

Mode d'emploi

KDNA 4300

Bauknecht AG, Industriestrasse 36, 5600 Lenzburg, www.bauknecht.ch

Verkauf	Telefon 0848 801 002	Fax 0848 801 017	verkauf@bauknecht.ch
Kundendienst	Telefon 0848 801 001	Fax 0848 801 003	service@bauknecht.ch
Ersatzteile	Telefon 0848 801 005	Fax 0848 801 004	ersatzteilverkauf@bauknecht.ch

MODE D'EMPLOI

AVANT D'UTILISER L'APPAREIL.....	PAGE 38
CONSEILS POUR LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT	PAGE 38
PRÉCAUTIONS ET RECOMMANDATIONS GÉNÉRALES	PAGE 40
DESCRIPTION DE L'APPAREIL	PAGE 41
UTILISATION DES COMMANDES POUR PROGRAMMER DES TEMPERATURES DIFFÉRENTES	PAGE 42
COMPOSANTS DU REFRIGÉRATEUR	PAGE 46
COMMENT CONSERVER ET DÉCONGELER DES ALIMENTS	PAGE 49
ENTRETIEN ET NETTOYAGE	PAGE 51
PRÉCAUTIONS EN CAS D'ABSENCE OU DE DÉMÉNAGEMENT	PAGE 51
DIAGNOSTIC RAPIDE/ASSISTANCE	PAGE 52
SERVICE APRÈS-VENTE	PAGE 53

AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

L'appareil que vous venez d'acheter est un combiné réfrigérateur et congélateur à froid ventilé (système no-frost). Il est exclusivement réservé à un usage ménager.

Cet appareil possède un grand avantage : les compartiments réfrigérateur et congélateur sont à froid ventilé, ce qui signifie qu'il n'y a aucun dépôt de glace ou de givre sur les parois des composants grâce au procédé décrit ci-dessous. Le froid est produit par un évaporateur et est transmis aux différents compartiments par un ventilateur. Après avoir circulé dans ces compartiments, l'air est à nouveau absorbé par l'évaporateur, qui en retient l'humidité. On évite ainsi la formation de givre sur les parois des compartiments et il n'est donc pas nécessaire de dégivrer l'appareil. L'humidité absorbée par l'évaporateur est transformée en eau, qui s'écoule automatiquement dans un bac monté sur le compresseur. Ensuite, l'eau s'évapore. Le système à froid ventilé garantit une meilleure conservation des aliments, en maintenant leurs caractéristiques d'origine intactes plus longtemps.

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, afin de permettre au circuit de réfrigération d'être parfaitement en mesure de fonctionner.
3. Assurez-vous que l'installation et le branchement électrique ont été réalisés par un technicien qualifié, suivant les instructions du fabricant et conformément aux normes locales en vigueur.
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 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.

Au moment de la mise au rebut, rendez l'appareil inutilisable en sectionnant le cordon d'alimentation et en démontant les portes et les clayettes, de façon que les enfants ne puissent y accéder facilement.

Pour la mise au rebut, respectez les normes relatives à l'élimination des déchets en vigueur dans le pays d'installation et déposez-le dans des centres spécialisés, sans le laisser sans surveillance ne serait-ce que pour quelques jours dans la mesure où il constitue une source de danger pour les enfants.

3. Information :

Ce appareil ne contient pas de CFC (le circuit de réfrigération contient du R134a) ni 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 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.

4. 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.

CE

- Cet appareil a été conçu, construit et commercialisé conformément aux :
 - objectifs de sécurité de la Directive européenne "Basse Tension" n° 73/23 ;
 - 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 si celui-ci est correctement branché à une installation de mise à la terre performante et réglementaire.



