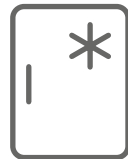




GEBRAUCHSANWEISUNG
NOTICE D'UTILISATION
MANUALE D'USO

DE
FR
IT

Kühlschrank / Réfrigérateur / Frigorifero



FFR48504E




IO-REF-1196
(07.2023)

FR - Table des matières

CONSIGNES DE SECURITÉ D'UTILISATION	27
INSTALLATION ET CONDITIONS DE FONCTIONNEMENT DE L'APPAREIL	32
INSTALLATION AVANT LA PREMIÈRE MISE EN MARCHÉ	32
LES DISTANCES MINIMUMS DES SOURCES DE CHAUFFAGE	32
RACCORDEMENT AU RÉSEAU ÉLECTRIQUE	33
MISE HORS CIRCUIT	33
CLASSE CLIMATIQUE	33
DÉBALLAGE	34
ÉLIMINATION DES APPAREILS USAGÉS	34
COMMANDE	35
COMMANDE DE L'APPAREIL	35
RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE À L'INTÉRIEUR DE L'APPAREIL	35
INFORMATIONS SUPPLÉMENTAIRES SUR LA TEMPÉRATURE	36
UTILISATION ET FONCTIONS	37
CONSERVATION DES DENRÉES DANS LE RÉFRIGÉRATEUR	37
CONGÉLATION DES PRODUITS**	37
COMMENT EXPLOITER LE REFRIGERATEUR DE FAÇON ECONOMIQUE?	39
CONSEILS PRATIQUES	39
QUE VEULENT DIRE LES ÉTOILES?	39
ZONES DE STOCKAGE DANS LE RÉFRIGÉRATEUR	40
PRODUITS QUI NE DEVRAIENT PAS ÊTRE STOCKÉS DANS LE RÉFRIGÉRATEUR	40
DÉGIVRAGE, NETTOYAGE ET CONSERVATION	41
DÉGIVRAGE DU RÉFRIGÉRATEUR***	41
DÉGIVRAGE DU CONGÉLATEUR**	41
MODE OPÉRATOIRE POUR LE DÉGIVRAGE DU COFFRE DU CONGÉLATEUR:**	42
DÉGIVRAGE AUTOMATIQUE DU RÉFRIGÉRATEUR****	42
DÉGIVRAGE AUTOMATIQUE DU CONGÉLATEUR****	42
LAVAGE À MAIN DU COMPARTIMENT RÉFRIG ÉRATEUR ET CONGÉLATEUR****	42
ENLÈVEMENT ET MISE EN PLACE DES CLAYETTES *****	42
ENLÈVEMENT ET MISE EN PLACE DU BALCONNET *****	42
LOCALISATION DES PANNES	43
GARANTIE, SERVICE APRÈS-VENTE	45
GARANTIE	45

Cher Client

À partir d'aujourd'hui les tâches quotidiennes deviennent encore plus faciles. Cet appareil  combine une facilité d'utilisation exceptionnelle à une efficacité parfaite. Après la lecture du mode d'emploi, l'utilisation de l'appareil ne vous posera aucun problème.

La sécurité et la fonctionnalité de l'équipement sorti d'usine ont été soigneusement vérifiées sur les postes de contrôle avant son emballage.

Prière de lire attentivement le mode d'emploi avant la mise en fonctionnement de l'appareil. Respecter ses indications vous protégera contre toute utilisation incorrecte. Garder le mode d'emploi dans un endroit accessible.

Respecter les instructions de ce mode d'emploi afin d'éviter des accidents.

Respectueusement



CONSIGNES DE SECURITÉ D'UTILISATION

- L'appareil n'est destiné qu'à un usage domestique.
- Le fabricant se réserve le droit d'apporter des modifications qui n'affectent pas le fonctionnement de l'appareil.
- Certaines notes de ce mode d'emploi sont les mêmes pour différents types de produits réfrigérants (réfrigérateurs, réfrigérateurs-congérateurs et congérateurs)
- Le fabricant n'assume aucune responsabilité pour des dommages causés par une utilisation non conforme aux instructions.
- Veuillez garder cette notice dans le but de s'en servir en avenir soit de la transmettre à un éventuel utilisateur future.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) à aptitudes physiques, sensorielles ou mentales réduites ainsi que par des personnes manquant d'expérience et de connaissances à moins que cette utilisation s'effectue sous la surveillance ou en accord avec la notice d'utilisation remise par les personnes responsables de la sécurité.
- Veillez à ce que les enfants sans surveillance n'utilisent pas l'appareil. Ne les laissez pas jouer avec l'appareil. Il est interdit qu'ils s'assoient sur les éléments sortants ainsi qu'ils se penchent sur la porte.
- Le frigo congélateur fonctionne convenablement à la température ambiante qui est indiquée dans le tableau des spécifications techniques. Évitez de placer l'appareil dans une cave, un vestibule ou dans un chalet sans chauffage en automne et en hiver.
- Pendant le placement, le déplacement, le soulèvement ne saisissez pas les poignées des portes, ne tirez pas par le réfrigérant à l'arrière du réfrigérateur ainsi que ne touchez pas le groupe compresseur.
- Pendant le transport, le déplacement et le placement, le réfrigérateur/congélateur ne doit pas être basculé de plus de 40° de la ligne verticale. Si pour-

tant une telle situation arrive, laissez l'appareil min. 2 heures après son placement sans le brancher (fig. 2).

