REF30PIXL
REF30PIXR
REF30PRL
REF30PRR
REF36PIXL
REF36PIXR
REF36PRL
REF36PRR

USER MANUAL EN

MODE D'EMPLOI FR

Index

Page 3 **1 Important directions for safety and the environment**
1.1 For your safety
1.2 Caring for the environment
1.3 Cleaning, sanitization and maintenance of the ice and/or water dispenser (if present)

4 **2 Installation**
2.1 Installation
2.2 Connection to the electrical power supply
2.3 Connection to the water system

5 **3 Before starting**
3.1 Know your appliance
3.2 Main features
3.3 Main components
3.4 Electronic Control
3.5 Main control panel

10 **4 Appliance switching on and off**
4.1 Switching on and off
4.2 How to adjust the temperature for different requirements
4.3 Ice Maker activation
4.4 Information and malfunction messages on the display

12 **5 Settings and Special Functions**
5.1 Customization and language settings
5.2 Special functions activated through the Menu
5.3 Basic settings of the Menu

17 **6 Internal Layout**
6.1 Internal Layout (positioning, adjustment, removal)

19 **7 Activation and use of the Ice Maker**
7.1 Activation and use of the Ice Maker
7.2 Water Filter

21 **8 Lighting**
8.1 Lighting

22 **9 Food Preservation**
9.1 General directions
9.2 How to maintain good food quality
9.3 Recommendations for preserving fresh food
9.4 Recommendations for preserving frozen food

10 Recommended times for food preservation
26

11 Care and Cleaning
27 11.1 Care and Cleaning
11.2 Condenser cleaning
11.3 Internal cleaning

12 Troubleshooting Guide
28 12.1 Troubleshooting Guide
12.2 Malfunction messages appearing on the display

14 Menu Map
30 14.1 Functions

31 14.2 Setting

English

For your safety 1.1

Notes
Recommendations for correct use of the appliance

Important
Directions for avoiding appliance damage

Warning
Indications for avoiding injury to people

- If this appliance is replacing an existing appliance which must be removed or disposed of, make sure that it does not become a dangerous trap for children by cutting its power supply cable and rendering it impossible to close the door. Use the same caution at the end of the lifespan of the new appliance.

- This appliance is designed to refrigerate beverages and foods and is intended for domestic use.

- The appliance must be installed by following the instructions in the Installation Guide, particular care should be taken not to obstruct the vent openings of the appliance and of the built-in units.

- The appliance features a concentrated lighting system with LED lamps. Do not stare into these lamps when they are on to avoid possible eyesight damage.
This warning is also contained on the label attached to the inside of the refrigerator door.

- When the freezer is functioning do not touch the inner surfaces in stainless steel with wet or damp hands, since skin may stick to the very cold surfaces.

- Do not use any type of electrical equipment inside of the food conservation compartments.

- When positioning the shelves, do not place fingers in the shelf slide guides.

- Do not position containers of flammable liquids near the appliance.

- Completely switch off the appliance and unplug the power supply cable during cleaning operations. If the plug is not easily reached, it is a good idea to turn off the breaker or remove the fuse that controls the socket that the appliance is connected to.

- The packaging parts can be dangerous for children: do not allow children to play with the plastic bags, plastic film or Styrofoam.

- Any repairs must be performed by a qualified Service technician.

- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or lack of experience and knowledge unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

- Do not damage the appliance refrigerant circuit pipes.

- Do not store explosive substances such as aerosol cans with a flammable propellant in this appliance.

English

1 Important directions for safety and the environment

1.2 Caring for the environment

- Pay special attention to correct disposal procedure for all the packaging materials.

- The appliance must not be disposed of with urban waste. Contact local waste disposal centers for on how to dispose of recyclable waste.

- Prior to disposal, cut the power supply cord and make it impossible to close the door.

- During disposal, avoid damage to the refrigeration circuit.

- The appliance does not contain hazardous substances for the atmospheric ozone layer, neither in the refrigeration circuit nor in the insulation.

1.3 Cleaning, sanitization and maintenance of the ice and/or water dispenser (if present)

Failure to follow the instructions regarding sanitizing can compromise the hygienic safety of the water dispensed.

- When using the appliance for the first time and every time the filter is changed, it is recommended to let the water flow in the circuit using the "Manual Cleaning" and discard the ice produced in the first 24 hours.

- If the water dispenser has not been used for more than 4/5 days, it is advisable to clean the circuit and run off the first litre of water.

- Reposition the removable water dispenser (if present), ensuring your hands are hygienically clean.

- Clean the ice bucket or drawer regularly but using only drinking water.

- The filter must be changed when indicated on the control panel or when the ice/water dispenser has not been used for more than 30 days.

- With each filter replacement, sanitise the ice and/or water distribution system using a food grade disinfectant (with sodium hypochlorite), which does not alter the characteristics of the materials, or use the "Sanitising Kit" available from the After-Sales Service. Rinse with at least 2 litres of water before use.

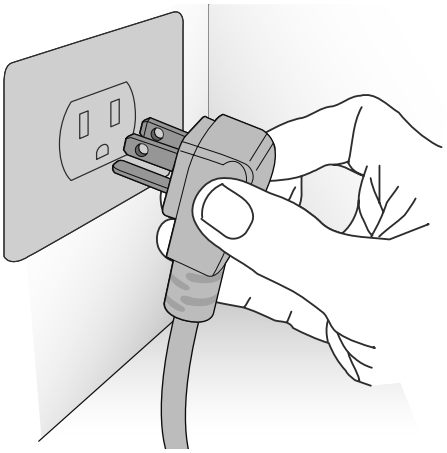
- Only original spare parts supplied by the manufacturer should be used when replacing components in the ice and water dispenser.

- Any work on the appliance must be carried out by a qualified technician or the After-sales Service.

Installation 2.1

Make sure that installation is performed correctly, adhering to all directions in the specific installation manual provided with the appliance.

Connection to the electrical power supply 2.2

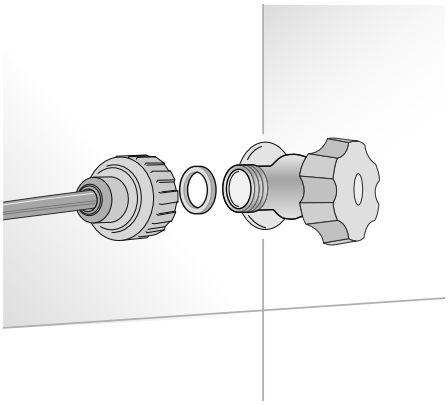


The appliance operates at 115 V AC, 60 Hz and is equipped with a power supply cord with a 3-prong grounded plug, which must be connected to a corresponding 3-prong (15 Amp) grounding-type wall receptacle.

! **Do not use extension cords and/or multiple adapters for the power supply connection.**
DO NOT connect the refrigerator to any GFCI receptacle.

2 Installation

2.3 Connection to the water system



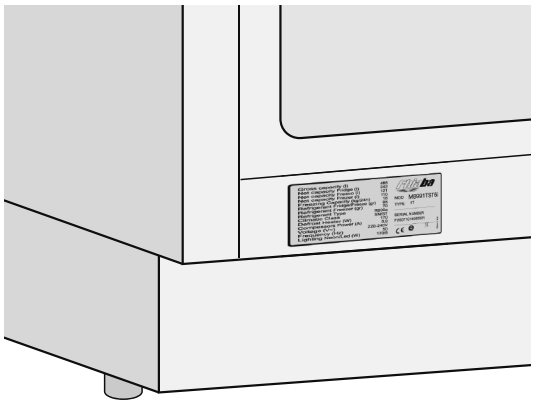
The models provided with Ice Maker require a connection to the domestic water supply system. This can be executed through the 1/4" water line (copper or polyethylene)to the house water supply.
The system pressure must be between from 8 psi to 75 psi (between 0.5 bar and 5 bar).
Different pressures can cause malfunctions or leaks in the water system.
The appliance should be supplied only with drinkable water.
Refer to the installation manual for the water connection.

The appliance should be supplied only with drinkable water.

Make sure that installation is performed correctly, according to all of the directions in the specific installation manual provided with the appliance.

Do not attempt to use a locally sourced garden hose threaded adapter or braided supply line. It will strip the threads on the appliance water connection solenoid.

Know your appliance 3.1



Congratulations for having purchased your new refigerator: from now on you can use our innovative conservation system, which will allow you to keep all of your food in the best way possible.

This manual will answer most of your questions about the product's features. Should you require further information, please check our website

http://us.bertazzoni.com/care-service

or write us an e-mail at

aftersaleservice@bertazzoni.com

Before calling, write down the model type and serial number which are available on the warranty certificate and on the rating plate located on the bottom left-hand corner of the appliance, behind the bottom drawer and any messages which may have appeared on the display.

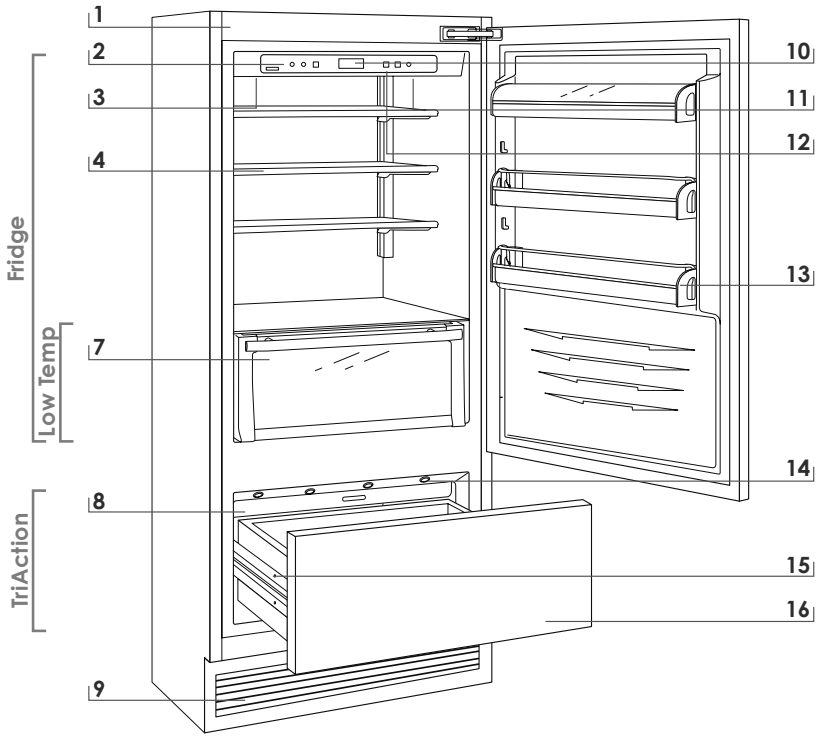
English

Main features 3.2

- The refrigeration system and the efficient separation of internal compartments ensures maximum freshness and offers excellent conservation of foods in the three compartments: refrigerator, Fresco and freezer
- It is also possible, should there be a need, to further increase the flexibility of the appliance by making the freezer compartment operate as a refrigerator or as a Fresco compartment
- The Fresco compartment has a low temperature and controlled humidity, providing excellent conservation in superior preservation conditions for fresh foods
- Electronic control guarantees constant temperature and humidity levels set by the user and provides real-time compartment temperature readings.
- An interactive menu (Menu) allows customized management of appliance functions and the visualization of functioning messages
- Power save features to reduce consumption during vacation periods
- Ample drawer space with Soft self-closing systems in the Fresco area
- Ice Maker for automatic ice production of variable cube size
- Easily replaceable water filter located inside the refrigerator
- Patented adjustable shelf system, with shelves that can be positioned at any level inside of the refrigerator without having to be removed
- Stainless steel surface both inside and outside, with fine aluminum trim
- Patented hinge system that permits automatic door closing
- External drawers with to self-closing system
- Localized lighting with LEDs
- Anti-tipping system by means of wall mounting brackets

3 Before starting

3.3 Main components



Single drawer Fridge

1 Stainless steel structure with aluminum trim

2 Control panel with Menu

3 Water Filter

4 Patented shelf positioning system

5 Control panel, Fresco area

6 Fresco compartment with controlled humidity

7 "Low Temp" drawer with controlled humidity

8 Automatic icemaker

9 Double refrigeration system

10 Temperature display

11 Sound signals

12 Vacation function

13 Spacious door shelves

14 Innovative lighting

15 Automatic door and drawer closure

16 Frezer compartment that can be transformed into a refrigerator or Fresco compartment (TriAction function)

Electronic Control 3.4

The innovative electronic control system maintains constant temperature in multiple compartments and displays it on the control panel. It also allows user interaction making it possible to personalize settings of various functions and to alert the user with sound and/or visual messages should any malfunction occur in the appliance.

Main control panel 3.5

1	**Unit**	Switches the appliance (all compartments) between ON and STAND BY (press for three seconds).
2	**Fridge**	Allows switching on and off of only the refrigerator compartment (press for three seconds).
3	**Menu**	Allows access to the appliance function menu
4	**Up/down Fridge**	Using the Up and Down buttons, it is possible to change the set temperature of the refrigerator and navigate through the interactive menu.
5	**Display**	It shows the temperature of the refrigerator and freezer compartments, the date and time, Menu functions and visual messages.
6	**Up/Down Freezer (TriAction)**	By selecting Up/Down the preset temperature can be changed according to the selected function mode (freezer, refrigerator, Fresco-Fresco).
7	**Enter**	Confirms activation or deactivation of the selections made in the Menu.
8	**Ice maker**	Allows activating or deactivating the automatic ice production.
9	**Alarm**	Blinks to signal user alerts such as door left open, also in combination with a sound signal which can be deactivated by pressing the button.

English

4 Appliance switching on and off

4.1 Switching on and off

First startup

When the appliance is connected to the electrical power supply but has not yet been switched on, the display shows the message

Stand by

This is a safety message to warn that the appliance is connected to the mains, and all the panel buttons are off.

To switch on all the appliance compartments, press the Unit button ⏻ for three seconds.

Switching off the Refrigerator and Fresco compartments

When the appliance is first switched on the TriAction compartment is set to the "freezer" mode. After switching on it remains always on and can be switched off only by switching off the complete appliance.
Press Unit ⏻ for three seconds.

Restarting

Use the same buttons to restart.
The freezer compartment always stays on and cannot be switched off except by completely switching off the appliance by pressing the Unit button ⏻ for three seconds.

Switching off for long periods

During long absence periods it is recommended to switch off the refrigerator by pressing the Unit button ⏻ for three seconds and disconnecting the electrical plug or the breaker controlling the socket.

Completely empty the refrigerator, clean and dry it and leave the doors and drawers partially open to prevent unpleasant odors.

If at the first startup the Standby message does not appear, but another message appears, it means that the appliance has already started the cooling process. If this is the case, deactivate any possible sound signal by pressing the Alarm button (((•))), close the door and wait until the set temperature is reached.

During the first startup, it will not be possible to use the Menu to modify the factory settings until the preset temperature has been reached.

Each time the appliance is switched on it goes trough a self-diagnosis procedure lasting three minutes before completely starting up.

If only the refrigerator compartment or the Fresco compartment is switched off, the specific fan will continue to operate to prevent the formation of unpleasant odors and mold.

Before switching off the appliance for a long period of time, remove all of the items inside and leave the doors and drawers open to prevent the formation of unpleasant odors and mold.

How to adjust the temperature for different requirements 4.2

Each model has been carefully tested before leaving the factory and is adjusted in such a way to ensure high performance and low consumption. Usually, it is not necessary to modify the settings.
Nevertheless, according to special needs, it is possible to modify the set temperatures as follows:

Refrigeration Compartment

From +1°C to +7°C (from 33,8°F to 44,6°F), the recommended preset temperature is +4°C (39,2°F).
To adjust the temperature use the Up/Down buttons ^ v. Upon touching these buttons the newly set temperature will appear in the display. To modify this temperature, use the buttons until reaching the desired temperature.

Fresco-Fresco Compartment

From -2°C to +2°C (from 28.4°F to 35.6°F), the recommended preset temperature is 0°C (32°F).
To adjust the temperature use the Up/Down buttons ^ v. Upon touching these buttons the newly set temperature will appear in the display. To modify this temperature, use the buttons until reaching the desired temperature.

Freezer Compartment (TriAction)

From -13°C to -23°C (from 8,6°F to -9,4°F), the recommended temperature is preset at -18° (0°F).
To adjust the temperature use the Up/Down buttons ^ v. Upon touching these buttons the newly set temperature will appear in the display. To modify this temperature, use the buttons until reaching the desired temperature.
In case the compartment is used as refrigerator or Fresco compartment (TriAction function) the recommended and preset temperatures will correspond to those indicated for the respective compartments.

The temperature shown can vary slightly in respect to the set temperature following frequent openings of the doors or insertion of room temperature foods or large quantities of foods.

6 to 12 hours are necessary to reach the selected temperature.

English

Ice Maker Activation 4.3

The Ice Maker button located on the main control panel permits activation of the automatic icemaker. The button is lighted when the icemaker is functioning.

Do not activate the Ice Maker unless the appliance is connected to the water mains.

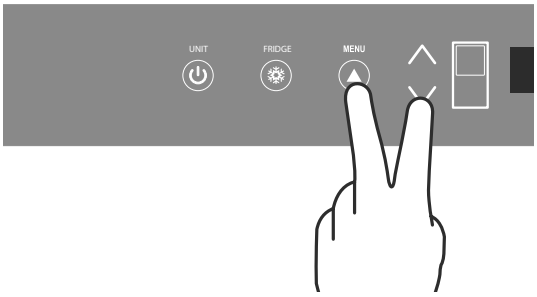
Information and malfunction messages on the display 4.4

An integrated control system provides information through light signals or text messages visualized on the display.
The information signal is always visualized with a fixed text message, while a malfunction signal is visualized with blinking text. The sound signal that accompanies some malfunction signals can be deactivated by pressing the Alarm button on the main control panel.
The list of malfunction signals is located at the back of this manual.

5 Settings and Special Functions

5.1 Customization and language settings

To prevent an inadvertent change to the settings the keypad is automatically locked after a certain period of time.
To re-activate the Menu function, press simultaneously the Menu button ▲ and the Down button ∨ for at least three seconds.



It is possible to customize the functions of your refigerator to adapt it to diverse usage needs, resetting the main parameters (Settings) or activating special functions (Functions).
Functions are accessed on the main display by pressing the Menu button ▲.
The Up/Down buttons ∧∨ permit navigation of the available functions, which can be selected by pressing the Enter button ⊘. The display shows the current function status.
Using the Up/Down buttons ∧∨, it is also possible to scroll through the selected function's sub-menù if applicable, activating or deactivating by pressing the Enter button ⊘.
Once the function is confirmed, the display will automatically step back to the main menu to allow selection of other functions. At any time it is possible to return to the previous selection through the Access button ▲.
The language of the messages appearing on the display can be changed by operating as follows:
Enter the Menu by pressing the Menu button ▲ select Settings via the Up/Down buttons ∧∨ and confirm via Enter ⊘. Then select the Language function and the desired language.

5.2 Special functions activated through the Menu

To use special functions, select the Menu button ▲ and use the Up/Down button ∧∨ to access the menu, confirming the selection Functions.

Shopping Fridge

The function lowers the refrigerator temperature to +2°C (35.6°F) for 12 hours, permitting more rapid cooling of food that has just been placed in. Once the 12 hours have expired, the function deactivates automatically, returning to the previously set temperature. It is possible to program a timed activation of the function. After a prolonged interruption of electrical current, it is necessary to reactivate the function.

