

TELEFUNKEN

RÉFRIGÉRATEUR DEUX PORTES

Congélateur - Réfrigérateur

Guide D'utilisation

TFNVIN304BLK

TFNVIN304BLU

TFNVIN304RED

TFNVIN304SLV

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	6
FONCTIONS ET POSSIBILITES DIVERSES	6
Réglage du thermostat	6
Bouton 'super freeze' ou 'Super congélation'	6
Avertissements relatifs aux réglages de la température	7
<i>Si votre produit est doté d'un ventilateur turbo</i>	<i>7</i>
Accessoires	8
le bac à glaçons	8
Spatule en plastique	8
Système de blocage des bouteilles	8
Indicateur de température	9
MISE EN PLACE DES ALIMENTS DANS L'APPAREIL	11
Partie réfrigérateur	11
Partie congélateur	12
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	16
Dégivrage	17
Partie réfrigérateur	17
Partie congélateur;	17
Mise en place de l'ampoule	18
TRANSPORT ET CHANGEMENT DE PLACE	18
AVANT D'APPELER LE SERVICE APRÈS VENTE	18
Quelques conseils pour économiser de l'énergie	21
FICHE PRODUIT	22
LISTE DES ACCESSOIRES ET DES COMPARTIMENTS DU REFRIGERATEUR	23

PARTIE 1. AVANT DE METTRE EN MARCHÉ L'APPAREIL

Avertissements Généraux

AVERTISSEMENT: N'obstruez pas les ventilations naturelles de l'appareil (avant bas et arrière haut), et placez l'appareil dans une pièce suffisamment aérée.

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

Instructions de sécurité

- Ne pas utiliser d'appareils électriques à l'intérieur du réfrigérateur.
- Si cet appareil sert à remplacer un vieux réfrigérateur, retirez-le ou détruisez les fermetures avant de vous débarrasser de l'appareil. Ceci permet d'éviter aux enfants de s'enfermer dans l'appareil et de mettre ainsi leur vie en danger.
- Les réfrigérateurs et congélateurs hors d'usage renferment des gaz calorifuges et réfrigérants qui doivent être évacués correctement. Veillez à ce que l'ancien réfrigérateur soit mis au rebut correctement. Veuillez contacter les autorités locales de votre région pour obtenir des renseignements concernant la mise au rebut et les endroits appropriés. Parfois le revendeur reprend l'ancien réfrigérateur. Assurez-vous que les tubes frigorifiques ne sont pas endommagés avant la mise à la décharge.



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:



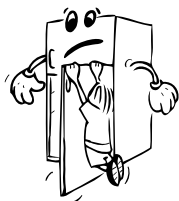
Important ! Avant de mettre votre appareil en route, veuillez lire attentivement ce guide d'installation et d'utilisation afin de vous familiariser plus rapidement avec son fonctionnement. Conservez cette notice d'utilisation avec votre appareil.

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

- Interdiction d'utiliser des adaptateurs ou prises multiples qui pourraient provoquer le surchauffage ou l'incendie .
- Ne pas insérer de fiche avec un câble endommagé, déchiré, ou courbé à l'intérieur de la prise.
- 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 clayettes ou de se suspendre à la porte .
- Pour racler le givre formé dans la partie congélateur, 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 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 congélateur.
- 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

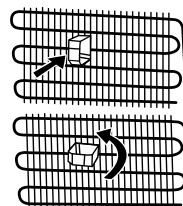


Avertissement ! Cet appareil doit être branché à une prise avec mise à la terre. Lors de l'installation de l'appareil, veillez à ce que le câble d'alimentation ne soit pas coincé dessous, auquel cas il serait endommagé et à remplacer impérativement.

- 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 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.
- 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.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé en plein air, ni exposé à la pluie.
- Pour éviter que le condenseur (grille noire derrière l'appareil) ne touche le mur, installez l'intercalaire plastique fournie pour le mettre à bonne distance. (pour le fixer, emboitez-le et tournez-le de 90°)



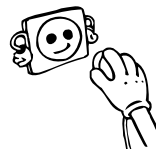
- Le réfrigérateur doit être installé à l'écart de toutes sources de chaleur ; prévoir un endroit permettant une ventilation d'air suffisante et une distance d'au moins 50 cm quand il s'agit des radiateurs, cuisinières, fours à gaz, réchauds, poêles à gaz et à charbon, de 5 cm au minimum quand il s'agit des fours ou 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 entre les appareils pour éviter la condensation.
- Ne pas placer d'objets sur l'appareil.
- Prévoyez un espace vide d'au moins 15 cm au-dessus de 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. Cette procédure

doit impérativement être effectuée avant de placer les aliments dans l'appareil, afin d'obtenir un bon fonctionnement dépourvu de toute vibration. Tournez les pieds réglables afin de positionner l'appareil. Vous pouvez contrôler avec un niveau.

