



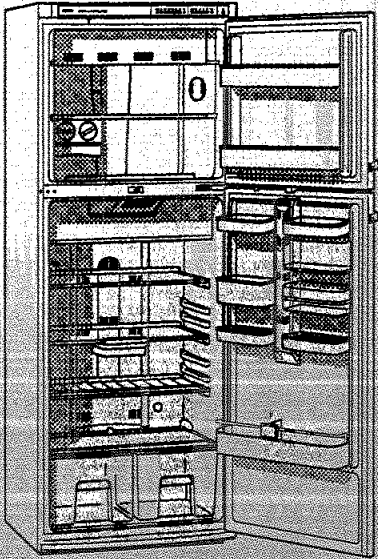
MARQUE: BOSCH

REFERENCE: KSU 30621 FF BLANC

CODIC: 1734423

BOSCH

KSU 30621 FF
KSU 32621 FF
KSU 40621 FF



fr Notice d'utilisation

1688658

Internet:
<http://www.bosch-hausgeraete.de>



Conseils pour la mise au rebut

Mise au rebut de l'ancien appareil

A respecter lorsque votre nouvel appareil en remplace un ancien.

Rendez les appareils hors d'usage immédiatement inutilisables. Débranchez la fiche mâle de la prise de courant puis sectionnez le câble d'alimentation. Enlevez ou détruisez la serrure à ressort ou le pêne pour éviter que les enfants en jouant ne s'enferment à l'intérieur et s'exposent à un danger de mort.

Les réfrigérateurs et congélateurs contiennent des gaz isolants et des fluides réfrigérants qui nécessitent une mise au rebut adéquate. Ils comportent en outre des matières de valeur qu'il faudra recycler. Pour cette raison, contactez un centre municipal compétent pour la mise au rebut de votre appareil. Pour obtenir des informations plus complètes, veuillez vous adresser à votre municipalité ou à votre revendeur. Prenez garde à ce que le circuit frigorifique de votre réfrigérateur ne soit pas endommagé pendant son transport vers une décharge appropriée et non polluante.

Mise au rebut de l'emballage du nouvel appareil

Tous les matériaux d'emballage utilisés sont compatibles avec l'environnement et recyclables. Les cartons se composent de 80 à 100 % de vieux papiers. Les pièces en bois n'ont reçu aucun traitement chimique.

Les feuilles plastiques sont en polyéthylène (PE), les cerclages en polypropylène (PP) et les rembourrages en polystyrène expansé (PS) exempt de CFC. Ces matériaux sont des composés hydrocarbonés purs et recyclables.

Le retraitement et la réutilisation de l'emballage permettent d'économiser des matières premières et de réduire le volume des déchets.

En Allemagne, vous pouvez rapporter l'emballage, en vue de son recyclage, au revendeur auprès duquel vous vous êtes procuré l'appareil.

Pour obtenir les coordonnées du centre de recyclage pouvant assurer la mise au rebut de votre ancien appareil, prenez contact avec votre mairie.

Vous contribuerez de cette manière à une élimination et à un recyclage de votre appareil respectueux de l'environnement.

Conseils de sécurité et consignes

Avant la mise en service de l'appareil, veuillez lire attentivement et entièrement les informations énoncées dans les notices d'utilisation et de montage. Elles contiennent des remarques importantes concernant l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil.

Conservez les notices d'utilisation et de montage. Elles pourront servir ultérieurement à un autre utilisateur.

La fabricant décline toute responsabilité si les conseils suivants ne sont pas respectés:

- N'utilisez jamais de nettoyeur à vapeur pour nettoyer ou dégivrer votre appareil. Si la vapeur entre en contact avec les parties de l'appareil qui se trouvent sous tension, elle provoquera un court-circuit ou vous exposera à des risques d'électrocution.
- N'utilisez jamais d'appareils électriques à l'intérieur de l'appareil.
- Ne mettez pas en service un appareil endommagé. Dans le doute, renseignez-vous auprès du revendeur.
- Branchez et montez l'appareil conformément à la notice de montage. Les conditions de branchement électrique doivent être conformes aux indications figurant sur la plaque signalétique.
- La sécurité électrique de l'appareil est garantie uniquement si le circuit de mise à la terre de votre maison a été posé conformément aux prescriptions en vigueur.
- En cas de panne, lors de l'entretien et du nettoyage, débranchez l'appareil du secteur. Débranchez la fiche mâle de la prise de courant ou coupez le fusible. Tirez sur la fiche et non pas sur le cordon d'alimentation.
- Les réparations des appareils électriques doivent être effectuées uniquement par des spécialistes. Des réparations inexpertes engendrent de graves risques pour l'utilisateur.
- Les boissons fortement alcoolisées doivent être fermées hermétiquement et stockées verticalement. Ne stockez dans l'appareil ni produits contenant des gaz propulseurs inflammables (par ex. bombes de crème Chantilly et bombes aérosols) ni produits explosifs – Risque d'explosion!
- N'endommagez pas les pièces du circuit frigorifique, par ex. en perçant les tuyaux frigorifiques de l'évaporateur avec des objets pointus, en pliant les tuyaux ou en grattant le revêtement des surfaces, etc. Les projections de produit réfrigérant peuvent produire des lésions oculaires.
- Ne couvrez et ne bouchez pas les grilles d'aération de l'appareil.
- Ne vous appuyez pas sur le socle, les clayettes, les portes, etc. et ne vous en servez pas comme marchepied.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil. Par exemple, ils ne doivent en aucun cas s'asseoir sur les clayettes ou se suspendre à la porte.
- Si votre appareil est équipé en option d'une serrure, gardez la clef hors de portée des enfants.
- Ne portez pas directement à la bouche les esquimaux ou les glaçons qui sortent du compartiment congélateur (Risque de brûlure dû aux températures très basses).

Installation de l'appareil

Contrôler la température ambiante

Suivant sa «catégorie climatique» (voir la plaque signalétique), votre appareil peut fonctionner dans les températures ambiantes énoncées ci-après (la plaque signalétique se trouve en haut à gauche dans l'appareil. Fig. ⑦)

Catégorie climatique	Température ambiante de ... à
SN	+10 °C à 32 °C
N	+16 °C à 32 °C
ST	+18 °C à 38 °C
T	+18 °C à 43 °C

Si la température ambiante descend en-dessous de la plage pour laquelle votre appareil a été conçu, le compartiment réfrigérateur devient trop froid. Si elle monte au-dessus de cette plage, le compartiment congélateur devient trop chaud.

Lorsque la température ambiante descend en-dessous de +2 °C, le dégivrage automatique peut être perturbé.

Lieu d'installation

Pour installer votre appareil, choisissez un endroit sec et bien aéré. Évitez de placer l'appareil à un endroit directement exposé aux rayons solaires ou à proximité d'une source de chaleur telle une cuisinière, un radiateur, etc. Si l'installation près d'une source de chaleur est inévitable, utilisez une plaque isolante appropriée ou respectez les distances minimales suivantes:

3 cm par rapport à une cuisinière électrique,
30 cm par rapport à un appareil de chauffage au fuel ou au charbon.

Si vous placez votre appareil à côté d'un autre réfrigérateur ou congélateur, laissez obligatoirement un espace entre eux d'au moins 2 cm afin d'éviter la formation de condensation.

Installation

L'appareil doit reposer sur un sol dur et plan. Les deux pieds vissables équipant l'avant de l'appareil permettent de compenser les défauts de planéité du sol

Raccordement électrique

Raccordez l'appareil uniquement au secteur alternatif 220–240 V/50 Hz au moyen d'une prise secteur à contacts de terre installée réglementairement. La prise doit être protégée par un fusible/disjoncteur de 10 A minimum.

Si l'appareil est utilisé dans un **pays non européen**, vérifiez si la tension de branchement et ses caractéristiques indiquées sur la plaque signalétique concordent avec celles du secteur. Vous trouverez la plaque signalétique dans le compartiment réfrigérateur en haut à gauche (Fig. ⑦).

S'il faut changer le cordon d'alimentation secteur, ne confiez cette opération qu'à un spécialiste.

Attention! Ne branchez en aucun cas l'appareil à une «prise économie d'énergie» électronique (par ex. une Sava Plug, Ecoboy) et à un onduleur qui convertit le courant continu en courant alternatif de 230 V (par ex. installations solaires, installations électriques des bateaux).

Ventilation

Fig. ④

L'air entrant en contact avec la paroi arrière de l'appareil se réchauffe et doit pouvoir s'évacuer librement. Sinon le groupe frigorifique se trouverait sollicité plus fortement, ce qui augmenterait la consommation de courant. Pour cette raison, ne recouvrez en aucun cas les grilles d'aération.

Après le transport ...

et avant d'enclencher l'appareil pour la première fois, laissez ce dernier à la verticale pendant une demi-heure environ.

Changement du sens d'ouverture des portes

Exécutez les étapes du changement dans l'ordre chronologique des chiffres (Fig. ⑧).

Présentation de l'appareil

Dispositions générales

Cet appareil sert à refroidir et congeler des denrées alimentaires, et à fabriquer des glaçons.

Cet appareil est prévu pour l'usage domestique.

