



COMBINE
Congélateur - Réfrigérateur
Notice D'utilisation

FRC290SBA+

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
LES DIFFÉRENTES FONCTIONS ET POSSIBILITÉS	6
Avertissements relatifs aux réglages de la température	6
Réglage du thermostat	6
Accessoires	7
le bac à glaçons;	7
Range-bouteille (uniquement dans certains modèles)	7
Dispositif de rafraîchissement	8
Indicateur de température	8
RANGEMENT DES DENRÉES	10
Compartiment réfrigérateur	10
Compartiment congélateur	10
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	15
Dégivrage du compartiment réfrigérateur	16
Compartiment congélateur	16
Remplacement de l'ampoule du réfrigérateur	17
EXPÉDITION ET REPOSITIONNEMENT	17
AVANT D'APPELER LE SERVICE APRÈS-VENTE	17
Quelques conseils pour économiser de l'énergie	18
FICHE PRODUIT	19
LES PARTIES DE L'APPAREIL ET LES COMPARTIMENTS	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.

- Le gaz réfrigérant R600a qui est contenu dans le réfrigérateur est un gaz naturel et non nuisible à l'environnement, mais combustible. Il est donc important de transporter et installer votre réfrigérateur avec soin afin de ne pas endommager les conduits réfrigérants. Dans le cas d'un choc ou fuite de gaz, éviter tout contact avec une flamme ou un foyer à proximité et ventiler le local.
- Il est recommandé de ne pas utiliser des objets métalliques pointus ou autres objets artificiels pour accélérer la décongélation.
- Ne pas stocker dans cet appareil des substances explosives telles que des aérosols contenant des gaz propulseurs inflammables.
- Cet appareil est conçu pour être utilisé à domicile et dans les endroits suivants : (excluant les utilisations professionnelles).
 - espaces cuisines se trouvant dans les magasins, bureaux et tout autre environnement de travail;
 - maisons de campagne et chambres d'hôtels, de motels et tout autre espace résidentiel;
 - environnement familial;
 - service de restauration et lieu similaire;

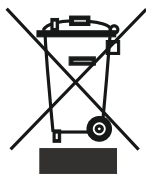
- Ne pas mettre en marche au moyen d'un programmeur, d'une minuterie, ou d'un système de commande à distance séparé ou tout autre dispositif qui met l'appareil sous tension automatiquement.
- Si la prise murale ne correspond pas à la fiche du réfrigérateur, elle doit être remplacée par un installateur qualifié afin d'éviter un danger.
- Une prise spéciale est installée au câble d'alimentation de votre appareil. Cette prise doit être obligatoirement branchée sur une prise murale avec terre, d'une valeur d'au moins 16 ampères. Si vous ne disposez pas d'une telle prise murale, veuillez la faire installer par un électricien qualifié.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou par un agent de maintenance ou une personne dûment qualifiée.
- 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.
- Cet appareil n'est pas prévu pour une utilisation à des altitudes supérieures à 2000 m.

MISE EN GARDE: Remplir le bac à glaçons uniquement avec de l'eau potable.

- En ce qui concerne les informations pour l'installation, la manipulation, l'entretien et la mise au rebut de l'appareil, référez-vous au paragraphe ci-après de la notice.
- En ce qui concerne les informations pour la méthode de remplacement des lampes d'éclairage, référez-vous au paragraphe ci-après de la notice.

Instructions de sécurité

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



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

Remarque importante:



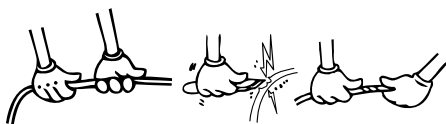
Important ! Avant de mettre votre appareil en route, veuillez lire attentivement ce guide d'installation et d'utilisation afin de vous familiariser plus rapidement avec son fonctionnement. Conservez cette notice d'utilisation avec votre appareil.

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

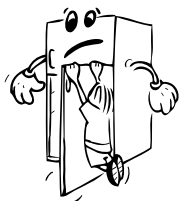
N'utilisez pas un appareil endommagé. En cas de doute, vérifiez auprès de votre vendeur.

