

TELEFUNKEN

RÉFRIGÉRATEUR A FROID VENTILE Réfrigérateur - Congélateur Guide d'utilisation

TDNF498

Sommaire

AVANT D'UTILISER CET APPAREIL	2
Avertissements généraux	2
Instructions de sécurité	4
Recommandations	4
Montage et mise en marche de l'appareil	5
Avant la mise en marche	5
Informations relatives à la technologie sans givre	6
FONCTIONS DIVERSES	7
Réglage du thermostat	7
Avertissements relatifs aux réglages de température	7
Accessoires	8
<i>Fabrication de glaçons (Icematic)</i>	<i>8</i>
<i>Compartiment de congélation rapide</i>	<i>8</i>
<i>Compartiments fraîcheur</i>	<i>9</i>
RANGEMENT DES ALIMENTS	10
Lieu de conservation	10
Compartiment congélateur	10
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	15
Dégivrage	15
Remplacer l'ampoule	16
TRANSPORT ET DEPLACEMENT	17
Changement du sens d'ouverture de la porte	17
AVANT D'APPELER LE SERVICE APRES-VENTE	17
Quelques conseils pour économiser de l'énergie	19
ELEMENTS ET COMPARTIMENTS DE L'APPAREIL	20
FICHE PRODUIT	22

SECTION 1. AVANT D'UTILISER CET APPAREIL

Avertissements généraux

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

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

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

AVERTISSEMENT: N'endommagez pas le circuit réfrigérant.

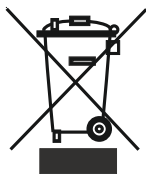
AVERTISSEMENT: Pour éviter tout risque lié à l'instabilité de l'appareil, fixez le suivant les instructions prescrites.

- Le gaz réfrigérant R600a qui est contenu dans le réfrigérateur est un gaz naturel et non nuisible à l'environnement, mais combustible. Il est donc important de transporter et installer votre réfrigérateur avec soin afin de ne pas endommager les conduits réfrigérants. Dans le cas d'un choc ou fuite de gaz, éviter tout contact avec une flamme ou un foyer à proximité et ventiler le local.
- Il est recommandé de ne pas utiliser des objets métalliques pointus ou autres objets artificiels pour accélérer la décongelation.
- Ne conservez pas les substances explosives telles que les générateurs d'aérosol avec propulseur inflammable dans cet appareil.
- Cet appareil est conçu pour être utilisé à domicile et dans les endroits similaires tels que:
 - espaces cuisines se trouvant dans les magasins, bureaux et tout autre environnement de travail;
 - maisons de campagne et chambres d'hôtels, de motels et tout autre espace résidentiel;

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

Instructions se sécurité

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



Les produits électriques et électroniques usagés ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères. Renseignez-vous auprès du revendeur où vous avez acheté ce produit pour obtenir la marche à suivre en matière de recyclage.

Remarque importante:



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

A la réception de l'appareil, vérifiez qu'il ne soit pas endommagé et que les pièces et accessoires soient en parfait état.

N'utilisez pas un appareil endommagé. En cas de doute, vérifiez auprès de votre vendeur.

Recommandations

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



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



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

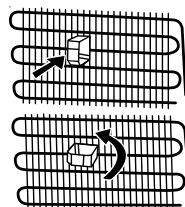


Montage et mise en marche de l'appareil



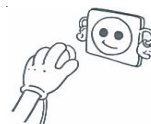
Avertissement ! Cet appareil doit être branché à une borne de mise à la terre. Lors de l'installation de l'appareil, veillez à ce que le câble d'alimentation ne soit pas coincé dessous, dans quel cas ce dernier serait endommagé.

