

TECHNICAL

COMBINE
Congélateur - Réfrigérateur
Notice D'utilisation

TWC3651A+

Sommaire

AVANT DE METTRE EN MARCHÉ L'APPAREIL	2
Avertissements Généraux	2
Instructions de sécurité	4
Recommandations	4
Montage et mise en marche de l'appareil	5
Avant la mise en marche	5
LES DIFFÉRENTES FONCTIONS ET POSSIBILITÉS	6
Avertissements relatifs aux réglages de la température	6
Réglage du thermostat	6
Accessoires	7
Le Bac à Glaçons;	7
Range-bouteille (uniquement dans certains modèles)	7
Dispositif de rafraîchissement	7
Indicateur de température	8
RANGEMENT DES DENRÉES	10
Compartiment réfrigérateur	10
Compartiment congélateur	10
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	15
Dégivrage du compartiment réfrigérateur	16
Compartiment congélateur	16
Remplacement de l'ampoule du réfrigérateur	17
EXPÉDITION ET REPOSITIONNEMENT	17
Repositionnement de la porte (Pour certains modèles)	17
AVANT D'APPELER LE SERVICE APRÈS-VENTE	18
Conseils à suivre pour économiser de l'énergie	19
FICHE PRODUIT	20
LES PARTIES DE L'APPAREIL ET LES COMPARTIMENTS	21

PARTIE- 1. AVANT DE METTRE EN MARCHÉ L'APPAREIL

Avertissements Généraux

AVERTISSEMENT: Maintenir les ouvertures de la pièce dans laquelle se trouve l'appareil ouvertes.

AVERTISSEMENT: N'utilisez pas d'appareils mécaniques ou d'autres moyens en dehors de ceux recommandés par le fabricant pour accélérer le processus de dégivrage.

AVERTISSEMENT: N'utilisez pas les appareils électriques autres que ceux recommandés par le fabricant à l'intérieur du réfrigérateur.

AVERTISSEMENT: N'endommagez pas le circuit réfrigérant.

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.
- Il est recommandé de ne pas utiliser des objets métalliques pointus ou autres objets artificiels pour accélérer la décongelation.
- Ne conservez pas les substances explosives telles que les générateurs d'aérosol avec propulseur inflammable dans cet appareil.
- Cet appareil est conçu pour être utilisé à domicile et dans les endroits similaires tels que:
 - espaces cuisines se trouvant dans les magasins, bureaux et tout autre environnement de travail;
 - maisons de campagne et chambres d'hôtels, de motels et tout autre espace résidentiel;

- environnement familial;
- service de restauration et lieu similaire;
- Si la prise ne correspond pas à la fiche du réfrigérateur, elle doit être remplacée par le fabricant, son représentant ou tout autre personne qualifiée afin d'éviter un risque.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par les personnes (y compris les enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou par des personnes ne possédant pas l'expérience ou la connaissance requise. Elles ne peuvent être autorisées à utiliser cet appareil qu'après avoir été formé ou bien sous la supervision d'une personne responsable de leur sécurité. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec cet appareil.
- Une fiche de terre spéciale a été branchée au câble d'alimentation de votre réfrigérateur. Cette fiche doit être utilisée avec une autre prise de terre spéciale de 16 ampères. Si vous ne disposez pas d'une telle prise dans votre domicile, veuillez contacter un technicien qualifié pour qu'il procède à son installation.
- Cet appareil peut être utilisé par les enfants âgés de 8 ans et plus et les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou par des personnes ne possédant pas l'expérience ou la connaissance requise à condition qu'ils soient formés sur les conditions d'utilisation saines et qu'ils comprennent les risques auxquels ils s'exposent. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec cet appareil. Les opérations de nettoyage et d'entretien ne doivent pas être effectuées par les enfants sans supervision.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son représentant ou toute autre personne qualifiée afin d'éviter tout risque.

Instructions de sécurité

- Ne pas utiliser d'appareils électriques à l'intérieur de 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 possibles.. Parfois le revendeur reprend l'ancien réfrigérateur. Assurez-vous que les tubes frigorigènes ne sont pas endommagés avant la mise à la décharge.



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.

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.

