

**CONGÉLATEUR - RÉFRIGÉRATEUR**

**955309 - 2D 213 A+ WVET**

GUIDE D'UTILISATION .....02



# Merci !

Merci d'avoir choisi ce produit VALBERG. Choisis, testés et recommandés par ELECTRO DEPOT, les produits de la marque VALBERG sont synonymes d'utilisation simple, de performances fiables et de qualité irréprochable.

Grâce à cet appareil, vous savez que chaque utilisation vous apportera satisfaction.

Bienvenue chez ELECTRO DEPOT.

Consultez notre site Internet : [www.electrodepot.fr](http://www.electrodepot.fr)

**VOTRE AVIS COMPTE !**



**PARTAGEZ  
VOTRE EXPERIENCE  
SUR LES PRODUITS**

Parce que votre satisfaction est notre priorité, nous vous proposons de donner votre avis sur ce produit. Il sera transmis et analysé par nos équipes afin d'améliorer continuellement le produit.

**Donnez votre avis sur : <http://www.electrodepot.fr/avis-client>**



**ELECTRO DEPOT**

|                                      |    |  |
|--------------------------------------|----|--|
| <b>A</b> Avant d'utiliser l'appareil | 4  | Consignes de sécurité                                  |
|                                      | 7  | Instructions de sécurité                               |
|                                      | 10 | Avertissements relatifs aux réglages de la température |
| <b>B</b> Aperçu de l'appareil        | 11 | Description de l'appareil                              |
|                                      | 12 | Fiche produit  |
|                                      | 13 | Montage et mise en marche de votre appareil            |
|                                      | 14 | Avant de commencer à utiliser votre appareil           |
|                                      | 14 | Changement du sens d'ouverture de la porte             |
| <b>C</b> Utilisation de l'appareil   | 15 | Réglage du thermostat                                  |
|                                      | 16 | Accessoires (dans certains modèles)                    |
|                                      | 17 | Indicateur de température                              |
|                                      | 18 | Emplacement des denrées                                |
|                                      | 19 | Disposition des aliments dans l'appareil               |
| <b>D</b> Informations pratiques      | 24 | Nettoyage et entretien                                 |
|                                      | 25 | Dégivrage du compartiment réfrigérateur                |
|                                      | 27 | Remplacement de l'ampoule du réfrigérateur             |
|                                      | 28 | Transport et déplacement                               |
|                                      | 29 | Avant d'appeler le service après-vente                 |
|                                      | 32 | Quelques conseils pour économiser de l'énergie         |

Les notices sont aussi disponibles sur le site  
<http://www.electrodepot.fr/sav/notices/>

**Consignes de sécurité****MISE EN GARDE !**

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

**MISE EN GARDE !**

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

**MISE EN GARDE !**

Ne pas endommager le circuit de réfrigération.

**MISE EN GARDE !**

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

**MISE EN GARDE !**

Pour éviter tout risque lié à l'instabilité de l'appareil, 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 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 programmateur, 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

## Français

terre, d'une valeur d'au moins 16 ampères. Si vous ne disposez pas d'une telle prise murale, veuillez la faire installer par un électricien qualifié.

- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.

- 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.

- 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.

**MISE EN GARDE !**

**Remplir le bac à glaçons uniquement avec de l'eau potable.**

## Instructions de sécurité

- Ne pas utiliser d'appareils électriques à l'intérieur du réfrigérateur.
- Si cet appareil sert à remplacer un vieil appareil, retirez 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 appareils hors d'usage renferment des gaz dans l'isolation et dans le circuit réfrigérant qui doivent être évacués correctement. L'ancien appareil doit obligatoirement être mis au rebut dans une déchetterie, ou repris par le magasin vendeur de l'appareil neuf. Contacter votre Mairie pour obtenir des renseignements concernant la mise au rebut et les endroits possibles. Assurez-vous que les tubes frigorifiques ne sont pas endommagés avant la mise au rebut.

