

Gebrauchsanweisung für Kühl-Gefrier-Kombination, NoFrost

D

Operating instructions for fridge-freezer combination, NoFrost

GB

Consignes d'utilisation pour combiné réfrigérateur-congérateur, NoFrost

F

Gebruiksaanwijzing voor koel-vries-combinatie, NoFrost

NL

Istruzione d'uso per combinazione frigo-congelatore, NoFrost

I

Instrucciones de manejo para combinado frigorífico-congelador, NoFrost

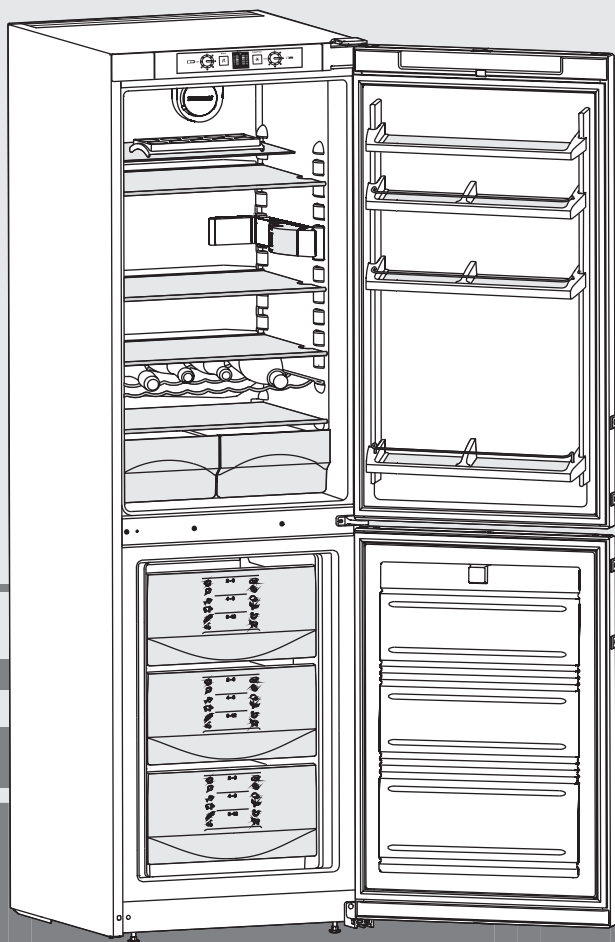
E

Instruções de utilização para o combinado frigorífico-congelador, NoFrost

P

Kullanım Kılavuzu Soğutucu-Dondurucu-Kombinasyonu, NoFrost

TR

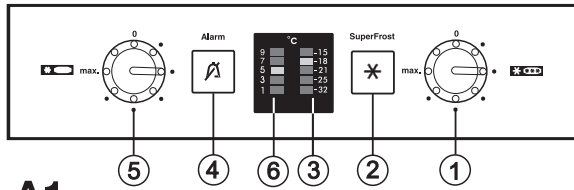


7081 881-01

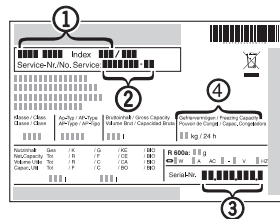
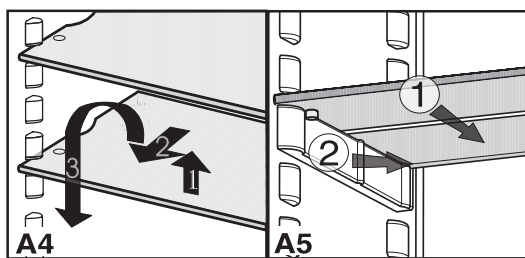
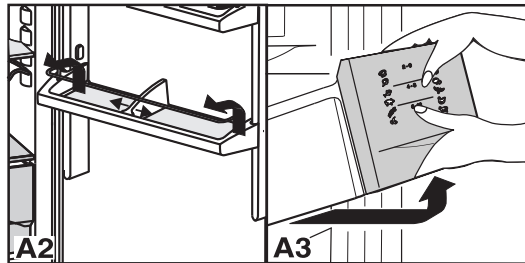
CN 3033

4510

1 Principales caractéristiques de l'appareil



A1



Eléments de réglage et de contrôle, fig. A1

- ① Régulateur principal Marche-Arrêt pour l'appareil complet (réfrigérateur et congélateur), avec thermostat pour le congélateur
- ② Touche SuperFrost avec voyant lumineux à diode électroluminescente (DEL) pour SuperFrost activé - pour la congélation rapide de produits alimentaires frais
- ③ Indicateur du réglage de la température pour la congélation
- ④ Touche d'arrêt de l'alarme sonore, avec voyant lumineux à DEL pour température trop chaude dans le congélateur
- ⑤ Régulateur Marche-Arrêt et thermostat pour le réfrigérateur
- ⑥ Indicateur du réglage de la température pour la réfrigération

Réglage recommandée de la température pour :

