

TECHNICAL

RÉFRIGÉRATEUR DEUX PORTES **Réfrigérateur - Congélateur**

Guide d'utilisation

TWDP436-70

Sommaire

AVANT D'UTILISER L'APPAREIL.....	3
Avertissements généraux	3
Instructions de sécurité	6
Recommandations.....	6
Montage et mise en marche de l'appareil.....	7
Avant la mise en marche	7
LES DIFFERENTES FONCTION ET POSSIBILITE.....	8
Réglage du thermostat	8
Avertissements relatifs aux réglages de la température.....	8
Indicateur de température	9
Accessoires	10
Le bac à glaçons	10
Spatule en plastique	11
Molette du bac à aliments frais	11
Balconnet réglable	11
DISPOSITION DES DENREES DANS L'APPAREIL	12
Compartiment réfrigérateur	12
Compartiment congélateur	12
NETTOYAGE ET ENTRETIEN.....	17
Dégivrage	18
Compartiment réfrigérateur.....	18
Compartiment congélateur	18
EXPEDITION ET REPOSITIONNEMENT	19
AVANT D'APPELER LE SERVICE APRÈS-VENTE	19
Quelques conseils pour économiser de l'énergie.....	21
LES PARTIES DE L'APPAREIL ET LES COMPARTIMENTS	22
FICHE PRODUCT	23

Avertissements généraux

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

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

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

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

- Le gaz réfrigérant R600a qui est contenu dans le réfrigérateur est un gaz naturel et non nuisible à l'environnement, mais combustible. Il est donc important de transporter et installer votre réfrigérateur avec soin afin de ne pas endommager les conduits réfrigérants. Dans le cas d'un choc ou fuite de gaz, éviter tout contact avec une flamme ou un foyer à proximité et ventiler le local.
- Il est recommandé de ne pas utiliser des objets métalliques pointus ou autres objets artificiels pour accélérer la décongélation.
- Ne pas stocker dans cet appareil des substances explosives telles que des aérosols contenant des gaz propulseurs inflammables.
- 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 programmeur, 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 peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- 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.

- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- MISE EN GARDE: Remplir le bac à glaçon uniquement avec de l'eau potable.

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:



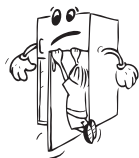
Important ! Avant de mettre votre appareil en route, veuillez lire attentivement ce guide d'installation et d'utilisation afin de vous familiariser plus rapidement avec son fonctionnement. Conservez cette notice d'utilisation avec votre appareil.

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

- Ne pas utiliser des adaptateurs ou joints qui pourraient provoquer le surchauffage ou l'incendie.
- Ne pas brancher sur la fiche des câbles abîmés 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 clayettes ou de se suspendre à la porte.
- Pour racle 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 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.

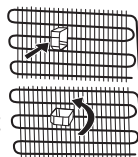
- Ne pas manger le givre issu de la partie congélateur.

Montage et mise en marche de l'appareil



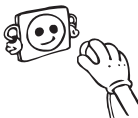
Avertissement! Cet appareil doit être branché à une prise avec mise à la terre. Lors de l'installation de l'appareil, veillez à ce que le câble d'alimentation ne soit pas coincé dessous, auquel cas il serait endommagé et à remplacer impérativement.

- Cet appareil fonctionne sur courant alternatif 220-240 V et 50 Hz.
- Vous pouvez demander au service agréé le montage et la mise en marche de l'appareil gratuitement.
- 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.
- Prévoir une prise ménagère pour la fiche . A défaut de celle-ci, il est recommandé d'appeler un électricien.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de non-raccordement à la terre conformément aux recommandations de cette brochure.
- N'exposez pas l'appareil aux rayons directs du soleil.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé en plein air, ni 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.
- Evitez de placer des objets lourds ou un grand nombre d'objets sur l'appareil.
- Prévoyez un espace 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.
- L'extérieur de l'appareil et les accessoires intérieurs doivent être nettoyés avec une solution d'eau et de savon liquide. L'intérieur doit être nettoyé avec du bicarbonate de soude dissous dans de l'eau tiède. Séchez avec soin et remettez les accessoires en place.
- Installez le plastique d'ajustement de la distance (la partie comportant les ailettes noires — l'arrière) en le tournant dans l'intervalle d'un angle de 90° comme l'illustre la figure pour éviter que le condenseur ne touche au mur.
- Le réfrigérateur doit être placé contre le mur à une distance de dégagement maximale de 75 mm.



