

MODE D'EMPLOI

AVANT D'UTILISER L'APPAREIL.....	PAGE 29
CONSEILS POUR LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT	PAGE 29
PRÉCAUTIONS ET RECOMMANDATIONS GÉNÉRALES.....	PAGE 31
DESCRIPTION DE L'APPAREIL	PAGE 32
COMPARTIMENT RÉFRIGÉRATEUR	PAGE 33
COMPARTIMENT CONGÉLATEUR.....	PAGE 35
COMMENT CONSERVER ET DÉCONGELER DES ALIMENTS	PAGE 37
ENTRETIEN ET NETTOYAGE	PAGE 39
PRÉCAUTIONS EN CAS D'ABSENCE OU DE DÉMÉNAGEMENT	PAGE 39
DIAGNOSTIC RAPIDE / ASSISTANCE.....	PAGE 40
SERVICE APRÈS-VENTE.....	PAGE 41

AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

- L'appareil que vous venez d'acheter est un combiné réfrigérateur et congélateur. Il est exclusivement réservé à un usage ménager.

Pour utiliser au mieux votre appareil, nous vous invitons à lire attentivement les instructions relatives à son utilisation, dans lesquelles vous trouverez la description de votre appareil et des conseils utiles sur la conservation des aliments.

Conservez ce livret pour toute consultation ultérieure.

1. Après avoir déballé l'appareil, assurez-vous qu'il n'est pas endommagé et que les portes ferment parfaitement. Tout dommage éventuel devra être signalé au revendeur dans un délai de 24 heures.
2. Nous conseillons d'attendre au moins deux heures avant de mettre l'appareil en service, pour permettre au circuit de réfrigération d'être performant.
3. Assurez-vous que l'installation et le branchement électrique ont été réalisés par un technicien qualifié, conformément aux instructions du fabricant et aux normes locales en vigueur en matière de sécurité
4. Nettoyez l'intérieur de l'appareil avant de l'utiliser.

CONSEILS POUR LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

1. Emballage


L'emballage est 100% recyclable et porte le symbole du recyclage. Pour la mise au rebut, veuillez vous conformer aux réglementations en vigueur dans le pays d'installation en matière d'élimination des déchets.

Les matériaux d'emballage (sachets en plastique, éléments en polystyrène, etc.) doivent être tenus hors de portée des enfants, car ils constituent une source potentielle de danger.

2. Mise au rebut

Le réfrigérateur a été fabriqué avec des matériaux recyclables.

Cet appareil porte le symbole du recyclage conformément à la Directive Européenne 2002/96/CE concernant les Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques (DEEE ou WEEE).

Le symbole  présent sur l'appareil ou sur la documentation qui l'accompagne indique que ce produit ne peut en aucun cas être traité comme déchet ménager. Il doit par conséquent être

remis à un centre de collecte des déchets chargé du recyclage des équipements électriques et électroniques.

En procédant correctement à la mise au rebut de cet appareil, vous contribuerez à empêcher toute conséquence nuisible pour l'environnement et la santé de l'homme.

Au moment de la mise au rebut, rendez l'appareil inutilisable en sectionnant le câble d'alimentation et en démontant les portes et les grilles, de façon à empêcher les enfants de pénétrer à l'intérieur de l'appareil.

Pour la mise au rebut, respectez les normes relatives à l'élimination des déchets en vigueur dans le pays d'installation et remettez l'appareil à un centre de collecte. Évitez de laisser l'appareil sans surveillance, même pendant quelques jours seulement, car il représente une source de danger pour les enfants. Pour obtenir de plus amples détails au sujet du traitement, de la récupération et du recyclage de cet appareil, veuillez vous adresser au bureau compétent de votre commune, à la société de collecte des déchets ou directement à votre revendeur.

Information :

Cet appareil ne contient pas de CFC (le circuit de réfrigération contient du R134a) ou de HFC (le circuit de réfrigération contient du R600a). Pour les appareils avec Isobutane (R600a) : l'isobutane est un gaz naturel sans danger pour l'environnement mais il est inflammable. Il est donc indispensable de vous assurer que les tuyaux du circuit de réfrigération sont en parfait état.

STOCKAGE DES DENRÉES DANS LES RÉFRIGÉRATEURS ET RÈGLES D'HYGIÈNE ALIMENTAIRE

La consommation croissante de plats préparés et d'autres aliments fragiles, sensibles en particulier au non-respect de la chaîne du froid¹⁾, rend nécessaire une meilleure maîtrise de la température de transport et de stockage de ces produits.

À la maison, le bon usage du réfrigérateur et le respect de règles d'hygiène rigoureuses contribueront de façon significative et efficace à l'amélioration de la conservation des aliments.

MAÎTRISE DE LA TEMPÉRATURE

- Stockez les aliments les plus sensibles dans la zone la plus froide de l'appareil, conformément aux indications figurant dans cette notice.
- Attendez le complet refroidissement des préparations avant de les stocker (exemple :

soupe).

