

# Réfrigérateur congélateur

Nous vous remercions vivement de la confiance que vous nous avez témoignée en achetant un appareil de notre marque.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir lors de son utilisation.

**L'appareil est destiné uniquement à un usage ménager.**

**Le réfrigérateur congélateur** est prévu pour un usage domestique.

**La partie inférieure est le réfrigérateur**, destiné à la conservation des aliments frais à une température supérieure à 0°C.

**La partie supérieure est le congélateur**, destiné à la congélation des aliments frais et la conservation à long terme des surgelés (jusqu'à un an, selon la nature des produits). Ce compartiment comporte quatre étoiles.

|  |    |
|--|----|
| Recommandations importantes.....   | 37 |
| Conseils pour économiser l'électricité avec<br>votre combiné réfrigérateur congélateur ..... | 39 |
| Description de l'appareil.....   | 40 |
| Installation et raccordement.....  | 41 |
| Inversion du sens d'ouverture des portes .....   | 42 |
| Fonctionnement de l'appareil .....   | 44 |
| Comment ranger les aliments dans le combiné .....  | 46 |
| Conservation des aliments<br>frais dans le réfrigérateur .....                               | 47 |
| Congélation des aliments frais<br>et stockage des surgelés.....                              | 49 |
| Dégivrage de l'appareil .....  | 51 |
| Nettoyage de l'appareil .....  | 52 |
| Guide de dépannage .....   | 53 |
| Information sur le bruit de l'appareil .....   | 54 |

## Recommandations importantes

- Les enfants à partir de 8 ans et les personnes disposant de capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, peuvent utiliser cet appareil sous surveillance, à condition d'avoir reçu des instructions sur la manière de s'en servir en toute sécurité et d'avoir compris les risques auxquels ils s'exposent. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil ni procéder sans surveillance à son nettoyage et à son entretien.
- Avant de mettre votre combiné en service, prenez le temps de lire attentivement cette notice. Elle décrit l'appareil et la manière de s'en servir correctement en toute sécurité. Elle a été rédigée pour différents modèles et il est donc possible qu'elle décrive des fonctions et des accessoires qui ne sont pas disponibles sur votre appareil.
- Retirez l'emballage qui protégeait l'appareil durant le transport.
- Après avoir mis votre appareil en place, attendez environ deux heures avant de le brancher au réseau électrique ; vous réduirez ainsi les risques de dysfonctionnement dus à l'influence du transport et de la manutention sur le système de réfrigération.
- L'appareil doit être raccordé au réseau électrique et mis à la terre selon la réglementation et les normes en vigueur.
- L'appareil ne doit pas être utilisé en plein air ou exposé à la pluie.
- Avant de nettoyer l'appareil ou de remplacer la lampe, mettez-le hors tension en le débranchant de la prise secteur.
- Si le cordon secteur est endommagé, il faut le faire remplacer, afin d'éviter tout danger, par un technicien du Service Après-Vente ou par un professionnel qualifié.
- Si vous prévoyez de ne pas utiliser votre combiné pendant un long moment, mettez le à l'arrêt avec le bouton correspondant, puis débranchez-le. Videz-le, dégivrez-le, nettoyez-le et laissez les portes entrouvertes
- Lorsque votre appareil sera parvenu à la fin de sa vie utile, remettez-le au service de ramassage ou à une déchetterie qui collecte les équipements électriques et électroniques ; vous protégerez ainsi l'environnement.
- L'emballage de nos produits est constitué de matériaux écologiques qui peuvent être recyclés ou détruits sans nuire à l'environnement.
- Ne laissez jamais les enfants jouer avec l'appareil.
- La plaque signalétique comportant les principales caractéristiques techniques est apposée à l'intérieur de l'appareil. Si elle n'est pas dans votre langue, collez par-dessus l'étiquette adhésive jointe.
- **ATTENTION** : les ouvertures d'aération de l'appareil ou du meuble dans lequel il est encastré doivent rester propres et ne pas être obstruées.
- **ATTENTION** : n'utilisez aucun instrument pour dégivrer l'appareil, exceptés ceux recommandés par le constructeur.