Avant la mise en marche

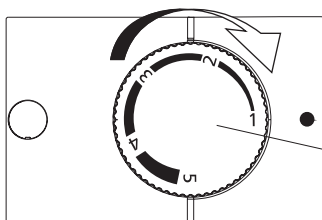
- Attendez 3 heures avant de brancher l'appareil afin de garantir des performances optimales.
- Votre appareil neuf peut avoir une odeur particulière. Celle-ci disparaîtra une fois qu'il commencera à se refroidir.



PARTIE 2. LES DIFFERENTES FONCTION ET POSSIBILITE

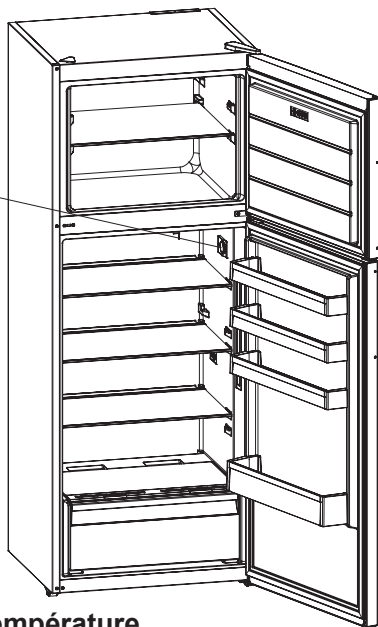
Réglage du thermostat

La température intérieure des compartiments est automatiquement réglée par le thermostat du congélateur et du réfrigérateur. Afin d'obtenir des températures plus basses, tournez le bouton à partir de la position 1 vers la position 5. Pendant les saisons froides, vous pouvez régler des positions plus basses pour réduire la consommation d'énergie.



Niveaux du thermostat :

- 1 – 2 : Pour la conservation des aliments dans le compartiment congélateur pour une durée courte, positionner le bouton entre 1 et 2.
- 3 – 4 : Pour la conservation des aliments dans le compartiment congélateur pour une durée longue, positionner le bouton entre 3 et 4.
- 5 – MAX : Pour la congélation de denrées fraîches. L'appareil fonctionnera plus longtemps. Après avoir obtenu la température correcte, vous devez ramener le bouton sur sa position d'origine.



Avertissements relatifs aux réglages de la température

- La température environnante, la température des aliments frais stockés et le nombre de fois que la porte est ouverte, affectent la température dans le compartiment du réfrigérateur. Si nécessaire, changez le réglage de température.
- Nous vous déconseillons de faire fonctionner votre réfrigérateur dans des environnements où la température excède 10°C.
- 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 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 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.
- Cet appareil est conçu pour être utilisé à une température ambiante comprise entre 10°C et 43°C.

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

Indicateur de température

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

Pour la bonne conservation des denrées dans votre réfrigérateur et notamment dans la zone la plus froide, veillez à ce que sur l'indicateur de température le logo « OK » apparaisse. Si « OK » n'apparaît pas, La température est mal réglée.

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

OK

A chaque modification du dispositif de réglage de température, attendez la stabilisation de la température à l'intérieur de l'appareil avant de procéder si nécessaire, à un nouveau réglage. Ne modifiez la position du dispositif de réglage de température que progressivement et attendez au moins 12 heures avant de procéder à une nouvelle vérification et à une éventuelle modification.