- Limitez le nombre d'ouvertures de la porte et, en tout état de cause, ne pas la laisser ouverte trop longtemps pour éviter une remontée en température du réfrigérateur.
- Positionnez la commande de réglage du thermostat de façon à obtenir une température plus basse. Ce réglage doit se faire progressivement afin de ne pas provoquer le gel des denrées.

La mesure de la température d'une zone, clayette par exemple, peut se faire au moyen d'un thermomètre placé, dès le départ, dans un récipient rempli d'eau (verre). Pour être fidèle et représentative de ce qui se passe à l'intérieur de l'appareil, la lecture de la température doit être faite après quelques heures de stabilisation de l'ensemble, par exemple le matin à la première ouverture de la porte.

RESPECT DES RÈGLES D'HYGIÈNE ALIMENTAIRE

- Retirez les emballages du commerce avant de placer les aliments dans le réfrigérateur (exemple : emballages des packs de yaourts).
- Emballez systématiquement la nourriture pour éviter que les denrées ne se contaminent mutuellement.
- Disposez les aliments de telle sorte que l'air puisse circuler librement tout autour.
- Consultez la notice d'utilisation de l'appareil en toutes circonstances et en particulier pour les conseils d'entretien.
- Nettoyez fréquemment l'intérieur du réfrigérateur en utilisant un produit d'entretien doux, sans effet oxydant sur les parties métalliques, puis rincer avec de l'eau additionnée de jus de citron, de vinaigre blanc ou avec tout produit désinfectant adapté au réfrigérateur.
- Se laver les mains avant de toucher les aliments, et plusieurs fois pendant la préparation du repas si celle-ci implique des manipulations successives de produits différents, et après, bien sûr, au moment de passer à table comme les règles d'hygiène l'imposent.
- Ne pas réutiliser des ustensiles ayant déjà servi (par exemple cuillère en bois, planche à découper sans les avoir bien nettoyés au préalable).

¹⁾ Chaîne du froid : maintien sans rupture de la température requise d'un produit, depuis sa préparation et son conditionnement jusqu'à son utilisation par le consommateur.

Déclaration de conformité

- Cet appareil est destiné à être mis en contact avec des denrées alimentaires et est conforme à la Directive Européenne 89/109/CEE, 90/128/CEE et 02/72/CEE.



- Cet appareil a été conçu, construit et mis sur le marché conformément aux :
 - objectifs de sécurité de la Directive européenne "Basse Tension" n° 73/23/CEE ;
 - conditions requises en matière de protection de la Directive "EMC" 89/336/CEE,

modifiées par la Directive 93/68/CEE

- La sécurité électrique de l'appareil est garantie uniquement si celui-ci est correctement branché à une installation de mise à la terre performante et réglementaire.



PRÉCAUTIONS ET RECOMMANDATIONS GÉNÉRALES

- N'utilisez le compartiment réfrigérateur que pour la conservation d'aliments frais et le compartiment congélateur que pour la conservation d'aliments surgelés, la congélation d'aliments frais et la production de glaçons.
- Après l'installation, vérifiez que l'appareil n'est pas posé sur le câble d'alimentation.
- N'introduisez pas de récipients en verre contenant des liquides dans le congélateur, car ils pourraient exploser.
- Ne mangez pas les glaçons ou les glaces immédiatement après les avoir sortis du congélateur, car ils pourraient provoquer des brûlures dues au froid.
- Débranchez toujours le câble ou coupez le courant avant d'intervenir sur l'appareil pour son entretien ou son nettoyage.
- Évitez d'installer l'appareil près d'une source de chaleur.
- N'entreposez pas et n'utilisez pas d'essence, de liquides ou de gaz inflammables à proximité de l'appareil ou de tout autre appareil ménager. Les émanations peuvent provoquer un risque d'incendie ou d'explosion.
- Laissez un espace de 1 cm de part et d'autre de l'appareil et au-dessus de celui-ci, afin d'assurer une ventilation correcte.
- Veillez à ne jamais couvrir les bouches d'aération présentes sur l'appareil ou dans la structure d'encastrement.
- Tous les appareils équipés de systèmes de production de glace et de distributeurs d'eau doivent être connectés à un réseau hydrique qui distribue exclusivement de l'eau potable - la pression du réseau hydrique doit être comprise entre 1,7 et 8,1 bar (25 et 117 PSI).

Les systèmes de production de glace et/ou d'eau qui ne sont pas directement connectés à un réseau d'alimentation hydrique doivent être remplis exclusivement avec de l'eau potable.

- Installez l'appareil et mettez-le de niveau sur un sol qui en supportera le poids et dans une pièce adaptée à sa taille et à son utilisation.
- Installez l'appareil dans une pièce sèche et correctement ventilée. L'appareil est réglé pour fonctionner de façon optimale à une température ambiante comprise dans les intervalles suivants, sur base de la classe climatique d'appartenance indiquée sur la plaque signalétique : l'appareil risque ne de pas fonctionner correctement s'il reste pendant une longue période à une température supérieure ou inférieure à l'intervalle prévu.