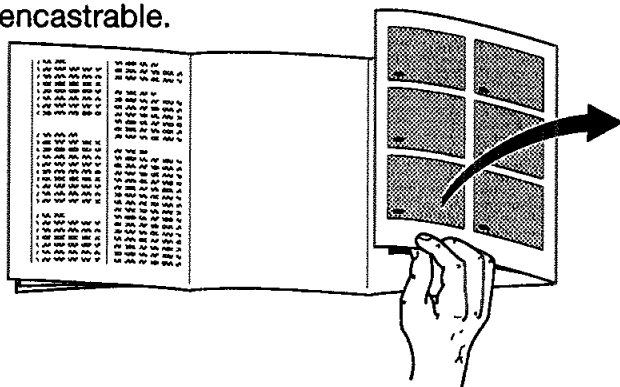
S'il est destiné à servir dans le domaine industriel et commercial, conformez-vous aux prescriptions professionnelles en vigueur.

Cet appareil est conforme à la réglementation nationale préventive des accidents en vigueur dans votre pays et visant les installations de réfrigération.

L'appareil est conforme aux dispositions de sécurité visant les appareils électriques.

Le circuit réfrigérant a été soumis à un essai d'étanchéité.

Cet appareil est un modèle indépendant non encastrable.



Avant de commencer la lecture, veuillez déplier les volets illustrés situés en fin de notice.

Cette notice d'utilisation vaut pour plusieurs modèles d'appareil. De légères différences d'équipement et de détail sont possibles entre les illustrations et votre appareil.

* Selon le modèle

Vue générale

Fig. ①

- 1-8 **Bandeau de commande**
 - 9 **Compartment de congélation rapide**
 - 10 **Eclairage intérieur (Compartment congélateur)**
 - *11 **Clayette**
 - 12 **Distributeur de glaçons**
 - 13 **Réservoir (glaçons)**
 - 14 **Compartment "fraîcheur"**
 - 15 **Clayette**
 - 16 **Tiroir pour pots de yaourt**
 - 17 **Eclairage intérieur (Compartment réfrigérateur)**
 - 18 **Clayette à bouteilles**
 - 19 **Régulateur d'humidité pour les bacs à fruits et légumes**
 - 20 **Bacs à fruits et légumes**
 - *21 **Support pour produits congelés**
 - 22 **Support pour produits congelés**
 - 23 **Support**
 - 24 **Casier à beurre et fromage**
 - 25 **Support pour petites boîtes de conserves, tubes**
 - 26 **Support pour petites bouteilles**
 - 27 **Balconnet à oeufs**
 - 28 **Support pour grandes bouteilles, briques de lait, etc.**
 - 29 **Joint de porte**
- A **Compartment congélateur**
B **Compartment réfrigérateur**

Grâce au système No-Frost entièrement automatique, les compartiments réfrigérateur et congélateur restent exempts de givre. Plus besoin de les dégivrer.

Fonctionnement:

L'air refroidit et congèle les aliments se trouvant respectivement dans le compartiment réfrigérateur et le compartiment congélateur.

L'évaporateur qui fait partie du système No-Frost refroidit l'air à l'intérieur de l'appareil. Un ventilateur brasse l'air froid. L'humidité de l'air se condense au contact de l'évaporateur. Si nécessaire, l'évaporateur se dégivre automatiquement.

L'eau de dégivrage s'écoule jusqu'au groupe frigorifique où elle s'évapore. Les compartiments réfrigérateur et congélateur ainsi que les aliments restent exempts de givre.

Présentation de l'appareil

Fonctionnement des éléments de commutation et de contrôle

Figure 2 Bandeau de commande

1 Touche Marche / Arrêt

L'interrupteur principal de l'appareil sert à enclencher et couper l'ensemble de l'appareil.

2 Touche de réglage de la température du compartiment réfrigérateur

Maintenez la touche enfoncée ou appuyez plusieurs fois jusqu'à ce que le petit voyant lumineux de température désiré s'allume.

3 Petits voyants lumineux de température

Les chiffres affichés au-dessus des petits voyants lumineux de température indiquent la température en degrés Celsius. Le petit voyant éclairé en permanence indique la température réglée.

4 Super-réfrigération

Le petit voyant lumineux qui s'allume indique la mise en service. Une fois la super-réfrigération enclenchée, le compartiment réfrigérateur atteint pendant 6 heures une température plus basse. Ensuite, il revient automatiquement sur la température réglée avant la super-réfrigération.

Utilisez la super-réfrigération :

- Lorsque vous rangez de grandes quantités de produits frais.
- Pour refroidir rapidement les boissons.

5 Touche de réglage de la température, compartiment congélateur

Conservez la touche enfoncée ou appuyez plusieurs fois jusqu'à ce que le petit voyant lumineux de température désiré s'allume.

6 Petit voyant lumineux de température

Les chiffres affichés au-dessus des petits voyants lumineux de température indiquent la température en degré Celsius. Le petit voyant éclairé en permanence indique la température réglée.

7 Petit voyant lumineux "Alarme"

Il s'allume si la température monte trop dans le compartiment congélateur car les aliments risquent de s'abîmer. Il peut également s'allumer temporairement, sans que les aliments risquent de s'abîmer, dans les cas suivants : à la mise en service de l'appareil, après avoir rangé de grandes quantités de produits frais, ou si vous avez laissé la porte ouverte trop longtemps en rangeant ou sortant les aliments.

Il s'éteint lorsque le compartiment congélateur atteint sa température de service.

8 Touche "super", compartiment congélateur

Cette touche sert à enclencher et à éteindre la supercongélation. Elle s'allume à la mise en service de la supercongélation. Utilisez cette dernière pour congeler de grandes quantités d'aliments frais ; en fonction de la quantité, enclenchez-la au plus tôt 24 heures avant de placer les aliments dans l'appareil. Une fois la supercongélation enclenchée, le compartiment congélateur atteint une température très basse.

La supercongélation s'éteint 50 heures après son enclenchement.

Mise en service et sélection de la température

Enclenchement et sélection de la température – Coupure, remisage longue durée de l'appareil

Enclenchement et sélection de la température

Bandeau de commande, figure ②

- Branchez la fiche mâle dans la prise de courant.

- Appuyez sur l'interrupteur principal 1 de l'appareil.

Les températures préréglées, + 4 °C et – 18 °C, s'affichent.

- Réglez la température du compartiment réfrigérateur.

Pour cela, appuyez plusieurs fois sur la touche 2 de réglage de la température ou maintenez-la enfoncée jusqu'à ce que la température désirée apparaisse.

- Réglage de la température du compartiment congélateur

Appuyez plusieurs fois sur la touche de réglage de la température 5, ou bien gardez cette touche enfoncée jusqu'à ce que le petit voyant lumineux de température souhaité s'allume.

- Enclenchement de la super-réfrigération

Appuyez plusieurs fois sur la touche de réglage de la température, 2 ou bien gardez cette touche enfoncée jusqu'à ce que le petit voyant lumineux indique "super-réfrigération".

Remarques

- Les compartiments réfrigérateur ou congélateur peuvent présenter des températures trop élevées dans les cas suivants :

- La porte n'est pas correctement fermée.
- Vous avez rangé de grandes quantités d'aliments chauds.

- Vous avez réglé le thermostat sur une température de +8 °C et/ou –16 °C.
- Les aliments rangés gênent sérieusement la circulation de l'air dans le compartiment réfrigérateur ou congélateur.
- Vous avez fréquemment ouvert les portes alors que la température ambiante était élevée.

- Les compartiments réfrigérateur ou congélateur peuvent présenter des températures trop basses dans les cas suivants :

- vous avez enclenché la "super-réfrigération" ou la supercongélation ;
- Vous avez réglé le thermostat sur une température de +2 °C et/ou max.

- Les faces avant du capot sont en partie chauffées pour empêcher l'apparition d'eau condensée près du joint de porte.

- Après avoir fermé la porte du compartiment congélateur, si vous ne parvenez pas à l'ouvrir à nouveau immédiatement, attendez deux à trois minutes pour que la pression s'équilibre à l'intérieur du compartiment.

Coupure

Appuyez sur l'interrupteur principal, Fig. ②/1; ce geste met l'appareil hors tension.

Mise hors service

Si l'appareil doit rester longtemps sans servir:

Appuyez sur l'interrupteur principal, Fig. ②/1, nettoyez l'appareil et laissez ses portes ouvertes.

Rangement des aliments

Consignes de rangement

- Laissez refroidir les mets et boissons chaudes à l'extérieur de l'appareil.
- Rangez les aliments si possible bien emballés ou bien couverts. Ils garderont ainsi arôme, couleur, teneur en humidité et fraîcheur. Vous évitez également de cette manière que le goût de certains aliments ne se transmette à d'autres. Seul les légumes, fruits et salades peuvent être stockés sans emballage dans le bac à légumes.
- Répartissez les aliments aussi régulièrement que possible dans les tiroirs pour permettre à l'air froid de circuler de façon efficace.
- Pour ne pas gêner la circulation de l'air, ne bloquez pas les orifices d'entrée et de sortie de l'air avec des aliments.
- Si vous entreposez des aliments directement devant les ouvertures de sortie de l'air, l'air froid qui en sort peut les faire geler.
- L'huile et la graisse ne doivent pas entrer en contact avec les pièces en matières plastiques et le joint de porte (ces derniers pourraient sinon devenir poreux).
- N'entreposez pas de matières explosives dans l'appareil. Stockez les boissons fortement alcoolisées en position verticale dans des récipients bien fermés.
– **Risque d'explosion!**
- N'entreposez pas dans le compartiment congélateur des bouteilles remplies de liquide susceptible de geler. Les bouteilles éclateraient sous l'effet du gel.

