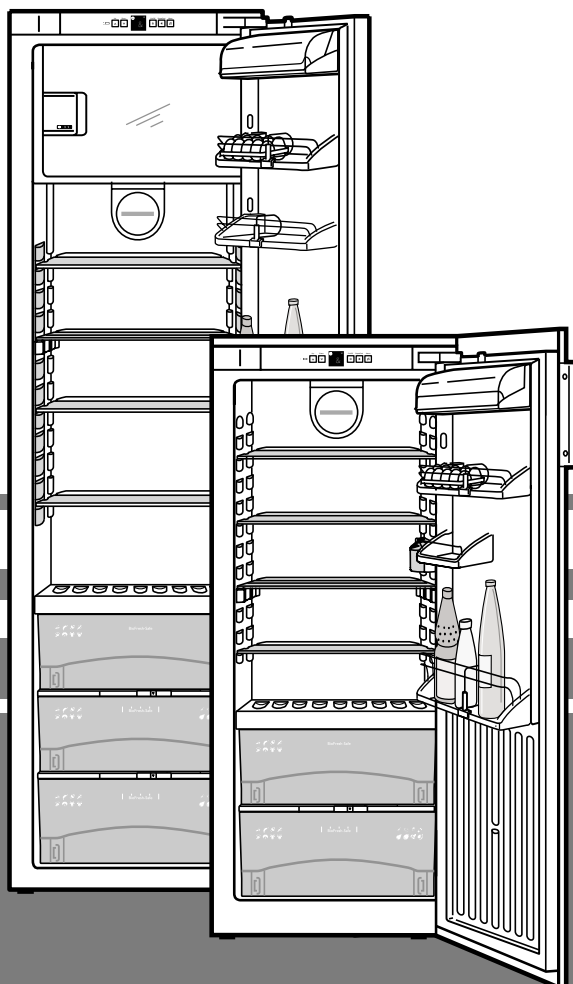


Consignes d'utilisation

Réfrigérateurs encastrables avec compartiment BioFresh

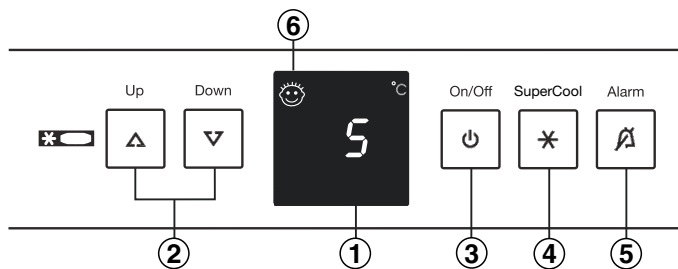
F



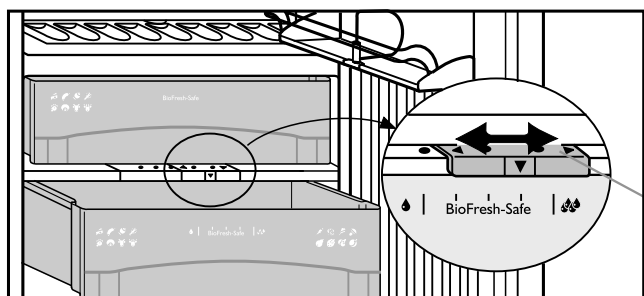
7082 448 - 00

IKB/EKB....6 0206

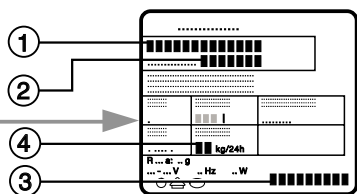
Principales caractéristiques de l'appareil



