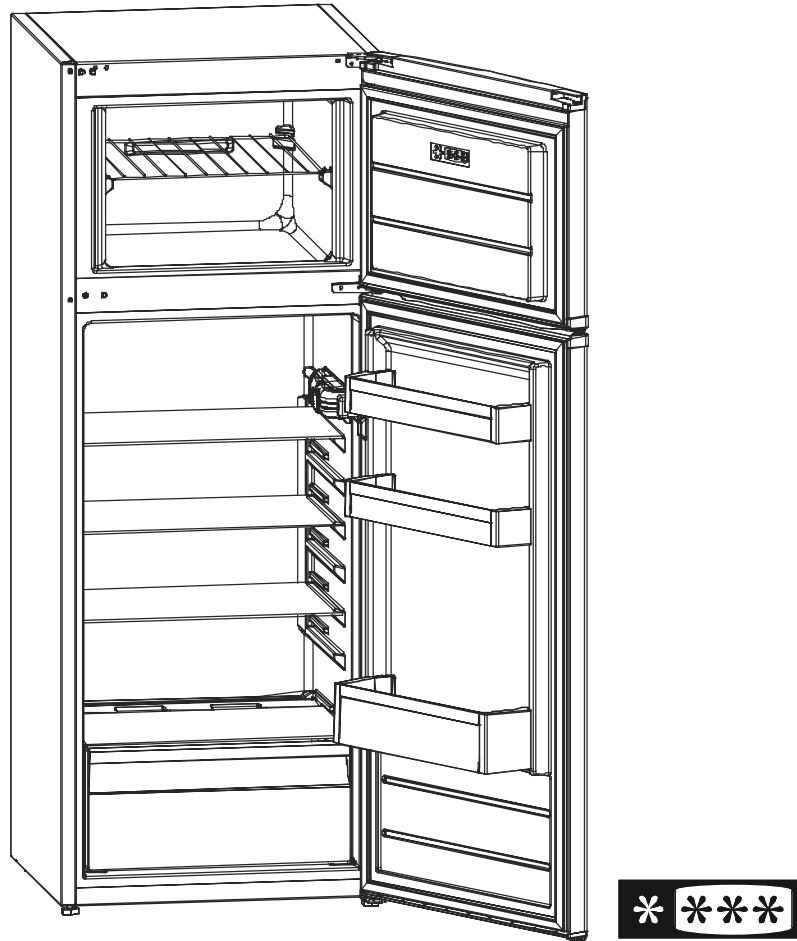


# TECNOLEC



**RÉFRIGÉRATEUR DEUX PORTES**  
**Congélateur - Réfrigérateur**  
Guide d'utilisation

**TDP 145**

# Sommaire

<b>AVANT D'UTILISER VOTRE APPAREIL .....</b>	<b>2</b>
Avertissements généraux .....	2
Instructions de sécurité .....	5
Recommandations .....	5
Montage et mise en marche de votre appareil .....	6
Avant de commencer à utiliser votre appareil .....	7
<b>PIECES DE VOTRE APPAREIL .....</b>	<b>8</b>
<b>UTILISATION .....</b>	<b>9</b>
Avertissements relatifs aux réglages de la température .....	9
Réglage du thermostat .....	9
Accessoires .....	10
<i>Bac à glaçons</i> .....	10
<i>Spatule en plastique</i> .....	10
Indicateur de température .....	11
<b>DISPOSITION DES ALIMENTS DANS L'APPAREIL .....</b>	<b>13</b>
Compartiment réfrigérateur .....	13
Compartiment congélateur .....	13
<b>NETTOYAGE ET ENTRETIEN .....</b>	<b>18</b>
Dégivrage du compartiment réfrigérateur .....	19
Dégivrage du compartiment congélateur .....	19
Remplacement de l'ampoule du réfrigérateur .....	20
<b>TRANSPORT ET DEPLACEMENT .....</b>	<b>20</b>
<i>Changement du sens d'ouverture de la porte</i> .....	20
<b>AVANT D'APPELER LE SERVICE APRES-VENTE .....</b>	<b>21</b>
Quelques conseils pour économiser de l'énergie .....	23
<b>FICHE PRODUIT .....</b>	<b>24</b>

## **SECTION 1. AVANT D'UTILISER VOTRE APPAREIL**

### **Avertissements généraux**

Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que:

- les coins cuisines réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels;
- les fermes et l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel;
- les environnements de type chambres d'hôtes;
- la restauration et autres applications similaires hormis la vente au détail.

**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.

**MISE EN GARDE:** Pour éviter tout risque lié à l'instabilité de l'appareil, celui-ci doit être fixé conformément aux instructions.

- Il est recommandé de ne pas utiliser des objets métalliques pointus ou autres objets artificiels pour accélérer la décongelation.

- Ne pas stocker dans cet appareil des substances explosives telles que des aérosols contenant des gaz propulseurs inflammables.
- 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.
- 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:** Pour la fabrication de glaçons, utilisez uniquement de l'eau potable.
- En ce qui concerne les informations détaillées sur la méthode de la fixation et les dimensions nécessaires, référez-vous à la section « Installation ».
- La fiche de prise de courant doit demeurer facilement accessible après l'installation de l'appareil.
- En ce qui concerne les informations détaillées sur la manière de nettoyer les surfaces en contact avec les aliments, référez-vous à la section « Nettoyage et entretien ».

