TECHNICAL

COMBINE FROID VENTILE
Réfrigérateur-Congelateur

Guide d’utilisation

TCNF366A+/2

Sommaire

AVANT D'UTILISER VOTRE APPAREIL 2

Instructions se sécurité 3

Avertissement de sécurité 4

Installation et fonctionnement de votre réfrigérateur 5

Avant de commencer à utiliser votre appareil 6

UTILISATION 7

Réglage du thermostat 7

Avertissements relatifs aux réglages de la température 8

Indicateur de température « OK » 8

RANGEMENT DES ALIMENTS 10

Compartiment réfrigérateur 10

Compartiment congélateur 11

NETTOYAGE ET ENTRETIEN 15

Dégivrage 16

Remplacement de l'ampoule 16

TRANSPORT ET DEPLACEMENT 17

Changement de la Direction d'ouverture de la porte (suivant modèle) 17

AVANT D'APPELER LE SERVICE APRES-VENTE 17

PIÈCES DE L'APPAREIL 20

PARTIE 1. AVANT D'UTILISER VOTRE APPAREIL

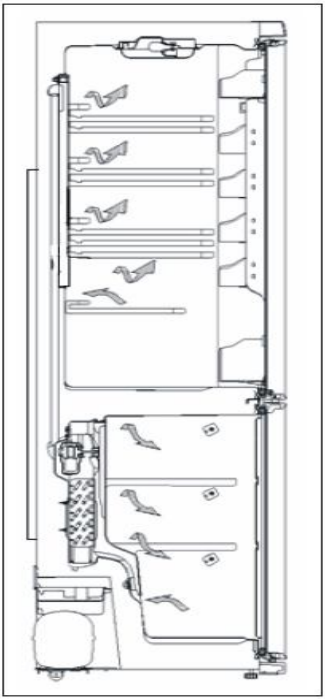
Informations relatives a la technologie froid ventile

Les appareils avec froid ventilé (No frost) se démarquent des autres appareils statiques au niveau du fonctionnement opérationnel.

Dans des appareils statiques (non ventilés), à l'intérieur du compartiment réfrigérateur, l'humidité qui provient des aliments ainsi que l'air qui pénètre dans le réfrigérateur pendant les ouvertures et fermetures de la porte, entraînent un givrage à l'intérieur de ce compartiment réfrigérateur.

Pour faire fondre la couche de givre qui s'est formée, il est indispensable de suivre les procédures suivantes : éteindre l'appareil, sortir les aliments qui doivent rester froids pendant cette procédure et enlever le givre qui s'est accumulé.

En ce qui concerne les appareils à froid ventilé (No frost), le procédé est complètement différent. L'air froid est produit par un évaporateur situé dans le congélateur, et cet air froid est envoyé en direction des parties réfrigérateur et congélateur au moyen d'un ventilateur, en respectant les températures de chaque compartiment. L'air froid est donc distribué de façon homogène jusqu'au moindre recoin des étagères et bacs. Cette méthode vise non seulement à s'assurer que la totalité de vos aliments est refroidie de manière correcte et totale, mais empêche l'humidification et le givre dans les 2 compartiments.



Dans ces conditions, votre appareil à froid ventilé vous apporte, en plus de son grand volume et de son attrait esthétique, un véritable confort d'utilisation.

Instructions se sécurité

- Le gaz réfrigérant R600a qui est contenu dans l'appareil est un gaz naturel et non nuisible à l'environnement, mais combustible. Il est donc important de transporter et installer votre appareil avec soin afin de ne pas endommager les conduits réfrigérants. Dans le cas d'un choc ou fuite de gaz, éviter tout contact avec une flamme ou un foyer à proximité et ventiler le local.
- Il est recommandé de ne pas utiliser des objets métalliques pointus ou autres objets artificiels pour accélérer la décongélation.
- Ne pas utiliser d'appareils électriques à l'intérieur de l'appareil.
- Si cet appareil sert à remplacer un vieil appareil, retirez ou détruisez les fermetures avant de vous débarrasser de l'appareil. Ceci permet d'éviter aux enfants de s'enfermer dans l'appareil et de mettre ainsi leur vie en danger.
- Les appareils hors d'usage renferment des gaz dans l'isolation et dans le circuit réfrigérant qui doivent être évacués correctement. L'ancien appareil doit obligatoirement être mis au rebut dans une déchetterie, ou repris par le magasin vendeur de l'appareil neuf. Contacter votre Mairie pour obtenir des renseignements concernant la mise au rebut et les endroits possibles. Assurez-vous que les tubes frigorifiques ne sont pas endommagés avant la mise au rebut.

Remarque importante:

Important ! Avant de mettre votre appareil en route, veuillez lire attentivement cette notice d'installation et d'utilisation afin de vous familiariser plus rapidement avec son fonctionnement. Conservez cette notice d'utilisation avec votre appareil.

A la réception de l'appareil, vérifiez qu'il ne soit pas endommagé et que les pièces et accessoires soient en parfait état.

N'utilisez pas un appareil endommagé. En cas de doute, vérifiez auprès de votre vendeur.

Informations relatives à la conformité

Ce produit est conforme aux normes européennes de sécurité en vigueur relatives aux appareils électriques.

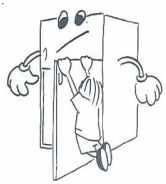
Les produits électriques et électroniques usagés ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères. Renseignez-vous auprès du revendeur où vous avez acheté ce produit pour obtenir la marche à suivre en matière de recyclage.

