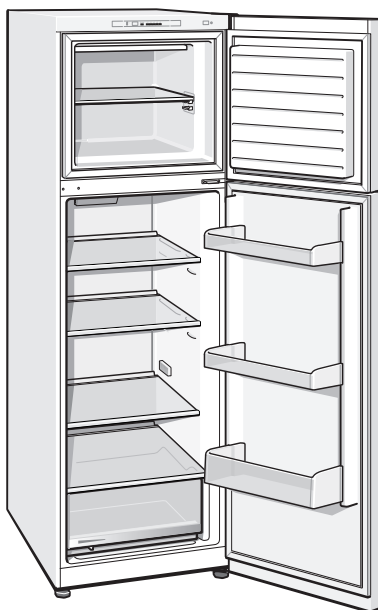


viva



fr Mode d'emploi

fr Table des matières

Prescriptions-d'hygiène-alimentaire	3	Supercongélation	12
Consignes de sécurité		Décongélation des produits	13
et avertissements	3	Équipement	13
Conseil pour la mise au rebut	5	Autocollant « OK »	14
Étendue des fournitures	6	Arrêt et remisage de l'appareil	14
Contrôler la température ambiante		Si vous dégivrez l'appareil	14
et l'aération	7	Nettoyage de l'appareil	15
Branchement de l'appareil	7	Odeurs	16
Présentation de l'appareil	8	Éclairage (LED)	17
Enclenchement de l'appareil	9	Economies d'énergie	17
Réglage de la température	9	Bruits de fonctionnement	17
Contenance utile	9	Remédier soi même aux petites	
Le compartiment réfrigérateur	10	pannes	18
Le compartiment congélateur	11	Autodiagnostic de l'appareil	19
Capacité de congélation maximale ..	11	Service après-vente	20
Congélation de produits frais	11		

Prescriptions- d'hygiène-alimentaire

Chère cliente, cher client,

conformément à la réglementation française visant à empêcher la présence de listéries dans le compartiment réfrigérateur, nous vous remercions de respecter les consignes suivantes :

- Nettoyez fréquemment le compartiment intérieur du réfrigérateur à l'aide d'un détergent non agressif, ne provoquant pas d'oxydation des pièces métalliques (utilisez par ex. de l'eau tiède additionnée d'un peu de produit à vaisselle).

Ensuite, désinfectez avec de l'eau additionnée de vinaigre ou de jus de citron les surfaces que vous avez préalablement nettoyées, ou utilisez un produit germicide en vente dans le commerce et adapté aux réfrigérateurs (avant d'utiliser ce produit sur les pièces métalliques, faites un test de compatibilité à un endroit peu visible).

- Enlevez les emballages commerciaux avant de mettre les produits alimentaires dans le compartiment réfrigérateur (par ex. le carton qui réunit les pots de yaourt).
- Pour éviter toute contamination entre des produits alimentaires de nature différente, rangez-les bien séparés les uns des autres, bien emballés ou rangés dans des récipients à couvercle.

- Avant de préparer des plats et de saisir des produits alimentaires, lavez-vous les mains. Avant de préparer d'autres plats, lavez-vous à nouveau les mains. Lavez-les encore une fois avant de prendre un repas.
- Lavez les ustensiles de cuisine dont vous venez de vous servir avant de les réutiliser (cuillère en bois, planche de découpe, couteau de cuisine, etc.).

Consignes de sécurité et avertissements

Avant de mettre l'appareil en service

Veillez lire attentivement et entièrement les informations figurant dans les notices d'utilisation et de montage. Elle contiennent des remarques importantes concernant l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil.

Le fabricant décline toute responsabilité si les consignes et mises en garde contenues dans la notice d'utilisation ne sont pas respectées. Veuillez conserver ces documents en vue d'une réutilisation ultérieure ou pour le cas où l'appareil changerait de propriétaire.

Sécurité technique

Cet appareil contient une petite quantité d'un fluide réfrigérant écologique mais inflammable, le R 600a. Pendant le transport et la mise en place de l'appareil, veillez à ne pas endommager les tuyauteries du circuit frigorifique. Si le fluide réfrigérant jaillit, il peut provoquer des lésions oculaires ou s'enflammer.

Si l'appareil est endommagé

- éloignez de l'appareil toute flamme nue ou source d'inflammation,
- aérez bien la pièce pendant quelques minutes,
- éteignez l'appareil puis débranchez la fiche mâle de la prise de courant,
- prévenez le service après-vente.

Plus l'appareil contient du fluide réfrigérant et plus grande doit être la pièce dans laquelle il se trouve. Dans les pièces trop petites, un mélange gaz-air inflammable peut se former en cas de fuite.

Comptez 1 m³ de volume minimum de la pièce pour 8 g de fluide réfrigérant. La quantité de fluide présente dans l'appareil est indiquée sur la plaque signalétique située à l'intérieur de ce dernier.

Si le cordon d'alimentation électrique de cet appareil a été endommagé, il faut confier son remplacement au fabricant, au service après-vente ou à une personne détenant des qualifications similaires. Les installations et réparations inexpertes peuvent engendrer des risques considérables pour l'utilisateur.

Les réparations ne pourront être réalisées que par le fabricant, le service après-vente ou une personne détenant des qualifications similaires.

Il ne faut utiliser que les pièces d'origine du fabricant. Le fabricant ne garantit que les pièces d'origine car elles seules remplissent les exigences de sécurité.

S'il faut allonger le cordon de raccordement au secteur avec un prolongateur, procurez-vous-le exclusivement auprès du service après-vente.