- **ATTENTION** : pour éviter toute pollution pendant l'installation, le nettoyage, ou la mise au rebut, veillez à ne pas endommager le condenseur, les matériaux isolants ou les tuyaux contenant du fluide frigorigène à l'arrière de l'appareil.
- **ATTENTION** : n'utilisez pas d'appareils électriques à l'intérieur du réfrigérateur, à l'exception de ceux recommandés explicitement par le fabricant.



Ce symbole figure sur le produit ou sur son emballage en application de la directive européenne 2002/96/CE sur les Déchets d'Équipement Électrique et Électronique (DEEE). Cette directive sert de règlement cadre à la reprise, au recyclage et à la valorisation des appareils usagés dans toute l'Europe.

Ce produit doit donc faire l'objet d'une collecte sélective. Lorsque vous ne l'utiliserez plus, remettez-le à un service de ramassage spécialisé ou à une déchèterie qui traite les DEEE ; vous contribuerez ainsi à éviter des conséquences néfastes pour la santé et l'environnement. Pour tout renseignement sur la mise au rebut et le recyclage de ce produit, veuillez contacter la mairie ou le service de la propreté de votre commune, ou encore le magasin dans lequel vous l'avez acheté.

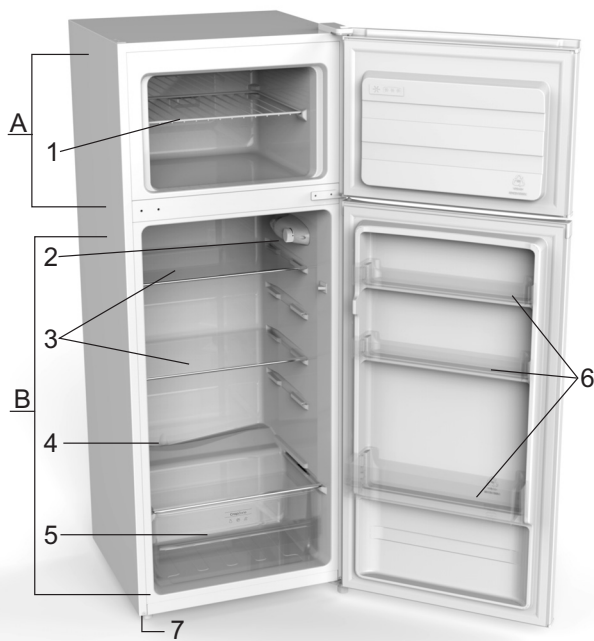


**CARTON ET PAPIER À RECYCLER**

## Conseils pour économiser l'électricité avec votre combiné réfrigérateur congélateur

- Respectez les instructions d'installation.
- N'ouvrez pas la porte de l'appareil plus souvent que nécessaire.
- Vérifiez de temps en temps que l'air circule librement à l'arrière de l'appareil.
- Le condenseur monté sur la paroi arrière de l'appareil doit être toujours propre (voir le chapitre « Nettoyage de l'appareil »).
- Si le joint est endommagé ou décollé, remplacez-le au plus vite.
- Conservez vos aliments dans des récipients fermés ou autres emballages appropriés.
- Avant de ranger les aliments dans le réfrigérateur, laissez-les refroidir à la température ambiante.
- Décongelez vos surgelés dans le réfrigérateur.
- Dans le congélateur, enlevez les tiroirs et le portillon comme indiqué dans la notice afin de profiter pleinement du volume utile.
- Dégivrez votre congélateur conventionnel quand la couche de givre accumulée sur les parois atteint 3 à 5 mm d'épaisseur.
- Veillez à ce que les clayettes soient réparties régulièrement et que l'air circule facilement entre les aliments (observez les recommandations de la notice concernant le rangement des aliments).
- Si votre appareil est équipé d'un ventilateur, n'obstruez pas les arrivées d'air.

