



**MODE D'EMPLOI**

**FR**

**USER MANUAL**

**EN**

**GEBRUIKERSHANDLEIDING**

**NL**

**BENUTZERHANDBUCH**

**DE**



**la cornue 1908**



|        |                                                                                        |
|--------|----------------------------------------------------------------------------------------|
| Page 2 | <b>1 Indications importantes concernant la sécurité et l'environnement</b>             |
|        | 1.1 Pour votre sécurité                                                                |
|        | 1.2 Respect de l'environnement                                                         |
| 3      | <b>2 Installation</b>                                                                  |
|        | 2.1 Installation                                                                       |
|        | 2.2 Branchement au réseau électrique                                                   |
|        | 2.3 Raccordement au réseau hydrique                                                    |
| 4      | <b>3 Avant de commencer</b>                                                            |
|        | 3.1 Pour bien connaître l'appareil                                                     |
|        | 3.2 Principales caractéristiques                                                       |
|        | 3.3 Principaux composants                                                              |
|        | 3.4 Contrôle électronique                                                              |
|        | 3.5 Panneau de commande principal et de commande du compartiment Contrôleur d'humidité |
| 7      | <b>4 Mise en marche et arrêt de l'appareil</b>                                         |
|        | 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                                    |
| 9      | <b>5 Configurations et Fonctions Spéciales</b>                                         |
|        | 5.1 Personnalisation et sélection de la langue                                         |
|        | 5.2 Fonctions spéciales pouvant être activées moyennant le Menu                        |
|        | 5.3 Configurations de base du                                                          |
| 17     | <b>6 Équipement interne</b>                                                            |
|        | 6.1 Équipement interne (positionnement, réglage, retrait)                              |
| 19     | <b>7 Activation et utilisation de l'Appareil à glaçons</b>                             |
|        | 7.1 Activation et utilisation de l'Appareil à glaçons                                  |
|        | 7.2 Filtre pour l'eau                                                                  |
| 20     | <b>8 Éclairage</b>                                                                     |
|        | 8.1 Éclairage                                                                          |
| 21     | <b>9 Conservation des aliments</b>                                                     |
|        | 9.1 Indications générales                                                              |
|        | 9.2 Comment maintenir la bonne qualité des aliments                                    |
|        | 9.3 Conseils pour une bonne conservation des aliments frais                            |
|        | 9.4 Conseils pour une bonne conservation des aliments congelés                         |
| 24     | <b>10 Temps recommandés pour la conservation des aliments</b>                          |
| 25     | <b>11 Entretien et Nettoyage</b>                                                       |
|        | 11.1 Entretien et Nettoyage                                                            |
|        | 11.2 Nettoyage du condenseur                                                           |
|        | 11.3 Nettoyage interne                                                                 |
| 26     | <b>12 Guide des solutions aux problèmes</b>                                            |
|        | 12.1 Guide des solutions aux problèmes                                                 |
|        | 12.2 Indications d'anomalie pouvant apparaître sur l'écran                             |
| 28     | <b>13 Avant d'appeler le service d'assistance technique</b>                            |
|        | 13.1 Avant d'appeler le service d'assistance technique                                 |
| 29     | <b>14 Plan du Menu</b>                                                                 |
|        | 14.1 Fonctions                                                                         |
|        | 14.2 Réglages                                                                          |

# 1 Indications importantes concernant la sécurité et l'environnement

## 1.1 Pour votre sécurité



### Note

conseils pour une utilisation correcte 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 onipolaire 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 si 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 contrôlés afin d'éviter qu'ils ne jouent avec l'appareil.

## 1.2 Respect de l'environnement



■ Faire très attention aux 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.

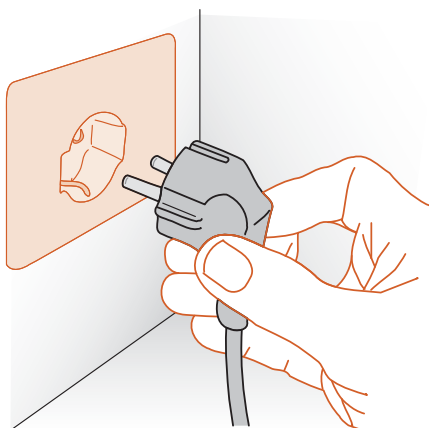
■ Durant l'élimination, éviter d'endommager le circuit réfrigérant.

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

## 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



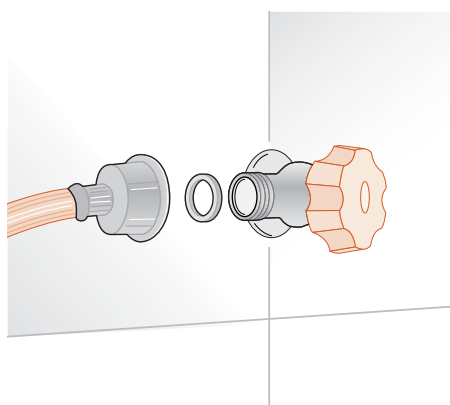
L'appareil est doté d'une fiche de type Schuko de 16A et doit être branché au réseau électrique moyennant une prise Schuko correspondante.

N'utiliser ni rallonges ni adaptateurs multiples pour le branchement.



**N'utiliser ni rallonges ni adaptateurs multiples pour le branchement.**

## Raccordement au réseau hydrique 2.3



Les modèles dotés de dispositif pour la production de glaçons (Glaçe) nécessitent un raccordement au réseau hydrique domestique. Celui doit être réalisé moyennant le tuyau de remplissage d'eau avec un filet de 3/4" 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.



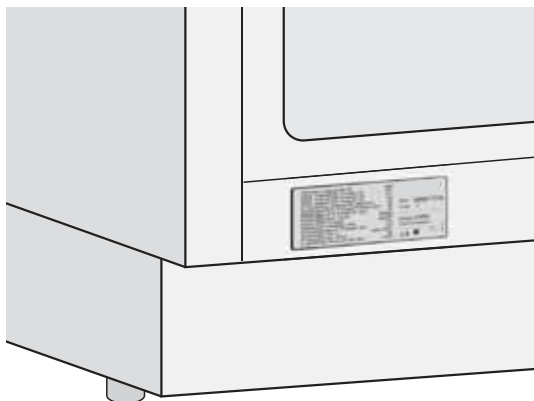
**L'appareil ne doit être alimenté qu'avec de l'eau potable.**



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

## 3 Avant de commencer

### 3.1 Pour bien connaître l'appareil



Congratulations pour avoir acheté votre nouveau La Cornue: vous pourrez maintenant utiliser notre système innovant 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

**33 (0) 01 34 48 36 15**

ou par e-mail à

**[a.table@la-cornue.com](mailto:a.table@la-cornue.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 Glaçe 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 La Cornue, visitez notre site

**[www.la-cornue.com](http://www.la-cornue.com)**.

### 3.2 Principales caractéristiques

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

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

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

- Le double compresseur permet la gestion séparée des températures et de l'humidité configurées pour le compartiment Contrôle d'Humidité et pour le compartiment Cave et pour le compartiment TriMode.

- Installation libre ou à encastrement.

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

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

tifs au fonctionnement.

- Optimisation des consommations durant les périodes de vacances.

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

- Appareil à glaçons pour la production automatique de glaçons de la taille 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.

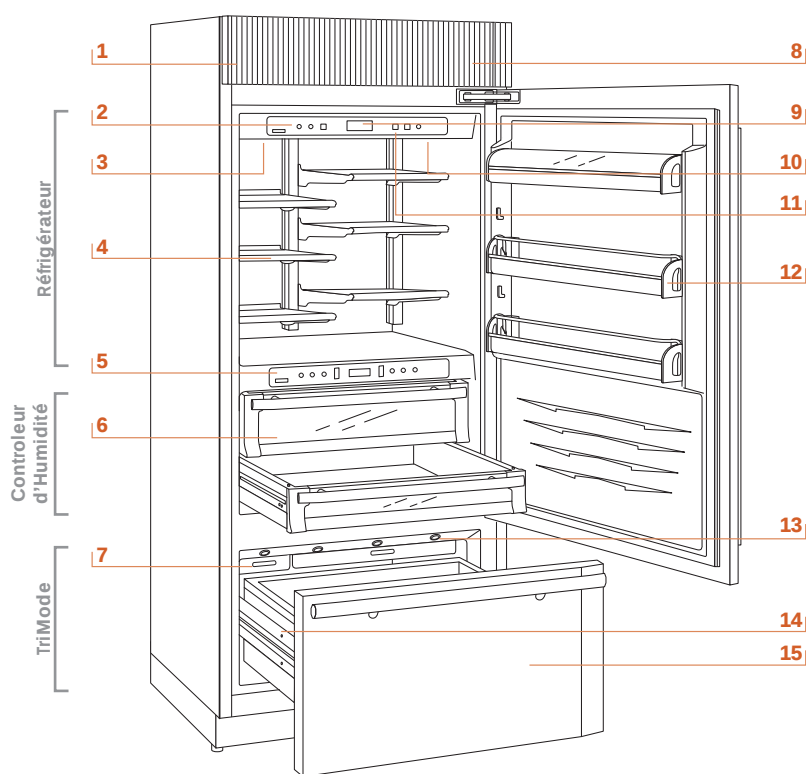
- Surfaces en acier inox aussi bien à l'intérieur qu'à l'extérieur, avec finitions de qualité en aluminium.

- 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.



### Réfrigérateur

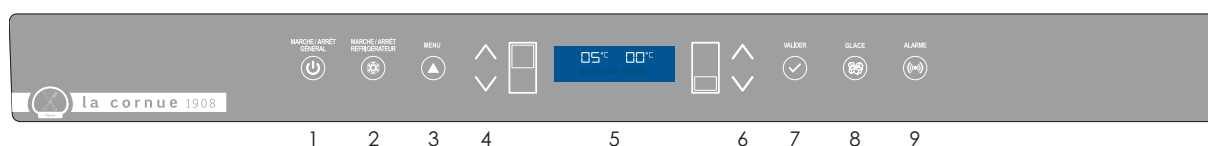
- 1** Structure en acier inox avec finitions en aluminium
- 2** Panneau de commandes avec Menu
- 3** Filtre pour l'eau
- 4** Système de repositionnement des clayettes breveté
- 5** Panneau de commandes de la zone Contrôle d'Humidité
- 6** Compartiment Basse Température à contrôle d'humidité (Réfrigérateur)
- 7** Producteur de glace automatique
- 8** Double système de réfrigération
- 9** Ecran de température
- 10** Signaux sonores
- 11** Fonction Absence
- 12** Balconnets contre porte
- 13** Éclairage innovant
- 14** Fermeture automatique des portes et des bacs
- 15** Compartiment Congélateur transformable en compartiment Réfrigérateur ou compartiment Contrôle d'Humidité (fonction TriMode)

## 3 Avant de commencer

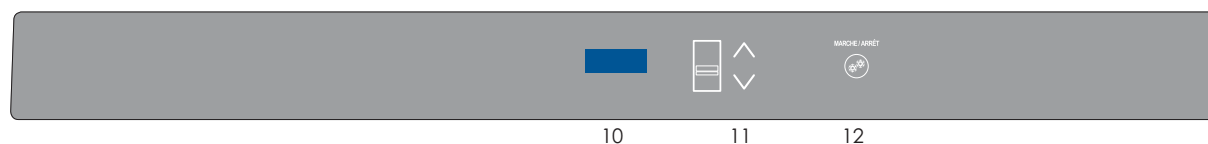
### 3.4 Contrôle électronique

L'innovant système de contrôle électronique mis au point par La Cornue 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'utilisateur 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.

### 3.5 Panneau de commande principal



- |   |                                                                                     |                                   |                                                                                                                                                                                                   |
|---|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 |    | <b>Marche/Arrêt général</b>       | Permet l'arrêt complet et la mise en marche de l'appareil (appuyer sur celui-ci pendant 3 secondes).                                                                                              |
| 2 |    | <b>Marche/Arrêt Réfrigérateur</b> | Permet l'arrêt et la mise en marche du compartiment réfrigérateur seulement (appuyer sur celui-ci pendant 3 secondes).                                                                            |
| 3 |   | <b>Menu</b>                       | Permet l'accès au menu des fonctions de l'appareil                                                                                                                                                |
| 4 |  | <b>Réglage du Réfrigérateur</b>   | En effleurant les touches Réglage, il est possible de modifier la température déjà configurée pour le réfrigérateur et de se déplacer à l'intérieur du menu interactif.                           |
| 5 |  | <b>Affiche</b>                    | Affiche les températures des compartiments réfrigérateur et congélateur, la date et l'heure, les fonctions Menu et les messages visuels.                                                          |
| 6 |  | <b>Réglage du TriMode</b>         | En effleurant les touches Réglage, il est possible de modifier la température pré-configurée selon les choix d'utilisation du compartiment (Congélateur, Réfrigérateur ou Contrôleur d'Humidité). |
| 7 |  | <b>Valider</b>                    | Permet de confirmer l'activation ou la désactivation des sélections opérées moyennant Menu.                                                                                                       |
| 8 |  | <b>Glaçe</b>                      | Permet d'activer ou de désactiver la production automatique de glace.                                                                                                                             |
| 9 |  | <b>Alarme</b>                     | Clignote pour signaler les éventuelles anomalies de fonctionnement, également mises en évidence par un signal sonore. Désactivable moyennant l'effleurage de la touche.                           |



- |    |                                                                                     |                                         |                                                                                                                                      |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 11 |  | <b>Affiche</b>                          | Affiche la température du compartiment Contrôleur d'Humidité.                                                                        |
| 12 |  | <b>Réglage du Contrôleur d'Humidité</b> | En effleurant les touches Réglage, il est possible de modifier la température configurée pour le compartiment Contrôleur d'Humidité. |
| 13 |  | <b>Marche/Arrêt</b>                     | Permet l'arrêt et la mise en marche du compartiment Contrôleur d'Humidité seulement (appuyer sur celui-ci pendant 3 secondes).       |

### 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 Marche/Arrêt général (⏻).

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.

### Arrêt des compartiments Réfrigérateur et Contrôleur d'Humidité

Lors de la première mise en marche, le compartiment TriMode 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 Marche/Arrêt général (⏻).

### 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 Marche/Arrêt général (⏻).

### Arrêt pendant de longues périodes

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

Le vider complètement, le nettoyer, 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 Alarme (🔊), 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 Contrôleur d'Humidité, le ventilateur correspondant continue à fonctionner de manière autonome afin de prévenir la possible formation d'odeurs et de mois.

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 mois.

Si n'est arrêté que le compartiment Contrôleur d'Humidité ou le compartiment Cave, le ventilateur correspondant continue à fonctionner de manière autonome afin de prévenir la possible formation d'odeurs et de mois.

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

### 4.2 Comment régler la température en fonction des différentes exigences

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.

Pour régler la température dans les différents compartiments, appuyer sur la touche Réglage  correspondant au compartiment (voir chapitre 3.5). Si le clavier est bloqué (message "keypad locked"), appuyer en même temps sur les touches Menu  et Réglage  pendant 3 secondes.

Il est dans tous les cas possible, en fonction d'exigences particulières, de reconfigurer les températures comme suit:

#### Compartiment Réfrigérateur

de +2°C à +8°C (de 35,6°F à 46,4°F), la température conseillée et pré-configurée est de +5°C (41°F).

Pour le réglage, effleurer les touches Réglage .

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 Controleur d'Humidité

de -2°C à +2°C (de 28,4°F à 35,6°F), la température conseillée et pré-configurée est de 0°C (32°F).

Pour le réglage, effleurer les touches Réglage .

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 (TriMode)

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.

Compartiment Congélateur de -15°C à -22°C (de 5°F à -7,6°F), la température conseillée et pré-configurée est de -18° (0°F).

Pour le réglage, effleurer les touches Réglage .

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 Controleur d'Humidité (fonction TriMode), les températures conseillées et pré-configurées seront celles correspondant aux compartiments respectifs.

### 4.3 Activation de le Glaçe



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

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

Avant de mettre en marche le Glaçe pour la première fois, veuillez vous assurer que la cartouche du filtre pour l'eau a bien été installée et effectuez un lavage préliminaire du circuit hydraulique.

Appuyez ensuite en même temps sur les touches Valider  et Appareil à glaçons . Après quelques minutes le Glaçe peut être activé.

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

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 Alarme  sur le panneau de commande principal.

La liste des signaux d'anomalie est reportée à la fin de ce manuel.



Afin d'éviter la modification accidentelle des configurations, le clavier se bloque automatiquement après un certain temps et sur l'écran apparaît le message "clavier bloqué". Pour le réactiver, appuyer en même temps sur les touches Menu (▲) et Réglage (◀) pendant au moins 3 secondes.

Il est possible de personnaliser le fonctionnement de votre La Cornue afin de l'adapter aux différentes exigences d'utilisation, en reconfigurant les paramètres principaux (Réglages) ou en activant les fonctions spéciales (Fonctions).

Les fonctions apparaissent sur l'écran principal en effleurant la touche Menu (▲).

Les touches Réglage (◀) permettent le défilement des fonctions disponibles, sélectionnées en effleurant la touche Valider (✓) et sur l'écran apparaît l'état actuel de la fonction.

Toujours moyennant les touches Réglage (◀), il est possible de se déplacer à l'intérieur de la fonction sélectionnée, en l'activant ou en la désactivant en effleurant la touche Valider (✓).

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 en même temps sur les touches Menu (▲) et Valider (✓), au moyen des touches Réglage (◀) choisir Réglages et après confirmer avec la touche Valider (✓). Ensuite choisir la fonction Langue et la langue souhaitée.

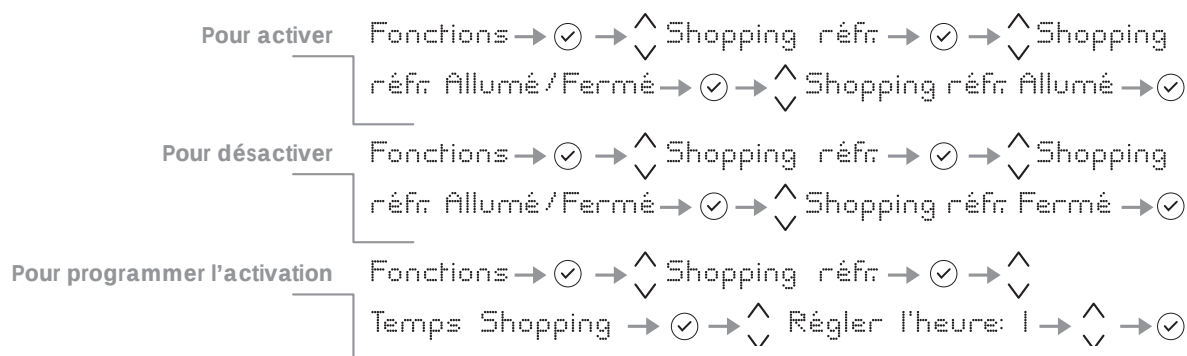
## Fonctions spéciales pouvant être activées moyennant le Menu

## 5.2

Pour utiliser les fonctions spéciales, sélectionner la touche Menu (▲) et moyennant la touche Réglage (◀) accéder au menu en confirmant le choix Fonctions.

### Fonctions 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 l'activation de la fonction. Après une coupure prolongée du courant il est nécessaire de réactiver la fonction.



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

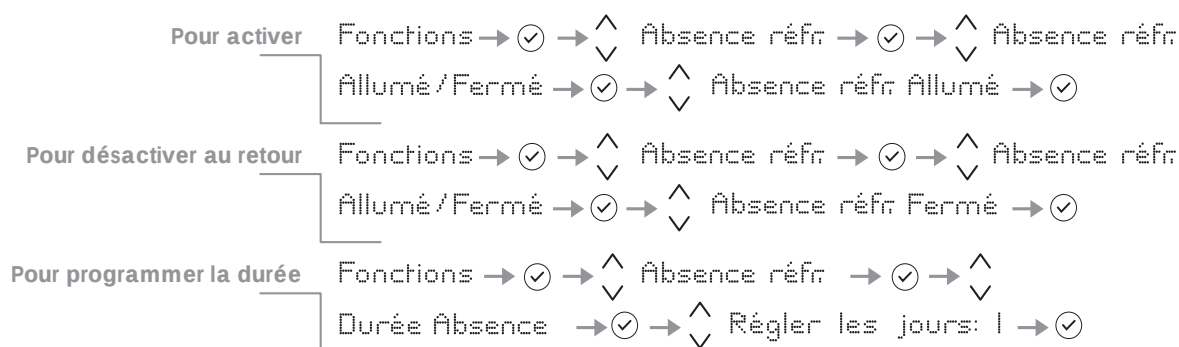
## 5 Configurations et Fonctions Spéciales

### Absence 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 prolongée du courant.

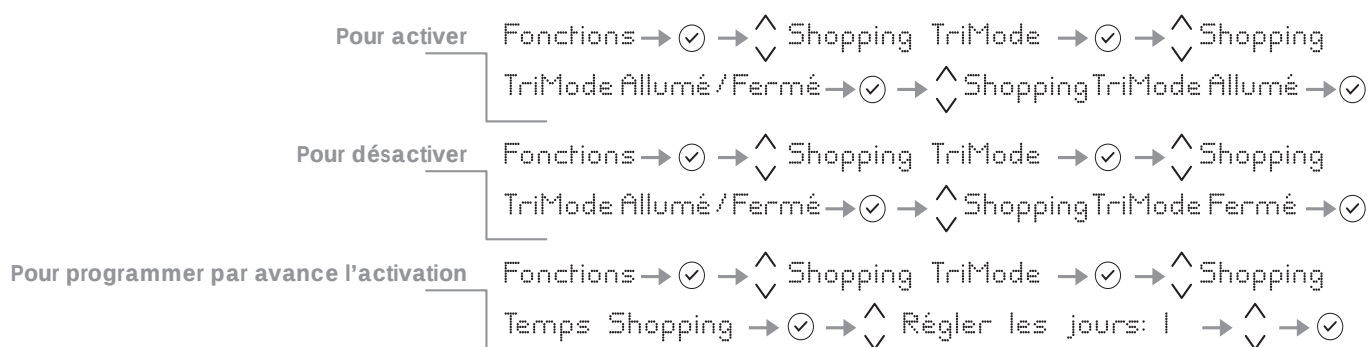


Il est possible de programmer une période allant de 1 à 90 jours.

### Shopping TriMode

La fonction doit être activée au moins 24 heures avant l'introduction dans le TriMode d'aliments à température ambiante ou quelques heures avant l'introduction d'aliments déjà congelés qui ont subi une augmentation modérée de la température.

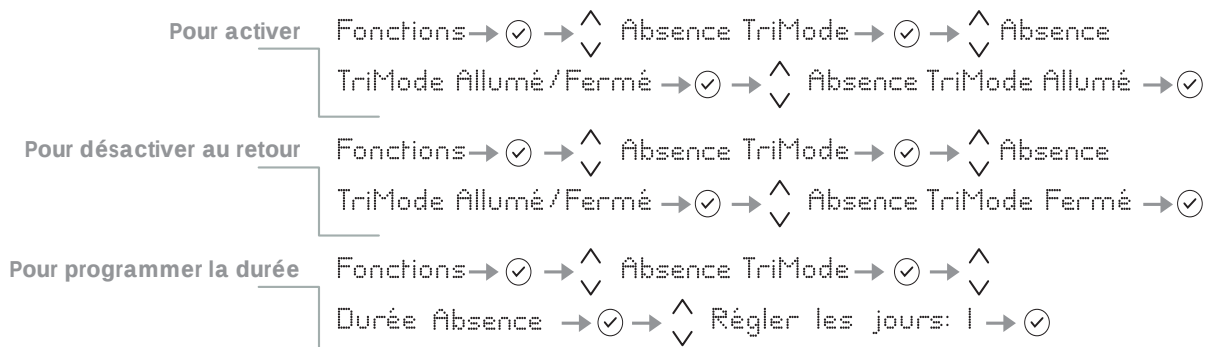
La fonction se désactive automatiquement à la fin de la période de fonctionnement programmée. Il est possible de programmer par avance l'activation de la fonction. Après une coupure prolongée de courant, il est nécessaire de réactiver la fonction.



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

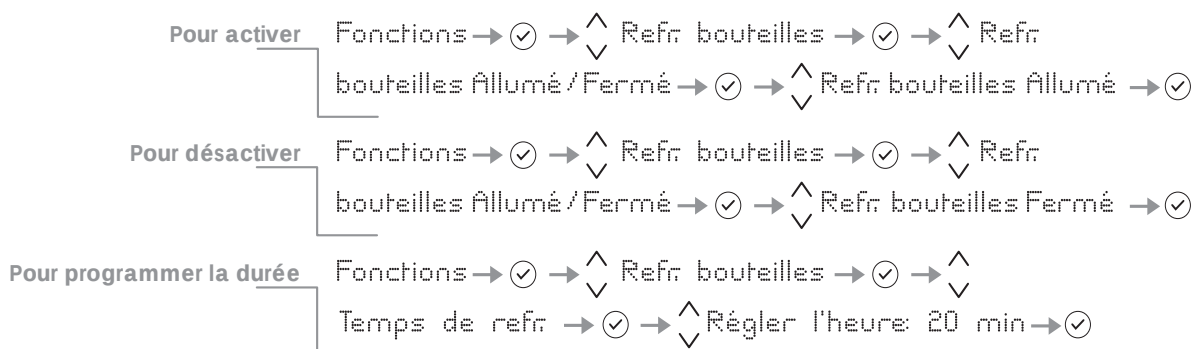
**Absence TriMode**

La fonction (recommandée en cas d'absence prolongée car elle permet une importante économie d'énergie) amène la température du compartiment TriMode 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 Contrôle d'Humidité (Réfrigérateur). La fonction reste active même si se vérifie une longue coupure du courant.

**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 Alarme (🔔).



## 5 Configurations et Fonctions Spéciales

### Appareil à glaçons

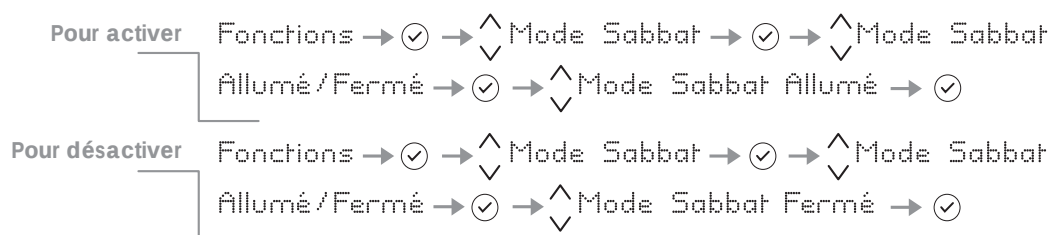
La fonction Glaçe permet de sélectionner la taille des glaçons, en choisissant entre Grands (configuration de base) et Moyen, et d'activer la fonction Super Glaçe, qui augmente la quantité de glace produite.



La fonction Super Glaçe se désactive automatiquement après 24 heures.

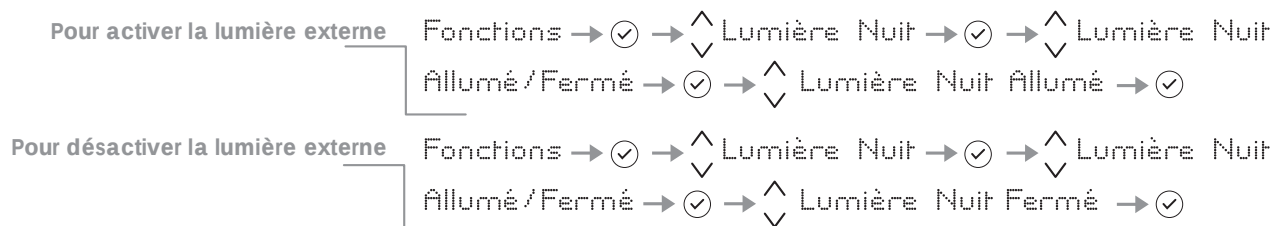
### Mode Sabbat (Option)

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).



### Lumière Nuit (Optional)

La fonction Lumière Nuit active une lumière externe sur le socle de l'appareil.



**Filtre de l'eau**

La fonction État Filtre permet d'afficher la quantité d'eau exacte, en litres, et le temps qui reste avant l'usure du filtre.

Pour contrôler l'état du filtre

Fonctions → ✓ → ⬆ Filtre de l'eau → ✓ → ⬆ État Filtre  
→ ✓ → ⬆ Voir état → ✓ Valider > Confirmer → ✓

**Reset Filtre**

La fonction Reset Filtre remet à zéro le comptage de la quantité d'eau filtrée et du temps écoulé depuis le dernier remplacement. Il est nécessaire de remettre à zéro le comptage après chaque remplacement de la cartouche. 30 jours après qu'ait disparu le message d'avis de remplacement de la cartouche du filtre de l'eau 'Changer filtre', la production de glace est interrompue et sur l'écran est présent le message 'Manque d'eau'.

Pour activer de nouveau la production de glace, il faut remettre à zéro le comptage de la quantité d'eau filtrée moyennant la fonction Reset Filtre.

Pour remettre à zéro le comptage de l'eau filtrée

Fonctions → ✓ → ⬆ Filtre de l'eau → ✓ → ⬆ État Filtre  
→ ✓ → ⬆ Reset Filtre → ✓ Valider > Confirmer → ✓

**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.

Pour activer le Bypass du filtre

Fonctions → ✓ → ⬆ Filtre de l'eau → ✓ → ⬆ État Filtre  
→ ✓ → ⬆ Bypass Filtre → ✓ → ⬆ Bypass Filtre Allumé → ✓

Pour désactiver le Bypass du filtre

Fonctions → ✓ → ⬆ Filtre de l'eau → ✓ → ⬆ État Filtre  
→ ✓ → ⬆ Bypass Filtre → ✓ → ⬆ Bypass Filtre Fermé → ✓

**Nettoyage Manuel**

Si la production de glace reste désactivée pendant une longue période, le circuit de l'eau est automatiquement lavé.

Dans certains cas, il est toutefois possible d'intervenir manuellement pour effectuer un lavage supplémentaire. Répéter l'opération jusqu'à ce que l'eau soit propre.

Pour effectuer le nettoyage manuel du filtre

Fonctions → ✓ → ⬆ Filtre de l'eau → ✓ → ⬆  
Nettoyage manuel → ✓ Valider > Confirmer → ✓



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

## 5 Configurations et Fonctions Spéciales

### Filtre Air (Option)

La fonction Voir état permet d'afficher la quantité d'air exacte, en litres, et le temps qui reste avant l'usure du filtre. La fonction Reset Filter remet à zéro le comptage de la quantité d'air filtrée et du temps écoulé depuis le dernier remplacement. Il est nécessaire de remettre à zéro le comptage après chaque remplacement de la cartouche.

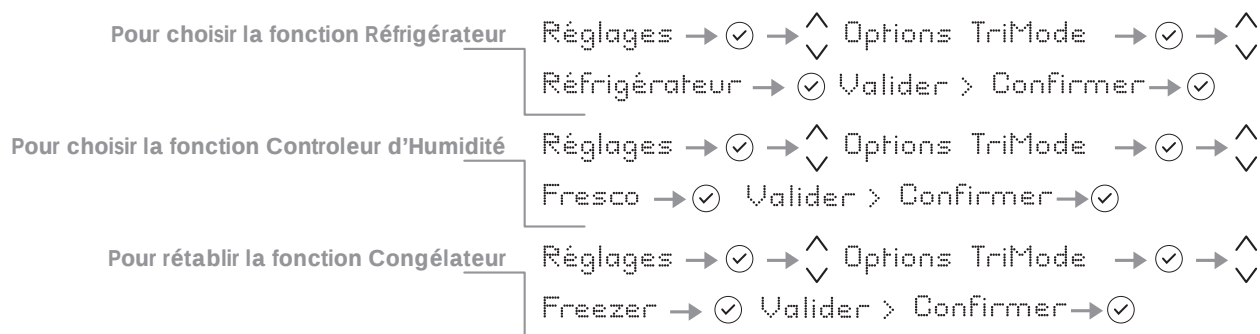


### 5.3 Configurations de base du Menu

Sélectionner la touche Menu [Menu] et moyennant la touche Réglage [↑/↓] choisir Réglages.

#### Options TriMode

Le compartiment Congélateur peut fonctionner comme compartiment Réfrigérateur ou comme compartiment Contrôleur d'Humidité et peut donc opérer avec les températures les plus adéquates pour ces compartiments.



#### Réglages de base

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



**Date****Régler la date**

L'écran affichera la date comme gg:mm:aa (jour:mois:année), le jour clignotera. Avec les touches Réglage  $\updownarrow$  modifier la configuration, confirmer avec Valider  $\checkmark$  pour passer à la configuration suivante; une fois confirmée l'année, la date sera configurée.

**Pour configurer la date** Réglages  $\rightarrow \checkmark \rightarrow \updownarrow$  Date  $\rightarrow \checkmark \rightarrow \updownarrow$  Régler la date  
 $\rightarrow \checkmark$  DATE: 01-01-2009  $\rightarrow \checkmark$

**Afficher la date**

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

**Pour activer la date** Réglages  $\rightarrow \checkmark \rightarrow \updownarrow$  Date  $\rightarrow \checkmark \rightarrow \updownarrow$  Afficher la date  
 $\rightarrow \checkmark \rightarrow \updownarrow$  DATE: 01-01-2009 Allumé  $\rightarrow \checkmark$

**Pour désactiver la date** Réglages  $\rightarrow \checkmark \rightarrow \updownarrow$  Date  $\rightarrow \checkmark \rightarrow \updownarrow$  Afficher la date  
 $\rightarrow \checkmark \rightarrow \updownarrow$  DATE: 01-01-2009 Fermé  $\rightarrow \checkmark$

**Heure****Régler l'heure**

L'écran affiche l'heure et les minutes comme hh:mm et avec hh: clignotant. Avec les touches Réglage  $\updownarrow$  peut être modifiée la configuration qui doit être confirmée moyennant la touche Valider  $\checkmark$  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.

**Pour configurer l'heure** Réglages  $\rightarrow \checkmark \rightarrow \updownarrow$  Heure  $\rightarrow \checkmark \rightarrow \updownarrow$  Régler l'heure  
 $\rightarrow \checkmark$  HEURE: 01:01  $\rightarrow \checkmark$

**Choisir 12/24**

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

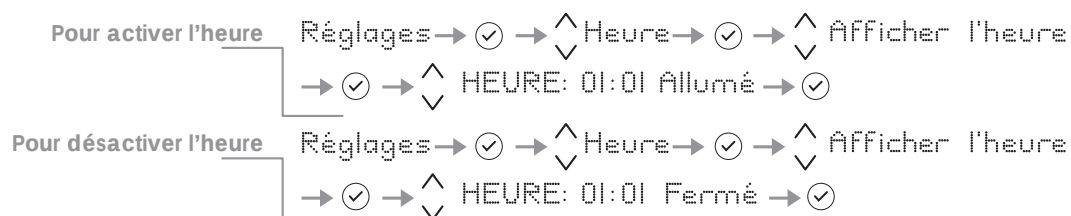
**Pour configurer l'affichage à 12 h** Réglages  $\rightarrow \checkmark \rightarrow \updownarrow$  Heure  $\rightarrow \checkmark \rightarrow \updownarrow$  Choisir 12/24  
 $\rightarrow \checkmark \rightarrow \updownarrow$  Choisir:12  $\rightarrow \checkmark$

**Pour configurer l'affichage à 24 h** Réglages  $\rightarrow \checkmark \rightarrow \updownarrow$  Heure  $\rightarrow \checkmark \rightarrow \updownarrow$  Choisir 12/24  
 $\rightarrow \checkmark \rightarrow \updownarrow$  Choisir:24  $\rightarrow \checkmark$

## 5 Settings and Special Functions

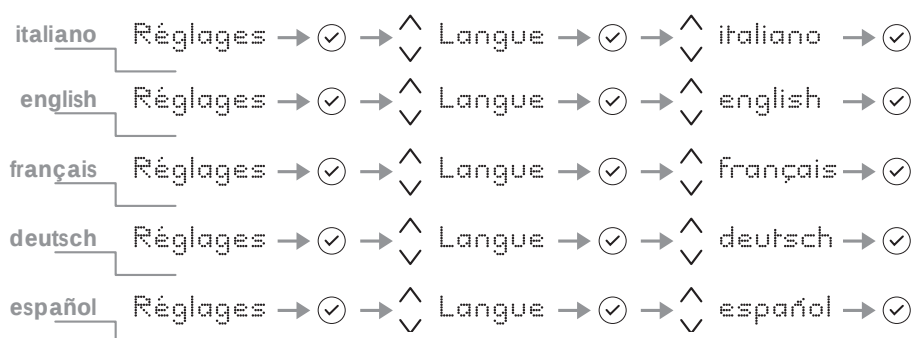
### Afficher l'heure

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



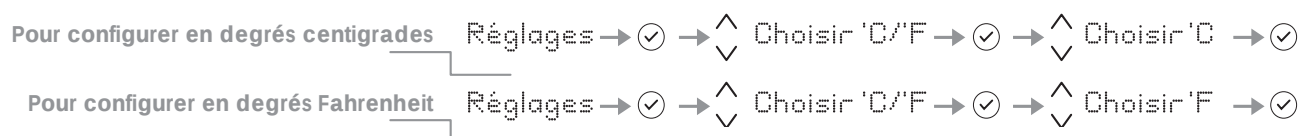
### Langue

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



### Choisir °C/°F

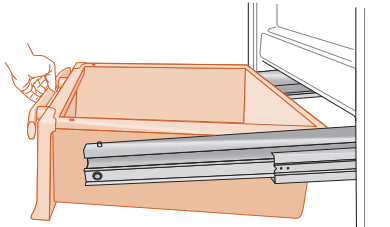
Cette fonction permet l'affichage de la température en degrés centigrades ou en degrés Fahrenheit. En général, l'appareil est configuré pour un affichage en degrés centigrades.



Équipement interne (positionnement, réglage, retrait) 6.1

**Bac Controleur d'Humidité**

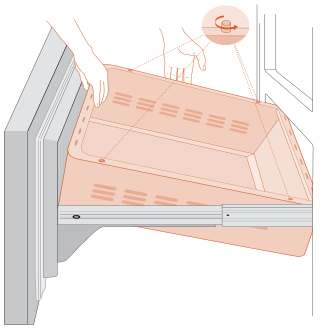
Il est simplement posé sur les coulisses de guidage.



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

**Bac TriMode**

Le bac TriMode supérieur peut être retiré selon les mêmes modalités que le bac Controleur d'Humidité.