Recommandations

- Ne pas utiliser des adaptateurs ou joints qui pourraient provoquer le surchauffage ou l'incendie .
- Ne pas brancher sur la fiche des cables abimés et courbés .
- Ne tordez pas et ne pliez pas les câbles.



- Ne pas permettre aux enfants de jouer avec l'appareil . Les empêcher de s'asseoir sur les rayons ou de se suspendre à la porte .
- Pour racler le givre formé dans la partie congelante, ne pas utiliser des objets métalliques tranchants qui pourraient abîmer le corps du congélateur et créer des dommages irréversibles . Pour faire cela, utiliser un grattoir en plastique.
- Ne pas insérer la fiche dans la prise avec la main mouillée .
- Afin d'éviter le danger d'explosion des bouteilles ou boîtes métalliques qui contiennent des liquides gazeux, ne pas les placer



dans la partie congélation.

- Les bouteilles contenant de l'alcool en grande quantité doivent être soigneusement rebouchées et placées perpendiculairement dans l'appareil .
- Ne pas toucher la surface réfrigérante avec la main mouillée, afin d'éviter le risque d'être brûlé ou blessé.
- Ne pas manger le givre sortie de la partie congélante .

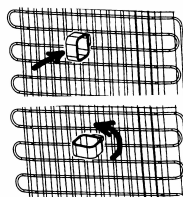


Montage et mise en marche de l'appareil



Avertissement ! 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.

- Cet appareil est conçu pour fonctionner avec le courant secteur de 220-240 V et 50 Hz.
- Vous pouvez demander au service agréé le montage et la mise en marche de l'appareil gratuitement.
- Avant de le mettre sous tension, vérifier que le voltage de votre maison soit identique à celui figurant sur l'étiquette de l'appareil.
- Prévoir une prise ménagère pour la fiche . A défaut de celle-ci, il est recommandé d'appeler un électricien.
- Le producteur n'est pas responsable de la réparation d'une panne existant déjà dans la ligne de terre .
- Ne pas exposer l'appareil directement aux rayons du soleil.
- Votre réfrigérateur ne devrait pas s'utiliser à l'air ouvert et être exposé à la pluie.
- Le réfrigérateur doit être installé à l'écart de toutes 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.
- Dans le cas où le réfrigérateur est installé près d'un autre réfrigérateur ou d'un congélateur, prévoir une distance d'au moins 2 cm pour éviter la condensation.
- Ne rien poser de lourd sur l'appareil.
- Installez votre réfrigérateur à la façon de laisser un espace de 15 centimètres au dessus.
- L'appareil doit être fixé soigneusement sur une surface plane. Sur des surfaces inclinées, utiliser les deux pieds avant afin de balancer l'équilibre.
- Nettoyer les accessoires extérieures et intérieurs à l'eau tiède additionnée d'une petite cuillère de bicarbonate. Remettre en place les accessoires après les avoir essuyés soigneusement.



Avant la mise en marche

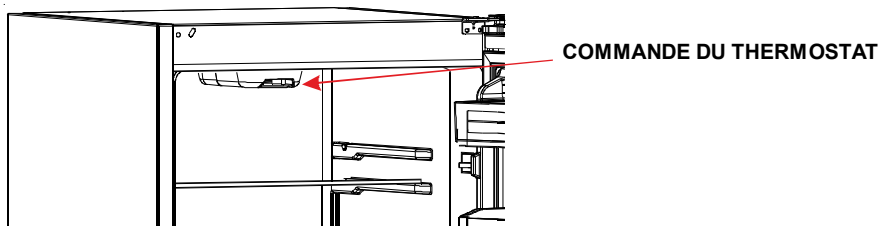
- Afin d'assurer un bon fonctionnement de l'appareil, attendez 3 heures avant de le brancher.
- Lors de la mise en marche initiale il peut se dégager une odeur qui disparaîtra quand l'appareil aura commencé la réfrigération.



PARTIE - 2. LES DIFFERENTES FONCTIONS ET POSSIBILITES

Réglage du thermostat

THERMOSTAT DU CONGÉLATEUR/RÉFRIGÉRATEUR



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

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

Réglage du thermostat du réfrigérateur et 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 pouvez régler la position sur la position précédente.