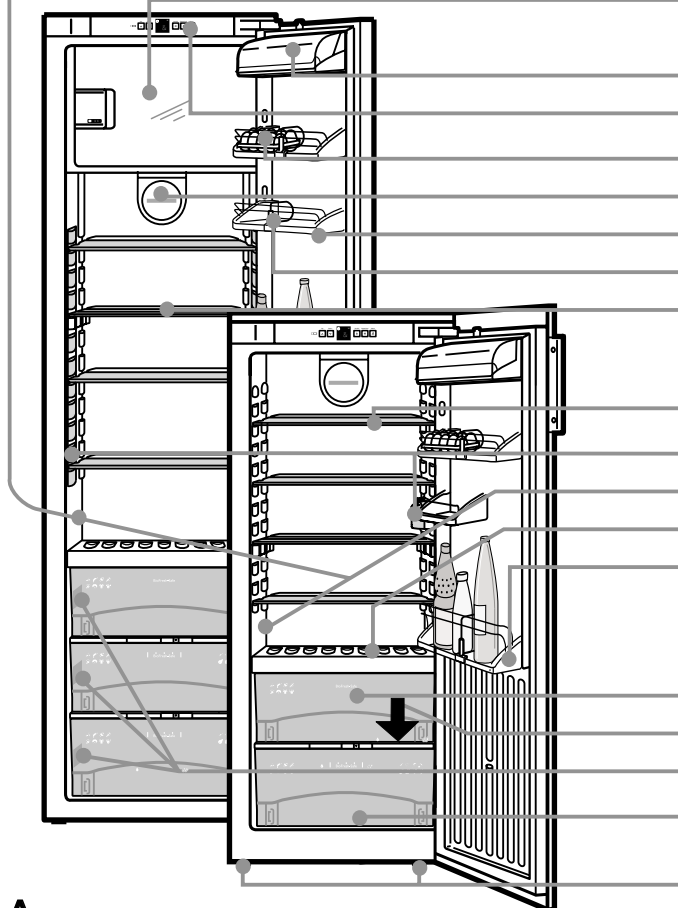
A1



A2



A3



A

Éléments de commande et de contrôle, fig. A1

- ① Affichage température et réglage choisi
- ② Touches de réglage température :
UP = plus chaud, DOWN = plus froid, réglage recommandé : 5°C
- ③ Touche Marche-Arrêt
- ④ Touche SuperCool ; allumée = fonction activée
Pour la réfrigération rapide des aliments. Arrêt automatique de la fonction au bout d'environ 6 heures.
- ⑤ Touche d'arrêt alarme (porte ouverte)
- ⑥ Affichage de la sécurité enfants, allumée = fonction activée, contre tout arrêt intempestif. Pour de plus amples informations, voir le chapitre 'Fonctions supplémentaires'.

Réglage de l'hygrométrie du tiroir BioFresh, fig. A2 : curseur gauche = stockage en climat sec, curseur droit = climat humide

Plaquette signalétique, fig. A3

- ① Désignation
- ② Numéro S.A.V.
- ③ Numéro de l'appareil
- ④ Pouvoir de congélation en kg/24h*

Description de l'appareil et de ses aménagements

Compartment congélation* -18°C environ
Bac à glaçons*

Réfrigérateur 5°C environ
Compartment beurre et fromage, beurrier*
Éléments de commande et de contrôle

Bac à œufs*
Ventilateur
Balconnet conserves réglable en hauteur
Cloison de maintien bouteilles modulable*
Surface de rangement en deux parties*

Surfaces de rangement modulables
Colonne LED*, éclairage LED*
Plaquette signalétique, fig. A3
Range-bouteilles intégré ou tablette en verre, à usage variable
Balconnet maxi-bouteilles

Compartment BioFresh entre 0°C et 3°C

Zone la plus froide du réfrigérateur, pour tous les aliments sensibles et facilement périssables

Tiroir pour denrées sèches ou emballées
Écoulement eau de dégivrage
Éclairage LED dans le tiroir BioFresh*

Tiroir à hygrométrie réglable, idéal pour stockage en climat "humide" de salades, fruits et légumes

Pieds avant réglables

* 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.

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.

| Sommaire | Page |
|---|-------------|
| Consignes d'utilisation | |
| Principales caractéristiques de l'appareil | 22 |
| Sommaire | 23 |
| Prescriptions | 23 |
| Recommandations pour l'économie d'énergie ... | 23 |
| Recommandations et consignes de sécurité..... | 24 |
| Protection de l'environnement..... | 24 |
| Emplacement de montage et ventilation | 24 |
| Mise en service et éléments de contrôle | 25 |
| Raccordement électrique | 25 |
| Mise en marche et arrêt de l'appareil | 25 |
| Réglage de la température..... | 25 |
| Affichage de la température | 25 |
| Alarme sonore..... | 26 |
| SuperCool | 26 |
| Fonctions supplémentaires | 26 |
| Sécurité enfants | 26 |
| Intensité lumineuse de l'affichage*..... | 26 |
| Température du compartiment BioFresh..... | 26 |
| Réfrigérateur | 27 |
| Rangement des aliments | 27 |
| Intérieur modulable | 27 |
| Compartiment BioFresh..... | 28 |
| Valeurs indicatives pour la durée de conservation | 28 |
| Compartiment congélation | 29 |
| Dégivrage, nettoyage..... | 30 |
| Pannes éventuelles - problèmes | 31 |
| Plaquette signalétique et S.A.V. | 31 |

Prescriptions



- Cet appareil est conçu pour la réfrigération et, dans le cas des modèles équipés d'un compartiment congélation*, pour la congélation et la conservation de denrées alimentaires ainsi que la préparation de glaçons. Il est strictement réservé à l'usage domestique. En cas d'utilisation en milieu professionnel, il convient de respecter les réglementations s'appliquant à la profession.

- 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 :

| Classe climatique | Température ambiante |
|-------------------|----------------------|
| SN | +10°C à +32°C |
| N | +16°C à +32°C |
| ST | +18°C à +38°C |
| T | +18°C à +43°C |

- L'étanchéité du circuit réfrigérant est éprouvée.
- Cet appareil est conforme aux prescriptions de sécurité applicables et satisfait ainsi aux prescriptions définies par les directives CE 73/23/CEE et 89/336/CEE.

Recommandations pour l'économie d'énergie



- Veiller à ne pas obstruer les orifices de ventilation.
- Éviter les ouvertures prolongées de la porte.
- Classer vos aliments par groupes de produits et ne pas dépasser la date limite de conservation.
- Bien emballer ou couvrir vos aliments avant de les conserver ; vous évitez ainsi la formation de givre.
- Laisser refroidir les aliments chauds à température ambiante avant de les ranger dans l'appareil..
- Faire décongeler vos denrées dans le réfrigérateur.
- Dégivrer le compartiment congélation* lorsqu'il y a formation d'une épaisse couche de givre. Le rendement frigorifique s'en trouve amélioré et la consommation d'énergie réduite.

Recommandations et consignes de sécurité

Protection de l'environnement



Les matériaux d'emballage, de protection de l'appareil et des pièces isolées sont fabriqués à partir de matières recyclables.

- Carton ondulé/carton
- Pièces moulées en polystyrène sans CFC
- Feuilles et sachets 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 la déchetterie la plus proche pour qu'ils puissent être réutilisés ou recyclés.