Avertissement de sécurité

Avertissement : N'utilisez pas d'appareils mécaniques ou d'autres moyens artificiels pour accélérer le processus de décongélation. N'utilisez pas d'appareils électriques dans l'espace de stockage des aliments de l'appareil. N'obstruez pas les ouvertures de ventilation de l'appareil. N'endommagez pas le circuit de liquide réfrigérant du réfrigérateur.

- Interdiction d'utiliser des prise multiples et rallonges.
- Veuillez ne pas insérer de fiche avec le câble endommagée, déchirée ou usée à l'intérieur de la prise.
- Ne tordez pas et ne pliez pas les câbles.

- Le présent appareil a été conçu pour être utilisé par des adultes. En conséquence, veuillez ne pas laisser les enfants s'en servir pour jouer, ni utiliser sa porte comme balançoire.
- Ne jamais débrancher la fiche de sa prise murale avec des mains humides pour éviter de provoquer un choc électrique !



- Veuillez ne jamais mettre de bouteilles en verre contenant du liquide dans le compartiment congélateur de votre appareil. Ces bouteilles et canettes peuvent s'éclater.
- Pour votre sécurité, veuillez ne pas introduire de matériaux explosifs ni inflammables à l'intérieur de votre appareil. Mettez les boissons à fort contenu alcoolique dans le compartiment réfrigérateur de votre appareil en prenant soin de bien en refermer les bouchons et de les positionner verticalement.

- Eviter tout contact manuel au moment où vous enlevez les glaçons du compartiment congélateur, car ce glaçon peut provoquer des brûlures et/ou des coupures.

- Ne jamais toucher aux aliments congelés avec les mains nues ! Ne consommez pas la glace et les cristaux de glace aussitôt que vous les avez enlevés du compartiment congélateur !

- Ne congelez pas à nouveau les aliments déjà congelés une fois que ceux-ci ont été décongelés. Ce geste pourrait représenter un danger pour votre santé dans la mesure où vous courrez le risque d'être victime d'une intoxication alimentaire.
- Veuillez ne pas couvrir l'appareil et le dessus de l'appareil avec un morceau de tissu ou tout autre vêtement. Ceci aura une incidence sur le rendement de votre appareil.
- Si vous êtes amené à déplacer l'appareil, fixez tous les accessoires à l'intérieur afin qu'ils ne subissent aucun dommage pendant le transport.
- **Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualifications similaires afin d'éviter un danger**.
- Cet appareil ne doit pas être utilisée par des enfants de moins de 8 ans, ou par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont limitées,

ou manquant d'expérience ou de connaissances requises, les empêchant d'utiliser cet appareil sans risque lorsqu'ils sont sans surveillance ou en l'absence d'instructions d'une personne responsable leur assurant une utilisation de l'appareil sans danger, après une explication des risques auxquels ils s'exposent. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Les opérations de nettoyage et d'entretien effectués par des enfants doivent se faire sous la supervision d'une personne responsable.

- Ne pas manger le givre ou la glace sortie de la partie congélateur.

Installation et fonctionnement de votre réfrigérateur

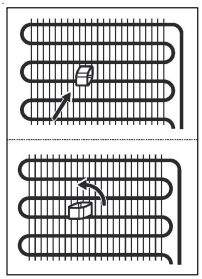
Avertissement ! Cet appareil doit être branché à une prise de courant murale avec mise à la terre. Lors de l'installation de l'appareil, veillez à ce que le câble d'alimentation ne soit pas coincé dessous, car ce dernier serait endommagé.

Avant d'utiliser votre appareil, vous devez d'abord faire attention aux points suivants :

- La tension de fonctionnement de l'appareil est de 220-240 V et 50 Hz.
- Une prise spéciale est installée au câble d'alimentation de votre appareil. Cette prise doit être obligatoirement branchée sur une prise murale avec terre, d'une valeur d'au moins 16 ampères. Si vous ne disposez pas d'une telle prise murale, veuillez la faire installer par un électricien qualifié.
- La responsabilité de notre société ne saurait être engagée pour des dommages pouvant survenir suite à une utilisation effectuée sans mise à la terre.

- Positionnez votre appareil de sorte qu'il ne soit pas directement exposé à la lumière du soleil.
- Il doit être séparé par une distance d'au moins 50 cm entre les sources de chaleur telles que les cuisinières, les fours, les radiateurs et autres réchauds, et de 5 cm au moins des fours électriques.

- Votre réfrigérateur ne doit pas être utilisé en plein air et ne doit pas rester sous le soleil.
- Si ce dernier est juxtaposé à un congélateur, il est indispensable de prévoir un espace d'au moins 2 cm entre les deux appareils pour éviter tout risque de condensation de l'humidité sur les surfaces externes.
- Veuillez ne pas mettre d'objets sur votre réfrigérateur et positionnez-le dans un endroit convenable de sorte qu'il puisse y avoir un vide d'au moins 15 cm au-dessus.
- Si vous voulez le positionner tout près d'un mur, veuillez laissez un espace d'au moins 2 cm entre les deux.
- Pour éviter que le condenseur (grille noire à l'arrière) ne touche au mur, installez l'intercalaire plastique fourni pour le mettre à bonne distance (pour le fixer, emboitez et tournez-le de 90°).



- Pour obtenir un bon fonctionnement dépourvu de toute vibration, il est impératif de positionner l'appareil de niveau (contrôle avec un niveau) à l'aide des pieds réglables avant qui doivent être réglés pour obtenir le niveau (tournez les pieds réglables dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens inverse). Cette procédure doit être effectuée impérativement avant de placer les aliments dans le réfrigérateur.
- Avant d'utiliser votre appareil, nettoyez toutes ses pièces avec de l'eau chaude dans laquelle vous aurez ajouté un produit de nettoyage non corrosif, puis rincez avec de l'eau propre et séchez. A l'issue du processus de nettoyage, remettez toutes les pièces en place.