Pendant l'utilisation

- N'utilisez pas d'appareils électriques à l'intérieur de l'appareil (par ex. appareils de chauffage, machine à glaçons, etc.). Risque d'explosion !
- Ne dégivrez ni et ne nettoyez jamais l'appareil avec un nettoyeur à vapeur ! La vapeur risque d'atteindre des pièces électriques et de provoquer un court-circuit. Risque d'électrocution !
- Pour détacher le givre ou les couches de glace, n'utilisez jamais d'objets pointus ou présentant des arêtes vives. Vous risqueriez d'endommager les tuyaux de fluide réfrigérant. Le fluide réfrigérant en train de jaillir risque de s'enflammer ou de provoquer des lésions oculaires.
- Ne stockez dans l'appareil ni produits contenant des gaz propulseurs inflammables (par ex. bombes aérosols) ni produits explosifs. Risque d'explosion !
- Ne vous servez pas des socles, clayettes et portes comme marchepieds ou pour vous appuyer.
- Pour dégivrer et nettoyer l'appareil, débranchez la fiche mâle de la prise de courant ou retirez le fusible / désarmez le disjoncteur. Pour débrancher l'appareil, tirez sur la fiche mâle et non pas sur son cordon.
- Stockez les boissons fortement alcoolisées en position verticale dans des récipients bien fermés.
- L'huile et la graisse ne doivent pas entrer en contact avec les parties en matières plastiques et le joint de porte. Ces derniers pourraient sinon devenir poreux.

- Ne recouvrez et n'obstruez jamais les orifices de ventilation de l'appareil.
- Cet appareil ne pourra être utilisé par des personnes (enfants compris) présentant des capacités physiques, sensorielles ou psychiques restreintes ou manquant de connaissances que sous la surveillance d'une personne chargée de leur sécurité ou après que cette dernière leur aura enseigné à utiliser l'appareil.
- Dans le compartiment congélateur, ne stockez pas de boissons, gazeuses en particulier, en bouteilles ou en canettes car elles éclateraient. Les bouteilles et les canettes risqueraient d'éclater !
- Ne portez jamais des produits surgelés à la bouche immédiatement après les avoir sorties du compartiment congélateur. Risque d'engelures !
- Évitez tout contact prolongé des mains avec les produits congelés, la glace ou les tubes de l'évaporateur, etc. Risque d'engelures !

Les enfants et l'appareil

- Ne confiez jamais l'emballage et ses pièces constitutives aux enfants. Ils risquent de s'étouffer avec les cartons pliants et les feuilles de plastique !
- L'appareil n'est pas un jouet pour enfants !
- Appareils équipés d'une serrure : rangez la clé hors de portée des enfants !

Dispositions générales

L'appareil convient pour réfrigérer et congeler les produits alimentaires.

Cet appareil est destiné à un usage domestique dans un foyer privé, et à l'environnement domestique.

L'appareil a été antiparasité conformément à la directive UE 2004 / 108 / EC.

Le circuit frigorifique a subi un contrôle d'étanchéité.

Ce produit est conforme aux dispositions de sécurité applicables visant les appareils électriques (EN 60335-2-24).

Conseil pour la mise au rebut

Mise au rebut de l'emballage

L'emballage protège votre appareil contre les dommages susceptibles de survenir en cours de transport. Tous les matériaux qui le composent sont compatibles avec l'environnement et recyclables. Aidez-nous : à éliminer l'emballage dans le respect de l'environnement.

Pour connaître les circuits actuels de mise au rebut, adressez-vous s.v.p. à votre revendeur ou à l'administration de votre commune.

Mise au rebut de l'ancien appareil

Les appareils usagés ne sont pas des déchets dénués de valeur ! Leur élimination dans le respect de l'environnement permet d'en récupérer de précieuses matières premières.



Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2002 / 96 / CE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment – WEEE). La directive définit le cadre pour une reprise et une récupération des appareils usagés applicables dans les pays de la CE.



Mise en garde

Avant de mettre au rebut l'appareil qui ne sert plus :

1. Débranchez sa fiche mâle.
2. Sectionnez son câble d'alimentation et retirez-le avec la fiche mâle.
3. Pour dissuader les enfants de grimper dans l'appareil, ne retirez pas les clayettes et les bacs !
4. Ne permettez pas aux enfants de jouer avec l'appareil lorsqu'il ne sert plus. Risque d'étouffement !

Les appareils réfrigérants contiennent du fluide réfrigérant. L'isolant contient des gaz. Il faut que le fluide réfrigérant et les gaz soient éliminés dans les règles de l'art. Jusqu'à l'enlèvement de l'appareil, veillez bien à ce que son circuit frigorifique ne soit pas endommagé.

Étendue des fournitures

Après avoir déballé, vérifiez toutes les pièces pour détecter d'éventuels dégâts dus au transport.

En cas de réclamation, veuillez vous adresser au revendeur auprès duquel vous avez acquis l'appareil ou auprès de notre service après-vente.

La livraison comprend les pièces suivantes :

- Appareil indépendant
- Équipement (selon le modèle)
- Notice d'utilisation
- Notice de montage
- Carnet de service après-vente
- Pièce annexe de la garantie
- Informations relatives à la consommation d'énergie et aux bruits
- Sachet avec visserie de montage

Contrôler la température ambiante et l'aération

Température ambiante

L'appareil a été conçu pour une catégorie climatique précise. Suivant la catégorie climatique, l'appareil est utilisable dans les températures ambiantes suivantes.

La catégorie climatique de l'appareil figure sur sa plaque signalétique, Fig. 14.

Catégorie climatique	Température ambiante admissible
SN	+10 °C à 32 °C
N	+16 °C à 32 °C
ST	+16 °C à 38 °C
T	+16 °C à 43 °C

Remarque

L'appareil est entièrement fonctionnel à l'intérieur des limites de température ambiante prévues dans la catégorie climatique indiquée. Si un appareil de la catégorie climatique SN est utilisé à des températures ambiantes plus basses, il est possible d'exclure que l'appareil s'endommage jusqu'à une température de +5 °C.

Aération

Fig. 3

L'air situé contre la paroi arrière et les parois latérales de l'appareil s'échauffe. L'air chaud doit pouvoir s'échapper sans obstacle. S'il ne le peut pas, le groupe frigorifique doit fonctionner plus longtemps, ce qui augmente la consommation de courant. Pour cette raison, ne recouvrez ni et n'obstruez jamais les orifices d'aération de l'appareil.

Branchement de l'appareil

Après l'installation de l'appareil en position verticale, attendez au moins une heure avant de le mettre en service. Il peut en effet arriver, pendant le transport, que l'huile présente dans le compresseur se déplace vers le circuit frigorifique.

Avant la première mise en service, nettoyez le compartiment intérieur de l'appareil. (Voir le chapitre « Nettoyage de l'appareil ».)

Branchement électrique

La prise doit être proche de l'appareil et demeurer librement accessibles même après avoir installé ce dernier.

