



MODE D'EMPLOI

AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

CONSEILS POUR LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

PRÉCAUTIONS ET RECOMMANDATIONS GÉNÉRALES

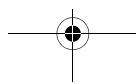
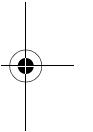
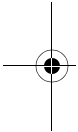
COMMENT FAIRE FONCTIONNER LE CONGÉLATEUR

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

DIAGNOSTIC RAPIDE

SERVICE APRÈS-VENTE

INSTALLATION



AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

- L'appareil que vous venez d'acheter 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 pour 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 vous conseillons d'attendre au moins deux heures avant de mettre l'appareil en service afin que le circuit réfrigérant soit parfaitement efficace.
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, suivez les réglementations locales en vigueur. Les matériaux d'emballage (sachets en plastique, éléments en polystyrène, etc.) doivent être conservés hors de portée des enfants, car ils constituent une source potentielle de danger.

2. Mise au rebut

Cet appareil est réalisé à partir de 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).

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.

Le symbole  apposé sur l'appareil ou sur la documentation qui l'accompagne indique que ce produit ne peut en aucun cas être traité comme un déchet ménager et doit, par conséquent, être remis à un centre de collecte des déchets chargé du recyclage des équipements électriques et électroniques.

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 ce que les enfants ne puissent accéder facilement à l'intérieur de celui-ci. Pour la mise au rebut, respectez les normes locales en vigueur et remettez l'appareil à un centre de collecte spécialisé. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance, ne fût-ce que quelques jours, 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 votre déchetterie locale ou directement à votre revendeur.

Information :

Cet appareil est sans CFC. Le circuit de refroidissement contient du R134a ou du R600a (HC), voir la plaquette signalétique à l'intérieur de l'appareil.

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 s'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 froid (1), 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. Il est conforme au règlement (CE) N° 1935/2004.



- Cet appareil a été conçu, construit et commercialisé conformément aux - objectifs de sécurité de la Directive Basse Tension 2006/95/CE (qui remplace la Directive 73/23/CEE et modifications successives), - conditions requises en matière de protection de la Directive "EMC" 89/336/CEE modifiée par la Directive 93/68/CEE.
- La sécurité électrique de l'appareil est garantie uniquement lorsqu'il est correctement branché à une installation de mise à la terre efficace et conforme à la loi.



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.
- Pendant l'installation, vérifiez que l'appareil ne risque pas d'endommager 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 cordon d'alimentation ou coupez le courant avant d'intervenir sur l'appareil pour son entretien ou 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 du réfrigérateur ou de tout autre appareil ménager. Les émanations peuvent provoquer un risque d'incendie ou d'explosion.
- Pour assurer une bonne aération, laissez un espace de chaque côté et au-dessus de l'appareil et respectez les consignes d'installation.
- Veillez à ne jamais couvrir les bouches d'aération de l'appareil.
- 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 et mettez l'appareil à niveau sur un sol capable de supporter son poids, dans un endroit adapté à ses dimensions et à son usage.
- Pour le raccordement hydraulique de l'appareil, utilisez le tube fourni en série. Ne réutilisez pas celui de votre ancien appareil.
- La manutention et l'installation de l'appareil nécessitent la présence d'au moins deux personnes.

- Installez l'appareil dans une pièce sèche et bien aérée. L'appareil est réglé pour fonctionner dans la plage de température suivante, en fonction de la classe climatique indiquée sur la plaquette signalétique : l'appareil risque de ne pas fonctionner correctement s'il reste pendant une longue période à une température supérieure ou inférieure à la plage prévue.

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).
- N'utilisez pas de dispositifs mécaniques, électriques ou chimiques, ni d'autres moyens que ceux qui sont recommandés par le fabricant pour accélérer le processus de dégivrage.
- N'endommagez pas les tubes du circuit réfrigérant du réfrigérateur.
- N'entreposez pas et n'utilisez pas d'appareils électriques dans les compartiments de l'appareil s'ils ne sont pas expressément autorisés 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 d'alimentation ne peut être modifié ou remplacé que par un professionnel qualifié.
- N'utilisez pas d'adaptateurs, de prises multiples ni de rallonges.
- 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'avalez jamais le liquide (atoxique) contenu dans les accumulateurs de froid, s'ils sont présents.
- Le fabricant décline toute responsabilité si ces consignes et ces précautions ne sont pas respectées.