- L'extérieur de l'appareil et les accessoires intérieurs doivent être nettoyés avec une solution d'eau et de savon liquide, ou un produit de nettoyage non corrosif, avant la première utilisation. Rincez et séchez avec soin et remettez les accessoires en place après le nettoyage.
- Vous ne devez en aucun cas déplacer ou enlever le bac de récupération des eaux de dégivrage.

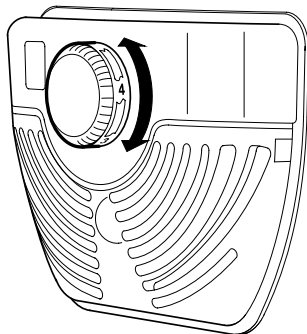
Avant la mise en marche

- Une fois que l'appareil a été installé en position verticale, avant la première utilisation, attendez obligatoirement 3 heures avant de le brancher. Si vous le branchez sans attendre ce délai, vous risquez d'endommager le compresseur.
- Votre appareil neuf peut avoir une odeur particulière. Celle-ci disparaîtra une fois qu'il commencera à se refroidir.



PARTIE 2. FONCTIONS ET POSSIBILITES DIVERSES

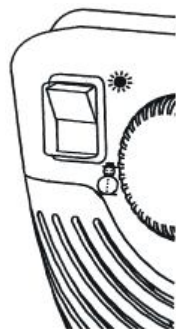
Réglage du thermostat



- La température intérieure du congélateur et du réfrigérateur est réglée automatiquement par le thermostat. Afin d'obtenir des températures plus basses, tourner le bouton à partir de la position 1 vers la position 5.
- Pour la conservation des aliments dans le congélateur pour une durée courte, maintenir le bouton entre 1 et 3.
- Dans le cas de conservation à long terme des aliments dans le congélateur, mettre le bouton dans la position 3-4.

Attention; La température extérieure, la quantité des aliments à conserver et l'ouverture fréquente de la porte affectent la température intérieure du congélateur. En cas de besoin, modifier le réglage de température.

Bouton 'super freeze' ou 'Super congélation' (ce bouton n'est pas disponible dans tous les modèles)



- Ce bouton se situe à côté du thermostat.
- Dans le cas où la température de la pièce où se trouve l'appareil est assez basse (inférieure à 16°C) comme en hiver, mettre le bouton dans la position OFF (☀). Lorsque la température environnante est élevée et qu'il faut garder la température du congélateur plus basse, mettre le bouton dans la position ON (🕒).
- Pour mettre le bouton Super congélation sur la position 'ON' (MARCHE), appuyez sur le bouton vers la position "🕒". La fonction super congélation sera alors activée.

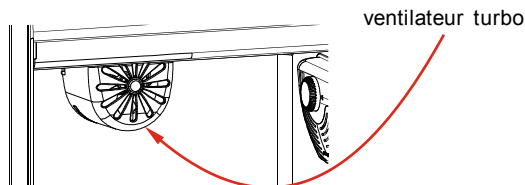
- Quand le congélateur a atteint la température souhaitée, désactivez la fonction super congélation en mettant le bouton sur OFF (ARRET), afin de diminuer la consommation d'énergie.
- Lors de la mise en marche initiale, il faut faire fonctionner l'appareil pendant 24 heures jusqu'à ce qu'il atteigne une température suffisamment basse.

Avertissements relatifs aux réglages de la température

- La température environnante, la température des aliments frais stockés et la fréquence d'ouverture de la porte affectent la température dans l'appareil. Si nécessaire, changez le réglage de température.
- 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 l'environnement dans lequel l'appareil se trouve.
- 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 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 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 de l'alimentation électrique. Votre réfrigérateur commencera à fonctionner normalement après 5 minutes.
- Votre réfrigérateur a été fabriqué pour fonctionner dans une plage de température ambiante précise conformément à la classe climatique indiquée sur l'étiquette signalétique. Pour un refroidissement efficace, nous vous conseillons de respecter l'installation suivant les températures ambiantes ci-dessous.

