JET FROST

COMBINE CONGÉLATEUR - RÉFRİGÉRATEUR

(AVEC COMPRESSEUR UNIQUE)

Guide d’utilisation

AFC1563A+

Sommaire

AVANT TOUTE UTILISATION DE VOTRE RÉFRIGÉRATEUR 2

Instructions De Sécurité 2

Recommandations 3

Installation et mise en marche de l'appareil 4

Avant de commencer ŕ faire fonctionner votre réfrigérateur: 5

LES DIFFERENTES FONCTIONS ET POSSIBILITES 5

Réglage du thermostat 5

Avertissements relatifs aux réglages de la température 6

Accessoires 6

le bac ŕ glaçons; 6

Range-bouteille (uniquement dans certains modčles) 6

Dispositif de rafraîchissemen 7

Indicateur de température 7

RANGEMENT DES DENRÉES 9

Compartiment réfrigérateur 9

Compartiment congélateur 9

NETTOYAGE ET ENTRETIEN 14

Dégivrage du compartiment réfrigérateur 15

Compartiment congélateur 15

Remplacer l'ampoule 16

EXPEDITION ET REPOSITIONNEMENT 17

Repositionnement de la porte (Pour certains modčles) 17

AVANT D'APPELER LE SERVICE APRČS-VENTE 17

Conseils ŕ suivre pour économiser de l'énergie 19

LES PARTIES DE L'APPAREIL ET LES COMPARTIMENTS 20

PARTIE- 1. AVANT TOUTE UTILISATION DE VOTRE RÉFRIGÉRATEUR

Instructions De Sécurité

- Le gaz réfrigérant R600a qui est contenu dans le réfrigérateur est un gaz naturel et non nuisible ŕ l'environnement, mais combustible. Il est donc important de transporter et installer votre réfrigérateur 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 ŕ proximité et ventiler le local.
- Il est recommandé de ne pas utiliser des objets métalliques pointus ou autres objects artificiels pour accélérer la décongelation.
- Ne pas utiliser d'appareils électriques ŕ l'intérieur de réfrigérateur.
- Si cet appareil sert ŕ remplacer un vieux réfrigérateur, retirez-le 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 réfrigérateurs et congélateurs hors d'usage renferment des gaz calorifuges et réfrigérants qui doivent étre évacués correctment. Veillez ŕ ce que l'ancien réfrigérateur soit mis au rebut correctement. Veuillez contacter les autorités locales de votre région pour obtenir des renseignements concernant la mise au rebut et les endroits possibles.. Parfois le revendeur reprend l'ancien réfrigérateur. Assurez-vous que les tubes frigorifiques ne sont pas endommagés anant la mise ŕ la décharge.

Remarque importante:

Important ! Avant de mettre votre appareil en route, veuillez lire attentivement ce guide 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 pičces et accessoires soient en parfait état.

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

Informations relatives ŕ la conformité

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

Cet appareil est destiné ŕ un usage domestique uniquement. Toute utilisation autre que celle prévue pour cet appareil, ou pour une autre application que celle prévue, par exemple une application commerciale, est interdite.

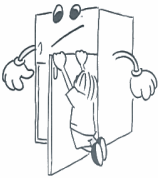
Les produits électriques et électroniques usagés ne doivent pas ętre jetés avec les ordures ménagčres. Renseignez-vous auprčs du revendeur oů vous avez acheté ce produit pour obtenir la marche ŕ suivre en matičre de recyclage.

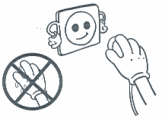
Recommandations

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.

- N'utilisez pas d'adaptateur ni de dérivation susceptible de de provoquer une surchauffe ou un embrasement.
- N'utilisez pas un cordon d'alimentation trop ancien ou endommagé.
- Ne tordez pas et ne pliez pas les câbles.

- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil. En particulier, les enfants ne doivent EN AUCUN CAS s'asseoir sur les bacs/étagčres ou se suspendre ŕ la poignée.
- N'utilisez pas d'objet métallique tranchant pour retirer le givre du compartiment congélateur : vous risqueriez de percer le circuit de gaz réfrigérant et d'endommager irrémédiablement votre appareil. Utilisez le grattoir en plastique fourni.
- Ne branchez pas l'appareil sur le secteur avec les mains humides.
- Ne placez pas de récipients (bouteilles en verre ou boîtes de conserve) dans le congélateur, en particulier s'ils contiennent des liquides gazeux susceptibles de faire éclater le récipient durant la congélation.
- Fermez hermétiquement les bouteilles contenant un pourcentage d'alcool élevé et disposez-les verticalement dans le réfrigérateur.
- Ne touchez pas les surfaces réfrigérantes, notamment si vous avez les mains mouillées, pour éviter tout risque de brűlure ou de blessure.





- Ne consommez pas la glace dčs sa sortie du congélateur.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit ętre remplacé par le fabricant, son service aprčs vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Ne pas manger le givre sortie de la partie congélante .
- Cet appareil n'est pas prévu pour ętre utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.

Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

MISE EN GARDE: Pour éviter tout risque dű ŕ l'instabilité de l'appareil, celui-ci doit ętre fixé conformément aux instructions.

MISE EN GARDE: Ne pas utiliser de dispositifs mécaniques ou autres moyens pour accélérer le processus de dégivrage autres que ceux recommandés par le fabricant.

