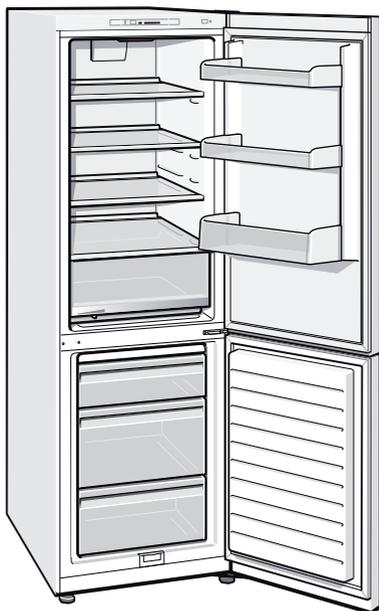


# viva



frMode d'emploi

---

## fr Table des matières

Prescriptions-d'hygiène-alimentaire ....	3	Congélation de produits frais .....	15
Consignes de sécurité		Supercongélation .....	16
et avertissements .....	3	Décongélation des produits .....	17
Conseil pour la mise au rebut .....	8	Équipement .....	17
Étendue des fournitures .....	9	Autocollant « OK » .....	18
Contrôler la température ambiante		Arrêt et remisage de l'appareil .....	18
et l'aération .....	9	Si vous dégivrez l'appareil .....	19
Branchement de l'appareil .....	10	Nettoyage de l'appareil .....	20
Présentation de l'appareil .....	11	Odeurs .....	21
Enclenchement de l'appareil .....	11	Éclairage (LED) .....	21
Réglage de la température .....	12	Economies d'énergie .....	22
Contenance utile .....	13	Bruits de fonctionnement .....	22
Le compartiment réfrigérateur .....	13	Remédier soi même aux petites	
Compartiment congélateur .....	14	pannes .....	23
Capacité de congélation maximale ..	14	Autodiagnostic de l'appareil .....	24
Congélation et rangement .....	14	Service après-vente .....	24

## Prescriptions- d'hygiène-alimentaire

**Chère cliente, cher client,**  
conformément à la réglementation française visant à empêcher la présence de listeria 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. Veillez conserver ces documents en vue d'une réutilisation ultérieure ou pour le cas où l'appareil changerait de propriétaire.

## Sécurité technique

L'appareil contient une petite quantité de R600a, un fluide réfrigérant respectueux de l'environnement, mais inflammable. Pendant le transport et la mise en place de l'appareil, veillez à ne pas endommager les tuyauteries du circuit frigorifique. Le fluide réfrigérant peut s'enflammer en jaillissant ou provoquer des blessures oculaires.

### 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 m<sup>3</sup> 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 nettoyez jamais l'intérieur de 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 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.
- 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 tubulures dans lesquelles circule le produit réfrigérant. Si le fluide réfrigérant jaillit, il peut provoquer des lésions oculaires ou s'enflammer.
- 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.
- 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.

■ **Évitez des risques pour les enfants et les personnes en danger :**

Sont en danger les enfants et les personnes dont les capacités physiques, psychiques ou de perception sont restreintes, ainsi que les personnes ne détenant pas suffisamment de connaissances sur l'utilisation sûre de l'appareil.

Assurez-vous que les enfants et les personnes en danger ont bien compris la nature des dangers.

Une personne responsable de la sécurité doit surveiller ou guider les enfants et les personnes en danger lorsqu'elles se trouvent près de l'appareil.

Ne permettez l'utilisation de l'appareil qu'aux enfants à partir de 8 ans.

Surveillez les enfants pendant le nettoyage et la maintenance.

Ne jamais laisser des enfants jouer avec l'appareil.

- Dans compartiment congélateur, ne stockez pas de liquides en bouteilles ou en boîtes (en particulier les boissons gazeuses). Les bouteilles et les boîtes pourraient éclater !
- Ne portez jamais des produits surgelés à la bouche immédiatement après les avoir sortis 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 des aliments,
- préparer des glaçons.

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).

Cet appareil est conçu pour une utilisation jusqu'à une altitude maximale de 2 000 m.

## 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.



Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.

### 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 2012/19/UE 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)
- Sachet avec visserie de montage
- 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

## 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. 16.

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 entrant en contact avec la paroi arrière de l'appareil se réchauffe. 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.

