

Notice  
d'utilisation

Réfrigérateur-  
congélateur



|    |          |                                                                 |
|----|----------|-----------------------------------------------------------------|
| FR | INCENDIE | <b>Avertissement;</b> Risque d'incendie / matières inflammables |
| EN | FIRE     | <b>Warning;</b> Risk of fire / flammable materials              |

# SOMMAIRE

|                                                                                      |           |
|--------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>AVANT D'UTILISER L'APPAREIL .....</b>                                             | <b>4</b>  |
| Consignes de Sécurité .....                                                          | 4         |
| En Cours d'Utilisation .....                                                         | 8         |
| Avertissements Relatifs à l'Installation .....                                       | 9         |
| Avant d'Utiliser Votre Appareil .....                                                | 10        |
| <b>UTILISATION DE L'APPAREIL.....</b>                                                | <b>11</b> |
| Informations sur les technologies de<br>refroidissement de nouvelle génération ..... | 11        |
| Écran et panneau de commande .....                                                   | 12        |
| Fonctionnement du réfrigérateur congélateur .....                                    | 12        |
| Réglages de la température du congélateur .....                                      | 12        |
| Réglages de la température du réfrigérateur .....                                    | 12        |
| Mode Super congélation .....                                                         | 12        |
| Fonction d'alarme d'ouverture de porte .....                                         | 13        |
| Avertissements Relatifs au Réglage de la Température.....                            | 13        |
| Indicateur de température .....                                                      | 14        |
| Accessoires .....                                                                    | 15        |
| Bac à Glaçons.....                                                                   | 15        |
| Le Bac Congélateur .....                                                             | 15        |
| Réglage Flux d'Air.....                                                              | 15        |
| <b>RANGEMENT DES ALIMENTS .....</b>                                                  | <b>16</b> |
| Compartiment du Réfrigérateur .....                                                  | 16        |
| Compartiment Congélateur .....                                                       | 17        |
| <b>NETTOYAGE ET ENTRETIEN .....</b>                                                  | <b>20</b> |
| Décongélation .....                                                                  | 21        |
| <b>TRANSPORT ET CHANGEMENT DE PLACE .....</b>                                        | <b>21</b> |
| Changement de Position de la Porte.....                                              | 21        |
| <b>AVANT DE CONTACTER LE SERVICE APRÈS-VENTE .....</b>                               | <b>22</b> |
| Conseils pour économiser l'énergie .....                                             | 25        |
| <b>DESCRIPTION DE L'APPAREIL .....</b>                                               | <b>26</b> |

## **SECTION - 1. AVANT D'UTILISER L'APPAREIL**

### **Consignes de Sécurité**

**⚠ MISE EN GARDE:** Maintenir dégagées les ouvertures de ventilation dans l'enceinte de l'appareil ou dans la structure d'encastrement.

**⚠ MISE EN GARDE:** Ne pas utiliser de dispositifs mécaniques ou autres moyens pour accélérer le processus de dégivrage autres que ceux recommandés par le fabricant.

**⚠ MISE EN GARDE:** Ne pas utiliser d'appareils électriques à l'intérieur du compartiment de stockage des denrées, à moins qu'ils ne soient du type recommandé par le fabricant.

**⚠ MISE EN GARDE:** Ne pas endommager le circuit de réfrigération.

**⚠ AVERTISSEMENT:** Lors du positionnement de l'appareil, s'assurer que le cordon d'alimentation n'est pas coincé ni endommagé.

**⚠ AVERTISSEMENT:** Ne pas placer de socles mobiles de prises multiples ni de blocs d'alimentation portables à l'arrière de l'appareil.

**⚠ MISE EN GARDE:** Pour éviter tout risque dû à l'instabilité de l'appareil, celui-ci doit être fixé conformément aux instructions suivantes :

**⚠** Si votre appareil utilise le R600a comme réfrigérant (cette information est indiquée sur l'étiquette du réfrigérateur), veiller à éviter d'endommager les éléments du réfrigérateur lors de son transport et de son installation. Le R600a est un gaz naturel respectueux de l'environnement, mais il est explosif. En cas de fuite résultant d'un dommage occasionné aux éléments du réfrigérateur, déplacer ce dernier afin de l'éloigner de toute flamme nue ou source de chaleur et aérer la pièce où se trouve l'appareil pendant quelques minutes.

- Lors du transport ou de la mise en place du réfrigérateur, ne pas endommager le circuit du gaz réfrigérant.
- Ne pas stocker dans cet appareil des substances explosives telles que des aérosols contenant des gaz propulseurs inflammables.
- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que:
  - les coins cuisines réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels;
  - les fermes et l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel;
  - les environnements de type chambres d'hôtes;
  - la restauration et autres applications similaires hormis la vente au détail.
- Si la prise ne correspond pas à la fiche du réfrigérateur, elle doit être remplacée par le fabricant, par un technicien ou par des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
- Une fiche de terre spéciale a été branchée au câble d'alimentation de votre réfrigérateur. Cette fiche doit être utilisée avec une prise spécialement mise à la terre de 16 ampères ou 10 ampères selon le pays où le produit sera vendu. Si vous ne disposez pas d'une telle prise, veuillez l'obtenir auprès d'un électricien qualifié.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e) s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés. Les enfants ne doivent pas jouer avec

l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

- Les enfants âgés de 3 à 8 ans sont autorisés à charger et décharger les **appareils de réfrigération**. Le nettoyage et l'entretien des appareils de réfrigération ne doit pas être fait par des enfants. Les très jeunes enfants (0-3 ans) ne doivent pas utiliser les appareils de réfrigération, les jeunes enfants (3-8 ans) doivent faire l'objet d'une surveillance continue lorsqu'ils utilisent les appareils de réfrigération, les enfants plus âgés (8-14 ans) et les personnes vulnérables peuvent utiliser les appareils de réfrigération en toute sécurité à condition d'être supervisés ou d'avoir reçu des instructions appropriées concernant leur utilisation. Les personnes très vulnérables ne doivent pas utiliser les appareils de réfrigération à moins de faire l'objet d'une surveillance continue.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- **MISE EN GARDE:** Remplir le bac à glaçons uniquement avec de l'eau potable.

**Pour éviter la contamination des aliments, il y a lieu de respecter les instructions suivantes :**

- Des ouvertures de la porte de manière prolongée sont susceptibles d'entraîner une augmentation significative de température des compartiments de l'appareil.
- Nettoyer régulièrement les surfaces susceptibles d'être contact avec les aliments et les systèmes d'évacuation accessibles.
- Entreposer la viande et le poisson crus dans les bacs du réfrigérateur qui conviennent, de telle sorte que ces denrées ne soient pas en contact avec d'autres aliments ou qu'elles ne s'égouttent pas sur les autres aliments.

- Les compartiments des denrées congelées deux étoiles conviennent à la conservation des aliments pré-congelés, à la conservation ou à la fabrication de crème glacée et de glaçons.
- Les compartiments «une, deux et trois étoiles» ne conviennent pas pour la congélation des denrées alimentaires fraîches.
- Si l'**appareil de réfrigération** demeure vide de manière prolongée, le mettre hors tension, en effectuer le dégivrage, le nettoyer, le sécher, et laisser la porte ouverte pour prévenir le développement de moisissures à l'intérieur de l'appareil.

## Dépannage

- Pour réparer l'appareil, contactez le centre de service agréé. Utilisez uniquement des pièces de rechange d'origine.
- Veuillez noter que la réparation par vos propres soins ou la réparation non professionnelle peut avoir des conséquences sur la sécurité et peut annuler la garantie.
- Les pièces de rechange suivantes seront disponibles pendant 7 ans après l'arrêt de la fabrication du modèle : thermostats, capteurs de température, cartes de circuits imprimés, sources de lumière, poignées de porte, charnières de porte, plateaux et paniers.
- Veuillez noter que certaines de ces pièces de rechange ne sont disponibles que pour les réparateurs professionnels, et que toutes les pièces de rechange ne sont pas pertinentes pour tous les modèles.
- Les joints de porte seront disponibles pendant 10 ans après l'arrêt de la fabrication du modèle.

## Anciens Réfrigérateurs et Réfrigérateurs Hors d'Usage

- Si l'ancien réfrigérateur ou congélateur est équipé d'un système de verrouillage, briser ou retirer ce dernier avant la mise au rebut car des enfants pourraient s'enfermer à l'intérieur de manière accidentelle.
- Les anciens réfrigérateurs et congélateurs contiennent des matériaux d'isolation et des agents frigorigènes avec des chlorofluorocarbures. Par conséquent, attention à ne pas nuire à l'environnement lors de leur mise au rebut.

### Mise au Rebut de Votre Ancien Appareil



Le symbole sur le produit ou sur son emballage indique que ce produit ne doit pas être traité comme un déchet ménager. Il doit être transporté dans un point de collecte adapté au recyclage des équipements électriques et électroniques. La mise au rebut correcte de ce produit permet d'éviter toute conséquence négative éventuelle sur l'environnement et la santé, qui pourrait autrement être entraînée par une gestion des déchets inappropriée de ce produit. Pour obtenir des informations détaillées sur le recyclage de ce produit, contacter votre mairie, le centre de traitement des déchets ménagers ou le magasin dans lequel ce produit a été acheté.

### Remarques :

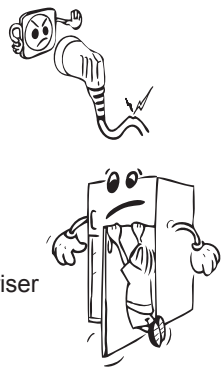
- Il convient de lire attentivement le manuel d'instructions avant d'installer et d'utiliser l'appareil. Nous ne sommes pas responsables des dommages dus à une mauvaise utilisation.
- Il convient de suivre toutes les instructions de l'appareil et du manuel d'instructions et de conserver ce manuel en lieu sûr pour pouvoir résoudre les problèmes pouvant survenir à l'avenir.
- Cet appareil a été conçu pour être utilisé dans les maisons et il ne peut être utilisé que dans des environnements domestiques et aux fins prévues. Il ne convient pas à une utilisation commerciale ou commune. Une telle utilisation entraînerait l'annulation de la garantie de l'appareil et notre société n'est pas responsable des pertes éventuelles.
- Cet appareil a été conçu pour être utilisé dans les maisons et il ne convient qu'au refroidissement/à la conservation des aliments. Il ne convient pas à une utilisation commerciale ou commune et/ou pour stocker toute autre substance que de la nourriture. Dans le cas contraire, notre société n'est pas responsable des pertes éventuelles.

### En Cours d'Utilisation

- Ne pas raccorder votre réfrigérateur-congélateur à l'alimentation secteur à l'aide d'une rallonge.
- Ne pas utiliser de fiches endommagées, tordues ou anciennes.
- Ne pas tirer, tordre ou endommager le cordon.



- N'utilisez pas d'adaptateur.
- Cet appareil est destiné à être utilisé par des adultes. Ne pas autoriser des enfants à jouer avec l'appareil ou à se suspendre à la porte.



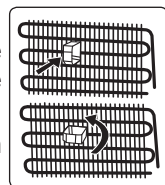
- Ne jamais toucher le cordon/la fiche d'alimentation avec des mains humides. Ceci pourrait provoquer un court-circuit ou un choc électrique. 
- Ne pas placer de bouteilles en verre ou de canettes dans le compartiment à glaçons car ils exploseront lorsque le contenu gèlera. 
- Ne pas placer de matière explosive ou inflammable dans votre réfrigérateur. Ranger les boissons présentant une forte teneur en alcool verticalement dans le compartiment réfrigérateur et s'assurer que leurs bouchons sont hermétiquement fermés.
- Ne pas toucher la glace en la retirant du compartiment à glaçons. La glace peut provoquer des brûlures et/ou des coupures. 
- Ne pas toucher les aliments congelés avec des mains humides. Ne pas manger de la glace ou des glaçons immédiatement après les avoir sortis du compartiment à glaçons.
- Ne pas recongeler des aliments décongelés. Ceci pourrait provoquer des problèmes de santé comme une intoxication alimentaire.

