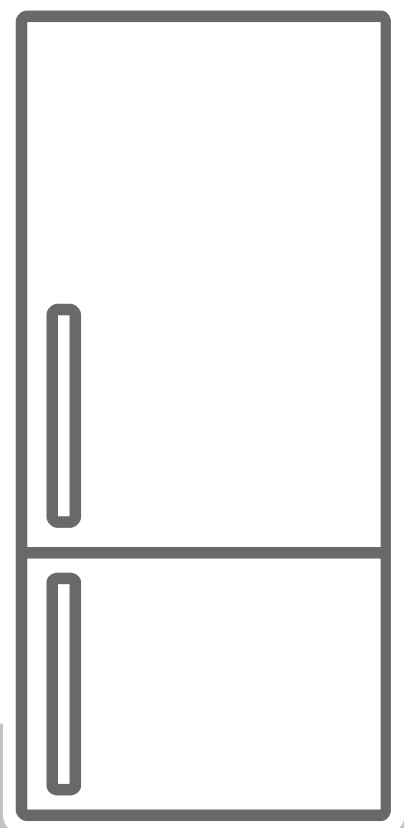


SOGE LUX

FR Congélateur - Réfrigérateur / Guide D'utilisation








INT3203

Merci d'avoir choisi ce produit.

Cette notice d'utilisation contient des informations et des consignes de sécurité importantes concernant l'utilisation et l'entretien de votre appareil.

Lire attentivement cette notice d'utilisation avant d'utiliser votre appareil et la conserver pour consultation ultérieure.

Icône	Type	Signification
	AVERTISSEMENT	Risque de blessures graves ou danger de mort
	RISQUE D'ÉLECTROCUTION	Risque d'électrocution
	SYMBOLE ISO 7010 W021	Avertissement : Risque d'incendie / matières inflammables
	MISE EN GARDE	Risque de blessures ou de dommages matériels
	IMPORTANT	Utilisation correcte de l'appareil

SOMMAIRE

1 CONSIGNES DE SÉCURITÉ	4
1.1 Avertissements généraux relatifs à la sécurité	4
1.2 Avertissements relatifs à l'installation	7
1.3 En cours d'utilisation.....	7
2 DESCRIPTION DE L'APPAREIL	9
3 UTILISATION DE L'APPAREIL	10
3.1 Informations relatives à la technologie sans givre (NO FROST).....	10
3.2 Écran et bandeau de commandes.....	10
3.3 Utilisation du réfrigérateur-congélateur	10
3.3.1 Touche de réglage de la température.....	10
3.3.2 Paramètres de température.....	10
3.3.3 Mode Super refroidissement	11
3.3.4 Témoin d'alarme	11
3.4 Avertissements relatifs au réglage de la température	11
3.5 Indicateur de température	12
3.6 Accessoires	13
3.6.1 Bac à glaçons	13
3.6.2 Porte-bouteille	13
3.6.3 Réglage flux d'air.....	13
3.6.4 Balconnet réglable.....	13
4 RANGEMENT DES ALIMENTS	14
4.1 Compartiment du réfrigérateur	14
4.2 Compartiment congélateur	15
5 NETTOYAGE ET ENTRETIEN	18
5.1 Décongélation.....	19
6 TRANSPORT ET CHANGEMENT DE PLACE	20
6.1 Transport et changement de place.....	20
7 AVANT DE CONTACTER LE SERVICE APRÈS-VENTE	20
8 CONSEILS POUR ÉCONOMISER DE L'ÉNERGIE	22

1 CONSIGNES DE SÉCURITÉ

1.1 Avertissements généraux relatifs à la sécurité

Lire attentivement la présente notice d'utilisation et la conserver pour une consultation ultérieure.

! MISE EN GARDE: Maintenir dégagées les ouvertures de ventilation dans l'enceinte de l'appareil ou dans la structure d'encastrement.

! 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 de stockage des denrées, à moins qu'ils ne soient du type recommandé par le fabricant.

! MISE EN GARDE: Ne pas endommager le circuit de réfrigération.

! MISE EN GARDE: Lorsque vous positionnez l'appareil, assurez-vous que le câble d'alimentation n'est pas coincé ou endommagé.

! MISE EN GARDE: N'installez pas plusieurs prises de courant portatives ou alimentations portatives à l'arrière de l'appareil.

! MISE EN GARDE: Pour éviter tout risque dû à l'instabilité de l'appareil, celui-ci doit être fixé conformément aux instructions suivantes :

 Si votre appareil utilise le R600a comme réfrigérant (cette information est indiquée sur l'étiquette du réfrigérateur), veiller à éviter d'endommager les éléments du réfrigérateur lors de son transport et de son installation. Le R600a est un gaz naturel respectueux de l'environnement, mais il est explosif. En cas de fuite résultant d'un dommage occasionné aux éléments du réfrigérateur, déplacer ce dernier afin de l'éloigner de toute flamme nue ou source de chaleur et aérer la pièce où se trouve l'appareil pendant quelques minutes.

- Lors du transport ou de la mise en place du réfrigérateur, ne pas endommager le circuit du gaz réfrigérant.
- Ne pas stocker dans cet appareil des substances explosives telles que des aérosols contenant des gaz propulseurs inflammables.
- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que:
 - les coins cuisines réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels;
 - les fermes et l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel;
 - les environnements de type chambres d'hôtes;
 - la restauration et autres applications similaires hormis la vente au détail.

- Si la prise ne correspond pas à la fiche du réfrigérateur, elle doit être remplacée par le fabricant, par un technicien ou par des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
- Le câble électrique de votre réfrigérateur est muni d'une fiche de mise à la terre spéciale. Celle-ci doit être branchée à une prise mise à la terre avec un disjoncteur de 16 ampères en amont. Si votre logement ne comporte pas de prise de ce type, prière d'en faire installer une par un électricien qualifié.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- 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.
- **MISE EN GARDE:** Remplir le bac à glaçons uniquement avec de l'eau potable.

1.2 Avertissements relatifs à l'installation

Avant d'utiliser votre réfrigérateur-congélateur pour la première fois, prière de vérifier les points suivants:

- La tension de fonctionnement de votre réfrigérateur-congélateur est de 220/240 V à 50 Hz.
- La fiche doit rester accessible après l'installation.
- Votre réfrigérateur-congélateur peut dégager une odeur lors de sa première mise en marche. Ceci est normal et cette odeur se dissipera lorsque votre réfrigérateur-congélateur commencera à refroidir.
- Avant de brancher votre réfrigérateur-congélateur, vérifiez que les informations figurant sur la plaque signalétique (tension et puissance raccordée) correspondent à celles de l'alimentation secteur. En cas de doute, consultez un électricien qualifié.
- Insérer la fiche dans une prise dotée d'une mise à la terre correcte. Si la prise ne dispose pas de contact de terre ou si la fiche ne correspond pas, nous recommandons de consulter un électricien qualifié pour obtenir de l'aide.
- L'appareil doit être raccordé avec une prise à fusible correctement installée. L'alimentation électrique (CA) et la tension au niveau du point de fonctionnement doivent correspondre aux informations indiquées sur la plaque signalétique de l'appareil (celle-ci se trouve sur la gauche à l'intérieur de l'appareil).
- Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommages résultant d'une utilisation sans mise à la terre.
- Placer votre réfrigérateur-congélateur à l'abri de la lumière directe du soleil.
- Votre réfrigérateur-congélateur ne doit jamais être utilisé à l'extérieur ou exposé à la pluie.