Recommandations

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



- Ne pas permettre aux enfants de jouer avec l'appareil . Les empêcher de s'asseoir sur les clayettes ou de se suspendre à la porte .
- Pour racler le givre formé dans la partie congélateur, ne pas utiliser des objets métalliques tranchants qui pourraient abîmer le corps du congélateur et créer des dommages irréversibles . Pour faire cela, utiliser un grattoir en plastique.
- Ne pas insérer la fiche dans la prise avec les mains mouillées.



- Afin d'éviter le danger d'explosion des bouteilles ou boîtes métalliques qui contiennent des liquides gazeux, ne pas les placer dans la partie congélation.
- Les bouteilles contenant de l'alcool en grande quantité doivent être soigneusement rebouchées et placées perpendiculairement dans l'appareil .
- Ne pas toucher la surface réfrigérante avec les mains mouillées, afin d'éviter le risque d'être brûlé ou blessé.
- Ne pas manger le givre issu de la partie congélateur.

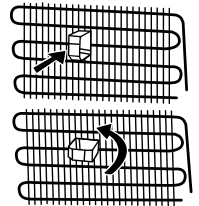


Montage et mise en marche de l'appareil



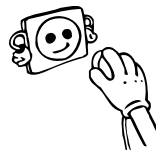
Avertissement ! Cet appareil doit être branché à une prise avec mise à la terre. Lors de l'installation de l'appareil, veillez à ce que le câble d'alimentation ne soit pas coincé dessous, auquel cas il serait endommagé et à remplacer impérativement.

- Cet appareil fonctionne sur courant alternatif 220-240 V et 50 Hz.
- Vous pouvez demander au service agréé le montage et la mise en marche de l'appareil gratuitement.
- Avant d'effectuer le raccordement électrique, assurez-vous que le voltage indiqué sur la plaque signalétique correspond au voltage de l'installation électrique de votre habitation.
- Prévoir une prise ménagère pour la fiche . A défaut de celle-ci, il est recommandé d'appeler un électricien.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de non-raccordement à la terre conformément aux recommandations de cette brochure.
- N'exposez pas l'appareil aux rayons directs du soleil.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé en plein air, ni exposé à la pluie.
- Le réfrigérateur doit être installé à l'écart de toutes sources de chaleur ; prévoir un endroit permettant une ventilation d'air suffisante et une distance de 50 cm quand il s'agit des radiateurs, poêles à gaz et à charbon, de 2 cm au minimum quand il s'agit des poêles électriques.
- Dans le cas où le réfrigérateur est installé près d'un autre réfrigérateur ou d'un congélateur, prévoir une distance d'au moins 2 cm pour éviter la condensation.
- Evitez de placer des objets lourds ou un grand nombre d'objets sur l'appareil.
- Prévoyez un espace d'au moins 15 cm au-dessus de l'appareil.
- La base de l'appareil doit être stable et horizontale. Utilisez les pieds réglables situés à l'avant de l'appareil pour compenser les irrégularités du sol.
- L'extérieur de l'appareil et les accessoires intérieurs doivent être nettoyés avec une solution d'eau et de savon liquide. L'intérieur doit être nettoyé avec du bicarbonate de soude dissous dans de l'eau tiède. Séchez avec soin et remettez les accessoires en place.



Avant la mise en marche

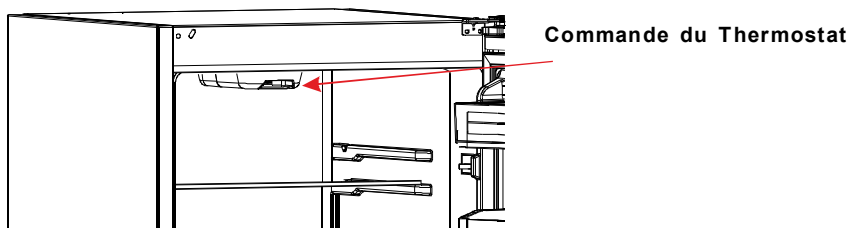
- Attendez 3 heures avant de brancher l'appareil afin de garantir des performances optimales.
- Votre appareil neuf peut avoir une odeur particulière. Celle-ci disparaîtra une fois qu'il commencera à se refroidir.