MISE EN GARDE: Ne pas utiliser d'appareils électriques ŕ l'intérieur du compartiment de stockage des denrées, ŕ moins qu'ils ne soient du type recommandé par le fabricant.

Ne pas stocker dans cet appareil des substances explosives telles que des aérosols contenant des gaz propulseurs inflammables.

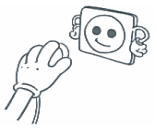
MISE EN GARDE: Ne pas endommager le circuit de réfrigération.

Installation et mise en marche de l'appareil

Avertissement ! Cet appareil doit ętre branché ŕ une borne de mise ŕ la terre. Lors de l'installation de l'appareil, veillez ŕ ce que le câble d'alimentation ne soit pas coincé dessous, dans quel cas ce dernier serait endommagé.

- Branchez l'appareil ŕ une prise de 220-240 V ou 200-230 V, 50 Hz. Vérifiez que la tension indiquée sur la plaque d'identification correspond ŕ la tension de votre installation électrique.
- Vous pouvez demander l'aide du service aprčs-vente pour installer et mettre en marche l'appareil.
- Avant de le brancher sur le secteur, vérifiez que la tension indiquée sur la plaque d'identification correspond ŕ la tension du systčme électrique de votre domicile.
- Insérez la fiche dans une prise dotée d'une mise ŕ la terre efficace. Si la prise ne posščde pas de mise ŕ la terre ou si elle ne correspond pas, il est préférable de demander l'aide d'un électricien agréé.
- La prise doit rester accessible une fois l'appareil en place.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de raccordement ŕ la terre ne respectant pas les instructions de la présente notice.
- N'exposez pas cet appareil ŕ la lumičre directe du soleil.
- Ne l'utilisez pas en plein air ; ne l'exposez pas ŕ la pluie.
- Éloignez le réfrigérateur des sources de chaleur ; choisissez un emplacement bien ventilé. Il doit se trouver ŕ au moins 50 cm d'un radiateur et d'une cuisiničre ŕ gaz ou ŕ charbon et ŕ au moins 5 cm d'une cuisiničre électrique.
- Laissez au moins 15 cm d'espace libre au-dessus du réfrigérateur.
- Fixez les cales d'espacement en plastique sur le condensateur, ŕ l'arričre du réfrigérateur. Elles maintiennent l'appareil ŕ une certaine distance du mur pour des performances optimales.
- Ne placez pas de poids excessif ou un trop grand nombre d'objets sur le réfrigérateur.
- Si vous installez cet appareil ŕ proximité d'un autre réfrigérateur ou congélateur, respectez une distance d'au moins 2 cm pour éviter la condensation.
- L'appareil doit ętre stable et ŕ niveau. Pour compenser un sol inégal, réglez la hauteur des pieds avant.
- Nettoyez l'extérieur de l'appareil et les accessoires avec de l'eau savonneuse ; pour l'intérieur, utilisez une solution de bicarbonate de soude dilué dans de l'eau tičde. Séchez l'appareil avant de réinstaller les accessoires.

Avant de commencer ŕ faire fonctionner votre réfrigérateur:

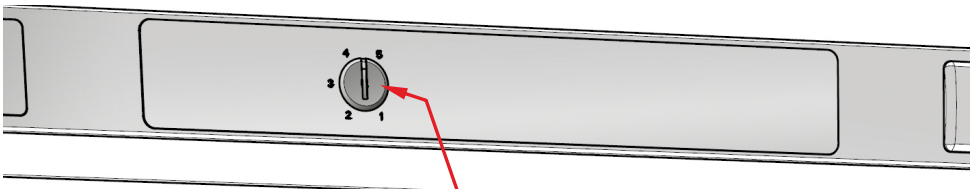


- Au cours de la premičre utilisation, ou pour assurer un fonctionnement efficace de l'appareil aprčs les processus de réinstallation, laissez votre réfrigérateur reposer pendant 3 heures de temps (en position verticale) avant d'en brancher la fiche dans la prise prévue ŕ cet effet. Si vous ne procédez pas ainsi, le compresseur peut ętre endommagé.
- Une odeur peut se dégager au cours de la premičre utilisation de votre réfrigérateur. Cette odeur disparaîtra immédiatement dčs que le processus de refroidissement de votre réfrigérateur sera enclenché.

PARTIE - 2. LES DIFFERENTES FONCTIONS ET POSSIBILITES

Réglage du thermostat

THERMOSTAT DU CONGÉLATEUR/RÉFRIGÉRATEUR



COMMANDE DU THERMOSTAT

Le thermostat du congélateur régule automatiquement la température interne des compartiments. En tournant le bouton de la position 1 ŕ 5, vous pouvez obtenir des températures plus froides.

Remarque importante: Ne pas essayer de faire pivoter le bouton au-dela de la position 1 au risque d'entraîner l'arręt de votre appareil.

Réglage du thermostat du réfrigérateur et du congélateur ;

1 – 2 : Pour le stockage ŕ court terme des aliments dans le compartiment du congélateur, vous pouvez régler le bouton entre la position minimum et moyenne.

3 – 4 : Pour le stockage ŕ long terme des aliments dans le compartiment du congélateur, vous pouvez régler le bouton dans la position moyenne.

5 : Pour congeler des aliments frais. L'appareil fonctionnera plus longtemps. Aprčs avoir obtenu la condition de refroidissement, vous pouvez régler la position sur la position précédente.