- Votre appareil doit être placé à une distance d'au moins 50 cm de tout poêle, four à gaz et radiateur de chauffage et à au moins 5 cm de tout four électrique.
- Si votre réfrigérateur-congélateur est placé à proximité d'un congélateur, une distance d'au moins 2 cm doit les séparer afin d'éviter la formation d'humidité au niveau de sa surface externe.
- Ne pas couvrir le corps ou le dessus du réfrigérateur-congélateur avec une nappe ou un napperon. Ceci risquerait d'altérer ses performances.
- Un intervalle d'au moins 150 mm est requis au-dessus de l'appareil. Ne rien placer sur l'appareil.
- Ne pas poser d'objets lourds sur l'appareil.
- Nettoyer soigneusement l'appareil avant toute utilisation (voir Nettoyage et entretien).
- La procédure d'installation dans un bloc-cuisine est indiquée dans la notice d'installation. Ce produit est destiné à être utilisé dans des blocs-cuisines appropriés uniquement.
- Avant d'utiliser votre réfrigérateur-congélateur, essuyer tous ses éléments avec une solution composée d'eau chaude et d'une cuillère à café de bicarbonate de soude. Rincer ensuite à l'eau claire et sécher. Remettre tous les éléments du réfrigérateur-congélateur en place après les avoir nettoyés.

1.3 En cours d'utilisation

- Ne pas raccorder votre réfrigérateur-congélateur à l'alimentation secteur à l'aide d'une rallonge.
- Ne pas utiliser de fiches endommagées, tordues ou anciennes.
- Ne pas tirer, tordre ou endommager le cordon.
- N'utilisez pas d'adaptateur.

- Cet appareil est destiné à être utilisé par des adultes. Ne pas autoriser des enfants à jouer avec l'appareil ou à se suspendre à la porte.
- Ne jamais toucher le cordon/la fiche d'alimentation avec des mains humides. Ceci pourrait provoquer un court-circuit ou un choc électrique.
- Ne pas placer de bouteilles en verre ou de canettes dans le compartiment à glaçons car ils exploseront lorsque le contenu gèlera.
- Ne pas placer de matière explosive ou inflammable dans votre réfrigérateur. Ranger les boissons présentant une forte teneur en alcool verticalement dans le compartiment réfrigérateur et s'assurer que leurs bouchons sont hermétiquement fermés.
- Ne pas toucher la glace en la retirant du compartiment à glaçons. La glace peut provoquer des brûlures et/ou des coupures.
- Ne pas toucher les aliments congelés avec des mains humides. Ne pas manger de la glace ou des glaçons immédiatement après les avoir sortis du compartiment à glaçons.
- Ne pas recongeler des aliments décongelés. Ceci pourrait provoquer des problèmes de santé comme une intoxication alimentaire.

Anciens réfrigérateurs et réfrigérateurs hors d'usage

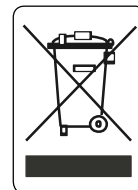
- Si l'ancien réfrigérateur ou congélateur est équipé d'un système de verrouillage, briser ou retirer ce dernier avant la mise au rebut car des enfants pourraient s'enfermer à l'intérieur de manière accidentelle.
- Les anciens réfrigérateurs et congélateurs contiennent des matériaux d'isolation et des agents frigorigènes avec des chlorofluorocarbures. Par conséquent, attention à ne pas nuire à l'environnement lors de leur mise au rebut.

Déclaration CE de conformité

Nous déclarons que nos produits sont conformes aux directives, décisions et réglementations européennes en vigueur et aux exigences répertoriées dans les normes référencées.

Mise au rebut de votre ancien appareil

Le symbole sur le produit ou sur son emballage indique que ce produit ne doit pas être traité comme un déchet ménager.



Il doit être transporté dans un point de collecte adapté au recyclage des équipements électriques et électroniques. La mise au rebut correcte de ce produit permet d'éviter toute conséquence négative éventuelle sur l'environnement et la santé, qui pourrait autrement être entraînée par une gestion des déchets inappropriée de ce produit. Pour obtenir des informations détaillées sur le recyclage de ce produit, contacter votre mairie, le centre de traitement des déchets ménagers ou le magasin dans lequel ce produit a été acheté.

Emballage et Environnement

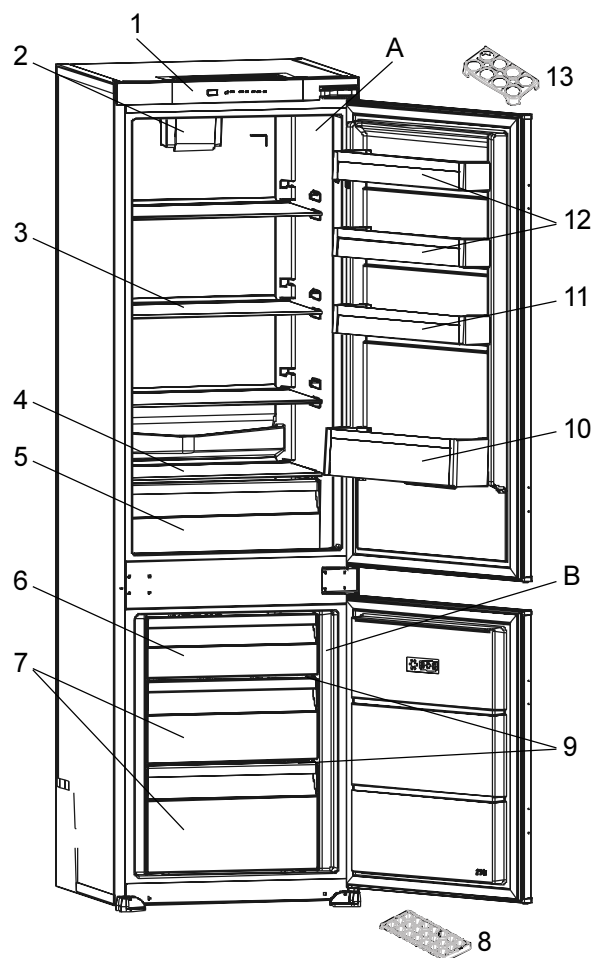
Les matériaux d'emballage protègent votre machine des dommages pouvant survenir pendant le transport. Les matériaux d'emballage sont respectueux de l'environnement car ils sont recyclables. L'utilisation de matériaux recyclés réduit la consommation de matières premières et donc la production de déchets.