PARTIE - 2. LES DIFFERENTES FONCTIONS ET POSSIBILITES

Réglage du thermostat

Thermostat du Congélateur / Réfrigérateur



Le thermostat du congélateur régule automatiquement la température interne des compartiments. En tournant le bouton de la position 1 à 5, vous pouvez obtenir des températures plus froides.

Remarque importante: Ne pas essayer de faire pivoter le bouton au-delà de la position 1 au risque d'entraîner l'arrêt de votre appareil.

Réglage du thermostat du réfrigérateur et du congélateur ;

- 1 – 2 :** Pour le stockage à court terme des aliments dans le compartiment du congélateur, vous pouvez régler le bouton entre la position minimum et moyenne.
- 3 – 4 :** Pour le stockage à long terme des aliments dans le compartiment du congélateur, vous pouvez régler le bouton dans la position moyenne.
- 5 :** Pour congeler des aliments frais. L'appareil fonctionnera plus longtemps. Après avoir obtenu la condition de refroidissement, vous pouvez régler la position sur la position précédente.

Avertissements relatifs aux réglages de la température

- Il n'est pas conseillé de faire fonctionner votre réfrigérateur dans des températures ambiantes supérieures à 10°C en termes d'efficacité.
- Le réglage du thermostat doit se faire en tenant compte de la fréquence d'ouverture et de fermeture des portes des compartiments réfrigérateur et congélateur, la quantité de denrées conservées dans le réfrigérateur, ainsi que le cadre qui abrite le réfrigérateur.
- Après avoir branché votre réfrigérateur, celui-ci doit fonctionner pendant 24 heures sans interruption, en fonction de la température ambiante, pour que l'appareil soit suffisamment préparé à bien conserver vos denrées. Évitez d'ouvrir les portes de

votre réfrigérateur à une certaine fréquence et n'y introduisez pas trop d'aliments au cours de cette période.

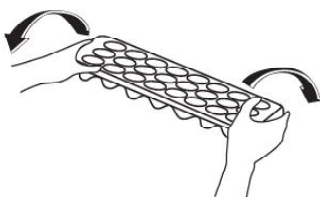
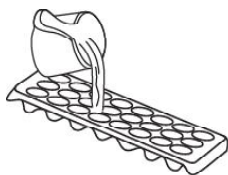
- Une fonction retardatrice d'environ 5 minutes a été prévue pour permettre d'éviter tout dommage au compresseur de votre réfrigérateur pendant l'opération de branchement-débranchement ou après une coupure d'électricité. Le fonctionnement de votre réfrigérateur reprendra normalement après 5 minutes.
- 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 indiqués en termes d'efficacité de refroidissement.
- Cet appareil est conçu pour être utilisé à une température ambiante comprise entre 16°C et 38°C.

<i>Climate Class</i>	<i>Ambient</i>
T	16 to 43 °C
ST	16 to 38 °C
N	16 to 32 °C
SN	10 to 32 °C

Accessoires

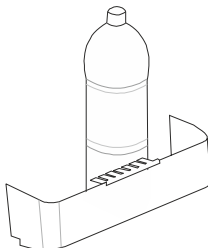
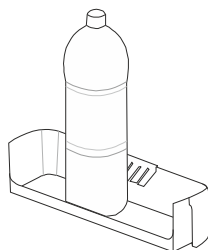
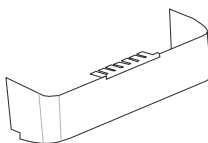
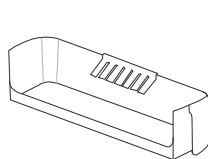
le bac à glaçons; (Dans certains modèles)

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



Range-bouteille (uniquement dans certains modèles)