- Avant chaque entretien courant débranchez l'appareil. Ne tirez pas par le cordon d'alimentation mais débranchez-le en saisissant la fiche de la prise.
- Les bruits comme des craquements ou des éclatements sont causés par des élargissements et des rétrécissements des pièces résultant des changements de température
- Pour des raisons de sécurité, il ne faut pas dépanner l'appareil de ses propres moyens. Les réparations faites par des personnes non qualifiées dans ce domaine peuvent constituer un danger à la sécurité de l'utilisateur de l'appareil.
- Au cas d'une panne du circuit frigorifique, aérez la pièce où se trouve l'appareil pendant quelques minutes (la pièce doit être au moins de 4m³ pour le produit du méthylpropane m/R600).
- Il ne faut pas congeler à nouveau les produits une fois décongelés même partiellement.
- Il ne faut pas stocker des boissons en bouteilles et en cannes et surtout des boissons pétillantes dans le compartiment congélateur. Les cannes et les bouteilles risquent d'éclater.
- Éviter le contact des produits sortis directement du congélateur (ex. les glaçons, les glaçons, etc.) avec la bouche. Leur température basse peut causer des gelures graves.
- Faites attention à ne pas détériorer le circuit frigorifique, par ex. par le piquage de canaux du produit frigorifique dans l'évaporateur, la rupture des tuyaux. Le fluide frigorigène jaillissant est inflammable. Au cas du contact du produit avec les yeux, rincez les avec de l'eau propre et immédiatement contactez le médecin.
- Il convient aussi d'éliminer ou de rendre impossible l'usage de la serrure de l'appareil usé afin que les enfants ne puissent pas s'enfermer dans la vieille installation.
- L'appareil est conçu pour stocker la nourriture, ne

- pas l'utiliser à d'autres fins.
- L'appareil doit être complètement débranché de l'alimentation (en retirant la prise d'alimentation) pour effectuer des tâches telles que le nettoyage, l'entretien ou le changement de son emplacement.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans ou plus, par des personnes avec des capacités motrices, sensorielles ou mentales réduites et par des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance de l'équipement uniquement si elles se trouvent sous surveillance et qu'elles aient été instruites auparavant au sujet de l'exploitation de l'appareil de façon sûre et qu'elles connaissent les dangers liés à l'exploitation de l'appareil. Les enfants ne devraient pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et la maintenance de l'appareil ne devraient pas être effectués par des enfants à moins qu'ils n'aient fini leurs 8 ans et ne soient surveillés par une personne appropriée.
- Afin d'obtenir plus d'espace dans le congélateur, retirez les tiroirs et placez vos produits directement sur les étagères. Cela n'a aucun effet sur les paramètres thermiques et mécaniques de l'appareil. Le volume utile du congélateur a été calculé sans les tiroirs



Danger; risque d'incendie/
matières inflammables

MISE EN GARDE : Risque d'incendie /
matières inflammables

- Les enfants de 3 à 8 ans peuvent placer et retirer des produits de l'appareil de réfrigération.

Pour éviter la contamination des aliments, suivre les consignes suivantes :

- L'ouverture prolongée de la porte peut augmenter la température dans les compartiments de l'appareil.
- Nettoyer régulièrement les surfaces qui entrent en contact avec les aliments et, selon l'accessibilité, les installations d'évacuation de l'eau.

- Conserver la viande crue et le poisson dans des récipients adaptés dans le réfrigérateur, pour qu'ils n'entrent pas en contact avec les autres aliments et pour qu'ils ne s'égouttent pas dessus.
- Les compartiments deux étoiles servent à conserver dans le congélateur des aliments surgelés et à conserver et congeler la glace et les glaçons.
- Les compartiments une, deux ou trois étoiles ne servent pas à congeler des aliments frais.

	Types de compartiments	Température de conservation cible [°C]	Aliments adaptés
1	Réfrigérateur	+2 ≤ +8	Œufs, aliments cuits, aliments emballés, fruits et légumes, produits laitiers, pâtisseries, boissons et autres aliments qui ne sont pas destinés à la congélation.
2	Congélateur ❄️ ***	≤ -18	Fruits de mer (poisson, crevettes, moules), produits d'eau douce et à base de viande (3 mois recommandés, plus longtemps les produits sont conservés, moins savoureux et nutritifs ils sont), adapté pour les produits frais congelés.
3	Congélateur ❄️ **	≤ -18	Fruits de mer (poisson, crevettes, moules), produits d'eau douce et à base de viande (3 mois recommandés, plus longtemps les produits sont conservés, moins savoureux et nutritifs ils sont), inadapté pour les produits frais congelés.
4	Congélateur ❄️ *	≤ -12	Fruits de mer (poisson, crevettes, moules), produits d'eau douce et à base de viande (2 mois recommandés, plus longtemps les produits sont conservés, moins savoureux et nutritifs ils sont), inadapté pour les produits frais congelés.
5	Congélateur ❄️	≤ -6	Fruits de mer (poisson, crevettes, moules), produits d'eau douce et à base de viande (1 mois recommandé, plus longtemps les produits sont conservés, moins savoureux et nutritifs ils sont), inadapté pour les produits frais congelés.
6	Compartiment sans étoile	-6 ≤ 0	Viande de porc, de bœuf fraîche, poisson, poulet, certains aliments traités emballés, etc. (il est recommandé de consommer le même jour, le mieux dans les 3 jours au maximum). Produits traités emballés partiellement (produits qui ne sont pas adaptés à la congélation)

7	Compartiment pour denrées hautement périssables	2≤+3	Viande de porc, de bœuf fraîche/congelée, poulet, produits d'eau douce, etc. (7 jours au-dessous de 0°C, au-dessus de 0°C il est recommandé de consommer le même jour, le mieux dans les 2 jours au maximum). Fruits de mer (au-dessous de 0°C pendant 15 jours, il est déconseillé de conserver ces aliments à une température supérieure à 0°C)
8	Compartiment de stockage de denrées alimentaires fraîches	0≤+4	Viande de porc, de bœuf fraîche, poisson, poulet, aliments cuits, etc. (il est recommandé de consommer le même jour, le mieux dans les 3 jours au maximum).
9	Compartiment de stockage du vin	+5≤+20	Vin rouge, blanc, effervescent, etc.