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



Avant la mise en marche

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



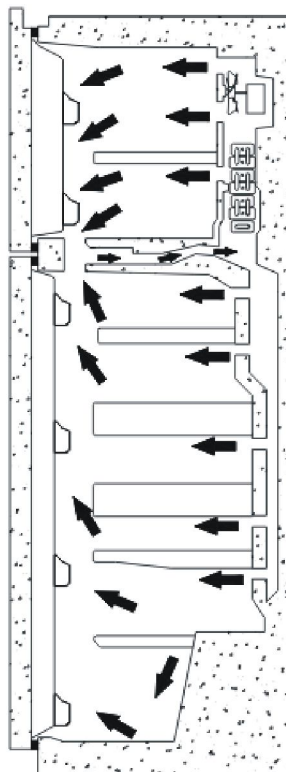
Informations relatives à la technologie sans givre

Le principe de fonctionnement des réfrigérateurs sans givre les distingue des autres formes de réfrigérateurs statiques.

Dans les réfrigérateurs classiques en effet, l'humidité qui s'engouffre dans le réfrigérateur à travers les ouvertures de porte et celle émanant des denrées provoquent une formation de givre dans le compartiment de congélation. Pour enlever la couche de givre et de glace dans le compartiment congélateur, vous devez éteindre le réfrigérateur, sortir les aliments qu'il convient de conserver à une température constante, et enlevez de temps en temps la glace qui s'accumule progressivement dans le congélateur.

S'agissant des réfrigérateurs sans givre, la situation est complètement différente. De l'air sec et froid est soufflé de façon homogène en direction des compartiments réfrigérateur et congélateur à partir de plusieurs points via une turbine de ventilation. L'air froid dispersé de façon homogène entre les clayettes refroidit tous vos aliments de façon égale et uniforme, évitant ainsi que les denrées ne soient attaquées ni par l'humidité, ni par la congélation.

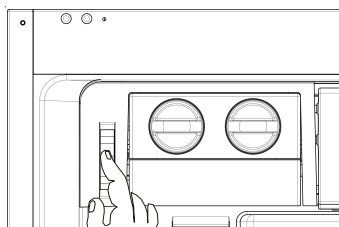
Par conséquent, votre réfrigérateur sans givre vous facilite la tâche, en plus d'avoir l'avantage d'avoir une apparence volumineuse et attrayante.



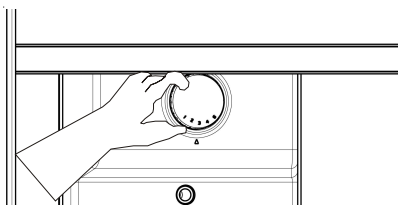
SECTION 2. FONCTIONS DIVERSES

Réglage du thermostat

Thermostat du congélateur



Thermostat du réfrigérateur



Les thermostats du congélateur et du réfrigérateur régulent automatiquement la température interne des compartiments. En tournant le bouton de la position 1 vers la position 5, vous pouvez obtenir des températures de plus en plus froides. Durant les saisons froides, vous pouvez régler l'appareil sur les positions les plus faibles pour économiser de l'énergie.

Réglage du thermostat du congélateur :

- 1 – 2 : Pour la conservation de moyenne durée d'aliments dans le compartiment congélateur, réglez le bouton du thermostat entre minimum et moyen.
- 3 – 4 : Pour la conservation de longue durée d'aliments dans le compartiment congélateur, réglez le bouton du thermostat sur moyen.
- 5 : Pour congeler des aliments frais. L'appareil fonctionnera plus longtemps. Une fois que les aliments sont congelés, régler à nouveau le thermostat sur une position plus adéquate.

Réglage du thermostat du réfrigérateur :

- 1 – 2 : Moins froid.
- 3 – 4 : Normal.
- 5 – MAX : Plus froid.

Avertissements relatifs aux réglages de température

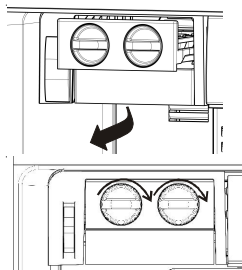
- Vos réglages de température ne seront pas effacés en cas de défaillance énergétique.
- Il n'est pas conseillé de faire fonctionner votre réfrigérateur dans des températures ambiantes supérieures à 10°C en termes d'efficacité.
- Les réglages de température doivent se faire en fonction de la fréquence d'ouverture de porte et de la quantité de denrées conservées à l'intérieur du réfrigérateur.
- Évitez de passer à un autre réglage avant la fin du réglage.
- 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.