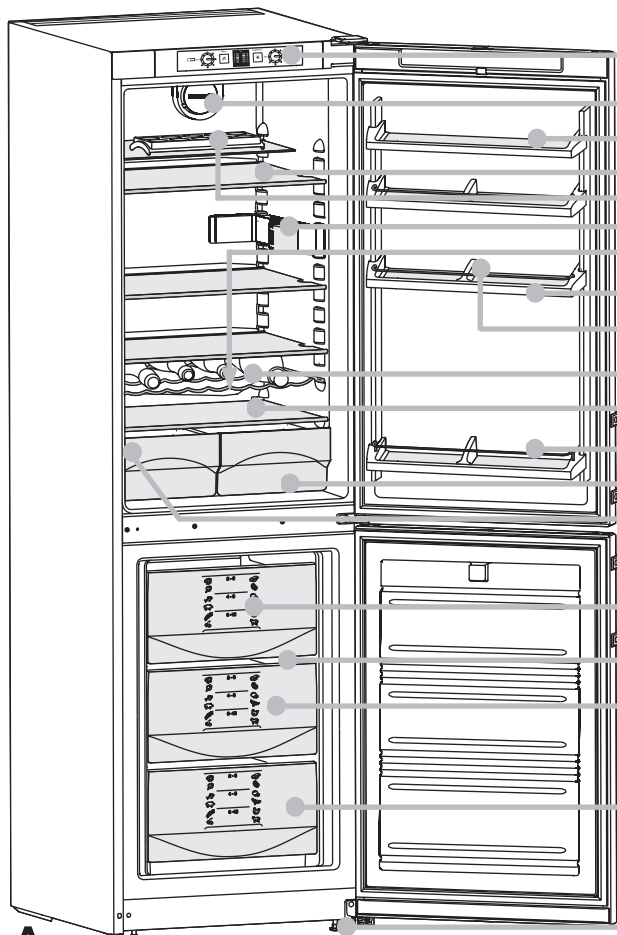
- le réfrigérateur: indicateur du réglage de la température ⑥ : **5 °C**
- le congélateur: indicateur du réglage de la température ③ : **-18 °C**
- Afin d'éviter que les bouteilles ne se renversent à l'ouverture et à la fermeture de la porte, vous pouvez modifier la position de la cloison de maintien bouteilles/conserves. Cette cloison peut être retirée pour le nettoyage:
 - fig. A2: Poussez à fond le support vers la droite ou vers la gauche le long du compartiment de porte et dégagez-le.
 - Vous pouvez retirer tous les **balconnets de contre-porte** pour les nettoyer, voir fig. A2 : pousser vers le haut le balconnet et tirer vers l'avant.
 - Vous pouvez moduler **les surfaces de rangement*** en fonction de la hauteur des produits surgelés, fig. A4.
 - Pour retirer une surface, la basculer vers le haut, puis la tirer vers l'avant pour la sortir.
 - Pour remettre les surfaces de rangement, veiller à ce que les butées arrière soient orientées vers le haut, pour éviter que les denrées ne se collent sur la paroi.
- **Pour sortir les tiroirs** : tirer jusqu'à la butée et soulever par l'avant, fig. A3.
- Fig. A5 : Si vous avez besoin de plus d'espace pour ranger des bouteilles ou des récipients hauts, il vous suffit de pousser la partie avant de la plaque de verre ① vers l'arrière. Les éléments de fixation ② de la plaque de verre en deux parties peuvent être démontés pour le nettoyage.

Données indiquées sur la plaquette signalétique

- ① la désignation de l'appareil
- ② le numéro S.A.V.
- ③ le numéro de l'appareil
- ④ le pouvoir de congélation en kg/24 heures

Description de l'appareil et de ses aménagements, fig. A

Réfrigérateur, 5°C environ



- Eléments de réglage et de contrôle
- Ventilateur avec interrupteur ⑦, pour une plus grande circulation de l'air
- Compartiment à beurre
- Surfaces de rangement modulables
- Bac à œufs*
- Eclairage intérieur
- Ecoulement eau de dégivrage
- Balconnets modulables*
- Cloison de maintien bouteilles/conserves modulable
- Range-bouteilles
- Zone la plus froide du réfrigérateur, pour denrées alimentaires fragiles et facilement périssables
- Balconnet maxi-bouteilles
- Bacs à légumes
- Plaquette signalétique
- Congélateur, -18 °C environ**
- Système d'identification des tiroirs*
- VarioSpace*
- Tiroirs hauts
- Bac à glaçons*
- Pieds réglables à l'avant, roulettes de transport à l'arrière

A

* selon le modèle et l'équipement

Vous avez fait l'acquisition d'un nouvel appareil et nous vous en félicitons. Votre choix s'est porté sur un appareil bénéficiant des techniques du froid les plus évoluées, qui garantissent à votre appareil une longue durée de vie et une sécurité d'emploi irréprochable. L'équipement de votre appareil vous offre un niveau de confort quotidien très élevé.

Par l'acquisition de cet appareil, fabriqué suivant des procédés sans danger pour l'environnement et avec des matériaux recyclables, vous apportez également votre contribution active à la protection de l'environnement.

Afin de connaître tous les avantages de votre nouvel appareil, veuillez lire attentivement les consignes d'utilisation.

Nous espérons que votre nouvel appareil vous donnera entière satisfaction.

Sommaire













Consignes d'utilisation

	Page
1 Principales caractéristiques de l'appareil.....	18
Sommaire.....	19
Le système d'identification des tiroirs	19
Prescriptions	19
Economiser l'énergie.....	19
2 Recommandations et consignes de sécurité	20
Protection de l'environnement.....	20
Consignes de sécurité.....	20
Recommandations d'utilisation.....	20
Mise en place	20
Raccordement électrique	20
3 Mise en service et éléments de contrôle.....	21
Mise en marche et arrêt de l'appareil	21
Réglage de la température.....	21
Indicateur du réglage de la température	21
Alarme sonore, DEL rouge d'alarme.....	21
4 Réfrigérateur	22
Rangement des denrées alimentaires	22
Exemple de rangement	22
Réfrigérer avec le ventilateur	22
Eclairage intérieur	22
5 Congélateur.....	23
Préparation de glaçons	23
SuperFrost.....	23
Conseils pour la congélation et la conservation.....	23
6 Dégivrage, nettoyage	24
7 Pannes éventuelles - problèmes?.....	24
Plaquette signalétique et S.A.V.	24
8 Mise en place et instructions de montage	
Inversion du sens d'ouverture de la porte	25
Insertion entre deux éléments de cuisine	25

Le système d'identification des tiroirs*

Les aliments congelés doivent être consommés dans la limite des délais de conservation recommandés. Les chiffres entre les symboles indiquent la durée de conservation en mois pour plusieurs types de denrées. Les durées de conservation mentionnées sont données à titre indicatif. La durée de conservation (valeur inférieure ou supérieure) d'un produit dépend principalement de sa qualité initiale et du type de préparation réalisée avant la congélation. Pour des aliments gras, respecter les valeurs inférieures indiquées.

Signification des symboles:

plats cuisinés		2 - 6		saucisses
crème glacée				pain
poisson		4 - 8		champignons
porc				gibier
légumes		6 - 12		volailles
fruits				bœuf/veau

Nous vous prions de conserver soigneusement ces consignes d'utilisation et, le cas échéant, de les remettre au nouvel acquéreur de l'appareil si le dernier est cédé à une tierce personne.

