



ARM2104WA

Réfrigérateur

Refrigerator



NOTICE D'UTILISATION **F**

INSTRUCTIONS FOR USE **GB**

200.SM-(AYA)01C

## TABLE DES MATIERES

TABLE DES MATIERES .....	2
PIECES ET CARACTERISTIQUES .....	3
CONSIGNES IMPORTANTES DE SECURITE.....	4
INSTRUCTIONS D'INSTALLATION.....	5
FONCTIONNEMENT DE VOTRE REFRIGERATEUR.....	6
ZONE LA PLUS FROIDE DU REFRIGERATEUR .....	8
RESPECT DES RÈGLES D'HYGIÈNE ALIMENTAIRE .....	10
ENTRETIEN ET MAINTENANCE .....	14
DIAGNOSTIC DE PANNES .....	16



## Disposal

Old appliances still have some residual value. An environmentally friendly method of disposal will ensure that valuable raw materials can be recovered and used again. The refrigerant used in your appliance and insulation materials require special disposal procedures. Ensure that none of the pipes on the back of the appliance are damaged prior to disposal. Up to date information concerning options for disposing of your old appliance and packaging from the new one can be obtained from your local council office.

The policy of ours is one of continuously seeking new ways of improving its products. Therefore the Company reserves the right to change the specification of items illustrated and described, at any time.



### **WARNINGS TO THE RIGHT DISPOSAL OF THIS PRODUCT ACCORDING TO THE EUROPEAN DIRECTIVE 2002/96/CE**

Once accomplished the useful life of this product, its disposal must be done separately of urban garbage.

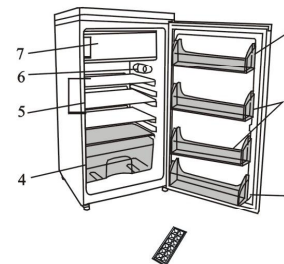
It should be given to the available specific centers of municipalities or dealers providing such a service. The separately disposal of one electric home appliance means to avoid possible negative results for the environment and public health, allowing the materials recycling and an important saving of energy and resources. To emphasize the obligation of electric home appliances separate disposal, is duly shown on the product a cross off rubbish container.

Ce produit est conforme aux exigences imposées par les directives 2006/95/CE (abrogeant la directive 73/23/CEE modifiée par la directive 93/68/CEE) et 2004/108/CE (abrogeant la directive 89/336/CEE)

## PIECES ET CARACTERISTIQUES

### *Description de l'appareil*

#### *Vue de l'appareil*



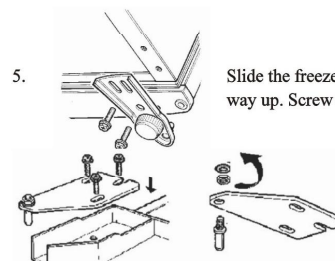
- 1 Compartiments Beurre/Fromage
- 2 Compartiments Stockage Porte
- 3 Panier à bouteilles
- 4 Tiroirs à légumes
- 5 Clayettes de stockage
- 6 Thermostat (et lumière)
- 7 Petits compartiments de stockage

Le dessin, le nombre d'étagères ne sont qu'indicatifs Document **non contractuel** pouvant être soumis à modifications

## CONSIGNES IMPORTANTES DE SECURITE

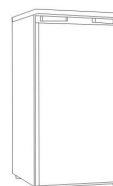
- Lisez toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil
- Cet appareil est uniquement destiné à une utilisation domestique et intérieure.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- **MISE EN GARDE** : Maintenir dégagées de toute obstruction les ouvertures de ventilation dans l'enceinte de l'appareil, dans sa partie extérieure ou dans sa structure d'encastrement.
- **MISE EN GARDE** : Ne pas endommager le circuit de réfrigération.
- **MISE EN GARDE** : Ne pas utiliser de dispositifs mécaniques ou autres moyens pour accélérer le processus de dégivrage, autres que ceux recommandés par le fabricant.
- **MISE EN GARDE** : Ne pas utiliser d'appareils électriques à l'intérieur du compartiment destiné à la conservation des denrées alimentaires, à moins qu'ils ne soient du type recommandé par le fabricant.
- Avant de jeter votre appareil : enlever la porte, laissez les étagères en place pour que les enfants ne puissent pas jouer facilement à l'intérieur.
- Ne laissez jamais les enfants faire fonctionner ou jouer avec l'appareil.
- Ne nettoyez jamais des éléments de l'appareil avec des fluides inflammables. Les fumées représentent un risque d'incendie ou peuvent provoquer des explosions.
- Ne stockez pas ou n'utilisez pas d'essence ou d'autres gaz ou liquides inflammables près de cet appareil. Les fumées peuvent provoquer un incendie ou une explosion.

4. Remove screws and hinge bracket and refit on opposite side.



5. Slide the freezer door back on to the lower hinge. Making sure it's the right way up. Screw the hinge bracket into place on the new side.

6. Check that door is aligned horizontally and vertically and that the seals are closed on all sides before finally tightening the bottom hinge. Re-adjust the leveling feet.



### **Safety**



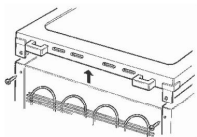
**WARNING**  
IT IS HAZARDOUS FOR ANYONE  
OTHER THAN AUTHORISED SERVICE  
PERSONNEL TO CARRY OUT SERVICING  
OR REPAIRS WHICH INVOLVE THE  
REMOVAL OF COVERS.

TO AVOID THE RISK OF AN  
ELECTRIC SHOCK DO NOT ATTEMPT  
REPAIRS YOURSELF.

