

**RÉFRIGÉRATEUR COMBINÉ**  
**Réfrigérateur - Congélateur**  
Guide d'utilisation

**CNW3661B**

# Sommaire

<b>AVANT D'UTILISER VOTRE RÉFRIGÉRATEUR.....</b>	<b>2</b>
Instructions de sécurité .....	2
Mises en garde de sécurité .....	4
Installation et fonctionnement de votre réfrigérateur .....	5
Avant de commencer à utiliser votre réfrigérateur.....	6
Informations relatives à la technologie sans givre.....	6
<b>INFORMATIONS RELATIVES À L'UTILISATION .....</b>	<b>7</b>
Panneau de commande .....	7
Réglage du thermostat .....	7
Avertissements relatifs aux réglages de température .....	8
Indicateur de température .....	9
Accessoires .....	11
Compartiment à glace.....	11
Clayette de congélateur.....	11
Filtre à odeur.....	11
Dispositif de rafraîchissement.....	12
Dispositif de stockage.....	12
<b>RANGEMENT DES DENRÉES.....</b>	<b>14</b>
Partie réfrigérateur .....	14
Partie congélateur .....	14
<b>NETTOYAGE ET ENTRETIEN.....</b>	<b>20</b>
Dégivrage .....	20
Remplacer l'ampoule.....	21
Remplacement du voyant d'éclairage .....	21
<b>LIVRAISON ET REPOSITIONNEMENT .....</b>	<b>22</b>
<b>AVANT DE NOUS CONTACTER.....</b>	<b>22</b>
Astuces pour économiser de l'énergie .....	24
<b>LES PARTIES DE L'APPAREIL ET LES COMPARTIMENTS .....</b>	<b>25</b>

# **PARTIE 1** AVANT D'UTILISER VOTRE RÉFRIGÉRATEUR

## **Instructions de sécurité**

*Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que:*

- des coins cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels;
- des fermes;
- l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel;
- des environnements du type chambres d'hôtes.

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

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

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

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

Cet appareil n'est pas prévu pour être 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 de 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.

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.

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

- Le gaz réfrigérant R600a qui est contenu dans le réfrigérateur est un gaz naturel et non nuisible à 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 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 du réfrigérateur.
- Si cet appareil sert à 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 être évacués correctement. Veillez à 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 appropriés. Parfois le revendeur reprend l'ancien réfrigérateur. Assurez-vous que les tubes frigorifiques ne sont pas endommagés avant la mise à la décharge.

### Remarque importante:



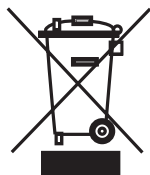
Important ! Avant de mettre votre appareil en route, veuillez lire attentivement ce guide d'installation et d'utilisation afin de vous familiariser plus rapidement avec son fonctionnement. Conservez cette notice d'utilisation avec votre appareil.

A la réception de l'appareil, vérifiez qu'il ne soit pas endommagé et que les 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.



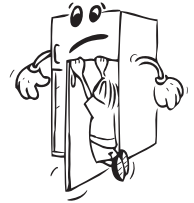
Les produits électriques et électroniques usagés ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères. Renseignez-vous auprès du revendeur où vous avez acheté ce produit pour obtenir la marche à suivre en matière de recyclage.

## Mises en garde de sécurité

- Gardez-vous d'utiliser une prise multi-voies ou une rallonge.
- Évitez d'insérer une fiche dont le câble est endommagé, déchiré ou usagé à l'intérieur de la prise.
- Ne jamais tirer, tordre ou endommager le câble.



- Le présent appareil a été conçu pour être utilisé par des adultes; évitez de le laisser aux mains des enfants qui peuvent en utiliser la porte pour faire de la balançoire.
- Ne débranchez jamais la fiche de l'appareil de la prise avec des mains mouillées afin d'éviter tout risque d'électrocution !
- Veuillez ne jamais introduire de boissons acides dans les bouteilles et récipients en verre à l'intérieur du compartiment surgélateur de votre réfrigérateur. Ces bouteilles et récipients peuvent exploser.
- Pour votre propre sécurité, évitez d'introduire des matériaux inflammables et explosifs dans le réfrigérateur. Mettez les boissons à forte teneur en alcool dans le compartiment de refroidissement de l'appareil en prenant le soin de bien les refermer à l'aide de leurs couvercles et en les mettant à la position verticale. Évitez tout contact manuel au moment d'enlever la couche de glace formée dans le compartiment surgélateur; car cette glace peut entraîner des brûlures et/ou des coupures.
- Ne jamais toucher aux denrées congelées avec vos mains nues ! Évitez de consommer les glaçons et les crèmes directement après les avoir sorti du compartiment surgélateur !
- Évitez de congeler à nouveau les aliments qui ont déjà été congelés une fois que vous les avez dégivrés. Si vous le faites, vous courez des risques de santé car vous pourrez rencontrer des problèmes comme l'intoxication alimentaire. Évitez de recouvrir la carrosserie et/ou la partie supérieure du réfrigérateur avec un tissu, une nappe, etc. dans la mesure où cela affectera de manière négative les performances du réfrigérateur.
- Sécurisez les accessoires qui se trouvent à l'intérieur de l'appareil afin d'éviter de les endommager pendant le déplacement de l'appareil.
- Le présent appareil n'a pas été fabriqué pour être utilisé par des personnes (les enfants inclus) aux capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles réduites ou manquant d'expérience et de connaissances à moins d'avoir été encadrées ou formées au niveau de l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité. Surveillez les enfants afin de vous assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- En cas de dommage du câble d'alimentation, faites-le remplacer par le fabricant, son agent de service ou tout autre technicien qualifié afin d'écarter tout danger.



## Installation et fonctionnement de votre réfrigérateur

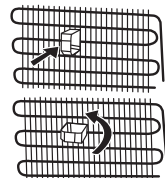


**Avvertissement !** Cet appareil doit être branché à une borne de mise à la terre. Lors de l'installation de l'appareil, veillez à ce que le câble d'alimentation ne soit pas coincé dessous, dans quel cas ce dernier serait endommagé.



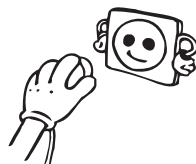
**Avvertissement !** Pour éviter tout accident dû à l'instabilité de l'appareil, il doit être fixé conformément aux instructions.