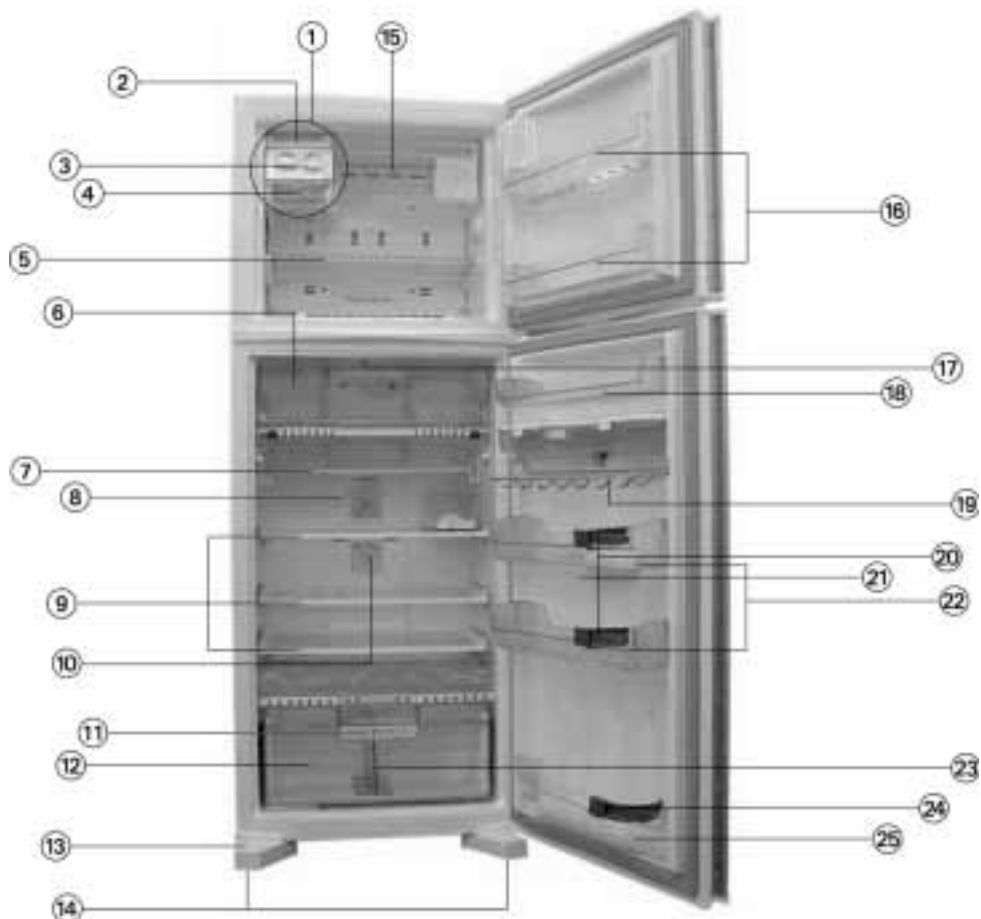
PRÉCAUTIONS ET RECOMMANDATIONS GÉNÉRALES

- 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, assurez-vous que le réfrigérateur 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.
- Avant d'effectuer toute opération d'entretien ou de nettoyage, veillez à débrancher l'appareil ou à couper l'alimentation électrique.
- Assurez-vous que le réfrigérateur est loin de toute source de chaleur.
- N'entrez 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 garantir une ventilation adéquate, laissez un espace de 10 cm au-dessus, 3 cm de part et d'autre de l'appareil et de 2,5 à l'arrière.
- Veillez à ne jamais couvrir les bouches d'aération présentes sur l'appareil ou dans la structure d'encastrement.
- Veillez à ne jamais couvrir les bouches d'aération de l'appareil.
- Installez le réfrigérateur 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.
- N'utilisez pas le réfrigérateur dans une pièce où la température ambiante peut tomber en dessous de 13°C. Placez l'appareil dans un endroit sec et bien aéré.
- Déplacez l'appareil en veillant à ne pas endommager le revêtement de sol (ex. 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.
- 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 dans le réfrigérateur.
- N'avalez pas le liquide (atoxique) contenu dans les accumulateurs de froid (s'ils sont fournis).

Branchement électrique

- Les branchements électriques doivent être conformes aux normes locales en vigueur.
- Contrôlez que le voltage indiqué sur la plaquette signalétique correspond à la tension de l'habitation.
- **La mise à la terre de l'appareil est obligatoire aux termes de la loi. Le fabricant décline toute responsabilité pour tout dommage éventuel subi par des personnes ou des biens, résultant de la non-observation de la consigne mentionnée ci-dessus.**
- Si la prise et la fiche ne sont pas du même type, faites-les remplacer par un technicien qualifié.
- Le câble doit être remplacé exclusivement par un technicien agréé.
- N'utilisez pas d'adaptateurs, de rallonges ni de prises multiples.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL



