



## **Manuel de l'utilisateur**

---

# MANUEL DE L'UTILISATEUR

---

## INDEX

<b>Tablettes &amp; Porte</b> .....	<b>2</b>
<b>Guide d'utilisation et d'entretien</b> .....	<b>3</b>
<b>Comment utiliser l'appareil</b> .....	<b>3</b>
Première utilisation .....	3
Compartiment du congélateur stockage des aliments .....	3
Durée de vie utile des aliments à différentes températures .....	3
Comment dégivrer le compartiment congélateur (pas nécessaire sur les modèles frost-free) .....	4
Bruits fonctionnels .....	4
Recommandation si l'appareil n'est pas utilisé .....	5
<b>Nettoyage et entretien</b> .....	<b>6</b>
<b>Remplacement du joint</b> .....	<b>7</b>

**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 congélateur stockage des aliments

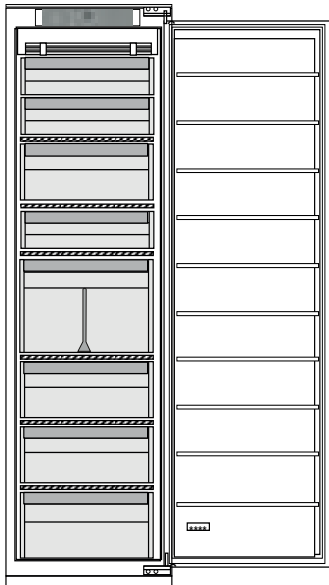
Le compartiment congélateur **\*\*\*** permet une conservation de longue durée d'aliments congelés et la congélation d'aliments frais. La quantité d'aliments frais pouvant être congelés en 24 heures est inscrite sur la plaque signalétique. Placer les aliments frais dans la zone de congélation du compartiment 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.



## Durée de vie utile des aliments à différentes températures

COMPARTIMENT CONGÉLATION			
Produit	Durée de conservation (-12°C)	Durée de conservation recommandée (-18°C)	Durée de conservation (-24°C)
Beurre ou margarine	1 mois	6 mois	9 mois
Poisson	1 mois	1 à 3 mois	6 mois
Fruits (à l'exception des agrumes) & Légumes	1 mois	8 à 12 mois	12 mois
Viande - Jambon - Saucisses Rôtis (bœuf - porc - agneau) Biftecks ou côtelettes (bœuf - porc - agneau)	1 mois	2 mois 8 à 12 mois 4 mois	12 mois

## COMPARTIMENT CONGÉLATION

Produit	Durée de conservation (-12°C)	Durée de conservation recommandée (-18°C)	Durée de conservation (-24°C)
Lait, liquides frais, fromage, Crème glacée ou sorbet	1 mois	1 à 3 mois	5 mois (non recommandé pour les crèmes glacées)
Volaille (poulet - dinde)	1 mois	5 à 7 mois	9 mois

## COMPARTIMENT RÉFRIGÉRATEUR

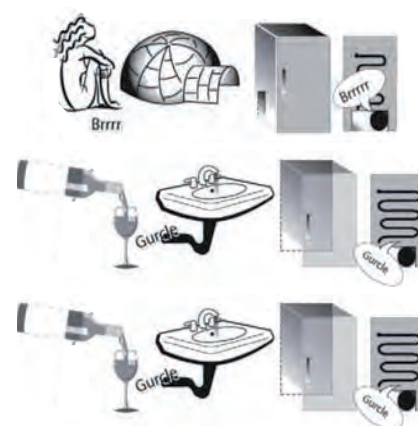
Produit	Durée de conservation 0-3°C	Durée de conservation (3-6°C)	Durée de conservation 6-8°C
Boîtes, boissons, œufs, sauces, pickles, beurre, confiture	3-4 semaines	3-4 semaines	3-4 semaines
Fruits tropicaux	Non recommandé	2-4 semaines	3-4 semaines
Fromage, lait, produits laitiers, pâtisseries, yaourt	2-5 jours	2-5 jours	2-5 jours
Charcuterie, desserts, viandes et poissons et aliments faits maison	3-5 jours	1-2 jours	Non recommandé
Conservation des fruits et légumes (fruits tropicaux et agrumes exceptés)	15 jours	10-12 jours	4-7 jours

### Comment dégivrer le compartiment congélateur (pas nécessaire sur les modèles frost-free)

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 remplacez 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.**