Exemple de rangement

Fig. ①

Compartiment congélateur (A)

Distributeur de glaçons (12-13) pour préparer et stocker des glaçons.

Compartiment de congélation rapide (9) pour congeler et stocker des aliments.

Clayette* et fond du compartiment congélateur pour stocker les aliments.

Supports (*21-22) pour petits produits congelés et boissons fortement alcoolisées.

Compartiment réfrigérateur (B)

Tiroir (16) pour le fromage, la charcuterie et les yaourts.

Clayettes (15), de haut en bas: pâtisseries, plats précuisinés, produits laitiers.

Clayette (18) pour les bouteilles.

Bac (20) pour les légumes, les fruits et la salade.

Support (26) pour les petites bouteilles et les boîtes.

Casier (24) pour le beurre et le fromage.

Balconnet (27) pour les oeufs.

Porte-bouteilles (28) pour les grandes bouteilles.

La disposition intérieure

Compartiment "fraîcheur" (Fig. ⑤/14)

Tirez le bas du compartiment à vous et la trappe s'ouvre.

La température régnant dans le compartiment fraîcheur est plus basse que celle du compartiment réfrigérateur. La température peut descendre en dessous de 0 °C. Elle convient idéalement pour conserver le poisson, la viande et la charcuterie. **Elle ne convient pas à la salade, aux légumes ou aux aliments sensibles au froid.**

Trappe au-dessus du bac à légumes (Fig. ⑦/a)

Elle permet un accès facile sans avoir à extraire le bac à légumes.

* Selon le modèle

Rangement des aliments

Régulateur de température et d'humidité pour le bac à légumes (Fig. 7/19)

Si vous voulez conserver des légumes, de la salade et des fruits pendant longtemps, poussez le régulateur d'humidité complètement à gauche.

– L'orifice de ventilation est ouvert:
la température baisse.

Si vous voulez ranger les produits pendant une courte période, poussez le régulateur complètement à droite. L'orifice de ventilation est fermé.

– Une forte humidité règne dans le compartiment fraîcheur:
la température monte.

Dans le compartiment réfrigérateur, vous pouvez changer les clayettes de place même lorsque la porte est ouverte à 90°. Pour les changer de place, tirez-les à vous, abaissez-les, extrayez-les puis remettez-les en place ailleurs (Fig. 6).

Clayette à bouteilles (Fig. 9/18)

Les cavités permettent de déposer et empiler les bouteilles de manière sûre.

Le bas de la clayette est lisse. S'il faut plus de place disponible pour ranger les aliments, vous pouvez retourner la clayette (Fig. 8).

Pour ranger des produits hauts, vous pouvez introduire la moitié avant de la clayette dans la rainure d'introduction et la déplacer vers l'arrière (Fig. 10).

Pour les nettoyer, tous les supports et casiers équipant la porte sont amovibles.

Soulevez les casiers et supports pour les retirer (Fig. 11).

Tiroir pour pots de yaourt (Fig. 12/16)

Vous pouvez retirer le tiroir pour le remplir et le vider. Soulevez le tiroir pour ce faire.

La fixation du tiroir est variable.

Porte-bouteilles (Fig. 13/28)

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

Congélation et stockage

Consignes pour les achats de produits surgelés

- Lorsque vous achetez des produits surgelés, vérifiez leur emballage. Il ne doit pas être abîmé.
- Vérifiez la date-limite de conservation. Elle ne doit pas avoir été dépassée.
- La température indiquée par le thermomètre du congélateur commercial ne doit pas être supérieure à -18 °C.
- Achetez les produits surgelés en dernier. Emballez-les dans du papier journal ou utilisez un sac isotherme. Transportez-les rapidement jusque chez vous puis rangez-les immédiatement dans le compartiment congélateur.

Congeler soi-même les aliments

Pour congeler les aliments, n'utilisez que des aliments frais et de qualité.

Se prêtent à la congélation:

La viande et les saucisses, les volailles et le gibier, le poisson, les légumes, les herbes aromatiques, les fruits, les pâtisseries, les pizzas, les plats cuisinés, les restes de plat, le jaune d'oeuf, le blanc d'oeuf.

Ne se prêtent pas à la congélation:

Les oeufs entiers dans leur coquille, la crème fraîche et la mayonnaise, la salade verte, les radis et les oignons.

Le blanchiment des fruits et légumes

Blanchissez les fruits et légumes avant la congélation afin qu'ils conservent couleur, arôme, goût et vitamine C. (Pour cela, plongez les fruits et légumes quelques instants dans l'eau bouillante. Vous trouverez des livres sur la congélation et le blanchiment chez votre libraire).

Congélation et stockage

Emballage des aliments

Répartissez les aliments en portions adaptées à votre ménage puis emballez-les. Le poids de chaque portion ne doit pas dépasser 1 kg pour les fruits et légumes et 2,5 kg pour la viande. Les petites portions congèlent plus rapidement à cœur et les aliments gardent leur qualité après décongélation et préparation.

Emballez les aliments hermétiquement pour éviter qu'ils ne perdent leur saveur ou se dessèchent.

Se prêtent à l'emballage:

Films plastiques, films polyéthylène, feuilles aluminium et boîtes hermétiques. Vous trouverez tous ces articles dans le commerce.

N'utilisez pas:

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

Placez les aliments frais dans l'emballage, extrayez l'air puis fermez hermétiquement.

Pour fermer l'emballage, vous pouvez utiliser:

Des élastiques, des clips en plastique, des ficelles, des rubans adhésifs résistant au froid. Vous pouvez obturer les sachets et les feuilles en polyéthylène au moyen d'une thermosoudeuse.

Avant de ranger les sacs dans le congélateur, collez dessus une étiquette indiquant le contenu et la date de congélation.

Capacité de congélation maxi.

Les aliments doivent congeler à cœur le plus rapidement possible pour qu'ils conservent vitamines, valeur nutritive, aspect et goût. Pour cette raison, ne dépassez pas la capacité de congélation maximale de votre appareil.

En 24 heures, vous pouvez congeler en une fois les quantités d'aliments suivantes dans le compartiment congélateur

KSU 30621 FF	max.	6 kg
KSU 32621 FF	max.	6 kg
KSU 40621 FF	max.	6.5 kg

Placez de petites quantités (1 kg max.) dans le compartiment de congélation rapide Fig. ①/9. Les aliments congèleront à cœur très rapidement.

Étalez les plus grosses quantités sur le fond du compartiment congélateur. Veillez à ce que ces aliments ne touchent pas les produits déjà congelés ou en cours de congélation. Le cas échéant, empilez les produits congelés. Vous éviterez ainsi que ces derniers s'échauffent ou commencent à décongeler.

Avant de ranger des mets et boissons très chaudes dans le compartiment congélateur, laissez-les refroidir à la température ambiante.

Supercongélation

Si des denrées alimentaires se trouvaient déjà dans l'appareil, enclenchez la supercongélation quelques heures avant de ranger les nouveaux produits à congeler. 4 à 6 heures suffisent généralement. Cependant, si vous désirez congeler des quantités correspondant à la capacité de congélation maximale, vous devrez enclencher la supercongélation 24 heures avant.

Si vous ne voulez congeler que de petites quantités de produits frais (jusqu'à 1 kg) vous n'avez pas besoin d'enclencher la supercongélation.

Pour enclencher la supercongélation, il suffit d'appuyer sur la touche de supercongélation (Fig. ②/8).

Congélation et stockage / Nettoyage

L'indicateur "super" indique la mise en service. Une fois la supercongélation enclenchée, le compartiment congélateur atteint une température très basse. La supercongélation s'arrête automatiquement 50 heures environ après son enclenchement.

Durée de conservation

Pour maintenir la qualité des aliments surgelés, il importe de ne pas dépasser la durée de stockage admissible.

La durée de stockage dépend de la nature du produit surgelé.

A une température de -18 °C , vous pouvez stocker le poisson, la charcuterie, les plats cuisinés et pâtisseries pendant 4 mois maximum, les fromages, volailles et viandes pendant 6 mois maximum, les légumes et les fruits pendant 8 mois maximum.

Décongélation des produits surgelés

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

A température ambiante,
 Dans le réfrigérateur,
 Dans le four électrique,
 Avec/sans chaleur tournante,
 Dans le micro-ondes.

Vous pouvez recongeler des aliments décongelés en partie et totalement si la viande et le poisson ne sont pas restés plus d'une journée et les autres aliments plus de trois jours à une température de $+3\text{ °C}$.