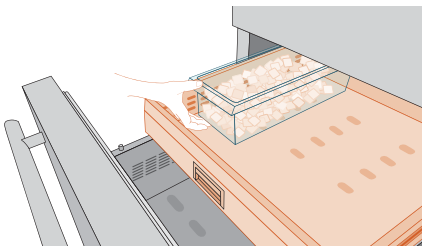


- pour retirer le bac inférieur, dévisser les quatre tourillons de fixation.

**Bac à Glace**

Positionné dans le bac supérieur du compartiment congélateur

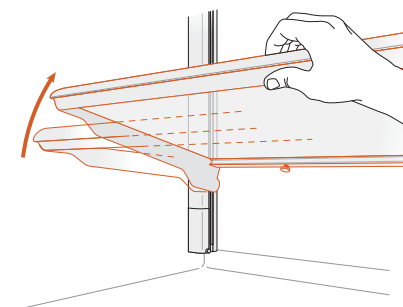
- après l'extraction, veiller à ce qu'il soit correctement repositionné.



**Ne pas approcher les mains ou les doigts de le Glace lorsque celui-ci fonctionne.**

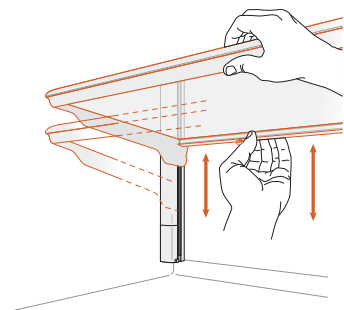
**Clayettes**

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

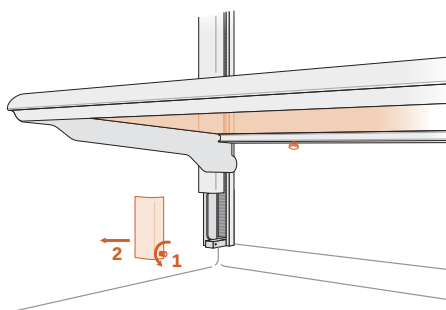


- tirer et tourner légèrement le tourillon de sécurité jusqu'à le bloquer en position externe

## 6 Équipement interne



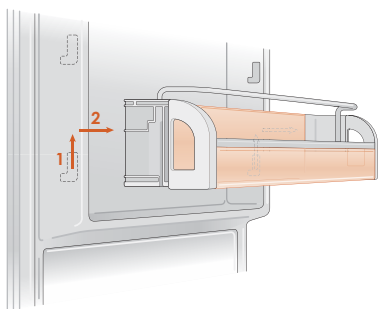
- soulever la partie frontale du plan et l'incliner



- pour retirer une clayette il faut enlever les parties terminales des coulisses (dévisser le tourillon de blocage), la faire glisser vers le bas 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 replacer en opérant en sens inverse.



**Si la glaçe 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.**

**Le Glaçe se désactive automatiquement si la fonction Absence est activée.**

**Lorsque le Glaçe est mis en marche la première fois, il est conseillé de vider le contenu du bac après son premier remplissage.**

**Si le Marche/Arrêt généralé est restée éteinte pendant un mois ou plus, il est conseillé d'effectuer un cycle de lavage du filtre pour l'eau.**

Pour activer le Glaçe après l'installation de l'appareil, appuyer sur la touche Glaçe .

Il faut compter de 12 à 24 heures avant d'avoir la production automatique de glaçe. 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 a glaçons soit désactivé moyennant la touche correspondante .

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

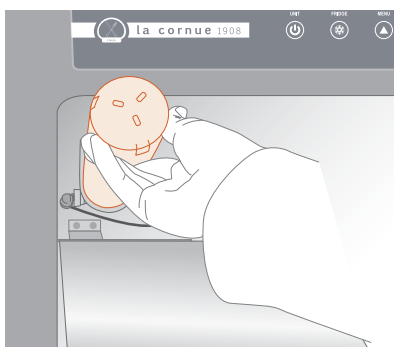
Avec la fonction Super Glaçe, il est possible d'augmenter la quantité de glaçe produite en 24 heures, tandis qu'avec la fonction Taille glaçons il est possible de choisir la dimension des glaçons produits.

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 6 mois.

Sur la droite du panneau de commande supérieur il est possible de contrôler l'état d'utilisation du filtre: lorsque toute la zone graduée est illuminée, le filtre a à peine été remplacé; la seule zone blanche illuminée indique que la capacité filtrante est au-dessous de 20%.

Lorsque le filtre sera presque complètement usé, apparaîtra le message 'Changer filtre' sur l'écran.

### Remplacement du filtre



Le filtre se trouve latéralement dans le compartiment réfrigérateur, du côté des charnières de la porte, protégé par un volet.

Avant de remplacer le filtre, veuillez désactiver le Glaçe en appuyant sur le bouton Glaçe.

Entrez donc dans le Menu et sélectionnez la fonction «Nettoyage manuel». Une fois le lavage terminé, enlevez l'eau résiduelle du bac et essuyez-le.

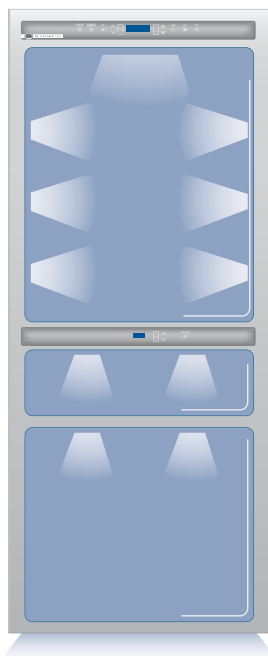
Appuyer sur la partie avant du volet pour l'ouvrir et tourner avec attention la cartouche du filtre d'un quart de tour dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à la décrocher de son logement.

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.

## 8 Éclairage

### 8.1 Éclairage



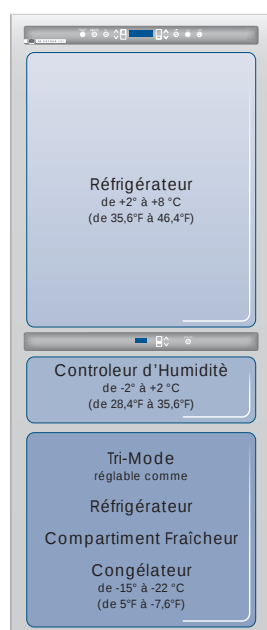
Afin de permettre une vision interne optimale un système à LED illumine directement les différentes zones du compartiment Réfrigérateur, des bacs Contrôle d'Humidité et du bac Congélateur.

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 La Cornue.

### 9.1 Indications générales

#### Indications générales Réfrigérateur



Votre La Cornue 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 congèle 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 conservation optimale 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 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 Contrôle d'Humidité 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 voir, qu'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 ne le 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.

### 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 température trop élevée ou de voyage trop long.
- 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.
- Dater 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 de travail. 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 ainsi que celles en plastique ou 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 demie décongelée, augmentez les temps de cuisson d'une fois et demie par rapport aux temps normaux.
- Les viandes et la volaille, cuisinés au four, nécessitent des 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 circulation adéquate 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 conservation.
- Couvrez et réchauffez complètement les restes avant de les servir.
- Faites bouillir les sauces et les soupes. Mangez les autres restes après les avoir réchauffés à une température d'au moins 75°C (167°F).
- Si vous pensez que certains aliments sont périmés, jetez-les. Si vous avez des doutes, éliminez-les.

## 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 Contrôleur d'Humidité à basse humidité.

**Viandes emballées**

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 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 les aliments déjà décongelés.

**Glaçe**

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 signe d'un problème de température.



Lors du rétablissement du courant électrique, après une coupure prolongée, un signal sonore indique que la température du réfrigérateur a dépassé le seuil de température correcte 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'utilisateur de décider comment mieux utiliser les aliments conservés. Une minute après, les écrans se remettront à fonctionner normalement, tandis que la touche Alarme (🔊) continuera à clignoter; en effleurant la touche Alarme (🔊) 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         |
|------------------------------------------------------------|------------------------------------|---------------|
| <b>Viandes crues</b>                                       |                                    |               |
| 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 |
| <b>Viandes cuites</b>                                      |                                    |               |
| Bouillies et rôties                                        | Compartiment Réfrigérateur         | 2 jours       |
| Ragoût de viande                                           | Compartiment Réfrigérateur         | 6 jours       |
| <b>Poisson</b>                                             |                                    |               |
| Poisson cru et cuit                                        | Compartiment Fraîcheur             | 2 jours       |
| Soupes et bouillon                                         | Compartiment Réfrigérateur         | 2 jours       |
| Pâtes                                                      | Compartiment Réfrigérateur         | 2 jours       |
| Charcuterie ouverte                                        | Compartiment Controleur d'Humidité | 3 jours       |
| Fromages frais                                             | Compartiment Controleur d'Humidité | 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 Controleur d'Humidité | 1 semaine     |
| Aliments congelés                                          | Zone de conservation               | Temps         |
| Viandes de bœuf, d'agneau et de chevreau (steaks)          | Compartiment Congélateur           | 6-12 mois     |
| Viandes de bœuf, d'agneau et de chevreau (viandre avec os) | Compartiment Congélateur           | 4-6 mois      |
| Viande de bœuf hachée                                      | Compartiment Congélateur           | 1-2 mois      |
| Viandes de porc (sans os)                                  | Compartiment Congélateur           | 4-6 mois      |
| Viandes de porc (avec os)                                  | Compartiment Congélateur           | 2-3 mois      |
| Viande de porc hachée                                      | Compartiment Congélateur           | 1-2 mois      |
| Restes de viande                                           | Compartiment Congélateur           | 2-3 mois      |
| Poulet 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      |



Suivre scrupuleusement les instructions détaillées qui se trouvent dans le 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.

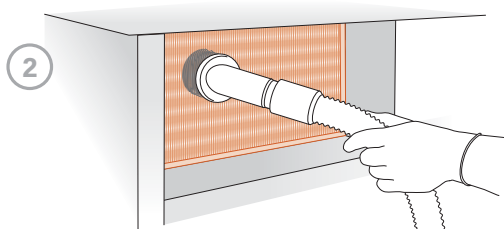
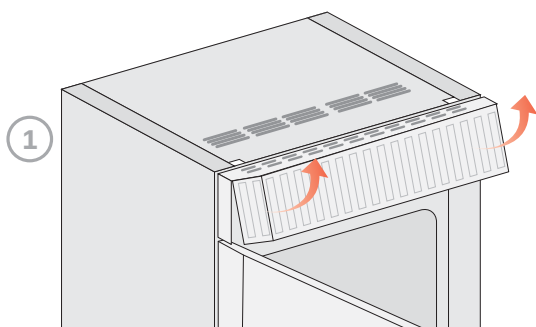
Faire très attention à ne pas endommager le circuit réfrigérant.

Pour le nettoyage des parties en acier, utiliser le chiffon en microfibras 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 ne pas boucher les ouvertures de ventilation de l'appareil ou de 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 dessus ou au dessous de l'électroménager. Un filtre à mousse est placé derrière la grille afin de protéger le système de ventilation de la poussière.

Pour le nettoyer, utilisez un aspirateur avec une brosse douce à 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 du condenseur ailette et nettoyez-le si nécessaire.

Procédez comme suit:

- Éteignez l'électroménager en appuyant sur le bouton Marche/Arrêt général (⏻) du panneau 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 en hauteur, 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 haut (voir figure ①).
- 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 condenseur ailette soit refroidi à température ambiante.
- Nettoyez-le à fond comme le montre la figure ② en évitant de l'endommager.
- Réallumez l'électroménager en appuyant sur le bouton Marche/Arrêt général (⏻) sur le panneau 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 et un peu de bicarbonate de soude.

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.

### Message "Appeler SAV"

Les problèmes de fonctionnement sont en général indiqués sur l'écran. Les problèmes qui ne peuvent pas être résolus par l'utilisateur sont signalés moyennant un code de panne et le message "Appeler SAV"

### Le Réfrigérateur ou le Congélateur ne fonctionnent pas

Les problèmes de fonctionnement sont en général indiqués sur l'écran. Les problèmes qui ne peuvent pas être résolus par l'utilisateur sont signalés moyennant un code de panne et le message "Call Service"

### Le Réfrigérateur ou le Congélateur est plus chaud que la normale

L'écran signale un code de panne ?  
La température est réglée correctement ?  
Les portes ou les bacs sont restés ouverts longtemps ?  
Ont été récemment introduites de grandes quantités d'aliments ?

### 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.

### 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 pas 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.

## L'Appareil à glaçons ne fonctionne pas

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

## L'Appareil à glaçons 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 le bac se remplir de nouveau.

## La glace a une saveur ou une couleur insolite

Lorsque le Glaçe 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.

## Indications d'anomalie pouvant apparaître sur l'écran 12.2

| Message sur l'écran              | Description de l'Anomalie - Réfrigérateur ou Congélateur                                                                                               |
|----------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Panne électrique                 | Coupure prolongée de l'énergie électrique<br>l'appareil se remet en marche automatiquement en signalant les températures enregistrées les plus chaudes |
| Porte du Réfrigérateur ouverte   | Porte du Réfrigérateur ouverte<br>le message apparaît après une minute d'ouverture de la porte                                                         |
| Porte du Congélateur ouverte     | Porte du Congélateur ouverte<br>le message apparaît après une minute d'ouverture de la porte                                                           |
| Manque d'eau                     | Blocage de l'eau<br>signale que le filtre n'a pas été remplacé ou que la remise à zéro n'a pas été faite après son remplacement                        |
| Remplacer la cartouche filtrante | Remplacement du Filtre à l'eau<br>le message apparaît lorsque ne reste que 20% de l'autonomie du filtre                                                |
| Water circuit problem            | Problème au circuit hydraulique<br>perte d'eau ou panne de l'installation : s'adresser au Service Après-Vente                                          |
| Réfrigérateur trop chaud         | Réfrigérateur trop chaud<br>voir guide des solutions aux problèmes                                                                                     |
| Réfrigérateur trop froid         | Réfrigérateur trop froid<br>attendre 12 heures : si l'anomalie persiste, s'adresser au Service Après-Vente                                             |
| Controleur d'Humidité trop chaud | Compartiment Fraîcheur trop chaud<br>voir guide des solutions aux problèmes                                                                            |
| Controleur d'Humidité trop froid | Compartiment Fraîcheur trop froid<br>attendre 12 heures : si l'anomalie persiste, s'adresser au Service Après-Vente                                    |
| Congélateur trop chaud           | Congélateur trop chaud<br>voir guide des solutions aux problèmes                                                                                       |
| Congélateur trop froid           | Congélateur trop froid<br>attendre 12 heures : si l'anomalie persiste, s'adresser au Service Après-Vente                                               |
| Code de panne... Appeler SAV     | Code de panne<br>s'adresser au Service Après-Vente                                                                                                     |

# 13 Avant d'appeler le service d'assistance technique

## 13.1 Avant d'appeler le service d'assistance technique

Si les conseils susmentionnés ne suffisent pas à résoudre le problème, contactez notre **Service Après-Vente** à travers le **Numéro**

**33 (0) 01 34 48 36 15**

ou envoyez un e-mail à

**[a.table@la-cornue.com](mailto:a.table@la-cornue.com)**

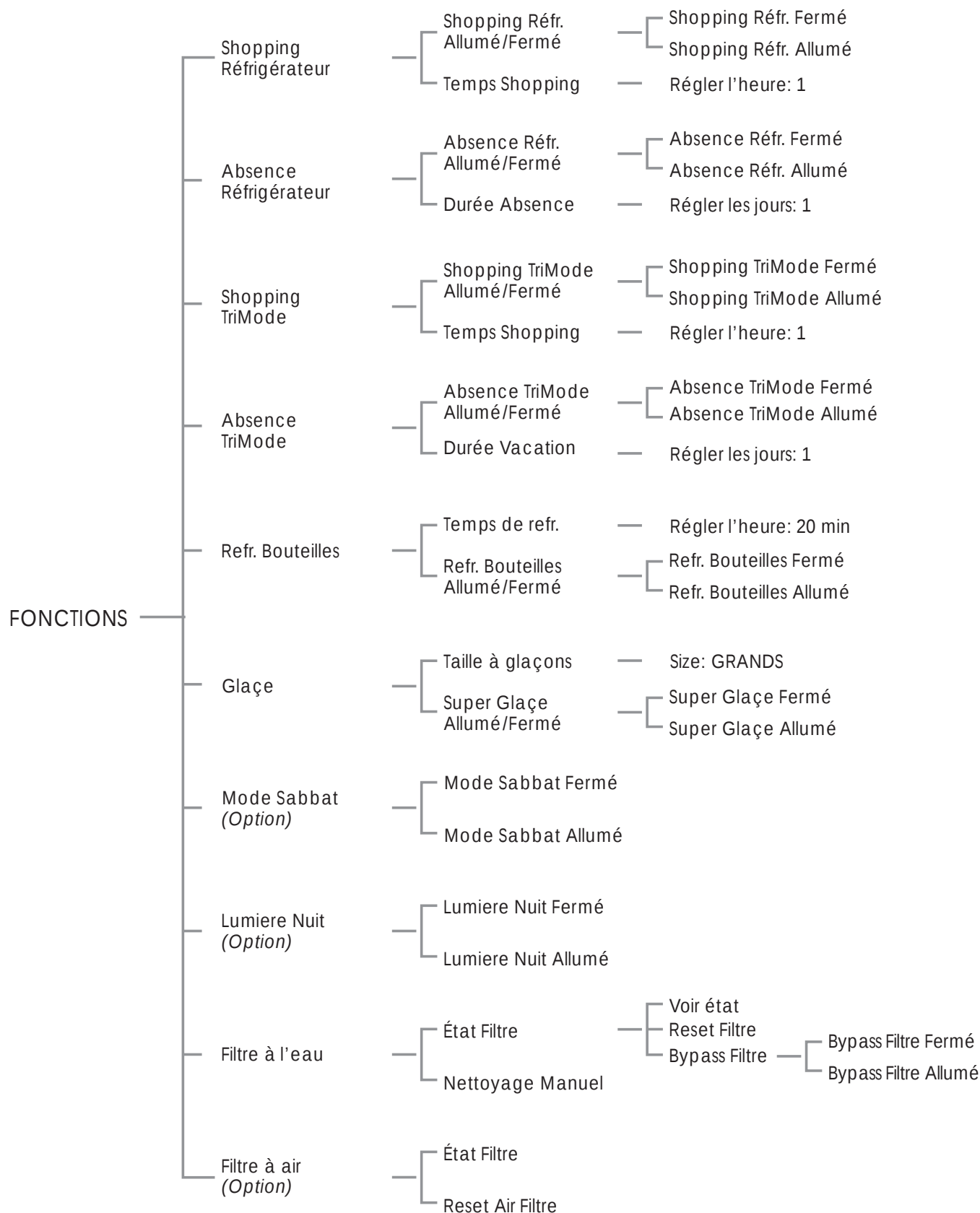
ou à travers notre site

**[www.la-cornue.com](http://www.la-cornue.com)**

qui pourra vous mettre en contact avec le **Centre d'Assistance Agréé La Cornue** le plus proche de chez vous.

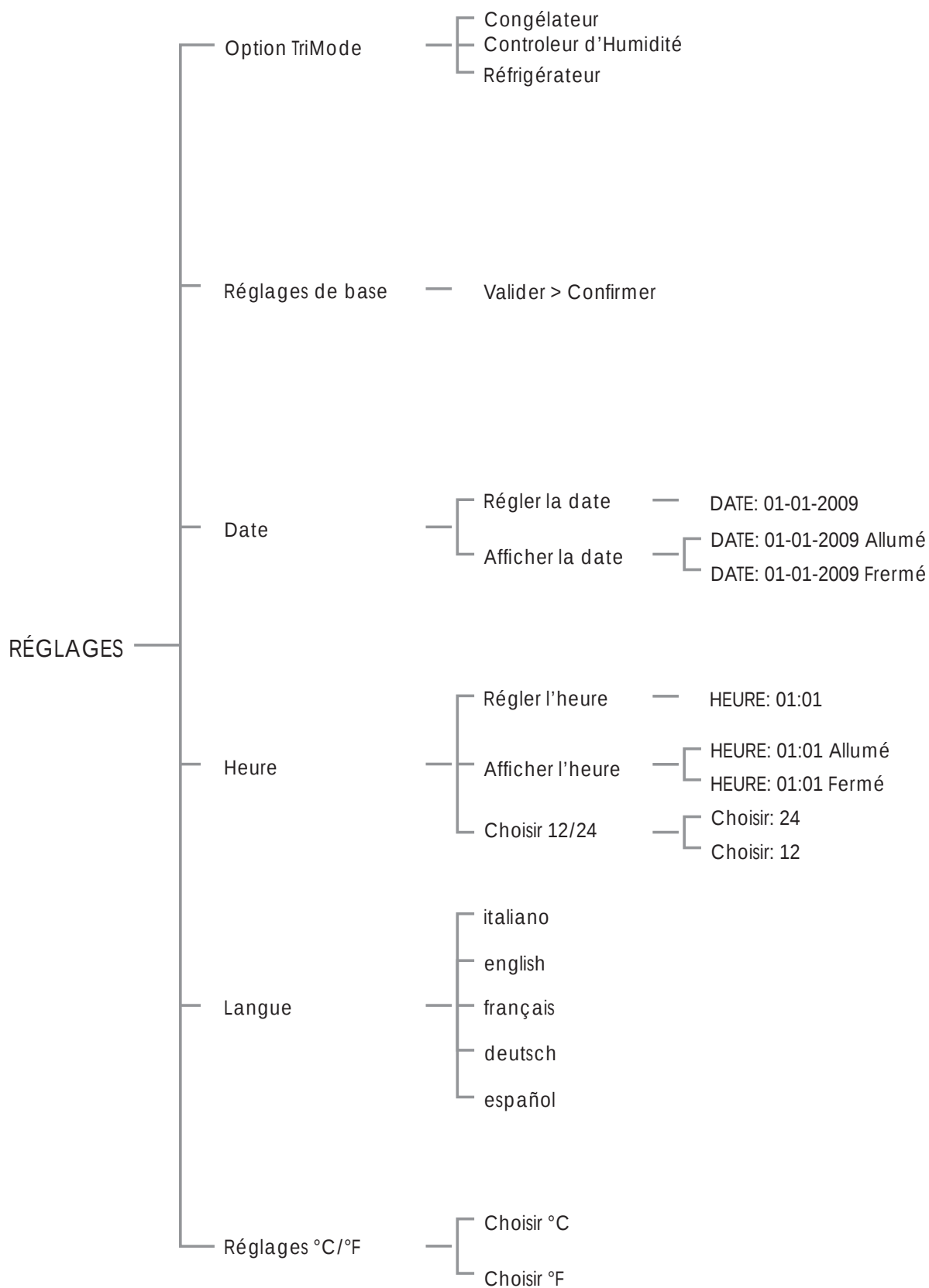
Avant d'appeler, prenez note du numéro de série de l'appareil, reporté sur le certificat de garantie et la plaque signalétique qui se trouve dans le compartiment réfrigérateur (sur les modèles avec Glace celui-ci se trouve derrière le volet du filtre pour l'eau).

Indiquez également les éventuels codes de panne (Error Code ... Call Service) qui apparaissent sur l'écran.



# 14 Plan du Menu Réfrigérateur

## 14.2 Réglages







|      |    |                                                              |
|------|----|--------------------------------------------------------------|
| Page | 2  | <b>1 Important directions for safety and the environment</b> |
|      |    | 1.1 For your safety                                          |
|      |    | 1.2 Caring for the environment                               |
|      | 3  | <b>2 Installation</b>                                        |
|      |    | 2.1 Installation                                             |
|      |    | 2.2 Connection to the electrical power supply                |
|      |    | 2.3 Connection to the water system                           |
|      | 4  | <b>3 Before starting</b>                                     |
|      |    | 3.1 Know your appliance                                      |
|      |    | 3.2 Main features                                            |
|      |    | 3.3 Main components                                          |
|      |    | 3.4 Electronic Control                                       |
|      |    | 3.5 Main control panel and Controleur d'humidité control     |
|      | 7  | <b>4 Appliance switching on and off</b>                      |
|      |    | 4.1 Switching on and off                                     |
|      |    | 4.2 How to adjust the temperature for different requirements |
|      |    | 4.3 Glace activation                                         |
|      |    | 4.4 Information and malfunction messages on the display      |
|      | 9  | <b>5 Settings and Special Functions</b>                      |
|      |    | 5.1 Customization and language settings                      |
|      |    | 5.2 Special functions activated through the Menu             |
|      |    | 5.3 Basic settings of the Menu                               |
|      | 17 | <b>6 Internal Layout</b>                                     |
|      |    | 6.1 Internal Layout (positioning, adjustment, removal)       |
|      | 19 | <b>7 Activation and use of the Glace</b>                     |
|      |    | 7.1 Activation and use of the Glace                          |
|      |    | 7.2 Water Filter                                             |
|      | 20 | <b>8 Lighting</b>                                            |
|      |    | 8.1 Lighting                                                 |
|      | 21 | <b>9 Food Conservation</b>                                   |
|      |    | 9.1 General directions                                       |
|      |    | 9.2 How to maintain good food quality                        |
|      |    | 9.3 Recommendations for conserving fresh food                |
|      |    | 9.4 Recommendations for conserving frozen food               |
|      | 24 | <b>10 Recommended times for food conservation</b>            |
|      | 25 | <b>11 Care and Cleaning</b>                                  |
|      |    | 11.1 Care and Cleaning                                       |
|      |    | 11.2 Condenser cleaning                                      |
|      |    | 11.3 Internal cleaning                                       |
|      | 26 | <b>12 Troubleshooting Guide</b>                              |
|      |    | 12.1 Troubleshooting Guide                                   |
|      |    | 12.2 Malfunction messages appearing on the display           |
|      | 28 | <b>13 Before calling for service</b>                         |
|      |    | 13.1 Before calling for service                              |
|      | 29 | <b>14 Menu Map</b>                                           |
|      |    | 14.1 Functions                                               |
|      |    | 14.2 Setting                                                 |

# 1 Important directions for safety and the environment

## 1.1 For your safety



### 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 destined 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 Marche/Arrêt généraux.

■ 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 disconnect the omnipolar switch 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 La Cornue 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.

## 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 cValiders for on how to dispose of recyclable waste.

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

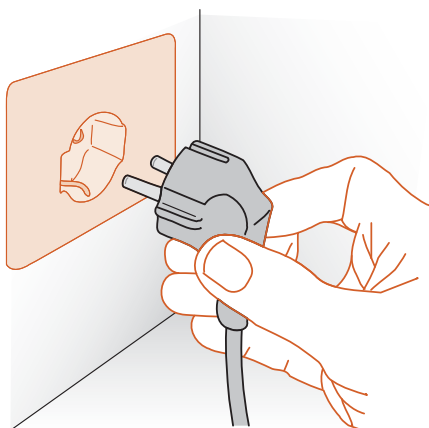
■ During disposal, avoid damage to the refrigeration circuit.

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

## 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



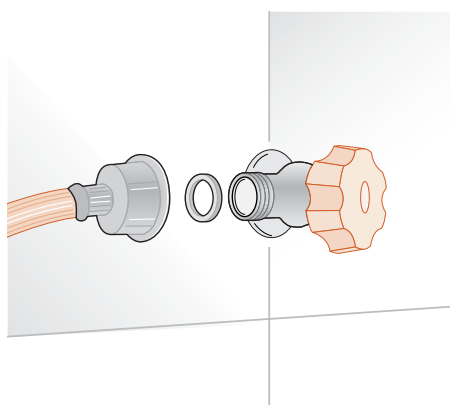
The appliance is equipped with a Schuko type 16A plug and must be connected to the electrical power supply through a corresponding Schuko socket.

Do not use extension cords and/or multiple adapters for the power supply connection.



**Do not use extension cords and/or multiple adapters for the power supply connection.**

## Connection to the water system 2.3



The models provided with Glace require a connection to the domestic water supply system. This can be executed through the provided water hose with 3/4" threading.

The system pressure must be between 0.05 MPa and 0.5 MPa (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.



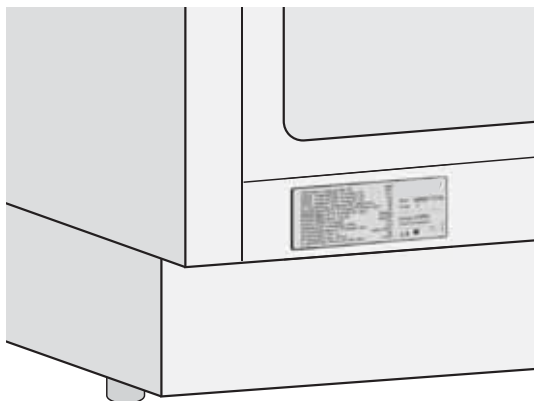
**The appliance should be supplied only with drinkable water.**



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

## 3 Before starting

### 3.1 Know your appliance



Congratulations for having purchased your new La Cornue: 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

**[www.la-cornue.com](http://www.la-cornue.com)**

or write us an e-mail at

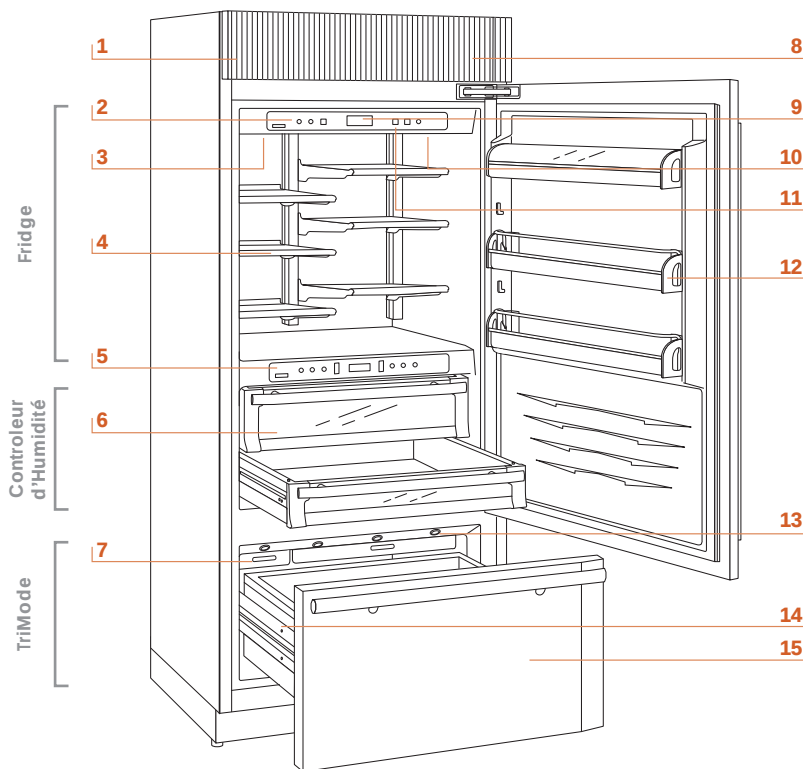
**[a.table@la-cornue.com](mailto:a.table@la-cornue.com)**

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.

**33 (0) 01 34 48 36 15**

### 3.2 Main features

- La Cornue TriMode refrigeration system and the efficient separation of internal compartments ensures maximum freshness and offers excellent conservation of foods in the three compartments: refrigerator, Controleur d'Humidité 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 Controleur d'Humidité compartment.
- The Controleur d'Humidité compartment has a low temperature and controlled humidity, providing excellent conservation in maximum safety conditions for fresh foods.
- The double compressor allows separate management of the set temperature and humidity for the Controleur d'Humidité, Cave à Vins and TriMode compartments (only Wine Cellar Models).
- Free-standing or built-in installation.
- Electronic control guarantees constant temperature and humidity levels set by the user.
- An interactive menu allows customized management of appliance functions and the visualization of functioning messages.
- Power save features to reduce consumption during vacation periods.
- Ample drawers with Soft self-closing systems in the Controleur d'Humidité area (only 1TS Models).
- Glace for automatic ice production in the desired size (only Models with Glace).
- Easily replaceable water filter located inside the refrigerator (only Models with Glace).
- Patented sliding 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.
- TriMode drawers with to self-closing system.
- Localized lighting with LEDs.
- Anti-tipping system by means of wall mounting brackets.



### Fridge

- 1** Stainless steel structure with aluminum trim
- 2** Control panel with Menu
- 3** Water Filter
- 4** Patented shelf positioning system
- 5** Control panel, Controleur d'Humidité area
- 6** Controleur d'Humidité compartment (Réfrigérateur)
- 7** Automatic Glace
- 8** Double refrigeration system
- 9** Temperature display
- 10** Sound signals
- 11** Vacation function
- 12** Spacious door shelves
- 13** Innovative lighting
- 14** Automatic door and drawer closure
- 15** Freezer compartment that can be transformed into a refrigerator or Controleur d'Humidité compartment (TriMode function)

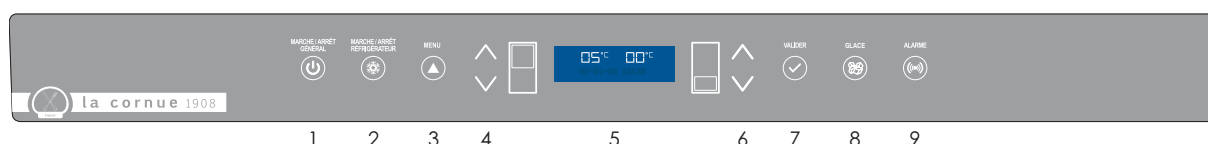
## 3 Before starting

### 3.4 Electronic Control

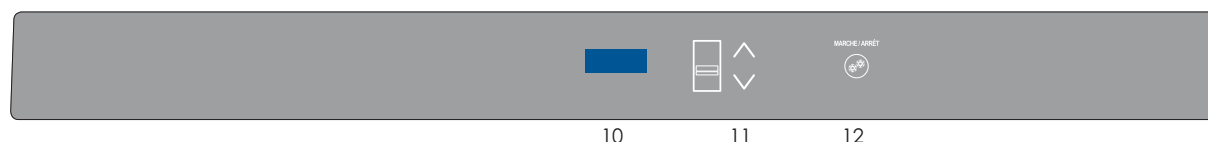
The innovative electronic control system designed by La Cornue maintains constant temperature on the three compartments and visualizes it on the control panel display.

It also allows user interaction making it possible to personalize settings of the various functions and to receive sound and/or visual messages if any malfunction should occur in the appliance.

### 3.5 Main control panel



- |   |  |                                   |                                                                                                                                                    |
|---|--|-----------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 |  | <b>Marche/Arrêt général</b>       | Allows complete switching on and off of the appliance (press for three seconds).                                                                   |
| 2 |  | <b>Marche/Arrêt Réfrigérateur</b> | Allows switching on and off of only the refrigerator compartment (press for three seconds).                                                        |
| 3 |  | <b>Menu</b>                       | Allows access to the appliance function menu                                                                                                       |
| 4 |  | <b>Réglage du Réfrigérateur</b>   | Using the Réglage buttons, it is possible to change the set temperature of the refrigerator and scroll through the interactive menu.               |
| 5 |  | <b>Affiche</b>                    | It shows the temperature of the refrigerator and freezer compartments, the date and time, Menu functions and visual messages.                      |
| 6 |  | <b>Réglage du TriMode</b>         | By selecting Réglage the preset temperature can be changed according to the selected function mode (freezer, refrigerator, Controleur d'Humidité). |
| 7 |  | <b>Valider</b>                    | Confirms activation or deactivation of the selections made in the Menu.                                                                            |
| 8 |  | <b>Glaçe</b>                      | Allows activating or deactivating the automatic ice production.                                                                                    |
| 9 |  | <b>Alarme</b>                     | Blinks to signal possible malfunctioning, also in combination with a sound signal which can be deactivated by pressing the button.                 |



- |    |  |                                         |                                                                                                                    |
|----|--|-----------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 11 |  | <b>Affiche</b>                          | Shows the temperature of the Controleur d'Humidité compartment.                                                    |
| 12 |  | <b>Réglage du Controleur d'Humidité</b> | Using the Réglage buttons, it is possible to change the temperature set for the Controleur d'Humidité compartment. |
| 13 |  | <b>Marche/Arrêt</b>                     | Allows switching on and off of only the Controleur d'Humidité compartment (press for three seconds).               |

**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

(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 Marche/Arrêt général button  for three seconds.

Keep in mind that each time the appliance is turned on, it runs a self-diagnosis procedure of three minutes, and then starts up fully.

### Switching off the Refrigerator and Controleur d'Humidité compartments

When the appliance is first switched on the TriMode 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 Marche/Arrêt général  for three seconds.

### Complete shutdown

To shut down the Marche/Arrêt général completely for cleaning or maintenance, press the Marche/Arrêt général key  for three seconds.

Also take the plug out of the socket and turn off the omnipolar switch that powers it..

### Switching off for long periods

During periods of long absence it is recommended to switch off the refrigerator by pressing the Marche/Arrêt général button  for three seconds and disconnecting the electrical plug or the omnipolar switch 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 Alarme 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 through a self-diagnosis procedure lasting three minutes before completely starting up.

If only the refrigerator compartment or the Controleur d'Humidité 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.

## 4 Appliance switching on and off

### 4.2 How to adjust the temperature for different requirements

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.

To adjust the temperature in the various compartments, use the Réglage key  for that compartment (see chapter 3.5).

If the "keypad locked" message appear, simultaneously press the keys Menu  and Réglage  for 3 seconds.

Nevertheless, according to special needs, it is possible to modify the set temperatures as follows:

#### Refrigeration Compartment

From +2°C to +8°C (from 35.6°F to 46.4°F), the recommended preset temperature is +5°C (41°F).

To adjust the temperature use the Réglage buttons .

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.

#### Controleur d'Humidité 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 Réglage buttons .

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 (TriMode)

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.

From -15°C to -22°C (from 5°F to -7.6°F), the recommended temperature is preset at -18° (0°F).

To adjust the temperature use the Réglage buttons .

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 Controleur d'Humidité compartment (TriMode function) the recommended and preset temperatures will correspond to those indicated for the respective compartments.

### 4.3 Glace Activation



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

That Glace button  located on the main control panel permits activation of the automatic Glace.

The button is lighted when the Glace is functioning.

A prewash of the hydraulic circuit should be performed before activating the Glace for the first time. To do this touch at the same time buttons Valider  and Glace .

After a few minutes the Glace can be activated.

### 4.4 Information and malfunction messages on the display

An integrated control system provides information through lighted 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 Alarme button  on the main control panel. The list of malfunction signals is located at the back of this manual.



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 customized the functions of your La Cornue to adapt it to diverse usage needs, resetting the main parameters (Settings) or activating special functions (Functions).

Functions are visualized on the main display by pressing the Menu button .

The Réglage buttons permit scrolling the available functions, which can be selected by pressing the Valider button . The display visualizes the current functioning status.