- Si vous débranchez ou arrêtez votre réfrigérateur, attendez au moins 5 minutes avant de le rebrancher ou de le remettre en marche, afin de ne pas endommager le compresseur.
- 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	Température ambiante (°C)
T	Entre 16 et 43
ST	Entre 16 et 38
N	Entre 16 et 32
SN	Entre 10 et 32

Accessoires

Fabrication de glaçons (Icematic)

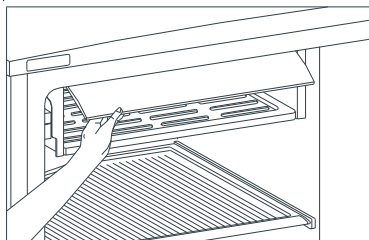


- Tirez le compartiment bacs à glaçons.
- Remplissez-les d'eau, jusqu'au niveau indiqué par le trait.
- Remplacez le compartiment dans sa position d'origine.
- Lorsque les glaçons sont prêts, tournez la poignée afin qu'ils tombent dans le réservoir à glaçons

Attention : Ne remplissez pas d'eau le réservoir à glaçons pour fabriquer des glaçons. Vous pourriez le casser.

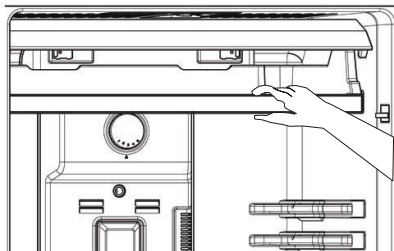
Compartiment de congélation rapide

- Utilisez le compartiment de congélation rapide pour congeler vos plats faits maison (et les aliments frais) plus rapidement. Ce compartiment bénéficie d'une plus grande puissance de congélation.
- Pour ouvrir le compartiment, poussez le couvercle vers le haut et faites-le glisser dans le compartiment. Fermez-le de la même manière.



Remarque : vérifiez que le couvercle du compartiment de congélation rapide est fermé avant de fermer la porte du congélateur. Sinon, la congélation rapide risque de ne pas fonctionner

Compartiments fraîcheur



- Lorsque vous placez des aliments dans le compartiment fraîcheur plutôt que dans le compartiment congélateur ou réfrigérateur, ils conservent leur fraîcheur, leur saveur ainsi qu'un aspect sain plus longtemps. Lorsque le compartiment fraîcheur est sale, retirez-le et lavez-le sous l'eau.
(L'eau gèle à 0°C, mais les aliments contenant du sel ou du sucre gèlent à une température moins élevée).
- Le compartiment fraîcheur est en général utilisé pour le poisson frais, légèrement mariné, le riz, etc.

Le compartiment fraîcheur ne permet pas de congeler des aliments ou de fabriquer des glaçons.

Toutes les descriptions écrites et visuelles contenues dans les accessoires peuvent varier en fonction du modèle de l'appareil.

SECTION 3. RANGEMENT DES ALIMENTS

Lieu de conservation

- Dans des conditions normales de fonctionnement, il est préférable de régler le compartiment réfrigérateur à 2 ou 3 barres sur le graphique à barres.
- Les aliments doivent être placés dans le réfrigérateur à l'intérieur de récipients fermés ou couverts d'un matériel approprié.
- Les aliments et les boissons chauds doivent être refroidis à température ambiante avant d'être mis dans le réfrigérateur.
- Fruits et légumes : Vous pouvez les insérer directement dans le bac à légumes sans toutefois les emballer.
- Le conduit d'air du réfrigérateur distille de l'air froid dans le compartiment réfrigérateur. Évitez d'empêcher la circulation d'air en couvrant avec des aliments la partie avant du conduit. Ne poussez pas les aliments conservés ou des récipients sur la lampe ou la porte du compartiment réfrigérateur.

