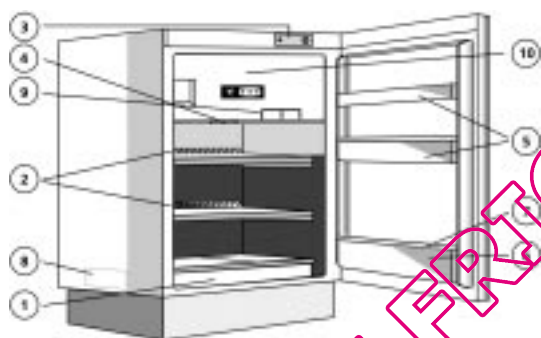


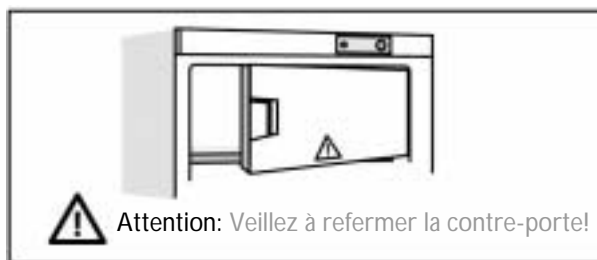
A. Compartiment réfrigérateur

- 1. Bac à fruits et légumes
- 2. Clayettes et zone réservée aux clayettes
- 3. Groupe du thermostat
- 4. Éclairage
- 5. Balconnets
- 6. Galerie porte-bouteilles
- 7. Cale à bouteilles amovible
- 8. Plaque signalétique (à côté du bac à fruits et légumes)
- 9. Bac à glaçons
- 10. Contre-porte du compartiment basse température



B. Compartiment à basse température
* si disponible

■ Zone plus froide
□ Zone moins froide

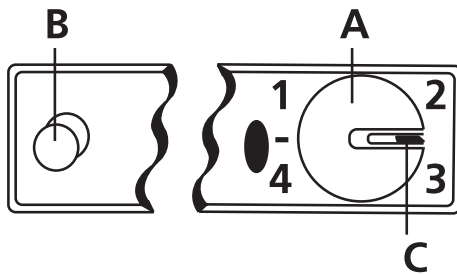


Remarques: le nombre de clayettes et la forme des accessoires peuvent varier d'un modèle à l'autre. Toutes les galeries, les balconnets et les clayettes sont extractibles.

Attention: ne lavez pas les accessoires du réfrigérateur au lave-vaisselle.

UC 148 A/Z

Commandes

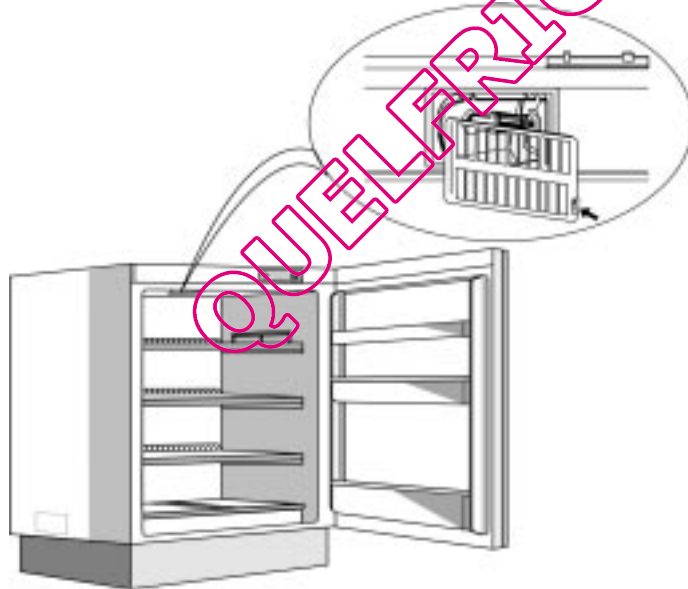


- A. Bouton du thermostat
- B. Poussoir de l'éclairage
- C. Repère pour le réglage du thermostat

- Thermostat sur ● : arrêt du refroidissement et de l'éclairage
Thermostat sur 1 : température interne moins froide
Thermostat sur 4 : température interne plus froide

Nous conseillons de régler le thermostat sur la position intermédiaire 2-3.

