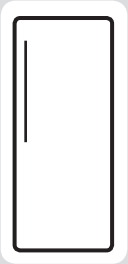
CLAYTON

FR

Congélateur
Notice d'utilisation



KV1186AP+ MK2

Sommaire

AVANT D'UTILISER VOTRE APPAREIL..... 4
Avertissements généraux 4
Instructions de sécurité 7
Recommandations..... 7
Montage et mise en marche de l'appareil..... 8
Avant la mise en marche 9

PIECES DE VOTRE APPAREIL 10

UTILISATION..... 11
Bandeau de commande.....11
Bouton de réglage de température de la cloison du congélateur 11
Témoin d'alarme 11
Mode Super congélation.....11
Réglages de la température du congélateur 12

NETTOYAGE ET ENTRETIEN..... 13
Dégivrage du compartiment congélateur..... 14

DISPOSITION DES ALIMENTS 15

TRANSPORT ET DEPLACEMENT 20

AVANT D'APPELER LE SERVICE APRÈS-VENTE..... 21

QEELQUES CONSEILS POUR ÉCONOMISER DE L'ÉNERGIE..... 22

FICHE PRODUIT..... 23

Avertissements généraux

AVERTISSEMENT: N'obstruez pas les ventilations naturelles de l'appareil (avant bas et arrière haut)

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.

- 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 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 suivants :

(excluant les utilisations professionnelles).

- 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;

• Ne pas mettre en marche au moyen d'un programmateur, d'une minuterie, ou d'un système de commande à distance séparé ou tout autre dispositif qui met l'appareil sous tension automatiquement.

• Si la prise murale ne correspond pas à la fiche du réfrigérateur, elle doit être remplacée par un installateur qualifié afin d'éviter un danger.

• 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 formées 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.

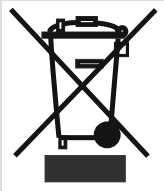
• Une prise spéciale est installée au câble d'alimentation de votre appareil. Cette prise doit être obligatoirement branchée sur une prise murale avec terre, d'une valeur d'au moins 16 ampères. Si vous ne disposez pas d'une telle prise murale, veuillez la faire installer par un électricien qualifié.

AVANT D'UTILISER VOTRE APPAREIL

- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou par un agent de maintenance ou une personne dûment qualifiée.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants de moins de 8 ans, ou par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont limitées, ou manquant d'expérience ou de connaissances requises, les empêchant d'utiliser cet appareil sans risque lorsqu'ils sont sans surveillance ou en l'absence d'instructions d'une personne responsable leur assurant une utilisation de l'appareil sans danger, après une explication des risques auxquels ils s'exposent. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Les opérations de nettoyage et d'entretien effectués par des enfants doivent se faire sous la supervision d'une personne responsable.

Instructions de sécurité

- Ne pas utiliser d'appareils électriques à l'intérieur du congélateur.
- Si cet appareil sert à remplacer un vieux congélateur, veuillez détruire ses mécanismes de verrouillage avant de vous débarrasser de l'appareil. Ceci permet d'éviter aux enfants de s'enfermer dans l'appareil et de mettre ainsi leur vie en danger.
- Les appareils hors d'usage renferment des gaz dans l'isolation et dans le circuit réfrig érant qui doivent être évacués correctement. L'ancien appareil doit obligatoirement être mis au rebut dans une déchetterie, ou repris par le magasin vendeur de l'appareil neuf. Contacter votre Mairie pour obtenir des renseignements concernant la mise au rebut et les endroits possibles. Assurez-vous que les tubes frigorifiques ne sont pas endommagés avant la mise au rebut.



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 ! Veuillez lire attentivement le manuel d'utilisation avant de procéder à l'installation et à l'utilisation de votre appareil. Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas de dommages dus à une mauvaise utilisation du produit.

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

- Interdiction d'utiliser des adaptateurs ou prises multiples qui pourraient provoquer une surchauffe ou un incendie.
- N'insérez pas la fiche dans la prise si le câble est endommagé, déchiré ou usé.
- Ne tordez pas et ne pliez pas les câbles.

- Interdisez aux enfants de jouer avec cet appareil. Ils ne doivent EN AUCUN CAS s'asseoir sur les étagères, ni se suspendre à la porte.

- Pour racler le givre formé dans la partie congélateur, ne pas utiliser des objets metalliques 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 les mains mouillées.
- 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 les mains mouillées, afin d'éviter le risque d'être brûlé ou blessé.
- Ne pas manger le givre issu de la partie congélateur.