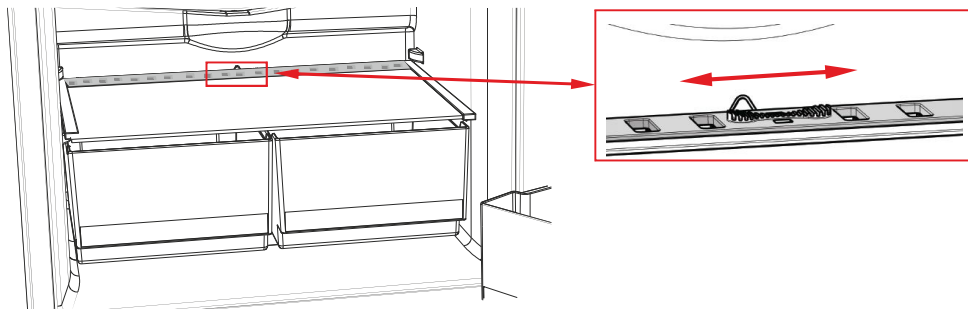
- Pour empêcher les bouteilles de glisser ou de tomber, vous pouvez utiliser le range-bouteille. Vous pouvez également empêcher les bruits de se produire à l'ouverture ou à la fermeture de la porte.



Dispositif de rafraîchissement

Lorsque le bac à légumes est plein à craquer, ouvrez le compartiment fraîcheur qui se trouve devant ledit bac à légumes. Ainsi, l'air contenu dans le bac à légumes et le taux d'humidité seront contrôlés, ce qui améliorera la durée de vie des denrées.

En cas de condensation au niveau de l'étagère en verre, ouvrez le clapet situé à l'arrière de l'étagère.



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

Indicateur de température

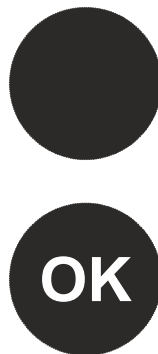
Pour vous aider à bien régler votre appareil nous avons équipé votre réfrigérateur d'un indicateur de température, celui-ci étant placé dans la zone la plus froide.

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

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

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

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



Emplacement des denrées

Zone la plus froide



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

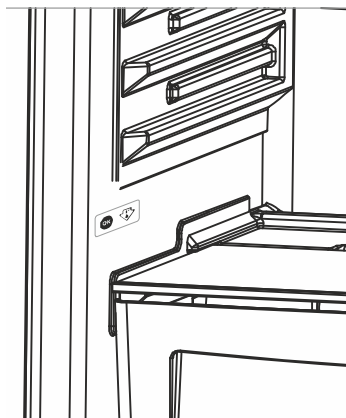
Le symbole ci-contre indique l'emplacement de zone la plus froide de votre réfrigérateur

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

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

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

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



Emplacements	Produits
Clayettes supérieures	Aliments cuits, entremets et toutes denrées à consommer assez rapidement.
Zone la plus froide	Viande, volaille, gibier et poissons crus. Temps maximum de conservation : 1 à 2 jours. 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 DENRÉES

Compartiment réfrigérateur

- Pour réduire l'humidité et éviter une augmentation conséquente de gel, ne placez jamais des liquides dans des récipients ouverts à l'intérieur du réfrigérateur. Le gel a tendance à se concentrer dans les parties les plus froides de l'évaporateur et nécessitera, avec le temps, plus de dégivrage fréquent.
- N'introduisez jamais des aliments chauds dans le réfrigérateur. Les aliments chauds doivent d'abord refroidir à la température ambiante et être disposés de manière à ce qu'une circulation adéquate d'air soit assurée à l'intérieur du compartiment.
- Aucun objet ne doit toucher la paroi arrière du réfrigérateur au risque de faire en sorte que le gel et les emballages s'y collent. Évitez d'ouvrir la porte du réfrigérateur trop fréquemment.
- Introduisez la viande et les poissons nettoyés (emballé en paquets ou en feuilles de cellophane) que vous allez utiliser dans les 1-2 jours à venir.
- Vous pouvez mettre les fruits et les légumes dans le bac à légumes sans les emballer.

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

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

Compartiment congélateur

- Le congélateur est utilisé pour la conservation d'aliments congelés ou surgelés pendant des longues périodes de temps et pour la fabrication de glaçons.
- Ne placez pas des aliments frais ou chauds dans les casiers de la contre-porte du congélateur pour les congeler. Utilisez-les uniquement pour le stockage d'aliments congelés.
- Ne placez pas les aliments frais et chauds à côté des aliments déjà congelés, car les aliments congelés pourraient se décongeler.

