

ATLANTIC

ARC3663IA+

COMBINE FROID VENTILE
Réfrigérateur-Congelateur
Guide d'utilisation

Sommaire

AVANT D'UTILISER L'APPAREIL	2
Avertissements généraux	2
Avertissements en matière de sécurité.....	5
Installation et utilisation de votre réfrigérateur	6
Avant d'utiliser votre réfrigérateur	7
Informations relatives à la technologie sans givre	7
LES PARTIES DE L'APPAREIL ET LES COMPARTIMENTS	8
LES DIFFERENTES FONCTION ET POSSIBILITES.....	10
Panneau de commande.....	10
Réglage du thermostat	10
Avertissements relatifs aux réglages de température.....	11
Accessoires	12
Compartiment à glace.....	12
Clayette de congélateur.....	12
Filtre à odeur.....	12
Couvercle de contrôle de l'humidité.....	12
Dispositif de stockage	13
Accessoires	15
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	17
Dégivrage	17
Remplacement du voyant d'éclairage.....	18
Disposition des denrées dans l'appareil.....	19
Compartiment réfrigérateur :.....	19
Compartiment congélateur	20
EXPÉDITION ET REPOSITIONNEMENT	25
Repositionner la porte.....	25
AVANT D'APPELER LE SERVICE APRÈS-VENTE.....	26
ASTUCES POUR ÉCONOMISER DE L'ÉNERGIE	30



Avertissements généraux

AVERTISSEMENT: Maintenir dégagées les ouvertures de ventilation.

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

AVERTISSEMENT: 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.

AVERTISSEMENT: Ne pas endommager le circuit de réfrigération.

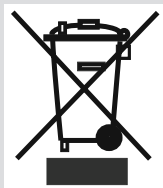
AVERTISSEMENT: Pour éviter tout risque lié à l'instabilité de l'appareil, fixez-le suivant les instructions prescrites.



- 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.
- Ne pas stocker dans cet appareil des substances explosives telles que des aérosols contenant des gaz propulseurs inflammables.
- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que :
 - des coins cuisine réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels;
 - des environnements du type chambres d'hôtes,

l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel;

- environnement familial;
- une utilisation autre que celles mentionnées ci-dessus entraînera l'annulation de la garantie et notre entreprise ne saurait être tenue responsable des dommages encourus.
- 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.
- 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 la prise de courant et la prise du réfrigérateur ne sont pas compatibles, remplacez cette dernière par une prise adéquate (au moins 16A).



Vieux réfrigérateurs et réfrigérateurs en panne

- 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 appareil 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 frigorigènes ne sont pas endommagés avant la mise à la décharge.

Remarques :

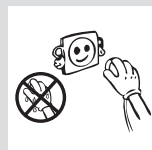
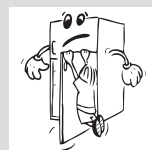
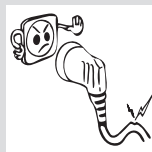
- Avant de mettre votre appareil en route, veuillez lire attentivement ce guide d'installation et d'utilisation afin de vous familiariser plus rapidement avec son fonctionnement. Conservez cette notice d'utilisation avec votre appareil. A la réception de l'appareil, vérifiez qu'il ne soit pas endommagé 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.
- 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.
- 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.

Avertissements en matière de sécurité

- Évitez d'utiliser de multiples prises ou rallonges.
- Évitez d'utiliser des prises endommagées ou usées par le temps.
- Évitez de tirer, de tordre ou d'endommager le cordon.



- Ne pas permettre aux enfants de jouer avec l'appareil. Les empêcher de s'asseoir sur les clayettes ou de se suspendre à la porte.
- Ne pas insérer la fiche dans la prise avec les mains mouillées au risque d'être victime d'une électrocution.
- Afin d'éviter le danger d'explosion des bouteilles ou boîtes métalliques qui contiennent des liquides gazeux, ne pas les placer dans la partie congélateur.
- Les bouteilles contenant de l'alcool en grande quantité doivent être soigneusement rebouchées et placées verticalement dans l'appareil.
- Ne pas toucher la surface réfrigérante avec les mains mouillées, afin d'éviter le risque d'être brûlé ou blessé.
- Ne pas manger le givre sorti du congélateur.
- Pour votre santé et éviter une intoxication alimentaire, ne pas recongeler des aliments dégivrés.
- Fixez les accessoires dans le réfrigérateur pendant le transport pour éviter de les endommager.