## Description de l'appareil



### **A Compartiment congélateur**

- 1 Clayette

### **B Compartiment réfrigérateur**

- 2 Unité de commandes
- 3 Clayettes (réglables en hauteur)
- 4 Orifice pour l'écoulement de l'eau de dégivrage /gouttière
- 5 Bac à légumes
- 6 Balconnets (versions : profond, peu profond)
- 7 Pieds réglables

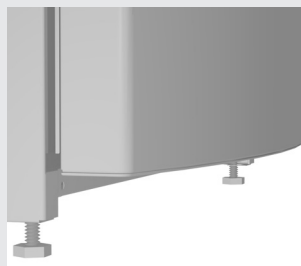
# Installation et raccordement

## Choix de l'emplacement

- Placez l'appareil dans un endroit sec et bien aéré. La température ambiante la plus favorable à son bon fonctionnement est indiquée dans le tableau ci-dessous. La classe climatique de l'appareil figure sur sa plaque signalétique.

| Classe climatique | Température ambiante |
|-------------------|----------------------|
| SN (subnormale)   | de +10°C à +32°C     |
| N (normale)       | de +16°C à +32°C     |
| ST (subtropicale) | de +16°C à +38°C     |
| T (tropicale)     | de +16°C à +43°C     |

## Installation de l'appareil



La mise en place de l'appareil requiert deux personnes afin d'éviter tout accident et tout dommage.

- L'appareil doit être installé en position horizontale et stable sur un sol plan et dur. Certains modèles sont équipés à l'avant de pieds réglables en hauteur facilitant sa mise à niveau. À l'arrière, des roulettes facilitent sa mise en place à l'endroit choisi (sur certains modèles uniquement).
- Si un placard est installé au-dessus de l'appareil, il devra être à une distance d'au moins 5 cm pour permettre une aération satisfaisante du condenseur.
- Évitez d'exposer l'appareil directement aux rayons du soleil ou de le placer près d'une source de chaleur. Si cela est impossible, il faudra installer une plaque d'isolation entre le combiné et la source de chaleur.

## Raccordement au réseau électrique

- Raccordez l'appareil au réseau électrique avec le cordon d'alimentation. La prise secteur doit être mise à la terre pour assurer la sécurité. La tension nominale et la fréquence sont indiquées sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Le raccordement au réseau électrique et la mise à la terre de l'installation doivent être réalisés conformément à la réglementation et aux normes électriques en vigueur.

L'appareil peut tolérer des fluctuations de tension de courte durée, mais au maximum de -6 à +6%.

## Inversion du sens d'ouverture des portes

### Outils nécessaires : tournevis cruciforme, tournevis plat, clé Allen

- 1) Enlevez l'enjoliveur de la charnière supérieure, en haut à droite (A).
- 2) Enlevez les vis (B) fixées à la charnière supérieure avec un tournevis cruciforme.
- 3) Remettez en place, sur le côté opposé, la charnière supérieure, la butée de la porte supérieure et le coussinet.
  - a) Enlevez le manchon-écrou. Retirez la rondelle, puis enlevez les axes et fixez-les sur le côté opposé.
  - b) Enlevez la butée de porte.
  - c) Enlevez l'autre butée qui est vissée à la porte.
- 4) Enlevez les vis fixées à la charnière inférieure (C) avec un tournevis cruciforme.

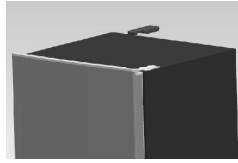
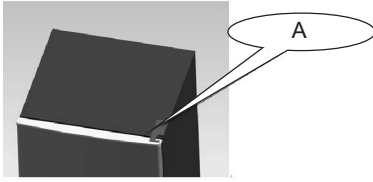
**Note** : inclinez le réfrigérateur congélateur à moins de 45°.
- 5) Remontez le coussinet de la porte inférieure et la butée.
- 6) Vissez la charnière inférieure sur le côté opposé.
- 7) Enlevez la charnière du milieu.
- 8) Mettez en place la porte inférieure, fixez la charnière du milieu.
- 9) Mettez en place la charnière supérieure.
- 10) Mettez en place la porte supérieure, vissez la charnière supérieure, puis le panneau supérieur de l'appareil.
- 11) Placez les quatre caches sur les vis apparentes et fixez les deux poignée.