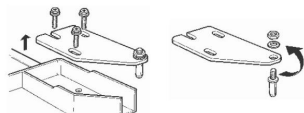


DO NOT lay the freezer completely flat as this may damage the coolant system.

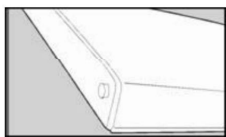
1. Remove the screws at the rear of top cover and then take the top cover away.



2. Remove the screws and bracket from the topside and fit back to where the hinge bracket was located on the opposite side (right to left). A spanner may be required to loosen the bolts fin.



3. Slide the door up and lift away from the appliance.



## INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

Branchez l'appareil dans une prise murale exclusive convenablement installée et mise à la terre. Ne coupez ou n'enlevez jamais (quelle que soit la raison) le troisième fil (terre) du cordon d'alimentation. Toute question concernant l'alimentation ou la mise à la terre doit être posée à un électricien accrédité ou à un centre habilité à travailler sur ce type de produit.

Avertissement : Si la prise reliée à la terre est utilisée de façon inappropriée, il peut y avoir un risque de choc électrique.

La prise de l'installation doit toujours être munie d'un raccordement à la terre. Si l'approvisionnement en courant n'est pas connecté à la terre ; vous ne devez pas connecter l'appareil

### Avant d'utiliser votre réfrigérateur:

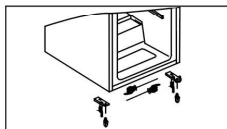
- Enlevez l'emballage extérieur et intérieur
- Vérifiez que toutes les pièces listées dans la partie « Pièces et caractéristiques » sont bien fournies avec l'appareil
- Avant de brancher l'appareil au courant électrique, laissez le au repos pendant environ deux heures. Vous réduirez ainsi le risque de dysfonctionnement dans le système de refroidissement, dû à la manutention pendant le transport.
- Nettoyez la surface intérieure avec de l'eau tiède en utilisant un chiffon doux.

### Installation de votre réfrigérateur:

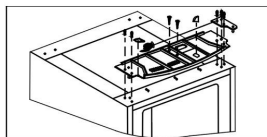
- Placez votre appareil sur un sol suffisamment dur pour que l'appareil tienne solidement en place lorsqu'il est complètement rempli.
- Pour mettre l'appareil à niveau, réglez les pieds sur le devant de l'appareil.
- Prévoyez une douzaine de cms d'espace libre à l'arrière et sur les côtés de l'appareil pour que l'air puisse circuler pour refroidir le compresseur. Laissez également une trentaine de centimètres au dessus de celui-ci.
- Placez l'appareil loin de la lumière directe du soleil et des sources de chaleur (poêles, appareil de chauffage, radiateurs, etc...). La lumière directe du soleil peut endommager le revêtement en acrylique et les sources de chaleur peuvent augmenter la consommation d'électricité. Des températures ambiantes extrêmement froides peuvent aussi entraîner des dysfonctionnements.
- Eviter de mettre l'appareil dans des endroits humides. S'il y a trop d'humidité dans l'air, il y aura rapidement du givre sur l'évaporateur.
- Le produit doit être installé en respectant les règles nationales d'installation
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- La prise de courant doit rester accessible après l'installation de l'appareil.
- MISE EN GARDE : Pour éviter un danger causé par une instabilité de l'appareil, celui-ci doit être installé et fixé en accord avec les instructions de la notice d'installation.
- Faire fonctionner votre produit environ 2/3 heures avant d'ajouter de la nourriture
- Ne mettez pas trop de nourriture dans l'appareil. N'ouvrez pas trop souvent la porte pour maintenir la température intérieure et faire des économies d'électricité.

### Permutation de la porte :

Le côté d'ouverture de la porte peut être permuté du côté droit (comme livré) au côté gauche, si nécessaire. Faites basculer l'appareil légèrement vers l'arrière et maintenez-le de façon sûre. Dévissez les vis des charnières de porte et enlevez le support de l'axe de charnière. Ouvrez légèrement la porte et sortez-la par le bas.



Dévissez l'axe supérieur et vissez-le en place sur le côté opposé. Placez la porte dans l'axe supérieur et fermez-la. Vissez le support de l'axe de charnière sur le côté opposé en utilisant les vis, pour qu'il soit bien en place.



### **FONCTIONNEMENT DE VOTRE REFRIGERATEUR**

Il est recommandé d'installer l'appareil dans un endroit où la température ambiante est comprise entre :

- 16 et 32°C pour un appareil de classe climatique N
- 10 et 32°C pour un appareil de classe climatique SN

Note : Pour connaître la classe climatique de votre produit, référez-vous à la fiche produit située dans la partie : « Spécifications techniques » du manuel d'instruction.

### Servicing

Repairs and maintenance of the appliance should only be performed by an authorized, qualified technician.

### Changing the internal light

- 1 Before carrying out the bulb replacement always switch off and disconnect the electrical supply.
- 2 Use a small screwdriver or small blunt knife, to insert into the cut-out at the back of the translucent light cover.
- 3 Gently prise outwards until the cover releases.
- 4 Remove the old bulb by unscrewing in an anti-clockwise direction.
- 5 Replace with a new bulb (10w) by screwing it in a clockwise direction making sure that it is secure in the bulb holder.
- 6 Replace the translucent light cover and re-connect your Refrigerator to the electrical supply and switch on.

### Reverse the door swing

Ensure the appliance is unplugged and empty.

Adjust the two leveling feet to their highest position.

We recommend you have someone to assist you.