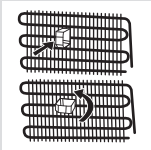
Montage et mise en marche de l'appareil

Avertissement ! 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, auquel cas il serait endommagé et à remplacer impérativement.

- Cet appareil fonctionne sur courant alternatif 220-240 V et 50 Hz.
- Avant d'effectuer le raccordement électrique, assurez-vous que le voltage indiqué sur la plaque signalétique correspond au voltage de l'installation électrique de votre habitation.
- Une prise spéciale est installée au câble d'alimentation de votre appareil. Cette prise doit être obligatoirement branchée sur une prise murale avec terre, d'une valeur d'au moins 16 ampères. Si vous ne disposez pas d'une telle prise murale, veuillez la faire installer par un électricien qualifié.
- La responsabilité de notre société ne saurait être engagée pour des dommages pouvant survenir suite à une utilisation effectuée sans mise à la terre.
- Positionnez votre appareil de sorte qu'il ne soit pas directement exposé à la lumière du soleil.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé en plein air, ni exposé à la pluie.
- Evitez de placer des objets lourds ou un grand nombre d'objets sur l'appareil.
- Il doit être séparé par une distance d'au moins 50 cm des sources de chaleur telles que les cuisinières, les fours, les radiateurs et autres réchauds, et de 5 cm au moins des fours électriques.
- Veuillez ne pas mettre d'objets sur votre congélateur et

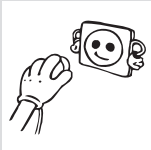
positionnez le dans un endroit convenable de sorte qu'il puisse y avoir un vide d'au moins 15 cm au dessus.

- Vous ne devez en aucun cas déplacer ou enlever le bac de récupération des eaux de dégivrage.
- Ne posez pas d'aliments ou de récipients très chauds sur le congélateur. Celui-ci pourrait être endommagé.
- Si vous voulez le positionner tout près d'un mur, veuillez laissez un espace d'au moins 2 cm entre les deux.
- Si votre congélateur est juxtaposé avec un réfrigérateur, il est indispensable de prévoir un espace d'au moins 2 cm entre les deux appareils pour éviter tout risque de condensation de l'humidité sur les surfaces externes.



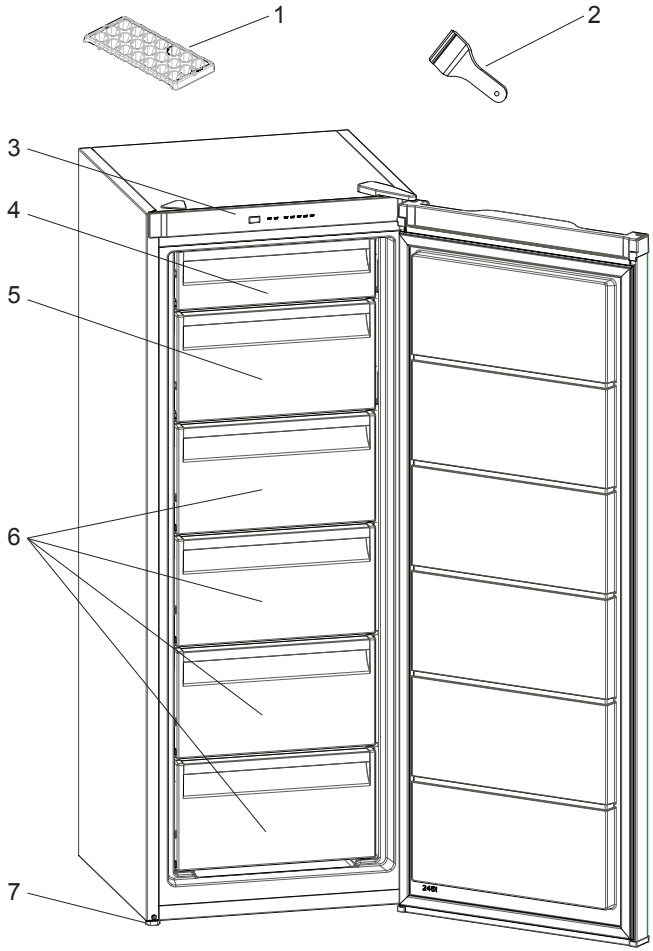
- Pour éviter que le condenseur (grille noire à l'arrière) ne touche au mur, installez l'intercalaire plastique fourni pour le mettre à bonne distance (pour le fixer, emboîtez et tournez-le de 90°).
- Pour obtenir un bon fonctionnement dépourvu de toute vibration, il est impératif de positionner l'appareil de niveau (contrôle avec un niveau) à l'aide des pieds réglables avant qui doivent être réglés pour obtenir le niveau (tournez les pieds réglables dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens inverse). Cette procédure doit être effectuée impérativement avant de placer les aliments dans le congélateur.
- Avant d'utiliser votre appareil, nettoyez toutes ses pièces avec de l'eau chaude dans laquelle vous aurez ajouté un produit de nettoyage non corrosif, puis rincez avec de l'eau propre et séchez. A l'issue du processus de nettoyage, remettez toutes les pièces en place.