Attention:

- Couvrez les plats prêts quand vous les mettez au frigo. Placez-les dans le réfrigérateur quand ils sont frais, autrement, la température / l'humidité à l'intérieur du frigo augmente, ce qui pousse le réfrigérateur à fonctionner davantage. Le recouvrement des aliments et des boissons préserve également leur saveur et leur arôme.
- Ne pas conserver les pommes de terre, les oignons et l'ail dans le réfrigérateur.

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

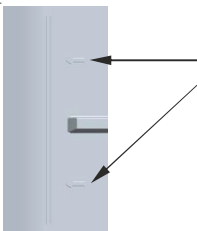
<i>Aliment</i>	<i>Durée de conservation</i>	<i>Lieu de conservation</i>
Fruits et légumes	1 semaine	Bac à légumes (sans emballage)
Viande et poisson	2 à 3 jours	Couverts dans un emballage et dans des sacs en plastique ou dans la boîte à viande (sur la table de verre)
Fromage frais	3 à 4 jours	Dans la 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 œufs
Aliments cuits		Toutes les clayettes

Ne pas conserver les pommes de terre, les oignons et l'ail dans le réfrigérateur.

Compartiment congélateur

- Dans des conditions normales de fonctionnement, il est préférable de régler le compartiment congélateur à 2 ou 3 barres sur le graphique à barres.
- Le congélateur sert à conserver les aliments à congeler pendant longtemps, ou à produire de la glace.

- Ne mettez pas des aliments frais et chauds à congeler sur les étagères de la porte du congélateur. * Utilisez-les uniquement pour la conservation d'aliments congelés.
- Ne mettez pas d'aliments frais et chauds à proximité des aliments surgelés, car ces derniers peuvent fondre.
- Pour congeler les aliments cuits plus rapidement, utilisez la clayette de congélation rapide en raison de sa capacité de congélation très élevée.
- Lorsque vous gelez des aliments frais (viande, poisson et viande hachée), divisez-les en petites portions que vous pouvez utiliser immédiatement.
- Pendant la congélation des aliments, la quantité maximale d'aliments susceptibles d'être congelés en 24 heures s'affiche sur l'étiquette de l'appareil (en kg).
- Pour une capacité idéale qui vous permettra d'atteindre la capacité de congélation maximale, ajustez la température du compartiment congélateur sur la valeur la plus élevée 24 heures avant l'introduction d'aliments dans le compartiment congélateur.
- Après l'introduction d'aliments frais dans le compartiment congélateur, il est largement suffisant de patienter 24 heures. Après 24 heures, vous n'avez pas besoin de régler le bouton du congélateur à la position MAX.
- Attention, lorsque vous gelez une petite quantité d'aliments, il n'est pas nécessaire de régler le bouton du congélateur à la position MAX. Cette mesure vous permet d'économiser de l'énergie.
- Pour conserver les aliments congelés, vous devez respecter scrupuleusement les consignes figurant sur les emballages desdits aliments. En cas d'absence de consignes sur les aliments, ces derniers doivent être conservés pendant 3 mois maximum à compter de leur date d'achat.
- Lorsque vous achetez des aliments congelés, veuillez vous assurer que les aliments sont congelés à des températures appropriées et que leur emballage est sûr.
- Les aliments congelés doivent être conservés dans des boîtes de conservation appropriées et introduits dès que possible dans le compartiment congélateur de l'appareil.
- S'il ya des traces d'humidité et un gonflement anormal sur l'emballage d'un aliment congelé, cela signifie qu'il a probablement été stocké à une température inappropriée et son contenu s'est détérioré.
- La date de péremption d'un aliment congelé dépend de la température ambiante, du réglage du thermostat, de la fréquence d'ouverture de la porte du réfrigérateur, du type d'aliment, du temps passé pour le porter du magasin à la maison. Suivez toujours les instructions sur l'emballage et ne dépassez pas la période de conservation.



Les lignes de charge ne doivent pas être excédées lors du chargement du compartiment de congélation. Autrement, la porte reste ouverte. Dans le cas où la porte du compartiment de congélation est laissée ouverte, la neige se forme. Le problème ne persiste plus après le nettoyage de la partie sous la neige. Désormais, la porte reste entièrement fermée.