L'appareil est conforme à la classe de protection I. Raccordez l'appareil au courant alternatif 220–240 V / 50 Hz, via une prise femelle installée réglementairement et comportant un fil de terre. La prise doit être protégée par un fusible supportant un ampérage de 10 A à 16 A.

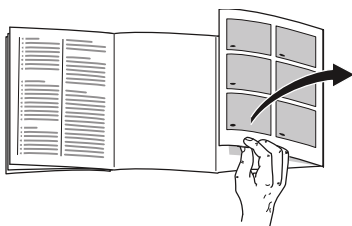
Sur les appareils qui fonctionneront dans des pays non européens, il faut vérifier que la tension et le type de courant mentionnés sur la plaque signalétique correspondent bien avec celle et celui offert par votre secteur. Vous trouverez ces indications sur la plaque signalétique. Fig. 14

Mise en garde

Il ne faut en aucun cas raccorder l'appareil à des fiches électroniques d'économie d'énergie.

Nos appareils peuvent être alimentés via des onduleurs pilotés par le secteur ou à pilotage sinusoïdal. Directement raccordées au réseau public, les installations photovoltaïques font appel à des onduleurs pilotés par le secteur. Dans les solutions en îlots (p. ex. sur les bateaux ou les refuges de montagne), ne disposant pas d'un raccordement direct au réseau électrique public, il faut utiliser des onduleurs à pilotage sinusoïdal.

Présentation de l'appareil



Veuillez déplier la dernière page, illustrée, de la notice. La présente notice d'utilisation vaut pour plusieurs modèles. L'équipement des modèles peut varier.

Selon le modèle, l'appareil peut différer du contenu des illustrations.

Fig. 1

- 1-4 Éléments de commande
- 5 Clayette en verre dans le compartiment congélateur
- 6 Éclairage (LED)
- 7 Clayette en verre dans le compartiment réfrigérateur
- 8 Bac à légumes
- 9 Pied à vis
- 10 Rangement en contre-porte
- 11 Clayette à grandes bouteilles

- A Compartiment congélateur
- B Compartiment réfrigérateur

Éléments de commande

Fig. 2

- 1 **Touche Marche / Arrêt**
Il sert à allumer et éteindre l'ensemble de l'appareil.
- 2 **Affichage de la température régnant dans le compartiment réfrigérateur**
Les chiffres correspondent aux températures °C réglées dans le compartiment réfrigérateur.
- 3 **Indicateur de supercongélation**
Ce voyant ne s'allume que pour indiquer que la supercongélation s'est enclenchée.
- 4 **Touche de réglage de la température dans le compartiment réfrigérateur**
Cette touche sert à régler la température du compartiment réfrigérateur.

Enclenchement de l'appareil

Allumez l'appareil par la touche Marche / Arrêt. Fig. 2/1

L'appareil commence à réfrigérer. Porte en position ouverte, l'éclairage est allumé.

Remarques concernant le fonctionnement de l'appareil

- Après son allumage, l'appareil peut avoir besoin de plusieurs heures pour atteindre les températures réglées. Pendant cette période, ne rangez pas de produits alimentaires dans l'appareil.
- L'appareil chauffe légèrement une partie de ses surfaces frontales pour empêcher une condensation d'eau dans la zone du joint de porte.
- Si la porte du compartiment congélateur ne se laisse pas immédiatement rouvrir après l'avoir fermée, attendez un moment pour laisser à la dépression régnant dans le compartiment le temps de se résorber.

Réglage de la température

Fig. 2

Compartiment réfrigérateur

La température est réglable entre +2 °C et +8 °C.

Appuyez sur la touche de réglage de la température 4 jusqu'à ce que la température souhaitée soit réglée dans le compartiment réfrigérateur. L'appareil mémorise la valeur réglée en dernier.

La température réglée s'affiche à l'indicateur 2.

Nous recommandons de régler le compartiment réfrigérateur sur +4 °C (réglage usine).

Évitez de stocker les produits alimentaires délicats à une température supérieure à +4 °C.

Compartiment congélateur

La température régnant dans le compartiment congélateur dépend de celle régnant dans le compartiment réfrigérateur.

Une baisse de la température dans le compartiment réfrigérateur entraîne aussi une baisse de celle du compartiment congélateur.

Contenance utile

Vous trouverez les indications relatives à la contenance utile sur la plaque signalétique de votre appareil. Fig. 14

Le compartiment réfrigérateur

Le compartiment réfrigérateur est l'endroit idéal où ranger les plats finis de préparer, les pâtisseries, conserves, le lait condensé, le fromage dur, les fruits et légumes craignant le froid ainsi que les agrumes.

Consignes de rangement :

Rangez les aliments si possible bien emballés ou bien couverts. Ils garderont ainsi arôme, couleur et fraîcheur. Ceci empêche en outre que certains aliments ne communiquent leur goût à d'autres et que les pièces en plastique changent anormalement de couleur.

Remarque

Évitez que les produits alimentaires entrent en contact avec la paroi arrière. Cela gênerait sinon la circulation de l'air.

Les produits alimentaires ou les emballages pourraient rester collés, par congélation, contre la paroi arrière.

Tenez compte des différentes zones froides dans le compartiment réfrigérateur !

L'air circulant dans le compartiment réfrigérateur fait que des zones différemment froides apparaissent :

- La zone la plus froide se trouve dans le bac tiroir. Fig. 4

Remarque

Dans la zone la plus froide, rangez les aliments délicats (par ex. le poisson, la charcuterie, la viande).

- Zone la moins froide elle se trouve complètement en haut, contre la porte.

Remarque

Rangez dans la zone la moins froide par ex. le fromage et le beurre. Ainsi, au moment de servir, le fromage conservera tout son arôme et le beurre restera tartinable.

Le compartiment congélateur

Utilisation du compartiment congélateur

- Sert à ranger des produits surgelés.
- Sert à confectionner des glaçons.
- Pur congeler des produits alimentaires.

Remarque

Veillez à ce que la porte du compartiment congélateur soit correctement fermée ! Si cette porte reste ouverte, les produits surgelés dégèleront. Le compartiment congélateur se givre fortement. En outre : gaspillage d'énergie dû à une consommation élevée d'électricité !