Ce mode d'emploi est valable pour plusieurs appareils, des différences sont par conséquent possibles.

Prescriptions

- L'appareil convient exclusivement au refroidissement des denrées alimentaires. En cas de refroidissement industriel des denrées alimentaires, les dispositions légales correspondantes doivent être respectées. L'appareil ne convient pas à l'entreposage et au refroidissement des médicaments, du plasma sanguin, des préparations en laboratoire ou autres matières et produits de ce type, soumis à la directive sur les produits médicaux 2007/47/CE. Toute utilisation abusive de l'appareil peut entraîner des endommagements voire la perte des substances entreposées. En outre, l'appareil ne doit pas être utilisé en zone explosive.
- L'appareil est conçu pour fonctionner à certaines températures ambiantes, suivant sa classe climatique. Celles-ci ne doivent pas être dépassées! La classe climatique de votre appareil est indiquée sur la plaquette signalétique. Cela signifie:

Classe climatique	conçue pour températures ambiantes de
SN	+10 °C à +32 °C
N	+16 °C à +32 °C
ST	+16 °C à +38 °C
T	+16 °C à +43 °C

- L'étanchéité du circuit réfrigérant est éprouvée.
- Cet appareil est conforme aux prescriptions de sécurité applicables ainsi qu'aux directives CE 2006/95/CE et 2004/108/CE.

Economiser l'énergie

- Toujours veiller à une bonne ventilation de l'appareil. Ne pas recouvrir ou obstruer les orifices et les grilles de ventilation.
 - Dégager les fentes de ventilation.
 - Ne pas placer l'appareil dans une zone à ensoleillement direct, à côté d'une cuisinière, d'un chauffage ou équivalents.
 - La consommation en énergie dépend des conditions d'installation comme la température ambiante.
 - Ouvrir l'appareil aussi brièvement que possible.
 - Classer vos aliments par groupes de produits.
 - Conserver toutes les denrées dans leur emballage ou avec une protection. Toute génération de givre est ainsi empêchée.
 - Entreposer des aliments chauds: les laisser refroidir d'abord à température ambiante.
 - Décongeler des aliments dans le réfrigérateur.
 - En cas d'absence prolongée telle que vacances, vider et arrêter le compartiment réfrigérateur.
- Des dépôts de poussière augmentent la consommation d'énergie:
- Dépoussiérer le compresseur avec la grille métallique de l'échangeur de chaleur sur la paroi arrière de l'appareil une fois par an.



* selon le modèle et l'équipement

2 Consignes de sécurité

Protection de l'environnement

Les matériaux d'emballage sont fabriqués à partir de matières recyclables.



- Carton ondulé/carton
- Pièces moulées en polystyrène
- Feuilles en polyéthylène
- Colliers de serrage en polypropylène

● Les matériaux d'emballage ne sont pas des jouets pour les enfants! Danger d'étouffement avec les films plastiques!

- Veuillez apporter les matériaux d'emballage dans une déchetterie publique.

Votre ancien appareil contient encore des matériaux de valeur. Il doit faire l'objet du tri de déchets.



- Mettez votre ancien appareil hors service. Pour cela, le débrancher et couper le câble d'alimentation électrique. Veuillez détruire la serrure pour éviter que les enfants, en jouant, puissent rester enfermés à l'intérieur de l'appareil.
- Veillez à ne pas détériorer le circuit frigorifique de votre ancien appareil lors de son enlèvement ou de son transport dans une déchetterie appropriée.
- Pour tout renseignement sur le fluide réfrigérant contenu, consultez la plaquette signalétique.
- L'élimination des anciens appareils doit être effectuée dans les règles de l'art selon les prescriptions et les législations locales applicables.

Consignes de sécurité



- Afin d'éviter tout accident matériel ou corporel, ne transportez l'appareil que dans son emballage et faites appel à une deuxième personne pour mettre en place l'appareil.
- Le réfrigérant R 600a utilisé ne présente pas de danger pour l'environnement mais est inflammable.
- Veillez à ne pas endommager les tubes du circuit frigorifique. Une projection de réfrigérant dans les yeux peut provoquer des blessures. Le réfrigérant peut aussi s'enflammer.
- En cas de fuite du réfrigérant, éloigner les flammes vives ou les sources d'allumage de la proximité de la fuite, débrancher la prise et bien aérer la pièce.
- En cas de détérioration de l'appareil, contacter immédiatement le fournisseur avant même de brancher l'appareil.
- Pour garantir la sécurité de fonctionnement de l'appareil, respecter scrupuleusement les instructions de la notice concernant la mise en place et le raccordement électrique.
- En cas de panne, mettre l'appareil hors service en débranchant l'appareil (sans tirer sur le câble) ou en ôtant (ou dévissant) le fusible.
- **Afin d'éviter tout risque pour les utilisateurs de l'appareil, les réparations et interventions ne doivent être effectuées que par un Service Après Vente agréé.** Cette consigne s'applique également au remplacement du câble d'alimentation.

Recommandations d'utilisation

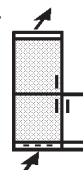


- Ne pas conserver de matières explosives ni de produits en bombe à gaz propulseur inflammable (butane, propane, pentane, etc.) dans votre appareil. En cas de fuite éventuelle, ces gaz risquent en effet de s'enflammer au contact d'éléments électriques de votre appareil. Les produits en bombe concernés sont identifiés par l'étiquette indiquant leur composition ou un symbole représentant une flamme.
- Veillez à ce que vos alcools forts soient bien fermés et conservez les verticalement.
- Ne pas manipuler de flammes vives ou de sources d'allumage à l'intérieur de l'appareil.
- Ne pas utiliser d'appareils électriques à l'intérieur de l'appareil (appareils de nettoyage à vapeur, appareils de chauffage, appareils à glace, etc.).