- Attention : conserver les produits selon les recommandations pour les compartiments ou selon les températures indiquées pour les produits donnés.
- Si l'appareil de réfrigération n'est pas utilisé et reste vide pendant une longue période, l'éteindre, le décongeler, le laver, le sécher et laisser sa porte ouverte pour éviter la formation de moisissure à l'intérieur.
- Nettoyage du distributeur d'eau (pour les produits avec le distributeur d'eau) : Nettoyer le réservoir d'eau, s'il n'a pas été utilisé pendant 48 heures ; si l'eau n'a pas été déversée pendant 5 jours, rincer l'installation d'eau raccordée au réseau de distribution d'eau.
- La période minimale où les pièces de rechange indispensables à la réparation de l'appareil sont accessibles est de 7 à 10 ans, selon le type et la destination de la pièce de rechange. Cette période est conforme au règlement (UE) 2019/2019 de la Commission.
- La liste des pièces de rechange et la procédure de commande sont disponibles sur les sites web du fabricant, de l'importateur ou du représentant agréé.
- Retrouvez plus d'informations sur le produit dans la base de données européenne EPREL à l'adresse <https://eprel.ec.europa.eu>. Vous pouvez obtenir les informations en scannant le code QR de l'étiquette énergétique ou un saisissant le modèle du produit de l'étiquette énergétique dans le moteur de recherche EPREL <https://eprel.ec.europa.eu/>

INSTALLATION ET CONDITIONS DE FONCTIONNEMENT DE L'APPAREIL

Cet appareil de réfrigération n'est pas destiné à être utilisé comme un appareil intégrable

Installation avant la première mise en marche

- Déballer l'appareil, enlever les bandes adhésives protégeant les portes et l'équipement (4). Les éventuels restes du col peuvent être enlevés avec un détergent délicat.
- Garder les éléments en mousse de polystyrène. Au cas de nécessité du retransport du réfrigérateur/congélateur, emballez-le de la mousse de polystyrène et du film ainsi que protégez-le avec la bande adhésive.
- Lavez l'intérieur du réfrigérateur et du congélateur ainsi que les autres éléments de l'équipement avec de l'eau tiède avec du produit lave vaisselle et ensuite essuyez et séchez.
- Placez votre réfrigérateur/congélateur à niveau et en position stable à un sol solide, dans une pièce sèche, régulièrement aérée et non ensoleillée loin des sources de chaleur comme la cuisinière, le radiateur du chauffage central, le tuyau du chauffage central, l'installation de l'eau chaude, etc.
- Le film de protection qui peut recouvrir l'appareil le doit être retiré.
- Placez l'appareil à niveau en visant 2 pieds réglables à l'avant (fig. 3)
- Afin d'assurer une ouverture facile de la porte, la distance entre la paroi latérale de l'appareil (du côté des charnières) et la paroi de la pièce est illustrée sur la figure 5.*
- Assurez une ventilation convenable de la pièce ainsi que la libre circulation de l'air de tous les côtés de l'appareil (fig. 6).*

Les distances minimums des sources de chauffage

- des cuisinières électriques, à gaz et autres - 30 mm,
- des poêles à fuel ou à charbon - 300 mm,
- des fours de cuisine encastrables - 50 mm

S'il n'est pas possible de respecter les distances ci-dessus mentionnées, utilisez une plaque d'isolation.

Attention:

- La paroi arrière du réfrigérateur et surtout le réfrigérant et les autres éléments du circuit frigorifique ne peuvent pas rester en contact avec les autres éléments qui peuvent causer des endommagements et surtout (avec le tuyau du chauffage central et la tube d'amenée d'eau).
- Il est interdit de manipuler d'une façon quelconque des pièces d'agrégat. Prenez les mesures de ne pas endommager la tube capillaire visible dans la cavité pour le compresseur. Cette tube ne peut pas être fléchi, redressée ni enroulée.
- L'endommagement de la tube capillaire par l'utilisateur le prive du droit de garantie (fig. 8).
- Pour certains modèles au choix, la poignée non fixée doit être récupérée à l'intérieur de l'armoire, puis vissée sur la porte avec son propre tournevis.

Raccordement au réseau électrique

- Avant le branchement, il est recommandé de régler la molette du thermostat sur la position „OFF” ou toute autre position provoquant la déconnexion de l'appareil de l'alimentation électrique (voir la page avec description des commandes),
- L'appareil doit être branché au réseau du courant alternatif 220-240V, 50Hz au moyen d'une prise murale correctement installée, mise à la terre et protégée par un coupe-circuit de 10 A.
- La mise à la terre de l'appareil est recommandée par la loi. Le fabricant renonce à une responsabilité quelconque à titre des endommagements éventuels qui peuvent subir les personnes ou les objets suite à ne pas remplir cette obligation imposée par cette règle.
- Il ne faut pas utiliser de raccords adaptatifs, de prises multiples (répartiteurs), de rallonges deux fils. S'il y a la nécessité d'utiliser un rallonge, il est permis d'utiliser qu'un rallonge avec un rouleau de sécurité, à prise unique ayant une attestation de sécurité VDE/GS.
- Au cas d'utilisation d'un rallonge (avec le rouleau de sécurité, ayant le signe de sécurité), sa prise doit être placée à une distance sûre des éviers et ne peut pas être exposée à être submerger de l'eau ainsi que des autres égouts.
- AVERTISSEMENT: Ne pas placer de socles mobiles de prises multiples ni de blocs d'alimentation portables à l'arrière de l'appareil
- AVERTISSEMENT: Lors du positionnement de l'appareil, s'assurer que le cordon d'alimentation n'est pas coincé ni endommagé.
- Les données se trouve sur la plaque signalétique placée en bas de la paroi à l'intérieur du compartiment réfrigérateur**.

Mise hors circuit

Il faut assurer la possibilité de débrancher l'appareil par le retrait de la fiche ou par l'éteint de l'interrupteur bipolaires (fig. 9)

Classe climatique

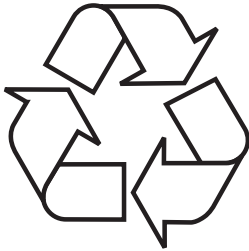
L'information sur la classe climatique de l'appareil se trouve sur la plaque signalétique. Il indique la température ambiante (c'est-à-dire de la pièce dans laquelle il fonctionne) du fonctionnement optimal (correct) de l'appareil.