## Avertissements Relatifs à l'Installation

Avant d'utiliser votre réfrigérateur-congélateur pour la première fois, prière de vérifier les points suivants:

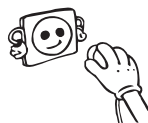
- La tension de fonctionnement de votre réfrigérateur-congélateur est de 220/240 V à 50 Hz.
- Attendez 3 heures avant de brancher l'appareil, afin de garantir des performances optimales.
- La fiche doit rester accessible après l'installation.
- Votre réfrigérateur-congélateur peut dégager une odeur lors de sa première mise en marche. Ceci est normal et cette odeur se dissipera lorsque votre réfrigérateur-congélateur commencera à refroidir.
- Avant de brancher votre réfrigérateur-congélateur, vérifier que les informations figurant sur la plaque signalétique (tension et puissance raccordée) correspondent à celles de l'alimentation secteur. En cas de doute, consulter un électricien qualifié.
- Insérer la fiche dans une prise dotée d'une mise à la terre correcte. Si la prise ne dispose pas de contact de terre ou si la fiche ne correspond pas, nous recommandons de consulter un électricien qualifié pour obtenir de l'aide.
- L'appareil doit être raccordé avec une prise à fusible correctement installée. L'alimentation électrique (CA) et la tension au niveau du point de fonctionnement doivent correspondre aux informations indiquées sur la plaque signalétique de l'appareil (celle-ci se trouve sur la gauche à l'intérieur de l'appareil).
- Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages résultant d'une utilisation sans mise à la terre.
- Placer votre réfrigérateur-congélateur à l'abri de la lumière directe du soleil.
- Votre réfrigérateur-congélateur ne doit jamais être utilisé à l'extérieur ou exposé à la pluie.
- Votre appareil doit être placé à une distance d'au moins 50 cm de tout poêle, four à gaz et radiateur de chauffage et à au moins 5 cm de tout four électrique.
- Si votre réfrigérateur-congélateur est placé à proximité d'un congélateur, une distance d'au moins 2 cm doit les séparer afin d'éviter la formation d'humidité au niveau de sa surface externe.

- Ne pas couvrir le corps ou le dessus du réfrigérateur-congélateur avec une nappe ou un napperon. Ceci risquerait d'altérer ses performances.
- Un intervalle d'au moins 150 mm est requis au-dessus de l'appareil. Ne rien placer sur l'appareil.
- Ne pas poser d'objets lourds sur l'appareil.
- Nettoyer soigneusement l'appareil avant toute utilisation (voir Nettoyage et entretien).
- Avant d'utiliser votre réfrigérateur-congélateur, essuyer tous ses éléments avec une solution composée d'eau chaude et d'une cuillère à café de bicarbonate de soude. Rincer ensuite à l'eau claire et sécher. Remettre tous les éléments du réfrigérateur-congélateur en place après les avoir nettoyés.
- Utiliser les pieds avant réglables pour s'assurer que votre appareil est de niveau et stable. Il est possible d'ajuster les pieds en les tournant dans l'un ou l'autre sens. Ceci doit être effectué avant de placer des aliments dans l'appareil.
- Installer l'entretoise permettant de respecter la distance requise (pièce en plastique à l'arrière du produit) en le faisant pivoter à 90° (comme indiqué sur la figure) afin d'éviter que le condenseur ne touche le mur.
- La distance entre l'appareil et le mur situé à l'arrière doit être au maximum de 75 mm.



## Avant d'Utiliser Votre Appareil

- Si vous êtes sur le point de faire fonctionner votre appareil pour la première fois ou après l'avoir transporté, maintenez-le tout droit pendant 3 heures et branchez-le pour un fonctionnement optimal. Si vous ne procédez pas ainsi, le compresseur peut être endommagé.
- Votre réfrigérateur-congélateur peut dégager une certaine odeur lorsque vous le faites fonctionner pour la première fois; cette odeur disparaîtra avec le refroidissement de votre appareil.



## SECTION - 2. UTILISATION DE L'APPAREIL

### Informations sur les technologies de refroidissement de nouvelle génération

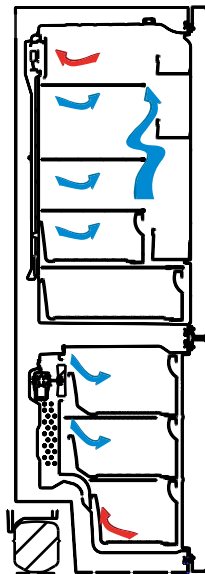
Les réfrigérateurs congélateurs à technologie de refroidissement de nouvelle génération fonctionnent d'une manière différente que les réfrigérateurs congélateurs statiques. Dans les réfrigérateurs congélateurs normaux, l'air humide entre dans le congélateur et la vapeur d'eau émanant des aliments se transforme en givre dans le compartiment congélation. Afin de faire fondre ce givre, c'est à dire dégivrer, le réfrigérateur doit être débranché. Afin de garder les aliments réfrigérés durant la période de dégivrage, l'utilisateur doit stocker les aliments autre part et l'utilisateur doit éliminer la glace et le givre accumulé restants.

La situation est complètement différente dans les compartiments de congélation équipés d'une technologie de refroidissement de nouvelle génération. À l'aide d'un ventilateur, de l'air froid et sec est ventilé à travers le compartiment de congélation. L'air froid ventilé passe facilement au travers du compartiment, et même dans les espaces entre les étagères, ce qui permet de congeler les aliments de manière uniforme. Votre congélateur ne givre plus.

La configuration dans le compartiment de réfrigération sera quasiment la même que dans le compartiment de congélation. L'air généré par le ventilateur situé en haut du compartiment de réfrigération est refroidi en passant au travers d'un espace derrière la conduite d'air. Au même moment, l'air est évacué des trous de la conduite d'air afin que le processus de refroidissement s'effectue complètement dans le compartiment de réfrigération. Les trous de la conduite d'air sont conçus pour homogénéiser la distribution d'air dans le compartiment.

Puisque aucun air ne passe entre les compartiment de réfrigération et de congélation, les odeurs ne se mélangent pas.

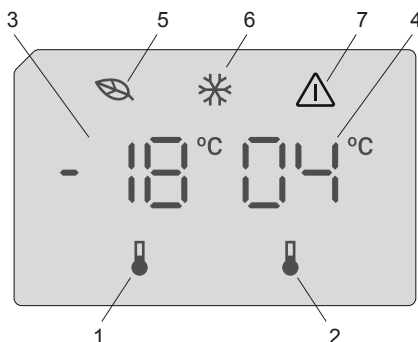
Votre réfrigérateur à technologie de refroidissement de nouvelle génération est ainsi facile d'utilisation, tout en vous offrant un large volume et une apparence esthétique.



## Écran et panneau de commande

### Utilisation du panneau de commande

1. Permet d'ajuster les réglages du congélateur.
2. Permet d'ajuster les réglages du réfrigérateur.
3. Écran de valeur réglée du congélateur
4. Écran de valeur réglée du réfrigérateur.
5. Symbole mode Économie
6. Symbole Super congélation
7. Symbole de l'alarme.



### Fonctionnement du réfrigérateur congélateur

Dès que vous branchez l'appareil, tous les symboles s'affichent pendant 2 secondes, et les valeurs initiales apparaissent, notamment -18 °C sur l'indicateur de réglage du congélateur, et + 4 °C sur l'indicateur de réglage du réfrigérateur.

#### Réglages de la température du congélateur

- La valeur initiale de la température relative à l'indicateur de réglage du congélateur est -18 °C.
- Appuyez une fois sur le bouton de Réglage du congélateur.  
Lorsque vous appuyez pour la première fois sur le bouton, la valeur précédente clignote à l'écran.
- À chaque pression sur ce bouton, la température diminue.
- Si vous continuez d'appuyer ce bouton, il se réinitialise à partir de -16 °C.

**REMARQUE:** Le mode Éco s'active automatiquement lorsque la température du compartiment congélateur est réglée à -18 °C.



#### Réglages de la température du réfrigérateur

- La valeur initiale de la température relative à l'indicateur de réglage du réfrigérateur est +4 °C.
- Appuyez une fois sur le bouton du réfrigérateur.
- À chaque pression sur ce bouton, la température diminue.
- Si vous continuez d'appuyer ce bouton, il se réinitialise à partir de +8 °C.

### Mode Super congélation

#### Objectif

- Congeler une grande quantité d'aliments qui ne peuvent pas être rangés sur l'étagère de congélation rapide.
- Congeler les aliments préparés.
- Congeler rapidement les aliments frais pour conserver leur fraîcheur.

#### Comment utiliser

Pour activer le mode Super congélation, appuyez sur le bouton de réglage de la température du congélateur et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes. Une fois le mode Super congélation réglé, le symbole Super congélation sur le voyant s'allume l'appareil émet un bip sonore pour confirmer que le mode est activé.



## En mode Super congélation

- La température du réfrigérateur peut être réglée. Dans ce cas, le mode Super congélation continue.
- Le mode Économie ne peut pas être sélectionné.
- Pour désactiver le mode Super congélation, procédez de la même manière que pour le sélectionner.

### Remarques :

- La quantité maximale d'aliments frais (en kilogrammes) qui peut être congelée en 24 heures est indiquée sur l'étiquette de l'appareil.
- Pour que la performance optimale de l'appareil atteigne la capacité de congélation maximale, activez le mode Super congélation 3 heures avant de placer les aliments frais dans le congélateur.



Le mode Super congélation s'annule automatiquement au bout de 24 heures en fonction de la température ambiante ou lorsque le capteur du congélateur atteint une température suffisamment basse.

### Fonction d'alarme d'ouverture de porte

Si la porte du réfrigérateur est laissée ouverte pendant plus de 2 minutes, l'appareil émet un bip sonore.

## Avertissements Relatifs au Réglage de la Température

- Il n'est pas recommandé d'utiliser le réfrigérateur dans des environnements dont la température est inférieure à 10 °C pour ménager son efficacité.
- Procéder à chaque réglage l'un après l'autre.
- Les réglages de température doivent être effectués en fonction de la fréquence d'ouverture de la porte, de la quantité de nourriture conservée dans le réfrigérateur et de la température ambiante de la pièce où il se trouve.
- Pour que le réfrigérateur atteigne sa température de fonctionnement après avoir été connecté au secteur, ne pas ouvrir les portes fréquemment ou conserver des quantités importantes de nourriture dans le réfrigérateur. Noter qu'en fonction de la température ambiante, il se peut que le réfrigérateur atteigne sa température de fonctionnement au bout de 24 heures.
- Une fonction de temporisation de 5 minutes s'applique pour empêcher tout dommage au compresseur du réfrigérateur lors de la connexion ou la déconnexion au secteur ou en cas de panne de courant. Le réfrigérateur commence à fonctionner normalement après 5 minutes.
- L'appareil a été conçu pour fonctionner dans l'intervalle de température ambiante (T/SN = 10 °C - 43 °C) préconisé dans les normes, conformément à la classe climatique indiquée sur l'étiquette d'information. Nous ne recommandons pas d'utiliser l'appareil en dehors des limites de température indiquées pour ménager l'efficacité du refroidissement. Consulter les avertissements associés.

| Classe climatique | Température ambiante °C |
|-------------------|-------------------------|
| T                 | Entre 16 et 43 (°C)     |
| ST                | Entre 16 et 38 (°C)     |
| N                 | Entre 16 et 32 (°C)     |
| SN                | Entre 10 et 32 (°C)     |

### Instructions d'Installation Importantes

Cet appareil est conçu pour fonctionner dans des conditions climatiques difficiles (jusqu'à 43 degrés Celsius ou 110 degrés Fahrenheit) et est doté de la technologie « Freezer Shield »

qui garantit que les denrées congelées dans le congélateur ne se décongèlent pas même si la température ambiante est inférieure à -15 °C. Par conséquent, vous pouvez installer votre appareil dans une pièce non chauffée sans craindre que les aliments surgelés ne se détériorent. Lorsque la température ambiante revient à la normale, vous pouvez continuer à utiliser votre appareil selon vos préférences.

## Indicateur de température

Pour vous aider au bon réglage de votre appareil nous avons équipé votre réfrigérateur d'un indicateur de température, celui-ci étant placé dans la zone la plus froide.

Pour la bonne conservation des denrées dans votre réfrigérateur et notamment dans la zone la plus froide, veillez à ce que, sur l'indicateur de température, le logo « OK » apparaisse. Si « OK » n'apparaît pas, la température est mal réglée.

L'indication « OK » est visible lorsque la température est correctement réglée. La pastille noire devient alors verte foncée, laissant apparaître le « OK » en noir. Celui-ci est difficilement visible si l'indicateur de température est mal éclairé. La bonne lecture est facilitée s'il est correctement éclairé.



À chaque modification du dispositif de réglage de température, attendez la stabilisation de la température à l'intérieur de l'appareil avant de procéder si nécessaire, à un nouveau réglage. Ne modifiez la position du dispositif de réglage de température que progressivement et attendez au moins 12 heures avant de procéder à une nouvelle vérification et à une éventuelle modification.