Avertissements relatifs aux réglages de la température

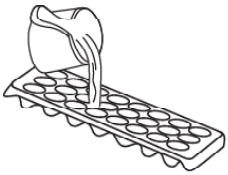
- Il n’est pas conseillé de faire fonctionner votre réfrigérateur dans des températures ambiantes supérieures ŕ 10°C en termes d’efficacité.
- Le réglage du thermostat doit se faire en tenant compte de la fréquence d’ouverture et de fermeture des portes des compartiments réfrigérateur et congélateur, la quantité de denrées conservées dans le réfrigérateur, ainsi que le cadre qui abrite le réfrigérateur.
- Aprčs avoir branché votre réfrigérateur, celui-ci doit fonctionner pendant 24 heures sans interruption, en fonction de la température ambiante, pour que l’appareil soit suffisamment préparé ŕ bien conserver vos denrées. Évitez d’ouvrir les portes de votre réfrigérateur ŕ une certaine fréquence et n’y introduisez pas trop d’aliments au cours de cette période.
- Une fonction retardatrice d’environ 5 minutes a été prévue pour permettre d’éviter tout dommage au compresseur de votre réfrigérateur pendant l’opération de branchement-débranchement ou aprčs une coupure d’électricité Le fonctionnement de votre réfrigérateur reprendra normalement aprčs 5 minutes.
- Votre réfrigérateur a été fabriqué pour fonctionner ŕ des intervalles de température ambiante précises conformément ŕ la classe climatique figurant sur l’étiquette d’information. Nous vous déconseillons de faire fonctionner votre réfrigérateur dans des environnements non correspondants aux intervalles de température indiqués en termes d’efficacité de refroidissement.

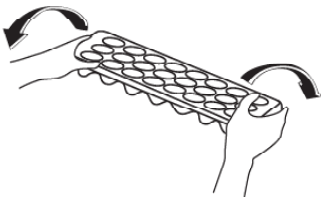
Climate Class	*Ambient*
T	16 to 43 °C
ST	16 to 38 °C
N	16 to 32 °C
SN	10 to 32 °C

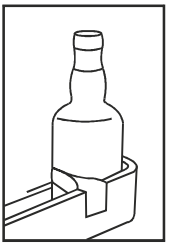
Accessoires

le bac à glaçons; (Dans certains modčles)

Remplir le bac ŕ glaçons au ľ d'eau ; le replacer dans le congélateur.







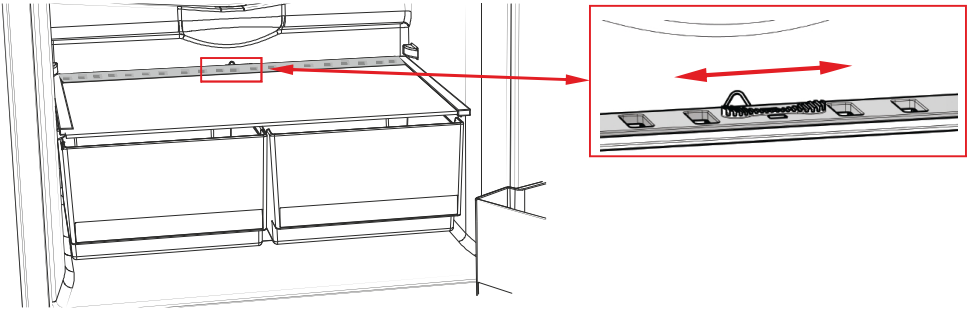
Range-bouteille (uniquement dans certains modčles)

- Pour empęcher les bouteilles de glisser ou de tomber, vous pouvez utiliser le range-bouteille. Vous pouvez également empęcher les bruits de se produire ŕ l’ouverture ou ŕ la fermeture de la porte.

Dispositif de rafraîchissemen

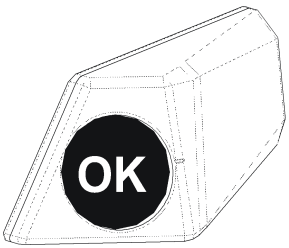
Lorsque le bac ŕ légumes est plein ŕ craquer, ouvrez le compartiment fraîcheur qui se trouve devant ledit bac ŕ légumes. Ainsi, l'air contenu dans le bac ŕ légumes et le taux d'humidité seront contrôlés, ce qui améliorera la durée de vie des denrées.

En cas de condensation au niveau de l'étagčre en verre, ouvrez le clapet situé ŕ l'arričre de l'étagčre.



Indicateur de température

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



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

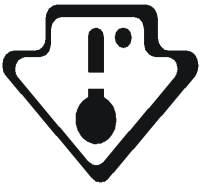
L'indication « OK » apparaissant en noir,celui-ci est difficilement visible si l'indicateur de température est mal éclairé. La bonne lecture de celui-ci est facilitée s'il est correctement éclairé.

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

NOTA: Aprčs chargement de l'appareil de denrées fraîches ou aprčs ouvertures répétées (ou ouverture prolongée) de la porte il est normal que l'inscription « OK » n'apparaisse pas dans l'indicateur de réglage de température. Si l'évaporateur du compartiment réfrigérateur (paroi du fond de l'appareil) se couvre anormalement de givre (appareil trop chargé, température ambiante élevée, ouvertures fréquentes de la porte), réglez le dispositif de réglage de température sur une position inférieure jusqu'ŕ obtenir de nouveau des périodes d'arręt du compresseur.