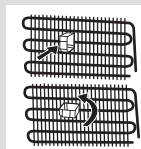
Installation et utilisation de votre réfrigérateur

Avant de commencer à utiliser votre réfrigérateur, prêtez une attention particulière aux points suivants :

- Cet appareil fonctionne sur courant alternatif 220-240V à 50Hz.
- Cet appareil doit être branché à une prise 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 il serait endommagé et à remplacer impérativement. Si la prise de courant et la prise du réfrigérateur ne sont pas compatibles, remplacez cette dernière par une prise adéquate (au moins 16A). Prévoir une prise ménagère pour la fiche. A défaut de celle-ci, il est recommandé d'appeler un électricien.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de non raccordement à la terre conformément aux recommandations de cette brochure.
- N'exposez pas l'appareil aux rayons directs du soleil.
- Le réfrigérateur doit être installé à l'écart de toutes les sources de chaleur ; prévoir un endroit permettant une ventilation d'air suffisante et une distance de 50 cm quand il s'agit des radiateurs, poêles à gaz et à charbon, de 2 cm au minimum quand il s'agit des poêles électriques.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé en plein air, ni exposé à la pluie.
- Dans le cas où le réfrigérateur est installé près d'un autre réfrigérateur ou congélateur, prévoir une distance d'au moins 2 cm pour éviter la condensation.
- Prévoyez un espace libre d'au moins 15 cm au-dessus de l'appareil. Évitez de placer des objets lourds ou un grand nombre d'objets sur l'appareil.
- La base de l'appareil doit être stable et horizontale. Utilisez les pieds réglables situés à l'avant de l'appareil pour compenser les irrégularités du sol.
- L'extérieur de l'appareil et les accessoires intérieurs doivent être nettoyés avec une solution d'eau et de savon liquide. L'intérieur doit être nettoyé avec du bicarbonate de soude dissous dans de l'eau tiède. Séchez avec soin et remettez les accessoires en place.

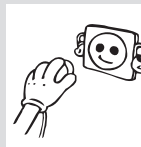


- Installez le plastique d'ajustement de la distance (la partie comportant les ailettes noires — l'arrière) en le tournant dans l'intervalle d'un angle de 90° comme l'illustre la figure pour éviter que le condenseur ne touche le mur.



Avant d'utiliser votre réfrigérateur

- Attendez 3 heures avant de brancher l'appareil, afin de garantir des performances optimales.
- Votre appareil neuf peut avoir une odeur particulière. Celle-ci disparaîtra une fois qu'il commencera à se refroidir.



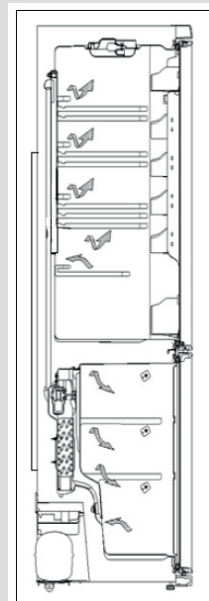
Informations relatives à la technologie sans givre

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

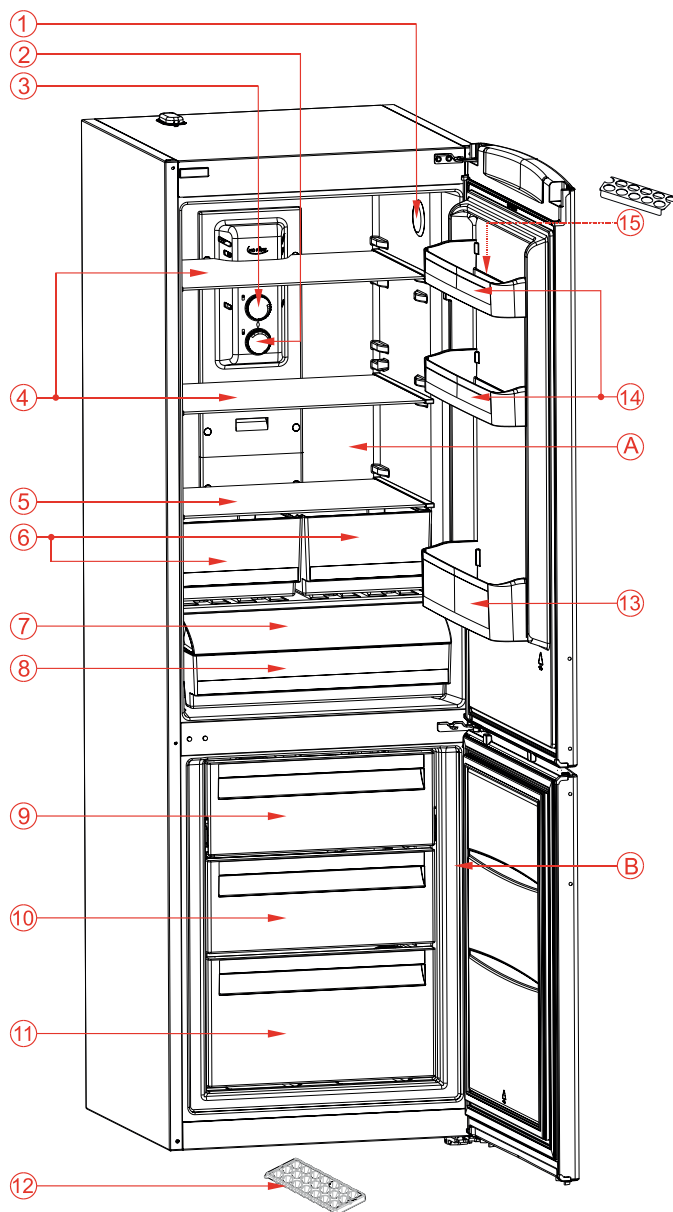
Dans les réfrigérateurs classiques en effet, l'humidité qui s'engouffre dans le réfrigérateur à travers les ouvertures de porte et celle émanant des denrées provoque une formation de givre dans le compartiment de congélation. Pour enlever la couche de givre et de glace dans le compartiment congélateur,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