**Remarque:** Après chargement de l'appareil de denrées fraîches ou après ouvertures répétées (ou ouverture prolongée) de la porte il est normal que l'inscription « OK » n'apparaisse pas dans l'indicateur de réglage de température. Si l'évaporateur du compartiment réfrigérateur (paroi du fond de l'appareil) se couvre anormalement de givre (appareil trop chargé, température ambiante élevée, ouvertures fréquentes de la porte), réglez le dispositif de réglage de température sur une position inférieure jusqu'à obtenir de nouveau des périodes d'arrêt du compresseur.

## Emplacement des denrées

### Zone la plus froide

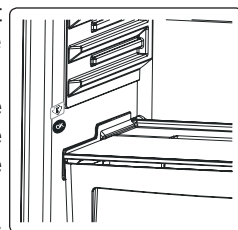


Vous obtiendrez une meilleure conservation de vos aliments si vous les placez dans la zone de froid convenant le mieux à leur nature. La zone la plus froide se situe juste au-dessus du bac à légumes.

Le symbole ci-contre indique l'emplacement de la zone la plus froide de votre réfrigérateur. La zone la plus froide du compartiment réfrigérateur est délimitée par les autocollants collés sur le côté gauche de la paroi.

La limite supérieure de la zone la plus froide est indiquée par la base inférieure de l'autocollant (pointe de la flèche). La clayette supérieure de la zone la plus froide doit être au même niveau que la pointe de la flèche. La zone la plus froide se situe en-dessous de ce niveau.

Ces clayettes étant amovibles, veillez à ce qu'elles soient toujours au même niveau que ces limites de zone décrites sur les autocollants, afin de garantir les températures dans cette zone.

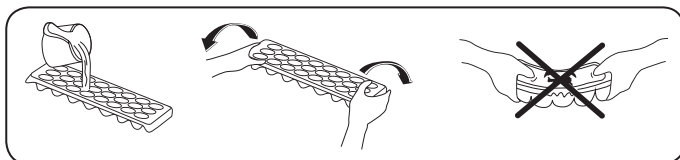


Chaque type d'aliment a une température de conservation idéale et donc un emplacement précis à respecter.

## Accessoires

### Bac à Glaçons

- Remplir le bac à glaçons d'eau et le placer dans le compartiment congélateur.
- Une fois que l'eau a complètement gelé, il est possible de tordre le bac à glaçons comme indiqué pour retirer les glaçons.



### Le Bac Congélateur

Le bac congélateur permet d'accéder plus facilement aux aliments.

#### Retrait du bac congélateur :

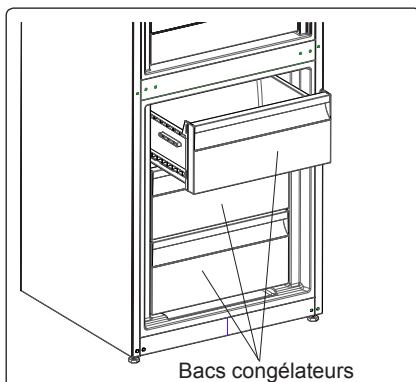
- Sortir le bac au maximum.
- Sortir le bac en tirant vers le haut.



Effectuer l'opération inverse pour remettre le compartiment coulissant en place.



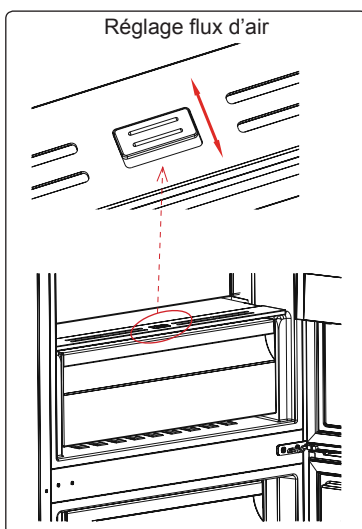
Toujours manipuler le bac par la poignée lors de son retrait.



### Réglage Flux d'Air (sur certains modèles)

Si le compartiment à légumes est plein, le réglage flux d'air situé à l'avant du compartiment doit être ouvert. Ceci permet la pénétration de l'air dans le compartiment à légumes et le contrôle du taux d'humidité afin d'augmenter la durée de vie des aliments.

Le cadran situé à l'arrière de la clayette doit être ouvert si de la condensation apparaît sur la clayette en verre.



**Les descriptions visuelles et textuelles de la section relatives aux accessoires peuvent varier selon le modèle de votre appareil.**

## SECTION - 3. RANGEMENT DES ALIMENTS

### Compartiment du Réfrigérateur

- Pour diminuer l'humidité et éviter la formation de givre associée, toujours ranger les aliments dans des récipients fermés dans le réfrigérateur. Le givre a tendance à se concentrer dans les parties les plus froides où l'humidité des aliments s'évapore et, au fil du temps, votre appareil nécessitera un dégivrage plus fréquent.
- Ne jamais placer d'aliments chauds dans le réfrigérateur. Les aliments chauds doivent refroidir à température ambiante et être disposés de façon à permettre une circulation adéquate de l'air dans le compartiment réfrigérateur.
- S'assurer qu'aucun élément n'est en contact direct avec la paroi arrière de l'appareil car du givre risque de se former et l'emballage de coller à cette dernière. Ne pas ouvrir fréquemment la porte du réfrigérateur.
- Il est recommandé que la viande et le poisson vidé soient placés dans un emballage hermétique et mis sur la clayette en verre située juste au-dessus du bac à légumes où l'air est plus frais, ce qui offre des conditions de conservation optimales.
- Ranger les fruits et les légumes en vrac dans le compartiment à légumes.
- Le fait de séparer les fruits et les légumes permet d'éviter aux légumes sensibles à l'éthylène (légumes-feuilles, brocolis, carottes, etc. ) d'être altérés par les fruits générateurs d'éthylène (bananes, pêches, abricots, figues, etc. ).
- Ne pas placer de légumes humides dans le réfrigérateur.
- La durée de conservation de l'ensemble des aliments dépend de leur qualité initiale et du respect d'un cycle de réfrigération ininterrompu avant leur rangement dans le réfrigérateur.
- Pour éviter toute contamination croisée, ne pas ranger la viande avec des fruits et des légumes. L'eau s'écoulant de la viande risque de contaminer les autres produits du réfrigérateur. Les produits carnés doivent être emballés et les coulures sur les clayettes doivent être nettoyées.
- Ne pas placer d'aliments sur le passage du flux d'air.
- Consommer les aliments emballés avant la date d'expiration recommandée.



**Remarque :** Les pommes de terre, les oignons et l'ail ne doivent pas être rangés dans le réfrigérateur.

Le tableau ci-dessous est un guide rapide indiquant comment ranger le plus efficacement les aliments dans le compartiment réfrigérateur.

| Aliment             | Durée de conservation maximale | Méthode et lieu de conservation                                                                                         |
|---------------------|--------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Légumes et fruits   | 1 semaine                      | Bac à légumes                                                                                                           |
| Viande et poisson   | 2 à 3 jours                    | Emballer dans un film ou des sacs plastiques ou dans une boîte conçue pour la viande et ranger sur la clayette en verre |
| Fromage frais       | 3 à 4 jours                    | Sur le balconnet indiqué                                                                                                |
| Beurre et margarine | 1 semaine                      | Sur le balconnet indiqué                                                                                                |

| Aliment                                                  | Durée de conservation maximale                             | Méthode et lieu de conservation |
|----------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|---------------------------------|
| <b>Produits en bouteille, par exemple lait et yaourt</b> | Jusqu'à la date d'expiration recommandée par le producteur | Sur le balconnet indiqué        |
| <b>Œufs</b>                                              | 1 mois                                                     | Sur le balconnet à œufs indiqué |
| <b>Aliments cuits</b>                                    | 2 jours                                                    | Toutes les clayettes            |

## Compartiment Congélateur

- Le congélateur est utilisé pour stocker des aliments congelés, congeler des aliments frais et faire des glaçons.
- Pour congeler des aliments frais; emballer et sceller correctement les aliments frais, en d'autres mots l'emballage doit être étanche à l'air et ne pas fuir. Les sacs congélateurs, les sacs en polyéthylène renforcé d'aluminium et les conteneurs en plastique sont idéaux.
- Ne pas ranger des aliments frais à côté d'aliments congelés car cela risquerait de faire fondre les aliments congelés.
- Avant de congeler des aliments frais, les diviser en portions de façon à pouvoir les consommer en une seule fois.
- Consommer les aliments congelés rapidement après leur décongélation
- Ne jamais placer d'aliments chauds dans le compartiment congélateur car ils risqueraient de faire fondre les aliments congelés.
- Toujours respecter les instructions du fabricant figurant sur l'emballage des aliments lorsque l'on stocke des aliments congelés. En l'absence d'informations, ne pas conserver les aliments plus de 3 mois à compter de la date d'achat.
- Lors de l'achat d'aliments congelés, s'assurer qu'ils ont été conservés dans des conditions adéquates et que leur emballage n'est pas endommagé.
- Les aliments congelés doivent être transportés dans des conteneurs adéquats et placés dans le congélateur dès que possible.
- Ne pas acheter d'aliments congelés si leur emballage présente des signes d'humidité et un gonflement anormal. Il est alors probable qu'ils ont été conservés à une température inappropriée et que leur contenu est altéré.
- La durée de conservation des aliments congelés dépend de la température ambiante, du paramètre du thermostat, de la fréquence d'ouverture de la porte, du type de nourriture et de la durée requise pour transporter le produit du magasin à votre domicile. Toujours suivre les instructions imprimées sur l'emballage et ne jamais dépasser la durée de conservation maximale indiquée.
- La quantité maximale d'aliments frais (en kg) qui peut être congelée en 24 heures est indiquée sur l'étiquette de l'appareil.
- Pour utiliser la capacité maximale du compartiment congélateur, utiliser les clayettes en verre pour les sections supérieure et centrale et le tiroir inférieur pour la section du bas.
- Pour plus de célérité, utilisez l'étagère de congélation rapide pour les denrées domestiques (et celles à congeler rapidement) en raison de la plus grande capacité de l'étagère de congélation. L'étagère de congélation rapide est le tiroir inférieur du compartiment congélateur.

**Remarque :** La porte du congélateur s'ouvre difficilement après la fermeture immédiate de la porte. Une fois l'équilibre de température atteint, la porte s'ouvrira facilement.

**Remarque Importante :**

- Ne jamais recongeler des aliments décongelés.
- Le goût de certaines épices utilisées dans les plats cuisinés (anis, basilic, cresson, vinaigre, mélange d'épices, gingembre, ail, oignon, moutarde, thym, marjolaine, poivre noir, etc. ) change et se renforce en cas de conservation pendant une période prolongée. Par conséquent, ajouter de petites quantités d'épices aux aliments à congeler ou mettre les épices souhaitées une fois les aliments décongelés.
- La durée de conservation des aliments dépend du type de graisse utilisée. Les graisses adéquates sont la margarine, la graisse de veau, l'huile d'olive et le beurre. L'huile d'arachide et la graisse de porc sont inappropriées.
- La nourriture sous forme liquide doit être congelée dans des gobelets en plastique et les autres aliments dans des films ou sacs en plastique.