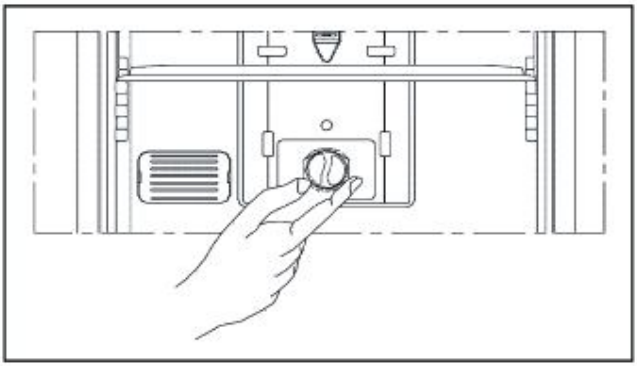
Avant de commencer à utiliser votre appareil

- Après avoir été transporté, déballé et installé, avant la première utilisation, laissez obligatoirement votre appareil se reposer pendant 3 heures (en position verticale), puis insérez la fiche dans la prise murale. Si vous le branchez sans attendre ce délai, vous risquez d'endommager le compresseur.
- Vous pourrez sentir une odeur la première fois que vous faites fonctionner votre appareil; cette odeur disparaîtra une fois que la processus de froid commencera.

PARTIE 2. UTILISATION

Réglage du thermostat

Manette du thermostat (réfrigérateur et congélateur)



Thermostat des compartiments de réfrigération
Il contrôle automatiquement les réglages de température à l'intérieur des compartiments réfrigérateur et congélateur de l'appareil. Il peut être réglé à n'importe quelle valeur manette du thermostat de 1 à 6.

Manette de thermostat du compartiment réfrigérateur
5-6 : Pour plus de froid.

3-5 : Pour une utilisation normale.

1-3 : Pour moins de froid.

Avertissements relatifs aux réglages de la température

- Le réglage du thermostat doit être effectué en tenant compte des paramètres suivants: la fréquence d'ouverture et de fermeture des portes, la quantité d'aliments conservée, et l'environnement dans lequel le réfrigérateur se trouve.
- Pour que l'appareil soit complètement refroidi après son premier branchement à la prise murale, il doit fonctionner sans interruption pendant 24 heures selon l'environnement et la température.
- Pendant cette période de temps, attention de ne pas ouvrir et fermer les portes de votre appareil avec une certaine fréquence et ne pas le remplir à l'excès.
- Lorsque vous souhaiterez faire fonctionner à nouveau votre réfrigérateur après avoir débranché sa fiche de la prise murale, patientez pendant au moins 5 minutes avant d'insérer à nouveau la prise de sorte que le compresseur n'encoure aucun dommage.

Indicateur de température « OK »

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

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

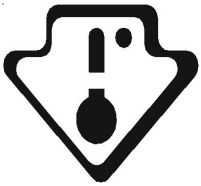
L'indication « OK » apparaissant en noir, celui-ci est difficilement visible si l'indicateur de température est mal éclairé. La bonne lecture de celui-ci est facilitée s'il est correctement éclairé.

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

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

Emplacement des denrées

Zone la plus froide

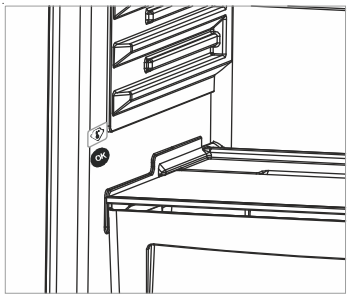


Vous obtiendrez une meilleure conservation de vos aliments si vous les placez dans la zone de froid convenant le mieux à leur nature. La zone la plus froide se situe juste au-dessus de bac à légumes.

Le symbole ci-contre indique l'emplacement de la zone la plus froide de votre réfrigérateur.

La zone la plus froide (0°C à 4°C) du compartiment réfrigérateur est délimitée par l'autocollant collé sur le côté gauche de la paroi.

La limite supérieure de la zone la plus froide est indiquée par la base inférieure de l'autocollant (pointe de la flèche). La clayette supérieure de la zone la plus froide doit être au même niveau que la pointe de la flèche. La zone la plus froide se situera donc en dessous de cette clayette. Les clayettes étant amovibles, veillez à ce que la clayette inférieure soit toujours au même niveau que la limite de zone décrite sur l'autocollant, afin de garantir la température dans cette zone (0° à 4°C).



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

Emplacements	Produits
Clayettes supérieures	Aliments cuits, entremets et toutes denrées à consommer assez rapidement.
Zone la plus froide (0° à 4°C)	Viande, volaille, gibier et poissons crus. Temps maximum de conservation : 1 à 2 jours. Fruits frais, charcuterie.
Bac à légumes	Légumes frais, fruits.
Contre-porte	Les balconnets recevront, en bas les bouteilles puis en remontant, les produits de faible volume et d'emploi courant (yaourts, crème fraîche,..).
	Le beurre, les fromages cuits et les œufs trouveront leur place dans les casiers appropriés.

PARTIE 3. RANGEMENT DES ALIMENTS

Compartiment réfrigérateur

- Pour empêcher l'humidité et les odeurs, il est impératif de mettre les aliments dans des récipients fermés.
- Ne jamais placer des aliments chauds dans le réfrigérateur. Les aliments chauds doivent être laissés à refroidir à la température ambiante et placés dans le réfrigérateur de manière à permettre une circulation d'air convenable.
- Faire bien attention que les aliments ou les récipients ne touchent pas la paroi arrière; cela provoquerait le gel et le collage des paquets à la paroi. Attention de ne pas ouvrir trop souvent la porte du réfrigérateur et de ne pas la laisser trop longtemps ouverte.
- Les aliments dont la consommation est prévue dans quelques jours, comme les viandes et poissons (filmés), doivent être placés au-dessus des bacs à légumes dans la partie inférieure du réfrigérateur. Cette partie est la partie la plus froide et la plus convenable à la conservation.
- Les fruits et les légumes peuvent être placés dans les bacs à légumes, sans être filmés.