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

Emplacement des denrées

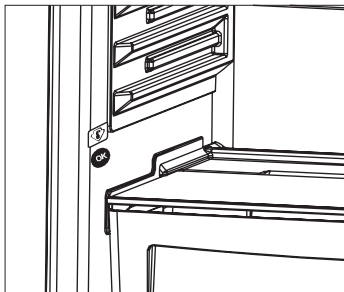
Zone la plus froide



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

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

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



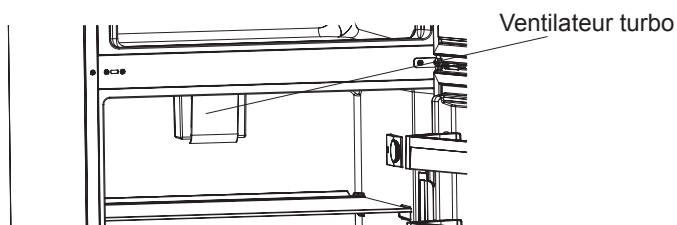
La limite supérieure de la zone la plus froide est indiquée par la base inférieure de l'autocollant (pointe de la flèche). La clayette supérieure de la zone la plus froide doit être au même niveau que la pointe de la flèche. La zone la plus froide se situe en-dessous de ce niveau.

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

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

Emplacements	Produits
Clayettes supérieures	Aliments cuits, entremets et toutes denrées à consommer assez rapidement.
Zone la plus froide	Viande, volaille, gibier et poissons crus. Temps maximum de conservation : 1 à 2 jours. Charcuterie.
Bac à légumes	Légumes frais, fruits.
Contre-porte	Les balconnets recevront, en bas les bouteilles (les plus lourdes au plus près des charnières 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.

Si votre produit est doté d'un ventilateur turbo;

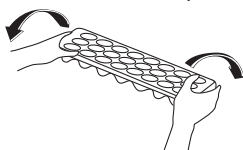


Évitez d'obstruer les orifices d'entrée et de sortie d'air au moment de conserver les aliments. Si vous le faites, la circulation de l'air rendue possible par le ventilateur turbo sera défaillante.

Accessoires

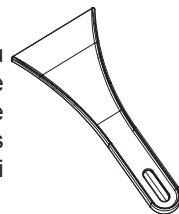
Le bac à glaçons;

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



Spatule en plastique (Dans certains modèles)

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. 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 pour l'appareil.

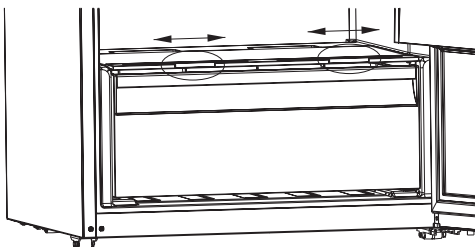


Molette du bac à aliments frais

Lorsque la commande d'humidité est en position fermée, les fruits frais et les légumes sont conservés plus longtemps.

Si le bac à légumes est complètement plein, la molette du bac à aliments frais située en face du bac, doit être ouverte. Par ce moyen, l'air dans le bac et le taux d'humidité seront contrôlés et la vie d'endurance augmentée.

Si vous observez une condensation sur l'étagère en verre, placez la commande d'humidité sur la position ouverte.



Balconnet réglable (Dans certains modèles)

Six réglages de hauteur différents peuvent être effectués par le balconnet réglable pour servir de zones de stockage dont vous avez besoin.

Pour changer la position du balconnet réglable;

Tenez le bas de la clayette et tirez les boutons situés du côté balconnet dans le sens de la flèche. (Fig.1)

Positionnez le balconnet à la hauteur souhaitée en le déplaçant du haut vers le bas.

Une fois la position souhaitée pour le balconnet atteinte, relâchez les boutons situés du côté balconnet (Fig. 2) Avant de relâcher le balconnet, déplacez-le du haut vers le bas et assurez-vous qu'il est fixé.

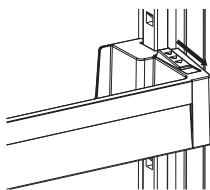


Fig. -1

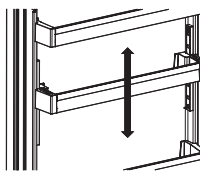


Fig. -2

Remarque : Avant tout déplacement, chargez le balconnet, tenez la clayette par le bas. Autrement, elle peut se détacher des rampes en raison de son poids. Par conséquent, le balconnet ou les rampes peuvent être endommagés.

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

PARTIE 3. DISPOSITION DES DENREES DANS L'APPAREIL

Compartiment réfrigérateur

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

Suggestions relatives à la disposition et à la conservation de vos aliments dans le compartiment réfrigérateur.