**IMPORTANT !**

**Veillez lire attentivement le manuel d'utilisation avant de procéder à l'installation et à l'utilisation de votre appareil. Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas de dommages dus à une mauvaise utilisation du produit.**

**À 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**

- Interdiction d'utiliser des adapteurs ou joints qui pourraient provoquer le surchauffage ou l'incendie.
- Veuillez ne pas insérer de fiche avec le câble endommagée, déchirée ou usée à l'intérieur de la prise.
- Ne tordez pas et ne pliez pas les câbles.
- Interdisez aux enfants de jouer avec cet appareil. Ils ne doivent **EN AUCUN CAS** s'asseoir sur les étagères, ni se suspendre à la porte.
- Pour racler le givre formé dans 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 sorti de la partie congélante.
- Ne pas mettre en marche au moyen d'un programmateur, d'une minuterie, ou d'un système de commande à distance séparé ou tout autre dispositif qui met l'appareil sous tension automatiquement.
- Lorsque la porte du congélateur est fermée, un vide s'installe. Patientez environ 1 minute avant de la rouvrir.

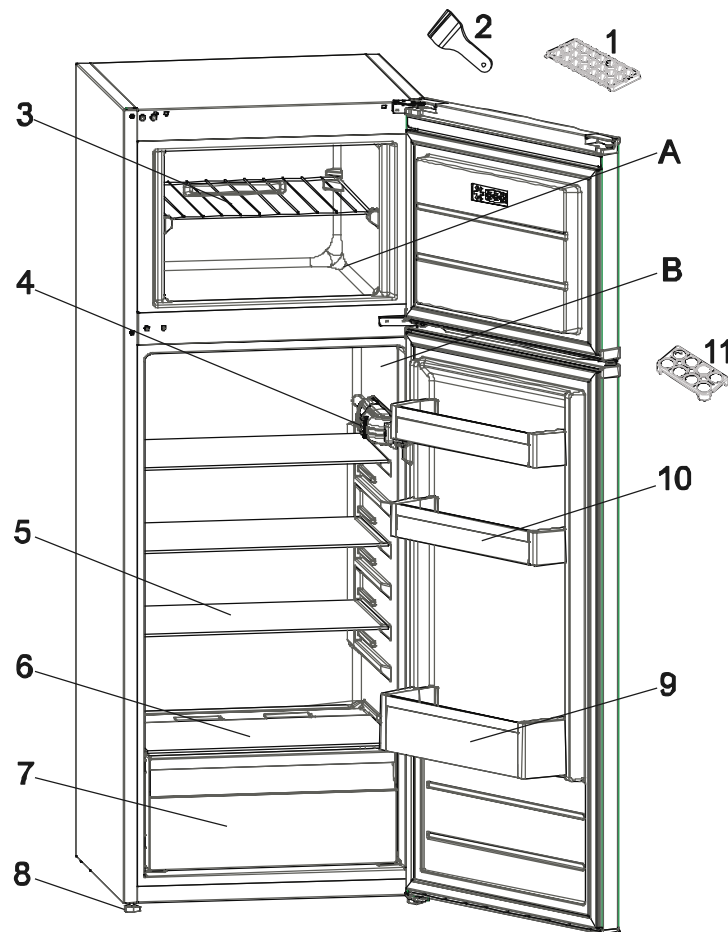
## Avertissements relatifs aux réglages de la température

- Une fonction retardatrice d'environ 5 minutes a été prévue pour permettre d'éviter tout dommage au compresseur de votre réfrigérateur pendant l'opération de branchement-débranchement ou après une coupure de l'alimentation électrique. Votre réfrigérateur commencera à fonctionner normalement après 5 minutes.
- Cet appareil est conçu pour être utilisé à une température ambiante comprise entre 16°C et 32°C.
- 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.

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

## Description de l'appareil

- |                                     |  |
|-------------------------------------|--|
| <b>A</b> Partie congélateur         | <b>6</b> Verre du bac à légumes                  |
| <b>B</b> Partie réfrigérateur       | <b>7</b> Bac à légumes                           |
| <b>1</b> Bac à glaçons              | <b>8</b> Pieds de réglables                      |
| <b>2</b> Spatule en plastique       | <b>9</b> Balconnet portes bouteilles             |
| <b>3</b> Clayette du congélateur    | <b>10</b> Balconnets intermédiaires et supérieur |
| <b>4</b> Thermostat                 | <b>11</b> Casier œufs                            |
| <b>5</b> Clayettes du réfrigérateur |  |