Votre ancien appareil

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



- Mettez immédiatement votre ancien appareil hors service. Pour cela, le débrancher et couper le câble d'alimentation électrique.
- **Veillez retirer la fermeture à ressort ou à verrou pour éviter que les enfants, en jouant, ne restent enfermés à l'intérieur de l'appareil : ils risqueraient d'étouffer.**
- Veillez à ne pas détériorer le circuit frigorifique de votre ancien appareil.
- 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



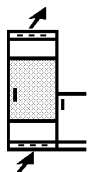
- Afin d'éviter tout accident matériel ou corporel, ne transportez l'appareil que dans son emballage et faites appel à une deuxième personne pour mettre en place l'appareil.
- Le réfrigérant R 600a utilisé ne présente pas de danger pour l'environnement mais est inflammable.
- Veillez à ne pas endommager 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 consignes 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



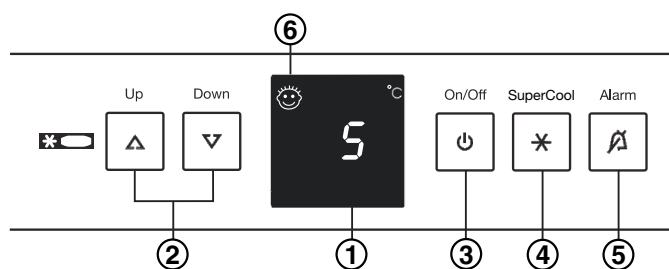
- Ne pas conserver de matières explosives ni de produits en bombe à gaz propulseur inflammable (butane, propane, pentane, etc.) dans votre appareil. En cas de fuite éventuelle, ces gaz risquent en effet de s'enflammer au contact d'éléments électriques de votre appareil. Les produits en bombe concernés 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.
- Ne pas consommer la glace alimentaire, notamment la glace à l'eau et les glaçons, à la sortie de l'appareil, afin d'éviter tout risque de brûlures pouvant être provoquées par les températures très basses.
- Pour éviter tout risque d'intoxication alimentaire, ne pas consommer des aliments stockés au-delà de leur date limite de conservation.

Emplacement de montage et ventilation



- Eviter de monter votre appareil directement exposé au soleil, à côté d'une cuisinière, d'un chauffage et autres appareils de ce genre.
- **Ne pas obstruer les grilles de ventilation. Veiller à une bonne ventilation de l'appareil.**
- 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.
- Installer le réfrigérateur/congélateur uniquement dans des éléments de cuisine fixes.
- Respecter les instructions de montage fournies.

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).

Mettre en marche l'appareil avec compartiment congélation environ 2 heures avant d'introduire les premiers produits à congeler.

Raccordement électrique

Assurez-vous que le **courant (courant alternatif) et la tension** correspondent bien aux indications de la plaquette signalétique de l'appareil située à l'intérieur de l'appareil à gauche, voir fig. A.



● **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*

- raccorder l'appareil à des onduleurs ou
- utiliser l'appareil avec les "prises économie d'énergie" : l'électronique pourrait être endommagée,
- raccorder sur une barrette de distribution ou une rallonge avec d'autres appareils électriques - danger de surchauffe et d'incendie.

● 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.

Mise en marche et arrêt de l'appareil

● **Mise en marche** : appuyer sur la touche Marche-Arrêt ③ pour que l'affichage de température s'allume/clignote.

- L'éclairage est allumé lorsque la porte est ouverte.

● **Arrêt** : appuyer pendant env. deux secondes sur l'interrupteur Marche-Arrêt pour que l'affichage de température s'éteigne.

Réglage de la température

Cet appareil est réglé d'usine pour un régime de fonctionnement normal. Nous recommandons une température de +5°C dans le réfrigérateur.

Cela permet d'obtenir une température moyenne des denrées congelées de -18°C dans le **compartiment congélation***.

Dans le réfrigérateur :

- **Abaisser la température** : appuyer sur la touche de réglage DOWN ② .
- **Élever la température** : appuyer sur la touche de réglage UP ② .

- Lors du réglage de la température, la **valeur de réglage clignote** à l'affichage.
- Après une première pression sur la touche de réglage, l'affichage indique le réglage actuel, à savoir *la dernière valeur réglée (= valeur théorique)*.
- Par de brèves pressions répétées sur la touche, le réglage change par paliers de 1°C ; une pression prolongée fait défiler les valeurs en continu.
- Environ 5 secondes après la dernière pression sur une touche, l'électronique commute automatiquement et l'affichage indique la température *moyenne* dans le réfrigérateur (= *valeur réelle*).
- La plage de réglage de la température s'étend de 9°C à 4°C pour le réfrigérateur.

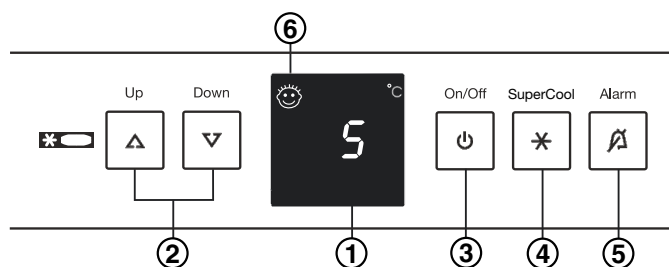
- Dans le **compartiment BioFresh**, la régulation de la température est *automatique*, entre 0 et 3°C. Si vous souhaitez baisser ou augmenter la température, par ex. pour conserver du poisson, vous pouvez modifier la température assignée au compartiment BioFresh. Pour de plus amples informations, voir le chapitre "Fonctions supplémentaires".