En outre, si vous gardez ouverte la porte du compartiment de congélation, votre consommation d'énergie augmentera.

Quelques suggestions relatives à la disposition et à la conservation de vos aliments dans le compartiment congélateur sont disponibles aux pages 12, 13 et 14.

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.

Fruits est légumes	Préparation	Durée de conservation (mois)	À la température ambiante Durée de dégivrage -heure-
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
Mais	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)

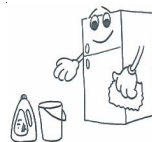
Le goût de certaines épices contenues dans les aliments cuits (anis, basilique, cresson de fontaine, vinaigre, épices assorties, gingembre, ail, oignon, moutarde, thym, marjolaine, poivre noir, etc.) change en prenant un goût un peu plus fort lorsqu'elles sont conservées pendant longtemps. Par conséquent, 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.

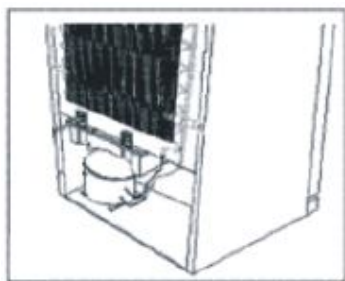
SECTION 4. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Débranchez toujours votre réfrigérateur avant de le nettoyer.
- Ne versez jamais d'eau dans votre réfrigérateur pour le nettoyer.
- Les compartiments réfrigérateur et congélateur doivent être nettoyés régulièrement à l'aide d'une solution de bicarbonate de soude et d'eau tiède.
- Nettoyez les accessoires séparément avec de l'eau savonneuse. Ne les lavez pas au lave-vaisselle.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ni de détergents. Après lavage, rincez à l'eau claire et séchez avec soin. Vous pouvez alors rebrancher l'appareil (vos mains doivent être sèches).
- Le condenseur doit être nettoyé à l'aide d'une brosse au moins une fois par an, afin d'améliorer les performances de l'appareil et de réaliser des économies d'énergie.



LA PRISE DOIT ETRE DEBRANCHEE.

Veillez à ce que de l'eau n'entre pas en contact avec les connexions électriques des manettes de température ou l'éclairage intérieur. Vérifiez l'état des joints de porte de temps en temps.



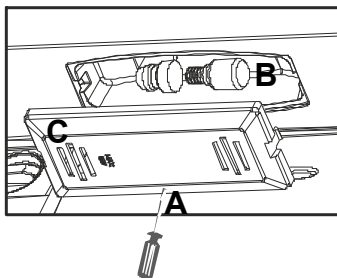
Dégivrage

- Le dégivrage complet de votre réfrigérateur se fait automatiquement. L'eau qui se forme au terme du processus de dégivrage passe à travers le point de collecte d'eau, s'écoule à l'intérieur du récipient de vaporisation derrière votre réfrigérateur et s'y évapore seul.

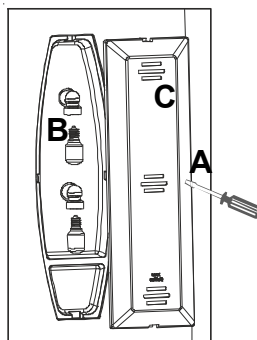
Remplacer l'ampoule

Remplacement des ampoules (si votre réfrigérateur est équipé d'éclairage)

1. Débranchez l'appareil.
2. Dévissez le couvercle de l'ampoule à l'aide d'un petit tournevis et retirez-le.(A)
3. Remplacez l'ampoule par une nouvelle ampoule d'une puissance maximale de 15 W.(B)
4. Remplacez le capot de la lampe et attendez 5 minutes avant de rebrancher l'appareil.(C)