Classe climatique	Ambiente
T	16 à 43 °C
ST	16 à 38 °C
N	16 à 32 °C
SN	10 à 32 °C

Si votre produit est doté d'un ventilateur turbo

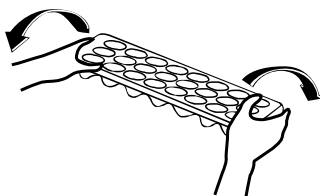
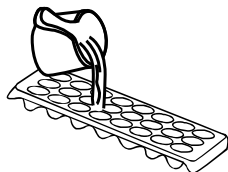


Évitez d'obstruer les orifices d'entrée et de sortie d'air au moment de conserver les aliments. Si vous le faites, la circulation de l'air rendue possible par le ventilateur turbo sera défaillante.

Accessoires

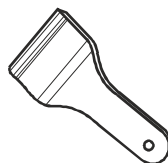
le bac à glaçons (Dans certains modèles)

- Remplir le bac à glaçons au $\frac{3}{4}$ d'eau ; le replacer dans le congélateur.
- Une fois que l'eau s'est transformée en glace, tordez le bac entre votre main vers l'extérieur pour détacher les glaçons (voir ci dessous).



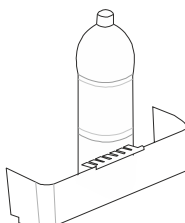
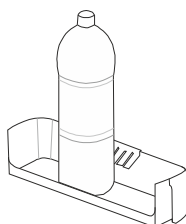
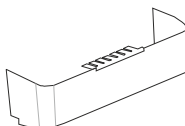
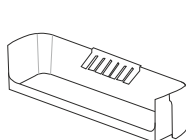
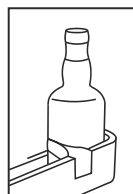
Spatule en plastique

Après un certain temps, du gel se formera dans certains endroits du congélateur. Le gel accumulé dans le congélateur doit être enlevé de temps en temps. Utiliser une spatule en plastique si nécessaire pour le faire. Ne pas utiliser d'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 pour l'appareil.



Système de blocage des bouteilles (Dans certains modèles)

Utilisez ce système de blocage des bouteilles pour éviter que celles-ci ne glissent ou ne tombent dans le balconnet. Vous éviterez également le bruit des bouteilles lors de l'ouverture et la fermeture de la porte.



Indicateur de température



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

Pour la bonne conservation des denrées dans votre réfrigérateur et notamment dans la zone la plus froide, veillez 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 » est visible lorsque la température est correctement réglée. La pastille noire devient alors vert foncé, laissant apparaître le « OK » en noir. Celui-ci est difficilement visible si l'indicateur de température est mal éclairé. La bonne lecture 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. Si l'évaporateur du compartiment réfrigérateur (paroi du fond de l'appareil) se couvre anormalement de givre (appareil trop chargé, température ambiante élevée, ouvertures fréquentes de la porte), réglez le dispositif de réglage de température sur une position inférieure jusqu'à obtenir de nouveau des périodes d'arrêt du compresseur.

Emplacement des denrées

Zone la plus froide



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

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

PARTIE 3. MISE EN PLACE DES ALIMENTS DANS L'APPAREIL

Partie réfrigérateur

- Pour empêcher l'humidité et les odeurs, mettre les aliments dans des récipients fermés.
- Ne jamais placer des aliments chauds dans le réfrigérateur. Les aliments chauds doivent être laissés à refroidir à la température ambiante et placés dans le réfrigérateur de manière à permettre une circulation d'air convenable.
- Faire bien attention que les paquets ou les récipients ne touchent pas la paroi arrière ; cela provoquerait le gel et l'adhésion des paquets à la paroi. Ne pas ouvrir trop souvent la porte du réfrigérateur. Ne pas laisser la porte ouverte trop longtemps.
- Les aliments dont la consommation est prévue dans quelques jours, comme viande et poissons (filmés), doivent être placés sur le rayon au-dessus des bacs à légumes dans la partie inférieure du réfrigérateur. Cette partie est la partie la plus froide et la plus convenable à la conservation.
- Les fruits et les légumes peuvent être placés dans la partie de conservation fraîche, sans être filmés.