Avant la mise en marche



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

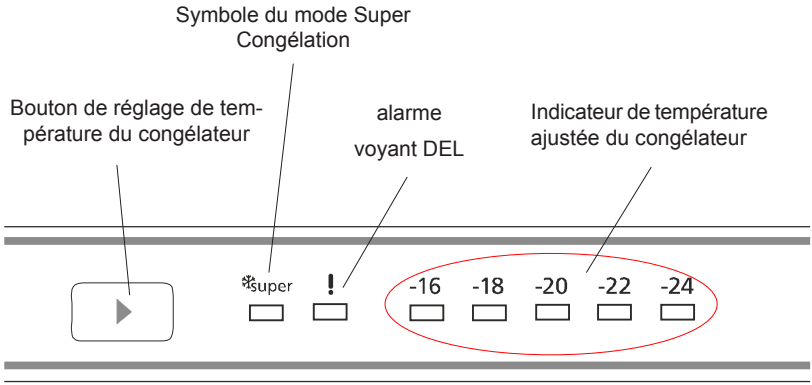
PIECES DE VOTRE APPAREIL



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

1. Bac à glaçons
2. Spatule en plastique
3. Bandeau de commande du congélateur
4. Couvercle du compartiment supérieur du congélateur
5. Couvercle du compartiment inférieur du congélateur
6) Paniers du congélateur
7. Pied de nivellement

Bandeau de commande



Bouton de réglage de température de la cloison du congélateur

Ce bouton permet de régler la température du congélateur. Appuyez sur ce bouton pour régler les valeurs de la cloison du congélateur. Utilisez ce bouton pour activer le mode SF.

Témoin d'alarme

Le témoin d'alarme s'illumine en rouge pour signaler un problème survenu dans le réfrigérateur.

Mode Super congélation

Quand faut-il utiliser ce mode ?

- pour congeler de grandes quantités d'aliments ;
- pour congeler des plats rapides ;
- pour congeler rapidement des aliments ;
- pour conserver les aliments saisonniers pendant longtemps.

Comment utiliser?

- Appuyez sur le bouton de réglage de la température jusqu'à ce que le témoin du mode super congélation s'allume.
- Le témoin de super congélation restera allumé pendant ce mode.
- La quantité maximale d'aliments frais (en kilogrammes) à congeler en 24 heures est indiquée sur l'étiquette de l'appareil.
- Pour que la performance optimale de l'appareil atteigne la capacité de congélation maximale, réglez l'appareil en mode SF actif 3 heures avant de placer les aliments frais dans le congélateur.

Pendant ce mode :

- Si vous appuyez sur le bouton de réglage de la température, ce mode sera annulé et réglage sera restauré à -16 °C.

UTILISATION

Remarque : Le mode « Super congélation » s'annule automatiquement après 30 heures ou lorsque la température du capteur de congélation tombe en dessous de -32 °C.

Réglages de la température du congélateur

- La température initiale de l'écran de paramètre est de -18 °C.
- Appuyez une fois sur le bouton de configuration du congélateur.
- À chaque pression de ce bouton, le réglage de température diminuera (-16 °C, -18 °C, -20 °C,... super congélation).
- Si vous appuyez sur le bouton de réglage du congélateur jusqu'à l'apparition du symbole de super congélation sur l'écran

« Réglages du congélateur » et n'appuyez sur aucun bouton pendant les 3 secondes qui suivent,

« Super congélation » clignote.

- Si vous continuez d'appuyer sur ce bouton, il recommencera à partir de la dernière valeur.