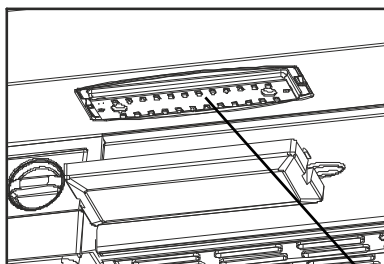


Ampoule du congélateur

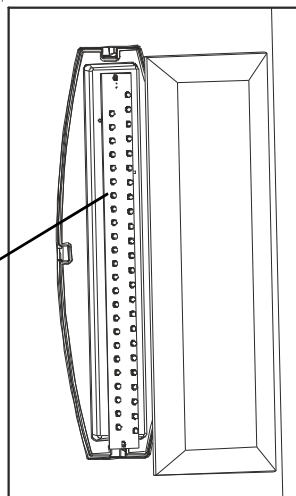


Ampoule du réfrigérateur

Remplacer le voyant d'éclairage (en cas d'éclairage par diodes électroluminescentes)



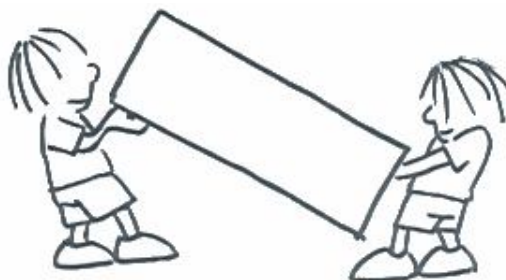
Lampes d'éclairage



SECTION 5. TRANSPORT ET DEPLACEMENT

Transport et déplacement de l'appareil

- Vous pouvez conserver le carton et le polystyrène d'emballage.
- Si vous devez transporter votre réfrigérateur, attachez-le avec une sangle ou une corde solide. Les consignes écrites sur le carton d'emballage doivent être appliquées lors du transport.
- Avant de transporter ou de déplacer votre réfrigérateur, tous les accessoires (clayettes, bac à légumes, etc.) doivent être enlevés ou fixés avec de l'adhésif pour éviter qu'ils ne bougent.



Changement du sens d'ouverture de la porte (sur certains modèles)

Si vous devez modifier le sens d'ouverture de la porte, consultez le service après-vente.

SECTION 6. AVANT D'APPELER LE SERVICE APRES-VENTE

Les problèmes à l'origine d'un dysfonctionnement de votre réfrigérateur peuvent être mineurs. Pour économiser du temps et de l'argent, procédez aux vérifications ci-dessous avant d'appeler un technicien.

Votre réfrigérateur ne fonctionne pas

Vérifiez :

- qu'il est branché,
- que l'interrupteur général de votre habitation n'est pas déconnecté,
- que le thermostat n'est pas positionné sur « 1 »,
- que la prise est adaptée. Pour ce faire, branchez un autre appareil sur la même prise.

Votre réfrigérateur ne fonctionne pas de façon optimale

Vérifiez :

- que vous ne l'avez pas surchargé,
- que les portes sont bien fermées,
- que le condensateur n'est pas couvert de poussière,
- que l'espace laissé derrière et sur les côtés de l'appareil est suffisant.

Si votre réfrigérateur émet des bruits;

Bruit de craquement (craquement de glace):

- Des bruits peuvent se faire entendre pendant le processus de dégivrage automatique.
- Pendant les phases de refroidissement et de chauffe (bruit d'expansion des matériaux de votre réfrigérateur).

Petit bruit de craquement

- Bruit entendu quand le thermostat met en fonction ou désactive le compresseur.

Bruit du compresseur

- C'est le bruit normal du moteur. Le bruit signifie que le compresseur fonctionne normalement. Quand le compresseur commence à fonctionner, il peut dans un premier temps émettre des bruits pendant quelque temps.

Bruits de bouillonnement et de gazouillement :

- Ce bruit se fait entendre lorsque le liquide du réfrigérant s'écoule à travers les tuyaux à l'intérieur du système de réfrigération.

Bruit d'écoulement d'eau:

- Bruit d'écoulement normal de l'eau dans le récipient d'évaporation pendant le processus de dégivrage. Ce son peut être entendu pendant le processus de dégivrage qui se fait à l'intérieur de l'appareil.

Bruit produit par le ventilateur:

- C'est le bruit normal du ventilateur. Ce bruit peut se faire entendre au niveau de la circulation de l'air dans les ventilateurs (technologie sans givre, no-frost), mais le système fonctionne normalement.

