

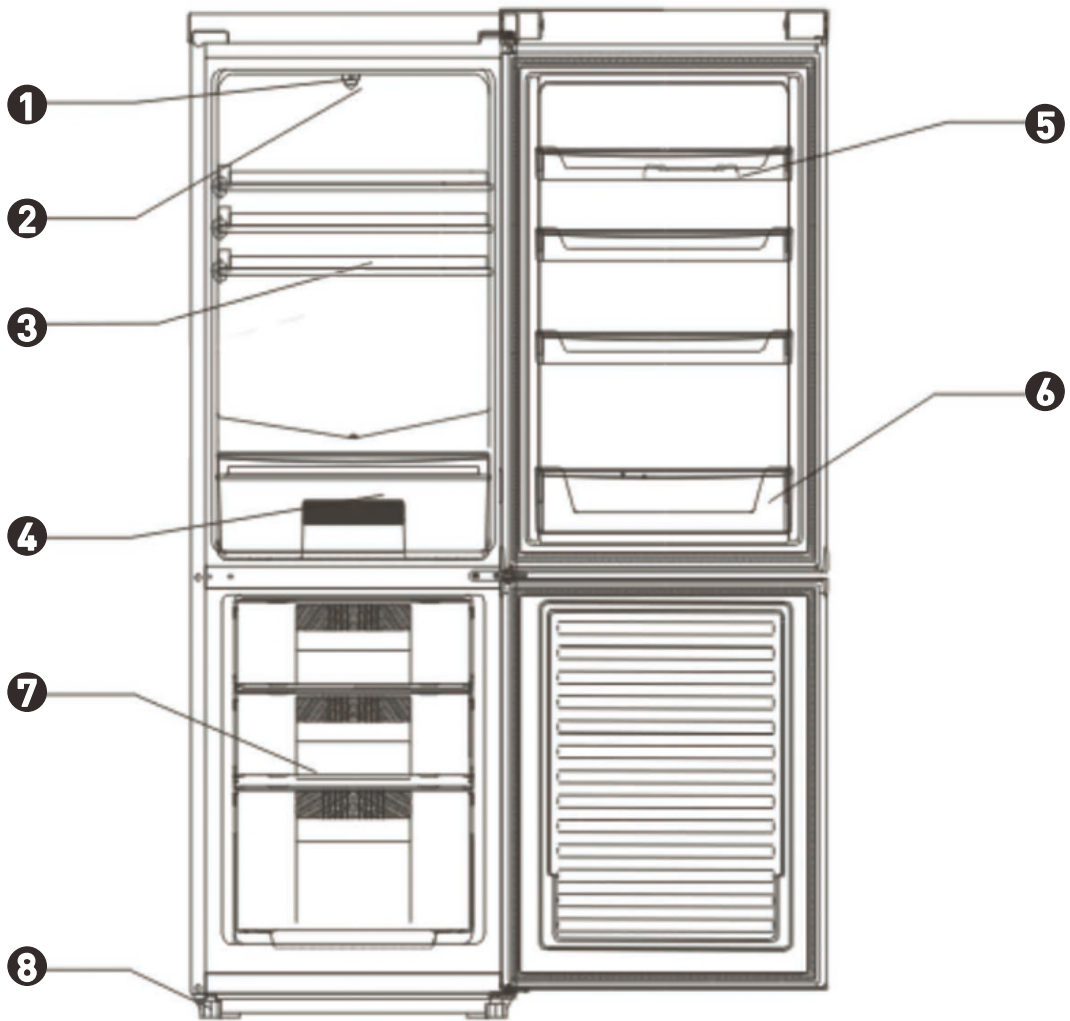
# Réfrigérateur Congélateur bas

957478

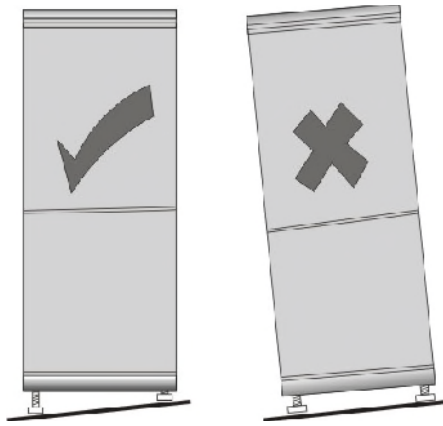
CS 268 A+ W701T