<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	Dans la clayette de porte spéciale
Œufs	1 mois	Dans le casier à oeufs
Aliments cuits		Toutes les clayettes

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

Partie congélateur

- La partie congélateur est utilisée pour la congélation des aliments frais, la conservation des aliments déjà congelés, et pour faire de la glace.
- Ne pas placer des aliments frais à proximité immédiate des aliments congelés. Ils peuvent les détériorer.
- Vous devez congeler les aliments frais qui peuvent l'être (viande, viande découpée, poisson, etc.) en les divisant en portions de sorte qu'ils soient consommés en une seule fois.
- Lorsque l'on exerce une opération de dégel dans la partie congélateur, placer les aliments dans la partie de réfrigération et les consommer aussi vite que possible.
- Ne jamais placer des aliments chauds dans le congélateur. Ils peuvent détériorer d'autres aliments.
- Conservation des aliments congelés : consulter les instructions relatives aux aliments congelés ; à défaut d'information, ne pas les conserver plus de 3 mois.
- Lorsque l'on achète un aliment congelé, vérifier qu'il soit congelé à la température convenable et qu'il soit filmé soigneusement.
- Les aliments congelés doivent être replacés aussi vite que possible dans le congélateur pour éviter qu'ils ne décongèlent.
- **La durée de conservation des aliments congelés** : Cette durée dépend de la température ambiante, du réglage du thermostat, de la fréquence de l'ouverture de la porte, du type d'aliment et de la durée de transport du magasin jusqu'à la maison. Respecter absolument les instructions d'utilisation figurant sur l'emballage et veiller à ne pas excéder la durée maximum de conservation.
- Veuillez noter que la porte du compartiment congélateur ne peut être ré-ouverte immédiatement après qu'elle ait été fermée. Un vide s'installe. Patientez environ une minute avant de l'ouvrir à nouveau. Si vous venez de fermer le congélateur et que vous souhaitez l'ouvrir à nouveau, patientez environ une minute.
- Veuillez ne pas congeler à nouveau les aliments déjà congelés une fois que ceux-ci se sont décongelés. Ce geste pourrait représenter un danger pour votre santé dans la mesure où vous courrez le risque d'être victime d'une intoxication alimentaire.
- Si l'emballage de l'aliment congelé a été humidifié et dégage une odeur, ceci pourrait donner à penser que l'aliment a été conservé dans de mauvaises conditions et qu'il est impropre à la consommation. Ne le consommez pas.
- Pendant des coupures de courant prolongées, veuillez ne pas ouvrir la porte du compartiment congélateur. Votre appareil préservera vos aliments congelés pendant une certaine durée. Cette durée chute si la température ambiante est élevée (supérieure à 25°C). Si vous avez une coupure de courant prolongée et que les aliments se sont décongelés, sortez les aliments du congélateur avant qu'ils ne recongèlent, et consommez-les rapidement.

Viande et poisson	Préparation	Durée de conservation (mois)	À la température ambiante Durée de dégivrage -heure-
Steak	Emballé dans un papier	6-10	1-2
Viande d'agneau	Emballée dans un papier	6-8	1-2
Rôti de veau	Emballé 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	Emballés dans un papier	7-8	10-12
Oie et canard	Emballés 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, grue, etc.)	Après avoir correctement nettoyé le poisson, lavez-le et séchez-le et, le cas échéant, coupez-en la queue et la tête.	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, dans une boîte en aluminium ou en plastique	2-3	Jusqu'à décongélation complète
Escargot	Dans de l'eau salée, dans 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.

<i>Fruits et légumes</i>	<i>Préparation</i>	<i>Durée de conservation (mois)</i>	<i>À la température ambiante Durée de dégivrage -heure-</i>
Chou-fleur	Séparez-en les feuilles, découpez-les en morceaux, puis introduisez-les pendant quelque temps dans de l'eau contenant une petite quantité 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 emballez avec sa tige ou comme maïs doux	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	Coupez la tige, coupez en deux morceaux et enlevez le milieu	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 mûre	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 et pâtisserie		Préparation	Durée 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	Peut être laissé dans son emballage original pour une courte durée de conservation. Pour une longue durée de conservation, mettre dans un	
Beurre, margarine		Dans son emballage	6		
* Œufs	Blanc d'oeuf		10 - 12	30 grammes du mélange équivalent à un jaune	Dans une boîte fermée
	Mélange d'oeuf (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'oeuf	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'oeuf ne doit pas être congelé avec la coquille. Le jaune et le blanc d'oeuf doivent être congelés séparément ou après avoir été correctement mélangés.*

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

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

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

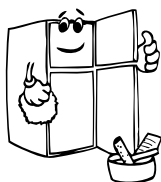
PARTIE 4. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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



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

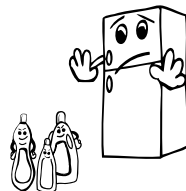
- Vous pouvez nettoyer les parties internes et externes de votre appareil avec de l'eau chaude et savonneuse et à l'aide d'un tissu ou d'une éponge douce.