Veillez à ce que l'appareil soit débranché et vide.

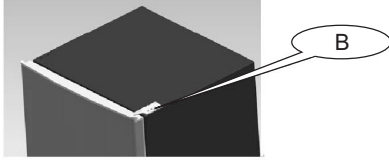
Réglez les deux pieds niveleurs à leur hauteur maximale.

Nous vous recommandons de vous faire aider par une deuxième personne.

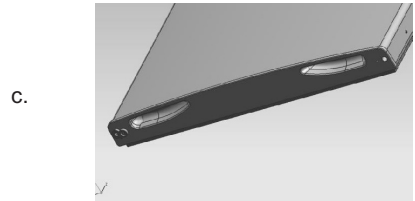
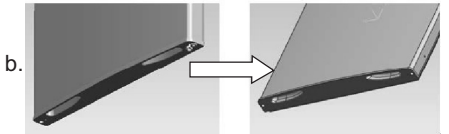
1.



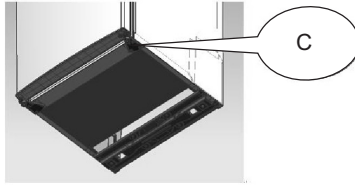
2.



3.



4.



7.



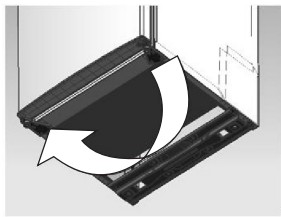
5.



10.



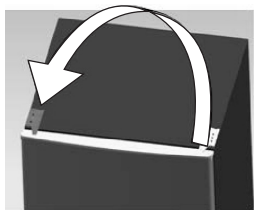
6.



8.

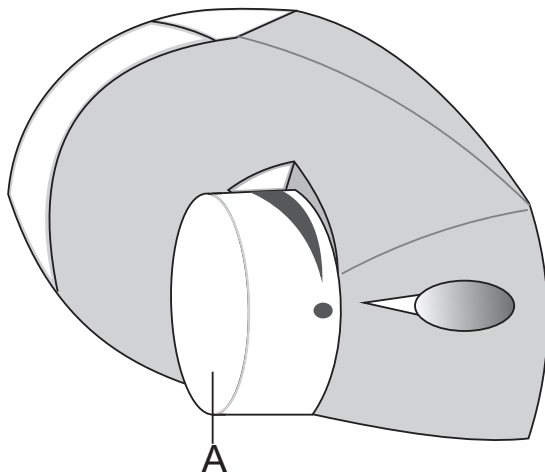


9.



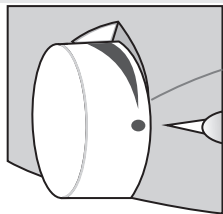


## Fonctionnement de l'appareil



**A Bouton du thermostat : réglage de la température et Marche/Arrêt**

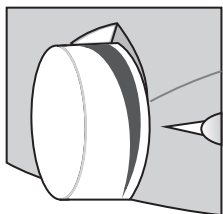
### ***Mise en marche et arrêt de l'appareil***



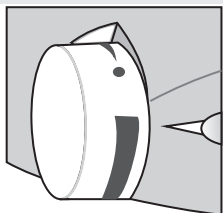
**Pour mettre l'appareil en marche**, tournez le bouton du thermostat **A** dans le sens des aiguilles d'une montre.

Pour le mettre à l'arrêt, tournez le bouton **A** en sens inverse et positionnez le curseur en face de l'icône ● (attention : l'appareil demeure sous tension, c'est-à-dire que le courant électrique est toujours présent).