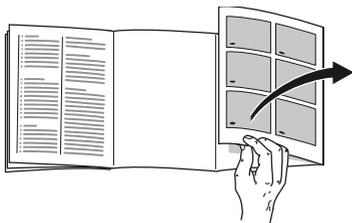
Sur les appareils qui fonctionneront dans des pays non européens, il faut vérifier que la tension et le type de courant mentionnés sur la plaque signalétique correspondent bien avec celle et celui offert par votre secteur. Vous trouverez ces indications sur la plaque signalétique. Fig. **16**

### 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

\* Selon le modèle.

- 1-4 Éléments de commande
- 5 Éclairage (LED)
- 6 Clayette en verre dans le compartiment réfrigérateur
- 7 Bac à légumes
- 8 Balconnet à oeufs\*
- 9 Clayette à grandes bouteilles
- 10 (Petit) tiroir à surgelés
- 11 Clayette en verre dans le compartiment congélateur
- 12 (Grand) tiroir à surgelés
- 13 Orifice d'écoulement de l'eau de dégivrage
- 14 Pied à vis

- A Compartiment réfrigérateur
- B Compartiment congélateur

## 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 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

Fig. 2

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

L'appareil commence à réfrigérer. L'éclairage est allumé tant que la porte reste ouverte.

Nous vous recommandons de régler la température sur +4 °C.

## 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.
- Pendant le fonctionnement du groupe frigorifique, des gouttelettes d'eau ou du givre se forment sur la paroi arrière du compartiment réfrigérateur. Ce phénomène est le résultat du fonctionnement de l'appareil. Inutile de gratter le givre ou d'essuyer les gouttes d'eau. La paroi arrière se dégivre automatiquement. L'eau de dégivrage est récupérée dans la rigole d'écoulement, Fig. 14, puis coule jusqu'au groupe frigorifique où elle s'évapore.
- 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.
- En raison du système frigorifique employé, les grilles de congélation peuvent se couvrir rapidement de givre en certains endroits. Ceci n'influe pas sur leur fonction ni sur la consommation d'électricité. Un dégivrage s'impose uniquement lorsque le givre ou la glace s'est accumulé(e) sur toute la surface de la grille et qu'il ou elle fait plus de 5 mm d'épaisseur.

## 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'affichage de température 2.

### 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. 16

### Utiliser l'intégralité du volume de congélation

Pour pouvoir ranger la quantité maximale de produits congelés, vous pouvez retirer toutes les pièces composant l'équipement. Il devient alors possible d'empiler les produits alimentaires au bas du compartiment de congélation.

#### Pour retirer les pièces d'équipement

Tirez le bac à produit congelés à vous jusqu'à la butée, soulevez-le à l'avant puis extrayez-le. Fig. 5

---

## Le compartiment réfrigérateur

Le compartiment réfrigérateur est l'endroit idéal où ranger les plats finis de préparer, les pâtisseries, conserves, le lait condensé et le fromage dur.

### 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

Rangez les produits alimentaires délicats dans la zone la plus froide (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 dur et le beurre. De la sorte, le fromage peut continuer de développer son arôme et le beurre demeure tartinable.

---

## 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 !

---

## Capacité de congélation maximale

Sur la plaquette signalétique, vous trouverez des indications concernant la capacité de congélation maximale en 24 heures. Fig. **16**

## Conditions préalables à la capacité de congélation maximale

- Avant de ranger des produits alimentaires frais, allumez la supercongélation (voir le chapitre « Supercongélation »).
- Retirez les pièces d'équipement. Empilez les produits alimentaires directement sur les clayettes et au bas du compartiment congélateur.
- Rangez les quantités assez importantes de produits alimentaires dans le compartiment le plus haut. Ils y seront congelés à la fois très vite et en douceur.
- Faites congeler les produits alimentaires frais le plus près possible des parois latérales.

---

## Congélation et rangement

### 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 °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.

## Congélation des aliments

- Pour congeler les aliments, n'utilisez que des aliments frais et d'un aspect impeccable.
- Veillez à ce que les produits alimentaires à congeler n'entrent pas en contact avec des produits déjà congelés.
- L'air ne doit pas pénétrer dans l'emballage pour que les aliments ne perdent pas leur goût ni ne sèchent pas.