- La tension de fonctionnement de votre réfrigérateur est comprise entre 220-240V et 50Hz.
- Une fiche spéciale de mise à la terre a été branchée au câble d'alimentation de votre réfrigérateur. Cette dernière doit être utilisée avec un trou de fiche spécial de mise à la terre d'au moins 16 ampères. En l'absence d'une telle prise, veuillez contacter un électricien agréé pour l'installation.
- Notre entreprise décline sa responsabilité face aux dommages subis à cause d'une utilisation sans installation de mise à la terre.
- Installez votre réfrigérateur dans un endroit approprié qui ne sera pas exposé à la lumière directe du soleil.
- Veillez à ce qu'il soit installé à au moins 50 cm des sources de chaleurs comme les cuisinières, les fours, les radiateurs, et les réchauds et à au moins 5 cm des fours électriques.
- Évitez d'utiliser votre réfrigérateur en plein air et de le laisser sous la pluie.
- Si votre réfrigérateur est juxtaposé à un surgélateur, il convient de prévoir un espace d'au moins 2 cm entre les deux afin d'éviter une éventuelle condensation sur les surfaces externes.
- Veuillez éviter de mettre des objets lourds sur votre réfrigérateur et installez ce dernier dans un endroit approprié de sorte qu'il y ait un espace libre d'au moins 15 cm au-dessus.
- Si vous souhaitez installer votre réfrigérateur à proximité de vos meubles de cuisine, il est conseillé de prévoir un espace d'au moins 2 cm entre les deux.
- Pour éviter que le condensateur (le composant noir qui se trouve à l'arrière) ne touche au mur, mettez le guide de distance en plastique à sa place de sorte qu'il puisse pivoter dans un angle de 90°.
- Pour que votre réfrigérateur fonctionne correctement et sans vibrations, ses pieds avant doivent être réglés à une taille appropriée et mutuellement équilibrée. Pour ce faire, il vous suffit de tourner les pieds réglables dans le sens horaire (ou antihoraire). Pensez à le faire avant d'introduire vos denrées dans le réfrigérateur.
- Avant toute utilisation du réfrigérateur, nettoyez-en toutes les parties avec de l'eau chaude dans laquelle vous aurez pris le soin d'ajouter une cuillère à café de soda. Rincez-le ensuite avec de l'eau propre et séchez-le. Au terme du processus de nettoyage, remettez toutes ses parties en place.



## Avant de commencer à utiliser votre réfrigérateur

- Au cours de la première utilisation, ou pour assurer un fonctionnement efficace de l'appareil après 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 à cet effet. Si vous ne procédez pas ainsi, le compresseur peut être endommagé.
- Une odeur peut se dégager au cours de la première utilisation de votre réfrigérateur. Cette odeur disparaîtra immédiatement dès que le processus de refroidissement de votre réfrigérateur sera enclenché



## Informations relatives à la technologie sans givre

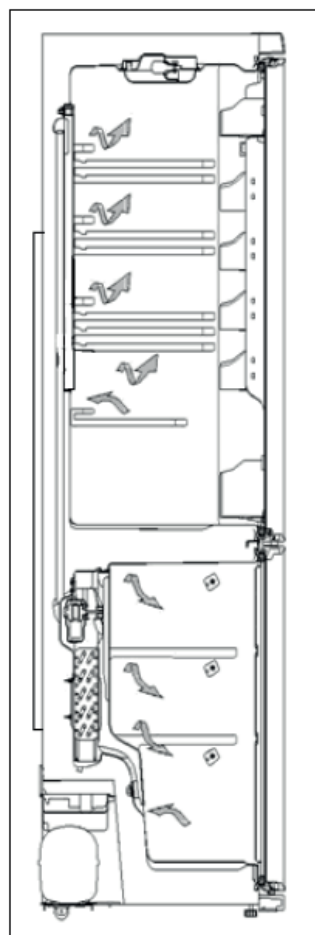


Le principe de fonctionnement des réfrigérateurs sans givre les distingue des autres formes de réfrigérateurs statiques.

Dans les réfrigérateurs classiques en effet, l'humidité qui s'engouffre dans le réfrigérateur à travers les ouvertures de porte et celle émanant des denrées provoquent une formation de givre dans le compartiment de congélation. Pour enlever la couche de givre et de glace dans le compartiment congélateur, vous devez éteindre le réfrigérateur, sortir les aliments qu'il convient de conserver à une température constante, et enlever de temps en temps la glace qui s'accumule progressivement dans le congélateur.

La situation est complètement différente pour ce qui est des réfrigérateurs munis du système no-frost. Dans ce type d'appareils en effet, de l'air sec et froid est soufflé dans les compartiments réfrigérateur et congélateur de façon homogène et uniforme à partir de plusieurs points à travers un dispositif de ventilation. L'air frais dispersé de façon homogène entre les clayettes, rafraîchit tous vos aliments de façon uniforme, évitant ainsi l'humidité et la congélation.

Par conséquent, votre réfrigérateur sans givre vous facilite la tâche, en plus d'avoir l'avantage d'avoir une apparence volumineuse et attrayante.



## **PARTIE 2** INFORMATIONS RELATIVES À L'UTILISATION

### **Panneau de commande**

#### **Réglage du thermostat**

Les thermostats du congélateur et du réfrigérateur règlent automatiquement la température intérieure des compartiments.

#### **Thermostat de congélation**



En tournant le bouton de la position 1 à 5, vous pouvez obtenir des températures plus froides.

#### **Réglage du thermostat du congélateur ;**

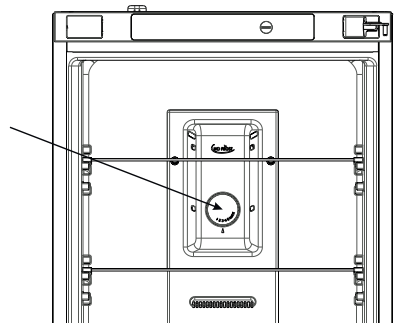
- 1 - 2 : Pour le stockage à court terme des aliments dans le compartiment du congélateur, vous pouvez régler le bouton entre la position minimum et moyenne.
- 3 - 4 : Pour le stockage à long terme des aliments dans le compartiment du congélateur, vous pouvez régler le bouton dans la position moyenne.
- 5 : Pour congeler des aliments frais. L'appareil fonctionnera plus longtemps. Après avoir obtenu la condition de refroidissement, vous devez régler la position sur la position précédente.