COMMENT FAIRE FONCTIONNER LE CONGÉLATEUR

Ce congélateur permet de conserver des aliments déjà congelés et de congeler des aliments frais.

Mise en marche du congélateur

- Il n'est pas nécessaire de programmer la température du congélateur à l'aide du thermostat car cela a déjà été fait en usine.
- Branchez l'appareil.
- L'alarme se déclenche lorsque la température du congélateur n'est pas encore suffisamment froide pour y placer les aliments.
- Ne rangez les aliments que lorsque le signal d'alarme est désactivé (pour de plus amples détails, consultez la fiche produit).

Réglage des températures

Pour le réglage de la température, consultez la fiche produit.

Remarque :

La température ambiante, la fréquence d'ouverture de la porte et la position de l'appareil peuvent influencer sur la température intérieure du congélateur.

Les positions du thermostat doivent varier en fonction de ces facteurs.

Fonction "6th Sense"

La fonction 6th Sense, si présente, est automatiquement activée dans les cas suivants :

Ouverture porte

La fonction s'enclenche à chaque ouverture de porte - qui modifie sensiblement la température intérieure de l'appareil - et reste activée pendant tout le temps nécessaire au rétablissement des conditions optimales de conservation.

Introduction des aliments à congeler

La fonction s'enclenche chaque fois que vous introduisez des aliments et reste activée pendant tout le temps nécessaire à créer les meilleures conditions possibles, aptes à garantir une congélation optimale des aliments stockés, et ce tout en offrant un juste compromis entre qualité de congélation et consommation énergétique.

REMARQUE : La durée de la fonction 6th Sense est calculée sur la base de la quantité d'aliments à congeler, mais également sur la base des aliments déjà présents dans l'appareil et de la température extérieure. Il est donc tout à fait normal que des variations importantes de celles-ci influent sur le comportement de l'appareil.

Congélation

La plaquette signalétique de l'appareil indique la quantité en kg d'aliment frais que l'on peut congeler en 24 heures.

Pour une congélation optimale, appuyez sur le bouton de congélation rapide (jusqu'à ce que le voyant jaune s'allume), 24 heures avant d'y placer les aliments.

En général, 24 heures de congélation rapide suffisent après la mise en place des aliments ; au bout de 24 heures, désactivez la fonction de congélation rapide

Attention :

En cas de petites quantités d'aliments, le fonction de congélation rapide peut déjà être désactivée au bout de quelques heures, afin d'éviter une consommation d'énergie inutile.

Pour les appareils dotés de la fonction 6th Sense, leur fonctionnement sera contrôlé automatiquement ; aucune intervention n'est demandée à l'utilisateur (voir chapitre Fonction "6th Sense")



Conseils pour la congélation et la conservation des aliments frais.

- Enveloppez hermétiquement les aliments frais à congeler dans : des feuilles de papier aluminium, une pellicule transparente, des emballages plastiques imperméables, des récipients en polyéthylène à couvercle, des récipients adaptés à la congélation des aliments.
 - Les aliments doivent être frais, mûrs et de qualité optimale.
 - Les légumes frais et les fruits doivent si possible être congelés tout de suite après avoir été cueillis afin de conserver leurs substances nutritives, leur consistance, leur couleur et leur goût.
- Faites faisander la viande et le gibier pendant un laps de temps suffisamment long avant de les congeler.

Remarque :

- Laissez toujours refroidir les aliments chauds avant de les introduire dans le congélateur.
- Consommez immédiatement les aliments décongelés ou partiellement décongelés. Ne les recongelez pas sauf après les avoir utilisés pour préparer un plat cuisiné. Une fois cuit, l'aliment décongelé peut à nouveau être congelé.

Congélation et conservation des aliments

- Rangez les aliments à congeler dans les différents compartiments.
- Les eutectiques (si fournis) doivent être placés au-dessus des aliments rangés dans le compartiment supérieur de conservation.
- Pour les modèles dotés d'accumulateurs de froid (ou eutectiques), pour optimiser le temps de remontée en cas de coupure de courant et donc préserver la conservation des aliments, il est conseillé de ranger le/les accumulateurs dans le compartiment supérieur, au-dessus des aliments.

Attention :

Pour les périodes de conservation (en mois) des aliments frais congelés, respectez les indications du tableau ci-contre.