Avertissements relatifs aux réglages de la température

- Il n'est pas conseillé de faire fonctionner votre réfrigérateur dans des températures ambiantes supérieures à 10°C en termes d'efficacité.
- Le réglage du thermostat doit se faire en tenant compte de la fréquence d'ouverture et de fermeture des portes des compartiments réfrigérateur et congélateur, la quantité de denrées conservées dans le réfrigérateur, ainsi que le cadre qui abrite le réfrigérateur.
- Après avoir branché votre réfrigérateur, celui-ci doit fonctionner pendant 24 heures sans interruption, en fonction de la température ambiante, pour que l'appareil soit suffisamment préparé à bien conserver vos denrées. Évitez d'ouvrir les portes de votre réfrigérateur à une certaine fréquence et n'y introduisez pas trop d'aliments au cours de cette période.
- Une fonction retardatrice d'environ 5 minutes a été prévue pour permettre d'éviter tout dommage au compresseur de votre réfrigérateur pendant l'opération de branchement-débranchement ou après une coupure d'électricité. Le fonctionnement de votre réfrigérateur reprendra normalement après 5 minutes.

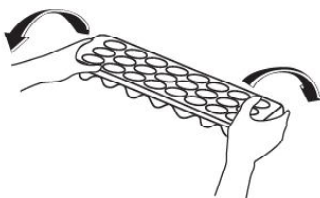
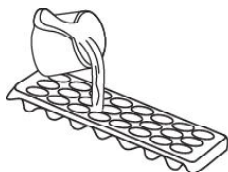
- Votre réfrigérateur a été fabriqué pour fonctionner à des intervalles de température ambiante précises conformément à la classe climatique figurant sur l'étiquette d'information. Nous vous déconseillons de faire fonctionner votre réfrigérateur dans des environnements non correspondants aux intervalles de température indiqués en termes d'efficacité de refroidissement.

<i>Climate Class</i>	<i>Ambient</i>
T	16 to 43 °C
ST	16 to 38 °C
N	16 to 32 °C
SN	10 to 32 °C

Accessoires

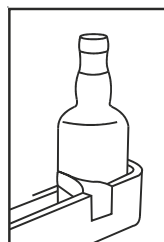
Le Bac à Glaçons; (Dans certains modèles)

Remplir le bac à glaçons au $\frac{3}{4}$ d'eau ; le replacer dans le congélateur.



Range-bouteille (uniquement dans certains modèles)

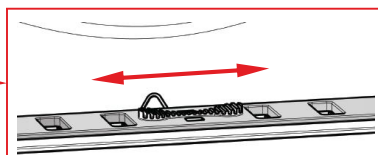
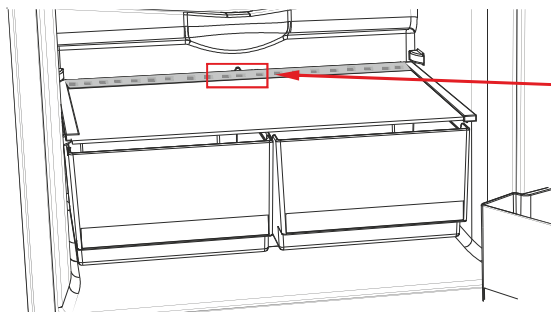
- Pour empêcher les bouteilles de glisser ou de tomber, vous pouvez utiliser le range-bouteille. Vous pouvez également empêcher les bruits de se produire à l'ouverture ou à la fermeture de la porte.



Dispositif de rafraîchissement

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

En cas de condensation au niveau de l'étagère en verre, ouvrez le clapet situé à l'arrière de l'étagère.

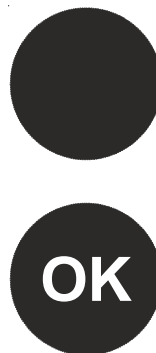


Indicateur de température

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 au niveau du thermostat et il faudra modifier le réglage vers un chiffre plus haut.

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 de la manette de réglage de température (thermostat), attendez la stabilisation de la température à l'intérieur de l'appareil avant de procéder si nécessaire, à un nouveau réglage pour l'affichage de « OK ». Ne modifiez la position de la manette 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 l'intérieur du réfrigérateur va remonter en température et il sera normal que l'inscription « OK » n'apparaisse pas momentanément sur l'indicateur de réglage de température. Il faudra donc attendre un certain temps que la partie réfrigérateur refroidisse à nouveau pour que le « OK » s'affiche de nouveau.