Le tableau ci-dessous est un guide rapide indiquant comment ranger le plus efficacement les aliments dans le compartiment congélateur.

| Viande et poisson                                                | Préparation                                                                                                             | Durée de conservation maximale (mois) |
|------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|
| <b>Steak</b>                                                     | Emballer dans du papier aluminium                                                                                       | 6 à 8                                 |
| <b>Agneau</b>                                                    | Emballer dans du papier aluminium                                                                                       | 6 à 8                                 |
| <b>Rôti de veau</b>                                              | Emballer dans du papier aluminium                                                                                       | 6 à 8                                 |
| <b>Cubes de veau</b>                                             | En petite portion                                                                                                       | 6 à 8                                 |
| <b>Cubes d'agneau</b>                                            | En petite portion                                                                                                       | 4 à 8                                 |
| <b>Viande hachée</b>                                             | Dans son emballage, sans épices                                                                                         | 1 à 3                                 |
| <b>Abats (morceaux)</b>                                          | En petite portion                                                                                                       | 1 à 3                                 |
| <b>Saucisson / Salami</b>                                        | Doit être conservé emballé, même s'il comporte une peau                                                                 |                                       |
| <b>Poulet et dinde</b>                                           | Emballer dans du papier aluminium                                                                                       | 4 à 6                                 |
| <b>Oie et canard</b>                                             | Emballer dans du papier aluminium                                                                                       | 4 à 6                                 |
| <b>Chevreuil, lapin, sanglier</b>                                | En portions de 2,5 kg ou sous forme de filets                                                                           | 6 à 8                                 |
| <b>Poisson d'eau douce (saumon, carpe, truite, poisson-chat)</b> | Après avoir vidé le poisson et nettoyé ses écailles, le laver et le sécher. Si nécessaire, retirer la queue et la tête. | 2                                     |
| <b>Poissons maigres (bar, turbot, limande)</b>                   |                                                                                                                         | 4                                     |
| <b>Poissons gras (thon, maquereau, tassergal, anchois)</b>       |                                                                                                                         | 2 à 4                                 |
| <b>Crustacés</b>                                                 | Nettoyer et placer dans un sac                                                                                          | 4 à 6                                 |
| <b>Caviar</b>                                                    | Dans son emballage ou dans un récipient en aluminium ou en plastique                                                    | 2 à 3                                 |

| Viande et poisson                                                                                                                                                                                                                                                    | Préparation                                                           | Durée de conservation maximale (mois) |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|
| Escargots                                                                                                                                                                                                                                                            | Dans de l'eau salée ou dans un récipient en aluminium ou en plastique | 3                                     |
|  <b>Remarque :</b> La viande décongelée doit être cuisinée comme de la viande fraîche. Si la viande n'est pas cuisinée après avoir été décongelée, elle ne doit pas être recongelée. |                                                                       |                                       |

| Légumes et fruits          | Préparation                                                                                                                   | Durée de conservation maximale (mois) |
|----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|
| Haricots verts et haricots | Laver, couper en petits morceaux et porter à ébullition                                                                       | 10 à 13                               |
| Pois                       | Écosser, laver et porter à ébullition                                                                                         | 12                                    |
| Chou                       | Nettoyer et porter à ébullition                                                                                               | 6 à 8                                 |
| Carotte                    | Nettoyer, couper en tranches et porter à ébullition                                                                           | 12                                    |
| Poivrons                   | Couper la tige, couper en deux morceaux, retirer l'intérieur et porter à ébullition                                           | 8 à 10                                |
| Épinard                    | Laver et porter à ébullition                                                                                                  | 6 à 9                                 |
| Chou-fleur                 | Retirer les feuilles, couper le cœur en morceaux et laisser tremper quelques instants dans l'eau avec un peu de jus de citron | 10 à 12                               |
| Aubergines                 | Couper en morceaux de 2 cm après lavage                                                                                       | 10 à 12                               |
| Maïs                       | Nettoyer et emballer avec la tige ou sous forme de grains de maïs doux                                                        | 12                                    |
| Pommes et poires           | Peler et trancher                                                                                                             | 8 à 10                                |
| Abricots et pêches         | Couper en deux morceaux et retirer le noyau                                                                                   | 4 à 6                                 |
| Fraises et mûres           | Laver et équeuter                                                                                                             | 8 à 12                                |
| Fruits cuits               | Ajouter 10 % de sucre dans le récipient                                                                                       | 12                                    |
| Prunes, cerises            | Laver et équeuter                                                                                                             | 8 à 12                                |

|           | Durée de conservation maximale (mois) | Durée de décongélation à température ambiante (heures) | Durée de décongélation au four (minutes) |
|-----------|---------------------------------------|--------------------------------------------------------|------------------------------------------|
| Pain      | 4 à 6                                 | 2 à 3                                                  | 4 à 5 (220 à 225 °C)                     |
| Biscuits  | 3 à 6                                 | 1 à 1,5                                                | 5 à 8 (190 à 200 °C)                     |
| Pâtes     | 1 à 3                                 | 2 à 3                                                  | 5 à 10 (220 à 225 °C)                    |
| Tarte     | 1 à 1,5                               | 3 à 4                                                  | 5 à 8 (190 à 200 °C)                     |
| Pâte filo | 2 à 3                                 | 1 à 1,5                                                | 5 à 8 (190 à 200 °C)                     |
| Pizza     | 2 à 3                                 | 2 à 4                                                  | 15 à 20 (200 °C)                         |

| Produits laitiers                   | Préparation               | Durée de conservation maximale (mois) | Conditions de conservation                                                                                                                                     |
|-------------------------------------|---------------------------|---------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Lait en pack (homogénéisé)          | Dans son propre emballage | 2 à 3                                 | Lait, dans son emballage                                                                                                                                       |
| Fromage, en dehors du fromage blanc | En tranches               | 6 à 8                                 | L'emballage d'origine peut être utilisé pour un stockage pendant une courte période. Conserver emballé dans du papier aluminium pour de plus longues périodes. |
| Beurre, margarine                   | Dans son emballage        | 6                                     |                                                                                                                                                                |

## SECTION - 4. NETTOYAGE ET ENTRETIEN



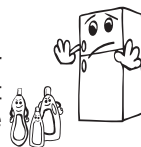
Débrancher l'appareil de l'alimentation électrique avant de le nettoyer.



Ne pas nettoyer votre appareil en versant de l'eau dessus.

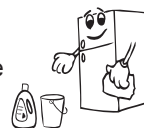


Ne pas utiliser de produits, de détergents ou de savons abrasifs pour nettoyer l'appareil. Après avoir procédé au lavage, rincer à l'eau claire et sécher soigneusement. Lorsque le nettoyage est terminé, rebrancher la fiche sur l'alimentation électrique avec les mains sèches.



- S'assurer que l'eau ne pénètre pas dans le boîtier de la lampe et dans d'autres composants électriques.

- L'appareil doit être nettoyé régulièrement à l'aide d'une solution à base de bicarbonate de soude et d'eau tiède.



- Nettoyer les accessoires séparément à la main avec du savon et de l'eau. Ne pas laver les accessoires au lave-vaisselle.



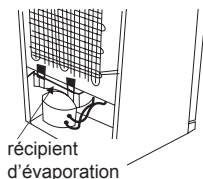
- Nettoyer le condenseur avec une brosse au moins deux fois par an. Ceci permet de réaliser des économies d'énergie et d'améliorer le rendement.



L'alimentation électrique doit être débranchée pendant le nettoyage.

## Décongélation

- Votre réfrigérateur exécute un dégivrage automatique. L'eau résultant du dégivrage s'écoule par la goulotte de collecte d'eau pour tomber dans le récipient d'évaporation situé derrière votre réfrigérateur où elle s'évapore.
- S'assurer que la fiche de votre réfrigérateur est débranchée avant de nettoyer le récipient d'évaporation.
- Ôter le récipient d'évaporation en retirant les vis comme indiqué. Le nettoyer à l'eau savonneuse à intervalles réguliers. Ceci évitera la formation d'odeurs.



## Remplacement de l'éclairage LED

**Remarque :** Le nombre et l'emplacement des bandes LED peuvent varier selon le modèle.

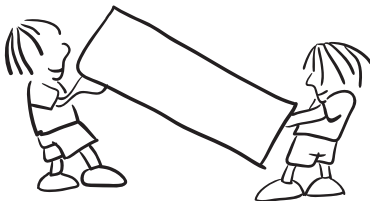


Pour remplacer ces LED, prière de contacter le service après-vente agréé.

## SECTION - 5. TRANSPORT ET CHANGEMENT DE PLACE

### Transport et Changement de Place

- L'emballage d'origine et la mousse peuvent être conservés pour transporter de nouveau l'appareil (de façon optionnelle).
- Envelopper votre appareil avec un emballage épais, des sangles ou des cordes solides et suivre les instructions de transport figurant sur l'emballage.
- Retirer toutes les pièces amovibles (les clayettes, les accessoires, les bacs à légumes, etc.) ou les fixer dans l'appareil à l'aide de ruban adhésif pour éviter les chocs en cas de changement de place ou de transport.



***Toujours transporter votre appareil en position verticale.***

### Changement de Position de la Porte

- Le sens d'ouverture de la porte de votre appareil ne peut pas modifier si les poignées sont montées sur la surface avant de la porte de l'appareil.
- Il est possible de changer le sens d'ouverture de la porte sur les modèles sans poignées.
- Si le sens d'ouverture de la porte de votre appareil peut être modifié, contacter votre technicien agréé le plus proche pour procéder au changement.

## SECTION - 6. AVANT DE CONTACTER LE SERVICE APRÈS-VENTE

### Erreurs

Le réfrigérateur émet un avertissement lorsque la température du réfrigérateur et celle du congélateur atteignent des niveaux inappropriés ou lorsqu'un problème est survenu sur l'appareil. Des codes d'avertissement sont indiqués par les témoins du congélateur et du réfrigérateur.

| TYPE D'ERREUR | SIGNIFICATION                                             | MOTIF                                                                                 | SOLUTION                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|---------------|-----------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| E01           | Avertissement du capteur                                  |                                                                                       | Appelez le service d'assistance le plus tôt possible pour demander de l'aide.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| E02           |                                                           |                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| E03           |                                                           |                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| E06           |                                                           |                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| E07           |                                                           |                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| E08           | Avertissement de basse tension                            | La puissance électrique de l'appareil est passée en dessous de 170 V.                 | <p>- Cet avertissement n'indique pas une panne de l'appareil. En effet, l'erreur permet d'éviter des dommages au compresseur.</p> <p>- Vous devez augmenter la tension jusqu'aux niveaux requis</p> <p>Si cet avertissement persiste, contactez un technicien agréé.</p>                                                                                                                                                                    |
| E09           | Le compartiment congélateur n'est pas suffisamment froid. | Ce dysfonctionnement peut survenir à la suite d'une panne de courant de longue durée. | <p>1. Réglez la température du congélateur aux valeurs plus froides ou réglez la super congélation. Vous pourrez ainsi supprimer le code d'erreur une fois la température requise atteinte. Gardez les portes fermées afin de réduire le temps nécessaire pour atteindre la bonne température.</p> <p>2. Retirez tous les aliments qui ont décongelé lorsque cette erreur s'est produite. Ils doivent être utilisés dans un bref délai.</p> |

| TYPE D'ERREUR              | SIGNIFICATION                                              | MOTIF                                                                                                                                                                    | SOLUTION                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|----------------------------|------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>E09<br/>(continuer)</b> | Le compartiment congélateur n'est pas suffisamment froid.  | Ce dysfonctionnement peut survenir à la suite d'une panne de courant de longue durée.                                                                                    | 3. N'ajoutez pas d'aliments frais dans le compartiment congélateur tant que l'erreur persiste et que la température correcte n'est pas atteinte.<br><br>Si cet avertissement persiste, contactez un technicien agréé.                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>E10</b>                 | Le compartiment réfrigérateur n'est pas suffisamment froid | <b>Ce phénomène peut se produire :</b><br>- À la suite à une panne de courant de longue durée ;<br>- Après que des aliments chauds ont été placés dans le réfrigérateur. | 1. Réglez la température du réfrigérateur aux valeurs plus froides ou réglez la super réfrigération. Vous pourrez ainsi supprimer le code d'erreur une fois la température requise atteinte. Gardez les portes fermées afin de réduire le temps nécessaire pour atteindre la bonne température.<br>2. Dégagez l'emplacement à l'avant des trous du canal d'évacuation d'air et évitez de placer les aliments près du capteur.<br><br>Si cet avertissement persiste, contactez un technicien agréé. |
| <b>E11</b>                 | Le compartiment réfrigérateur est trop froid               | Divers                                                                                                                                                                   | 1. Vérifiez si le mode Super refroidissement est activé.<br>2. Baissez la température du compartiment réfrigérateur<br>3. Vérifiez si les orifices sont dégagés<br><br>Si cet avertissement persiste, contactez un technicien agréé.                                                                                                                                                                                                                                                               |

En cas de problème avec le réfrigérateur, prière de vérifier ce qui suit avant de contacter le service après-vente.

### **Votre réfrigérateur ne fonctionne pas**

#### **Vérifier si :**

- Votre réfrigérateur est branché et sous tension
- Le fusible a sauté
- Le réglage de température est-il adéquat ?
- La prise est défectueuse. Pour vérifier cela, brancher un autre appareil en état de marche sur la même prise.

## **Votre réfrigérateur fonctionne mal**

### **Vérifier si :**

- L'appareil est trop chargé.
- Les portes sont correctement fermées.
- De la poussière se trouve sur le condenseur.
- Une distance adéquate sépare l'appareil et les murs adjacents

## **Votre réfrigérateur fonctionne bruyamment**

Les bruits suivants peuvent être entendus pendant le fonctionnement normal de l'appareil.

### **Un bruit de craquement (craquement de glace) se produit :**

- Pendant le dégivrage automatique.
- Lorsque l'appareil se refroidit ou se réchauffe (en raison de la dilatation du matériau).