#### **Thermostat du réfrigérateur**

En tournant le bouton de la position 1 à 5, vous pouvez obtenir des températures plus froides. Pendant les saisons froides, vous pouvez régler à des positions inférieures pour diminuer la consommation d'énergie.

#### **Réglage du thermostat du réfrigérateur ;**

- 1 - 2 : Pour les conditions moins froides
- 3 - 4 : Pour les conditions normales
- 5 : Pour les conditions plus froides.



**Remarquez que :** La température ambiante, la température des aliments frais stockés et le nombre de fois que la porte est ouverte, affectent la température dans les compartiments réfrigérateur et congélateur. Changez le réglage de la température si nécessaire.

## Avertissements relatifs aux réglages de température

- Vos réglages de température ne seront pas supprimés en cas de coupure de l'alimentation.
- Il n'est pas conseillé de faire fonctionner votre réfrigérateur dans des températures ambiantes supérieures à 10°C en termes d'efficacité.
- Les réglages de température doivent se faire en fonction de la fréquence d'ouverture de porte et de la quantité de denrées conservées à l'intérieur du réfrigérateur.
- Évitez de passer à un autre réglage avant même que le réglage en cours ne soit terminé.
- Pour être complètement rafraîchi, votre réfrigérateur doit fonctionner pendant 24 heures, suivant la température ambiante et sans interruption après avoir été branché. Évitez d'ouvrir la porte du réfrigérateur avec une certaine fréquence et gardez-vous d'y introduire une quantité importante d'aliments au cours de cette période.
- Une fonction retardatrice de 5 minutes a été prévue dans votre réfrigérateur pour éviter que son compresseur ne soit endommagé à cause des débranchements-rebranchements que vous effectuez de temps à autre, et des coupures d'énergie. Votre réfrigérateur commencera à fonctionner normalement après 5 minutes.
- Votre réfrigérateur a été fabriqué pour fonctionner à des intervalles de températures ambiantes inscrites dans les normes, conformément à la classe climatique figurant sur l'étiquette d'information. Pour un refroidissement efficace, nous vous conseillons de respecter les valeurs de température ci-après .

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

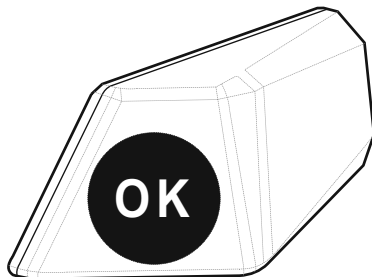
**Remarque :** Si la température ambiante est inférieure à 25°C, le réglage du réfrigérateur doit être ajusté « entre les positions 1 et 3 ».

- Si la température ambiante est supérieure à 25°C, le réglage du réfrigérateur doit être augmenté jusqu'à ce que la température atteigne un niveau de refroidissement suffisant.
- Pour un ajustement optimum, le réglage du congélateur doit être sur la position 3 ou 4.
- En été, si le réfrigérateur est utilisé dans un cadre où la température ambiante est trop élevée, il convient d'ajuster le thermostat du congélateur sur la position 5.

## Indicateur de température

Pour vous aider à bien régler 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.



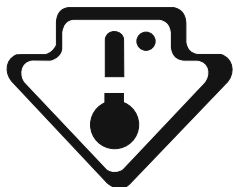
L'indication « OK » apparaissant en noir est difficilement visible si l'indicateur de température est mal éclairé. La bonne lecture de celui-ci est facilitée s'il est correctement éclairé.

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

## Emplacement des denrées

### Zone la plus froide



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

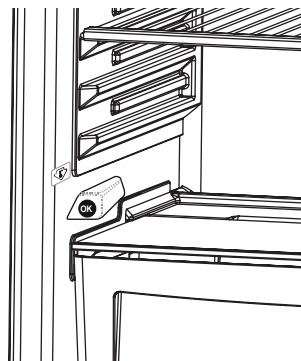
Le symbole ci-contre indique l'emplacement de zone la plus froide de votre réfrigérateur

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

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

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

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



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.

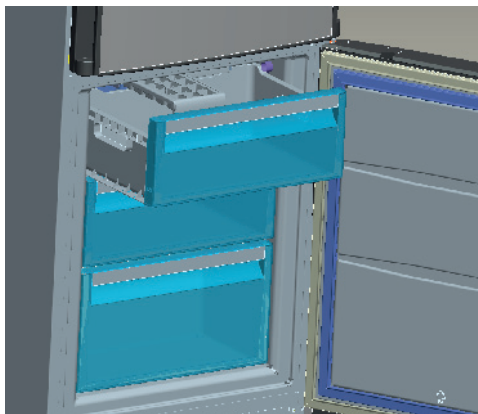
## Accessoires

### Compartment à glace

- Pour enlever le compartiment à glaces, tirez la clayette de congélateur supérieure autant que possible, puis sortez le compartiment à glaces.
- Remplissez d'eau au 3/4 et introduisez le compartiment à glace dans le congélateur.



**Remarque :** En introduisant le compartiment à glace dans le congélateur, veillez à ce qu'il soit à la position horizontale. Autrement, l'eau qui se trouve dans ce compartiment à glace se déversera.



### Clayette de congélateur

La clayette de congélateur permet aux denrées de se conserver plus régulièrement.

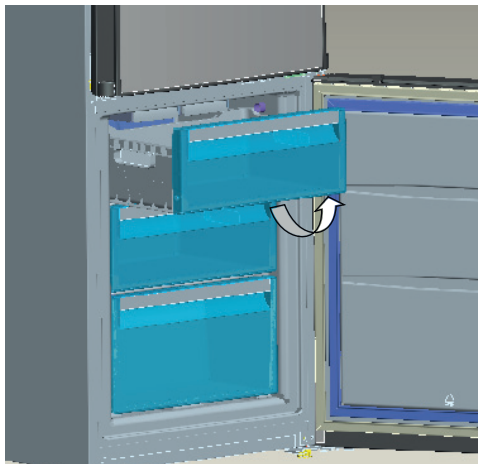
#### Pour enlever la clayette de congélateur;

- Tirez la clayette vers l'extérieur autant que possible
- Tirez la partie avant de la clayette vers le haut et vers l'extérieur.