### Tools required

Phillips style screwdriver

Flat bladed screwdriver

Hexagonal Spanner

**Note: Take the door off if it is necessary to tilt the freezer backward. You should rest the freezer on something solid and place something under the rollers so that it will not slip during the door change process.**

### **Troubleshooting**

The Refrigerator is not working

Check it is plugged in and switched on. Check that the fuse in the plug has not blown. Plug in another appliance, such as a lamp, to see if the socket is working.

Condensation appears on the outside of the Refrigerator

This may be due to a change in the room temperature. Wipe off any residue of moisture. If the problem continues call the Customer Service Department.

Noises

You may hear some unusual noises from time to time.

If you are not able to identify and eliminate the faults according to the above recommendations, contact the Customer Service Department, advising of model number of the appliance which is shown on the back of the rating plate. Do not attempt to repair your Refrigerator yourself as it might endanger you and others.

### **Maintenance**

Moving your Refrigerator

Location

Do not locate your Refrigerator near a heat source, eg. cooker, boiler or radiator. Also avoid direct sunlight in lean-to's or sun lounges.

Levelling the Refrigerator

Make sure the Refrigerator is level. Use the rotating levelling feet at the front. If the Refrigerator is not level, the doors and magnetic seal alignments will be affected.

Do Not Turn on the Refrigerator for 2 Hours

After the Refrigerator is in place it needs to be left for 2 hours. The coolant fluid needs time to settle.

### **Installation**

**Don't cover or block the vents or grilles of your appliance.**

Si la température ambiante est supérieure ou inférieure à la température recommandée, la température intérieure peut fluctuer.

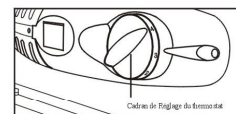
### **Fonctionnement du thermostat :**

0: froid minimum

5: froid normal

6: froid maximum

7: froid super



### **Dégivrage :**

Afin de permettre à l'appareil de fonctionner correctement, il est nécessaire de procéder au dégivrage au moins 1 fois par an ou lorsque la couche de glace est supérieure à 10 mm.

Vous pouvez de temps en temps éliminer la couche de glace qui s'est formée à l'aide d'une raclette ou de tout autre instrument en plastique.

**NE JAMAIS UTILISER D'INSTRUMENT METALLIQUE OU D'APPAREIL ELECTRIQUE POUR PROCEDER AU DEGIVRAGE.**

### **Mises en garde :**

Lorsque vous dégivrez, n'utilisez jamais d'objet coupant ou métallique pour enlever la glace sur la surface de l'évaporateur pour ne pas endommager ce dernier.  
Rebranchez le courant à nouveau après plus de 15 minutes.

### **Pour dégivrer :**

Pour dégivrer l'appareil, choisissez une période où votre appareil n'est pas trop chargé. Ôtez toute la nourriture, placez la dans un autre réfrigérateur ou dans un endroit très frais. Réglez le thermostat sur la position arrêt (0), débranchez l'appareil et ouvrez la porte. Une fois le givre fondu, éliminez l'eau et séchez l'intérieur du réfrigérateur.

Attendez 15 minutes puis rebranchez l'appareil. On peut alors redémarrer le réfrigérateur en tournant le thermostat sur le réglage désiré.

### **ZONE LA PLUS FROIDE DU REFRIGERATEUR**



Le symbole ci-contre indique l'emplacement de la zone la plus froide de votre réfrigérateur. Cette zone est délimitée en bas par la vitre du bac à légumes, et en haut par le symbole ou bien la clayette positionnée à la même hauteur.

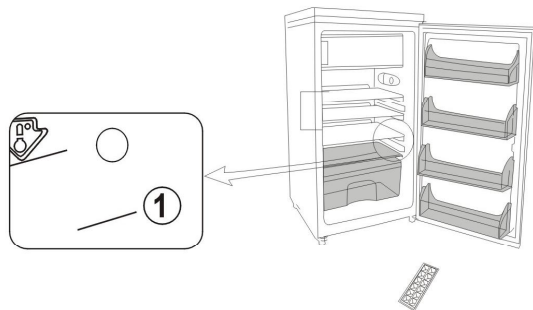
Afin de garantir les températures dans cette zone, veillez à ne pas modifier le positionnement de cette clayette. Dans les réfrigérateurs à air pulsé (équipés d'un ventilateur ou modèles No Frost), le symbole de la zone la plus froide n'est pas représenté car la température à l'intérieur de ceux-ci est homogène.

### **INSTALLATION DE L'INDICATEUR DE TEMPERATURE**

Pour vous aider à bien régler votre réfrigérateur, celui-ci est équipé d'un indicateur de température qui permettra de contrôler la température moyenne dans la zone la plus froide.

ATTENTION : Cet indicateur est prévu pour fonctionner uniquement avec votre réfrigérateur, veillez à ne pas l'utiliser dans un autre réfrigérateur (en effet, la zone la plus froide n'est pas identique), ou pour toute autre utilisation.

### **INDICATEUR DE TEMPERATURE: ZONE LA PLUS FROIDE DE VOTRE REFRIGERATEUR.**



**1** Take out the frozen food, turn the Refrigerator off at the mains supply and leave the door open. Ideally the frozen food should be put into another freezer or refrigerator. If this is not possible wrap the food, firstly in several sheets of newspaper or large towels and then a thick rug or blanket and keep it in a cool place.

**2** Remove the drain hole plug to allow any water that is produced in the defrosting process to escape. Place a container below the hole to collect the water.

**3** Scrape away as much frost build up as possible using a plastic scraper. Thawing of the remainder can be speeded up by placing bowls of hot water inside the Refrigerator cabinet and closing the door. As the solid frost loosens, prize it away with the plastic scraper and remove.