## Rangement des produits surgelés

Insérez le bac à produits congelés jusqu'à la butée, afin d'assurer une circulation impeccable de l'air.

S'il faut ranger beaucoup de produits alimentaires, vous pouvez les empiler directement sur les clayettes en verre et sur le fond du compartiment congélateur.

1. A cette fin, extrayez tous les bacs à produits congelés.
2. Tirez le bac à produit congelés à vous jusqu'à la butée, soulevez-le à l'avant puis extrayez-le. Fig. 5

---

## 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

La durée de conservation dépend de la nature des produits alimentaires.

Si la température a été réglée sur -18 °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 empêcher une hausse indésirable de la température, allumez la supercongélation quelques heures avant de ranger des produits alimentaires frais. 4 à 6 heures suffisent généralement.

L'appareil fonctionne désormais en permanence. Le compartiment congélateur atteint une température très basse.

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. 6

Dans le volume intérieur, vous pouvez faire varier la configuration des clayettes suivant besoins : Pour ce faire, tirez la clayette, soulevez-la à l'avant et retirez-la.

### Bac à légumes avec régulateur d'humidité

Fig. 7

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

- petites quantités des fruits et légumes – humidité de l'air élevée
- grandes quantités des fruits et légumes – humidité de l'air réduite

### Remarques

- Il est recommandé de ranger les fruits (par exemple ananas, bananes, papayes, agrumes) et légumes (par exemple les aubergines, concombres, courgettes, poivrons, tomates et pommes de terre) qui craignent le froid hors du réfrigérateur à des températures entre +8 °C à +12 °C pour en préserver la qualité et l'arôme.
- Suivant la quantité et la nature des produits stockés, de l'eau peu se condenser dans le bac à légumes. Retirez l'eau condensée avec un essuie-tout sec et ajustez l'humidité de l'air dans le bac à légumes via le régulateur d'humidité.

### Clayette à bouteilles

Fig. 8

Cette clayette permet de ranger des bouteilles de manière sûre.

### Rangement en contre-porte

Fig. 9

Soulevez le support et retirez-le.

## Porte-bouteilles

Fig. 10

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

## Bac à produits congelés (grand)

Fig. 11/12

Pour ranger des produits congelés volumineux, par ex. dindes, canards et oies.

### Remarque

Il n'est pas possible de retirer la cloison séparatrice (si présente).

## Accumulateurs de froid

Fig. 11

Lors d'une coupure de courant ou en cas de panne, les accumulateurs de froid retardent le réchauffement des produits surgelés stockés dans l'appareil. Pour parvenir à la durée maximale de stockage, placez l'accumulateur de froid sur les produits alimentaires situés dans le compartiment le plus haut.

## Bac à glaçons

Fig. 12

1. Remplissez le bac à glaçons aux  $\frac{3}{4}$  d'eau potable puis rangez-le dans le compartiment congélateur.
2. 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.).
3. 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

À 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

### Mettre l'appareil hors tension

Fig. 2

Appuyez sur la touche Marche / Arrêt 1. L'affichage de température 2 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

## Compartiment réfrigérateur

La décongélation a lieu automatiquement.

L'eau de dégivrage s'écoule par les rigoles à cet effet et le trou d'écoulement pour gagner la zone d'évaporation de l'appareil.

## 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. Pour dégivrer l'appareil, éteignez-le.
2. Débranchez la fiche mâle du secteur ou ramenez le disjoncteur en position éteinte.
3. Rangez les tiroirs remplis de produits surgelés dans un endroit frais. Posez les accumulateurs de froid (si fournis avec l'appareil) sur ces produits.
4. Ouvrez l'orifice d'écoulement de l'eau de dégivrage. Fig. **13**
5. Pour récupérer l'eau de dégivrage, vous pouvez utiliser le support pour grandes bouteilles. Pour ce faire, retirez le support pour grandes bouteilles (voir le chapitre Nettoyer l'appareil) et placez-le sous l'orifice ouvert d'écoulement de l'eau de dégivrage.
6. Pour accélérer le dégivrage, posez dans l'appareil, sur deux dessous de plat, deux casseroles remplies d'eau très chaude.
7. Après le dégivrage, videz l'eau de dégivrage récupérée. A l'aide d'une éponge, essuyez l'eau de dégivrage restée au bas du compartiment de congélateur.
8. Refermez l'orifice d'écoulement de l'eau de dégivrage.
9. Remettez le support pour grandes bouteilles en place dans la porte.
10. Après le dégivrage, rebranchez l'appareil et allumez-le.