Classe climatique		Température ambiante admissible
SN	tempérée élargie	l'appareil réfrigérant est destiné à une utilisation à une plage de températures comprise entre 10 °C et 32 °C
N	tempérée	l'appareil réfrigérant est destiné à une utilisation à une plage de températures comprise entre 16 °C et 32 °C
ST	subtropicale	l'appareil réfrigérant est destiné à une utilisation à une plage de températures comprise entre 16 °C et 38 °C
T	tropicale	l'appareil réfrigérant est destiné à une utilisation à une plage de températures comprise entre 16 °C et 43 °C

* Ne concerne pas les appareils encastrables

** Existe selon le modèle

DÉBALLAGE



Pour son transport, l'appareil a été emballé afin de le protéger contre les endommagements. Après déballage de l'appareil, prière d'éliminer les éléments de l'emballage d'une façon non nuisible à l'environnement. Tous les matériaux utilisés pour l'emballage sont

inoffensifs pour l'environnement et recyclables à 100% (ils sont marqués par un symbole approprié) Attention! Lors du déballage, garder les matériaux d'emballage (petits sacs polyéthylène, morceaux de polystyrène, etc.) hors de portée des enfants.

ÉLIMINATION DES APPAREILS USAGÉS



Cet appareil est marqué par le symbole du conteneur à déchets, rayé, conformément à la Directive Européenne 2012/19/CE. Ce symbole signale que le produit, après sa période d'utilisation, ne pourra pas être éliminé avec d'autres déchets ménagers. L'utilisateur est obligé de le rendre à un point

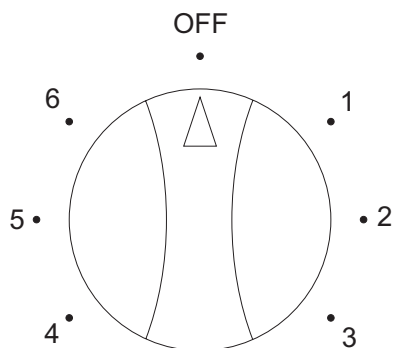
de collecte des appareils électriques et électroniques usagés. De tels points de collecte sont mis en place par les communes, certains magasins et entreprises de ramassage des déchets.

Respecter les règles d'élimination des appareils électriques et électroniques permet d'éviter des conséquences nuisibles à la santé humaine et à l'environnement naturel, à cause de la possibilité de présence de constituants dangereux ou de transformations inappropriées à ce type d'appareil.

COMMANDE

Commande de l'appareil

Le panneau de commande est présenté sur le dessin 10, pour rappel, il est présenté également ci-dessous :



Réglage de la température à l'intérieur de l'appareil

En tournant le sélecteur, vous changez la température dans l'appareil :

Position OFF/0 Appareil éteint

Position 1 La température la moins froide est réglée dans l'appareil (la chaleur est plus grande à l'intérieur)

Positions 2-5 Une température moyenne est réglée dans l'appareil

Position 6 La température la plus froide est réglée dans l'appareil (il fait plus froid à l'intérieur)

Attention :

- Le sélecteur du thermostat peut avoir une graduation différente que celle présentée dans cette description. Le principe de fonctionnement général est expliqué ci-dessus.
- Si le sélecteur de votre appareil ne possède pas la position « OFF » ou « 0 », l'appareil peut être complètement éteint en le débranchant par le câble d'alimentation. Avant de le débrancher, régler la plus petite valeur sur le thermostat.

Informations supplémentaires sur la température

- La température à l'intérieur de l'appareil dépend de différents facteurs . Le réglage dépend entre autres de la température ambiante, du niveau d'ensoleillement, de la fréquence d'ouverture de la porte de l'appareil, de la quantité d'aliments. Le réglage sur la valeur moyenne est dans la plupart des cas le plus optimal.
- Après la mise en fonctionnement de l'appareil, une attente est nécessaire avant le stockage de denrées (min. 4 h)
- Toute élévation de la température ambiante est détectée par une sonde externe qui déclenche la mise en route du compresseur pendant un laps de temps supérieur à la phase d'inertie thermique, ce qui permet de maintenir l'intérieur de l'armoire à la température voulue. De ce fait, le réglage manuel de la température en fonction des saisons est inutile.
- Des légers changements de température interne de l'appareil peuvent survenir par exemple après le stockage de grandes quantités de produits frais, voire l'ouverture de la porte pendant un certain temps. Ce phénomène qui n'a rien d'anormal, n'a aucune incidence sur les produits alimentaires, l'armoire une fois fermée retrouvant rapidement sa température de consigne.


UTILISATION ET FONCTIONS

Conservation des denrées dans le réfrigérateur

- Mettez les produits sur des assiettes, dans des récipients ou emballés dans un film alimentaire. Disposez uniformément sur la surface des clayettes.
- Il convient d'attirer attention sur le fait que les produits alimentaires ne doivent pas entrer en contact avec la paroi arrière. Cela peut causer du givre ou de l'humidité sur les produits.
- Ne mettez pas au réfrigérateur des récipients d'aliments encore chaud.
- Les produits prenant rapidement des odeurs étrangères comme le beurre, le lait, le fromage blanc ainsi que ceux qui ont une odeur intensive comme par ex. les poissons, la charcuterie, les fromages doivent être mis au réfrigérateur emballés dans un film ou dans des récipients hermétiquement fermés.
- Le stockage des légumes contenant une grande quantité d'eau peut causer le dépôt de buée au-dessus des bacs à légumes; cela ne dérange pas le fonctionnement régulier du réfrigérateur.
- Avant l'introduction des légumes dans le réfrigérateur, il convient de bien les sécher.
- Un niveau d'humidité trop élevé diminue le temps de conservation des légumes surtout des légumes feuilles.
- Il convient de conserver les légumes non lavés. Le lavage enlève une protection naturelle c'est pourquoi il est préférable de laver des légumes tout juste avant la consommation.
- Il est permis de ranger les produits dans les paniers (tiroirs) 1, 2,3* (voir fig. 11a / 11b).**
 1. Les produits emballés
 2. Plateau de l'évaporateur / tablette
 3. Limite naturelle de chargement
 4. ✖***
- Il est possible de poser des produits sur les grilles de l'évaporateur du congélateur.*
- Il est possible de retirer les produits sur l'étagère de 20-30 mm de la limite naturelle de chargement.**
- Il est possible de retirer le panier inférieur pour augmenter la surface de chargement et poser les produits au fond de la chambre jusqu'à la hauteur maximale.*