**4** When defrosting is completed, clean your Refrigerator as described

### **Cleaning**

#### **Cleaning inside the Refrigerator**

You should clean the Refrigerator internally with a weak solution of bicarbonate of soda. Then rinse with warm water using a 'wrung-out' sponge or cloth. Wipe the Refrigerator dry before replacing the food. Plug in and switch on the mains supply.

#### **Cleaning the drainage filter**

The drainage hole which is located at the back of the compartment can get blocked and affect the automatic defrost function. You can unblock it using a cotton bud, pipe cleaner or drinking straw (don't suck!).

#### **Cleaning the outside of the Refrigerator**

Use standard furniture polish to clean the Refrigerator exterior. Make sure that the doors are closed, to prevent polish getting on the magnetic door seal or inside. The grille of the condenser at the back of the Refrigerator and the

adjacent components can be vacuumed using a soft brush attachment.

#### **Cleaning tips**

- Defrost and clean when food stocks are low.

**NOTE** Do not use harsh cleaners, scouring pads or solvents to clean any part of the Refrigerator.

Coldest area: 1°C to 5°C

This is where foods which must be cold to keep them safe should be kept.

- Raw and uncooked foods should always be wrapped.
- Pre-cooked chilled foods, eg. ready meals, meat pies, soft cheeses.
- Pre-cooked meats eg. ham.
- Prepared salads (including pre-washed chopped, pre-packed mixed green salads, rice, potato salad etc).
- Desserts, eg. fromage frais, home-prepared food and leftovers or cream cakes.

Salad bin

This is the most humid part of the Refrigerator.

Vegetables, fruit, fresh salad items eg. unwashed whole lettuce, whole tomatoes, radishes etc.

WE RECOMMEND THAT ALL PRODUCE KEPT IN THE SALAD BIN IS WRAPPED.

**NOTE:**

ALWAYS WRAP AND STORE RAW MEAT, POULTRY AND FISH ON THE LOWEST SHELF AT THE BOTTOM OF THE REFRIGERATOR. THIS WILL STOP THEM DRIPPING ONTO, OR TOUCHING, OTHER FOODS. DO NOT STORE INFLAMMABLE GASES OR LIQUIDS.

**Defrosting**

**Defrosting**

After a period of time frost will build up in the Frozen Food Compartment. As a temporary measure, this frost should be scraped away using a plastic scraper. Complete defrosting will however become necessary approximately once

per year, or if the frost layer exceeds 5cm (2") to maintain the efficiency of the Refrigerator. This should be carried out if the frost build up cannot be scraped away, or if it begins to interfere with the food storage. Choose a time when the stock of frozen food is low and proceed as follows:

**VERIFICATION DE LA TEMPERATURE DANS LA ZONE LA PLUS FROIDE**

Grâce à l'indicateur de température, vous pourrez vérifier régulièrement que la température de la zone la plus froide est correcte. En effet, la température à l'intérieur du réfrigérateur est fonction de plusieurs facteurs tels que la température ambiante du local, la quantité de denrées stockées, la fréquence d'ouverture de la porte. Prenez ces facteurs en considération lors du réglage de l'appareil.

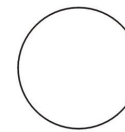
Lorsque l'indicateur indique « OK », cela signifie que votre thermostat est bien réglé, et que la température intérieure est correcte.

Si la couleur de l'indicateur est blanche, cela signifie que la température est trop élevée, il faut dans ce cas augmenter le réglage du thermostat et attendre 12 heures pour effectuer un nouveau contrôle visuel de l'indicateur.

Après chargement ou ouverture de la porte, il est possible que l'indicateur devienne blanc au bout de quelques instants.



Réglage correct



Température trop élevée, réglez le thermostat



## RESPECT DES RÈGLES D'HYGIÈNE ALIMENTAIRE

### Achat de produits frais

N'achetez pas pendant la pause de midi, à moins que vous ayez un Réfrigérateur sur votre lieu de travail pour mettre vos produits au frais pendant l'après-midi. Si vous laissez des produits frais dans votre voiture ou à température ambiante trop longtemps, la température monte à un niveau où les bactéries dangereuses se développent.

### Conservez les produits frais ensemble.

Lorsque vous vous déplacez dans le supermarché et quand vous rentrez chez vous. Si vous gardez tous les produits frais ensemble, ils resteront frais plus longtemps.

### Utilisez un sac produits frais.

Vous pouvez acheter des sacs spéciaux à isolation thermique dans la plupart des supermarchés et dans d'autres magasins. Ils conservent les produits frais plus longtemps, mais doivent être utilisés pour les ramener à la maison et non pas pour les stocker. Déballez dès que vous arrivez chez vous et placez toujours vos produits frais dans l'appareil avant de stocker les produits secs.

### Fermez la porte !

Pour éviter que l'air froid s'échappe, ouvrez la porte le moins souvent possible. Lorsque vous rentrez chez vous après avoir fait les courses, trie la nourriture avant d'ouvrir la porte.

### Conseils pour conserver vos produits en parfaite condition dans le Réfrigérateur

Prenez particulièrement soin de la viande et du poisson

Les viandes cuites doivent toujours être stockées sur une clayette au dessus des viandes crues pour empêcher le transfert de bactéries. Conservez les viandes crues sur un plat assez grand pour recueillir les jus et couvrez le avec un film autocollant.

Laissez de l'espace autour de la nourriture : cela permettra à l'air frais de circuler autour du Réfrigérateur.