- **MISE EN GARDE** : Le système de réfrigération est sous haute pression. Ne pas y toucher. Contacter des services d'entretien qualifiés avant la mise au rebut.
- **Mise au rebut de l'appareil** : Pour éviter toute nuisance envers l'environnement ou la santé humaine causée par la mise au rebut non contrôlée de déchets électriques, les fluides frigorigènes et les agents moussants inflammables, recyclez l'appareil de façon responsable pour promouvoir la réutilisation des ressources matérielles. La mise au rebut doit être faite de façon sûre dans des points de collecte publique prévus à cet effet, contactez le centre de traitement des déchets le plus près de chez vous pour plus de détails sur les procédures correctes de mise au rebut.
- **Installation et mise en service** : L'appareil doit être installé sur le sol, sur une surface plane et horizontale en s'assurant que les ouvertures d'aération sont correctement dégagées. Ne jamais essayer de remplacer ou de réparer vous-même une partie ou un composant de l'appareil, demandez de l'aide à un personnel professionnel et qualifié, si besoin.
- **Manipulation** : Toujours manipuler l'appareil avec soin afin d'éviter d'endommager celui-ci.
- **Installation** : n'installez pas cet appareil dans des pièces trop humides ou trop froides, telles que des constructions annexes, garages ou caves.
- Ne congelez des aliments décongelés qu'après les avoir cuits, afin d'éliminer les bactéries nocives. Ne recongelez jamais des fruits de mer qui ont été décongelés.

## Instructions de sécurité

- Si cet appareil sert à remplacer un vieil appareil, retirez ou détruisez les mécanismes de fermeture 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 réfrigérant : ceux-ci 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. Contactez 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.

### 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

- N'utilisez en aucun cas des adaptateurs ou joints qui pourraient provoquer une surchauffe ou un incendie.
- Ne branchez pas de fiche endommagée, tordue ou usagée.
- 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 le compartiment congélateur, n'utilisez pas des objets métalliques tranchants qui pourraient abîmer le corps du congélateur et créer des dommages irréversibles. Utilisez pour ce faire un grattoir en plastique.
- N'insérez pas la fiche dans la prise avec la main mouillée.
- Afin d'éviter tout risque d'explosion, n'entrez pas de boissons gazeuses dans le compartiment congélateur.
- Les bouteilles contenant de l'alcool en grande quantité doivent être soigneusement rebouchées et placées à la verticale dans le réfrigérateur.
- Ne pas toucher la surface réfrigérante avec la main mouillée, afin d'éviter le risque d'être brûlé ou blessé.
- Évitez d'insérer des aliments trop volumineux, le fonctionnement de l'appareil risquerait d'en être affecté.
- Ne donnez pas aux enfants de la crème glacée directement sortie du congélateur car la basse température risquerait de leur brûler les lèvres.
- Votre appareil utilise de l'isobutane (R600a) comme réfrigérant. Bien que le R600a soit un gaz écologique et naturel, il est explosif. Vous devez donc faire attention pendant le transport et l'installation pour éviter que les éléments de réfrigération de l'appareil ne soient endommagés. En cas de fuite due à la détérioration des éléments de réfrigération, éloignez votre appareil des flammes nues et des sources de chaleur, et ventilez plusieurs minutes la pièce où il se trouve.

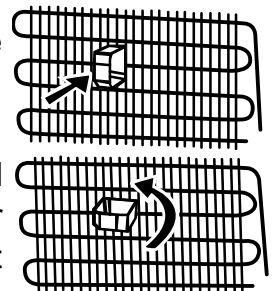
- Ne pas mettre en marche au moyen d'un programmeur, d'une minuterie, ou d'un système de commande à distance séparé ou tout autre dispositif qui met l'appareil sous tension automatiquement.
- Lorsque la porte du congélateur est fermée, un vide s'installe. Patientez environ 1 minute avant de la rouvrir.

## Montage et mise en marche de votre appareil



**Avertissement !** Cet appareil doit être branché à une borne de mise à la terre. Lors de l'installation de l'appareil, veillez à ce que le câble d'alimentation ne soit pas coincé dessous, auquel cas il risquerait d'être endommagé.

- 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.
- N'utilisez pas de prise multiple ni de rallonge.
- Débranchez le câble d'alimentation de la prise murale lorsque l'appareil n'est pas utilisé et avant de le nettoyer.
- 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.
- 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
- Si votre appareil est placé juste à côté d'un congélateur, il est indispensable de prévoir un espace d'au moins 2 cm entre les deux appareils pour éviter la formation de condensation sur leurs surfaces extérieures.
- Veuillez ne pas mettre d'objets sur votre réfrigérateur et positionnez-le dans un endroit convenable de sorte qu'il puisse y avoir un vide d'au moins 15 cm au-dessus.
- Si vous voulez le positionner tout près d'un mur, veuillez laissez un espace d'au moins 2 cm entre les deux.
- Le condenseur (grille noire) est situé à l'arrière de votre appareil. Il est conseillé d'installer l'entretoise en plastique fournie afin de laisser un espace entre le condenseur et le mur (pour la fixer, emboitez et tournez-la de 90°).
- Pour obtenir un bon fonctionnement dépourvu de toute vibration, il est impératif de positionner l'appareil de niveau avant d'y placer des aliments : réglez les pieds à l'avant de l'appareil en les tournant dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens inverse.