## Fiche produit

**RÉFRIGÉRATEUR DEUX PORTES**  
**Congélateur - Réfrigérateur**

|  |                                 |
|--|---------------------------------|
| Marque   | VALBERG                         |
| Modèle   | 2D 213 A+ WVET                  |
| Catégorie produit                                  | 7 (Congélateur - Réfrigérateur) |
| Classe énergétique                                 | A+                              |
| Consommation énergétique annuelle *                | 212 kWh/an                      |
| Volume brut total                                  | 216 l                           |
| Volume net total                                   | 213 l                           |
| Volume brut du réfrigérateur                       | 173 l                           |
| Volume net du réfrigérateur                        | 171 l                           |
| Volume brut du congélateur                         | 43 l                            |
| Volume net du congélateur                          | 42 l                            |
| Classement par étoiles                             | <b>* ** *</b>                   |
| Système de réfrigération                           | Statique                        |
| Temps de montée de la température (-18°C) - (-9°C) | Autonomie de 14 heures (25°C)   |
| Pouvoir de Congélation                             | 2 kg                            |
| Classe climatique **                               | N (16°C - 32°C)                 |
| Emission acoustiques dans l'air                    | 41 dB(A) re 1 pW                |

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

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

## Montage et mise en marche de votre appareil



### AVERTISSEMENT !

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

- Cet appareil fonctionne sur courant alternatif 220-240 V et 50 Hz.
- Avant d'effectuer le raccordement électrique, assurez-vous que le voltage indiqué sur la plaque signalétique correspond au voltage de l'installation électrique de votre habitation.
- Une prise spéciale est installée au câble d'alimentation de votre appareil. Cette prise doit être obligatoirement branchée sur une prise murale avec terre, d'une valeur d'au moins 16 ampères. Si vous ne disposez pas d'une telle prise murale, veuillez la faire installer par un électricien qualifié.
- La responsabilité de notre société ne saurait être engagée pour des dommages pouvant survenir suite à une utilisation effectuée sans mise à la terre.
- Positionnez votre appareil de sorte qu'il ne soit pas directement exposé à la lumière du soleil.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé en plein air, ni exposé à la pluie.
- Il doit être séparé par une distance d'au moins 50 cm entre les sources de chaleur telles que les cuisinières, les fours, les radiateurs et autres réchauds, et de 5 cm au moins des fours électriques
- Si ce dernier est juxtaposé à un congélateur, il est indispensable de prévoir un espace d'au moins 2 cm entre les deux appareils pour éviter tout risque de condensation de l'humidité sur les surfaces externes
- Veuillez ne pas mettre d'objets sur votre réfrigérateur et positionnez-le dans un endroit convenable de sorte qu'il puisse y avoir un vide d'au moins 15 cm au-dessus.
- Si vous voulez le positionner tout près d'un mur, veuillez laissez un espace d'au moins 2 cm entre les deux.
- Pour éviter que le condenseur (grille noire à l'arrière) ne touche au mur, installez l'intercalaire plastique fourni pour le mettre à bonne distance (pour le fixer, emboitez et tournez-le de 90°).
- Pour obtenir un bon fonctionnement dépourvu de toute vibration, il est impératif de positionner l'appareil de niveau (contrôle avec un niveau) à l'aide des pieds réglables avant qui doivent être réglés pour obtenir le niveau (tournez les pieds réglables dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens inverse). Cette procédure doit être effectuée impérativement avant de placer les aliments dans le réfrigérateur.
- Avant d'utiliser votre appareil, nettoyez toutes ses pièces avec de l'eau chaude dans laquelle vous aurez ajouté un produit de nettoyage non corrosif, puis rincez avec de l'eau propre et séchez. A l'issue du processus de nettoyage, remettez toutes les pièces en place.
- Vous ne devez en aucun cas déplacer ou enlever le bac de récupération des eaux de dégivrage.

- Ne posez pas d'aliments ou de récipients très chauds sur le réfrigérateur. Celui-ci pourrait être endommagé.

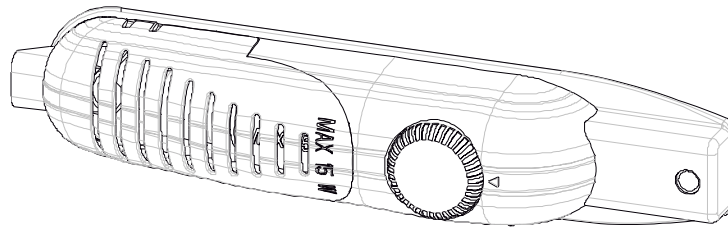
## Avant de commencer à utiliser votre appareil

- Après avoir été transporté, déballé et installé, avant la première utilisation, laissez obligatoirement votre appareil se reposer pendant 3 heures (en position verticale), puis insérez la fiche dans la prise murale. Si vous le branchez sans attendre ce délai, vous risquez d'endommager le compresseur.
- Vous pourrez sentir une odeur la première fois que vous faites fonctionner votre appareil; cette odeur disparaîtra une fois que le processus de froid commencera.