Toutes les prestations énoncées se réfèrent au fonctionnement de l'appareil sans les eutectiques, à l'exception du temps de remontée de la température.

Classement des aliments congelés

Introduisez et rangez les produits congelés dans le congélateur. Il est conseillé d'indiquer la date limite de conservation sur l'emballage afin d'assurer une consommation selon les dates de péremption des aliments.

Conseils pour la conservation des aliments surgelés

Au moment d'acheter des aliments surgelés, vérifiez que :

- L'emballage ou le paquet est intact, car l'aliment pourrait se détériorer. Si un paquet est gonflé ou s'il présente des taches d'humidité, il n'a pas été conservé dans les conditions optimales et il peut avoir subi un début de décongélation.
- Achetez les produits surgelés en dernier lieu et utilisez des sacs isothermes pour leur transport.
- Dès l'arrivée à la maison, mettez immédiatement les aliments congelés dans le compartiment congélateur.
- Ne recongelez pas les aliments partiellement décongelés, mais consommez-les dans un délai de 24 heures.
- 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.



MOIS	ALIMENTS
1-3	
4-7	
8-12	



Extraction des bacs

- Tirez les bacs vers l'extérieur jusqu'à la butée, soulevez-les légèrement et dégagez-les.

Pour obtenir un volume supérieur, il est possible d'enlever les bacs, sauf celui du fond (**Fig. 1**)

Contrôler que la charge ne dépasse pas les limites de chargement indiquées sur les parois latérales de l'appareil.

Pour les temps de conservation, respectez impérativement les instructions sur les paquets des aliments surgelés.

Production de glaçons

- Remplissez le bac à glaçons aux 2/3 et placez-le dans le compartiment congélateur.
- Si le bac s'est collé sur le fond, n'utilisez pas d'objets pointus ou tranchants pour le décoller.
- Pour sortir plus facilement les glaçons du bac, pliez légèrement ce dernier.

Remarque :

Il sera plus difficile de rouvrir la porte du congélateur immédiatement après l'avoir fermée (sauf pour les modèles dotés d'une valve prévue à cet effet).

Il est recommandé d'attendre deux à trois minutes, pour permettre la compensation de la dépression qui s'est formée.

Système intelligent pour les glaçons avec distributeur

Certaines versions sont dotées d'un système de fabrication de glaçons comprenant un distributeur, des bacs à glaçons avec dispositif d'extraction et un seau à glaçons. Ce système permet de remplir facilement les bacs d'eau, de sortir les glaçons et de les conserver.

Le distributeur simplifie le remplissage des bacs à eau car il n'est plus nécessaire de les sortir du congélateur, avec le risque de faire tomber des gouttes d'eau sur le carrelage de la cuisine.

Remplissage des bacs à eau :

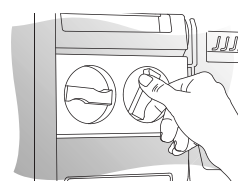
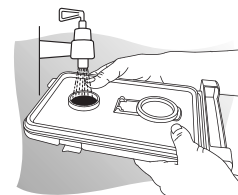
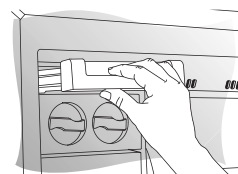
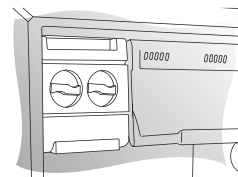
- avant de remplir les bacs, nettoyez-les en suivant les conseils fournis dans la section Nettoyage.
- Ôtez le distributeur du support en le tirant en avant.
- Remplissez-le d'eau, sans le poser puis replacez-le sur son support. L'eau remplit automatiquement les bacs à glaçons.
- Attendez quelques heures pour obtenir des glaçons puis tournez les boutons pour les faire sortir. Les glaçons tombent directement dans le seau.

Attention :

- vérifiez qu'aucun glaçon n'est resté dans le bac avant de remplacer le distributeur.
- Avant de replacer le distributeur, vérifiez s'il y a de la glace sur les ressorts et, éventuellement, enlevez-la sous l'eau courante.
- Si vous avez besoin de plus de place dans le congélateur, vous pouvez enlever les parties amovibles du système pour glaçons.