Quelques recommandations spécifiques ci-dessous pour la disposition et le stockage des aliments dans le compartiment réfrigérateur.

Denrées	Durée de conservation	Emplacement dans lequel il sera mis dans le compartiment réfrigérateur
Fruits et légumes	1 semaine	Dans le bac à légumes (sans emballage)
Poissons et viandes	2-3 Jours	Emballé dans un sac ou sachet plastique ou à l'intérieur d'un boîtier pour la viande (au dessus du bac à légumes, dans la zone la plus froide)
Fromage frais	3-4 Jours	Dans le balconnet spécifique de la porte
Beurre, margarine	1 semaine	Dans le balconnet spécifique de la porte
Produits embouteillés, lait et yaourt	Période recommandée par le fabricant	Dans le balconnet spécifique de la porte
Œufs	1 Mois	Dans le balconnet spécifique de la porte
Aliments cuits		Sur toutes les étagères

EVITER: Les patates, oignons, et ails ne doivent pas être conservés dans le réfrigérateur. La viande ne doit jamais être congelée après décongélation.

Compartiment congélateur

- Veuillez utiliser le compartiment congélateur de votre appareil pour conserver les aliments surgelés, congeler les aliments frais et produire de la glace.
- Pour avoir plus d'espace dans le compartiment congélateur, utilisez l'étagère en verre après avoir enlevé le bac supérieur et intermédiaire. Pour le compartiment inférieur, utilisez le bac inférieur.
- Pour congeler des aliments frais, veuillez les mettre dans le bac supérieur du congélateur (compartiment de congélation rapide). La quantité d'aliments à congeler par jour ne devra pas dépasser la capacité maximale de congélation indiquée sur la plaque signalétique (exemple, s'il est indiqué 2.5kg, vous ne pourrez congeler que 2.5kg maximum par jour). Au bout de 24 heures, vous pourrez déplacer les aliments nouvellement congelés dans les autres bacs avec les aliments déjà congelés. Ainsi, vous laisserez la place dans le bac supérieur pour congeler à nouveau des aliments frais, en respectant la quantité maximum comme indiqué ci-dessus.
- Il est conseillé de garder le thermostat au niveau 5 pendant le processus de congélation, et ceci pendant 24 heures. Ensuite, vous pourrez mettre à nouveau le thermostat sur la position habituelle.
- Veuillez ne pas mettre les aliments à congeler tout près de ceux qui le sont déjà.
- Vous devez congeler les aliments qui peuvent l'être (viande, viande découpée, poisson, etc.) en les divisant en portions de sorte qu'ils soient consommés en une seule fois.
- Veuillez ne pas congeler à nouveau les aliments déjà congelés une fois que ceux-ci se sont décongelés. Ce geste pourrait représenter un danger pour votre santé dans la mesure où vous courrez le risque d'être victime d'une intoxication alimentaire.
- Ne mettez pas d'aliments chauds dans votre congélateur avant que ceux-ci ne se soient refroidis à la température ambiante. Vous pouvez provoquerez la putréfaction des autres aliments déjà congelés à l'intérieur du congélateur.
- Lorsque vous achetez des aliments congelés, assurez-vous qu'ils ont été conservés dans des conditions adéquates et que leur emballage n'est pas déchiré.
- Les conditions de conservation des aliments achetés congelés et figurant sur le conditionnement doivent être obligatoirement observées. En l'absence d'instructions, l'aliment doit être consommé dans un intervalle de temps le plus court possible.
- L'aliment congelé doit être transporté et mis dans le compartiment de congélation rapide le plus rapidement possible.
- Si l'emballage de l'aliment congelé a été humidifié et dégage une odeur, ceci pourrait donner à penser que l'aliment a été conservé par le passé dans de mauvaises conditions et qu'il est impropre à la consommation. Ne l'achetez pas.
- Les durées de conservation des aliments congelés changent selon la température de l'environnement, les ouvertures et fermetures fréquentes de la porte, les réglages du thermostat, le type d'aliment, et la période de temps écoulée à partir du moment où l'aliment a été acheté jusqu'à celui où il s'est retrouvé dans le congélateur. Veuillez toujours respecter les instructions figurant sur le conditionnement et ne jamais dépasser la durée de conservation.
- Pendant des coupures de courant prolongées, veuillez ne pas ouvrir la porte du compartiment congélateur. Votre appareil préservera vos aliments congelés sous une température ambiante de 25°C pendant environ 13 heures. Cette durée chute si les températures ambiantes sont plus élevées. Si vous avez une coupure de

courant prolongée, et que les aliments se décongèlent, ne congelez pas à nouveau vos aliments et consommez-les dès que possible.

Quelques recommandations spécifiques dans pages 12, 13, et 14 en ce qui concerne la disposition et la conservation de vos aliments dans le compartiment congélateur.