GUIDE D'UTILISATION .....02





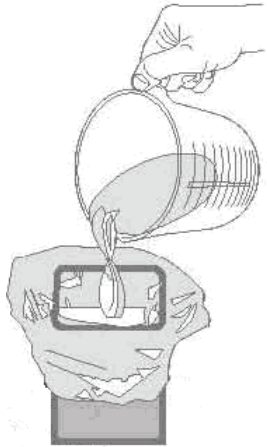
**a**



**b**



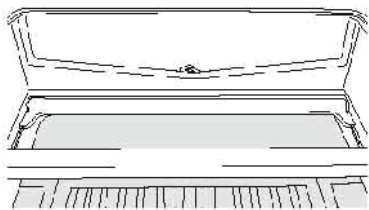
**c**

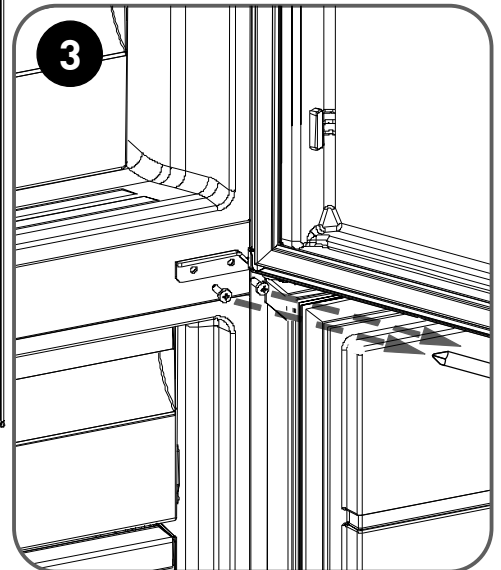
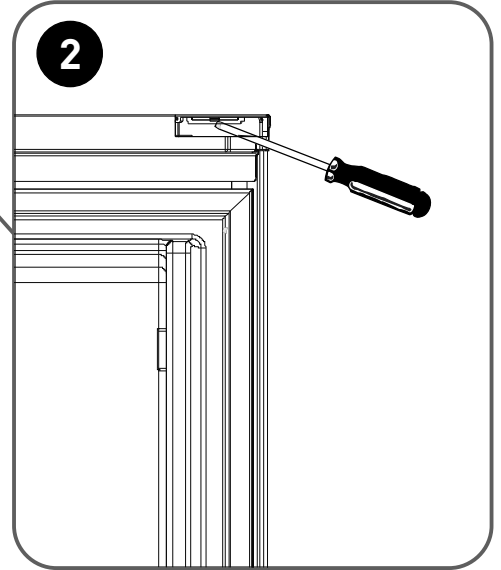
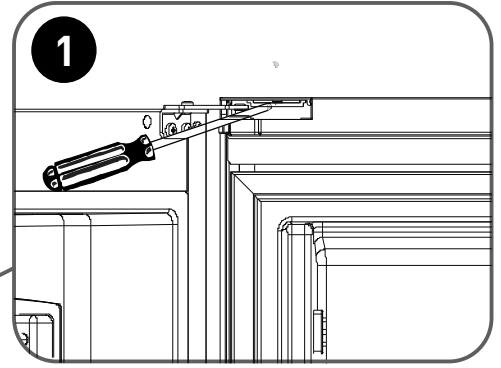