1. Système intelligent avec alimentateur pour les glaçons
2. Alimentateur
3. Bac à glaçons avec dispositif d'extraction
4. Compartiment pour les glaçons
5. Clayette à trois profondeurs
6. Compartiment Extra-Froid
7. Clayette supplémentaire
8. Système "No Frost Care"
9. Clayettes coulissantes en verre
10. Ampoule réfrigérateur
11. Régulateur d'humidité
12. Bac à légumes
13. Plaque de finition inférieur

14. Roulettes et pieds de mise à niveau.
15. Bac coulissant congélateur
16. Clayette porte congélateur
17. Désodorisant incorporé (si prévu)
18. Clayette basse
19. Clayette porte-canettes
20. Séparateur emballages
21. Beurrier
22. Clayage multi-usage
23. Séparateur légumes
24. Séparateur bouteilles
25. Clayette bouteilles

Remarque : le nombre de clayettes et la forme des accessoires peuvent varier selon le modèle. Toutes les galeries, les balconnets et les clayettes sont extractibles.

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

UTILISATION DES COMMANDES POUR PROGRAMMER DES TEMPERATURES DIFFERENTES

COMMENT UTILISER LES COMMANDES

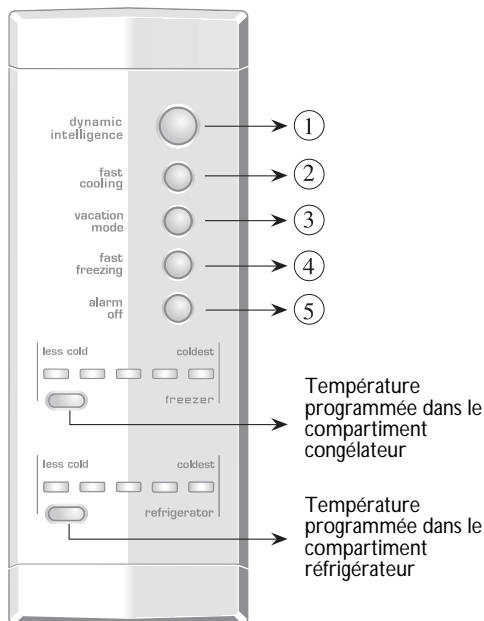
Les températures internes des compartiments réfrigérateur et congélateur peuvent être programmées séparément, pour une meilleure conservation des aliments et en fonction de l'utilisation de chaque compartiment.

Le réfrigérateur est doté d'une fonction électronique réalisée dans le but de satisfaire toutes les exigences des utilisateurs.

1. Dynamic Intelligence
2. Refroidissement rapide
3. Mode vacances
4. Congélation rapide
5. Désactivation de l'alarme

En appuyant sur la touche de fonction désirée, le voyant lumineux indique que la fonction a été sélectionnée.

lorsqu'une nouvelle fonction est choisie, la fonction précédente est automatiquement annulée ; il n'est possible de choisir qu'une fonction à la fois.



1. Dynamic Intelligence (touche 1) :

l'appareil est doté d'une fonction exclusive qui, une fois sélectionnée, contrôle la température des compartiments réfrigérateur et congélateur en fonction de la température de la cuisine et des conditions d'utilisation du réfrigérateur (fréquence d'ouverture de la porte et quantité d'aliments conservés). Pour sélectionner cette fonction, appuyez sur la touche correspondante : le voyant lumineux s'allume, ce qui signifie que la fonction a été sélectionnée. A ce point, l'appareil fonctionne en automatique et il n'est pas nécessaire de programmer la température. Lorsque cette fonction est sélectionnée, les températures programmées peuvent être modifiées. Pour annuler cette fonction, il suffit d'appuyer à nouveau sur la touche correspondante. Lorsque la fonction est annulée, la température retourne aux valeurs programmées en usine.

Attention :

la fonction "Dynamic Intelligence" est annulée si une autre commande électronique quelconque est activée (à l'exception de la désactivation de l'alarme).

2. Refroidissement rapide (touche 2) :

l'appareil est doté d'une fonction exclusive conseillée lorsque le réfrigérateur est soumis à une utilisation intense. Cette fonction permet de maintenir une température constante à l'intérieur, même lorsque la porte est souvent ouverte. Pour sélectionner cette fonction, appuyez sur la touche correspondante : le voyant s'allume, ce qui signifie que la fonction a été sélectionnée. Cette sélection doit être effectuée au début de l'utilisation intensive. Ce mode est annulé automatiquement au bout de six heures et les températures programmées retournent aux valeurs précédentes. Pour annuler cette fonction avant ce délai, appuyez à nouveau sur la touche.