* Selon le modèle

Autrement, et à condition que le goût, l'odeur et l'aspect n'aient pas changés, faites cuire ou rôtir les aliments et congelez à nouveau les mets cuisinés.

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

Préparation de glaçons

Fig. 14/12

1. Retirez le bac à glaçons, remplissez-le aux trois quarts avec de l'eau puis remettez-le en place.
2. Une fois les glaçons formés, tournez les poignées des bacs à glaçons plusieurs fois vers la droite puis relâchez-les.
3. Prenez des glaçons dans le réservoir.

Si vous le désirez, vous pouvez accrocher le distributeur de glaçons à votre guise sous l'une des deux clayettes du compartiment congélateur, du côté gauche ou droit*.

Avant de procéder au nettoyage, débranchez toujours la fiche mâle de la prise de courant, ou coupez le disjoncteur/dévissez le fusible.

N'utilisez pas de nettoyeur à (jet de) vapeur haute pression. La vapeur brûlante pourrait endommager les surfaces et les circuits électriques. Risque d'électrocution.

Pendant le nettoyage, veillez à ce que l'eau de nettoyage ne s'infilte pas dans les éléments de commande et dans l'éclairage. Pour nettoyer l'appareil entier (à l'exception du joint de porte), utilisez de l'eau tiède additionnée d'un produit de nettoyage doux, légèrement désinfectant, comme du liquide pour la vaisselle par exemple. N'utilisez pas de poudres abrasives, récurantes, ni de produits contenant un acide ou des solvants chimiques.

Nettoyez le joint de porte exclusivement avec de l'eau claire puis essuyez-le bien pour le sécher.

Economies d'énergie

- Placez l'appareil dans un local sec et ventilable. Veillez à ce qu'il 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, chaudière).
- N'obturez pas les orifices d'entrée et de sortie d'air équipant l'appareil.
- Attendez que les boissons et plats chauds aient refroidi avant de les ranger dans l'appareil.
- Rangez les produits surgelés dans le compartiment réfrigérateur pour qu'ils dégèlent. Vous profitez ainsi de leur excédent de froid pour refroidir les aliments déjà présents dans ce compartiment.
- Pour charger et décharger l'appareil, ouvrez ses portes le moins longtemps possible.

Remarques sur les bruits de fonctionnement

Bruits de fonctionnement

Afin que la température choisie reste constante, l'appareil enclenche périodiquement le compresseur. Les bruits qui en résultent proviennent du fonctionnement de l'appareil. Ils diminuent automatiquement dès que l'appareil a atteint la température de service.

Bourdonnements étouffés

Ces bruits normaux proviennent du moteur du compresseur. Ils s'intensifient un peu lorsque le moteur s'enclenche.

Gargouillis et clapotis légers

Ils proviennent de la circulation du fluide réfrigérant dans les serpentins.

Déclics

Ces déclics sont audibles chaque fois que thermostat ordonne l'enclenchement ou la coupure du moteur.

Des craquements peuvent survenir si ...

- La décongélation automatique se met en marche.
- L'appareil est en train de se refroidir et/ou se réchauffer (dilatation des matériaux).

Si les bruits de fonctionnement deviennent trop forts, vous pouvez peut-être en trouver facilement la cause et les supprimer.

L'appareil n'est pas d'aplomb

Veillez ajuster l'aplomb de l'appareil à l'aide d'un niveau à eau. Pour cela, utilisez les pieds à vis ou placez quelque chose sous l'appareil pour le caler.

Les parois de l'appareil appuient contre quelque chose

Veillez éloigner l'appareil des meubles ou appareils qu'il touche.

Les tiroirs, paniers ou clayettes ne sont pas bien fixés ou au contraire coincés

Vérifiez le bon positionnement des pièces amovibles et remettez-les correctement en place si nécessaire.

Des bouteilles ou récipients placés dans l'appareil se touchent

Dans ce cas, éloignez les bouteilles et récipients légèrement les uns des autres.

Réparer soi-même les petites pannes

Certains dérangements ne requièrent pas forcément l'intervention du service après-vente car leur cause est bien souvent mineure. Avant d'appeler le SAV, vérifiez s.v.p. si les conseils suivants ne vous permettront pas de remédier au problème.

En effet, si vous faites appel à un technicien pour le résoudre, sa visite vous sera facturée au plein tarif même pendant la période de garantie.

Si les petits voyants lumineux de sélection de température, fig. 2/3 et 6 ne s'allument pas :

Veillez vérifier s'il y a du courant, si vous avez correctement branché la fiche mâle dans la prise de courant, et si vous avez enclenché l'appareil.

Si l'éclairage du compartiment réfrigérateur ne fonctionne pas :

- L'ampoule est grillée. Débranchez la fiche mâle de la prise de courant, retirez la coiffe (Fig. 15/b), et changez l'ampoule (15 W maxi, 220 V, douille E14) (Fig. 15/c-d)
- L'interrupteur de l'éclairage est coincé (Fig. 15/a). Vérifiez s'il se déplace facilement. Si tel n'est pas le cas, prévenez le service après-vente.

Si l'éclairage du compartiment congélateur ne fonctionne pas :

- L'ampoule est grillée. Débranchez la fiche mâle de la prise de courant, retirez la coiffe (Fig. 16/a-b), et changez l'ampoule (15 W maxi, 220 V, douille E14) (Fig. 16/c).
- L'interrupteur de l'éclairage est coincé. Vérifiez s'il se déplace facilement. Si tel n'est pas le cas, prévenez le service après-vente.

Si le petit voyant lumineux d'alarme s'allume après une longue durée de service :

Il fait trop chaud dans le compartiment congélateur. L'incident peut avoir les causes suivantes :

- L'interstice de passage de l'air en haut de l'appareil et/ou celui situé dans le socle est/sont obstrué(s).
- Vous n'avez pas correctement fermé la porte du compartiment congélateur.
- Vous avez congelé des aliments frais sans enclencher la supercongélation.
- Vous avez congelé trop d'aliments frais en une seule fois.
- La température ambiante est élevée.

Après avoir remédié à l'incident, le petit voyant lumineux d'alarme s'éteint si le compartiment congélateur a regagné sa température de service.

Si la porte du compartiment congélateur est restée longtemps ouverte, le compartiment congélateur n'atteint plus la température sur laquelle il avait été réglé.

Dans ce cas, l'évaporateur (générateur de froid) est tellement givré que le système de dégivrage entièrement automatique ne parvient plus à éliminer toute la quantité de givre formée. Dans ce cas, sortez les produits congelés de l'appareil puis rangez-les bien isolés dans un endroit frais. Eteignez l'appareil et laissez la porte du compartiment congélateur ouverte. Au bout de 12 heures, le givre recouvrant le circuit de réfrigération a fondu. Réenclenchez l'appareil et remettez les produits congelés dedans.

Si la procédure précédemment décrite ne permet pas de remédier à ce dérangement,

Réparer soi-même les petites pannes

prévenez toujours le service après-vente.

N'ouvrez pas inutilement les portes de l'appareil pour éviter une déperdition de froid.

Ne tentez jamais de réparer vous-même en particulier les circuits électriques de l'appareil.

- **Il peut faire trop chaud dans le compartiment réfrigérateur ou congélateur si ...**
 - La porte n'a pas été correctement fermée.
 - Vous avez placé de grosses quantités de produits chauds dans l'appareil.
 - Les aliments entreposés gênent fortement la circulation de l'air dans le compartiment réfrigérateur ou congélateur.
 - Par une température ambiante élevée, vous avez souvent ouvert les portes de l'appareil.

- Si vous ouvrez souvent les portes lorsque la température ambiante et le taux d'humidité de l'air sont élevés, de l'eau de condensation peut se former dans le compartiment réfrigérateur et du givre apparaître dans le compartiment congélateur.

Service après-vente

Plaque signalétique

Fig. 17

Indiquez au technicien du SAV, sur sa demande, les numéros E et FD de l'appareil.

Vous trouverez ces deux numéros dans l'encadré noir de la plaque signalétique située en haut à gauche dans le compartiment réfrigérateur.

Vous trouverez le numéro de téléphone du service après-vente dans le répertoire du service après-vente ou dans l'annuaire téléphonique.

