

TELEFUNKEN

RÉFRIGÉRATEUR A FROID VENTILE Réfrigérateur - Congélateur Guide d'utilisation

TCNF318

Sommaire

AVANT DE METTRE EN MARCHÉ L'APPAREIL	2
Avertissements généraux	2
Instructions de sécurité	4
Recommandations	4
Montage et mise en marche de l'appareil	5
Avant la mise en marche	6
Informations relatives à la technologie froid ventilé	6
UTILISATION	7
Réglage du thermostat	7
Avertissements relatifs aux réglages de la température	7
Indicateur de température « OK »	8
RANGEMENT DES ALIMENTS	9
Compartiment réfrigérateur	9
Compartiment congélateur	10
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	15
Dégivrage	16
Remplacement de l'ampoule	16
TRANSPORT ET DÉPLACEMENT	17
AVANT D'APPELER LE SERVICE APRES-VENTE	17
Quelques conseils pour économiser de l'énergie	20
PIÈCES DE L'APPAREIL	20

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..

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 pas stocker dans cet appareil des substances explosives telles que des aérosols contenant des gaz propulseurs inflammables.
- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que:
 - des coins cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels;
 - des fermes;
 - l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel;
 - des environnements du type chambres d'hôtes.

- 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 ne correspond pas à la fiche du réfrigérateur, elle doit être remplacée par le fabricant, son représentant ou tout autre personne qualifiée afin d'éviter un danger.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par les personnes (y compris les enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou par des personnes ne possédant pas l'expérience ou la connaissance requise. Elles ne peuvent être autorisées à utiliser cet appareil qu'après avoir été formé ou bien sous la supervision d'une personne responsable de leur sécurité. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec cet appareil.
- Une fiche de terre spéciale a été branchée au câble d'alimentation de votre réfrigérateur. Cette fiche doit être utilisée avec une autre prise de terre spéciale de 16 ampères. Si vous ne disposez pas d'une telle prise dans votre domicile, veuillez contacter un technicien qualifié pour qu'il procède à son installation.
- Cet appareil peut être utilisé par 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.

Instructions de 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 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 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 congelante, 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 congélatante .

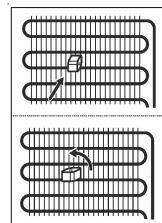


Montage et mise en marche de l'appareil



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.
- Vous pouvez demander au service agréé le montage et la mise en marche de l'appareil gratuitement.
- 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.
- 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 a la technologie froid ventilé

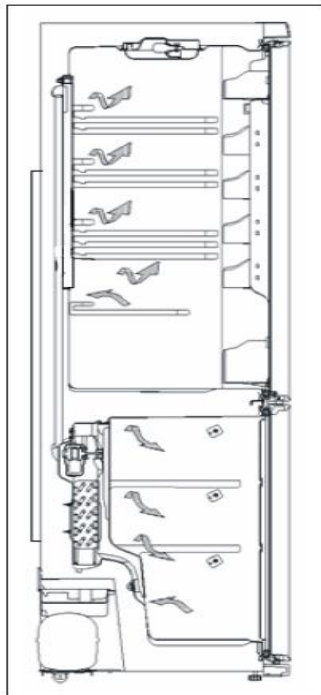
Les appareils avec froid ventilé (No frost) se démarquent des autres appareils statiques au niveau du fonctionnement opérationnel.

Dans des appareils statiques (non ventilés), à l'intérieur du compartiment réfrigérateur, l'humidité qui provient des aliments ainsi que l'air qui pénètre dans le réfrigérateur pendant les ouvertures et fermetures de la porte, entraînent un givrage à l'intérieur de ce compartiment réfrigérateur.

Pour faire fondre la couche de givre qui s'est formée, il est indispensable de suivre les procédures suivantes : éteindre l'appareil, sortir les aliments qui doivent rester froids pendant cette procédure et enlever le givre qui s'est accumulé.

En ce qui concerne les appareils à froid ventilé (No frost), le procédé est complètement différent. L'air froid est produit par un évaporateur situé dans le congélateur, et cet air froid est envoyé en direction des parties réfrigérateur et congélateur au moyen d'un ventilateur, en respectant les températures de chaque compartiment. L'air froid est donc distribué de façon homogène jusqu'au moindre recoin des étagères et bacs. Cette méthode vise non seulement à s'assurer que la totalité de vos aliments est refroidie de manière correcte et totale, mais empêche l'humidification et le givre dans les 2 compartiments.