Using the Réglage buttons it is also possible to scroll through the selected function, activating or deactivating by pressing the Valider button . Once the function is confirmed, the display will automatically visualize the main menu to select other functions.

At any time it is possible to return to the previous selection through the Menu button .

The language of the messages appearing on the display can be changed by operating as follows:

Valider the Menu by pressing the Menu button select Settings via the Réglage buttons and confirm via Valider .

Then select the Language function and the desired language.

### Fridge Functions

To use special functions, select the Menu button and use the Réglage 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 couple 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.

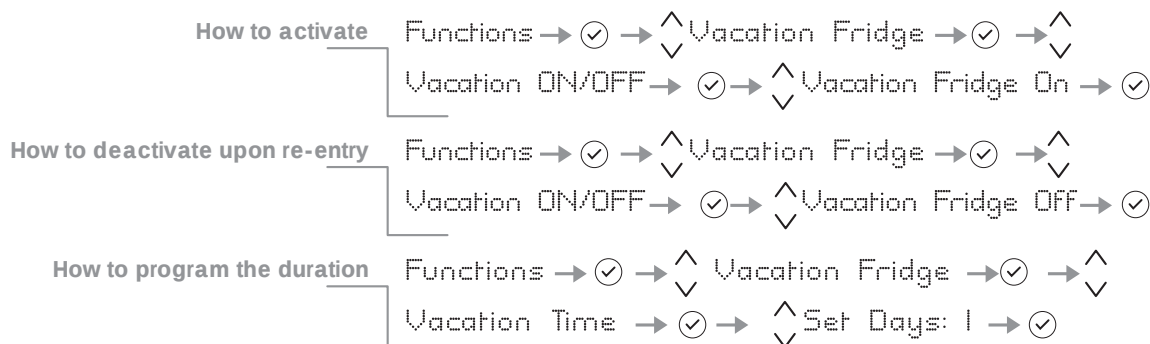
## 5 Settings and Special Functions

### 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 re-entry after a period of absence.

This function remains active even if during the period of absence there is a prolonged coupure of electrical power.

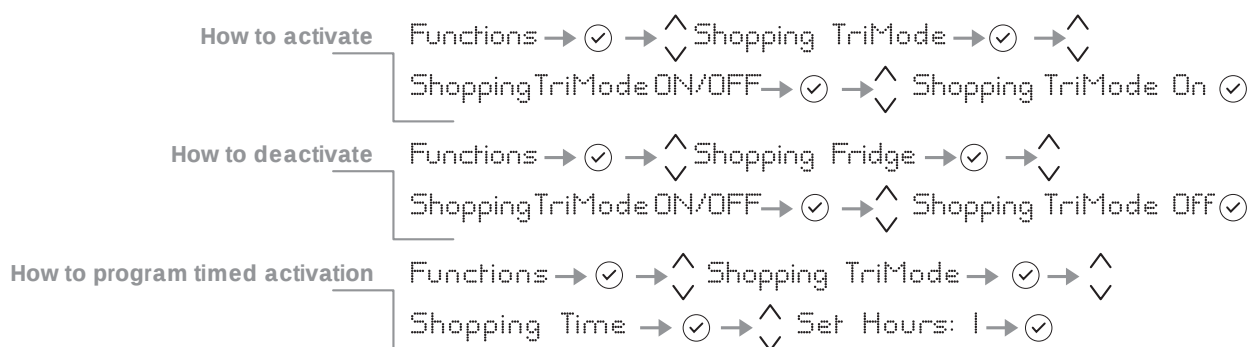


It is possible to program a period from 1 to 90 days.

### Shopping TriMode

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 to program timed activation of the function. After a prolonged coupure of the electrical power, it is necessary to reactivate the function.



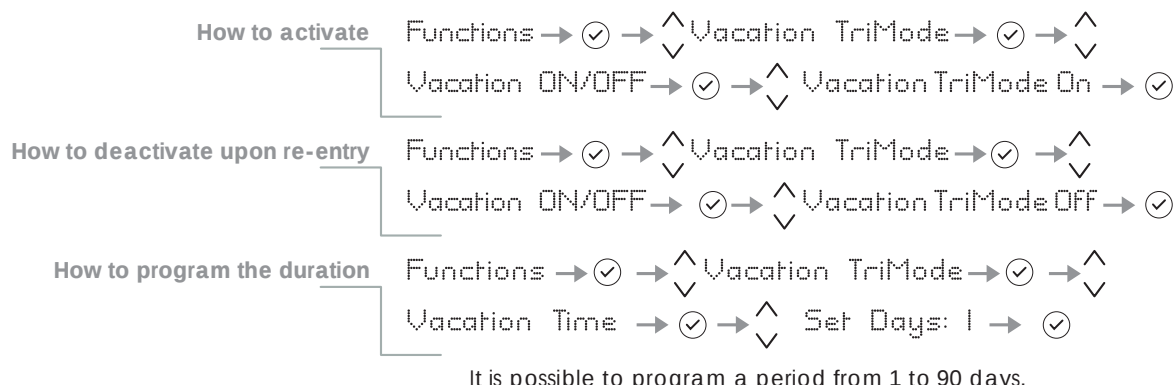
It is possible to program the function with a delay of 1 to 12 hours.

**Vacation TriMode**

This function (recommended in case of prolonged absences since it allows considerable energy savings) brings the TriMode 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.

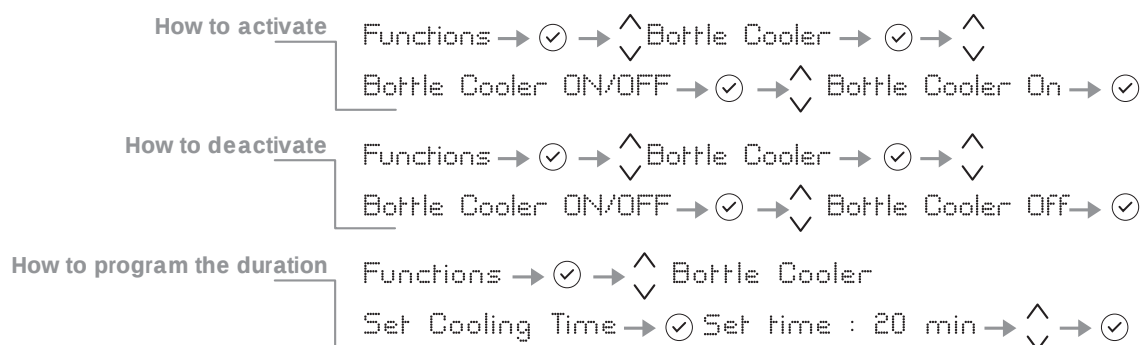
This function remains active even if during the period of absence there is a prolonged coupure of electrical power.

**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 Alarme button (🔊).



## 5 Settings and Special Functions

### Glaçe

The Glaçe 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.

#### How to activate the cube size function

Functions → → Glaçe → →   
Set Cube Size → → Size: Large → →

#### How to deactivate

Functions → → Glaçe → →   
Set Cube Size → → Size: Medium → →

#### How to activate the SuperIce function

Functions → → Glaçe → →   
SuperIce ON/OFF → → SuperIce On →

#### How to deactivate

Functions → → Glaçe → →   
SuperIce ON/OFF → → SuperIce Off →

The SuperIce function deactivates automatically after 24 hours.

### 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 Glaçe are deactivated).

#### How to activate

Functions → → Sabbath Mode → →   
Sabbath Mode ON/OFF → → Sabbath Mode On →

#### How to deactivate

Functions → → Sabbath Mode → →   
Sabbath Mode ON/OFF → → Sabbath Mode Off →

### Night Light (Optional)

This function activates a courtesy light to illuminate the refrigerator area in the dark.

#### How to activate the Night Light function

Functions → → Set Night Light → →   
Set Night Light ON/OFF → → Set Night Light On →

#### How to deactivate the Night Light function

Functions → → Set Night Light → →   
Set Night Light ON/OFF → → Set Night Light Off →

**Water Filter (View Status)**

The View Status function permits visualizing the exact quantity of filtered water in liters and the time left before the filter needs to be replaced.

**How to check the status of the filter**

Functions → [✓] → [↕] Water Filter → [✓] → [↕] Filter Status  
→ [✓] → [↕] View Status → [✓]

**Reset Filter**

The Reset Filter function sets to zero the quantity of water filtered and 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.

After 30 days from the appearance of the message "Replace Filter Cartridge", ice production will be suspended and the display will visualize the message "No Water". To once again activate ice production it is necessary to set the filtered water meter to zero via the Reset Filter function. The days and the liters available before filter replacement is necessary are indicated.

**How to set the filtered water meter to zero**

Functions → [✓] → [↕] Water Filter → [✓] → [↕] Filter Status  
→ [✓] → [↕] Filter Reset → [✓]

**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**

Functions → [✓] → [↕] Water Filter → [✓] → [↕] Filter Status  
→ [✓] → [↕] Filter Bypass → [✓] → [↕] Filter Bypass On → [✓]

**How to deactivate filter Bypass**

Functions → [✓] → [↕] Water Filter → [✓] → [↕] Filter Status  
→ [✓] → [↕] Filter Bypass → [✓] → [↕] Filter Bypass Off → [✓]

**Manual Clean, Water Filter**

If the ice production is disabled for long period, the water circuit is automatically cleaned. Nevertheless, in particular cases, it is possible to manually intervene and perform a supplementary cleaning. Repeat the operation until the water is clean.

**How to manually clean the filter**

Functions → [✓] → [↕] Water Filter → [✓] → [↕]  
Manual Clean → [✓] → [↕] Enter to confirm → [✓]



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

## 5 Settings and Special Functions

### Air Filter (Optional)

The View Status function permits visualizing the exact quantity of filtered air in liters and the time left before the filter needs to be replaced. The Reset Filter function sets to zero the quantity of air filtered and 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 check the status of the filter

Functions → ✓ → ^ Air Filter → ✓ → ^  
View Status → ✓ Enter to confirm → ✓

How to set the filtered air meter to zero

Functions → ✓ → ^ Air Filter → ✓ → ^  
Reset Air Filter → ✓ Enter to confirm → ✓

### 5.3

## Basic settings of the Menu

Select the Menu button  and used the Réglage button  to select Settings.

### TriMode Options

The freezer compartment can, if required, be converted to the refrigeration or Contrôle d'Humidité operating mode.

How to set the Fridge function

Settings → ✓ → ^ TriMode Options → ✓ → ^  
Fridge → ✓ Enter to confirm → ✓

How to set the Contrôle d'Humidité function

Settings → ✓ → ^ TriMode Options → ✓ → ^  
Fresco → ✓ Enter to confirm → ✓

How to revert to the Freezer function

Settings → ✓ → ^ TriMode Options → ✓ → ^  
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 → ✓ → ^ Default Setting → ✓  
Enter to confirm → ✓

**Date****Set Date**

The display will visualize the date in the format dd: mm: yy (day: month: year), the day will blink. Use the Réglage buttons  $\updownarrow$  to modify the setting, confirm with Valider  $\checkmark$  to go on to the next setting; once the year is confirmed the date will be set.

**How to set the date**

Settings  $\rightarrow$   $\checkmark$   $\rightarrow$   $\updownarrow$  Date  $\rightarrow$   $\checkmark$   $\rightarrow$   $\updownarrow$  Set Date  
 $\rightarrow$   $\checkmark$  DATE: 01-01-2009  $\rightarrow$   $\checkmark$

**Show Date**

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

**How to activate the date**

Settings  $\rightarrow$   $\checkmark$   $\rightarrow$   $\updownarrow$  Date  $\rightarrow$   $\checkmark$   $\rightarrow$   $\updownarrow$  Show Date  
 $\rightarrow$   $\checkmark$   $\rightarrow$   $\updownarrow$  DATE: 01-01-2009 On  $\rightarrow$   $\checkmark$

**How to deactivate the date**

Settings  $\rightarrow$   $\checkmark$   $\rightarrow$   $\updownarrow$  Date  $\rightarrow$   $\checkmark$   $\rightarrow$   $\updownarrow$  Show Date  
 $\rightarrow$   $\checkmark$   $\rightarrow$   $\updownarrow$  DATE: 01-01-2009 OFF  $\rightarrow$   $\checkmark$

**Time****Set Time**

The display visualizes the hours and minutes in the format hh:mm and with hh: blinking. Use the Réglage buttons  $\updownarrow$  to modify the setting and then confirm by pressing Valider  $\checkmark$  to go on to the next setting. Once the minutes are confirmed, the time will be set.

**How to set the time**

Settings  $\rightarrow$   $\checkmark$   $\rightarrow$   $\updownarrow$  Time  $\rightarrow$   $\checkmark$   $\rightarrow$   $\updownarrow$  Set Time  
 $\rightarrow$   $\checkmark$  TIME: 01:01  $\rightarrow$   $\checkmark$

**Set 12/24**

This function selects the display at 12 or 24 h.

**How to set the display to 12 h**

Settings  $\rightarrow$   $\checkmark$   $\rightarrow$   $\updownarrow$  Time  $\rightarrow$   $\checkmark$   $\rightarrow$   $\updownarrow$  Set View  $\rightarrow$   $\checkmark$   $\rightarrow$   $\updownarrow$   
 Set:12  $\rightarrow$   $\checkmark$   $\rightarrow$   $\updownarrow$

**How to set the display to 24 h**

Settings  $\rightarrow$   $\checkmark$   $\rightarrow$   $\updownarrow$  Time  $\rightarrow$   $\checkmark$   $\rightarrow$   $\updownarrow$  Set View  $\rightarrow$   $\checkmark$   $\rightarrow$   $\updownarrow$   
 Set:24  $\rightarrow$   $\checkmark$   $\rightarrow$   $\updownarrow$

## 5 Settings and Special Functions

### Show Time

Through this function it is possible to activate/deactivate the constant visualization of the time.

How to activate the permanent time

Settings → ✓ → ⬆ Time → ✓ → ⬆ Show Time  
→ ✓ → ⬆ TIME: 01:01 On → ✓

How to deactivate

Settings → ✓ → ⬆ Time → ✓ → ⬆ Show Time  
→ ✓ → ⬆ TIME: 01:01 OFF → ✓

### Language

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

**Italian** Settings → ✓ → ⬆ Language → ✓ → ⬆ italiano → ✓

**English** Settings → ✓ → ⬆ Language → ✓ → ⬆ english → ✓

**French** Settings → ✓ → ⬆ Language → ✓ → ⬆ français → ✓

**German** Settings → ✓ → ⬆ Language → ✓ → ⬆ deutsch → ✓

**Spanish** Settings → ✓ → ⬆ Language → ✓ → ⬆ español → ✓

### Set °C/°F

This function permits visualizing the temperature in Centigrade or Fahrenheit degrees. Normally, the appliance is set for visualization in centigrade degrees.

How to set the temperature in Centigrade

Settings → ✓ → ⬆ Set 'C/'F → ✓ → ⬆ Set 'C → ✓

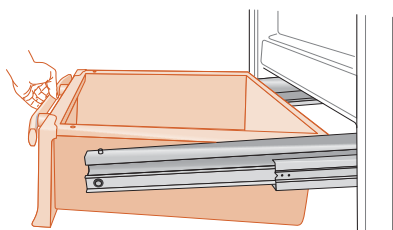
How to set the temperature in Fahrenheit

Settings → ✓ → ⬆ Set 'C/'F → ✓ → ⬆ Set 'F → ✓

## Internal Layout (positioning, adjustment, removal) 6.1

**Controleur d'Humidité Drawer**

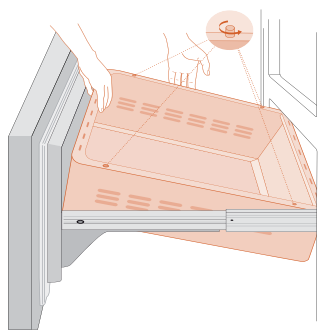
Fixed to the slide guides with two locking nuts



- to remove the drawer, unscrew the locking nuts and remove the drawer.

**TriMode Drawer**

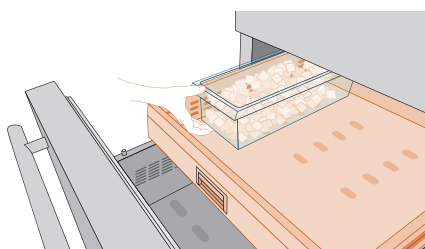
The upper TriMode can be removed using the same method used for the Controleur d'Humidité drawer



- to remove the lower drawer unscrew the four locking nuts.

**Ice Tray**

Located in the upper drawer of the freezer compartment



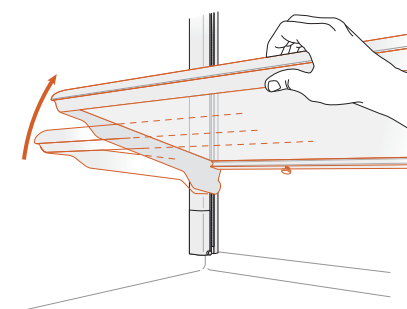
- after removal, make sure to reposition it correctly.



**Do not place hands or fingers near the Glace when in function.**

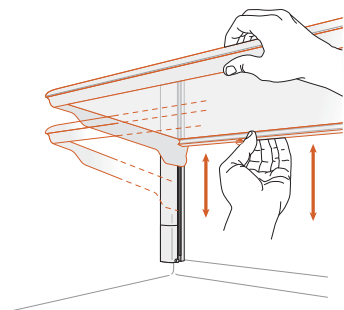
**Shelves**

The shelves are sliding and easily positioned by the user as follows:

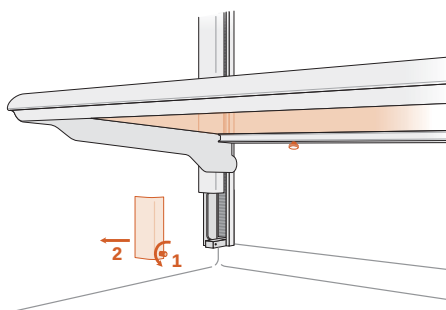


- pull and slightly turn the locking knob
- lift the front part of the shelf and tilt it

## 6 Internal Layout

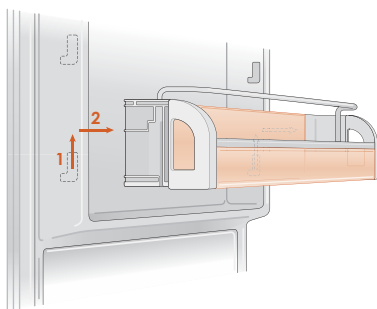


- lift or lower the shelf to the desired position
- reposition the locking knob



- to remove a shelf it is necessary to first remove the end parts of the guides (unscrew the locking nut), slide it downwards and remove it.

**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.

## Activation and use of the Glaçe 7.1



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 Glaçe automatically deactivates if the Vacation function is activated.

When the Glaçe is started for the first time, it is recommended to empty the full ice tray of the first ice cubes.

If the equipment has been switched off for a month or more, it is recommended to perform a water filter cleaning cycle.

To activate the Glaçe after installation of the appliance, press the Glaçe button .

Please note that from 12 to 24 hours are necessary before ice can be harvested. 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 Glaçe is deactivated by pressing the button .

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

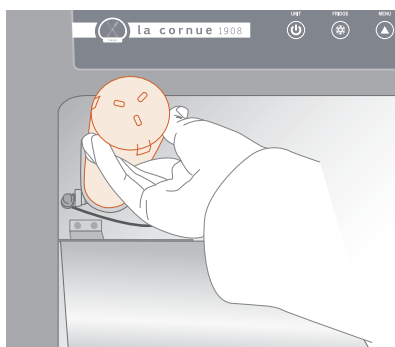
With the SuperIce function, it is possible to increase the quantity of ice produced a 24 hours, while the Set Cube Size function permits selection of the size of the produced ice cubes.

## Water Filter 7.2

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 six months.

On the upper right of the command panel it is possible to monitor the use status of the filter: when the entire area is lighted the filter has just been replaced; the white lighted area indicates that the filter capacity is below 20%. 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, near the door hinge, protected by a flap door.

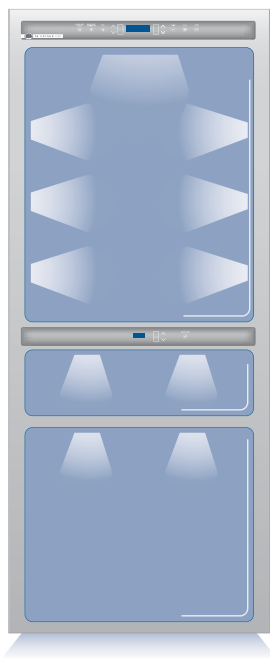
Prior to change the filter switch off the Glaçe by pressing the Glaçe button. Then Valider the Menu and set "Manual Clean" function.

At the end of the cleaning cycle remove the water from the ice tray and wipe it dry. Press the front of the flap door to open it 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.

## 8 Lighting

### 8.1 Lighting

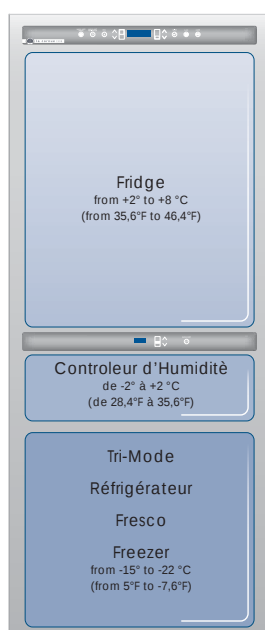


To provide optimum interior lighting, LED strips illuminate the refrigerator compartment from the top and sets of LED lights directly illuminate different areas of the refrigerator compartment, of the Controleur d'Humidité drawers and the freezer drawer.

In case of malfunction and/or breaking down of the lighting system, the repair should be carried out only by a qualified La Cornue Service technician.

### 9.1 General directions

#### Directions Fridge



Your La Cornue 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 conserve all of your foods, it is not enough to have an excellent refrigerator. It is also necessary to know the rules for correct food conservation.

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 inappropriate manipulation, conservation temperatures and humidity levels.

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

Bear in mind that the Controleur d'Humidité area is the area for conserving the most delicate fresh foods, since it ensures constant average temperature below or equal to 0°C (32°F).

Periodically check that all foods are in a perfect state of conservation. 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.

**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 used within" 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 in a week.
- Leave warm foods at 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 conservation times and temperatures indicated in the tables to follow.
- Keep raw meat, fish and poultry separate from other foods and avoid any possible drippings.

**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 manipulation 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 conserve the food for more than two months. This will minimize dehydration and quality 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 in the same utensils for preparing meat, fish, poultry and vegetables.
- Keep your cutting boards perfectly clean, whether in wood or plastic.
- Wash these with warm water and soap, and rinse with a diluted disinfecting solution.

### 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.

### 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.
- 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.

## Recommendations for conserving 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 Controleur d'Humidité Drawer.

**Fruit**

Wash and dry fresh fruit. Pack very aromatic fruit in plastic bags.

Fruit should be placed in the high humidity Controleur d'Humidité 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 used within" 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 Controleur d'Humidité 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 conserving 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.

Therefore, ice cream without much firmness is not necessarily an indication of a temperature problem as raised above normal levels.



After a prolonged coupure of electrical power, once the electrical power is re-activated, a sound signal indicates that the temperature has raised above normal levels. In addition to this the display will visualize 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 Alarme button (🔊) will continue to blink.

Press the Alarme button (🔊) to visualize again the highest recorded temperatures.

# 10 Recommended times for food conservation

| Fresh foods                         | Conservation area                    | Time           |
|-------------------------------------|--------------------------------------|----------------|
| <b>Raw meats</b>                    |                                      |                |
| Large cuts                          | Controleur d'Humidité Compartment    | 4 days         |
| Beef steaks, poultry and wild game  | Controleur d'Humidité Compartment    | 3 days         |
| Ground meat                         | Controleur d'Humidité Compartment    | 1-2 days       |
| Carpaccio                           | Controleur d'Humidité Compartment    | Immediately    |
| <b>Cooked meat</b>                  |                                      |                |
| Boiled meat and roasted meat        | Refrigerator Compartment             | 2 days         |
| Meat sauce                          | Refrigerator Compartment             | 6 days         |
| <b>Fish</b>                         |                                      |                |
| Raw and cooked fish                 | Controleur d'Humidité Compartment    | 2 days         |
| <b>Other</b>                        |                                      |                |
| Soups and broths                    | Refrigerator Compartment             | 2 days         |
| Pasta                               | Refrigerator Compartment             | 2 days         |
| Opened cold cuts                    | Controleur d'Humidité Compartment    | 3 days         |
| Fresh cheeses                       | Controleur d'Humidité 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) | Controleur d'Humidité Compartment    | 1 week         |
| Frozen foods                        | Conservation 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     |



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.

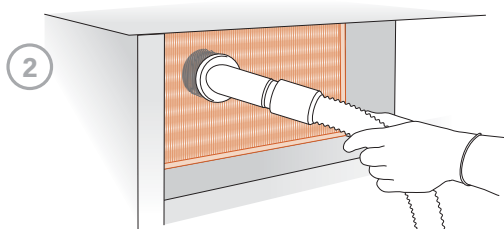
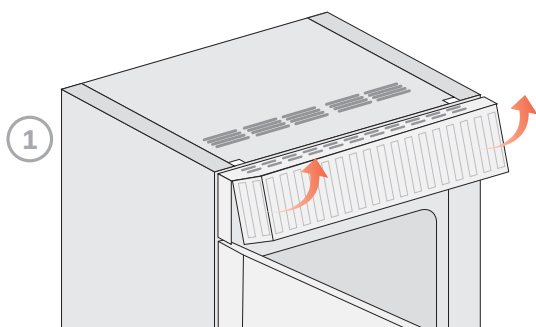
To clean the parts in steel use a microfiber cloth and the sponge provided in the kit with the appliance. Always use the cloth and sponge in the direction of the steel's satin finish.

Every now and then, to make to steel shiny, 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 free of obstructions the ventilation openings in the appliance or in the cabinet that houses it.

## 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 top of the appliance or at the bottom according to the model type.

A foam filter is placed behind the grille to protect from dust the ventilation system.

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 Marche/Arrêt général button (Ⓜ) on the main control panel for approx 3 seconds.
- On models with ventilation at the base remove the screws securing the grille at the bottom and take it off. On models with ventilation at the top remove the grille, which is mounted with pressure hooks, by pulling it outward.
- In some cases you may need to free the grille from the hooks by prizing it off from the top as illustrated (1). Use a flat blade screwdriver, and to avoid damages or scratches to the grille, wrap some protective tape around the tool's end.
- 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 (2).
- Start up the appliance again, by pressing the Marche/Arrêt général 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 and a pinch of baking soda.

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.

|                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-----------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>"Call Service" message</b>                                   | 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 and the message "Call Service".                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>The refrigerator or the freezer does not work</b>            | Is the appliance connected to the electrical power supply?<br>Is electrical power available at the electricity socket?<br>Is the Marche/Arrêt général button  activated?                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>The refrigerator or the freezer is warmer than usual</b>     | Does the display show a malfunction code?<br>Is the temperature adjusted correctly?<br>Were the doors or drawers open for a long period of time?<br>Were large quantities of food recently inserted?                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>The appliance remains in function for a long time period</b> | 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.<br>Were the doors or drawers open for a long period of time?<br>Were large quantities of food recently inserted?<br>Check that the doors are closed and that the food or containers do not obstruct the perfect closure of the door.                                                                                       |
| <b>If you hear unusual noises</b>                               | It is normal to hear noises from the ventilators or compressors during operation or during the defrost phase.<br>Noise could be more marked depending on the position of the appliance and the surrounding environment.                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>Condensation inside and outside of the refrigerator</b>      | 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.<br>In any case, make sure that the doors are always perfectly closed.                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>Ice or frost build up inside the refrigerator or freezer</b> | Did you leave the doors open for a long period of time?<br>Do the doors close perfectly?<br>If the doors do not close perfectly, contact your installer.<br>In case of frost or ice build up in the Contrôle d'Humidité compartment, due to frequent and prolonged opening of the doors, deactivate the Contrôle d'Humidité function by pressing 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. |
| <b>Unpleasant odors inside the refrigerator</b>                 | Clean the appliance completely according to the instructions.<br>Hermetically cover all the food. Do not conserve food for prolonged periods of time.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>The doors are difficult to open</b>                          | The appliance is designed to ensure a fully hermetic closure.<br>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.                                                                                                                                                                                                                                                             |

|                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>The Glaçe does not work</b>                              | Make sure that the Glaçe is on (Glaçe button  on).<br>To switch on the Glaçe press the button.<br>Make sure that the appliance is connected to the water supply.                                                                                                                                                            |
| <b>The Glaçe does not produce sufficient amounts of ice</b> | On average, the Glaçe produces approximately 10 cubes of ice every two hours.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>The ice cubes freeze into one block</b>                  | 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 Glaçe fill the ice tray again.                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>The ice has an unusual flavor or color</b>               | When the Glaçe is started for the first time, it is recommended to empty the first full tray of ice cubes.<br>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.<br>Contact a plumber or a water treatment expert to make sure that the problem is not due to the water supply. |

## Malfunction indications appearing on the display 12.2

| Display message                       | Malfunction description - Fridge or Freezer                                                                                            |
|---------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Power Failure</b>                  | Prolonged coupure of electrical power<br>the appliance resumes work automatically, the display shows the warmest temperatures achieved |
| <b>Fridge door open</b>               | Fridge door open<br>the message appears after one minute from the door opening                                                         |
| <b>Freezer door open</b>              | Freezer door open<br>the message appears after one minute from the door opening                                                        |
| <b>No water</b>                       | No water<br>filter not replaced when required or filter status not reset after replacement                                             |
| <b>Replace filter cartridge</b>       | Replace filter cartridge<br>message appears when only 30% of filter capacity is left                                                   |
| <b>Water circuit problem</b>          | Water circuit problem<br>water leak or fault to the water system: call Customer Care for advice                                        |
| <b>Fridge too warm</b>                | Fridge too warm<br>see Troubleshooting Guide                                                                                           |
| <b>Fridge too cold</b>                | Fridge too cold<br>wait for 12 hours: if malfunction persists call Customer Care for advice                                            |
| <b>Controleur d'Humidité too warm</b> | Controleur d'Humidité Compartment too warm<br>see Troubleshooting Guide                                                                |
| <b>Controleur d'Humidité too cold</b> | Controleur d'Humidité Compartment too cold<br>wait for 12 hours: if malfunction persists call Customer Care for advice                 |
| <b>Freezer too warm</b>               | Freezer too warm<br>see Troubleshooting Guide                                                                                          |
| <b>Freezer too cold</b>               | Freezer too cold<br>wait for 12 hours: if malfunction persists call Customer Care for advice                                           |
| <b>Error Code... Call service</b>     | Functioning problems<br>call Customer Care who may put you in contact with the nearest La Cornue Service Agent                         |

# 13 Before calling for service

## 13.1 Before calling for service

If our recommendations were not sufficient to solve the problem, please get in touch with our **Customer Care Valider** for further support via our website at

**[www.la-cornue.com](http://www.la-cornue.com)**

or by sending an email to

**[a.table@la-cornue.com](mailto:a.table@la-cornue.com)**

You can also contact us on the phone at

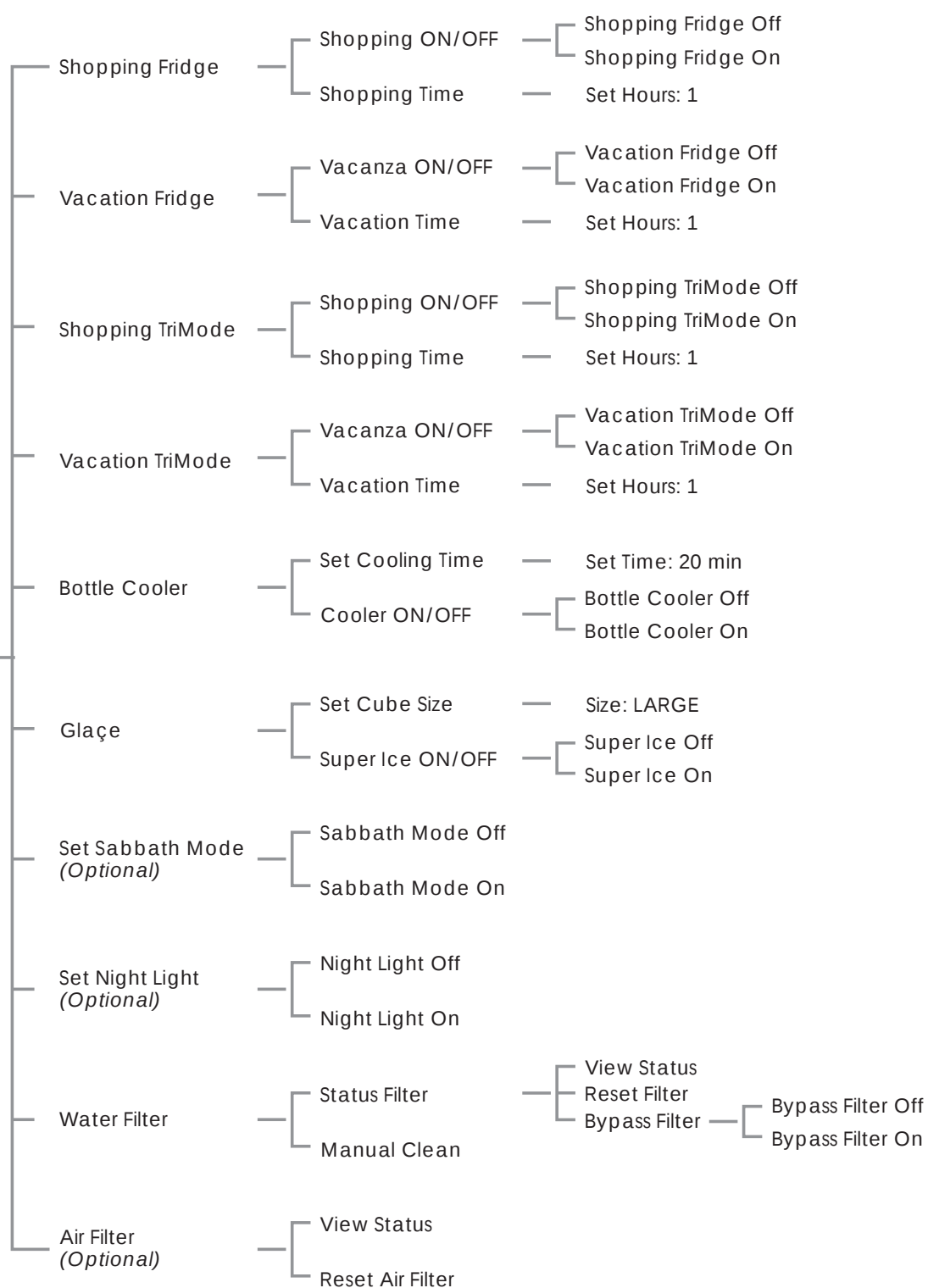
**33 (0) 01 34 48 36 15**

If necessary, we will place you in contact with the **La Cornue Service Valider** nearest to you.

Before calling, write down the model type and serial number and any messages which may have appeared on the display.

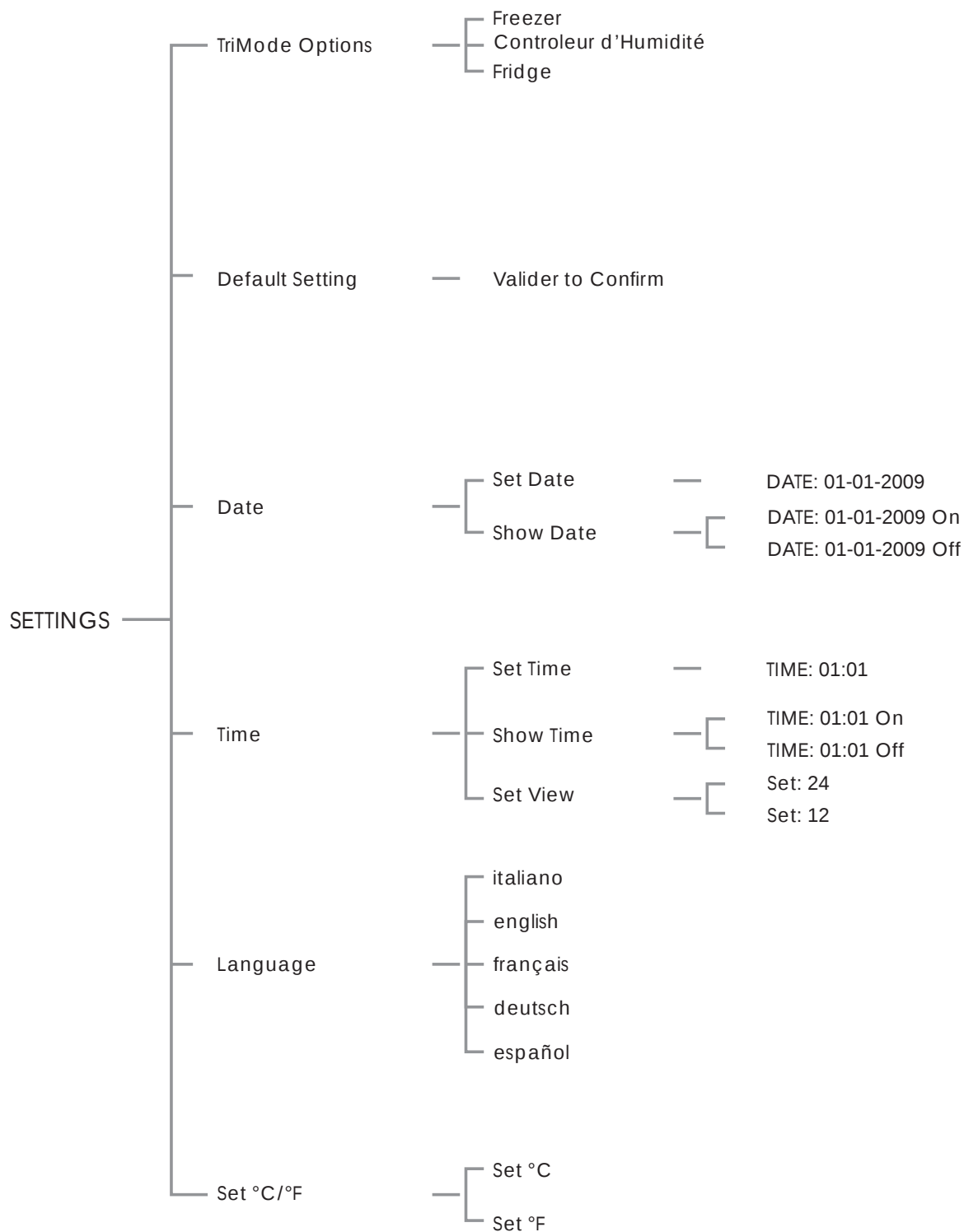
This information is available on the warranty certificate and on the rating plate which is located on the inside the refrigerator compartment (behind the water filter flap door on models provided with Glace).