Achats de produits surgelés

- Leur emballage doit être intact.
- Ne dépassez pas la date-limite de conservation.
- Il faut que la température dans le congélateur bahut du supermarché soit de $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ ou encore plus basse.
- Utilisez de préférence un sac isotherme pour le transport puis rangez les produits le plus rapidement possible dans le compartiment congélateur.

Capacité de congélation maximale

Sur la plaquette signalétique, vous trouverez des indications concernant la capacité de congélation maximale en 24 heures. Fig. 14

Congélation de produits frais

Pour congeler les aliments, n'utilisez que des aliments frais et d'un aspect impeccable.

Il faudrait blanchir les légumes avant de les congeler, pour préserver le mieux possible leur valeur nutritive, leur arôme et leur teinte. Il n'est pas nécessaire de blanchir les aubergines, poivrons, courgettes et asperges.

Vous trouverez en librairie toute une bibliographie sur la congélation et le blanchissement.

Remarque

Veillez à ce que les produits alimentaires à congeler n'entrent pas en contact avec des produits déjà congelés.

- Se prêtent à la congélation : Pâtisseries, poissons et fruits de mer, viande de boucherie et gibier, volaille, fruits, légumes, herbes culinaires, œufs sans la coque, produits laitiers comme le fromage, le beurre et le fromage blanc, plats précuisinés et restes de plats tels que les soupes, ragouts, la viande et le poisson cuits, les plats aux pommes de terre, les soufflés et mets sucrés.

- Ne se prêtent pas à la congélation : Variétés de légumes habituellement dégustées crues telles que la salade ou les radis, œufs dans leur coque, raisins, pommes, poires et pêches entières, œufs cuits durs, yaourt, lait caillé, crème acidulée, crème fraîche et mayonnaise.

Emballer les surgelés

L'air ne doit pas pénétrer dans l'emballage pour que les aliments ne perdent pas leur goût ni ne sèchent pas.

1. Placez les aliments dans l'emballage.
2. Presser pour chasser l'air.
3. Obturez l'emballage hermétiquement.
4. Indiquez sur l'emballage le contenu et la date de congélation.

Emballages adaptés :

Feuilles en plastique, feuilles en polyéthylène, feuilles d'aluminium, boîtes de congélation. Vous trouverez ces produits dans le commerce spécialisé.

Emballages inadaptés :

Le papier d'emballage, le papier sulfurisé, les feuilles de cellophane, les sacs poubelles et les sacs en plastique ayant déjà servi.

Moyens d'obturation adaptés :

Caoutchoucs, clips en plastique, ficelles, rubans adhésifs résistants au froid, ou assimilés.

Vous pouvez obturer les sachets et les feuilles en polyéthylène au moyen d'une thermosoudeuse.

Durée de conservation des produits surgelés

Elle dépend de la nature des aliments.

Si la température a été réglée sur $-8\text{ }^{\circ}\text{C}$:

- Poisson, charcuterie, plats pré-cuisinés, pâtisseries : jusqu'à 6 mois
- Fromage, volaille, viande : jusqu'à 8 mois
- Fruits et légumes : jusqu'à 12 mois

Supercongélation

Il faudrait congeler les produits alimentaires à cœur le plus rapidement possible afin de préserver leurs vitamines, leur valeur nutritive, leur aspect et leur goût.

Pour qu'il ne se produise pas d'augmentation indésirable de la température lorsque vous rangez des produits alimentaires frais, appuyez sur la touche de supercongélation quelques heures avant de les ranger. 4 à 6 heures suffisent généralement.

S'il faut utiliser la capacité de congélation maximale, il faut enclencher la supercongélation 24 heures avant de ranger des produits frais.

Si vous ne voulez congeler que de petites quantités d'aliments (jusqu'à 2 kg), vous n'avez pas besoin d'enclencher la supercongélation.

Allumage et extinction

Fig. 2

Appuyez sur la touche 4 de réglage de la température jusqu'à que la mention super 3 s'allume.

La supercongélation se désactive automatiquement au bout de 2½ jours.

Décongélation des produits

Selon la nature et l'utilisation des produits surgelés, vous pouvez choisir entre plusieurs possibilités :

- à la température ambiante,
- dans le réfrigérateur,
- dans le four électrique, avec / sans ventilateur à air chaud,
- dans le micro-ondes.

Attention

Ne remettez pas à congeler des produits alimentaires partiellement ou entièrement décongelés. Vous pourrez les recongeler uniquement après les avoir transformés en plats pré-cuisinés (par cuisson ou rôtissage).

Dans ce cas, consommez-les nettement avant la date limite de conservation.

Equipement

(selon le modèle)

Clayettes en verre

Fig. 5

Dans le volume intérieur, vous pouvez faire varier la configuration des clayettes suivant besoins : Soulevez la clayette, tirez-la en avant, abaissez-la et faites la basculer latéralement pour l'extraire.

Bac à légumes avec régulateur d'humidité

Fig. 6

Pour créer un climat de stockage optimal pour les légumes, la salade et les fruits, vous pouvez, en fonction de la quantité rangée, régler l'humidité de l'air qui règnera dans le bac à légumes.

Grâce au contrôle de l'humidité, les produits alimentaires peuvent rester jusqu'à deux fois plus longtemps que dans le compartiment réfrigérateur normal sans perdre leur fraîcheur.

Petites quantités de produits alimentaires –

Poussez le curseur vers la gauche.

Grandes quantités de produits alimentaires –

Poussez le curseur vers la droite.

Clayette à bouteilles

Fig. 7

Cette clayette permet de ranger des bouteilles de manière sûre.

Porte-bouteilles

Fig. 8

Le porte-bouteilles empêche ces dernières de se renverser lorsque vous ouvrez et refermez la porte.

Bac à glaçons

Fig. 9

Remplissez le bac à glaçons aux $\frac{3}{4}$ avec de l'eau, puis placez-le dans le compartiment congélateur.

Si le bac est resté collé dans le compartiment congélateur, n'utilisez qu'un instrument émoussé pour le décoller (un manche de cuiller par ex.).

Pour enlever les glaçons du bac, passez-le brièvement sous l'eau du robinet ou déformez légèrement le bac.

Autocollant « OK »

(selon le modèle)

Le contrôle de température « OK » permet de signaler les températures inférieures à +4 °C. Si l'autocollant n'affiche pas « OK », abaissez la température par palier.