Retrait du capot de l'ampoule



1. Poussez la languette vers la gauche
2. Retirez le capot

SOMMAIRE	F
AVANT LA MISE EN SERVICE DE L'APPAREIL	PAGE 16
CONSEILS POUR LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT	PAGE 16
PRÉCAUTIONS ET CONSEILS D'ORDRE GÉNÉRAL	PAGE 16
COMMENT FAIRE FONCTIONNER LE RÉFRIGÉRATEUR	PAGE 18
COMMENT FAIRE FONCTIONNER LE COMPARTIMENT BASSE TEMPERATURE	PAGE 19
COMMENT DÉGIVRER ET NETTOYER LE COMPARTIMENT BASSE TEMPERATURE	PAGE 19
COMMENT NETTOYER LE RÉFRIGÉRATEUR	PAGE 20
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	PAGE 20
ÉCONOMIE D'ÉNERGIE	PAGE 20
DIAGNOSTIC DES PANNES	PAGE 21
SERVICE APRÈS-VENTE	PAGE 21
INSTALLATION	PAGE 21

AVANT LA MISE EN SERVICE DE L'APPAREIL

Pour utiliser au mieux votre réfrigérateur, nous vous invitons à lire attentivement son mode d'emploi où vous trouverez une description de l'appareil et des conseils utiles pour la conservation des aliments. Conservez cette notice pour pouvoir la consulter à l'avenir.

- L'appareil que vous venez d'acheter est un réfrigérateur automatique ou un réfrigérateur associé à un compartiment basse température (cf. fiche produit jointe), et est prévu pour un usage domestique. Le **compartiment réfrigérateur**, qui bénéficie du **dégivrage automatique**, permet de conserver des aliments frais et des boissons. Le **compartiment basse température** **(***)**, s'il est présent, permet de conserver

parfaitement les aliments surgelés et congelés et de fabriquer des glaçons; le **dégivrage est manuel**.

1. Après avoir déballé l'appareil, vérifiez qu'il n'a pas subi de dommages et que les portes ferment parfaitement. Tous les dommages éventuels doivent être signalés au revendeur dans les 24 heures qui suivent la livraison de l'appareil.
2. **Nous conseillons d'attendre au moins deux heures avant de faire fonctionner l'appareil pour que le circuit réfrigérant soit parfaitement efficace.**
3. Assurez-vous que l'installation et le raccordement électrique sont effectués par un technicien qualifié, conformément aux instructions du constructeur et aux normes locales en vigueur.

CONSEILS POUR LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

1. Emballage ♻

L'emballage est 100% recyclable et porte le symbole du recyclage. Pour sa mise au rebut, s'en tenir aux normes locales. Le matériel d'emballage (sachets en plastique, morceaux de polystyrène, etc...) doit être tenu hors de portée des enfants car il constitue une source potentielle de danger.

2. Produit

Cet appareil a été construit avec des matériaux recyclables; le mettre au rebut en suivant les prescriptions locales pour l'élimination des déchets. Le rendre inutilisable en coupant le câble électrique d'alimentation. Ne pas abandonner cet appareil dans la nature mais le remettre à un centre spécialisé dans la récupération des gaz réfrigérants.

Information

Cet appareil est sans CFC (circuit réfrigérant contenant du R134a) ou sans HFC (circuit réfrigérant contenant du R600a - Isobutane). Pour plus de détails, se référer à la plaque signalétique de l'appareil.



PRÉCAUTIONS ET CONSEILS D'ORDRE GÉNÉRAL

- Utilisez le **compartiment réfrigérateur** uniquement pour la conservation des aliments frais et le compartiment basse température uniquement pour la conservation des aliments surgelés et la production de glaçons.
- Veillez à ne pas recouvrir ou obstruer les grilles de ventilation du réfrigérateur.
- N'introduisez pas de récipients en verre contenant des boissons gazeuses dans le compartiment basse température car ils pourraient éclater.
- Ne mangez pas de glace ou de glaçons tout de suite après les avoir sortis du compartiment basse température car cela pourrait provoquer des brûlures dues au froid.
- Pour éviter tout risque d'accident (étouffement ou enfermement), ne laissez pas les enfants jouer ou se cacher à l'intérieur du réfrigérateur.
- **Avant toute opération d'entretien ou de nettoyage, débranchez l'appareil ou coupez l'alimentation générale.**

- **Le câble d'alimentation devra être remplacé uniquement par un technicien autorisé.**

Déclaration de conformité

- Cet appareil est destiné à être mis en contact avec des produits alimentaires et est conforme à la Directive Européenne 89/109/CEE.

Pour les appareils avec Isobutane (R600a)

L'isobutane est un gaz naturel sans effet sur l'environnement, mais inflammable. Il est donc indispensable de s'assurer que les tuyaux du circuit réfrigérant ne soient pas endommagés.