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 la manette du thermostat sur une position inférieure afin d'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.

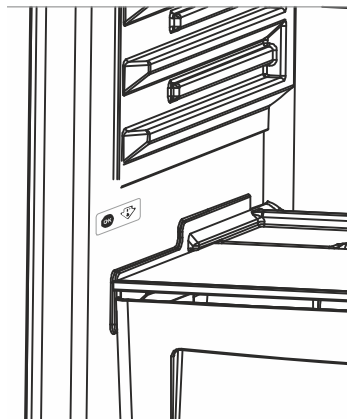
Le symbole ci-contre indique l'emplacement de zone la plus froide de votre réfrigérateur

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	V viande, volaille, gibier et poissons crus. Temps maximum de conservation : 1 à 2 jours. Fruits frais, charcuterie.
Bac à légumes	Légumes frais, fruits.
Contre-porte	Les balconnets recevront, en bas les bouteilles puis en remontant, les produits de faible volume et d'emploi courant (yaourts, crème fraîche,...).
	Le beurre, les fromages cuits et les œufs trouveront leur place dans les casiers appropriés.

PARTIE - 3. RANGEMENT DES DENRÉES

Compartiment réfrigérateur

- Pour réduire l'humidité et éviter une augmentation conséquente de gel, ne placez jamais des liquides dans des récipients ouverts 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 ne doit toucher la paroi arrière du réfrigérateur au risque de faire en sorte que le gel et les emballages s'y collent. Évitez d'ouvrir la porte du réfrigérateur trop fréquemment.
- Introduisez la viande et les poissons nettoyés (emballé en paquets ou en feuilles de cellophane) que vous allez utiliser dans les 1-2 jours à venir.
- Vous pouvez mettre les fruits et les légumes dans le bac à légumes sans les emballer.

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

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

Compartiment congélateur

- Le congélateur est utilisé pour la conservation d'aliments congelés ou surgelés pendant des longues périodes de temps et pour la fabrication de glaçons.
- Ne placez pas des aliments frais ou chauds dans les casiers de la contre-porte du congélateur pour les congeler. Utilisez-les uniquement pour le stockage d'aliments congelés.
- Ne placez pas les aliments frais et chauds 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.
- **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 possibles.
- Si un emballage d'aliments surgelés montre des signes d'humidité et de gonflement anormal, il est probable que celui-ci a été conservé précédemment 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.
- Utilisez le compartiment de congélation rapide pour congeler les plats préparés à la maison (et les aliments que vous voulez congeler) plus vite à l'aide de la puissance de congélation plus importante de ce compartiment de congélation rapide. Les étagères à congélation rapide sont situées au milieu du compartiment congélateur (se reporter aux pages 18 et 19)
- Certaines recommandations ont été indiquées dans les pages 10, 11 et 12 au sujet de l'introduction et de la conservation de vos denrées dans le compartiment surgélateur.

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

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

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

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

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

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

Le goût de certaines épices contenues dans des plats cuisinés (anis, basilic, cresson, vinaigre, épices assorties, gingembre, ail, oignon, moutarde, thym, marjolaine, poivre noir, etc.) change complètement et devient fort lorsque ces épices sont conservés 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 l'aliment est fonction de l'huile utilisée. À cet effet, nous vous conseillons d'utiliser la margarine, la graisse des veaux, l'huile d'olive ou encore du beurre. L'huile d'arachide et la graisse de porc sont vivement déconseillées.

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

PARTIE- 4. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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



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



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



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



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



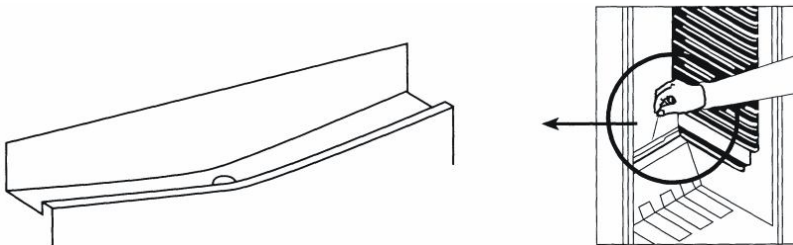
- Vous devez nettoyer le condenseur (situé à l'arrière du réfrigérateur) avec un balai au moins une fois par an afin d'économiser de l'énergie et accroître la productivité de l'appareil.