- Avant la congélation d'aliments frais (viandes, poissons et viande hachée), divisez-les en portions utilisables en une fois.
- **Lorsque vous achetez les aliments surgelés**, assurez-vous qu'ils ont été surgelés à une température adéquate et que l'emballage est intact.
- Les aliments surgelés doivent être transportés dans des récipients appropriés afin de maintenir leur qualité et doivent être introduits dans le compartiment de congélation de l'appareil dans les meilleurs délais possibles.
- Si un emballage d'aliments surgelés montre des signes d'humidité et de gonflement anormal, il est probable que celui-ci a été conservé précédemment à une température inadéquate et que le contenu est détérioré.
- **La durée de conservation des aliments surgelés** dépend de la température ambiante, du réglage du thermostat, de la fréquence d'ouverture de la porte, du type d'aliment et du temps requis pour acheminer le produit du magasin à votre domicile. Il est conseillé de toujours respecter les consignes figurant sur l'emballage et de ne jamais excéder la durée de conservation maximale indiquée.
- Utilisez le compartiment de congélation rapide pour congeler les plats préparés à la maison (et les aliments que vous voulez congeler) plus vite à l'aide de la puissance de congélation plus importante de ce compartiment de congélation rapide. Les étagères à congélation rapide sont situées au milieu du compartiment congélateur (se reporter aux pages 20)
- Certaines recommandations ont été indiquées dans les pages 12, 13 et 14 au sujet de l'introduction et de la conservation de vos denrées dans le compartiment surgélateur.

<i>Viande et poisson</i>	<i>En cours de préparation</i>	<i>Temps de conservation (mois)</i>	<i>À la température ambiante Durée du dégivrage (en heure)</i>
Steak	Emballage dans un papier	6-10	1-2
Viande d'agneau	Emballage dans un papier	6-8	1-2
Rôti de veau	Emballage 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	Emballage dans un papier	7-8	10-12
Oie et canard	Emballage 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, silure)	Doit être lavé et séché après avoir été soigneusement nettoyé et écaillé, la tête et la queue doivent être coupées au besoin	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, une boîte en aluminium ou en plastique	2-3	Jusqu'à décongélation complète
Escargot	Dans de l'eau salée, une boîte en aluminium ou en plastique	3	Jusqu'à décongélation complète

Remarque: *Lorsqu'ils ont été dégivrés, les aliments congelés doivent être cuits simplement comme s'ils étaient encore frais. Si vous ne les cuisez pas après dégivrage, ne les recongelez plus JAMAIS.*

Fruits et légumes	En cours de préparation	Temps de conservation (mois)	À la température ambiante Durée du dégivrage (en heure)
Chou-fleur	Retirez les feuilles, divisez le trognon en parties et laissez-le dans de l'eau contenant un peu de citron	10-12	Il peut être utilisé à l'état congelé
Haricot vert et haricot français	Lavez et coupez-les en petits morceaux	10-13	Il peut être utilisé à l'état congelé
Haricots	Écosser et laver	12	Il peut être utilisé à l'état congelé
Champignons et asperges	Lavez et coupez-les en petits morceaux	6-9	Il peut être utilisé à l'état congelé
Chou	Nettoyé	6-8	2
Aubergine	Coupez-la en petits morceaux de 2 cm après lavage	10-12	Dans des plats différents
Maïs	Nettoyez et gardez-le avec son épis ou en grains	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	Retirez la tige, divisez-le en deux et enlevez les pépins	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
Fraises et mures	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, Pâtée		En cours de 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	Ils peuvent être conservés dans leur emballage d'origine s'il est prévu de les conserver peu de temps. Pour une conservation à long terme, utiliser un plastique	
Beurre, margarine		Dans son emballage	6		
* Œufs	Blanc d'œuf		10-12	30 grammes du mélange équivalent à un jaune	Dans une boîte fermée
	Mélange d'œuf (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'œuf	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.	

· Les oeufs doivent être congelés avec la coquille. Par conséquent, il faut congeler le blanc et le jaune séparément ou ensemble après les avoir convenablement battus.