Votre appareil est bruyant :

Le gaz de refroidissement qui circule dans le circuit de réfrigération peut parfois émettre un petit bruit même lorsque le compresseur ne fonctionne pas. Ne vous inquiétez pas, cela est tout à fait normal. Si vous entendez un bruit différent, vérifiez :

- que votre réfrigérateur est bien droit.
- que rien ne touche l'arrière de votre réfrigérateur.
- que le contenu de votre réfrigérateur ne vibre pas.

Si de l'eau se trouve dans la partie inférieure du réfrigérateur ;

Le trou d'évacuation de l'eau peut être bouché.

Recommandations

- Si vous n'utilisez pas votre réfrigération pendant une longue période (par exemple pendant les vacances d'été) débranchez-le, nettoyez-le et laissez les portes ouvertes pour éviter la formation de moisissures et de mauvaises odeurs.
- Pour arrêter complètement votre réfrigérateur, débranchez-le de la prise murale (pour le nettoyer ou lorsque vous laissez les portes ouvertes).

Informations relatives à la conformité

- La classe tropicale est définie pour les températures environnementales comprises entre 16 et 43°C conformément aux normes TS EN ISO 62552.
- L'appareil est conçu en conformité avec les normes EN62552, CEI60335-1 / CEI60335-2-24, 2004/108/CE.

Quelques conseils pour économiser de l'énergie

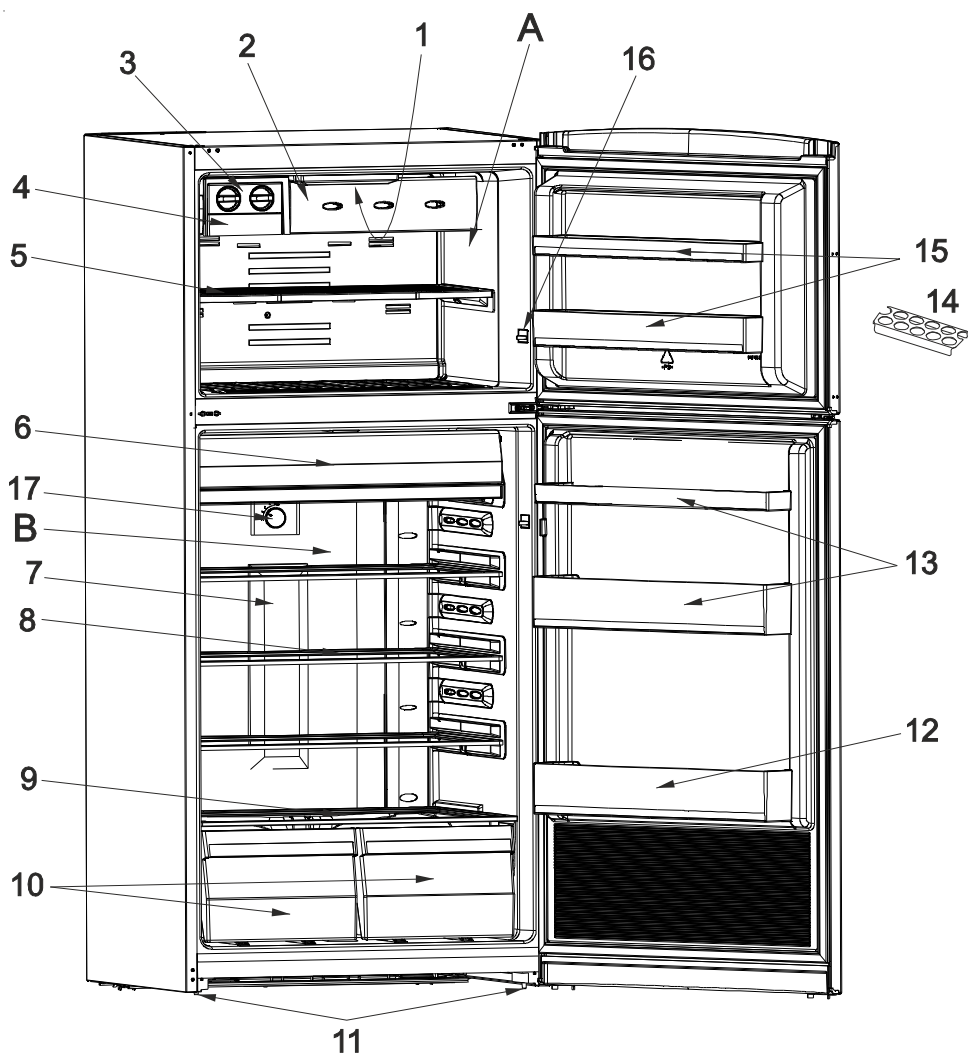
- 1- Installez l'appareil dans un compartiment froid et bien aéré. Toutefois, il ne doit pas être placé en plein soleil ou à proximité d'une source de chaleur (radiateur, plaque, etc.). Dans le cas contraire, utilisez une plaque d'isolation.
- 2- Laissez les aliments et les boissons chaudes refroidir hors de l'appareil.
- 3- Après avoir décongelé les aliments, placez-les dans le compartiment réfrigérateur. La basse température des aliments congelés permet de refroidir le compartiment réfrigérateur lors du dégivrage. L'énergie est ainsi économisée. L'énergie est gaspillée lorsque les aliments sont retirés de l'appareil.
- 4- Les boissons et les soupes doivent être couvertes lorsqu'elles sont disposées dans l'appareil. Dans le cas contraire, l'humidité augmente dans l'appareil. Par conséquent, le temps de fonctionnement s'allonge. Les boissons et des soupes doivent également être couvertes pour en préserver le goût et l'odeur.
- 5- Lorsque vous disposez les aliments et les boissons dans l'appareil, ouvrez la porte aussi brièvement que possible.
- 6- Gardez fermés les couvercles de tous les compartiments à température différente dans l'appareil (bac à légumes, refroidisseur, etc.).
- 7- Le joint de porte doit être propre et souple. Remplacez les joints en cas d'usure.