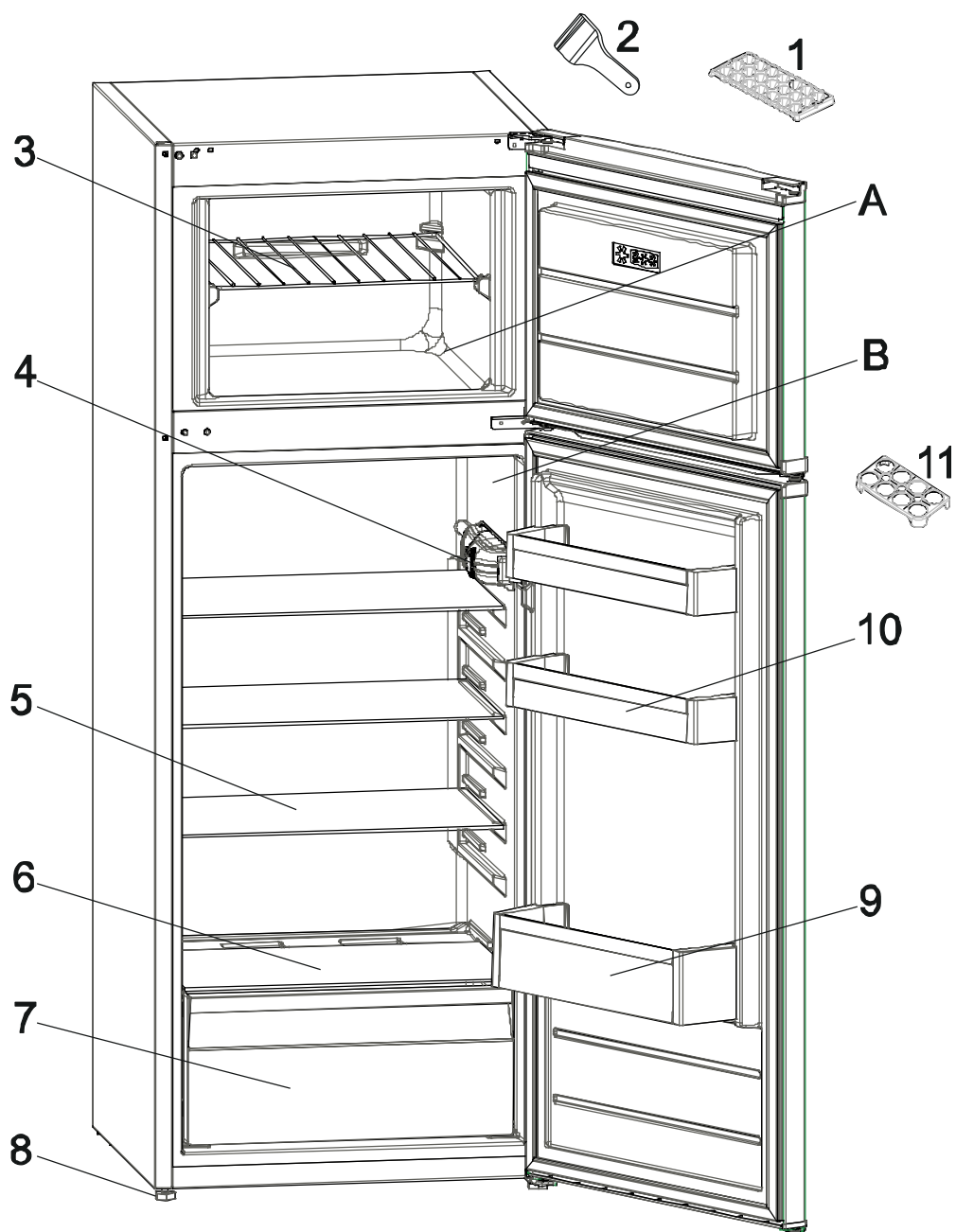


- Avant d'utiliser votre appareil, nettoyez toutes ses pièces avec de l'eau chaude dans laquelle vous aurez ajouté un produit de nettoyage non corrosif, puis rincez avec de l'eau propre et séchez. A l'issue du processus de nettoyage, remettez toutes les pièces en place.
- Vous ne devez en aucun cas déplacer ou enlever le bac de récupération des eaux de dégivrage.
- Ne posez pas d'aliments ou de récipients très chauds sur le réfrigérateur. Celui-ci pourrait être endommagé.
- L'appareil doit être placé contre un mur ; pour des raisons de sécurité, la distance entre l'arrière de l'appareil et le mur doit être comprise entre 10 et 75mm maximum.

### **Avant de commencer à utiliser votre appareil**

- 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 lorsque l'appareil commencera à réfrigérer.

## SECTION 2. PIÈCES DE VOTRE APPAREIL



**A)** Compartiment congélateur

**B)** Compartiment réfrigérateur

**1)** Bac à glaçons

**2)** Spatule en plastique

**3)** Clayette du congélateur

**4)** Thermostat

**5)** Clayettes en verre du réfrigérateur

**6)** Couvercle du bac à légumes

**7)** Bac à légumes

**8)** Pieds avant réglables

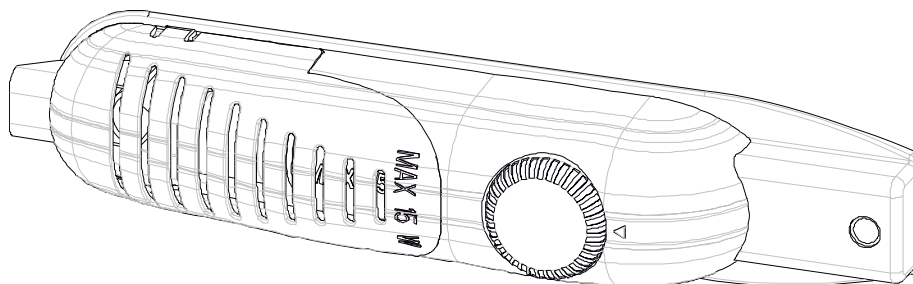
**9)** Balconnet porte-bouteilles

**10)** Balconnets intermédiaire et supérieur

**11)** Bac à oeufs

## SECTION 3. UTILISATION

### Réglage du thermostat



Le thermostat permet de réguler la température interne des compartiments réfrigérateur et congélateur. En faisant passer la manette de la position 1 à la position 5, il est possible d'obtenir des températures plus froides.