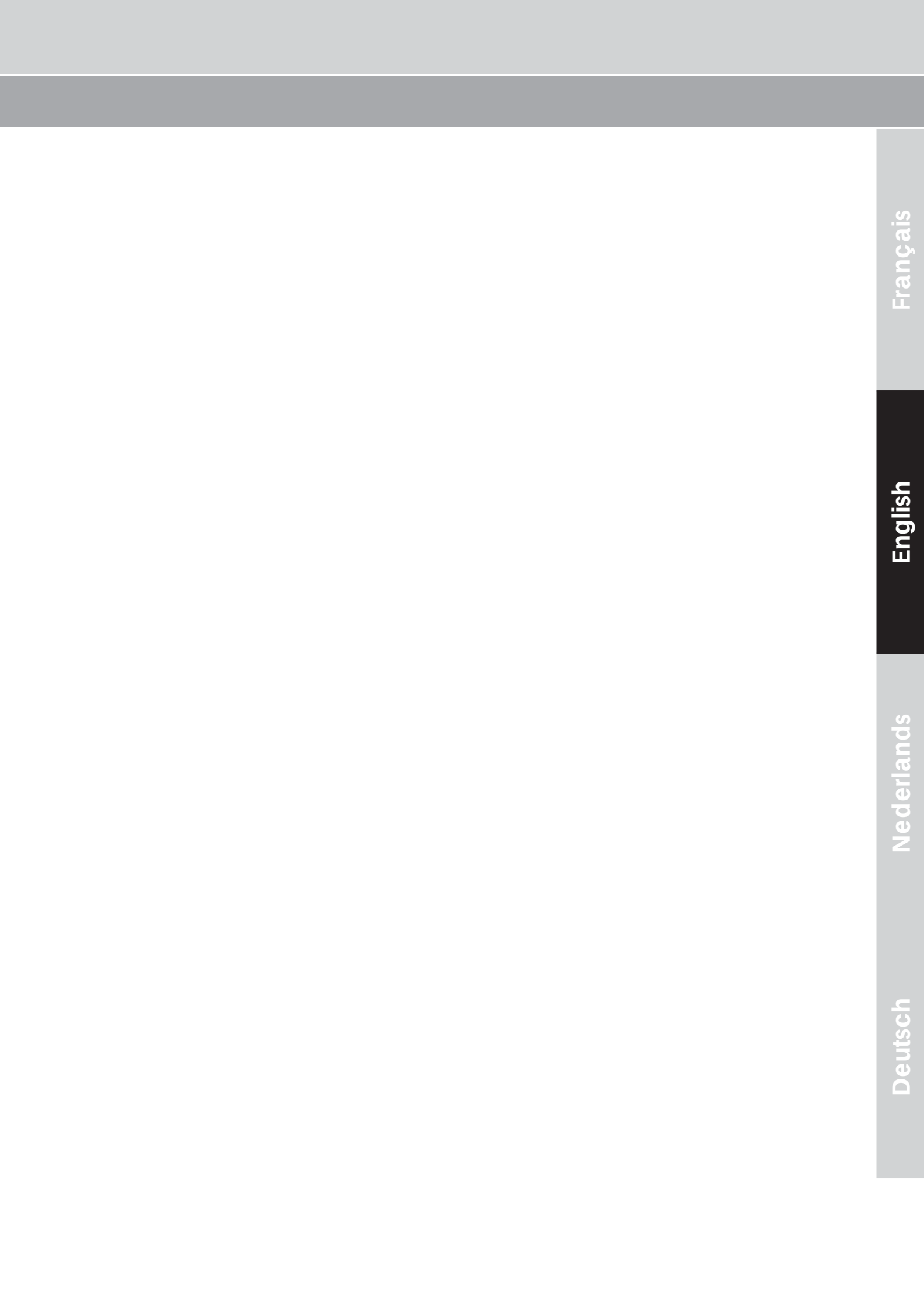
## FUNCTIONS



# 14 Menu Map

## 14.2 Settings





Deutsch

Nederlands

English

Français



|        |                                                                         |
|--------|-------------------------------------------------------------------------|
| Page 2 | <b>1 Belangrijke aanwijzingen voor de veiligheid en voor het milieu</b> |
|        | 1.1 Voor uw veiligheid                                                  |
|        | 1.2 Respect voor het milieu                                             |
| 3      | <b>2 Installatie</b>                                                    |
|        | 2.1 Installatie                                                         |
|        | 2.2 Aansluiting op het elektriciteitsnet                                |
|        | 2.3 Aansluiting op de waterleiding                                      |
| 4      | <b>3 Alvorens te beginnen</b>                                           |
|        | 3.1 Om de apparatuur goed te leren kennen                               |
|        | 3.2 Belangrijkste kenmerken                                             |
|        | 3.3 Belangrijkste onderdelen                                            |
|        | 3.4 Elektronische regeling                                              |
|        | 3.5 Controleur d'humidité en hoofdbedieningspaneel                      |
| 7      | <b>4 Inschakeling en uitschakeling van de apparatuur</b>                |
|        | 4.1 Inschakeling en uitschakeling                                       |
|        | 4.2 De temperatuur op basis van de diverse behoeften regelen            |
|        | 4.3 Activering van de Glaçe                                             |
|        | 4.4 Informatie en storingen op het display                              |
| 9      | <b>5 Instellingen en speciale functies</b>                              |
|        | 5.1 Personalisatie en instelling taal                                   |
|        | 5.2 Speciale functies die via het Menu geactiveerd kunnen worden        |
|        | 5.3 Basisinstellingen van het Menu                                      |
| 17     | <b>6 Interne uitrusting</b>                                             |
|        | 6.1 Interne uitrusting (plaatsing, afstelling, verwijdering)            |
| 19     | <b>7 Activering en gebruik van de Glaçe</b>                             |
|        | 7.1 Activering en gebruik van de Glaçe                                  |
|        | 7.2 Waterfilter                                                         |
| 20     | <b>8 Verlichting</b>                                                    |
|        | 8.1 Verlichting                                                         |
| 21     | <b>9 Conservering van het voedsel</b>                                   |
|        | 9.1 Algemene aanwijzingen                                               |
|        | 9.2 Hoe een goede kwaliteit van het te consumeren voedsel te behouden   |
|        | 9.3 Tips voor een goede conservering van vers voedsel                   |
|        | 9.4 Tips voor een goede conservering van diepvriesvoedsel               |
| 24     | <b>10 Aanbevolen tijden voor de conservering van het voedsel</b>        |
| 25     | <b>11 Verzorging en reiniging</b>                                       |
|        | 11.1 Verzorging en reiniging                                            |
|        | 11.2 Reiniging ventilatierooster, filter en condensator                 |
|        | 11.3 Interne reiniging                                                  |
| 26     | <b>12 Gids voor het oplossen van problemen</b>                          |
|        | 12.1 Gids voor het oplossen van problemen                               |
|        | 12.2 Storingindicaties die op het display kunnen verschijnen            |
| 28     | <b>13 Alvorens de technische servicedienst te bellen</b>                |
|        | 13.1 Alvorens de technische servicedienst te bellen                     |
| 29     | <b>14 Kaart van het menu</b>                                            |
|        | 14.1 Functions                                                          |
|        | 14.2 Setting                                                            |

# 1 Belangrijke aanwijzingen voor de veiligheid en voor het milieu

## 1.1 Voor uw veiligheid



### Opmerking

Tips voor een correct gebruik van de apparatuur



### Belangrijk

Aanwijzingen om schade aan de apparatuur te voorkomen



### Attentie

Aanwijzingen om letsel aan personen te voorkomen

■ Als deze apparatuur reeds bestaande apparatuur vervangt die afgedankt of verwerkt moet worden, controleer dan of deze geen gevaar voor kinderen kan opleveren, door het netsnoer af te snijden en het sluiten van de deur onmogelijk te maken. Gebruik dezelfde voorzorgen aan het einde van de levenscyclus van de nieuwe apparatuur.

■ Deze apparatuur is ontworpen voor het koelen van dranken en voedsel en is bestemd voor huishoudelijk gebruik.

■ De apparatuur moet geïnstalleerd worden volgens de aanwijzingen in de Installatiegids; met name moeten de ventilatieopeningen in de apparatuur of de inbouwstructuur vrij van belemmeringen worden gehouden.

■ De apparatuur is voorzien van een verlichtingssysteem met geconcentreerd licht afkomstig van led-lampen. Kijk niet in deze lampen wanneer ze branden, om mogelijke beschadiging van het gezichtsvermogen te voorkomen. Deze waarschuwing is ook vermeld op het etiket dat aan de binnenkant van de koelkastdeur is aangebracht.

■ Wanneer de vriezer werkt, mogen de inwendige stalen oppervlakken niet met vochtige of natte handen worden aangeraakt, omdat de huid kan blijven vastkleven aan bijzonder koude oppervlakken.

■ Gebruik geen enkel elektrisch apparaat in de compartimenten voor de conservering van voedsel.

■ Kom, in geval van verplaatsing van de leggers, niet met de vingers in de buurt van de schuifrail van de legger.

■ Plaats geen recipiënten met ontvlambare vloeistoffen in de buurt van de apparatuur.

■ Schakel de apparatuur tijdens reinigingswerkzaamheden volledig uit door de stekker uit het stopcontact te nemen. Als de stekker niet eenvoudig bereikbaar is, wordt geadviseerd de meerpolige schakelaar uit te schakelen van het stopcontact waarop de apparatuur is aangesloten.

■ De verpakkingselementen kunnen gevaarlijk zijn voor kinderen: laat kinderen dus niet spelen met zakken, plastic folie en polystyrol.

■ Reparaties mogen uitsluitend verricht worden door een vakkundig technicus.

■ Dit apparaat is niet geschikt voor gebruik door personen (ook kinderen) met beperkte mentale, fysieke of sensorische capaciteiten, of met onvoldoende ervaring of kennis, tenzij ze aandachtig worden gevolgd of geïnstrueerd m.b.t. het gebruik van het apparaat door iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid. Kinderen moeten onder toezicht staan om te garanderen dat ze niet met het apparaat spelen.

## 1.2 Respect voor het milieu



■ Besteed bijzondere aandacht aan de correcte verwerking van alle verpakkingselementen.

■ De apparatuur mag niet samen met het huisvuil worden verwerkt. Vraag bij de plaatselijke inzamelcentra om informatie over de verwerking van recyclebare materialen.

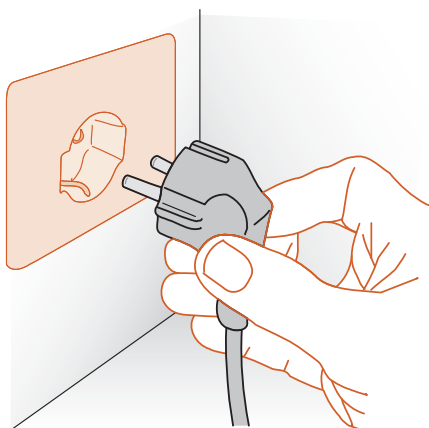
■ Snijd in geval van verwerking het netsnoer af en maak het sluiten van de deur onmogelijk.

■ Vermijd tijdens de verwerking schade aan het koelcircuit.

■ De apparatuur bevat geen schadelijke stoffen voor de ozonlaag in het koelcircuit en de isolatie.

Controleer of de installatie correct uitgevoerd wordt, met inachtneming van alle aanwijzingen vermeld in de specifieke installatiegids die bij de apparatuur wordt geleverd.

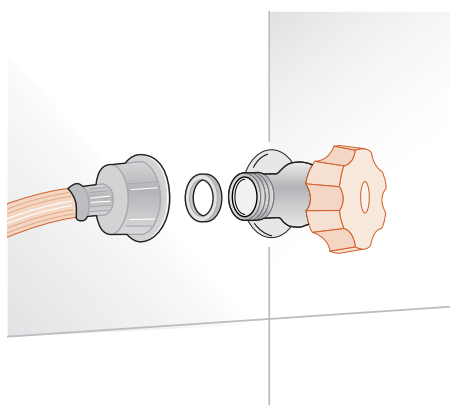
## Aansluiting op het elektriciteitsnet 2.2



**Gebruik geen verlengstukken en/of meervoudige adapters voor de aansluiting.**

De apparatuur is voorzien van een stekker van het type Schuko van 16A en moet op het elektriciteitsnet worden aangesloten via een overeenstemmend Schuko stopcontact. Gebruik geen verlengstukken en/of meervoudige adapters voor de aansluiting.

## Aansluiting op de waterleiding 2.3



**De apparatuur mag alleen met drinkwater worden gevoed.**

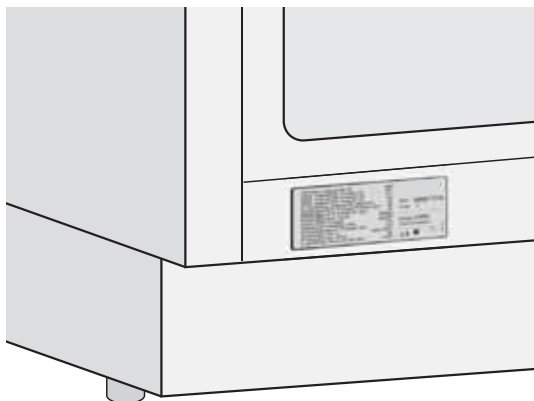


**Controleer of de installatie correct uitgevoerd wordt, met inachtneming van alle aanwijzingen vermeld in de specifieke installatiegids die bij de apparatuur wordt geleverd.**

De modellen voorzien van een apparaat voor de productie van ijsblokjes (Glaçe) vereisen aansluiting op de waterleiding. Deze wordt gerealiseerd met de bijgeleverde watertoevoerslang met 3/4" schroefdraad. De waterleidingdruk moet begrepen zijn tussen 0.05 MPa en 0.5 MPa (tussen 0.5 Bar en 5 Bar). Andere bedrijfsdrukken kunnen storingen of lekkage in het hydraulische circuit veroorzaken. De apparatuur mag alleen met drinkwater worden gevoed.

## 3 Alvorens te beginnen

### 3.1 Om de apparatuur goed te leren kennen



Gefeliciteerd met uw aanschaf van uw nieuwe La Cornue:

vanaf heden kunt u ons innovatieve conserveringssysteem gebruiken, dat u toestaat om alle voedingsmiddelen op de beste manier te bewaren.

Deze gebruikershandleiding biedt het antwoord op het overgrote deel van uw vragen over de kenmerken van het product.

Als u meer informatie nodig mocht hebben, aarzelt u dan niet om ons gratis nummer te bellen of een e-mail naar **a.table@la-cornue.com** te sturen.

Neemt u, voordat u belt, nota van het serienummer van de apparatuur dat op het garantiecertificaat en op het serieplaatje onder de Tri-Mode schuiflade is vermeld en van eventuele meldingen die op het display verschijnen.

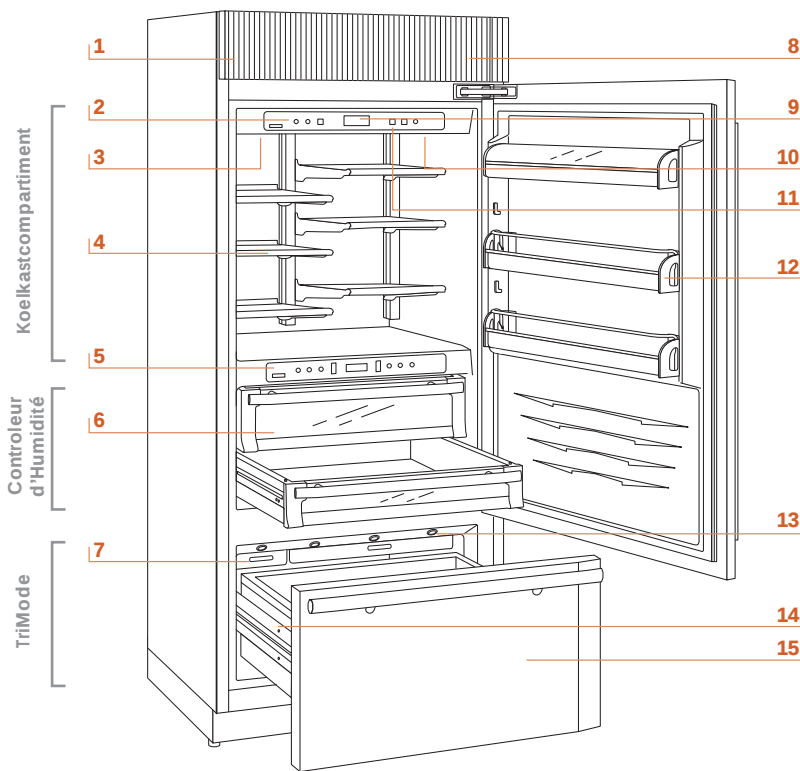
Bezoek voor meer informatie over dit product en andere producten van de La Cornue, onze site:

**[www.la-cornue.com](http://www.la-cornue.com)**

**33 (0) 01 34 48 36 15**

### 3.2 Belangrijkste kenmerken

- Het driedubbele La Cornue koelsysteem en de efficiënte scheiding van de interne compartimenten verzekeren maximale versheid, door optimale conservering van de voedingsmiddelen te garanderen in speciale compartimenten: koelkast, Controleur d'Humidité en vriezer.
- Het is bovendien mogelijk, als men dat wenst, het compartiment dat gewoonlijk als vriezer wordt gebruikt, ook als koelkast of als Controleur d'Humidité-compartiment te laten werken, waardoor de flexibiliteit van de apparatuur in grote mate toeneemt.
- Het Controleur d'Humidité-compartiment met lage temperatuur en gecontroleerde vochtigheid zorgt voor een optimale conservering, onder maximale veiligheidscondities.
- De elektronische regeling garandeert dat de door de gebruiker ingestelde temperaturen en vochtigheidsniveaus constant worden gehouden.
- Een interactief menu zorgt voor een persoonlijk beheer van de functies van de apparatuur en de weergave van de meldingen met betrekking tot de werking.
- Optimalisatie van het verbruik tijdens vakantieperiodes.
- Grote laden met Soft-Close systeem in de Controleur d'Humidité-zone.
- Glaçe voor de automatische productie van ijsblokjes van de gewenste maat (bij sommige modellen).
- In de koelkast geplaatst waterfilter dat makkelijk te vervangen is (bij sommige modellen).
- Gepatenteerd systeem van verschuifbare leggers die op elk niveau in het koelkastcompartiment kunnen worden geplaatst, zonder ze uit te nemen.
- Zowel binnen als buiten roestvrijstalen oppervlakken, met verfijnde aluminium afwerkingen.
- Gepatenteerd scharniersysteem voor het automatisch sluiten van de deuren.
- Externe schuifladen met Soft-Close systeem.
- Verlichting met dubbel led-systeem.
- Kantelbeveiliging met beugel voor bevestiging aan de muur.



### Koelkastcompartiment

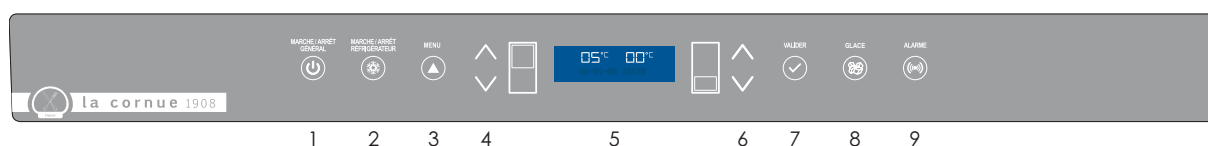
- 1 Roestvrijstalen structuur met aluminium afwerkingen
- 2 Bedieningspaneel met Menu
- 3 Waterfilter
- 4 Gepatenteerd verplaatsingssysteem leggers
- 5 Bedieningspaneel Controleur d'Humidité-zone (Réfrigérateur)
- 6 Controleur d'Humidité-compartiment met gecontroleerde vochtigheid
- 7 Automatische ijsmaker
- 8 Dubbel koelsysteem
- 9 Temperatuurdisplay
- 10 Geluidssignalen
- 11 Vacation functie
- 12 Deurvakken
- 13 Innovatieve verlichting
- 14 Automatisch sluiten deuren en laden
- 15 Vriezercompartiment omvormbaar in koelkast- of Controleur d'Humidité-compartiment (TriMode werking)

## 3 Alvorens te beginnen

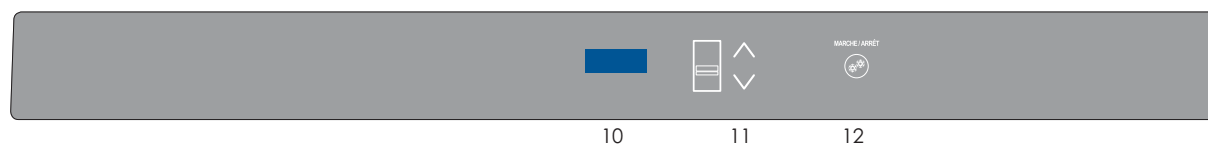
### 3.4 Elektronische regeling

Het innovatieve elektronische regelsysteem dat door La Cornue is ontworpen, houdt de temperatuur in de drie compartimenten constant en geeft deze weer op het display van het bedieningspaneel; het staat bovendien interactie met de gebruiker toe, door middel van de gewenste instelling van de diverse functies en het afgeven van geluidssignalen en/of meldingen, indien er storingen in de werking van de apparatuur mochten optreden.

### 3.5 Controleur d'Humidité en hoofdbedieningspaneel



- |   |  |                                   |                                                                                                                                                                                     |
|---|--|-----------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 |  | <b>Marche/Arrêt général</b>       | Zorgt voor de volledige uitschakeling en de inschakeling van het apparaat (hierop langer dan 3 seconden drukken).                                                                   |
| 2 |  | <b>Marche/Arrêt Réfrigérateur</b> | Zorgt voor de uitschakeling en inschakeling van alleen het koelkastcompartiment (hierop langer dan 3 seconden drukken).                                                             |
| 3 |  | <b>Menu</b>                       | Zorgt voor toegang tot het menu van de functies van de apparatuur.                                                                                                                  |
| 4 |  | <b>Réglage du Réfrigérateur</b>   | Door de toetsen Réglage lichtjes aan te raken, kan de reeds voor de koelkast ingestelde temperatuur gewijzigd worden en kan men zich binnen het interactieve menu verplaatsen.      |
| 5 |  | <b>Affiche</b>                    | Geeft de temperaturen van het koelkast- en het vriezercompartiment, de datum en de tijd, de Menu functies en de meldingen weer.                                                     |
| 6 |  | <b>Réglage du Tri-Mode</b>        | Door de toetsen Réglage lichtjes aan te raken, kan de ingestelde temperatuur gewijzigd worden op basis van het gebruik dat gekozen is (vriezer, koelkast of Controleur d'Humidité). |
| 7 |  | <b>Valider</b>                    | Zorgt voor het bevestigen van het wel of niet activeren van de keuzes die via Menu zijn gemaakt.                                                                                    |
| 8 |  | <b>Glaçe</b>                      | Zorgt voor het in- en uitschakelen van de automatische ijsproductie.                                                                                                                |
| 9 |  | <b>Alarmee</b>                    | Knippert om eventuele storingen in de werking aan te geven, die ook door een geluidssignaal worden gemeld, dat uitgeschakeld kan worden door de toets lichtjes aan te raken.        |



- |    |  |                                         |                                                                                                                                                  |
|----|--|-----------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 11 |  | <b>Affiche</b>                          | Geeft de temperatuur van het Controleur d'Humidité-compartiment weer.                                                                            |
| 12 |  | <b>Réglage du Contrôleur d'Humidité</b> | Door de toetsen Réglage lichtjes aan te raken, kan de temperatuur die is ingesteld voor het Controleur d'Humidité-compartiment gewijzigd worden. |
| 13 |  | <b>Marche/Arrêt</b>                     | Zorgt voor de uitschakeling en inschakeling van alleen het Controleur d'Humidité-compartiment (hierop langer dan 3 seconden drukken).            |

### Eerste inschakeling

Wanneer de apparatuur op het elektriciteitsnet is aangesloten maar nog niet ingeschakeld is, wordt op het display de melding

**Stand by**

weergegeven (veiligheidsmelding om te waarschuwen dat de apparatuur onder spanning staat), terwijl alle toetsen van het paneel uit zijn. Druk, om alle compartimenten van de apparatuur in te schakelen, 3 seconden op de toets Marche/Arrêt général ☺. Houd er rekening mee dat bij elke inschakeling de apparatuur een zelfdiagnose uitvoert die 3 minuten duurt, alvorens compleet te starten.

### Uitschakeling Koelkast- en Controleur d'Humidité-compartiment

Bij de eerste inschakeling is het TriMode- compartiment ingesteld voor de Freezer-werking. Dit compartiment blijft altijd ingeschakeld en kan alleen worden uitgeschakeld via de volledige uitschakeling van de apparatuur. Druk 3 seconden op de toets Marche/Arrêt général ☺.

### Complete uitschakeling

Druk, om de apparatuur compleet uit te schakelen tijdens reinigings- of onderhoudswerkzaamheden, 3 seconden op de toets Marche/Arrêt général ☺. Verwijder ook de stekker uit het stopcontact of bedien de meerpolige schakelaar die het stopcontact voedt.

### Uitschakeling voor langer perioden

Tijdens lange perioden van afwezigheid, wordt geadviseerd de koelkast uit te schakelen door 3 seconden de toets Marche/Arrêt général ☺ te bedienen en de stekker te verwijderen of de meerpolige schakelaar die de stekker voedt uit te schakelen.

Maak de koelkast volledig leeg, reinig en droog hem en laat de deuren en laden gedeeltelijk open om de vorming van onaangename geurtjes te voorkomen.



Als bij de eerste inschakeling niet het opschrift Stand-by, maar andere opschriften verschijnen, betekent dit dat de apparatuur reeds de koelprocedure heeft gestart. In dit geval moeten eventuele geluidssignalen afgezet worden door de toets Alarme ☹ lichtjes aan te raken. Sluit de deur en wacht tot de geprogrammeerde temperaturen bereikt worden.

Tijdens de eerste inschakeling is het tot het bereiken van de vooraf ingestelde temperatuur niet mogelijk om het Menu te gebruiken om de fabrieksinstellingen te wijzigen. Het is echter mogelijk om meteen de tijd en de datum in te stellen, parameters die sowieso nodig zijn om enkele speciale functies te activeren.

Bij elke inschakeling voert de apparatuur een zelfdiagnose uit die 3 minuten duurt, alvorens compleet te starten.

Als alleen het koelkastcompartiment of het Controleur d'Humidité-compartiment uitschakelt, blijft de betreffende ventilator zelfstandig werken om de mogelijke vorming van geuren en schimmels te voorkomen.

Verwijder, alvorens de apparatuur uit te schakelen gedurende een lange periode, alle bewaarde levensmiddelen en laat deuren en lades open om de vorming van onaangename geuren en schimmels te voorkomen.

## 4 Inschakeling en uitschakeling van de apparatuur

### 4.2 De temperatuur op basis van de diverse behoeften regelen

Elk model is zorgvuldig getest voordat het de fabriek verlaat en zodanig afgesteld dat hoge prestaties en een optimaal verbruik zijn verzekerd. Gewoonlijk is het dus niet nodig om deze instellingen te wijzigen. Bedien, om de temperatuur in de diverse compartimenten te regelen, de toets Réglage  van het betreffende compartiment (zie hoofdstuk 3.5). Druk, als het toetsenbord geblokkeerd blijkt (melding "keypad locked") gelijktijdig op de toetsen Menu  en Réglage  gedurende 3 seconden.

Maar in geval van bijzondere behoeften, kunnen de temperaturen als volgt opnieuw worden ingesteld:

**Koelkastcompartiment** +2°C t/m +8°C (35.6°F t/m 46.4°F), de aanbevolen temperatuur is vooraf ingesteld op +5°C (41°F). Raak, om te wijzigen, de toetsen Réglage  lichtjes aan. Bij de eerste aanraking verschijnt de ingestelde temperatuur op het display. Raak de toetsen opnieuw aan om deze temperatuur te wijzigen totdat de gewenste temperatuur wordt bereikt.

**Controleur d'Humidité-compartiment** -2°C t/m +2°C (28.4°F t/m 35.6°F), de aanbevolen temperatuur is vooraf ingesteld op 0°C (32°F). Raak, om te wijzigen, de toetsen Réglage  lichtjes aan. Bij de eerste aanraking verschijnt de ingestelde temperatuur op het display. Raak de toetsen opnieuw aan om deze temperatuur te wijzigen totdat de gewenste temperatuur wordt bereikt.



#### Wijnkoelkastcompartiment

De weergegeven temperatuur kan iets afwijken van de ingestelde temperatuur, wegens het continu openen van deuren of inbrengen van voedsel op kamertemperatuur of in grote hoeveelheden.

Er kunnen 6 tot 12 uur nodig zijn om de geselecteerde temperatuur te bereiken.

Elk model is zorgvuldig getest voordat het de fabriek verlaat en zodanig afgesteld dat hoge prestaties en een bescheiden verbruik zijn verzekerd.

De ideale temperatuur voor de conservering van wijnen hangt echter af van de soort wijnen die men wil conserveren, van de conserveringswijze (Cave à Vins voor conserveren en proeven of Controlleur d'Humidité voor conserveren en rijpen van kostbare wijnen), maar ook van de persoonlijke voorkeur.

Wij nodigen u in elk geval uit om de gids over de conservering van wijnen verderop in deze handleiding te raadplegen.

### 4.3 Activering van de Glaçe



Activeer de Glaçe niet als de apparatuur niet op de waterleiding is aangesloten.

De toets Glaçe  op het hoofdbedieningspaneel zorgt voor activering van de automatische ijsmaker. Wanneer deze in werking is, is de toets verlicht.

Controleer, alvorens de Glaçe voor de eerste keer te activeren, of het waterfilterelement geïnstalleerd is en voer een spoeling van het hydraulische circuit uit.

Bedien hiervoor de toetsen Valider  en Glaçe .

Na enkele minuten kan de Glaçe geactiveerd worden.

### 4.4 Informatie en storingsmeldingen op het display

Een ingebouwd controlesysteem geeft informatie via lichtsignalen of tekstmeldingen op het display.

Een informatiemelding wordt altijd met een vast brandende tekst weergegeven en een storingsmelding met een knipperende tekst. Het geluidssignaal dat enkele storingsmeldingen vergezelt, kan afgezet worden door de toets Alarme  op het hoofdbedieningspaneel aan te raken. De lijst van storingsmeldingen is achterin deze handleiding opgenomen.

## Personalisatie en instelling taal 5.1

De werking van uw La Cornue kan gepersonaliseerd worden om deze aan de verschillende gebruiksbehoeften aan te passen, door de belangrijkste parameters opnieuw in te stellen (Settings) of speciale functies te activeren (Functions).

De functies worden op het hoofddisplay weergegeven door de toets Menu  aan te raken. Met de toetsen Réglage  kunnen de beschikbare functies worden doorlopen, die geselecteerd worden door de toets Valider  aan te raken; het display zal de huidige status van de functie weergeven.

Men kan zich ook met behulp van de toetsen Réglage  binnen de geselecteerde functie verplaatsen, door deze te activeren of te deactiveren, door de toets Valider  aan te raken.

Zodra de functie bevestigd is, zal het display automatisch het hoofdmenu weergeven om andere functies te kunnen kiezen. Op elk moment kan men naar de vorige keuze terugkeren met behulp van de toets Menu .

De taal van de meldingen die op het display verschijnen kan als volgt worden ingesteld: Open het menu door de toets Menu  aan te raken, selecteer m.b.v. de toetsen Réglage  Settings (Instellingen), en bevestig vervolgens met de toets Valider .

Selecteer de functie Language (Taal) en de gewenste taal.

Français

English

Nederlands

Deutsch



Om ongewenste wijziging van de instellingen te voorkomen, blokkeert het toetsenbord automatisch na het verstrijken van een bepaalde periode en verschijnt op het display de melding "keypad locked". Druk, om het toetsenbord weer te activeren, gelijktijdig op de toetsen Menu  en Réglage  gedurende minstens 3 seconden.

## Speciale functies die via het Menu geactiveerd kunnen worden 5.2

### Fridge Functions

Selecteer, om de speciale functies te gebruiken, de toets Menu  en open via de toetsen Réglage  het menu en bevestig de keuze Functions.

#### Shopping Fridge

De functie verlaagt de koelkasttemperatuur naar +2°C (35,6°F) gedurende 12 uur, om een snellere koeling van pas gekochte en net opgeborgen voedingsmiddelen toe te staan.

Na deze periode van 12 uur schakelt de functie zich automatisch uit, met herstel van de eerder ingestelde temperatuur.

Het is mogelijk om de activering van deze functie vooraf te programmeren.

**Activeren**  
Functions →  →  Shopping Fridge →  →   
Shopping Fridge ON/OFF →  →  Shopping Fridge On

**Deactiveren**  
Functions →  →  Shopping Fridge →  →   
Shopping Fridge ON/OFF →  →  Shopping Fridge Off

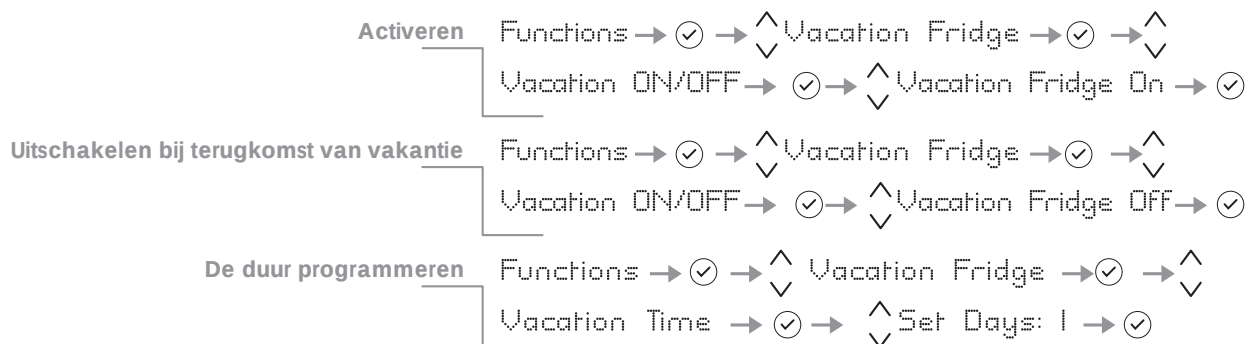
**Om de activering vooraf te programmeren**  
Functions →  →  Shopping Fridge →  →   
Shopping Time →  →  Set Hours: 1 →  →  → 

Na een lange stroomonderbreking moet deze functie opnieuw geactiveerd worden.

## 5 Instellingen en speciale functies

### Vacation Fridge

De functie (aanbevolen in geval van langdurige afwezigheid, aangezien een aanmerkelijke energiebesparing wordt verkregen) brengt de temperatuur van het koelkastcompartiment op +14°C (57.2°F). De duur van de functie kan geprogrammeerd worden of de functie kan handmatig uitgeschakeld worden bij terugkomst na een periode van afwezigheid. De functie blijft actief, ook als tijdens de periode van afwezigheid een langdurige stroomonderbreking mocht optreden.



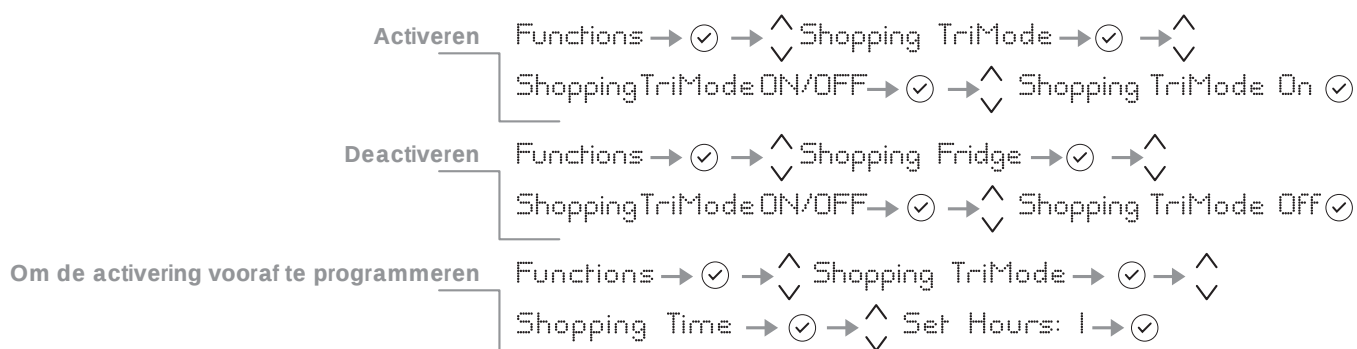
Er kan een periode van 1 tot 90 dagen geprogrammeerd worden.

### Shopping TriMode

De functie moet ingeschakeld worden: minstens 24 uur voordat voedsel op kamertemperatuur in het TriMode compartiment wordt gedaan, of enkele uren eerder voordat reeds bevroren levensmiddelen die een lichte temperatuurstijging hebben ondergaan worden ingebracht.

De functie schakelt automatisch uit bij het verstrijken van de geprogrammeerde werkingsperiode. Het is mogelijk om de activering van deze functie vooraf te programmeren.

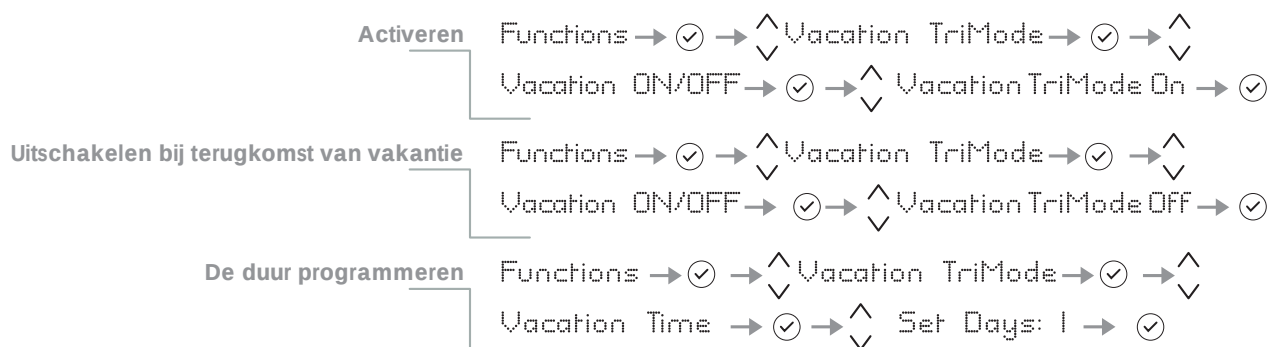
Na een lange stroomonderbreking moet deze functie opnieuw geactiveerd worden.