Emplacement des denrées

Zone la plus froide



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

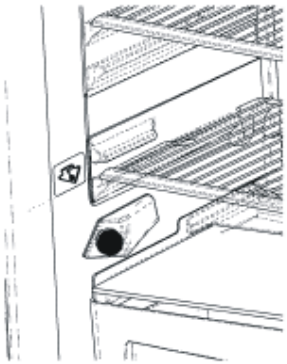
Le symbole ci-contre indique l'emplacement de zone la plus froide de votre réfrigérateur

La zone la plus froide du compartiment réfrigérateur est délimitée par les autocollants collés sur le côté gauche de la paroi.

La limite superieure de la zone la plus froide est indiquée par la base inférieure de l'autocollant (pointe de Fléche).La clayette supérieure de la zone la plus froide doit ętre au męme niveau que la pointe de la Fléche.LA Zone la plus Froide se situe en-dessous de ce niveau.

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

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



Emplacements	Produits
Clayettes supérieures	Aliments cuits, entremets et toutes denrées à consommer assez rapidement.
Zone la plus froide	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 DENRÉES

Compartiment réfrigérateur

- Pour réduire l'humidité et éviter une augmentation conséquente de gel, ne placez jamais des liquides dans des récipients ouverts ŕ l'intérieur du réfrigérateur. Le gel a tendance ŕ se concentrer dans les parties les plus froides de l'évaporateur et nécessitera, avec le temps, plus de dégivrage fréquent.
- N'introduisez jamais des aliments chauds dans le réfrigérateur. Les aliments chauds doivent d'abord refroidir ŕ la température ambiante et ętre disposés de maničre ŕ ce qu'une circulation adéquate d'air soit assurée ŕ l'intérieur du compartiment.
- Aucun objet ne doit toucher la paroi arričre du réfrigérateur au risque de faire en sorte que le gel et les emballages s'y collent. Évitez d'ouvrir la porte du réfrigérateur trop fréquemment.
- Introduisez la viande et les poissons nettoyés (emballé en paquets ou en feuilles de cellophane) que vous allez utiliser dans les 1-2 jours ŕ venir.
- Vous pouvez mettre les fruits et les légumes dans le bac ŕ légumes sans les emballer.

Aliment	***Durée de conservation***	***Lieu de conservation***
Fruits et légumes	1 semaine	Bac à légumes (sans emballage)
Viande et poisson	2 à 3 jours	Couverts dans un emballage et dans des sacs en plastique ou dans la boîte à viande (sur la table de verre)
Fromage frais	3 à 4 jours	Dans la clayette de porte spéciale
Beurre et margarine	1 semaine	Dans la clayette de porte spéciale
Produit embouteillé, lait et yaourt	Jusqu'à la date de péremption recommandée par le producteur	Dans la clayette de porte spéciale
Œufs	1 mois	Dans le casier à œufs
Aliments cuits		Toutes les clayettes

REMARQUE : Les pommes, les oignons et l'ail ne doivent pas ętre conservés ŕ l'intérieur du réfrigérateur.

Compartiment congélateur

- Le congélateur est utilisé pour la conservation d'aliments congelés ou surgelés pendant des longues périodes de temps et pour la fabrication de glaçons.
- Ne placez pas des aliments frais ou chauds dans les casiers de la contre-porte du congélateur pour les congeler. Utilisez-les uniquement pour le stockage d'aliments congelés.
- Ne placez pas les aliments frais et chauds ŕ côté des aliments déjŕ congelés, car les aliments congelés pourraient se dégeler.

- Avant la congélation d'aliments frais (viandes, poissons et viande hachée), divisez-les en portions utilisables en une fois.
- **Lorsque vous achetez les aliments surgelés,** assurez-vous qu'ils ont été surgelés ŕ une température adéquate et que l'emballage est intact.
- Les aliments surgelés doivent ętre transportés dans des récipients appropriés afin de maintenir leur qualité et doivent ętre introduits dans le compartiment de congélation de l'appareil dans les meilleurs délais possibles.
- Si un emballage d'aliments surgelés montre des signes d'humidité et de gonflement anormal, il est probable que celui-ci a été conservé précédemment ŕ une température inadéquate et que le contenu est détérioré.
- **La durée de conservation des aliments surgelés** dépend de la température ambiante, du réglage du thermostat, de la fréquence d'ouverture de la porte, du type d'aliment et du temps requis pour acheminer le produit du magasin ŕ votre domicile. Il est conseillé de toujours respecter les consignes figurant sur l'emballage et de ne jamais excéder la durée de conservation maximale indiquée.
- Utilisez le compartiment de congélation rapide pour congeler les plats préparés ŕ la maison (et les aliments que vous voulez congeler) plus vite ŕ l'aide de la puissance de congélation plus importante de ce compartiment de congélation rapide. Les étagčres ŕ congélation rapide sont situées au milieu du compartiment congélateur (se reporter aux pages 20 et 21)
- Certaines recommandations ont été indiquées dans les pages 11, 12, et 13 au sujet de l'introduction et de la conservation de vos denrées dans le compartiment surgélateur.