STOCKAGE DES DENREES DANS LES REFRIGERATEURS ET REGLES D'HYGIENE ALIMENTAIRE

La consommation croissante de plats préparés et d'autres aliments fragiles, sensibles en particulier au non-respect de la chaîne du froid¹⁾, rend nécessaire une meilleure maîtrise de la température de transport et de stockage de ces produits.

A la maison, le bon usage du réfrigérateur et le respect de règles d'hygiène rigoureuses contribueront de façon significative et efficace à l'amélioration de la conservation des aliments.

MAITRISE DE LA TEMPERATURE

- Stocker les aliments les plus sensibles dans la zone la plus froide de l'appareil, conformément aux indications figurant dans cette notice.

- Attendre le complet refroidissement des préparations avant de les stocker (ex.: soupe).

- Limiter le nombre d'ouvertures de la porte.

- Positionner la commande de réglage du thermostat de façon à obtenir une température plus basse. Ce réglage doit se faire progressivement afin de ne pas provoquer le gel des denrées.

La mesure de la température d'une zone, clavette par exemple, peut se faire au moyen d'un thermomètre placé, dès le départ, dans un récipient rempli d'eau (verre).

Pour être fidèle et représentative de ce qui se passe à l'intérieur de l'appareil, la lecture de la température doit être faite après quelques heures de stabilisation de l'ensemble, par exemple le matin à la première ouverture de la porte.

RESPECT DES REGLES D'HYGIENE ALIMENTAIRE

- Retirer les emballages du commerce avant de placer les aliments dans le réfrigérateur (exemple: emballage des packs de yaourts).

- Emballer systématiquement la nourriture pour éviter que les denrées ne se contaminent mutuellement.

- Disposer les aliments de telle sorte que l'air puisse circuler librement tout autour.

- Nettoyer fréquemment l'intérieur du réfrigérateur en utilisant un produit d'entretien sans effet oxydant sur les parties métalliques.

¹⁾ **Chaîne du froid:** maintien sans rupture de la température requise d'un produit, depuis sa préparation et son conditionnement jusqu'à son utilisation par le consommateur.

COMMENT FAIRE FONCTIONNER LE RÉFRIGÉRATEUR

Cet appareil est un réfrigérateur automatique ou un réfrigérateur muni d'un compartiment basse température à *** étoiles.

Le dégivrage du compartiment réfrigérateur est entièrement automatique.

Le réfrigérateur peut fonctionner à une température ambiante comprise entre +16°C et +32°C.

Mise en service du réfrigérateur

Insérez la fiche dans la prise de courant.

Le thermostat permet de régler la température du réfrigérateur sans modifier celle du compartiment basse température.

Réglage de la température des compartiments:

1. Pour un bon fonctionnement et une conservation parfaite des aliments dans les deux compartiments, nous conseillons de régler le thermostat sur **2-3**.
2. Si l'on souhaite faire varier les températures des compartiments, tournez le bouton de réglage du thermostat :
 - sur les chiffres **les plus bas 1-2** pour obtenir une température **MOINS FROIDE** dans les compartiments.
 - sur les chiffres **les plus élevés 3-4** pour obtenir une température **PLUS FROIDE**.

Thermostat sur • : les fonctions de l'appareil et l'éclairage sont coupés.

Remarque :