## Changement du sens d'ouverture de la porte

- Enlever les deux vis qui tiennent la charnière médiane et enlever les deux (gros) bouchons à vis de la charnière médiane sur le côté gauche. **a**
- Enlever la porte de la carrosserie du réfrigérateur et du congélateur en la tirant vers vous en même temps que la charnière médiane. **b**
- Allongez l'appareil vers le côté gauche. Démontez les deux pieds de mise à niveau et dévisser la charnière inférieure qui relie les vis et l'enlever. **c d**
- Dévissez la broche de la charnière inférieure et vissez-la dans le prochain trou. Vissez ensuite la charnière sur le côté gauche du réfrigérateur. Visser les deux pieds de mise à niveau. **e f**
- Mettez les deux (gros) bouchons à vis de la charnière médiane comme indiqué à l'image. **g**
- Dévisser la broche de la droite et vissez-la sur la gauche. **h**
- Remplacez le manchon supérieur et son bouchon. Enlevez le bouchon inférieur et le dispositif d'arrêt inférieur, puis assemblez-les sur le côté gauche. **i**
- Remplacez le manchon supérieur et son bouchon.
- Tourner la charnière médiane à 180°. Monter la porte du congélateur et celle du réfrigérateur avec la charnière médiane. (opération inverse de l'étape 2). Fixer la charnière médiane en serrant les vis. **j**
- k l**

## Réglage du thermostat



- Le thermostat permet de réguler la température interne des compartiments réfrigérateur et congélateur. En faisant passer la manette de la position 1 à la position 5, il est possible d'obtenir des températures plus froides.
- La position « • » indique que le thermostat est fermé et que le refroidissement est impossible.
- Pour le stockage à court terme des aliments dans le compartiment du congélateur, vous pouvez régler la manette entre la position 1 et 3.
- Pour le stockage à long terme des aliments dans le compartiment du congélateur, vous pouvez régler la manette entre 3 et 4.
- Une fois l'appareil connecté à l'alimentation secteur, vérifiez que la lampe intérieure de la partie réfrigérateur s'allume. Puis, tournez la manette de réglage du thermostat sur la position « 5 » (position max.).
- 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.



### REMARQUE

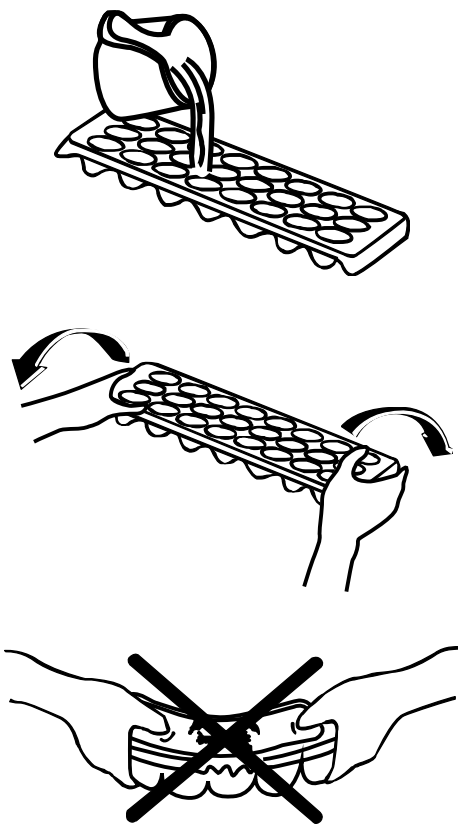
Pour obtenir la température interne idéale, réglez la manette de réglage du thermostat entre 2 et 4.

## Accessoires (dans certains modèles)

### Bac à glaçons

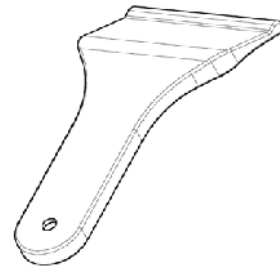
Remplir le bac à glaçons au  $\frac{3}{4}$  d'eau et placer-le dans le congélateur.