### Emballez la nourriture !

Pour prévenir le transfert d'odeurs et le séchage, les aliments doivent être emballés et couverts séparément. Les fruits et légumes n'ont pas à être emballés.

Laissez la nourriture précuite refroidir comme il convient

Laissez toujours la nourriture précuite refroidir avant de la mettre dans le Réfrigérateur. Cela empêchera la température intérieure du Réfrigérateur d'augmenter.

L'observation des conseils suivants est de nature à éviter la contamination croisée et à éviter une mauvaise conservation des aliments:

Emballer systématiquement les produits pour éviter que les denrées ne se contaminent mutuellement. Se laver les mains avant de toucher les aliments et plusieurs fois pendant la préparation du repas si celle-ci implique des manipulations successives de produits différents, et après, bien sûr, au moment de passer à table comme les règles d'hygiène l'imposent.

Ne pas réutiliser des ustensiles ayant déjà servi (cuillère en bois, planche à découper) sans les avoir bien nettoyés au préalable.

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

### Thawing frozen food

For some foods, thawing before cooking is unnecessary. Vegetables and pasta can be added directly to boiling water or steam cooked. Frozen sauces and soups can be put into a saucepan and heated gently until thawed.

### To Thaw frozen foods

1 Cover food loosely.

2 Thaw at room temperature. Don't forget that thawing in a warm area encourages the growth of bacteria.

3 Always make sure there are no ice crystals in the food before cooking, particularly with meat. These crystals indicate that the food is not fully thawed. They result in lower temperatures when cooking. Lower cooking temperatures may not destroy dangerous bacteria.

4 Cook food as soon as possible after thawing.

5 Drain off and throw away any liquid lost during thawing.

### Oven Thawing frozen foods

Many microwaves and ovens have thaw settings.

To avoid bacterial build up, only use these if you intend to cook the food immediately afterwards.

### Safety Tips

- Never re-freeze anything that has thawed out unless you cook it again, to kill off harmful bacteria

- Never re-freeze thawed shellfish.

### Useful Tips

- Re-seal packs properly after removing items. This prevents drying or 'freezer burn' and a build up of frost on any remaining food

### Where to store your foods in the Refrigerator

#### Cool area

**This is where to store foods which will keep longer if they are kept cool. Milk, yogurt, fruit juices, hard cheeses eg, cheddar. Opened jars and bottles of salad dressings, sauces and jams. Fats, eg, butter, margarine, low-fat spreads, cooking fats and lard. Eggs**

Let pre-cooked food cool properly

Always let pre-cooked food cool down before you put it in the Refrigerator. This will stop the internal temperature of the Refrigerator from rising.

Shut the door!

To prevent cold air escaping, limit the number of times you open the door. When returning from shopping, sort foods to be kept in your Refrigerator while the door is closed.

Shopping for frozen foods

Your Frozen Food Compartment is 4 star

When you are buying frozen food, look at the Storage Guidelines on the packaging. You will be able to store each item of frozen food for the period shown against the 4 Star rating.

Check the Refrigerator temperature

Check the temperature of the frozen food Cabinet in the shop where you buy your frozen foods. It should show a temperature lower than -18°C.

Choose packs carefully

Take a quick look at the frozen food package and make sure it is in perfect condition.

Purchase frozen food last

Always buy frozen products last on your shopping trip or visit to the supermarket.

Keep frozen foods together

When you are going around the supermarket and when you are traveling home, if you keep all the frozen foods together they will help to keep each other cold.

Store food straight away

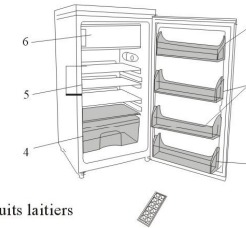
Don't buy frozen food unless you can freeze it straight away.

**Special insulated bags can be bought from most supermarkets and hardware shops. These keep frozen food cold for longer.**

Limiter le nombre d'ouvertures de la porte et, en tout état de cause, ne pas la laisser ouverte trop longtemps pour éviter une remontée en température du réfrigérateur.  
Disposer les aliments de telle sorte que l'air puisse circuler librement tout autour.

### **CONSERVATION DES ALIMENTS DANS LE REFRIGERATEUR EN FONCTION DE LEUR NATURE**

- 1 Beurre et Fromage
- 2 Conserves
- 3 Boissons
- 4 Fromages, fruits et légumes
- 5 Saucissons, viandes froides, produits laitiers
- 6 Mets préparés, pâtisseries, conserves



#### **Zone fraîche**

C'est là où vous devez stocker les aliments qui pourront être conservés plus longtemps si vous les maintenez frais. Lait, yaourts, jus de fruit, fromages à pâte dure, par exemple le cheddar. Bouteilles et autres bocaux ouverts de sauces de salade, sauces et confitures. Matières grasses, par exemple le beurre, la margarine, les produits à tartiner allégés, les fritures et le lard. Œufs.

#### **Zone la plus froide : 1°C à 5°C**

C'est là où il faut mettre les aliments qui doivent être froids pour être conservés en toute sécurité. Il s'agit plus généralement de tout produit frais dont la date limite de consommation (DLC) est associée à une température de conservation inférieure ou égale à +4°C.

- Les aliments crus et non cuits doivent toujours être enveloppés.
- Aliments précuits réfrigérés, par exemple les aliments prêts à consommer, les pâtés à la viande, les fromages à pâte molle.
- Viandes précuites, par exemple le jambon.
- Salades préparées (y compris les salades vertes composées, en morceaux, prélavées, préemballées, le riz, la salade de pommes de terre, etc.).
- Desserts, par exemple le fromage frais, la nourriture préparée à la maison et les restes ou les gâteaux à la crème.