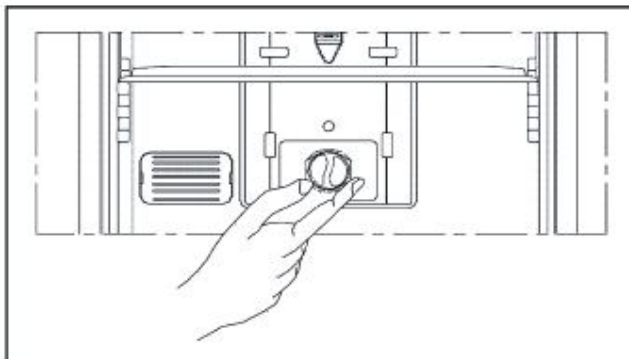
Dans ces conditions, votre appareil à froid ventilé vous apporte, en plus de son grand volume et de son attrait esthétique, un véritable confort d'utilisation.



PARTIE 2. UTILISATION

Réglage du thermostat

Manette du thermostat (réfrigérateur et congélateur)



Thermostat des compartiments de réfrigération

Il contrôle automatiquement les réglages de température à l'intérieur des compartiments réfrigérateur et congélateur de l'appareil. Il peut être réglé à n'importe quelle valeur manette du thermostat de 1 à 6.

Manette de thermostat du compartiment réfrigérateur

5-6 : Pour plus de froid.

3-5 : Pour une utilisation normale.

1-3 : Pour moins de froid.

Avertissements relatifs aux réglages de la 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 l'environnement dans lequel le réfrigérateur se trouve.
- Pour que l'appareil soit complètement refroidi après son premier branchement à la prise murale, il doit fonctionner sans interruption pendant 24 heures selon l'environnement et la température.
- Pendant cette période de temps, attention de ne pas ouvrir et fermer les portes de votre appareil avec une certaine fréquence et ne pas le remplir à l'excès.
- 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 d'insérer à nouveau la prise de sorte que le compresseur n'encoure aucun dommage.

Indicateur de température « OK »

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

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

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

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

NOTE: Après chargement de l'appareil de denrées fraîches ou après ouvertures répétées (ou ouverture prolongée) de la porte, il est normal que l'inscription « OK » n'apparaisse pas dans l'indicateur de réglage de température.

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 la zone la plus froide de votre réfrigérateur.

La zone la plus froide (0°C à 4°C) du compartiment réfrigérateur est délimitée par l'autocollant collé 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 situera donc en dessous de cette clayette. Les clayettes étant amovibles, veillez à ce que la clayette inférieure soit toujours au même niveau que la limite de zone décrite sur l'autocollant, afin de garantir la température dans cette zone (0° à 4°C).



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 (0° à 4°C)	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.

PARTIE 3. RANGEMENT DES ALIMENTS

Compartiment réfrigérateur

- Pour empêcher l'humidité et les odeurs, il est impératif de mettre les aliments dans des récipients fermés.
- Ne jamais placer des aliments chauds dans le réfrigérateur. Les aliments chauds doivent être laissés à refroidir à la température ambiante et placés dans le réfrigérateur de manière à permettre une circulation d'air convenable.
- Faire bien attention que les aliments ou les récipients ne touchent pas la paroi arrière; cela provoquerait le gel et le collage des paquets 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 les viandes et poissons (filmés), doivent être placés au-dessus des bacs à légumes dans la partie inférieure du réfrigérateur. Cette partie est la partie la plus froide et la plus convenable à la conservation.
- Les fruits et les légumes peuvent être placés dans les bacs à légumes, sans être filmés.

Quelques recommandations spécifiques ci-dessous pour la disposition et le stockage des aliments dans le compartiment réfrigérateur.

Denrées	Durée de conservation	Emplacement dans lequel il sera mis dans le compartiment réfrigérateur
Fruits et légumes	1 semaine	Dans le bac à légumes (sans emballage)
Poissons et viandes	2-3 Jours	Emballé dans un sac ou sachet plastique ou à l'intérieur d'un boîtier pour la viande (au dessus du bac à légumes, dans la zone la plus froide)
Fromage frais	3-4 Jours	Dans le balconnet spécifique de la porte
Beurre, margarine	1 semaine	Dans le balconnet spécifique de la porte
Produits embouteillés, lait et yaourt	Période recommandée par le fabricant	Dans le balconnet spécifique de la porte
Œufs	1 Mois	Dans le balconnet spécifique de la porte
Aliments cuits		Sur toutes les étagères

EVITER: Les patates, oignons, et ails ne doivent pas être conservés dans le réfrigérateur. La viande ne doit jamais être congelée après décongélation.