How to activate

Functions → ⊘ → ∧∨ Shopping Fridge → ⊘ → ∧∨
Shopping Fridge ON/OFF → ⊘ → ∧∨ Shopping Fridge On

How to deactivate

Functions → ⊘ → ∧∨ Shopping Fridge → ⊘ → ∧∨
Shopping Fridge ON/OFF → ⊘ → ∧∨ Shopping Fridge OFF

How to program timed activation

Functions → ⊘ → ∧∨ Shopping Fridge → ⊘ → ∧∨
Shopping Time → ⊘ → ∧∨ Set Hours: 1 → ⊘

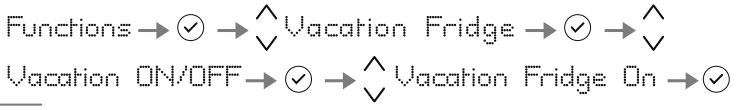
It is possible to program the function with a delay of 1 to 12 hours.

Vacation Fridge

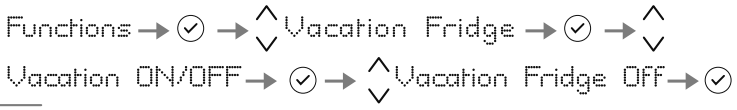
This function (recommended in case of prolonged absences since it allows considerable energy savings) brings the refrigerator compartment temperature to +14°C (57.2°F). It is possible to program the duration, or it can be manually deactivated upon returning after a period of absence. This function remains active even if during the period of absence there is a prolonged interruption of electrical power.

The various Shopping Modes help prepare the cooling, Fridge and TriAction compartments for the introduction of a heat load which can consist of fresh food or other items which may have warmed during transport. The more quickly an item can be cooled or frozen the better it will be preserved.
This mode can also be effective at maintaining compartment temperatures while entertaining when higher than average door and drawer openings are anticipated.

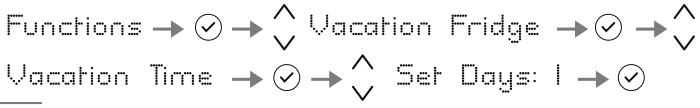
How to activate



How to deactivate upon re-entry



How to program the duration



It is possible to program a period from 1 to 90 days.

Shopping TriAction

This function must be activated at least 24 hours before inserting room temperature items into the freezer, or several hours before placing into the freezer previously frozen items which have been subject to a slight temperature rise. This function is automatically deactivated when the programmed time period expires. It is possible o program timed activation of the function.
If interrupted by a prolonged interruption of the electrical power, it is necessary to reactivate the function.

How to activate

How to deactivate

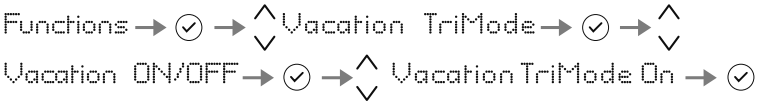
How to program timed activation

It is possible to program the function with a delay of 1 to 12 hours.

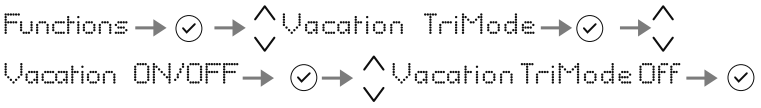
Vacation TriAction

This function (recommended in case of prolonged absences since it allows considerable energy savings) brings the TriAction compartment temperature to - 18°C (46.4°F). It is possible to program the duration, or it can be manually deactivated upon re-entry after a period of absence.
This function remains active even if during the period of absence there is a prolonged interruption of electrical power.

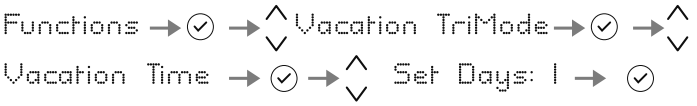
How to activate



How to deactivate upon re-entry



How to program the duration



It is possible to program a period from 1 to 90 days.

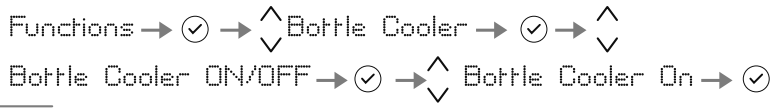
English

5 Settings and Special Functions

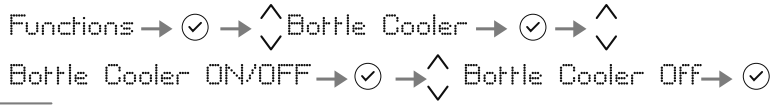
Bottle Cooler

This function can be activated when it is necessary to cool off beverages quickly, by placing them inside the freezer compartment.
It is possible to select a duration of 1 to 45 minutes. A sound signal will indicated when the optimal temperature has been reached. After removing the beverages, deactivate the sound signal by pressing the Alarm button (M).

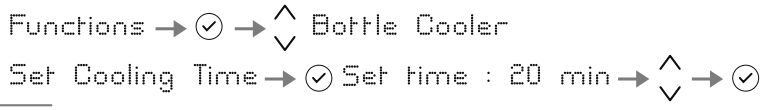
How to activate



How to deactivate



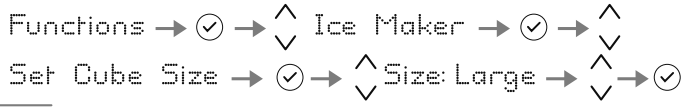
How to program the duration



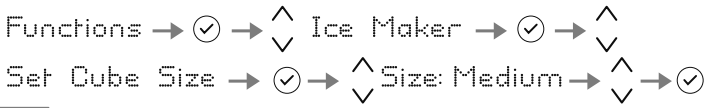
Ice Maker

The IceMaker function permits selecting the size of the ice cubes, by choosing between Large (base setting) or Medium, and activation of the SuperIce function, which increases the quantity of produced ice. The SuperIce function deactivates automatically after 24 hours.

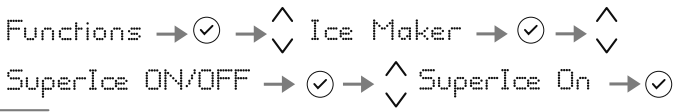
How to activate the cube size function



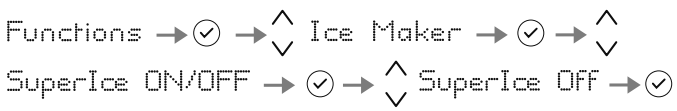
How to deactivate



How to activate the SuperIce function



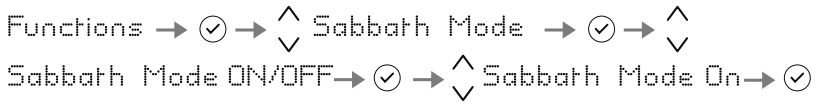
How to deactivate



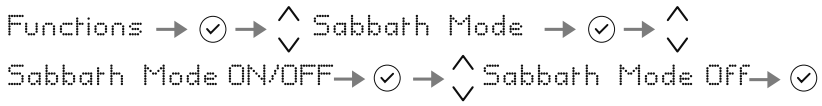
Sabbath Mode *(Optional)*

The function makes it possible to comply to certain religious observances requiring that the operation of the appliance is not affected by the opening or closing of the doors (the thermostatic control, the inner lighting and the ice maker are deactivated).

How to activate



How to deactivate



Water Filter

The View Status function permits visualizing the time left before the filter needs to be replaced.

How to check the status of the filter

Reset Filter

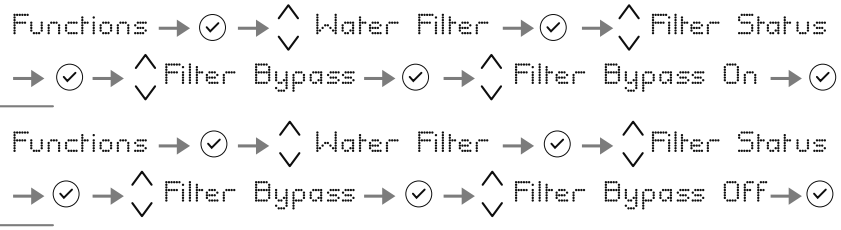
The Reset Filter function sets to zero the time left before the filter needs to be replaced. It is necessary to set the meter to zero each time the cartridge is replaced.

How to set the filtered water meter to zero

Bypass Filter

This function is to be activated when it is not necessary to filter the water, because excellent quality water is already available from the home water system.

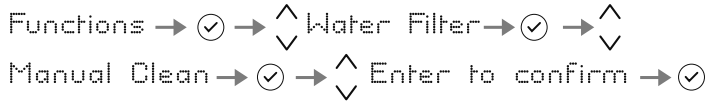
How to activate filter Bypass



Manual Clean, Water Filter

If ice production has been disabled or unused for a long period it is recommended to perform a Manual Clean function to flush out water which has sat in the system during this period. Repeat the operation until the water is clean.

How to manually clean the filter



Before proceeding it is important to turn off the ice maker by pressing button ⏻ .

Correctly position the ice tray or another suitable container under the IceMaker to collect water, then close the drawer. At the end of the operation, wash the tray.

English

5 Settings and Special Functions

5.3 Basic settings of the Menu

Select the Menu button ▲ and used the Up/Down button ^ v to select Settings.

TriAction Options

The freezer compartment can, if required, be converted to refrigeration or Fresco-Fresco operating mode.

How to set the Fridge function

Settings → ✓ → ^ v TriAction Options → ✓ → ^ v
Fridge → ✓ Enter to confirm → ✓

How to set the Fresco function

Settings → ✓ → ^ v TriAction Options → ✓ → ^ v
Fresco → ✓ Enter to confirm → ✓

How to revert to the Freezer function

Settings → ✓ → ^ v TriAction Options → ✓ → ^ v
Freezer → ✓ Enter to confirm → ✓

Default Setting

This offers the possibility to reset default factory settings and cancels any previous changes.

How to reset default settings

Settings → ✓ → ^ v Default Setting → ✓
Enter to confirm → ✓

ATTENTION: If the default settings are restored, the default mode of the TriAction compartment is freezer mode. If it was previously being used in refrigerator or Fresco mode be sure to set it back to your desired setting.

Date

Set Date

The display will show the date in the format dd:mm:yy (day:month:year), the day will blink. Use the Up/Down buttons ^ v to modify the setting, confirm with Enter ✓ to go on to the next setting; once the year is confirmed the date will be set.

How to set the date

Settings → ✓ → ^ v Date → ✓ → ^ v Set Date
→ ✓ DATE: 01-01-2009 → ✓

Show Date

Using this function it is possible to deactivate/activate the date being shown on the display.

How to activate the date

Settings → ✓ → ^ v Date → ✓ → ^ v Show Date
→ ✓ → ^ v DATE: 01-01-2009 On → ✓

How to deactivate the date

Settings → ✓ → ^ v Date → ✓ → ^ v Show Date
→ ✓ → ^ v DATE: 01-01-2009 Off → ✓

Time

Set Time

The display shows the hours and minutes in the format hh:mm and with hh: blinking. Use the Up/Down buttons ^ v to modify the setting and then confirm by pressing Enter ✓ to go on to the next setting.
Once the minutes are confirmed, the time will be set.

How to set the time

Settings → ✓ → ^ v Time → ✓ → ^ v Set Time
→ ✓ TIME: 01:01 → ✓

Set 12/24 This function selects the display at 12 or 24 h.

How to set the display to 12 h

Settings → ✓ → ^ v Time → ✓ → ^ v Set View → ✓ → ^ v
Set:12 → ✓ → ^ v

How to set the display to 24 h

Settings → ✓ → ^ v Time → ✓ → ^ v Set View → ✓ → ^ v
Set:24 → ✓ → ^ v

Show Time Through this function it is possible to activate/deactivate the constant display of the time.

How to activate the time display

Settings → ✓ → ^ v Time → ✓ → ^ v Show Time
→ ✓ → ^ v TIME: 01:01 On → ✓

How to deactivate

Settings → ✓ → ^ v Time → ✓ → ^ v Show Time
→ ✓ → ^ v TIME: 01:01 Off → ✓

Language The function allows selection of the language for the display messages.

Italian Settings → ✓ → ^ v Language → ✓ → ^ v italiano → ✓

English Settings → ✓ → ^ v Language → ✓ → ^ v english → ✓

French Settings → ✓ → ^ v Language → ✓ → ^ v français → ✓

German Settings → ✓ → ^ v Language → ✓ → ^ v deutsch → ✓

Spanish Settings → ✓ → ^ v Language → ✓ → ^ v español → ✓

Set °C/°F This function permits showing the temperature in Centigrade or Fahrenheit degrees. Normally, the appliance is set for display in centigrade degrees.

How to set the temperature in Centigrade

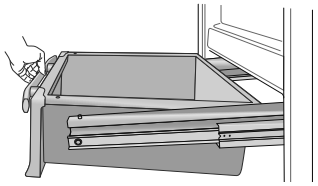
Settings → ✓ → ^ v Set °C/°F → ✓ → ^ v Set °C → ✓

How to set the temperature in Fahrenheit

Settings → ✓ → ^ v Set °C/°F → ✓ → ^ v Set °F → ✓

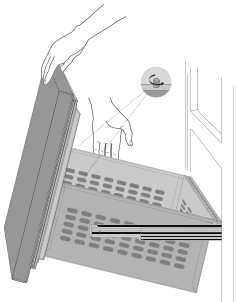
Internal Layout (positioning, adjustment, removal) 6.1

Fresco Drawer Fixed to the slide guides with two thumbscrews.



- to remove the drawer, unscrew the thumbscrews and remove the drawer.

TriAction Drawer The upper TriAction can be removed using the same method used for the Fresco drawer

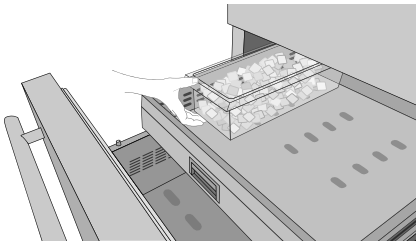


- to remove the inner TriAction drawer unscrew the thumbscrews.

When replacing the drawers, make certain the back of the drawers engage under the clips on the slide guides.

6 Internal Layout

Ice Tray Located in the upper drawer of the freezer compartment

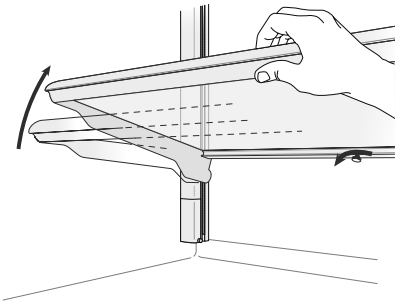


- after removal, make sure to reposition it correctly - small protrusions from the bottom of the ice bin should align with holes in the upper freezer drawer.

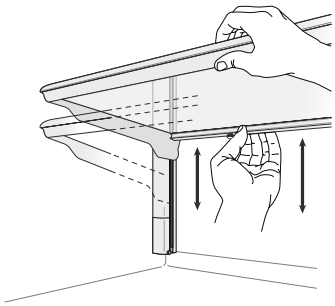
!!!

Do not place hands or fingers near the Icemaker when functioning

Shelves It is recommended that the shelves be emptied prior to adjusting the position. The shelves are sliding and can be easily re-positioned by the user as follows:

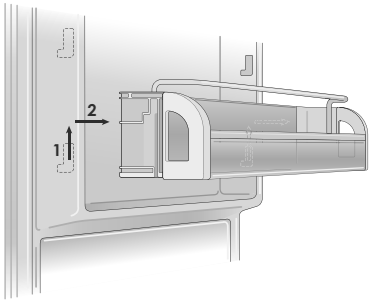


- release the locking knob by turning it counter-clockwise
- support the back of the shelf and tilt up at the front



- lift or lower the shelf to the desired position
- re-tighten the locking knob
- to remove a shelf it is necessary to slide it up to the top

Door Shelves The door shelves can be easily removed for cleaning



- Hold the door shelf at the sides and push it upwards to release it from its seat, then pull it outwards.
- Reverse the procedure to reinstall.

If the ice is not used frequently is advisable to empty the ice bin once every 8-10 days.

It is normal that some ice cubes stick to one another. If the ice is not frequently used, the older cubes can become opaque, and will have a strange flavor and become smaller.

The Icemaker automatically deactivates if the Vacation function is activated.

When the Icemaker is started for the first time, it is recommended to dispose of the first full bin of ice.

If the equipment has been switched off for a month or more, it is recommended to perform a water cleaning cycle. (See section 5: Settings and Special Functions).

The ice maker will only produce ice with the TriAction compartment set to Freezer Mode. The ice maker will continue to operate even when the ice bin is not in position.

To activate the Ice Maker after installation of the appliance, press the Icemaker button .

Please note that 12 to 24 hours are necessary before ice production may begin. The production is of 10 cubes per cycle in approximately 10 cycles in 24 hours.

The yield depends on the temperature set in the freezer, the room temperature and the frequency of door opening.
If the appliance is operating without being connected to the water system, make sure that the Icemaker is deactivated by pressing the button .

The Ice Maker produces ice until the ice tray is full and will automatically stop once the maximum level is reached.

With the SuperIce function, it is possible to increase the quantity of ice produced a 24 hours, while the Set Cube Size function permits selection of the size of the produced ice cubes.

At factory default settings Ice Maker can produce approx. 100 ice cubes within 24 hours.

Do the ice cubes have an unusual odor?

Ice is a porous material which can absorb odors from the environment. Ice cubes which have been in the ice cube container for a long time may absorb odors, stick together and slowly become smaller.
We recommend that old ice cubes not be used.
Other means of preventing odors:

- The ice cube container should be cleaned occasionally with warm water. Make sure that you switch off the ice maker before clearing the container. Rinse out and wipe dry.
- Check the contents of the freezer for spoiled or out-of-date food. All odorous foods should be wrapped thoroughly or stored in airtight containers to prevent the build-up of odors.
- The water filter may have to be replaced in some models.
- In some cases the quality of the water connection in the house should be checked.

Operating noises
Quite normal noises

- Grumbling: refrigerating unit is running. Fan in the recirculating air system is running.
- Bubbling, humming or gurgling noises: refrigerant is flowing through the tubes.
- Clicking: motor is switching on or off. Solenoid valve on the water connection is opening/closing.
- Rumbling: ice cubes are falling into the ice cube container.
- Note: the appliance is powered by two independent compressors. It is therefore normal to always have one of two compressors in operation.

!!!

Do not place any bottles or food for rapid cooling in the ice cube container. The ice maker may become blocked and be damaged.