Remarques :

- Il convient de lire attentivement le manuel d'instructions avant d'installer et d'utiliser l'appareil. Nous ne sommes pas responsables des dommages dus à une mauvaise utilisation.
- Il convient de suivre toutes les instructions de l'appareil et du manuel d'instructions et de conserver ce manuel en lieu sûr pour pouvoir résoudre les problèmes pouvant survenir à l'avenir.

- Cet appareil a été conçu pour être utilisé dans les maisons et il ne peut être utilisé que dans des environnements domestiques et aux fins prévues. Il ne convient pas à une utilisation commerciale ou commune. Une telle utilisation entraînerait l'annulation de la garantie de l'appareil et notre société n'est pas responsable des pertes éventuelles.
- Cet appareil a été conçu pour être utilisé dans les maisons et il ne convient qu'au refroidissement/à la conservation des aliments. Il ne convient pas à une utilisation commerciale ou commune et/ou pour stocker toute autre substance que de la nourriture. Dans le cas contraire, notre société n'est pas responsable des pertes éventuelles.

2 DESCRIPTION DE L'APPAREIL



 Cette présentation des parties de l'appareil est fournie à titre informatif uniquement. Les parties peuvent varier en fonction du modèle d'appareil.

- A) Compartiment réfrigérateur
- B) Compartiment congélateur
- 1) Panneau de commande
- 2) Brasseur d'air *
- 3) Clayettes réfrigérateur
- 4) Dessus du compartiment à légumes
- 5) Compartiment à légumes
- 6) Abattant supérieur du congélateur / Tiroir supérieur du congélateur
- 7) Tiroirs du congélateur
- 8) Bac à glaçons
- 9) Clayettes en verre du congélateur
- 10) Balconnet à bouteilles
- 11) Balconnet de porte réglable * / Balconnet
- 12) Balconnets
- 13) Support porte-œufs

* Sur certains modèles

3 UTILISATION DE L'APPAREIL

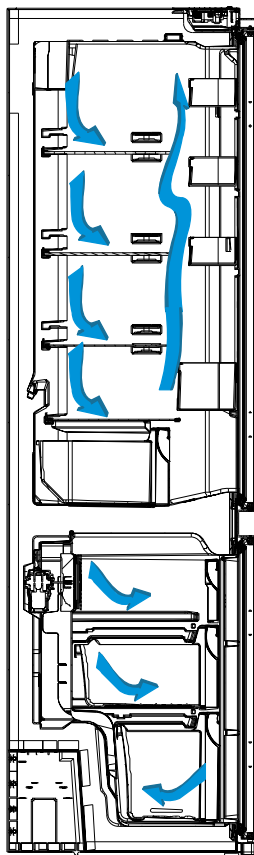
3.1 Informations relatives à la technologie sans givre (NO FROST)

Les réfrigérateurs sans givre présentent un système de fonctionnement différent des réfrigérateurs statiques.

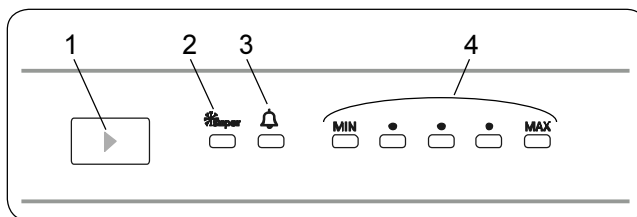
Dans les réfrigérateurs classiques (statiques), l'humidité qui pénètre dans l'appareil lors de l'ouverture de la porte et l'humidité de la nourriture entraînent une accumulation de givre dans le compartiment congélateur. Pour supprimer le gel et la glace du compartiment congélateur, il convient d'arrêter régulièrement le réfrigérateur, de placer la nourriture congelée dans un contenant réfrigéré séparé, puis de retirer la glace du compartiment congélateur.

La situation est complètement différente dans les réfrigérateurs sans givre. Un ventilateur intégré souffle de l'air sec et froid de manière régulière à travers les compartiments congélateur et réfrigérateur. L'air froid est réparti de manière uniforme entre les clayettes, garantissant le refroidissement homogène de tous les aliments, ce qui empêche l'humidité et toute accumulation de givre.

Par conséquent, le réfrigérateur sans givre est facile d'utilisation, propose un volume important et présente un aspect élégant.



3.2 Écran et bandeau de commandes



Utilisation du bandeau de commandes

1. Touche de réglage de la température
2. Symbole Super refroidissement (LED Super refroidissement)
3. Symbole Alarme (LED d'alarme)
4. Indicateur de température réglée de l'appareil.

3.3 Utilisation du réfrigérateur-congélateur

3.3.1 Touche de réglage de la température

Cette touche permet de régler la température du réfrigérateur. Pour définir les valeurs du compartiment réfrigérateur, appuyer sur cette touche. Utiliser également cette touche pour activer le mode Super refroidissement.

3.3.2 Paramètres de température

- La température initiale de l'écran de réglage est l'indicateur de température intermédiaire.
- Appuyer une fois sur la touche de réglage de la température.
- Chaque fois que cette touche est enfoncée, la température de réglage diminue.
- Si la touche de réglage de la température est enfoncée jusqu'à ce que le symbole Super refroidissement s'affiche sur l'écran des paramètres du réfrigérateur et si aucune autre touche n'est enfoncée dans les 3 secondes suivantes, le symbole du mode Super refroidissement clignote.
- Si la touche reste enfoncée, elle repart de la dernière valeur.

- Cela garantit que les paramètres de température des compartiments réfrigérateur et congélateur de votre réfrigérateur s'exécutent automatiquement. Ils peuvent être définis sur n'importe quelle valeur de MIN à MAX. Lorsque la touche de réglage de la température passe de MIN à MAX, la température diminue. Pour économiser de l'énergie pendant les mois d'hiver, placer le réfrigérateur dans une position plus basse.

3.3.3 Mode Super refroidissement

Quand l'utiliser ?

- Pour refroidir des quantités importantes de nourriture.
- Pour refroidir des repas-minute.
- Pour refroidir des aliments rapidement.
- Pour conserver des aliments de saison pendant longtemps.

Comment l'utiliser ?

- Appuyer sur la touche de réglage de la température jusqu'à ce que le témoin du mode Super refroidissement s'allume.
- La LED du mode Super refroidissement s'allume lorsque ce mode est activé.
- Pour des performances optimales de l'appareil en cas de capacité de refroidissement maximale, mettre l'appareil en mode Super refroidissement 5 heures avant de placer des aliments frais dans le réfrigérateur.
- Lorsque ce mode est activé :
- Si la touche de réglage de la température est enfoncée, le mode s'annule et les paramètres sont restaurés à partir de MAX.