Compartiment congélateur

- Veuillez utiliser le compartiment congélateur de votre appareil pour conserver les aliments surgelés, congeler les aliments frais et produire de la glace.
- Pour avoir plus d'espace dans le compartiment congélateur, utilisez l'étagère en verre après avoir enlevé le bac supérieur et intermédiaire. Pour le compartiment inférieur, utilisez le bac inférieur.
- Pour congeler des aliments frais, veuillez les mettre dans le bac supérieur du congélateur (compartiment de congélation rapide). 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 2.5kg, vous ne pourrez congeler que 2.5kg maximum par jour). Au bout de 24 heures, vous pourrez déplacer les aliments nouvellement congelés dans les autres bacs avec les aliments déjà congelés. Ainsi, vous laisserez la place dans le bac supérieur 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 avant que ceux-ci ne soient refroidis à la température ambiante. Vous pouvez provoquer la putréfaction des autres aliments déjà congelés à l'intérieur du congélateur.
- 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 de l'environnement, 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.
- Pendant des coupures de courant prolongées, veuillez ne pas ouvrir la porte du compartiment congélateur. Votre appareil préservera vos aliments congelés sous une température ambiante de 25°C pendant environ 13 heures. Cette durée chute si les températures ambiantes sont plus élevées. Si vous avez une coupure de courant prolongée, et que les aliments se décongelent, ne congelez pas à nouveau vos aliments et consommez-les dès que possible.

Quelques recommandations spécifiques dans pages 12, 13, et 14 en ce qui concerne la disposition et la conservation de vos aliments dans le compartiment congélateur.

VIANDES ET POISSONS	Préparation	Durée de conservation (mois)	Durée de décongélation à température ambiante (heures)
Bifteck	Emballé dans un sachet	6 - 10	1 - 2
Viande d'agneau	Emballé dans un sachet	6 - 8	1 - 2
Rôti de veau	Emballé dans un sachet	6 - 10	1 - 2
Morceaux de veau	En petits morceaux	6 - 10	1 - 2
Morceaux de brebis	En morceaux	4 - 8	2 - 3
Viande découpée	En forme de paquets aplatis aux extrémités sans être épicés	1 - 3	2 - 3
Abats (entiers)	En morceaux	1 - 3	1 - 2
Saucisse/salami	Il doit être emballé même s'il est pelliculé	1 - 2	Jusqu'à ce qu'il soit bien dégivré
Poulet et dinde	Emballé dans un sachet	7 - 8	10 - 12
Oie/canard	Emballé dans un sachet	4 - 8	10
Chevreuil, sanglier, lapin	Portions de 2,5 kg et sans os	9 - 12	10 - 12
Poisson d'eau douce truite, carpe, thon, silure	Il doit être lavé et séché après un bon nettoyage et écaillage à l'intérieur. De même, la queue et les parties de tête doivent être coupées à l'endroit nécessaire.	2	Jusqu'à ce qu'il soit bien dégivré
Poisson maigre, bars, turbots, soles		4 - 8	Jusqu'à ce qu'il soit bien dégivré
Poissons gras, bonites, maquereaux, morues, anchois		2 - 4	Jusqu'à ce qu'il soit bien dégivré
Crustacés	Nettoyés et ensachés	4 - 6	Jusqu'à ce qu'il soit bien dégivré
Caviar	Dans son emballage, à l'intérieur d'une tasse en aluminium ou en plastique	2 - 3	Jusqu'à ce qu'il soit bien dégivré
Escargot	Dans de l'eau salée, à l'intérieur d'un bac en aluminium ou en plastique	3	Jusqu'à ce qu'il soit bien dégivré

Remarque: Les aliments congelés doivent être cuisinés comme des produits frais une fois décongelés. Si la viande n'a pas été cuite après décongélation, elle ne devra plus être congelé à nouveau.