- Ne pas utiliser le socle, les portes, les tiroirs, etc. comme marchepied ou comme support.
- Cet appareil ne s'adresse pas aux personnes (et enfants) présentant des handicaps physiques, sensoriels ou mentaux ou aux personnes ne disposant pas d'une expérience et de connaissances suffisantes, sauf si ces dernières ont bénéficié d'une surveillance initiale ou ont reçu des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil de la part d'une personne responsable de leur sécurité. Les enfants ne doivent pas être laissés sans surveillance afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Evitez le contact permanent de la peau avec des surfaces froides ou des produits réfrigérés / surgelés. Cela est susceptible de provoquer des douleurs, une sensation d'engourdissement et des gelures. En cas de contact prolongé de la peau, prévoir les mesures de protection nécessaires, comme par ex. l'usage de gants.
- Pour éviter tout risque d'intoxication alimentaire, ne pas consommer des aliments stockés au-delà de leur date limite de conservation.
- Les lampes à usage spécial (ampoules, LED, tubes luminescents) dans l'appareil servent à éclairer l'espace intérieur et ne sont pas adaptées à l'éclairage de la pièce.

Mise en place

- Lors de l'installation/encastrement, veiller à ne pas endommager les tubulures du circuit frigorifique.
- Caler solidement l'appareil installé à l'emplacement voulu, en réglant la hauteur des pieds à l'aide d'une clé plate 10.
- Le site d'installation de votre appareil doit impérativement être conforme à la norme EN 378, à savoir un volume de 1 m³ pour 8 g de fluide réfrigérant type R 600a, pour interdire toute formation de mélange gaz-air inflammable en cas de fuite dans le circuit frigorifique. Les données relatives à la masse de réfrigérant sont indiquées sur la plaquette signalétique à l'intérieur de l'appareil.
- Toujours monter l'appareil contre un mur.
- **Ne pas déplacer les orifices de ventilation.** Respecter les instructions du chapitre "Mise en place et instructions de montage".
- Ne poser aucun appareil générateur de chaleur (four à micro-ondes, grille-pain etc.) sur votre réfrigérateur ou congélateur!
- Afin d'éviter tout incendie, ne pas poser de bougies allumées, de lampes ou autres objets avec des flammes ouvertes sur le réfrigérateur / congélateur.
- Risque d'incendie dû à l'humidité! L'humidité aux éléments conducteurs ou au câble de raccord au réseau peut provoquer un court-circuit.
- L'appareil a été conçu pour être installé dans des locaux fermés. Ne pas exploiter l'appareil à l'extérieur ou dans des endroits exposés à l'humidité et aux projections d'eau.
- **PRUDENCE!** Risque de blessure et d'endommagement dû à un transport incorrect!
 - Transporter l'appareil emballé.
 - Transporter l'appareil debout.
 - Ne pas transporter l'appareil seul.
- Ne déplacer l'appareil qu'à vide.



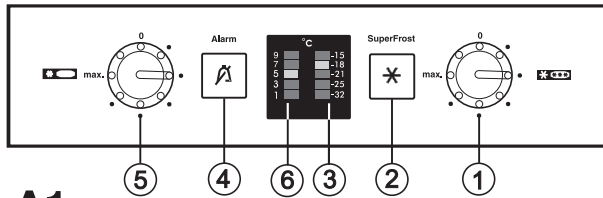
Raccordement électrique

La nature du courant (courant alternatif) et la tension de l'emplacement doivent correspondre aux indications de la plaquette signalétique. La plaquette signalétique se trouve à l'intérieur de l'appareil à gauche des bacs de légumes.



- **Ne brancher l'appareil qu'à une prise de courant conforme avec mise à la terre.**
- Le fusible de protection de la prise doit être au moins de 10 A. S'assurer également que la prise de courant n'est pas située derrière l'appareil et qu'elle est facilement accessible.
- Ne pas connecter l'appareil à la même prise de courant que d'autres appareils — danger de surchauffe.
- En détachant le câble secteur noué au dos de l'appareil, veiller à ôter le **serre-câble** de l'appareil pour éviter toute vibration de ce dernier.

3 Mise en service et éléments de contrôle



A1

Il est recommandé de nettoyer l'appareil avant la mise en service (voir chapitre "Nettoyage" pour de plus amples détails).

Mettez l'appareil en route env. 4 heures avant le premier remplissage de produits surgelés. Rangez les produits surgelés dans l'appareil uniquement lorsque le congélateur est froid.

Mise en marche et arrêt de l'appareil

- Fig. A1: Le régulateur principal Marche/Arrêt (1) vous permet toujours de **mettre en marche ou d'arrêter l'appareil complet, c'est-à-dire congélateur et réfrigérateur.**

- **Marche:** Tourner les régulateurs Marche/Arrêt (1) et (5) à l'aide d'une pièce de monnaie, de sorte que les *indicateurs du réglage de la température* (3) et (6) clignotent/soient allumés.
 - Le *réfrigérateur* est en marche, lorsque l'*indicateur du réglage de la température* (6) est allumé et que l'éclairage intérieur est allumé.
 - Le *congélateur* est en marche, lorsque l'*indicateur du réglage de la température* (3) est allumé.
 - A la première mise en service, le voyant d'alarme s'allume. L'alarme acoustique reste toutefois désactivée. Vous trouverez de plus amples informations là-dessus au chapitre "Alarme sonore, DEL rouge d'alarme".
- **Arrêt de l'appareil complet:** Remettre l'encoche du régulateur principal Marche/Arrêt (1) sur la position "0" en la ramenant jusqu'au point d'arrêt à l'aide d'une pièce, de sorte que les indicateurs du réglage de la température soient éteints. Réfrigérateur et congélateur sont arrêtés.
- Si vous souhaitez arrêter uniquement le **réfrigérateur**, il faut alors remettre uniquement le régulateur Marche/Arrêt (5) sur "0", de sorte que l'indicateur du réglage de la température *réfrigérateur* (6) et l'éclairage intérieur soient éteints. L'indicateur du réglage de la température *congélateur* (3) doit lui être allumé.

Réglage de la température

- Fig. A1: Tourner les thermostats (1) et (5) à l'aide d'une pièce de monnaie jusqu'à ce que les indicateurs (3) et (6) de la température souhaitée soient allumés. Les positions de l'encoche signifient:

1^{er} point = température la plus chaude,
puissance minimale

max. = température la plus froide,
puissance maximale

- Réglage recommandée de la température :
 - Pour le **réfrigérateur**: 5 °C.
 - Pour le **congélateur**: -18 °C.

Pendant le réglage, la DEL de la température réglée clignote.