Classe Climatique	T. Amb. (°C)	T. Amb. (°F)
SN	De 10 à 32	De 50 à 90
N	De 16 à 32	De 61 à 90
ST	De 18 à 38	De 64 à 100
T	De 18 à 43	De 64 à 110

- Si vous devez déplacer l'appareil, veillez à ne pas abîmer le recouvrement de sol (parquet par ex).
- Pour accélérer le processus de dégivrage, n'utilisez jamais de moyens mécaniques autres que ceux préconisés par le fabricant.
- Évitez d'endommager le circuit du fluide réfrigérant.
- N'utilisez jamais d'appareils électriques à l'intérieur des compartiments de conservation des aliments congelés autres que ceux recommandés par le fabricant.

- Cet appareil ne doit en aucun cas être utilisé par des enfants en bas âge ou des personnes handicapées sans surveillance.
- Pour éviter tout risque d'étouffement et d'emprisonnement, interdisez aux enfants de jouer ou de se cacher à l'intérieur de l'appareil.
- Le câble doit être remplacé exclusivement par un technicien agréé.
- N'utilisez pas d'adaptateurs, de rallonges ni de prises multiples.
- Il doit être possible de déconnecter l'alimentation électrique en enlevant la prise ou en actionnant un interrupteur bipolaire de réseau situé en amont de la prise.
- Contrôlez que le voltage indiqué sur la plaquette signalétique correspond à la tension de l'habitation
- N'avez jamais le liquide (atoxique) contenu dans les accumulateurs de froid, s'ils sont présents.

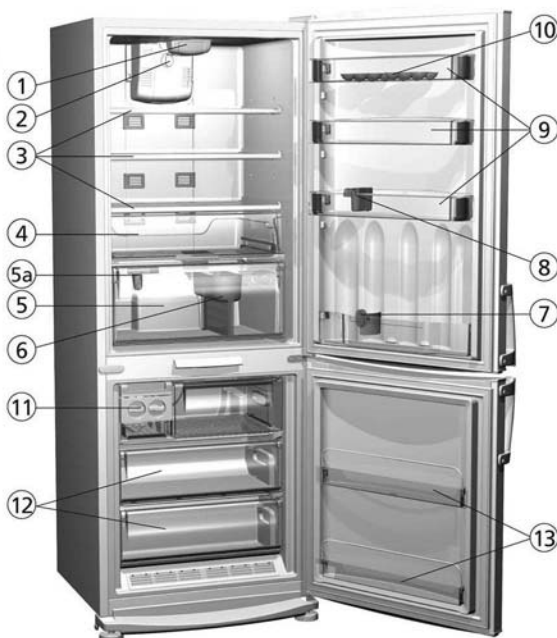
DESCRIPTION DE L'APPAREIL

A. Compartiment Réfrigérateur

1. Éclairage
2. Réglage de la température
3. Clayettes/Zone des clayettes
4. Compartiment frais
5. Bac à fruits et légumes
- 5a. Régulateur du taux d'humidité
6. Séparateur interne du bac à fruits et légumes (selon le modèle)
7. Cale-bouteilles extractible
8. Séparateur interne (selon le modèle)
9. Balconnets
10. Casier à oeufs

B. Compartiment Congélateur

11. Distributeur de glaçons (selon le modèle)
12. Bacs du congélateur
13. Balconnets de la porte du congélateur



Remarque : le nombre de clayettes et la forme des accessoires peuvent varier d'un modèle à l'autre. Toutes les galeries, les balconnets et les clayettes sont extractibles.

NE bouchiez PAS la zone d'aspiration avec des aliments.

Attention : ne lavez pas les accessoires du réfrigérateur/congélateur au lave-vaisselle

COMPARTIMENT RÉFRIGÉRATEUR

Cet appareil est doté d'un système non frost, par conséquent, aucune opération manuelle de dégivrage n'est nécessaire.

De plus, l'appareil est équipé d'un système de distribution d'air à froid ventilé grâce auquel la température à l'intérieur du compartiment réfrigérateur est pratiquement homogène.

Les aliments peuvent être disposés sur n'importe quelle clayette à condition de veiller soigneusement à ne pas obstruer les bouches de distribution d'air pour permettre à celui-ci de circuler librement.

Pour obtenir des performances optimales, la température doit être comprise entre +18°C et +43°C.

MISE EN MARCHÉ DE L'APPAREIL

- Mettez l'appareil en service.
- L'appareil se met automatiquement en service.
- Lorsque la porte est ouverte, l'éclairage intérieur s'allume.

UTILISATION DU RÉFRIGÉRATEUR

- Réglage de la température.

Pour garantir un fonctionnement correct et optimiser la conservation des aliments, régler séparément la température du compartiment réfrigérateur et celle du compartiment congélateur.

THERMOSTAT DU RÉFRIGÉRATEUR

Pour régler la température du compartiment réfrigérateur, tournez le thermostat sur la position désirée.

Température	Type d'utilisation
Minimale	<ul style="list-style-type: none">• Conservation de quantités d'aliments réduites.• La porte est ouverte rarement.
Moyenne	<ul style="list-style-type: none">• Utilisation normale.
Maximale	<ul style="list-style-type: none">• Conservation de quantités importantes d'aliments.• La porte est ouverte souvent.