Viande et poisson	*En cours de préparation*	*Temps de conservation (mois)*	*À la température ambiante Durée du dégivrage (en heure)*
Steak	Emballage dans un papier	6-10	1-2
Viande d'agneau	Emballage dans un papier	6-8	1-2
Rôti de veau	Emballage dans un papier	6-10	1-2
Morceaux de veau	En petits morceaux	6-10	1-2
Cubes d'agneau	En morceaux	4-8	2-3
Viande hachée	Non épicée, dans des emballages	1-3	2-3
Abats (morceaux)	En morceaux	1-3	1-2
Saucisson de Bologne/Saucisson sec	Doit être emballé même s'il comporte un revêtement		Jusqu'à dégivrage
Poulet et dinde	Emballage dans un papier	7-8	10-12
Oie et canard	Emballage dans un papier	4-8	10
Biche, lapin, viande de brousse	Quantités de 2,5 kg et sans os	9-12	10-12
Poissons d'eau douce (saumon, carpe, silure)	Doit être lavé et séché après avoir été soigneusement nettoyé et écaillé, la tête et la queue doivent être coupées au besoin	2	Jusqu'à décongélation complète
Poisson maigre, loup de mer, turbot, poisson plat		4-8	Jusqu'à décongélation complète
Poissons gras (thon, maquereau, poisson bleu, anchois)		2-4	Jusqu'à décongélation complète
Mollusques et crustacés	Nettoyés et emballés	4-6	Jusqu'à décongélation complète
Caviar	Dans son emballage, une boîte en aluminium ou en plastique	2-3	Jusqu'à décongélation complète
Escargot	Dans de l'eau salée, une boîte en aluminium ou en plastique	3	Jusqu'à décongélation complète

Remarque: *Lorsqu'ils ont été dégivrés, les aliments congelés doivent ętre cuits simplement comme s'ils étaient encore frais. Si vous ne les cuisez pas aprčs dégivrage, ne les recongelez plus JAMAIS.*

Fruits et légumes	*En cours de préparation*	*Temps de conservation (mois)*	*À la température ambiante Durée du dégivrage (en heure)*
Chou-fleur	Retirez les feuilles, divisez le trognon en parties et laissez-le dans de l'eau contenant un peu de citron	10-12	Il peut être utilisé à l'état congelé
Haricot vert et haricot français	Lavez et coupez-les en petits morceaux	10-13	Il peut être utilisé à l'état congelé
Haricots	Écosser et laver	12	Il peut être utilisé à l'état congelé
Champignons et asperges	Lavez et coupez-les en petits morceaux	6-9	Il peut être utilisé à l'état congelé
Chou	Nettoyé	6-8	2
Aubergine	Coupez-la en petits morceaux de 2 cm après lavage	10-12	Dans des plats différents
Maïs	Nettoyez et gardez-le avec son épis ou en grains	12	Il peut être utilisé à l'état congelé
Carotte	Nettoyez et découpez-la en tranches	12	Il peut être utilisé à l'état congelé
Piment	Retirez la tige, divisez-le en deux et enlevez les pépins	8-10	Il peut être utilisé à l'état congelé
Épinard	Lavé	6-9	2
Pomme et avocat	Découpez en épluchant	8-10	(Dans le réfrigérateur) 5
Abricot et pêche	Divisez-les en deux et retirez les pépins	4-6	(Dans le réfrigérateur) 4
Fraises et mures	Lavez et nettoyez-les	8-12	2
Fruits cuits	Ajouter 10% de sucre dans le récipient	12	4
Prunes, cerises, cerises acides	Lavez-les et retirez les tiges	8-12	5-7

Produits laitiers, Pâtée		En cours de préparation	Temps de conservation (mois)	Conditions de conservation	
Lait (homogénéisé) en paquet		Dans son emballage	2-3	Lait pur – Dans son emballage	
Fromage (excepté le fromage blanc)		En forme de tranches	6-8	Ils peuvent être conservés dans leur emballage d'origine s'il est prévu de les conserver peu de temps. Pour une conservation à long terme, utiliser un plastique	
Beurre, margarine		Dans son emballage	6		
* Œufs	Blanc d'œuf		10-12	30 grammes du mélange équivalent à un jaune	Dans une boîte fermée
	Mélange d'œuf (Blanc – jaune)	Ajouter un peu de sel ou de sucre pour éviter que ce mélange devienne dense	10	50 grammes du mélange équivalent à un jaune d'œuf.	
	Jaune d'œuf	Ajouter un peu de sel ou de sucre pour éviter que ce mélange devienne dense	8-10	20 grammes du mélange équivalent à un jaune d'œuf.	

· *Les oeufs doivent ętre congelés avec la coquille. Par conséquent, il faut congeler le blanc et le jaune séparément ou ensemble aprčs les avoir convenablement battus.*

	Temps de conservation (mois)	Période de décongélation à la température ambiante (heures)	Durée de décongélation dans le four (minutes)
Pain	4-6	2-3	4-5 (220-225 °C)
Biscuits	3-6	1-1,5	5-8 (190-200 °C)
Pâté	1-3	2-3	5-10 (200-225 °C)
Tartelette	1-1,5	3-4	5-8 (190-200 °C)
Pâtes filo	2-3	1-1,5	5-8 (190-200 °C)
Pizza	2-3	2-4	15-20 (200 °C)

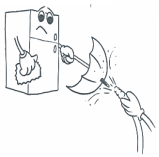
Le goŭt de certaines épices contenues dans des plats cuisinés (anis, basilic, cresson, vinaigre, épices assorties, gingembre, ail, oignon, moutarde, thym, marjolaine, poivre noir, etc.) change complčtement et devient fort lorsque ces épices sont conservés pendant longtemps. Par conséquent, il convient d'ajouter un peu de ces épices aux denrées congelées ; ŕ défaut, ajoutez l'épice de votre choix ŕ la denrée aprčs l'avoir dégivrée.