Aliment	Durée maximale de conservation	Lieu de conservation Réfrigérateur
Fruits et légumes	1 semaine	le bac à légumes
Viande et poisson	2 — 3 jours	Enveloppé dans des emballages ou des sacs en plastique ou dans un récipient pour viande (sur la clayette en verre)
Fromage frais	3 — 4 jours	Dans la clayette de porte spéciale
Beurre et margarine	1 semaine	Dans la clayette de porte spéciale
Produits en bouteille Lait et yaourt	Jusqu'à la date de péremption recommandée par le producteur	Dans la clayette de porte spéciale
Oeufs	1 mois	Dans le casier d'oeufs
Aliments cuits		Toutes les clayettes

Compartiment congélateur

- Le congélateur est utilisé pour la conservation d'aliments congelés ou surgelés pendant des longues périodes de temps et pour la fabrication de glaçons.
- Pour congeler de la viande fraîche, veillez à ce que le maximum de surface possible de la denrée à congeler soit en contact avec la surface de refroidissement.
- Ne placez pas les aliments frais à côté des aliments déjà congelés, car les aliments congelés pourraient se dégeler.

- Avant la congélation d'aliments frais (viandes, poissons et viande hachée), divisez-les en portions utilisables en une fois.
- Une fois l'unité dégivrée, remplacez les denrées dans le congélateur et n'oubliez pas de les consommer le plus tôt possible.
- Ne placez jamais des aliments chauds dans le congélateur car ce n'est pas recommandé.
- Pour le stockage des aliments surgelés; les instructions mentionnées sur l'emballage des aliments surgelés doivent toujours être respectées à la lettre et si aucune information est marquée, ne stockez pas les aliments pendant plus de 3 mois à compter de la date d'achat.
- Quand 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.

N.B: si vous voulez encore ouvrir immédiatement la porte du congélateur après l'avoir fermée, ce ne sera pas facile pour vous. Ce problème est tout à fait normal! Après avoir satisfait les conditions d'équilibre, la porte pourra s'ouvrir à nouveau.

Quelques suggestions relatives à la disposition et à la conservation de vos aliments dans le compartiment congélateur sont disponibles aux pages 14, 15 et 16.

Viande et poisson	Préparation	Durée maximale de conservation (mois)
Steak	Emballage dans un papier	6 - 8
Viande d'agneau	Emballage dans un papier	6 - 8
Rôti de veau	Emballage dans un papier	6 - 8
Morceaux de veau	En petits morceaux	6 - 8
Cubes d'agneau	En morceaux	4 - 8
Viande hachée	Non épicée, dans des emballages	1 - 3
Abats (morceaux)	En morceaux	1 - 3
Saucisson de Bologne/ Saucisson sec	Doit être emballé même s'il comporte un revêtement	
Poulet et dinde	Emballage dans un papier	4 - 6
Oie et canard	Emballage dans un papier	4 - 6
Biche, lapin, viande de brousse	Quantité de 2,5 kg et sans os	6 - 8
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
Poisson maigre, loup de mer, turbot, poisson plat		4
Poissons gras (thon, maquereau, poisson bleu, anchois)		2 - 4
Mollusques et crustacés	Nettoyés et emballés	4 - 6
Caviar	Dans son emballage, une boîte en aluminium ou en plastique	2 - 3
Escargot	Dans de l'eau salée, une boîte en aluminium ou en plastique	3

Remarque : La viande congelée doit être cuite comme de la viande fraîche, après avoir été dégivrée. Si la viande n'est pas cuite après avoir été dégivrée, elle ne doit jamais être recongelée.