Remarque : Veuillez prendre en considération que les températures internes sont conditionnées par la température ambiante du lieu d'installation, la fréquence des ouvertures de porte et les produits chargés.

Suivant la température souhaitée, il faut réajuster le thermostat.

Indicateur du réglage de la température,

fig. A1/3 ⑥

- L'indicateur allumé du réglage de la température indique que l'appareil fonctionne.
- Chaque indicateur lumineux correspond à une plage de température. Les indicateurs affichent la valeur de référence sélectionnée de la température du réfrigérateur/du congélateur.

F

Alarme sonore, DEL rouge d'alarme

Fig. A1/4 : L'alarme sonore et la DEL rouge d'alarme vous aident à protéger les produits surgelés stockés et à économiser de l'énergie.

- **L'alarme sonore s'arrête** lorsqu'on appuie sur la touche d'arrêt de l'alarme sonore (4),
 - automatiquement, lorsque l'on atteint à nouveau une température de conservation suffisamment froide ou
 - que l'on referme la porte.

Alarme de porte

- Elle retentit à chaque fois que la porte du réfrigérateur ou du congélateur est ouverte plus de 60 sec. environ. L'arrêt du signal acoustique produit son effet tant que la porte est ouverte. Mais avec la fermeture de la porte, la fonction d'alarme se réactive automatiquement et est de nouveau prête à retentir si nécessaire.

Alarme de température

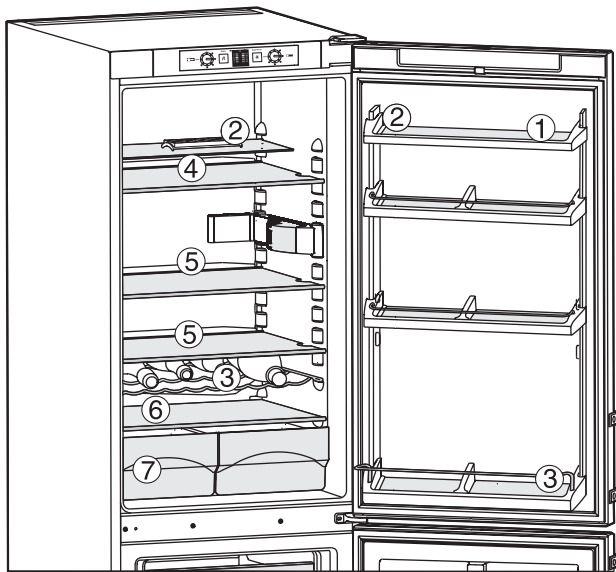
- Elle retentit à chaque fois que la température de congélation n'est pas assez froide (en fonction du réglage de la température).
- En même temps, la DEL d'alarme clignote.

Cela peut avoir pour cause le fait que :

- on a mis des produits alimentaires frais encore chauds à congeler dans l'appareil,
- une trop grande quantité d'air ambiant chaud a pénétré dans l'appareil lorsqu'on a déplacé et sorti des produits surgelés du congélateur.

La DEL d'alarme continue de *clignoter* jusqu'à ce que l'état d'alerte soit terminé.

4 Réfrigérateur



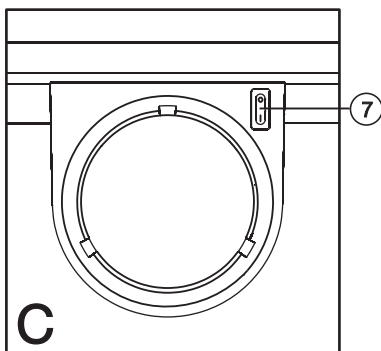
B

Exemple de rangement Fig. B

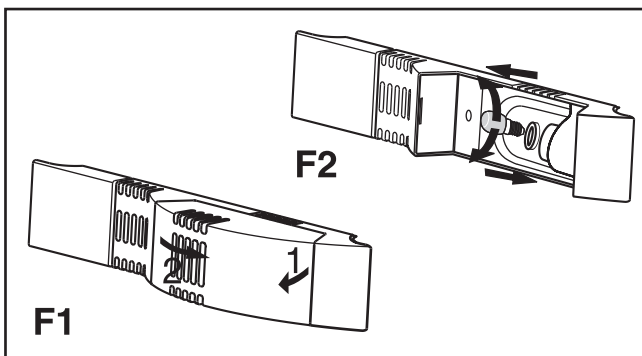
- 1 Beurre, fromage
- 2 Œufs
- 3 Boîtes, boissons, bouteilles
- 4 Conserves, pâtisseries
- 5 Produits laitiers
- 6 Compartiment le plus froid du réfrigérateur: aliments fragiles, viandes/charcuterie, poisson, produits laitiers au lait cru, plats cuisinés
- 7 Fruits, légumes, salades

Remarque

- Ranger les denrées comme indiqué sur la figure. L'appareil consommera ainsi peu d'énergie.
- A la livraison, les tablettes de rangement, les bacs et les balconnets sont disposés de sorte à assurer une efficacité énergétique maximale.



C



Rangement des denrées alimentaires

La circulation naturelle de l'air dans le réfrigérateur permet d'obtenir différents domaines de température, qui sont favorables pour la conservation des différentes denrées alimentaires. La zone la plus froide se trouve ainsi directement au-dessus des bacs à légumes et contre la paroi arrière (idéale par ex. pour la charcuterie et les viandes); la zone la moins froide se trouve dans la partie avant supérieure et dans la porte (idéale par ex. pour le beurre à tartiner et le fromage).

Conseils pour la réfrigération

- Eviter de disposer les aliments trop près les uns des autres pour permettre une bonne circulation de l'air. *Ne pas recouvrir les fentes à air du ventilateur** situées sur la paroi arrière - important pour le rendement frigorifique!
- Toujours conserver les aliments qui dégagent ou prennent facilement de l'odeur ou du goût ainsi que les liquides, dans des récipients hermétiques ou recouverts d'une protection.
- Les aliments à émission d'éthylène et sensibles à l'éthylène, comme les fruits, les légumes et la salade, doivent toujours être conservés séparément ou emballés pour ne pas réduire la durée de stockage; ne pas stocker ensemble par exemple des tomates avec des kiwis ou du chou.