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



### Spatule en plastique

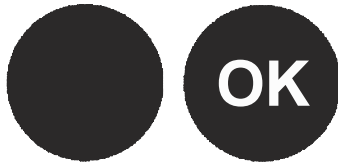
Après un certain temps, du gel se formera dans certains endroits du congélateur. Le gel accumulé dans le congélateur doit être enlevé de temps en temps. Utiliser une spatule en plastique si nécessaire pour le faire. Évitez d'utiliser des objets métalliques en pareille situation. Si vous le faites, vous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



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.

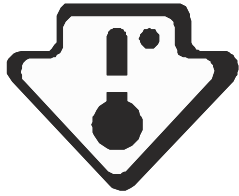


### NOTE

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



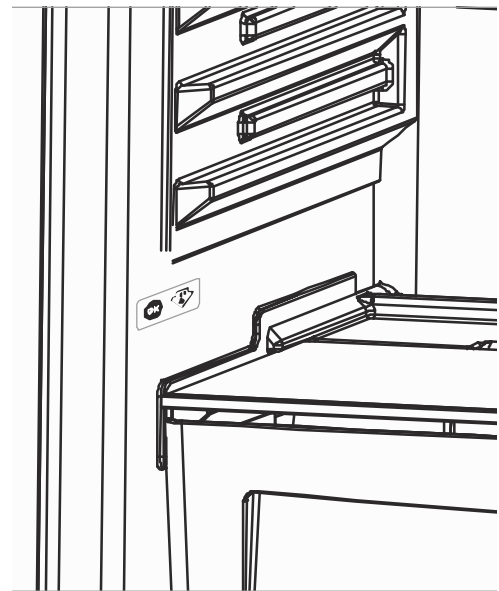
Vous obtiendrez une meilleure conservation de vos aliments si vous les placez dans la zone de froid convenant le mieux à leur nature. La zone la plus froide se situe juste au-dessus de bac à légumes.

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.<br>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,...).<br>Le beurre, les fromages cuits et les œufs trouveront leur place dans les casiers appropriés. |

## Disposition des aliments dans l'appareil

### Compartment réfrigérateur

- Pour empêcher l'humidité et les odeurs, 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 viande et poissons (filmés), doivent être placés sur le rayon 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 la partie de conservation fraîche, sans être filmés.



#### REMARQUE

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

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

## 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 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 kg, vous ne pourrez congeler que 2 kg 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-après.
- 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 se 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.

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



## REMARQUE

Lorsqu'ils ont été décongelés, les aliments congelés doivent être cuits simplement comme s'ils étaient encore frais. Si vous ne les cuisez pas après décongélation, il ne faudra JAMAIS les recongeler.

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

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

\* L'œuf ne doit pas être congelé avec la coquille. Le jaune et le blanc d'œuf doivent être congelés séparément ou après avoir été correctement mélangés.

|                       | Temps de conservation (mois) | Période de décongélation à la température ambiante (heures) | Temps de dégivrage au four (minutes) |
|-----------------------|------------------------------|---|--------------------------------------|
| <b>Pain</b>           | 4 - 6                        | 2 - 3   | 4-5 (220-225 °C)                     |
| <b>Biscuits</b>       | 3 - 6                        | 1 - 1,5   | 5-8 (190-200 °C)                     |
| <b>Pâtisserie</b>     | 1 - 3                        | 2 - 3   | 5-10 (200-225 °C)                    |
| <b>Pâté en croûte</b> | 1 - 1,5                      | 3 - 4   | 5-8 (190-200 °C)                     |
| <b>Pâtes filo</b>     | 2 - 3                        | 1 - 1,5   | 5-8 (190-200 °C)                     |
| <b>Pizza</b>          | 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 l'aliment après l'avoir dégivrée.

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

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

## 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 accessoires les uns après les autres, et nettoyez-les à l'eau savonneuse. Ne les nettoyez pas à l'intérieur d'un lave-vaisselle.
- N'utilisez jamais des produits inflammables, explosifs, ou corrosifs comme le diluant, le gaz, ou l'acide.
- N'utilisez pas des produits abrasifs, détergents ou savons. Après le lavage, rincez à l'eau propre et séchez soigneusement.

Quand vous avez terminé le nettoyage, rebranchez la prise avec les mains sèches.