## Réglage de la température



- Pour régler la température voulue, tournez le bouton **A** dans le sens des aiguilles d'une montre, c'est-à-dire vers la droite.
- Les variations de la température ambiante ont une incidence sur la température de l'appareil. Réglez-le en conséquence avec le bouton **A**. En positionnant le curseur vers la **partie large du symbole**, vous obtiendrez une température plus basse (plus froide) dans l'appareil ; si vous le tournez vers la **partie plus fine**, la température sera plus élevée (plus chaude).



- Si la température de la pièce dans laquelle l'appareil est installé est inférieure à 16°C, nous vous recommandons de régler le bouton du thermostat A vers la **partie plus large** du symbole.

# Comment ranger les aliments dans le combiné

## ***Conseils pour ranger les aliments***

### **Partie réfrigérateur - Clayettes et tiroirs**

- **en haut:** conserves et semi-conserves, pain, vin, gâteaux, etc.
- **au milieu:** produits laitiers, plats cuisinés, desserts, jus de fruits, bière, etc.
- **en bas:** viande, produits à base de viande, charcuterie, etc.
- **bac à légumes:** fruits frais, légumes, salade, légumes racines, pommes de terre, oignons, ail, tomates, fruits tropicaux, choucroute, navets, etc.

### **Contre-porte du réfrigérateur**

- **en haut / au milieu:** oeufs, beurre et fromage, etc.
- **en bas:** boissons, cannettes, bouteilles, etc.

### **Partie congélateur**

- congélation des aliments frais et stockage des surgelés (voir le chapitre " Congélation des aliments frais et stockage des surgelés".

# Conservation des aliments frais dans le réfrigérateur

## Précautions et conseils

- ⚠ L'utilisation correcte de l'appareil, l'emballage soigneux des aliments, le réglage adapté de la température et le respect des règles d'hygiène sont essentiels pour sauvegarder la qualité des aliments conservés dans le réfrigérateur.
- ⚠ Respectez toujours la date limite d'utilisation optimale indiquée sur les emballages.
- ⚠ Emballez soigneusement vos aliments pour qu'ils ne s'imprègnent pas mutuellement des différentes odeurs et prennent l'humidité.
- ⚠ Ne conservez pas de matières inflammables, volatiles ou explosives dans votre réfrigérateur.
- ⚠ Les bouteilles contenant des boissons fortement alcoolisées doivent être fermées hermétiquement et rangées en position verticale.
- ⚠ Certaines solutions organiques, comme par exemple les essences contenues dans la peau des agrumes, l'acide du beurre et des matières grasses, peuvent causer le vieillissement prématuré des matières plastiques et du joint si ceux-ci sont exposés longtemps à leurs effets.
- ⚠ Une odeur désagréable signifie qu'un aliment se gâte ou que le réfrigérateur n'est pas propre (voir le chapitre Nettoyage)
- ⚠ Si vous vous absentez pendant un certain temps (vacances, etc.), retirez les denrées périssables de votre réfrigérateur.

## Accessoires et gestion de l'espace

### Les équipements diffèrent selon les modèles.

- Les clayettes du réfrigérateur sont réglables en hauteur, ce qui vous permet de les positionner à votre convenance. Elles sont protégées contre le basculement. Pour les enlever, soulevez-les légèrement à l'avant et tirez-les vers vous. Placez les denrées rapidement périssables vers le fond (sur la partie la plus froide).
- Le bac à légumes, sous la clayette en verre dans le bas du réfrigérateur, est destiné à la conservation des fruits et légumes. Il assure un degré d'humidité constante et évite qu'ils ne se dessèchent. Rangez vos aliments dans les récipients appropriés pour qu'ils ne s'imprègnent pas mutuellement des différentes odeurs et prennent l'humidité.