**Attention** : n'essayez pas de tourner le bouton du thermostat au-delà de la position 1 : la position " • " indique en effet que le thermostat est à l'arrêt, le refroidissement est donc impossible.

**Positions 1-2** : pour le stockage à court terme des aliments dans le compartiment congélateur.

**Positions 3-4** : pour le stockage à long terme des aliments dans le compartiment congélateur.

**Position 5** : pour congeler de la nourriture. Note : utilisez la position 5 uniquement pour une congélation rapide, et revenez au réglage habituel dès que vos aliments sont congelés.

### Avertissements relatifs au réglage de température

- Le réglage du thermostat doit être effectué en tenant compte des paramètres suivants: la fréquence d'ouverture et de fermeture des portes, la quantité d'aliments conservée, et la température ambiante de la pièce dans laquelle le réfrigérateur se trouve.
- Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, branchez-le et faites-le fonctionner pendant 24 heures sans interruption. Pendant cette période, n'y placez pas beaucoup d'aliments et n'ouvrez pas les portes trop souvent.
- Lorsque vous souhaitez faire fonctionner à nouveau votre réfrigérateur après avoir débranché sa fiche de la prise murale, patientez pendant au moins 5 minutes avant de le remettre en marche afin de ne pas endommager le compresseur.

### Avertissements relatifs aux réglages de la température

- 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 fonctionner de manière optimale à une température ambiante comprise entre 16°C et 32°C (classe climatique N). Il est déconseillé de l'utiliser hors de cette plage de températures.

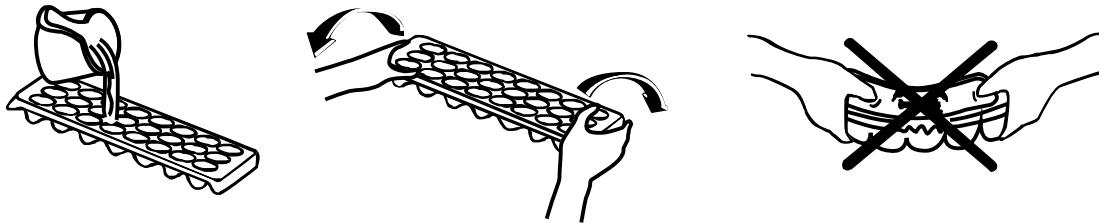
Classe climatique	Température ambiante (°C)
T	Entre 16 et 43 (°C)
ST	Entre 16 et 38 (°C)
N	Entre 16 et 32 (°C)
SN	Entre 10 et 32 (°C)

## Accessoires (Dans certains modèles)

### Bac à glaçons

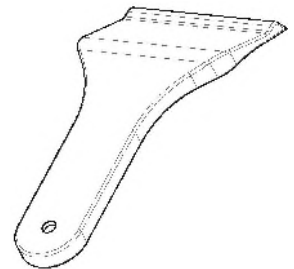
Remplissez le bac à glaçons aux  $\frac{3}{4}$  d'eau et placez-le dans le congélateur.

Une fois que l'eau s'est entièrement transformée en glace, tordez le bac entre vos mains pour détacher les glaçons (voir illustration ci-dessous).



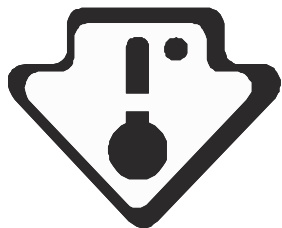
### Spatule en plastique

Après un certain temps, du gel se formera dans certains endroits du congélateur. Le gel accumulé dans le congélateur doit être enlevé régulièrement : utilisez une spatule en plastique si nécessaire pour le faire. Évitez d'utiliser des objets métalliques en pareille situation, au risque de percer le circuit du réfrigérateur, ce qui pourrait entraîner des dégâts irréparables pour l'appareil.



## 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.

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

### Indicateur de température

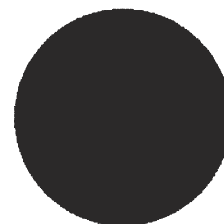
Pour vous aider à bien régler votre appareil nous avons équipé votre réfrigérateur d'un indicateur de température, celui-ci étant placé dans la zone la plus froide.

Vous pouvez facilement vérifier que la température de la zone la plus froide de votre réfrigérateur est correcte : lorsque l'indicateur affiche « OK », cela signifie que le thermostat est bien réglé et que la température intérieure est correcte.

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.

Si le symbole « OK » n'apparaît pas, cela signifie que la température est trop élevée : il vous faudra alors modifier le réglage du thermostat, et vous devrez attendre 12 heures avant d'effectuer un nouveau contrôle visuel de la température.