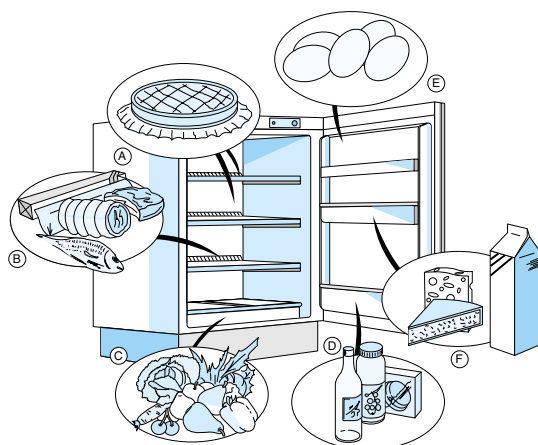
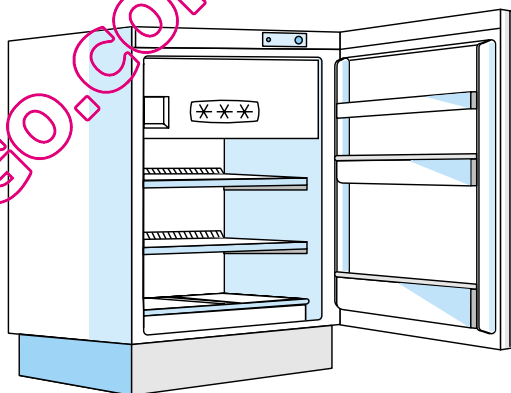
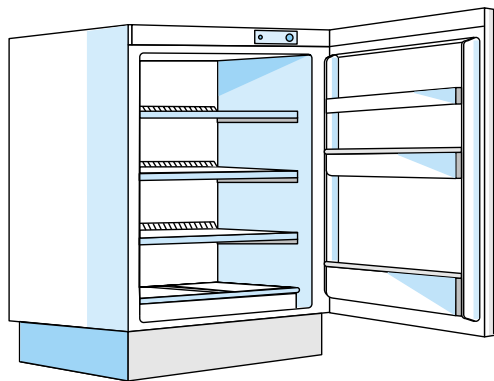
la température ambiante, la fréquence d'ouverture des portes et l'emplacement de l'appareil peuvent influencer sur les températures intérieures des deux compartiments. Il convient de varier la position du thermostat en fonction de ces facteurs.

Conservation des aliments dans le réfrigérateur

1. Chargez les aliments comme le montre la figure ci-contre.
 - A. Aliments cuits
 - B. Poissons, viandes
 - C. Fruits et légumes
 - D. Bouteilles
 - E. Oeufs
 - F. Beurre, fromages et produits laitiers

Remarque :

- L'espace entre les clayettes et la paroi arrière interne du réfrigérateur permet à l'air de circuler librement.
- Ne disposez pas les aliments en contact direct avec la paroi du fond du compartiment.
- Conservez les liquides dans des récipients fermés.
- La conservation de légumes à haute teneur en eau (comme les salades) peut provoquer la formation de condensation dans les bacs inférieurs et/ou sur les étagères intermédiaires: cela ne nuit en rien au bon fonctionnement de l'appareil. Il est conseillé d'envelopper les légumes pour éviter ce problème.



COMMENT FAIRE FONCTIONNER LE COMPARTIMENT BASSE TEMPERATURE

Le compartiment basse température, s'il est présent, est à **(***)** étoiles. Vous pouvez y conserver des aliments pendant la durée figurant sur leurs emballages.

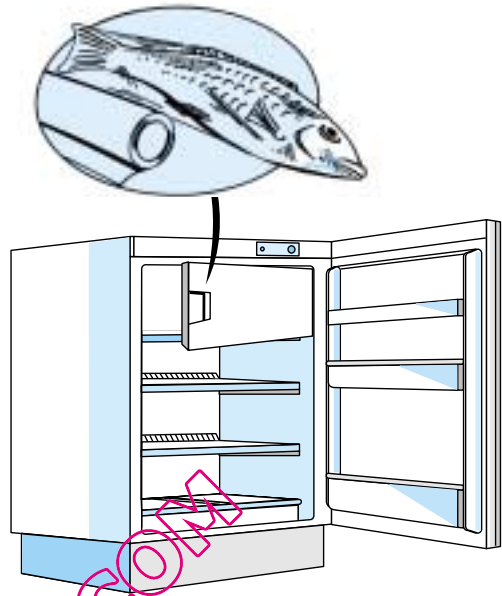
Au moment de l'achat d'aliments surgelés, assurez-vous que :

- L'emballage ou le paquet sont intacts car l'aliment pourrait s'abîmer. Si le paquet est boursoufflé ou présente des taches d'humidité, cela signifie qu'il n'a pas été conservé dans des conditions optimales et que son contenu peut avoir subi un début de décongélation.
- Achetez les aliments surgelés en dernier et utilisez des sacs isothermes pour les transporter.
- Dès le retour à la maison, mettez-les immédiatement au compartiment basse température.
- Ne recongelez pas les aliments décongelés, même partiellement, et consommez-les dans les 24 heures.
- Évitez ou réduisez au minimum les variations de température. Respectez la date de péremption indiquée sur l'emballage.
- Suivez attentivement les instructions indiquées sur l'emballage pour la conservation des aliments surgelés.

Production de glaçons

- Remplissez le bac à glaçons aux 3/4 d'eau et posez-le sur le fond du compartiment basse température.