- La contre-porte du réfrigérateur est équipée de différents balconnets et boîtes destinés à la conservation du fromage, du beurre, des oeufs, yaourts et autres petits sachets, tubes et conserves. Le bas de la porte est équipé d'un compartiment à bouteilles.


### ***Durée de conservation des aliments***

#### **Durée de conservation recommandée dans le réfrigérateur**

| <b>Aliments</b>  | <b>Durée</b>     |
|--|------------------|
| Œufs, marinades, viande fumée                                | Jusqu'à 10 jours |
| Fromage  | Jusqu'à 10 jours |
| Légumes racine   | Jusqu'à 8 jours  |
| Beurre   | Jusqu'à 7 jours  |
| Desserts, fruits, plats cuisinés, viande fraîche en morceaux | Jusqu'à 2 jours  |
| Poisson, viande fraîche hachée, fruits de mer                | 1 jour           |

# Congélation des aliments frais et stockage des surgelés

## *Procédure de congélation*

 **La quantité d'aliments frais que vous pouvez congeler en une seule fois est indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil. Si vous congélez une plus grande quantité, cela nuira à la qualité de la congélation et par conséquent à la valeur nutritionnelle de vos surgelés.**

- 24 heures avant de congeler des aliments frais, tournez le bouton **A** sur la partie la plus large du symbole;

Les aliments frais que vous mettez à congeler ne doivent pas toucher ceux qui sont déjà surgelés !

- Si vous congélez seulement de petites quantités (1 à 2 kg) il n'est pas nécessaire d'activer au préalable la réfrigération intense.
- Lorsque la procédure de congélation est terminée, tournez le bouton **A** sur la position normale désirée.


## *Précautions à prendre pour la congélation des aliments frais*

 **Ne congélez que les aliments adaptés et supportant bien les basses températures. Les produits destinés à la congélation doivent être frais et de bonne qualité.**

 **Choisissez l'emballage convenant à chaque type de produit et emballez-les correctement.**

 **L'emballage doit être étanche à l'air et à l'humidité pour éviter le dessèchement et la perte des vitamines dans les surgelés.**

 **Marquez les portions emballées en indiquant la date de congélation, la quantité et la nature du produit.**

 **Il est indispensable que les denrées congèlent le plus vite possible. Les portions ne doivent donc pas être trop grosses. Nous vous recommandons de les laisser séjourner au réfrigérateur avant de les congeler.**

## *Conservation des surgelés*

- La température de stockage et la date limite de consommation des surgelés achetés dans le commerce figurent sur les emballages. Respectez les instructions du fabricant pour la conservation et l'utilisation des produits.
- Lors de vos achats, choisissez seulement des surgelés correctement emballés, comportant un étiquetage réglementaire, et conservés à une température toujours inférieure à -18°C.

- N'achetez pas de produits recouverts de givre, car cela indique qu'ils ont déjà commencé à décongeler plusieurs fois ; ces surgelés sont de qualité inférieure.
- Sur le trajet vers votre domicile, protégez les surgelés contre la décongélation, car l'élévation de la température raccourcit leur durée de conservation et altère leurs qualités nutritionnelles.

### ***Durée de conservation des surgelés***

### **Durée de conservation recommandée dans le congélateur**

| <b>Aliments</b>                                 | <b>Durée de conservation</b> |
|---|------------------------------|
| Fruit, bœuf                                     | de 10 à 12 mois              |
| Légumes, veau, volaille                         | de 8 à 10 mois               |
| Gibier  | de 6 à 8 mois                |
| Porc  | de 4 à 6 mois                |
| Viande hachée ou en morceaux                    | 4 mois                       |
| Pain, gâteaux, plats cuisinés, poissons maigres | 3 mois                       |
| Tripes  | 2 mois                       |
| Saucisses fumées, poisson gras                  | 1 mois                       |

### ***Décongélation des surgelés***

Le froid conserve les denrées mais ne détruit pas les micro-organismes qui redeviennent très vite actifs après la décongélation et peuvent gâter les produits. Il faut donc consommer le plus rapidement possible les aliments partiellement ou totalement décongelés. Une décongélation partielle réduit la valeur nutritionnelle des aliments, particulièrement des fruits, des légumes et des plats cuisinés.