**Un cliquetis se produit :** Lorsque le thermostat allume/éteint le compresseur.

**Bruit de moteur :** Indique que le compresseur fonctionne normalement. Le compresseur peut provoquer plus de bruit pendant une courte période lorsqu'il se met en marche pour la première fois.

**Un bruit de bouillonnement et un clapotis se produisent :** Ceci est dû au flux du réfrigérant dans les tuyaux du système.

**Un bruit d'écoulement d'eau se produit :** Ceci est dû à l'eau s'écoulant dans le récipient d'évaporation. Ce bruit est normal pendant le dégivrage.

**Un bruit de soufflement se produit :** Pendant le fonctionnement normal du système en raison de la circulation de l'air.

## **Une accumulation d'humidité se produit dans le réfrigérateur**

### **Vérifier si :**

- L'ensemble des aliments sont emballés correctement. Les emballages doivent être secs avant d'être placés dans le réfrigérateur.
- Les portes du réfrigérateur sont ouvertes fréquemment. L'humidité de la pièce pénètre dans le réfrigérateur à chaque fois que les portes sont ouvertes. L'humidité augmente rapidement si les portes sont ouvertes fréquemment, notamment si l'humidité de la pièce est élevée.
- Des gouttelettes d'eau s'accumulent sur la paroi arrière. Ceci est normal après le dégivrage automatique (sur les modèles Static).

## **Les portes ne s'ouvrent pas ou ne se ferment pas correctement**

### **Vérifier si :**

- De la nourriture ou des emballages empêchent la fermeture de la porte
- Les compartiments des portes, les clayettes et les tiroirs sont parfaitement en place
- Les joints de porte sont cassés ou tordus
- Votre réfrigérateur est de niveau.

## **Les bords du réfrigérateur en contact avec le joint de porte sont chauds**

En été notamment (par temps chaud), les surfaces en contact avec le joint de porte peuvent chauffer pendant le fonctionnement du compresseur. C'est normal.

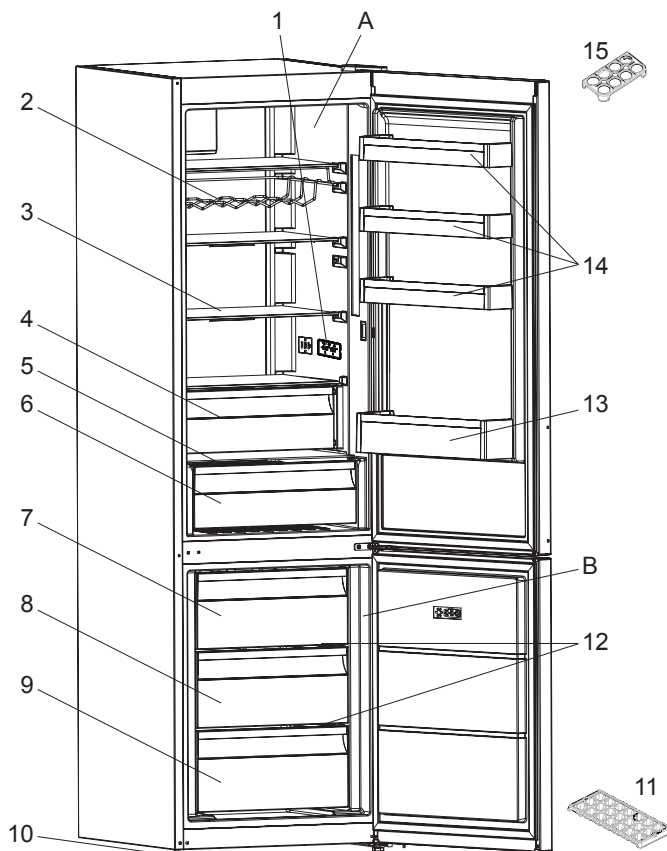
## **Remarques importantes :**

- En cas de coupure d'électricité ou si l'appareil est débranché puis rebranché, le gaz du système de refroidissement se déstabilise ce qui provoque l'ouverture de l'élément thermique de protection du compresseur. Votre réfrigérateur recommence à fonctionner normalement après 5 minutes.
- Si l'appareil n'est pas utilisé pendant une période prolongée (comme pendant les vacances), débrancher la fiche. Dégivrer et nettoyer le réfrigérateur, puis laisser la porte ouverte pour éviter la formation de moisissures et d'odeurs.
- Si le problème persiste après avoir suivi toutes les instructions ci-dessus, prière de consulter votre technicien agréé le plus proche.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique et aux fins énoncées uniquement. Il ne convient pas à une utilisation commerciale ou commune. Si le consommateur utilise l'appareil de façon non conforme aux présentes instructions, nous insistons sur le fait que le fabricant et le vendeur ne pourront être tenus responsables quant à une quelconque réparation ou panne survenant pendant la période de garantie.

## **Conseils pour économiser l'énergie**

1. Installer l'appareil dans une pièce fraîche et bien ventilée, mais pas à la lumière directe du soleil ou à proximité d'une source de chaleur (comme un radiateur ou un four), dans le cas contraire une plaque isolante doit être utilisée.
2. Laisser les aliments et les boissons refroidir avant de les placer dans l'appareil.
3. Placer les aliments en cours de décongélation dans le compartiment du réfrigérateur. La basse température des aliments congelés permettra de refroidir le compartiment du réfrigérateur pendant leur décongélation. Ceci permettra d'économiser de l'énergie. Laisser les aliments décongeler à l'extérieur de l'appareil se traduit par un gaspillage d'énergie.
4. Les boissons et les aliments doivent être conservés fermés dans l'appareil. Dans le cas contraire, l'humidité augmente et, par conséquent, l'appareil utilise plus d'énergie. Conserver les boissons et autres liquides fermés permet de préserver leur odeur et leur goût.
5. Éviter de laisser les portes ouvertes pendant des périodes prolongées et d'ouvrir les portes trop fréquemment car de l'air chaud pénètre alors dans l'appareil et provoque une mise en marche inutile et fréquente du compresseur.
6. Laisser les couvercles des compartiments ayant une température différente (comme les compartiments à légumes et fraîcheur) fermés.
7. Le joint de la porte doit être propre et souple. En cas d'usure, si votre joint est amovible, remplacez-le. S'il n'est pas amovible, vous devez remplacer la porte.
8. Le mode éco / la fonction de réglage par défaut permet de conserver les aliments frais et surgelés tout en économisant de l'énergie.
9. Compartiment des aliments frais (réfrigérateur) : L'utilisation la plus efficace de l'énergie est assurée dans la configuration avec les tiroirs dans la partie inférieure de l'appareil, et les étagères uniformément réparties, la position des bacs de porte n'affecte pas la consommation d'énergie.
10. Compartiment congélation (congélateur) : La configuration interne de l'appareil est celle qui garantit l'utilisation la plus efficace de l'énergie.
11. Ne retirez pas les accumulateurs de froid du panier du congélateur (le cas échéant).

## SECTION - 7. DESCRIPTION DE L'APPAREIL



Cette présentation des parties de l'appareil est fournie à titre informatif uniquement. Les parties peuvent varier en fonction du modèle d'appareil.

A) Compartiment réfrigérateur

B) Compartiment congélateur

1) Écran et panneau de commande

2) Étagère à vin \*

3) Clayettes réfrigérateur

4) Compartiment fraîcheur \*

5) Couvercle du compartiment à légumes

6) Compartiment à légumes

7) Tiroir supérieur du congélateur

8) Tiroir milieu du congélateur

9) Tiroir bas du congélateur

10) Pieds réglables

11) Bac à glaçons

12) Clayettes en verre du congélateur \*

13) Balconnet à bouteilles

14) Balconnets

15) Support porte-œufs

\* Sur certains modèles

# INDEX

|                                                                       |           |
|-----------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>BEFORE USING THE APPLIANCE .....</b>                               | <b>28</b> |
| General warnings .....                                                | 28        |
| Old and out-of-order fridges or freezer .....                         | 32        |
| Safety warnings .....                                                 | 32        |
| Installing and operating your fridge freezer .....                    | 33        |
| Before Using your Fridge .....                                        | 34        |
| <b>THE VARIOUS FUNCTION AND POSSIBILITIES .....</b>                   | <b>34</b> |
| Information about New Generation Cooling Technology .....             | 34        |
| Display and Control Panel .....                                       | 35        |
| Operating your Fridge Freezer .....                                   | 35        |
| Freezer Temperature Settings .....                                    | 35        |
| Cooler Temperature Settings .....                                     | 35        |
| Super Freeze Mode .....                                               | 35        |
| Door Open Alarm Function .....                                        | 36        |
| Temperature Adjustment Warnings .....                                 | 36        |
| Temperature indicator .....                                           | 37        |
| Accessories .....                                                     | 37        |
| Ice Tray .....                                                        | 37        |
| The Freezer Box .....                                                 | 38        |
| The Fresh Dial .....                                                  | 38        |
| <b>ARRANGING FOOD IN THE APPLIANCE .....</b>                          | <b>39</b> |
| Refrigerator compartment .....                                        | 39        |
| Freezer compartment .....                                             | 40        |
| <b>CLEANING AND MAINTENANCE .....</b>                                 | <b>43</b> |
| Defrosting .....                                                      | 44        |
| <b>TRANSPORTATION AND CHANGING OF INSTALLATION<br/>POSITION .....</b> | <b>44</b> |
| Repositioning the Door .....                                          | 44        |
| <b>BEFORE CALLING YOUR AFTER SALES SERVICE .....</b>                  | <b>45</b> |
| Hints for Energy Saving .....                                         | 48        |
| <b>THE PARTS OF THE APPLIANCE AND THE COMPARTMENTS ...</b>            | <b>49</b> |

## **PART - 1. BEFORE USING THE APPLIANCE**

### **General warnings**

 **WARNING:** Keep ventilation openings, in the appliance enclosure or in the built-in structure, clear of obstruction.

 **WARNING:** Do not use mechanical devices or other means to accelerate the defrosting process, other than those recommended by the manufacturer.

 **WARNING:** Do not use electrical appliances inside the food storage compartments of the appliance, unless they are of the type recommended by the manufacturer.

 **WARNING:** Do not damage the refrigerant circuit.

 **WARNING:** When positioning the appliance, ensure the supply cord is not trapped or damaged.

 **WARNING:** Do not locate multiple portable socket-outlets or portable power supplies at the rear of the appliance.

 **WARNING:** In order to avoid any hazards resulting from the instability of the appliance, it must be fixed in accordance with the following instructions:

 If your appliance uses R600a as a refrigerant (this information will be provided on the label of the cooler) you should take care during transportation and installation to prevent the cooler elements from being damaged. R600a is an environmentally friendly and natural gas, but it is explosive. In the event of a leak due to damage of the cooler elements, move your fridge away from open flames or heat sources and ventilate the room where the appliance is located for a few minutes.

- While carrying and positioning the fridge, do not damage the cooler gas circuit.
- Do not store explosive substances such as aerosol cans with a flammable propellant in this appliance.

- This appliance is intended to be used in household and domestic applications such as:
  - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments.
  - farm houses and by clients in hotels, motels and other residential type environments.
  - bed and breakfast type environments;
  - catering and similar non-retail applications.
- If the socket does not match the refrigerator plug, it must be replaced by the manufacturer, a service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- A specially grounded plug has been connected to the power cable of your refrigerator. This plug should be used with a specially grounded socket of 16 amperes or 10 amperes according to country where the product will be sold. If there is no such socket in your house, please have it installed by an authorized electrician.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Children aged from 3 to 8 years are allowed to load and unload refrigerating appliances. Children are not expected to perform cleaning or user maintenance of the appliance, very young children (0-3 years old) are not expected to use appliances, young children (3-8 years old) are not expected to use appliances safely unless continuous supervision is given, older children (8-14 years old) and vulnerable people can

use appliances safely after they have been given appropriate supervision or instruction concerning use of the appliance. Very vulnerable people are not expected to use appliances safely unless continuous supervision is given.

- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an authorised service agent or similar qualified persons, in order to avoid a hazard.
- This appliance is not intended for use at altitudes exceeding 2000 m.

**To avoid contamination of food, please respect the following instructions:**

- Opening the door for long periods can cause a significant increase of the temperature in the compartments of the appliance.
- Clean regularly surfaces that can come in contact with food and accessible drainage systems
- Store raw meat and fish in suitable containers in the refrigerator, so that it is not in contact with or drip onto other food.
- Two-star frozen-food compartments are suitable for storing pre-frozen food, storing or making ice cream and making ice cubes.
- One-, two- and three-star compartments are not suitable for the freezing of fresh food.
- If the refrigerating appliance is left empty for long periods, switch off, defrost, clean, dry, and leave the door open to prevent mould developing within the appliance.