Le mode Super refroidissement s'annule automatiquement après 5 heures.

3.3.4 Témoin d'alarme

En cas de problème dans le réfrigérateur, la LED d'alarme s'allume en rouge.

3.4 Avertissements relatifs au réglage de la température

- Il n'est pas recommandé d'utiliser le réfrigérateur dans des environnements dont la température est inférieure à 10 °C pour ménager son efficacité.
- Procéder à chaque réglage l'un après l'autre.
- Les réglages de température doivent être effectués en fonction de la fréquence d'ouverture de la porte, de la quantité de nourriture conservée dans le réfrigérateur et de la température ambiante de la pièce où il se trouve.
- Pour que le réfrigérateur atteigne sa température de fonctionnement après avoir été connecté au secteur, ne pas ouvrir les portes fréquemment ou conserver des quantités importantes de nourriture dans le réfrigérateur. Noter qu'en fonction de la température ambiante, il se peut que le réfrigérateur atteigne sa température de fonctionnement au bout de 24 heures.
- Une fonction de temporisation de 5 minutes s'applique pour empêcher tout dommage au compresseur du réfrigérateur lors de la connexion ou la déconnexion au secteur ou en cas de panne de courant. Le réfrigérateur commence à fonctionner normalement après 5 minutes.
- Le l'appareil a été conçu pour fonctionner dans l'intervalle de température ambiante (T/N = 16 °C - 43 °C) préconisé dans les normes, conformément à la classe climatique indiquée sur l'étiquette d'information. Nous ne recommandons pas d'utiliser le congélateur en dehors des limites de température

indiquées pour ménager l'efficacité du refroidissement. Consulter les avertissements associés.

Classe climatique	Température ambiante °C
T	Entre 16 et 43 (°C)
ST	Entre 16 et 38 (°C)
N	Entre 16 et 32 (°C)
SN	Entre 10 et 32 (°C)

3.5 Indicateur de température

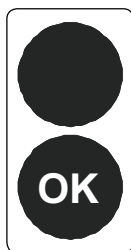
Pour vous aider au bon réglage de votre appareil nous avons équipé votre réfrigérateur d'un indicateur de température, celui-ci étant placé dans la zone la plus froide.

Pour la bonne conservation des denrées dans votre réfrigérateur et notamment dans la zone la plus froide, veillez à ce que, sur l'indicateur de température, le logo « OK » apparaisse. Si « OK » n'apparaît pas, la température est mal réglée.

L'indication « OK » est visible lorsque la température est correctement réglée. La pastille noire devient alors verte foncée, laissant apparaître le « OK » en noir. Celui-ci est difficilement visible si l'indicateur de température est mal éclairé. La bonne lecture est facilitée s'il est correctement éclairé.

A chaque modification du dispositif de réglage de température, attendez la stabilisation de la température à l'intérieur de l'appareil avant de procéder si nécessaire, à un nouveau réglage. Ne modifiez la position du dispositif de réglage de température que progressivement et attendez au moins 12 heures avant de procéder à une nouvelle vérification et à une éventuelle modification.

Remarque: Après chargement de l'appareil de denrées fraîches ou après ouvertures répétées (ou ouverture prolongée) de la porte il est normal que l'inscription « OK » n'apparaisse pas dans l'indicateur de réglage de température. Si l'évaporateur du compartiment réfrigérateur



(paroi du fond de l'appareil) se couvre anormalement de givre (appareil trop chargé, température ambiante élevée, ouvertures fréquentes de la porte), réglez le dispositif de réglage de température sur une position inférieure jusqu'à obtenir de nouveau des périodes d'arrêt du compresseur.

Emplacement des denrées

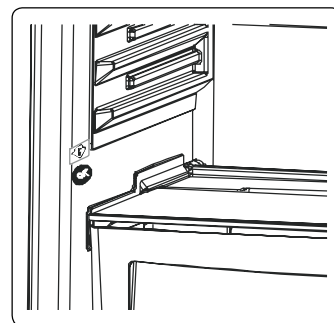
Zone la plus froide



Vous obtiendrez une meilleure conservation de vos aliments si vous les placez dans la zone de froid convenant le mieux à leur nature. La zone la

plus froide se situe juste au-dessus du bac à légumes.

Le symbole ci-contre indique l'emplacement de la zone la plus froide de votre réfrigérateur. La zone la plus froide du compartiment réfrigérateur est délimitée par les autocollants collés



sur le côté gauche de la paroi.

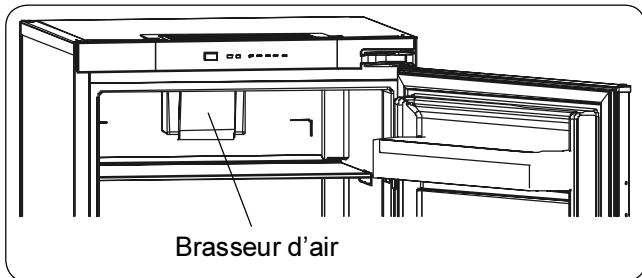
La limite supérieure de la zone la plus froide est indiquée par la base inférieure de l'autocollant (pointe de la flèche). La clayette supérieure de la zone la plus froide doit être au même niveau que la pointe de la flèche. La zone la plus froide se situe en-dessous de ce niveau.

Ces clayettes étant amovibles, veillez à ce qu'elles soient toujours au même niveau que ces limites de zone décrites sur les autocollants, afin de garantir les températures dans cette zone.

Chaque type d'aliment a une température de conservation idéale et donc un emplacement précis à respecter.

Brasseur d'air (le cas échéant)

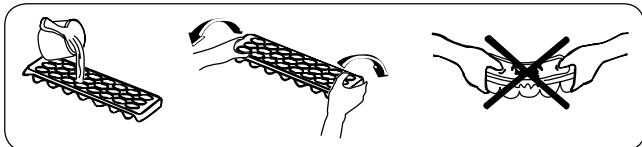
Ne pas bloquer les ouvertures d'entrée et de sortie de l'air lorsque des aliments sont stockés, car cela perturbe la circulation d'air induite par le brasseur d'air.



3.6 Accessoires

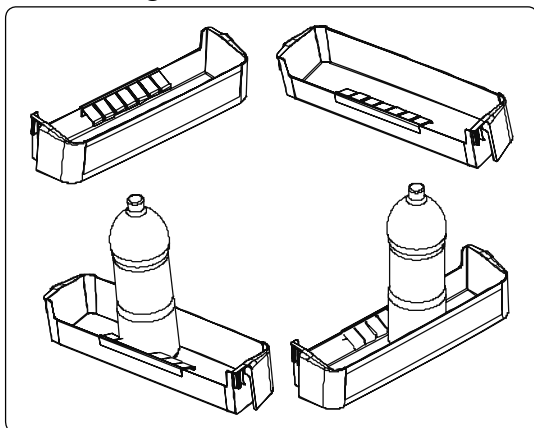
3.6.1 Bac à glaçons

- Remplir le bac à glaçons d'eau et le placer dans le compartiment congélateur.
- Une fois que l'eau a complètement gelé, il est possible de tordre le bac à glaçons comme indiqué pour retirer les glaçons.