Er kan 1 tot 12 uur vooraf geprogrammeerd worden.

### Vacation TriMode

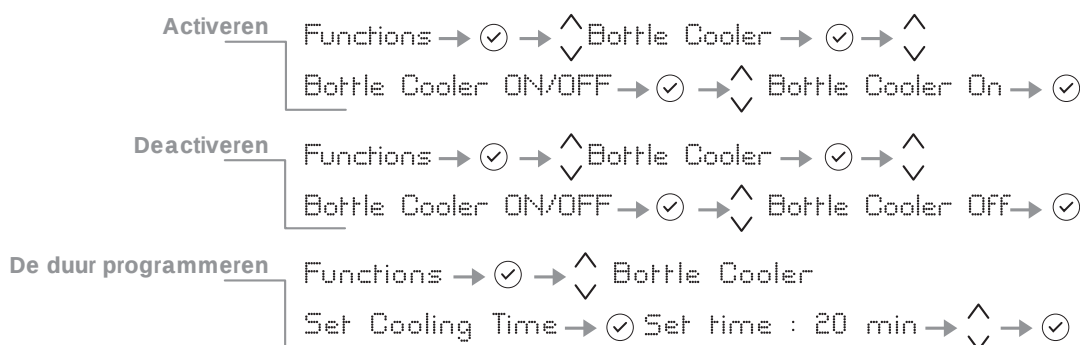
De functie (aanbevolen in geval van langdurige afwezigheid, aangezien een aanmerkelijke energiebesparing wordt verkregen) brengt de temperatuur van het TriMode-compartiment op -18°C (46.4°F) als het compartiment als vriezer is ingesteld en op +14°C (57.2°F) als het compartiment als koelkast is ingesteld. De functie is niet activeerbaar als het compartiment als Controleur d'Humidité (Réfrigérateur) is ingesteld. De functie blijft actief, ook al er een langere periode van stroomonderbreking optreedt.



Er kan een periode van 1 tot 90 dagen geprogrammeerd worden.

### Bottle Cooler

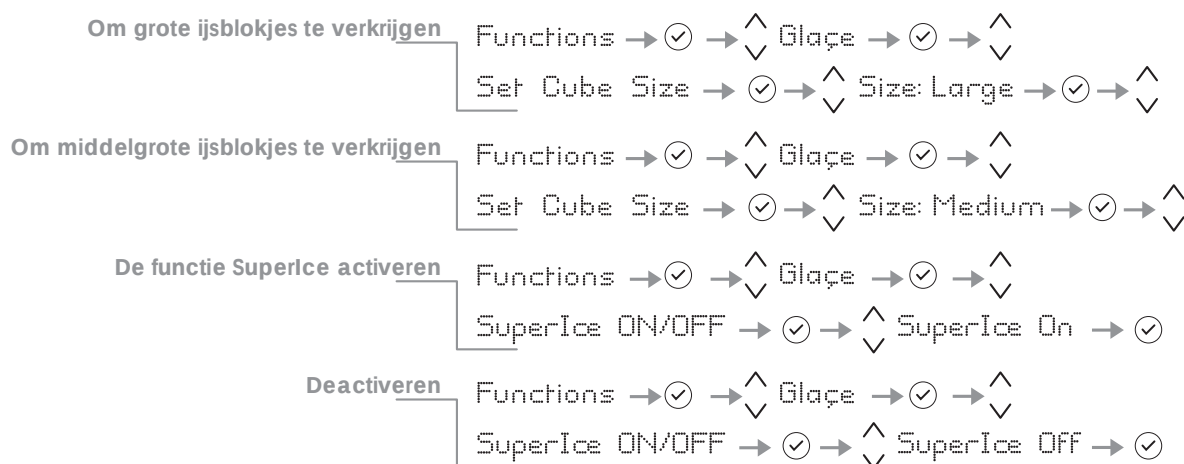
De functie kan geactiveerd worden wanneer dranken in korte tijd gekoeld moeten worden, door ze in het vriezercompartiment te doen. Er kan een koeltijd van 1 tot 45 minuten geselecteerd worden. Een geluidssignaal zal het bereiken van de optimale temperatuur melden. Nadat de flessen zijn uitgenomen, moet het geluidssignaal afgezet worden door de toets Alarme (🔊) aan te raken.



## 5 Instellingen en speciale functies

### Glace

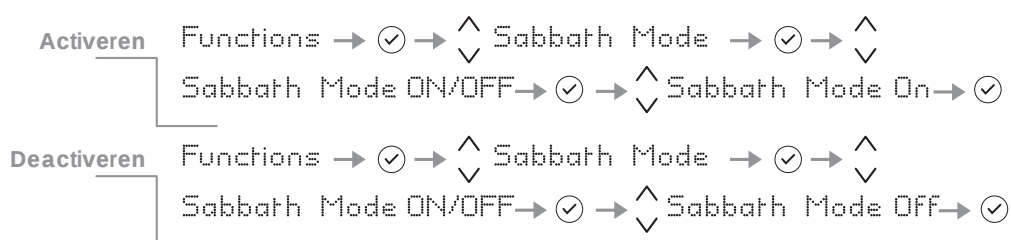
Met de functie Glace kan de grootte van de ijsblokjes gekozen worden, door te kiezen uit Large (basisinstelling) en Medium, en kan de functie SuperIce geactiveerd worden, die de hoeveelheid geproduceerd ijs verhoogt.



De functie SuperIce wordt na 24 uur automatisch uitgeschakeld.

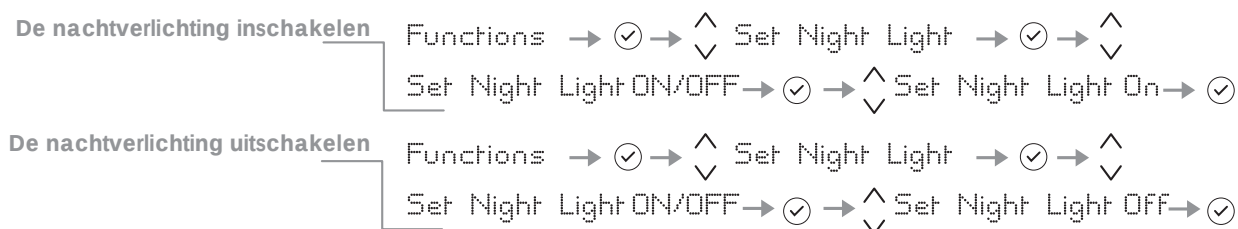
### Sabbath Mode (optie)

De functie zorgt voor inachtneming van enkele religieuze gebruiken die voorschrijven dat de werking van de apparatuur niet beïnvloedt mag worden door het openen van de deuren (de thermostaatwerking, de binnenverlichting en de productie van ijs zijn uitgeschakeld).



### Night Light (optie)

De functie Night Light activeert de nachtverlichting op de sokkel van de apparatuur.



## Waterfilter

De functie View Status zorgt voor de exacte weergave van de hoeveelheid gefiltreerd water, in liters, en de tijd die resteert totdat het filter volledig uitgewerkt is.

De toestand van het filter controleren

Functions → ✓ → ⬆ Water Filter → ✓ → ⬆ Filter Status  
→ ✓ → ⬆ View Status → ✓

## Reset Filter

De functie Reset Filter stelt de telling van de hoeveelheid gefiltreerd water en de verstreken tijd sinds de laatste vervanging terug op nul. De telling moet bij elke vervanging van het filterelement teruggesteld worden op nul. 30 dagen na het verschijnen van de waarschuwing-melding om het waterfilterelement te vervangen ('Changer filtre'), wordt de productie van ijs onderbroken en geeft het display de melding 'No Water' weer. Om opnieuw de productie van ijs te activeren, moet de telling van de hoeveelheid gefiltreerd water gereset worden met de functie Reset filter.

De telling van het gefiltreerde water resetten

Functions → ✓ → ⬆ Water Filter → ✓ → ⬆ Filter Status  
→ ✓ → ⬆ Filter Reset → ✓

## Bypass Filter

Deze functie wordt geactiveerd wanneer het niet nodig is om het water te filteren omdat men reeds over water van goede kwaliteit uit de waterleiding beschikt.

De Bypass van het filter activeren

Functions → ✓ → ⬆ Water Filter → ✓ → ⬆ Filter Status  
→ ✓ → ⬆ Filter Bypass → ✓ → ⬆ Filter Bypass On → ✓

De Bypass van het filter deactiveren

Functions → ✓ → ⬆ Water Filter → ✓ → ⬆ Filter Status  
→ ✓ → ⬆ Filter Bypass → ✓ → ⬆ Filter Bypass Off → ✓

## Handmatige reiniging waterfilter

Als de productie van ijs langere tijd uitgeschakeld blijft, wordt het watercircuit automatisch gespoeld. Soms kan in speciale gevallen handmatig worden ingegrepen om een extra reiniging uit te voeren.

Handmatige reiniging van het filter

Functions → ✓ → ⬆ Water Filter → ✓ → ⬆  
Manual Clean → ✓ → ⬆ Enter to confirm → ✓

Herhaal de handeling totdat het water schoon is.



Plaats het ijsbakje of een geschikte bak op correcte wijze onder de Glace om het water op te vangen en sluit de lade weer.  
Was het bakje na afloop.

## 5 Instellingen en speciale functies

### Air Filter (optie)

De functie View Status zorgt voor de exacte weergave van de hoeveelheid gefiltreerde lucht, in liters, en de tijd die resteert totdat het filter volledig uitgewerkt is.

De functie Reset Filter stelt de telling van de hoeveelheid gefiltreerde lucht en de verstreken tijd sinds de laatste vervanging terug op nul.

De telling moet bij elke vervanging van het filterelement teruggesteld worden op nul.

De toestand van het filter controleren

Functions → ✓ → ^ Air Filter → ✓ → ^  
View Status → ✓ Enter to confirm → ✓

De telling van de gefiltreerde lucht resetten

Functions → ✓ → ^ Air Filter → ✓ → ^  
Reset Air Filter → ✓ Enter to confirm → ✓

### 5.3 Basisinstellingen van het Menu

Selecteer de toets Menu  en kies via de toets Réglage , Settings.

### TriMode Options

Het vriezercompartiment kan indien nodig als koelkast- of als Controleur d'Humidité-compartiment functioneren, en dus met geschikte temperaturen voor deze compartimenten werken.

De functie Fridge kiezen

Settings → ✓ → ^ TriMode Options → ✓ → ^  
Fridge → ✓ Enter to confirm → ✓

De functie Controleur d'Humidité kiezen

Settings → ✓ → ^ TriMode Options → ✓ → ^  
Fresco → ✓ Enter to confirm → ✓

De functie Freezer herstellen

Settings → ✓ → ^ TriMode Options → ✓ → ^  
Freezer → ✓ Enter to confirm → ✓

### Default Setting

Biedt de mogelijkheid om de basisinstellingen die in de fabriek zijn ingesteld te herstellen, door later gemaakte wijzigingen te annuleren.

De basisafstellingen herstellen

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

## Date

### Set Date

Het display zal de datum weergeven als dd:mm:yy (dag:maand:jaar), gg zal knipperen. Wijzig de instelling met de toetsen Réglage /, bevestig met Valider ✓ om naar de volgende instelling te gaan; bij de bevestiging van het jaar zal de datum ingesteld zijn.

**De datum instellen** Settings → ✓ → ^ Date → ✓ → ^ Set Date  
→ ✓ DATE: 01-01-2009 → ✓

### Show Date

Met deze functie kan de weergave van de datum op het display in- of uitgeschakeld worden.

**De datum activeren** Settings → ✓ → ^ Date → ✓ → ^ Show Date  
→ ✓ → ^ DATE: 01-01-2009 On → ✓

**De datum deactiveren** Settings → ✓ → ^ Date → ✓ → ^ Show Date  
→ ✓ → ^ DATE: 01-01-2009 OFF → ✓

## Time

### Set Time

Het display geeft het uur en de minuten als hh:mm weer en met hh: knipperend. Met de toetsen Réglage / kan de instelling gewijzigd worden die vervolgens bevestigd wordt met de toets Valider ✓ om naar de volgende instelling te gaan; bij de bevestiging van de mm: is de tijd ingesteld.

**De tijd instellen** Settings → ✓ → ^ Time → ✓ → ^ Set Time  
→ ✓ TIME: 01:01 → ✓

### Set 12/24

Met deze functie kiest men voor weergave met 12 of met 24 uur.

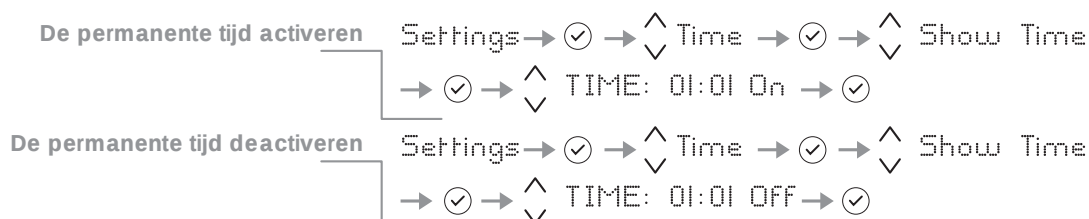
**Weergave 12 h instellen** Settings → ✓ → ^ Time → ✓ → ^ Set View → ✓ → ^  
Set:12 → ✓ → ^

**Weergave 24 h instellen** Settings → ✓ → ^ Time → ✓ → ^ Set View → ✓ → ^  
Set:24 → ✓ → ^

## 5 Instellingen en speciale functies

### Show Time

Met deze functie kan de permanente weergave van de tijd op het display in- of uitgeschakeld worden.



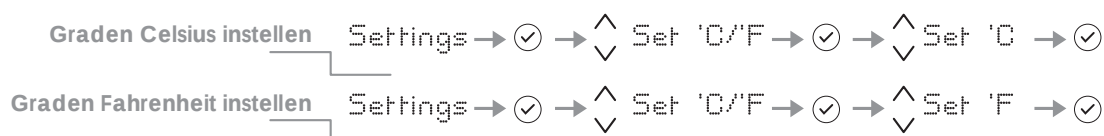
### Language

Zorgt voor keuze van de taal waarin de meldingen op het display worden weergegeven.



### Set °C/°F

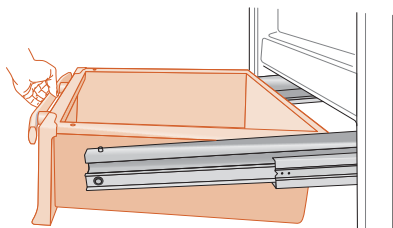
Deze functie zorgt voor weergave van de tijd in graden Celsius of in graden Fahrenheit. Gewoonlijk is de apparatuur ingesteld voor weergave in graden Celsius.



## Interne uitrusting (plaatsing, afstelling, verwijdering) 6.1

**Controleur d'Humidité-lade**

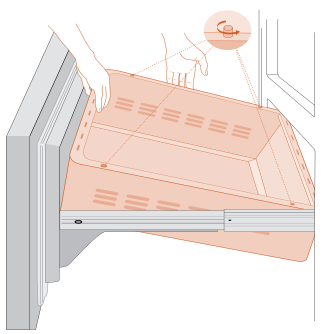
Deze wordt eenvoudig op de schuifrails geplaatst.



- om de lade te verwijderen, deze opheffen en uitnemen.

**TriMode lade**

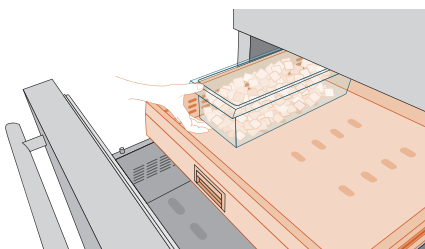
De TriMode lade wordt op dezelfde manier als de Controleur d'Humidité-lade verwijderd, na de twee bevestigingsschroeven te hebben losgedraaid.



- om de onderste lade te verwijderen, de vier bevestigingsknoppen losdraaien.

**IJsbakje**

Is in de bovenste lade van het vriezercompartiment geplaatst



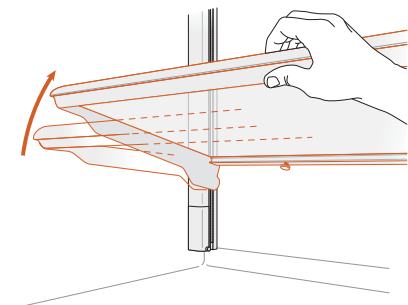
- na verwijdering, controleren of het weer correct geplaatst wordt.



**Kom nooit met handen of vingers in de buurt van de Glace wanneer deze werkt.**

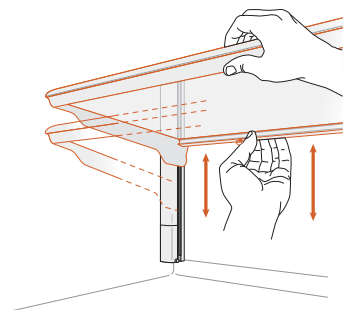
**Leggers**

De leggers zijn verticaal verschuifbaar en gemakkelijk door de gebruiker te verplaatsen, door als volgt te werk te gaan:

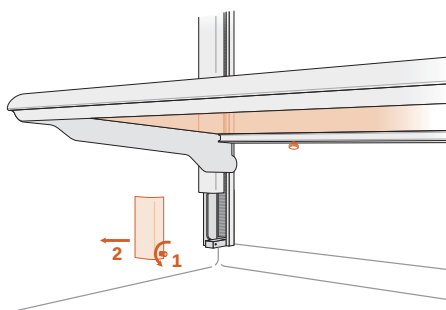


- trek aan de veiligheidsknop en verdraai hem iets totdat hij in de buitenste positie blokkeert

## 6 Interne uitrusting



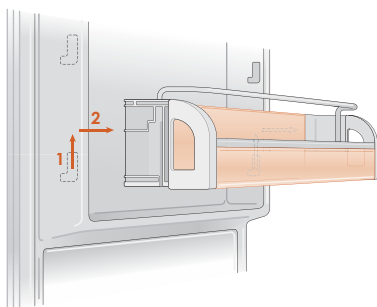
- til het voorste gedeelte van de legger op en houd hem een beetje schuin.



- om een legger te verwijderen, moeten de eindgedeelten van de rails verwijderd worden (borgknop losdraaien), de legger naar beneden geschoven en vervolgens verwijderd worden.

### Deurvakken

De deurvakken kunnen eenvoudig verwijderd worden om gereinigd te worden.



- Pak het deurvak bij de zijkanten beet en duw het omhoog tot het uit zijn zitting loskomt en trek het vervolgens naar buiten.
- Monteer het deurvak door op omgekeerde wijze te werk te gaan.



**Als het ijs niet vaak wordt gebruikt, verliezen de ijsblokjes hun helderheid, gaan vreemd smaken en worden kleiner van formaat.**

**Het is normaal dat sommige ijsblokjes aan elkaar vastkleven.**

**De Glaçe schakelt automatisch uit als de Vacation functie wordt geactiveerd.**

**Wanneer de Glaçe voor de eerste keer wordt ingeschakeld, wordt geadviseerd om de eerste volle lading ijsblokjes uit het bakje te legen.**

**Als de apparatuur langer dan een maand uitgeschakeld is gebleven, wordt geadviseerd een spoelcyclus van het waterfilter uit te voeren.**

**Als het nodig mocht zijn om de hoofdkraan te sluiten, schakel dan eerst de Glaçe uit via het Menu.**

Activeer de Glaçe na installatie van de apparatuur door de toets Glaçe  te bedienen.

Er zijn 12 tot 24 uur nodig voordat de automatische ijsproductie wordt verkregen. De productie is 10 ijsblokjes per cyclus, terwijl 24 uur uit 10 cycli bestaat.

Het rendement van het apparaat hangt af van de in de vriezer ingestelde temperatuur, de kamertemperatuur en de frequentie waarmee de deuren worden geopend.

Als de koelkast wordt ingeschakeld zonder dat hij op de waterleiding is aangesloten, controleer dan of de Glaçe is uitgeschakeld met de betreffende toets .

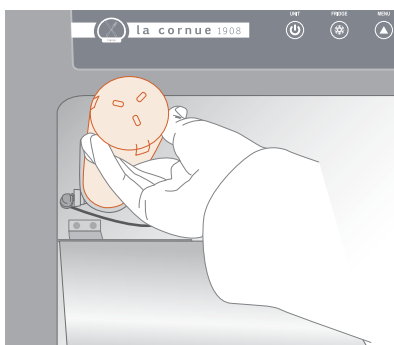
De Glaçe produceert ijs tot het bakje vol is en stopt automatisch wanneer het maximum toegestane niveau wordt bereikt.

Met de functie SuperIce, kan de hoeveelheid ijs geproduceerd in 24 uur verhoogd worden, terwijl met de functie Set Cube Size de grootte van de geproduceerde ijsblokjes gekozen kan worden.

Het waterfilter garandeert een prima kwaliteit van het water voor de productie van ijsblokjes, voor een hoeveelheid van max. 3000 liter en een maximumperiode van 6 maanden.

Rechts op het bovenste bedieningspaneel kan de gebruikstoestand van het filter gecontroleerd worden: wanneer de streepjeszone volledig verlicht is, is het filter zojuist vervangen; als alleen de witte zone verlicht is, geeft dit aan dat de filtercapaciteit onder 20% is gezakt. Wanneer het filter volledig is uitgewerkt, verschijnt de melding 'Changer filtre' op het display.

### Vervanging van het filter



Het filter bevindt zich opzij in het koelkastcompartiment, aan de kant van de deurscharnieren, en wordt afgeschermd door een klepje. Schakel, alvorens het filter te vervangen, de Glaçe uit door op de betreffende knop te drukken.

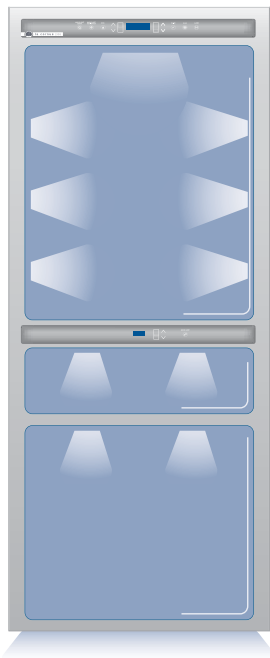
Open vervolgens het Menu en selecteer de functie "Manual Clean". Verwijder aan het einde van de spoelcyclus het water uit het ijsbakje en droog het af.

Druk op het voorste gedeelte van de klep om hem te openen en draai voorzichtig het filterelement een kwart slag linksom tot het uit zijn zitting loskomt.

Het is normaal dat een kleine hoeveelheid water naar buiten komt. Verwijder de dop van het nieuwe element en breng het in zijn zitting in door het een kwart slag rechtsonder te draaien totdat het vastzit, maar zonder te forceren.

## 8 Verlichting

### 8.1 Verlichting



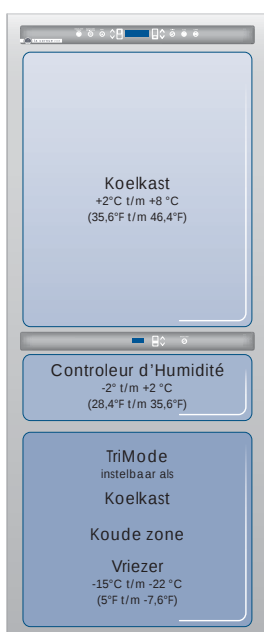
Om een optimaal binnenzicht toe te staan, is een led-systeem voorzien dat rechtstreeks diverse zones van het koelkastcompartiment, de Controleur d'Humidité-laden en de vriezerlade verlicht.

Bij sommige modellen is bovendien een extern nachtverlichtingssysteem aan de onderkant van de apparatuur aanwezig.

In geval van storingen en/of defecten van het verlichtingssysteem moet men zich uitsluitend tot de technische servicedienst van La Cornue wenden.

### 9.1 Algemene aanwijzingen

#### Directions Fridge



Uw La Cornue is ontworpen om nauwkeurige en constante temperaturen en geschikte vochtigheidsniveaus in alle compartimenten te garanderen. Bovendien zorgt het dubbele koelsysteem ervoor dat het diepgevroren voedsel of het ijs niet geïmpregneerd wordt met de geur van het verse voedsel en dat de vochtigheid in de koelkast niet bevroert en rijp produceert.

Maar voor een goede conservering van uw voedsel is een prima koelkast niet voldoende; u dient ook de regels voor een correcte conservering van het voedsel te kennen.

Houd er rekening mee dat de kenmerken van alle voedingsmiddelen onvermijdelijk veranderen met het verstrijken van de tijd.

Hun verandering begint veel eerder dan de consumptie, aangezien ze talrijke micro-organismen bevatten die zich vermenigvuldigen en bederf veroorzaken. Dit proces verloopt langzamer door de conserveringstemperatuur en de vochtigheidsconditie in de gaten te houden.

Wij raden u dus aan om de volgende aanwijzingen op te volgen die u zullen helpen om uw koelkast-vriezer op de meest rationele en veilige manier te gebruiken en al uw voedsel langdurig en op de best mogelijke wijze te conserveren.

Houd er rekening mee dat de Controleur d'Humidité-zone de zone is die de beste conservering van vers, bederfelijk voedsel toestaat, aangezien de gemiddelde temperatuur op 0°C (32°F) of lager wordt gehouden.

Controleer regelmatig of alle voedingsmiddelen zich in perfecte staat van conservering bevinden. Het is dikwijls vrij duidelijk wanneer een voedingsmiddel bedorven is, omdat het gaat schimmelen, een onaangename geur afgeeft en er onaangenaam begint uit te zien.

Er zijn echter gevallen waarin deze toestand niet zo duidelijk is.

Als u denkt dat een voedingsmiddel te lang bewaard is gebleven en dus bedorven kan zijn, consumeert u het dan niet en proeft u ook niet om te controleren, ook al lijkt het u nog goed, omdat de bacteriën die het bederf van voedsel veroorzaken de oorzaak van vergiftiging of ziekten kunnen zijn. Als u twijfelt, gooit u het voedsel dan weg.

- Wanneer u boodschappen doet** Neem altijd de volgende voorzorgen in acht:
- Doe pakjes met rauw vlees, vis of kip/kalkoen in plastic zakjes zodat ze niet op het overige voedsel druppelen.
  - Koop vlees, kip/kalkoen en vis op het laatst. Laat ze niet in een warme auto achter nadat u boodschappen hebt gedaan. Bewaar een koelzak in uw auto en gebruik deze in geval van zeer hoge temperaturen of langdurige ritten.
  - Controleer de productie- en houdbaarheidsdata op de voedingsmiddelen om er zeker van te zijn dat ze vers zijn.
  - Let bijzonder op wanneer u vers voedsel koopt en koop uitsluitend een hoeveelheid die u in 1 à 2 dagen kunt consumeren.
  - Laat warm voedsel minstens twee uur op kamertemperatuur alvorens het in de koelkast te doen.
- Wanneer u het voedsel opbergt** Controleer de koeltemperaturen in de verschillende compartimenten op het bedieningspaneel:
- De temperatuur van de koelkast moet 8°C (46,4°F) of minder bedragen en de temperatuur van de vriezer moet -18°C (0°F) zijn.
  - Volg de aanbevelingen m.b.t. conserveringstijden en -temperaturen die in de hierna afgedrukte tabellen zijn aangegeven.
  - Houd rauw vlees, vis en kip/kalkoen gescheiden van het overige voedsel en voorkom druppelen.
- Wanneer u het voedsel opbergt**
- Wanneer u vlees, vis of kip/kalkoen opbergt, laat het dan in de oorspronkelijke verpakking, als deze tenminste niet gescheurd of geperforeerd is. Herhaaldelijke hantering kan voor bacteriën in dit soort voedsel zorgen.
  - Om in de vriezer te conserveren, is het goede zaak om speciale bakjes voor de vriezer, plastic zakjes of aluminiumfolie op speciale vriezerbakjes te gebruiken, als u het voedingsmiddel langer dan twee maanden denkt te conserveren. Dit beperkt de uitdroging en het verlies van kwaliteit tot een minimum.
  - Dateer en label de pakjes.
  - Om voedingsmiddelen in de koelkast te conserveren, wikkelt u ze in folie of doet u ze in plastic bakjes of in vacuumbakjes om te voorkomen dat ze uitdrogen. Breng altijd de datum op de pakjes of bakjes aan.
  - Let op dat u de voedingsmiddelen correct op de leggers legt, en wel zodanig dat ze niet de openingen voor de koude luchtcirculatie binnen het compartiment afdekken.
- Wanneer u voedsel bereidt**
- Was alles dat in contact met de voedingsmiddelen is geweest
  - Was zorgvuldig de handen vóór en na elk contact met de voedingsmiddelen.
  - Steriliseer de bakjes, het bestek en het keukengerei dat in contact is gekomen met vlees, vis en kip/kalkoen.
  - Steriliseer elke week de sponsjes waarmee u de vaat wast.
  - Gebruik plastic handschoenen als u problemen met uw handen hebt.
  - Ontdooi de voedingsmiddelen in de koelkast of in de magnetron en niet buiten de koelkast op het keukenblad. Als u de voedingsmiddelen in de magnetron laat ontdooien, bereidt u ze dan meteen.
  - Laat voedingsmiddelen uitsluitend in de koelkast marineren
  - Spoel vis en kip/kalkoen alvorens ze te bereiden.
  - Voorkom contaminatie tijdens het bereiden van gerechten. Houd rauw vlees, vis en kip/kalkoen en hun vloeistoffen uit de buurt van ander voedsel.
  - Gebruik niet hetzelfde oppervlak en hetzelfde keukengerei om vlees, vis, kip/kalkoen en groenten te bereiden.
  - Houd uw plastic of houten hakborden en snijplanken perfect schoon.
  - Was ze met heet water en zeep en spoel ze met een verdunde desinfecterende oplossing.

**Wanneer u uw voedsel kookt**

- Proef geen rauw of gedeeltelijk gekookt vlees, kip/kalkoen, vis en eieren.
- Bereid het vlees op een temperatuur van 75°C (167°F) of hoger. Gebruik voor stukken vlees met een dikte van meer dan 5 cm een vleesthermometer om de temperatuur te controleren. Om te bekijken of dunnere stukken gaar zijn, moet gecontroleerd worden of de kleur van het vleessap helder maar niet roze is.
- Als u nog niet helemaal ontdooit vlees bereidt, moeten de bereidingstijden met anderhalf worden vermenigvuldigd.
- Houd er rekening mee dat in de oven gebraden vlees en kip/kalkoen een temperatuur van minstens 160°C (320°F) vereist.
- Bereid eiwit en eigeel tot ze goed gekookt zijn.
- Gebruik niet dezelfde recipiënten die rauw of gedeeltelijk gekookt ei hebben bevat.
- Als uw oven of magnetron voorzien is van een sonde voor de controle van de temperatuur, gebruik deze dan.

**Wanneer restjes overblijven**

- Bewaar de resten in de koelkast of in de vriezer in kleine afgedekte bakjes. Controleer of ze zijn afgekoeld voordat u ze in de koelkast zet. Laat minstens 2 uur na de bereiding verstrijken en controleer of er een goede luchtcirculatie rondom het bakje verzekerd is, zodat het voedsel snel kan afkoelen.
- Dateer de zakjes/pakjes met restjes en consumeer ze binnen de conserveringsperiode.
- Dek af en verwarm restjes alvorens ze op te dienen.
- Breng sauzen en soepen aan de kook. Eet andere restjes pas na ze verwarmd te hebben tot een temperatuur van minstens 75°C (167°F).
- Als u denkt dat het voedsel bedorven is, gooi het dan weg. Als u twijfels hebt, gooi het dan weg.

## Tips voor een goede conservering van vers voedsel 9.3



### Groente

Was de groente in koud water en droog goed af.  
Doe de groente in vacuumbakjes, plastic bakjes of geperforeerde zakjes.



### Fruit

Was en droog het verse fruit.  
Doe sterk geurend fruit in plastic zakjes. Fruit moet in het Compartiment d'Humidité met lage vochtigheid worden gelegd.



### Verpakt vlees

Leg het in de koelkast in de originele verpakking.  
Wikkel het overblijvende voedsel na het openen in hermetisch gesloten plastic zakjes of aluminiumfolie.



### Vers vlees, vis en kip/kalkoen

Verwijder de originele verpakking, doe ze in plastic zakjes of speciale bakjes en doe ze onmiddellijk in de koelkast.



### Eieren

Doe de eieren, zonder ze te wassen, in hun karton of speciale bakje.  
Controleer de houdbaarheidsdatum en consumeer ze sowieso binnen twee weken na aanschaf.



### Melk, room en verse kaas

Deze worden in hun oorspronkelijke gesloten verpakking bewaard.  
Plaats ze op de leggers van de koelkast en consumeer ze binnen 5 dagen.



### Kazen

Deze worden in hun oorspronkelijke verpakking bewaard.  
Wikkel ze, als ze eenmaal geopend zijn, in hermetisch gesloten plastic zakjes of aluminiumfolie.

### Restjes

Laat ze afkoelen en dek ze hermetisch af met aluminiumfolie of doe ze in hermetisch gesloten bakjes die uitdroging en afgifte van geuren voorkomen.



### Diepvriesvoedsel

Doe het voedsel in speciale plastic diepvrieszakjes.  
Deze zakjes mogen noch lucht, noch vocht binnenlaten. Ontdooide vlees mag niet opnieuw diepgevroren worden.



### Ijs

De substantie van het ijs hangt af van de hoeveelheid room die het bevat.  
Meestal heeft ijs van goede kwaliteit een hoog gehalte aan room, dus in de vriezer is een zeer lage temperatuur nodig om de substantie van het ijs te behouden. Ijs dat weinig substantie heeft, wijst dus niet altijd op een temperatuurprobleem.



Wanneer na langdurige stroomuitval de stroom weer terugkeert, geeft een geluidssignaal aan dat de temperatuur van de koelkast de drempel voor een correcte conserveringstemperatuur heeft overschreden, terwijl de displays een minuut lang de hoogste temperaturen weergeven die in de compartimenten zijn gemeten: dit om de gebruiker in staat te stellen om te beslissen hoe hij het geconserveerde voedsel het beste kan gebruiken.

Na een minuut hervatten de displays hun normale werking, terwijl de toets **Alarme** (🔊) blijft knipperen; als de toets **Alarme** (🔊) lichtjes wordt aangeraakt, kunnen opnieuw de geregistreerde hoogste temperaturen worden bekeken.

## Tips voor een goede conservering van diepvriesvoedsel 9.4

# 10 Aanbevolen tijden voor de conservering van het voedsel

| Vers voedsel                            | Conserveringszone                   | Tijden         |
|-----------------------------------------|-------------------------------------|----------------|
| <b>Rauw vlees</b>                       |                                     |                |
| Groot stuk                              | Controleur d'Humidité-compartiment  | 4 dagen        |
| Biefstukken, kip/kalkoen en wild        | Controleur d'Humidité-compartiment  | 3 dagen        |
| Gehakt                                  | Controleur d'Humidité-compartiment  | 1-2 dagen      |
| Carpaccio                               | Controleur d'Humidité-compartiment  | meteen         |
| <b>Gekookt vlees</b>                    |                                     |                |
| Gekookt en gebraden vlees               | Koelkastcompartiment                | 2 dagen        |
| Vleesragout                             | Koelkastcompartiment                | 6 dagen        |
| <b>Vis</b>                              |                                     |                |
| Rauwe en gekookte vis                   | Controleur d'Humidité-compartiment  | 2 dagen        |
| <b>Overig</b>                           |                                     |                |
| Dunne en dikke soepen en bouillon       | Koelkastcompartiment                | 2 dagen        |
| Pasta                                   | Koelkastcompartiment                | 2 dagen        |
| Open vleeswaren                         | Controleur d'Humidité-compartiment  | 3 dagen        |
| Verse kazen                             | Controleur d'Humidité-compartiment  | 2-3 dagen      |
| Goed beschermde gerijpte kazen          | Koelkastcompartiment                | enkele maanden |
| Eieren (vers en niet gewassen)          | Koelkastcompartiment                | 2 weken        |
| Open blikken                            | Koelkastcompartiment                | 2-3 dagen      |
| Rauwe groente (in geperforeerde zakjes) | Controleur d'Humidité-compartiment  | 1 week         |
| Diepgevroren voedsel                    | Conserveringszone                   | Tijden         |
| Rund-, kalfs-, lams- en geitenvlees     | Vriezercompartiment (biefstukken)   | 6-12 maanden   |
| Rund-, kalfs-, lams- en geitenvlees     | Vriezercompartiment (vlees met bot) | 4-6 maanden    |
| Gehakt rundervlees                      | Vriezercompartiment                 | 1-2 maanden    |
| Varkensvlees                            | Vriezercompartiment (zonder bot)    | 4-6 maanden    |
| Varkensvlees                            | Vriezercompartiment (met bot)       | 2-3 maanden    |
| Gehakt varkensvlees                     | Vriezercompartiment                 | 1-2 maanden    |
| Vleesrestjes                            | Vriezercompartiment                 | 2-3 maanden    |
| Hele kip en kalkoen                     | Vriezercompartiment                 | 8-12 maanden   |
| Gans, eend en parelhoen                 | Vriezercompartiment                 | 4-8 maanden    |
| Vis                                     | Vriezercompartiment                 | 1-2 maanden    |
| Schaaldieren                            | Vriezercompartiment                 | 2-3 maanden    |
| Gekookt voedsel                         | Vriezercompartiment                 | 1-2 maanden    |
| Groente                                 | Vriezercompartiment                 | 8-12 maanden   |
| Fruit                                   | Vriezercompartiment                 | 6-12 maanden   |
| Taart, gebak en toetjes                 | Vriezercompartiment                 | 2-3 maanden    |



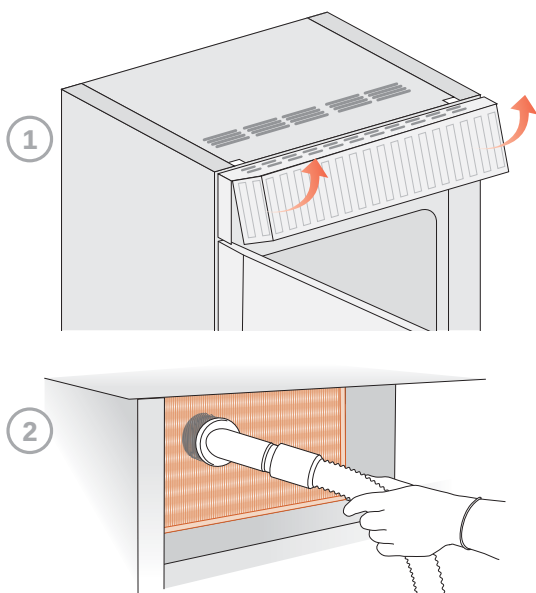
**Volg aandachtig de gedetailleerde aanwijzingen die u in de bijgeleverde kit aantreft en gebruik in geen geval schurende of metalen producten want die kunnen de gesatineerde afwerking van de apparatuur blijvend krassen en beschadigen. Voordat het apparaat gereinigd wordt, moet het van het elektriciteitsnet worden losgekoppeld. Zorg ervoor dat het koelcircuit op geen enkele manier beschadigd wordt.**

Gebruik voor het reinigen van de stalen delen de microvezeldoek en het speciale sponsje uit de kit die bij de apparatuur geleverd is. Volg met de doek en het sponsje altijd de richting van de satinerings van het staal.