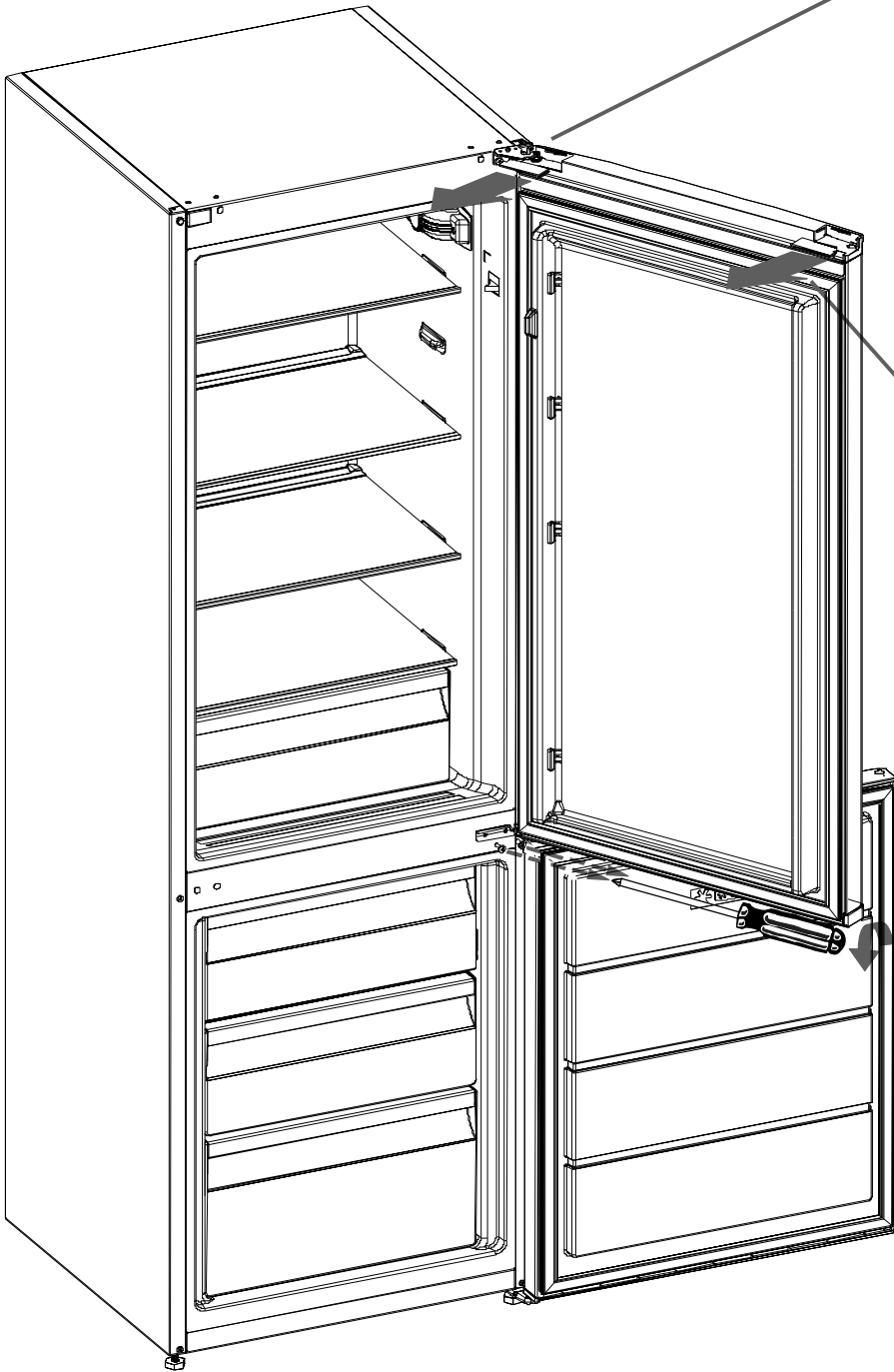


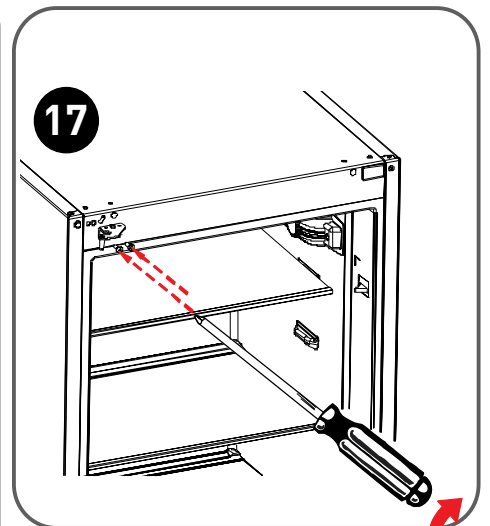
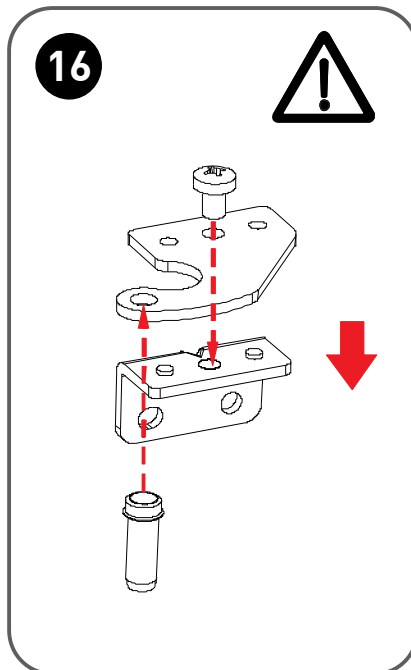