English

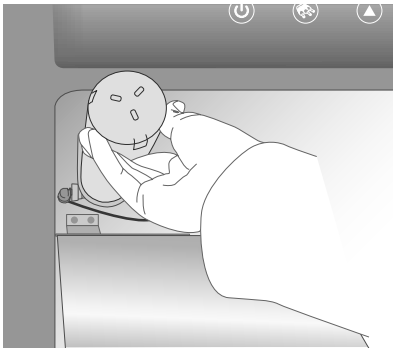
7 Activation and use of the Ice Maker

7.2 Water Filter

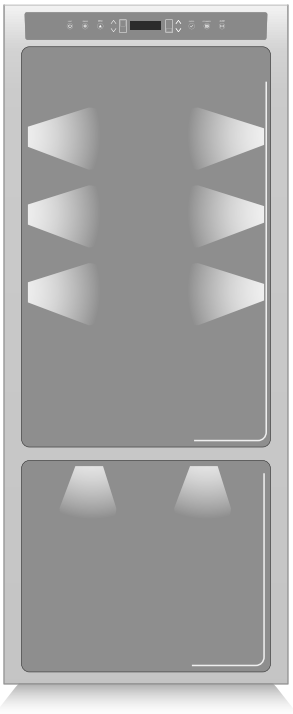
The Water Filter makes available high-quality water for the production of ice cubes. It provides up to 3000 liters of water for a maximum time of 12 months.

When the filter is nearly expired the message “Replace Filter Cartridge” will appear on the display.

Filter Replacement



The filter is located inside the refrigerator compartment, above the top glass panel. Prior to changing the filter, switch off the Ice Maker by pressing the IceMaker button. Then enter the Access Menu and set “Manual Clean” function. At the end of the cleaning cycle remove the water from the ice tray and wipe it dry.
Open the top glass panel and carefully rotate the filter cartridge for a quarter rotation in a counter clockwise direction until it detaches from its housing. It is normal for a small quantity of water to come out. Remove the cap of the new cartridge and insert it into the housing by gently rotating it for a quarter rotation in a clockwise direction until it locks into place.

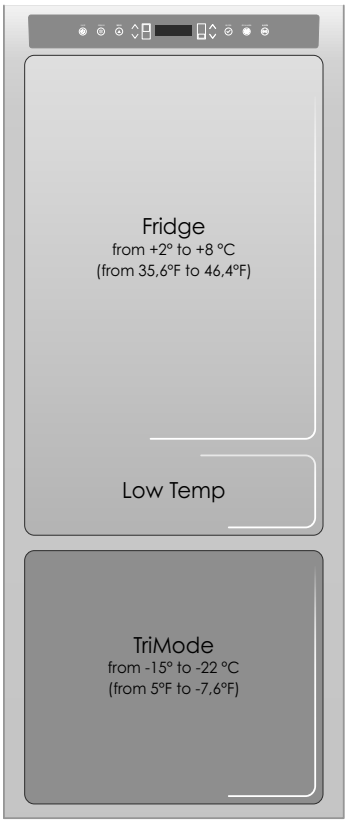


To provide optimum interior lighting, LED strips illuminate the refrigerator compartment from the top and sets of LED lights directly illuminate different areas of the refrigerator compartment, of the Fresco-Fresco drawers and the freezer drawer.

In case of malfunction and/or wearing out of the lighting system, the repair should be carried out by a qualified Service technician.

9 Food Preservation

9.1 General directions



Your refigerator is designed to ensure precise, constant temperatures and appropriate humidity levels in all compartments.
In addition, the double refrigeration ensures that frozen foods and ice do not absorb the odor of fresh foods and that the humidity in the refrigerator does not freeze and build up frost.
Nevertheless, to properly preserve all of your foods, it is not enough to have an excellent refrigerator. It is also necessary to know the rules for correct food preservation.

Do bear in mind that all foods will inevitably change their characteristics over the passage of time. This change begins long before the food is consumed, since foods contain micro organisms which multiply and can cause deterioration. This process occurs more rapidly due to improper handling, preservation temperatures and humidity levels.

It is therefore recommended to follow the directions presented below which will permit using your refrigerator/freezer in the most effective and safe manner to keep your foods in the best way for as long as possible.

Bear in mind that the Fresco area is the area for preserving the most delicate fresh foods, since it ensures constant average temperature near freezing.

Periodically check that all foods are in a perfect state of preservation. It is usually quite clear when a food item is deteriorated, due to mold, unpleasant odor and unpleasant aspect. Nevertheless, there are cases in which these conditions are not so evident. If you believe that a food item was kept for an excessive period of time and may be deteriorated, do not consume this item or even taste it, even if it seems to still be healthy, since the bacteria that cause deterioration of food can also cause poisoning and illness.
When in doubt, throw the food away.

How to maintain good food quality 9.2

When buying groceries

Always take the following precautions:
- Place any packages of raw meat, fish or poultry in plastic bags so that they do not drip on other foods.
- Purchase meat, poultry and fish last. Do not leave your groceries in a warm car after shopping. Keep a freezer bag in your car and use it in case of very high temperatures or long trips.
- Check the production dates and "best before" times on foods to be sure that they are fresh.
- Be very careful when buying fresh foods, and only buy a quantity that can be consumed during your planned preservation period.
- When possible, let warm foods adjust to room temperature for at least two hours before placing them in the refrigerator, unless you have activated the Shopping function before.

When placing foods in

Check the refrigeration temperature of the various compartments on the control panel:
- The refrigerator temperature must be 8°C (45°F) or lower and the freezer temperature must be -18°C (0°F)
- Follow the recommendations regarding the preservation times and temperatures indicated in the tables to follow.
- Keep raw meat, fish and poultry separate from other foods and avoid any possible drippings.
- To keep food in the freezer it is a good idea to use freezer containers, with plastic freezer bags or aluminum foil around the freezer containers, if you intend to preserve the food for more than two months. This will minimize dehydration and deterioration.

When placing foods in

- When placing in the refrigerator your meat, fish or poultry, leave these in their original packaging, unless the packaging is ripped or punctured. Repeated handling could introduce bacteria into these foods.
- To keep food in the freezer is a good idea to use freezer containers, with plastic freezer bags or aluminum foil around the freezer containers, if you intend to preserve the food for more than two months. This will minimize dehydration and deterioration
- Label and date the packages
- To keep foods in the refrigerator, wrap these in plastic film or deposit them in plastic containers or vacuum packed containers to avoid drying. Always mark with the date the packages or containers.
- Be careful to correctly position the food items on the shelves in a way that does not obstruct the air circulation vents inside the compartment.

When preparing food

- Wash all items that have come in contact with food
- Carefully wash hands before and after contact with food
- Sterilize containers, utensils and kitchen tools that have come into contact with meat, fish and poultry.
- Sterilize sponges used to wash kitchenware weekly.
- Use plastic gloves if you have any hand condition.
- Defrost foods in the refrigerator or in the microwave oven, not on the countertop. If you use a microwave oven to defrost food, cook the food immediately.
- Marinate food only in the refrigerator.
- Rinse fish and poultry before cooking.
- Avoid contamination when preparing dishes. Keep raw meat, fish, poultry and their liquids away from other food items.

For example, do not use the same surface or the same utensils for preparing meat, fish, poultry and vegetables.
- Keep your cutting boards perfectly clean, whether made from wood or plastic.
- Wash cutting boards with warm water and soap, and rinse with a diluted disinfecting solution.
- Defrost foods in the refrigerator or in the microwave oven, not on the countertop. Bacterial growth can increase on the outside of partially thawed food while the interior remains frozen if defrosting at room temperature for longer periods. If you use a microwave oven to defrost food, cook the food immediately.

9 Food Preservation

When cooking food

- Do not taste raw or partially cooked meat, poultry, fish and eggs.
- Cook meat at a temperature of 75°C (167°F) or higher.

For cuts of meat over 5 cm, use a meat thermometer to check the temperature. For thinner cuts of meat, to check if it is cooked, check the color of the juice and whether it is clear or pink.

- If you are cooking meat which is not yet defrosted, increase the cooking time one and half times the normal duration.
- Bear in mind that roasted meat and poultry, when cooked in the oven, need temperatures of 160°C (320°F) or higher.
- Cook the egg whites and yolks until they are well done.
- Do not use the same containers that have contained raw or partially cooked eggs.
- If your oven or microwave is equipped with a probe for temperature control, use it - internal temperatures are the best gauge for determining cooking completion.

When you have leftovers

- Keep leftovers in the refrigerator or in the freezer in small closed containers. Before placing them in the refrigerator, make sure that they have cooled off. Therefore let at least two hours pass after cooking and make sure that there is adequate air circulation around the container, so that the food can cool off quickly - this practice avoids increasing the temperature in the fridge / freezer compartment and subsequent cooling cycles as a result.
- Date leftover containers and use them within the recommended time.
- Completely cover and heat leftovers before serving.
- Boil sauces and soups. Consume leftovers after they have been heated to a temperature of at least 75°C (167°F).
- If you think the food is gone bad, or when in doubt, throw it away.

A characteristic unique to products is the combination of micro beaded stainless steel Fresco drawers and the main stainless steel interior liner that help generate and maintain optimum internal humidity levels for extended preservation of fruit and vegetables.

A natural condition that may occur, is the accumulation of water on the bottom of the refrigeration compartment below the bottom Fresco. This is dependant on a number of factors, ambient temperature and humidity levels in the surrounding environment, moisture levels on fruit and vegetables placed in the refrigerator, frequency in which the main door is opened and exposed to the ambient environment.

This temporary presence of water on the bottom is the result of the high humidity environment maintained in the compartment and is absolutely normal, and under normal operating conditions should be eliminated. However, in rare occasions where there may be an excessive amount of condensation simply remove the bottom drawer and wipe access water away.

i

When a high level of humidity is present either in the environment or in the foods placed in the Fresco drawers, the bottom of the Fresco compartment might be covered with some water or ice (if the temperature is set between 0°C and -2C°).

Such condition is normal and it is due to the high humidity levels of the Fresco compartment; high humidity together with low temperatures is what guarantees a longer preservation of foods.

Water or ice can disappear on its own if the air humidity level should lower; it is also possible to remove the water with a towel. If a thin layer of ice has formed, set the temperature of the Fresco compartment to +2°C and after one day remove the water with a towel.
If the layer of ice is thicker, it might be necessary to shut off the Fresco compartment for one day in order to melt it.

Recommendations for preserving fresh food 9.3

Vegetables Wash vegetables in cold water and dry well. Place vegetables in vacuum packed containers, plastic containers or vegetable bags in a Fresco Drawer.

Fruit Wash and dry fresh fruit. Pack very aromatic fruit in plastic bags. Fruit should be placed in the high humidity Fresco compartment.

Packaged meat Place in the refrigerator in its original packaging. After opening, wrap the remaining food in plastic bags or aluminum foil.

Fresh meat, fish and poultry Remove the original packaging, then put in plastic bags or containers and immediately place in the refrigerator.

Eggs Place the eggs in their package or container into the refrigerator without washing them. Check the "best before" date and at any rate use the eggs within two weeks of purchasing.

Milk, cream and fresh cheeses These should be kept in their original closed packaging. Place these on refrigerator shelves and consume these within five days of purchase.

Cheeses Place these in the Fresco drawer in their original packaging. Once opened, close these hermetically in plastic bags or aluminum foil.

Leftovers Let these cool off and cover hermetically with aluminum foil or place in sealed containers to prevent drying or the spread of odors.

Recommendations for preserving frozen food 9.4

Frozen food Place food in plastic bags for the freezer. These bags must be hermetically sealed against air and humidity. Do not refreeze defrosted meat.

Ice cream The firmness of ice cream depends on the quantity of cream that it contains. In general, high-quality ice cream has large amounts of cream, therefore a very low temperature in the freezer will be necessary to maintain its firmness.
Consequently, ice cream without much firmness is not necessarily an indication of a temperature problem as raised above normal levels.

!!!

After a prolonged interruption of electrical power, once the electrical power is reactivated, an audible signal will indicate if the temperature has raised above normal levels. In addition to this the display will show for one minute the highest temperature detected inside the compartments, to allow the user to decide how to better use the food items.
After one minute the display will resume normal operation, while the Alarm button will continue to blink.
Press the Alarm button to display the highest recorded temperatures.

English

10 Recommended times for food preservation

Fresh foods	Preservation area		Time
Raw meats			
Large cuts	Fresco Compartment		4 days
Beef steaks, poultry and wild game	Fresco Compartment		3 days
Ground meat	Fresco Compartment		1-2 days
Carpaccio	Fresco Compartment		Immediately
Cooked meat			
Boiled meat and roasted meat	Refrigerator Compartment		2 days
Meat sauce	Refrigerator Compartment		6 days
Fish			
Raw and cooked fish	Fresco Compartment		2 days
Other			
Soups and broths	Refrigerator Compartment		2 days
Pasta	Refrigerator Compartment		2 days
Opened cold cuts	Fresco Compartment		3 days
Fresh cheeses	Fresco Compartment		2-3 days
Well sealed aged cheeses	Refrigerator Compartment		Several months
Eggs (fresh and unwashed)	Refrigerator Compartment		2 weeks
Opened cans	Refrigerator Compartment		2-3 days
Raw vegetables (in perforated bags)	Fresco Compartment		1 week
Frozen foods	**Preservation area**		**Time**
Beef, veal, lamb and goat meat	Freezer Compartment	(steaks)	6-12 months
Beef, veal, lamb and goat meat	Freezer Compartment	(Meat with bone)	4-6 months
Ground beef	Freezer Compartment		1-2 months
Pork	Freezer Compartment	(Without bones)	4-6 months
Pork	Freezer Compartment	(With bones)	2-3 months
Ground pork	Freezer Compartment		1-2 months
Meat leftovers	Freezer Compartment		2-3 months
Whole chicken and turkey	Freezer Compartment		8-12 months
Goose, duck and pheasant	Freezer Compartment		4-8 months
Fish	Freezer Compartment		1-2 months
Shellfish	Freezer Compartment		2-3 months
Cooked food	Freezer Compartment		1-2 months
Vegetables	Freezer Compartment		8-12 months
Fruit	Freezer Compartment		6-12 months
Desserts and cakes	Freezer Compartment		2-3 months

Care and Cleaning 11.1

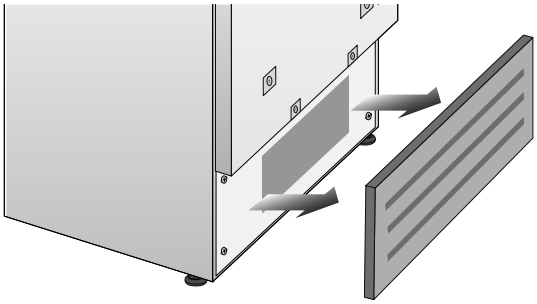
Scrupulously follow the detailed directions that can be found in the provided kit and never use abrasive or metallic products which could scratch and damage the satin finishing on the appliance permanently.
Before performing any sort of cleaning, disconnect the appliance from the electrical power supply.
Make sure you do not damage the refrigerant circuit in any way.

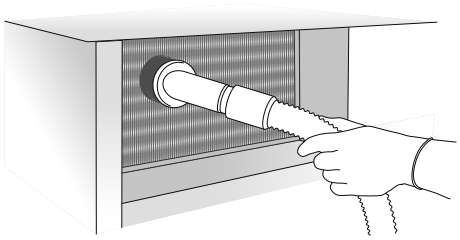
To clean the parts made of steel use a microfiber cloth and the sponge provided in the kit with the appliance. Always use the cloth and sponge in the direction of the steel's satin finish.

Every now and then, to polish the steel, wipe with a slightly damp microfiber cloth.

Do not use the sponge on aluminium parts, such as the handles and the profiles of the glass shelves.
You should use special care to keep the ventilation openings in the appliance or in the cabinet that houses it free of obstructions.

Condenser cleaning 11.2





The edges of the condenser are sharp, therefore use adequate protection for the hands and arms when cleaning the condenser.

A ventilation grille is located either at the bottom of the appliance.
A foam filter is placed behind the grille to protect from dust the ventilation system (for only StandPlus series)
To clean it use a vacuum cleaner with a soft brush attachment at maximum power, sweeping it along the vent slits. In case of a significant dust build up, the ventilation grille can be removed to allow a more accurate cleaning of the filter.
Take care also to check the condition of the finned condenser and clean it from dust if needed.

Operate as follows:

- Switch off the appliance by pressing the Unit button ⏻ on the main control panel for approx 3 seconds.
- On models with ventilation at the base remove the grille at the bottom (magnetically attached) and take it off. On models with ventilation lift the grille as shown in the picture.
- Thoroughly clean the grille and the foam filter, by means of a vacuum cleaner and the soft brush attachment.
- Wait approx 30 minutes, until the finned condenser cools down to room temperature, then clean it thoroughly from any dust build up as shown in the picture, taking care not to damage it.
- Start up the appliance again, by pressing the Unit button ⏻ on the main control panel for approx 3 seconds.

Internal cleaning 11.3

Do not use water on the electrical parts, lights and control panel.

Do not bring cold glass parts into contact with boiling water.
Do not wash any parts of the refrigerator in a dishwashing machine since this could damage or irreparably deform the parts.

Clean the internal and removable parts by washing them with a solution of lukewarm water, a small amount of dishwashing detergent.

Rinse and dry right away.

Do not use mechanical devices or other methods to speed up defrosting.

12 Troubleshooting Guide

12.1 Troubleshooting Guide

If you notice malfunctions in your appliance, use this guide before calling for service: this guide can help you personally resolve the problem or could provide important information to be conveyed to the service technician to ensure rapid and effective repair.

Malfunction message

A malfunction is usually indicated by a message on the display.
Problems that cannot be solved by the user are signaled through a malfunction code.

The refrigerator or the freezer does not work

Is the appliance connected to the electrical power supply?
Is electrical power available at the electricity socket?
Is the Unit button ⏻ activated?
Is the unit in 'Demo' Mode?

The refrigerator or the freezer is warmer than usual

Does the display show a malfunction code?
Is the temperature adjusted correctly?
Were the doors or drawers open for a long period of time?
Were large quantities of food recently inserted?
Is the unit in 'Demo' Mode?

The appliance remains in function for a long time period

Bear in mind that during very hot weather and with very high temperatures in the room it is normal that the compressor remains on for prolonged periods of time.
Were the doors or drawers open for a long period of time?
Were large quantities of food recently inserted?
Check that the doors are closed and that the food or containers do not obstruct the perfect closure of the door.
Is one or more compartments in Shopping Mode?

If you hear unusual noises

It is normal to hear noises from the ventilators or compressors during operation or during the defrost phase.
Noise could be more marked depending on the position of the appliance and the surrounding environment.

Condensation inside and outside of the refrigerator

If the climate is very humid, the formation of condensation is normal.
Opening the door or drawers for prolonged periods of time can contribute to the formation of condensation.
In any case, make sure that the doors are always perfectly closed.

Ice or frost build up inside the refrigerator or freezer

Did you leave the doors open for a long period of time?
Do the doors close perfectly?
If the doors do not close perfectly, contact your installer.
In case of frost or ice build up in the Fresco compartment, due to frequent and prolonged opening of the doors, deactivate the Fresco function via the button on the control panel. Wait until the frost or ice melt, then remove the drawer and dry the sides and bottom of the compartment.

Unpleasant odors inside the refrigerator

Clean the appliance completely according to the instructions.
Hermetically cover all the food. Do not conserve food for prolonged periods of time.

The doors are difficult to open

The appliance is designed to ensure a fully hermetic closure. When the door is closed, a vacuum condition can occur: in this case it is necessary to wait a few seconds until the pressure balances before opening the door.

Appliance is cooling but lights and display are not working

Check to see if the appliance was accidently placed into Sabbath Mode

The Ice Maker does not work

Make sure that the Ice Maker is on (Icemaker button on).
To switch on the Ice Maker press the button.
Make sure that the appliance is connected to the water supply.