## Nettoyage de l'appareil

### Attention

- N'utilisez aucun produit de nettoyage ni aucun solvant contenant du sable, du chlorure ou de l'acide.
- 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 !

### Procédez comme suit :

1. Éteignez l'appareil avant de le nettoyer.
2. Débranchez la fiche mâle du secteur ou ramenez le disjoncteur en position éteinte.
3. Retirez les produits surgelés et stockez-les dans un endroit frais.  
Posez l'accumulateur de froid (si présent) sur les produits alimentaires.
4. Attendez que la couche de givre ait fondu.
5. 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.
6. N'essuyez le joint de porte qu'avec un chiffon et de l'eau propre ; ensuite, séchez-le à fond.
7. Après le nettoyage : rebranchez la fiche mâle de l'appareil puis réenclenchez-le.
8. Rangez à nouveau les produits congelés.

## Équipement

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

### Retirer les clayettes en verre

Fig. **6**

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

### Bandeau d'écoulement de l'eau de dégivrage

Pour nettoyer la rigole d'écoulement de l'eau de dégivrage, il faut détacher la clayette en verre, située au dessus du bac à légumes, Fig. **11/7**, du bandeau situé sur l'orifice d'écoulement de l'eau de dégivrage :

1. Retirer la clayette en verre.
2. Soulevez le bandeau d'écoulement de l'eau de dégivrage et retirez-le. Fig. **14**

### Remarque

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

### Retirer le bac

Fig. **5**

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

### Tiroir à légumes

(selon le modèle)

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

Poussez les boutons latéraux l'un après l'autre et soulevez ce faisant le bandeau du tiroir à légumes. Fig. **15**

### Sortir les supports en contre-porte

Fig. **9**

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 l'intérieur de l'appareil (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.
- Déposez le produit congelé dans le compartiment réfrigérateur et profitez de son froid pour refroidir les produits alimentaires.
- Faites dégeler régulièrement la couche de givre présente dans le 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.
- Pour éviter une consommation accrue de courant, nettoyez occasionnellement le dos de l'appareil.
- 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 augmenter légèrement. Il ne faut pas dépasser un écart de 75 mm.

- L'agencement des pièces d'équipement n'influe pas sur l'énergie absorbée par l'appareil.

## 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.		<p>Dans certains cas, il suffira d'éteindre l'appareil pendant 5 minutes.</p> <p>Si la température est trop élevée, vérifiez au bout de seulement quelques heures si un rapprochement de la température a eu lieu.</p> <p>Si la température est trop basse, vérifiez à nouveau la température le lendemain.</p>
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 »)
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. 14
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.

Dérangement	Cause possible	Remède
L'appareil ne réfrigère pas, l'affichage de température et l'éclairage intérieur sont allumés.	L'appareil se trouve sur le mode Exposition.	Lancez l'autodiagnostic de l'appareil (voir le chapitre « Autodiagnostic de l'appareil »). Une fois le programme exécuté, l'appareil revient sur le service normal.

## 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

Fig. 2

1. Éteignez l'appareil par la touche Marche / Arrêt 1 et attendez 5 minutes.
2. Allumez l'appareil par la touche Marche / Arrêt 1 et au cours des dix premières secondes, appuyez pendant 3-5 secondes sur la touche de réglage de la température 4 jusqu'à ce que la mention 2°C s'affiche à l'affichage de température 2.

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 » 3 clignote pendant 10 secondes, cela signifie qu'il y a présence d'un défaut. Veuillez 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