La période de conservation de l'aliment est fonction de l'huile utilisée. Ŕ cet effet, nous vous conseillons d'utiliser la margarine, la graisse des veaux, l'huile d'olive ou encore du beurre. L'huile d'arachide et la graisse de porc sont vivement déconseillées.

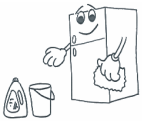
Les denrées liquides doivent ętre contenues dans des gobelets en plastique et les autres aliments emballés dans des sac ou sachets en plastique.

PARTIE- 4. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Avant de commencer ŕ nettoyer le réfrigérateur, n’oubliez pas de le débrancher de la prise secteur.

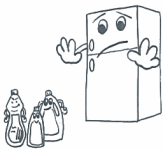


- Évitez de nettoyer le réfrigérateur en y versant de l’eau.



- Il est recommandé pour un nettoyage approprié d’essuyer les parties internes et externes de l’appareil en utilisant un tissu ou une éponge trempés dans de l’eau chaude et savonneuse.

- Enlevez les différentes parties du réfrigérateur l’une aprčs l’autre et nettoyez-les avec de l’eau savonneuse. Ne les lavez pas dans le lave-vaisselle.



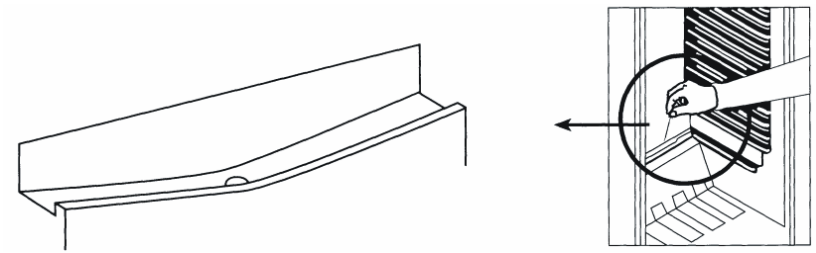
- Ne jamais utiliser des objets inflammables, combustibles ou fondants tels que le diluant, l’essence ou l’acide, ŕ des fins de nettoyage.

- Vous devez nettoyer le condenseur (situé ŕ l’arričre du réfrigérateur) avec un balai au moins une fois par an afin d’économiser de l’énergie et accroître la productivité de l’appareil.

Veillez ŕ ce que l'eau n'entre pas en contact avec les connections électriques de la commande de température ou l'éclairage intérieur. Inspectez le joint de porte de temps en temps.

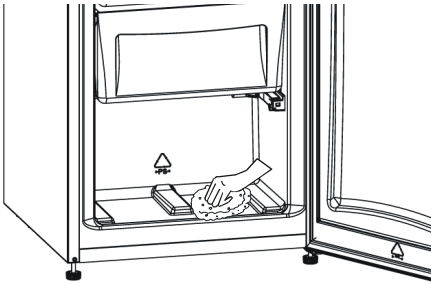
Dégivrage du compartiment réfrigérateur

- Le dégivrage se produit automatiquement dans le compartiment du réfrigérateur pendant le fonctionnement, l'eau dégivrée est recueillie par le plateau d'évaporation et s'évapore automatiquement.
- Le plateau d'évaporation et le trou d'évacuation d'eau (ŕ l'arričre du bac ŕ légumes du réfrigérateur) doivent ętre nettoyés périodiquement pour éviter que l'eau soit recueillie en bas du réfrigérateur au lieu de s'écouler.



Compartiment congélateur

- Le givre, qui recouvre les étagčres du compartiment congélateur, doit ętre enlevé de temps en temps.
- **Évitez d'utiliser des objets métalliques en pareille situation.** Si vous le faites, vous courez le risque de percer le circuit du réfrigérateur, ce qui pourrait entraîner des dégâts irréparables sur l'appareil. Utilisez le grattoir en plastique fourni.
- Lorsque les étagčres contiennent plus de 5mm de givre, il faut procéder au dégivrage.
- Avant l'opération de dégivrage, mettez l'aliment congelé au frais aprčs l'avoir emballé dans des feuilles de papier journal afin de conserver sa température le plus longtemps possible.
- Pour accélérer le processus de dégivrage, vous pouvez introduire une ou plusieurs bassines d'eau chaude dans le compartiment congélateur.



- Séchez l'intérieur du compartiment ŕ l'aide d'une éponge ou d'un tissu propre.
- Une fois l'unité dégivrée, mettez les denrées dans le congélateur et n'oubliez pas de les consommer le plus tôt possible.

Remplacer l’ampoule

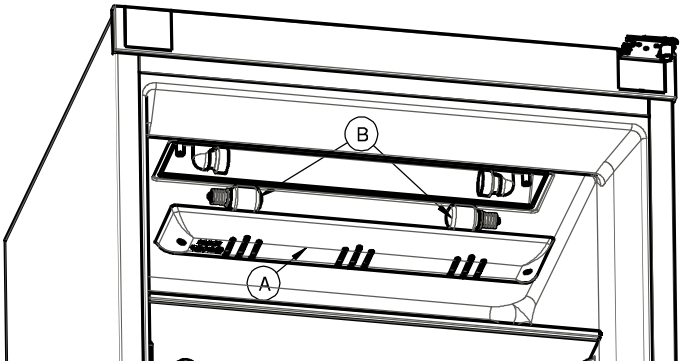
Remplacement de l’ampoule du réfrigérateur (le cas échéant)