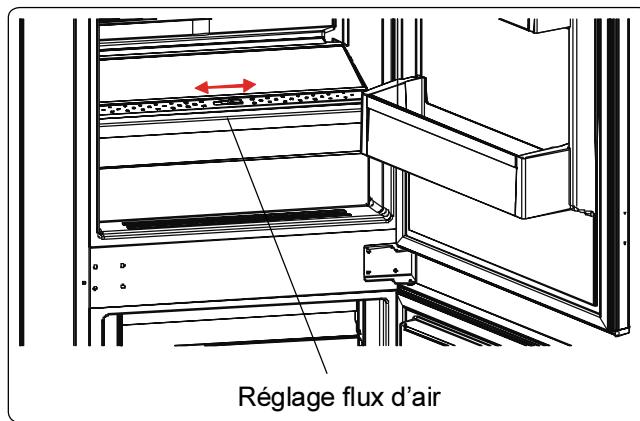


3.6.2 Porte-bouteille

Utiliser le porte-bouteille pour empêcher les bouteilles de glisser ou de tomber.



3.6.3 Réglage flux d'air



Si le compartiment à légumes est plein, le réglage flux d'air situé à l'avant du compartiment doit être ouvert. Ceci permet la pénétration de l'air dans le compartiment à légumes et le contrôle du taux d'humidité afin d'augmenter la durée de vie des aliments.

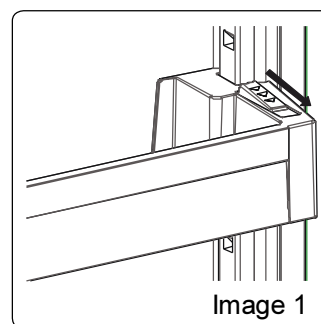
Le curseur situé à l'arrière de la clayette doit être ouvert si de la condensation apparaît sur la clayette en verre.

3.6.4 Balconnet réglable

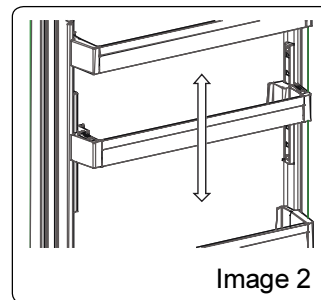
Six réglages de hauteur différents peuvent être effectués afin d'obtenir les zones de rangement nécessaires grâce au balconnet réglable.


Pour modifier la position du balconnet réglable:

Maintenir le fond du balconnet et tirer les languettes situées sur les côtés du balconnet dans le sens de la flèche. (Image 1)



Positionner le balconnet à la hauteur requise en le déplaçant vers le haut et le bas. Une fois le balconnet à la position souhaitée, relâcher les languettes situées sur les côtés (Image 2). Avant de lâcher le balconnet, exercer une pression vers le haut et le bas pour s'assurer qu'il est parfaitement en place.



 **Remarque** : Si le balconnet est chargé, avant de le déplacer il faut le soutenir par le fond. Dans le cas contraire, le balconnet pourrait sortir des rails en raison de son poids. Ceci pourrait endommager le balconnet ou les rails.

Les descriptions visuelles et textuelles de la section relatives aux accessoires peuvent varier selon le modèle de votre appareil.

4 RANGEMENT DES ALIMENTS

4.1 Compartiment du réfrigérateur

- Pour diminuer l'humidité et éviter la formation de givre associée, toujours ranger les aliments dans des récipients fermés dans le réfrigérateur. Le givre a tendance à se concentrer dans les parties les plus froides où l'humidité s'évapore et, au fil du temps, votre appareil nécessitera un dégivrage plus fréquent.
- Ne jamais placer d'aliments chauds dans le réfrigérateur. Les aliments chauds doivent refroidir à température ambiante et être disposés de façon à permettre une circulation adéquate de l'air dans le compartiment réfrigérateur.
- S'assurer qu'aucun élément n'est en contact direct avec la paroi arrière de l'appareil car du givre risque de se former et l'emballage de coller à cette dernière. Ne pas ouvrir fréquemment la porte du réfrigérateur.
- Il est recommandé que la viande et le poisson vidé soient placés dans un emballage hermétique et mis sur la clayette en verre située juste au-dessus du bac à légumes où l'air est plus frais, ce qui offre des conditions de conservation optimales.
- Ranger les fruits et les légumes en vrac dans les bacs du compartiment à légumes.
- Ranger les fruits et les légumes en vrac dans le compartiment à légumes.
- Le fait de séparer les fruits et les légumes permet d'éviter aux légumes sensibles à l'éthylène (légumes-feuilles, brocolis, carottes, etc.) d'être altérés par les fruits générateurs d'éthylène (bananes, pêches, abricots, figues, etc.).
- Ne pas placer de légumes humides dans le réfrigérateur.
- La durée de conservation de l'ensemble des aliments dépend de leur qualité initiale et du respect d'un cycle de réfrigération ininterrompu avant leur rangement dans le réfrigérateur.
- Pour éviter toute contamination croisée, ne pas ranger la viande avec des fruits et des légumes. L'eau s'écoulant de la viande risque de contaminer les autres produits du réfrigérateur. Les produits carnés doivent être emballés et les coulures sur les clayettes doivent être nettoyées.
- Ne pas placer d'aliments sur le passage du flux d'air.
- Consommer les aliments emballés avant la date d'expiration recommandée.

REMARQUE : Les pommes de terre, les oignons et l'ail ne doivent pas être rangés dans le réfrigérateur.

Le tableau ci-dessous est un guide rapide indiquant comment ranger le plus efficacement les aliments dans le compartiment réfrigérateur.

Aliment	Durée de conservation maximale	Méthode et lieu de conservation
Légumes et fruits	1 semaine	Bac à légumes
Viande et poisson	2 à 3 jours	Emballer dans un film ou des sacs plastiques ou dans une boîte conçue pour la viande et ranger sur la clayette en verre
Fromage frais	3 à 4 jours	Sur le balconnet indiqué
Beurre et margarine	1 semaine	Sur le balconnet indiqué
Produits en bouteille, par exemple lait et yaourt	Jusqu'à la date d'expiration recommandée par le producteur	Sur le balconnet indiqué
Œufs	1 mois	Sur le balconnet à œufs indiqué
Aliments cuits		Toutes les clayettes

4.2 Compartiment congélateur

- Le congélateur est utilisé pour stocker des aliments congelés, congeler des aliments frais et faire des glaçons.
- Ne pas ranger des aliments frais à côté d'aliments congelés car cela risquerait de faire fondre les aliments congelés.
- Avant de congeler des aliments frais, les diviser en portions de façon à pouvoir les consommer en une seule fois.
- Consommer les aliments congelés rapidement après leur décongélation
- Ne jamais placer d'aliments chauds dans le compartiment congélateur

car ils risqueraient de faire fondre les aliments congelés.