Réfrigérer avec le ventilateur*, fig. C/⑦

Vous obtenez ainsi une répartition relativement régulière de la température à tous les étages de rangement; toutes les denrées ont la même fraîcheur, la température pouvant être sélectionnée. La circulation forcée de l'air permet en effet d'égaliser les différents domaines de températures du régime normal.

Il est en principe recommandé:

- pour une température ambiante élevée (à partir d'env. 30 °C),
- en cas de haute humidité de l'air, comme par ex. certaines journées d'été.

● Mise en marche/Arrêt:

actionner l'interrupteur du ventilateur ⑦.

I = Marche, 0 = Arrêt.

Remarque:

- Si le ventilateur est en marche, la consommation d'énergie augmente.
- Pour économiser de l'énergie, le ventilateur s'arrête automatiquement lorsque la porte est ouverte.

L'éclairage intérieur

s'éteint automatiquement si la porte reste ouverte plus de 15 minutes environ. S'il ne s'allume pas lorsque l'on ouvre brièvement la porte, mais que l'indicateur du réglage de la température lui s'allume, l'ampoule est éventuellement défectueuse.

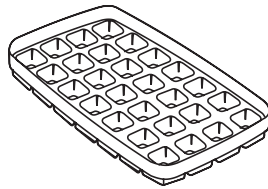
Remplacement de l'ampoule:

- **Caractéristiques des ampoules:** max. 25 W, nature du courant et tension doivent coïncider avec les indications de la plaquette signalétique. Utiliser uniquement des ampoules de même dimension, douille: E 14.
- Arrêter l'appareil. **Débrancher la prise ou ôter (ou dévisser) le fusible de la prise.**
- Déclipsez 1 le cache de l'ampoule comme indiqué sur la figure F1, puis décrochez-le 2.
- Remplacez l'ampoule en vous conformant à la figure F2. En vissant, veillez à ce que le plan de joint du socle de l'ampoule soit propre.
- Raccrochez le cache à l'arrière et enclenchez les côtés.

5 Congélateur

Préparation de glaçons

- Remplir aux 3/4 le **bac à glaçons*** et le placer dans le congélateur. Les glaçons se détachent lorsqu'on tord légèrement le bac ou lorsqu'on le passe un court instant sous l'eau courante.




SuperFrost

Les produits alimentaires *frais* doivent être congelés à cœur le plus rapidement possible et les produits surgelés déjà stockés doivent obtenir une "réserve de froid". Cela est possible avec le dispositif SuperFrost. Celui-ci permet en effet de préserver au mieux la valeur nutritive, l'aspect et la saveur des produits surgelés.

- En 24 heures, vous ne pouvez congeler au maximum que la quantité de produits alimentaires frais indiquée en kg sur la plaquette signalétique sous la rubrique "Pouvoir de congélation ... kg/24h", Pos. ④. Cette quantité maximale de produits surgelés diffère en fonction du modèle et de la classe climatique.

Congeler avec SuperFrost, fig. A1/②

- Appuyer brièvement sur la touche SuperFrost ②, de sorte que la DEL s'allume. 
- La température de congélation baisse, l'appareil fonctionne au rendement frigorifique le plus haut possible, en même temps la DEL -32 °C s'allume.
- Lorsqu'il s'agit d'une petite quantité à congeler, attendre/pré-congeler env. 6 heures - c'est normalement suffisant, lorsqu'il s'agit de la quantité *maximale*, voir plaquette signalétique sous la rubrique pouvoir de congélation, env. 24 heures.
- Placer ensuite les produits alimentaires frais de préférence dans les compartiments supérieurs.
- SuperFrost s'arrête **automatiquement** au bout d'env. 65 heures au total. Le processus de congélation est terminé,
- les **DEL SuperFrost et -32°C sont éteintes**, l'appareil repasse en régime normal de fonctionnement de la dernière valeur de consigne.
- Afin d'atteindre une performance de congélation max., les aliments chauds doivent être stockés directement sur le fond de l'élément sans tiroir, ou en contact direct avec les parois latérales intérieures.

Remarque: Il n'est pas nécessaire de mettre SuperFrost en marche:
- si vous mettez dans le congélateur des produits déjà surgelés,
- si vous congelez jusqu'à env. 2 kg de produits alimentaires frais par jour.

Conseils pour la congélation et la conservation

- Durées de conservation recommandées pour les différents aliments dans le congélateur:

Glaces	De 2 à 6 mois
Charcuterie, jambon	De 2 à 6 mois
Pain, pâtisseries	De 2 à 6 mois
Gibier, porc	De 6 à 10 mois
Poisson, gras	De 2 à 6 mois
Poisson, maigre	De 6 à 12 mois
Fromage	De 2 à 6 mois
Volaille, bœuf	De 6 à 12 mois
Légumes, fruits	De 6 à 12 mois

- **Comme emballages**, on peut utiliser des sachets de congélation comme on en trouve en vente dans le commerce ou des récipients réutilisables en plastique, métal et aluminium.
- Empêcher que les produits à congeler n'entrent en contact avec des produits déjà congelés. Veiller à ce que les emballages soient toujours bien secs, lorsque vous les placez dans le congélateur, afin d'éviter qu'ils ne se collent les uns aux autres lors de la congélation.
- Toujours écrire sur les emballages la date et leur contenu et ne pas dépasser la durée limite de conservation recommandée pour le produit surgelé, vous éviterez ainsi des pertes de qualité.
- Emballer toujours les produits alimentaires, que vous congelez vous-même, par portions adaptées aux quantités consommées par votre ménage. Afin de les congeler rapidement à cœur, il est recommandé de ne pas dépasser les quantités suivantes par emballage:
- Fruits et légumes jusqu'à 1 kg,