Remarque

A la mise en service de l'appareil, ce dernier peut mettre jusqu'à 12 heures avant d'atteindre la température correcte.



Réglage correct

Arrêt et remisage de l'appareil

Coupure de l'appareil

Fig. 2

Appuyez sur la touche Marche / Arrêt 1. L'indicateur de température s'éteint. Le groupe frigorifique s'éteint.

Remisage de l'appareil

Si l'appareil doit rester longtemps sans servir :

1. Éteignez l'appareil.
2. Débranchez la fiche mâle du secteur ou ramenez le disjoncteur en position éteinte.
3. Nettoyez l'appareil.
4. Laissez la porte de l'appareil ouverte.

Si vous dégivrez l'appareil

Dégivrage du compartiment congélateur

Le compartiment congélateur ne décongèle pas automatiquement vu que les produits surgelés doivent le rester. Une couche de givre dans le compartiment congélateur réduit la transmission de froid aux produits surgelés et accroît la consommation de courant. Enlevez régulièrement cette couche de givre.

Attention

Ne raclez jamais la couche de givre avec un couteau ou un objet pointu. Vous risqueriez d'endommager les tubulures dans lesquelles circule le produit réfrigérant. Le fluide réfrigérant en train de jaillir risque de s'enflammer ou de provoquer des lésions oculaires.

Procédure :

Remarque

Enclenchez la supercongélation env. 4 heures avant de procéder au dégivrage pour que les aliments atteignent une température très basse et puissent rester ainsi un certain temps à la température ambiante sans décongeler.

1. Retirez les produits congelés et rangez-les temporairement dans un endroit frais.
2. Éteignez l'appareil.
3. Débranchez la fiche mâle de la prise de courant ou coupez le fusible.
4. Pour accélérer le dégivrage, posez dans le compartiment congélateur un dessous de plat et une casserole remplie d'eau chaude.
5. Essuyez l'eau de dégivrage avec un torchon ou une éponge.
6. Passez un essuie-tout sec pour sécher le compartiment congélateur.
7. Remettez l'appareil en marche.
8. Rangez à nouveau les produits surgelés dans les tiroirs.

Le dégivrage du compartiment réfrigérateur est entièrement automatique

Pendant que le groupe frigorifique tourne, des gouttelettes d'eau de condensation ou du givre se forment contre la paroi arrière du compartiment réfrigérateur. Ce phénomène est le résultat du fonctionnement de l'appareil. Inutile d'essuyer les gouttelettes d'eau de dégivrage ou de gratter le givre. La paroi arrière se dégivre automatiquement. L'eau du dégivrage s'écoule par la rigole d'écoulement à cet effet, Fig. 10. Ensuite, elle gagne le groupe frigorifique où elle s'évapore.

Remarque

Maintenez les rigoles à eau de dégivrage et le trou d'écoulement propres afin que cette eau puisse s'écouler.

Nettoyage de l'appareil

Attention

- N'utilisez aucun produit de nettoyage contenant du sable, du chlorure ou de l'acide, ni aucun solvant.
- N'utilisez jamais d'éponges abrasives ou susceptibles de rayer. Des zones corrodées pourraient apparaître sur les surfaces métalliques.
- Ne nettoyez jamais les clayettes et les bacs au lave-vaisselle. Ces pièces pourraient se déformer !

Procédure :

1. Éteignez l'appareil avant de le nettoyer.
2. Débranchez la fiche mâle du secteur ou ramenez le disjoncteur en position éteinte !
3. Sortez les produits congelés et rangez-les dans un endroit frais. Posez les accumulateurs de froid (si fournis avec l'appareil) sur ces produits.
4. Ne nettoyez l'appareil qu'avec un chiffon doux, de l'eau tiède et du produit à vaisselle présentant un pH neutre. L'eau de nettoyage ne doit pas pénétrer dans l'éclairage.
5. N'essuyez le joint de porte qu'avec un chiffon et de l'eau propre ; ensuite, séchez-le à fond.
6. Après le nettoyage : rebranchez la fiche mâle de l'appareil puis réenclenchez-le.
7. Rangez à nouveau les produits surgelés dans les tiroirs.

Équipement

Pour nettoyer, il est possible de retirer toutes les pièces variables de l'appareil.

Retirer les clayettes en verre

Fig. 5

Soulevez les clayettes en verre, tirez-les en avant, abaissez-les puis sortez-les en les faisant pivoter sur le côté.

Rigole d'écoulement de l'eau de dégivrage

Pour nettoyer la rigole d'écoulement de l'eau de dégivrage, il faut sortir la clayette en verre, située au dessus du bac à légumes, Fig. 11/8.

Avec un bâtonnet ouaté, nettoyez régulièrement la rigole et le trou d'écoulement de l'eau de dégivrage afin que cette eau puisse s'évacuer.

Retirer le bac

Fig. 11

Tirez le bac à vous jusqu'à la butée, soulevez-le à l'avant puis extrayez-le.

Bac à légumes

Fig. 12

Pour le nettoyage, il est possible de détacher le bandeau du bac à légumes.

Poussez les boutons latéraux l'un après l'autre et soulevez ce faisant le bandeau du bac à légumes.

Sortir les supports en contre-porte

Fig. 13

Soulevez les supports et retirez-les.

Odeurs

Si des odeurs désagréables se manifestent :

1. Éteignez l'appareil par la touche Marche/Arrêt. Fig. 2/1
2. Sortez tous les produits alimentaires de l'appareil.
3. Nettoyez le compartiment intérieur. Voir le chapitre « Nettoyage de l'appareil ».
4. Nettoyez tous les emballages.

5. Pour empêcher l'apparition d'odeurs, mettez sous emballage hermétique les produits alimentaires qui dégagent une forte odeur.
6. Remettez l'appareil en marche.
7. Rangez les produits alimentaires.
8. Au bout de 24 heures, vérifiez si de nouveau des odeurs sont apparues.

Éclairage (LED)

Votre appareil est équipé d'un éclairage par LED ne demandant pas d'entretien.

Les réparations de cet éclairage sont exclusivement réservées au service après-vente ou à des spécialistes autorisés.