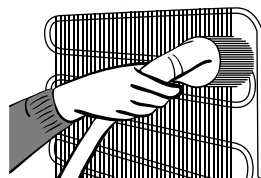
- Veuillez retirer les accessoires les uns après les autres, et nettoyez-les à l'eau savonneuse. Ne les nettoyez pas à l'intérieur d'un lave-vaisselle.



- N'utilisez jamais des produits inflammables, explosifs, ou corrosifs comme le diluant, le gaz, ou l'acide.
- N'utilisez pas des produits abrasifs. 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 réfrigérateur de fonctionner plus efficacement et vous permettra d'économiser de l'énergie.

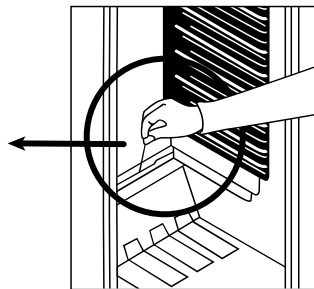
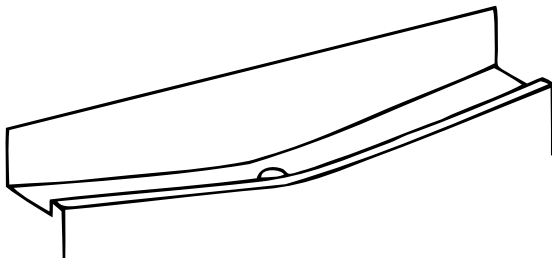


Pensez à débrancher votre réfrigérateur avant de procéder au nettoyage.

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

Partie réfrigérateur



- le dégivrage s'effectue automatiquement lorsque l'appareil est en fonctionnement. L'eau de dégivrage est recueillie dans le bac d'évaporation et s'évapore automatiquement. Le plateau d'évaporation et l'orifice d'évacuation de l'eau de dégivrage doivent être nettoyés régulièrement pour éviter que l'eau ne s'accumule dans le bas du réfrigérateur.
- Le givre recouvrant les clayettes doit être retiré régulièrement. N'utilisez pas d'objets métalliques ou tranchants pour retirer le givre. Vous pourriez percer le circuit de réfrigération et causer des dommages irréparables dans l'appareil. Utilisez une spatule en plastique prévue à cet effet. (fournie dans certains appareils).

Partie congélateur;

La glace qui recouvre les étagères du congélateur doit être enlevée de façon périodique (à cet effet, utilisez le grattoir en plastique). Le congélateur doit être nettoyé de la même façon que le réfrigérateur et cela au moins 2 fois par an, ou quand la couche de givre est supérieure est à 5mm.

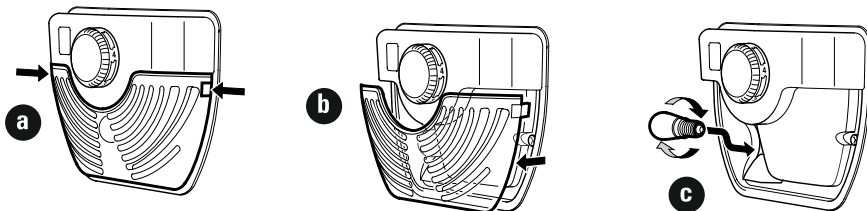
Pour cela,

- Le jour qui précède le dégivrage, réglez le thermostat sur la position '5' (plus froide) pour congeler au maximum les aliments.
- Pendant l'opération de dégel, les aliments dégélés doivent être filmés dans plusieurs couches de papier et gardés dans un endroit froid. L'augmentation inévitable de la température réduira leur vie de stockage. Vous devrez consommer ces aliments le plus rapidement possible. Ne pas recongeler les aliments qui se seraient décongelés.
- Régler le thermostat au « • » ou bien mettre le congélateur hors tension. Laisser la porte du congélateur ouverte jusqu'à la fin du dégel tout entier.
- Pour accélérer le phénomène de dégel, déverser un peu d'eau tiède dans la partie congélateur.
- Essuyer soigneusement la surface intérieure de la partie congélateur.
- Re-branchez l'appareil et réglez la manette du thermostat sur la position la plus froide pour refroidir très rapidement l'intérieur, et remplacez les aliments à l'intérieur. Attention : prenez garde de ne pas replacer les aliments dans le congélateur s'ils ont eu le temps de décongeler pendant la phase de dégivrage du congélateur .