! Pour replacer le compartiment coulissant, procédez à l'opération inverse

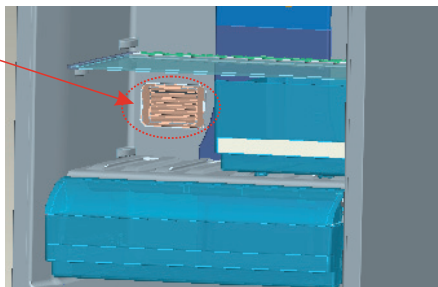


**Remarque :** Veuillez toujours tenir le poignet pendant le retrait.



### Filtre à odeur

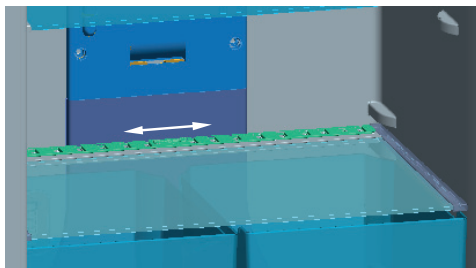
Le filtre à odeur permet de retenir la mauvaise odeur qui se dégage du compartiment de réfrigération.



## Dispositif de rafraîchissement

Si le bac à légumes est entièrement plein, ce compartiment qui se trouve devant ce bac à légumes doit être ouvert. Grâce à ce compartiment, l'air contenu dans le bac à légumes et le taux d'humidité seront contrôlés et la durée de vie s'en trouvera prolongée.

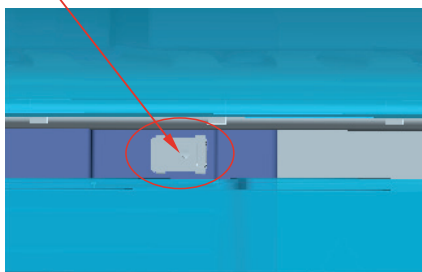
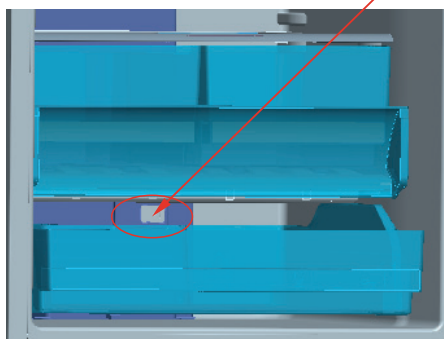
Si vous apercevez une certaine condensation sur l'étagère en verre, vous devez ouvrir ce couvercle derrière l'étagère.



## Dispositif de stockage

Vous pouvez ajuster ce compartiment pour qu'il remplisse 3 fonctions différentes.

Clapet



**Remarque :** Votre réfrigérateur est livré avec un clapet à zone flexible en position pouverte. Le volume et la consommation d'énergie déclarés sont fonction de l'option de refroidissement du produit.

- 1. À utiliser comme un compartiment où la température est de 0 °C :** Si vous souhaitez que la température à l'intérieur de ce compartiment soit 0°C, vous devez déplacer la partie coulissante (couvercle signalé par une image) de la position fermée à la position ouverte.
- 2. Si vous souhaitez que la température à l'intérieur de ce compartiment soit 0°C,** vous devez déplacer la partie coulissante (couvercle signalé par une image) de la position fermée à la position ouverte.
  - Bien qu'il soit possible de conserver les denrées à 0°C dans ce compartiment, le fait de garder les aliments dans le compartiment Zone fraîche plutôt que dans le compartiment congélateur ou réfrigérateur permet aux aliments de conserver leur fraîcheur et leur saveur pendant longtemps, tout en préservant leur apparence fraîche. Lorsque ce bac devient très sale, enlevez-le et lavez-le à l'eau. (L'eau se congèle à 0°C, mais les aliments contenant du sel ou du sucre le deviennent à une température inférieure à celle-ci). En principe, de nombreux utilisateurs recourent au compartiment Zone fraîche pour conserver du poisson frais, légèrement mariné, du riz, etc...

- Tirez la clayette de rafraîchissement vers vous; le couvercle s'ouvre automatiquement.  
**Pour obtenir des glaces, évitez de mettre des denrées à congeler ou des bacs à glaçons.**



Image -1



Image -2



Image -3

#### **Retrait de la clayette de rafraîchissement ;**

- Ouvrez entièrement le couvercle. (Image-1)
- Tirez la clayette de rafraîchissement vers vous. (Image-2)
- Tirez les roues de la clayette de rafraîchissement du rail pour enlever. (Image-3)



***Les descriptions visuelles et textuelles sur la section des accessoires peuvent varier selon le modèle de votre appareil.***

## **PARTIE 3** RANGEMENT DES DENRÉES

### Partie réfrigérateur

- Pour éviter l'humidification et la formation des odeurs, les denrées doivent être conservées dans des récipients couverts ou fermés avant d'être rangées dans le réfrigérateur.
- Les boissons et aliments chauds doivent également être refroidis à la température ambiante avant d'être introduits dans le réfrigérateur.
- Veuillez éviter de heurter l'ampoule et le couvercle du compartiment de refroidissement avec les aliments emballés et les récipients.
- Fruits et légumes : les fruits et légumes peuvent directement être introduits dans le bac prévu à cet effet sans être au préalable emballés.

*Pour ranger et stocker vos denrées dans le compartiment de rafraîchissement, quelques recommandations ont été formulées ci-dessous.*

<b>Aliment</b>	<b>Durée de conservation</b>	<b>Lieu de conservation</b>
<b>Fruits et légumes</b>	1 semaine	Bac à légumes (sans emballage)
<b>Viande et poisson</b>	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)
<b>Fromage frais</b>	3 à 4 jours	Dans la clayette de porte spéciale
<b>Beurre et margarine</b>	1 semaine	Dans la clayette de porte spéciale
<b>Produit embouteillé, lait et</b>	Jusqu'à la date de péremption recommandée par le producteur	Dans la clayette de porte spéciale
<b>Oeufs</b>	1 mois	Dans le casier à oeufs
<b>Aliments cuits</b>		Toutes les clayettes



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

### Partie congélateur

- Veuillez utiliser le compartiment surgélateur de votre réfrigérateur pour conserver les aliments congelés pendant longtemps et pour fabriquer des glaces.
- Si vous comptez utiliser le réfrigérateur avec une capacité de congélation maximale :
  - \* Mettez les aliments que vous voulez congeler dans le panier supérieur du compartiment congélateur en respectant la capacité de congélation de votre appareil.
  - \* Si vous êtes en mode Congélation rapide, vous devez éviter de ranger une denrée déjà congelée tout près d'un aliment frais que vous voulez congeler.