En ce qui concerne les réfrigérateurs sans givre, la situation est totalement différente. L'air sec et froid est soufflé dans les compartiments réfrigérateur et congélateur de façon homogène et régulière à partir de plusieurs points au moyen d'un ventilateur de soufflage. L'air frais dispersé de façon homogène et régulière 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.



LES PARTIES DE L'APPAREIL ET LES COMPARTIMENTS



Cette présentation est donnée à titre d'information uniquement et porte sur les différentes parties de l'appareil. En conséquence, certaines parties peuvent varier en fonction des modèles.

A) Compartiment réfrigérateur

B) Compartiment congélateur

1) Voyant d'éclairage

2) Bouton de commande thermostat du congélateur

3) Bouton de commande thermostat du réfrigérateur

4) Clayettes en verre du réfrigérateur

5) Couvercle du bac à légumes

6) Bacs à légumes

7) Couvercle dispositif de stockage

8) Dispositif de stockage

9) Panier supérieur du congélateur

10) Panier du milieu du congélateur

11) Panier inférieur du congélateur

12) Bac à glaçons

13) Porte-bouteilles

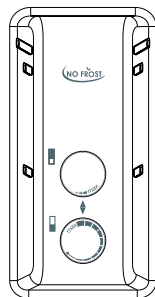
14) Clayettes de porte

15) Porte-œufs

Panneau de commande

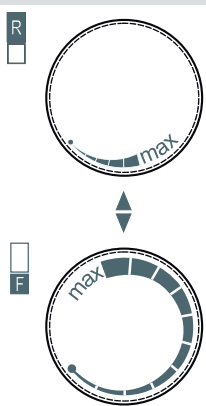
Réglage du thermostat

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



Thermostat du réfrigérateur :

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

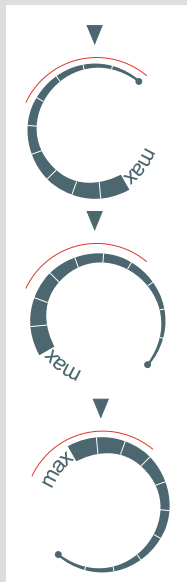


Thermostat de congélation :

Pour le stockage à court terme des aliments dans le compartiment du congélateur, vous pouvez régler le bouton entre la position "•" et moyenne. (Pour les conditions moins froides)

Pour le stockage à long terme des aliments dans le compartiment du congélateur, vous pouvez régler le bouton dans la position moyenne. (pour les conditions normales)

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. (Pour les conditions plus froides)



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 et branchements 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 température ambiante 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 "•" et du milieu.

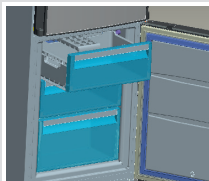
- Si la température ambiante est supérieure à 25°C, le réglage du réfrigérateur doit être augmenté jusqu'à ce que la température atteigne un niveau de refroidissement suffisant.
- Pour un ajustement optimum, le réglage du congélateur doit être sur

la position du MILIEU.

- 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 à la position MAX.

Accessoires

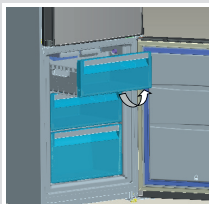
Compartment à glace



- Pour enlever le compartiment à glace, tirez la clayette de congélateur supérieure autant que possible, puis sortez le compartiment à glace.
- Remplissez d'eau aux 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.

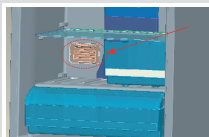
Pour enlever la clayette de congélateur;

- 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.

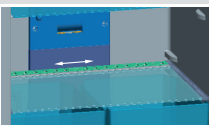
Remarque : Veuillez toujours tenir la poignée pendant le retrait.