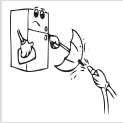
Avertissements concernant les réglages de température

- Vos réglages de température ne seront pas annulés en cas de panne de courant.
- Ne passez pas à un autre réglage à moins d'avoir fini avec un réglage.
- Les réglages de température doivent être effectués en fonction de la fréquence d'ouverture de la porte, de la quantité d'aliments placés dans le congélateur et de la température ambiante de l'endroit où il est placé.
- De plus, votre congélateur doit fonctionner jusqu'à 24 heures en fonction de la température ambiante sans interruption après avoir été branché afin d'être complètement froid.
- N'ouvrez pas fréquemment les portes de votre congélateur et n'y placez pas beaucoup d'aliments en cette période.
- Une fonction de temporisation de 5 minutes est appliquée pour éviter d'endommager le compresseur de votre congélateur, quand vous le débranchez puis le rebranchez pour le faire fonctionner ou en cas de panne de courant. Votre congélateur recommencera à fonctionner normalement après 5 minutes.
- Votre congélateur a été conçu de manière à fonctionner dans la plage de température ambiante dans les normes conformément à la classe du climat mentionnée dans l'étiquette de l'information. Nous ne vous conseillons pas d'utiliser votre réfrigérateur hors des limites de la valeur des températures mentionnées en termes d'efficacité de refroidissement.

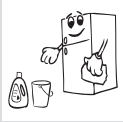
Classe Climatique	Température ambiante (°C)
T	Entre 16 et 43 (°C)
ST	Entre 16 et 38 (°C)
N	Entre 16 et 32 (°C)
SN	Entre 10 et 32 (°C)

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

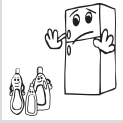


- Veuillez ne pas nettoyer le congélateur en y versant de l'eau.

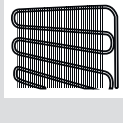


- Vous pouvez nettoyer les parties internes et externes de votre appareil avec de l'eau chaude et savonneuse et à l'aide d'un tissu ou d'une éponge douce.

- Veuillez retirer les accessoires les uns après les autres, et nettoyez-les à l'eau savonneuse. Ne les nettoyez pas au lave-vaisselle.



- N'utilisez jamais des produits inflammables, explosifs, ou corrosifs comme le diluant, le gaz, ou l'acide. N'utilisez pas des produits abrasifs, détergents ou savons. Après le lavage, rincez à l'eau propre et séchez soigneusement. Quand vous avez terminé le nettoyage, rebranchez la prise avec les mains sèches.
- Le condenseur (la pièce à ailettes noire se trouvant à l'arrière) doit être nettoyé à l'aide d'un aspirateur ou d'une brosse au moins une fois par an. Ceci permettra à votre congélateur de fonctionner plus efficacement et vous permettra d'économiser de l'énergie.

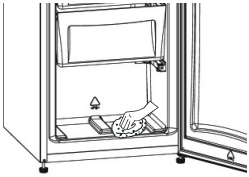


Veillez à ce que l'eau n'entre pas en contact avec les connections électriques de la commande de température ou l'éclairage intérieur. Nettoyez régulièrement le joint de porte.

Dégivrage du compartiment congélateur

Processus de dégivrage rapide

- De petites quantités de givre s'accumuleront à l'intérieur du congélateur, selon le temps pendant lequel la porte est restée ouverte ou le volume d'humidité introduit. Il est essentiel d'empêcher toute formation de givre ou de glace aux endroits susceptibles d'affecter le mécanisme de fermeture du joint de porte. Tout défaut de fermeture favorisera l'entrée d'air dans l'enceinte, forçant ainsi le fonctionnement continu du compresseur. Vous pouvez enlever les couches fines et douces de givre accumulées à l'aide d'une brosse ou d'un racloir en plastique. N'utilisez pas de racloirs pointus ou en métal, des outils mécaniques ou d'autres dispositifs pour accélérer le processus de dégivrage. Enlevez tout givre délogé de la surface inférieure de l'armoire. Pour enlever les fines couches de givre, il n'est pas nécessaire d'arrêter l'appareil.
- Par contre, pour enlever d'importants dépôts de glace, déconnectez l'appareil de l'alimentation secteur et videz-en le contenu dans des boîtes en carton. Puis enveloppez ces récipients de couvertures épaisses ou de couches de papier pour les maintenir au froid. La décongélation sera optimale si vous procédez lorsque le congélateur est presque vide. Agissez le plus vite possible pour éviter toute augmentation inutile de température de son contenu.
- N'utilisez pas d'articles métalliques, des racloirs pointus, des outils mécaniques ou d'autres dispositifs pour accélérer le processus de dégivrage. Toute augmentation de la température des paquets d'aliments congelés pendant la décongélation réduira la durée de conservation de ces aliments. Si leurs contenus sont bien enveloppés et conservés au frais, ils garderont leur température pendant plusieurs heures.