Activez à nouveau le mode "Congélation rapide". Vous pouvez désormais mettre vos denrées à côté des autres lorsque celles-ci auront été congelées (pendant au moins 24 heures après la 2ème activation du mode "Congélation rapide").

- Évitez de mettre les aliments frais à congeler tout près de ceux qui le sont déjà.
- Vous devez congeler les denrées qui doivent l'être (viande, viande émincée, poisson, etc.) en en faisant des portions que vous pouvez consommer en une seule fois.
- Évitez de congeler à nouveau les aliments qui ont déjà été congelés une fois que vous les avez dégivrés. Si vous le faites, vous courez des risques de santé car vous pourrez rencontrer des problèmes comme l'intoxication alimentaire.
- Évitez de mettre les repas chauds dans votre surgélateur avant qu'ils ne deviennent froids. Si vous le faites, les autres denrées qui avaient été introduites avant dans le surgélateur pourriront.
- En achetant une denrée déjà congelée, assurez-vous que la congélation s'est faite dans des conditions adéquates et que son emballage est en bon état.
- Pour conserver les denrées congelées, assurez-vous de respecter les conditions de conservation figurant sur l'emballage. Si le produit n'en fait pas mention, il doit être consommé le plus vite possible.
- Les denrées congelées doivent être manipulées avec le plus grand soin et mis dans le compartiment de congélation rapide le plus rapidement possible. Évitez d'utiliser les étagères de porte à des fins de congélation.
- En cas d'humidification dans le paquet d'aliments congelés, et si celui-ci dégage une certaine odeur, il est possible que l'aliment ait été conservé dans de mauvaises conditions et se soit avarié. N'achetez pas ce type de denrées !
- Les durées de conservation des denrées congelées varient en fonction de la température ambiante, de la fréquence d'ouverture et de fermeture de la porte de l'appareil, du réglage du thermostat, du type de denrée, et du temps écoulé entre son achat et son introduction dans le congélateur. Nous vous recommandons de toujours respecter les consignes figurant sur l'emballage et de ne jamais dépasser la durée de conservation prescrite.
- Si vous laissez la porte du congélateur ouverte pendant longtemps, un givre se formera sur la partie inférieure du congélateur. Ce givre peut obstruer le passage de l'air. Pour résoudre ce problème, débranchez l'appareil et laissez-le dégivrer. Après le dégivrage, vous devez nettoyer le congélateur.
- Pour améliorer le volume de conservation du congélateur, vous pouvez enlever les paniers, couvercles, etc.
- Le volume indiqué sur l'étiquette représente celui dont l'appareil peut contenir sans paniers, couvercles, etc...
- Quelques recommandations ont été indiquées dans les pages 13, 14, 15, et 16 pour le rangement et la conservation de vos denrées alimentaires dans le compartiment surgélateur.

<b>Poisson et viande</b>	<b>Préparation</b>	<b>Durée de conservation (mois)</b>	<b>Durée de dégivrage à température ambiante -heure-</b>
<b>Steak</b>	Emballé pour congélation en portions convenables	6-10	1-2
<b>Viande d'agneau</b>	Emballé pour congélation en portions convenables	6-8	1-2
<b>Rôti de veau</b>	Emballé pour congélation en portions convenables	6-10	1-2
<b>Cubes de veau</b>	En petits morceaux	6-10	1-2
<b>Cubes d'agneau</b>	En morceaux	4-8	2-3
<b>Viande hachée</b>	En portions convenables, non épicée dans des emballages	1-3	2-3
<b>Abats (morceau)</b>	En morceaux	1-3	1-2
<b>Saucisson de Bologne/ Saucisson sec</b>	Doit être emballé même s'il comporte un revêtement		Jusqu'au dégivrage
<b>Poulet et dinde</b>	Emballé pour congélation en portions convenables	7-8	10-12
<b>Oie/Canard</b>	Emballé pour congélation en portions convenables	4-8	10
<b>Biche-Lapin-Viande de brousse</b>	Portions de 2,5 kg et sans os	9-12	10-12
<b>Poisson d'eau douce (Truite, Carpe, Brochet, Silure)</b>	Après avoir correctement nettoyé le poisson, lavez et séchez-le et, le cas échéant, coupez la tête et la queue.	2	Jusqu'à décongélation complète
<b>Poisson maigre (loup de mer, turbot, poisson plat)</b>		4-8	Jusqu'à décongélation complète
<b>Poisson gras (Bonite, Maquereau, Poisson Bleu, Anchois)</b>		2-4	Jusqu'à décongélation complète
<b>Crustacés</b>	Nettoyés et emballés	4-6	Jusqu'à décongélation complète

<b>Caviar</b>	Dans son emballage, une boîte en aluminium ou en plastique	2-3	Jusqu'à décongélation complète
<b>Escargot</b>	Dans son emballage, une boîte en aluminium ou en plastique	3	Jusqu'à décongélation complète



**Remarque :** Une fois dégivrés, les aliments congelés doivent être cuits simplement comme des aliments frais. Si vous ne les faites pas cuire après les avoir dégivrés, ne les recongelez plus JAMAIS.

<b>Fruits et légumes</b>	<b>Préparation</b>	<b>Durée de conservation (mois)</b>	<b>Durée de dégivrage à température ambiante -heure-</b>
<b>Chou-fleur</b>	Séparez-les en feuilles, découpez-les en morceaux, puis introduisez-les pendant quelques temps dans de l'eau contenant une petite quantité de citron	10 - 12	Il peut être utilisé à l'état congelé
<b>Haricots verts, haricots français</b>	Lavez et coupez-les en petits morceaux	10 - 13	Il peut être utilisé à l'état congelé
<b>Pois</b>	Décortiquez et lavez-les	12	Il peut être utilisé à l'état congelé
<b>Champignons et asperges</b>	Lavez et coupez-les en petits morceaux	6 - 9	Il peut être utilisé à l'état congelé
<b>Chou</b>	Nettoyé	6 - 8	2
<b>Aubergine</b>	Coupez-les en petits morceaux de 2 cm après lavage	10 - 12	Dans des plats différents
<b>Maïs</b>	Nettoyez et emballez avec sa tige ou en grains	12	Il peut être utilisé à l'état congelé
<b>Carotte</b>	Nettoyez et découpez-la en tranches	12	Il peut être utilisé à l'état congelé
<b>Piment</b>	Découpez la tige, coupez en deux morceaux et enlevez les pépins	8 - 10	Il peut être utilisé à l'état congelé
<b>Épinard</b>	Lavé	6 - 9	2