VIANDES ET POISSONS	Préparation	Durée de conservation (mois)	Durée de décongélation à température ambiante (heures)
Bifteck	Emballé dans un sachet	6 - 10	1 - 2
Viande d'agneau	Emballé dans un sachet	6 - 8	1 - 2
Rôti de veau	Emballé dans un sachet	6 - 10	1 - 2
Morceaux de veau	En petits morceaux	6 - 10	1 - 2
Morceaux de brebis	En morceaux	4 - 8	2 - 3
Viande découpée	En forme de paquets aplatis aux extrémités sans être épicés	1 - 3	2 - 3
Abats (entiers)	En morceaux	1 - 3	1 - 2
Saucisse/salami	Il doit être emballé même s'il est pelliculé	1 - 2	Jusqu'à ce qu'il soit bien dégivré
Poulet et dinde	Emballé dans un sachet	7 - 8	10 - 12
Oie/canard	Emballé dans un sachet	4 - 8	10
Chevreuil, sanglier, lapin	Portions de 2,5 kg et sans os	9 - 12	10 - 12
Poisson d'eau douce truite, carpe, thon, silure	Il doit être lavé et séché après un bon nettoyage et écaillage à l'intérieur. De même, la queue et les parties de tête doivent être coupées à l'endroit nécessaire.	2	Jusqu'à ce qu'il soit bien dégivré
Poisson maigre, bars, turbots, soles		4 - 8	Jusqu'à ce qu'il soit bien dégivré
Poissons gras, bonites, maquereaux, morues, anchois		2 - 4	Jusqu'à ce qu'il soit bien dégivré
Crustacés	Nettoyés et ensachés	4 - 6	Jusqu'à ce qu'il soit bien dégivré
Caviar	Dans son emballage, à l'intérieur d'une tasse en aluminium ou en plastique	2 - 3	Jusqu'à ce qu'il soit bien dégivré
Escargot	Dans de l'eau salée, à l'intérieur d'un bac en aluminium ou en plastique	3	Jusqu'à ce qu'il soit bien dégivré

Remarque: Les aliments congelés doivent être cuisinés comme des produits frais une fois décongelés. Si la viande n'a pas été cuite après décongélation, elle ne devra plus être congelé à nouveau.

FRUITS ET LEGUMES	Préparation	Durée de conservation (mois)	Durée de décongélation à température ambiante
Choux-fleurs	Retirez les feuilles, divisez-les en parties et conservez-les dans de l'eau contenant un peu de citron	10 - 12	Peut être utilisé sans attendre son dégivrage
Haricots verts, haricots à écosser	Lavez-les et coupez-les en tous petits morceaux	10 - 13	Peut être utilisé sans attendre son dégivrage
Pois	Écaillez et lavez-les	12	Peut être utilisé sans attendre son dégivrage
Champignons et asperges	Lavez-les et coupez-les en tous petits morceaux	6 - 9	Peut être utilisé sans attendre son dégivrage
Choux	Proprement	6 - 8	2-A température ambiante
Aubergines	Coupez en morceaux de 2 cm après le lavage	10 - 12	Peut être utilisé sans attendre son dégivrage
Maïs	Nettoyez-le et nettoyez ses grains ou avec son épi	12	Peut être utilisé sans attendre son dégivrage
Carottes	Nettoyez-les et coupez-les en morceaux	12	Peut être utilisé sans attendre son dégivrage
Piments	Pour enlever la tige, divisez-la en deux et séparez-en les graines	8 - 10	Peut être utilisé sans attendre son dégivrage
Epinards	lavés	6 - 9	2-A température ambiante
Pommes et poires	Découpez-les tout en épluchant leurs peaux	8 - 10	5-Dans le réfrigérateur
Abricots, pêches	Divisez-les en deux parties égales et enlevez-en les noyaux	4 - 6	4-Dans le réfrigérateur
Fraises, framboises	Lavez et nettoyez-les	8 - 12	2-A température ambiante
Fruits cuits	A l'intérieur à l'intérieur d'un bac en aluminium ou en plastique avec 10% de sucre	12	4-A température ambiante
Prunes, cerises, cerises griottes	Lavez-les et enlevez-en les tiges	8 - 12	5-7 – Dans la température ambiante

Produits laitiers et pâtisseries		Préparation	Durée de conservation (mois)	Conditions de conservation
Lait			2 - 3	Homogènes uniquement
Fromages – autres que les fromages blancs		En forme de tranches	6 - 8	Ils peuvent être conservés dans leurs emballages originaux pour une période de conservation courte Ils doivent par ailleurs être emballés dans un sachet plastique pour une conserva-tion à long terme.
Butter, Margarine		Dans son emballage	6	
œufs*	Blancs d'œuf		10 - 12	Dans une tasse fermée
	œufs battus (jaune - blanc)	Bien mélangés, une pincée de sel ou de sucre pour éviter que l'aliment ne devienne trop épais	10	Dans une tasse fermée
	Jaune d'œufs	Bien mélangés, une pincée de sel ou de sucre pour éviter que l'aliment ne devienne trop épais	8 - 10	Dans une tasse fermée

- Les œufs doivent être congelés avec la coquille. Le blanc et le jaune de l'œuf doivent être conservés séparément ou bien mélangés.

	Durée de	Durée de décongélation à	Durée de décongélation dans
Pain	4 - 6	2 - 3	4-5 (220-225^{0}C)
Biscuits	3 - 6	1 - 1,5	5-8 (190-200^{0}C)
Tarte	1 - 3	2 - 3	5-10 (200-225^{0}C)
Tourte	1 - 1,5	3 - 4	5-8 (190-200^{0}C)
Pâtisserie	2 - 3	1 - 1,5	5-8 (190-200^{0}C)
Pizza	2 - 3	2 - 4	15-20 (200^{0}C)

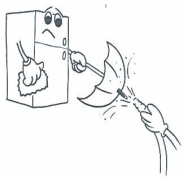
Le goût de certaines épices dans des aliments cuisinés (anis, basilique, cresson de fontaine, vinaigre, épices assorties, gingembre, ail, oignon, moutarde, thym, marjolaine, poivre noir, saucisse, etc.) change et prennent un goût fort. Ainsi, l'aliment congelé doit recevoir une petite quantité d'épices ou l'épice souhaitée doit être ajoutée après dégivrage dudit aliment.