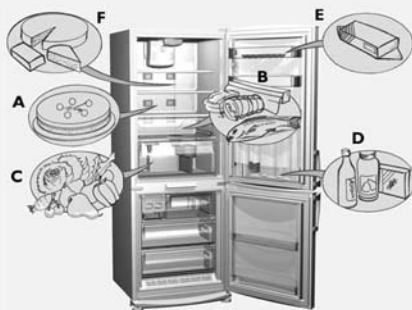
- Après la mise en marche, 2 heures environ sont nécessaires avant que la température de conservation adéquate soit atteinte si le compartiment réfrigérateur est normalement chargé.

Conservation des aliments dans le compartiment réfrigérateur

Rangez les aliments comme indiqué sur la figure.

- A.** Aliments cuits
- B.** Poisson, viande
- C.** Fruits et légumes
- D.** Bouteilles
- E.** Beurre
- F.** Produits laitiers, fromages

Pour conserver au mieux les vitamines, le goût, la substance et la fraîcheur de tous les aliments, il est recommandé de les envelopper préalablement dans des feuilles d'aluminium, du film alimentaire ou dans des récipients avec couvercle prévus à cet effet. Ceci permettra en outre d'éviter que les odeurs ne se mélangent.



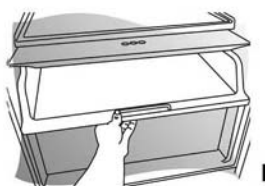
REMARQUES :

- L'espace entre les clayettes et la paroi arrière ne doit pas être obstrué, afin de permettre à l'air de circuler librement.
- Ne placez pas les aliments en contact direct avec la paroi arrière.
- Ne placez pas d'aliments encore chauds dans les compartiments.
- Conservez les liquides dans des récipients fermés.
- La conservation de légumes à haute teneur en eau peut provoquer la formation de condensation dans le bac inférieur : ceci ne porte pas préjudice au fonctionnement correct de l'appareil.
- Le dégivrage du compartiment réfrigérateur est entièrement automatique.
- Le réfrigérateur peut fonctionner à une température ambiante comprise entre +16°C et +38°C.
- Le nombre de clayettes et la forme des accessoires peuvent varier d'un modèle à l'autre.
- Toutes les galeries, les balconnets et les clayettes sont extractibles.
- Ne lavez pas les accessoires du réfrigérateur/congélateur au lave-vaisselle.

CARACTÉRISTIQUES INTERNES DU COMPARTIMENT RÉFRIGÉRATEUR

COMPARTIMENT FRAIS

Ce compartiment coulissant reste plus frais que le reste du réfrigérateur et conserve plus longtemps les aliments frais. Il permet de refroidir les boissons plus rapidement. Il est parfait pour la conservation des produits laitiers et des plats froids, des saucisses et de la viande.



CLAYETTES COULISSANTES EN VERRE

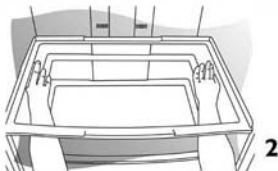
Le réfrigérateur est doté de deux clayettes coulissantes en verre qui facilitent l'accès aux aliments rangés à l'arrière des clayettes ou sur les clayettes les plus basses.

- Les clayettes sont en verre trempé résistant.
- Les bords de la clayette sont antigouttes, ils empêchent donc que les liquides coulent dans d'autres compartiments.

Modification de la position des clayettes :

Il est possible de modifier la position des clayettes en fonction des exigences.

- Pour enlever la clayette, extrayez-la jusqu'à la butée.
- Maintenez les butées appuyées vers le bas, comme indiqué sur le détail de la figure et extrayez la clayette jusqu'à ce qu'elle se dégage. Les butées peuvent être appuyées séparément.
- Ensuite, positionnez la clayette sur les rails.

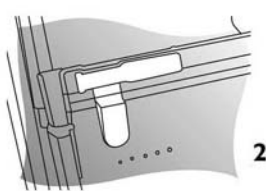
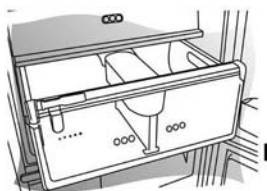


BAC À FRUITS ET LÉGUMES (selon le modèle)

Les aliments tels que les fruits et légumes se déshydratent s'ils sont conservés en contact direct avec de l'air froid et sec. Ce bac permet de maintenir un niveau de température et d'humidité adapté à la conservation des fruits et légumes sans modifier leurs caractéristiques naturelles. Pour disposer les aliments de façon plus pratique, utilisez le séparateur approprié du bac disponible dans le réfrigérateur.


Régulateur du taux d'humidité :

- Le bac à fruits et légumes est doté d'un régulateur qui permet de contrôler le taux d'humidité de l'air qui entre dans le bac.
- Il est recommandé de laisser le régulateur fermé pour conserver les légumes à feuilles et de l'ouvrir pour conserver les fruits.