Filtre à odeur



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

Couvercle de contrôle de l'humidité

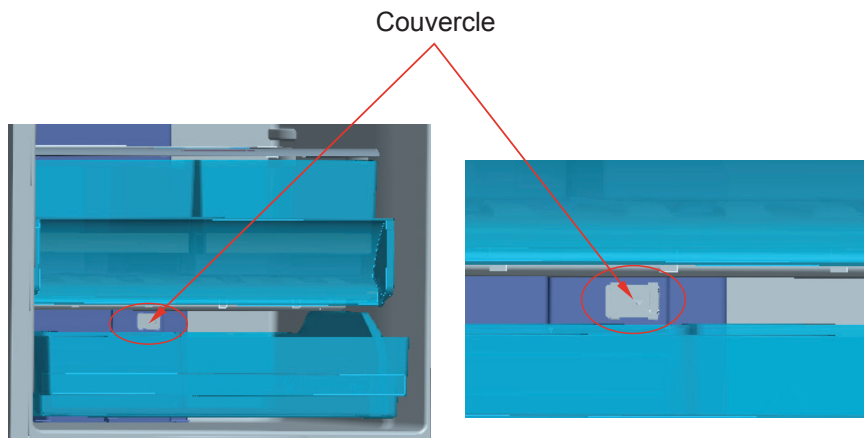


Lorsque le bac à légumes est totalement plein, il convient d'ouvrir le couvercle de contrôle de l'humidité situé devant le bac à légumes. L'air du bac à légumes et le taux d'humidité pourront ainsi être contrôlés, et la durée de vie prolongée.

Si vous observez une condensation sur la clayette en verre, vous devez ouvrir ce clapet qui se trouve derrière la clayette.

Dispositif de stockage

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



Remarque : Votre réfrigérateur est livré avec un clapet en position ouverte. 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. À utiliser comme un compartiment pour bac à légumes :

Si vous souhaitez que ce compartiment comme bac à légumes, vous devez déplacer la partie coulissante (couvercle signalé par une image) de la position ouverte à la position fermée.

- 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 le bac de refroidissement est sale, retirez-le et lavez-le avec de 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.

Évitez de placez les aliments sur le bac lorsque vous voulez fabriquer des glaçons.

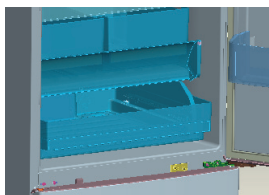


Image 1

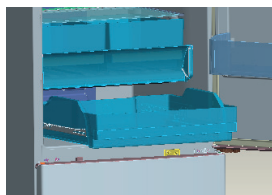


Image 2

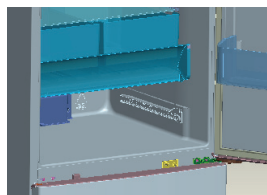


Image 3

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.

Accessoires

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.

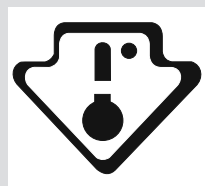
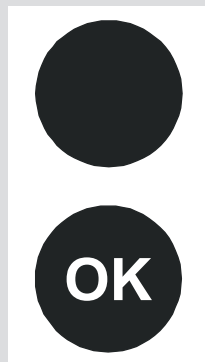
Emplacement des denrées

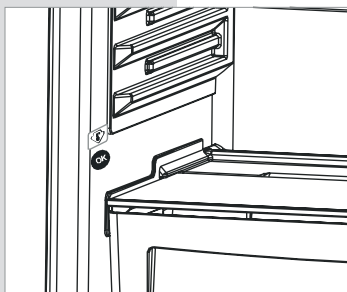
Zone la plus froide

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.



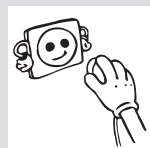


La limite supérieure de la zone la plus froide est indiquée par la base inférieure de l'autocollant (pointe de la flèche). La clayette supérieure de la zone la plus froide doit être au même niveau que la pointe de la flèche. La zone la plus froide se situera donc en dessous de cette clayette. Les clayettes 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).

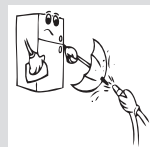
Chaque type d'aliment a une température de conservation idéale et donc un emplacement précis à respecter.

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

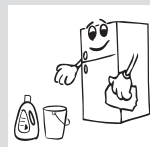
- **Débranchez l'appareil de la prise de courant avant le nettoyage.**



- Ne nettoyez pas l'appareil en y versant de l'eau.



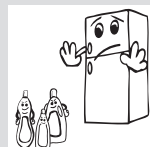
- Les côtés intérieurs et extérieurs peuvent être nettoyés avec un tissu doux ou une éponge trempé (e) dans de l'eau chaude savonneuse.



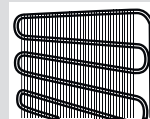
- Nettoyez les accessoires séparément avec de l'eau et du savon. Ne les nettoyez pas dans la machine à laver.