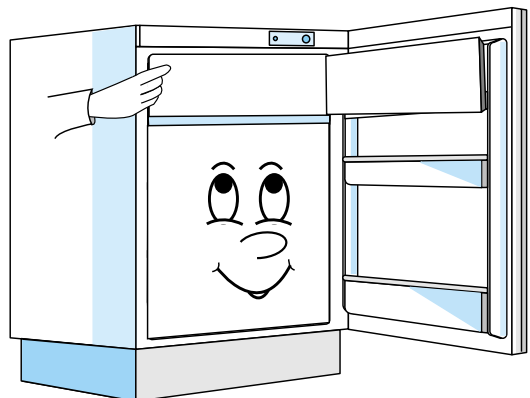
Utilisez le manche d'une cuillère pour décoller le bac s'il est collé par le froid. **N'utilisez aucun objet pointu ou tranchant.**



COMMENT DÉGIVRER ET NETTOYER LE COMPARTIMENT BASSE TEMPERATURE

Nous vous suggérons de dégivrer le compartiment basse température au moins 2 fois par an ou quand la formation de glace sur les parois atteint 3 mm d'épaisseur. Il est conseillé de choisir un moment où le compartiment est peu approvisionné.

1. Ouvrez la porte et retirez tous les aliments, enveloppez-les, les uns contre les autres, dans des feuilles de journaux et déposez-les dans un endroit frais ou dans un sac isotherme.
 2. Débranchez l'appareil.
 3. Laissez la porte ouverte pour que la glace qui recouvre les parois fonde.
 4. Retirez l'eau à l'aide d'une éponge.
 5. Nettoyez le compartiment basse température avec une éponge imbibée d'une solution d'eau tiède et de produit de nettoyage neutre. **N'utilisez aucun produit abrasif.**
 6. Rincez et séchez soigneusement.
- **Remarque :** afin d'éviter d'endommager de façon irrémédiable la cuve, n'utilisez pas d'outils métalliques pointus ou tranchants pour retirer le givre et ne chauffez pas la cuve artificiellement.



COMMENT NETTOYER LE RÉFRIGÉRATEUR

Nettoyez régulièrement le compartiment réfrigérateur.

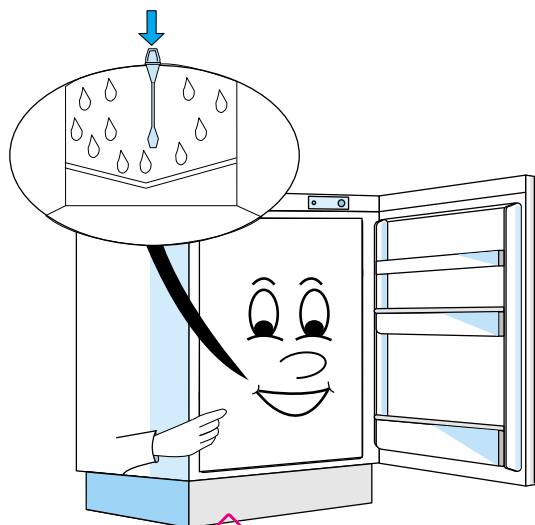
Le dégivrage de ce compartiment est entièrement automatique.

La présence périodique de gouttelettes d'eau sur le fond du compartiment réfrigérateur indique le dégivrage automatique. L'eau de dégivrage est acheminée à travers un trou d'évacuation puis collectée dans un récipient où elle s'évapore.

Nettoyez régulièrement l'intérieur du trou d'évacuation de l'eau de dégivrage pour garantir que celle-ci soit évacuée constamment.

Avant d'effectuer toute opération de nettoyage, débranchez l'appareil du secteur.

- Utilisez une éponge imbibée d'eau tiède et/ou de produit de nettoyage neutre.
- Rincez et essuyez avec un chiffon souple. **N'utilisez aucun produit abrasif.**

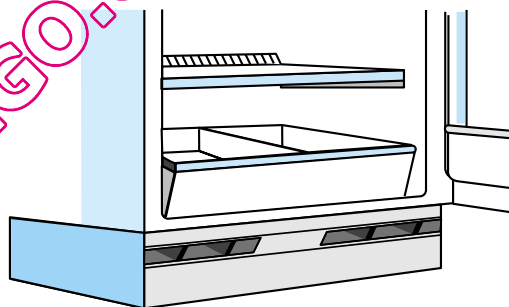


NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Nettoyez régulièrement les grilles de ventilation avec un aspirateur ou une brosse.
- Nettoyez l'extérieur avec un chiffon souple.