<b>Pomme et avocat</b>	Découpez en épluchant	8 - 10	(Dans le réfrigérateur) 5
<b>Abricot et pêche</b>	Divisez-les en deux et retirez les pépins	4 - 6	(Dans le réfrigérateur) 4
<b>Fraise et framboise</b>	Lavez et nettoyez-les	8 - 12	2
<b>Fruits cuits</b>	Ajoutez 10% de sucre dans le récipient	12	4
<b>Prunes, cerises, cerises acides</b>	Lavez-les et retirez les tiges	8 - 12	5 - 7

<b>Produits laitiers et pâtisserie</b>		<b>Préparation</b>	<b>Durée de conservation (mois)</b>	<b>Conditions de conservation</b>	
Lait (homogénéisé) en paquet		Dans son emballage	2 - 3	Lait homogénéisé uniquement	
Fromage (excepté le fromage blanc)		En forme de tranches	6 - 8	Peut être laissé dans son emballage original pour une courte période de conservation.. Il doit être aussi emballé dans du plastique pour une conservation à longue durée.	
Beurre, margarine		Dans son emballage	6		
<b>Oeufs (*)</b>	Blanc d'œuf		10 - 12	30 grammes du mélange équivalent à un jaune d'œuf.	<b>Dans un gobelet fermé</b>
	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.	



(\*) L'œuf ne doit pas être congelé avec la coquille. Le jaune et le blanc d'œuf doivent être congelés séparément ou après avoir été correctement mélangés.

	<b>Durée de conservation (mois)</b>	<b>Période de décongélation à la température ambiante (heures)</b>	<b>Durée de décongélation au four (minutes)</b>
<b>Pain</b>	4 - 6	2 - 3	4-5 (220-225 °C)
<b>Biscuits</b>	3 - 6	1 - 1,5	5-8 (190-200 °C)
<b>Tarte</b>	1 - 3	2 - 3	5-10 (200-225 °C)
<b>Tartelette</b>	1 - 1,5	3 - 4	5-8 (190-200 °C)
<b>Pâtes filo</b>	2 - 3	1 - 1,5	5-8 (190-200 °C)
<b>Pizza</b>	2 - 3	2 - 4	15-20 (200 °C)

Le goût de certaines épices contenues dans les aliments cuits (anis, basilique, cresson de fontaine, vinaigre, épices assorties, gingembre, ail, oignon, moutarde, thym, marjolaine, poivre noir, etc.) change en prenant un goût un peu plus fort lorsqu'elles sont conservées pendant longtemps. Par conséquent, il convient d'ajouter un peu de ces épices aux denrées congelées; à défaut, ajoutez l'épice de votre choix à la denrée après l'avoir dégivrée.

La période de conservation de la denrée dépend de l'huile qui a été utilisée. Les huiles recommandées dans ce cas sont la margarine, l'huile de veau, l'huile et le beurre d'olive. Il faut en revanche éviter l'huile d'arachide et l'huile de porc.

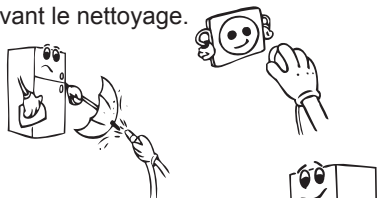
Les denrées liquides doivent être conservées dans des gobelets en plastique et les autres aliments doivent être congelés dans des sachets ou des sacs en plastique.

## PARTIE 4 NETTOYAGE ET ENTRETIEN

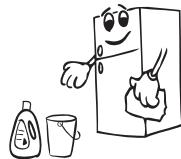


Débranchez l'appareil de la prise de courant avant le nettoyage.

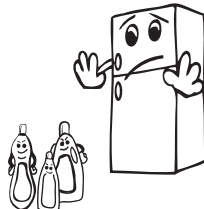
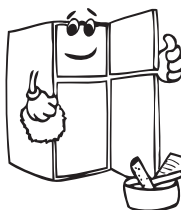
- Évitez de nettoyer l'appareil en y versant de l'eau.
- Les compartiments réfrigérateur et surgélateur doivent être nettoyés périodiquement avec une solution de bicarbonate de soude et de l'eau tiède.



- Nettoyez les accessoires séparément avec de l'eau et du savon. Évitez de les nettoyer dans la machine à laver.



- N'utilisez pas des produits abrasifs, détergents ou savons. Après le lavage, rincez à l'eau propre et séchez bien. Une fois le nettoyage terminé, rebranchez la prise avec les mains sèches.



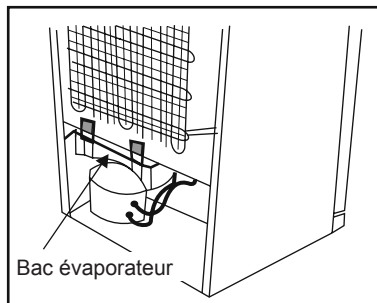
- Vous devez nettoyer le condenseur avec un balai au moins une fois par an afin d'économiser de l'énergie et accroître la productivité.



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

### Dégivrage

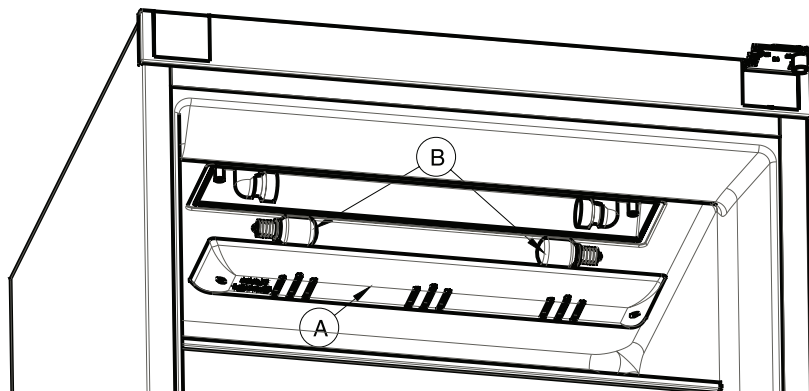
Le dégivrage complet de votre réfrigérateur se fait automatiquement. L'eau qui se forme au terme du processus de dégivrage passe à travers le point de collecte d'eau, s'écoule à l'intérieur du récipient de vaporisation derrière votre réfrigérateur et s'y évapore seul.