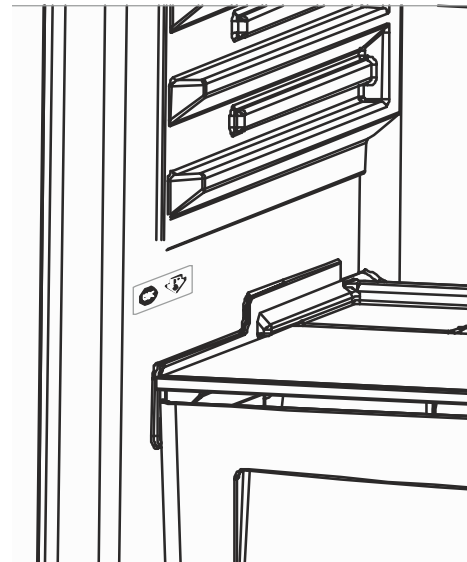
**NOTE:** Lorsque vous venez de charger l'appareil ou que la porte a été ouverte pendant un long moment, il est possible que le symbole « OK » disparaisse momentanément. Si l'évaporateur du compartiment réfrigérateur (paroi du fond de l'appareil) se couvre anormalement de givre (appareil trop chargé, température ambiante élevée, ouvertures fréquentes de la porte), réglez le thermostat sur une position inférieure jusqu'à obtenir de nouveau des périodes d'arrêt du compresseur.



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 donc en-dessous de cette clayette.

Les clayettes étant amovibles, veillez à ce que la clayette inférieure soit toujours au niveau de la pointe de la flèche, 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. 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.

## **SECTION 4. DISPOSITION DES ALIMENTS DANS L'APPAREIL**

### **Compartiment réfrigérateur**

- Pour empêcher l'humidité et la formation d'odeurs, mettez les aliments dans des récipients fermés.
- Ne placez jamais des aliments chauds dans le réfrigérateur. Laissez-les refroidir à la température ambiante puis placez-les dans le réfrigérateur de manière à permettre une circulation d'air convenable.
- Veillez bien à ce que les aliments ou les récipients ne touchent pas la paroi arrière; cela provoquerait une apparition de givre, et les aliments ou récipients pourraient alors adhérer à la paroi. Attention de ne pas ouvrir trop souvent la porte du réfrigérateur et de ne pas la laisser trop longtemps ouverte.
- Les aliments dont la consommation est prévue dans quelques jours, comme la viande et les poissons (filmés), doivent être placés au-dessus du bac à légumes dans la partie inférieure du réfrigérateur. Il s'agit de la zone la plus froide, offrant les meilleures conditions de stockage.
- Les fruits et les légumes peuvent être placés dans le bac à légumes sans être emballés.

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

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

### **Compartiment congélateur**

- Veuillez utiliser le compartiment congélateur de votre appareil pour conserver les aliments surgelés, congeler les aliments frais et fabriquer des glaçons..
- Pour congeler des aliments frais, veuillez les mettre sur la clayette supérieure du congélateur. La quantité d'aliments à congeler par jour ne devra pas dépasser la capacité maximale de congélation indiquée sur la plaque signalétique (exemple, s'il est indiqué 2kg, vous ne pourrez congeler que 2kg maximum par jour). Au bout

de 24 heures, vous pourrez déplacer les aliments nouvellement congelés sur le niveau inférieur du compartiment congélateur avec les aliments déjà congelés. Ainsi, vous laisserez la place sur la clayette supérieure pour congeler à nouveau des aliments frais, en respectant la quantité maximum comme indiqué ci-dessus.

- Il est conseillé de garder le thermostat au niveau 5 pendant le processus de congélation, et ceci pendant 24 heures. Ensuite, vous pourrez mettre à nouveau le thermostat sur la position habituelle.
- Veuillez ne pas mettre les aliments à congeler tout près de ceux qui le sont déjà.
- Vous devez congeler les aliments qui peuvent l'être (viande, viande découpée, poisson, etc.) en les divisant en portions de sorte qu'ils soient consommés en une seule fois.
- 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.
- Ne mettez pas d'aliments chauds dans votre congélateur : laissez-les d'abord refroidir à la température ambiante.
- Lorsque vous achetez des aliments congelés, assurez-vous qu'ils ont été conservés dans des conditions adéquates et que leur emballage n'est pas déchiré.
- Les conditions de conservation des aliments achetés congelés et figurant sur le conditionnement doivent être obligatoirement observées. En l'absence d'instructions, l'aliment doit être consommé dans un intervalle de temps le plus court possible.
- L'aliment congelé doit être transporté et mis dans le compartiment de congélation rapide le plus rapidement possible.
- 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 par le passé dans de mauvaises conditions et qu'il est impropre à la consommation. Ne l'achetez pas.
- Les durées de conservation des aliments congelés changent selon la température ambiante, les ouvertures et fermetures fréquentes de la porte, les réglages du thermostat, le type d'aliment, et la période de temps écoulée à partir du moment où l'aliment a été acheté jusqu'à celui où il s'est retrouvé dans le congélateur.
- Veuillez toujours respecter les instructions figurant sur le conditionnement et ne jamais dépasser la durée de conservation.

<b>Viande et poisson</b>	<b>Préparation</b>	<b>Durée maximale de conservation (mois)</b>
<b>Steak</b>	Emballage dans un sachet congélation	6 - 8
<b>Viande d'agneau</b>	Emballage dans un sachet congélation	6 - 8
<b>Rôti de veau</b>	Emballage dans un sachet congélation	6 - 8
<b>Morceaux de veau</b>	En petits morceaux	6 - 8
<b>Cubes d'agneau</b>	En morceaux	4 - 8
<b>Viande hachée</b>	Non épicée, dans des emballages	1 - 3
<b>Abats (morceaux)</b>	En morceaux	1 - 3
<b>Saucisson de Bologne/Saucisson sec</b>	Doit être emballé même s'il comporte un revêtement	
<b>Poulet et dinde</b>	Emballage dans un sachet congélation	4 - 6
<b>Oie et canard</b>	Emballage dans un sachet congélation	4 - 6
<b>Biche, lapin, viande de brousse</b>	Quantité de 2,5 kg et sans os	6 - 8
<b>Poissons d'eau douce (saumon, carpe, silure)</b>	Doit être lavé et séché après avoir été soigneusement nettoyé et écaillé, la tête et la queue doivent être coupées au besoin.	2
<b>Poisson maigre, loup de mer, turbot, poisson plat</b>		4
<b>Poissons gras (thon, maquereau, poisson bleu, anchois)</b>		2 - 4
<b>Mollusques et crustacés</b>	Nettoyés et emballés	4 - 6
<b>Caviar</b>	Dans son emballage, une boîte en aluminium ou en plastique	2 - 3
<b>Escargot</b>	Dans de l'eau salée, une boîte en aluminium ou en plastique	3