- Essuyer l'intérieur du compartiment avec une éponge ou un chiffon doux.
- Pour accélérer le processus de dégivrage, placez une bassine d'eau chaude dans le compartiment congélateur.
- Examinez le contenu des paquets en les replaçant dans le congélateur. Si certains aliments sont décongelés, consommez-les dans un délai de 24 heures ou faites-les cuire avant de les recongeler.
- Au terme du dégivrage, nettoyez l'intérieur du congélateur avec une solution d'eau tiède et de bicarbonate de soude, puis laissez sécher complètement. Lavez toutes les pièces amovibles de la même manière et réassemblez-les. Rebranchez l'appareil au réseau électrique et laissez-le fonctionner pendant 2 à 3 heures sur le réglage numéro 24 avant d'y replacer des aliments.

DISPOSITION DES ALIMENTS

- Le congélateur est utilisé pour la conservation à long terme des aliments surgelés ou congelés, et pour fabriquer des glaçons.
- Ne placez pas des aliments frais et chauds sur les étagères de la porte du congélateur afin de les congeler. Ne l'utilisez que pour la conservation des aliments congelés.
- Ne placez pas d'aliments frais ou chauds près des aliments congelés. Ils pourraient les décongeler.
- Lorsque vous congelez des aliments frais (viande, poisson et préparations), divisez-les en portions utilisables en une fois.
- **Pour stocker les aliments congelés** ; suivez toujours les instructions indiquées sur les emballages des aliments congelés et si aucune information n'est fournie, ne conservez pas les aliments plus de 3 mois après la date d'achat.
- **Lorsque vous achetez des aliments surgelés** vérifiez qu'ils ont été congelés à des températures adéquates et que l'emballage est intact.
- Les aliments congelés doivent être transportés dans des emballages appropriés pour maintenir la qualité de la nourriture et doivent être replacés au congélateur le plus tôt possible.
- Si l'emballage d'un aliment congelé semble être humide et anormalement gonflé, il est probable qu'il a été stocké auparavant à une température non adéquate et que le contenu en a été altéré.
- **La durée de conservation des aliments congelés** dépend de la température ambiante, du réglage du réglage du thermostat, de la fréquence d'ouverture de la porte, du type d'aliment et de la durée de transport du magasin jusqu'à la maison. Respecter toujours les instructions d'utilisation figurant sur le conditionnement et ne dépassez jamais la durée de stockage indiquée.
- **Lorsque vous congelez les aliments** la quantité maximale d'aliment frais (en kg) qui peut être congelée en 24 heures est indiquée sur l'étiquette de l'appareil.
- Pour que la performance optimale de l'appareil atteigne la capacité de congélation maximale, appuyez sur le bouton SF après avoir placé des aliments frais dans le congélateur. Au terme du mode SF, le congélateur continuera de fonctionner suivant la dernière valeur réglée.

Attention : afin d'économiser de l'énergie, lorsque vous congelez de petites quantités d'aliments, réinitialisez la valeur réglée à la valeur souhaitée et à la position de votre choix. (Recommandation)

Quelques recommandations ont été indiquées dans les pages 16, 17, 18, et 19 pour le rangement et la conservation de vos denrées alimentaires dans le compartiment surgélateur.

DISPOSITION DES ALIMENTS

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

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 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.*

Fruits et légumes	Préparation	Durée de conservation (mois)	Durée de dégivrage à température ambiante -heure-
Chou-fleur	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
Haricots verts, haricots français	Lavez et coupez-les en petits morceaux	10 - 13	Il peut être utilisé à l'état congelé
Pois	Décortiquez et lavez-les	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-les en petits morceaux de 2 cm après lavage	10 - 12	Dans des plats différents
Maïs	Nettoyez et emballez avec sa tige ou en grains	12	Il peut être utilisé à l'état congelé

DISPOSITION DES ALIMENTS

Carotte	Nettoyez et découpez-la en tranches	12	Il peut être utilisé à l'état congelé
Piment	Découpez la tige, coupez en deux morceaux 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
Fraise et framboise	Lavez et nettoyez-les	8 - 12	2
Fruits cuits	Ajoutez 10% de sucre dans le récipient	12	4
Prunes, cerises, cerises acides	Lavez-les et retirez les tiges	8 - 12	5 - 7

	Durée de conservation (mois)	**Période de décongélation à la température ambiante (heures)**	**Durée de décongélation au four (minutes)**
Pain	4 - 6	2 - 3	4-5 (220-225 °C)
Biscuits	3 - 6	1 - 1,5	5-8 (190-200 °C)
Tarte	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 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.