	Temps 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 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 conservés 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 l'aliment est fonction de l'huile utilisée. À cet effet, nous vous conseillons d'utiliser la margarine, la graisse des veaux, l'huile d'olive ou encore du beurre. L'huile d'arachide et la graisse de porc sont vivement déconseillées.

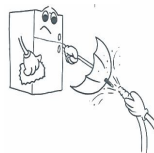
Les denrées liquides doivent être contenues dans des gobelets en plastique et les autres aliments emballés dans des sac ou sachets en plastique.

PARTIE- 4. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Avant de commencer à nettoyer le réfrigérateur, n'oubliez pas de le débrancher de la prise secteur.



- Évitez de nettoyer le réfrigérateur en y versant de l'eau.



- Il est recommandé pour un nettoyage approprié d'essuyer les parties internes et externes de l'appareil en utilisant un tissu ou une éponge trempés dans de l'eau chaude et savonneuse.



- Enlevez les différentes parties du réfrigérateur l'une après l'autre et nettoyez-les avec de l'eau savonneuse. Ne les lavez pas dans le lave-vaisselle.



- Ne jamais utiliser des objets inflammables, combustibles ou fondants tels que le diluant, l'essence ou l'acide, à des fins de nettoyage.



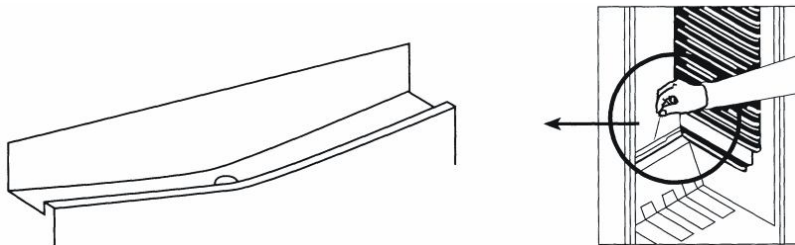
- Vous devez nettoyer le condenseur (situé à l'arrière du réfrigérateur) avec un balai au moins une fois par an afin d'économiser de l'énergie et accroître la productivité de l'appareil.



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

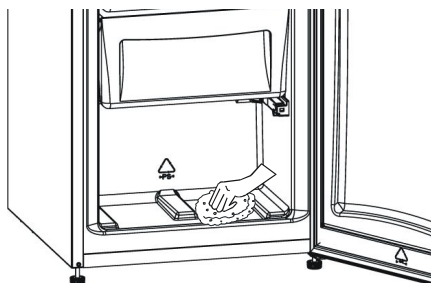
Dégivrage du compartiment réfrigérateur

- Le dégivrage se produit automatiquement dans le compartiment du réfrigérateur pendant le fonctionnement, l'eau dégivrée est recueillie par le plateau d'évaporation et s'évapore automatiquement.
- Le plateau d'évaporation et le trou d'évacuation d'eau (à l'arrière du bac à légumes du réfrigérateur) doivent être nettoyés périodiquement pour éviter que l'eau soit recueillie en bas du réfrigérateur au lieu de s'écouler.



Compartiment congélateur

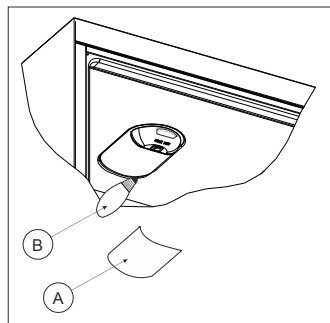
- Le givre, qui recouvre les étagères du compartiment congélateur, doit être enlevé de temps en temps.
- **Évitez d'utiliser des objets métalliques en pareille situation.** Si vous le faites, vous courez le risque de percer le circuit du réfrigérateur, ce qui pourrait entraîner des dégâts irréparables sur l'appareil. Utilisez le grattoir en plastique fourni.
- Lorsque les étagères contiennent plus de 5mm de givre, il faut procéder au dégivrage.
- Avant l'opération de dégivrage, mettez l'aliment congelé au frais après l'avoir emballé dans des feuilles de papier journal afin de conserver sa température le plus longtemps possible.
- Pour accélérer le processus de dégivrage, vous pouvez introduire une ou plusieurs bassines d'eau chaude dans le compartiment congélateur.