- N'utilisez jamais des produits inflammables, explosifs, ou corrosifs comme le diluant, le gaz, ou l'acide.



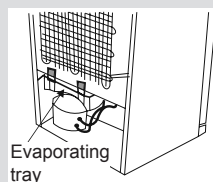
- Vous devez nettoyer le condenseur avec un balai au moins une fois par an afin d'économiser de l'énergie et accroître la productivité.



Pensez à débrancher votre réfrigérateur avant de procéder au nettoyage.

Dégivrage

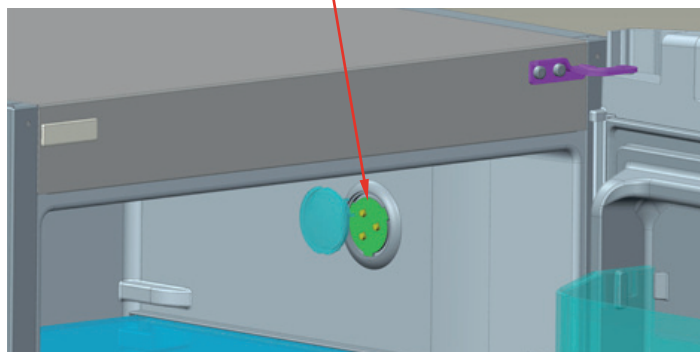
Le dégivrage complet de votre réfrigérateur se fait automatiquement. L'eau qui se forme au terme du processus de dégivrage passe à travers le point de collecte d'eau, s'écoule à l'intérieur du récipient de vaporisation derrière votre réfrigérateur et s'y évapore seul.



Remplacement du voyant d'éclairage

Veillez contacter le Service agréé le plus proche.

Voyant d'éclairage



Compartiment réfrigérateur :

- Pour réduire l'humidité et éviter une augmentation conséquente de gel, ne placez jamais des liquides dans des récipients ouverts à l'intérieur du réfrigérateur. Le gel a tendance à 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 à la température ambiante et être disposés de manière à ce qu'une circulation adéquate d'air soit assurée à l'intérieur du compartiment.
- Aucun objet introduit dans l'appareil ne doit toucher la paroi arrière au risque de faire en sorte que le gel et les emballages s'y collent. Évitez d'ouvrir la porte du réfrigérateur trop fréquemment.
- Disposez la viande et le poisson nettoyés (emballés dans des paquets ou sachets en plastique) à utiliser le jour suivant ou le surlendemain, dans la section inférieure du compartiment réfrigérateur (au-dessus du bac à légumes) puisque ce compartiment est le plus froid et assurera les meilleures conditions de conservation.
- Vous pouvez mettre les fruits et les légumes dans le bac à légumes sans les emballer.

Certaines recommandations relatives à la disposition et le stockage de vos aliments dans le compartiment de refroidissement, ont été précisées ci-dessous.

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 avec des sacs en plastique ou placés dans un compartiment réservé pour la viande (sur la clayette en 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
Oufs	1 mois	Dans le casier à œufs
Aliments cuits		Toutes les clayettes

REMARQUE : Les pommes de terre, les oignons et l'ail ne doivent pas être conservés au 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.
- Pour congeler de la viande fraîche, assurez-vous que le maximum de surface possible de la denrée à congeler soit en contact avec la surface de refroidissement.
- Ne placez pas les aliments frais à côté des aliments déjà 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.
- Une fois l'unité dégivrée, remplacez les denrées dans le congélateur et n'oubliez pas de les consommer le plus tôt possible.
- Ne placez jamais des aliments chauds dans le congélateur. Car ce n'est pas recommandé.
- Pour le stockage des aliments surgelés; les instructions mentionnées sur l'emballage des aliments surgelés doivent toujours être respectées à la lettre et si aucune information n'est marquée, ne stockez pas les aliments pendant plus de 3 mois à compter de la date d'achat.
- Lorsque vous achetez les aliments surgelés, assurez-vous qu'ils ont été surgelés à une température adéquate et que l'emballage est intact.
- Les aliments surgelés doivent être transportés dans des récipients appropriés afin de maintenir leur qualité et doivent être introduits dans le compartiment de congélation de l'appareil dans les meilleurs délais possible.
- 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 à 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 à 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.

N.B: si vous voulez encore ouvrir immédiatement la porte du congélateur après l'avoir fermée, ce ne sera pas facile pour vous. Ce problème est

tout à fait normal! Après avoir satisfait les conditions d'équilibre, la porte pourra s'ouvrir à nouveau.