La période de conservation de l'aliment dépend de l'huile utilisée. Les huiles appropriées pour la congélation sont les suivantes : la margarine, l'huile d'olive et de beurre. Les huiles non convenables sont les huiles d'arachide, les huiles de beurre, et la graisse de porc.

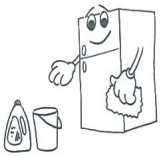
Les aliments en liquide doivent être congelés dans des bacs en plastique et les autres types d'aliment en sachets ou en sacs plastiques.

PARTIE 4. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Assurez-vous d'avoir débranché la fiche de la prise murale avant le début du nettoyage.



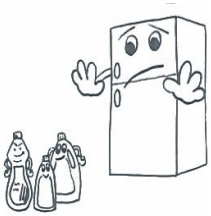
- Veuillez ne pas nettoyer le réfrigérateur en y versant de l'eau.



- Vous pouvez nettoyer les parties internes et externes de votre appareil avec de l'eau chaude et savonneuse et à l'aide d'un tissu ou d'une éponge douce.

- Veuillez retirer les pièces les unes après les autres, et nettoyez-les à l'eau savonneuse.

- Ne les nettoyez pas à l'intérieur d'un lave-vaisselle.

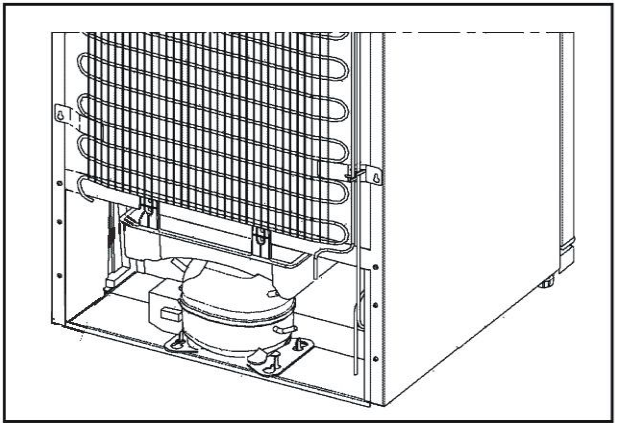


- Pour le nettoyage, ne jamais utiliser des produits inflammables, combustibles ou dissolvants comme le diluant, l'essence, l'acide

- Pendant que vous suivez cette procédure, veuillez vous assurer que la fiche a bien été débranchée de la prise murale.

Veillez à ce que l'eau n'entre pas en contact avec les connections électriques du thermostat ou l'éclairage intérieur. Inspectez le joint de porte de temps en temps.

Dégivrage



- Votre réfrigérateur effectue un dégivrage entièrement automatique. L'eau accumulée à la suite du dégivrage s'écoule vers le bac évaporateur situé au dessus du compresseur (situé à l'arrière de votre réfrigérateur) et s'évapore toute seule.

Remplacement de l'ampoule

Pour remplacer l'ampoule dans les compartiments réfrigérateur :

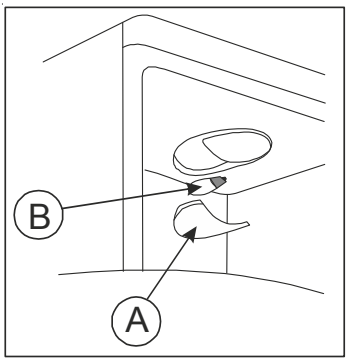
1- Mettez la manette du thermostat sur la position « 0 » et débranchez le fiche d'alimentation électrique de l'appareil au niveau de la prise murale.

2- Enlevez le cache lampe à l'aide d'un tournevis.

3- Remplacez l'ancienne ampoule par une nouvelle ampoule dont la puissance ne devra pas dépasser pas 15 Watts.

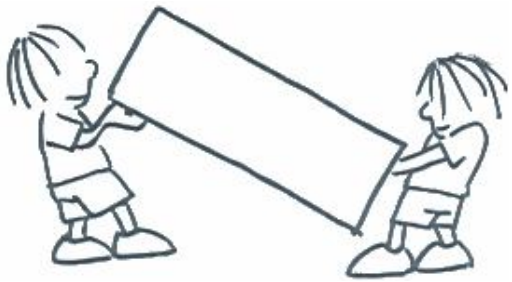
4- Remettre en place le cache lampe

5- Branchez la fiche dans la prise murale après avoir attendu 5 minutes et remettez la manette du thermostat à sa position initiale.



PARTIE 5. TRANSPORT ET DEPLACEMENT

- Les emballages originaux et les mousses peuvent être conservés pour un éventuel futur transport.
- En cas de nouveau transport, vous devez attacher votre réfrigérateur avec un matériau d'emballage épais, des bandes adhésives, et des fils. N'oubliez pas de vous conformer à la réglementation relative au transport mentionnée dans l'emballage.
- Lors du déplacement ou du transport, enlevez d'abord les pièces mobiles qui se trouvent à l'intérieur de l'appareil (étagères, accessoires, compartiment légumes, etc.) ou reliez-les à l'aide du ruban adhésif à la partie intérieure du réfrigérateur afin de les protéger contre les chocs.
- Veuillez prêter attention pour que votre réfrigérateur soit transporté verticalement.



Changement de la Direction d'ouverture de la porte (suivant modèle)

Au cas où vous auriez besoin de changer la direction d'ouverture de la porte, s'il vous plait consulter votre service d'après-vente domestique.