- Séchez l'intérieur du compartiment à l'aide d'une éponge ou d'un tissu propre.
- Une fois l'unité dégivrée, mettez les denrées dans le congélateur et n'oubliez pas de les consommer le plus tôt possible.

Remplacement de l'ampoule du réfrigérateur

1. Débranchez l'appareil de la prise secteur.
2. Pour accéder, veuillez retirer le couvercle (A)
3. Remplacez l'ampoule (B) par une nouvelle avec des caractéristiques identiques qui ne dépasse pas 15 W maximum.
4. Remplacez la protection, puis rebranchez l'appareil.



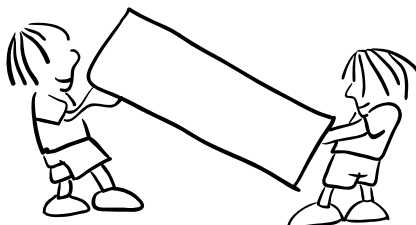
Remplacement de l'ampoule LED

Si l'ampoule LED de votre réfrigérateur ne s'éclaire plus, contacter votre service après vente avant de procéder à son remplacement.

PARTIE - 5. EXPEDITION ET REPOSITIONNEMENT

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 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 APRÈS-VENTE

Si le réfrigérateur ne fonctionne pas correctement, il est possible qu'il y ait un léger défaut. Il est donc recommandé avant d'appeler le SAV d'effectuer les contrôles suivant :

Votre réfrigérateur ne fonctionne pas.

Vérifiez les points suivants :

- que l'appareil n'est pas alimenté ,
- le contacteur général de la maison est débranché ,
- Le thermostat est réglé sur la position "•",
- La prise n'est pas suffisante. Pour faire cette vérification, branchez un autre appareil qui fonctionne dans cette prise

Ce qu'il faut faire lorsque votre réfrigérateur fonctionne mal :

Vérifiez:

- Si vous avez surchargé l'appareil ,
- Si le thermostat est réglé sur la position "1" (sinon, réglez-le à la position appropriée)
- Si les portes sont correctement fermées ,
- S'il n'y a pas de poussière sur le condenseur ,
- S'il y a suffisamment de place au niveau des parois arrière et latérale.

S'il y a du bruit ;

Le gaz de refroidissement qui circule dans le circuit du réfrigérateur peut faire un peu de bruit (son bouillonnant) même quand le compresseur n'est pas en marche. Ne vous inquiétez pas, c'est presque normal. Si ces sons sont différents, vérifiez si ;

- la mise à niveau de l'appareil a été bien effectuée
- rien ne touche la partie arrière
- Les objets sur l'appareil vibrent.

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

Le trou pour l'évacuation de l'eau par le trou pour l'évacuation de l'eau peut être bouché .

Recommandations

- Pour obtenir encore plus d'espace et une meilleure image, la partie de congélation du réfrigérateur doit être bien serrée sur la paroi arrière du réfrigérateur. Lorsque le réfrigérateur est en marche, il se peut que le mur d'à côté se gèle ou dégoutte. Ce n'est pas la peine de s'inquiéter . Dans le cas où il y a une couche de glace assez épaisse (plus de 5 mm), débrancher le réfrigérateur jusqu'à la disparition de celle-ci. Dans un tel cas, il faut régler à nouveau le thermostat.
- Dans le cas où l'on prévoit ne pas utiliser le réfrigérateur pendant une longue période (vacances d'été), régler le thermostat au «•». Et nettoyer le réfrigérateur. Afin d'éviter la formation des moisissures et des odeurs, laisser la porte ouverte.
- Pour le mettre entièrement hors tension, débrancher la fiche centrale (pour le nettoyage et quand on laisse la porte ouverte)

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.