**Remarque:** Lorsqu'ils ont été décongelés, les aliments doivent être cuisinés simplement comme s'ils étaient encore frais. Si vous ne les cuisez pas après décongélation, il ne faudra JAMAIS les re-congeler.

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

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

*\* 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.*

	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)
Pâte filo	2 - 3	1 - 1,5	5-8 (190-200 °C)
Pizza	2 - 3	2 - 4	15-20 (200 °C)

Le goût de certaines épices contenues dans des plats cuisinés (anis, basilic, cresson, vinaigre, épices assorties, gingembre, ail, oignon, moutarde, thym, marjolaine, poivre noir, etc.) change complètement et devient fort lorsque ces épices sont conservées pendant longtemps. Ainsi, n'ajoutez pas de quantités d'épices excessives à la nourriture que vous surgelez, ou n'ajoutez l'épice désirée qu'après décongélation du plat.

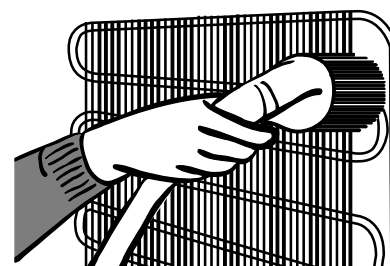
La période de conservation de l'aliment est fonction de l'huile utilisée. A cet effet, nous vous conseillons d'utiliser la margarine, l'huile d'olive ou encore du beurre. L'huile d'arachide et la graisse de porc sont vivement déconseillées.

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

## SECTION 5. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

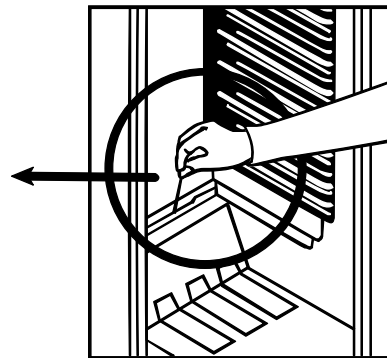
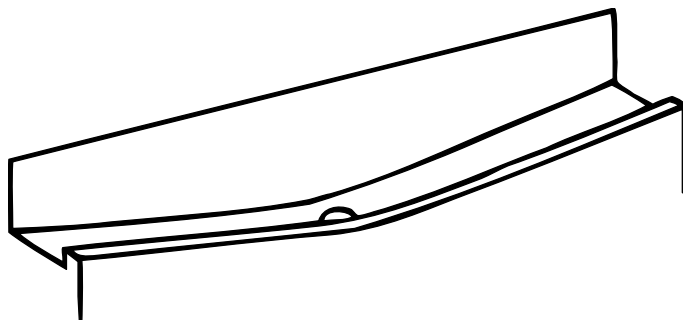
- Assurez-vous d'avoir débranché la fiche de la prise murale avant le début du nettoyage.
- Veuillez ne pas nettoyer le réfrigérateur en y versant de l'eau.
- Vous pouvez nettoyer les parties internes et externes de votre appareil avec de l'eau chaude savonneuse, à l'aide d'un tissu ou d'une éponge douce.
- Veuillez retirer les accessoires les uns après les autres, et nettoyez-les à l'eau savonneuse. Ne les passez pas au lave-vaisselle.
- N'utilisez pas des produits abrasifs, détergents ou savons. Après le lavage, rincez à l'eau propre et séchez soigneusement. Une fois le nettoyage terminé, rebranchez l'appareil ; vous devez impérativement avoir les mains sèches.

- Le condenseur (à l'arrière de l'appareil, avec des ailettes noires) doit être nettoyé au moins une fois par an à l'aide d'un aspirateur ou d'une brosse. Ceci permettra à votre appareil de fonctionner de manière plus efficace, tout en faisant des économies d'énergie.



- Veillez à ce que l'eau n'entre pas en contact avec les connexions électriques du thermostat ou de l'éclairage intérieur. Inspectez régulièrement le joint de porte et nettoyez-le si nécessaire.

## Dégivrage du compartiment réfrigérateur



- Votre réfrigérateur effectue un dégivrage entièrement automatique. L'eau accumulée à la suite du dégivrage s'écoule vers le bac d'évaporation situé au dessus du compresseur (à l'arrière de votre réfrigérateur), d'où elle s'évapore.
- Le bac d'évaporation et l'orifice d'évacuation (situé derrière le bac à légumes ) doivent être nettoyés régulièrement pour éviter que l'eau ne s'accumule dans le bas du réfrigérateur.