## Service

- To repair the appliance contact the Authorised Service Centre. Use original spare parts only.
- Please note that self-repair or nonprofessional repair can have safety consequences and might void the guarantee.
- The following spare parts will be available for 7 years after the model has been discontinued: thermostats, temperature sensors, printed circuit boards, light sources, door handles, door hinges, trays and baskets.
- Please note that some of these spare parts are only available to professional repairers, and that not all spare parts are relevant for all models.
- Door gaskets will be available for 10 years after the model has been discontinued.

## Old and out-of-order fridges or freezer

- If your old fridge or freezer has a lock, break or remove the lock before discarding it, because children may get trapped inside it and may cause an accident.
- Old fridges and freezers contain isolation material and refrigerant with CFC. Therefore, take care not to harm environment when you are discarding your old fridges.

### Disposal of your old appliance



The symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

### Notes:

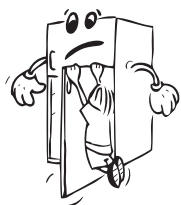
- Please read the instruction manual carefully before installing and using your appliance. We are not responsible for the damage occurred due to misuse.
- Follow all instructions on your appliance and instruction manual, and keep this manual in a safe place to resolve the problems that may occur in the future.
- This appliance is produced to be used in homes and it can only be used in domestic environments and for the specified purposes. It is not suitable for commercial or common use. Such use will cause the guarantee of the appliance to be cancelled and our company will not be responsible for the losses to be occurred.
- This appliance is produced to be used in houses and it is only suitable for cooling / storing foods. It is not suitable for commercial or common use and/or for storing substances except for food. Our company is not responsible for the losses to be occurred in the contrary case.

### Safety warnings

- Do not connect your fridge freezer to the mains electricity supply using an extension lead.
- Do not use damaged, torn or old plugs.
- Do not pull, bend or damage the cord.



- Do not use plug adapter.
- This appliance is designed for use by adults. Do not allow children to play with the appliance or hang off the door.
- Never touch the power cord/plug with wet hands. This may cause a short circuit or electric shock.



- Do not place glass bottles or cans in the ice-making compartment as they will burst when the contents freeze.
- Do not place explosive or flammable material in your fridge. Place drinks with high alcohol content vertically in the fridge compartment and make sure their tops are tightly closed.
- When removing ice from the ice-making compartment, do not touch it. Ice may cause frost burns and/or cuts.
- Do not touch frozen goods with wet hands. Do not eat ice-cream or ice cubes immediately after they are removed from the ice-making compartment.
- Do not re-freeze thawed frozen food. This may cause health issues such as food poisoning.



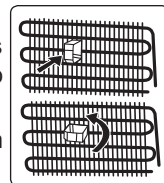
## Installing and operating your fridge freezer

Before using your fridge freezer for the first time, please pay attention to the following points:

- The operating voltage for your fridge freezer is 220-240 V at 50Hz.
- The plug must be accessible after installation.
- Your fridge freezer may have an odour when it is operated for the first time. This is normal and the odour will fade when your fridge freezer starts to cool.
- Before connecting your fridge freezer, ensure that the information on the data plate (voltage and connected load) matches that of the mains electricity supply. If in doubt, consult a qualified electrician.
- Insert the plug into a socket with an efficient ground connection. If the socket has no ground contact or the plug does not match, we recommend you consult a qualified electrician for assistance.
- The appliance must be connected with a properly installed fused socket. The power supply (AC) and voltage at the operating point must match with the details on the name plate of the appliance (the name plate is located on the inside left of the appliance).
- We do not accept responsibility for any damages that occur due to ungrounded usage.
- Place your fridge freezer where it will not be exposed to direct sunlight.
- Your fridge freezer must never be used outdoors or exposed to rain.
- Your appliance must be at least 50 cm away from stoves, gas ovens and heater cores, and at least 5 cm away from electrical ovens.
- If your fridge freezer is placed next to a deep freezer, there must be at least 2 cm between them to prevent humidity forming on the outer surface.
- Do not cover the body or top of fridge freezer with lace. This will affect the performance of your fridge freezer.
- Clearance of at least 150 mm is required at the top of your appliance. Do not place anything on top of your appliance.
- Do not place heavy items on the appliance.
- Use the adjustable front legs to make sure your appliance is level and stable. You can adjust the legs by turning them in either direction. This must be done before placing food in the appliance.
- Clean the appliance thoroughly before use (see Cleaning and Maintenance).

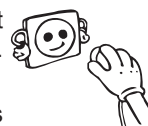


- Before using your fridge freezer, wipe all parts with a solution of warm water and a teaspoon of sodium bicarbonate. Then, rinse with clean water and dry. Return all parts to the fridge freezer after cleaning.
- Install the two plastic distance guides (the parts on the black vanes -condenser- at the rear) by turning it 90° (as shown in the figure) to prevent the condenser from touching the wall.
- The distance between the appliance and back wall must be a maximum of 75 mm.



## Before Using your Fridge

- When using your fridge for the first time, or after transportation, keep it in an upright position for at least 3 hours before plugging into the mains. This allows efficient operation and prevents damage to the compressor.
- Your fridge may have a smell when it is operated for the first time. This is normal and the smell will fade away when your fridge starts to cool.



## PART - 2. THE VARIOUS FUNCTION AND POSSIBILITIES

### Information about New Generation Cooling Technology

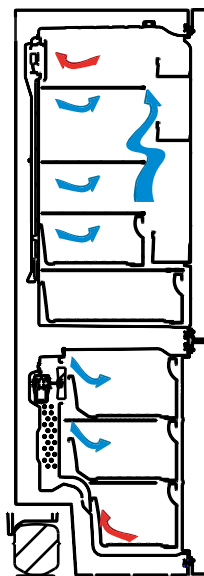
Fridges with new-generation cooling technology have a different operating system to static fridges. Other (static) fridges may experience a build up of ice in the freezer compartment due to door openings and humidity in the food. In such fridges, regular defrosting is required; the fridge must be switched off, the frozen food moved to a suitable container and the ice which has formed in the freezer compartment removed.

In fridges with new-generation cooling technology, a fan blows dry cold air evenly throughout the fridge and freezer compartments. The cold air cools your food evenly and uniformly, preventing humidity and ice build-up.

In the refrigerator compartment, air blown by the fan, located at the top of the refrigerator compartment, is cooled while passing through the gap behind the air duct. At the same time, the air is blown out through the holes in the air duct, evenly spreading cool air throughout the refrigerator compartment.

There is no air passage between the freezer and refrigerator compartments, therefore preventing the mixing of odours.

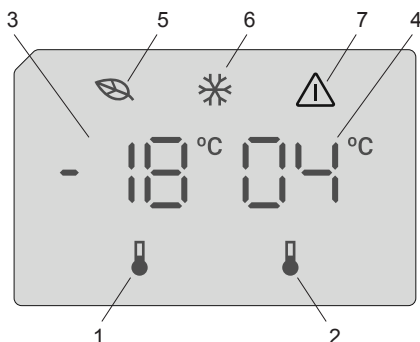
As a result, your fridge, with new-generation cooling technology, provides you with ease of use as well as a huge volume and aesthetic appearance.



## Display and Control Panel

### Using the Control Panel

1. Enables the setting of the freezer.
2. Enables the setting of the cooler.
3. Freezer set value screen.
4. Cooler set value screen.
5. Economy mode symbol.
6. Super freeze symbol.
7. Alarm symbol.



### Operating your Fridge Freezer

Once you have plugged in the product, all symbols will be displayed for 2 seconds and the initial values will be shown as -18 °C on the freezer adjustment indicator, and +4 °C on the fridge adjustment indicator.

#### Freezer Temperature Settings

- The initial temperature value for the freezer setting indicator is -18 °C.
- Press the freezer set button once.  
When you first press the button, the previous value will blink on the screen.
- Whenever you press this button, temperature will decrease respectively.
- If you continue to press the button, it will restart from -16 °C.

**NOTE:** Eco mode gets activated automatically when the temperature of the freezer compartment is set to -18°C.



#### Cooler Temperature Settings

- The initial temperature value for the cooler setting indicator is +4 °C.
- Press the cooler button once.
- Whenever you press this button, temperature will decrease respectively.
- If you continue to press the button, it will restart from +8 °C.

### Super Freeze Mode

#### Purpose

- To freeze a large quantity of food that cannot fit on the fast freeze shelf.
- To freeze prepared foods.
- To freeze fresh food quickly to retain freshness.

#### How to use

To enable the super freeze mode, press and hold the freezer temperature setting button for 3 seconds. Once the super freeze mode has been set, the super freeze symbol on the indicator will be lit and the machine will beep to confirm the mode has been switched on.



#### During Super Freeze Mode:

- The temperature of the Cooler may be adjusted. In this case, Super Freeze mode will continue.
- Economy mode cannot be selected.
- Super Freeze mode can be cancelled in the same way it is selected.

## Notes:

- The maximum amount of fresh food (in kilograms) that can be frozen within 24 hours is shown on the appliance label.
- For optimal appliance performance in maximum freezer capacity, activate super freeze mode 3 hours before you put fresh food into the freezer.



Super freeze mode will automatically cancel after 24 hours, depending on the environmental temperature or when the freezer sensor reaches a sufficiently low temperature.

## Door Open Alarm Function

If cooler door is opened more than 2 minutes, appliance sounds 'beep beep'.

## Temperature Adjustment Warnings

- It is not recommended that you operate your fridge in environments colder than 10°C in terms of its efficiency.
- Do not start another adjustment while you are already making an adjustment.
- Temperature adjustments should be made according to the frequency of door openings, the quantity of food kept inside the fridge and the ambient temperature in the location of your fridge.
- In order to allow your fridge to reach the operating temperature after being connected to mains, do not open the doors frequently or place large quantities of food in the fridge. Please note that, depending on the ambient temperature, it may take 24 hours for your fridge to reach the operating temperature.
- A 5 minute delay function is applied to prevent damage to the compressor of your fridge when connecting or disconnecting to mains, or when an energy breakdown occurs. Your fridge will begin to operate normally after 5 minutes.
- Your appliance is designed to operate in the ambient temperature (T/SN = 10°C - 43°C) intervals stated in the standards, according to the climate class displayed on the information label. We do not recommend operating your appliance out of the stated temperature limits in terms of cooling effectiveness.

| Climate class | Ambient (°C)  |
|---------------|---------------|
| <b>T</b>      | 16 to 43 (°C) |
| <b>ST</b>     | 16 to 38 (°C) |
| <b>N</b>      | 16 to 32 (°C) |
| <b>SN</b>     | 10 to 32 (°C) |

## Important installation instructions

This appliance is designed to work in difficult climate conditions (up to 43 degrees C or 110 degrees F) and is powered with 'Freezer Shield' technology which ensures that the frozen food in the freezer will not defrost even if the ambient temperature falls as low as -15 °C. So you may then install your appliance in an unheated room without having to worry about frozen food in the freezer being spoilt. When the ambient temperature returns to normal, you may continue using the appliance as usual.

## Temperature indicator

In order to help you better set your refrigerator, we have equipped it with a temperature indicator located in the coldest area.

To better store the food in your refrigerator, especially in the coldest area, make sure the message "OK" appears on the temperature indicator. If « OK » does not appear, this means temperature has not been set properly

It may be difficult to see the indicator, make sure it is properly lit. Each time the temperature setting device is changed, wait for the stabilisation of the temperature inside the appliance before proceeding, if necessary, with a new temperature setting.

Please change the position of the temperature setting device progressively and wait at least 12 hours before starting a new check and potential change.



**NOTE:** Following repeated openings (or prolonged opening) of the door or after putting fresh food into the appliance, it is normal for the indication "OK" not to appear in the temperature setting indicator. If there is an abnormal build up of ice crystals of ice crystals (bottom wall of the appliance) on the refrigerator compartment, evaporator (overloaded appliance, high room temperature, frequent door openings), put the temperature setting device on a lower position until compressor off periods are obtained again.

### Store food in the coldest area of the refrigerator.



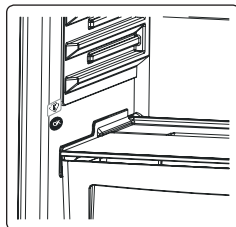
Your foods will be better stored if you put them in the most appropriate cooling area. The coldest area is just above the crisper.

The following symbol indicates the coldest area of your refrigerator.

To be sure to have a low temperature in this area, make sure the shelf is located at the level of this symbol, as shown in the illustration.