Affichage de la température

En régime normal de fonctionnement, l'affichage indique la *température moyenne dans le réfrigérateur*.

Si l'affichage indique "FD" à "F5", l'appareil est en panne. Adressez-vous alors à votre Service Après Vente le plus proche, en indiquant l'affichage que vous avez observé. Grâce à ces informations, le S.A.V. interviendra rapidement et d'une manière ciblée.

Mise en service et éléments de contrôle



A1

SuperCool

La touche SuperCool vous permet de régler votre appareil sur la puissance de réfrigération maximale. Il est particulièrement recommandé de l'utiliser lorsque vous désirez réfrigérer le plus rapidement possible une *grande* quantité d'aliments, de boissons, de pâtisserie fraîche ou de plats cuisinés.

- **Mise en marche** : appuyer un court instant sur la touche SuperCool ④ pour qu'elle s'allume. La température de réfrigération baisse à sa valeur la plus froide.

Remarque : le mode de fonctionnement SuperCool entraîne une consommation d'énergie plus importante. Au bout de 6 heures de fonctionnement, l'électronique arrête *automatiquement* le mode SuperCool et l'appareil repasse au régime normal de fonctionnement.

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 : emballage des 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.

Alarme sonore

L'alarme sonore vous aide à préserver vos denrées réfrigérées et à faire des économies d'énergie.

- Elle retentira systématiquement si la **porte reste ouverte pendant plus de 1 mn.**

- **L'alarme sonore s'arrête** en appuyant sur la touche d'arrêt alarme ⑤ ,
- automatiquement en fermant la porte.
- Elle ne sera pas réactivée tant que la porte restera ouverte. La *fonction* alarme est réactivée dès que la porte est à nouveau refermée.

Fonctions supplémentaires

Le mode de réglage vous permet d'utiliser la **sécurité enfants**, de modifier l'**intensité lumineuse de l'affichage*** et d'augmenter ou de diminuer légèrement la **température du compartiment BioFresh**.

Activer le mode de réglage :

- Appuyer pendant env. 5 sec. sur la touche SuperCool - la touche SuperCool clignote - l'écran affiche **c** pour sécurité enfants.

Remarque : la valeur à modifier clignote.

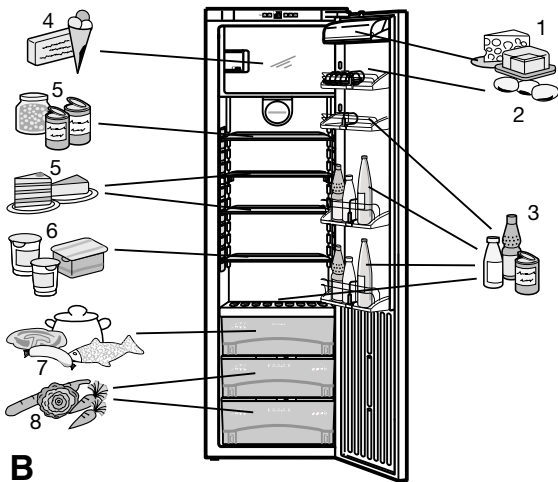
- En appuyant sur la touche Up/Down, sélectionner la fonction désirée :
 - c** = sécurité enfants,
 - h** = intensité lumineuse ou
 - b** = température BioFresh.
- En appuyant brièvement sur la touche SuperCool, sélectionner/confirmer la fonction :
 - Pour **c = sécurité enfants** en appuyant sur la touche Up/Down, sélectionner **c1** = sécurité enfants **MARCHE** ou **c0** = sécurité enfants **ARRÊT** et confirmer avec la touche SuperCool. Lorsque le symbole ⑥ est allumé, la sécurité enfants est active.
 - Pour **h = intensité lumineuse** en appuyant sur la touche Up/Down, sélectionner **h1** = intensité lumineuse **minimale** jusqu'à **h5** = intensité lumineuse **maximale** et confirmer avec la touche SuperCool.
 - Pour **b = température BioFresh** en appuyant sur la touche Up/Down, sélectionner le niveau souhaité (de **b1** = **température la plus basse** à **b9** = **température la plus élevée**) et confirmer à l'aide de la touche SuperCool. La température BioFresh se stabilise à la nouvelle valeur sélectionnée.



Quitter le mode de réglage :