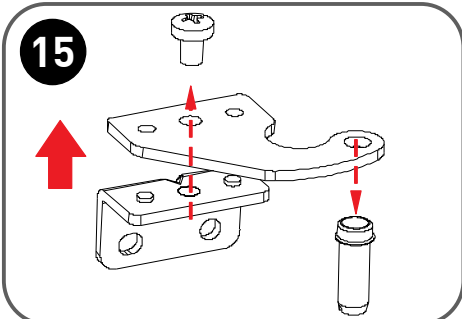
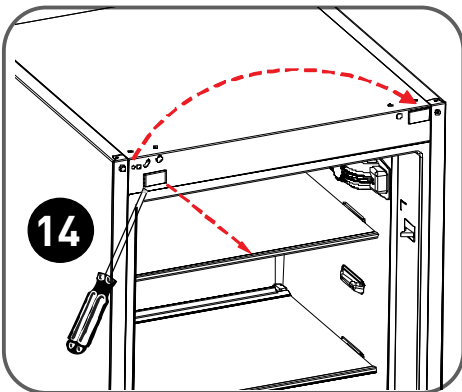
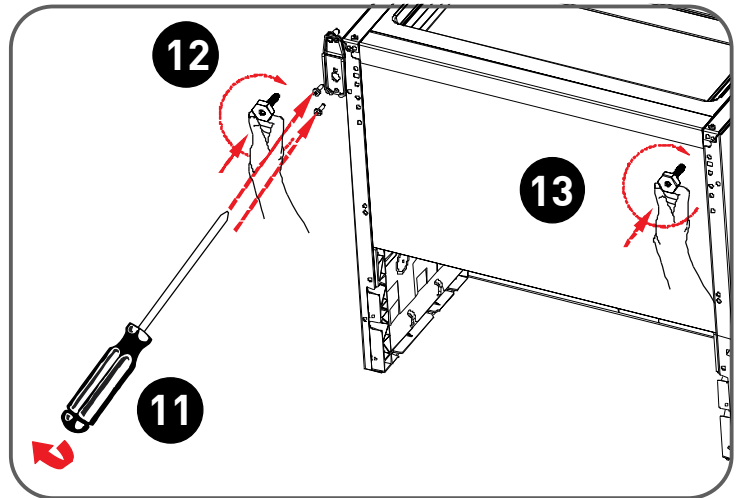
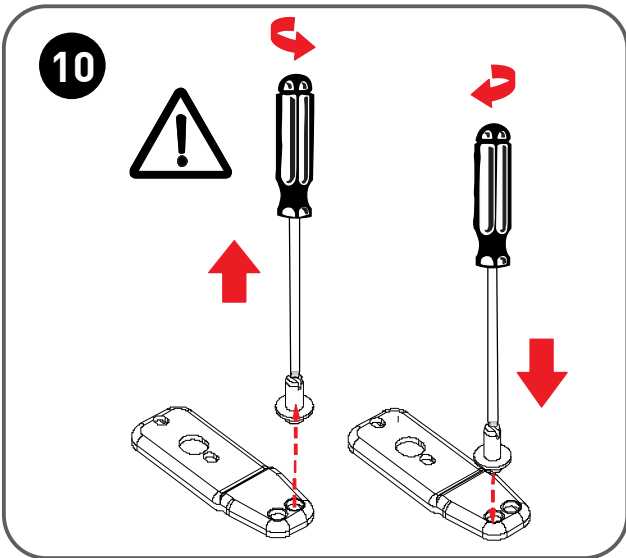