Fig. 1



NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

Pour les modèles électroniques, appuyez sur la touche de mise en marche/arrêt avant de retirer la fiche.

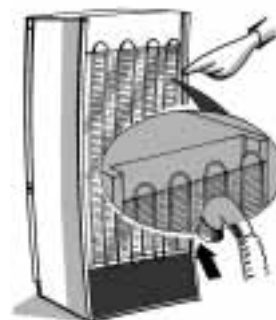
Nettoyez régulièrement le condenseur qui se trouve à l'arrière de l'appareil avec un aspirateur ou une brosse. Nettoyez périodiquement le compartiment avec une éponge imbibée d'une solution d'eau tiède et/ou de détergent neutre. Rincez et essuyez avec un chiffon doux. N'utilisez pas de substances abrasives

Absence prolongée

- Videz le congélateur.
- Débranchez le congélateur.
- Dégivrez et nettoyez l'intérieur de l'appareil.

Laissez la porte ouverte afin d'éviter la formation de mauvaises odeurs et pour éliminer l'humidité intérieure

Remarque : pour les modèles électroniques, appuyez sur la touche de mise en marche/arrêt après avoir branché l'appareil et avant de le remettre en marche.



DIAGNOSTIC RAPIDE

Si vous entendez ces bruits



..votre appareil fonctionne parfaitement !!!

1. L'appareil ne fonctionne pas.

- Y a-t-il une coupure de courant ?
- La fiche est-elle correctement introduite dans la prise de courant ?
- L'interrupteur bipolaire est-il enclenché ?
- Les dispositifs de sécurité du circuit électrique fonctionnent-ils correctement ?
- Le câble d'alimentation est-il endommagé ?

2. Formation excessive de givre.

- La goulotte d'évacuation de l'eau a-t-elle été remplacée correctement ?
- La porte a-t-elle été fermée correctement ?

3. Les voyants de contrôle jaune, rouge et vert ne s'allument pas. Contrôlez d'abord le point 1, puis :

- Appelez le Service Après-vente.

Remarques :

- Si le bord avant du meuble est chaud, il ne s'agit pas d'un défaut mais d'un moyen de prévention de la formation de condensation.
- Les bruits de gargouillement et les bruits de détente provenant du circuit de réfrigération doivent être considérés comme normaux.

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").
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.

SERVICE 0000 000 00000



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.

Changement du sens d'ouverture non prévu sur les appareils avec poignée à l'avant.

INSTALLATION

- N'installez pas l'appareil près d'une source de chaleur. Les appareils installés dans un endroit chaud, exposés aux rayons directs du soleil ou près d'une source de chaleur (radiateur, cuisinière) consomment plus d'énergie, ce qui doit être évité.
- Si ce n'est pas possible, il convient de respecter les distances minimales suivantes :
 - 30 cm des cuisinières à charbon ou à mazout ;
 - 3 cm des cuisinières électriques et/ou à gaz.
- Placez-le dans un endroit sec et bien aéré.
- Nettoyez l'intérieur de l'appareil (voir "Nettoyage et entretien").
- Montez les accessoires fournis (Fig. 1 et 2).

Branchement électrique

- **Les branchements électriques doivent être conformes aux normes locales en vigueur.**
- La tension et la puissance sont indiquées sur la plaque signalétique située à l'intérieur de l'appareil.
- **La mise à la terre de l'appareil est obligatoire aux termes de la loi.**
Le fabricant décline toute responsabilité pour tous dommages éventuels subis par des personnes, des animaux ou des biens, résultant du non-respect des consignes mentionnées ci-dessus.
- Si la prise et la fiche ne sont pas du même type, faites-les remplacer par un technicien qualifié.
- N'utilisez pas d'adaptateurs, de rallonges ni de prises multiples.

Mise hors tension de l'appareil

Pour mettre l'appareil hors tension, débranchez son cordon d'alimentation ou actionnez l'interrupteur bipolaire installé en amont de la prise.

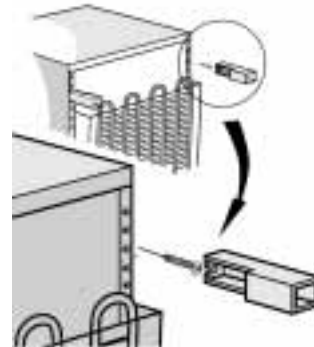


Fig. 1



Fig. 2