Economies d'énergie

- Placez l'appareil dans un local sec et aérable. Veillez à ce que l'appareil ne soit pas directement exposé aux rayons solaires et qu'il ne se trouve pas à proximité d'une source de chaleur (par ex. radiateur, cuisinière).
Utilisez le cas échéant une plaque isolante.
- Attendez que les plats chauds aient refroidi avant de les ranger dans le compartiment congélateur !
- Rangez les produits surgelés dans le compartiment réfrigérateur pour qu'ils dégèlent. Utilisez l'excédent de froid pour refroidir les aliments.

- Faites dégeler régulièrement la couche de givre présente dans la compartiment congélateur !
Une couche de givre gêne la communication du froid aux produits et accroît la consommation de courant.
- N'ouvrez la porte de l'appareil que le plus brièvement possible !
- De temps en temps, nettoyez le dos de l'appareil avec un aspirateur ou une brosse, ceci pour éviter une hausse de la consommation d'électricité.
- Si présent :
Montez les écarteurs muraux pour parvenir à la quantité mentionnée d'énergie absorbée par l'appareil (voir la notice de montage). Un écart moins élevé par rapport au mur ne restreint pas le fonctionnement de l'appareil. Dans ce cas, l'énergie absorbée peut différer légèrement. Il ne faut pas dépasser un écart de 75 mm.

Bruits de fonctionnement

Bruits parfaitement normaux

Bourdonnement sourd

Les moteurs tournent (par ex. groupes frigorifiques, ventilateur).

Clapotis, sifflement léger ou gargouillis

Le fluide frigorigène circule dans les tuyaux.

Cliquetis

Le moteur, les interrupteurs ou les électrovannes s'allument / s'éteignent.

Éviter la génération de bruits

L'appareil ne repose pas d'aplomb

Veillez mettre l'appareil d'aplomb à l'aide d'un niveau à bulle. Ajustez ensuite l'horizontalité par les pieds à vis ou placez un objet dessous.

L'appareil touche quelque chose

Eloignez l'appareil de meubles ou d'appareils voisins.

Les bacs ou surfaces de rangement vacillent ou se coincent

Vérifiez les pièces amovibles puis remettez-les en place correctement.

Des bouteilles ou récipients se touchent

Eloignez légèrement les bouteilles ou récipients les uns des autres.

Remédier soi même aux petites pannes

Avant d'appeler le service après-vente (SAV) :

Vérifiez svp si vous ne pouvez pas remédier vous-même au dérangement à l'aide des instructions qui suivent.

Vous éviterez des dépenses inutiles car le déplacement du technicien du SAV vous sera facturé même pendant la période de garantie.

Dérangement	Cause possible	Remède
La température dévie fortement par rapport au réglage.		Dans certains cas, il suffira d'éteindre l'appareil pendant 5 minutes. Si la température est trop élevée, vérifiez au bout de seulement quelques heures si un rapprochement de la température a eu lieu. Si la température est trop basse, vérifiez à nouveau la température le lendemain.
Aucun voyant ne s'allume.	Coupure de courant ; disjoncteur disjoncté ; fiche mâle pas complètement branchée dans la prise.	Branchez la fiche mâle dans la prise de courant. Vérifiez s'il y a du courant, vérifiez les fusibles / disjoncteurs.
La température dans le compartiment réfrigérateur est trop basse.	Vous avez réglé la température trop basse.	Haussez la température (voir la section « Réglage de la température »)

Dérangement	Cause possible	Remède
Le fond du compartiment de réfrigération est mouillé.	Les rigoles à eau de dégivrage ou le trou d'écoulement sont bouchés.	Nettoyez les rigoles d'écoulement de l'eau de condensation et le tuyau d'écoulement voir « Nettoyage de l'appareil ». Fig. 10
Présence d'une épaisse couche de givre dans le compartiment congélateur.		Dégivrage du compartiment congélateur. Voir la section « Si vous dégivrez l'appareil ». Veuillez toujours à ce que la porte du compartiment congélateur soit toujours correctement fermée.
La température régnant dans le compartiment congélateur est trop élevée.	Vous avez ouvert fréquemment l'appareil.	N'ouvrez pas l'appareil inutilement.
	Les orifices d'apport et d'évacuation d'air sont recouverts par des objets faisant obstacle.	Enlevez ces obstacles.
	Vous avez mis une assez grande quantité d'aliments à congeler.	Ne dépassez pas la capacité de congélation maximale.

Autodiagnostic de l'appareil

Votre appareil est équipé d'un programme automatique d'autodiagnostic qui vous affiche les sources de défauts ; seul le service après-vente est en mesure de les supprimer.

Lancer l'autodiagnostic de l'appareil

1. Éteignez l'appareil et attendez 5 minutes.
2. Allumez l'appareil et au cours des dix premières secondes, appuyez pendant 3–5 secondes sur la touche de réglage de la température, Fig. 2/4, jusqu'à ce que la mention 2 °C s'affiche à l'indicateur de température du compartiment réfrigérateur. Le programme d'autodiagnostic démarre lorsque les mentions de température s'allument les unes après les autres.

Si au bout d'un temps bref l'appareil affiche la température réglée avant l'autodiagnostic, ceci signifie qu'il fonctionne correctement.

Si la mention super clignote pendant 10 secondes, cela signifie qu'il y a présence d'un défaut.

Veillez prévenir le service après-vente.

Terminer l'autodiagnostic de l'appareil

Une fois le programme exécuté, l'appareil revient sur le service normal.