Remarque importante :

- *Une fois décongelés, les aliments congelés doivent être cuits comme des aliments frais. Ils ne doivent jamais être recongelés s'ils n'ont pas été cuits après avoir été décongelés.*
- Le goût de certaines épices qu'on retrouve dans les plats cuisinés (anis, basilique, cresson, vinaigre, épices variées, gingembre, ail, oignon, moutarde, thym, marjolaine, poivre noir, etc.) change et devient plus fort quand ils sont conservés pendant une longue période de temps. Par conséquent, une petite quantité d'épices doit être ajoutée aux aliments congelés ou l'épice désirée doit être ajoutée après que les aliments ont été décongelés.
- La période de conservation des aliments est fonction de l'huile utilisée. Les huiles appropriées sont la margarine, la graisse de veau, l'huile d'olive et le beurre. Parmi les huiles inappropriées on peut citer l'huile d'arachide et la graisse de porc.
- Les aliments sous forme liquide doivent être congelés dans des gobelets en plastique et les autres aliments gelés dans des sacs en plastique.

Quelques recommandations ont été indiquées dans les pages 21, 22, 23 et 24 pour le rangement et la conservation de vos denrées alimentaires dans le compartiment surgélateur.

Poisson et viande	Préparation	Durée de conservation (mois)	Temps de décongélation à température ambiante -heures-
Bifteck	Emballés pour congélation par portions plus maniables	6-10	1-2
Viande d'agneau	Emballés pour congélation par portions plus maniables	6-8	1-2
Rôti de veau	Emballés pour congélation par portions plus maniables	6-10	1-2
Cubes de veau	En petits morceaux	6-10	1-2
Cubes de mouton	En morceaux	4-8	2-3

Viande hachée	En portions maniables, emballée sans être épicée	1-3	2-3
Abats (morceaux)	En morceaux	1-3	1-2
Saucisse / Salami	Doivent être emballés même s'ils sont enrobés		Jusqu'à ce qu'ils soient décongelés
Poulet et dinde	Emballés pour congélation par portions plus maniables	7-8	10-12
Oie / canard	Emballés pour congélation par portions plus maniables	4-8	10
Cerf - Lapin - Sanglier	Portions de 2.5 kg et sans os	9-12	10-12
Poissons d'eau douce (truite, carpe, brochet, Chat, Poisson)	Ils doivent être lavés et séchés après avoir été bien écaillés et nettoyés à l'intérieur ; les parties telles que la queue et la tête doivent être coupées si nécessaire.	2	Jusqu'à ce qu'il soit bien décongelé
Poisson maigre, loup de mer, turbot, sole		4-8	Jusqu'à ce qu'il soit bien décongelé
Poissons gras (bonite, maquereau, poisson bleu, anchois)		2-4	Jusqu'à ce qu'il soit bien décongelé
Crustacées	Nettoyés et mis dans des sacs	4-6	Jusqu'à ce qu'il soit bien décongelé
Caviar	Dans son emballage, dans une boîte en aluminium ou en plastique	2-3	Jusqu'à ce qu'il soit bien décongelé
Escargot	Dans de l'eau salée, dans une boîte en aluminium ou en plastique	3	Jusqu'à ce qu'il soit bien décongelé

Fruits et légumes	Préparation	Durée de conservation (mois)	Temps de décongélation à température ambiante -heures-
Chou-fleur	Enlever les feuilles, diviser le noyau en plusieurs parties et le laisser tremper dans de l'eau contenant une petite quantité de citron	10 - 12	Il peut être utilisé sous forme congelée
Haricots verts	Laver et couper en petits morceaux.	10 - 13	Il peut être utilisé sous forme congelée
Pois	Décortiquer et laver	12	Il peut être utilisé sous forme congelée
Champignons et asperges	Laver et couper en petits morceaux.	6 - 9	Il peut être utilisé sous forme congelée
Chou	Doit être nettoyé	6 - 8	2
Aubergine	Les couper en morceaux de 2 cm après lavage	10 - 12	Plaques séparées les unes des autres
Maïs	Le nettoyer et l'emballer avec son épi ou en grains	12	Il peut être utilisé sous forme congelée
Carottes	Nettoyer et coupez en tranches	12	Il peut être utilisé sous forme congelée
Piment	Retirer la tige, diviser en deux et séparer les graines	8 - 10	Il peut être utilisé sous forme congelée
Épinard	Doit être lavé	6 - 9	2
Pomme et avocat	Les découper en enlevant leur croûte	8 - 10	(Dans le congélateur) 5
Abricot et pêche	Les diviser en deux et retirer les graines	4 - 6	(Dans le congélateur) 4
Fraise et framboise	Les laver et les nettoyer	8 - 12	2
Fruits cuits	À l'intérieur d'une tasse avec 10 % de sucre ajouté	12	4
Prunes, cerises, cerises acides	Les laver et en retirer les tiges	8 - 12	5 - 7