Veillez 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.

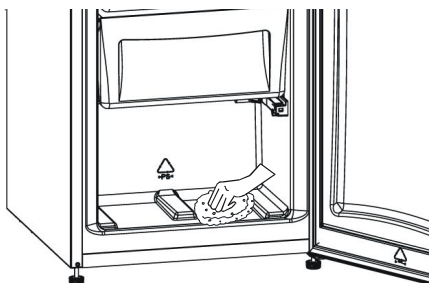
Dégivrage du compartiment réfrigérateur

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



Compartiment congélateur

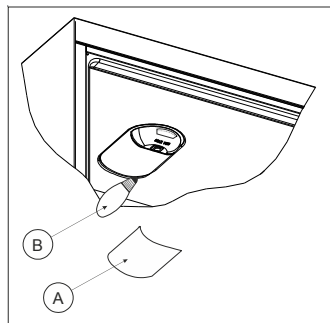
- Le givre, qui recouvre les étagères du compartiment congélateur, doit être enlevé de temps en temps.
- **Évitez d'utiliser des objets métalliques en pareille situation.** Si vous le faites, vous courez le risque de percer le circuit du réfrigérateur, ce qui pourrait entraîner des dégâts irréparables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



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

Remplacement de l'ampoule du réfrigérateur

1. Débranchez l'appareil de la prise secteur.
2. Appuyez sur les crochets de part et d'autre de la protection de l'ampoule (A) pour la retirer.
3. Remplacez l'ampoule (B) par une nouvelle de 15 W maximum.
4. Remplacez la protection, puis rebranchez l'appareil.



PARTIE - 5. EXPEDITION 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.



Repositionnement de la porte (Pour certains modèles)

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

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

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

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

Vérifiez:

- que l'appareil n'est pas alimenté ,
- le contacteur général de la maison est débranché ,
- Le thermostat est réglé sur la position “•”,
- La prise n'est pas suffisante. Pour faire cette vérification, branchez un autre appareil qui fonctionne dans cette prise

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

Vérifiez:

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

S'il y a du bruit ;

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

- la mise à niveau de l'appareil a été bien effectuée
- rien ne touche la partie arrière
- Les objets sur l'appareil vibrent.

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

Vérifiez:

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

REMARQUES IMPORTANTES:

- Débranchez votre réfrigérateur si vous ne comptez pas l'utiliser pendant longtemps (pendant les vacances d'été par exemple). Nettoyez votre réfrigérateur comme indiqué dans la partie 4 et laissez la porte ouverte pour éviter l'humidité et les odeurs
- Si vous respectez toutes les consignes ci-dessus et le 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 fixé par le département en charge de l'industrie est de 10 ans (période prévue pour retenir les parties requises au bon fonctionnement de l'appareil).

Conseils à suivre pour économiser de l'énergie

- 1– Installez l'appareil dans une pièce froide et bien aérée, à l'abri toutefois de la lumière directe du soleil et loin des sources 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 aliments congelés favorisera le rafraîchissement du compartiment réfrigérateur pendant le dégivrage. Ceci vous permet d'économiser de l'énergie. Si vous mettez les aliments congelés plutôt hors de l'appareil, vous 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 différents compartiments où la température est différente (bac à légume, compartiment zone fraîche, etc.)
- 7– Le joint de porte doit être propre et pliable. Remplacez les joints s'ils sont usagés.

PARTIE - 7. FICHE PRODUIT

Marque	TECHNICAL
Modèle	TWC3651A+
Catégorie produit	7 (Congélateur - Réfrigérateur)
Classe énergétique	A+
Consommation énergétique annuelle *	264 kwh/an
Volume brut total	313 l
Volume net total	290 l
Volume brut du réfrigérateur	214 l
Volume net du réfrigérateur	209 l
Volume brut du congélateur	99 l
Volume net du congélateur	81 l
Classement par étoiles	
Système de réfrigération	Statique
Temps de montée de la température (-18°C) - (-9°C)	Autonomie de 14 Heures (25°C)
Pouvoir de congélation	4,5 Kg
Classe climatique **	ST/N (16 °C-38°C)
Emission acoustiques dans l'air	41 dB(A)

* Consommation d'énergie de 264 kWh par an, calculée sur la base du résultat obtenu pour 24 heures dans des conditions d'essai normalisées. La consommation d'énergie réelle dépend des conditions d'utilisation et de l'emplacement de l'appareil.