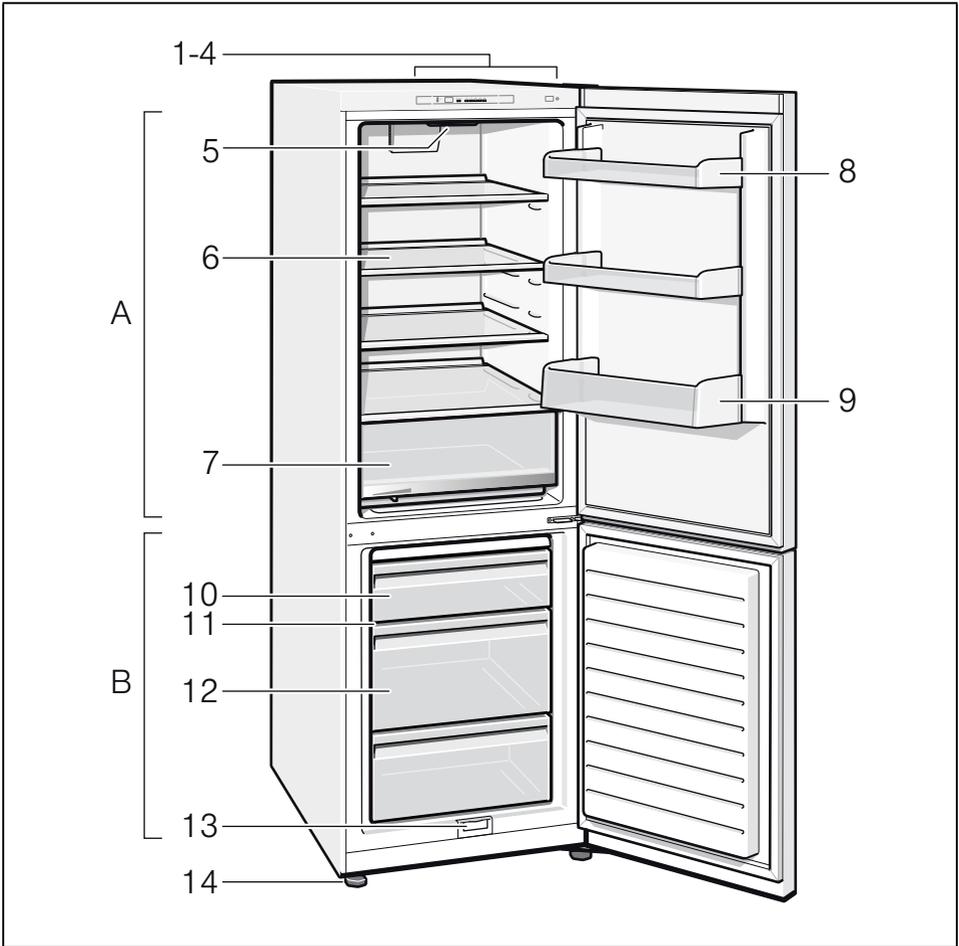
Pour connaître le service après-vente situé le plus près de chez vous, consultez l'annuaire téléphonique ou le répertoire des services après-vente (SAV). Veuillez indiquer au SAV le numéro de série (E-Nr.) de l'appareil et son numéro de fabrication (FD).

Vous trouverez ces indications sur la plaque signalétique Fig. 16

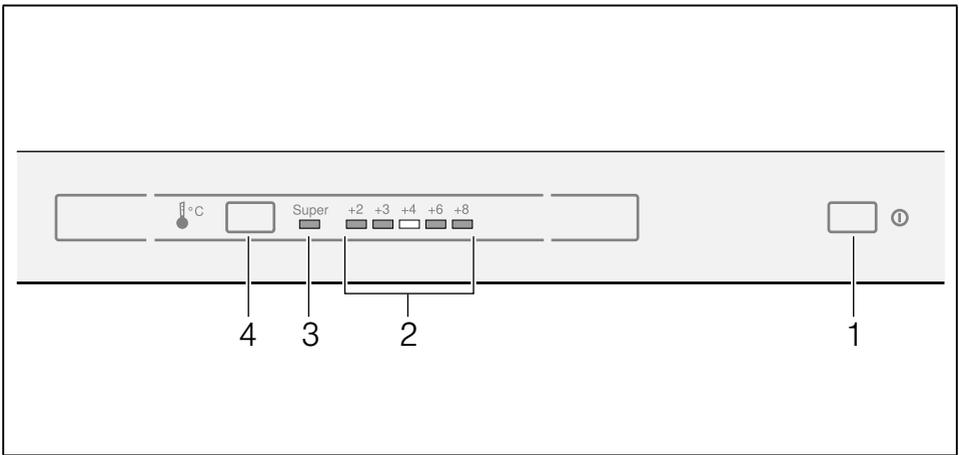
Aidez-nous à éviter des déplacements inutiles : indiquez les numéros de série et de fabrication. Vous économiserez ainsi des suppléments de frais inutiles.