PARTIE - 7. FICHE PRODUIT

Marque	FRAB
Modèle	FRC290SBA+
Catégorie produit	7 (Congélateur - Réfrigérateur)
Classe énergétique	A+
Consommation énergétique annuelle *	264 kwh/an
Volume brut total	313 l
Volume net total	290 l
Volume brut du réfrigérateur	214 l
Volume net du réfrigérateur	209 l
Volume brut du congélateur	99 l
Volume net du congélateur	81 l
Classement par étoiles	* ** *
Système de réfrigération	Statique
Temps de montée de la température (-18°C) - (-9°C)	autonomie de 14 heures (25°C)
Pouvoir de Congélation	4,5 kg / 24h
Classe climatique **	ST/N (16°C - 38°C)
Emission acoustiques dans l'air	41 dB(A)

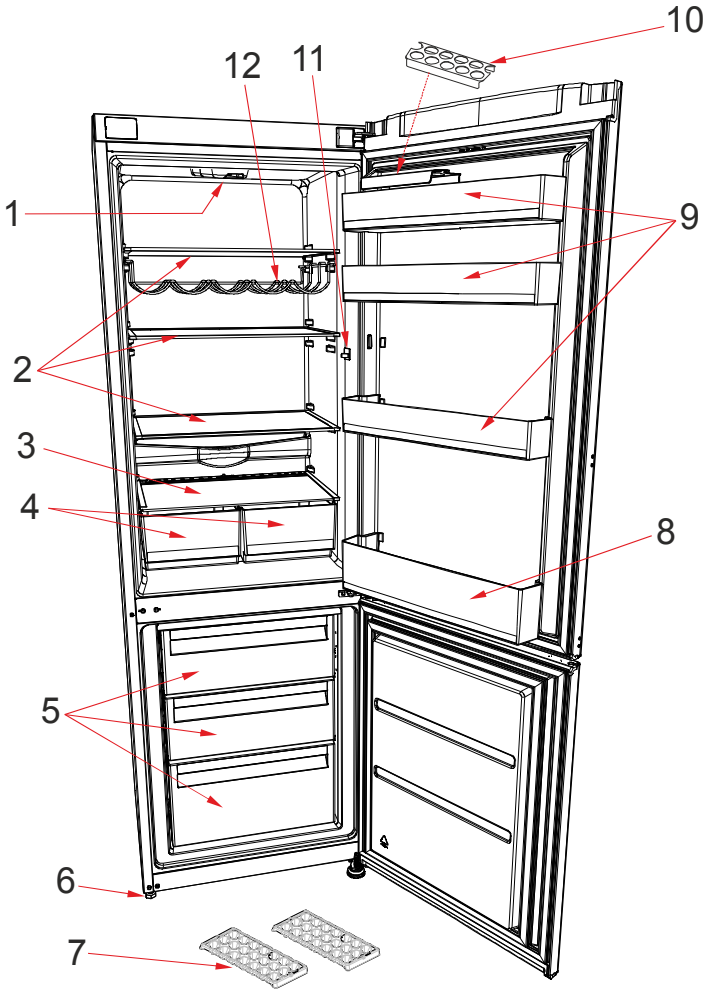
* Consommation d'énergie de 264 kWh par an, calculée sur la base du résultat obtenu pour 24 heures dans des conditions d'essai normalisées. La consommation d'énergie réelle dépend des conditions d'utilisation et de l'emplacement de l'appareil.

** Cet appareil est conçu pour être utilisé à une température ambiante comprise entre 16°C et 38°C.

Informations relatives à la conformité

- Ce produit est conforme aux normes européennes de sécurité en vigueur relatives aux appareils électriques.

PARTIE - 8. LES PARTIES DE L'APPAREIL ET LES COMPARTIMENTS



Ce diagramme a uniquement été conçu à des fins d'informations relatives aux parties et accessoires de l'appareil. Les parties peuvent varier en fonction du modèle de l'appareil.

- | | |
|-------------------------------------|--------------------------------|
| 1) Commande du thermostat / Ampoule | 7) Bac à glace |
| 2) Étagères en verre | 8) Porte-bouteilles |
| 3) Couverture du bac à légumes | 9) Clayettes de porte |
| 4) Bacs à légumes | 10) Support à œufs |
| 5) Paniers du congélateur | 11) Interrupteur de la lampe |
| 6) Pieds réglables | 12) Clayette support bouteille |



FRAB SERVICES
4 Rue Honoré d'Estienne d'Orves
92150 Suresnes France

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

52200647