The Ice Maker does not produce sufficient amounts of ice

On average, the Ice Maker produces approximately 10 cubes of ice every two and half hours.

The ice cubes freeze into one block

If the ice is not used frequently, it is possible that blocks of ice may form. It is recommended to remove the block of ice cubes and then let the Ice Maker fill the ice tray again.

The ice has an unusual flavor or color

When the Ice Maker is started for the first time, it is recommended to empty the first full tray of ice cubes.
If the refrigerator was switched off for more than one month or if the cartridge was not changed for more than six months, it could be necessary to replace the filter cartridge.
Contact a plumber or a water treatment expert to make sure that the problem is not due to the water supply.

If the unit you purchased was used as a showroom model it may be in a special energy-saving mode called Demo Mode where the appliance appears to be operating (lights work and false temperatures are displayed) but no cooling actually takes place. If you suspect your appliance is in Demo Mode please contact your point of purchase for assistance with disabling this feature.

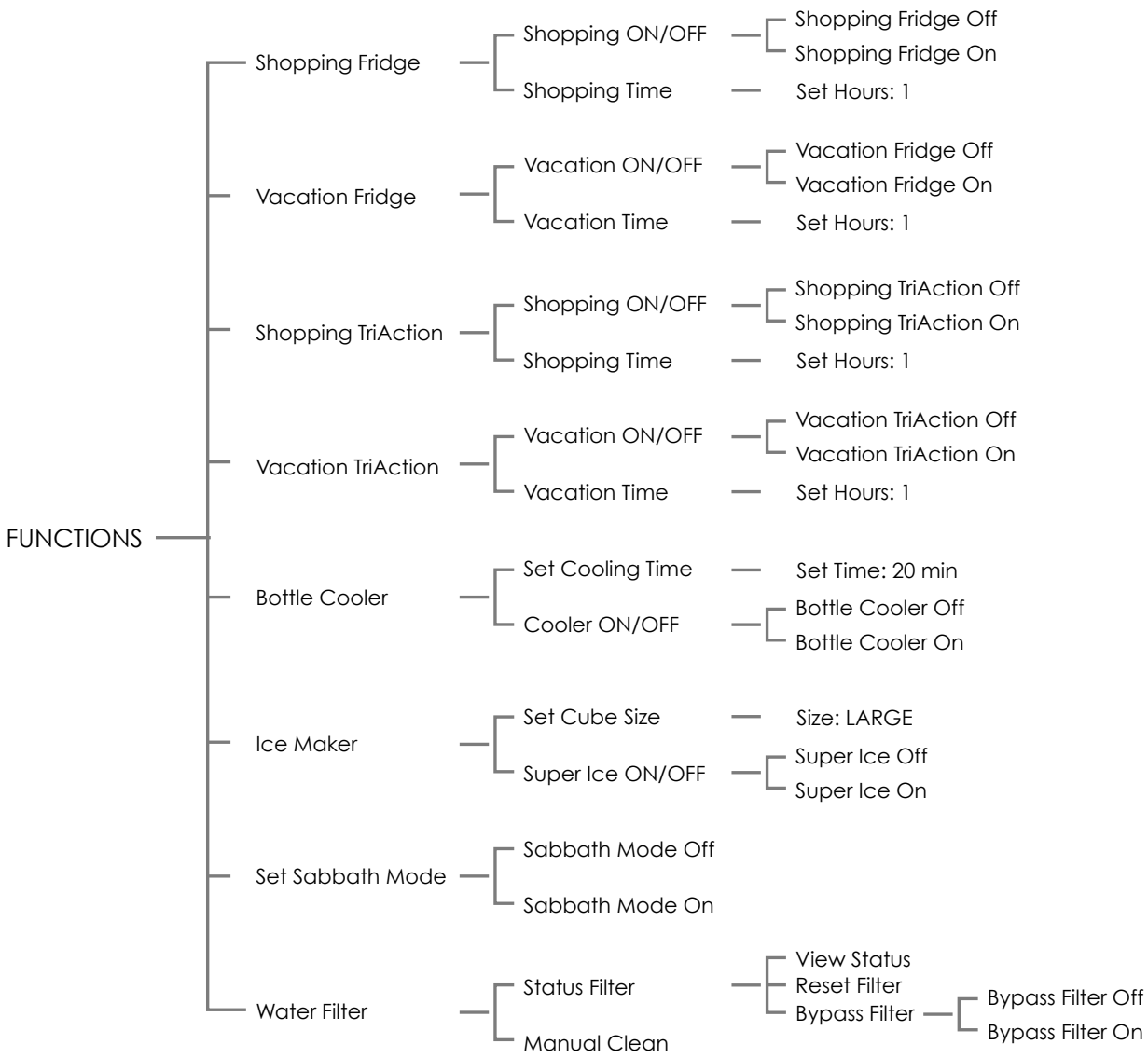
English

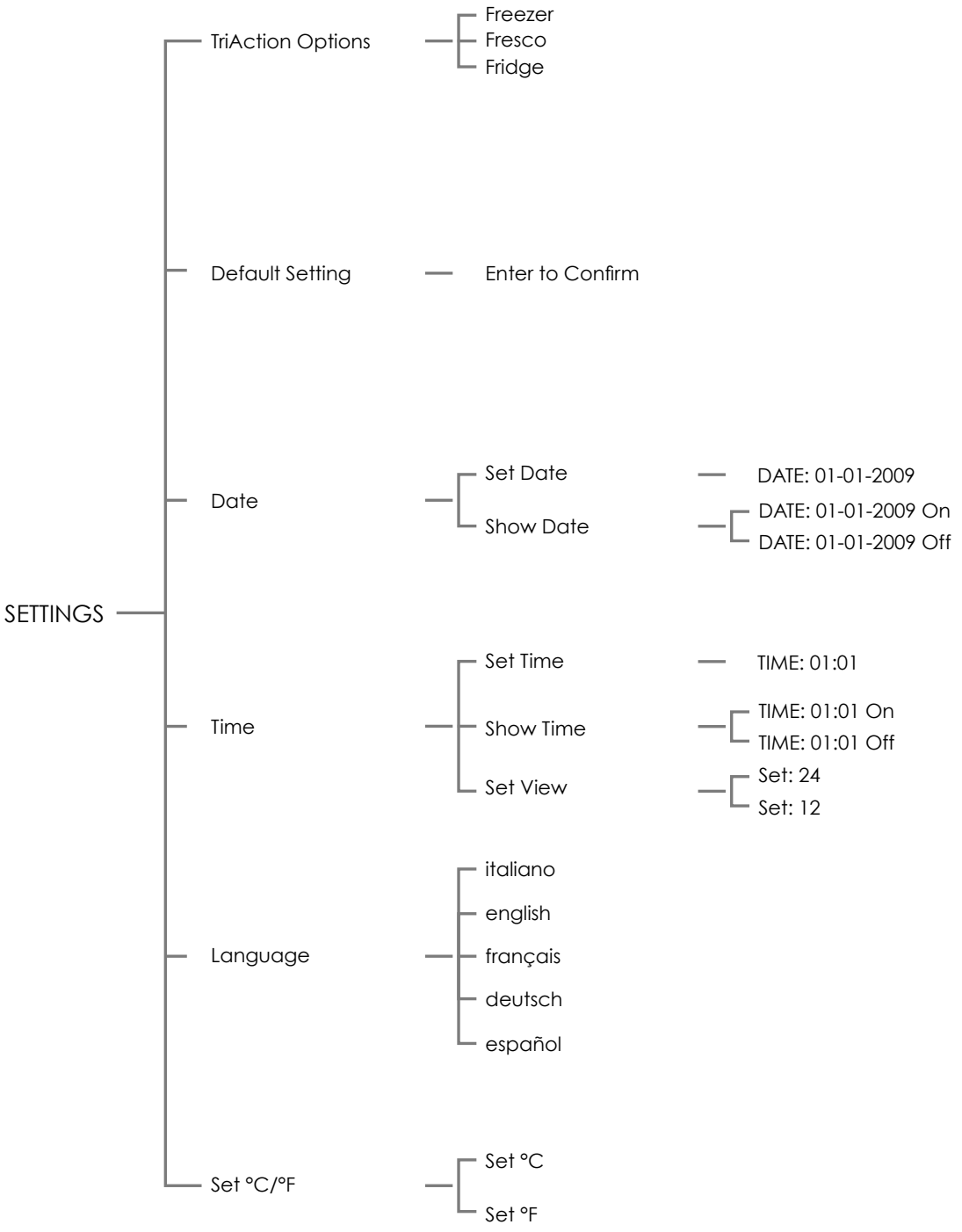
Malfunction indications appearing on the display 12.2

Display message	Malfunction description
Power Failure!!	Prolonged interruption of electrical power the appliance resumes operation automatically, the display shows the warmest temperatures achieved
Door Fridge OPEN	Fridge door open the message appears after a few minutes from the door opening
TriAction OPEN	TriAction drawer open the message appears after a few minutes from the drawer opening
Replace filter	Replace filter cartridge message appears when only 30% of filter capacity is left
Fridge too warm	Fridge too warm see Troubleshooting Guide
Fridge too cold	Fridge too cold wait for 12 hours: if malfunction persists call Customer Care for advice
Fresco too warm	Fresco Compartment too warm see Troubleshooting Guide
Fresco too cold	Fresco Compartment too cold wait for 12 hours: if malfunction persists call Customer Care for advice
TriAction too warm	Freezer too warm see Troubleshooting Guide
TriAction too cold	Freezer too cold wait for 12 hours: if malfunction persists call Customer Care for advice
Error Code...	Functional problems call Customer Care who may help you to salve the problem or put you in contact with the nearest Service Agent

13 Access Menu Map

13.1 Functions




SETTINGS
TriAction Options
Freezer
Fresco
Fridge
Default Setting
Enter to Confirm
Date
Set Date
DATE: 01-01-2009
Show Date
DATE: 01-01-2009 On
DATE: 01-01-2009 Off
Time
Set Time
TIME: 01:01
Show Time
TIME: 01:01 On
TIME: 01:01 Off
Set View
Set: 24
Set: 12
Language
italiano
english
français
deutsch
español
Set °C/°F
Set °C
Set °F

Sommaire

Page 3 **1 Indications importantes concernant la sécurité et l'environnement**
1.1 Pour votre sécurité
1.2 Respect de l'environnement
1.3 Nettoyage, désinfection et entretien du distributeur de glace et/ou d'eau (si présent)

4 **2 Installation**
2.1 Installation
2.2 Branchement au réseau électrique
2.3 Raccordement au réseau hydrique

5 **3 Avant de commencer**
3.1 Pour bien connaître l'appareil
3.2 Caractéristiques principales
3.3 Composants principaux
3.4 Contrôle Électronique
3.5 Panneau de commande principal

10 **4 Mise en marche et arrêt de l'appareil**
4.1 Mise en marche et arrêt
4.2 Comment régler la température en fonction des différentes exigences
4.3 Activation de l'Appareil à glaçons
4.4 Signaux d'information et d'anomalie sur l'écran

12 **5 Configurations et Fonctions Spéciales**
5.1 Personnalisation et seléction de la langue
5.2 Fonctions spéciales pouvant être activées moyennant le Menu
5.3 Configurations de base du Menu

17 **6 Équipement interne**
6.1 Équipement interne (positionnement, réglage, retrait)

19 **7 Activation et utilisation de l'Appareil à glaçons**
7.1 Activation et utilisation de l'Appareil à glaçons
7.2 Filtre pour l'Eau

21 **8 Éclairage**
8.1 Éclairage

22 **9 Conservation des aliments**
9.1 Indications générales
9.2 Comment maintenir la bonne qualité des aliments à consommer
9.3 Conseils pour une bonne conservation des aliments frais
9.4 Conseils pour une bonne conservation des aliments congelés

10 Temps recommandés pour la conservation des aliments
26

11 Entretien et Nettoyage
27 11.1 Entretien et Nettoyage
11.2 Nettoyage du condenseur
11.3 Nettoyage interne

12 Guide des solutions aux problèmes
28 12.1 Guide des solutions aux problèmes
12.2 Indications d'anomalie pouvant apparaître sur l'écran

14 Plan du Menu
30 14.1 Functions

31 14.2 Settings

Indications importantes concernant la sécurité et l'environnement 1

Pour votre sécurité 1.1

Note
conseils pour une correcte utilisation de l'appareil

Important
Indications afin d'éviter tout endommagement de l'appareil

Attention
indications afin d'éviter toute lésion aux personnes

■ Si cet appareil remplace un autre appareil déjà existant qui doit être mis de côté ou éliminé, veiller à ce que celui-ci ne devienne pas un dangereux piège pour les enfants, en coupant le câble d'alimentation et en rendant impossible la fermeture de la porte.
Prêter la même attention à la fin du cycle de vie du nouvel appareil.

■ Cet appareil est conçu pour refroidir les boissons et les aliments et est destiné à un usage domestique.

■ L'appareil doit être installé en suivant les instructions reportées dans la Notice d'installation. Les ouvertures prévues pour la ventilation de l'appareil ou dans la structure à encastrement doivent rester libres.

■ L'appareil est doté d'un système d'éclairage à lumière concentrée moyennant des lampes à Led. Ne pas regarder à l'intérieur des lampes lorsque celles-ci sont allumées afin d'éviter tout dommage à la vue.
Cette recommandation est également reportée sur l'étiquette collée à l'intérieur de la porte du réfrigérateur.

■ Lorsque le réfrigérateur fonctionne, ne pas toucher les surfaces internes en acier avec les mains humides ou mouillées, la peau pourrait rester attachée aux surfaces particulièrement froides.

■ N'utiliser aucun appareil électrique à l'intérieur des compartiments prévu pour la conservation des aliments.

■ Lors du repositionnement des clayettes ne pas approcher les doigts des coulisses de la clayette.

■ Ne pas positionner de récipients contenant des liquides inflammables près de l'appareil.

■ Durant les opérations d'entretien, arrêter complètement l'appareil en le débranchant de la prise de courant. Si la fiche est difficile à atteindre, débrancher l'interrupteur omnipolaire correspondant à la prise à laquelle l'appareil est branché.

■ Les composants de l'emballage peuvent être dangereux pour les enfants; ne pas les laisser jouer avec les sachets, les films plastiques et le polystyrène.

■ Toute réparation doit être effectuée par un technicien qualifié.

■ Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (enfants compris) présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou sans expérience ni connaissance, sauf ci celles-ci sont contrôlées ou si elles ont été auparavant formées pour utiliser l'appareil par une personne responsable de leur sécurité. Les enfants devraient être contrôlé afin d'éviter qu'ils ne jouent avec l'appareil.

■ N'endommagez pas les tubes du circuit réfrigérant du réfrigérateur.

■ Ne pas placer de vaporisateurs ou de récipients contenant des agents propulseurs ou des substances inflammables dans l'appareil.

1 Indications importantes concernant la sécurité et l'environnement

1.2 Respect de l'environnement

- Faire très attention aux correctes modalités d'élimination de tous les composants de l'emballage.

- L'appareil ne doit pas être éliminé avec les déchets urbains. S'informer auprès des centres de collecte pour l'élimination des matériaux recyclables.

- En cas d'élimination, couper le câble d'alimentation et rendre impossible la fermeture de la porte.

- Durant l'élimination, éviter d'endommager le circuit réfrigérant.

- L'appareil ne contient pas, dans le circuit réfrigérant et dans l'isolation, de substances nocives pour la couche d'ozone atmosphérique.

1.3 Nettoyage, désinfection et entretien du distributeur de glace et/ou d'eau (si présent)

Le non-respect des instructions fournies pour la désinfection peut porter préjudice à la sécurité sanitaire de l'eau distribuée.

- Lors de la première utilisation de l'appareil, il est recommandé de faire couler l'eau dans le circuit en utilisant le "Nettoyage manuel" et d'éliminer la glace produite au cours des premières 24 heures.

- Lorsque l'appareil n'est pas utilisé pendant une période supérieure à 4 à 5 jours, il est conseillé de laver le circuit en éliminant le premier litre d'eau.

- Repositionner le bec de tirage de l'eau extractible (s'il est présent) uniquement avec des mains propres et désinfectées.

- Nous conseillons de nettoyer périodiquement le bac ou le tiroir à glaçons à l'eau courante uniquement.

- Le filtre doit obligatoirement être remplacé lorsque le bandeau de commande le signale ou après une période de non utilisation du système de distribution de glace/d'eau supérieure à 30 jours.

- Il est recommandé de désinfecter le distributeur de glace et/ou d'eau à chaque remplacement du filtre avec des solutions désinfectantes spéciales qui n'altèrent pas les matériaux en contact avec les aliments (à base d'hypochlorite de sodium) ou le Kit de désinfection disponible auprès du Service après-vente. Rincez avec au moins 2 litres d'eau avant usage.

- Le remplacement des pièces du distributeur de glace et d'eau doit être effectué en utilisant des pièces d'origine fournies par le fabricant.

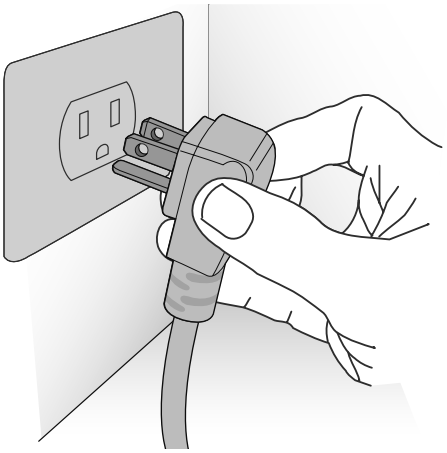
- Les interventions techniques doivent être réalisées uniquement par des professionnels qualifiés ou par le personnel du Service Aprèsvente agréé.

Installation 2

Installation 2.1

Veiller à ce que l'installation soit correctement effectuée, en respectant toutes les indications reportées dans la notice d'installation fournie avec l'appareil.

Branchement au réseau électrique 2.2



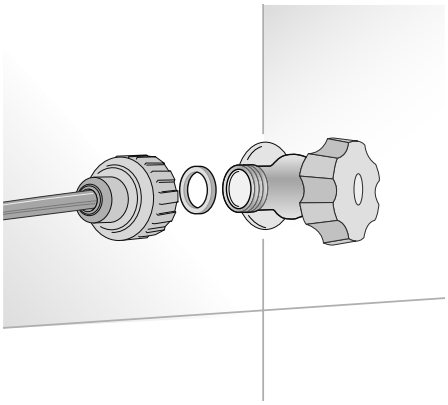
L'appareil est doté d'une fiche de type Schuko de 16A et doit être branché au réseau électrique moyennant une prise Schuko correspondante.
N'utiliser ni rallonges ni adaptateurs multiples pour le branchement.

N'utiliser ni rallonges ni adaptateurs multiples pour le branchement.
Ne connecter pas au GFCI prise.

Français

2 Installation

2.3 Raccordement au réseau hydrique



Les modèles dotés de dispositif pour la production de glaçons (Appareil à glaçons) nécessitent d'un raccordement au réseau hydrique domestique.
Celui doit être réalisé moyennant le tuyau de remplissage d'eau avec un filet de ¾" fourni.
La pression du réseau doit être comprise entre 0.05 MPa et 0.5 MPa (entre 0.5 Bar et 5 Bar).
Différentes pressions de fonctionnement peuvent entraîner des dysfonctionnements ou des pertes dans le circuit hydraulique.
L'appareil ne doit être alimenté qu'avec de l'eau potable.