Service après-vente

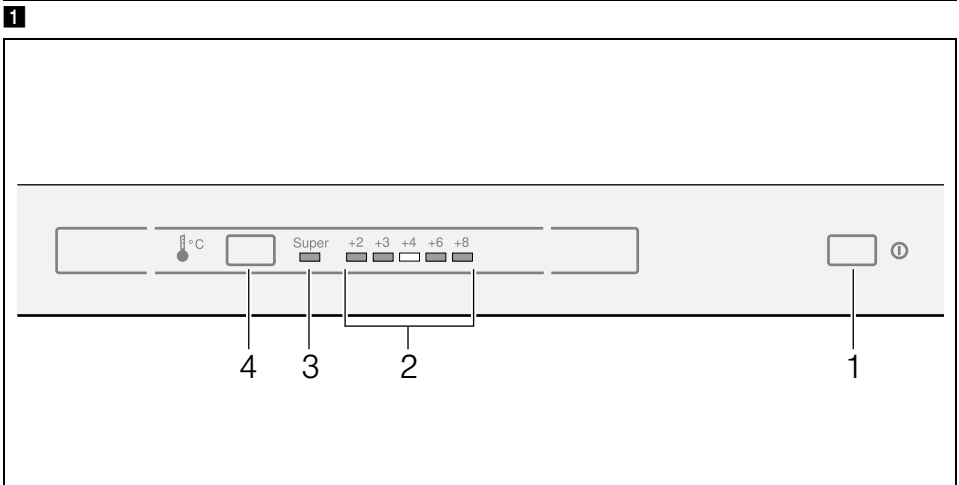
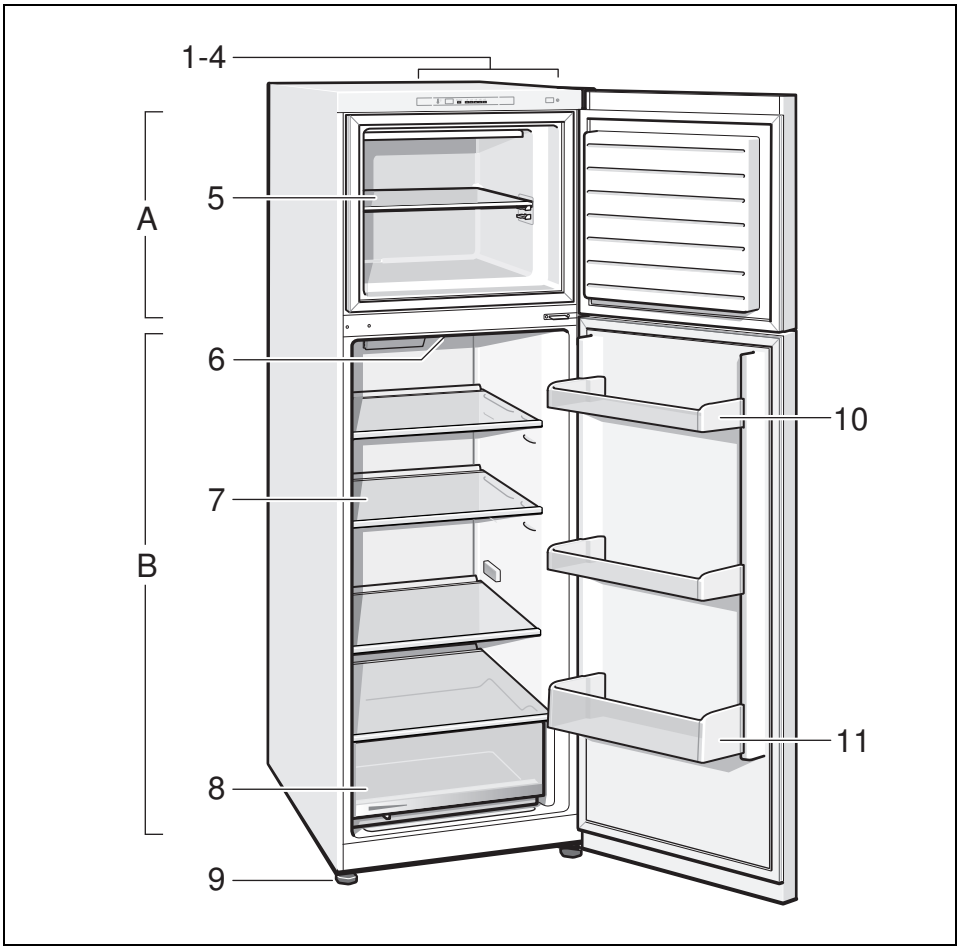
Pour connaître le service après-vente situé le plus près de chez vous, consultez l'annuaire téléphonique ou le répertoire des services après-vente (SAV). Veuillez indiquer au SAV le numéro de série (E-Nr.) de l'appareil et son numéro de fabrication (FD).

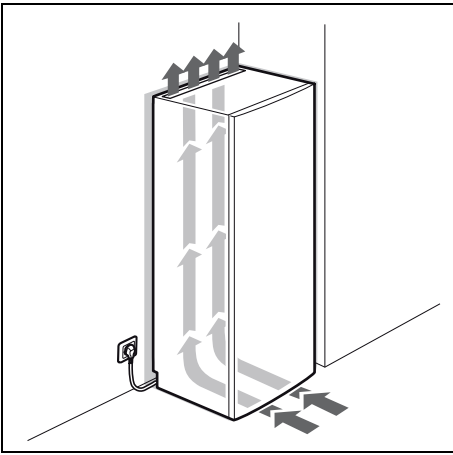
Vous trouverez ces indications sur la plaque signalétique Fig. 14

Aidez-nous à éviter des déplacements inutiles : indiquez les numéros de série et de fabrication. Vous économiserez ainsi des suppléments de frais inutiles.

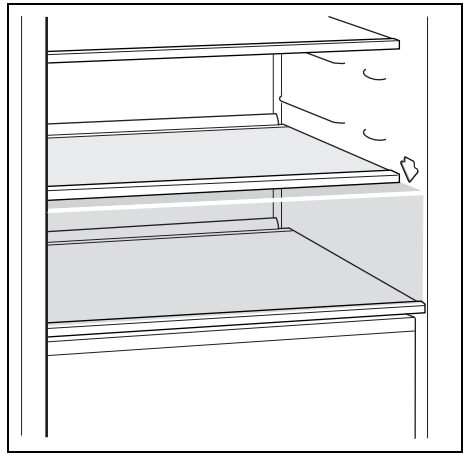
Commande de réparation et conseils en cas de dérangements

Vous trouverez les données de contact pour tous les pays dans l'annuaire ci-joint du service après-vente.