3. Mode vacances (touche 3) :

il est conseillé de sélectionner cette programmation lorsque l'habitation est vide pendant une période prolongée. Le mode vacances maintient les températures du réfrigérateur et du congélateur au niveau le moins froid, ce qui permet de réduire la consommation d'électricité. Pour sélectionner cette fonction, appuyez sur la touche correspondante pendant environ deux secondes jusqu'à ce que le voyant indiquant que la sélection est effective s'allume. Lorsque la fonction est annulée, la température retourne aux valeurs précédentes.

Le mode vacances est annulé :

- à chaque pression sur une autre touche
- lorsque l'une des portes est ouverte 30 minutes après la sélection du mode

Le mode vacances N'est PAS annulé :

- si les portes sont ouvertes 30 minutes après la sélection du mode.

Attention :

- **lorsque cette fonction est sélectionnée, enlevez tous les aliments du réfrigérateur. La conservation des aliments peut être compromise si la température minimum est programmée pendant de longues périodes.**
- **En revanche, le compartiment congélateur peut resté plein.**

4. Congélation rapide (touche 4) :

cette fonction permet d'accélérer la congélation des aliments et agit sur l'ensemble du compartiment congélateur. A chaque pression sur la touche, cette fonction est activée ou désactivée. Si la fonction est sélectionnée, le voyant lumineux est allumé. La fonction est automatiquement désactivée au bout de 18 heures et les programmations précédentes sont rétablies. Grâce à la congélation rapide, la cristallisation du givre (entre 0°C et 5°C) s'effectue plus rapidement, ce qui permet de réduire au minimum la perte d'eau des aliments et de maintenir intacte leur composition naturelle.

Par conséquent, il est recommandé d'utiliser cette fonction.

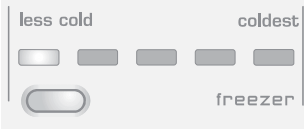
5. Désactivation alarme (touche 5) :

le réfrigérateur est doté d'un système exclusif qui contrôle le fonctionnement de l'appareil. En cas de mauvais fonctionnement, le voyant lumineux correspondant, situé à l'intérieur du panneau électronique, s'allume et déclenche l'activation de l'alarme.

- L'alarme se déclenche si une porte reste ouverte pendant plus de 2 minutes. Pour désactiver l'alarme, appuyez sur la touche de désactivation de l'alarme ou fermez la porte.
- Ce système contrôle aussi la température à l'intérieur de l'appareil. Si la température augmente, l'alarme se déclenche. Par conséquent, évitez d'introduire des aliments chauds dans l'appareil. Pour désactiver l'alarme, appuyez sur la touche correspondante. Le voyant rouge clignote tant que la température interne n'a pas atteint les conditions idéales.
- Ce système exclusif exécute un contrôle préventif. L'alarme est activée avant que l'appareil soit détérioré, ce qui permet de contacter le service après-vente ou le revendeur de zone.


REGLAGE DE LA TEMPERATURE DU CONGELATEUR

- Pour programmer la température du compartiment congélateur, appuyez sur la touche correspondante. Il est possible de programmer cinq températures différentes pour le compartiment congélateur, de la moins froide "Less Cold" (niveau 1) à la plus froide "Coldest" (niveau 5).




Température minimum de congélation - niveau 1

Conseillée lorsque le congélateur n'est pas trop chargé et la porte ouverte seulement occasionnellement.



Température moyenne de congélation - niveau 3

Conseillée pour une utilisation normale.



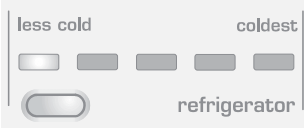
Température maximum de congélation - niveau 5

Conseillée lorsque le congélateur est très chargé et la porte ouverte souvent.

Deux autres niveaux de programmation, 2 et 4, peuvent être utilisés si nécessaire.


REGLAGE DE LA TEMPERATURE DU REFRIGERATEUR

- Pour programmer la température du compartiment réfrigérateur, appuyez sur la touche correspondante. Cinq températures différentes peuvent être programmées pour le compartiment réfrigérateur. A chaque pression sur la touche, la température passe à la programmation suivante, de la moins froide "Less Cold" (niveau 1) à la plus froide "Coldest" (niveau 5).