Pour la connection au l'eau consulter le manual d'installation

!!!

L'appareil ne doit être alimenté qu'avec de l'eau potable.

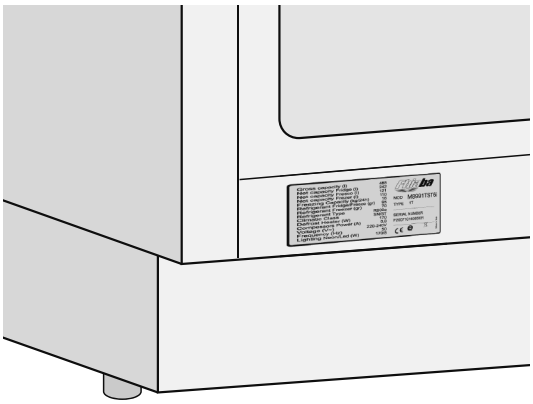
!!!

Veiller à ce que l'installation soit correctement effectuée, en respectant toutes les indications reportées dans le spécifique manuel d'installation fourni avec l'appareil.

!!!

Ne pas tenter d'utiliser un adaptateur d'origine locale de fil de tuyau d'arrosage ou ligne d'alimentation tressé. Il va priver les discussions sur l'appareil de l'eau solénoïde de connexion.

Pour bien connaître l'appareil 3.1



Congratulations pour avoir acheté votre nouveau Refrigerateur: vous pourrez maintenant utiliser notre innovant système de conservation, qui vous permettra de préserver au mieux tous les aliments que vous souhaitez.

Ce manuel d'utilisation répondra à la plupart de vos questions pour ce qui concerne les caractéristiques du produit. Pour toute autre information, n'hésitez pas à nous contacter à notre numéro vert

http://us.bertazzoni.com/care-service

ou par e-mail à

aftersaleservice@bertazzoni.com

Avant d'appeler prenez note du numéro de série de l'appareil, reporté sur le certificat de garantie et sur la plaque signalétique qui se trouve dans le compartiment Réfrigérateur (sur les modèles avec Appareil à glaçons celui-ci se trouve derrière le volet du filtre pour l'eau) et des éventuels messages qui apparaissent sur l'écran.

Pour davantage d'informations concernant ce produit et les autres produits de la série.

Caractéristiques principales 3.2

- Le triple système de réfrigération et l'efficace séparation des compartiments internes assurent une Fresco maximale tout en offrant une conservation optimale des aliments dans les compartiments prévus à cet effet: Réfrigérateur, compartiment Fresco et Congélateur.

- Il est par ailleurs possible, au cas où on le souhaiterait, de faire fonctionner en mode Réfrigérateur ou Fresco le compartiment normalement utilisé comme Congélateur, en augmentant considérablement la flexibilité d'utilisation de l'appareil

- Le compartiment Fresco à basse température et humidité contrôlée permet la conservation optimale, dans des conditions de sécurité maximales, des aliments frais.

- Le contrôle électronique garantit le maintien constant des températures et du niveau d'humidité configurés par l'usager.

- Un menu interactif (Menu) permet la gestion personnalisée des fonctions de l'appareil et l'affichage de messages relatifs au fonctionnement.

- Optimisation des consommations durant les périodes de vacances.

- Amples bacs avec système d'auto-fermeture Soft situés dans la zone Fresco.

- Appareil à glaçons pour la production automatique de glaçons de la dimension souhaitée (sur certains modèles)

- Filtre pour l'eau positionné à l'intérieur du réfrigérateur et facilement remplaçable (sur certains modèles)

- Système breveté de plans coulissants, repositionnables à tout niveau à l'intérieur du compartiment réfrigérateur, sans devoir les extraire

- Surfaces en acier inox aussi bien à l'intérieur qu'à l'extérieur, avec finitions de qualité en aluminium

- Système breveté de charnières permettant la fermeture automatique des portes

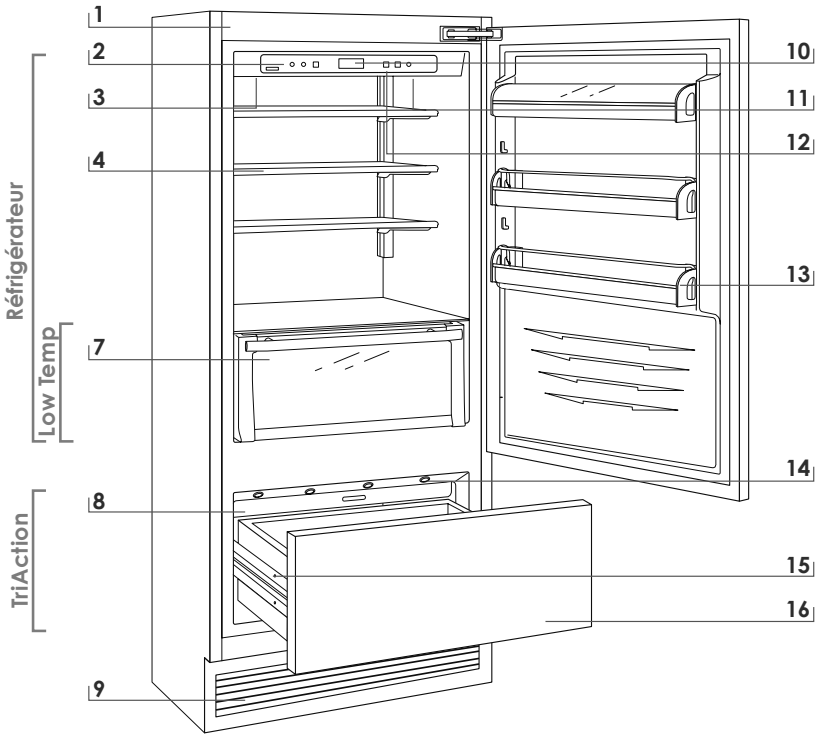
- Grands bacs externes avec système d'auto-fermeture Soft

- Éclairage localisé à double système Led

- Système anti-renversement avec bride pour la fixation murale.

3 Avant de commencer

3.3 Composants principaux



Réfrigérateur à un grand bac

1 Structure en acier inox avec finitions en aluminium

2 Panneau de commandes avec Menu

3 Filtre pour l'eau (*)

4 Système de repositionnement des clayettes breveté

5 Panneau de commandes de la zone Fresco

6 Compartiment Fresco à humidité contrôlée

7 Low Temp à humidité contrôlée

8 Producteur de glace automatique (*)

9 Double système de réfrigération

10 Écran de température

11 Signaux sonores

12 Fonction Vacation

13 Grands balconnets contre porte

14 Éclairage innovant

15 Fermeture automatique des portes et des bacs

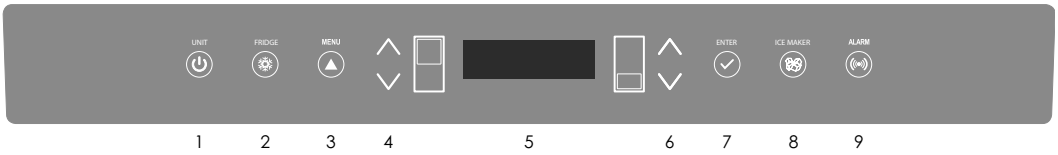
16 Compartiment Congélateur transformable en compartiment Réfrigérateur ou compartiment Fresco (fonction TriAction)

(*) sur certains modèles

Contrôle électronique 3.4

L'innovant système de contrôle électronique mis au point par maintient constante la température des trois compartiments et l'affiche sur l'écran du panneau de commande; il permet par ailleurs l'interaction de l'usager avec le système de contrôle, moyennant la configuration personnalisée des différentes fonctions et l'envoi de messages sonores et/ou visuels, au cas où se vérifieraient des anomalies de fonctionnement de l'appareil.

Panneau de commande principal 3.5



1		**Unit**	Permet l'arrêt complet et la mise en marche de l'appareil (appuyer sur celui-ci pendant 3 secondes).
2		**Fridge**	Permet l'arrêt et la mise en marche du compartiment réfrigérateur seulement (appuyer sur celui-ci pendant 3 secondes).
3		**Menu**	Permet l'accès au menu des fonctions de l'appareil
4		**Up/down Fridge**	En effleurant les touches Up (haut) et Down (bas), il est possible de modifier la température déjà configurée pour le réfrigérateur et de se déplacer à l'intérieur du menu interactif.
5		**Display**	Affiche les températures des compartiments réfrigérateur et congélateur, la date et l'heure, les fonctions Menu et les messages visuels.
6		**Up/Down Freezer (TriAction)**	En effleurant les touches Up/Down, il est possible de modifier la température pré-configurée selon les choix d'utilisation du compartiment (Congélateur, Réfrigérateur ou Fresco-Fresco).
7		**Enter**	Permet de confirmer l'activation ou la désactivation des sélections opérées moyennant Menu.
8		**Ice maker**	Permet d'activer ou de désactiver la production automatique de glace.
9		**Alarm**	Clignote pour signaler les éventuelles anomalies de fonctionnement, également mises en évidence par un signal sonore. Désactivable moyennant l'effleurage de la touche.

4 Mise en marche et arrêt de l'appareil

4.1 Mise en marche et arrêt

Première mise en marche

Lorsque l'appareil est branché au réseau électrique mais n'a pas encore été mis en marche, sur l'écran s'affiche le message

Stand by

(message de sécurité pour avertir que l'appareil est sous tension), tandis que toutes les touches du panneau sont éteintes.

Pour mettre en marche tous les compartiments de l'appareil, appuyer pendant 3 secondes sur la touche Unit ⏻.

Arrêt des compartiments Réfrigérateur et Fresco

Lors de la première mise en marche, le compartiment TriAction est préparé en mode Congélateur. Celui-ci reste toujours allumé et ne peut être éteint qu'en arrêtant complètement l'appareil
Appuyer pendant 3 secondes sur la touche Unit ⏻.

Remise en marche

Appuyer de nouveau sur les mêmes touches pour la remise en marche. Le compartiment Congélateur reste allumé et ne peut être éteint qu'en arrêtant complètement l'appareil.
Appuyer pendant 3 secondes sur la touche Unit ⏻.

Arrêt pendant de longues périodes

Durant de très longues périodes d'absence, il est conseillé d'arrêter le réfrigérateur en appuyant sur la touche Unit ⏻ pendant 3 secondes et en débranchant la fiche ou en appuyant sur l'interrupteur omnipolaire qui l'alimente.

Le vider complètement, le nettoyer et l'essuyer et laisser les portes et les bacs partiellement ouverts afin d'éviter la formation de mauvaises odeurs.

Si lors de la première mise en marche, n'apparaît pas le message Stand-by, mais apparaissent d'autres messages, cela signifie que l'appareil a déjà commencé la procédure de refroidissement.
Dans ce cas désactiver les éventuels messages sonores en effleurant la touche Alarm ((•)), refermer la porte et attendre que les températures programmées soient atteintes.

Lors de la première mise en marche, il ne sera pas possible d'utiliser le Menu pour une éventuelle modification des pré-configurations faites en usine tant que ne sera pas atteinte la température pré-configurée. Il est toutefois possible de régler tout de suite l'heure et la date, des paramètres nécessaires pour activer certaines fonctions spéciales.

Lors de chaque allumage, l'appareil effectue une procédure d'auto-diagnostic de la durée de 3 minutes avant de se mettre en marche complètement.

Si n'est arrêté que le compartiment Réfrigérateur ou le compartiment Fresco, le ventilateur correspondant continue à fonctionner de manière autonome afin de prévenir la possible formation d'odeurs et de moisi.

Avant d'arrêter l'appareil pour une longue période, retirer tous les aliments conservés et laisser les portes et les bacs ouverts afin d'éviter la formation de mauvaises odeurs et de moisi.

Comment régler la température en fonction des différentes exigences 4.2

Chaque modèle est attentivement testé avant de quitter l'usine et réglé de manière à garantir de hautes performances et des consommations contenues. Il n'est donc pas nécessaire, en général, de modifier cette configuration.
Il est dans tous les cas possible, en fonction d'exigences particulières, de reconfigurer les températures comme suit:

Compartiment Réfrigérateur

de +1°C à +7°C (de 33,8°F à 44,6°F), la température conseillée et préconfigurée est de +4°C (39,2°F).
Pour le réglage, effleurer les touches Up/Down ⌃⌄. Lors du premier effleurage, apparaîtra sur l'écran la température configurée.
Pour la modifier, effleurer encore les touches jusqu'à atteindre la température souhaitée.

Compartiment Fresco-Fresco

de -2°C à +2°C (de 28,4°F à 35,6°F), la température conseillée et préconfigurée est de 0°C (32°F).
Pour le réglage, effleurer les touches Up/Down ⌃⌄. Lors du premier effleurage, apparaîtra sur l'écran la température configurée.
Pour la modifier, effleurer encore les touches jusqu'à atteindre la température souhaitée.

Compartiment Congélateur (TriAction)

Compartiment Congélateur de -13°C à -23°C (de 8,6°F à -9,4°F), la température conseillée et pré-configurée est de -18° (0°F).
Pour le réglage, effleurer les touches Up/Down ⌃⌄. Lors du premier effleurage, apparaîtra sur l'écran la température configurée.
Pour la modifier, effleurer encore les touches jusqu'à atteindre la température souhaitée.
Au cas où le compartiment serait utilisé comme compartiment Réfrigérateur ou comme compartiment Fresco (fonction TriAction), les températures conseillées et pré-configurées seront celles correspondant aux compartiments respectifs.

La température affichée peut légèrement varier par rapport à celle configurée suite à une ouverture continue des portes ou à l'introduction d'aliments à température ambiante ou en grandes quantités.

6 à 12 heures peuvent être nécessaires pour atteindre la température sélectionnée.

Activation de l'Appareil à glaçons 4.3

La touche Appareil à glaçons positionnée sur le panneau de contrôle principal permet l'activation du fabricateur automatique de glace. Lorsque celui-ci fonctionne, la touche est allumée.

Ne pas activer l'Appareil à glaçons si l'appareil n'est pas raccordé au réseau hydrique.

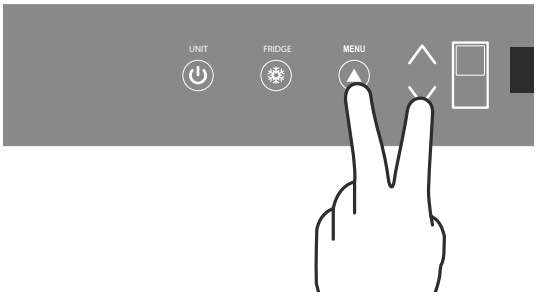
Signaux d'information et d'anomalie sur l'écran 4.4

Un système de contrôle intégré fournit des informations moyennant des signaux lumineux ou des messages textuels visualisés sur l'écran.
Le signal d'information s'affiche avec un texte fixe tandis que le signal d'anomalie s'affiche avec un texte clignotant. Le signal sonore qui accompagne certains signaux d'anomalie peut être désactivé en effleurant la touche Alarm sur le panneau de commande principal.
La liste des signaux d'anomalie est reportée à la fin de ce manuel.

5 Configurations et Fonctions Spéciales

5.1 Personnalisation et seléction de la langue

Afin d'éviter la modification accidentelle des configurations, le clavier se bloque automatiquement après un certain temps et sur l'écran apparaît le message "keypad locked".
Pour le réactiver, appuyer en même temps sur les touches Menu ▲ et Up/Down ⌄ pendant au moins 3 secondes.



Il est possible de personnaliser le fonctionnement de votre Refrigerateur afin de l'adapter aux différentes exigences d'utilisation, en reconfigurant les paramètres principaux (Règlages) ou en activant les fonctions spéciales (Fonctions).
Les fonctions apparaissent sur l'écran principal en effleurant la touche Menu ▲.
Les touches Up/Down ⌃⌄ permettent le défilement des fonctions disponibles, sélectionnées en effleurant la touche Enter ⊘ et sur l'écran apparaît l'état actuel de la fonction.
Toujours moyennant les touches Up/Down ⌃⌄, il est possible de se déplacer à l'intérieur de la fonction sélectionnée, en l'activant ou en la désactivant en effleurant la touche Enter ⊘.
Une fois confirmée la fonction, sur l'écran apparaîtra automatiquement le menu principal pour choisir d'autres fonctions.
Il est à tout moment possible de retourner au choix précédent moyennant la touche Menu ▲.
La langue des messages qui apparaissent sur l'écran peut être changée comme suit:
Entrer dans le menu en appuyant au même temps sur les touches Menu ▲ et Enter ⊘, au moyen des touches Up/Down ⌃⌄ choisir (Réglages) et après confirmer avec la touche Enter ⊘.
Ensuite choisir la fonction Language (Langue) et la langue souhaitée.

5.2 Fonctions spéciales pouvant être activées moyennant le Menu

Pour utiliser les fonctions spéciales, sélectionner la touche Menu ▲ et moyennant la touche Up/Down ⌃⌄ accéder au menu en confirmant le choix Fonctions.

Shopping Réfrigérateur

La fonction baisse la température du Réfrigérateur à +2°C (35,6°F) pendant 12 heures, afin de permettre un rafraîchissement plus rapide des aliments à peine achetés et rangés. À la fin des 12 heures la fonction se désactive automatiquement, avec le rétablissement de la température précédemment configurée. Il est possible de programmer par avance l'activation de la fonction. Après une interruption prolongée du courant il est nécessaire de réactiver la fonction.

Comment activer

Fonctions → ⊘ → ⌃⌄ Shopping réfr. → ⊘ → ⌃⌄ Shopping réfr. Allumé/Fermé → ⊘ → ⌃⌄ Shopping réfr. Allumé → ⊘

Pour désactiver

Fonctions → ⊘ → ⌃⌄ Shopping réfr. → ⊘ → ⌃⌄ Shopping réfr. Allumé/Fermé → ⊘ → ⌃⌄ Shopping réfr. Fermé → ⊘

Pour programmer par avance l'activation

Fonctions → ⊘ → ⌃⌄ Shopping réfr. → ⊘ → ⌃⌄
Temps Shopping → ⊘ → ⌃⌄ Régler l'heure: 1 → ⌃⌄ → ⊘

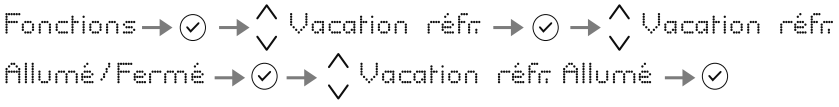
Il est possible de programmer avec une avance allant de 1 à 12 heures.

Les différent modes Shopping aident à préparer le refroidissement, du refrigerator et du compartiment TriAction pour l'introduction d'une charge de chaleur qui peut être constitué d'aliments frais ou d'autres éléments qui peuvent avoir été chauffés pendant le transport. Le méthode la plus rapide peut-être de refroidir ou congeler un article et il sera mieux préservé. Ce mode peut aussi être efficace dans le maintien des températures du compartiment lorsque l'ouverture de la porte ou de gran bac est prévu.