FRUITS ET LEGUMES	Préparation	Durée de conservation (mois)	Durée de décongélation à température ambiante
Choux-fleurs	Retirez les feuilles, divisez-les en parties et conservez-les dans de l'eau contenant un peu de citron	10 - 12	Peut être utilisé sans attendre son dégivrage
Haricots verts, haricots à écosser	Lavez-les et coupez-les en tous petits morceaux	10 - 13	Peut être utilisé sans attendre son dégivrage
Pois	Écaillez et lavez-les	12	Peut être utilisé sans attendre son dégivrage
Champignons et asperges	Lavez-les et coupez-les en tous petits morceaux	6 - 9	Peut être utilisé sans attendre son dégivrage
Choux	Proprement	6 - 8	2-A température ambiante
Aubergines	Coupez en morceaux de 2 cm après le lavage	10 - 12	Peut être utilisé sans attendre son dégivrage
Maïs	Nettoyez-le et nettoyez ses grains ou avec son épi	12	Peut être utilisé sans attendre son dégivrage
Carottes	Nettoyez-les et coupez-les en morceaux	12	Peut être utilisé sans attendre son dégivrage
Piments	Pour enlever la tige, divisez-la en deux et séparez-en les graines	8 - 10	Peut être utilisé sans attendre son dégivrage
Epinards	lavés	6 - 9	2-A température ambiante
Pommes et poires	Découpez-les tout en épluchant leurs peaux	8 - 10	5-Dans le réfrigérateur
Abricots, pêches	Divisez-les en deux parties égales et enlevez-en les noyaux	4 - 6	4-Dans le réfrigérateur
Fraises, framboises	Lavez et nettoyez-les	8 - 12	2-A température ambiante
Fruits cuits	A l'intérieur à l'intérieur d'un bac en aluminium ou en plastique avec 10% de sucre	12	4-A température ambiante
Prunes, cerises, cerises griottes	Lavez-les et enlevez-en les tiges	8 - 12	5-7 – Dans la température ambiante

Produits laitiers et pâtisseries		Préparation	Durée de conservation (mois)	Conditions de conservation
Lait			2 - 3	Homogènes uniquement
Fromages – autres que les fromages blancs		En forme de tranches	6 - 8	Ils peuvent être conservés dans leurs emballages originaux pour une période de conservation courte. Ils doivent par ailleurs être emballés dans un sachet plastique pour une conservation à long terme.
Butter, Margarine		Dans son emballage	6	
œufs*	Blancs d'œuf		10 - 12	Dans une tasse fermée
	œufs battus (jaune - blanc)	Bien mélangés, une pincée de sel ou de sucre pour éviter que l'aliment ne devienne trop épais	10	Dans une tasse fermée
	Jaune d'œufs	Bien mélangés, une pincée de sel ou de sucre pour éviter que l'aliment ne devienne trop épais	8 - 10	Dans une tasse fermée

- Les œufs doivent être congelés avec la coquille. Le blanc et le jaune de l'œuf doivent être conservés séparément ou bien mélangés.

	Durée de	Durée de décongélation à	Durée de décongélation dans
Pain	4 - 6	2 - 3	4-5 (220-225°C)
Biscuits	3 - 6	1 - 1,5	5-8 (190-200°C)
Tarte	1 - 3	2 - 3	5-10 (200-225°C)
Tourte	1 - 1,5	3 - 4	5-8 (190-200°C)
Pâtisserie	2 - 3	1 - 1,5	5-8 (190-200°C)
Pizza	2 - 3	2 - 4	15-20 (200°C)

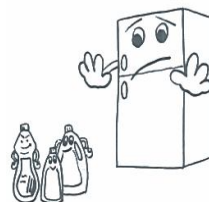
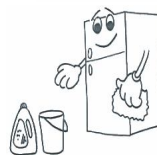
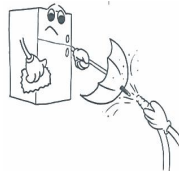
Le goût de certaines épices dans des aliments cuisinés (anis, basilique, cresson de fontaine, vinaigre, épices assorties, gingembre, ail, oignon, moutarde, thym, marjolaine, poivre noir, saucisse, etc.) change et prennent un goût fort. Ainsi, l'aliment congelé doit recevoir une petite quantité d'épices ou l'épice souhaitée doit être ajoutée après dégivrage dudit aliment.