Produits laitiers et pâtisseries		Préparation	Durée de conservation (mois)	Conditions de conservation
Lait conditionné (homogénéisé)		Dans son emballage	2 - 3	Lait homogénéisé uniquement
Fromage (excepté le fromage blanc)		Sous la forme de tranches	6 - 8	Ils peuvent être laissés dans leurs emballages d'origine pour une conservation de courte durée. Ils doivent également être enveloppés dans des sacs en plastique pour une conservation à long terme.
Beurre, margarine		Dans son emballage	6	
Œufs (*)	Blanc d'œuf		10 - 12	30 grammes du mélange équivalent à un jaune d'œuf.
	Mélange d'œuf (Blanc – jaune)	Après l'avoir très bien battu, une pincée de sel ou de sucre est ajoutée pour l'empêcher de devenir trop épais.	10	50 grammes du mélange équivalent à un jaune d'œuf.
	Jaune d'œuf	Après l'avoir très bien battu, une pincée de sel ou de sucre est ajoutée pour l'empêcher de devenir trop épais.	8 - 10	20 grammes du mélange équivalent à un jaune d'œuf.

Dans une boîte fermée

(*) L'œuf ne doit pas être congelé avec sa coquille. Le blanc et le jaune de l'œuf doivent être congelés séparément sauf s'ils ont été mélangés.

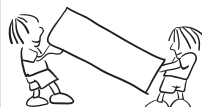
	Durée de conservation (mois)	Temps de décongélation à température ambiante (heure)	Temps de dégivrage au four (minutes)
Pain	4 - 6	2 - 3	4-5 (220-225 °C)
Biscuits	3 - 6	1 - 1,5	5-8 (190-200 °C)
Pâté en croûte	1 - 3	2 - 3	5-10 (200-225 °C)
Tarte	1 - 1,5	3 - 4	5-8 (190-200 °C)
Pâte filo	2 - 3	1 - 1,5	5-8 (190-200 °C)
Pizza	2 - 3	2 - 4	15-20 (200 °C)

- L'emballage original de l'appareil et sa mousse 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 respectées à chaque fois que l'appareil est déplacé.
- Avant de transporter ou de changer la position d'installation, tous les objets mobiles (étagères, accessoires, bac à légumes) doivent être retirés du dispositif ou fixés à l'aide de bandes pour ne pas bouger ou être endommagés.

Transportez votre réfrigérateur en position verticale.

Repositionner la porte

- Il n'est pas possible de changer le sens d'ouverture de la porte de votre réfrigérateur, lorsque les poignées sont installées à partir de la surface avant de la porte.
- Toutefois, il est possible de modifier le sens d'ouverture de la porte sur les modèles sans poignée.
- Si le sens d'ouverture de porte de votre réfrigérateur peut être changé, vous devez contacter le service autorisé le plus proche pour les travaux.



Lire les avertissements :**Si votre réfrigérateur ne fonctionne pas ;**

- Y a-t-il une panne électrique ?
- La fiche est-elle bien branchée à la prise ?
- L'un des fusibles est-t-il grillé ?
- Le thermostat est-il à la position “•” ?
- La sortie de la prise est-elle endommagée ? Pour le savoir, branchez votre réfrigérateur dans une prise dont vous êtes sûr du bon fonctionnement.

Si votre réfrigérateur ne refroidit pas suffisamment ;

- Is the thermostat setting is on “1” position?
- Est-ce que la porte de votre réfrigérateur est fréquemment ouverte et reste ouverte pendant un long moment ?
- La porte du réfrigérateur est-elle bien fermée ?
- Avez-vous mis un repas dans votre réfrigérateur de telle sorte qu'il touche l'arrière de votre réfrigérateur au point d'empêcher la circulation d'air ?
- Votre réfrigérateur est-il trop plein ?
- Y a-t-il une distance suffisante entre votre réfrigérateur et à l'arrière et des parois latérales ?
- La température ambiante est-elle dans la plage spécifiée dans le manuel d'utilisation ?

Si les aliments dans votre réfrigérateur sont trop froids ;

- Le réglage de la température est-il convenable ? (Le thermostat est-il à la position « 5 » ?)
- A-t-on mis beaucoup d'aliments dans le compartiment congélateur récemment ? Si oui, votre réfrigérateur peut trop refroidir les aliments dans le compartiment réfrigérateur, car il fonctionne plus longtemps pour refroidir ces aliments.

Si votre réfrigérateur fonctionne trop bruyamment ;

Pour maintenir le niveau de consigne de refroidissement, le compresseur peut être activé de temps à autre. Les bruits que fait votre réfrigérateur à ce moment sont normaux et dus à son fonctionnement. Lorsque le niveau de refroidissement requis est atteint, les bruits réduiront automatiquement. Si les bruits persistent ;

- Votre appareil est-il stable ? Les pieds sont-ils ajustés ?
- Y a-t-il quelque chose derrière votre réfrigérateur ?
- Les clayettes ou les plats sur les clayettes vibrent-ils ? Remettre les clayettes et/ou les plats en place, si tel est le cas.
- Les objets placés sur votre réfrigérateur vibrent-ils ?