Température minimum de réfrigération - niveau 1

Conseillée pour les périodes froides, lorsque le réfrigérateur n'est pas trop chargé et que la porte est ouverte seulement occasionnellement :



Température moyenne de réfrigération - niveau 3

Conseillée pour une utilisation normale.



Température maximum de réfrigération - niveau 5

Conseillée pour les périodes chaudes, lorsque le réfrigérateur est très chargé et que la porte est souvent ouverte.

Deux autres niveaux de programmation, 2 et 4, peuvent être utilisée si nécessaire.

REGLAGE DE LA TEMPERATURE DU CONGELATEUR - COMMANDES INTERNES



Température congélateur.

un niveau de congélation différent est sélectionné à chaque pression sur la touche.



Température minimum de congélation : conseillée lorsque le congélateur n'est pas trop chargé et la porte ouverte seulement occasionnellement.



Température moyenne de congélation : conseillée pour une utilisation normale.



Température maximum de congélation : conseillée lorsque le congélateur est très chargé et la porte ouverte souvent.

REGLAGE DE LA TEMPERATURE DU REFRIGERATEUR



- Pour programmer la température du compartiment réfrigérateur, faites défiler le dispositif correspondant.

Réfrigération

Minimum

Moyenne

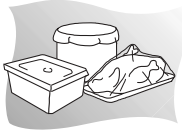
Maximum

Conditions d'utilisation

- Journées froides
- Peu d'aliments conservés
- Ouvertures occasionnelles de la porte
- Conditions intermédiaires
- Journées chaudes
- De nombreux aliments conservés
- Ouvertures fréquentes de la porte

CONSERVATION DES ALIMENTS ET BOISSONS

- Il est préférable de conserver les aliments dans des emballages appropriés, tels que des sachets en plastique ou des conteneurs avec couvercle. Les aliments ainsi conservés ne perdent pas leur humidité naturelle et leur qualité reste intacte.



- Ne placez pas d'aliments encore chauds dans les compartiments réfrigérateur ou congélateur. Laissez les aliments chauds refroidir à température ambiante. ce qui permet des économies d'énergie et garantit le bon fonctionnement de l'appareil.



- Laissez les portes ouvertes uniquement pendant le temps strictement nécessaire pour introduire ou prendre les aliments ou boissons : ce qui permet des économies d'énergie et garantit le bon fonctionnement de l'appareil.
- Si la porte reste ouverte pendant environ 2 minutes, l'alarme se déclenche.

Attention :

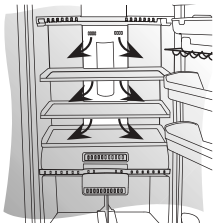
- il est conseillé de faire fonctionner le réfrigérateur pendant environ 2 heures avant d'y introduire des aliments ou boissons. Ce temps est nécessaire pour stabiliser la température à l'intérieur de l'appareil.
- Une fois congelés, les aliments ne devraient pas être à nouveau congelés afin de ne pas perdre leurs caractéristiques naturelles.
- Le volume des liquides augmente lorsqu'ils sont surgelés. Prêtez une attention particulière à la congélation des bouteilles ou autres conteneurs fermés dans le congélateur car ils risquent d'éclater.
- Ne conservez pas de produits toxiques dans le réfrigérateur car ils pourraient contaminer les autres aliments.

COMPOSANTS DU REFRIGERATEUR

SYSTEME NO FROST CARE

Le réfrigérateur utilise le système frost free, qui effectue automatiquement le dégivrage.

Ce système garantit la distribution homogène de l'air froid à l'intérieur du réfrigérateur.



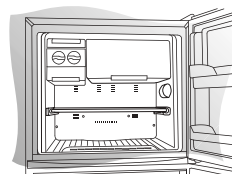
- Ne placez pas d'aliments à proximité des orifices d'air à l'intérieur du réfrigérateur pour ne pas endommager le bon fonctionnement de l'appareil et pour éviter que les aliments congelent face à ces orifices.
- Il est possible que de la condensation se forme lorsque la porte du réfrigérateur est ouverte, ce phénomène est dû à l'entrée d'air chaud.
- Lorsque la porte du réfrigérateur est ouverte, le système de ventilation s'arrête, ce qui permet de diminuer l'entrée d'air chaud à l'intérieur de l'appareil.
- Si la porte est ouverte pendant environ 6 minutes, la lumière s'éteint et le ventilateur recommence à fonctionner pour garantir le fonctionnement correct de l'appareil.