# Dégivrage de l'appareil

## *Dégivrage automatique du réfrigérateur*

Il n'est pas nécessaire de dégivrer le réfrigérateur, car la pellicule de glace qui se dépose sur la paroi arrière s'élimine automatiquement. Le givre se forme à l'intérieur de l'appareil, sur le panneau arrière, pendant le fonctionnement du compresseur. Chaque fois qu'il s'arrête, le givre fond et l'eau s'écoule vers l'extérieur de l'appareil par l'orifice situé en bas de la paroi arrière. Elle est recueillie dans le collecteur monté au-dessus du compresseur, d'où elle s'évapore.

Au cas où la paroi arrière se couvrirait d'une couche de givre excessive (3 à 5 mm), mettez le réfrigérateur à l'arrêt et dégivrez-le manuellement.

## *Dégivrage du congélateur conventionnel*

- Lorsque la couche de givre atteint 3 à 5 mm d'épaisseur, il faut dégivrer le congélateur.
- 24 heures avant de procéder au dégivrage, tournez le bouton A sur la partie la plus large du symbole;
- 24 heures plus tard, videz le congélateur et conservez vos surgelés au frais pour qu'ils ne décongèlent pas.
- Mettez l'appareil à l'arrêt en tournant le bouton du thermostat **A** sur la position ● et débranchez le cordon d'alimentation de la prise secteur.
- Laissez la porte ouverte jusqu'à ce que vous puissiez retirer facilement le givre à l'aide d'une raclette en plastique par exemple. Faites attention à ne pas endommager les parois du congélateur. Enlevez la glace avant qu'elle ne fonde en la saisissant avec un chiffon.
- Ne faites pas fondre le givre à l'aide d'appareils électriques (sèche-cheveux, etc.).
- N'utilisez pas d'aérosols destinés au dégivrage car ils peuvent endommager les pièces en plastique ou être préjudiciables à la santé.
- Nettoyez et essuyez l'intérieur de l'appareil (voir le chapitre Nettoyage de l'appareil).
- Avant de réintroduire les aliments dans le congélateur, rebranchez l'appareil et tournez le bouton **A** sur le réglage désiré.



## Nettoyage de l'appareil

**Avant de commencer le nettoyage, mettez l'appareil hors tension:** tournez les boutons de thermostat **A** sur la position ● et débranchez le cordon d'alimentation de la prise secteur.

- Utilisez toujours une éponge ou un **chiffon doux** pour nettoyer toutes les surfaces. Les détergents contenant des **particules abrasives, des acides, ou des solvants** ne conviennent pas car ils abîmeraient l'appareil.

Nettoyez l'**extérieur** de l'appareil avec de l'eau et un détergent léger.

Pour les surfaces laquées ou en aluminium, vous pouvez utiliser de l'eau tiède additionnée d'un peu de détergent liquide ou un produit à base d'alcool (comme par exemple celui destiné aux vitres).

Par contre, n'employez pas de détergent contenant de l'alcool pour nettoyer les pièces en plastique.

Lavez l'**intérieur** du réfrigérateur avec de l'eau tiède **vinaigrée**.

- La gouttière et l'orifice situés en bas de la paroi arrière servent à évacuer l'eau de dégivrage ; il ne faut donc pas qu'ils soient obstrués (par exemple par des débris d'aliments). Inspectez-les périodiquement et nettoyez-les si nécessaire. Vous pouvez déboucher l'orifice avec une paille en plastique.
- Si la couche de givre dépasse 3 à 5 mm d'épaisseur, elle augmente la consommation d'énergie ; il faut donc dégivrer l'appareil régulièrement. N'utilisez pas pour cela d'objets pointus, de solvants, ni d'aérosols.
- Lorsque vous avez terminé le nettoyage, remettez l'appareil en marche et rangez les aliments dans le réfrigérateur.