Respect des règles d'hygiène alimentaire

Cher client,

Pour une meilleure conservation de vos aliments, nous vous recommandons de bien vouloir respecter svp les règles d'hygiène alimentaire suivantes :

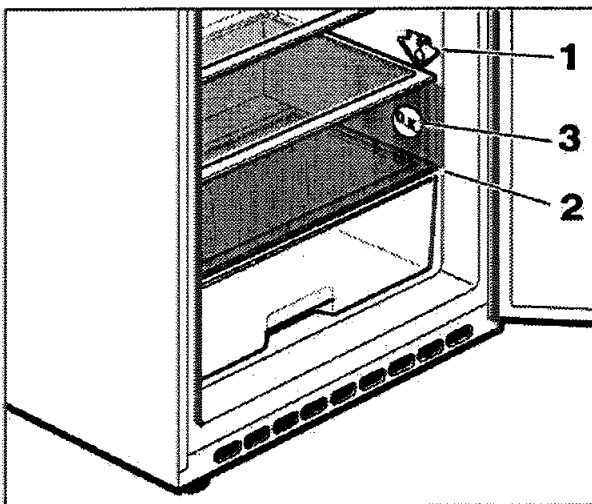
- Nettoyez fréquemment le compartiment intérieur du réfrigérateur à l'aide d'un détergent non agressif, ne provoquant pas d'oxydation des pièces métalliques (utilisez par ex. de l'eau tiède additionnée d'un peu de produit à vaisselle). Ensuite, une fois les surfaces ainsi nettoyées, désinfectez-les avec de l'eau additionnée de vinaigre ou de citron, ou à l'aide d'un produit germicide en vente habituelle dans le commerce et adapté aux appareils de réfrigération (avant d'appliquer ce produit sur les pièces métalliques, faites d'abord un essai de compatibilité à un endroit peu visible).
- Avant de déposer des produits alimentaires dans le compartiment réfrigérateur, enlevez leur emballage commercial (retirez par ex. le carton entourant les pots de yaourt).
- Pour que la température ne monte pas trop dans le compartiment réfrigérateur, laissez les aliments cuits refroidir d'abord hors du réfrigérateur. N'ouvrez pas la porte du réfrigérateur inutilement et ne la laissez pas trop longtemps ouverte.
Rangez les aliments de sorte que l'air puisse circuler librement.
- Pour éviter toute contamination entre les différents produits alimentaires, rangez-les séparés les uns des autres, bien emballés ou protégés dans des récipients.
- Au moment de préparer des plats, ne saisissez les aliments qu'après vous être lavé les mains. Avant de préparer d'autres plats, lavez-vous à nouveau les mains. De même, lavez-vous les mains avant chaque repas.
- Avant de réutiliser des ustensiles de cuisine qui viennent de servir, nettoyez-les (grandes cuillers, planches de découpe, couteaux de cuisine, etc.).

Zone la plus froide

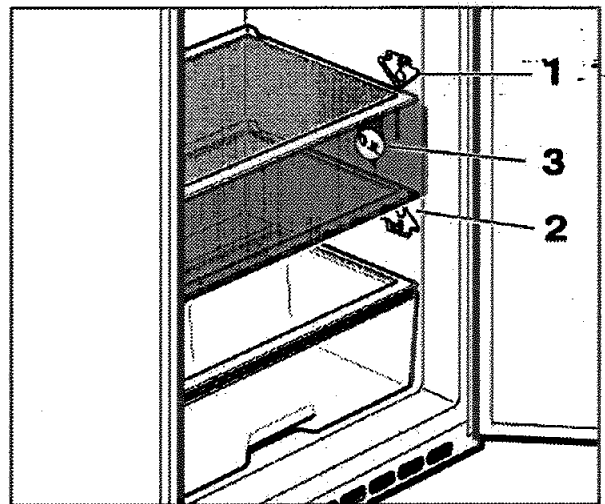
Stockez et conservez les aliments selon leur nature dans la zone appropriée du réfrigérateur (voir la notice d'utilisation).



La zone la plus froide ou zone destinée aux aliments délicats est repérée par la flèche suivante dans le compartiment réfrigérateur. Selon le modèle, cette zone se trouve complètement en bas entre la flèche imprimée sur le côté et la clayette en verre située en-dessous (Fig. **1** / 1 et 2) ou entre les deux flèches (Fig. **2** / 1 et 2) ou encore, en l'absence de flèches, dans tout le compartiment réfrigérateur à l'exception de la zone de la contre-porte.



1



2

La zone la plus froide convient idéalement pour conserver tous les **aliments sensibles et hautement périssables**, qui requièrent une **température de stockage inférieure à 4 °C**, tels que : la viande, la volaille, le poisson, la charcuterie, les plats pré-cuisinés, les salades préparées, les mets sucrés à base d'œufs et/ou de crème, les pâtes sucrées et salées fraîches, les pizzas, les quiches, les produits frais et fromages au lait entier, le fromage prêt à consommer...

Indicateur de température (Fig. 1 et 2/3)

Veillez à ce que l'indicateur de température ne soit pas exposé aux rayons solaires, ne le mettez jamais dans la bouche.

L'indicateur de température affiche les températures inférieures à 4 °C. Il sert à déterminer le réglage nécessaire du thermostat. Suivant la température ambiante, réglez le thermostat entre les chiffres 2 et 3. Si le thermostat permet un réglage au degré près, réglez-le sur 4 °C ou moins.

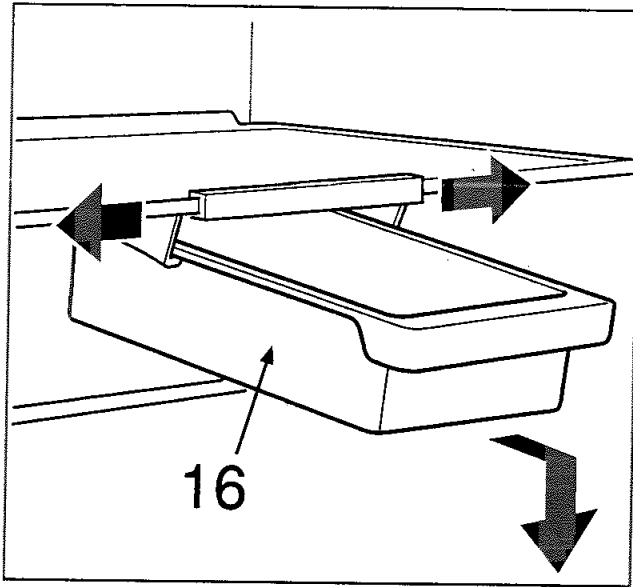
Au bout de 12 heures environ, lorsque la température est descendue en-dessous de 4 °C, l'indicateur de température vire du noir au vert et la mention «O.K.» devient visible (si cette mention n'apparaît pas, réduisez progressivement la température).



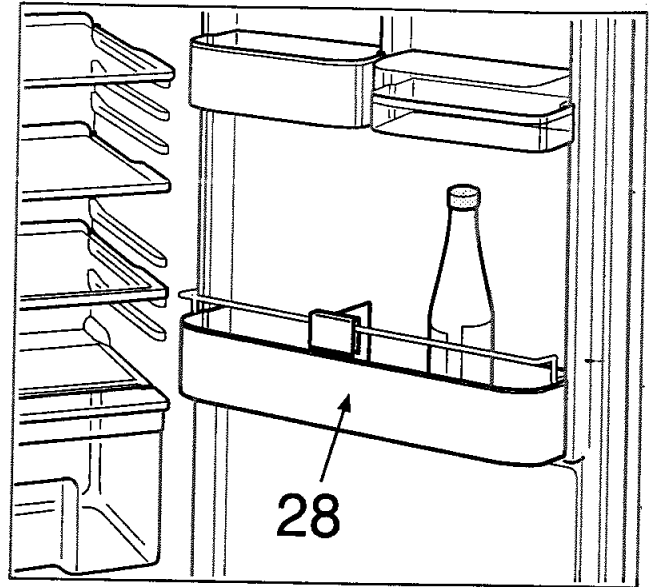
Réglage correct



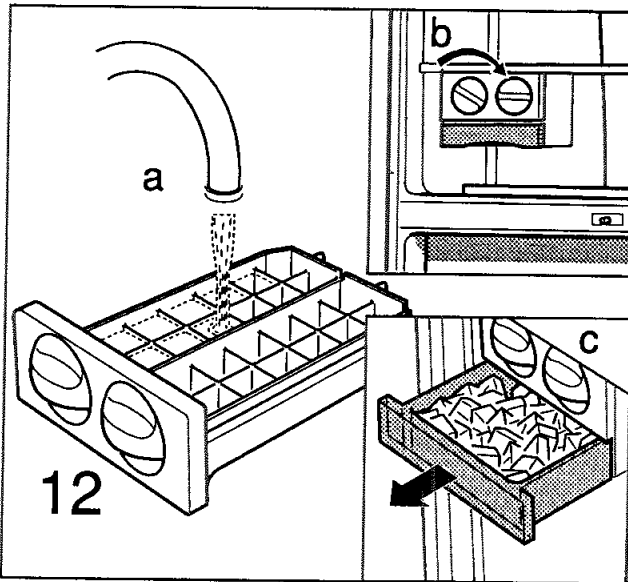
Température trop élevée.
Réglez le thermostat sur une
température plus basse.