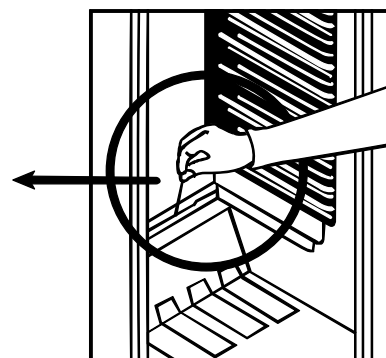
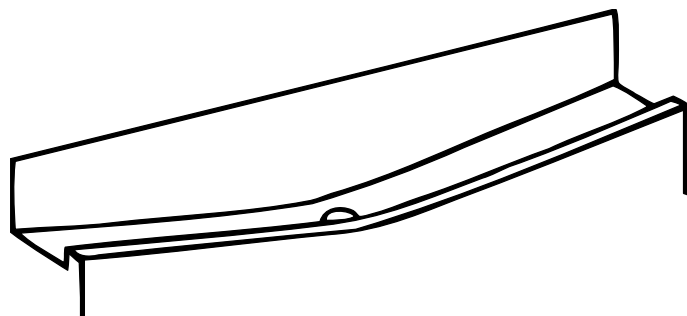
- Le condenseur (la pièce à ailettes noire se trouvant à l'arrière) doit être nettoyé à l'aide d'un aspirateur ou d'une brosse au moins une fois par an. Ceci permettra à votre réfrigérateur de fonctionner plus efficacement et vous permettra d'économiser de l'énergie.

**Pensez à débrancher votre réfrigérateur avant de procéder au nettoyage.**

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



## Dégivrage du compartiment réfrigérateur



- 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.

- Le bac d'évaporation et l'orifice d'évacuation (situé derrière le bac à légumes du réfrigérateur) doivent être nettoyés régulièrement pour éviter que l'eau ne s'accumule dans le bas du réfrigérateur.

## Dégivrage du compartiment congélateur

La glace qui recouvre les étagères du congélateur doit être enlevée de façon périodique (à cet effet, utilisez le grattoir en plastique). Le congélateur doit être nettoyé de la même façon que le réfrigérateur et cela au moins 2 fois par an.

Pour cela :

- Le jour qui précède le dégivrage, réglez le thermostat sur la position « 5 » pour congeler au maximum les aliments.
- Pendant le dégivrage, les aliments congelés doivent être emballés dans plusieurs

**Français**

couches de papier et stockés dans un endroit froid. L'augmentation inévitable de la température réduira leur vie de stockage. Vous devrez consommer ces aliments le plus rapidement possible.

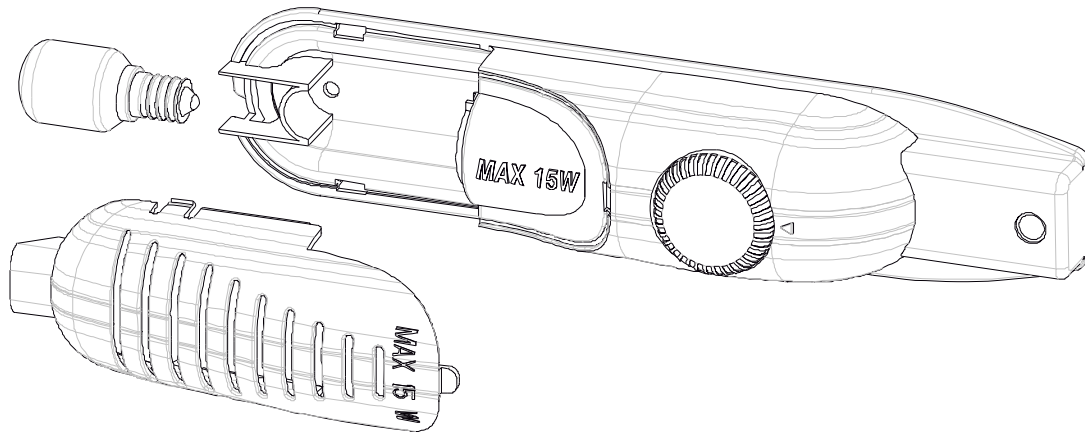
- Tournez la manette du thermostat sur « • » et débranchez l'appareil.

- Laissez la porte ouverte ; pour accélérer le dégivrage, vous pouvez placer un ou deux récipients remplis d'eau chaude dans le compartiment congélateur.

- Séchez bien l'intérieur du compartiment congélateur.

- Rebranchez l'appareil et réglez la manette du thermostat sur la position maximum pour refroidir très rapidement l'intérieur, et replacez les aliments à l'intérieur.