## Remplacer l'ampoule (si le réfrigérateur est éclairé par une ampoule)

Remplacement de l'ampoule du réfrigérateur

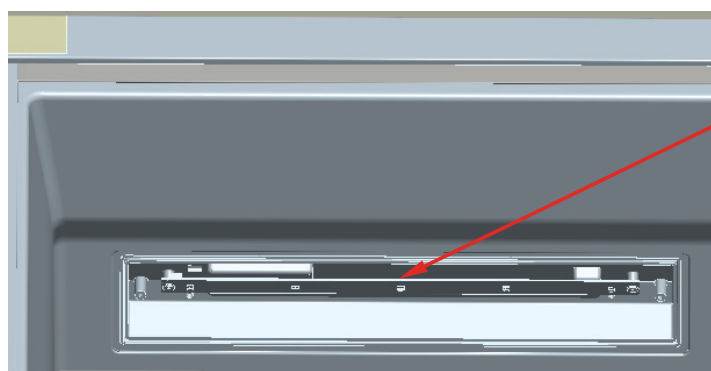
1. Débranchez l'appareil de la prise de courant,
2. Retirez les vis de chaque côté du couvercle de la lampe du réfrigérateur (A).
3. Remplacez l'ampoule (B) par une autre (inférieure à 15 W).
4. Remettez le couvercle de la lampe et branchez l'appareil.



## Remplacement du voyant d'éclairage

(En cas d'éclairage via la bande de diodes électroluminescentes)

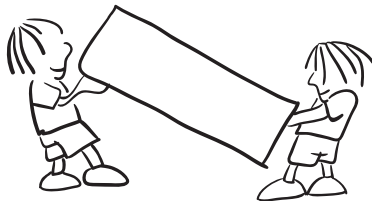
Veuillez faire appel à un technicien.



Voyant d'éclairage

## **PARTIE 5 LIVRAISON ET REPOSITIONNEMENT**

- L'emballage de l'appareil et sa mousse de polystyrène peuvent être conservés pour une utilisation ultérieure (en option).
- Lors du transport de l'appareil, celui-ci doit être attaché à l'aide d'un large ruban ou d'une corde solide. Les règles mentionnées sur l'emballage doivent être 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 à légumes...) doivent être retirés du dispositif ou fixés à l'aide de bandes pour éviter qu'ils bougent.



*Transportez votre réfrigérateur en position verticale*

## **PARTIE 6 AVANT DE NOUS CONTACTER**

### **Si votre réfrigérateur ne fonctionne pas :**

- Y a-t-il coupure de courant ?
- La fiche a-t-elle été bien branchée dans la prise?
- Le fusible de la prise sur laquelle la fiche est branchée ou le fusible principale a-t-il explosé?
- La prise est-elle endommagée? Pour vérifier, branchez votre réfrigérateur à une prise pour voir si tout fonctionne normalement.

### **Avertissements des commandes :**

Si les températures des compartiments de réfrigération et de congélation ne sont pas définies dans les niveaux appropriés, ou si l'appareil connaît un problème, votre réfrigérateur vous préviendra. Les codes d'avertissement apparaissent sur les écrans de réglage des compartiments congélateur et réfrigérateur.

### **Si votre réfrigérateur émet des bruits :**

#### **Bruits normaux**

##### **Bruit de craquement (craquement des glaces) :**

- Ce bruit se fait entendre pendant le processus de dégivrage automatique.
- Une fois que l'appareil a été refroidi et chauffé (expansions dans le matériel de l'appareil).

**Petit bruit de craquement :** Bruit entendu quand le thermostat active ou désactive le compresseur.

**Bruit du compresseur:** C'est le bruit normal du moteur. Le bruit signifie que le compresseur fonctionne normalement. Étant donné que le compresseur commence à peine à fonctionner, il peut dans un premier temps émettre des bruits pendant quelque temps.

**Bruits de bouillonnement et de gazouillement :** Ce bruit se fait entendre lorsque le liquide du réfrigérant s'écoule à travers les tuyaux à l'intérieur du système.

**Bruit d'écoulement d'eau :** Bruit d'écoulement normal de l'eau dans le récipient d'évaporation pendant le processus de dégivrage. Ce son peut être entendu pendant le processus de dégivrage qui se fait à l'intérieur de l'appareil.

**Bruit produit par l'eau :** C'est le bruit normal du ventilateur. Ce bruit peut se faire entendre à cause de la circulation de l'air dans les réfrigérateurs avec technologie sans givre à mesure que le système fonctionne normalement.

**Si les bords de la carrosserie du réfrigérateur contactés par le joint de la porte sont chauds;**

- En été notamment (dans des climats chauds), les surfaces qui sont au contact du joint du réfrigérateur peuvent être chaudes pendant le fonctionnement du compresseur. Ce phénomène est tout à fait normal.

**En cas d'humidification dans les parties internes de votre réfrigérateur;**

- L'aliment a-t-il été bien emballé? Les gobelets ont-ils été bien séchés avant leur introduction dans le réfrigérateur?
- Les portes du réfrigérateur sont-elles ouvertes trop souvent?
- Lorsque vous ouvrez la porte du réfrigérateur, l'humidité de l'air qui se trouve dans la pièce pénètre dans l'appareil. Si le niveau d'humidité de la pièce est particulièrement élevé, plus la porte est ouverte, plus vite l'humidification se produira. Il est tout à fait normal que des gouttes se forment sur la paroi arrière suite au processus de dégivrage automatique. (Dans les modèles statiques)

**Si les portes ne s'ouvrent et ne se ferment pas bien :**

- Les emballages de denrées empêchent-ils les portes de se fermer?
- Les compartiments de porte, les clayettes et les étagères sont-ils bien placés?
- Les joints de porte sont-ils défectueux ou usagés?
- Votre réfrigérateur repose-t-il sur un sol plat?