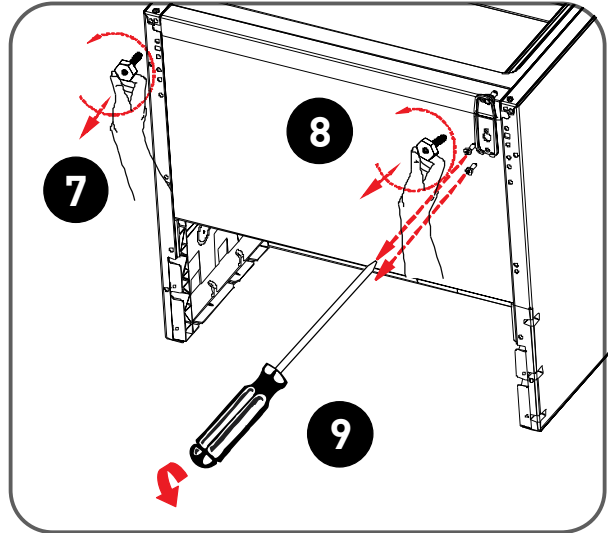
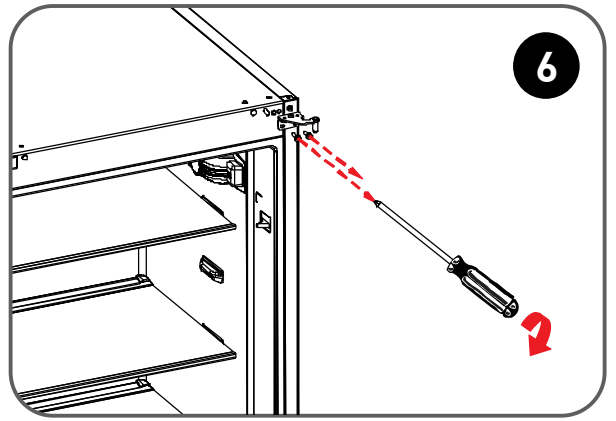
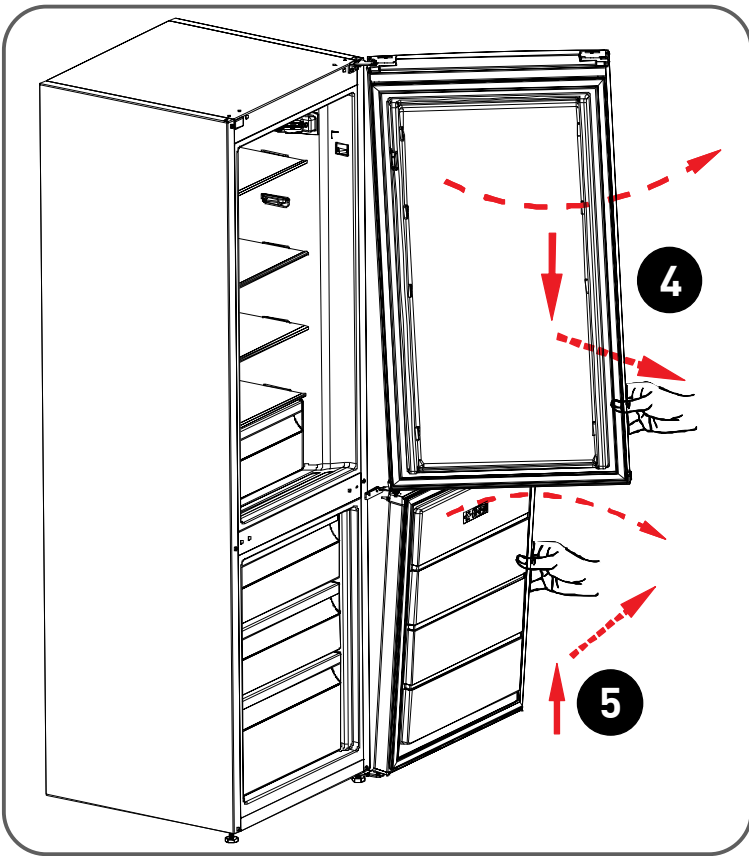