### **Bac à salade**

C'est la partie la plus humide du Réfrigérateur.

Légumes, fruits, morceaux de salade fraîche, par exemple laitues entières non lavées, tomates entières, radis, etc... NOUS RECOMMANDONS QUE TOUS LES PRODUITS CONSERVES DANS LE BAC A SALADE SOIT EMBALLEES.

### **REMARQUE :**

EMBALLEZ TOUJOURS ET STOCKEZ LA VIANDE CRUE, LE POULET ET LE POISSON SUR LA CLAYETTE LA PLUS BASSE AU BAS DU REFRIGERATEUR. DE CETTE FAÇON, ILS NE S'EGOUTTERONT PAS SUR, OU NE TOUCHERONT PAS LES AUTRES ALIMENTS. NE STOCKEZ PAS DE GAZ OU DE LIQUIDE INFLAMMABLE

### **Achat de produits surgelés**

Lorsque vous achetez des produits surgelés, lisez les Conseils de Stockage sur l'emballage.

### **Vérifiez la température du Congélateur**

Vérifiez la température du compartiment produits surgelés dans le magasin où vous achetez vos produits surgelés. Elle doit être inférieure à -18 C°.

### **Choisissez vos produits avec soin**

Regardez rapidement l'emballage du produit surgelé et assurez-vous qu'il est en parfaite condition.

### **Achetez les produits surgelés en dernier**

Achetez toujours vos produits surgelés en dernier lorsque vous allez au supermarché et/ou dans d'autres magasins.

Veillez prendre en compte les indications ci-dessous concernant la température et la durée de conservation en fonction du nombre d'étoiles du produit :

<b><u>Etoiles</u></b>	<b><u>Températures</u></b>	<b><u>Durée de conservation des surgelés</u></b>
*	≤ -6°C	3 jours
**	≤ -12°C	1 mois
*(***)/****	≤ -18°C	Plusieurs mois (date sur l'emballage)

**ATTENTION :** seul un congélateur \*(\*\*\*) peut congeler des aliments frais.

**Note :** Vous trouverez les informations relatives au nombre d'étoiles de votre produit dans la partie « ETIQUETTE ENERGETIQUE » de ce manuel d'instruction.

### **Conservez les produits surgelés ensemble**

Lorsque vous vous déplacez dans le supermarché et que vous revenez chez vous, si vous gardez tous les produits surgelés ensemble, ils resteront plus facilement surgelés. Stockez vos produits dès que possible

### Shopping for chilled foods

Don't buy in your lunch hour!

Unless you have a Refrigerator at work to keep the food cold in the afternoon. Leaving food in your car or at room temperature for a prolonged period of time could raise food temperature to the level at which harmful bacteria grow.

Keep chilled foods together

When you are going around the supermarket and when you are traveling home. If you keep all the chilled foods together they will help to keep each other cold.

Use a cool bag

Special insulated bags can be bought from most supermarkets and hardware shops. These keep food cold for longer, but are only for getting chilled foods home, not storing it.

Unwrap as soon as you get home

Always unpack and place chilled foods in the Refrigerator before storing dry food-stuffs.

Tips for keeping food perfect in the Refrigerator

Take extra care with meat and fish

Cooked meats should always be stored on a shelf above raw meats to avoid bacterial transfer. Keep raw meats on a plate which is large enough to collect juices and cover it with cling film or foil.

Leave space around food

This will allow cold air to circulate around the Refrigerator.

Wrap up food!

**To prevent transfer of flavours and drying out, food should be separately packed or covered. Fruit and vegetables need not be wrapped.**



Before using your Refrigerator

Before placing any food in your Refrigerator, turn the Refrigerator on and wait for 24 hours, to make sure it is working properly and to allow the Refrigerator to fall to the correct temperature.

### **Using your Refrigerator**

Switching on your Refrigerator

**1** Before connecting the Refrigerator to the mains supply make sure that the Thermostat Control Dial located inside the Refrigerator compartment next to the internal light, is set between **3** and **4** but closer to **4**, which is the correct setting for use in a room of average temperature.

**2** Wait 24 hours before placing food in the cabinet to allow for the Refrigerator to fall to the correct temperature.

Is the Refrigerator cold enough?

If you are concerned that your Refrigerator is not being kept cold enough, and wish to check the temperature, you will need a special fridge/freezer thermometer available from most supermarkets and hardware shops. Place the thermometer on the middle shelf of the Refrigerator, where it can be read easily. Leave overnight, the temperature in the Refrigerator should be between 1°C and 5°C and -11°C or lower in the Frozen Food Compartment

Adjusting the temperature

The internal temperature of your Refrigerator is controlled by the Thermostat Control Dial. There are 7 settings. Position **7** makes the Refrigerator coldest. Position **1** makes it the warmest. To adjust the temperature, turn the Thermostat Control Dial to the preferred setting. Position **0** will turn the Refrigerator off.

Noises inside the Refrigerator!

If you have not owned a Refrigerator before, you may notice that it makes some rather unusual noises. Most of these are perfectly normal, but you should be aware of them!

**GURGLING, WHOOSHING**

**These noises are caused by the circulation of the refrigerant liquid in the cooling system. It has become more pronounced since the introduction of CFC free gases. This is not a fault and will not affect the performance of your Refrigerator.**

**HUMMING, PURRING OR PULSATING**

**This is the compressor motor working, as it pumps the refrigerant around the system.**

N'achetez pas de produit surgelé si vous ne le mettez pas rapidement dans votre congélateur.