COMPARTIMENT CONGÉLATEUR

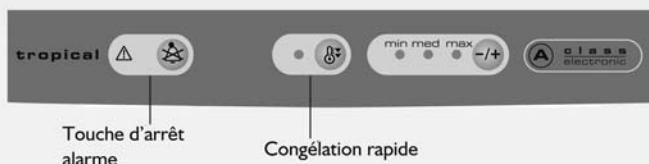
Après la mise en marche de l'appareil, il faut environ 3 heures pour que la température adéquate de conservation des aliments surgelés soit atteinte dans le compartiment congélateur.





Le compartiment congélateur portant le symbole  permet de conserver des aliments congelés et de congeler des aliments frais ou précuits. Il permet également de fabriquer des glaçons. La contre-porte du congélateur est particulièrement adaptée pour la conservation de glaces ou d'aliments surgelés à consommer rapidement.

La quantité d'aliments frais qu'il est possible de congeler en 24 heures, à une température ambiante de 25°C, est indiquée sur la plaque signalétique située à l'intérieur du compartiment réfrigérateur.

BANDEAU DE COMMANDE DU CONGÉLATEUR

- Pour régler la température du compartiment congélateur, sélectionnez le niveau de congélation souhaité à l'aide de la touche  située sur le bandeau de commande.



	Niveau minimal : indiqué pour la conservation dans le compartiment congélateur de quantités réduites d'aliments et lorsque la porte est ouverte rarement.
	Niveau moyen : à utiliser dans des conditions normales.
	Niveau maximal : indiqué pour la conservation dans le compartiment congélateur de quantités importantes d'aliments et lorsque la porte est ouverte souvent.
	Congélation rapide : sélectionnez la fonction de congélation rapide pour obtenir des températures plus froides. La fonction se désactive automatiquement après 18 heures plus tard.

Contrôle électronique

Cet appareil est équipé d'un système de contrôle électronique exclusif grâce auquel le fonctionnement de l'appareil est constamment contrôlé

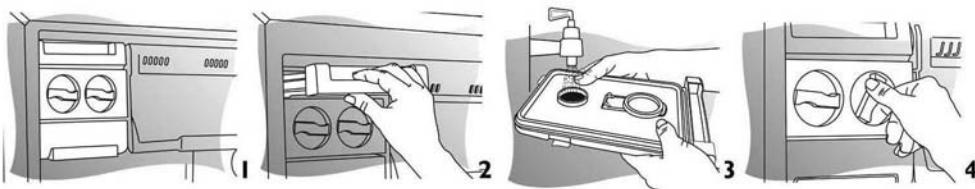
- En cas d'anomalie de fonctionnement, le système de contrôle déclenche une alarme sonore.
- Ce système contrôle la fermeture de la porte. Si la porte est restée ouverte, au moment de sa fermeture l'alarme sonore cesse.
- Ce système contrôle aussi la température à l'intérieur de l'appareil. En cas d'augmentation de la température interne, l'alarme sonore se déclenche. Ne placez pas d'aliments bouillants dans l'appareil.
- Pour désactiver l'alarme sonore, appuyez sur la touche "Alarme".
- Ce système de contrôle électronique est aussi doté d'une fonction de contrôle automatique. Une alarme sonore signale immédiatement une éventuelle anomalie de fonctionnement de l'appareil. Ce système de contrôle électronique présente aussi une fonction d'autocontrôle. Une alarme sonore se déclenche immédiatement en cas de mauvais fonctionnement. ce qui vous permet de contacter le Service Après-Vente pour résoudre rapidement le problème.
- Lorsque l'alarme sonore est désactivée, il est conseillé de ne pas utiliser l'appareil pendant une période prolongée. Contactez le Service Après-vente au plus vite.

GLAÇONS

L'appareil est équipé d'un distributeur de glaçons (selon le modèle) qui permet de produire des glaçons de façon plus rapide et pratique.

Attention :

- Vérifiez qu'il n'y a pas de glace sur les bacs avant de remplir l'alimentateur.
- L'alimentateur des bacs à glaçons et le porte-glaçons peuvent être enlevés et d'autres aliments peuvent être mis à leur place.

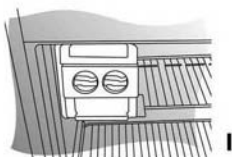


REMARQUES :

- En cas de coupure de courant, le compartiment congélateur maintient la température de conservation pendant environ 13 à 14 heures.
- En cas de coupure de courant, n'ouvrez pas la porte du compartiment congélateur.

AUGMENTATION DU VOLUME DU CONGÉLATEUR

pour utiliser au maximum le volume de chargement de votre congélateur, retirez les bacs et le distributeur de glaçons et rangez les aliments directement sur les grilles.



COMMENT CONSERVER ET DÉCONGELER DES ALIMENTS

PRÉPARATION DES ALIMENTS FRAIS À CONGELER

Il est important d'envelopper les aliments de façon à ce que ni eau ni humidité ni vapeur n'y pénètrent ; cela évite le transfert d'odeurs ou de goûts entre aliments dans le réfrigérateur et permet une meilleure conservation des aliments congelés. Il est recommandé d'utiliser des récipients en plastique hermétiques, des barquettes en aluminium, des feuilles d'aluminium, des films alimentaires et des emballages en plastique étanche.