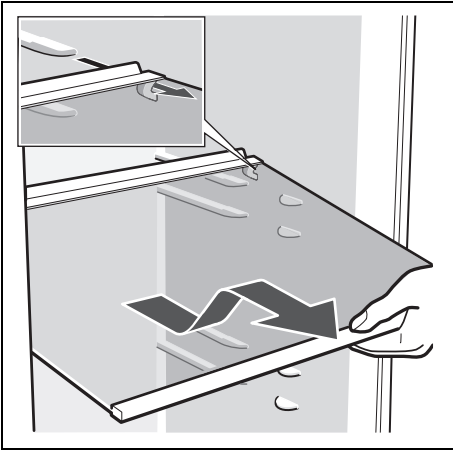




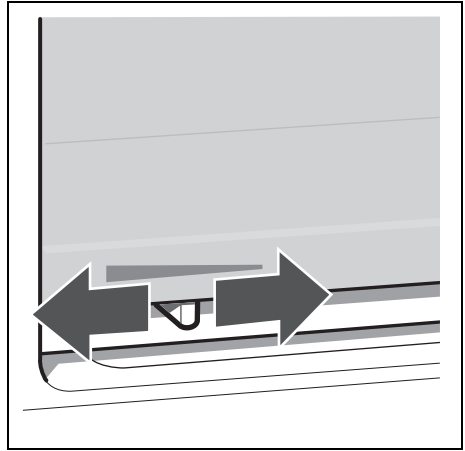
3



4



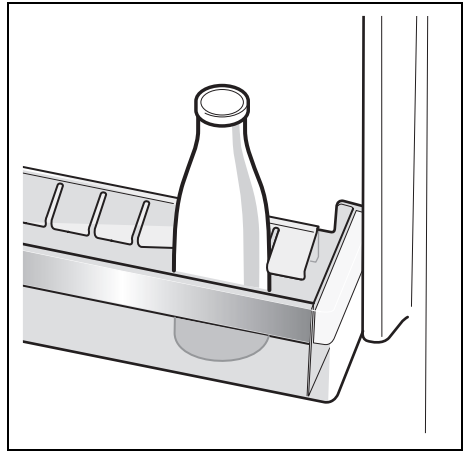
5



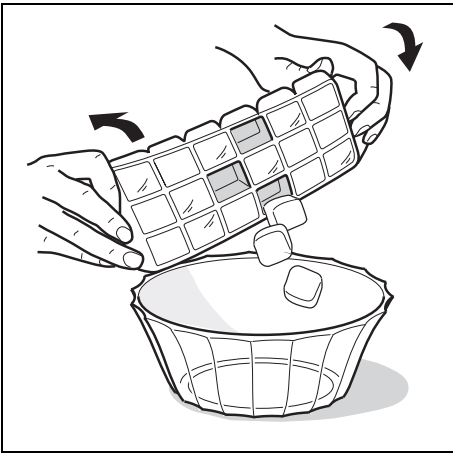
6



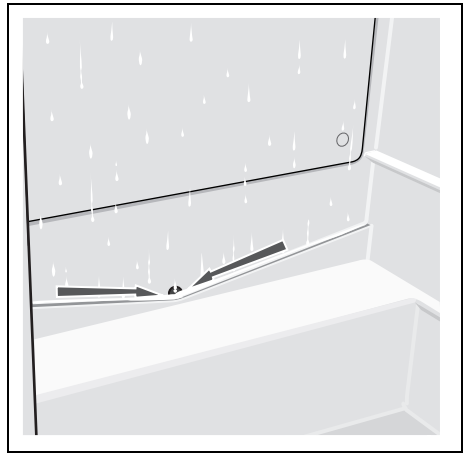
7



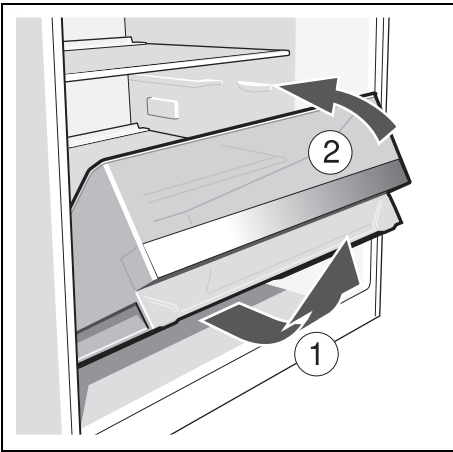
8



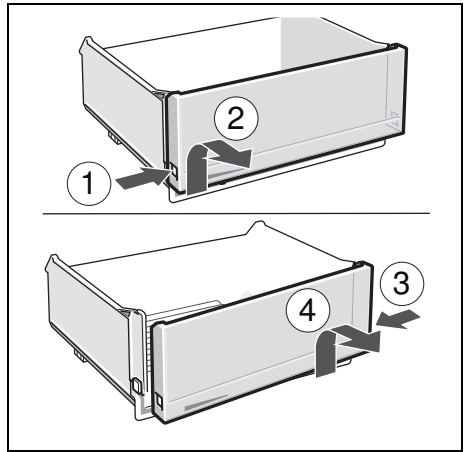
9



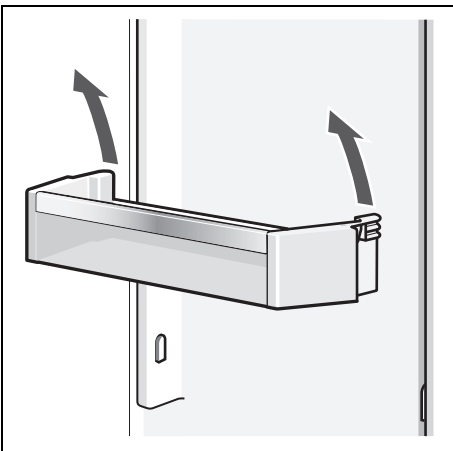
10



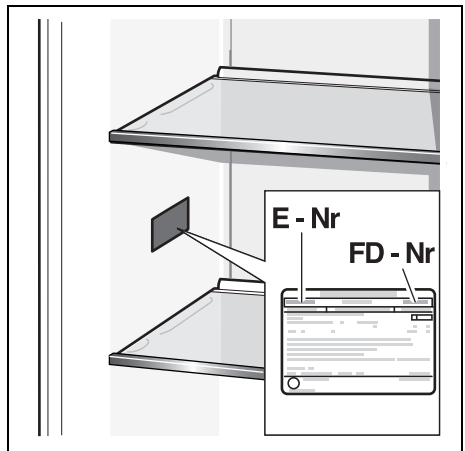
11



12



13



14