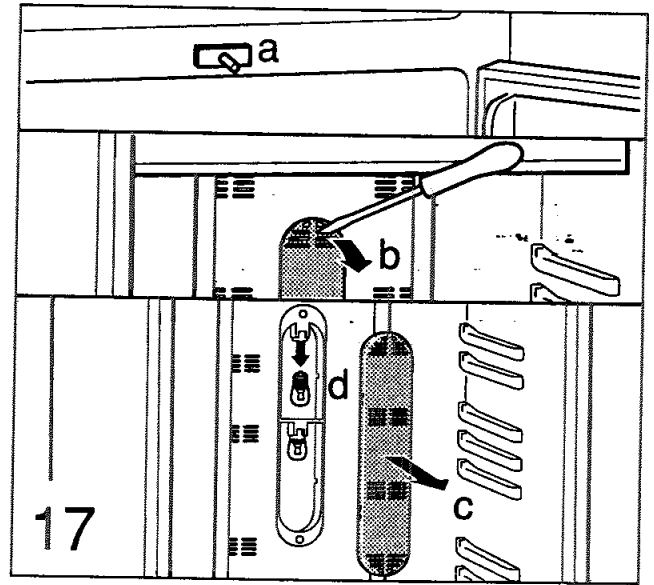
12



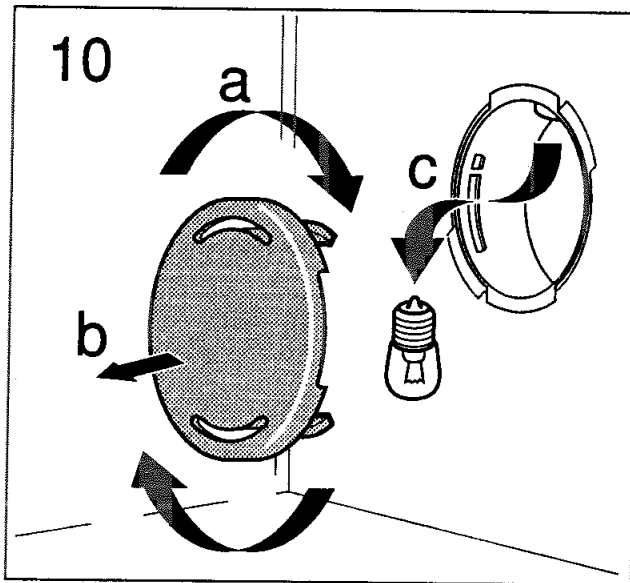
13



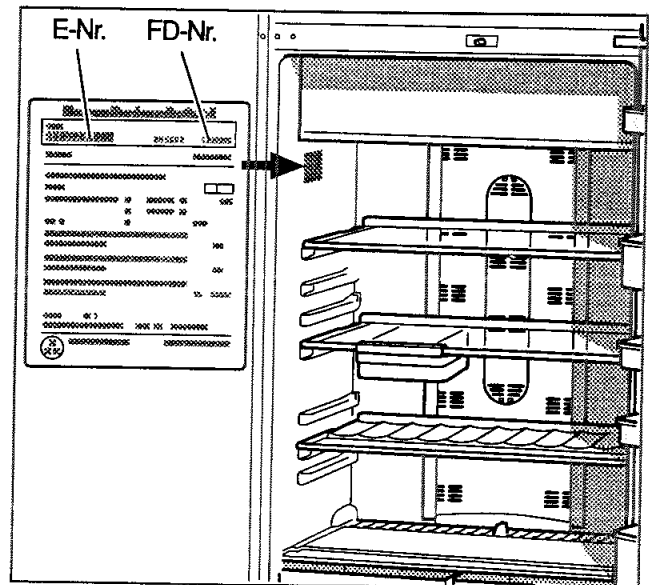
14



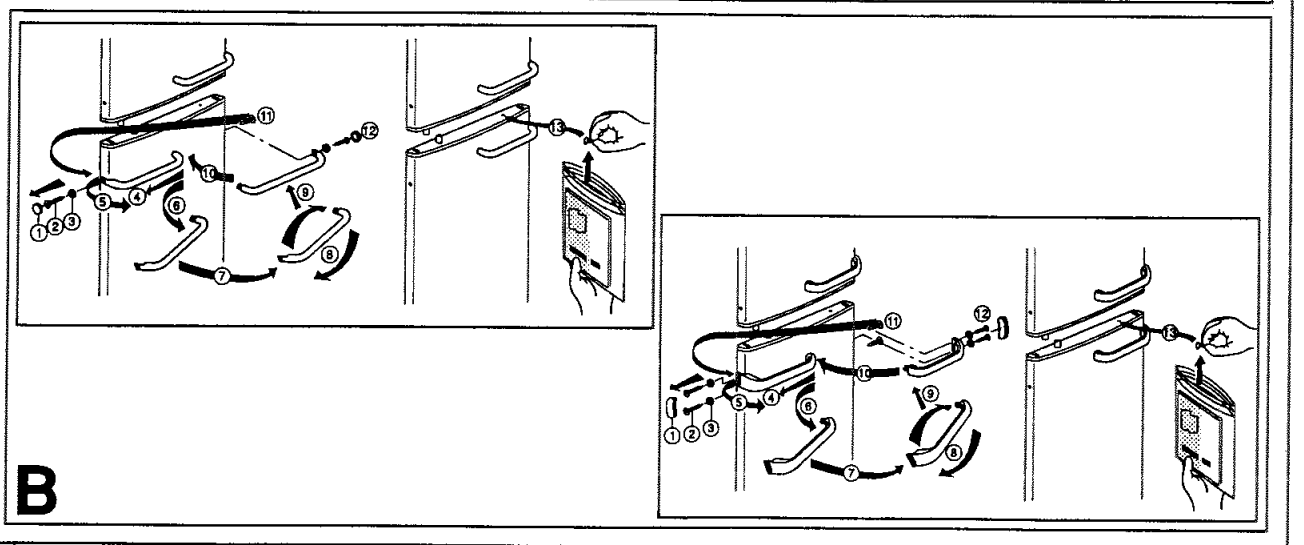
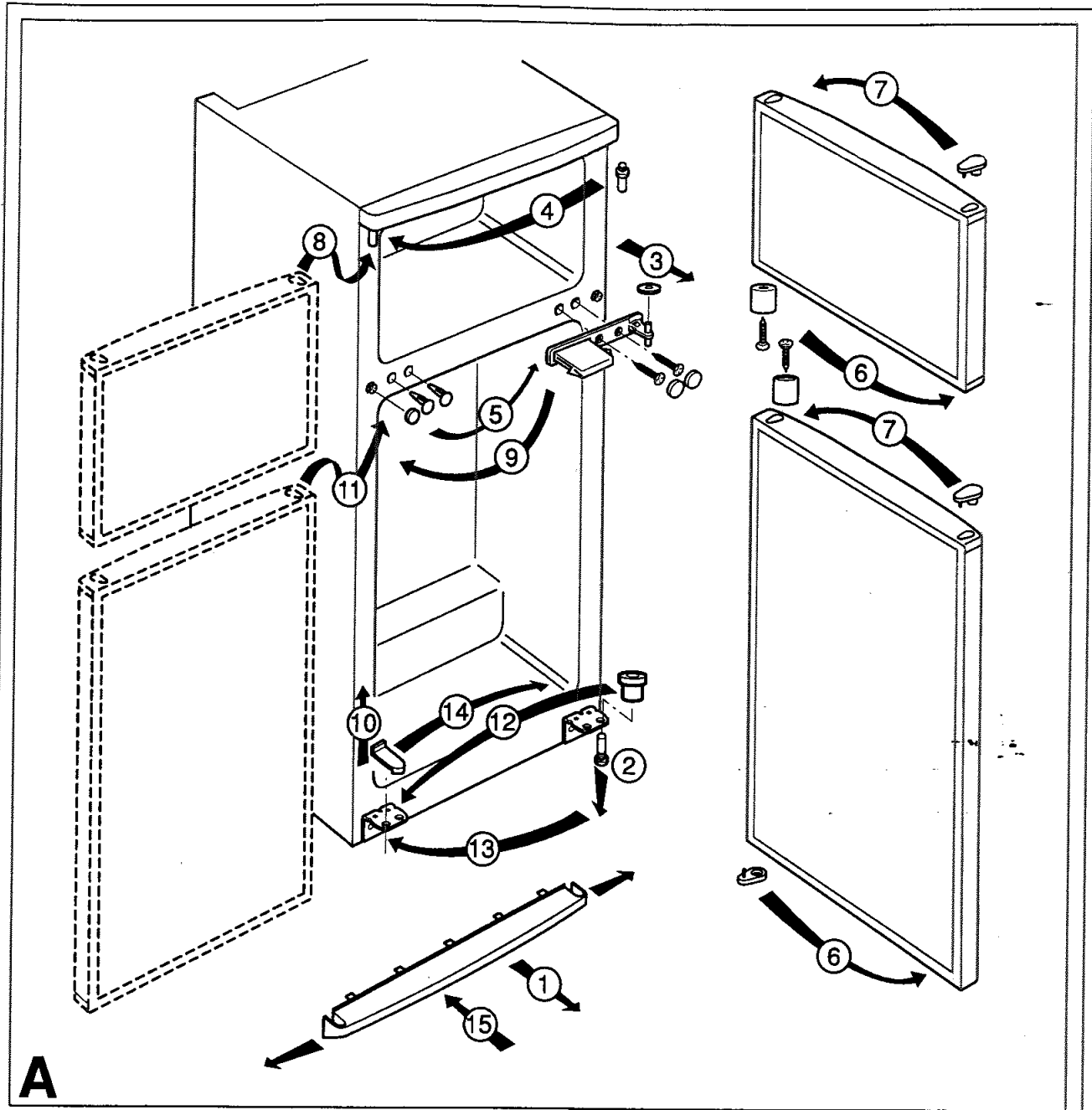
15