- Toujours respecter les instructions du fabricant figurant sur l'emballage des aliments lorsque l'on stocke des aliments congelés. En l'absence d'informations, ne pas conserver les aliments plus de 3 mois à compter de la date d'achat.
- Lors de l'achat d'aliments congelés, s'assurer qu'ils ont été conservés dans des conditions adéquates et que leur emballage n'est pas endommagé.
- Les aliments congelés doivent être transportés dans des sacs de conservation ou contenant adéquat et placés dans le congélateur dès que possible.
- Ne pas acheter d'aliments congelés si leur emballage présente des signes d'humidité et un gonflement anormal. Il est alors probable qu'ils ont été conservés à une température inappropriée et que leur contenu est altéré.
- La durée de conservation des aliments congelés dépend de la température ambiante, du paramètre du thermostat, de la fréquence d'ouverture de la porte, du type de nourriture et de la durée requise pour transporter le produit du magasin à votre domicile. Toujours suivre les instructions imprimées sur l'emballage et ne jamais dépasser la durée de conservation maximale indiquée.
- La quantité maximale d'aliments frais (en kg) qui peut être congelée en 24 heures est indiquée sur l'étiquette de l'appareil.
- Pour utiliser la capacité maximale du compartiment congélateur, utiliser les clayettes en verre pour les sections supérieure et centrale et le tiroir inférieur pour la section du bas.
- Pour plus de célérité, utilisez l'étagère de congélation rapide pour les denrées domestiques (et celles à

congeler rapidement) en raison de la plus grande capacité de l'étagère de congélation. L'étagère de congélation rapide est le tiroir inférieur du compartiment congélateur.

REMARQUE : La porte du congélateur s'ouvre difficilement après la fermeture immédiate de la porte. Une fois l'équilibre de température atteint, la porte s'ouvrira facilement.

Remarque importante :

- Ne jamais recongeler des aliments décongelés.
- Le goût de certaines épices utilisées dans les plats cuisinés (anis, basilic, cresson, vinaigre, mélange d'épices, gingembre, ail, oignon, moutarde, thym, marjolaine, poivre noir, etc.) change et se renforce en cas de conservation pendant une période prolongée. Par conséquent, ajouter de petites quantités d'épices aux aliments à congeler ou mettre les épices souhaitées une fois les aliments décongelés.
- La durée de conservation des aliments dépend du type de graisse utilisée. Les graisses adéquates sont la margarine, la graisse de veau, l'huile d'olive et le beurre. L'huile d'arachide et la graisse de porc sont inappropriées.
- La nourriture sous forme liquide doit être congelée dans des gobelets en plastique et les autres aliments dans des films ou sacs en plastique.



Le tableau ci-dessous est un guide rapide indiquant comment ranger le plus efficacement les aliments dans le

compartiment congélateur.

Viande et poisson	Préparation	Durée de conservation maximale (mois)
Steak	Emballer dans du papier aluminium	6 à 8
Agneau	Emballer dans du papier aluminium	6 à 8
Rôti de veau	Emballer dans du papier aluminium	6 à 8
Cubes de veau	En petite portion	6 à 8
Cubes d'agneau	En petite portion	4 à 8
Viande hachée	Dans son emballage, sans épices	1 à 3
Abats (morceaux)	En petite portion	1 à 3
Saucisson / Salami	Doit être conservé emballé, même s'il comporte une peau	
Poulet et dinde	Emballer dans du papier aluminium	4 à 6
Oie et canard	Emballer dans du papier aluminium	4 à 6
Chevreuril, lapin, sanglier	En portions de 2,5 kg ou sous forme de filets	6 à 8
Poisson d'eau douce (saumon, carpe, truite, poisson-chat)	Après avoir vidé le poisson et nettoyé ses écailles, le laver et le sécher. Si nécessaire, retirer la queue et la tête.	2
Poissons maigres (bar, turbot, limande)		4
Poissons gras (thon, maquereau, tassergal, anchois)		2 à 4
Crustacés	Nettoyer et placer dans un sac	4 à 6
Caviar	Dans son emballage ou dans un récipient en aluminium ou en plastique	2 à 3
Escargots	Dans de l'eau salée ou dans un récipient en aluminium ou en plastique	3





REMARQUE : La viande décongelée doit être cuisinée comme de la viande fraîche. Si la viande n'est pas cuisinée après avoir été décongelée, elle ne doit pas être recongelée.


Légumes et fruits	Préparation	Durée de conservation maximale (mois)
Haricots verts et haricots	Laver, couper en petits morceaux et porter à ébullition	10 à 13
Pois	Écosser, laver et porter à ébullition	12
Chou	Nettoyer et porter à ébullition	6 à 8
Carotte	Nettoyer, couper en tranches et porter à ébullition	12
Poivrons	Couper la tige, couper en deux morceaux, retirer l'intérieur et porter à ébullition	8 à 10
Épinard	Laver et porter à ébullition	6 à 9
Chou-fleur	Retirer les feuilles, couper le cœur en morceaux et laisser tremper quelques instants dans l'eau avec un peu de jus de citron	10 à 12
Aubergines	Couper en morceaux de 2 cm après lavage	10 à 12

Maïs	Nettoyer et emballer avec la tige ou sous forme de grains de maïs doux	12	
Pommes et poires	Peler et trancher	8 à 10	
Abricots et pêches	Couper en deux morceaux et retirer le noyau	4 à 6	
Fraises et mûres	Laver et équeuter	8 à 12	
Fruits cuits	Ajouter 10 % de sucre dans le récipient	12	
Prunes, cerises	Laver et équeuter	8 à 12	
	Durée de conservation maximale (mois)	Durée de décongélation à température ambiante (heures)	Durée de décongélation au four (minutes)
Pain	4 à 6	2 à 3	4 à 5 (220 à 225 °C)
Biscuits	3 à 6	1 à 1,5	5 à 8 (190 à 200 °C)
Pâtes	1 à 3	2 à 3	5 à 10 (220 à 225 °C)
Tarte	1 à 1,5	3 à 4	5 à 8 (190 à 200 °C)
Pâte filo	2 à 3	1 à 1,5	5 à 8 (190 à 200 °C)
Pizza	2 à 3	2 à 4	15 à 20 (200 °C)
Produits laitiers	Préparation	Durée de conservation maximale (mois)	Conditions de conservation
Lait en pack (homogénéisé)	Dans son propre emballage	2 à 3	Lait, dans son emballage
Fromage, en dehors du fromage blanc	En tranches	6 à 8	L'emballage d'origine peut être utilisé pour un stockage pendant une courte période. Conserver emballé dans du papier aluminium pour de plus longues périodes.
Beurre, margarine	Dans son emballage	6	

5 NETTOYAGE ET ENTRETIEN

 Débrancher l'appareil de l'alimentation électrique avant de le nettoyer.