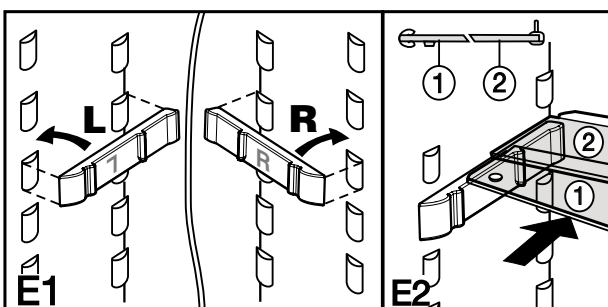
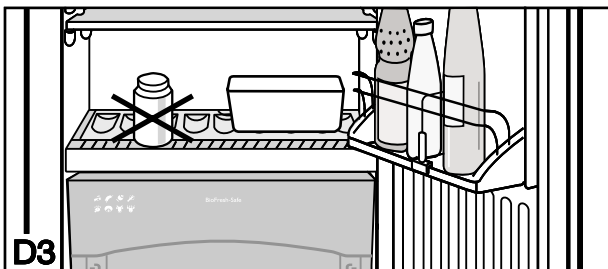
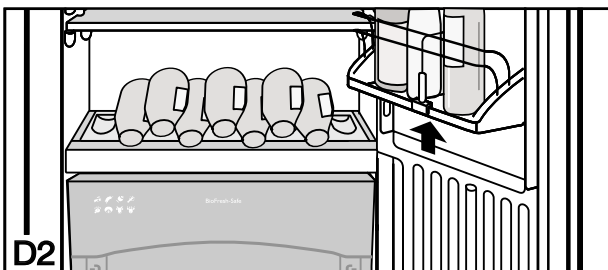
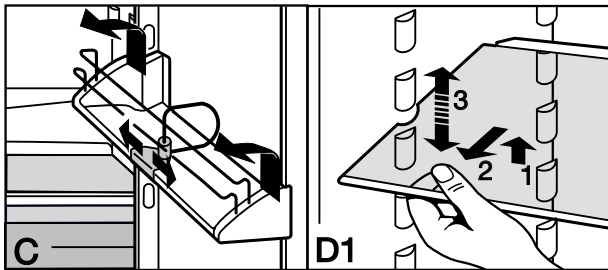
- En appuyant sur la touche On/Off, vous terminez le mode de réglage. Après 2 mn. le système électronique commute automatiquement.
- Le mode de réglage standard est de nouveau actif.

Réfrigérateur



B

- | | |
|--|----------------------------|
| 1 Beurre, fromage | Compartiment BioFresh |
| 2 Œufs | 7 Viandes, charcuterie, |
| 3 Boîtes, boissons, bouteilles | poisson, plats cuisinés |
| 4 Dans le compartiment congélation* : surgelés | 8 Fruits, légumes, salades |
| 5 Conserves, pâtisseries | |
| 6 Produits laitiers | |



Rangement des aliments

La circulation naturelle de l'air à l'intérieur du réfrigérateur permet d'obtenir un étagement correspondant aux températures de stockage des différentes denrées. La zone la moins froide se trouve dans la partie supérieure et la contre-porte du réfrigérateur (idéale pour le beurre et le fromage). Nous recommandons donc de ranger les aliments suivant "l'exemple de rangement" de la fig. **B**.

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 obstruer les fentes de ventilation** de la paroi arrière ; c'est important pour la puissance de refroidissement.
- Les aliments qui ont tendance à dégager ou à absorber les odeurs ou les saveurs d'autres aliments, ainsi que les liquides, doivent toujours être conservés dans des récipients hermétiques ou recouverts d'une protection.

Intérieur modulable

- Le **balconnet conserves*** peut être réglé en hauteur et vous pouvez retirer tous les balconnets de contre-porte pour les nettoyer, voir fig. **C** : soulever les balconnets de porte, les sortir par l'avant et les remettre en procédant dans l'ordre inverse.
- Pour éviter que les bouteilles ne se renversent à l'ouverture et à la fermeture de la porte, modifier la position de la **cloison de maintien bouteilles/conserves**, fig. **C**, en poussant sur le support en plastique. Pour le nettoyage, retirez la cloison : tirer le bord inférieur de la cloison vers l'avant et la déboîter.
- **Les surfaces de rangement / tablettes en verre*** peuvent être aménagées selon la hauteur des denrées, voir fig. **D1** :
 - Soulever la tablette en verre, tirer la découpe au-dessus du support et la placer plus haut ou plus bas, voir fig. **D1**.
 - Un dispositif de blocage empêche les tablettes en verre* d'être complètement retirées involontairement.
 - Placer la courte* tablette en verre en haut, toujours devant le ventilateur, sous le compartiment congélation*.
- Dans le fond de la cuve, vous pouvez utiliser soit le **range-bouteilles** intégré pour des boissons supplémentaires ou la **tablette en verre** comme surface de rangement.
 - Si vous utilisez le range-bouteilles, vous pouvez glisser la tablette en verre sous le range-bouteilles afin de gagner de la place. Si les bouteilles dépassent du range-bouteilles intégré (fig. **D2**) relever le balconnet de porte inférieur d'un cran !
 - N'utiliser la surface avant du fond de la cuve que pour un **rangement de courte durée** des aliments, pour déplacer ou retirer les aliments par exemple. Cela facilite votre travail. **Ne pas** laisser les aliments en position debout, ceux-ci risquant d'être poussés vers l'arrière ou de basculer lors de la fermeture de la porte, voir fig. **D3**.
- Les **demi-tablettes en verre** offrent de la place pour les récipients hauts : placer les glissières fournies (fig. **E1**) à la hauteur souhaitée sur les boutons de support à droite et à gauche tout en veillant à la partie droite (R) et gauche (L) ! Introduire les tablettes en verre ① / ② selon la fig. **E2**. La tablette en verre ② avec butée doit se trouver à l'arrière !
 - S'il vous faut de la place pour des récipients hauts, il suffit de pousser délicatement la *partie avant* de la tablette en verre* sous la partie arrière, voir fig. **E2**.

Compartiment BioFresh

Le compartiment BioFresh permet une conservation une à trois fois plus longue de différents aliments *frais* pour une qualité identique à celle d'une réfrigération traditionnelle. Il vous permet ainsi de prolonger vos stocks de produits frais. Le goût, le degré de fraîcheur, la valeur nutritive (teneur en vitamines C et B) restent conservés dans une large mesure. Résidus d'épluchage et perte de poids des fruits et légumes sont réduits à leur strict minimum. L'alimentation est plus fraîche et plus naturelle.