Congélation des produits**


- Il est permis de congeler pratiquement tous les produits alimentaires à l'exception des légumes consommés crus comme par ex. la salade verte.
- Pour une meilleure congélation, il est recommandé d'utiliser des produits extra frais et de les congeler en petite portion.
- Il convient d'emballer les produits dans des matériaux sans odeur, résistants à la pénétration de l'air et d'humidité ainsi qu'insensibles aux matières grasses. Les emballages les plus appropriés sont: les sachets, les feuilles du film en polyéthylène, du film aluminium.
- L'emballage doit être hermétique et bien adhérent aux produits congelés. Les emballages en verre sont déconseillés.
- Les produits alimentaires frais (à température ambiante), mis dans le but d'être congelés ne doivent pas rester en contact avec les produits déjà congelés auparavant.

- Il est déconseillé de mettre dans le congélateur, en une fois par 24 heures, plus de nourriture fraîche que mentionné dans le tableau de spécification technique de l'appareil.
- Afin de garder une bonne qualité des produits congelés, il est conseillé de regrouper les produits congelés dans la partie centrale du congélateur de telle façon qu'ils ne restent pas en contact avec des produits encore non congelés.
- Nous conseillons de déplacer les portions congelées vers un côté du compartiment congélateur et mettre les portions fraîches à congeler du côté opposé en les poussant au maximum vers la paroi arrière latérale.
- Pour congeler les produits, utiliser un congélateur marqué ***.
- Il faut se rappeler que la température du compartiment réfrigérateur est influencée entre autres par: la température ambiante, le niveau de chargement des denrées, la fréquence d'ouverture de la porte, le niveau de givrage, la mise au point de thermostat.
- Si une difficulté d'ouvrir la porte du compartiment réfrigérateur se présente tout juste après sa fermeture, nous vous conseillons d'attendre 1 à 2 minutes jusqu'à ce que la dépression qui s'y est formée soit compensée.


Le temps de conservation des produits congelés dépend de leur qualité à l'état frais avant congélation ainsi que de la température de conservation. En conservant la température inférieure ou égale à -18°C les périodes de conservation suivantes sont conseillées:


Produits	Mois
Boeuf	6-8
Veau	3-6
Abats	1-2
Porc	3-6
Volaille	6-8
OEufs	3-6
Poissons	3-6
Légumes	10-12
Fruits	10-12

Le compartiment de refroidissement rapide ne sert pas à l'entreposage de nourriture surgelée. Il est possible de produire et d'entreposer uniquement des glaçons dans ce compartiment.

Attention : Si l'appareil ne possède pas de compartiment ***, ceci signifie que l'appareil réfrigérant n'est pas adapté aux besoins de congélation des produits alimentaires.

* Concerne les appareils avec une chambre de congélation dans la partie inférieure de l'équipement

** Concerne les appareils possédant une chambre de congélation ***

*** Ne concerne pas les appareils équipés en chambres de congélation marquées par le symbole ***

COMMENT EXPLOITER LE RÉFRIGÉRATEUR DE FAÇON ÉCONOMIQUE?

Conseils pratiques

- Ne pas placer le réfrigérateur ni le congélateur près des radiateurs, des fours ou risquer une influence directe des rayons du soleil.
- S'assurer que les cavités du condenseur à l'arrière ne sont pas obstruées. Les nettoyer et dépolluer une ou deux fois par an.
- Choisir une température appropriée: une température de 4°C dans le réfrigérateur ainsi que de -18°C dans le congélateur est suffisante.
- Il ne faut ouvrir la porte du réfrigérateur ou du congélateur qu'en cas de nécessité. Il est bon à savoir quelle nourriture est conservée dans le réfrigérateur ainsi que savoir précisément où elle se trouve. Il faut remettre le plus vite possible les produits non-utilisés dans le réfrigérateur ou dans le congélateur avant qu'elle ne se réchauffe.
- Nettoyez régulièrement l'intérieur du réfrigérateur à l'aide d'un tissu imbibé d'un détergent doux. Les appareils ne possédant pas de fonction de dégivrage automatique devront être régulièrement dégivrés. Ne pas permettre la formation d'une couche de givre d'une épaisseur de plus de 10 mm.
- Maintenez propre le joint autour de la porte, autrement la porte risque de ne pas se fermer complètement. Il faut toujours remplacer les joints endommagés.

Que veulent dire les étoiles?



Une température d'au moins -6°C suffit pour stocker les aliments surgelés pendant environ 2-3 jours. On rencontre le plus souvent des tiroirs ou compartiments ayant le symbole de l'étoile dans les réfrigérateurs bon marché.



On peut stocker les aliments dans une température de -12°C pendant 1 mois sans risquer qu'ils perdent leur goût. Cette température n'est pas suffisante pour congeler les aliments.



Permet de stocker des aliments déjà congelés pendant 1 an maximum; mais ne permet PAS de congeler des aliments frais.



Cet appareil convient à stocker des aliments dans une température en-dessous de -18°C et de congeler de plus grandes quantités d'aliments.

Zones de stockage dans le réfrigérateur

En raison de la circulation normale de l'air, le caisson du réfrigérateur contient différentes zones de température.

- La zone la plus froide se trouve directement au-dessus du tiroir à légumes. Il faut conserver dans cette zone des aliments délicats et facilement pourrissables, tels que:
 - Les poissons, la viande, la volaille,
 - Les charcuteries, les plats préparés,
 - Les plats ou produits cuits contenant des œufs ou de la crème,
 - De la pâte fraîche, des mélanges de gâteaux,
 - Des légumes emballées et autres aliments frais ayant une étiquette suggérant que ces aliments doivent être maintenus dans une température approximative de 4°C.
- La zone la plus chaude se trouve dans la partie haute de la porte. Utilisez ce secteur pour y conserver du beurre et du fromage.