 Ne pas nettoyer votre appareil en versant de l'eau dessus.

 Ne pas utiliser de produits, de détergents ou de savons abrasifs pour nettoyer l'appareil. Après avoir procédé au lavage, rincer à l'eau claire et sécher soigneusement. Lorsque le nettoyage est terminé, rebrancher la fiche sur l'alimentation électrique avec les mains sèches.

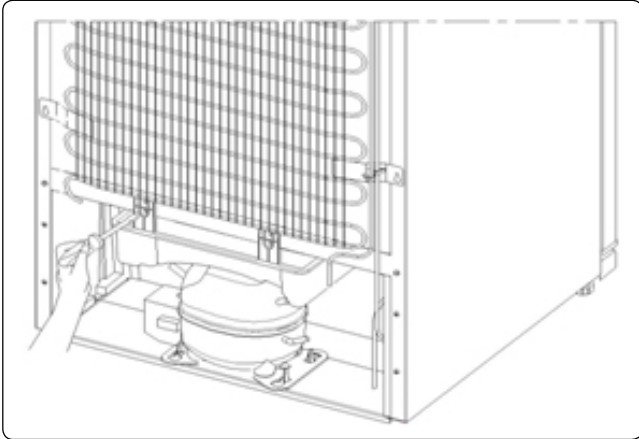
- S'assurer que l'eau ne pénètre pas dans le boîtier de la lampe et dans d'autres composants électriques.
- L'appareil doit être nettoyé régulièrement à l'aide d'une solution

à base de bicarbonate de soude et d'eau tiède.

- Nettoyer les accessoires séparément à la main avec du savon et de l'eau. Ne pas laver les accessoires au lave-vaisselle.
- Nettoyer le condenseur avec une brosse au moins deux fois par an. Ceci permet de réaliser des économies d'énergie et d'améliorer le rendement.

  **L'alimentation électrique doit être débranchée pendant le nettoyage.**

5.1 Décongélation




- Votre réfrigérateur exécute un dégivrage automatique. L'eau résultant du dégivrage s'écoule par la goulotte de collecte d'eau pour tomber dans le récipient d'évaporation situé derrière votre réfrigérateur où elle s'évapore.
- S'assurer que la fiche de votre réfrigérateur est débranchée avant de nettoyer le récipient d'évaporation.
- Ôter le récipient d'évaporation en retirant les vis comme indiqué. Le nettoyer à l'eau savonneuse à intervalles réguliers. Ceci évitera la formation d'odeurs.

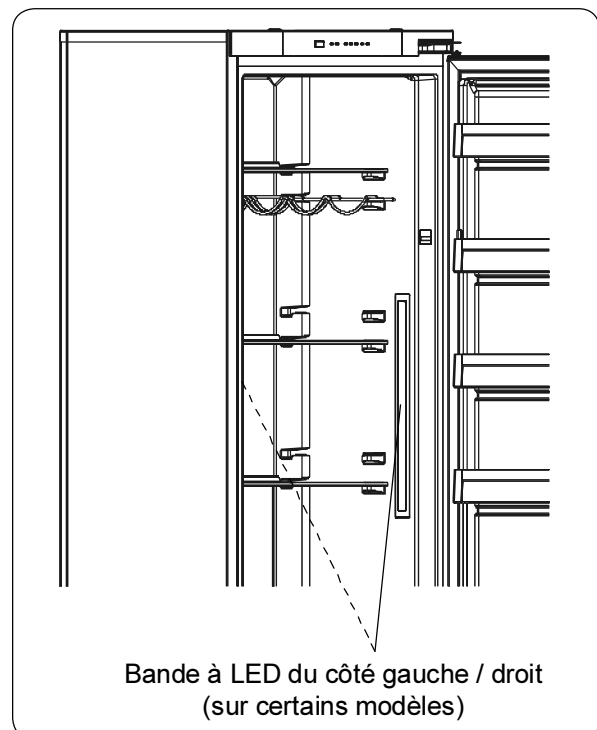
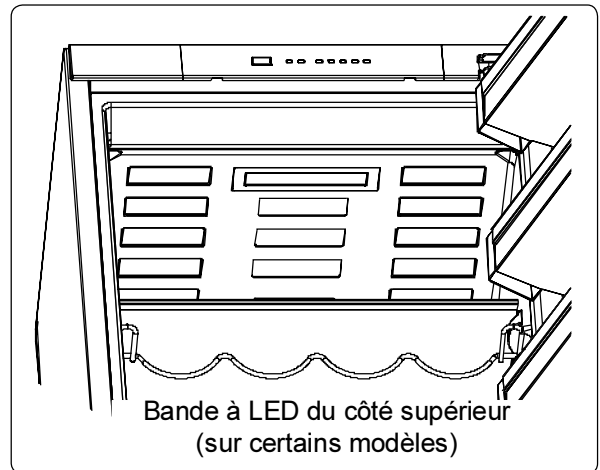
Remplacement de l'éclairage LED

Selon le modèle, une bande LED dans le compartiment congélateur et deux bandes LED dans le compartiment du réfrigérateur sont utilisées pour éclairer l'intérieur de votre appareil.

Pour remplacer ces LED, prière de contacter le service après-vente agréé.

Remarque : Le nombre et l'emplacement des bandes LED peuvent varier selon le modèle.

 Certaines versions n'incluent pas l'éclairage du congélateur.



6 TRANSPORT ET CHANGEMENT DE PLACE

6.1 Transport et changement de place


- L'emballage d'origine et la mousse peuvent être conservés pour transporter de nouveau l'appareil (de façon optionnelle).
- Envelopper votre appareil avec un emballage épais, des sangles ou des cordes solides et suivre les instructions de transport figurant sur l'emballage.
- Retirer toutes les pièces amovibles (les clayettes, les accessoires, les bacs à légumes, etc.) ou les fixer dans l'appareil à l'aide de ruban adhésif pour éviter les chocs en cas de changement de place ou de transport.

 Toujours transporter votre appareil en position verticale.

7 AVANT DE CONTACTER LE SERVICE APRÈS-VENTE

Erreurs

Le réfrigérateur émet un avertissement lorsque la température du réfrigérateur et celle du congélateur atteignent des niveaux inappropriés ou lorsqu'un problème est survenu sur l'appareil.