## Remplacement de l'ampoule du réfrigérateur



### Lorsque l'on remplace la lampe du réfrigérateur :

1. Débranchez le fiche d'alimentation électrique de l'appareil au niveau de la prise murale.
2. Appuyez sur les crochets de part et d'autre du cache ampoule pour le retirer
3. Remplacer la lampe par une autre qui n'est pas supérieure à 15 W.
4. Replacez le cache lampe et attendez 5 minutes avant de re-brancher l'appareil.

### Remplacement de l'ampoule LED

Si l'ampoule LED de votre réfrigérateur ne fonctionne plus, veuillez contacter le service après vente.

## Transport et déplacement

### 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.

**Veillez prêter attention pour que votre réfrigérateur soit transporté verticalement. Changement du sens d'ouverture de la porte.**

Sur certains modèles d'appareils, il est possible de changer le sens d'ouverture de la porte. Contactez votre revendeur pour savoir si votre appareil est prévu pour cette modification. Si c'est le cas, vous pourrez faire sans problème cette modification si vous êtes un bon bricoleur, sinon il vous faudra contacter un service après vente pour le faire (option payante).

## Avant d'appeler le service après-vente

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

- Y a-t-il une panne électrique au niveau du compteur ?
- La fiche a-t-elle été correctement branchée dans la prise murale ?
- Le fusible 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 l'appareil 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 ?
- 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 :**

- Crépitements (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.

- 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).

S'il y a de l'eau dans la partie inférieure du réfrigérateur, vérifiez si le trou d'évacuation pour l'eau de dégivrage n'est pas bouché (utilisez la tige de dégivrage pour nettoyer le trou d'évacuation).

### **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 ?

### **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.

## Recommandations

- Dans le cas où l'on prévoit ne pas utiliser le réfrigérateur pendant une longue période (vacances d'été), régler le thermostat au « • », 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 une pièce tempérée, bien aérée, à l'abri de la lumière directe du soleil et loin des sources de chaleur comme le radiateur, la cuisinière, etc.). Dans le cas contraire, utilisez une plaque d'isolation.

**2.** Laissez les aliments chauds et les boissons

chaudes refroidir hors de l'appareil.

**3.** Pour dégivrer les denrées congelées, 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 les 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

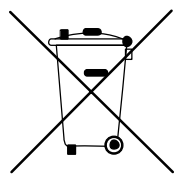
porte aussi brièvement que possible.

**6.** Gardez fermés les couvercles de tous les compartiments à température différente dans l'appareil (bac à légumes, congélateur, etc).

**7.** Le joint de porte doit être propre et souple.

**8.** De temps à autre, nettoyez la partie arrière de votre appareil à l'aide d'un aspirateur ou d'un pinceau pour éviter qu'il consomme plus d'énergie.


## COLLECTE SÉLECTIVE DES DÉCHETS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES



Cet appareil porte le symbole DEEE (Déchet d'Équipement Électrique et Électronique) signifiant qu'en fin de vie, il ne doit pas être jeté aux déchets ménagers, mais déposé au centre de tri de la localité. La valorisation des déchets contribue à préserver notre environnement.

### PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT - DIRECTIVE 2012/19/EU

Afin de préserver notre environnement et notre santé, l'élimination en fin de vie des appareils électriques et électroniques doit se faire selon des règles bien précises et nécessite l'implication de chacun, qu'il soit fournisseur ou utilisateur.

C'est pour cette raison que votre appareil, comme le signale le symbole  apposé sur sa plaque signalétique ou sur son emballage, ne doit en aucun cas être jeté dans une poubelle publique ou privée destinée aux ordures ménagères. L'utilisateur a le droit de déposer l'appareil dans un lieu public de collecte procédant à un tri sélectif des déchets pour être recyclé ou réutilisé pour d'autres applications, conformément à la directive.



Nos emballages peuvent faire l'objet  
d'une consigne de tri.  
Pour en savoir plus : [www.consignesdetri.fr](http://www.consignesdetri.fr)

## CONDITION DE GARANTIE

FR

Ce produit est garanti pour une période de 2 ans à partir de la date d'achat\*, contre toute défaillance résultant d'un vice de fabrication ou de matériau. Cette garantie ne couvre pas les vices ou les dommages résultant d'une mauvaise installation, d'une utilisation incorrecte ou de l'usure anormale du produit.

\*sur présentation du ticket de caisse.

ELECTRO DEPOT

1 route de Vendeville

59155 FACHES-THUMESNIL

France



52218500