eau, l'humidité, ou la condensation de s'infiltrer.

### Cubes de glace

Remplir le bac à glaçons au 2/3 d'eau et le replacer dans le compartiment congélateur. N'utilisez jamais d'objets tranchants ou pointus pour enlever la glace.

### Enlevez les tiroirs

Tirez le bac vers vous le plus loin possible, soulevez-le et retirez-le. Pour obtenir un volume supérieur, le compartiment congélateur peut être utilisé sans tiroirs. Assurez-vous que la porte soit convenablement fermée après avoir remis la nourriture sur les grilles/étagères.



### Légende

A. COMPARTIMENT CONGÉLATEUR (si le réfrigérateur en est doté)

## Durée de vie utile des aliments à différentes températures

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

## Durée de vie utile des aliments à différentes températures

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

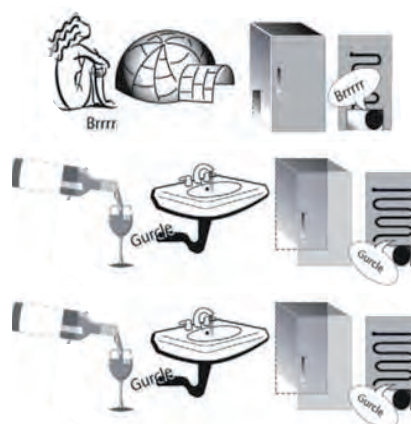
| COMPARTIMENT RÉFRIGÉRATEUR                                                |                             |                               |                             |
|---------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|-------------------------------|-----------------------------|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

### \* Comment dégivrer le compartiment congélateur (selon le modèle)

1. Il est conseillé de régler une température plus froide ou activer la Congélation rapide/Refroidissement rapide\* au moins quatre heures avant d'enlever les aliments du compartiment congélateur pour augmenter la durée de conservation lors de la phase de dégivrage.
2. Pour dégivrer, éteignez l'appareil et enlevez les bacs. Placez les aliments surgelés dans un endroit frais. Laissez la porte ouverte pour faire fondre la glace. Pour éviter les dégâts l'eau pendant le dégivrage, il est conseillé de placer un chiffon absorbant au fond du compartiment congélateur et de l'essorer régulièrement.
3. Nettoyez l'intérieur du compartiment congélateur et séchez-le soigneusement.
4. Rallumez l'appareil et replacez les aliments à l'intérieur.

### Bruits fonctionnels

1. Lorsque l'appareil fonctionne, il est normal d'entendre un bourdonnement provenant du compresseur.
2. Des gargouillements ou des craquements se font entendre lors du passage du gaz réfrigérant à l'intérieur du circuit de refroidissement; ces bruits sont tout à fait normaux.
3. Vous pouvez aussi « entendre » des craquements lorsque le compresseur est actif et inactif : ce bruit, causé par la structure de l'appareil, est normal.
4. Assurez-vous que les porte-bouteilles suspendus, les tablettes et les bacs du compartiment réfrigérateur sont bien placés et fixés pour éliminer les vibrations.
5. Ne laissez pas les récipients de verre (bouteilles, pots, etc.) se toucher pour éliminer les vibrations.
6. Cet appareil est muni d'un compresseur qui fonctionne à une vitesse optimale pour réduire la consommation d'énergie. Il est donc possible que dans certaines situations (en été ou lorsque vous introduisez de grandes quantités d'aliments) que la vitesse du compresseur augmente et qu'il soit ainsi plus bruyant.



### Recommandation si l'appareil n'est pas utilisé

#### Si l'appareil n'est pas utilisé

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

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

#### En cas de coupure de courant

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

## Nettoyage et entretien

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

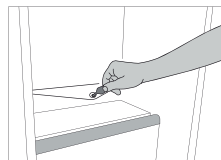
**N'utilisez jamais d'agents abrasifs. Ne nettoyez jamais les accessoires du réfrigérateur avec des liquides inflammables.**

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

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

Nettoyez l'appareil à intervalle régulier avec un chiffon imbibé d'eau chaude et d'un nettoyant neutre pour le nettoyage intérieur des réfrigérateurs.

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



**400011398438**