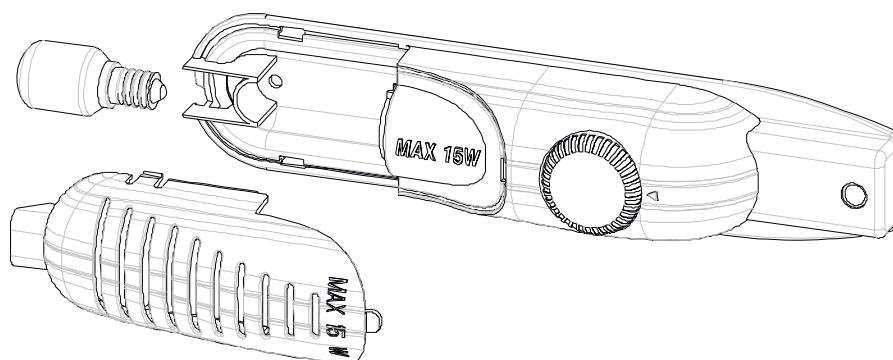
## Dégivrage du compartiment congélateur

Le givre qui recouvre les étagères du congélateur doit être retiré de façon périodique à l'aide du grattoir en plastique fourni. Le congélateur doit être nettoyé au moins 2 fois par an.

### Procédez de la manière suivante pour dégivrer le compartiment congélateur :

- Le jour qui précède le dégivrage, réglez le thermostat sur la position "5" pour congeler au maximum les aliments.
- Sortez les aliments congelés et emballez-les dans plusieurs couches de papier , puis stockez-les dans un endroit froid. L'augmentation inévitable de la température réduira leur durée de stockage. Vous devrez consommer ces aliments le plus rapidement possible.
- Tournez la manette du thermostat sur "•" et débranchez l'appareil.
- Laissez la porte ouverte ; pour accélérer le dégivrage, vous pouvez placer un ou deux récipients remplis d'eau chaude dans le compartiment congélateur.
- Une fois tout le givre retiré, séchez bien l'intérieur du compartiment congélateur.
- Re-branchez l'appareil et réglez le thermostat sur la position maximum pour refroidir très rapidement l'intérieur, et remplacez les aliments dans le compartiment congélateur.

## Remplacement de l'ampoule du réfrigérateur



Procédez de la manière suivante pour remplacer l'ampoule du réfrigérateur ;

1. Débranchez la fiche d'alimentation électrique de l'appareil au niveau de la prise murale.
2. Desserrez la vis du cache-ampoule à l'aide d'un tournevis (voir illustration ci-dessus) puis retirez le cache.
3. Remplacez la lampe par une autre de 15W maximum..
4. Remplacez le cache lampe et attendez 5 minutes avant de re-brancher l'appareil.

### Remplacement de l'ampoule LED

Votre appareil étant équipé d'une ampoule LED, contactez le centre de dépannage car celle-ci doit être remplacée uniquement par le personnel agréé.

## SECTION 6. TRANSPORT ET DEPLACEMENT

### Transport et déplacement de l'appareil

- Les emballages originaux et les mousses peuvent être conservés pour un éventuel futur transport.
- En cas de nouveau transport, vous devez attacher votre réfrigérateur 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 sur 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, bac à légumes, etc.) ou fixez-les à l'aide de ruban adhésif à l'intérieur du réfrigérateur afin de les protéger contre les chocs.

***Veillez impérativement à ce que votre réfrigérateur soit transporté verticalement.***

### Changement du sens d'ouverture de la porte

Vous avez la possibilité d'inverser le sens d'ouverture des portes de votre appareil: vous pourrez faire sans problème cette modification si vous êtes un bon bricoleur, sinon il vous faudra contacter un service après vente pour le faire (option payante).

## **SECTION 7. AVANT D'APPELER LE SERVICE APRES-VENTE**

**Votre appareil ne fonctionne pas. Vérifiez les points suivants:**

- Y a-t-il une panne électrique au niveau du compteur ?
- La fiche a-t-elle été correctement branchée dans la prise murale ?
- Le fusible sur lequel est branché l'appareil a-t-il disjoncté ?
- La prise murale est-elle endommagée ? Si tel est le cas, branchez votre réfrigérateur sur une autre prise murale dont vous êtes sûr qu'elle marche.

**Si l'appareil émet un bruit :**

Pour maintenir la température réglée, le compresseur s'active par intermittence. Il est donc normal que votre appareil émette certains bruits ; lorsque la température réglée sera atteinte, ces bruits diminueront.

**Si le bruit persiste, vérifiez que :**

- l'appareil est stable et les pieds bien ajustés ;
- il n'y a rien derrière l'appareil ;
- les étagères et plats à l'intérieur de l'appareil ne vibrent pas (si nécessaire, remettez-les en place) ;
- aucun objet placé sur l'appareil ne vibre.

**Bruits normaux :**

- Crépitement (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 claquement : 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:**

Ce bruit est normal. Il est provoqué par le mouvement du réfrigérant dans les tubulures du 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 dégivrage automatique.
- Si les surfaces extérieures de votre appareil en contact avec le joint de porte sont chaudes:
- Surtout en été (en périodes chaudes), les surfaces en contact avec les joints de portes peuvent être chaudes pendant le fonctionnement du compresseur, ce qui est tout à fait normal.
- Si vous remarquez de l'humidité dans les parties internes de votre appareil, vérifiez que :

- les aliments ont été bien emballés ;
- les récipients ont été séchés avant d'être mis au réfrigérateur ;
- la porte du réfrigérateur n'est pas ouverte trop souvent. Une fois la porte ouverte, l'humidité contenue dans l'air de la pièce pénètre très rapidement dans l'appareil. Si le niveau d'humidité de la pièce est particulièrement élevé et si les portes sont ouvertes fréquemment, de l'humidité se formera dans l'appareil.
- Il est tout à fait normal que des gouttelettes de givre se forment sur la paroi du fond du réfrigérateur, suite au processus de dégivrage automatique.