La période de conservation de l'aliment dépend de l'huile utilisée. Les huiles appropriées pour la congélation sont les suivantes : la margarine, l'huile d'olive et de beurre. Les huiles non convenables sont les huiles d'arachide, les huiles de beurre, et la graisse de porc.

Les aliments en liquide doivent être congelés dans des bacs en plastique et les autres types d'aliment en sachets ou en sacs plastiques.

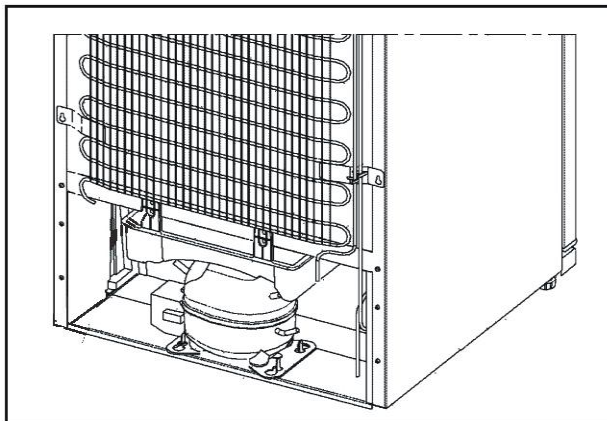
PARTIE 4. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Assurez-vous d'avoir débranché la fiche de la prise murale avant le début du nettoyage.
- Veuillez ne pas nettoyer le réfrigérateur en y versant de l'eau.
- Vous pouvez nettoyer les parties internes et externes de votre appareil avec de l'eau chaude et savonneuse et à l'aide d'un tissu ou d'une éponge douce.
- Veuillez retirer les pièces les unes après les autres, et nettoyez-les à l'eau savonneuse.
- Ne les nettoyez pas à l'intérieur d'un lave-vaisselle.
- Pour le nettoyage, ne jamais utiliser des produits inflammables, combustibles ou dissolvants comme le diluant, l'essence, l'acide
- Pendant que vous suivez cette procédure, veuillez vous assurer que la fiche a bien été débranchée de la prise murale.



Veillez à ce que l'eau n'entre pas en contact avec les connexions électriques du thermostat ou l'éclairage intérieur. Inspectez le joint de porte de temps en temps.

Dégivrage

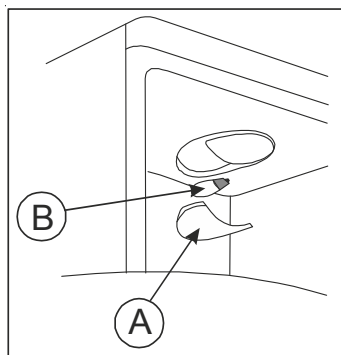


- Votre réfrigérateur effectue un dégivrage entièrement automatique. L'eau accumulée à la suite du dégivrage s'écoule vers le bac évaporateur situé au dessus du compresseur (situé à l'arrière de votre réfrigérateur) et s'évapore toute seule.

Remplacement de l'ampoule

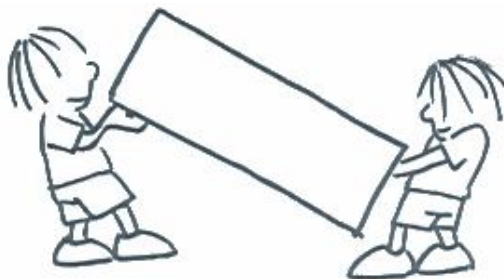
Pour remplacer l'ampoule dans les compartiments réfrigérateur :

- 1- Mettez la manette du thermostat sur la position « • » et débranchez le fiche d'alimentation électrique de l'appareil au niveau de la prise murale.
- 2- Enlevez le cache lampe à l'aide d'un tournevis.
- 3- Remplacez l'ancienne ampoule par une nouvelle ampoule dont la puissance ne devra pas dépasser pas 15 Watts.
- 4- Remettre en place le cache lampe
- 5- Branchez la fiche dans la prise murale après avoir attendu 5 minutes et remettez la manette du thermostat à sa position initiale.



PARTIE 5. TRANSPORT ET DEPLACEMENT

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



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

Si votre appareil ne fonctionne pas ;

- 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 auquel est branchée l'appareil ou le fusible principal sont-ils corrects ?
- La prise murale a-t-elle des défauts ? Si tel est le cas, essayez la prise de votre réfrigérateur en la branchant à une autre prise murale dont vous êtes sûr qu'elle marche.