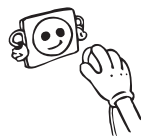
Fruits et légumes	Préparation	Temps de conservation (mois)
Haricot vert et haricot français	lavez et découpez en petits morceaux puis, faites bouillir dans de l'eau.	10 - 13
Haricots	Écossez, lavez puis faites bouillir dans de l'eau	12
Chou	Nettoyez puis faites bouillir dans de l'eau	6 - 8
Carottes	lavez et découpez en petites tranches puis, faites bouillir dans de l'eau.	12
Piment	Retirez la tige, divisez-le en deux, enlevez les pépins et faites bouillir dans de l'eau	8 - 10
Épinard	Nettoyez puis faites bouillir dans de l'eau	6 - 9
Chou-fleur	Retirez les feuilles, divisez le trognon en partie et laissez-le dans de l'eau contenant un peu de citron	10 - 12
Aubergine	Coupez-la en petits morceaux de 2 cm après lavage	10 - 12
Mais	Nettoyez et gardez-le avec son épis ou en grains	12
Pomme et avocat	Pelez et découpez	8 - 10
Abricot et pêche	Découpez-les retirez les pépins	4 - 6
Fraises et mûres	Lavez et nettoyez-les	8 - 12
Fruits cuits	Ajouter 10 % de sucre dans le récipient	12
Prunes, cerises, cerises acides	Lavez-les et retirez les tiges	8 - 12

Produits laitiers	Préparation	Temps de conservation (mois)	Conditions de conservation
Lait (homogénéiser) en paquet	Dans son emballage	2 - 3	Lait pur – Dans son emballage
Fromage (excepté le fromage blanc)	En forme de tranches	6 - 8	Les emballages originaux peuvent être utilisés pour des périodes de conservation relativement courtes. Emballer dans du papier pour des durées de conservation plus longues.
Beurre, margarine	Dans son emballage	6	

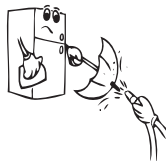
	Temps de conservation (mois)	Période de décongélation à la température ambiante (heures)	Temps de dégivrage au four (minutes)
Pain	4 - 6	2 - 3	4-5 (220-225 °C)
Biscuits	3 - 6	1 - 1,5	5-8 (190-200 °C)
Pâtisserie	1 - 3	2 - 3	5-10 (200-225 °C)
Pâté en croûte	1 - 1,5	3 - 4	5-8 (190-200 °C)
Pâtes filo	2 -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

PARTIE 4. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

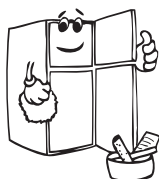
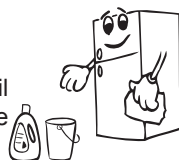
- **Débranchez l'appareil de la prise de courant avant le nettoyage.**



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



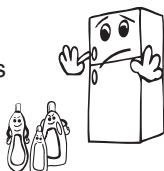
- Vous pouvez nettoyer l'intérieur et l'extérieur de votre appareil périodiquement à l'aide d'une solution de bicarbonate de soude et de l'eau savonneuse tiède.



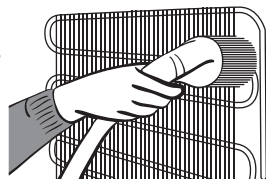
- Nettoyez les accessoires séparément avec de l'eau et du savon. Ne les nettoyez pas dans la machine à laver.



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



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



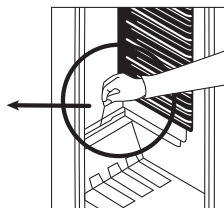
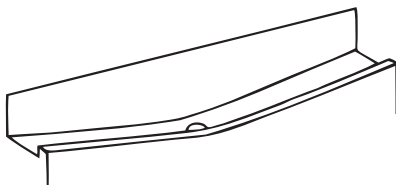
Pensez à débrancher votre réfrigérateur avant de procéder au nettoyage.



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

Compartiment 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 avec la tige de nettoyage du conduit de dégivrage pour éviter que l'eau ne s'accumule dans le bas du réfrigérateur.

Compartiment congélateur

Le gel accumulé dans le compartiment congélateur doit être enlevé de temps en temps. (Utiliser la spatule en plastique fournie) Le compartiment congélateur doit être nettoyé de la même façon que le compartiment réfrigérateur, avec des opérations de dégivrage du compartiment au moins deux fois par an.