Vous pouvez acheter des sacs spéciaux à isolation thermique dans la plupart des supermarchés et dans d'autres magasins. Ils maintiennent froids les produits surgelés plus longtemps.

Ne mettez pas de bouteille contenant une boisson dans le congélateur, car elle pourrait éclater et endommager le congélateur.

### **Décongélation des produits surgelés**

Pour certains produits, ce n'est pas nécessaire de les décongeler avant de les cuire. Les légumes et les pâtes peuvent être ajoutés directement dans de l'eau bouillante ou cuits à la vapeur. Les sauces et soupes surgelées peuvent être mises dans une casserole et réchauffées doucement jusqu'à ce qu'elles soient décongelées.

### **Pour Décongeler des Produits Surgelés**

**1** Couvrez le produit

**2** Décongelez à température ambiante. N'oubliez pas qu'en décongelant dans une zone plus chaude vous favorisez la croissance des bactéries.

**3** Assurez-vous toujours qu'il n'y a pas de cristaux de glace dans la nourriture avant la cuisson, en particulier avec la viande. De tels cristaux signifient que la nourriture n'est pas complètement décongelée. Lorsque c'est le cas, la température de cuisson est plus basse et peut ne pas suffire pour détruire des bactéries dangereuses.

**4** Cuisez la nourriture dès que possible après décongélation.

**5** Éliminez et jetez le liquide perdu pendant la décongélation.

### **Décongélation des produits surgelés au four**

De nombreux fours (y compris les micro-ondes) ont des réglages décongélation.

Pour éviter la croissance des bactéries, utilisez-les uniquement lorsque vous voulez cuire la nourriture immédiatement après.

### **CONGELATION DES PRODUITS FRAIS**

Votre congélateur est un compartiment 4 étoiles. Cela signifie que vous pouvez congeler des produits frais, et conserver des produits surgelés.

### **Conseils de sécurité :**

- Ne recongelez jamais un produit décongelé, sauf si vous le refaites cuire afin de détruire les bactéries nuisibles.
- Ne recongelez jamais des fruits de mer décongelés.
- Les bananes, grenades, poires ou liquides gazéifiés ne doivent pas être congelés

### **Conseils utiles :**

- Pour congeler des produits frais, utilisez des aliments de qualité que vous manipulerez le moins possible. Séparez vos aliments en petite quantité car celles-ci se congèlent plus rapidement, demandent moins de temps de décongélation et vous permettent de choisir la quantité la mieux adaptée à vos besoins.
- Refermez correctement vos sachets lorsque vous en sortez un article. Cette mesure évite que les aliments ne soient desséchés ou brûlés par le congélateur, ainsi que la formation de givre sur le reste des aliments.

## ENTRETIEN ET MAINTENANCE

### Nettoyage de votre Réfrigérateur:

- Débranchez l'appareil
- Lavez l'intérieur avec de l'eau chaude et une solution de bicarbonate. Pour cela, ajoutez environ cuillères de table de bicarbonate à un litre d'eau.
- Lavez les étagères et les plateaux avec une solution de détergent doux.
- L'extérieur de l'appareil doit être nettoyé avec un détergent doux et de l'eau chaude.

### Maintenance de votre réfrigérateur

Coupure de courant :

La plupart des pannes de courant ne durent que quelques heures et ne doivent pas affecter la température de votre appareil si vous ouvrez la porte le moins souvent possible. Si la panne dure plus longtemps, il vous faut prendre les mesures appropriées pour protéger le contenu.

### Pendant les vacances :

Lors d'absences prolongées, enlevez la nourriture, débranchez votre appareil, nettoyez le et laissez la porte entr'ouverte pour éviter la formation possible de condensation, moisissure ou odeurs.

### Déménagement de votre réfrigérateur

- Enlevez la nourriture
- Scotchez de façon sûre tous les éléments mobiles à l'intérieur de votre appareil.
- Faites rentrer les vis de mise à niveau pour ne pas les endommager.
- Fermez les portes et scotchez-les.
- Assurez-vous que l'appareil reste debout durant son transport. Ne pas pencher l'appareil de plus de 45° lorsque vous le déplacez.

## Installation

### Location

When selecting a position for your Refrigerator, you should make sure the floor is flat and firm, and the room is well ventilated with an average room temperature of between 12°C and 32°C. Avoid locating your Refrigerator near a heat source, eg. cooker, boiler or radiator. Also avoid direct sunlight in lean-to's or sun lounges. If you are placing your Refrigerator in an out-building such as a garage or annex ensure that the Refrigerator is placed above the damp course, otherwise condensation will occur on the Refrigerator cabinet. Never place the Refrigerator in a wall recess or into fitted cabinets or furniture. When your Refrigerator is working, the grille at the back may become hot and the sides warm. It must therefore be installed so that there is 2cm (3/4") of free space at the sides. There is a built in air flow grille at the back of the Refrigerator lid to ensure the correct distance from the rear wall. The Refrigerator door can either open to the right or the left, depending on the location which suits you. Do not drape the Refrigerator with any covering.

### Leveling the Refrigerator

Once the Refrigerator is put in it's final location, make sure it is level. To do this use the two leveling feet at the front of the Refrigerator. If the Refrigerator is not level, the doors and magnetic seal alignments will be affected.

### Cleaning before use

Wipe the inside of the Refrigerator with a weak solution of bicarbonate soda. Then rinse with warm water using a 'wrung-out' sponge or cloth. Wipe completely dry before replacing the shelves and baskets. You could clean the Refrigerator externally with wax polish.