La température de stockage maintenue entre 0°C et 3°C et l'humidité résultante offrent des conditions idéales pour la conservation de différentes denrées.

Le tiroir du haut 7

(fig. B) est idéal pour la conservation de denrées *sèches* ou *emballées* (produits laitiers, viande, poisson, charcuterie par ex.). Les produits sont conservés dans une atmosphère relativement *sèche*.

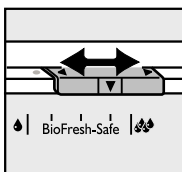
Les tiroirs réglables 8

(fig. B) sont destinés, en réglage "humide", à conserver des salades, légumes, fruits sans emballage. Une fois le tiroir bien rempli, la température de conservation se stabilise et présente une humidité relative allant jusqu'à 90% maximum.

Si nécessaire, vous pouvez utiliser ce tiroir *au choix* (atmosphère sèche ou humide).

Réglage du degré hygrométrique :

- Positionnement sur "**Sec**" (**petit symbole d'humidité**) - pousser le curseur vers la gauche. Introduire des aliments adaptés au stockage en climat sec.
- Positionnement sur "**Humide**" (**grand symbole d'humidité**) pour un degré hygrométrique élevé de 90% maximum - pousser le curseur tout à fait vers la droite. Ce positionnement est idéal pour les aliments à haut degré d'humidité interne comme la laitue fraîche, stockés sans emballage.



Remarques :

- Le degré hygrométrique dans le compartiment BioFresh dépend de l'humidité initiale contenue dans les aliments et de la fréquence d'ouverture de la porte.
- Lors de vos achats, veiller à la fraîcheur initiale des aliments à conserver. En effet, c'est la qualité et le degré de fraîcheur qui déterminent la durée de conservation des denrées.
- Les aliments à émissions 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 pommes avec des kiwis ou du chou.
- Les denrées d'origine animale et végétale sans emballage devront toujours être rangées séparément dans les tiroirs. Lorsque pour des raisons de place, vous devez les ranger ensemble, il faudra les emballer ! Ne pas mettre en contact différentes sortes de viandes ; toujours les séparer par un emballage. Vous éviterez ainsi toute altération prématurée due à la transmission de germes.
- Les denrées à forte teneur en albumine s'altèrent plus rapidement (les coquillages et les crustacés s'altèrent plus vite que le poisson et le poisson plus vite que la viande).
- Avant de consommer les aliments du compartiment, les garder pendant un certain temps à température ambiante. Ceci pour restituer toute leur saveur et leur valeur nutritive.
- Les légumes délicats tels que les concombres, les poivrons, les aubergines, les avocats, les tomates, les haricots, les courgettes ainsi que tous les fruits exotiques sensibles au froid **ne** doivent **pas** être conservés dans le compartiment BioFresh.

Valeurs indicatives pour la durée de conservation

de certaines denrées alimentaires dans le compartiment BioFresh :

Curseur en position "Sec"

| | | |
|--------------------------|---------|----------|
| Beurre | jusqu'à | 30 jours |
| Fromage gras | jusqu'à | 30 jours |
| Lait frais | jusqu'à | 7 jours |
| | | |
| Saucissons, charcuteries | jusqu'à | 7 jours |
| Poisson | jusqu'à | 4 jours |
| Crustacés | jusqu'à | 3 jours |
| Volaille | jusqu'à | 5 jours |
| Viande de porc | | |
| en grandes portions | jusqu'à | 7 jours |
| coupée fin | jusqu'à | 5 jours |
| Bœuf | jusqu'à | 7 jours |
| Gibier | jusqu'à | 7 jours |

Curseur en position "Humide"

Légumes, salades

| | | |
|--|---------|-----------|
| Ail | jusqu'à | 180 jours |
| Artichauts | jusqu'à | 21 jours |
| Asperges | jusqu'à | 14 jours |
| Brocolis | jusqu'à | 14 jours |
| Carottes | jusqu'à | 150 jours |
| Céleri-rave | jusqu'à | 30 jours |
| Champignons | jusqu'à | 7 jours |
| Chicorée endive | jusqu'à | 30 jours |
| Chou blanc | jusqu'à | 180 jours |
| Chou de Chine | jusqu'à | 14 jours |
| Chou de Milan | jusqu'à | 60 jours |
| Chou-fleur | jusqu'à | 21 jours |
| Chou-rave | jusqu'à | 14 jours |
| Choux de Bruxelles | jusqu'à | 30 jours |
| Choux frisé d'hiver | jusqu'à | 14 jours |
| Epinards | jusqu'à | 7 jours |
| Fenouil | jusqu'à | 21 jours |
| Herbes aromatiques | jusqu'à | 30 jours |
| Laitue | jusqu'à | 10 jours |
| Laitue craquante, chicorée scarole, mâche | jusqu'à | 21 jours |
| Oignons frais | jusqu'à | 7 jours |
| Petits pois | jusqu'à | 10 jours |
| Poireaux | jusqu'à | 60 jours |
| Radicchio | jusqu'à | 21 jours |
| Radis | jusqu'à | 14 jours |