Gebruik af en toe de licht bevochtigde microvezeldoek om de glans van het staal te herstellen.

Gebruik het sponsje niet op aluminium onderdelen zoals bijvoorbeeld de handgrepen en de profielen van de glazen leggers. Met name de interne en externe ventilatieopeningen van de apparatuur moeten vrij van verstoppingen worden gehouden.

## Reiniging ventilatierooster, filter en condensator 11.2



**De ribben van de condensator zijn scherp, gebruik dus geschikte beschermmiddelen voor de handen en de armen om de condensator op veilige manier te reinigen.**

Achter het frontale ventilatierooster bevindt zich een filter van sponsachtig materiaal dat het ventilatiesysteem tegen stof beschermt. Gebruik voor de reiniging een stofzuiger met zachte borstel op het maximum van het zuigvermogen, en ga met de borstel over de sleuven van het rooster. Indien er veel stof is opgehoopt, kan het ventilatierooster verwijderd worden om een grondigere reiniging van het filter mogelijk te maken. Controleer bij die gelegenheid ook de toestand van de condensator met ribben en reinig hem eventueel.

Ga als volgt te werk:

- Schakel de apparatuur door circa 3 seconden op de toets Marche/Arrêt général ☺ te drukken.
- Verwijder bij de modellen van de serie het bovenste beschermrooster dat bevestigd is met drukbevestigingen door het naar buiten te trekken ①.
- Reinig het rooster en het filter grondig met de stofzuiger.
- Wacht ongeveer 30 minuten totdat de condensator de kamertemperatuur bereikt.
- Reinig de condensator grondig en verwijder al het stof zoals getoond in de figuur en zorg ervoor de condensator niet te beschadigen ②.
- Druk, om de apparatuur weer op te starten, opnieuw 3 seconden op de toets Marche/Arrêt général ☺.

## Interne reiniging 11.3



**Gebruik geen water op de elektrische onderdelen, de lichten en de bedieningspanelen.**



**Breng de koude glazen onderdelen niet in contact met kokend water. Was geen enkel onderdeel van de koelkast in de afwasmachine, omdat dit op onherstelbare wijze beschadigd of vervormd kan raken.**

Reinig alle inwendige en verwijderbare delen door ze te wassen met een oplossing van lauw water, een heel klein beetje afwasmiddel en een snufje natriumcarbonaat.

Spoel en droog onmiddellijk af.

Men adviseert op geen mechanische gereedschappen of andere middelen te gebruiken om het ontdooiingsproces te versnellen.

# 12 Gids voor het oplossen van problemen

## 12.1 Gids voor het oplossen van problemen

Als u storingen in de werking van uw apparatuur mocht constateren, gebruikt u dan eerst deze gids alvorens de servicedienst te bellen: deze gids kan u helpen het probleem zelf op te lossen of geeft belangrijke informatie die aan de servicedienst doorgegeven moet worden om een snellere en efficiëntere service te garanderen.

### Melding "Service vragen"

Een probleem betreffende de werking wordt gewoonlijk op het display weergegeven. Problemen die niet door de gebruiker opgelost kunnen worden, worden gemeld via een storingscode en de melding "Call Service".

### De koelkast of de vriezer werken niet

Is de apparatuur aangesloten op het elektriciteitsnet?  
Komt er stroom bij het stopcontact?  
Is de toets Marche/Arrêt général  geactiveerd?

### Koelkast of vriezer warmer dan normaal

Meldt het display een storingscode?  
Is de temperatuur correct afgesteld?  
Zijn de deuren of laden langere tijd open gebleven?  
Zijn er recentelijk grote hoeveelheden voedsel ingebracht?

### De apparatuur blijft gedurende lange tijd werken

Houd er rekening mee dat op zeer warme dagen en bij hoge temperaturen het normaal is dat de compressor langdurig blijft werken.  
Zijn de deuren of laden langere tijd open gebleven?  
Zijn er recentelijk grote hoeveelheden voedsel ingebracht?  
Controleer of de deuren goed gesloten zijn en of het voedsel of de recipiënten niet een perfecte sluiting hinderen.

### Men hoort vreemde geluiden

Het is normaal dat er geluiden worden gehoord die verband houden met de werking van de ventilatoren of de compressoren of tijdens het ontdooien. Het geluid kan ook geaccentueerd worden door de plaatsing van de apparatuur en de omliggende omgeving.

### Vorming van condens binnen en buiten de koelkast

Als het klimaat zeer vochtig is, is het normaal dat een beetje condens verschijnt. Het openen van de deur of de laden gedurende langere tijd kan bijdragen aan de vorming van condens.  
Controleer in elk geval of de deuren altijd perfect gesloten zijn.

### De koelkast of de vriezer vertoont rijp of ijs

Hebt u de deuren gedurende langere tijd open gelaten?  
Sluiten de deuren niet perfect?  
Neem contact op met de installateur als de deuren niet perfect sluiten. Indien er rijp of ijs in het Controleur d'Humidité-compartiment wordt gevormd wegens het frequent en langdurig openen van deuren, schakel dan een bepaalde tijd de Controleur d'Humidité-functie uit m.b.v. de betreffende knop op het bedieningspaneel. Wacht tot de rijp of het ijs smelt, verwijder de lade en droog de wanden en de bodem van het vak.

### Er komen onaangename geuren uit de koelkast

Reinig de apparatuur volledig volgens de aanwijzingen.  
Sluit alle voedingsmiddel hermetisch af. Conserveer het voedsel niet gedurende lange perioden.

### De deur gaat moeilijk open

De apparatuur is voor een hermetische sluiting ontworpen.  
Wanneer de deur dicht is, kan een vacuümsituatie optreden: in dit geval moet enkele seconden gewacht worden tot de druk weer in evenwicht komt, alvorens de deur te openen.

|                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|-----------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>De ijsmaker werkt niet</b>                             | Controleer of de Glace is ingeschakeld (toets Glace  brandt). Druk op de toets om hem in te schakelen.<br>Controleer of de apparatuur op de waterleiding is aangesloten.                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>De ijsmaker produceert geen grote hoeveelheden ijs</b> | De ijsproductie bedraagt gemiddeld 10 ijsblokjes per twee uur.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>Het ijs bevriest als één blok</b>                      | Als het ijs niet frequent wordt gebruikt, is het mogelijk dat het tot één blok bevriest.<br>Het is raadzaam het ijsblok te verwijderen en het bakje opnieuw te laten vullen.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>Het ijs heeft een vreemde smaak of kleur</b>           | Wanneer de Glace voor de eerste keer wordt gebruikt, wordt geadviseerd om de eerste volle lading ijsblokjes uit het bakje te legen.<br>Het kan nodig zijn om het filterelement te vervangen, vooral als de koelkast langer dan een maand uitgeschakeld is geweest of als het element langer dan zes maanden niet vervangen is.<br>Neem eventueel contact op met een loodgieter of een expert van waterbehandelingssystemen om te controleren of het probleem niet aan het leidingwater ligt. |

## Storingsindicaties die op het display kunnen verschijnen 12.2

| Melding op het display               | Beschrijving storing                                                                                                            |
|--------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Stroom defect</b>                 | Langdurige stroomonderbreking<br>de apparatuur start automatisch weer op en meldt de hoogst geregistreerde temperaturen         |
| <b>Koelkast deur open</b>            | Koelkastdeur open<br>de melding verschijnt een minuut na het openen van de deur                                                 |
| <b>Diepvriezer deur open</b>         | Vriezerdeur open<br>de melding verschijnt een minuut na het openen van de deur                                                  |
| <b>Einde spoelen</b>                 | Geen water<br>meldt dat het filter niet vervangen is of na vervanging niet gereset is                                           |
| <b>Vervang de filter cartridge</b>   | Waterfilter vervangen<br>de melding verschijnt wanneer nog 20% van de werkingduur van het filter overblijft                     |
| <b>Water circuit problem</b>         | Probleem aan het watercircuit<br>lekkage van water of defect in de installatie: neem contact op met de klantendienst            |
| <b>Koelkast te warm</b>              | Koelkast te warm<br>zie de gids voor het oplossen van problemen                                                                 |
| <b>Koelkast te koud</b>              | Koelkast te koud<br>wacht 12 uur: als het probleem aanhoudt, neem dan contact op met de klantendienst                           |
| <b>Controleur d'Humidité te warm</b> | Controleur d'Humidité-compartement te warm<br>zie de gids voor het oplossen van problemen                                       |
| <b>Controleur d'Humidité te cold</b> | Controleur d'Humidité-compartement te koud<br>wacht 12 uur: als het probleem aanhoudt, neem dan contact op met de klantendienst |
| <b>Vriezer te warm</b>               | Vriezer te warm<br>zie de gids voor het oplossen van problemen                                                                  |
| <b>Vriezer te cold</b>               | Vriezer te koud<br>wacht 12 uur: als het probleem aanhoudt, neem dan contact op met de klantendienst                            |
| <b>Defect code... Service vragen</b> | Storingscode<br>neem contact op met de klantendienst                                                                            |

# 13 Alvorens de technische servicedienst te bellen

## 13.1 Alvorens de technische servicedienst te bellen

Als de hierboven aangegeven tips niet voldoende zijn geweest om het probleem op te lossen, vragen wij u contact op te nemen met ons **Customer Care CValider** via het gratis nummer

**33 (0) 01 34 48 36 15**

of een e-mail te sturen aan

**a.table@la-cornue.com**

of via onze site

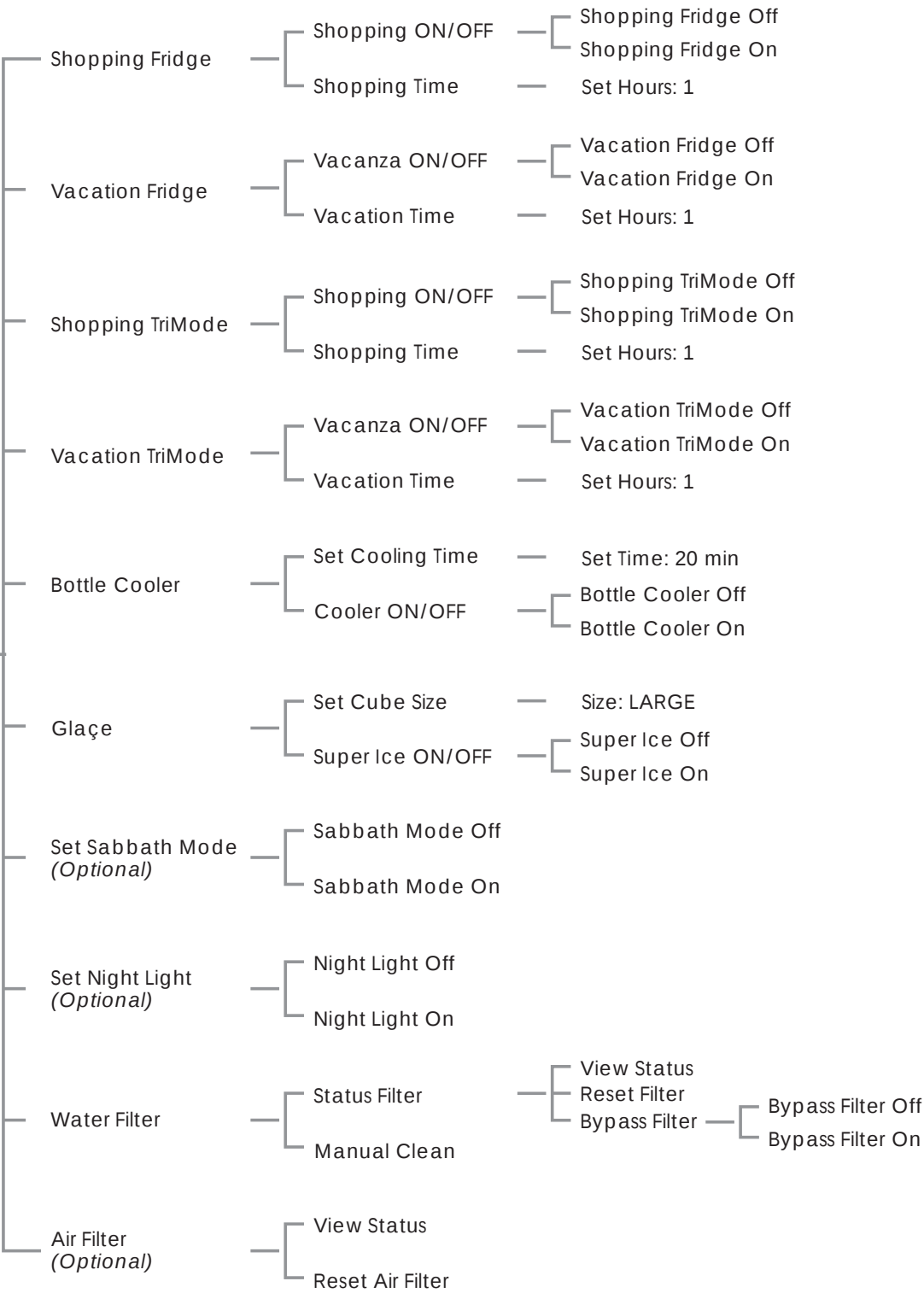
**www.la-cornue.com**

die u in contact kan stellen met het dichtstbijzijnde erkende La Cornue Servicecentrum.

Neemt u, voordat u belt, nota van het serienummer van de apparatuur dat op het garantiecertificaat en op het serieplaatje in het koelkastcompartiment is vermeld (bij modellen met Glaçe is dit plaatje achter het klepje van het waterfilter aangebracht).

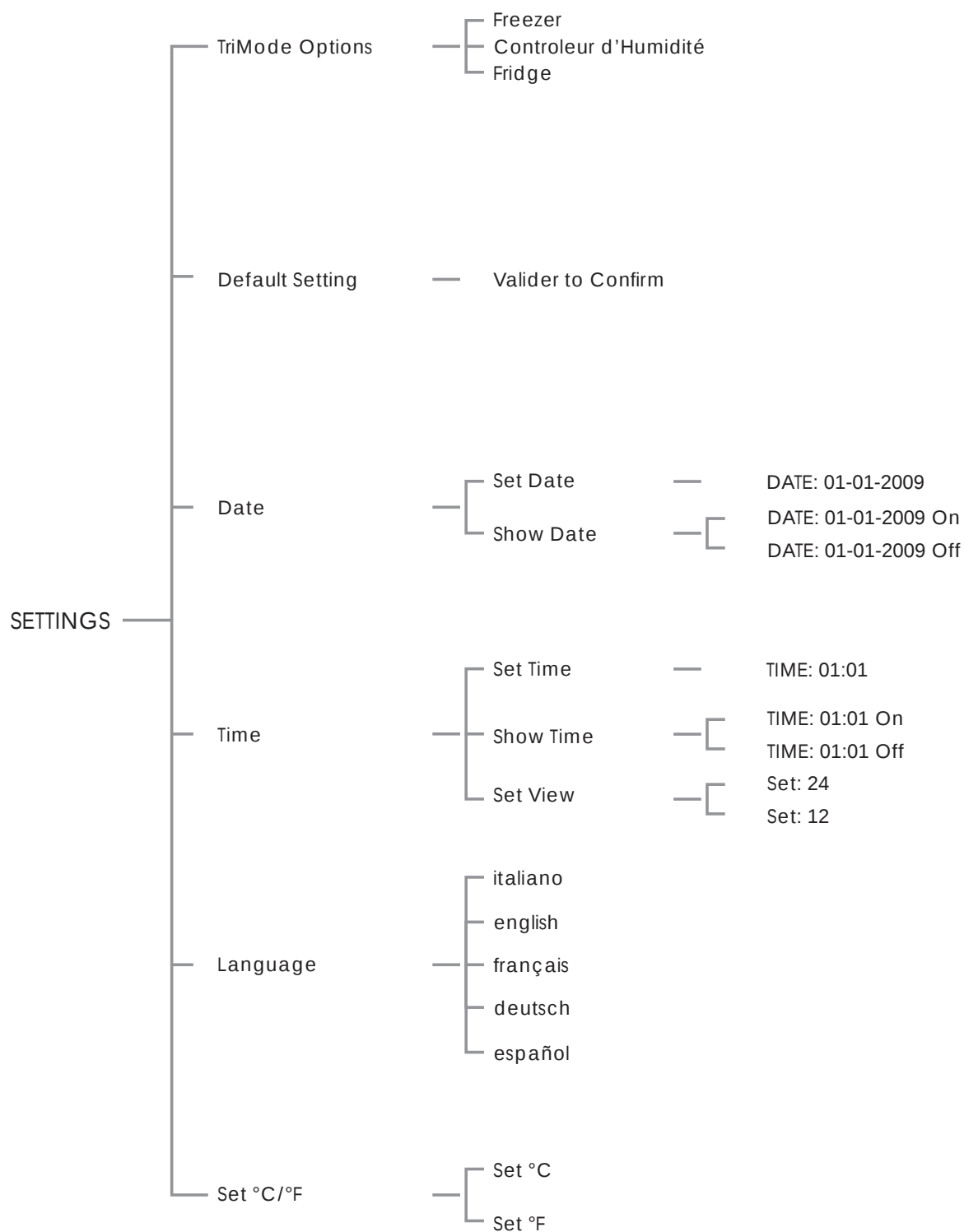
Geef ook eventuele storingscodes aan (Error Code .... Call Service) die op het display verschijnen.

FUNCTIONS



# 14 Kaart van het Menu

## 14.2 Settings







|         |                                                                                |
|---------|--------------------------------------------------------------------------------|
| Seite 2 | <b>1 Wichtige Sicherheits- und Umwelthinweise</b>                              |
|         | 1.1 Sicherheitshinweise                                                        |
|         | 1.2 Umweltschutz                                                               |
| 3       | <b>2 Installation</b>                                                          |
|         | 2.1 Installation                                                               |
|         | 2.2 Anschluss an das Stromnetz                                                 |
|         | 2.3 Anschluss an das Wassernetz                                                |
| 4       | <b>3 Einführung</b>                                                            |
|         | 3.1 Um das Gerät besser kennenzulernen                                         |
|         | 3.2 Haupteigenschaften                                                         |
|         | 3.3 Hauptbauteile                                                              |
|         | 3.4 Bedien-Elektronik                                                          |
|         | 3.5 Hauptbedienfeld und Bedienfeld des Frischfach                              |
| 7       | <b>4 Ein- und Ausschalten des Geräts</b>                                       |
|         | 4.1 Ein- und Ausschalten                                                       |
|         | 4.2 Temperaturregelung der unterschiedlichen Bereiche                          |
|         | 4.3 Zuschalten des Eisbereiters                                                |
|         | 4.4 Informations- und Störmeldungen am Display                                 |
| 9       | <b>5 Einstellungen und Sonderfunktionen</b>                                    |
|         | 5.1 Einstellungen und Sonderfunktionen                                         |
|         | 5.2 Sonderfunktionen, die über das Menü zugeschaltet werden können             |
|         | 5.3 Grundeinstellungen des Menüs                                               |
| 17      | <b>6 Inneneinrichtung</b>                                                      |
|         | 6.1 Inneneinrichtung (einsetzen, verstellen, entnehmen)                        |
| 19      | <b>7 Zuschalten und Gebrauch des Eisbereiters</b>                              |
|         | 7.1 Zuschalten und Gebrauch des Eisbereiters                                   |
|         | 7.2 Wasserfilter                                                               |
| 20      | <b>8 Beleuchtung</b>                                                           |
|         | 8.1 Beleuchtung                                                                |
| 21      | <b>9 Aufbewahrung von Lebensmitteln</b>                                        |
|         | 9.1 Allgemeine Angaben                                                         |
|         | 9.2 Erhalt der optimalen Qualität der zu verzehrenden Lebensmittel             |
|         | 9.3 Empfehlungen für die richtige Aufbewahrung von frischen Lebensmitteln      |
|         | 9.4 Empfehlungen für die richtige Aufbewahrung von tiefgekühlten Lebensmitteln |
| 24      | <b>10 Empfohlene Aufbewahrungszeiten für die Lebensmittel</b>                  |
| 25      | <b>11 Pflege und Reinigung</b>                                                 |
|         | 11.1 Pflege und Reinigung                                                      |
|         | 11.2 Reinigung des Kondensators                                                |
|         | 11.3 Innenreinigung                                                            |
| 26      | <b>12 Vorschläge zur Problemlösung</b>                                         |
|         | 12.1 Vorschläge zur Problemlösung                                              |
|         | 12.2 Störmeldungen, die am Display erscheinen können                           |
| 28      | <b>13 Vor der Anforderung des technischen Kundendienstes</b>                   |
|         | 13.1 Vor der Anforderung des technischen Kundendienstes                        |
| 29      | <b>14 Abbild des Menüs</b>                                                     |
|         | 14.1 Funktionen                                                                |
|         | 14.2 Einstellungen                                                             |

# 1 Wichtige Sicherheits- und Umwelthinweise

## 1.1 Sicherheitshinweise



### Hinweis

Hinweise zum richtigen Gebrauch des Geräts



### Wichtig

Hinweise zur Vermeidung von Geräteschäden



### Achtung

Hinweise zur Vermeidung von Personenschäden

■ Wenn dieses Gerät ein anderes, bereits vorhandenes Gerät ersetzt, das später eingelagert oder entsorgt wird, muss dafür gesorgt werden, dass dieses Gerät keine Gefahr für Kinder darstellt: Trennen Sie das Anschlusskabel vom Altgerät und verhindern Sie, dass die Türen des Altgerätes sich unbeabsichtigt schließen können. Die gleiche Vorsicht ist am Ende der Lebensdauer des neuen Geräts geboten.

■ Dieses Gerät ist zum Kühlen von Getränken und Lebensmitteln konstruiert und für den Privatgebrauch bestimmt.

■ Das Gerät muss unter Beachtung der Angaben in der Installationsanleitung installiert werden, wobei vor allem darauf zu achten ist, dass die Be- und Entlüftungsöffnungen des Gerätes stets frei sind, auch wenn das Gerät in einem Einbaumöbel installiert wird.

■ Das Gerät ist mit einem LED-Beleuchtungssystem mit konzentriertem Lichtstrahl ausgerüstet. Bei eingeschaltetem Licht nicht direkt in die Lampen blicken, um Sehschäden zu vermeiden. Dieser Warnhinweis ist auch auf dem Aufkleber in der Kühlschranktür vorhanden.

■ Wenn der Gefrierschrank in Betrieb ist, die Innenwände aus Stahl nicht mit feuchten oder nassen Händen berühren, da die Haut an den extrem kalten Wänden kleben bleiben könnte.

■ In den Fächern für die Aufbewahrung der keine Elektrogeräte verwenden.

■ Vermeiden Sie beim Einlegen der Auszugselemente unbedingt, mit den Fingern in die Führungsschienen zu gelangen.

■ In der Nähe des Geräts keine Behälter mit brennbaren Flüssigkeiten aufstellen.

■ Bei der Reinigung das Gerät ausschalten und den Netzstecker aus der Steckdose ziehen. Wenn der Netzstecker nur schwer erreichbar ist, das Gerät mit dem allpoligen Schalter zur Absicherung der Steckdose, an die das Gerät angeschlossen ist, vom Netz trennen.

■ Das Verpackungsmaterial stellt eine Gefahr für Kinder dar: Plastikbeutel, Plastikfolien und Polystyrol außerhalb deren Reichweite aufbewahren.

■ Alle Reparaturen müssen von technischem Fachpersonal ausgeführt werden.

■ Dieses Gerät darf nicht von körperlich oder geistig behinderten bzw. in ihrer Sinneswahrnehmung beeinträchtigten Personen (einschließlich Kindern) oder von Personen mit unzureichender Erfahrung und Kenntnis benutzt werden, es sei denn, sie werden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person überwacht und eingewiesen. Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.

## 1.2 Umweltschutz



■ Die Verpackungsmaterialien müssen vorschriftsmäßig entsorgt werden.

■ Das Gerät darf nicht über den Hausmüll entsorgt werden. Informationen geben die örtlichen Sammelstellen für die Entsorgung recyclebarer Materialien.

■ Bei der Entsorgung das Anschlusskabel vom Gerät trennen und verhindern, dass sich die Tür unbeabsichtigt schließen kann.

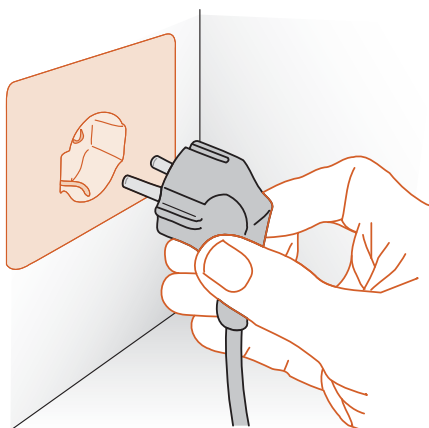
■ Während der Entsorgung darf der Kältemittelkreislauf nicht beschädigt werden.

■ Das Gerät enthält im Kältemittelkreislauf und in der Isolierung keine Stoffe, die zur Schädigung der Ozonschicht führen.

## Installation 2.1

Die Installation muss fachgerecht und unter Beachtung aller Angaben in der mitgelieferten Installationsanleitung des jeweiligen Geräts erfolgen.

## Anschluss an das Stromnetz 2.2

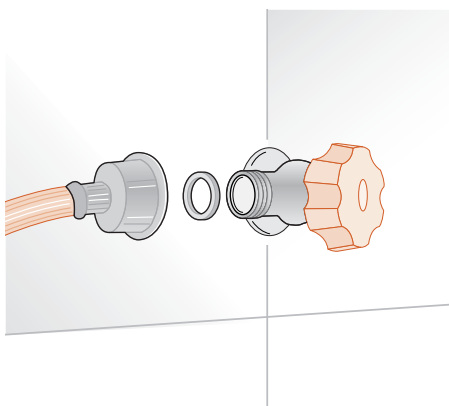


Das Gerät ist mit einem 16 A Schukostecker ausgerüstet und muss über eine entsprechend ausgelegte Schukosteckdose an das Stromnetz angeschlossen werden.  
Für den Anschluss keine Verlängerungen und/oder Mehrfachadapter verwenden.



**Für den Anschluss keine Verlängerungen und/der Mehrfachadapter verwenden.**

## Anschluss an das Wassernetz 2.3



Die Modelle mit Eiswürfelbereiter (Glaçe) erfordern den Anschluss an das Hauswassernetz.  
Hierzu den mitgelieferten Wasserzulaufschlauch mit  $\frac{1}{2}$  Zoll Gewinde verwenden.

Der Netzdruck muss zwischen 0.05 MPa und 0.5 MPa betragen (zwischen 0.5 Bar und 5 Bar).

Abweichende Betriebsdruckwerte können zu Betriebsstörungen oder zu Leckagen im Hydraulikkreislauf führen.  
Das Gerät darf nur mit Trinkwasser gespeist werden.



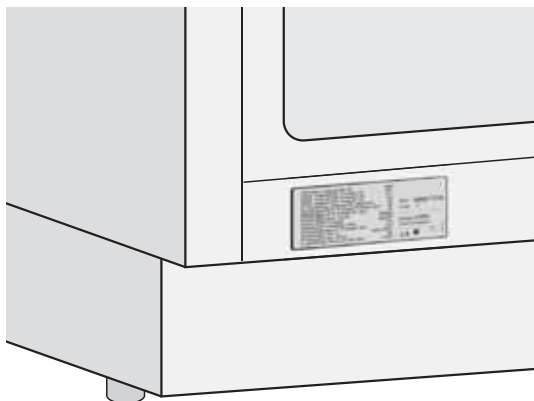
**Das Gerät darf nur mit Trinkwasser gespeist werden.**



**Die Installation muss fachgerecht und unter Beachtung aller Angaben im mitgelieferten Installationshandbuch des jeweiligen Geräts erfolgen.**

## 3 Einführung

### 3.1 Um das Gerät besser kennenzulernen



Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen La Cornue: ab heute können Sie unser innovatives Aufbewahrungssystem verwenden, mit dem Sie alle Ihre Lebensmittel optimal kühlen können.

Dieses Benutzerhandbuch beantwortet den größten Teil Ihrer Fragen zu den Produkteigenschaften.

Weitere Informationen erhalten Sie unter der Nulltarifnummer

**[www.la-cornue.com](http://www.la-cornue.com)**

oder schreiben Sie uns eine E-Mail an

**[a.table@la-cornue.com](mailto:a.table@la-cornue.com)**

Notieren Sie vor dem Anruf die Seriennummer des Geräts, die auf dem Garantieschein und auf dem Typenschild im Kühlfach vermerkt ist (bei Modellen mit Eisbereiter befindet sich das Typenschild hinter der Tür des Wasserfilters), sowie eventuell vorhandene Displaymeldungen.

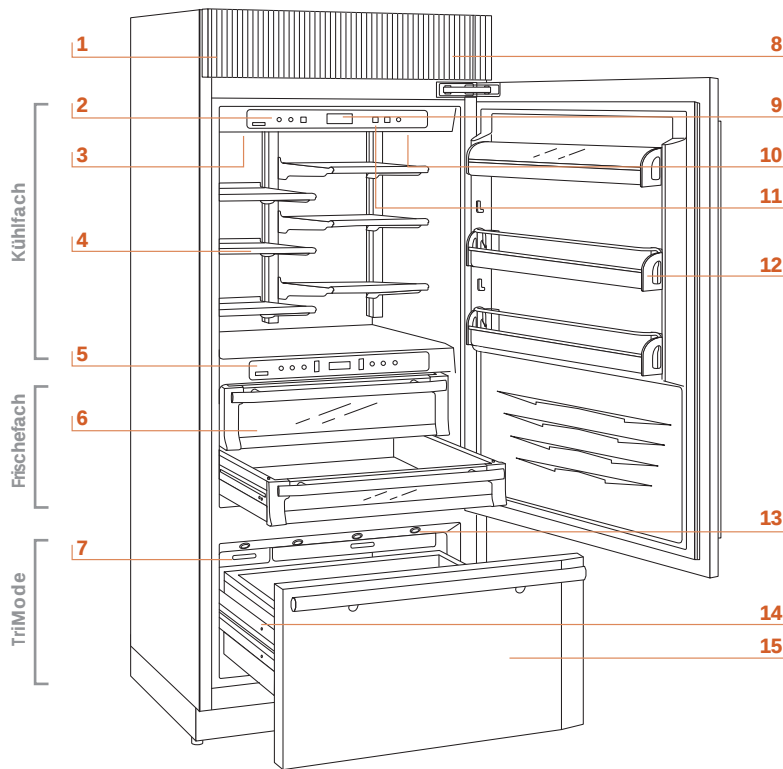
Weitere Informationen zu diesem und weiteren Produkten der Produktreihe La Cornue finden Sie im Internet unter

**33 (0) 01 34 48 36 15**

### 3.2 Haupteigenschaften

- Durch getrennte Lagerbereiche kommt es nicht zu unerwünschten Geschmacksübertragungen.
- Der untere Auszugsbereich ist multifunktional und kann als Gefrierbereich, Normalkühlbereich und 0°C-Zone genutzt werden.
- Ferner kann das normalerweise als Gefrierfach betriebene Fach auch als Kühlfach oder Frischefach genutzt werden, wodurch die flexiblen Einsatzmöglichkeiten des Geräts noch vielfältiger sind
- Das Frischefach mit niedriger Temperatur und kontrollierter Feuchtigkeit sorgt für ideale Aufbewahrung von frischen Lebensmitteln in absoluter Sicherheit
- Die elektronische Regelung gewährleistet die konstante Aufrechterhaltung der vom Benutzer eingestellten Temperaturen und des Feuchtigkeitsniveaus
- Ein interaktives Menü ermöglicht die individuelle Regelung der Gerätefunktionen und die Anzeige der jeweiligen Betriebsmeldungen
- Optimierung des Verbrauchs während der Ferien
- Geräumige Schubfächer mit Selbsteinzug und Soft-Close-Technik in der Frischezone
- Eisbereiter für die automatische Bereitung von Eiswürfeln in der gewünschten Größe (bei einigen Modellen)
- Leicht auswechselbarer Wasserfilter im Kühlschrankinneren (bei einigen Modellen)
- Patentiertes System mit Schiebeböden, die in jeder beliebigen Höhe im Kühlfach neu positioniert werden können, ohne dass sie entnommen werden müssen
- Edelstahl-Innenraum, mit Details aus Aluminium
- Patentiertes Scharniersystem zum automatischen Schließen der Türen
- Außen liegende Auszüge mit Selbsteinzug und Soft-Close-Technik
- LED-/Neon-Punktbeleuchtung
- Kippsicherung mit Halterung für die Wandbefestigung

Hauptbauteile 3.3



**Kühlfach**

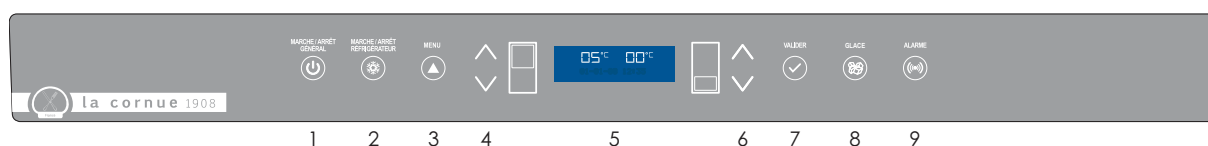
- 1 Edelstahlgehäuse mit Details aus Aluminium
- 2 Bedienfeld mit Menü
- 3 Wasserfilter
- 4 Patentiertes System zum Verstellen der Einlegeböden
- 5 Bedienfeld der Frischezone
- 6 Frischefach mit kontrollierter Feuchtigkeit
- 7 Low Temp
- 8 Automatischer Eisbereiter
- 9 Doppeltes Kühlsystem
- 10 Temperaturdisplay
- 11 Akustische Meldungen
- 12 Funktion (innerhalb des Menüs)
- 13 Geräumige Türfächer
- 14 Innovative Beleuchtung
- 15 Automatisch schließende Türen und Schubfächer
- 16 In Kühlfach oder Frischefach verwandelbares Gefrierfach (TriMode-Funktion))

## 3 Vor Beginn der Installation

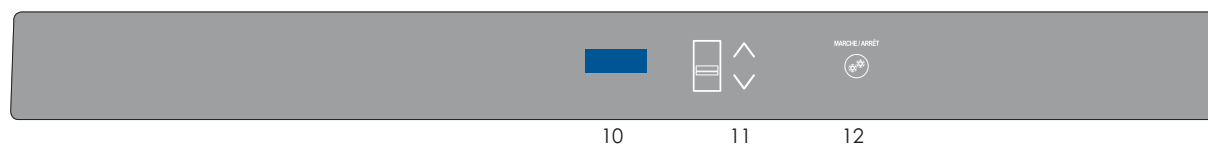
### 3.4 Bedien-Elektronik

Die innovative von La Cornue entwickelte Bedien-Elektronik hält die Temperatur in allen Bereich konstant und zeigt sie im Display an. Die einfache Menüführung der Elektronik erlaubt die individuelle Regelung der Lagerbereiche. Akustische Warnsignale weisen auf Betriebsstörungen hin.

### 3.5 Hauptbedienfeld und Bedienfeld des Frischefach



- |   |  |                                   |                                                                                                                                                                               |
|---|--|-----------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 |  | <b>Marche/Arrêt général</b>       | Dient zum kompletten Ausschalten und Einschalten des Geräts (3 Sekunden lang betätigen).                                                                                      |
| 2 |  | <b>Marche/Arrêt Réfrigérateur</b> | Dient allein zum Ausschalten und Einschalten des Kühlfachs (3 Sekunden lang betätigen).                                                                                       |
| 3 |  | <b>Menu</b>                       | Dient zum Aufrufen des Menüs der Gerätefunktionen                                                                                                                             |
| 4 |  | <b>Réglage du Réfrigérateur</b>   | Durch Berühren der Tasten Up (Auf) und Down (Ab) kann die bereits für den Kühlschrank eingestellte Temperatur geändert werden und kann man sich im interaktiven Menü bewegen. |
| 5 |  | <b>Affiche</b>                    | Zeigt die Temperaturen des Kühlfachs und des Gefrierfachs, das Datum und die Uhrzeit, sowie die Funktionen von Menü und die visuellen Meldungen an.                           |
| 6 |  | <b>Réglage du TriMode</b>         | Durch das Berühren der Tasten Réglage kann die voreingestellte Temperatur je nach Nutzung des Fachs (Gefrierfach, Kühlfach oder Frischefach) geändert werden.                 |
| 7 |  | <b>Valider</b>                    | Dient zur Bestätigung der Zuschaltung oder Abschaltung der über Menü ausgeführten Funktionen.                                                                                 |
| 8 |  | <b>Glaçe</b>                      | Dient zur Zuschaltung oder Abschaltung der automatischen Eisbereitung.                                                                                                        |
| 9 |  | <b>Alarmee</b>                    | Blinkt zur Anzeige von Betriebsstörungen, die auch mit einem akustischen Signal gemeldet werden, und kann durch Berühren der Taste quittiert werden.                          |



- |    |  |                                         |                                                                                                         |
|----|--|-----------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 11 |  | <b>Affiche</b>                          | Zeigt die Temperatur des Frischefach an.                                                                |
| 12 |  | <b>Réglage du Controleur d'Humidité</b> | Durch Berühren der Tasten Réglage kann die für das Frischefach eingestellte Temperatur geändert werden. |
| 13 |  | <b>Marche/Arrêt</b>                     | Dient allein zum Ausschalten und Einschalten des Frischefach (3 Sekunden lang betätigen).               |

**Erstmaliges Einschalten**

Wenn das Gerät an das Stromnetz angeschlossen, aber noch nicht eingeschaltet ist, erscheint am Display die Meldung

**Stand by**

(Sicherheitshinweis, um anzuzeigen, dass das Gerät unter Spannung steht), wobei alle Tasten des Bedienfelds ausgeschaltet sind.