** Cet appareil est conçu pour être utilisé à une température ambiante comprise entre 16 °C-38°C

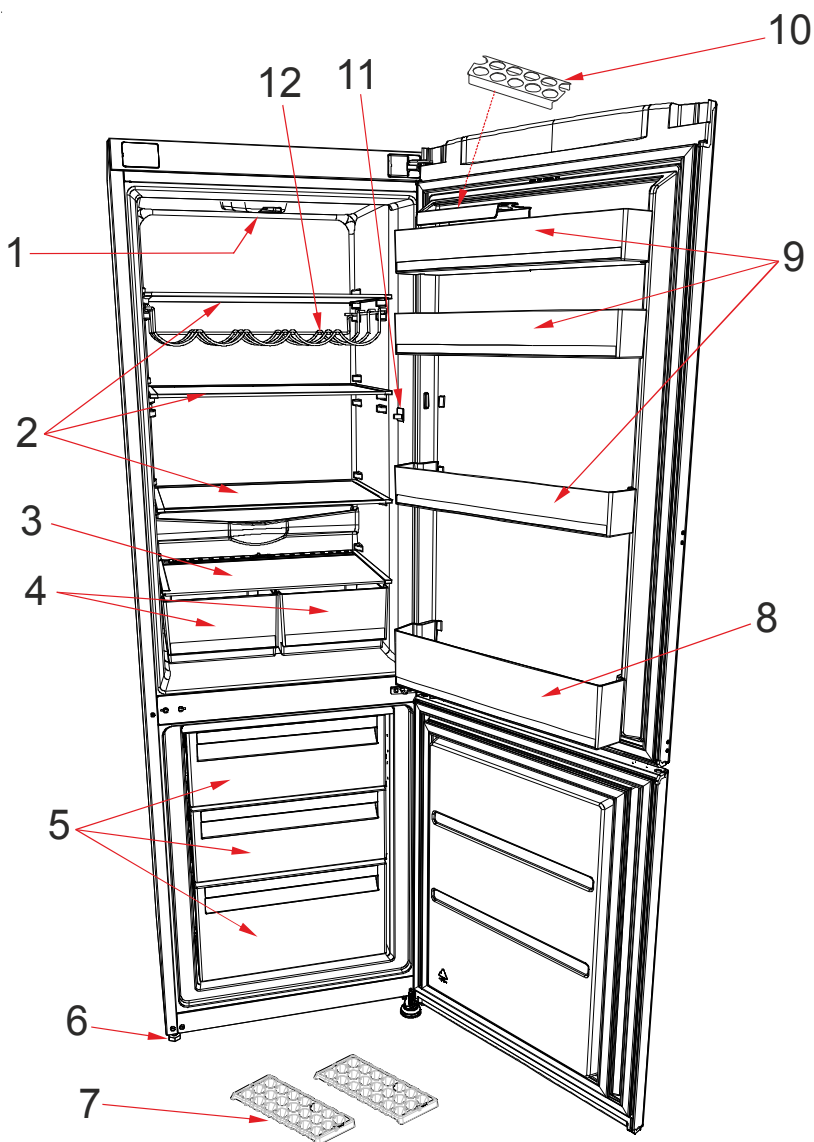
Informations relatives à la conformité

- Ce produit est conforme aux normes européennes de sécurité en vigueur relatives aux appareils électriques.
- L'appareil a été fabriqué en conformité avec les normes EN62552 , IEC60335 -1 / IEC60335-2-24, 2004/108/EC.

PARTIE - 8. LES PARTIES DE L'APPAREIL ET LES COMPARTIMENTS

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

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



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

VESTEL FRANCE
17 rue de la Couture
SILIC
94563 Rungis Cedex



52163640

Durée de disponibilité des pièces détachées fonctionnelles: 6 ans, à partir de la date de fabrication du produit.