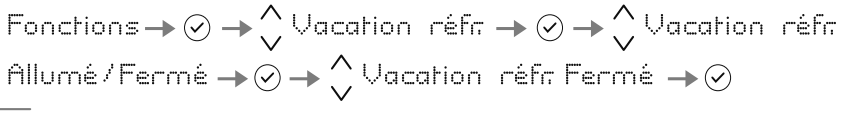
Vacation Réfrigérateur

La fonction (recommandée en cas d'absences prolongées car elle permet une importante économie d'énergie) amène la température du compartiment réfrigérateur à +14°C (57.2°F). Il est possible d'en programmer la durée, mais peut également être désactivée manuellement après une longue période d'absence. La fonction reste active même si durant la période d'absence se vérifie une interruption prolongée du courant.

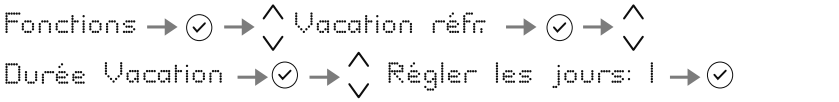
Comment activer



Pour désactiver au retour des vacances



Pour programmer la durée

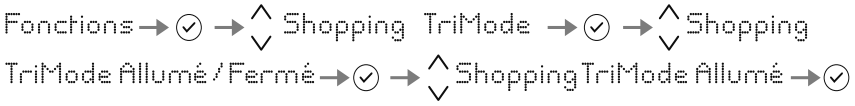


Il est possible de programmer une période allant de 1 à 90 jours.

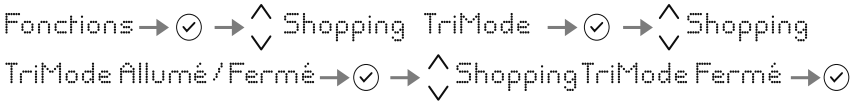
Shopping TriAction

La fonction doit être activée au moins 24 heures avant l'introduction dans le TriAction d'aliments à température ambiante ou quelques heures avant l'introduction d'aliments déjà congelés qui ont subi une augmentation modérée de la température.
La fonction se désactive automatiquement à la fin de la période de fonctionnement programmée. Il est possible de programmer par avance l'activation de la fonction.
Après une interruption prolongée de courant, il est nécessaire de réactiver la fonction.

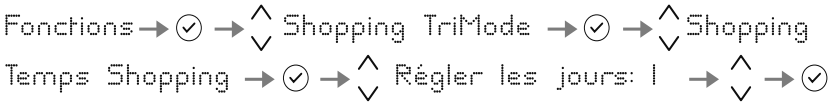
Comment activer



Pour désactiver



Pour programmer par avance l'activation

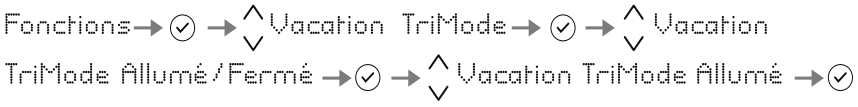


Il est possible de programmer avec une avance allant de 1 à 12 heures

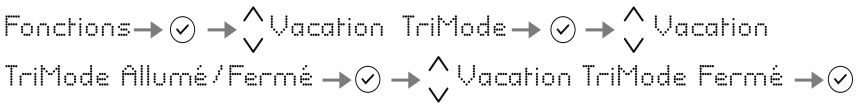
Vacation TriAction

La fonction (recommandée en cas d'absences prolongées car elle permet une importante économie d'énergie) amène la température du compartiment TriAction à - 18°C (46.4°F) si le compartiment est configuré comme Congélateur et à +14°C (57.2°F) si le compartiment est configuré comme Réfrigérateur. La fonction ne peut pas être activée si le compartiment est configuré comme Fresco-Fresco. La fonction reste active même si se vérifie une longue interruption du courant.

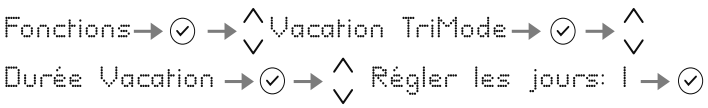
Comment activer



Pour désactiver au retour des vacances



Pour programmer la durée



Français

5 Configurations et Fonctions Spéciales

Refr. Bouteilles

La fonction peut être activée pour refroidir rapidement des boissons, en les mettant à l'intérieur du compartiment Congélateur.
Il est possible de sélectionner une durée du temps de refroidissement allant de 1 à 45 minutes. Un signal sonore avertira que la température optimale a été atteinte. Après avoir prélevé les boissons, désactiver le signal sonore en effleurant la touche Alarm (((•))).

Comment activer

Fonctions → ⊘ → ^ v Refr. bouteilles → ⊘ → ^ v Refr. bouteilles Allumé/Fermé → ⊘ → ^ v Refr. bouteilles Allumé → ⊘

Pour désactiver

Fonctions → ⊘ → ^ v Refr. bouteilles → ⊘ → ^ v Refr. bouteilles Allumé/Fermé → ⊘ → ^ v Refr. bouteilles Fermé → ⊘

Pour programmer la durée

Fonctions → ⊘ → ^ v Refr. bouteilles → ⊘ → ^ v
Temps de refr. → ⊘ → ^ v Régler l'heure: 20 min → ⊘

Machine à glaçons

La fonction Appareil à glaçons permet de sélectionner la dimension des glaçons, en choisissant entre Large (configuration de base) et Medium, et d'activer la fonction SuperIce, qui augmente la quantité de glace produite. La fonction SuperIce se désactive automatiquement après 24 heures.

Pour obtenir de grands glaçons

Fonctions → ⊘ → ^ v Glaçe → ⊘ → ^ v
Taille à glaçons → ⊘ → ^ v Grands → ⊘

Pour obtenir de petits glaçons

Fonctions → ⊘ → ^ v Glaçe → ⊘ → ^ v
Taille à glaçons → ⊘ → ^ v Moyen → ⊘

Comment activer la fonction SuperIce

Fonctions → ⊘ → ^ v Glaçe → ⊘ → ^ v
SuperEis Allumé/Fermé → ⊘ → ^ v SuperEis Allumé → ⊘

Pour désactiver

Fonctions → ⊘ → ^ v Glaçe → ⊘ → ^ v
SuperEis Allumé/Fermé → ⊘ → ^ v SuperEis Fermé → ⊘

Mode Sabbath *(Optional)*

Cette fonction permet de respecter l'observance de certaines règles religieuses qui demandent que l'appareil ne soit pas affecté par l'ouverture des portes (le fonctionnement thermostatique, l'éclairage intérieur et la fabrication des glaçons ne sont pas opérationnels dans ce mode).

Comment activer

Fonctions → ⊘ → ^ v Mode Sabbath → ⊘ → ^ v Mode Sabbath
Allumé/Fermé → ⊘ → ^ v Mode Sabbath Allumé → ⊘

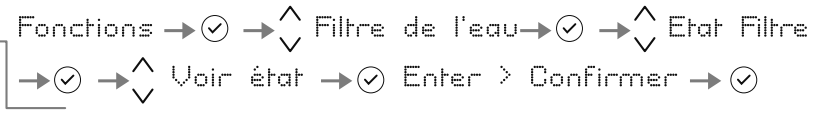
Pour désactiver

Fonctions → ⊘ → ^ v Mode Sabbath → ⊘ → ^ v Mode Sabbath
Allumé/Fermé → ⊘ → ^ v Mode Sabbath Fermé → ⊘

Filtre de l'eau

La fonction État Filtre permet d'afficher le temps qui reste avant l'usure du filtre.

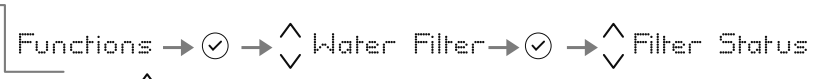
Comment contrôler l'état du filtre



Reset Filtre

La fonction Reset Filtre remet à zéro le temps écoulé depuis le dernier remplacement. Il est nécessaire de remettre à zéro le comptage après chaque remplacement de la cartouche.

Comment remettre à zéro le comptage de l'eau filtrée

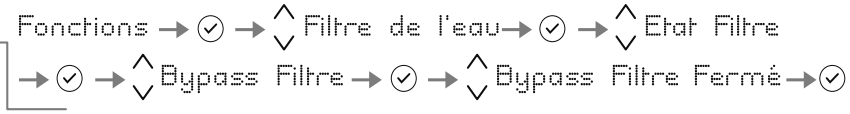


Bypass Filtre

Cette fonction est activée lorsqu'il n'est pas nécessaire de filtrer l'eau, car la qualité de l'eau de l'installation hydraulique domestique est déjà excellente.

Comment activer le Bypass du filtre

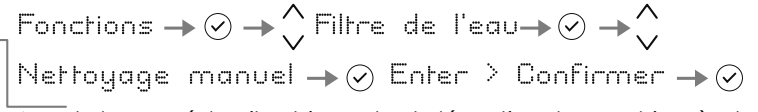
Comment désactiver le Bypass du filtre



Nettoyage Manuel

Si la machine à glaçons est désactivée ou non utilisé pendant une longue période, il est conseillé d'effectuer une fonction de nettoyage manuel à éliminer l'eau qui a siégé dans le système pendant cette période. Répétez jusqu'à ce que l'eau soit claire.

Comment effectuer le nettoyage manuel du filtre



Avant de procéder, il est important désactiver la machine à glaçons en appuyant sur le bouton ⏻.

Positionner correctement sous l'Appareil à glaçons le bac à glace ou un récipient approprié pour récupérer l'eau et refermer le bac. Enfin laver le bac.

Français

5 Configurations et Fonctions Spéciales

5.3 Configurations de base du Menu

Sélectionner la touche Menu ▲ et moyennant la touche Up/Down ^ v choisir Réglages.

Options TriAction

Le compartiment Congélateur peut au cas où fonctionner comme compartiment Réfrigérateur ou comme compartiment Fresco-Fresco et peut donc opérer avec les températures les plus adéquates pour ces compartiments.

Comment choisir la fonction Réfrigérateur

Réglages → ✓ → ^ v Options TriAction → ✓ → ^ v
Réfrigérateur → ✓ Enter > Confirmer → ✓

Comment choisir la fonction Fresco-Fresco

Réglages → ✓ → ^ v Options TriAction → ✓ → ^ v
Fresco → ✓ Enter > Confirmer → ✓

Comme rétablir la fonction Congélateur

Réglages → ✓ → ^ v Options TriAction → ✓ → ^ v
Freezer → ✓ Enter > Confirmer → ✓

Réglages de base

Cette fonction offre la possibilité de rétablir les réglages de base configurées en usine en annulant toute modification effectuée par la suite.

Pour rétablir les réglages de base

Réglages → ✓ → ^ v Réglages de base → ✓
Enter > Confirmer → ✓

ATTENTION: Si les paramètres de base du compartiment TriAction est le congélateur. Si vous avez déjà utilisé la madalité refrigerateur ou Fresco s'assurer de régler le nouveau réglage désiré.

Date

Régler la date

L'écran affichera la date comme dd:mm:yy (jour:mois:année), le jour clignotera. Avec les touches Up/Down ^ v modifier la configuration, confirmer avec Enter ✓ pour passer à la configuration suivante; une fois confirmée l'année, la date sera configurée.

Comment configurer la date

Réglages → ✓ → ^ v Date → ✓ → ^ v Régler la date
→ ✓ DATE: 01-01-2009 → ✓

Montrer la date

Avec cette fonction il est possible de désactiver/activer l'affichage de la date sur l'écran.

Comment activer la date

Réglages → ✓ → ^ v Date → ✓ → ^ v Montrer la date
→ ✓ → ^ v DATE: 01-01-2009 Allumé → ✓

Comment désactiver la date

Réglages → ✓ → ^ v Date → ✓ → ^ v Montrer la date
→ ✓ → ^ v DATE: 01-01-2009 Fermé → ✓

Heure

Régler l'heure

L'écran affiche l'heure et les minutes comme hh:mm et avec hh: clignotant. Avec les touches Up/Down ^ v peut être modifiée la configuration qui doit être confirmée moyennant la touche Enter ✓ pour passer à la configuration suivante ; lors de la confirmation des mm: l'heure sera configurée. Cette fonction permet de choisir l'affichage à 12 ou 24 heures.

Comment configurer l'heure

Réglages → ✓ → ^ v Heure → ✓ → ^ v Régler l'heure
→ ✓ HEURE: 01:01 → ✓

Choisir 12/24 Cette fonction permet de choisir l'affichage à 12 ou 24 heures.

Comment configurer l'affichage à 12 h Réglages → ✓ → ^ Heure → ✓ → ^ Choisir 12/24 → ✓ → ^ Choisir:12 → ✓

Comment configurer l'affichage à 24 h Réglages → ✓ → ^ Heure → ✓ → ^ Choisir 12/24 → ✓ → ^ Choisir:24 → ✓

Montrer le temps Avec cette fonction il est possible d'activer/désactiver l'affichage permanent de l'heure.

Comment activer l'heure permanente Réglages → ✓ → ^ Heure → ✓ → ^ Montrer le temps → ✓ → ^ HEURE: 01:01 Allumé → ✓

Comment désactiver l'heure permanente Réglages → ✓ → ^ Heure → ✓ → ^ Montrer le temps → ✓ → ^ HEURE: 01:01 Fermé → ✓

Langue La fonction permet de choisir la langue dans laquelle sont visualisés les messages à l'écran.

italiano Réglages → ✓ → ^ Langue → ✓ → ^ italiano → ✓

inglese Réglages → ✓ → ^ Langue → ✓ → ^ english → ✓

francese Réglages → ✓ → ^ Langue → ✓ → ^ français → ✓

tedesco Réglages → ✓ → ^ Langue → ✓ → ^ deutsch → ✓

spagnolo Réglages → ✓ → ^ Langue → ✓ → ^ español → ✓

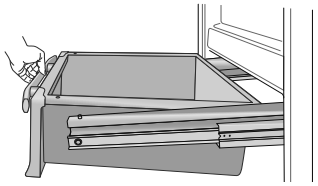
Choisir °C/°F Cette fonction permet l'affichage de la température en degrés Centigrades ou en degrés Fahrenheit. En général, l'appareil est configurée pour un affichage en degrés centigrades.

Comment configurer en degrés Centigrades Réglages → ✓ → ^ Choisir 'C/'F → ✓ → ^ Choisir 'C → ✓

Comment configurer en degrés Fahrenheit Réglages → ✓ → ^ Choisir 'C/'F → ✓ → ^ Choisir 'F → ✓

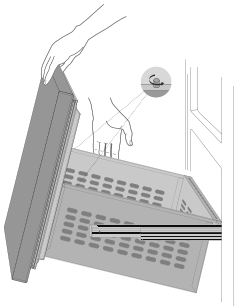
Français

Équipement interne (positionnement, réglage, retrait) 6.1



Bac Fresco Il est simplement posé sur les coulisses de guidage.

- pour retirer le bac, le soulever et l'extraire.



Bac TriAction Le bac TriAction supérieur peut être retiré selon les mêmes modalités que le bac Fresco.

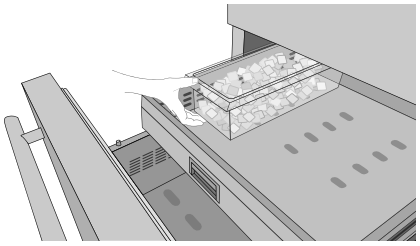
- pour retirer le bac intérieur dévisser les tourillons de fixation.

Avant de remplacer les bacs, s'assurer que le retour des bacs s'engager sous les clips sur les guides coulissants.

6 Équipement interne

Bac à Glace

Positionné dans le bac supérieur du compartiment réfrigérateur



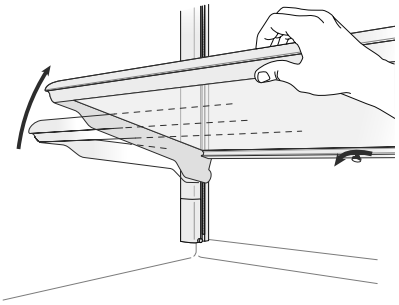
- après l'extraction veiller à ce qu'il soit correctement repositionné.

!!!

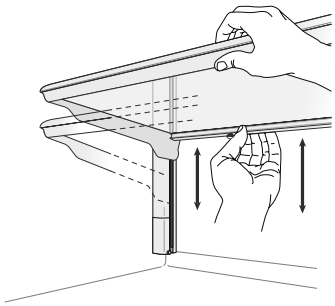
Ne pas approcher les mains ou les doigts de l'appareil à glaçons lorsque celui-ci fonctionne.

Clayettes

Les clayettes sont coulissantes et facilement repositionnables pour l'usager en opérant comme suit:



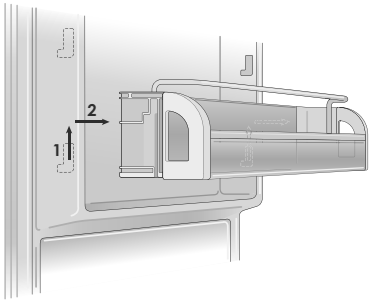
- desserer légèrement le tourillon de sécurité arrière



- soulever la partie frontale du plan et l'incliner
- pour retirer une clayette faire glisser vers le haut et l'extraire.

Étagères de la Porte

Les étagères de la porte peuvent être facilement retirées pour le nettoyage.



- Prendre l'étagère par les côtés, la pousser vers le haut jusqu'à la décrocher de son logement et la tirer vers l'extérieur.
- La remonter en opérant en sens inverse

Activation et utilisation de l'Appareil à glaçons 7.1

Si le glaçe n'est pas utilizée est souvent conseillé de vider le bac à glaçons une fois tous les 8-10 jours .

Si la glace n'est pas fréquemment utilisée, les vieux glaçons perdront leur limpidité, auront une saveur particulière et deviendront plus petits. Il est normal que certains glaçons s'attachent entre eux.

L'Appareil à glaçons se désactive automatiquement si la fonction Vacation est activée.

Lorsque l'Appareil à glaçons est mis en marche la première fois, il est conseillé de vider le contenu du bac après son premier remplissage.

Si l'unité est restée éteinte pendant un mois ou plus, il est conseillé d'effectuer un cycle de lavage du filtre pour l'eau.

La machine à glaçons produira la glace, si le compartiment TriAction est réglé en mode congélateur. La machine à glaçons continuera de fonctionner même lorsque le bac à glaçons n'est pas en place

Pour activer l'Appareil à glaçons après l'installation de l'appareil, appuyer sur la touche Ice Maker .

Il faut compter de 12 à 24 heures avant d'avoir la production automatique de glace. La production est de 10 glaçons par cycle et d'environ 10 cycles toutes les 24 heures.

Le rendement de ce dispositif dépend de la température configurée dans le congélateur, de la température ambiante et de la fréquence d'ouverture des portes.
Si le réfrigérateur fonctionne sans être raccordé au réseau hydrique, veiller à ce que l'Appareil à glaçons soit désactivé moyennant la touche correspondante .

L'Appareil à glaçons produit de la glace jusqu'à ce le bac soit complètement rempli et s'arrête automatiquement lorsque le niveau maximal admis est atteint.

Avec la fonction SuperIce, il est possible d'augmenter la quantité de glace produite en 24 heures, tandis qu'avec la fonction Set Cube Size il est possible de choisir la dimension des glaçons produits.

Le distributeur peut produire eviron 100 glaçons en 24 heures.

Le glaçons dégagent-ils une odeur inhabituelle?