### Commande de réparation et conseils en cas de dérangements

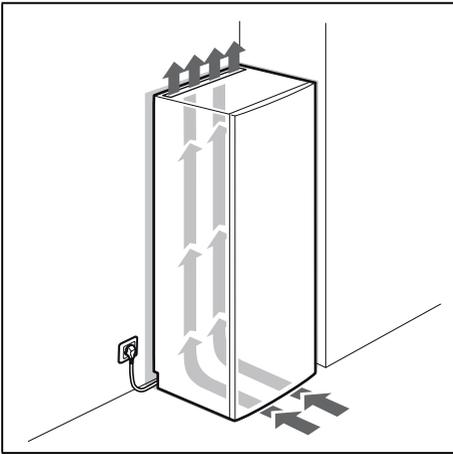
Vous trouverez les données de contact pour tous les pays dans l'annuaire joint du service après-vente.



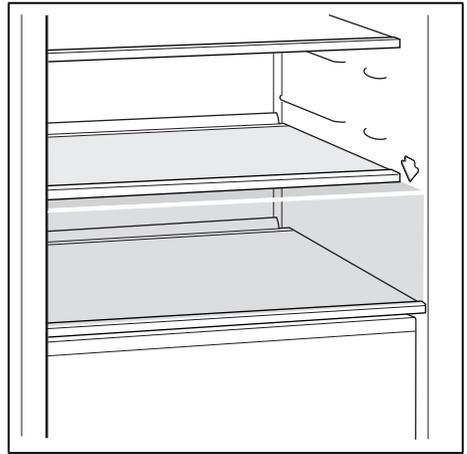
**1**



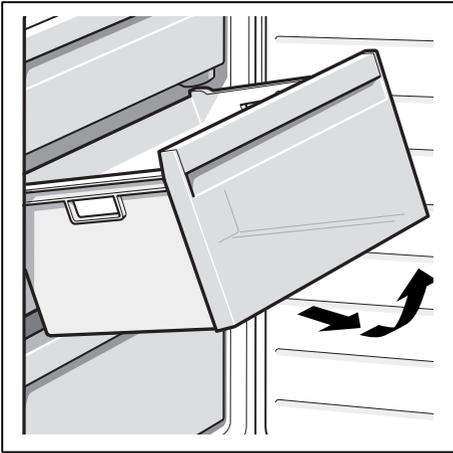
**2**



3



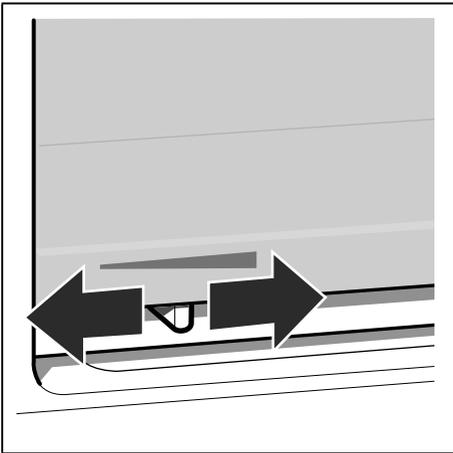
4



5



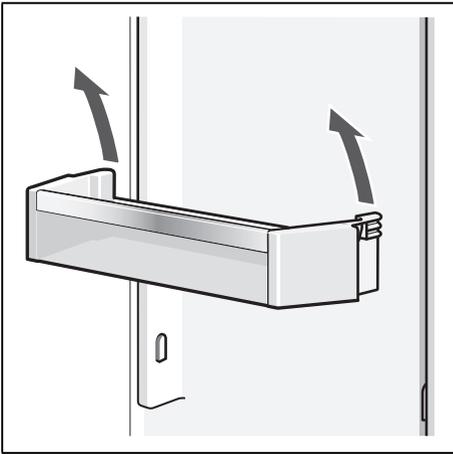