Mise en place de l'ampoule

Lorsque l'on remplace la lampe du réfrigérateur

1. Débrancher le réfrigérateur,
2. Appuyez sur les crochets du couvercle sur la lampe, faire sortir le couvercle,
3. Remplacer la lampe par une autre qui n'est pas supérieure à 15 W.
4. Remettre en place le couvercle ; rebrancher le réfrigérateur après 5 minutes



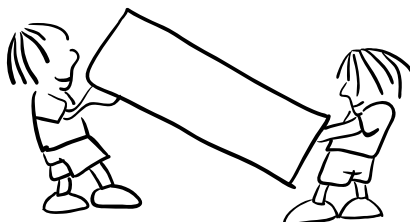
Remplacez les LED utilisées pour l'éclairage (en cas d'éclairage par diodes électroluminescentes)

Pour remplacer les LED utilisées pour l'éclairage, contactez un service agréé.

PARTIE 5. TRANSPORT ET CHANGEMENT DE PLACE

Transport Et Changement De La Place

- 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 ruban adhésif solide pour ne pas bouger ou être endommagés.



Transportez votre réfrigérateur en position verticale.

PARTIE 6. AVANT D'APPELER LE SERVICE APRÈS VENTE

Veuillez effectuer les contrôles ci dessous avant d'appeler le service après vente.

Si le réfrigérateur ne marche pas ;

- l'électricité peut être coupée ,
- le fusible peut être fondu,
- le thermostat peut être réglé au « • »,
- la fiche secteur peut être mal connectée,

- la prise dans laquelle est insérée la fiche, peut être endommagée, pour en être sûr, y brancher un autre appareil électrique ou brancher votre appareil à une autre prise qui fonctionne.

Si le réfrigérateur marche mais pas assez rentablement ;

- le réfrigérateur peut être surchargé,
- les portes peuvent être mal fermées,
- le condensateur peut être recouvert de poussière,
- il peut y avoir trop peu d'espace vide derrière le réfrigérateur

Si le réfrigérateur fonctionne en émettant un bruit :

Le compresseur se met en route régulièrement, pour s'assurer que le niveau de fraîcheur commandé par le thermostat reste fixé. Les bruits perceptibles de l'appareil à ce moment précis sont normaux selon la fonction requise. Une fois le niveau de fraîcheur requis atteint, les bruits diminueront automatiquement.

Si le bruit persiste :

- Votre appareil a-t-il été bien équilibré ?
- Ses pieds ont-ils été réglés ?
- Les étagères ou les assiettes qui s'y trouvent tremblent-elles ? Dans une telle situation, disposez à nouveau les étagères et/ ou les assiettes.
- Les objets sont-ils posés sur ce qui tremble?

Bruits normaux

- Crépitements (cliquetis de glace) : Ce bruit se fait entendre pendant le processus de dégivrage.
- Les modifications de températures internes (les dilatations dans les matériaux).
- Court bruit de crépitements: Ce bruit se fait entendre lorsque le thermostat active et désactive le compresseur.

Bruit émis par le compresseur

C'est le bruit normal du moteur. Ce bruit indique que le compresseur fonctionne normalement. Lors du démarrage du compresseur, il peut faire un peu plus de bruit pendant une courte période.

Bouillonnement et gargouillis:

Le bruit est émis à mesure que le liquide de refroidissement s'écoule à travers les tuyaux contenus dans le système.

- Bruit d'écoulement d'eau: Il s'agit dans ce cas du bruit normal de l'eau qui s'écoule vers le récipient d'évaporation pendant le processus de dégivrage. Ce bruit est perceptible pendant le processus de dégivrage effectué à l'intérieur de l'appareil.

Si vous remarquez de l'humidité dans les parties internes de votre réfrigérateur :

- L'aliment a-t-il été bien emballé ?
- Les boîtes ont-elles été bien séchées avant d'être mises dans la partie réfrigérateur?
- Les portes de l'appareil sont-elles ouvertes assez régulièrement ?