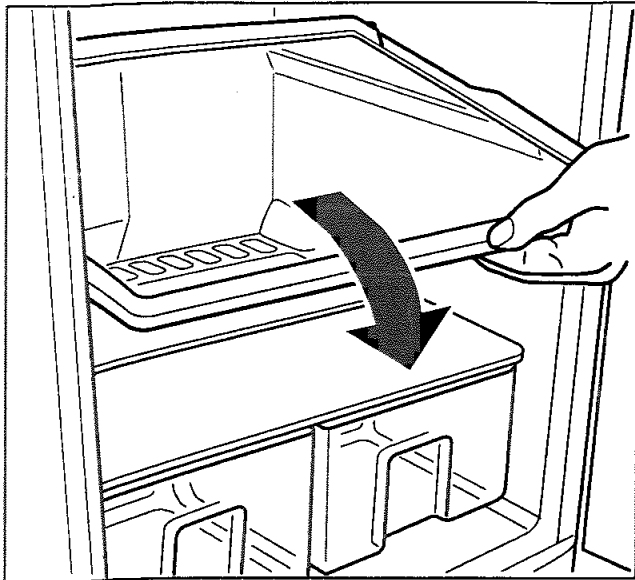


16

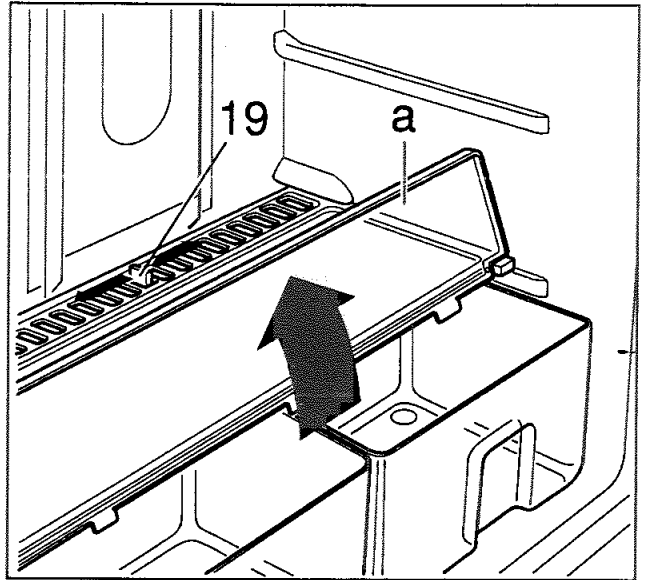


17

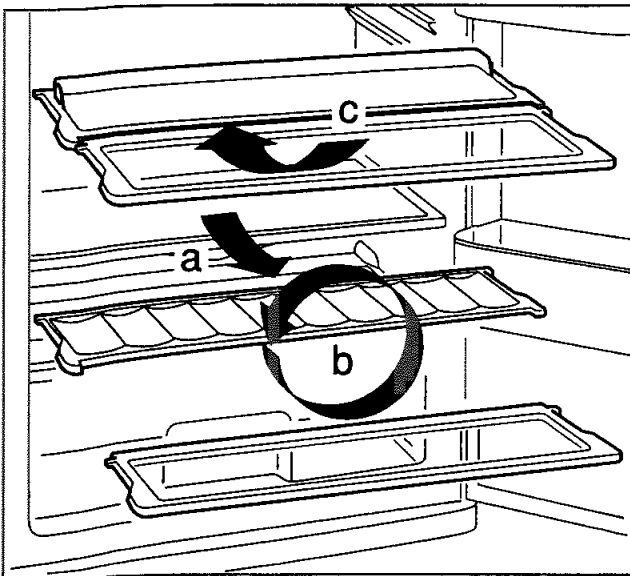




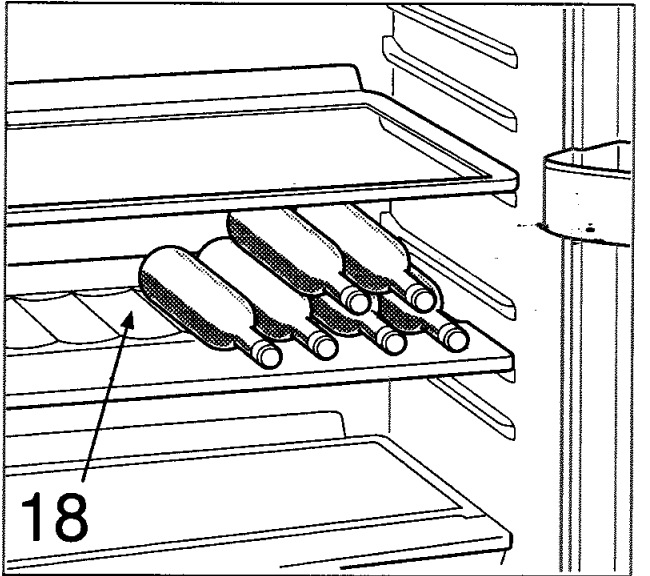
6



7



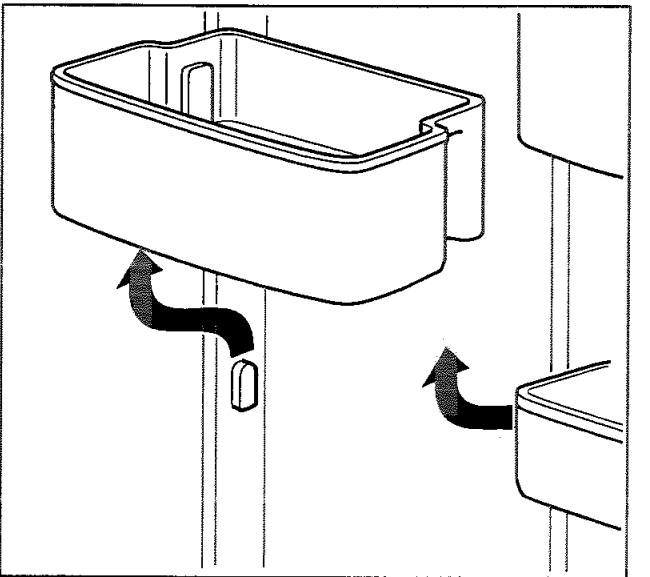
8