Attention :

- Achetez les produits surgelés en dernier lieu et utilisez des sacs isothermes pour leur transport.
- Dès l'arrivée à la maison, placez immédiatement les aliments surgelés dans le congélateur.
- Évitez ou réduisez au maximum les variations de température.
- Respectez la date de péremption indiquée sur l'emballage.
- Suivez toujours les instructions figurant sur l'emballage pour la conservation des aliments congelés.

FERMETURE HERMÉTIQUE

Avant d'emballer hermétiquement les aliments dans des sacs, exprimez l'air qu'ils contiennent.

Introduisez l'étiquette à l'intérieur des sacs transparents ; appliquez des étiquettes autocollantes sur l'extérieur des sacs opaques.

Fermez la partie supérieure du sac à l'aide d'une attache.

DÉCONGÉLATION

Voici quelques recommandations utiles.

Légumes crus : ne les décongelez pas mais immergez-les dans de l'eau bouillante et cuisinez-les comme d'habitude.

Viande (gros morceaux) : laissez décongeler au réfrigérateur sans déballer. Avant la cuisson, laissez la viande à température ambiante pendant environ deux heures.

Viande (petits morceaux) : laissez décongeler à température ambiante ou faites cuire directement.

Poisson : laissez décongeler au réfrigérateur sans déballer ou faites cuire directement avant la décongélation complète.

En cas de coupure de courant, le compartiment congélateur conserve une température adéquate pendant environ 12 heures ; pendant ce temps, nous vous suggérons de laisser la porte du compartiment fermée. Ne recongelez pas des aliments partiellement décongelés.

Aliments précuits : réchauffez-les au four sans les sortir de leur récipient en aluminium.

Fruits : laissez décongeler au réfrigérateur

REMARQUE : ne placez jamais d'aliments chauds dans le congélateur. Laissez-les d'abord refroidir à température ambiante pendant 30 minutes, puis conditionnez-les avant de les congeler. En procédant ainsi, vous économisez de l'énergie et prolongez la vie de l'appareil.

TABLEAU DE CONSERVATION DES ALIMENTS

Les temps de conservation varient en fonction de la qualité de l'aliment, du type d'emballage ou de sachet (hermétique à l'humidité et à la vapeur) et de la température de conservation (qui doit être de -18°C).

ALIMENTS ET TEMPS DE CONSERVATION

Fruits	
Jus de fruits concentrés	12 mois
Fruits (en général)	de 8 à 12 mois
Agrumes et jus de fruits frais	de 4 à 6 mois
Légumes	
Surgelés	8 mois
Congelés maison	de 8 à 12 mois
Viande	
Saucisses	4 semaines ou moins
Hamburgers	1 mois
Bœuf, veau, agneau	de 2 à 3 mois
Rôtis	
Bœuf	de 6 à 12 mois
Agneau et veau	de 6 à 12 mois
Porc	de 4 à 8 mois
Saucisses fraîches	de 1 à 2 mois
Steaks et tranches	
Bœuf	de 8 à 12 mois
Agneau, veau, porc	de 2 à 4 mois
Poisson	
Morue, flétan, sole	6 mois
Saumon	de 2 à 3 mois
Maquereau, perche	de 2 à 3 mois
Poisson pané (acheté dans le commerce)	3 mois
Palourdes, huîtres	de 3 à 4 mois
Poisson cuit, crabe	de 3 à 4 mois
Crevettes crues	12 mois
Volailles	
Poulet ou dinde (entier ou en morceaux)	12 mois
Canard et oie	6 mois
Abats de volaille	de 2 à 3 mois
Volaille cuite en sauce	6 mois
Blancs (sans sauce)	1 mois
Ragoûts	
Viande, volaille et poisson	de 2 à 3 mois

PRODUITS LAITIERS

Beurre	de 6 à 9 mois
Margarine	12 mois
Fromages	
Camembert, mozzarella, fromages à tartiner	3 mois
Fromages crémeux	ne pas congeler
Brie, Emmental, Gruyère, etc. (la congélation peut altérer la consistance du fromage)	de 6 à 8 mois

Glaces, jus de fruit, lait	12 mois
----------------------------	---------

Oeufs (ajouter du sucre ou du sel aux jaunes et aux œufs entiers battus)	
Entiers (battus), blancs, jaunes	12 mois

PÂTISSERIE ET PAIN

Pain au levain et petits pains	3 mois
Pain non cuit	1 mois
Croissants	3 mois
Gâteaux sans glaçage	de 2 à 4 mois
Gâteaux avec glaçage et biscuits	de 6 à 12 mois
Tartes aux fruits	12 mois
Pâte à biscuit	3 mois
Pâte à tarte	de 4 à 6 mois

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Avant d'effectuer toute opération d'entretien ou de nettoyage, retirez la fiche de la prise de courant ou débranchez l'appareil.

Nettoyez périodiquement le compartiment réfrigérateur et le compartiment congélateur à l'aide d'un chiffon et d'une solution d'eau tiède et de détergent neutre spécial pour réfrigérateur. N'utilisez jamais de détergents ou de produits abrasifs. Ne nettoyez jamais les éléments du réfrigérateur avec des liquides inflammables. Les émanations peuvent provoquer un risque d'incendie ou d'explosion.