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

- Le réglage du thermostat est à la position « 1 » ?
- Les portes de votre appareil sont ouvertes très souvent et restent ouvertes pendant longtemps ?
- Les portes de votre appareil sont-elles fermées entièrement ?
- Des tasses ou vaisselles ont-elles été placées dans la partie réfrigérateur, de sorte que leur contact avec le fond intérieur obstrue la circulation de l'air ?
- Votre appareil est-il exagérément trop rempli ?
- Y a-t-il suffisamment d'espace entre votre appareil et l'arrière (mur) et les parois latérales (mur ou meubles) ?

- Votre appareil a été conçu de manière à fonctionner dans une plage de température ambiante suivant la classe climatique mentionnée sur l'étiquette signalétique. Le fonctionnement de votre appareil dans des ambiances avec des valeurs de température non conformes à celles spécifiées n'est pas recommandé pour une utilisation efficace.

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

Si le compartiment Réfrigérateur ou Congélateur est plus froid qu'il ne le faut;

- Le réglage de température approprié a-t-il été effectué? Les boutons du thermostat sont ils à la position « 5 » ?
- Y a t-il trop d'aliments frais nouvellement introduits dans le compartiment Congélateur ?
- Si tel est le cas, le compresseur fonctionnera plus longtemps pour les congeler; en conséquence, il pourra également réfrigérer plus les aliments dans le compartiment Réfrigérateur, d'où l'importance de bien respecter la quantité d'aliments frais mis dans le congélateur.

Si le réfrigérateur fonctionne en émettant un bruit ;

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

Une fois le niveau de fraîcheur requis atteint, les bruits diminueront automatiquement. Si le bruit persiste :

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

Bruits normaux

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 crépitement
- Ce bruit se fait entendre lorsque le thermostat active et désactive le compresseur.

Bruit émis par le compresseur

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

Bouillonnement et gargouillis:

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

Bruit d'écoulement d'eau:

- Il s'agit dans ce cas du bruit normal de l'eau qui s'écoule vers le récipient d'évaporation pendant le processus de dégivrage. Ce bruit est perceptible pendant le processus de dégivrage effectué à l'intérieur de l'appareil.
- Bruit d'écoulement d'eau semblable à celui du vent : C'est le bruit normal du ventilateur. Ce bruit peut être entendu à cause de la circulation de l'air dans les appareils avec froid ventilé pendant le fonctionnement normal du système.

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

- Surtout en été (en périodes chaudes), il peut y avoir du chauffage sur les surfaces en contact avec les joints de portes, ce qui est tout à fait normal.

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

- L'aliment a-t-il été bien emballé ? Les boîtes ont-elles été bien séchées avant d'être mises dans la partie réfrigérateur ?
- Les portes de l'appareil sont-elles ouvertes assez régulièrement ? Une fois les portes ouvertes, l'humidité contenue dans l'air de la pièce pénètre très rapidement dans l'appareil. Si le taux d'humidité contenu dans la pièce est élevé, et si les portes sont ouvertes fréquemment, il y aura plus rapidement de l'humidité dans l'appareil.
- Il n'est pas surprenant de voir des gouttes d'eau se former à l'arrière du mur à la suite du processus de dégivrage automatique (dans des modèles statiques).

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

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

Recommandations

- Dans le cas où l'on prévoit ne pas utiliser le réfrigérateur pendant une longue période (vacances d'été par exemple), régler le thermostat au « • » et débrancher la prise électrique de la prise murale. Nettoyer l'intérieur de l'appareil. Afin d'éviter la formation des moisissures et des odeurs, laisser les portes ouvertes.
- Pour le mettre entièrement hors tension, débrancher la fiche de la prise murale (pour le nettoyage et quand on laisse la porte ouverte).