**REMARQUES IMPORTANTES :**

- La fonction de protection du compresseur sera activée après une coupure électrique soudaine ou après le débranchement de l'appareil, parce que le gaz contenu dans le système de refroidissement n'est pas encore stabilisé. Votre réfrigérateur démarrera dans 5minutes, vous n'avez pas à vous inquiéter.
- Débranchez votre réfrigérateur si vous ne comptez pas l'utiliser pendant longtemps (pendant les vacances d'été par exemple). Nettoyez votre réfrigérateur conformément aux consignes données dans la section 4 et laissez la porte ouverte pour éviter l'humidification et la formation de mauvaises odeurs.
- Si vous respectez toutes les consignes ci-dessus et le problème persiste toutefois, veuillez contacter votre service agréé le plus proche.
- L'appareil que vous venez d'acquérir a été fabriqué pour être utilisé dans un cadre domestique et ne peut servir qu'à cette fin. Il ne convient donc pas à une utilisation

commerciale ou commune. Si le consommateur utilise l'appareil d'une manière qui n'est pas conforme à 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 fixée 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).

## **Astuces pour économiser de l'énergie**

1. Installez l'appareil dans une pièce froide, bien ventilée, à l'abri cependant de la lumière directe du soleil et loin d'une source de chaleur (radiateur, cuisinière, 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 denrées congelées 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 êtes ainsi en train de gaspiller de l'énergie
4. Veillez à couvrir les boissons et les soupes avant de les disposer dans l'appareil. Sinon, l'humidité à 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 à conserver l'odeur et le goût 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 compartiments où la température est différente dans l'appareil (bac à légume, compartiment zone fraîche, etc.).
7. Le joint d'étanchéité de la porte doit être propre et flexible. Remplacez les joints s'ils sont usagés.

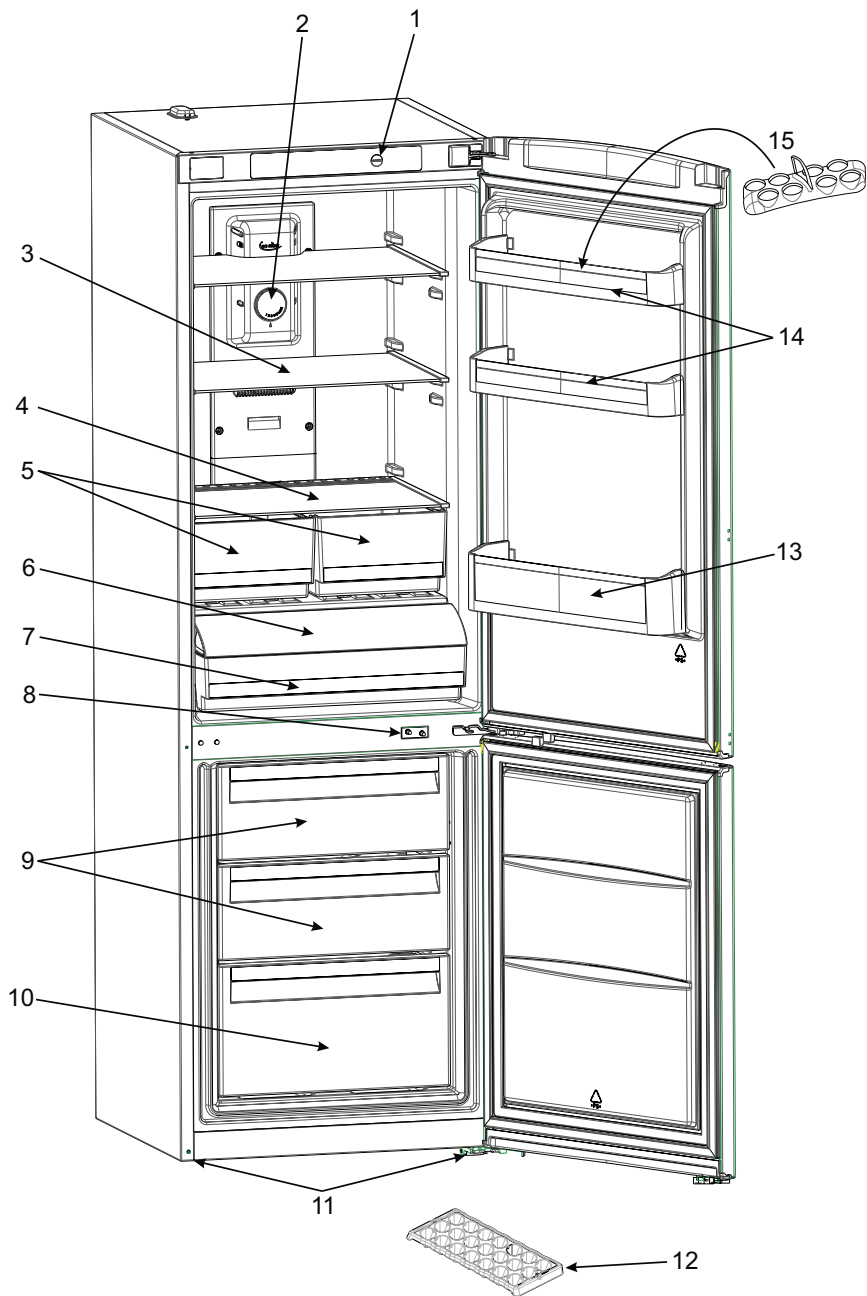
## **Informations relatives à la conformité**

- 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.

## **PARTIE 7** LES PARTIES DE L'APPAREIL ET LES COMPARTIMENTS

- 1) Bouton de commande thermostat du congélateur
- 2) Bouton de commande thermostat du réfrigérateur
- 3) Clayettes en verre du réfrigérateur
- 4) Couvercle du bac à légumes
- 5) Bacs à légumes
- 6) Couvercle dispositif de stockage
- 7) Dispositif de stockage
- 8) Interrupteur d'ampoule
- 9) Panier supérieur du congélateur
- 10) Panier inférieur du congélateur
- 11) Pieds réglables
- 12) Bac à glaces
- 13) Porte-bouteilles
- 14) Clayettes de porte
- 15) Porte-œufs

Cette présentation est donnée à titre d'information uniquement et porte sur les différentes parties de l'appareil. En conséquence, certaines parties peuvent varier d'un modèle d'appareil à un autre.



Cette présentation est donnée à titre d'information uniquement et porte sur les différentes parties de l'appareil. En conséquence, certaines parties peuvent varier d'un modèle d'appareil à un autre.

VESTEL France  
17 rue de la Couture 94563  
Rungis cedex

52078449

FABRIQUE EN TURQUIE