Nettoyez l'extérieur de l'appareil et le joint des portes à l'aide d'un chiffon humide et essuyez à l'aide d'un chiffon doux.

- N'utilisez pas d'appareil de nettoyage à vapeur.
- Le dégivrage des deux compartiments, réfrigérateur et congélateur, est entièrement automatique (système no-frost).
- Nettoyez régulièrement le condensateur (grilles de ventilation situées à l'arrière de l'appareil) avec un aspirateur ou une brosse.

PRÉCAUTIONS EN CAS D'ABSENCE OU DE DÉMÉNAGEMENT

Absence de courte durée

Si vous vous absentez pendant moins de trois semaines, il n'est pas nécessaire de débrancher le réfrigérateur. Consommez les aliments périssables et congelez les autres.

Absence prolongée

Si vous partez pendant plus de trois semaines, retirez tous les aliments du réfrigérateur. Débranchez le réfrigérateur et nettoyez-le. Rincez-le et essuyez-le soigneusement.

Fixez des cales de bois ou de plastique à l'aide d'un ruban adhésif sur la partie supérieure des deux portes, de façon à laisser une ouverture suffisante pour permettre à l'air de circuler dans les deux compartiments. Cela évitera la formation d'odeurs et de moisissures.

Déménagement

- Retirez tous les éléments amovibles, enveloppez-les soigneusement et fixez-les ensemble avec de l'adhésif pour éviter qu'ils ne s'entrechoquent ou se dispersent.
- Utilisez le ruban adhésif pour sceller les deux portes, de même que pour fixer le cordon d'alimentation sur l'appareil.

Coupure de courant

En cas de coupure de courant, renseignez-vous auprès du bureau local de la société de distribution d'électricité pour connaître la durée de l'interruption.

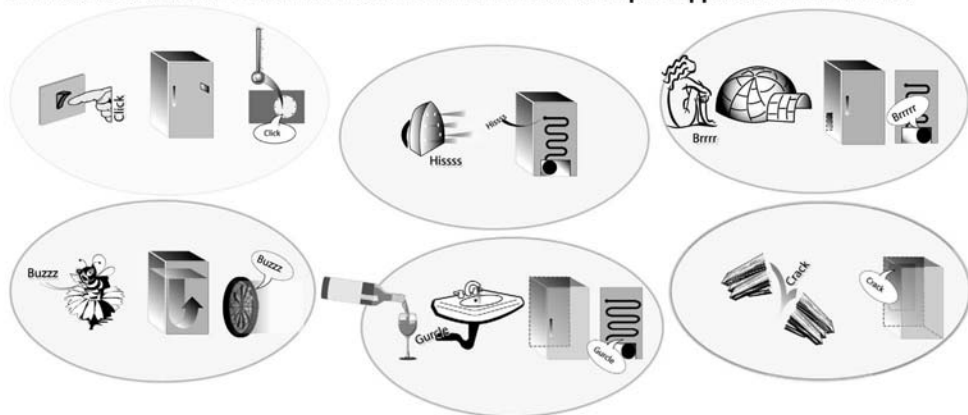
1. Si la coupure de courant est d'une durée maximum de 24 heures, **maintenez les deux portes de l'appareil fermées**. Cela permet aux aliments de rester froids le plus longtemps possible.
2. Si la coupure de courant est supérieure à 24 heures, ôtez tous les aliments congelés et mettez-les dans un congélateur bahut. Si vous ne disposez pas de ce type de congélateur et si vous n'avez pas de glace artificielle, essayez de consommer les aliments les plus périssables.
3. Souvenez-vous qu'un congélateur rempli d'aliments surgelés conserve le froid plus longtemps qu'un congélateur à moitié plein.
4. Videz le bac à glace.

De plus, un congélateur rempli de viande surgelée conserve le froid beaucoup plus longtemps qu'un congélateur contenant des plats cuisinés surgelés.

Si les aliments sont toujours recouverts de cristaux de glace, il est possible de les recongeler sans risque. Il est toutefois probable que leur aspect et leur goût seront modifiés. Si les aliments ne sont pas en bonne condition, ou si vous avez des doutes, il convient de les jeter.

DIAGNOSTIC RAPIDE / ASSISTANCE

Certains bruits doivent être considérés comme normaux lorsque l'appareil est en marche



Avant d'appeler le Service après-vente....

Les problèmes de fonctionnement sont souvent provoqués par de petits incidents auxquels vous pourrez facilement remédier par vous-même, sans outil particulier.

L'appareil ne fonctionne pas

- Le câble d'alimentation est-il endommagé ?
- Avez-vous contrôlé les fusibles de votre installation électrique ?

Il y a de l'eau au fond du compartiment réfrigérateur :

- La goulotte d'évacuation de l'eau de récupération d'eau de dégivrage est-elle bouchée ?

Il y a de l'eau dans le bac de dégivrage :

- Cela est normal par temps chaud et humide. Le bac peut même être à moitié plein. Vérifiez que le réfrigérateur est de niveau afin d'éviter que le bac ne déborde.