SECTION 7. ELEMENTS ET COMPARTIMENTS DE L'APPAREIL

- A) Compartiment congélateur
- B) Compartiment réfrigérateur

- 1) Boitier / Couvercle de l'ampoule
- 2) Compartiment congélation rapide
- 3) Fabrication de glaçons (Icematic)
- 4) Bac à glaçons
- 5) Etagère du congélateur
- 6) Compartiment fraîcheur
- 7) Boitier / Couvercle de l'ampoule
- 8) Etagères du réfrigérateur
- 9) Couvercle du bac à légumes
- 10) Bac à légumes
- 11) Pieds a'vérin
- 12) Balconnet boutei l les
- 13) Balconnet supér ieur
- 14) Bac à oeufs
- 15) Balconnet congélateur
- 16) Interrupteur de la lampe du compartiment congélateur
- 17) Thermostat réfrigérateur

Ce dessin indique les différentes parties et accessoires du réfrigérateur, Celles-ci peuvent varier en fonction du modèle de l'appareil.



Ce dessin indique les différentes parties et accessoires du réfrigérateur,
Celles-ci peuvent varier en fonction du modèle de l'appareil.

SECTION 8. FICHE PRODUIT

Marque	TELEFUNKEN
Modèle	TDNF498
Catégorie produit	7 (Congélateur - Réfrigérateur)
Classe énergétique	A+
Consommation énergétique annuelle *	429 kWh
Volume brut total	532 l
Volume net total	498 l
Volume brut du réfrigérateur	400 l
Volume net du réfrigérateur	394 l
Volume brut du congélateur	132 l
Volume net du congélateur	104 l
Classement par étoiles	***
Système de réfrigération	Froid ventilé
Temps de montée de la température (-18°C) - (-9°C)	Autonomie de 8 heures
Pouvoir de congélation	6 kg
Classe climatique **	T/N (16 °C-43°C)
Emission acoustiques dans l'air	43 dB(A)

* Consommation d'énergie de 429 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 43°C.

VESTEL FRANCE
17 rue de la Couture
94561 Rungis

52142280