La glace est un matériau poreux capable d'absorber les odeurs présentes dans son environnement. Les glaçons qui ont séjourné longtemps dans le bac à glaçons peuvent absorber de telles odeurs, rester collés les uns aux autres et diminuer progressivement de volume.
Nous reccomandons de ne plus utiliser de tels glaçons.
Autres méthodes pour prévenir l'apparition d'odeurs:
- Il faudrait nettoyer de temps en temps le bac à glaçons avec de l'eau chaude. Veillez à éteindre le distributeur de glaçons avant de nettoyer le bac. Rincez bien puis essuyez avec un chiffon sec.
- Vérifiez si le congélateur contient des produits alimentaires abîmés ou dont date de conservation est dépassée. Pour empêcher l'accumulation d'odeurs, il faudrait ranger dans des emballages hermétiques les aliments qui dégagent par nature une odeur.
- Selon le modéle, vous deve peut-être remplacer le filtre à eau.
- Dans certains cas, il faudra vérifier la qualité du raccordement de l'eau dans la maison.

Bruits de fonctionnement
Bruits parfaitement normaux

- Ronflement: le groupe frigorifique fonctionne. Les ventilateurs intégrés dans le circuit de circulation d'air fonctionnent.
- Gargouillis, bourdonnements ou clapotis léger: le fluide réfrigérant circule dans le distributeur de glaçons.
- Cliquetis sec: le moteur s'allume ou s'eteint. L'électrovanne équipant le raccord à eau s'ouvre ou se ferme.

Léger bruit de chute: le glaçons tombent dans le bac à glaçons.
- Note: l'appareil est alimenté par deux compresseurs indépendants. Il est donc normal d'avoir toujours un des deux compresseurs en fonctionnement.

!!!

Ne placez jamais de bouteilles ou d'aliments dans le bac à glaçons pour les refroidir rapidement. Cela risque de bloquer et d'endommager le distributeur de glaçons.

Français

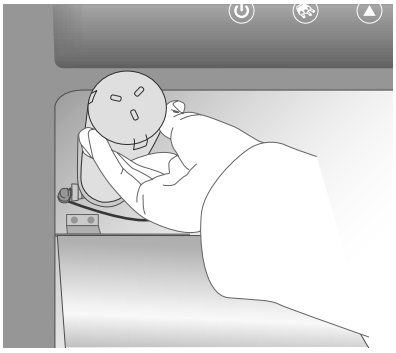
7 Activation et utilisation de l'Appareil à glaçons

7.2 Filtre pour l'Eau

Le Filtre pour l'Eau garantit une qualité optimale de l'eau pour la production de glaçons, pour une quantité allant jusqu'à 3000 litres et pour un temps maximal de 12 mois.

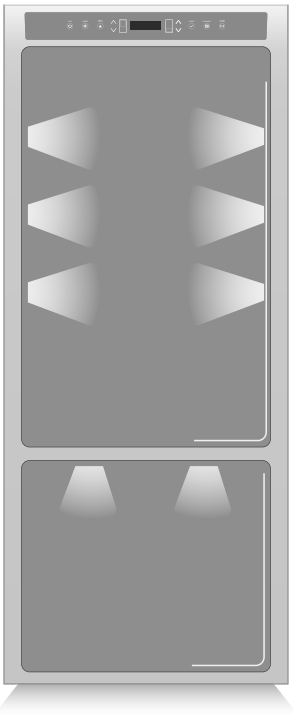
Lorsque le filtre sera presque complètement usé, apparaîtra le message 'Replace Filter Cartridge' sur l'écran.

Remplacement du filtre



Le filtre est situé derrière le verre rodé dans la partie supérieure du réfrigérateur.
Avant de remplacer le filtre, veuillez désactiver l'appareil à glaçons en appuyant sur le bouton Ice Maker.
Entrez donc dans le Menu et sélectionnez la fonction «Manual Clean».
Une fois le lavage terminé, enlevez l'eau résiduelle du bac et essuyez-le.
Tirez les deux leviers sur le devant de la vitre pour libérer le mécanisme de verrouillage et tirer vers le bas le verre, tourner enfin soigneusement la cartouche du filtre d'un quart de tour dans le sens antihoraire pour le libérer de son siège.
Il est normal que sorte une petite quantité d'eau.
Retirer le bouchon de la nouvelle cartouche et l'introduire dans son logement en la tournant d'un quart de tour dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la bloquer, sans forcer.

Éclairage 8.1

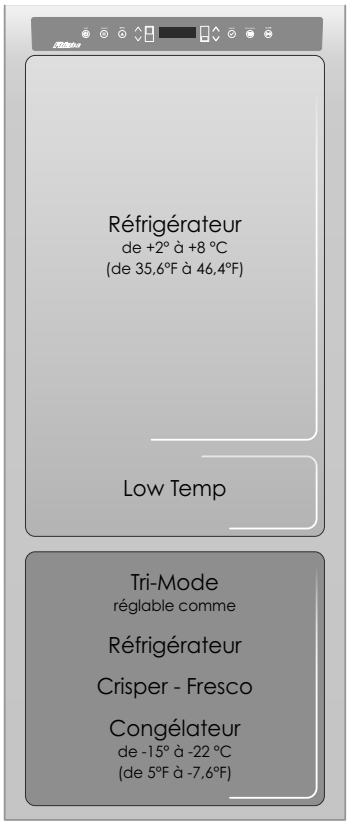


Afin de permettre une vision interne optimale est prévue un système à LED qui illumine directement différentes zones du compartiment Réfrigérateur, des bacs Fresco-Fresco et du bac Congélateur.
Sur certains modèles, est également prévu un système d'éclairage externe situé à la base de l'appareil.

En cas d'anomalies et/ou de pannes du système d'éclairage, il est nécessaire de s'adresser exclusivement au service d'assistance technique.

9 Conservation des aliments

9.1 Indications générales



Votre refrigerateur a été conçu pour garantir des températures précises et constantes et des niveaux d'humidité appropriés à tous les compartiments. Par ailleurs, le double système de réfrigération évite que les aliments surgelés ou la glace ne s'imprègnent de l'odeur des aliments frais et que l'humidité présente dans le réfrigérateur ne se congèle pas en formant du givre.
Toutefois, pour bien conserver tous vos aliments, il ne suffit pas d'avoir un excellent réfrigérateur, il est aussi nécessaire de connaître les règles pour une correcte conservation des aliments.

Il ne faut pas oublier que tous les aliments modifient inévitablement leurs caractéristiques au fil du temps. Leur changement commence bien avant leur consommation, car ceux-ci contiennent à l'intérieur des micro organismes qui en se multipliant en causent la détérioration. Celle-ci est encore plus rapide suite à des manipulations, des températures de conservation et des conditions d'humidité inappropriées.

Il est par conséquent recommandé de suivre les indications reportées ci-dessous. Celles-ci vous permettront d'utiliser de manière rationnelle et sûre votre réfrigérateur-congélateur et de conserver longtemps et le mieux possible tous vos aliments.

Ne pas oublier que la zone Fresco est celle qui permet la meilleure conservation des aliments frais les plus périssables, car elle garantit le maintien d'une température moyenne inférieure ou égale à 0°C (32°F).

Contrôler périodiquement que tous les aliments soient en parfait état de conservation.
Il est souvent assez facile de comprendre lorsque un aliment est détérioré, car il moisit, sent mauvais et son aspect est désagréable. Il y a toutefois des cas où la condition n'est pas si évidente. Si selon vous un aliment a été conservé trop longtemps et qu'il pourrait être périmé, ne le consommez pas et le ne goûtez même pas pour contrôler, même si il vous semble bon, car les bactéries qui provoquent la détérioration des aliments peuvent être la cause d'intoxications ou de mal-être. En cas de doute, jeter l'aliment.

Comment maintenir la bonne qualité des aliments à consommer 9.2

Lorsque vous faites les courses

Observez toujours les précautions suivantes:
- Mettez les paquets contenant de la viande crue, du poisson ou de la volaille dans des sachets en plastique de manière à ce qu'ils ne gouttent pas sur d'autres aliments.
- Achetez la viande, la volaille et le poisson en dernier. Ne les laissez pas dans votre voiture chaude après avoir fait les courses. Laissez dans votre voiture un sac thermique et utilisez-le en cas de températures trop élevées ou de voyages trop longs.
- Contrôlez les dates de production et de péremption des aliments afin d'être sûrs qu'ils soient frais.
- Faites très attention lorsque vous achetez des aliments frais, achetez seulement une quantité à consommer en 1 ou 2 jours.
- Laissez à température ambiante les aliments chauds pendant au moins deux heures, avant de les ranger dans le réfrigérateur.

Lorsque vous rangez les aliments

Contrôlez les températures de réfrigération des différents compartiments moyennant le panneau de commande:
- La température du réfrigérateur doit être de 8°C (46,4°F) ou inférieure et la température du congélateur doit être de -18°C (0°F)
- Suivez les recommandations concernant les temps et les températures de conservation indiqués dans les tableaux reportés ci-après.
- Gardez la viande crue, le poisson et la volaille séparés des autres aliments et évitez toute possibilité d'égouttement.

Lorsque vous rangez les aliments

- Lorsque vous rangez votre viande, votre poisson ou votre volaille, laissez-les dans les sachets originaux, à moins que ceux-ci ne soient déchirés ou percés. Des manipulations répétées pourraient introduire des bactéries dans ces aliments.
- Pour conserver dans le congélateur, utilisez les récipients prévus pour le congélateur, des sachets en plastique pour congélateur ou des feuilles d'aluminium appliqués sur les récipients si vous avez l'intention de conserver l'aliment pendant plus de deux mois. Ceci minimisera la déshydratation et la perte de qualité
- Datez et étiquetez les paquets
- Pour conserver les aliments dans le réfrigérateur, enroulez-les dans une pellicule ou rangez-les dans des boîtes en plastique ou dans des récipients sous-vide afin d'éviter que les aliments ne sèchent. Mettez toujours la date sur les paquets ou sur les boîtes.
- Faites attention à ranger correctement les aliments sur les clayettes de manière à ne pas boucher les ouvertures prévues pour la circulation de l'air froid à l'intérieur du compartiment.

Lorsque vous préparez vos aliments

- Lavez tout ce qui est entré en contact avec les aliments.
- Lavez-vous soigneusement les mains avant et après chaque contact avec les aliments.
- Stérilisez les récipients, les couverts et les ustensiles qui sont entrés en contact avec la viande, le poisson et la volaille.
- Stérilisez les éponges avec lesquelles vous lavez la vaisselle chaque semaine
- Utilisez des gants en plastique si vous avez des problèmes aux mains
- Décongelez les aliments dans le réfrigérateur ou dans le four à micro-ondes et non à l'extérieur sur des plans d'appui. Si vous les décongelez dans un four à micro-ondes, cuisinez-les tout de suite.
- Marinez les aliments dans le réfrigérateur uniquement
- Rincez le poisson et la volaille avant de les cuisiner.
- Évitez toute contamination en préparant les plats. Gardez la viande crue, le poisson, la volaille et leurs liquides loin des autres aliments.
- N'utilisez pas la même surface et les mêmes ustensiles pour préparer la viande, le poisson, la volaille et les légumes.
- Maintenez parfaitement propres vos planches à découper aussi celles en plastique que celles en bois
- Lavez-les avec de l'eau chaude et du savon et rincez-les avec une solution désinfectante diluée.

9 Conservation des aliments

Lorsque vous cuisinez vos aliments

- Ne goûtez pas la viande crue ou partiellement cuite, la volaille, le poisson ou les œufs
- Cuisinez la viande à une température de 75°C (167°F) ou plus.

Pour des morceaux de viande d'une épaisseur supérieure à 5 cm, utilisez un thermomètre pour viande afin d'en contrôler la température.
Pour les morceaux plus fins, pour vérifier si ils sont cuits, contrôlez que la couleur du jus soit clair mais pas rose.

- Si vous cuisinez de la viande pas encore décongelée, augmentez les temps de cuisson d'une fois et demi par rapport aux temps normaux.
- Les viandes et la volaille rôtie, cuisinés au four, nécessitent de températures de 160°C (320°F) ou supérieures
- Cuisinez le blanc et le jaune de l'œuf jusqu'à ce qu'ils soient bien cuits
- N'utilisez pas les mêmes récipients qui ont contenu l'œuf cru ou partiellement cuit
- Si votre four ou le four à micro-ondes sont dotés d'une sonde pour le contrôle de la température, utilisez-la.

Lorsque vous avez des restes

- Conservez les restes dans le réfrigérateur ou dans le congélateur dans de petits récipients couverts. Avant de les ranger dans le réfrigérateur, veillez à ce qu'ils soient bien froids. Laissez passer au moins 2 heures après la cuisson et veillez à ce qu'il y ait une adéquate circulation de l'air autour du récipient, afin que les aliments puissent refroidir rapidement.
- Datez les paquets des restes et consommez-les selon les dates limites de conservations.
- Couvrez et chauffez complètement les restes avant de les servir.
- Faites bouillir les sauces et les soupes. Mangez les autres restes après les avoir chauffés à une température d'au moins 75°C (167°F)
- Si vous pensez que certains aliments soint périmés, jetez-les. Si vous avez des doutes, éliminez-les.

Une caractéristique unique de produits ya des tiroirs et des cellules métalliques qui aident à créer et à maintenir un taux d'humidité élevé à l'intérieur des tiroirs et des légumes des aliments frais.

Un état naturel qui peut se produire, est l'accumulation d'eau sur le fond du compartiment de réfrigération ci-dessous le bac à fond. Cela dépend d'un certain nombre de facteurs, les niveaux ambiants de température et d'humidité dans le milieu environnant, les niveaux d'humidité des fruits et légumes placés dans le réfrigérateur, la fréquence dans laquelle la porte principale est ouverte et exposée à l'environnement ambiant.

Cette présence temporaire d'eau sur le fond est tout à fait normal, et dans des conditions normales de fonctionnement devraient être éliminées. Cependant, dans de rares occasions où il peut y avoir une quantité excessive de condensation il suffit de retirer le tiroir du bas et essuyer accès à l'eau de là.

Quand un haut niveau de l'humidité est présente soit dans l'environnement ou dans les aliments placés dans les tiroirs Fresco, le fond du compartiment Fresco peuve être recouvert d'un peu d'eau ou de glace (si la température est réglée entre 0°C et -2°C).

Cette condition est normale et elle est due à des niveaux élevés d'humidité du compartiment Fresco, l'humidité élevée associée à des températures basses est ce qui garantit une plus longue conservation des aliments.

L'eau ou la glace peut disparaître de lui-même si le niveau d'humidité de l'air devrait baisser, il est également possible d'enlever l'eau avec une serviette. Si une mince couche de glace s'est formée, régler la température du compartiment Fresco à +2°C et après un jour éliminer l'eau avec une serviette.
Si la couche de glace est plus épaisse, il peut être nécessaire de couper le compartiment Fresco pour une journée afin de la faire fondre.

Conseils pour une bonne conservation des aliments frais 9.3

Légumes

Lavez les légumes avec de l'eau froide et essuyez-les bien. Rangez-les dans des récipients sous-vide, dans des bacs en plastique ou dans des sachets perforés.

Fruits

Lavez et essuyez les fruits frais. Mettez les fruits très parfumés dans des sachets en plastique. Les fruits devront être rangés dans le compartiment Fresco à basse humidité.

Viande conditionnée

Rangez-la dans le réfrigérateur dans son emballage original.
Après l'ouverture, enveloppez hermétiquement les aliments restants dans des sachets en plastique ou dans des feuilles d'aluminium.

Viande, poisson et volaille frais

Retirez l'enveloppe originale, mettez-les dans des sachets en plastique et rangez-les immédiatement dans le réfrigérateur.

Œufs

Rangez les œufs, sans les laver, dans leur carton ou dans le récipient prévu à cet effet. Contrôlez-en la date de péremption et dans tous les cas consommez-les dans les deux semaines qui suivent l'achat.

Lait, crèmes et fromages frais

Ils doivent être conservés dans leur boîte originale fermée. Positionnez-les sur les clayettes du réfrigérateur et consommez-les dans les 5 jours.

Fromages

Rangez-les dans leur emballage original. Une fois ouverts, fermez-les hermétiquement dans des sachets en plastique ou dans des feuilles d'aluminium.

Restes

Laissez-les refroidir, couvrez-les hermétiquement avec une feuille d'aluminium et rangez-les dans des récipients hermétiques afin d'éviter qu'ils ne sèchent et qu'ils ne dégagent une odeur.

Conseils pour une bonne conservation des aliments surgelés. 9.4

Aliments surgelés

Rangez les aliments dans les sachets en plastique prévus à cet effet pour la surgélation. Ces sachets doivent être aussi bien hermétiques, qu'étanches. Ne recongelez pas la viande déjà décongelée.

Glace

La solidité de la glace dépend de la quantité de crème fraîche qu'elle contient. En général, une bonne glace a un haut contenu de crème fraîche et il faudra une température très basse dans le congélateur pour maintenir sa solidité. La glace peu solide n'est par conséquent pas toujours indice d'un problème de température.

!!!

Lors du rétablissement du courant électrique, après une interruption prolongée d'énergie, un signal sonore indique que la température du réfrigérateur a dépassé le seuil de correcte température de conservation, tandis que les écrans affichent pendant une minute les températures les plus hautes relevées à l'intérieur des compartiments, ceci afin de permettre à l'usager de décider comment mieux utiliser les aliments conservés.
Une minute après, les écrans reprendront à fonctionner normalement, tandis que la touche Alarm (((•))) continuera à clignoter ; en effleurant la touche Alarm (((•))) il sera possible de visualiser de nouveau les températures enregistrées les plus hautes.

10 Temps recommandés pour la conservation des aliments

Aliments frais	Zone de conservation		Temps
Viandes crues			
Gros morceau	Compartiment Fraîcheur		4 jours
Steaks, volaille et gibier	Compartiment Fraîcheur		3 jours
Viande hachée	Compartiment Fraîcheur		1-2 jours
Carpaccio	Compartiment Fraîcheur		tout de suite
Viandes cuites			
Bouillies et rôties	Compartiment Réfrigérateur		2 jours
Ragoût de viande	Compartiment Réfrigérateur		6 jours
Autre			
Poisson cru et cuit	Compartiment Fraîcheur		2 jours
Soupes, soupe aux légumes et bouillon	Compartiment Réfrigérateur		2 jours
Pâtes	Compartiment Réfrigérateur		2 jours
Charcuterie ouverte	Compartiment Fresco		3 jours
Fromages frais	Compartiment Fresco		2-3 jours
Fromages secs bien protégés	Compartiment Réfrigérateur		quelques mois
Œufs (frais et non lavés)	Compartiment Réfrigérateur		2 semaines
Boîte ouverte	Compartiment Réfrigérateur		2-3 jours
Légumes crus (dans des sachets perforés)	Compartiment Fresco		1 semaine

Aliments congelés	Zone de conservation		Temps
Viandes de bœuf, d'agneau et de chevreau	Compartiment Congélateur	(steaks)	6-12 mois
Viandes de bœuf, d'agneau et de chevreau	Compartiment Congélateur	(viandes avec os)	4-6 mois
Viande de bœuf hachée	Compartiment Congélateur		1-2 mois
Viandes de porc	Compartiment Congélateur	(sans os)	4-6 mois
Viandes de porc	Compartiment Congélateur	(avec os)	2-3 mois
Viande de porc hachée	Compartiment Congélateur		1-2 mois
Restes de viande	Compartiment Congélateur		2-3 mois
Poule et dinde entiers	Compartiment Congélateur		8-12 mois
Oie, canard et pintade	Compartiment Congélateur		4-8 mois
Poisson	Compartiment Congélateur		1-2 mois
Crustacés	Compartiment Congélateur		2-3 mois
Aliments cuits	Compartiment Congélateur		1-2 mois
Légumes	Compartiment Congélateur		8-12 mois
Fruits	Compartiment Congélateur		6-12 mois
Gâteaux et tartes	Compartiment Congélateur		2-3 mois

Entretien et Nettoyage 11.1

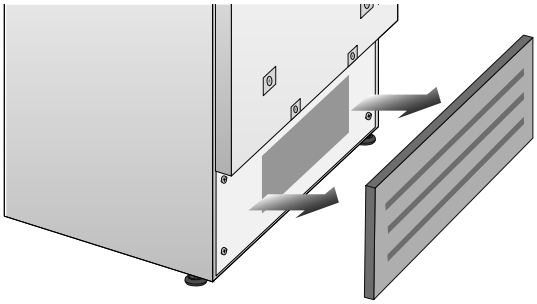
Suivre scrupuleusement les instructions détaillées qui se trouvent dans el kit fourni et n'utiliser en aucun cas des produits abrasifs ou métalliques car ceux-ci pourraient rayer et endommager de manière permanente la finition satinée de l'appareil.
Avant d'effectuer toute opération de nettoyage, débrancher l'appareil du réseau électrique.
Faire très attention à ne pas endommager le circuit réfrigérant.