- Viandes jusqu'à 2,5 kg.
- Après avoir lavés et coupés vos **légumes** en portions, blanchissez-les (les plonger 2-3 minutes dans l'eau bouillante, puis les en retirer et les refroidir vite dans de l'eau froide. Si vous blanchissez vos légumes avec un four à microondes ou un cuit-vapeur, veuillez respecter les instructions correspondantes).
- Ne pas saler, ni assaisonner de produits alimentaires frais ou de légumes blanchis avant de les congeler. Ne saler et assaisonner que légèrement les autres aliments. L'utilisation de différents condiments transforme l'intensité de leur saveur.
- Ne pas congeler de bouteilles ou de boîtes contenant des boissons gazeuses. Elles peuvent sinon éclater.
- **Pour la conservation:** chaque plaque de rangement peut supporter une charge maximale de 25 kg de produits surgelés.
- **VarioSpace:** En retirant le 2ème et le 3ème tiroir ainsi que la plaque de rangement, vous obtiendrez de la place pour des produits surgelés de gros volume sur deux hauteurs de tiroir. Cela vous permettra de congeler volailles, viandes, grosses pièces de gibier ainsi que pâtisseries hautes sans avoir besoin de les couper en morceaux et vous pourrez ainsi les cuisiner comme pièce entière.
- Si vous souhaitez disposer du volume maximum, vous pouvez enlever les tiroirs et placer les produits surgelés directement sur les plaques.
- Seul le tiroir du bas doit **toujours** rester dans le congélateur.
- Si l'on a enlevé le tiroir supérieur, *ne pas* recouvrir les fentes à air du ventilateur situées sur la paroi arrière, important pour un fonctionnement parfait!
- **Enlever les tiroirs**, fig. G1:
Tirer jusqu'à la butée et soulever à l'avant.
- **Enlever la plaque de rangement**, fig. G2:
Enlever le 2ème et le 3ème tiroir, soulever la plaque de rangement à l'avant et la sortir en la tirant. Pour la remettre: il suffit d'insérer la plaque et de l'enclencher à l'avant.
- **Pour décongeler**, ne toujours sortir que les quantités dont vous avez immédiatement besoin. Cuisiner les produits alimentaires décongelés le plus vite possible, en en faisant un plat prêt à la consommation. Vous pouvez décongeler les produits surgelés:
- au four/dans la cuisinière à air chaud
- dans le four à microondes
- à températures ambiantes



Stockage des denrées dans les réfrigérateurs et règles d'hygiène alimentaire

La consommation croissante de plats cuisinés et d'autres denrées périssables, sensibles notamment au non-respect de la chaîne du froid⁽¹⁾, impose une meilleure maîtrise de la température de transport et de stockage de ces produits.

Dans les foyers, 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

- Stocker les aliments les plus sensibles dans la zone la plus froide de l'appareil, conformément aux indications figurant sur la notice.
- Attendre le complet refroidissement des plats avant de les conserver (ex. soupe).
- Limiter la fréquence d'ouverture de la porte.
- **Respect des règles d'hygiène alimentaire**
- Débarrasser les aliments de leurs doubles emballages avant de les placer dans le réfrigérateur (exemple: packs de yaourts).
- Emballer systématiquement la nourriture pour éviter toute contamination entre les denrées.
- Disposer les aliments de telle sorte que l'air puisse circuler librement tout autour.
- Consulter les consignes d'utilisation de l'appareil en toutes circonstances et notamment pour les conseils d'entretien.
- Nettoyer fréquemment l'intérieur du réfrigérateur à l'aide d'un produit d'entretien sans effet oxydant sur les parties métalliques.

⁽¹⁾ Chaîne du froid: maintien ininterrompu de la température de conservation requise pour un produit depuis son élaboration et son conditionnement jusqu'à son utilisation par le consommateur.

* selon le modèle et l'équipement

6 Dégivrage, Nettoyage

Dégivrage

Le système NoFrost dégivre l'appareil **automatiquement**.

Dans le réfrigérateur

L'eau de dégivrage est recueillie dans un bac, d'où elle s'évapore ensuite sous l'effet de la chaleur dissipée par le compresseur. Les gouttes d'eau apparaissant sur la paroi arrière du réfrigérateur sont liées au fonctionnement et par conséquent tout à fait normales.

- Veillez à ce que l'eau de dégivrage puisse s'écouler sans entrave par l'orifice d'écoulement de la paroi arrière (voir flèche, fig. A).

Dans le congélateur

L'humidité produite se dépose sur l'évaporateur, elle est dégivrée et évaporée périodiquement.

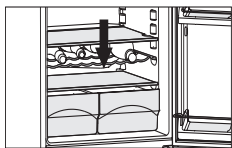
Le principe de dégivrage automatique empêche ainsi toute apparition de glace dans le congélateur, le temps et l'énergie nécessaires au dégivrage manuel sont superflus.

Nettoyage

- **Avant de procéder au nettoyage, arrêter systématiquement l'appareil. Débrancher la prise de l'appareil ou ôter (ou dévisser) le fusible.**
- Lavez à la main les surfaces de rangement, les plaques de verre et autres composants intérieurs.
- Nettoyer à la main l'intérieur, les équipements intérieurs ainsi que les parois extérieures de l'appareil avec de l'eau tiède mélangée à de faibles quantités de produit à vaisselle. Ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à vapeur - risque de dommages matériels et corporels!
- N'utilisez pas d'éponges à récuser ou abrasives, de produits de nettoyage concentrés ni de détergents ou de solvants chimiques abrasifs ou à base de chlorure ou d'acide; vous risqueriez d'endommager les surfaces et de provoquer leur corrosion.
- Nous conseillons l'utilisation de chiffons doux et d'un nettoyant multi-usages au pH neutre. A l'intérieur de l'appareil, utilisez uniquement des nettoyants alimentaires.
- **Nettoyez les appareils en version acier inox*:**
 - Utiliser pour nettoyer les parois latérales et la surface des portes uniquement un chiffon propre et doux, légèrement humecté si besoin (eau + produit vaisselle). On peut utiliser facultativement un chiffon en microfibres.

- Eviter que l'eau de nettoyage ne s'infilte dans les parties électriques et par la grille de ventilation ou par la goulotte d'évacuation*. Essuyer l'appareil.
- Veiller à ne pas endommager ni décoller la plaquette signalétique située à l'intérieur de l'appareil (elle est importante pour le S.A.V.).

- Nettoyez régulièrement l'**orifice d'écoulement** situé sur la paroi arrière au-dessus des bacs à légumes, flèche fig. A.
Le cas échéant, le nettoyer à l'aide d'un instrument fin comme par exemple un coton-tige ou un objet analogue.