SYSTEME DUAL FAN

(présent sur les commandes des modèles à porte) Outre le système Frost-free et No Frost Care, le réfrigérateur est aussi doté de ventilateurs pour les compartiments réfrigérateur et congélateur, qui garantissent une circulation d'air plus rapide et maintiennent plus stables les niveaux de température. Cette fonction accélère le refroidissement et prolonge la conservation des aliments et des boissons conservés dans le réfrigérateur.

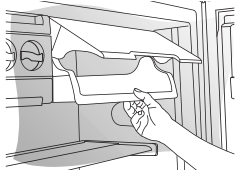
COMPARTIMENT CONGÉLATEUR

- Répartissez les aliments à conserver dans le congélateur en petites quantités. Ce qui permet une congélation plus rapide ainsi que l'utilisation complète de chaque portion.
- Chaque congélateur peut congeler une quantité d'aliments déterminée toutes les 24 heures. Evitez de dépasser cette quantité maximum.
- Respectez la date de péremption des aliments surgelés indiqué par le fabricant.
- Le volume des liquides augmente lorsqu'ils sont surgelés. Prêtez une attention particulière à la congélation des bouteilles ou autres conteneurs fermés dans le congélateur.



BAC COULISSANT DU CONGELATEUR

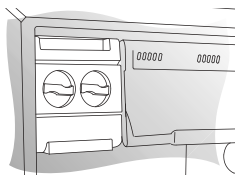
- Le compartiment congélateur est équipé d'un bac coulissant pour simplifier l'introduction des aliments ainsi que pour mieux organiser l'espace disponible à l'intérieur.



SYSTEME INTELLIGENT POUR LES GLAÇONS AVEC ALIMENTATEUR

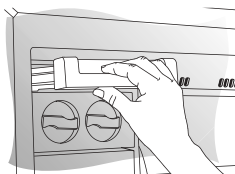
- Le réfrigérateur est doté d'un système pour la production de glaçons qui comprend un alimentateur, des bacs à glaçon avec dispositif d'extraction et d'un seau à glace. Grâce à ce système, il est désormais plus facile de remplir les bacs d'eau, d'extraire les glaçons et de les conserver.

L'alimentateur simplifie le remplissage des bacs en eau car il n'est plus nécessaire de les enlever du congélateur, avec le risque de renverser de l'eau sur le sol de la cuisine.

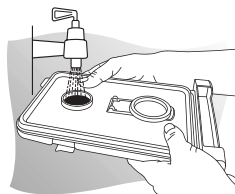


Remplissage des bacs en eau :

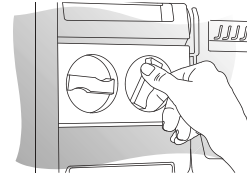
- avant de remplir les bacs, nettoyez-les comme indiqué dans le paragraphe consacré au nettoyage.
- Enlevez l'alimentateur du support en le tirant vers l'avant.



- Remplissez-le d'eau, sans le poser, puis remettez-le sur le support approprié. L'eau remplit automatiquement les bacs à glaçons :



- Attendez quelques heures pour que la glace se forme puis tournez les boutons pour extraire les glaçons. Les glaçons tombent directement dans le seau prévu à cet effet.



Attention :

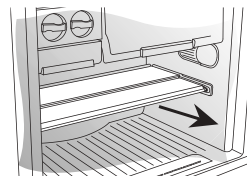
- Vérifiez qu'il n'y a pas de glaçons dans le bac avant de remettre l'alimentateur
- Avant de remettre l'alimentateur, vérifiez s'il y a du givre dans les ressorts et, éventuellement, éliminez-le sous l'eau courante.
- Pour disposer de plus d'espace à l'intérieur du congélateur, il est possible d'enlever les parties extractibles du système de production de glaçons.

CLAYETTE A TROIS PROFONDEURS

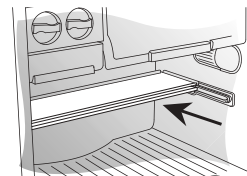
(présente sur les commandes des modèles à porte)

Cette clayette permet une plus grande flexibilité pour ranger les aliments dans le compartiment congélateur du réfrigérateur. Elle peut être utilisée dans les positions suivantes :

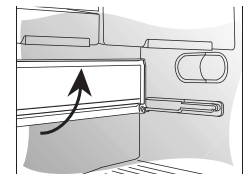
- Position à pleine profondeur.