Une fois les portes ouvertes, l'humidité contenue dans l'air de la pièce pénètre très rapidement dans l'appareil. Si le taux d'humidité contenu dans la pièce est élevé, et si les portes sont ouvertes fréquemment, il y aura plus rapidement de l'humidité dans l'appareil. Il n'est pas surprenant de voir des gouttes d'eau se former sur le fond intérieur à la suite du processus de dégivrage automatique (dans des modèles statiques).

S'il y a de l'eau dans la partie inférieure du réfrigérateur Vérifiez si le trou d'évacuation pour l'eau de dégivrage n'est pas bouché (utilisez la tige de dégivrage pour le nettoyer).

Si la carrosserie de l'appareil à l'endroit où posent les joints de porte est chaude :

- Surtout en été (en périodes chaudes), les surfaces en contact avec les joints de portes peuvent être chaudes, ce qui est tout à fait normal.

Si les portes ne s'ouvrent et ne se referment pas correctement :

- Les emballages d'aliments empêchent-ils les portes de se refermer ?
- Les compartiments de la porte, les étagères, et les tiroirs ont-ils été bien fixés ?
- Les joints de la porte ont-ils été défectueux ou usés ?
- Votre réfrigérateur est-il positionné sur une surface plane ?

Si le froid n'est pas suffisant dans votre appareil :

- Le réglage du thermostat est à la position « 1 » ?
- Les portes de votre appareil sont ouvertes très souvent et restent ouvertes pendant longtemps ?
- Les portes de votre appareil sont-elles fermées entièrement ?
- Des tasses ou vaisselles ont-elles été placées dans la partie réfrigérateur, de sorte que leur contact avec le fond intérieur obstrue la circulation de l'air ?
- Votre appareil est-il exagérément trop rempli ?
- Y a-t-il suffisamment d'espace entre votre appareil et l'arrière (mur) et les parois latérales (mur ou meubles) ?
- Votre appareil a été conçu de manière à fonctionner dans une plage de température ambiante suivant la classe climatique mentionnée sur l'étiquette signalétique. Le fonctionnement de votre appareil dans des ambiances avec des valeurs de température non conformes à celles spécifiées n'est pas recommandé pour une utilisation efficace.

Recommandation importante :

Votre réfrigérateur a été conçu de manière à fonctionner dans la plage de température ambiante dans les normes conformément à la classe du climat mentionnée sur l'étiquette. Le fonctionnement de l'appareil dans des environnements ayant des valeurs de température non conformes à celles spécifiées n'est pas recommandé pour une réfrigération efficace.

Recommandations

- Pour obtenir encore plus d'espace et une meilleure image, la partie de congélation du réfrigérateur doit être bien serrée sur la paroi arrière du réfrigérateur. Lorsque le réfrigérateur est en marche, il se peut que des gouttes d'eau ou du gel apparaissent sur les parois. Ce n'est pas la peine de s'inquiéter. Dans le cas où il y a une couche de glace assez épaisse (plus de 5 mm), débrancher le réfrigérateur jusqu'à la disparition de celle-ci. Dans un tel cas, il faut régler à nouveau le thermostat.
- Dans le cas où l'on prévoit ne pas utiliser le réfrigérateur pendant une longue période (vacances), Débranchez le réfrigérateur, videz-le et nettoyez-le. Afin d'éviter la formation des moisissures et des odeurs, laissez la porte ouverte.
- Pour le mettre entièrement hors tension, débrancher la prise. (pour le nettoyage et quand on laisse la porte ouverte)

Quelques conseils pour économiser de l'énergie

1. Installez l'appareil dans une pièce humide, bien aérée, loin de la lumière directe du soleil et des sources de chaleur 'comme le radiateur, la cuisinière, etc. Dans le cas contraire, utilisez une plaque d'isolation.
2. Laissez les permet de refroidir la partie refroidir hors de l'appareil.
3. Pour décongeler les denrées congelées, introduisez-les dans le compartiment réfrigérateur. La faible température des aliments congelés augmente dans l'appareil. réfrigérateur pendant la décongélation. Ce qui vous aide à économiser de l'énergie. Vous gaspillez de l'énergie lorsque vous mettez les denrées congelées hors du compartiment réfrigérateur.
4. Veillez à couvrir les boissons et les aliments avant de les introduire dans l'appareil. Si vous ne le faites pas, l'humidité augmente dans l'appareil. Par conséquent, le processus de réfrigération prend plus de temps. Bien plus, le fait de couvrir vos produits avant de les ranger dans l'appareil les met à l'abri des mauvaises odeurs.
5. Pendant l'introduction des aliments et des boissons dans l'appareil, laissez la porte ouverte la moins longtemps possible.
6. Veillez à ce que les couvercles de tous les compartiments de l'appareil restent fermés. (bac à légumes, compartiment réfrigérateur, etc.).
7. Le joint de porte doit être propre et flexible. Remplacez les joints en cas d'usure.
8. De temps en temps, nettoyez la partie arrière de votre appareil à l'aide d'un aspirateur ou d'une brosse afin d'éviter qu'il ne consomme trop d'énergie.