Produits qui ne devraient pas être stockés dans le réfrigérateur

- Certains aliments ne doivent pas être conservés dans le réfrigérateur. Ce sont:
 - Les fruits et légumes sensibles aux basses températures, comme par exemple les bananes, l'avocat, la papaye, le fruit de la passion, les aubergines, les poivrons, les tomates et les concombres,
 - Les fruits qui ne sont pas encore mûrs,
 - Les pommes de terre

Attention:

Exemple de gestion des produits congelés (fig. 12)

Pour assurer la meilleure conservation des aliments pendant longtemps et éviter leur gaspillage, disposer les produits comme montré sur la Fig. 12. De plus, la figure montre la disposition des compartiments, des tiroirs et des clayettes qui permet l'utilisation la plus efficace de l'énergie par l'appareil.

La conservation des produits alimentaires dans des conditions et une température adaptées prolonge leur limite de consommation et optimise la consommation d'énergie électrique. Les plages de températures devraient être indiquées sur les emballages et les étiquettes des produits alimentaires.

DÉGIVRAGE, NETTOYAGE ET CONSERVATION

Pour le nettoyage du châssis et des pièces en plastique ne jamais utiliser de solvants ni de produits de nettoyage agressifs et abrasifs (par exemple des poudres ou des crèmes de nettoyage)! Utiliser uniquement des produits de nettoyage liquides délicats et des torchons doux. Ne pas utiliser le côté abrasive des éponges.

Dégivrage du réfrigérateur***

- Le givre qui se forme sur la paroi arrière s'élimine automatiquement. Pendant le dégivrage, les impuretés peuvent pénétrer dans l'orifice de la gouttière avec de l'eau condensée. Ce qui peut entraîner le blocage de l'orifice. Dans ce cas il convient de déboucher délicatement le trou avec une broche de poussée (fig. 13).
- L'appareil fonctionne cycliquement: réfrigère (alors que le givre s'installe sur la paroi arrière) ensuite se dégivre (les gouttes ruissellent sur la paroi arrière).
- Avant le nettoyage, il convient de déconnecter absolument l'appareil du circuit alimentation en débranchant la fiche de la prise de courant. Veillez à ce que l'eau ne s'introduise pas dans le panneau de commande ou dans le système d'éclairage.
- N'utilisez pas pour le dégivrage de substances en aérosol. Elles peuvent causer la formation de mélanges explosifs, contenir des dissolvants pouvant endommager les parties en plastique de l'appareil jusqu'à même être dangereux pour la santé.
- Il convient de veiller à ce que l'eau utilisée pour le nettoyage ne s'introduise pas dans le récipient d'évaporation par l'orifice d'évacuation.
- En dehors des joints sur la porte, il convient de nettoyer l'appareil entier avec les détergents délicats. Lavez les joints sur la porte à l'eau tiède et essuyez à sec.
- Il convient de nettoyer convenablement tous les équipements internes (bacs à légumes, balconnets, clayettes en verre etc.).

Dégivrage du congélateur**

- Il est conseillé de dégivrer le compartiment congélateur en même temps que le nettoyage de l'appareil.
- Une forte accumulation de la couche de glace sur les surfaces de congélation diminue le rendement de l'appareil ce qui entraîne une augmentation de consommation de l'énergie électrique.
- Il est conseillé de dégivrer l'appareil au moins une ou deux fois par an. En cas d'une importante accumulation de glace, le dégivrage doit être effectué plus souvent.
- Si à l'intérieur de l'appareil se trouvent des aliments, il convient de positionner le sélecteur rotatif sur la position maximale à peu près 4 heures avant la décongélation. Ceci garantit la possibilité de conservation des produits alimentaires à la température ambiante pendant une durée plus longue.
- Après avoir sorti les aliments du congélateur il convient de les mettre dans un sac isotherme, une glacière ou bien en les enveloppant de plusieurs couches de papier journal et ensuite les conserver dans un endroit frais.
- Le dégivrage du congélateur doit être réalisé le plus vite possible. Une conservation de longue durée des produits dans la température ambiante raccourci le délai de consommation.

Mode opératoire pour le dégivrage du coffre du congélateur:***

- Éteindre l'appareil à l'aide du panneau de commande, puis retirer la fiche de la prise.
- Ouvrir la porte, puis extraire les denrées.
- En fonction du modèle, retirer le canal de drainage qui se trouve dans la partie inférieure de la chambre du congélateur et placer un récipient.
- Laisser la porte ouverte, cela accélérera le processus de décongélation. En plus, il est possible de mettre un récipient avec de l'eau chaude (mais pas bouillante) dans la chambre du congélateur
- Laver l'intérieur du coffre puis laisser sécher.
- Remettre l'appareil en marche en respectant la procédure précisée dans les instructions.

Dégivrage automatique du réfrigérateur****

Le compartiment réfrigérateur est équipé de la fonction de dégivrage automatique. Cependant du givre peut se créer sur la paroi arrière du compartiment réfrigérateur. Ceci se passe habituellement lorsque une grande quantité de produits alimentaires frais est conservée dans le compartiment réfrigérateur.

Dégivrage automatique du congélateur****

Le compartiment congélateur est équipé de la fonction de dégivrage automatique (no-frost). Les denrées alimentaires sont congelées par un système de réfrigération par circulation d'air et l'humidité du compartiment congélateur évacuée à l'extérieur. En conséquence dans le congélateur ne se forme pas un superflu de dépôt de givre et les produits ne se collent pas entre eux.

Lavage à main du compartiment réfrigérateur et congélateur****

Il est recommandé de laver au moins une fois par an le compartiment réfrigérateur et congélateur. Cette opération empêche la formation des bactéries et des odeurs désagréables. Il convient de mettre hors circuit l'appareil entier par la touche (1), sortir des compartiments les produits et laver à l'eau tiède et au détergent délicat. Essuyer les compartiments avec un chiffon.

Enlèvement et mise en place des clayettes *****

Sortir les clayettes et ensuite faire glisser jusqu'à ce que le verrou de sûreté des clayettes se trouve dans la glissière voulue (fig. 15).