Fruits

| | | |
|------------------------|---------|-----------|
| Abricots | jusqu'à | 14 jours |
| Pommes | jusqu'à | 180 jours |
| Poires | jusqu'à | 120 jours |
| Mûres | jusqu'à | 8 jours |
| Dattes (fraîches) | jusqu'à | 60 jours |
| Fraises | jusqu'à | 5 jours |
| Figues (fraîches) | jusqu'à | 7 jours |
| Myrtilles | jusqu'à | 14 jours |
| Framboises | jusqu'à | 5 jours |
| Groseilles/cassis | jusqu'à | 21 jours |
| Cerises | jusqu'à | 14 jours |
| Kiwis | jusqu'à | 120 jours |
| Pêches | jusqu'à | 30 jours |
| Prunes | jusqu'à | 21 jours |
| Coings | jusqu'à | 90 jours |
| Rhubarbe | jusqu'à | 21 jours |
| Groseilles à maquereau | jusqu'à | 21 jours |
| Raisins | jusqu'à | 90 jours |

Compartiment congélation*

(4 étoiles, si l'appareil en est équipé, suivant modèle)

Le compartiment congélation vous permet d'obtenir une température inférieure ou égale à -18°C (à partir d'une température réglée sur 5°C) et donc de conserver des produits surgelés pendant plusieurs mois, de préparer des glaçons et, en plus, de congeler des produits frais.

Congélation de produits frais

Les produits frais doivent être congelés à cœur le plus rapidement possible afin de préserver au mieux leur valeur nutritive, vitamines, aspect et saveur. Pour congeler d'importantes quantités de produits frais, procéder comme suit :

- Environ 4 heures avant d'introduire vos produits dans le compartiment, régler la température sur 5°C ou moins (par ex. 4°C).
Les surgelés entreposés disposent d'une réserve froid.
- Introduire ensuite vos produits frais à raison de **2 kg/24 heures** maximum.
Placer les denrées fraîches sur le fond du compartiment en évitant qu'elles n'entrent en contact avec des produits déjà congelés (pour éviter tout début de décongélation de ces derniers).
- Après 24 heures, les nouveaux produits que vous avez introduits sont congelés. Régler la température sur la valeur habituelle (par ex. sur 5°C). Votre appareil repasse en régime normal de fonctionnement, la congélation est terminée.

Remarque :

La température régnant dans le compartiment, mesurée à l'aide d'un thermomètre ou d'autres instruments de mesure, peut être soumise à des variations. Néanmoins, cela n'influe pratiquement pas sur les denrées stockées dans le compartiment. La température des aliments congelés correspond alors à la valeur moyenne des différentes températures atteintes.

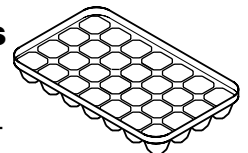
Recommandations pour le stockage

- Les surgelés (produits déjà congelés) peuvent être placés directement dans le compartiment froid.
 - Eviter de placer des bouteilles dans le compartiment pour les refroidir rapidement. Si vous le faites néanmoins, les retirer au plus tard au bout d'une heure pour éviter qu'elles n'éclatent.
 - Eviter de recongeler tout produit congelé. Cuisiné, il conservera ses qualités nutritives et toute sa saveur.
 - A titre indicatif, voici quelques durées de conservation correspondant à divers aliments :
- | | |
|------------------------------|-------------|
| Volaille, bœuf, agneau | 6 à 12 mois |
| Poisson, porc | 2 à 6 mois |
| Gibier, lapin, veau | 4 à 8 mois |
| Saucisse, jambon | 2 à 4 mois |
| Plats cuisinés | 2 à 4 mois |
| Fruits et légumes | 6 à 12 mois |
| Fromage, pain, pâtisseries | 2 à 6 mois |
| Gâteaux à base de pâte levée | 1 à 5 mois |
| Crème glacée | 2 à 3 mois |

La durée de conservation des aliments dépend principalement de leur fraîcheur initiale, de la préparation avant congélation et de la qualité souhaitée. Pour des aliments gras, respecter les valeurs inférieures indiquées. En effet, les graisses ont tendance à rancir.

Préparation de glaçons

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



Dégivrage, nettoyage

Dégivrage

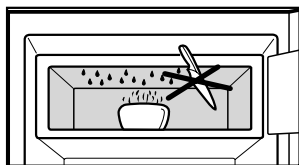
Le réfrigérateur et le compartiment BioFresh

de votre appareil sont à dégivrage automatique. L'eau de dégivrage s'évapore sous l'effet de la chaleur dissipée par le compresseur.

Compartiment congélation*

Au bout d'un certain temps, il se forme une couche de givre ou de glace dans le compartiment. Si cette couche devient trop épaisse, elle augmente la consommation d'énergie. Il convient donc de procéder régulièrement au dégivrage du compartiment.

- Pour procéder au dégivrage, arrêter l'appareil : débrancher la prise ou appuyer sur la touche Marche-Arrêt pour que l'affichage de température s'éteigne. Si l'affichage ne s'éteint pas, alors la sécurité enfants est activée.
- Conserver les denrées congelées dans du papier journal ou des couvertures dans un endroit aussi frais que possible.
- Pour accélérer le dégivrage, placer dans le compartiment un récipient contenant de l'eau chaude, mais non bouillante.



Lors du dégivrage, ne pas utiliser de chauffages électriques, d'appareils de nettoyage à vapeur, de produits dégivrants en aérosols, de flammes vives ou d'objets saillants et pointus pour éliminer la glace. Risque de blessures et de dommages matériels !



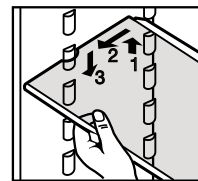
- Pendant le dégivrage, laisser la porte de l'appareil et celle du compartiment congélation ouvertes. Éliminer l'eau restante avec une éponge ou un linge. Nettoyer ensuite l'intérieur de l'appareil.