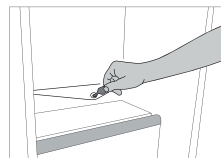
**N'utilisez jamais d'agents abrasifs. Ne nettoyez jamais les accessoires du réfrigérateur avec des liquides inflammables.**

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

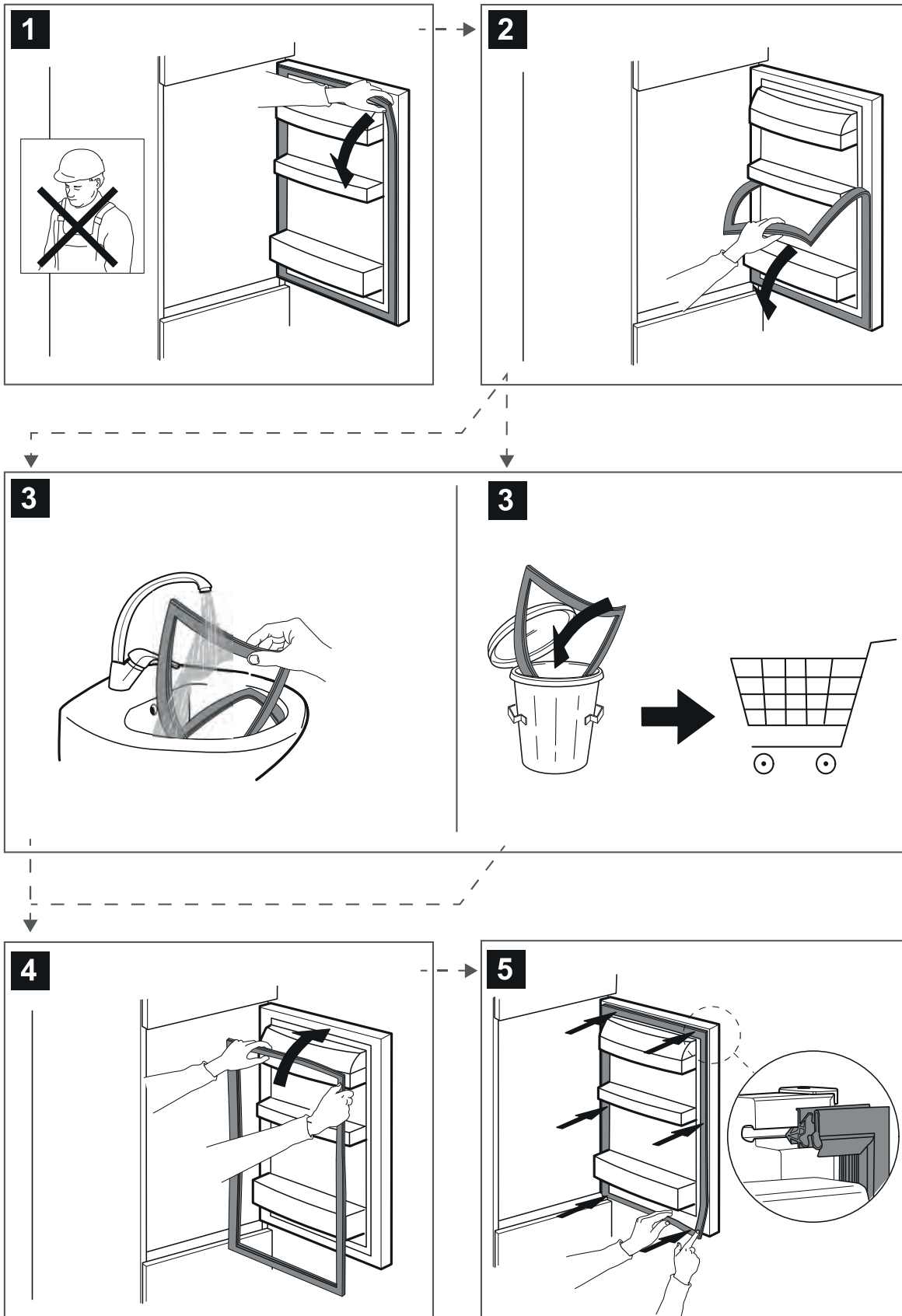
**Ne nettoyez pas les touches et l'affichage du bandeau de commande avec de l'alcool et des substances dérivées, mais avec un chiffon sec.**

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.



# Remplacement du joint







400011398441