En cas d'absence prolongée

1. Videz les compartiments (réfrigérateur et basse température).
2. Débranchez l'appareil.
3. Dégivrez le compartiment basse température puis nettoyez et essuyez les deux compartiments.
4. Laissez les portes ouvertes pour éviter la formation de mauvaises odeurs.



ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

- Évitez d'exposer le produit à des températures trop élevées, aux rayons du soleil ou à proximité des radiateurs ou de fours pour ne pas en augmenter la consommation.
- Ne bouchez pas les grilles d'aération ou d'arrivée de l'air.
- Pour décongeler les aliments, déposez-les dans le réfrigérateur de sorte à profiter du froid qu'ils dégagent.
- Réduisez le plus possible le temps d'ouverture de la porte.
- Ne rangez pas les aliments encore chauds dans le réfrigérateur.
- Ne laissez pas la porte du compartiment basse température ouverte.

DIAGNOSTIC DES PANNES

1. L'appareil ne fonctionne pas

- N'y a-t-il pas de coupure de courant ?
- La fiche est-elle bien insérée dans la prise de courant ?
- L'interrupteur général est-il enclenché ?
- Le fusible n'a-t-il pas grillé ?
- Le thermostat est-il sur la position • ?

2. La température à l'intérieur des compartiments n'est pas assez froide.

- Les portes ferment-elles correctement ?
- L'appareil se trouve-t-il à proximité d'une source de chaleur ?
- Le thermostat est-il sur la bonne position ?
- La circulation de l'air à travers les grilles de ventilation n'est-elle pas gênée ?

3. La température à l'intérieur du réfrigérateur est trop froide.

- Le thermostat est-il sur la bonne position ?

4. Il y a de l'eau sur le fond du réfrigérateur.

- Le dispositif de vidange de l'eau n'est-il pas bouché ?

5. L'éclairage intérieur ne fonctionne pas.

Contrôlez d'abord le point 1 puis :

- Débranchez l'appareil.
 - Pour accéder à l'ampoule, suivez les instructions et le dessin sur la fiche en annexe)
 - Contrôlez l'ampoule et remplacez-la si cela s'avère nécessaire (type E14, 15W maximum).
- ### 6. Il y a trop de givre/glace dans le compartiment basse température.
- La porte du compartiment basse température est-elle correctement fermée ?

Remarque :

- Les gargouillements et autres bruits provenant du circuit de réfrigération sont tout à fait normaux.

SERVICE APRÈS-VENTE

Avant d'appeler le Service Après-Vente :

1. Vérifiez si vous pouvez éliminer les pannes sans aide (voir "Diagnostic des pannes").
2. Redémarrez l'appareil pour vous assurer que le problème a été éliminé. Si le problème persiste, débranchez de nouveau l'appareil et répétez l'opération au bout d'une heure.
3. Si le résultat est toujours négatif, contactez le Service Après-Vente.
Communiquez :
 - le type de panne
 - le modèle
 - le numéro de service (il s'agit du chiffre qui suit le mot SERVICE sur la plaque signalétique de l'appareil, à côté du bac à fruits et légumes)
 - votre adresse complète.
 - votre numéro de téléphone sans oublier l'indicatif.

SERVICE 0000 000 00000



Remarque : l'opération d'inversion des portes éventuellement effectuée par le service Après-Vente n'entre pas dans le cadre de la garantie.

INSTALLATION

- N'installez pas l'appareil près d'une source de chaleur (distance minimum : 30 cm d'un poêle à charbon ou à huile, 3 cm d'un four ou de fourneaux électriques).
- Installez-le dans un endroit sec et aéré.
- **Ne bouchiez pas les grilles d'aération.**
- Nettoyez l'intérieur (cf. chapitres spécifiques).
- Montez les accessoires fournis avec l'appareil.

BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

- **Les branchements électriques doivent être conformes aux normes locales.**
- Les données relatives à la tension et à la consommation figurent sur la plaque signalétique, à côté du bac à fruits et à légumes.

- **La mise à la terre de l'appareil est obligatoire aux termes de la loi. Le constructeur décline toute responsabilité pour tous dommages éventuels subis par des personnes ou des objets, par suite de la non-observation des normes mentionnées ci-dessus.**
- Si la fiche et la prise sont de types différents, faites changer la prise par un technicien qualifié.
- N'utilisez ni rallonges ni adaptateurs, ni prises multiples

DÉBRANCHEMENT

- Pour débrancher l'appareil il suffit soit de retirer la fiche soit d'intervenir sur un interrupteur bipolaire placé en amont de la prise.