Bruits normaux ;

Bruits de craquement (craquement des glaçons) :

- Au cours du dégivrage automatique.
- Lorsque l'appareil a refroidi ou chauffé (à cause de l'expansion du matériel de l'appareil).

Craquement court: Bruit entendu quand le thermostat active ou désactive le compresseur.

Bruit du compresseur (bruit normal du moteur) : Ce bruit signifie que le compresseur fonctionne normalement ; le compresseur peut causer plus de bruit pendant un petit moment lorsqu'il est mis en marche.

Bruit bouillonnant et éclaboussant : Ce bruit est provoqué par le mouvement du réfrigérant dans les tubes du système.

Bruit d'écoulement d'eau : Bruit d'écoulement d'eau normal vers le récipient d'évaporation pendant le dégivrage. Ce bruit peut se faire entendre pendant le dégivrage.

Bruit de soufflement d'air (bruit normal du ventilateur) : Ce bruit peut se faire entendre dans le réfrigérateur sans givre pendant le fonctionnement normal du système à cause de la circulation de l'air.

Si l'intérieur du réfrigérateur devient humide ;

- Tous les aliments sont-ils bien emballés ? Les récipients sont-ils séchés avant d'être placés dans le réfrigérateur ?
- La porte du réfrigérateur est-elle ouverte fréquemment ? L'humidité de la pièce entre dans le réfrigérateur lorsque les portes sont ouvertes. L'humidité se formera plus rapidement lorsque vous ouvrez les portes plus fréquemment, surtout si l'humidité de la pièce est élevée.
- La formation de gouttes d'eau sur la paroi arrière après décongélation automatique est un phénomène normal. (dans les modèles statiques)

Si les portes ne sont pas bien ouvertes et fermées :

- Les emballages d'aliment empêchent-ils de fermer la porte ?
- Les compartiments de porte, les clayettes et les étagères sont-ils bien placés ?

- Les joints de porte sont-ils cassés ou tordus ?
- Votre réfrigérateur est-il installé sur une surface plane ?

Si les extrémités du meuble du réfrigérateur avec lesquelles le joint de la porte est en contact chauffent :

En été notamment (quand le climat est chaud), les surfaces que le joint touche peuvent chauffer davantage pendant le fonctionnement du compresseur, ce qui est tout à fait normal.

REMARQUES IMPORTANTES :

- Le fusible thermal de protection du compresseur peut sauter 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. Ce phénomène est normal. Le réfrigérateur se mettra en marche après 4 ou 5 minutes.
- L'unité de refroidissement de votre réfrigérateur est logée sur la paroi arrière. Des gouttelettes d'eau ou de la glace peuvent ainsi se former à l'intérieur de votre réfrigérateur (sur la face arrière) en raison du fonctionnement du compresseur dans des intervalles déterminés. C'est normal. Tout dégivrage est par conséquent inutile, à moins que la glace soit excessive.
- Débranchez votre réfrigérateur si vous ne comptez pas l'utiliser pendant longtemps (pendant les vacances d'été par exemple), réglez le thermostat à la position « ». Après le dégivrage, nettoyez votre réfrigérateur et laissez la porte ouverte pour éviter l'humidité et les 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 conçu 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 fixé et annoncé par le département en charge de l'industrie est de 10 ans (période prévue pour retenir les pièces requises au bon fonctionnement de l'appareil).

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.

- 1–** Installez l'appareil dans un compartiment froid et bien aéré. Toutefois, il ne doit pas être placé en plein soleil ou à proximité d'une source de chaleur (radiateur, plaque, etc.). Dans le cas contraire, utilisez une plaque d'isolation.
- 2–** Laissez les aliments et les boissons chaudes refroidir hors de l'appareil.
- 3–** Après avoir décongelé les aliments, placez-les dans le compartiment réfrigérateur. La basse température des aliments congelés permet de refroidir le compartiment réfrigérateur lors du dégivrage. L'énergie est ainsi économisée. L'énergie est gaspillée lorsque les aliments sont retirés de l'appareil.
- 4–** Les boissons et les soupes doivent être couvertes lorsqu'elles sont disposées dans l'appareil. Dans le cas contraire, l'humidité augmente dans l'appareil. Par conséquent, le temps de fonctionnement s'allonge. Les boissons et des soupes doivent également être couvertes pour en préserver le goût et l'odeur.
- 5–** Lorsque vous disposez les aliments et les boissons dans l'appareil, ouvrez la porte aussi brièvement que possible.
- 6–** Gardez fermés les couvercles de tous les compartiments à température différente dans l'appareil (bac à légumes, refroidisseur, etc.).
- 7–** Le joint de porte doit être propre et souple. Remplacez les joints en cas d'usure.

VESTEL France
17 rue de la Couture 94563
Rungis cedex

52134401