PARTIE 6. AVANT D'APPELER LE SERVICE APRES-VENTE

Si votre appareil ne fonctionne pas ;

- Y a-t-il une panne électrique au niveau du compteur ?
- La fiche a-t-elle été correctement branchée dans la prise murale ?
- Le fusible auquel est branchée l'appareil ou le fusible principal sont-ils corrects ?
- La prise murale a-t-elle des défectuosités ? Si tel est le cas, essayez la prise de votre réfrigérateur en la branchant à une autre prise murale dont vous êtes sûr qu'elle marche.

Si le froid n'est pas suffisant dans votre appareil :

- Le réglage du thermostat est à la position « 1 » ?
- Les portes de votre appareil sont ouvertes très souvent et restent ouvertes pendant longtemps ?
- Les portes de votre appareil sont-elles fermées entièrement ?
- Des tasses ou vaisselles ont-elles été placées dans la partie réfrigérateur, de sorte que leur contact avec le fond intérieur obstrue la circulation de l'air ?
- Votre appareil est-il exagérément trop rempli ?
- Y a-t-il suffisamment d'espace entre votre appareil et l'arrière (mur) et les parois latérales (mur ou meubles) ?
- Votre appareil a été conçu de manière à fonctionner dans une plage de température ambiante suivant la classe climatique mentionnée sur l'étiquette signalétique. Le fonctionnement de votre appareil dans des ambiances avec des valeurs de température non conformes à celles spécifiées n'est pas recommandé pour une utilisation efficace.

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

Si le compartiment Réfrigérateur ou Congélateur est plus froid qu'il ne le faut;

- Le réglage de température approprié a-t-il été effectué? Les boutons du thermostat sont ils à la position « 5 » ?
- Y a t-il trop d'aliments frais nouvellement introduits dans le compartiment Congélateur ?
- Si tel est le cas, le compresseur fonctionnera plus longtemps pour les congeler; en conséquence, il pourra également réfrigérer plus les aliments dans le compartiment Réfrigérateur, d'où l'importance de bien respecter la quantité d'aliments frais mis dans le congélateur.

Si le réfrigérateur fonctionne en émettant un bruit ;

- Le compresseur se met en route régulièrement, pour s'assurer que le niveau de fraîcheur commandé par le thermostat reste fixé. Les bruits perceptibles de l'appareil à ce moment précis sont normaux selon la fonction requise.

Une fois le niveau de fraîcheur requis atteint, les bruits diminueront automatiquement. Si le bruit persiste :

- Votre appareil a-t-il été bien équilibré ? Ses pieds ont-ils été réglés ?
- Y a-t-il quelque chose derrière votre appareil ?
- Les étagères ou les assiettes qui s'y trouvent tremblent-elles ? Dans une telle situation, disposez à nouveau les étagères et/ ou les assiettes.
- Les objets sont-ils posés sur ce qui tremble?

Bruits normaux

Crépitement (cliquetis de glace) :

- Ce bruit se fait entendre pendant le processus de dégivrage.
- Les modifications de températures internes (les dilatations dans les matériaux).
- Court bruit de crépitement
- Ce bruit se fait entendre lorsque le thermostat active et désactive le compresseur.

Bruit émis par le compresseur

- C'est le bruit normal du moteur. Ce bruit indique que le compresseur fonctionne normalement.
- Lors du démarrage du compresseur, il peut faire un peu plus de bruit pendant une courte période.

Bouillonnement et gargouillis:

- Le bruit est émis à mesure que le liquide de refroidissement s'écoule à travers les tuyaux contenus dans le système.

Bruit d'écoulement d'eau:

- Il s'agit dans ce cas du bruit normal de l'eau qui s'écoule vers le récipient d'évaporation pendant le processus de dégivrage. Ce bruit est perceptible pendant le processus de dégivrage effectué à l'intérieur de l'appareil.
- Bruit d'écoulement d'eau semblable à celui du vent : C'est le bruit normal du ventilateur. Ce bruit peut être entendu à cause de la circulation de l'air dans les appareils avec froid ventilé pendant le fonctionnement normal du système.

Si la carrosserie de l'appareil à l'endroit ou posent les joints de porte est chaude ;

- Surtout en été (en périodes chaudes), il peut y avoir du chauffage sur les surfaces en contact avec les joints de portes, ce qui est tout à fait normal.

Si vous remarquez de l'humidité dans les parties internes de votre réfrigérateur ;

- L'aliment a-t-il été bien emballé ? Les boites ont-elles été bien séchées avant d'être mises dans la partie réfrigérateur ?
- Les portes de l'appareil sont-elles ouvertes assez régulièrement ? Une fois les portes ouvertes, l'humidité contenue dans l'air de la pièce pénètre très rapidement dans l'appareil. Si le taux d'humidité contenu dans la pièce est élevé, et si les portes sont ouvertes fréquemment, Il y aura plus rapidement de l'humidité dans l'appareil.
- Il n'est pas surprenant de voir des gouttes d'eau se former à l'arrière du mur à la suite du processus de dégivrage automatique (dans des modèles statiques).

Si les portes ne s'ouvrent et ne se referment pas correctement

- Les emballages d'aliments empêchent-ils les portes de se refermer ?
- Les compartiments de la porte, les étagères, et les tiroirs ont-ils été bien fixés ?
- Les joints de la porte ont-ils été défectueux ou usés ?
- Votre réfrigérateur est-il positionné sur une surface plane ?

Recommandations

- Dans le cas où l'on prévoit ne pas utiliser le réfrigérateur pendant une longue période (vacances d'été par exemple), régler le thermostat au « 0 » et débrancher la prise électrique de la prise murale. Nettoyer l'intérieur de l'appareil. Afin d'éviter la formation des moisissures et des odeurs, laisser les portes ouvertes.
- Pour le mettre entièrement hors tension, débrancher la fiche de la prise murale (pour le nettoyage et quand on laisse la porte ouverte).