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 fournie pour nettoyer le trou d'évacuation).

**Si les portes ne s'ouvrent et ne se referment pas correctement, vérifiez que :**

- les emballages des aliments n'empêchent pas les portes de se refermer ;
- les compartiments de porte, les étagères et les tiroirs sont bien fixés ;
- les joints de porte ne sont pas défectueux ni usagés ;
- votre appareil est bien positionné sur une surface plane.

**Si votre appareil ne réfrigère pas suffisamment, vérifiez que :**

- le réglage de température est approprié ;
- les portes de votre appareil ne sont pas ouvertes trop fréquemment ni pendant trop longtemps ;
- les portes de votre appareil ont été fermées correctement ;
- vous n'avez pas placé un plat ou de la nourriture au contact de la paroi arrière de l'appareil : ceci peut bloquer la circulation de l'air.
- votre appareil n'est pas surchargé ;
- il y a une distance suffisante entre votre appareil et les murs adjacents ;
- la température ambiante est bien comprise dans la plage de températures spécifiée dans ce manuel.

**Recommandations**

- Si vous prévoyez de ne pas utiliser votre appareil pendant une longue période (les vacances d'été par exemple), réglez le thermostat sur • , nettoyez l'intérieur de l'appareil et laissez les portes ouvertes afin d'éviter la formation de moisissures et de mauvaises odeurs.
- Pour mettre l'appareil entièrement sous tension, débranchez la fiche centrale.

## **Quelques 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 telles qu'un radiateur, une cuisinière, etc. Dans le cas contraire, utilisez une plaque isolante.
- 2– Laissez les aliments chauds et les boissons chaudes refroidir hors de l'appareil.
- 3– Pour faire décongeler les denrées congelées, placez-les dans le compartiment réfrigérateur. La basse température des aliments congelés permet de refroidir le compartiment réfrigérateur, permettant d'économiser de l'énergie.
- 4– Lorsque vous placez des boissons et des soupes 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 disposez les aliments et les boissons dans l'appareil, ouvrez la porte aussi brièvement que possible.
- 6– Gardez toujours le couvercle du bac à légumes fermé.
- 7– Le joint de porte doit être propre et souple.
- 8– De temps à autre, nettoyez le condenseur à l'arrière de votre appareil à l'aide d'un aspirateur ou d'une brosse.

## SECTION 8. FICHE PRODUIT

Marque	TECNOLEC
Modèle	TDP 145
Type d'appareil	7 (Congélateur - Réfrigérateur)
Classe d'efficacité énergétique	A+
Consommation d'énergie annuelle *	212 kwh/an
Volume brut total	216 l
Volume net total	213 l
Volume brut du réfrigérateur	173 l
Volume net du réfrigérateur	171 l
Volume brut du congélateur	43 l
Volume net du congélateur	42 l
Classement par étoiles	***
Système de réfrigération	Statique
Durée de montée en température	autonomie de 14 heures (25°C)
Pouvoir de Congélation	2 kg
Classe climatique **	N (16°C - 32°C)
Emission acoustiques dans l'air	41 dB (A) re 1pW

\* Consommation d'énergie de 212 kWh par an, calculée sur la base du résultat obtenu pour 24 heures dans des conditions d'essai normalisées. La consommation d'énergie réelle dépend des conditions d'utilisation et de l'emplacement de l'appareil.

\*\* Cet appareil est conçu pour être utilisé à une température ambiante comprise entre 16°C et 32°C.



**PENSEZ AU TRI !**  
ENSEMBLE RÉDUISONS  
L'IMPACT ENVIRONNEMENTAL  
DES EMBALLAGES

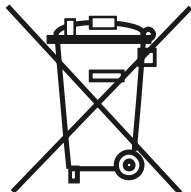
BARQUETTE ET  
FILM PLASTIQUE  
  
À JETER

ÉTUI CARTON  
  
À RECYCLER



CONSIGNE POUVANT VARIER LOCALEMENT > [WWW.CONSIGNESDETRI.FR](http://WWW.CONSIGNESDETRI.FR)

## MISE AU REBUT



En tant que distributeur responsable, nous accordons une grande importance à la protection de l'environnement.

Nous vous encourageons à respecter les procédures correctes de mise au rebut de votre appareil, des piles et des éléments d'emballage. Cela aidera à préserver les ressources naturelles et à garantir qu'il soit recyclé d'une manière respectueuse de la santé et de l'environnement.

Vous devez jeter ce produit et son emballage selon les lois et les règles locales.

Puisque ce produit contient des composants électroniques et parfois des piles, le produit et ses accessoires doivent être jetés séparément des déchets domestiques lorsque le produit est en fin de vie.

Pour plus de renseignements sur les procédures de mise au rebut et de recyclage, contactez les autorités de votre commune.

Apportez l'appareil à point de collecte local pour qu'il soit recyclé. Certains centres acceptent les produits gratuitement.

### Hotline Darty France

Quels que soient votre panne et le lieu d'achat de votre produit en France, avant de vous déplacer en magasin Darty, appelez le 0 978 970 970 (prix d'un appel local) 7j/7 et 24h/24.

### Hotline Vanden Borre

Le service après-vente est joignable au +32 2 334 00 00, du lundi au vendredi de 8h à 18h et le samedi de 9h à 18h.

En raison des mises au point et améliorations constamment apportées à nos produits, de petites incohérences peuvent apparaître dans ces instructions. Veuillez nous excuser pour la gêne occasionnée.

**Darty Holdings SAS © 14 route d'Aulnay 93140 Bondy, France 25/01/2018**







CE