Pour ce faire:

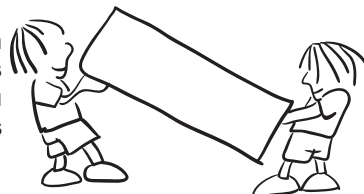
- Le jour qui précède le dégivrage, réglez le thermostat sur la position "5" pour congeler complètement les aliments.
- Pendant le dégivrage, les aliments congelés doivent être emballés dans plusieurs couches de papier et stockés dans un endroit froid. L'augmentation inévitable de la température réduira leur vie de stockage. Vous devez utiliser ces aliments à court terme.
- Réglez le bouton du thermostat sur la position « • » ou débranchez l'appareil. Laissez la porte ouverte jusqu'à dégivrage complet.
- Pour accélérer le processus de dégivrage, vous pouvez introduire une ou deux bassines d'eau chaude dans le compartiment congélateur.
- Séchez bien l'intérieur de l'appareil et réglez le bouton du thermostat sur la position MAX.

Remplacement de l'ampoule LED

Si l'ampoule LED de votre réfrigérateur est défectueuse, veuillez prendre contact avec votre service après vente avant de procéder à son remplacement.

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.

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

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 n'avez pas surchargé l'appareil,
- 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.

Si votre réfrigérateur fonctionne trop bruyamment;

Bruits normaux ;

Bruits de craquement (craquement des glaçons):

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

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

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

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

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

Si les extrémités du meuble du réfrigérateur avec lesquelles le joint de la porte est en contact chauffent: En été surtout (lorsqu'il fait chaud), les surfaces avec lesquelles le joint est en contact peuvent devenir plus chaudes pendant le fonctionnement du compresseur. Ce phénomène est tout à fait normal.

Si l'intérieur du réfrigérateur devient humide;

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

Si les portes ne sont pas bien ouvertes et fermées;

- Les emballages d'aliment empêchent-ils de fermer la porte?
- Les compartiments de porte, les clayettes et les étagères sont-ils bien placés?
- Les joints de porte sont-ils cassés ou tordus?
- Votre réfrigérateur est-il installé sur une surface plane?

Recommandations:

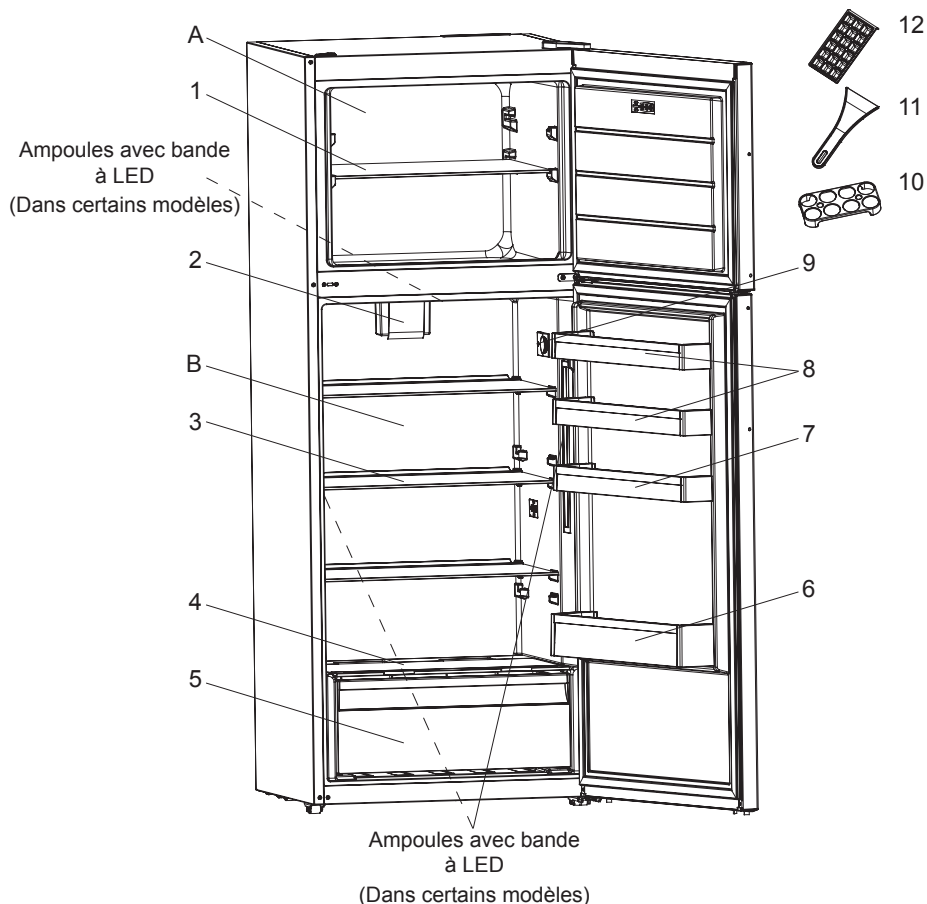
- Pour augmenter l'espace et améliorer les apparences, la "section de refroidissement" des réfrigérateurs est placée à l'intérieur de la paroi arrière du compartiment du réfrigérateur. Lorsque l'appareil fonctionne, cette paroi est recouverte de gel ou de gouttes d'eau, selon que le compresseur fonctionne ou non. Ne vous inquiétez pas. C'est presque normal. Vous devez dégivrer l'appareil s'il y a une couche excessive de gel sur la paroi.
- Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant un long moment (par exemple pendant les vacances d'été), dégivrez et nettoyez le réfrigérateur et laissez la porte ouverte pour empêcher la formation de rouille et d'odeur.
- Pour interrompre complètement le fonctionnement de l'appareil, débranchez-le de la prise (pour le nettoyage et lorsque les portes sont laissées ouvertes).