- Position à demi-profondeur. Poussez en arrière uniquement la partie avant de la clayette.



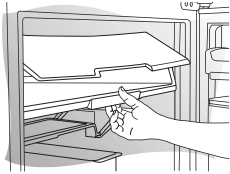
- Position inclinée. Tournez la clayette vers le haut jusqu'à ce qu'elle touche la partie arrière du compartiment congélateur.



- Pour enlever la clayette, ouvrez-la à moitié et poussez les rails de la clayette vers le haut jusqu'à ce qu'elle se décroche.

COMPARTIMENT EXTRA-FROID

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 de la charcuterie, des saucisses et de la viande.



Si nécessaire, enlevez ce compartiment pour le nettoyer, suivez les indications du paragraphe relatif aux clayettes coulissantes en verre (modification de la position des clayettes).

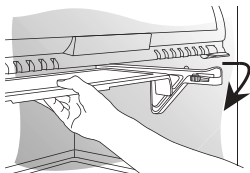
- Il est déconseillé d'enlever le couvercle amovible du compartiment extra-froid.

CLAYETTE SUPPLEMENTAIRE

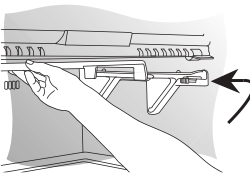
Le réfrigérateur est doté d'une clayette supplémentaire en verre trempé situé sous le compartiment frais.

Elle est idéale pour conserver les petits emballages.

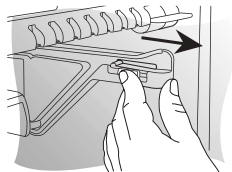
- Pour l'utiliser, tirez-la en avant dans la position indiquée sur l'image.



- En cas de non-utilisation, soulevez-la et poussez-la en arrière.



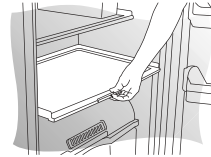
- Pour enlever la clayette, faites coulisser les butées latérales comme indiqué sur la figure et tirez-la vers vous.



- Après avoir replié la clayette supplémentaire, faites coulisser les butées latérales dans leur position d'origine.

CLAYETTES COULISSANTES EN VERRE

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

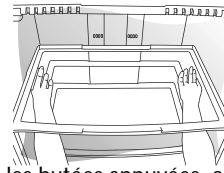


- Les clayettes sont en verre trempé résistant.
- Les bords de la clayette sont antigouttes, ils empêchent donc que les liquides coulent dans d'autres compartiments.

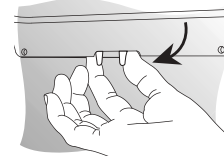
Modification de la position des clayettes :

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

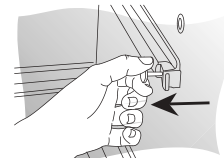
- Pour enlever la clayette, extrayez-la jusqu'à la butée.



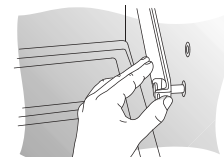
- Maintenez les butées appuyées, comme indiqué sur la figure et extrayez la clayette jusqu'à ce qu'elle se dégage.



- Tirez les goujons vers l'extérieur pour enlever les rails.



- Remettez les rails comme indiqué sur la figure et positionnez-les selon votre choix.



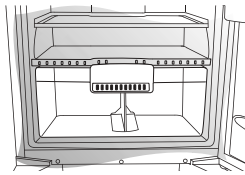
Attention :

- avant de remettre les rails, vérifiez la position du mot "Upward" (Haut) indiqué sur les rails.
- Ensuite, positionnez la clayette sur les rails.

BAC A LEGUMES

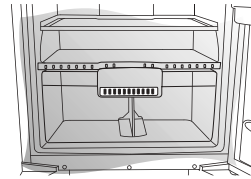
Les aliments tels que les fruits et légumes se déshydratent s'ils sont conservés en contact direct avec de l'air froid et sec.

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. Les rails métalliques du bac à fruits et légumes permettent une ouverture et une fermeture facile et sûre. Pour disposer les aliments de façon plus pratique, utilisez le séparateur approprié du bac disponible dans le réfrigérateur.