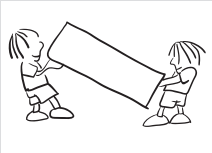
Les denrées liquides doivent être conservées dans des gobelets en plastique et les autres aliments doivent être congelés dans des sachets ou des sacs en plastique.

DISPOSITION DES ALIMENTS

Produits laitiers et pâtisserie		Préparation	Durée de conservation (mois)	Conditions de conservation	
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		
Œufs (*)	Blanc d'œuf		10 - 12	30 grammes du mélange équivalent à un jaune d'œuf.	Dans un gobelet fermé
	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.

TRANSPORT ET DEPLACEMENT



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

Transportez votre congélateur en position verticale.

AVANT D'APPELER LE SERVICE APRÈS-VENTE

Le problème à l'origine d'un dysfonctionnement de votre réfrigérateur peut être mineur. Pour économiser du temps et de l'argent, procédez aux vérifications ci-dessous avant d'appeler un technicien.

Si votre réfrigérateur ne fonctionne pas :

Vérifiez :

- Il n'est pas alimenté,
- Le disjoncteur de votre habitation est enclenché
- que la prise secteur fonctionne. Pour ce faire, branchez un autre appareil qui fonctionne sur la même prise.

Si votre réfrigérateur ne fonctionne pas de manière optimale :

Vérifiez :

- que le réfrigérateur n'est pas surchargé,
- La température du congélateur est réglée à -16.
- que les portes sont bien fermées,
- que le condensateur « n'est pas couvert de poussière »,
- que l'espace laissé derrière et sur les côtés du l'appareil est suffisant.

Votre appareil est bruyant :

Le gaz de refroidissement qui circule dans le circuit de réfrigération peut parfois émettre un petit bruit (son bouillonnant), même lorsque le compresseur ne fonctionne pas. C'est tout à fait normal. Si vous entendez un bruit différent, vérifiez :

- que l'appareil est bien installé sur une surface plane,
- que rien ne touche la partie arrière.
- que le contenu de l'appareil ne vibre pas.

Recommandations

- Pour arrêter complètement l'appareil, débranchez-le de la prise murale (pour nettoyer et lorsque vous laissez les portes ouvertes).

QEELQUES CONSEILS POUR ÉCONOMISER DE L'ÉNERGIE

1. Installez l'appareil dans une pièce tempérée, bien aérée, à l'abri de la lumière directe du soleil et loin des sources de chaleur comme le radiateur, la cuisinière, etc.) Dans le cas contraire, utilisez une plaque d'isolation.
2. Laissez les aliments chauds et les boissons chaudes refroidir hors de l'appareil.
3. 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 les soupes doivent également être couvertes pour en préserver le goût et l'odeur.
4. Lorsque vous disposez les aliments et les boissons dans l'appareil, ouvrez la porte aussi brièvement que possible.
5. Le joint de porte doit être propre et souple.
6. De temps à autre, nettoyez la partie arrière de votre appareil à l'aide d'un aspirateur ou d'un pinceau pour éviter qu'il consomme plus d'énergie.

FICHE PRODUIT

Marque	CLAYTON
Modèle	KV1186AP+ MK2
Catégorie produit	8 (Congélateur)
Classe énergétique	A+
Consommation énergétique annuelle *	238 kWh/an
Volume brut total	210 l
Volume net total	182 l
Volume brut du réfrigérateur	-
Volume net du réfrigérateur	-
Volume brut du congélateur	210 l
Volume net du congélateur	182 l
Classement par étoiles	* ***
Système de réfrigération	Statique
Temps de montée de la température (-18ºC) - (-9ºC)	autonomie de 780 minutes (25°C)
Pouvoir de Congélation	15 kg
Classe climatique **	T/SN (10°C - 43°C)
Emission acoustiques dans l'air	41 dB(A)

* Consommation d'energie de 238 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 10°C et 43°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.

VESTEL France
17 rue de la Couture
Parc d’affaires Silic
94563 Rungis-France

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

52172732