To switcUm alle Fächer des Geräts einzuschalten, die Taste Marche/ Arrêt général ☺ 3 Sekunden lang drücken.

**Ausschalten des Kühlfachs und des Frischefach**

Beim ersten Einschalten ist das TriMode-Fach auf den Gefrierbetrieb voreingestellt. Es bleibt immer eingeschaltet und kann nur durch das komplette Ausschalten des Geräts ausgeschaltet werden.

Die Taste Marche/Arrêt général ☺ 3 Sekunden lang betätigen.

**Wiedereinschalten**

Zum Wiedereinschalten die gleichen Tasten erneut betätigen. Das Gefrierfach bleibt immer eingeschaltet und kann nur durch das komplette Ausschalten des Geräts ausgeschaltet werden.

Die Taste Marche/Arrêt général ☺ 3 Sekunden lang betätigen.

**Ausschalten für einen längeren Zeitraum**

Bei sehr langer Abwesenheit wird empfohlen, den Kühlschrank durch Betätigen der Taste Marche/Arrêt général ☺ für 3 Sekunden auszuschalten und den Gerätestecker zu ziehen oder ihn durch Betätigen des allpoligen Schalters vom Netz zu trennen.

Den Kühlschrank komplett entleeren, reinigen und trocknen, sowie die Türen und Schubfächer teilweise offen lassen, um Geruchsbildung vorzubeugen.



Wenn beim ersten Einschalten nicht der Text Standby, sondern hiervon abweichende Texte erscheinen, bedeutet dies, dass das Gerät den Kühlbetrieb bereits aufgenommen hat. In diesem Fall die akustischen Meldungen durch Berühren der Taste Alarme (☞) quittieren, die Tür wieder schließen und abwarten, bis die programmierten Temperaturen erreicht sind.

Während des ersten Einschaltens ist es nicht möglich, die werksseitigen Voreinstellungen über das Menü zu ändern, bis die voreingestellte Temperatur erreicht ist. Es können jedoch sofort Datum und Uhrzeit, sowie die zum Zuschalten einiger Sonderfunktionen erforderlichen Parameter eingestellt werden.

Bei jedem Einschalten führt das Gerät eine 3-minütige Selbstdiagnose aus, bevor es sich komplett einschaltet.

Wenn nur das Kühlfach oder das Frischefach ausgeschaltet wird, läuft der entsprechende Ventilator selbsttätig weiter, um Geruchs- und Schimmelbildung vorzubeugen.

Vor dem Ausschalten des ganzen Geräts für einen längeren Zeitraum, alle aufbewahrten Lebensmittel entnehmen, sowie Türen und Schubfächer offen lassen, um üblen Gerüchen und Schimmelbildung vorzubeugen.

## 4 Ein- und Ausschalten des Geräts

### 4.2 Temperaturregelung der unterschiedlichen Bereiche

Jedes Modell ist werksseitig umfassend geprüft und so geregelt, dass es hinsichtlich der Betriebseigenschaften und der Verbrauchswerte optimiert ist. Im Regelfall muss diese Einstellung daher nicht geändert werden. Bei besonderen Bedürfnissen können die Temperaturen jedoch wie folgt neu eingestellt werden:

**Kühlfach** von +2°C auf +8°C (von 35,6°F auf 46,4°F), die empfohlene und voreingestellte Temperatur beträgt +5°C (41°F).

Für die Regelung die Tasten Réglage  berühren.  
Bei der ersten Berührung erscheint am Display die eingestellte Temperatur. Um sie zu ändern, die Tasten erneut berühren, bis die gewünschte Temperatur erreicht ist.

**Frischefach** von -2°C auf +2°C (von 28,4°F auf 35,6°F), die empfohlene und voreingestellte Temperatur beträgt 0°C (32°F).

Für die Regelung die Tasten Réglage  berühren.  
Bei der ersten Berührung erscheint am Display die eingestellte Temperatur. Um sie zu ändern, die Tasten erneut berühren, bis die gewünschte Temperatur erreicht ist.

**Gefrierfach (TriMode)** Gefrierfach von -15°C auf -22°C (von 5°F auf -7,6°F), die empfohlene und voreingestellte Temperatur beträgt -18° (0°F).

Für die Regelung die Tasten Réglage  berühren.  
Bei der ersten Berührung erscheint am Display die eingestellte Temperatur. Um sie zu ändern, die Tasten erneut berühren, bis die gewünschte Temperatur erreicht ist.

Wenn das Fach als Kühlfach oder als Frischefach verwendet wird (TriMode-Funktion), entsprechen die empfohlenen und voreingestellten Temperaturen den Temperaturen der jeweiligen Fächer.



Die angezeigte Temperatur kann bei häufigem Öffnen der Türen oder beim Einlegen von Lebensmitteln mit Raumtemperatur bzw. von großen Mengen an Lebensmitteln leicht von der eingestellten Temperatur abweichen.

Es kann 6 bis 12 Stunden dauern, bis die gewählte Temperatur erreicht ist.

### 4.3 Zuschalten des Eisbereiters



Den Eisbereiter nicht zuschalten, wenn das Gerät nicht an das Wassernetz angeschlossen ist.

Mit der Taste Glace  am Hauptbedienfeld kann der automatische Eisbereiter zugeschaltet werden.

Wenn er in Betrieb ist, leuchtet die Taste.

### 4.4 Informations- und Störmeldungen am Display

Ein integriertes Kontrollsystem liefert über Leuchtanzeigen oder Textmeldungen, die am Display erscheinen, Informationen. Die Informationsmeldung wird immer mit einem dauerhaft eingblendeten Text angezeigt, während die Störmeldung mit einem blinkenden Text angezeigt wird.

Das akustische Signal in Verbindung mit einigen Störmeldungen kann durch Berühren der Taste Alarme  am Hauptbedienfeld quittiert werden. Das Verzeichnis der Störmeldungen ist am Ende dieses Handbuchs angeführt.

Der Betrieb Ihres Geräts von La Cornue kann individuell gestaltet werden, um ihn den unterschiedlichen Nutzungsanforderungen anzupassen, indem die Hauptparameter (Setting) neu eingestellt oder Sonderfunktionen (Functions) zugeschaltet werden. Die Funktionen werden am Hauptdisplay durch Berühren der Taste Menü  dargestellt.

Mit den Tasten Réglage  können die verfügbaren Funktionen gescrollt und durch Berühren der Taste Valider  angewählt werden; das Display zeigt den aktuellen Status der Funktion an. Ebenfalls über die Tasten Réglage  kann man sich innerhalb der angewählten Funktion bewegen und sie durch Berühren der Taste Valider  zuschalten oder abschalten.

Sobald die Funktion bestätigt wird, zeigt das Display automatisch das Hauptmenü an, um andere Funktionen auszuwählen. Die Rückkehr zur vorhergehenden Auswahl ist jederzeit über die Taste Menü  möglich.



Um eine unbeabsichtigte Änderung der Einstellungen zu vermeiden, verriegelt sich die Tastatur nach einem gewissen Zeitraum automatisch und am Display erscheint die Meldung "keypad locked". Um sie zu entriegeln, die Tasten Menü  und Réglage  für mindestens 3 Sekunden gleichzeitig drücken.

## Sonderfunktionen, die über das Menü zugeschaltet werden können 5.2

Für die Verwendung der Sonderfunktionen die Taste Menü  anwählen, über die Taste Réglage das Menü aufrufen und die Auswahl bestätigen Functions..

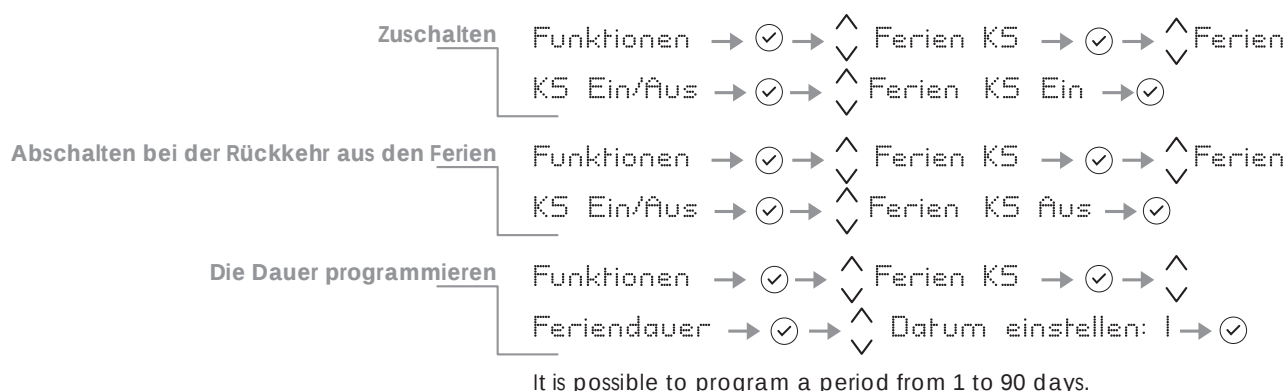
### Einkauf KS

Die Funktion senkt die Temperatur des Kühlfachs für 12 Stunden auf +2°C (35,6°F), damit gerade eingekaufte und in das Kühlfach gelegte Lebensmittel schneller kühlen. Nach Ablauf der 12 Stunden schaltet sich die Funktion automatisch ab und die Temperatur kehrt zum zuvor eingestellten Wert zurück. Die Zuschaltung der Funktion kann vorab programmiert werden. Nach einem längeren Stromausfall muss die Funktion neu zugeschaltet werden.

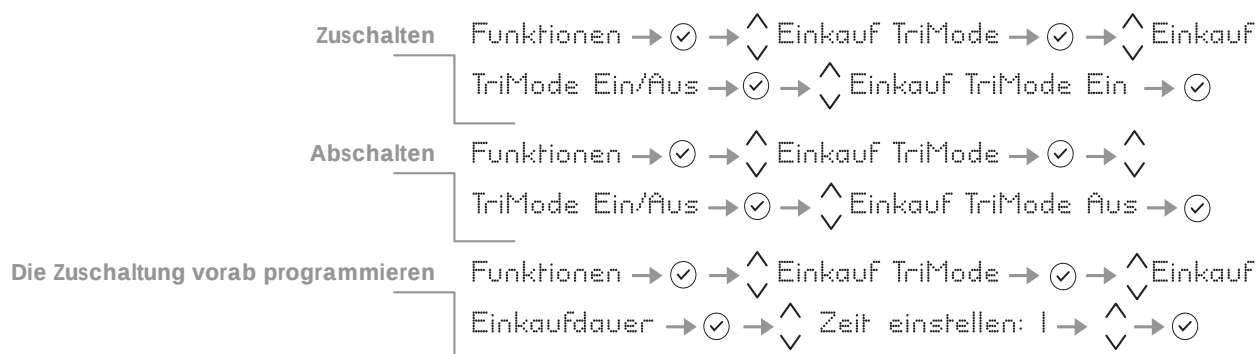


Die Programmierung kann 1 bis 12 Stunden im Voraus erfolgen.

**Ferien KS** Die Funktion (bei längerer Abwesenheit empfohlen, da sie eine erhebliche Energieeinsparung ermöglicht) regelt die Temperatur des Kühlfachs auf +14°C (57.2°F). Ihre Dauer kann programmiert werden oder sie kann bei der Rückkehr nach der Abwesenheit von Hand abgeschaltet werden. Die Funktion bleibt auch dann zugeschaltet, wenn der Strom während der Abwesenheit für längere Zeit ausfällt.

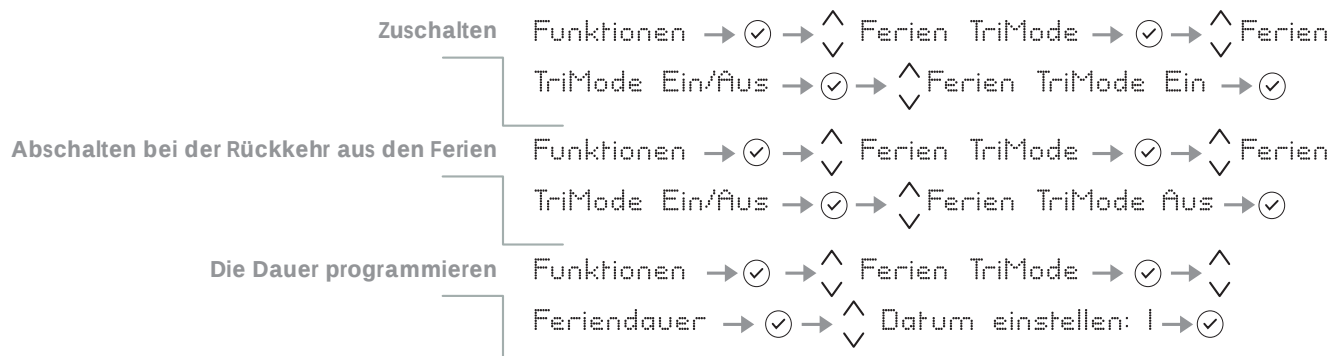


**Einkauf TriMode** Die Funktion muss mindestens 24 Stunden vor dem Einlegen von Lebensmitteln mit Raumtemperatur in das TriMode-Fach bzw. einige Stunden vor dem Einlegen von bereits tiefgekühlten Lebensmitteln, die einen leichten Temperaturanstieg erfahren haben, zugeschaltet werden. Die Funktion schaltet sich bei Ablauf des programmierten Betriebszeitraums automatisch ab. Die Zuschaltung der Funktion kann vorab programmiert werden. Nach einem längeren Stromausfall muss die Funktion neu zugeschaltet werden. Die Programmierung kann 1 bis 12 Stunden im Voraus erfolgen.



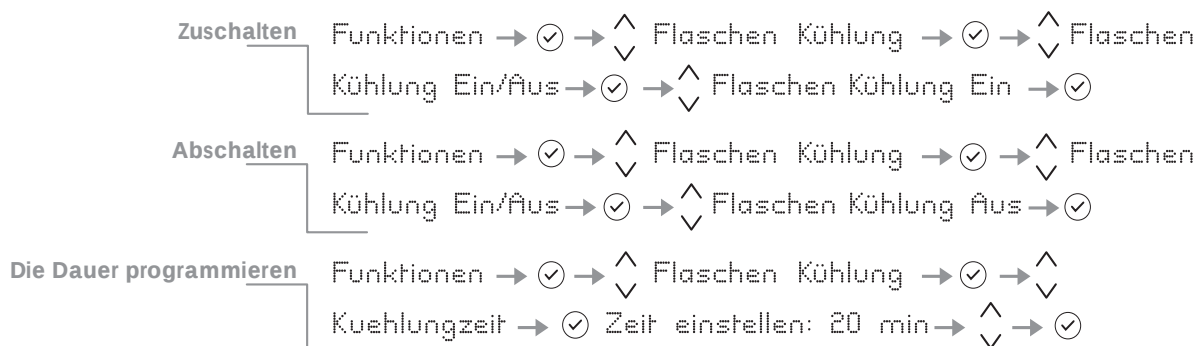
### Ferien TriMode

Bei längerer Abwesenheit wird aus Gründen der Energiesparnis empfohlen, die Funktion Vacation TriMode einzuschalten. Die Temperatur des TriMode-Bereiches wird dadurch auf  $-18^{\circ}\text{C}$  geregelt, wenn der TriMode-Bereich als Gefrierschrank benutzt wird und auf  $+14^{\circ}\text{C}$ , wenn der TriMode-Bereich als Normalkühlbereich genutzt wird. Für die Nutzung des TriMode-Bereiches als  $+0^{\circ}\text{C}$ -Zone ist keine Urlaubsschaltung möglich.

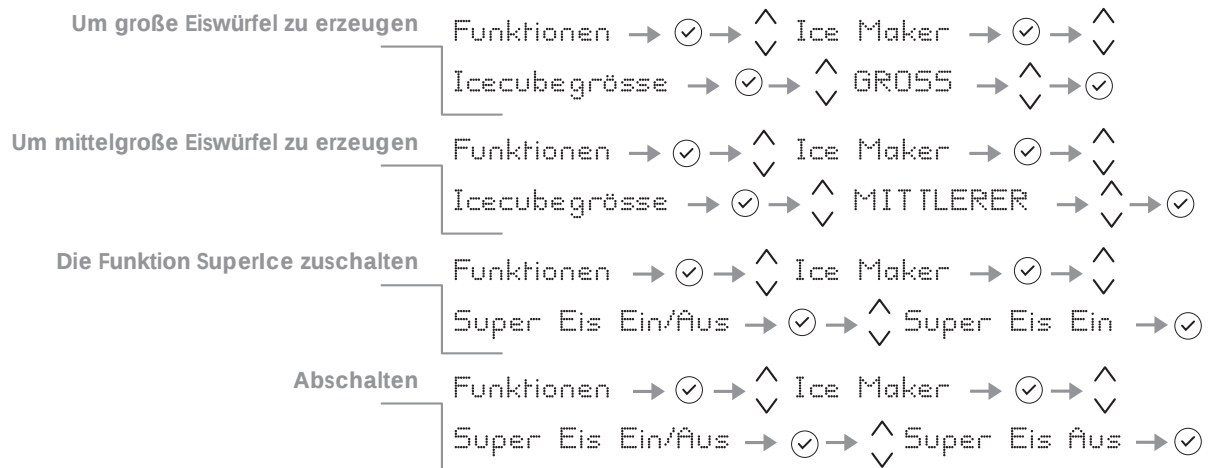


### Flaschen Kühlung

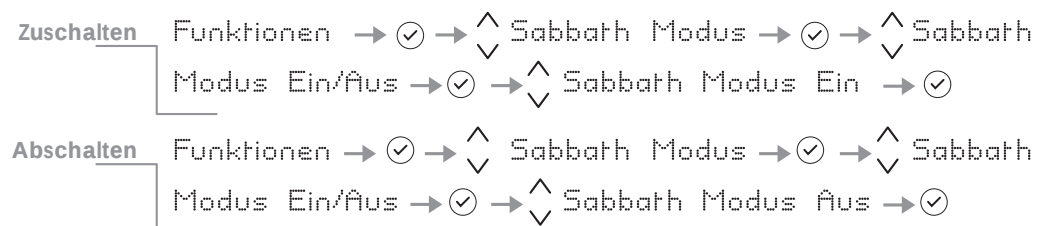
Die Funktion kann zugeschaltet werden, wenn Getränke in kurzer Zeit gekühlt werden müssen, indem sie in das Gefrierfach gelegt werden. Die Dauer der Kühlzeit kann zwischen 1 und 45 Minuten gewählt werden. Ein akustisches Signal meldet das Erreichen der optimalen Temperatur. Nach der Entnahme der Getränke das akustische Signal durch Berühren der Taste Alarme  $\odot$  quittieren.



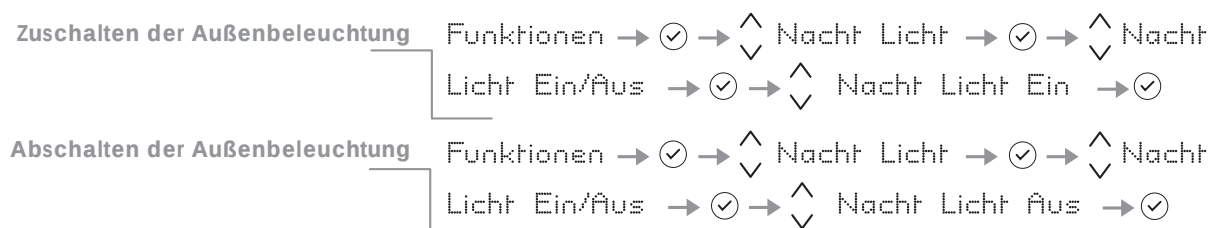
**Glaçe** Mit der Funktion kann die Größe der Eiskwürfel aus Large (Grundeinstellung) und Medium ausgewählt werden, und kann die Funktion Superice zugeschaltet werden, um eine größere Eismenge zu erzeugen. Die Funktion Superice schaltet sich automatisch nach 24 Stunden ab.



**Sabbath Modus (Optional)** Die Funktion kann zugeschaltet werden, wenn der Verbrauch des Kühlfachs auf ein Minimum reduziert werden soll.



**Nacht Licht (Optional)** Die Funktion Night Light schaltet eine Außenbeleuchtung am Sockel des Geräts zu.



### Wasser Filter

Mit der Funktion View Status können die Menge des gefilterten Wassers in Litern und die verbleibende Restzeit, bis der Filter verbraucht ist, exakt angezeigt werden.

#### Den Filterstatus prüfen

Funktionen → ✓ →  Wasser Filter → ✓ →  Filter Status  
→ ✓ →  Zustand anzeigen → ✓ Enter > bestaigen → ✓

### Reset Filter

Die Funktion Reset Filter setzt die Zählung der gefilterten Wassermenge und die seit dem letzten Auswechseln vergangene Zeit auf Null zurück. Die Zählung muss bei jedem Auswechseln der Filterpatrone auf Null zurückgesetzt werden. 30 Tage nach dem Erscheinen der Meldung mit dem Hinweis, dass die Wasserfilterpatrone ausgewechselt werden muss 'Replace Filter Cartridge', wird die Eisbereitung eingestellt und am Display erscheint die Meldung 'No Water'. Um die Eisbereitung wieder zuzuschalten, muss die Zählung der Menge des gefilterten Wassers über die Funktion Reset Filter erneut auf Null zurückgesetzt werden. Es werden die Tage und die Liter angezeigt, die noch verbleiben, bis der Filter verbraucht ist.

#### Die Zählung des gefilterten Wassers auf Null zurücksetzen

Funktionen → ✓ →  Wasser Filter → ✓ →  Filter Status  
→ ✓ →  Filter Reset → ✓ Enter > bestaigen → ✓

### Filter Umgehen

Diese Funktion wird zugeschaltet, wenn das Wasser nicht gefiltert werden muss, da die Wasserqualität des Hauswassernetzes hervorragend ist.

#### Den Bypass des Filters zuschalten

Funktionen → ✓ →  Wasser Filter → ✓ →  Filter Status  
→ ✓ →  Filter Umgehen → ✓ →  Filter Umgehen Ein → ✓

#### Den Bypass des Filters zuschalten

Funktionen → ✓ →  Wasser Filter → ✓ →  Filter Status  
→ ✓ →  Filter Umgehen → ✓ →  Filter Umgehen Aus → ✓

### Manuell reinigen

Wenn die Eisbereitung für einen längeren Zeitraum abgeschaltet war, wird der Wasserkreislauf automatisch gewaschen. Dennoch kann in besonderen Fällen ein zusätzliches Waschen von Hand erfolgen. Den Vorgang wiederholen bis das Wasser sauber ist.

#### How to manually clean the filter

Funktionen → ✓ →  Wasser Filter → ✓ →   
Manuell reinigen → ✓ →  Enter > bestaigen → ✓



Die Eisschale oder einen zum Sammeln des Wassers geeigneten Behälter richtig unter den Eisbereiter stellen und das Schubfach schließen. Danach die Schale waschen.

## 5 Einstellungen und Sonderfunktionen

### Luft Filter (Optional)

Mit der Funktion View Status können die Menge der gefilterten Luft in Litern und die verbleibende Restzeit, bis der Filter verbraucht ist, exakt angezeigt werden.

Die Funktion Reset Filter setzt die Zählung der gefilterten Luft und die seit dem letzten Auswechseln vergangene Zeit auf Null zurück.

Die Zählung muss bei jedem Auswechseln der Filterpatrone auf Null zurückgesetzt werden.

#### Den Filterstatus prüfen

Funktionen → ✓ → ^ Luft Filter → ✓ → ^  
Zustand anzeigen → ✓ Enter > bestaigen → ✓

#### Die Zählung des gefilterten Wassers auf Null zurücksetzen

Funktionen → ✓ → ^ Luft Filter → ✓ → ^  
Filter Reset → ✓ Enter > bestaigen → ✓

## 5.3 Grundeinstellungen des Menüs Menü

Die Taste Menü ▲ anwählen und über die Taste Réglage ⬆ auswählen Settings.

### TriMode Optionen

Das Gefrierfach kann bei Bedarf als Kühlfach oder als Frischefach und folglich mit den für diese Fächer idealen Temperaturen betrieben werden.

#### Auswahl der Funktion Kühlfach

Einstellungen → ✓ → ^ TriMode Optionen → ✓ → ^  
Fridge → ✓ Enter > bestaigen → ✓

#### Auswahl der Funktion Frischefach

Einstellungen → ✓ → ^ TriMode Optionen → ✓ → ^  
Fresco → ✓ Enter > bestaigen → ✓

#### Rückkehr zur Funktion Gefrierfach

Einstellungen → ✓ → ^ TriMode Optionen → ✓ → ^  
Freezer → ✓ Enter > bestaigen → ✓

### Grundeinstellung

Bietet die Möglichkeit, die werksseitig vorgenommenen Grundeinstellungen wiederherzustellen und alle später durchgeführten Änderungen rückgängig zu machen.

#### Rückkehr zu den Grundeinstellungen

Einstellungen → ✓ → ^ Grundeinstellung → ✓  
Enter > bestaigen → ✓

## Datum

### Datum einstellen

Am Display erscheint das Datum als dd:mm:yy (Tag:Monat:Jahr), wobei der Tag blinkt. Mit den Tasten Réglage  $\nabla$  die Einstellung ändern, mit Valider  $\checkmark$  bestätigen, um zur nächsten Einstellung zu wechseln; bei der Bestätigung des Jahres ist das Datum eingestellt.

**Einstellen des Datums**  
Einstellungen  $\rightarrow$   $\checkmark$   $\rightarrow$   $\nabla$  Datum  $\rightarrow$   $\checkmark$   $\rightarrow$   $\nabla$  Datum  
einstellen  $\rightarrow$   $\checkmark$  DATUM: 01-01-2009  $\rightarrow$   $\checkmark$

### Datum Schauen

Mit dieser Funktion kann die Anzeige des Datums am Display zugeschaltet/abgeschaltet werden.

**Zuschalten des Datums**  
Einstellungen  $\rightarrow$   $\checkmark$   $\rightarrow$   $\nabla$  Datum  $\rightarrow$   $\checkmark$   $\rightarrow$   $\nabla$  Datum  
schauen  $\rightarrow$   $\checkmark$   $\rightarrow$   $\nabla$  DATUM: 01-01-2009 Ein  $\rightarrow$   $\checkmark$

**Abschalten des Datums**  
Einstellungen  $\rightarrow$   $\checkmark$   $\rightarrow$   $\nabla$  Datum  $\rightarrow$   $\checkmark$   $\rightarrow$   $\nabla$  Datum  
schauen  $\rightarrow$   $\checkmark$   $\rightarrow$   $\nabla$  DATUM: 01-01-2009 Aus  $\rightarrow$   $\checkmark$

## Zeit

### Zeit einstellen

Am Display erscheinen die Stunden und die Minuten als hh:mm, wobei hh blinkt. Mit den Tasten Réglage  $\nabla$  kann die Einstellung geändert werden, die dann über die Taste Valider  $\checkmark$  bestätigt wird, um zur nächsten Einstellung zu wechseln; bei Bestätigung der mm: ist die Uhrzeit eingestellt.

**Einstellen der Uhrzeit**  
Einstellungen  $\rightarrow$   $\checkmark$   $\rightarrow$   $\nabla$  Zeit  $\rightarrow$   $\checkmark$   $\rightarrow$   $\nabla$  Zeit einstellen  
 $\rightarrow$   $\checkmark$  ZEIT: 01:01  $\rightarrow$   $\checkmark$

### 12/24 Anzeigen

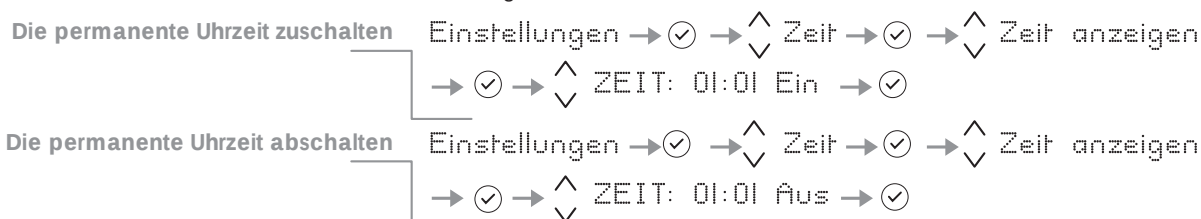
Mit dieser Funktion wählen sie die Zeitanzeige im 12 oder 24 Stunden-Modus.

**12-Stunden-Modus einstellen**  
Einstellungen  $\rightarrow$   $\checkmark$   $\rightarrow$   $\nabla$  Zeit  $\rightarrow$   $\checkmark$   $\rightarrow$   $\nabla$  12/24 anzeigen  
 $\rightarrow$   $\checkmark$   $\rightarrow$   $\nabla$  anzeigen:12  $\rightarrow$   $\checkmark$

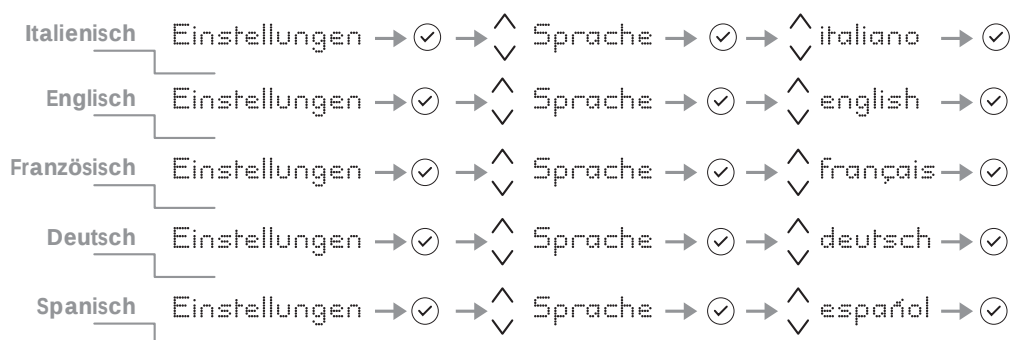
**24-Stunden-Modus einstellen**  
Einstellungen  $\rightarrow$   $\checkmark$   $\rightarrow$   $\nabla$  Zeit  $\rightarrow$   $\checkmark$   $\rightarrow$   $\nabla$  12/24 anzeigen  
 $\rightarrow$   $\checkmark$   $\rightarrow$   $\nabla$  anzeigen:24  $\rightarrow$   $\checkmark$

## 5 Einstellungen und Sonderfunktionen

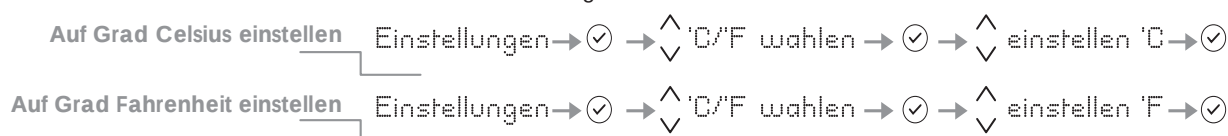
**Zeit anzeigen** Mit dieser Funktion kann die permanente Anzeige der Uhrzeit zugeschaltet/abgeschaltet werden.



**Sprache** Mit dieser Funktion wählen sie die gewünschte Menu-Sprache.



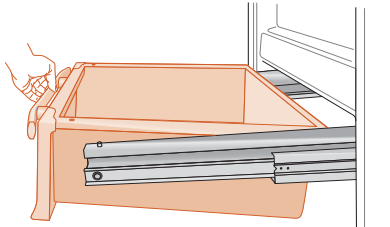
**°C/°F Wahlen** Mit dieser Funktion kann die Temperatur in Grad Celsius oder Grad Fahrenheit angezeigt werden. Normalerweise ist das Gerät auf die Anzeige in Grad Celsius eingestellt.



Inneneinrichtung (einsetzen, verstellen, entnehmen) 6.1

**Frischefach**

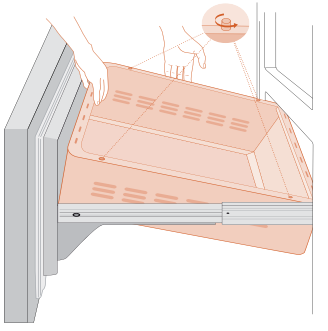
Es liegt nur auf Führungsschienen auf.



- zur Entnahme das Fach anheben und herausziehen.

**TriMode-Fach**

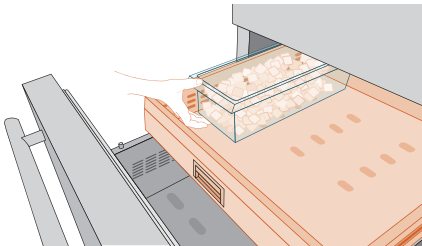
Das TriMode-Fach wird auf die gleiche Weise wie das Frischfach entnommen, nachdem die beiden Befestigungsschrauben entfernt wurden.



- zur Entnahme des unteren Schubfachs die vier Befestigungsgriffe losschrauben.

**Eisschale**

Sie befindet sich im oberen Schubfach des Gefrierfachs



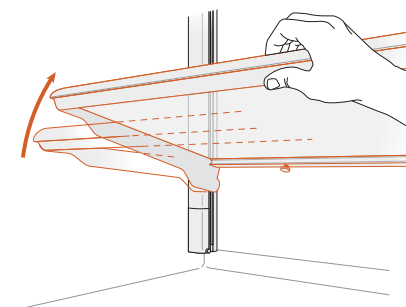
- nach dem Herausziehen darauf achten, dass sie wieder richtig eingesetzt wird.



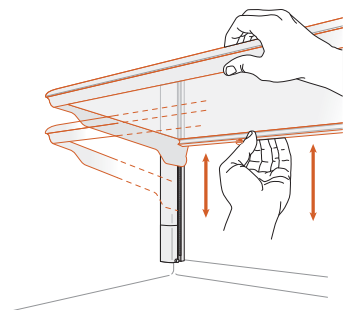
**Die Hände und Finger vom Eisbereiter fernhalten, wenn er in Betrieb ist.**

**Einlegeböden**

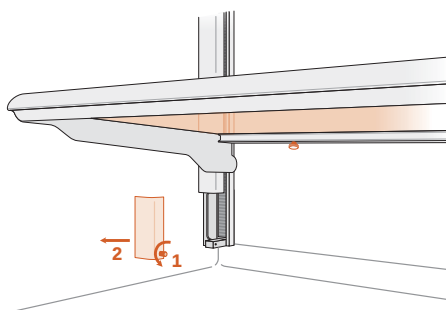
Die Einlegeböden sind senkrecht verschiebbar und können vom Benutzer leicht wie folgt verstellt werden:



- den Sicherheitsgriff ziehen und leicht drehen, bis er in der äußeren Stellung verriegelt

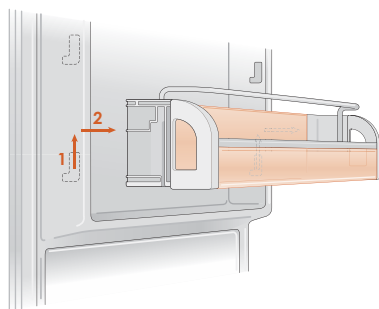


- den Einlegeboden an der Vorderseite anheben und leicht schräg stellen.



- um den Einlegeboden zu entfernen, müssen die Endstücke der Führungsschienen abgenommen werden (den Verriegelungsgriff losschrauben), den Boden nach unten schieben und dann herausziehen.

**Türfächer** Die Türfächer können für die Reinigung leicht entfernt werden



- Das Türfach an den Seiten festhalten und nach oben drücken, bis es aus seiner Aufnahme ausrastet, und dann nach außen ziehen.
- Um es wieder einzusetzen, in umgekehrter Reihenfolge vorgehen

## Zuschalten und Gebrauch des Eisbereiters 7.1



**Wenn das Eis nicht genutzt wird häufig empfohlen, das Eis Fach leer einmal alle 8-10 Tage.**

**Wenn das Eis nicht häufig verwendet wird, werden die alten Eiswürfel trüb, ändern ihren Geschmack und schrumpfen.**

**Es ist normal, dass einige Eiswürfel aneinander festkleben.**

**Der Eisbereiter schaltet sich automatisch ab, wenn die Funktion zugeschaltet wird.**

**Wenn der Eisbereiter zum ersten Mal in Betrieb genommen wird, wird empfohlen, das erste Eis aus der Schale zu nehmen, wenn sie voll ist.**

**Wenn das Gerät für einen Monat oder länger ausgeschaltet war, wird empfohlen, den Wasserfilter einmal zu waschen.**

Um den Eisbereiter nach der Installation des Geräts zuzuschalten, die Taste Glace  betätigen.

Es dauert 12 bis 24 Stunden, bevor die Eisbereitung automatisch erfolgt. Es werden 10 Eiswürfel pro Zyklus bei ca. 10 Zyklen in 24 Stunden produziert.

Die Leistung des Geräts hängt von der im Gefrierfach eingestellten Temperatur, der Raumtemperatur und der Häufigkeit ab, mit der die Türen geöffnet werden.

Wenn der Kühlschrank beim Betrieb nicht an das Wassernetz angeschlossen ist, muss der Eisbereiter über die entsprechende Taste Glace  abgeschaltet sein.

Der Eisbereiter erzeugt Eis, bis die Schale komplett befüllt ist, und schaltet sich automatisch aus, sobald das maximal zulässige Niveau erreicht ist.

Mit der Funktion SuperIce kann die in 24 Stunden erzeugte Eismenge erhöht werden, während mit der Funktion die Größe der erzeugten Eiswürfel gewählt werden kann.

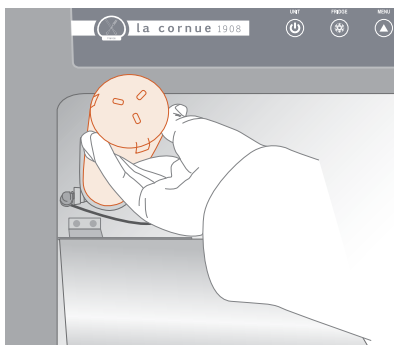
## Wasserfilter 7.2

Der Wasserfilter sorgt bei einer Wassermenge bis 3.000 l und über einen maximalen Zeitraum von 6 Monaten für eine optimale Wasserqualität bei der Eiswürfelbereitung.

Rechts im oberen Bedienfeld kann der Filterstatus überwacht werden: wenn die ganze Skaleneinteilung beleuchtet ist, wurde der Filter gerade ausgewechselt; wenn nur der weiße Bereich beleuchtet ist, beträgt die Filterkapazität weniger als 20%.

Wenn der Filter fast komplett verbraucht ist, erscheint die Meldung am Display.