The upper limit of the coldest area is indicated by the lower side of the sticker (head of the arrow). The coldest area upper shelf must be at the same level with the arrow head. The coldest area is below this level.

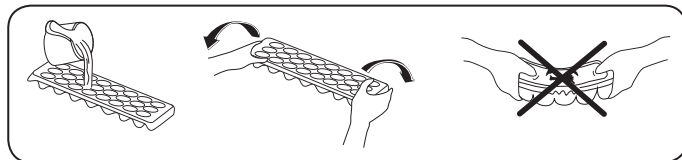
As these shelves are removable, make sure they are always at the same level with these zone limits described on the stickers, in order to guarantee temperatures in this area.



## Accessories

### Ice Tray

- Fill the ice tray with water and place in the freezer compartment.
- After the water has completely frozen, you can twist the tray as shown below to remove the ice cubes.



## The Freezer Box

The freezer box allows food to be accessed more easily.

### Removing the freezer box:

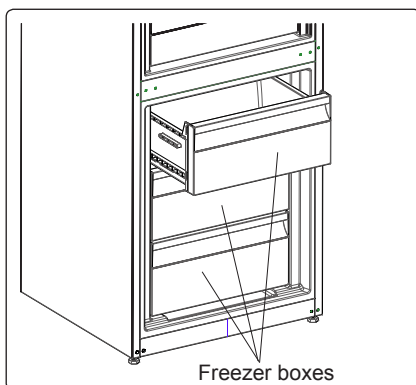
- Pull the box out as far as possible
- Pull the front of the box up and out



Carry out the opposite of this operation when refitting the sliding compartment.



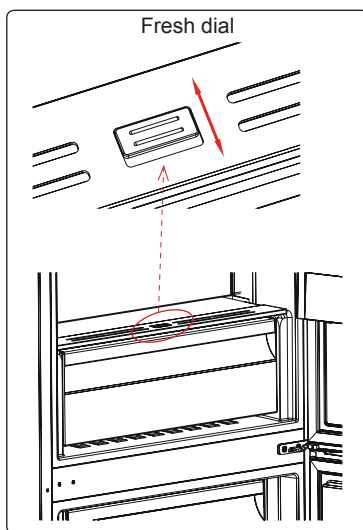
Always keep hold of the handle of the box while removing it.



## The Fresh Dial (*In some models*)

If the crisper is full, the fresh dial located in front of the crisper should be opened. This allows the air in the crisper and the humidity rate to be controlled, to increase the life of food within.

The dial, located behind the shelf, must be opened if any condensation is seen on the glass shelf.



***Visual and text descriptions in the accessories section may vary according to the model of your appliance.***

## **PART - 3. ARRANGING FOOD IN THE APPLIANCE**

### **Refrigerator compartment**

- To reduce humidity and avoid the consequent formation of frost, always store liquids in sealed containers in the refrigerator. Frost tends to concentrate in the coldest parts of the evaporating liquid and, in time, your appliance will require more frequent defrosting.
- Never place warm food in the refrigerator. Warm food should be allowed to cool at room temperature and should be arranged to ensure adequate air circulation in the refrigerator compartment.
- Make sure no items are in direct contact with the rear wall of the appliance as frost will develop and packaging will stick to it. Do not open the refrigerator door frequently.
- We recommend that meat and clean fish are loosely wrapped and stored on the glass shelf just above the vegetable bin where the air is cooler, as this provides the best storage conditions.
- Store loose fruit and vegetable items in the crisper containers.
- Store loose fruit and vegetables in the crisper.
- Storing fruit and vegetables separately helps prevent ethylene-sensitive vegetables (green leaves, broccoli, carrot, etc.) being affected by ethylene-releaser fruits (banana, peach, apricot, fig etc.).
- Do not put wet vegetables into the refrigerator.
- Storage time for all food products depends on the initial quality of the food and an uninterrupted refrigeration cycle before refrigerator storage.
- To avoid cross-contamination do not store meat products with fruit and vegetables. Water leaking from meat may contaminate other products in the refrigerator. You should package meat products and clean any leakages on the shelves.
- Do not put food in front of the air flow passage.
- Consume packaged foods before the recommended expiry date.



**NOTE:** Potatoes, onions and garlic should not be stored in the refrigerator.

The table below is a quick guide to show you the most efficient way to store the major food groups in your refrigerator compartment.

| Food                                          | Maximum storage time                              | How and where to store                                                          |
|-----------------------------------------------|---------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Vegetables and fruits</b>                  | 1 week                                            | Vegetable bin                                                                   |
| <b>Meat and fish</b>                          | 2 - 3 Days                                        | Wrap in plastic foil, bags, or in a meat container and store on the glass shelf |
| <b>Fresh cheese</b>                           | 3 - 4 Days                                        | On the designated door shelf                                                    |
| <b>Butter and margarine</b>                   | 1 week                                            | On the designated door shelf                                                    |
| <b>Bottled products e.g. milk and yoghurt</b> | Until the expiry date recommended by the producer | On the designated door shelf                                                    |
| <b>Eggs</b>                                   | 1 month                                           | On the designated egg shelf                                                     |
| <b>Cooked food</b>                            | 2 Days                                            | All shelves                                                                     |

## Freezer compartment

- The freezer is used for storing frozen food, freezing fresh food, and making ice cubes.
- To use the maximum capacity of the freezer compartment, use the glass shelves for the upper and middle section, and use the lower basket for the bottom section.
- Use the fast freezing shelf to freeze home cooking (and any other food which needs to be frozen quickly) more quickly because of the freezing shelf's greater freezing power. Fast freezing shelf is the bottom drawer of the freezer compartment.
- For freezing fresh food; wrap and seal fresh food properly, that is the packaging should be air tight and shouldn't leak. Special freezer bags, aluminum foil polythene bags and plastic containers are ideal.
- Do not store fresh food next to frozen food as it can thaw the frozen food.
- Before freezing fresh food, divide it into portions that can be consumed in one sitting.
- Consume thawed frozen food within a short period of time after defrosting
- Never place warm food in the freezer compartment as it will thaw the frozen food.
- Always follow the manufacturer's instructions on food packaging when storing frozen food. If no information is provided food, should not be stored for more than 3 months from the date of purchase.
- When purchasing frozen food, make sure that it has been stored under appropriate conditions and that the packaging is not damaged.
- Frozen food should be transported in appropriate containers and placed in the freezer as soon as possible.
- Do not purchase frozen food if the packaging shows signs of humidity and abnormal swelling. It is probable that it has been stored at an unsuitable temperature and that the contents have deteriorated.
- The storage life of frozen food depends on the room temperature, the thermostat setting, how often the door is opened, the type of food, and the length of time required to transport the product from the shop to your home. Always follow the instructions printed on the packaging and never exceed the maximum storage life indicated.
- The maximum amount of fresh food (in kg) that can be frozen in 24 hours is indicated on the appliance label.

**NOTE:** If you attempt to open the freezer door immediately after closing it, you will find that it will not open easily. This is normal. Once equilibrium has been reached, the door will open easily.

### Important note:

- Never refreeze thawed frozen food.
- The taste of some spices found in cooked dishes (anise, basilica, watercress, vinegar, assorted spices, ginger, garlic, onion, mustard, thyme, marjoram, black pepper, etc.) changes and they assume a strong taste when they are stored for a long period of time. Therefore, add small amounts of spices to food to be frozen, or the desired spice should be added after the food has thawed.
- The storage time of food is dependent on the type of oil used. Suitable oils are margarine, calf fat, olive oil and butter. Unsuitable oils are peanut oil and pig fat.
- Food in liquid form should be frozen in plastic cups and other food should be frozen in plastic folios or bags.



The table below is a quick guide to show you the most efficient way to store the major food groups in your freezer compartment.

| Meat and fish                                           | Preparation                                                                                                | Maximum storage time (months) |
|---------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|
| <b>Steak</b>                                            | Wrap in foil                                                                                               | 6 - 8                         |
| <b>Lamb meat</b>                                        | Wrap in foil                                                                                               | 6 - 8                         |
| <b>Veal roast</b>                                       | Wrap in foil                                                                                               | 6 - 8                         |
| <b>Veal cubes</b>                                       | In small pieces                                                                                            | 6 - 8                         |
| <b>Lamb cubes</b>                                       | In pieces                                                                                                  | 4 - 8                         |
| <b>Minced meat</b>                                      | In packaging without using spices                                                                          | 1 - 3                         |
| <b>Giblets (pieces)</b>                                 | In pieces                                                                                                  | 1 - 3                         |
| <b>Bologna sausage/ salami</b>                          | Should be kept packaged even if it has a membrane                                                          |                               |
| <b>Chicken and turkey</b>                               | Wrap in foil                                                                                               | 4 - 6                         |
| <b>Goose and duck</b>                                   | Wrap in foil                                                                                               | 4 - 6                         |
| <b>Deer, rabbit, wild boar</b>                          | In 2.5 kg portions or as fillets                                                                           | 6 - 8                         |
| <b>Freshwater fish (Salmon, Carp, Crane, Catfish)</b>   | After cleaning the bowels and scales of the fish, wash and dry it. If necessary, remove the tail and head. | 2                             |
| <b>Lean fish (Bass, Turbot, Flounder)</b>               |                                                                                                            | 4                             |
| <b>Fatty fishes (Tuna, Mackerel, Bluefish, Anchovy)</b> |                                                                                                            | 2 - 4                         |
| <b>Shellfish</b>                                        | Clean and in a bag                                                                                         | 4 - 6                         |
| <b>Caviar</b>                                           | In its packaging, or in an aluminium or plastic container                                                  | 2 - 3                         |
| <b>Snails</b>                                           | In salty water, or in an aluminium or plastic container                                                    | 3                             |



**NOTE:** Thawed frozen meat should be cooked as fresh meat. If the meat is not cooked after defrosting, it must not be re-frozen.

| Vegetables and Fruits         | Preparation                                                          | Maximum storage time (months) |
|-------------------------------|----------------------------------------------------------------------|-------------------------------|
| <b>String beans and beans</b> | Wash, cut into small pieces and boil in water                        | 10 - 13                       |
| <b>Beans</b>                  | Hull, wash and boil in water                                         | 12                            |
| <b>Cabbage</b>                | Clean and boil in water                                              | 6 - 8                         |
| <b>Carrot</b>                 | Clean, cut into slices and boil in water                             | 12                            |
| <b>Pepper</b>                 | Cut the stem, cut into two pieces, remove the core and boil in water | 8 - 10                        |

| <b>Vegetables and Fruits</b>     | <b>Preparation</b>                                                                                       | <b>Maximum storage time (months)</b> |
|----------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| <b>Spinach</b>                   | Wash and boil in water                                                                                   | 6 - 9                                |
| <b>Cauliflower</b>               | Remove the leaves, cut the heart into pieces and leave it in water with a little lemon juice for a while | 10 - 12                              |
| <b>Eggplant</b>                  | Cut into pieces of 2cm after washing                                                                     | 10 - 12                              |
| <b>Corn</b>                      | Clean and pack with its stem or as sweet corn                                                            | 12                                   |
| <b>Apple and pear</b>            | Peel and slice                                                                                           | 8 - 10                               |
| <b>Apricot and Peach</b>         | Cut into two pieces and remove the stone                                                                 | 4 - 6                                |
| <b>Strawberry and Blackberry</b> | Wash and hull                                                                                            | 8 - 12                               |
| <b>Cooked fruits</b>             | Add 10 % of sugar to the container                                                                       | 12                                   |
| <b>Plum, cherry, sourberry</b>   | Wash and hull the stems                                                                                  | 8 - 12                               |

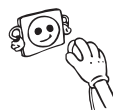
|                     | <b>Maximum storage time (months)</b> | <b>Thawing time at room temperature (hours)</b> | <b>Thawing time in oven (minutes)</b> |
|---------------------|--------------------------------------|-------------------------------------------------|---------------------------------------|
| <b>Bread</b>        | 4 - 6                                | 2 - 3                                           | 4-5 (220-225 °C)                      |
| <b>Biscuits</b>     | 3 - 6                                | 1 - 1,5                                         | 5-8 (190-200 °C)                      |
| <b>Pastry</b>       | 1 - 3                                | 2 - 3                                           | 5-10 (200-225 °C)                     |
| <b>Pie</b>          | 1 - 1,5                              | 3 - 4                                           | 5-8 (190-200 °C)                      |
| <b>Phyllo dough</b> | 2 - 3                                | 1 - 1,5                                         | 5-8 (190-200 °C)                      |
| <b>Pizza</b>        | 2 - 3                                | 2 - 4                                           | 15-20 (200 °C)                        |

| <b>Dairy products</b>                  | <b>Preparation</b> | <b>Maximum storage time (months)</b> | <b>Storage conditions</b>                                                                       |
|----------------------------------------|--------------------|--------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Packet (Homogenized) Milk</b>       | In its own packet  | 2 - 3                                | Pure Milk – in its own packet                                                                   |
| <b>Cheese - excluding white cheese</b> | In slices          | 6 - 8                                | Original packaging may be used for short-term storage. Keep wrapped in foil for longer periods. |
| <b>Butter, margarine</b>               | In its packaging   | 6                                    |                                                                                                 |

## PART - 4. CLEANING AND MAINTENANCE



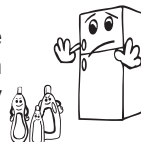
Disconnect the unit from the power supply before cleaning.