Enlèvement et mise en place du balconnet *****

Soulever le balconnet, sortir et remettre en place à partir du haut à la position désirée (fig. 16).

Dans aucun cas il n'est pas permis de placer à l'intérieur du congélateur un accumulateur électrique de chaleur, de soufflage, ni un sèche-cheveux.

*** Concerne les appareils possédant une chambre de congélation ❄️***

*** Ne concerne pas les appareils avec un Système sans Givre
Concerne les appareils possédant une chambre de congélation.

**** Ne concerne pas les appareils avec un Système sans Givre

**** Concerne les appareils équipés en Système sans Givre

**** Ne concerne pas les congélateurs

LOCALISATION DES PANNES

Anomalie	Cause	Dépannage
L'appareil ne fonctionne pas	La coupure dans le circuit de l'installation électrique	<ul style="list-style-type: none"> - vérifiez si la fiche a été branchée correctement dans la prise du réseau d'alimentation - vérifiez si le câble d'alimentation de l'appareil n'est pas endommagé - vérifiez si en branchant un autre appareil par ex. une lampe de nuit la tension de prise de courant existe - vérifiez si l'appareil est mis en circuit par l'intermédiaire du thermostat en position supérieure à 0 / OFF
L'éclairage interne du compartiment ne fonctionne pas	La lampe est desserrée dans la douille ou grillée (dans les appareils avec éclairage par lampe incandescente)	<ul style="list-style-type: none"> - vérifier le point précédent „L'appareil ne fonctionne pas” - resserrer l'ampoule dans la douille, ou alors changer d'ampoule si elle est grillée (dans les appareils avec éclairage par lampe incandescente).
Le fonctionnement continu de l'appareil	<p>Un mauvais placement du sélecteur rotatif</p> <p>Autres causes comme au point „L'appareil réfrigère et/ou congèle très faiblement”</p>	<ul style="list-style-type: none"> - déplacez le sélecteur rotatif dans position plus basse - Vérifiez suivant le point „L'appareil réfrigère et/ou congèle très faiblement”
De l'eau s'accumule sur la partie inférieure du réfrigérateur	<p>Le canal de dériviation de l'eau est obstrué</p> <p>La circulation d'air rendu plus difficile à l'intérieur du compartiment</p>	<ul style="list-style-type: none"> - nettoyez l'orifice bouché (voir la notice d'utilisation chap. - „Dégivrage du réfrigérateur”) - rangez les produits alimentaires et les récipients d'une telle façon qu'ils ne touchent pas la paroi arrière du réfrigérateur
Les bruits anormaux de l'appareil	<p>Manque de mise à niveau de l'appareil</p> <p>L'appareil reste en contact avec les meubles et/ou avec d'autres objets</p>	<ul style="list-style-type: none"> - mettez l'appareil à niveau - positionnez l'appareil librement d'une telle façon qu'il ne touche pas d'autres objets

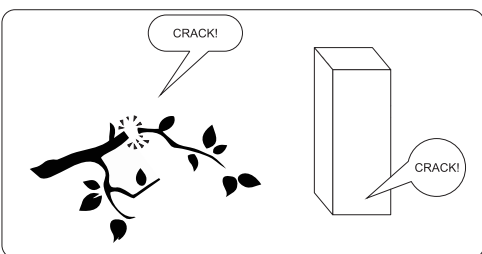
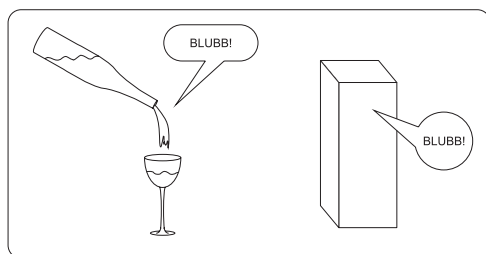
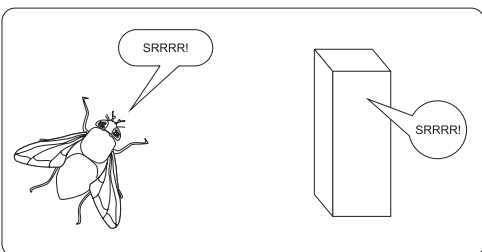
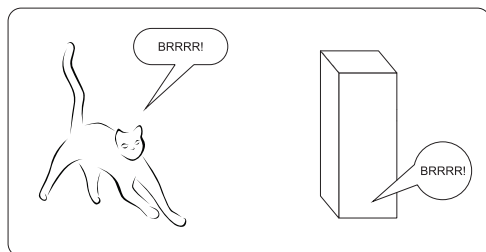
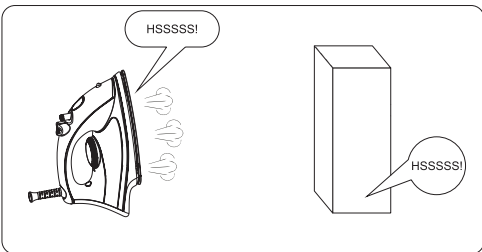
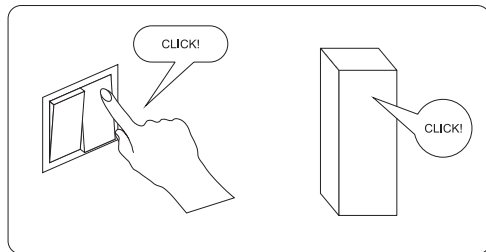
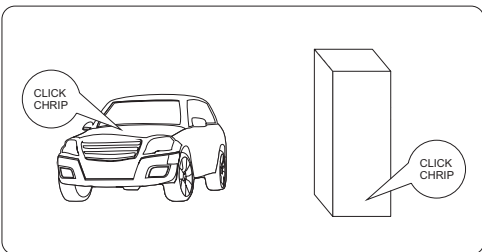
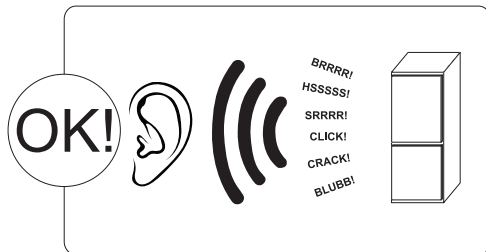
Anomalie	Cause	Dépannage
L'appareil réfrigère et/ou congèle très faiblement	Un mauvais placement du sélecteur rotatif	- déplacez le sélecteur rotatif à la position supérieure
	Température ambiante est supérieure ou inférieure à celle indiquée dans les spécifications techniques de l'appareil.	L'équipement électroménager est conçu pour fonctionner à une température donnée, cette température étant précisée dans les spécifications techniques de l'appareil.
	L'appareil se trouve dans un endroit ensoleillé ou à proximité d'une source de chaleur	- changez l'emplacement de l'appareil suivant le notice d'utilisation
	Le chargement de grande quantité de produits chauds au même moment	- attendez jusqu'à 72 heures de réfrigération (congélation) des produits jusqu'à l'atteinte de la température exigée à l'intérieur du compartiment
	La circulation d'air rendu plus difficile à l'intérieur du compartiment	- rangez les produits alimentaires et les récipients d'une telle façon qu'ils ne touchent pas la paroi arrière du réfrigérateur
	La circulation d'air rendu plus difficile à l'arrière de l'appareil	- éloignez l'appareil du mur à une distance de 30 mm minimum
	Le dépôt excessif de givre sur les éléments de congélation	- décongelez le compartiment congélateur
	La porte du réfrigérateur/du congélateur, l'utilisation ouverte trop fréquemment ou trop longtemps	- diminuez la fréquence d'ouverture de la porte et/ou raccourcissez le temps d'ouverture de la porte
	La porte ne se ferme pas complètement	- placez les produits et les récipients d'une telle façon qu'ils ne rendent pas difficile la fermeture de la porte
	Le compresseur s'enclenche rarement	- vérifiez si la température ambiante ne se situe pas sous la limite inférieure de la classe climatique de l'appareil.
Un mauvais placement du joint d'étanchéité de la porte	- enfoncez le joint	