## Auswechseln des Filters



Der Filter befindet sich auf der Seite der Türscharniere seitlich im Kühlfach und ist durch eine Klappe geschützt.

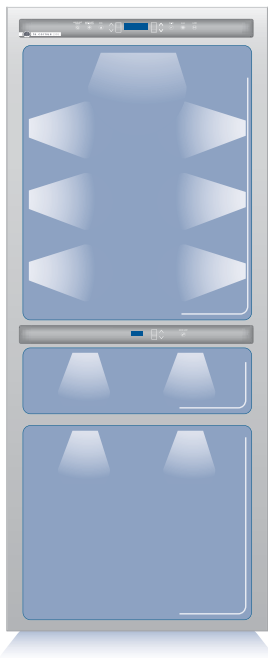
Vorne auf die Klappe drücken, um sie zu öffnen, und die Filterpatrone um eine Vierteldrehung nach links drehen, bis sie aus ihrer Aufnahme ausrastet.

Es ist normal, dass eine kleine Menge Wasser austritt.

Die Endkappe an der neuen Patrone entfernen, die Patrone in ihre Aufnahme setzen und um eine Vierteldrehung nach rechts drehen, bis sie einrastet, ohne sie dabei zu forcieren.

## 8 Beleuchtung

### 8.1 Beleuchtung

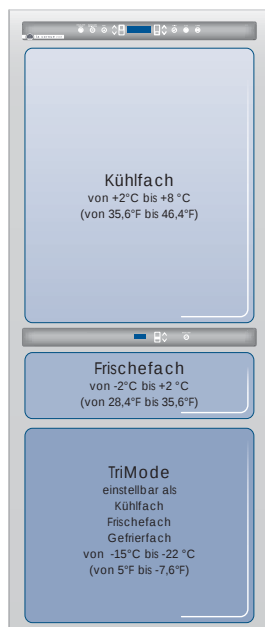


Der Innenraum wird mit LED-Licht optimal ausgeleuchtet.

Einige Modelle verfügen zudem über ein Nacht-Licht, dass sich im Sockelbereich befindet.

Bei Störungen und/oder Defekten des Beleuchtungssystems wenden Sie sich bitte ausschließlich an autorisierte Service-Stellen.

### 9.1 Allgemeine Angaben



Ihr Gerät von La Cornue ist konstruiert, um in allen Fächern für präzise und konstante Temperaturen, sowie das richtige Feuchtigkeitsniveau zu sorgen. Das doppelte Kühlsystem sorgt außerdem dafür, dass die tiefgekühlten Speisen oder das Eis nicht den Geruch der frischen Speisen annehmen und dass die Feuchtigkeit im Kühlschrank nicht gefriert und Reif bildet.

Dennoch reicht zur richtigen Aufbewahrung aller Ihrer Lebensmittel ein hochwertiger Kühlschrank allein nicht aus, sondern es müssen auch einige Regeln für die richtige Aufbewahrung der Speisen beachtet werden.

Alle Lebensmittel verändern unvermeidlich ihre Eigenschaften im Laufe der Zeit. Sie beginnen sich bereits lange vor dem Verzehr zu verändern, da in ihrem Inneren Mikroorganismen vorhanden sind, bei deren Vermehrung die Lebensmittel verderben.

Dies wird durch falsche Handhabung, Aufbewahrungstemperaturen und Feuchtigkeitsbedingungen noch beschleunigt.

Es ist daher wichtig, dass die nachfolgenden Angaben genau beachtet werden, um Ihren Kühlschrank - Gefrierschrank wirtschaftlich und sicher zu nutzen und alle Ihre Lebensmittel lange und optimal aufzubewahren.

Das Frischefach eignet sich am Besten für die Aufbewahrung von frischen und leicht verderblichen Speisen, da hier konstant eine durchschnittliche Temperatur von maximal +2°C (35,6°F) herrscht.

Prüfen Sie alle Lebensmittel regelmäßig auf einwandfreien Aufbewahrungszustand. Es ist häufig klar ersichtlich, wenn ein Lebensmittel verdorben ist, da es verschimmelt ist, schlecht riecht und unschön aussieht. Es gibt jedoch auch Fälle, in denen dies nicht klar erkennbar ist.

Wenn Sie glauben, dass ein Lebensmittel zu lange aufbewahrt wurde und verdorben sein könnte, verzehren Sie es nicht und kosten Sie es auch nicht versuchsweise, selbst wenn es noch in Ordnung zu sein scheint, da die Bakterien, die zum Verderb der Speisen führen, Vergiftungen und Unwohlsein verursachen können.

Entsorgen Sie das Lebensmittel im Zweifelsfall.

### Beim Einkauf

Beachten Sie immer die folgenden Vorsichtsmaßnahmen:

- Legen Sie Packungen mit rohem Fleisch, Fisch oder Geflügel in Plastikbeutel, damit sie nicht auf andere Lebensmittel tropfen.
  - Kaufen Sie Fleisch, Geflügel und Fisch zuletzt.
- Lassen Sie die Lebensmittel nach dem Einkauf nicht im warmen Fahrzeug liegen. Bewahren Sie in Ihrem Fahrzeug eine Kühltasche auf und verwenden Sie sie bei sehr hohen Temperaturen oder sehr langen Fahrten
- Prüfen Sie das Herstellungsdatum und das Verfallsdatum auf den Lebensmitteln, um sicher zu sein, dass sie frisch sind
  - Seien Sie beim Kauf von frischen Lebensmitteln sehr vorsichtig und kaufen Sie nur eine Menge, die Sie in 1-2 Tagen verzehren können
  - Bewahren Sie warme Speisen für mindestens zwei Stunden bei Raumtemperatur auf, bevor Sie sie in den Kühlschrank legen.

### Einlegen der Lebensmittel

Prüfen Sie die Kühltemperaturen der einzelnen Fächer am Bedienfeld:

- Die Temperatur des Kühlfachs darf maximal 8°C (46,4°F) und die Temperatur des Gefrierfachs muss -18°C (0°F) betragen
- Beachten Sie die Hinweise zu den Aufbewahrungszeiten und Aufbewahrungstemperaturen in den nachfolgend angeführten Tabellen
- Halten Sie rohes Fleisch, Fisch und Geflügel von anderen Lebensmitteln getrennt und vermeiden Sie, dass sie auf andere Lebensmittel tropfen.

### Einlegen der Lebensmittel

- Lassen Sie Ihr Fleisch, Ihren Fisch oder Ihr Geflügel beim Weglegen in der Originalverpackung, sofern sie nicht aufgerissen oder beschädigt ist. Durch wiederholte Handhabung können Bakterien in die Lebensmittel gelangen.
- Für die Aufbewahrung im Gefrierfach wird die Verwendung von Tiefkühlbehältern, Tiefkühlbeuteln oder Aluminiumfolien auf den Tiefkühlbehältern empfohlen, wenn das Lebensmittel für mehr als zwei Monate aufbewahrt werden soll. Hierdurch werden der Wasserentzug und der Qualitätsverlust minimiert.
- Umwickeln Sie die Lebensmittel für die Aufbewahrung im Kühlschrank mit Folie oder legen Sie sie in Kunststoff- oder Vakuumbehälter, um zu vermeiden, dass sie austrocknen. Versehen Sie die Packungen oder Behälter immer mit dem Datum.
- Legen Sie die Lebensmittel immer so auf die Einlegeböden, dass die Öffnungen für die Zirkulation der Kaltluft im Fach nicht verdeckt sind.

### Zubereitung Ihrer Speisen

- Waschen Sie alles ab, was mit den Lebensmitteln in Berührung gekommen ist.
- Waschen Sie vor und nach jedem Kontakt mit den Lebensmitteln Ihre Hände gründlich.
- Sterilisieren Sie Behälter, Bestecke und Utensilien, die mit dem Fleisch, dem Fisch und dem Geflügel in Berührung gekommen sind.
- Sterilisieren Sie die Schwämme, mit denen Sie Ihr Geschirr reinigen, wöchentlich.
- Tragen Sie Kunststoffhandschuhe, wenn Sie Probleme an den Händen haben.
- Tauen Sie die Lebensmittel im Kühlschrank oder im Mikrowellenherd auf und nicht draußen auf den Arbeitsplatten. Garen Sie die Lebensmittel nach dem Auftauen im Mikrowellenherd sofort.
- Marinieren Sie die Lebensmittel nur im Kühlschrank.
- Spülen Sie Fisch und Geflügel vor dem Garen ab.
- Vermeiden Sie Kontaminationen bei der Zubereitung der Gerichte. Halten Sie rohes Fleisch, Fisch, Geflügel und deren Flüssigkeiten fern von anderen Lebensmitteln.
- Verwenden Sie nicht die gleiche Fläche und die gleichen Utensilien bei der Zubereitung von Fleisch, Fisch, Geflügel und Gemüse.
- Halten Sie Ihre Schneidbretter absolut sauber, egal ob sie aus Kunststoff oder Holz sind.
- Waschen Sie sie mit Warmwasser und Seife ab und spülen Sie sie mit einer verdünnten Desinfektionslösung nach.

**Garen Ihrer Lebensmittel**

- Kosten Sie kein rohes oder teilweise gegartes Fleisch, Geflügel, Fisch oder Eier.
- Garen Sie das Fleisch bei einer Temperatur von mindestens 75°C (167°F). Verwenden Sie bei mehr als 5 cm dickem Fleisch ein Fleischthermometer, um die Temperatur zu prüfen. Dünner geschnittenes Fleisch ist dann gegart, wenn die Farbe des Safts hell und nicht rosa ist.
- Garen Sie noch nicht aufgetautes Fleisch eineinhalb Mal länger als die normale Garzeit.
- Im Ofen gebratenes Fleisch und Gemüse muss bei einer Temperatur von mindestens 160°C (320°F) gegart werden.
- Eiweiß und Eigelb müssen immer gut durchgegart sein.
- Verwenden Sie nicht die gleichen Behälter, in denen das rohe oder teilweise gegarte Ei aufbewahrt wurde.
- Wenn Ihr Backofen oder Mikrowellenherd mit einem Fühler für die Temperaturkontrolle ausgerüstet ist, verwenden Sie ihn.

**Wenn Sie Überreste haben**

- Bewahren Sie Überreste im Kühlfach oder im Gefrierfach in kleinen verschlossenen Behältern auf. Bevor sie in den Kühlschrank gestellt werden, müssen sie ausgekühlt sein. Lassen Sie daher nach dem Garen mindestens 2 Stunden vergehen und sorgen Sie für eine ausreichende Luftzirkulation um den Behälter, damit die Speise schnell abkühlt.
- Datieren die Pakete mit den Überresten und verzehren Sie sie innerhalb der Aufbewahrungszeit.
- Decken Sie Überreste zu und erwärmen Sie sie vor dem Servieren komplett
- Bringen Sie Saucen und Suppen zum Kochen. Verzehren Sie die anderen Überreste, nachdem sie bis auf eine Temperatur von mindestens 75°C (167°F) erwärmt wurden.
- Entsorgen Sie die Speise, wenn Sie glauben, dass sie verdorben ist. Werfen Sie sie im Zweifelsfall weg.

Empfehlungen für die richtige Aufbewahrung von frischen Lebensmitteln

9.3



**Gemüse**

Waschen Sie Gemüse in kaltem Wasser und trocknen Sie es gut ab. Legen Sie es in Vakuumbehälter, Kunststoffschüsseln oder in gelochte Beutel.



**Obst**

Waschen Sie frisches Obst und trocknen Sie es ab. Verschließen Sie stark duftendes Obst in Kunststoffbeuteln. Obst muss im Frischefach bei niedriger Feuchtigkeit aufbewahrt werden.



**Verpacktes Fleisch**

Legen Sie es in seiner Originalverpackung in den Kühlschrank. Packen Sie übrig gebliebene Speisen nach dem Öffnen luftdicht in Kunststoffbeutel oder umwickeln Sie sie mit Aluminiumfolie.



**Frisches Fleisch, Fisch und Geflügel**

Entfernen Sie die Originalverpackung, packen Sie sie in Kunststoffbeutel oder in spezielle Behälter und legen Sie sie sofort in den Kühlschrank zurück.



**Eier**

Lassen Sie Eier ohne sie zu waschen in ihrem Karton oder setzen Sie sie in die dafür vorgesehene Ablage. Kontrollieren Sie das Verfallsdatum und verzehren Sie sie in jedem Fall innerhalb von zwei Wochen nach dem Kauf.



**Milch, Cremes und frischer Käse**

Sie müssen in ihrer Originalverpackung verschlossen aufbewahrt werden. Legen Sie sie auf die Einlegeböden des Kühlschranks und verzehren Sie sie innerhalb von 5 Tagen.



**Käse**

Verstauen Sie sie in ihrer Originalverpackung. Packen Sie sie nach dem Öffnen luftdicht in Kunststoffbeutel oder umwickeln Sie sie mit Aluminiumfolie.

**Speisereste**

Lassen Sie sie abkühlen und decken Sie sie luftdicht mit Aluminiumfolie ab oder packen Sie sie in luftdichte Behälter, die verhindern, dass sie austrocknen und Gerüche verbreiten.

Empfehlungen für die richtige Aufbewahrung von tiefgekühlten Lebensmitteln

9.4



**Tiefgekühlte Lebensmittel**

Packen Sie die Lebensmittel in spezielle Tiefkühlbeutel. Diese Beutel müssen luftdicht und feuchtigkeitsdicht sein.



**Speiseeis**

Bereits aufgetautes Fleisch darf nicht wieder tiefgekühlt werden.

Die Festigkeit von Speiseeis hängt von der darin enthaltenen Sahne- menge ab. Im Allgemeinen hat ein hochwertiges Speiseeis einen hohen Anteil an Sahne, daher ist im Gefrierschrank eine sehr niedrige Temperatur erforderlich, damit seine Festigkeit erhalten bleibt.

Speiseeis mit geringer Festigkeit weist daher nicht immer auf ein Temperaturproblem hin.



Nach einem längeren Stromausfall zeigt ein akustisches Signal bei Rückkehr der Spannungsversorgung an, dass die Temperatur des Kühlschranks die Temperaturschwelle für die richtige Aufbewahrung überschritten hat, während an den Displays für eine Minute die höchsten in den Fächern gemessenen Temperaturen erscheinen, damit der Benutzer entscheiden kann, wie er die aufbewahrten Lebensmittel am Besten verwendet.

Nach einer Minute kehren die Displays zum normalen Betrieb zurück, während die Taste Alarme weiterhin blinkt; durch Berühren der Taste Alarme können die aufgezeichneten Höchsttemperaturen erneut angezeigt werden.

# 10 Empfohlene Aufbewahrungszeiten für die Lebensmittel

| Frische Lebensmittel                     | Aufbewahrungszone                 | Zeiten        |
|------------------------------------------|-----------------------------------|---------------|
| <b>Rohes Fleisch</b>                     |                                   |               |
| Große Stücke                             | Frischefach                       | 4 Tage        |
| Steaks, Geflügel und Wild                | Frischefach                       | 3 Tage        |
| Hackfleisch                              | Frischefach                       | 1-2 Tage      |
| Carpaccio                                | Frischefach                       | sofort        |
| <b>Gegartes Fleisch</b>                  |                                   |               |
| Gekochtes Fleisch und Braten             | Kühlfach                          | 2 Tage        |
| Hackfleischsauce                         | Kühlfach                          | 6 Tage        |
| <b>Fisch</b>                             |                                   |               |
| Roher und gegarter Fisch                 | Frischefach                       | 2 Tage        |
| <b>Anderes</b>                           |                                   |               |
| Suppen, Gemüsesuppe und Brühe            | Kühlfach                          | 2 Tage        |
| Feingebäck                               | Kühlfach                          | 2 Tage        |
| Offener Aufschnitt                       | Frischefach                       | 3 Tage        |
| Frischer Käse                            | Frischefach                       | 2-3 Tage      |
| Reifer gut geschützter Käse              | Kühlfach                          | einige Monate |
| Eier (frisch und ungewaschen)            | Kühlfach                          | 2 Woche       |
| Offene Dosen                             | Kühlfach                          | 2-3 Tage      |
| Rohes Gemüse (in gelochten Beuteln)      | Frischefach                       | 1 Woche       |
| Tiefgekühlte Lebensmittel                | Aufbewahrungszone                 | Zeiten        |
| Rindfleisch, Kalbfleisch, Lamm und Ziege | Gefrierfach (Steaks)              | 6-12 Monate   |
| Rindfleisch, Kalbfleisch, Lamm und Ziege | Gefrierfach (Fleisch mit Knochen) | 4-6 Monate    |
| Rinderhackfleisch                        | Gefrierfach                       | 1-2 Monate    |
| Schweinefleisch                          | Gefrierfach (ohne Knochen)        | 4-6 Monate    |
| Schweinefleisch                          | Gefrierfach (mit Knochen)         | 2-3 Monate    |
| Schweinehackfleisch                      | Gefrierfach                       | 1-2 Monate    |
| Fleischreste                             | Gefrierfach                       | 2-3 Monate    |
| Ganzes Huhn und Truthahn                 | Gefrierfach                       | 8-12 Monate   |
| Gans, Ente und Perlhuhn                  | Gefrierfach                       | 4-8 Monate    |
| Fisch                                    | Gefrierfach                       | 1-2 Monate    |
| Krustentiere                             | Gefrierfach                       | 2-3 Monate    |
| Gegarte Speisen                          | Gefrierfach                       | 1-2 Monate    |
| Gemüse                                   | Gefrierfach                       | 8-12 Monate   |
| Obst                                     | Gefrierfach                       | 6-12 Monate   |
| Kuchen und Torten                        | Gefrierfach                       | 2-3 Monate    |



Beachten Sie strikt die im mitgelieferten Set enthaltenen detaillierten Angaben und verwenden Sie in keinem Fall scheuernde oder metallische Produkte, da sie die satinierte Oberfläche des Geräts dauerhaft verkratzen oder beschädigen könnten. Trennen Sie das Gerät vor jeder Reinigung vom Stromnetz. Achten Sie darauf, dass der Kältemittelkreislauf nicht beschädigt wird.

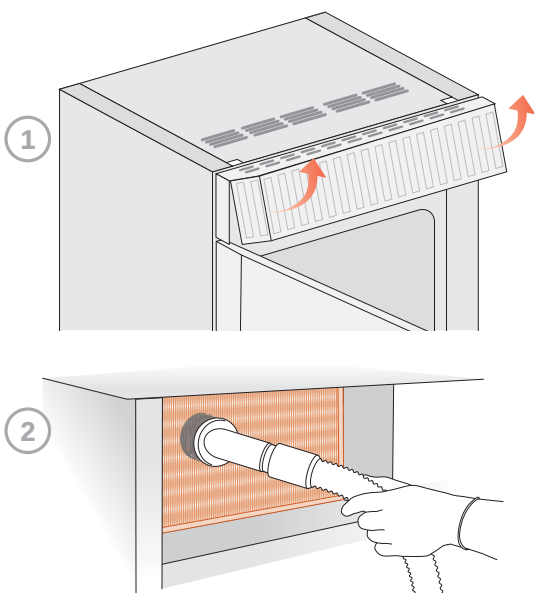
Für die Reinigung der Stahlteile ein Mikrofasertuch und den Spezialschwamm verwenden, der in einem Set mitgeliefert wird, das im Lieferumfang des Geräts enthalten ist.

Beim Abwischen mit dem Tuch und dem Schwamm immer in Richtung der Satinierung des Stahls vorgehen.

Von Zeit zu Zeit das Mikrofasertuch vor dem Abwischen leicht anfeuchten, um den Glanz des Stahls wieder aufzufrischen.

Den Schwamm nicht auf den Aluminiumteilen, wie beispielsweise den Griffen und den Profilen der Glasböden verwenden, vor allem dürfen die Belüftungsöffnungen des Geräts oder in der Einbaukonstruktion nicht verdeckt werden.

## Reinigung des Kondensators 11.2



Die Reinigung des Kondensators ist unter normalen Betriebsbedingungen nicht erforderlich.

■ Falls sie notwendig sein sollte, das Gerät ausschalten, indem die Taste Marche/Arrêt général ⓘ am Hauptbedienfeld für ca. 3 Sekunden betätigt wird.

■ Bei den Modellen mit Belüftung am Gerätesockel das Schutzgitter abnehmen, nachdem die Befestigungsschrauben losgeschraubt wurden. Bei den Modellen mit Belüftung im oberen Teil des Geräts das festgeklippte Schutzgitter abnehmen, indem es nach außen gezogen wird ⓘ.

■ Ca. 30 Minuten warten, damit der Kondensator die Umgebungstemperatur erreicht.

■ Das obere oder untere (je nach Modell) frontseitige Belüftungsgitter entfernen und mit Hilfe einer weichen Bürste oder eines Staubsaugers, wie auf der Abbildung gezeigt, alle Staubablagerungen entfernen; hierbei darauf achten, dass das Gerät nicht beschädigt wird.

■ Auch den Filter hinter dem frontseitigen Belüftungsgitter reinigen ⓘ.



Die Lamellen des Kondensators sind scharfkantig, verwenden Sie für die Hände und die Arme angemessenen Schutzausrüstungen, um den Kondensator in Sicherheit zu reinigen.

## Innenreinigung 11.3



Verwenden Sie kein Wasser auf den elektrischen Teilen, den Lampen und den Bedienfeldern.



Bringen Sie die kalten Teile aus Glas nicht mit siedendem Wasser in Kontakt. Waschen Sie kein Teil des Kühlschranks in der Spülmaschine, da es beschädigt werden oder sich dauerhaft verformen könnte.

Reinigen Sie die Innenteile und die ausbaubaren Teile, indem Sie sie in einer Lauge aus warmem Wasser, wenig Geschirrspülmittel und einer Prise Natriumhydrogencarbonat waschen.

Spülen Sie die Teile nach und trocknen Sie sie sofort ab.

Verwenden Sie keine mechanischen Vorrichtungen oder sonstige Mittel, um den Abtauvorgang zu beschleunigen.

# 12 Vorschläge zur Problemlösung

## 12.1 Vorschläge zur Problemlösung

Wenn Sie Betriebsstörungen an Ihrem Gerät feststellen, verwenden Sie bitte diese Anleitung, bevor Sie den Kundendienst anfordern: sie kann Ihnen helfen, das Problem selbst zu lösen oder liefert wichtige Informationen, die dem Kundendienst mitgeteilt werden müssen, um den Service schnell und erfolgreich zu gestalten.

### Meldung "Call Service"

Eine Betriebsstörung wird im Regelfall vom Display angezeigt. Probleme, die nicht vom Benutzer gelöst werden können, werden mit einem Fehlercode und der Meldung "Call Service" angezeigt

### Das Kühlfach oder das Gefrierfach funktioniert nicht

Ist das Gerät an das Spannungsversorgungsnetz angeschlossen?  
Führt die Netzsteckdose Strom?  
Ist die Taste Marche/Arrêt général  zugeschaltet?

### Das Kühlfach oder das Gefrierfach ist wärmer als normal

Zeigt das Display einen Fehlercode an?  
Ist die Temperatur richtig geregelt?  
Ist der Kondensators sauber?  
Waren die Türen oder die Schubfächer für längere Zeit geöffnet?  
Wurden vor Kurzem große Mengen Lebensmittel eingelegt?

### Das Gerät bleibt für einen langen Zeitraum in Betrieb

An sehr warmen Tagen und bei hohen Raumtemperaturen ist es normal, dass der Kompressor für längere Zeit in Betrieb bleibt.  
Waren die Türen oder die Schubfächer für längere Zeit geöffnet?  
Wurden vor Kurzem große Mengen Lebensmittel eingelegt?  
Ist der Kondensators sauber?  
Prüfen Sie, dass die Türen richtig geschlossen sind und dass die Lebensmittel oder die Behälter nicht verhindern, dass die Türen richtig schließen.

### Es sind unnormale Geräusche zu hören

Es ist normal, dass beim Betrieb der Ventilatoren oder der Kompressor bzw. während des Abtaubetriebs Geräusche zu hören sind.  
Das Geräusch kann je nach Aufstellposition des Geräts und nach Aufstellungsumgebung auch stärker sein.

### Kondensatbildung innen und außen am Kühlschrank

Bei sehr feuchtem Klima ist eine leichte Kondensatbildung normal.  
Das Öffnen der Türen oder der Schubfächer für längere Zeit kann zur Kondensatbildung beitragen.  
Achten Sie in jedem Fall darauf, dass die Türen immer richtig geschlossen sind.

### Das Kühlfach oder das Gefrierfach bildet Reif oder Eis

Haben Sie die Türen für längere Zeit offen gelassen?  
Schließen die Türen nicht richtig?  
Wenn die Türen nicht richtig schließen, fordern Sie bitte Ihren Installateur an. Bei Reif- oder Eisbildung im Frischfach durch häufiges und längeres Öffnen der Türen, die Frischfunktion über die entsprechende Taste am Bedienfeld für einen gewissen Zeitraum abschalten.  
Warten, bis der Reif oder das Eis abgetaut sind, dann das Schubfach herausziehen und die Wände und den Boden des Fachs abtrocknen.

### Im Inneren ist ein unangenehmer Geruch wahrnehmbar

Das Gerät anhand der Angaben komplett reinigen. Alle Lebensmittel hermetisch abdecken. Bewahren Sie keine Speisen für längere Zeit auf.

### Die Tür öffnet sich nur schwer

Das Gerät wurde konstruiert, damit es hermetisch schließt. Wenn die Tür geschlossen ist, kann ein Vakuum entstehen: in diesem Fall ist es erforderlich, vor dem Öffnen der Tür einige Sekunden zu warten, damit der Druck sich wieder ausgleicht.

**Der Eisbereiter funktioniert nicht**

Stellen Sie sicher, dass der Eisbereiter zugeschaltet ist (Taste Glace  eingeschaltet). Betätigen Sie die Taste, um ihn einzuschalten.  
Stellen Sie sicher, dass das Gerät an das Wassernetz angeschlossen ist.

**Der Eisbereiter erzeugt keine großen Mengen an Eis**

Der Eisbereiter kann durchschnittlich ca. 10 Würfel alle zwei Stunden produzieren.

**Das Eis gefriert zu einem Block**

Wenn das Eis nicht häufig verwendet wird, kann es vorkommen, dass es zu Blöcken gefriert. Es wird empfohlen, den Eisblock zu entnehmen und zu warten, bis sich die Schale erneut füllt.

**Das Eis hat einen ungewöhnlichen Geschmack und eine ungewöhnliche Farbe**

Wenn der Eisbereiter zum ersten Mal benutzt wird, wird empfohlen, das die Schale zu entleeren, wenn sie zum ersten Mal voll ist. Es könnte erforderlich sein, die Filterpatrone auszuwechseln, vor allem, wenn der Kühlschrank länger als einen Monat ausgeschaltet war oder wenn die Filterpatrone länger als sechs Monate nicht ausgewechselt wurde.  
Fordern Sie eventuell einen Installateur oder einen Fachmann für Wasser-aufbereitungssysteme an, um zu prüfen, ob das Problem nicht auf den Wasserzulauf zurückzuführen ist.

**Störmeldungen, die am Display erscheinen können 12.2**

| Displaymeldungen                      | Beschreibung der Störung                                                                                                                |
|---------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Power Failure</b>                  | Längere Stromausfall<br>das Gerät schaltet sich automatisch wieder ein und zeigt die wärmsten aufgezeichneten Temperaturen an           |
| <b>Fridge door open</b>               | Tür des Kühlfachs offen<br>die Meldung erscheint eine Minute nach dem Öffnen der Tür                                                    |
| <b>Freezer door open</b>              | Tür des Gefrierfachs offen<br>die Meldung erscheint eine Minute nach dem Öffnen der Tür                                                 |
| <b>No water</b>                       | Wasser gesperrt<br>zeigt an, dass der Filter nicht ausgewechselt wurde oder dass nach dem Auswechseln die Rücksetzung nicht erfolgt ist |
| <b>Replace filter cartridge</b>       | Wasserfilter auswechseln<br>die Meldung erscheint, wenn noch 20% Restfilterkapazität vorhanden ist                                      |
| <b>Water circuit problem</b>          | Problem am Hydraulikkreislauf<br>Wasserleckagen oder Defekt an der Anlage: den Kundendienst anfordern                                   |
| <b>Fridge too warm</b>                | Kühlfach zu warm<br>siehe Vorschläge zur Problemlösung                                                                                  |
| <b>Fridge too cold</b>                | Kühlfach zu kalt<br>12 Stunden warten: wenn die Störung anhält, den Kundendienst anfordern                                              |
| <b>Controleur d'Humidité too warm</b> | Frischefach zu warm<br>siehe Vorschläge zur Problemlösung                                                                               |
| <b>Controleur d'Humidité too cold</b> | Frischefach zu kalt<br>12 Stunden warten: wenn die Störung anhält, den Kundendienst anfordern                                           |
| <b>Freezer too warm</b>               | Gefrierfach zu warm<br>siehe Vorschläge zur Problemlösung                                                                               |
| <b>Freezer too cold</b>               | Gefrierfach zu kalt<br>12 Stunden warten: wenn die Störung anhält, den Kundendienst anfordern                                           |
| <b>Error Code... Call service</b>     | Fehlercode<br>den Kundendienst anfordern                                                                                                |

# 13 Vor der Anforderung des technischen Kundendienstes

## 13.1 Vor der Anforderung des technischen Kundendienstes

Wenn die obigen Vorschläge nicht zur Lösung des Problems geführt haben, fordern Sie bitte den Kundendienst an unter der Nulltarifnummer

**33 (0) 01 34 48 36 15**

oder schreiben Sie eine E-Mail an

**[a.table@la-cornue.com](mailto:a.table@la-cornue.com)**

oder besuchen Sie uns im Internet unter

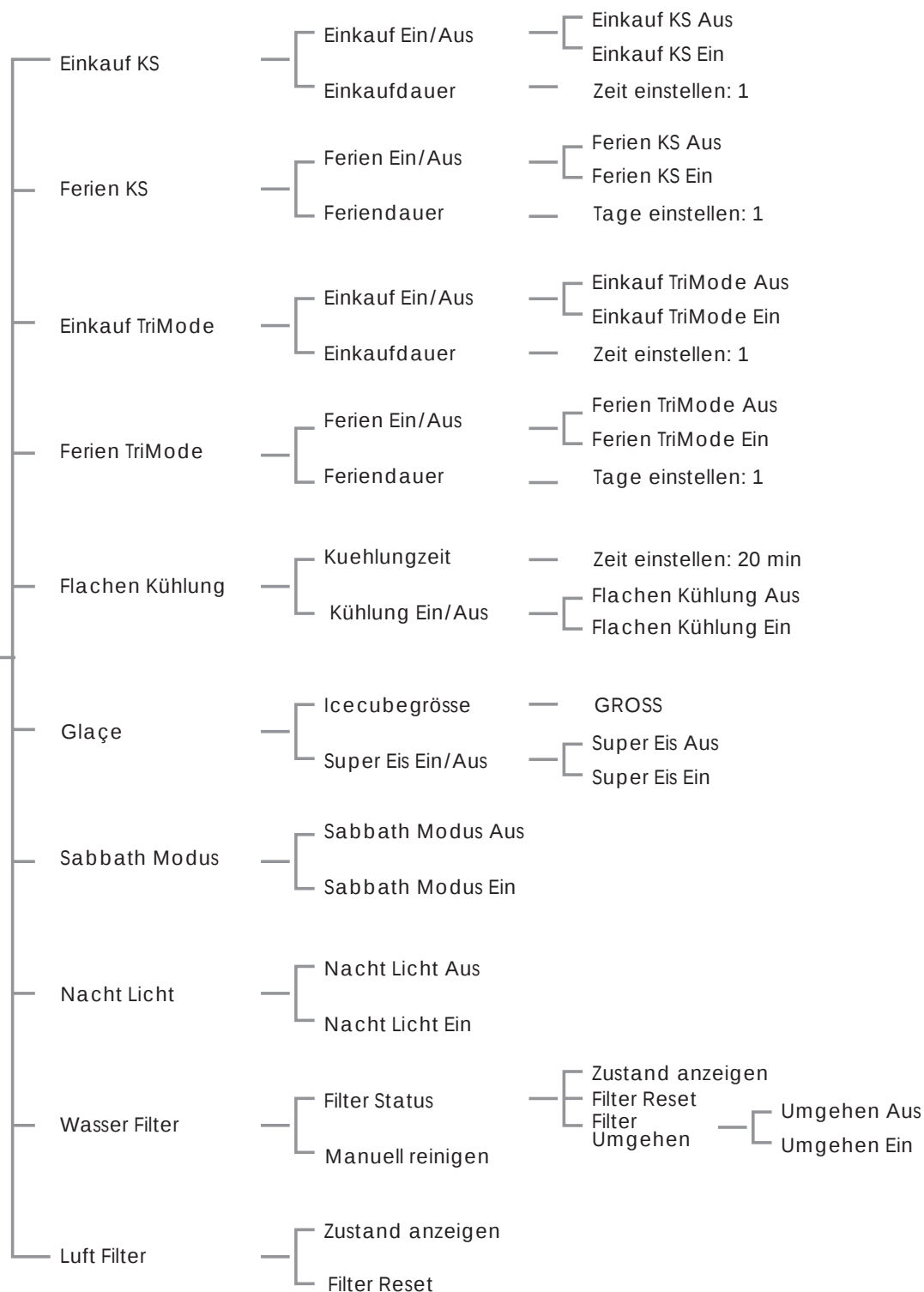
**[www.la-cornue.com](http://www.la-cornue.com)**

um mit dem nächsten autorisierten Kundendienstzentrum von **La Cornue Kontakt aufzunehmen**.

Notieren Sie vor dem Anruf die Seriennummer des Geräts, die auf dem Garantieschein und auf dem Typenschild im Kühlfach vermerkt ist (bei Modellen mit Eisbereiter befindet sich das Typenschild hinter der Tür des Wasserfilters).

Geben Sie auch eventuelle Fehlercodes an (Error Code ... Call Service), die am Display erscheinen.

### FUNKTIONEN



Français

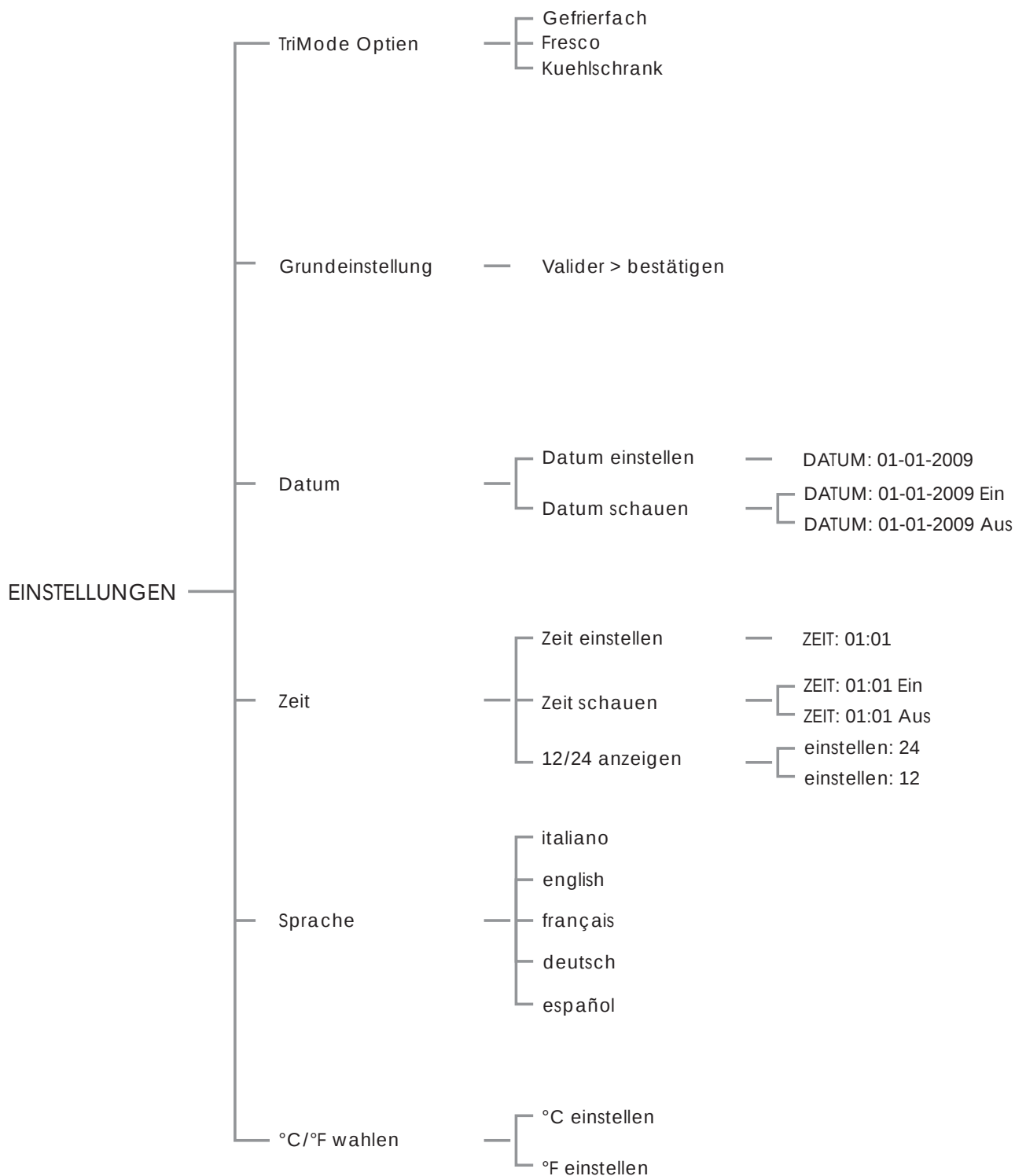
English

Nederlands

Deutsch

# 14 Abbild des Menüs

## 14.2 Einstellungen





FR

La Cornue est constamment à la recherche de nouvelles solutions pour améliorer les caractéristiques et le design de ses propres produits et se réserve le droit d'apporter continuellement des modifications à ses modèles

EN

La Cornue is constantly researching new way to improve the features and the design of their products, therefore models are often upgraded and reviewed.

NL

La Cornue continu op zoek naar nieuwe methodes om de kenmerken en het design van haar producten te verbeteren en behoudt zich het recht voor om voortdurend wijzigingen aan de modellen aan te brengen.

DE

La Cornue strebt kontinuierlich nach neuen Wegen zur Verbesserung der Eigenschaften und des Designs der Produkte und behält sich daher das Recht auf ständige Änderungen an den Modellen vor.



---

## Ateliers La Cornue

14 rue du Bois du pont  
Z.I Des Béthunes  
95310 Saint Ouen l'Aumône  
[www.lacornue.com](http://www.lacornue.com)