Régulateur 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



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. Nous conseillons l'utilisation de récipients en plastique dont les couvercles ferment hermétiquement, de plateaux en aluminium, de feuilles d'aluminium, de film plastique et d'emballages en plastique étanches.

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.

Placez les étiquettes à l'intérieur des sacs transparents et ; 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 deux heures au moins.

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 pré-cuits : 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 (hermétique à l'humidité et à l'air) 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	moins de 4 semaines
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
Ragouts	
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 oeufs 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 toute opération de nettoyage ou d'entretien, veillez toujours à débrancher l'appareil ou à couper l'alimentation électrique.

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

- Nettoyez avec un chiffon doux imbibé d'eau.

N'utilisez pas de pâtes, paillettes abrasives ni détachants (ex. dissolvant, trichloréthylène), ni vinaigre. Essuyez avec un chiffon doux.

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

PRÉCAUTIONS EN CAS D'ABSENCE OU DE DÉMÉNAGEMENT

Absences 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. Utilisez la fonction "Vacation" (selon le modèle).

Absences prolongées

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 toute dissociation ou vibration.
- 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, appelez votre société de distribution d'électricité pour connaître la durée de la coupure.

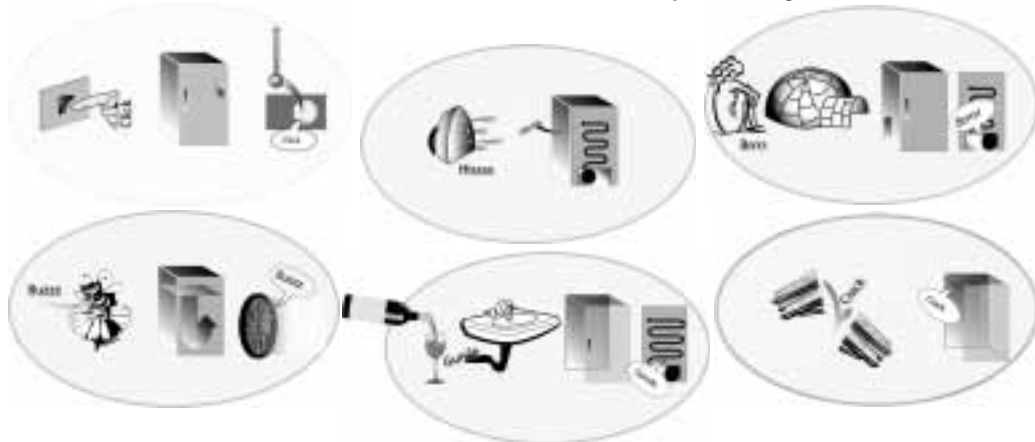
1. En cas de coupure pendant 24 heures maximum, **laissez les deux portes fermées**. Cela permet aux aliments de rester froids le plus longtemps possible.
2. Si la coupure de courant est supérieure à 24 heures, ôtez tous les aliments congelés et mettez-les dans un congélateur bahut. Si vous ne disposez 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 glaçons.

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, il convient de les jeter.

DIAGNOSTIC RAPIDE/ASSISTANCE

Certains bruits doivent être considérés comme normaux lorsque le réfrigérateur est en marche



Avant d'appeler le Service d'assistance technique....

Les problèmes de fonctionnement sont souvent provoqués par de petits incidents auxquels vous pourrez facilement remédier par vous-mêmes, 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 que le bac ne déborde pas.

Si les rebords 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 :

- 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 est trop bruyant :

- 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 a été ouverte fréquemment ou si vous avez placé dans le réfrigérateur une grande quantité d'aliments, le moteur fonctionne plus longtemps pour refroidir l'intérieur.

À noter

La durée de fonctionnement du moteur dépend de différents facteurs : nombre d'ouvertures 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 donnez 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.
- Vérifiez que les bouches d'aération du compartiment ne sont pas obstruées, ce qui empêcherait 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.
- Vérifiez que le réfrigérateur est bien de niveau.

Avant de remplacer une ampoule, débranchez toujours le réfrigérateur.

L'éclairage intérieur ne fonctionne pas :

- Débranchez l'appareil du secteur.

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 15 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 (le numéro qui se trouve après le mot SERVICE, sur la plaquette signalétique située 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