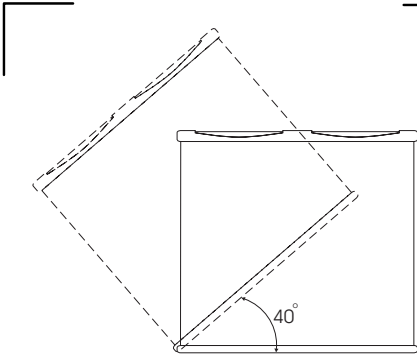
Durant l'utilisation normale du réfrigérateur peuvent apparaître différentes sortes de sons qui n'ont pas d'influence sur l'amélioration du travail du réfrigérateur.

Les sons qu'il est facile à éliminer :

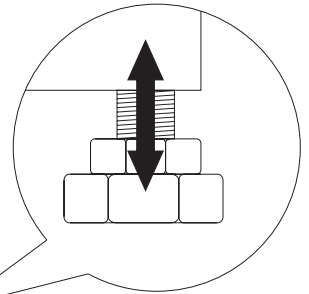
- le bruit quand le réfrigérateur n'est pas posé verticalement – régler la position à l'aide de pieds à vis éventuellement mettre sous le rouleau derrière
- frottement contre d'autres meubles – déplacer le réfrigérateur.
- grésillement des tiroirs ou des étagères – enlever et remettre sur place le tiroir ou les étagères.
- bruits provenant des bouteilles qui se touchent – éloigner les bouteilles.

Les sons qui peuvent être entendus lors d'une utilisation normale résultent du travail du thermostat, du compresseur (mise en marche), du système de refroidissement (rétrécissement et élargissement du matériau sous l'influence des différences de températures et de la circulation du facteur refroidissant).

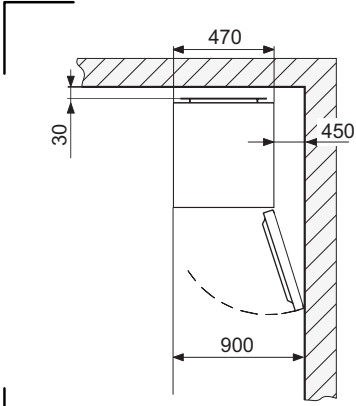




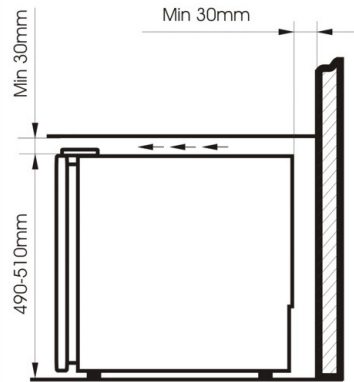
2



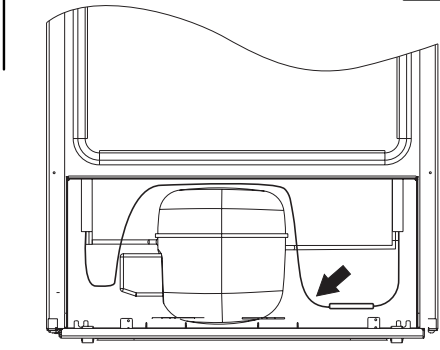
3



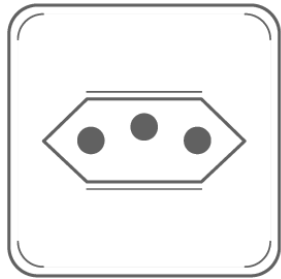
5



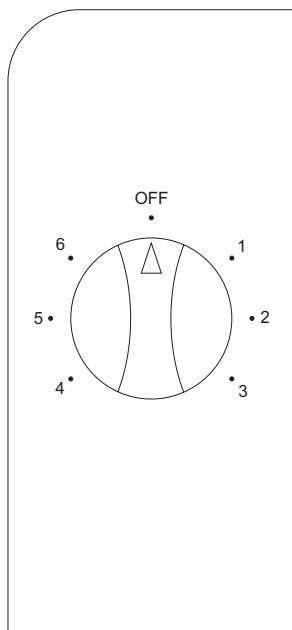
6



8



9



10



12