PARTIE 7. FICHE PRODUIT

Marque	TELEFUNKEN
Modèle	TFNVIN304BLK TFNVIN304BLU TFNVIN304RED TFNVIN304SLV
Catégorie produit	7 (Congélateur - Réfrigérateur)
Classe énergétique	A+
Consommation énergétique annuelle *	274 kwh/an
Volume brut total	310 l
Volume net total	304 l
Volume brut du réfrigérateur	246 l
Volume net du réfrigérateur	241 l
Volume brut du congélateur	64 l
Volume net du congélateur	63 l
Classement par étoiles	***
Système de réfrigération	Statique
Temps de montée de la température (-18°C) - (-9°C)	autonomie de 19 heures (25°C)
Pouvoir de Congélation	3,5 kg
Classe climatique **	T/SN (10°C - 43°C)
Emission acoustiques dans l'air	42 dB(A)

* Consommation d'énergie de 274 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.

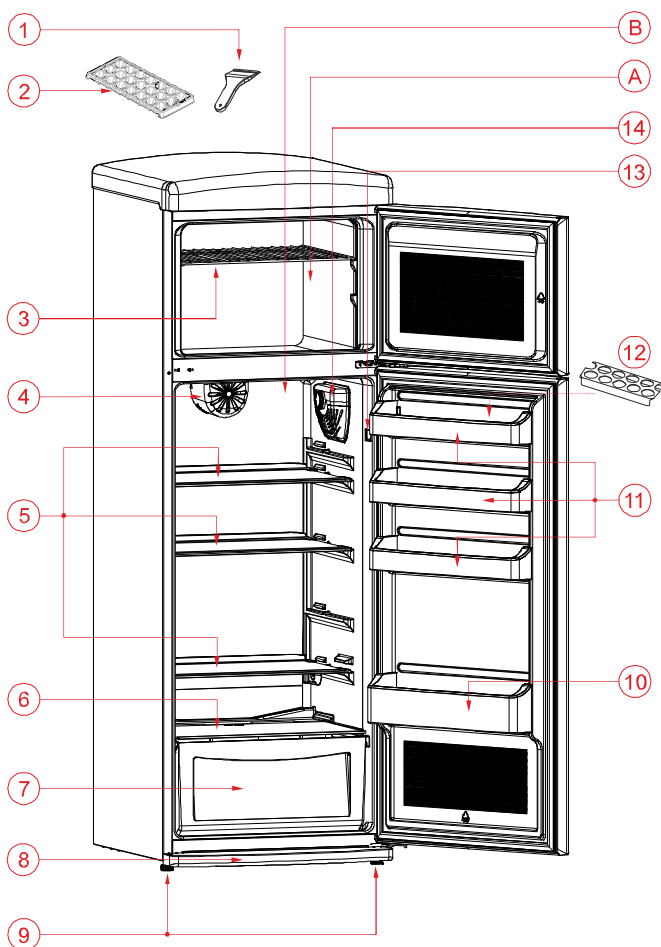
** Cet appareil est conçu pour être utilisé à une température ambiante comprise entre 10°C et 43°C.

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.

PARTIE 8.

LISTE DES ACCESSOIRES ET DES COMPARTIMENTS DU REFRIGERATEUR



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

- A) Congélateur
- B) Réfrigérateur

- 1) Grattoir en plastique
- 2) Bac a glace
- 3) Rayon du congélateur
- 4) Ventilateur turbo (*Dans certains modèles)
- 5) Rayon du réfrigérateur
- 6) Couvercle du bac inférieur
- 7) Bac inférieur
- 8) Pieds a'vérin
- 9) Plaque de protection
- 10) Casier à bouteilles
- 11) Casier à beurre et fromage
- 12) Casier à oeufs
- 13) Interrupteur(Lumière)
- 14) Boîte de thermostat



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

52176675

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