1. Débranchez l’appareil de la prise de courant,

2. Enlevez les vis de chaque côté du cache de l’ampoule du réfrigérateur (A).

3. Remplacez l’ampoule (B) par une autre (inférieure ŕ 15 W).

4. Remettez le couvercle de la lampe et branchez l’unité.

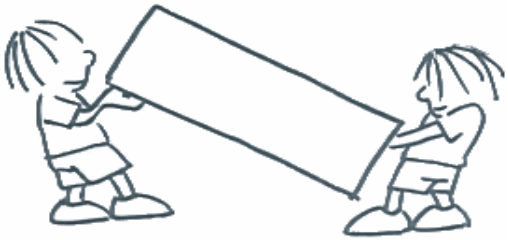


Remplacement de la lumičre ŕ DEL (le cas échéant)

Veuillez appeler le service aprčs-vente.

PARTIE - 5. EXPEDITION ET REPOSITIONNEMENT

- L'emballage de l'appareil et sa mousse de polystyrčne peuvent ętre conservés pour une utilisation ultérieure (en option).
- Lors du transport de l'appareil, celui-ci doit ętre attaché ŕ l'aide d'un large ruban ou d'une corde solide. Les rčgles mentionnées sur l'emballage doivent ętre appliquées lors du transport de l'appareil.
- Avant de transporter ou de changer la position d'installation, tous les objets mobiles (comme les clayettes, le bac ŕ légumes…) doivent ętre retirés du dispositif ou fixés ŕ l'aide de bandes pour éviter qu'ils bougent.
- Transportez votre réfrigérateur en position verticale.



Repositionnement de la porte (Pour certains modčles)

Vous pouvez repositionner les portes de votre réfrigérateur. Pour ce faire, contactez le service agréé le plus proche.

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

Si l'appareil ne fonctionne pas bien, on peut quelques fois y remédier trčs simplement. Regardez d'abord les points suivants avant de contacter un technicien, de maničre ŕ économiser du temps et de l'argent.

Ce qu'il faut faire lorsque votre réfrigérateur ne fonctionne pas

Vérifiez:

- que l'appareil n'est pas alimenté ,
- le contacteur général de la maison est débranché ,
- La prise n'est pas suffisante. Pour faire cette vérification, branchez un autre appareil qui fonctionne dans cette prise

Ce qu'il faut faire lorsque votre réfrigérateur fonctionne mal :

Vérifiez:

- Si vous avez surchargé l'appareil ,
- Si le thermostat est réglé sur la position "1" (sinon, réglez-le ŕ la position appropriée)
- Si les portes sont correctement fermées ,
- S'il n'y a pas de poussičre sur le condenseur ,
- S'il y a suffisamment de place au niveau des parois arričre et latérale.

S’il y a du bruit ;

Le gaz de refroidissement qui circule dans le circuit du réfrigérateur peut faire un peu de bruit (son bouillonnant) męme quand le compresseur n’est pas en marche. Ne vous inquiétez pas, c’est presque normal. Si ces sons sont différents, vérifiez si ;

- la mise ŕ niveau de l’appareil a été bien effectuée
- rien ne touche la partie arričre
- Les objets sur l’appareil vibrent.

S’il y a de l’eau dans la partie inférieure du réfrigérateur ;

Vérifiez:

- Le trou d’évacuation pour l’eau dégivrée n’est pas bouché (utilisez le bouchon d’évacuation du dégivrage pour nettoyer le trou d’évacuation).

REMARQUES IMPORTANTES:

- Débranchez votre réfrigérateur si vous ne comptez pas l’utiliser pendant longtemps (pendant les vacances d’été par exemple). Nettoyez votre réfrigérateur comme indiqué dans la partie 4 et laissez la porte ouverte pour éviter l’humidité et les odeurs
- Si vous respectez toutes les consignes ci-dessus et le problčme persiste toutefois, veuillez contacter votre service agréé le plus proche.
- L’appareil que vous venez d’acquérir a été fabriqué pour ętre utilisé dans un cadre domestique et ne peut servir qu’ŕ cette fin. Il ne convient donc pas ŕ une utilisation commerciale ou commune. Si le consommateur utilise l’appareil d’une maničre qui n’est pas conforme ŕ ces caractéristiques, nous soulignons que le producteur et le distributeur ne seront pas responsables pour toute réparation et panne pendant la période de garantie.
- La durée de vie de votre appareil fixé par le département en charge de l’industrie est de 10 ans (période prévue pour retenir les parties requises au bon fonctionnement de l’appareil).

Informations relatives ŕ la conformité

- La classe tropicale est définie pour les températures environnementales comprises entre 16°C et 43°C conformément aux normes TS EN ISO 15502.
- L’appareil est conçu en conformité avec les normes EN15502, IEC60335-1 / IEC60335-2-24, 2004/108/CE.

Conseils ŕ suivre pour économiser de l'énergie

1– Installez l'appareil dans une pičce froide et bien aérée, ŕ l'abri toutefois de la lumičre directe du soleil et loin des sources de chaleur (radiateur, cuisiničre, etc.) Dans le cas contraire, utilisez une plaque d'isolation.

2–Laissez les aliments et les boissons chaudes refroidir hors de l'appareil.