- Veiller à n'arracher, tordre ou détériorer aucun câble, ni aucune partie de l'appareil.
- Rebrancher et remettre ensuite l'appareil en marche.

Lorsque l'appareil doit rester **sans fonctionner pendant une période prolongée**, le vider, débrancher la prise du secteur, le nettoyer comme indiqué ci-dessus et laisser la porte entrouverte pour éviter la formation de mauvaises odeurs.

7 Pannes éventuelles - problèmes

Votre appareil est conçu et construit de sorte à assurer la meilleure sécurité d'emploi et une grande longévité.

Si une panne venait cependant à se produire pendant le fonctionnement, veuillez alors vérifier si la perturbation n'est pas due à une erreur de commande. Dans ce cas, les frais occasionnés vous seront facturés, même pendant la garantie. Vous pouvez remédier vous-même aux pannes suivantes en contrôlant les causes possibles:

Panne cause possible et remède

L'appareil ne fonctionne pas, les voyants sont éteints

- L'appareil est-il en bonne position marche?
- La prise de courant est-elle bien enfoncée?
- Le fusible de la prise est-il en bon état?

L'éclairage intérieur n'est pas allumé

- Le réfrigérateur est-il en marche?
- La porte a-t-elle été ouverte plus de 15 min.?
- L'ampoule est défectueuse. Remplacer l'ampoule d'après les indications du chapitre "Eclairage intérieur".

L'appareil est trop bruyant

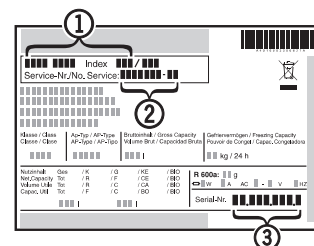
- L'appareil est-il bien calé, les meubles ou les objets se trouvant à proximité entrent-ils en vibration lorsque le compresseur fonctionne?
Essayer de déplacer un peu l'appareil, le mettre à niveau à l'aide des pieds réglables, écarter les bouteilles et les récipients pour éviter tout contact.
- Le bruit (gargouillis) dû à la *circulation du fluide* est tout à fait normal. Il provient du circuit de réfrigérant.
Un *clac* à peine perceptible se produit à chaque fois que le compresseur (moteur) s'enclenche ou s'arrête automatiquement. Le *ronflement du compresseur* est légèrement plus bruyant lorsque celui-ci s'enclenche. Lorsque le SuperFrost est en marche, que des produits alimentaires viennent d'être rangés dans l'appareil ou que la porte est restée longtemps ouverte, le rendement frigorifique augmente automatiquement. Un ronflement profond se fait alors entendre, engendré par les bruits du ventilateur *due à la circulation de l'air*.

L'alarme retentit, la DEL rouge d'alarme clignote, la température n'est pas assez froide

- De trop grandes quantités de produits alimentaires frais ont-elles été mises dans l'appareil *sans* SuperFrost? (voir chapitre "SuperFrost")
- La porte de l'appareil ferme-t-elle correctement?
- La ventilation (admission et évacuation de l'air) est-elle bien réalisée?
Libérer éventuellement les grilles de ventilation obstruées.
- La température ambiante est-elle trop chaude? (voir chapitre "Prescriptions")
- L'appareil a-t-il été trop souvent ouvert ou est-il resté trop longtemps ouvert?
- Eventuellement attendre que la température nécessaire se rétablisse d'elle-même.

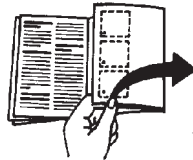
Plaquette signalétique et S.A.V.

Si aucune des causes mentionnées ci-dessus n'aide à résoudre le problème et que vous ne pouvez remédier vous-même à la panne ou si *plusieurs* DEL *clignotent*, veuillez alors prendre contact avec votre S.A.V. le plus proche (liste des adresses ci-jointe), en lui indiquant la **désignation de l'appareil** ①, le **numéro S.A.V.** ② et le **numéro de l'appareil** ③ figurant sur la plaquette signalétique (voir fig.), et en lui précisant **quels voyants de DEL** clignotent. Grâce à ces informations, le S.A.V. interviendra rapidement et d'une manière ciblée. La plaquette signalétique se trouve à l'intérieur de l'appareil, à gauche. Laisser l'appareil fermé jusqu'à l'arrivée du service après-vente, afin d'éviter une plus grande perte de froid.



8 Mise en place et instructions de montage

Avant de lire cette section, dépliez le rabat sur lequel figurent les illustrations.



F

Les **dimensions hors tout de l'appareil** sont indiquées dans la fig. **S**.

Ne pas monter l'appareil côte à côte avec d'autres réfrigérateurs ou congélateurs. Point important pour éviter tout dommage suite aux écoulements d'eau de condensation.

Inversion du sens d'ouverture de la porte

Fig. **T**: si nécessaire, vous pouvez changer le sens d'ouverture de la porte.

Pour cela, suivre les instructions des fig. **T/T1** dans l'ordre indiqué.

Insertion entre deux éléments de cuisine

Fig. **U**: ces appareils autorisent une intégration entre les éléments de cuisine. Pour conserver une unité de ligne, il est possible de fixer, au-dessus de l'appareil, un élément haut ① qui s'alignera à la hauteur de la cuisine.

Dans ce cas, il est impératif d'assurer la ventilation haute de l'appareil. Pour cela, fixer l'élément haut de sorte à laisser un espace d'aération d'une profondeur minimale de 50 mm entre le dos de l'élément et le mur, sur toute la largeur de l'élément. L'ouverture d'aération disponible sous le plafond de la cuisine devra présenter une section minimale de 300 cm². Plus la ventilation est performante, plus la consommation électrique de l'appareil est réduite.

- Lorsque l'appareil est placé près d'un mur ④, laisser un espace de 30 mm minimum côté charnières entre l'appareil et le mur.

- | | |
|-------------------|-----------------------------|
| ① Élément haut | ② Réfrigérateur/Congélateur |
| ③ Paroi du meuble | ④ Mur |

Le fabricant de cet appareil s'efforce d'améliorer tous les types et modèles de sa gamme. Il se réserve donc le droit d'apporter des modifications concernant la forme, l'équipement et les caractéristiques techniques de ses appareils.