La LED du témoin d'alarme est allumée	SIGNIFICATION	CAUSE	ACTION CORRECTIVE
	Avertissement « Failure » (Panne)	Une ou plusieurs pièces ne fonctionnent pas ou une panne s'est produite dans le processus de refroidissement. Le produit est branché pour la première fois ou le courant a été interrompu de manière prolongée pendant 1 heure.	Vérifiez si la porte est ouverte et si le produit a fonctionné pendant 1 heure. Si elle ne l'est pas et si le produit a fonctionné pendant 1 heure, appelez le service d'assistance le plus tôt possible pour demander de l'aide.

En cas de problème avec le réfrigérateur, prière de vérifier ce qui suit avant de contacter le service après-vente.

Votre réfrigérateur ne fonctionne pas

Vérifier si :

- Votre réfrigérateur est branché et sous tension

- Le fusible a sauté
- Le réglage de température est-il adéquat ?
- La prise est défectueuse. Pour vérifier cela, brancher un autre appareil en état de marche sur la même prise.

Si votre appareil ne fonctionne pas de manière optimale ;

vérifiez :

- s'il n'est pas surchargé ;
- si sa température est réglée à MAX ;
- si la porte est correctement fermée ;
- si le condenseur n'est pas couvert de poussière ;
- si l'espace laissé derrière et sur les côtés de l'appareil est suffisant.

Votre réfrigérateur fonctionne bruyamment

Les bruits suivants peuvent être entendus pendant le fonctionnement normal de l'appareil.

Un bruit de craquement (craquement de glace) se produit :

- Pendant le dégivrage automatique.
- Lorsque l'appareil se refroidit ou se réchauffe (en raison de la dilatation du matériau).

Un cliquetis se produit : Lorsque le thermostat allume/éteint le compresseur.

Bruit de moteur : Indique que le compresseur fonctionne normalement. Le compresseur peut provoquer plus de bruit pendant une courte période lorsqu'il se met en marche pour la première fois.

Un bruit de bouillonnement et un clapotis se produisent : Ceci est dû au flux du réfrigérant dans les tuyaux du système.

Un bruit d'écoulement d'eau se produit : Ceci est dû à l'eau s'écoulant dans le récipient d'évaporation. Ce bruit est normal pendant le dégivrage.

Un bruit de soufflement se produit : Pendant le fonctionnement normal du système en raison de la circulation de l'air.

Les bords du réfrigérateur en contact avec le joint de porte sont chauds

En été notamment (par temps chaud), les surfaces en contact avec le joint de porte peuvent chauffer pendant le

fonctionnement du compresseur. C'est normal.

Une accumulation d'humidité se produit dans le réfrigérateur

Vérifier si :

- L'ensemble des aliments sont emballés correctement. Les emballages doivent être secs avant d'être placés dans le réfrigérateur.
- Les portes du réfrigérateur sont ouvertes fréquemment. L'humidité de la pièce pénètre dans le réfrigérateur à chaque fois que les portes sont ouvertes. L'humidité augmente rapidement si les portes sont ouvertes fréquemment, notamment si l'humidité de la pièce est élevée.

Les portes ne s'ouvrent pas ou ne se ferment pas correctement

Vérifier si :

- De la nourriture ou des emballages empêchent la fermeture de la porte
- Les compartiments des portes, les clayettes et les tiroirs sont parfaitement en place
- Les joints de porte sont cassés ou tordus
- Votre réfrigérateur est de niveau.

Recommandations

- Pour arrêter complètement l'appareil, débranchez-le de la prise murale (pour le nettoyage et lorsque vous laissez la porte ouverte).

8 CONSEILS POUR ÉCONOMISER DE L'ÉNERGIE

- 1 Installer l'appareil dans une pièce fraîche et bien ventilée, mais pas à la lumière directe du soleil ou à proximité d'une source de chaleur (comme un radiateur ou un four), dans le cas contraire une plaque isolante doit être utilisée.
- 2 Laisser les aliments et les boissons refroidir avant de les placer dans l'appareil.
- 3 Placer les aliments en cours de décongélation dans le compartiment du réfrigérateur. La basse température des aliments congelés permettra de refroidir le compartiment du réfrigérateur pendant leur décongélation. Ceci permettra d'économiser de l'énergie. Laisser les aliments décongeler à l'extérieur de l'appareil se traduit par un gaspillage d'énergie.
- 4 Les boissons ou autre liquides doivent être conservés fermés dans l'appareil. Dans le cas contraire, l'humidité augmente et, par conséquent, l'appareil utilise plus d'énergie. Conserver les boissons et autre liquides fermés permet de préserver leur odeur et leur goût.
- 5 Éviter de laisser les portes ouvertes pendant des périodes prolongées et d'ouvrir les portes trop fréquemment car de l'air chaud pénètre alors dans l'appareil et provoque une mise en marche inutile et fréquente du compresseur.
- 6 Laisser les couvercles des compartiments ayant une température différente (comme les compartiments à légumes et fraîcheur) fermés.
- 7 Le joint de la porte doit être propre et souple. Remplacer les joints s'ils sont usés.

FICHE PRODUIT

Marque	SOGELUX
Modèle	INT3203
Catégorie produit	7 (Congélateur - Réfrigérateur)
Classe énergétique	A+
Consommation énergétique annuelle*	287 kWh
Volume brut total	256 l
Volume net total	243 l
Volume brut du réfrigérateur	181 l
Volume net du réfrigérateur	180 l
Volume net du compartiment fraîcheur	-
Volume brut du congélateur	75 l
Volume net du congélateur	63 l
Nombre d'étoiles	****
Système de réfrigération	Compartiment du réfrigérateur : STATIQUE Compartiment congélateur.....: FROID VENTILÉ
Durée de montée en température (-18°C/-9°C)	Autonomie de 12 Heures (25°C)
Pouvoir de congélation	3 Kg / 24h
Classe climatique **	T/N (16°C - 43°C)
Niveau sonore	41 dB(A) re 1pW
<p>Consommation d'énergie de 287 kWh par an, calculée sur la base du résultat obtenu pour 24 heures dans des conditions d'essai normalisées. La consommation d'énergie réelle dépend des conditions d'utilisation et de l'emplacement de l'appareil.</p>	
<p>Cet appareil est conçu pour être utilisé à une température ambiante comprise entre 16°C et 43°C.</p>	



PENSEZ AU TRI!
ENSEMBLE RÉDUISONS
L'IMPACT ENVIRONNEMENTAL
DES EMBALLAGES

BARQUETTE ET
FILM PLASTIQUE



À JETER

ÉTUI CARTON



À RECYCLER



CONSIGNE POUVANT VARIER LOCALEMENT > WWW.CONSIGNESDETRI.FR



SOGEDIS
3 Rue Antoine Laurent de Lavoisier
76300 Sotteville-lès-Rouen

52257688