Do not wash your appliance by pouring water on it.



Do not use abrasive products, detergents or soaps for cleaning the appliance. After washing, rinse with clean water and dry carefully. When you have finished cleaning, reconnect the plug to the mains supply with dry hands.



- Make sure that no water enters the lamp housing and other electrical components.

- The appliance should be cleaned regularly using a solution of bicarbonate of soda and lukewarm water.



- Clean the accessories separately by hand with soap and water. Do not wash accessories in a dish washer.



- Clean the condenser with a brush at least twice a year. This will help you to save on energy costs and increase productivity.



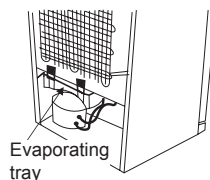
The power supply must be disconnected during cleaning.



## Defrosting

Your refrigerator performs automatic defrosting. The water formed as a result of defrosting passes through the water collection spout, flows into the vaporisation container behind your refrigerator and evaporates there.

- Make sure you have disconnected the plug of your refrigerator before cleaning the vaporisation container.
- Remove the vaporisation container from its position by removing the screws as indicated. Clean it with soapy water at specific time intervals. This will prevent odours from forming.



## Replacing LED Lighting

To replace any of the LEDs, please contact the nearest Authorised Service Centre.

**Note:** The numbers and location of the LED strips may change according to the model.

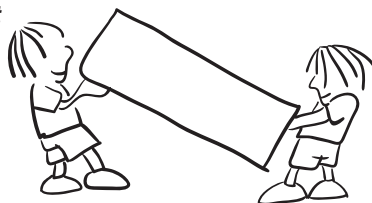
## PART - 5. TRANSPORTATION AND CHANGING OF INSTALLATION POSITION

### Transportation and Changing Positioning

- The original packaging and foam may be kept for re-transportation (optional).
- Fasten your appliance with thick packaging, bands or strong cords and follow the instructions for transportation on the packaging.
- Remove all movable parts (shelves, accessories, vegetable bins, and so on) or fix them into the appliance against shocks using bands when re-positioning or transporting.



***Always carry your appliance in the upright position.***



### Repositioning the Door

- It is not possible to change the opening direction of your appliance door if door handles are installed on the front surface of the appliance door.
- It is possible to change the opening direction of the door on models without handles.
- If the door-opening direction of your appliance can be changed, contact the nearest Authorised Service Centre to change the opening direction.

## PART - 6. BEFORE CALLING YOUR AFTER SALES SERVICE

### Errors

Your fridge will warn you if the temperatures for the cooler and freezer are at improper levels or if a problem occurs with the appliance. Warning codes are displayed in the freezer and cooler indicators.

| ERROR TYPE | MEANING                                | WHY                                                    | WHAT TO DO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|------------|----------------------------------------|--------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>E01</b> | Sensor warning                         |                                                        | Call Service for assistance as soon as possible.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>E02</b> |                                        |                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>E03</b> |                                        |                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>E06</b> |                                        |                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>E07</b> |                                        |                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>E08</b> | Low Voltage Warning                    | Power supply to the device has dropped to below 170 V. | <ul style="list-style-type: none"> <li>- This is not a device failure, this error helps to prevent damages to the compressor.</li> <li>- The voltage needs to be increased back to required levels</li> </ul> <p>If this warning continues an authorised technician needs to be contacted.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>E09</b> | Freezer compartment is not cold enough | Likely to occur after long term power failure.         | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Set the freezer temperature to a colder value or set Super Freeze. This should remove the error code once the required temperature has been reached. Keep doors closed to improve time taken to reach the correct temperature.</li> <li>2. Remove any products which have thawed/defrosted during this error. They can be used within a short period of time.</li> <li>3. Do not add any fresh produce to the freezer compartment until the correct temperature has been reached and the error is no longer.</li> </ol> <p>If this warning continues an authorised technician needs to be contacted.</p> |

| ERROR TYPE | MEANING                               | WHY                                                                                                                                                         | WHAT TO DO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|------------|---------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>E10</b> | Fridge compartment is not cold enough | <b>Likely to occur after:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Long term power failure.</li> <li>- Hot food has been left in the fridge.</li> </ul> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Set the fridge temperature to a colder value or set Super Cool. This should remove the error code once the required temperature has been reached. Keep doors closed to improve time taken to reach the correct temperature.</li> <li>2. Please empty the location at the front area of air duct channel holes and avoid putting food close to the sensor.</li> </ol> <p>If this warning continues an authorised technician needs to be contacted.</p> |
| <b>E11</b> | Fridge compartment is too cold        | Various                                                                                                                                                     | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Check is Super Cool mode is activated</li> <li>2. Reduce the fridge compartment temperature</li> <li>3. Check to see if vents are clear and not clogged</li> </ol> <p>If this warning continues an authorised technician needs to be contacted.</p>                                                                                                                                                                                                   |

If you are experiencing a problem with your refrigerator, please check the following before contacting the after-sales service.

### **Your refrigerator does not operate**

#### **Check if:**

- Your fridge is plugged in and switched on
- The fuse has blown
- Is the temperature adjustment right?
- The socket is faulty. To check this, plug another working appliance into the same socket.

### **Your refrigerator is performing poorly**

#### **Check if:**

- Is the temperature adjustment right?
- Is the door of your fridge opened frequently and left open for a long while?
- The appliance is overloaded
- The doors are closed properly
- Did you put a dish or food on your fridge so that it contacts the rear wall of your fridge so as to prevent the air circulation?
- Is your fridge filled excessively?
- There is an adequate distance between the appliance and surrounding walls
- Is the ambient temperature within the range of values specified in the operating manual?

## **Your refrigerator is operating noisily**

The following noises can be heard during normal operation of the appliance.

### **Cracking (ice cracking) noise occurs:**

- During automatic defrosting.
- When the appliance is cooled or warmed (due to expansion of appliance material).

**Clicking noise occurs:** When the thermostat switches the compressor on/off.

**Motor noise:** Indicates the compressor is operating normally. The compressor may cause more noise for a short time when it is first activated.

**Bubbling noise and splashing occurs:** Due to the flow of the refrigerant in the tubes of the system.

**Water flowing noise occurs:** Due to water flowing to the evaporation container. This noise is normal during defrosting.

**Air blowing noise occurs:** During normal operation of the system due to the circulation of air.

## **There is a build-up of humidity inside the fridge**

### **Check if:**

- All food is packed properly. Containers must be dry before being placed in the fridge.
- The fridge doors are opened frequently. Humidity of the room will enter the fridge each time the doors are opened. Humidity increases faster if the doors are opened frequently, especially if the humidity of the room is high.
- There is a build-up of water droplets on the rear wall. This is normal after automatic defrosting (in Static Models).

## **The doors are not opening or closing properly**

### **Check if:**

- There is food or packaging preventing the door from closing
- The door compartments, shelves and drawers are placed properly
- The door gaskets are broken or torn
- Your fridge is level.

## **The edges of the fridge in contact with the door joint are warm**

Especially during summer (warm weather), the surfaces in contact with the door joint may become warmer during operation of the compressor. This is normal.

### **Important Notes:**

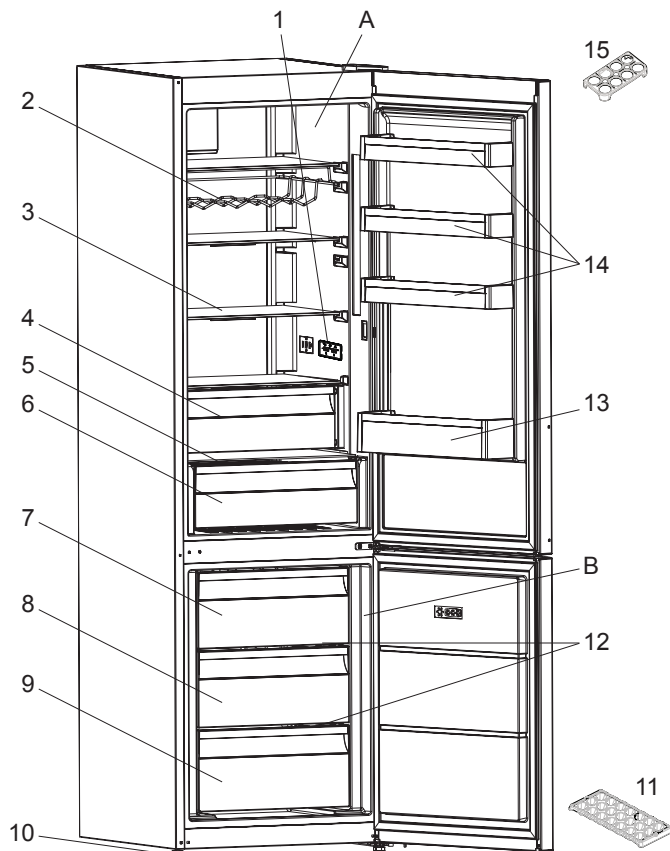
- In the case of a power failure, or if the appliance is unplugged and plugged in again, the gas in the cooling system of your refrigerator will destabilise, causing the compressor protective thermal element to open. Your refrigerator will start to operate normally after 5 minutes.
- If the appliance will not be used for a long period of time (such as during holidays), disconnect the plug. Defrost and clean the refrigerator, leaving the door open to prevent the formation of mildew and odour.
- If the problem persists after you have followed all the instructions above, please consult the nearest Authorised Service Centre.

- This appliance is designed for domestic use and for the stated purposes only. It is not suitable for commercial or common use. If the consumer uses the appliance in a way that does not comply with these instructions, we emphasise that the manufacturer and the dealer will not be responsible for any repair or failure within the guarantee period.

## **Hints for Energy Saving**

1. Install the appliance in a cool, well-ventilated room, but not in direct sunlight and not near a heat source (such as a radiator or oven) otherwise an insulating plate should be used.
2. Allow warm food and drinks to cool before placing them inside the appliance.
3. Place thawing food in the refrigerator compartment. The low temperature of the frozen food will help cool the refrigerator compartment while the food is thawing. This will save energy. Frozen food left to thaw outside of the appliance will result in a waste of energy.
4. Drinks or other liquids should be covered when inside the appliance. If left uncovered, the humidity inside the appliance will increase, therefore the appliance uses more energy. Keeping drinks and other liquids covered helps preserve their smell and taste.
5. Avoid keeping the doors open for long periods and opening the doors too frequently as warm air will enter the appliance and cause the compressor to switch on unnecessarily often.
6. Keep the covers of the different temperature compartments (such as the crisper and chiller) closed.
7. The door gasket must be clean and pliable. In case of wear, if your gasket is detachable, replace the gasket. If not detachable, you have to replace the door.
8. Eco mode / default setting function preserves fresh and frozen foods while saving energy.
9. Fresh Food Compartment (Fridge): Most efficient use of energy is ensured in the configuration with the drawers in the bottom part of the appliance, and shelves evenly distributed, position of door bins does not affect energy consumption.
10. Frozen Compartment (Freezer): The internal configuration of the appliance is the one that ensures the most efficient use of energy.
11. Do not remove the cold accumulators from the freezer basket (if present.).

## PART - 7. THE PARTS OF THE APPLIANCE AND THE COMPARTMENTS



This presentation is only for information about the parts of the appliance. Parts may vary according to the appliance model.

A) Refrigerator compartment

B) Freezer compartment

1) Thermostat box / Interior display

2) Wine rack \*

3) Refrigerator shelves

4) Extra chill compartment (Chiller) \*

5) Crisper cover

6) Crisper

7) Freezer upper basket

8) Freezer middle basket

9) Freezer bottom basket

10) Levelling feet

11) Ice box tray

12) Freezer glass shelves \*

13) Bottle shelf

14) Door shelves

15) Egg holder

*\* In some models*







[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)