Quelques conseils pour économiser de l'énergie

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

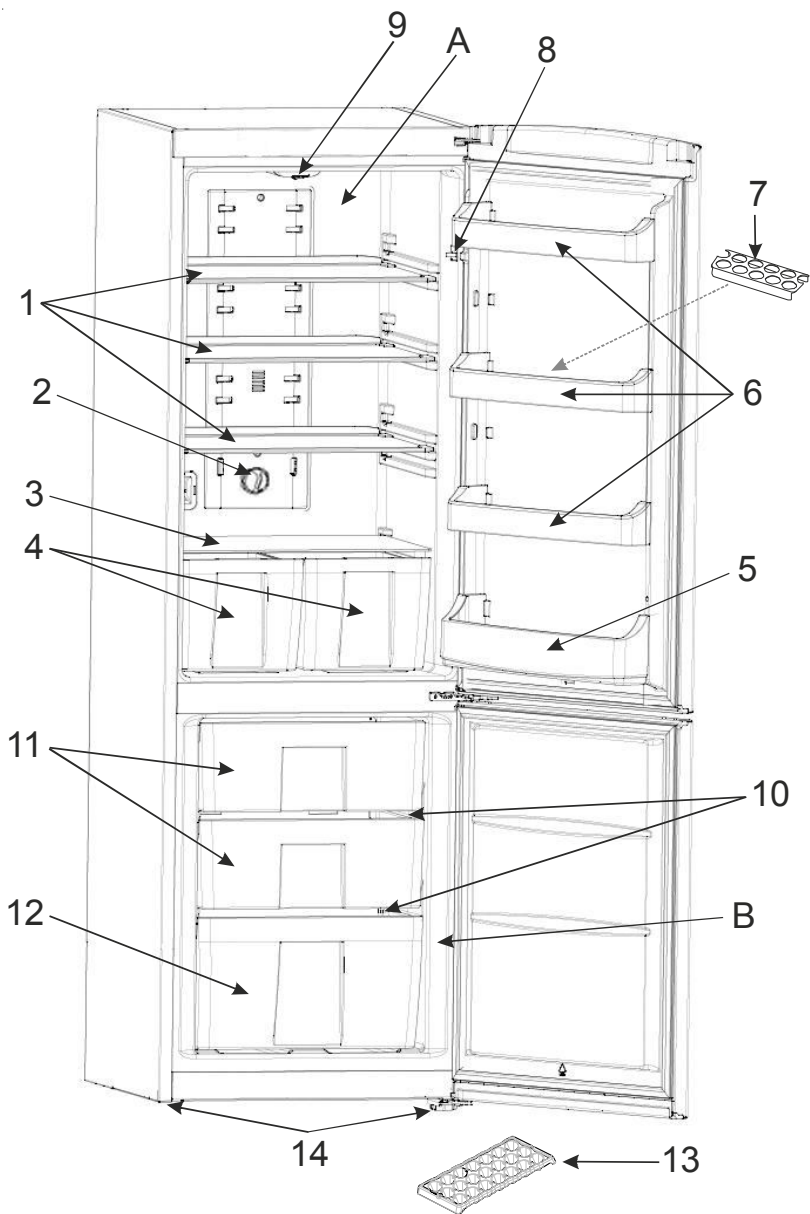
PARTIE 7. PIÈCES DE L'APPAREIL

A) Compartiment Réfrigérateur

B) Compartiment Congélateur

- 1) Etagère en verre du compartiment Réfrigérateur
- 2) Thermostat
- 3) Verre au-dessus du bac à légumes
- 4) Bac à légumes
- 5) Clayette porte-bouteille
- 6) Etagère supérieure
- 7) Casier œufs
- 8) Interrupteur (lumière)
- 9) Ampoule et cache lampe
- 10) Étagère en verre
- 11) Bac supérieur et intermédiaire
- 12) Bac inférieur
- 13) Bac à glaçons
- 14) Pieds de mise à niveau

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



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

FICHE PRODUIT		(FR)
Catégorie produit	7 (Congélateur-Réfrigérateur)	
Classe énergétique	A+	
Consommation énergétique annuelle *	305 kwh/an	
Volume brut total	335 l	
Volume net total	318 l	
Volume brut du réfrigérateur	237 l	
Volume net du réfrigérateur	231 l	
Volume brut du congélateur	98 l	
Volume net du congélateur	87 l	
Classement par étoile	***	
Système de réfrigération	Froid ventilé	
Temps de montée de la température (-18°C / -9°C)	13 heures (25°C)	
Pouvoir de Congélation	4,2 kg	
Classe climatique **	T/N (16°C-43°C)	
Emission acoustiques dans l'air	45 dB (A)	

* Consommation d'énergie de 305 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

52143518