Les bords du réfrigérateur, qui sont en contact avec les joints d'étanchéité de la porte, sont chauds au toucher :

- Cela est normal par temps chaud, lorsque le compresseur est en marche.

La lumière ne s'allume pas :

- Avez-vous contrôlé les fusibles de votre installation électrique ?
- Le réfrigérateur est-il bien branché à une prise secteur alimentée par le voltage adéquat ?
- L'ampoule est-elle grillée ?

L'ampoule est grillée :

1. Débranchez toujours l'appareil.
- Référez-vous au chapitre "Diagnostic rapide / Assistance".

Le moteur semble fonctionner sans arrêt :

- Y a-t-il de la poussière ou des moutons sur le condenseur (grille arrière) ?
- Les portes ferment-elles correctement ?
- Les joints de porte sont-ils bien étanches ?
- Par temps chaud ou dans une pièce chaude, le moteur fonctionne naturellement plus longtemps.

L'appareil fait trop de bruit :

- L'appareil est-il en contact avec d'autres meubles ou objets ?
- Les tuyaux à l'arrière se touchent-ils ou vibrent-ils ?

Si la porte est restée longtemps ouverte ou si vous avez stocké une grande quantité d'aliments dans l'appareil, le moteur fonctionnera plus longtemps, afin de refroidir l'intérieur du compartiment.

À noter

La durée de fonctionnement du moteur dépend de différents facteurs : fréquence d'ouverture de la porte, quantité d'aliments stockés, température de la pièce, réglage des thermostats. Si, après avoir effectué les vérifications ci-dessus, votre appareil ne fonctionne toujours pas correctement, prenez contact avec le Service Après-vente. Expliquez clairement ce qui ne va pas et indiquez le type et le numéro de série de votre appareil (ces données figurent sur la plaque signalétique).

La température du réfrigérateur est trop élevée

- L'appareil est-il installé près d'une source de chaleur ?
- Les réglages du réfrigérateur sont-ils corrects ?
- Une grande quantité d'aliments a-t-elle été introduite dans le réfrigérateur ou le congélateur ?
- Les portes ne sont-elles pas ouvertes trop fréquemment.
- La fermeture des portes s'effectue-t-elle correctement.
- Les bouches d'aération du compartiment ne sont-elles pas obstruées ? Cela empêcherait, en effet, la circulation de l'air froid.

De la condensation se forme

- Les aliments sont-ils emballés correctement. Essayez toute condensation présente sur les récipients avant de les placer au réfrigérateur.
- Les portes ne sont-elles pas ouvertes trop fréquemment. Lorsque la porte est ouverte, l'humidité de l'air ambiant pénètre dans le réfrigérateur. Plus la porte est ouverte, plus l'humidité se forme rapidement, en particulier lorsque la pièce est elle-même humide.
- Si la pièce est très humide, il est normal que de la condensation se forme à l'intérieur du réfrigérateur.
- Il est normal que des gouttes d'eau se forment sur la paroi arrière du réfrigérateur à la suite du cycle d'auto-dégivrage.

Les portes ne se ferment pas et ne s'ouvrent pas correctement

- Vérifiez que des aliments ne bloquent pas la porte.
- Contrôlez que les balconnets, les clayettes et les bacs sont correctement installés.
- Vérifiez que les joints des portes ne sont pas sales ou collants.
- Assurez-vous que l'appareil est de niveau.

Avant de remplacer une ampoule, débranchez toujours l'appareil.

L'éclairage intérieur ne fonctionne pas :

- Débranchez l'appareil.

Selon le modèle

- Retirez le capot de l'ampoule (selon le modèle).
- Dévissez ou extrayez l'ampoule.
- Contrôlez l'ampoule et remplacez-la, si nécessaire, par une neuve.
- Si le modèle de votre appareil est doté d'une ampoule spéciale et qu'il est nécessaire de la remplacer, ne la dévissez pas. la tirer vers l'intérieur du réfrigérateur. Ce type d'ampoule est disponible uniquement auprès de nos Service Après-vente. Ne dépassez pas les 25 W de puissance.

SERVICE APRÈS-VENTE

Avant de contacter le Service Après-vente :

1. Vérifiez s'il n'est pas possible d'éliminer les pannes sans aide (voir "Diagnostic rapide / Assistance").
2. Remettez l'appareil en marche pour vous assurer que l'inconvénient a été éliminé. Si le problème persiste, débranchez à nouveau l'appareil et répétez l'opération une heure plus tard.
3. Si le résultat est encore négatif, contactez le Service Après-vente.

Communiquez :

- le type de panne,
- le modèle,
- le numéro de Service (numéro qui se trouve après le mot SERVICE sur la plaque signalétique placée à l'intérieur de l'appareil),
- votre adresse complète,
- votre numéro de téléphone avec l'indicatif

Remarque :

Le changement du sens de l'ouverture de la porte de l'appareil effectué par le Service Après-vente n'est pas considéré comme une intervention sous garantie.

SERVICE 0000 000 00000