Quelques conseils pour économiser de l'énergie

- 1– Installez l'appareil dans une salle fraîche et bien aérée, mais pas directement exposée à la lumière du soleil ou aux sources de chaleur (radiateur, cuisinière, etc.). Sinon, utilisez une plaque isolante.
- 2– Laissez les aliments et boissons chauds refroidir avant de les stocker dans l'appareil.
- 3– Lors du dégivrage des denrées surgelées, placez-les dans le compartiment du réfrigérateur. La basse température des aliments congelés permettra de refroidir le compartiment réfrigérateur lors de leur décongélation. Ainsi, cela réduit la demande d'énergie.
- 4– Lorsque vous placez des boissons et des liquides dans l'appareil, il est recommandé de les couvrir pour en préserver l'odeur et le goût. De plus, ceci évitera d'augmenter le niveau d'humidité à l'intérieur de l'appareil.
- 5– Lorsque vous placez des aliments dans l'appareil, tâchez d'ouvrir la porte le plus brièvement possible.
- 6– Les couvercles des différents compartiments de température à l'intérieur de l'appareil (compartiment à légumes, compartiment refroidisseur, etc.) doivent rester fermés.
- 7– Les joints de porte doivent rester propres et flexibles. Remplacez les joints en cas d'usure.
- 8– Vous pouvez conserver plus de denrées en ôtant la clayette du congélateur. La consommation d'énergie de l'appareil est déclarée avec la charge maximale et sans clayette du congélateur.

PARTIE 7.

LES PARTIES DE L'APPAREIL ET LES COMPARTIMENTS



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

A) Compartiment congélateur
B) Compartiment réfrigérateur

- 1) Étagère du congélateur
- 2) Ventilateur turbo *
- 3) Étagère du réfrigérateur
- 4) Couvercle du bac à légumes
- 5) Bac à légumes

- 6) Étagère à bouteilles
- 7) Balconnet réglable * / Étagère fromage beurre
- 8) Étagère fromage beurre
- 9) Boîte du thermostat
- 10) Porte-oeufs
- 11) Spatule en plastique *
- 12) Bac à glaçons

* dans certains modèles

PARTIE 8. FICHE PRODUCT

Marque	TECHNICAL
Modèle	TWDP436-70
Catégorie produit	7 (Congélateur - Réfrigérateur)
Classe énergétique	A+
Consommation énergétique annuelle *	349 kwh/an
Volume brut total	439 l
Volume net total	436 l
Volume brut du réfrigérateur	322 l
Volume net du réfrigérateur	320 l
Volume brut du congélateur	117 l
Volume net du congélateur	116 l
Classement par étoiles	
Système de réfrigération	Statique
Temps de montée de la température (-18°C) - (-9°C)	autonomie de 20 heures (25°C)
Pouvoir de congélation	5,5 kg. / 24h
Classe climatique **	T/SN (10°C - 43°C)
Emission acoustiques dans l'air	42 dB(A) re 1 pW

* Consommation d'énergie de 349 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.

VESTEL France
17 rue de la couture
94563 Rungis Cedex

52226401