Nettoyage

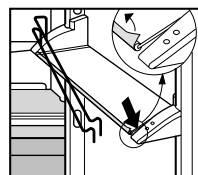
- Avant de procéder au nettoyage, arrêter systématiquement l'appareil. Pour cela, débrancher la prise ou mettre hors circuit les protections électriques situées en amont.
- Nettoyer à la main l'intérieur ainsi que les équipements intérieurs de l'appareil avec de l'eau tiède mélangée à de faibles quantités de produit à vaisselle. Ne pas utiliser d'appareil de nettoyage à vapeur - risque de dommages matériels et corporels !
- Nous conseillons l'utilisation de chiffons doux et d'un nettoyant tous usages de pH neutre.
 - N'utilisez jamais d'éponge abrasive/grattoir, de produits de nettoyage concentrés, de détergents sableux, fortement chlorurés ou acides ou de solvants chimiques.
- Veiller à ce que l'eau de nettoyage ne s'infilte pas dans l'orifice d'écoulement, les grilles de ventilation et les parties électriques. 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.).
- Le beurrier* résiste au lave-vaisselle ; laver les surfaces de rangement, tablettes en verre et autres éléments à la main.



- Retirer les surfaces de rangement selon l'illustration :
 - Soulever la tablette en verre, tirer la découpe au-dessus du support, l'incliner latéralement et la retirer tout en la maintenant inclinée.



- Remettre toujours les surfaces de rangement avec les butées arrières orientées vers le haut pour éviter que les denrées ne se collent sur la paroi du fond.
- Si vous voulez ôter le balconnet de porte supérieur (compartiment beurre et fromage), il faut toujours le sortir avec le couvercle* ! Pousser ensuite prudemment un côté du balconnet vers l'extérieur, jusqu'à ce que le tenon du couvercle soit libre et que le couvercle puisse être retiré par le côté.
- Les surfaces de rangement et balconnets de porte peuvent être démontés pour le nettoyage ; les bordures et parties latérales peuvent être retirées des tablettes en verre.
- Retirer les films de protection de toutes les bordures (voir figure).



- Pour le nettoyage des tiroirs BioFresh ①, les tirer complètement, soulever et les sortir (fig. L).
- Pour remettre en place les tiroirs, les poser sur les glissières et les faire coulisser (fig. M).

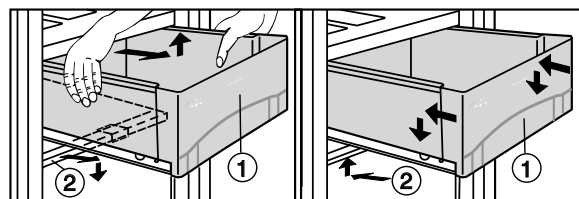
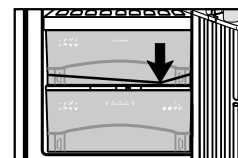


fig. L

fig. M

- Tirer vers l'avant avec précaution le couvercle du tiroir avec dispositif de réglage de l'hygrométrie ② une fois les tiroirs retirés et le tirer vers le bas. Lors de la mise en place, procéder dans le sens inverse, introduire et enclipser les parties saillantes du couvercle dans les supports.

- Nettoyer régulièrement l'orifice d'écoulement situé sur la paroi arrière, derrière le deuxième tiroir BioFresh (voir flèche, figure), par exemple à l'aide d'un coton-tige ou autre.



- 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.

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, l'affichage est éteint

- 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 ne fonctionne pas

- L'appareil est-il en marche ?
- La porte est-elle restée ouverte pendant plus de 15 mn ?
Si la porte est restée ouverte, l'éclairage intérieur s'éteint automatiquement au bout d'environ 15 mn.
- Si l'éclairage intérieur ne s'allume pas lors d'une courte ouverture de porte, alors que l'affichage de la température fonctionne, il est probable que l'éclairage soit défectueux.

Attention ! Afin d'éviter tout dommage sur des personnes ou sur le matériel, faire appel au Service Après Vente pour procéder aux réparations et au remplacement de l'éclairage intérieur LED.

Attention - rayonnement laser de classe 1M.
Lorsque le cache est ouvert, ne pas regarder directement avec des instruments optiques.



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 ?
Ecartez 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 *clic* 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.

L'alarme retentit

- La porte est-elle bien fermée ?
Procéder aux contrôles nécessaires suivant le chapitre "Alarme sonore".

La température n'est pas assez froide

- Le réglage de la température est-il correct ? Sélectionner une température plus basse et vérifier l'affichage au bout de 24 heures.
- La porte de l'appareil ferme-t-elle correctement ?
- Le montage a-t-il été bien fait ?
- 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.

Plaque 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 lorsque l'affichage de température indique "F0" à "F5", alors l'appareil est en panne. Veuillez alors consulter votre S.A.V. le plus proche (liste des adresses ci-jointe) en indiquant l'**affichage** que vous avez observé, ainsi que



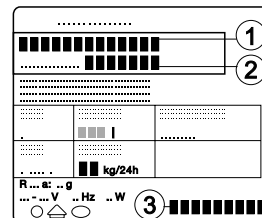
la désignation ① ,

le numéro S.A.V. ② et

le numéro de l'appareil ③

figurant sur la plaque signalétique. Grâce à ces informations, le S.A.V. interviendra rapidement et d'une manière ciblée. La plaque signalétique se trouve à gauche à l'intérieur de l'appareil, à côté du tiroir BioFresh du bas.

Laissez l'appareil fermé jusqu'à ce que le Service Après Vente intervienne, afin d'éviter toute déperdition de froid.



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.