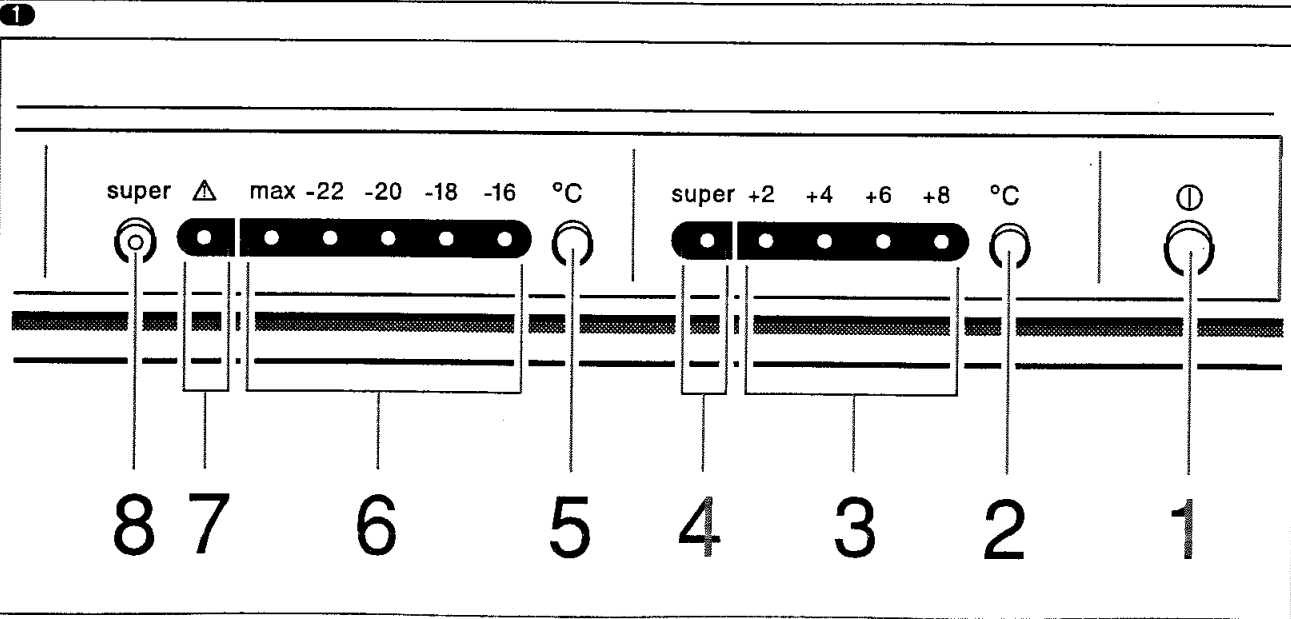
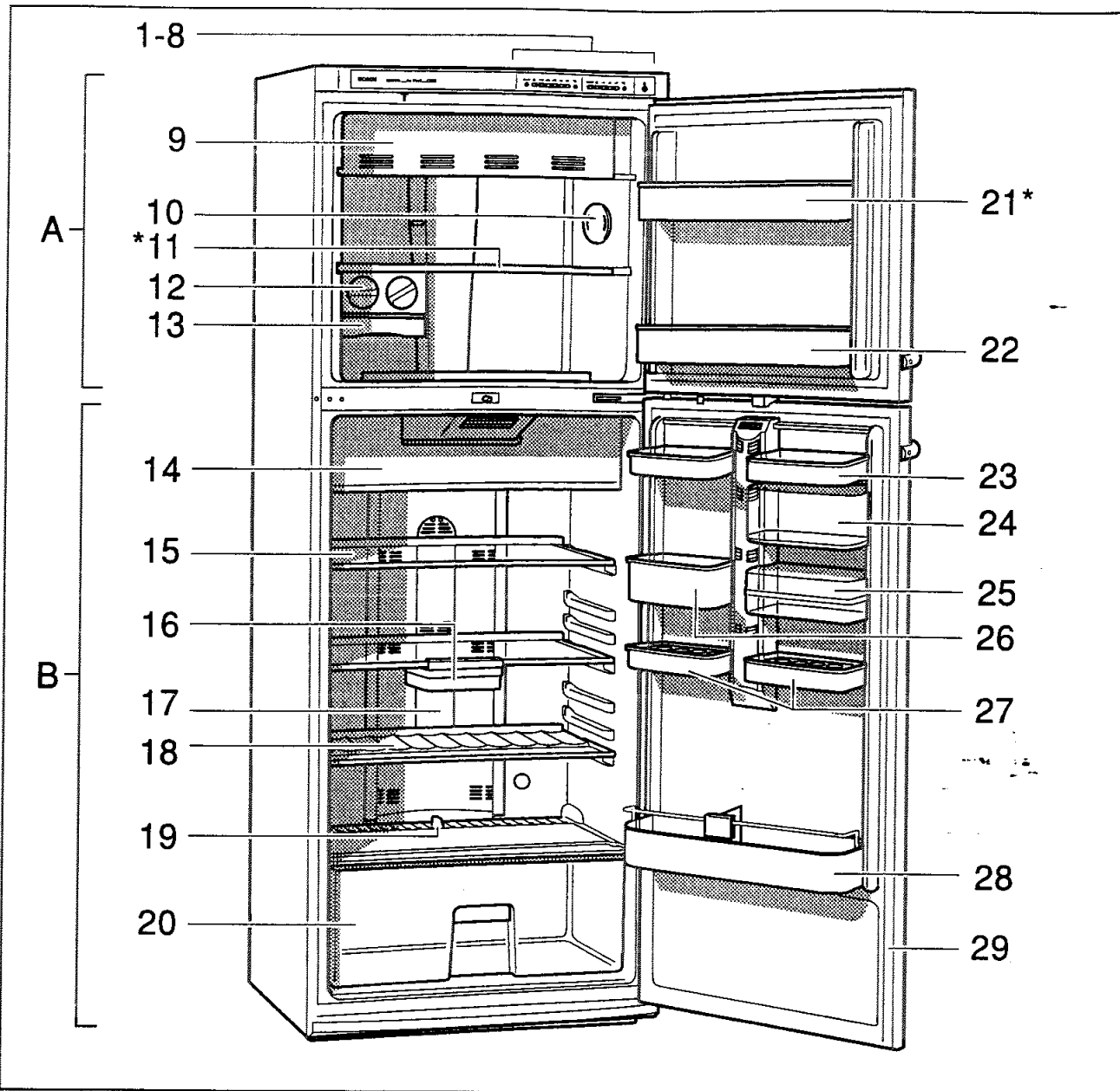
9

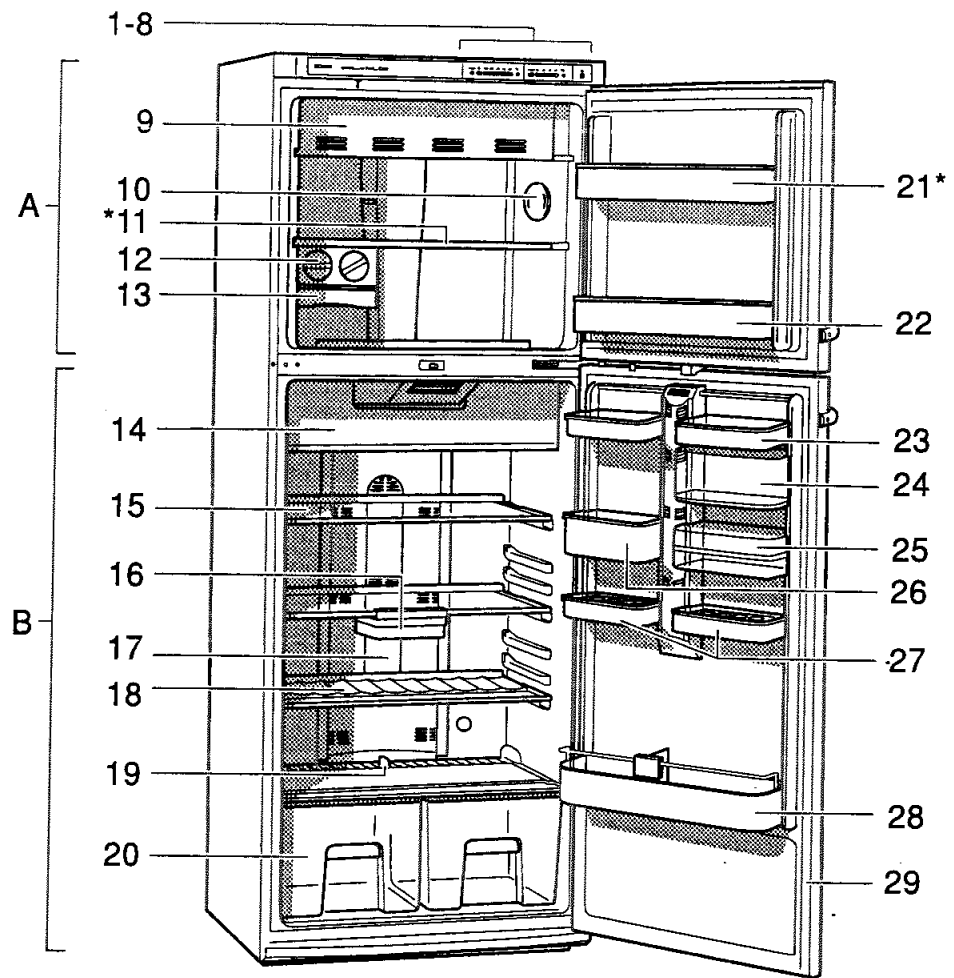


10



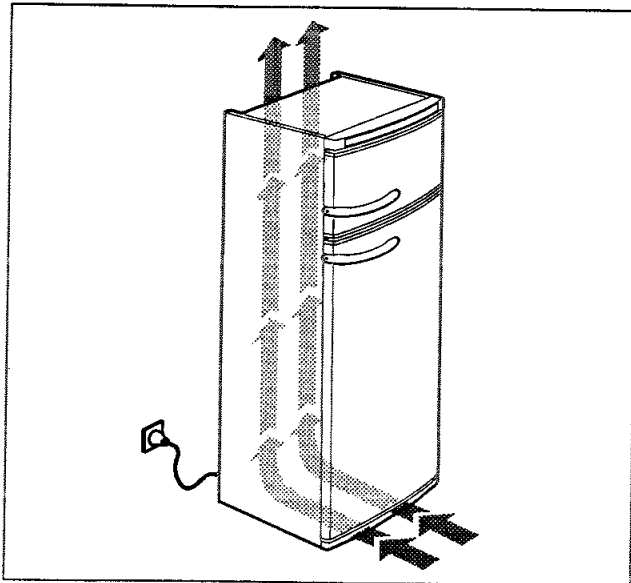
11



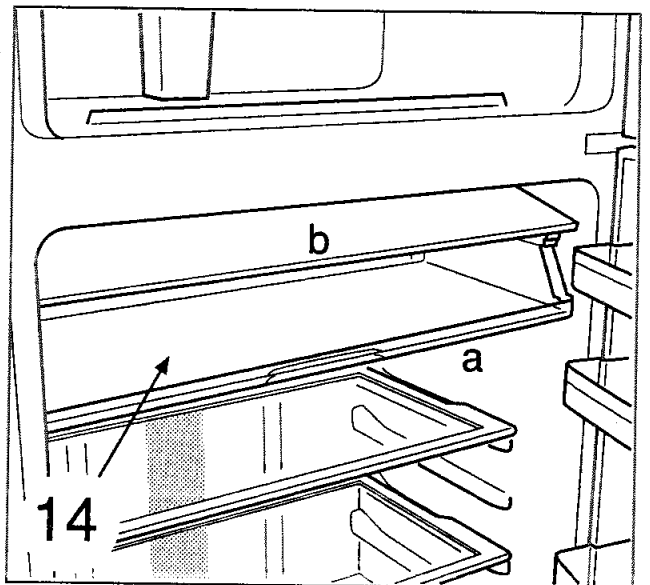


* Selon le modèle

3



4



5