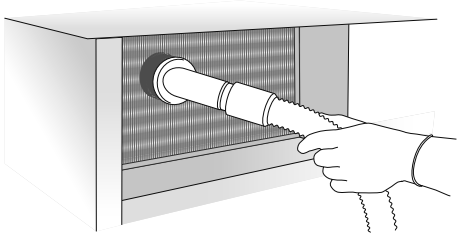
Pour le nettoyage des parties en acier, utiliser le chiffon en microfibres et la petite éponge prévue à cet effet qui se trouvent dans le kit fourni avec l'appareil.
Pour passer le chiffon et la petite éponge, suivre toujours le sens du satinage de l'acier.

De temps en temps, pour rétablir le brillant de l'acier, passer le chiffon en microfibre légèrement humidifié.

Ne pas utiliser la petite éponge sur les parties en aluminium, telles que, par exemple, les poignées et les profils des clayettes en verre. Veiller à ce que ne soient pas bouchées les ouvertures de ventilation de l'appareil ou dans la structure à encastrement.

Nettoyage du condenseur 11.2





Les ailettes du condenseur sont tranchantes, utiliser des protections adéquates pour les mains et les bras pour nettoyer le condenseur en toute sécurité.

Selon le modèle, une grille de ventilation est située au dessous de l'électroménager.Un filtre à mousse est placé derrière la grille afin de protéger le système de ventilation de la poussière (série StandPlus)
Pour le nettoyer, utilisez un aspirateur avec une brosse douce à la pleine puissance, en balayant le long des ouvertures.
Si la quantité de poussière est importante, la grille de ventilation peut être enlevée pour permettre un nettoyage plus profond du filtre.
Vérifiez aussi la condition du condensateur ailetté et nettoyez-le si nécessaire.

Procédez comme suit:

- Éteignez l'électroménager en appuyant sur le bouton Unit ⏻ du panel de contrôle principal pour 3s environ.
- Pour les modèles avec ventilation à la base, dévissez les vis de la grille et enlevez-la. Pour les modèles avec ventilation au sommet, enlevez la grille, qui est emboîtée par des crochets, en tirant vers vous.
- Parfois vous aurez besoin de libérer la grille des crochets en faisant levier sur le sommet.
- Utilisez un tournevis à lame et, pour éviter d'endommager ou d'égratigner la grille, enveloppez la lame avec du ruban protecteur
- nettoyez en profondeur la grille et le filtre à mousse en utilisant un aspirateur à brosse douce.
- Attendez 30 minutes environ, jusqu'à ce que le condensateur ailetté se refroidi à température ambiante.
- Nettoyez-le à fond en évitant de l'endommager.
- Réallumez l'électroménager en appuyant sur le bouton Unit ⏻ sur le panel de contrôle principal.

Nettoyage interne 11.3

Ne pas utiliser d'eau sur les parties électriques, sur les lumières et sur les panneaux de contrôle.

Ne pas mettre d'eau bouillante sur les parties froides en verre.
Ne laver aucune partie du réfrigérateur dans le lave-vaisselle car celle-ci pourrait s'endommager ou se déformer de manière irréparable.

Laver les parties internes et les parties amovibles avec une solution d'eau tiède, très peu de détergent à vaisselle.

Rincer et essuyer tout de suite.

Il est recommandé de ne pas utiliser de dispositifs mécaniques ou d'autres moyens pour accélérer le processus de dégivrage.

12 Guide des solutions aux problèmes

12.1 Guide des solutions aux problèmes

En cas d'anomalies de fonctionnement de l'appareil, utiliser ce guide avant d'appeler le service d'assistance: celui-ci aidera à résoudre personnellement le problème ou fournira d'importantes informations à transférer au service d'assistance afin d'assurer un service plus rapide et efficace.

Messages sur l'écran

Les problèmes de fonctionnement sont en général indiqués sur l'écran. Les problèmes qui ne peuvent pas être résolus par l'usager sont signalés moyennant un code de panne.

Le Réfrigérateur ou le Congélateur ne fonctionnent pas

L'appareil est branché au réseau d'alimentation électrique ?
Le courant arrive à la prise d'alimentation ?
la touche Unit ⏻ est activée ?
L'appareil est en mode 'Demo'?

Le Réfrigérateur ou le Congélateur est plus chaud que la normale

L'écran signale un code de panne ?
La température est réglé correctement ?
Les portes ou les bacs sont resté ouverts longtemps ?
Ont été récemment introduites de grandes quantités d'aliments ?
L'appareil est en mode 'Demo'?

L'appareil fonctionne pendant une longue période de temps

Durant les chaudes journées et avec des températures élevées dans la pièce, il est normal que le compresseur fonctionne de manière prolongée.
Les portes ou les bacs sont restés ouverts longtemps ?
Ont été récemment introduites de grandes quantités d'aliments ?
Contrôler que les portes soient bien fermées et que les aliments ou les récipients n'empêchent pas leur parfaite fermeture.
Est un ou plusieurs compartiments en mode shopping?

Perception de bruits étranges

Il est normal que soient perçus des bruits liés au fonctionnement des ventilateurs ou des compresseurs ou durant la phase de dégivrage.
Le bruit peut également être plus accentué en fonction du positionnement de l'appareil et de l'espace environnant.

Formation de condensation à l'intérieur et à l'extérieur du Réfrigérateur

Si le climat est très humide, l'apparition d'un peu de condensation est normale. L'ouverture de la porte ou des bacs de manière prolongée peut contribuer à la formation de condensation.
Veiller dans tous les cas à ce que les portes soient toujours parfaitement fermées.

Le Réfrigérateur ou Congélateur présente du givre ou de la glace

Les portes sont restées ouvertes longtemps ?
Les portes ne se ferment par parfaitement ?
Si les portes ne se ferment pas parfaitement, contacter l'installateur.
En cas de formation de givre ou de glace dans le compartiment Fraîcheur, due à des ouvertures fréquentes et prolongées des portes, désactiver pendant un certain temps la fonction Fraîcheur en appuyant sur le bouton correspondant du panneau de commande. Attendre que le givre ou la glace fondent, extraire le bac et essuyer les parois et le fond du compartiment.

Apparition de mauvaises odeurs à l'intérieur

Nettoyer entièrement l'appareil en suivant les instructions.
Couvrir hermétiquement tous les aliments.
Ne pas conserver de manière prolongée les aliments.

La porte s'ouvre avec difficulté

L'appareil a été conçu pour en permettre la fermeture hermétique. Lorsque la porte est fermée, il est possible que se vérifie une situation de vide: dans ce cas, il est nécessaire d'attendre quelques secondes pour que la pression se rééquilibre, avant d'ouvrir la porte.

Appareil se refroidit mais les lumières et l'affichage ne fonctionnent pas

Vérifiez si l'appareil a été accidentellement placé dans le mode Sabbath

Le fabricateur de glace ne fonctionne pas

Veiller à ce que l'Appareil à glaçons soit allumé (touche Ice Maker allumée). Pour l'allumer, appuyer sur la touche rouge.
Veiller à ce que l'appareil soit raccordé à l'installation hydraulique.

Le fabricateur de glace ne produit pas de grandes quantités de glace

En moyenne, la production de glace est d'environ 10 glaçons toutes les deux heures.

La glace se congèle en bloc

Si la glace n'est pas fréquemment utilisée, il est possible qu'elle se congèle en blocs. Il est conseillé d'éliminer le bloc de glaçons et de laisser que le bac se remplisse de nouveau.

La glace a une saveur ou une couleur insolite

Lorsque l'Appareil à glaçons est utilisé pour la première fois, il est conseillé de vider le contenu du bac lors de son premier remplissage.
Il pourrait être nécessaire de remplacer la cartouche du filtre, surtout si le réfrigérateur est resté arrêté pendant plus d'un mois ou si la cartouche n'a pas été changée pendant plus de six mois. Contacter éventuellement un plombier ou un expert de systèmes de traitement des eaux, pour contrôler que le problème ne soit pas dû à l'eau d'alimentation.

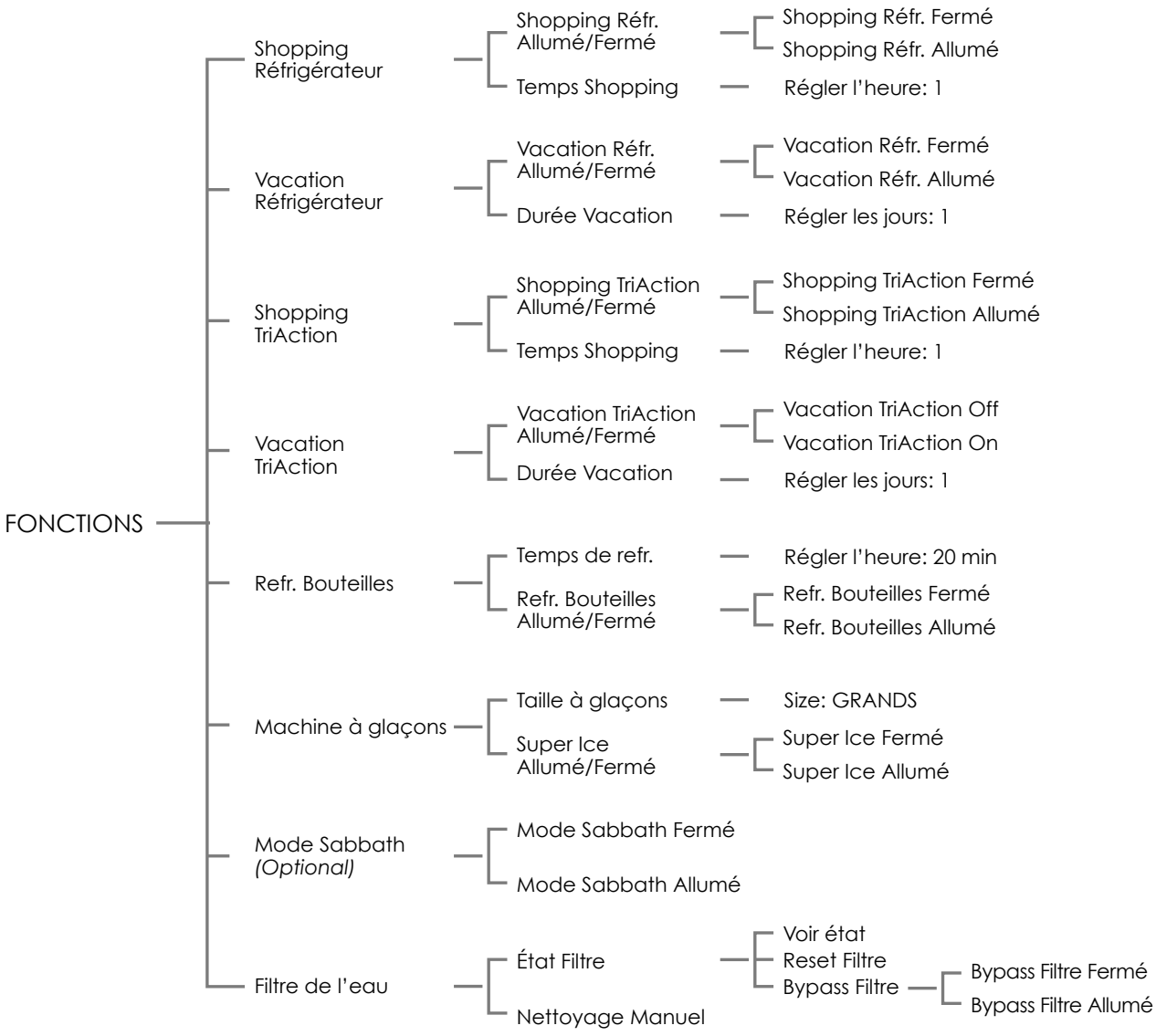
Si l'appareil a été acheté a été utilisé comme un modèle d'exposition peut être dans un mode d'économie d'énergie spécial appelé mode de démonstration dans lequel le dispositif semble fonctionner (lampes de travail et affiche des températures faux), mais pas de refroidissement est vraiment . Si vous pensez que votre équipement est en mode Demo, s'il vous plaît contactez votre revendeur pour l'assistance à la désactivation de cette fonction.

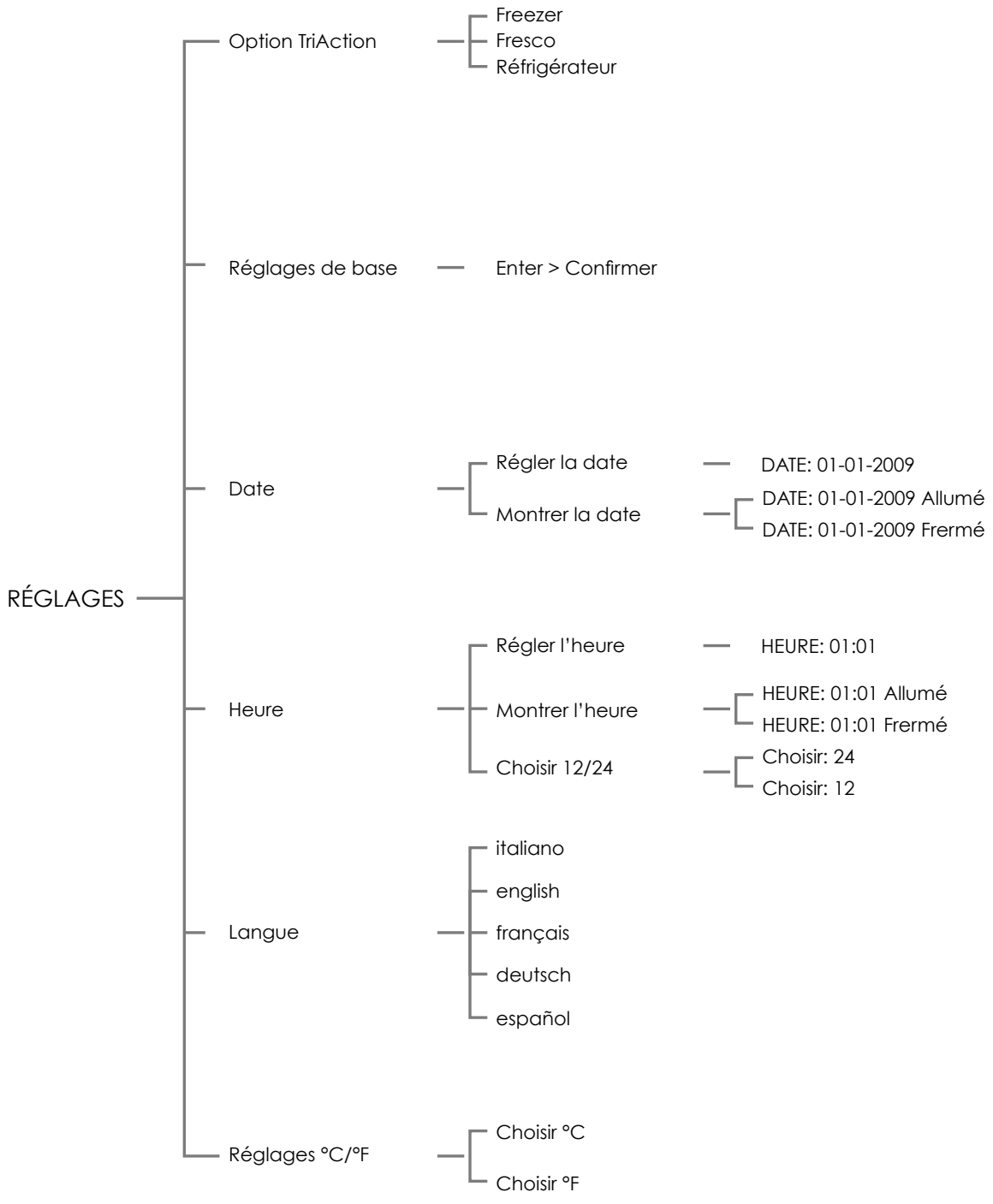
Indications d'anomalie pouvant apparaître sur l'écran 12.2

Message sur l'écran	Description de l'Anomalie
PanneElectrique!	Interruption prolongée de l'énergie électrique l'appareil se remet en marche automatiquement en signalant les températures enregistrées les plus chaudes
RéfrPorteOuverte	Porte du Réfrigérateur ouverte le message apparaît après une minute d'ouverture de la porte
TriAction ouverte	TriAction ouverte le message apparaît après une minute d'ouverture de la porte
Changer filtre	Remplacement du Filtre pour l'Eau le message apparaît lorsque ne reste que 20% de l'autonomie du filtre
Réfr trop chaud	Réfrigérateur trop chaud voir guide des solutions aux problèmes
Réfr trop froid	Réfrigérateur trop froid attendre 12 heures : si l'anomalie persiste, s'adresser au Service Après-Vente
Fresco tropChaud	Compartiment Fraîcheur trop chaud voir guide des solutions aux problèmes
Fresco tropFroid	Compartiment Fraîcheur trop froid attendre 12 heures : si l'anomalie persiste, s'adresser au Service Après-Vente
TriActionTropChaud	Congélateur trop chaud voir guide des solutions aux problèmes
TriActionTropFroid	Congélateur trop froid attendre 12 heures : si l'anomalie persiste, s'adresser au Service Après-Vente
Code de panne...	Code de panne s'adresser au Service Après-Vente

13 Plan du Menu

13.1 Fonctions




RÉGLAGES
Option TriAction
Freezer
Fresco
Réfrigérateur
Réglages de base
Enter > Confirmer
Date
Régler la date
DATE: 01-01-2009
Montrer la date
DATE: 01-01-2009 Allumé
DATE: 01-01-2009 Frermé
Heure
Régler l'heure
HEURE: 01:01
Montrer l'heure
HEURE: 01:01 Allumé
HEURE: 01:01 Frermé
Choisir 12/24
Choisir: 24
Choisir: 12
Langue
italiano
english
français
deutsch
español
Réglages °C/°F
Choisir °C
Choisir °F