3– Pour dégivrer les denrées congelées, introduisez-les dans le compartiment réfrigérateur. La faible température des aliments congelés favorisera le rafraîchissement du compartiment réfrigérateur pendant le dégivrage. Ceci vous permet d'économiser de l'énergie. Si vous mettez les aliments congelés plutôt hors de l'appareil, vous ętes ainsi en train de gaspiller de l'énergie.

4– Veillez ŕ couvrir les boissons et les soupes avant de les disposer dans l'appareil. Sinon, l'humidité ŕ l'intérieur de l'appareil sera encore plus élevée. Ce qui fait que la durée de fonctionnement se prolonge davantage. En couvrant les boissons et les soupes, vous réussissez aussi ŕ conserver l'odeur et le goűt de vos aliments.

5– En introduisant les aliments et les boissons dans le réfrigérateur, laissez-en la porte ouverte le moins longtemps possible.

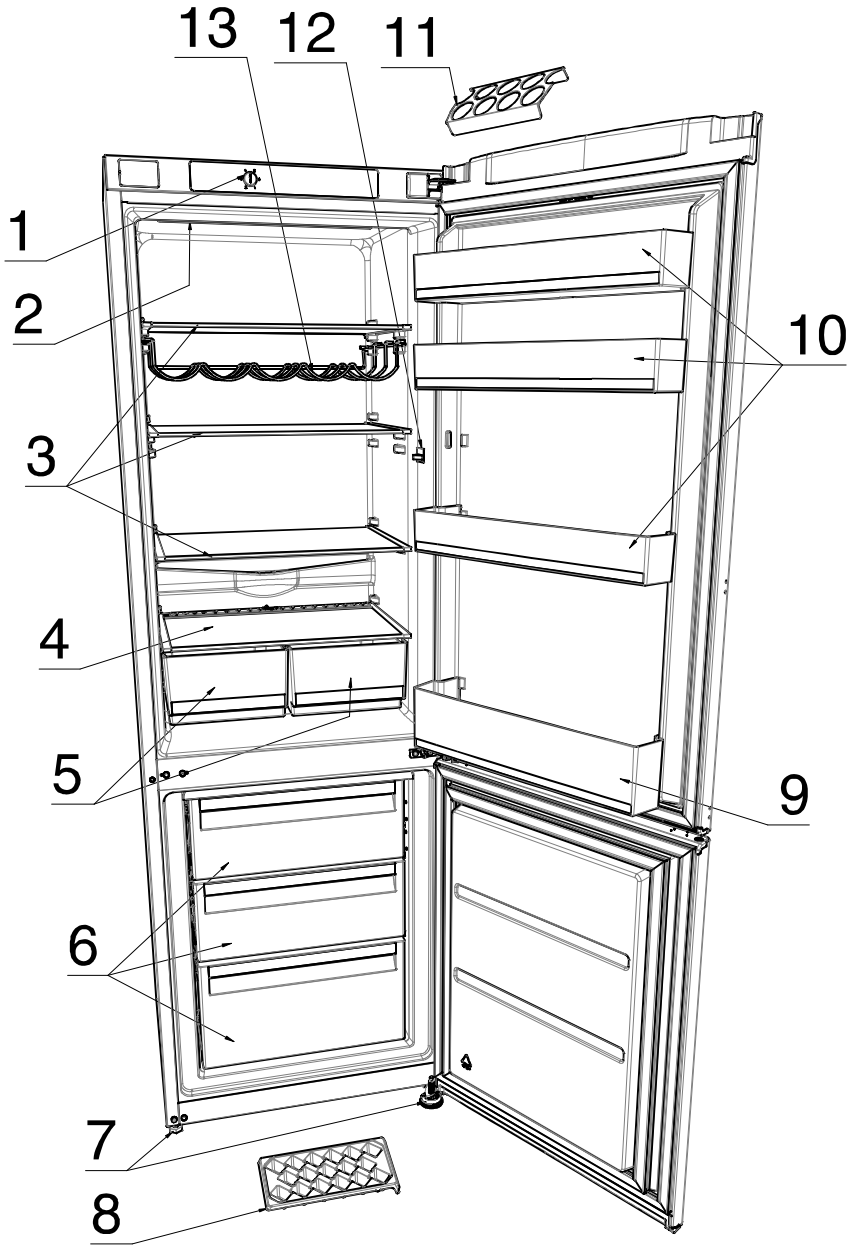
6– Laissez fermés les couvercles des différents compartiments oů la température est différente (bac ŕ légume, compartiment zone fraîche, etc.)

7– Le joint de porte doit ętre propre et pliable. Remplacez les joints s'ils sont usagés.

PARTIE - 7. LES PARTIES DE L’APPAREIL ET LES COMPARTIMENTS

1) Commande du thermostat
2) Ampoule / Ampoule ŕ DEL
3) Étagčres en verre
4) Couvercle du bac ŕ légumes
5) Bacs ŕ légumes
6) Paniers du congélateur
7) Pieds réglables
8) Bac ŕ glace
9) Porte-bouteilles
10) Clayettes de porte
11) Support ŕ śufs
12) Interrupteur de la lampe
13) Clayette support bouteille

Ce diagramme a uniquement été conçu ŕ des fins d’informations relatives aux parties et accessoires de l’appareil. Les parties peuvent varier en fonction du modčle de l’appareil.



Ce diagramme a uniquement été conçu ŕ des fins d'informations relatives aux parties et accessoires de l'appareil. Les parties peuvent varier en fonction du modčle de l'appareil.

52094124