# Guide de dépannage

| <b>Problème:</b>  | <b>Cause / Solution:</b>   |
|---|--|
| Le réfrigérateur ne fonctionne pas :                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Le cordon secteur est débranché.</li> <li>• Le bouton du thermostat est réglé sur Arrêt.</li> </ul>   |
| L'éclairage ne fonctionne pas :                                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Le cordon secteur est débranché.</li> <li>• Le fusible a fondu ou le disjoncteur s'est désarmé.</li> <li>• L'ampoule est mal fixée dans la douille.</li> <li>• L'ampoule est grillée.</li> </ul>  |
| Les aliments gèlent dans le compartiment réfrigérateur :        | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Le bouton du thermostat est réglé sur une position trop froide.</li> <li>• Les aliments touchent la paroi arrière du réfrigérateur.</li> </ul>  |
| Les aliments du compartiment réfrigérateur ne sont pas froids : | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Les ouvertures de ventilation sont obstruées dans ce compartiment, ce qui empêche l'air froid de circuler.</li> <li>• La porte a été ouverte trop souvent ou elle est mal fermée.</li> <li>• Vous avez introduit une très grande quantité d'aliments dans l'appareil.</li> <li>• Le bouton du thermostat n'est pas réglé sur une position suffisamment froide.</li> </ul> |
| De l'eau s'écoule à l'intérieur de l'appareil ou sur le sol :   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• L'orifice de vidange est bouché.</li> <li>• Le bac évaporateur est en place.</li> </ul>   |
| Le réfrigérateur fait un bruit inhabituel :                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Le réfrigérateur doit être mis à niveau.</li> <li>• La carrosserie de l'appareil touche le mur.</li> <li>• Le bac collecteur d'eau de dégivrage n'est pas positionné correctement.</li> </ul>   |
| Accumulation d'humidité à l'intérieur :                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Les ouvertures de ventilation sont obstruées.</li> <li>• La porte a été ouverte trop souvent.</li> <li>• La pièce est humide.</li> <li>• Les aliments ne sont pas emballés correctement.</li> <li>• Le réglage du thermostat n'est pas adapté aux conditions ambiantes.</li> </ul>  |
| La porte ne ferme pas complètement :                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Les clayettes ne sont pas bien en place.</li> <li>• Les joints sont sales.</li> <li>• Le réfrigérateur n'est pas à l'horizontale.</li> </ul>  |

Si les conseils ci-dessus ne vous permettent pas de résoudre le problème, contactez immédiatement le service après-vente.

Dans les appareils frigorifiques, la réfrigération est produite par un compresseur (auquel s'ajoute un ventilateur sur certains modèles). Le fonctionnement du système peut générer un certain bruit. L'intensité du bruit dépend de la stabilité, de l'âge, et de l'utilisation – correcte ou non – de l'appareil.

- **Après le démarrage de l'appareil**, le fonctionnement du compresseur est un peu plus bruyant (on peut entendre circuler le fluide réfrigérant dans les tuyaux). Ce n'est pas un défaut et cela n'a aucune incidence préjudiciable pour l'appareil. Avec le temps, l'intensité de ces bruits diminue éventuellement.
- **Quelquefois**, on peut entendre aussi des bruits inhabituels ou plus forts qui sont dus le plus souvent au positionnement incorrect de l'appareil :
  - il doit être stable et parfaitement horizontal sur un sol plan et dur,
  - il ne doit pas toucher le mur ou les éléments adjacents,
  - vérifiez si les aménagements intérieurs tiennent bien en place, ou bien si les boîtes, bouteilles ou autres récipients ne s'entrechoquent pas.

NOUS NOUS RÉSERVONS LE DROIT DE PROCÉDER À  
DES MODIFICATIONS QUI N'ONT PAS D'INCIDENCE  
SUR LE FONCTIONNEMENT DE L'APPAREIL.