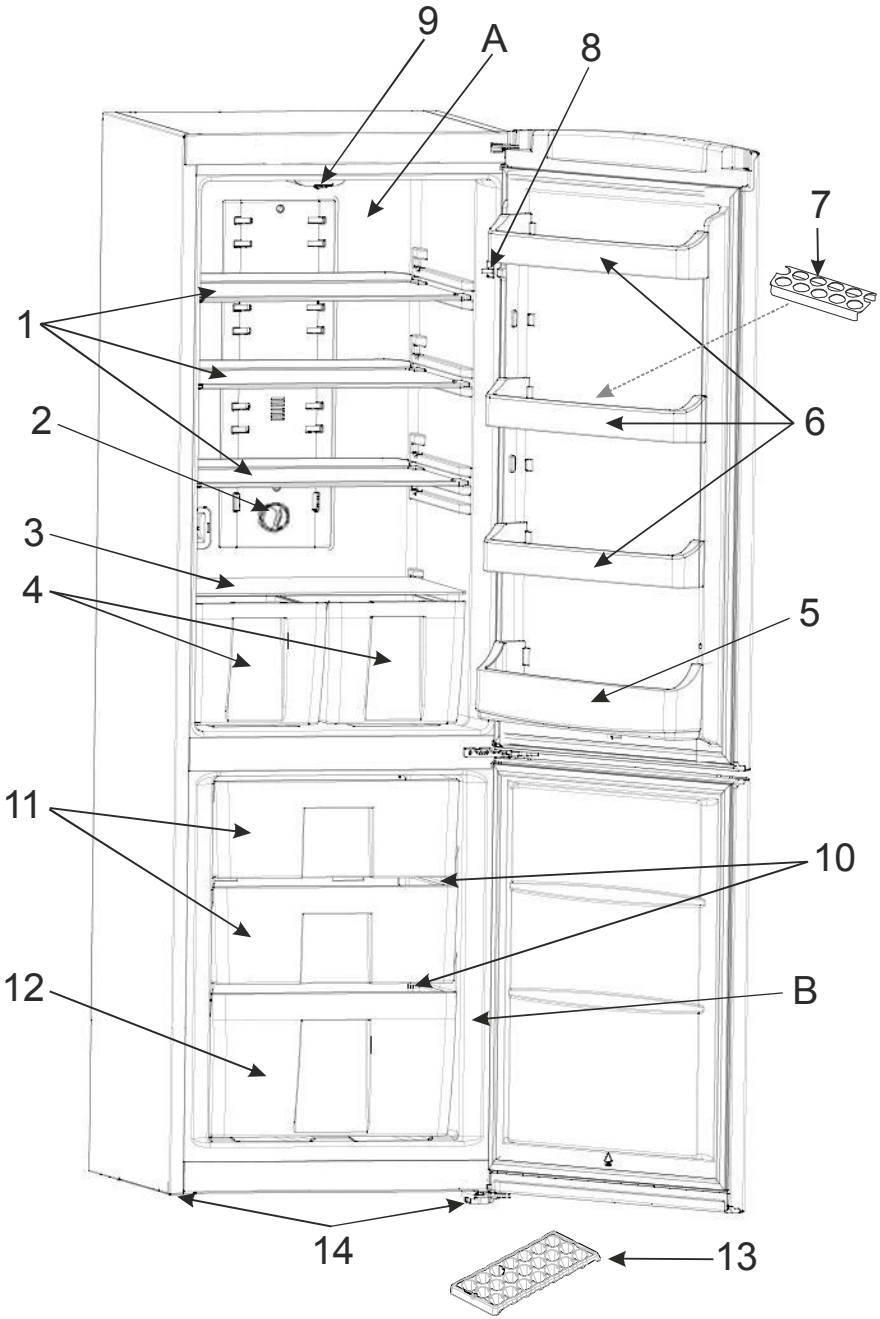
PARTIE 7. PIÈCES DE L'APPAREIL

A) Compartiment Réfrigérateur

B) Compartiment Congélateur

1) Etagère en verre du compartiment Réfrigérateur
2) Thermostat
3) Verre au-dessus du bac à légumes
4) Bac à légumes
5) Clayette porte-bouteille
6) Etagère supérieure
7) Casier œufs
8) Interrupteur (lumière)
9) Ampoule et cache lampe
10) Étagère en verre
11) Bac supérieur et intermédiaire
12) Bac inférieur
13) Bac a glaçons
14) Pieds de mise à niveau

Cette présentation ne sert que de renseignement sur les parties de l'appareil, Celles-ci pourraient varier en fonction du modèle de l'appareil.



Cette présentation ne sert que de renseignement sur les parties de l'appareil,
Celles-ci pourraient varier en fonction du modèle de l'appareil.

Le symbole qui figure sur le produit ou sur son emballage indique que ledit produit peut ne pas être traité de déchet ménager. Il doit être déposé dans un centre de collecte approprié pour le recyclage des équipements électriques et électroniques. En garantissant l'élimination correcte de ce produit, vous évitez des effets négatifs sur l'environnement et la santé humaine qui peuvent être causés par une élimination incorrecte de ce produit. Pour plus d'informations sur le recyclage de ce produit, contactez les autorités locales, le centre de collecte des ordures ménagères ou le magasin où vous avez acheté le produit.

VESTEL FRANCE
17 RUE DE LACOUTURE PARC D AFFAIRES
SILIC 94563RUNGIS CEDEX

52126876