6



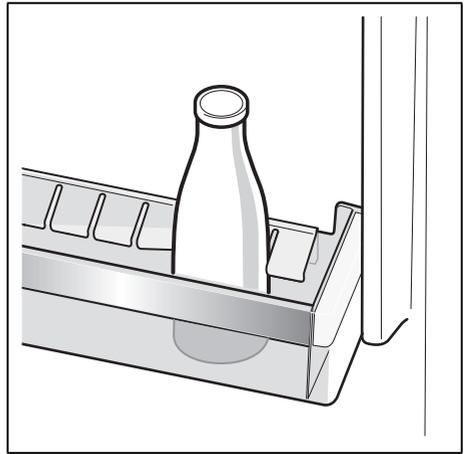
7



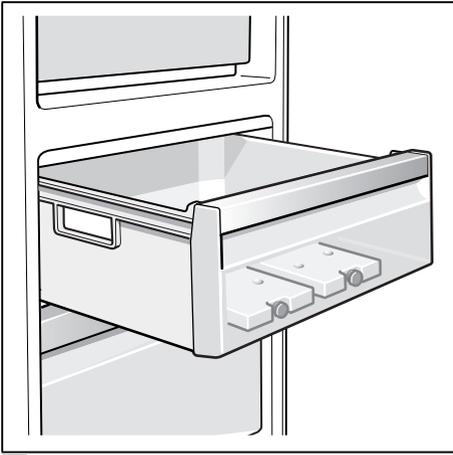
8



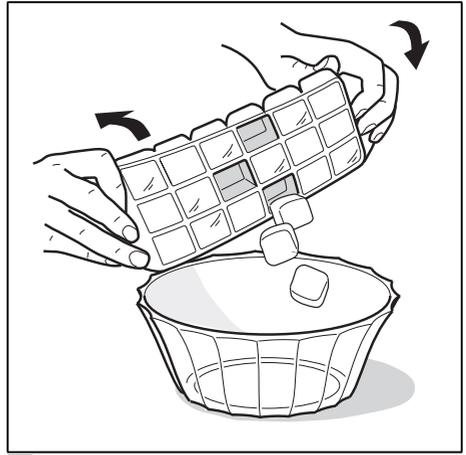
9



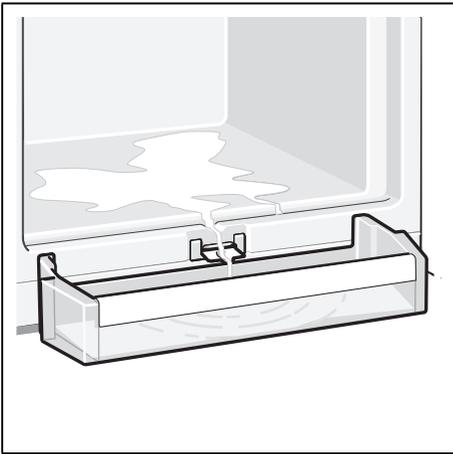
10



11



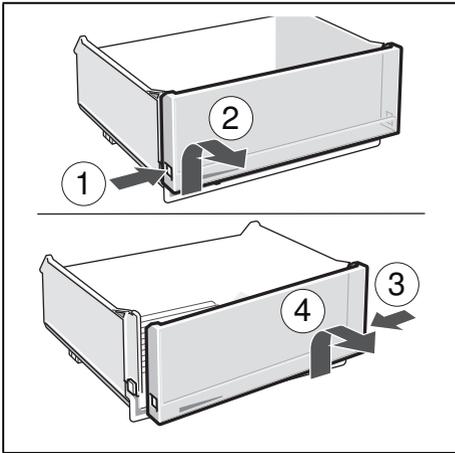
12



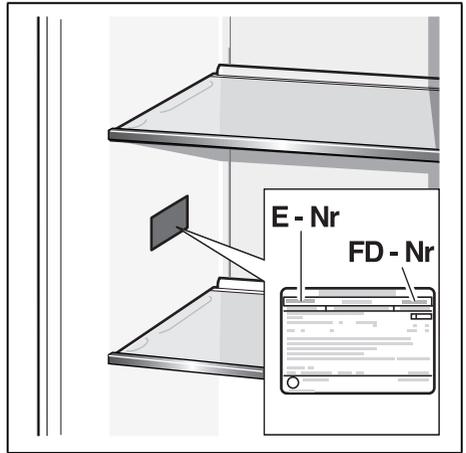
13



14



15



16

BSH Hausgeräte -GmbH  
Carl-Wery-Straße 34  
81739 München  
Germany



9000683051  
fr (9510)