### Before plugging in YOU MUST

Check that you have a socket which is compatible with the plug supplied with the Refrigerator. If not, see the section called ELECTRICAL CONNECTIONS on the back cover.

### Before switching on!

DO NOT SWITCH ON UNTIL TWO HOURS AFTER MOVING THE REFRIGERATOR

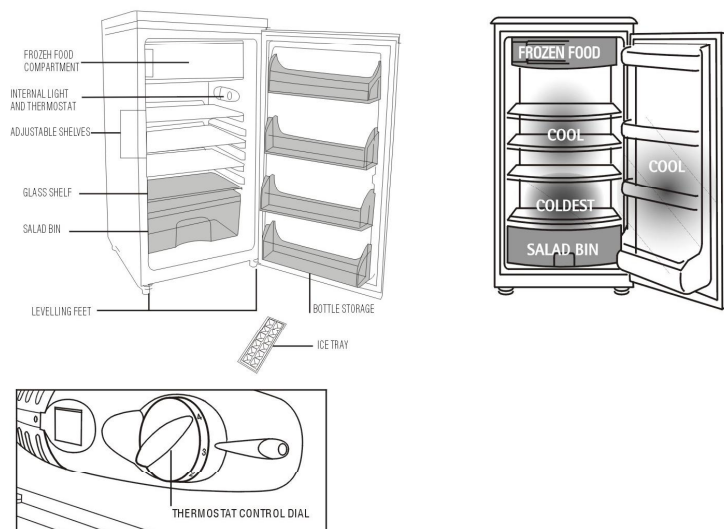
The coolant fluid needs time to settle.

### **Getting to know your Refrigerator**

Before use

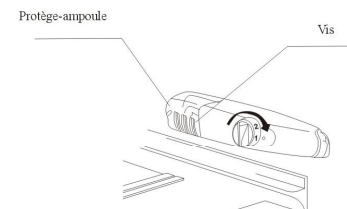
Please read these instructions carefully before using your new Refrigerator.

The Refrigerator is for indoor and domestic use only.



### **Changement de la lampe :**

Lumière intérieure sur la droite à l'intérieur du meuble



**Avertissement !** Il y a un risque de choc électrique ! Avant de changer l'ampoule, éteignez toujours l'appareil et débranchez le, ou enlevez le fusible ou coupez le disjoncteur.

Caractéristiques de l'ampoule : 220-240V, max. 10 W.

Débranchez la prise secteur.

Enlevez le protège-ampoule.

Pour changer l'ampoule, dévissez la vis.

Changez l'ampoule défectueuse.

Redémarrez le réfrigérateur.

### DIAGNOSTIC DE PANNES

Vous pouvez vous-même résoudre les problèmes courants de votre appareil, évitant ainsi le coût de la visite éventuelle d'un réparateur. Essayez les suggestions ci-dessous pour voir si vous pouvez résoudre un problème avant de faire appel à un réparateur.

#### GUIDE DE DIAGNOSTIC DE PANNES

PROBLEME	CAUSE POSSIBLE
Le réfrigérateur ne fonctionne pas	Non branchée. Le disjoncteur s'est déclenché ou le fusible a sauté
Le réfrigérateur n'est pas assez froid	Vérifiez le réglage du contrôle de la température. L'environnement extérieur peut nécessiter un réglage plus élevé. La porte est ouverte trop souvent, La porte n'est pas complètement fermée. Le joint de porte n'est pas assez étanche. Il n'y a pas assez d'espace entre l'appareil et les parois derrière et sur les côtés.
Le compresseur se met en route et s'arrête fréquemment	La température de la salle est plus élevée qu'à l'ordinaire Une grande quantité de contenu a été ajoutée dans l'appareil. La porte est ouverte trop souvent, La porte n'est pas complètement fermée. La température n'est pas réglée correctement. Le joint de porte n'est pas assez étanche. Il n'y a pas assez d'espace entre l'appareil et les parois derrière et sur les côtés.
Vibrations	Vérifiez que l'appareil est à niveau
Le réfrigérateur semble faire trop de bruit	Le bruissement peut venir du flux du réfrigérant, ce qui est normal. A la fin de chaque cycle, il se peut que vous entendiez des gargouillements dus au flux du réfrigérant dans votre appareil. La contraction et l'expansion des parois intérieures peuvent provoquer des craquements et des crépitements. L'appareil n'est pas à niveau.
La porte ne se ferme pas convenablement	L'appareil n'est pas à niveau. Les portes ont été permutées, mais pas installées correctement. Le joint est sale. Les étagères ne sont pas à leur place.
La lumière ne fonctionne pas	Le disjoncteur s'est déclenché ou le fusible a sauté L'appareil est débranché L'ampoule a grillé L'interrupteur est sur la position arrêt.



Ce logo apposé sur le produit signifie qu'il s'agit d'un appareil dont le traitement en tant que déchet rentre dans le cadre de la directive 2002/96/CE du 27 janvier 2003, relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).

La présence de substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques peut avoir des effets potentiels sur l'environnement et la santé humaine dans le cycle de retraitement de ce produit.

Ainsi, lors de la fin de vie de cet appareil, celui-ci ne doit pas être débarrassé avec les déchets municipaux non triés.

En tant que consommateur final, votre rôle est primordial dans le cycle de réutilisation, de recyclage et les autres formes de valorisation de cet équipement électrique et électronique. Des systèmes de reprise et de collecte sont mis à votre disposition par les collectivités locales (déchetteries) et les distributeurs.

Vous avez l'obligation d'utiliser les systèmes de collecte sélective mise à votre disposition.