**d**

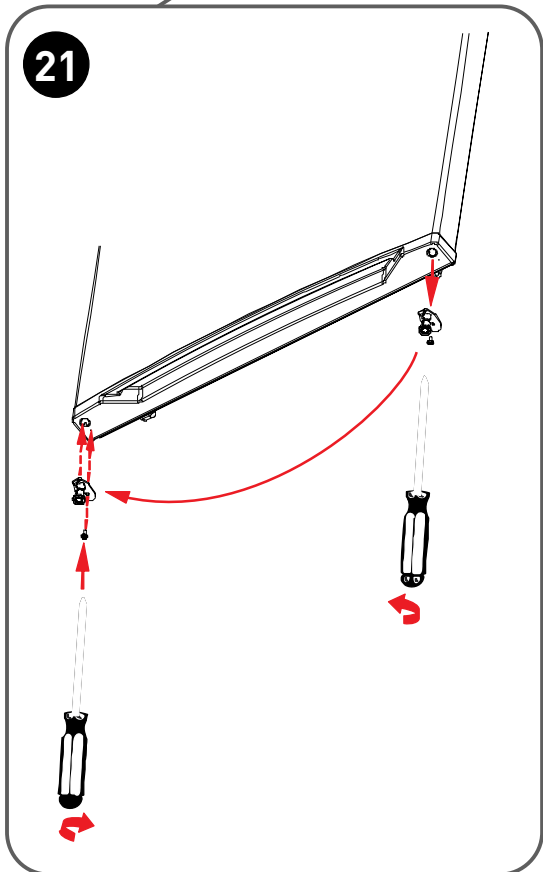
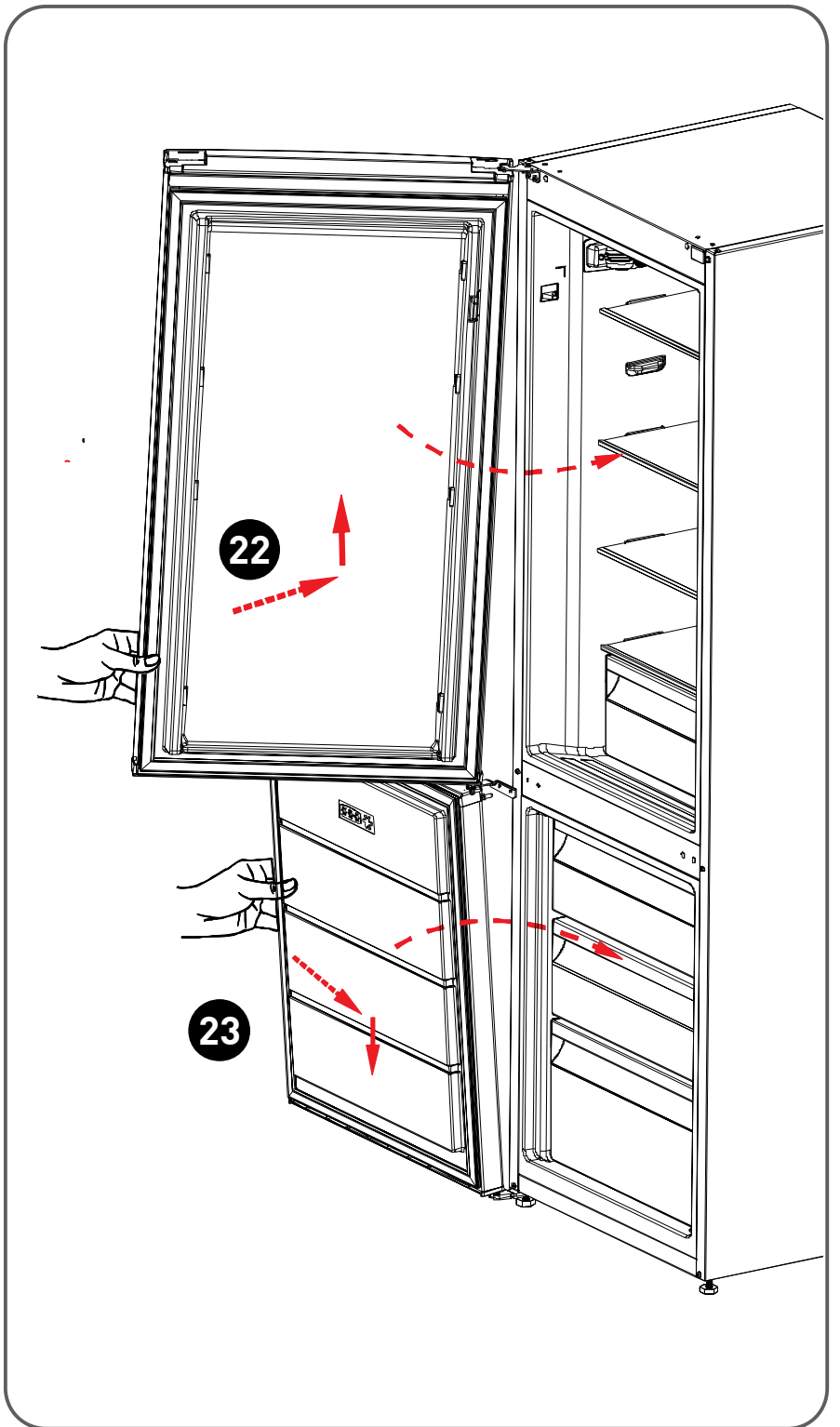
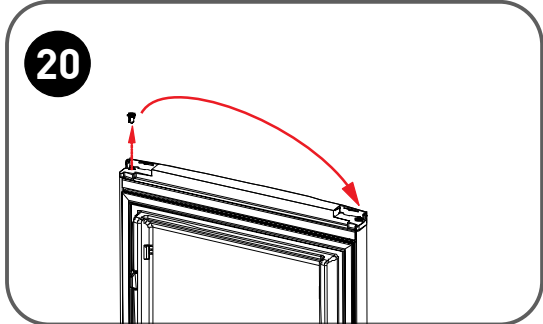
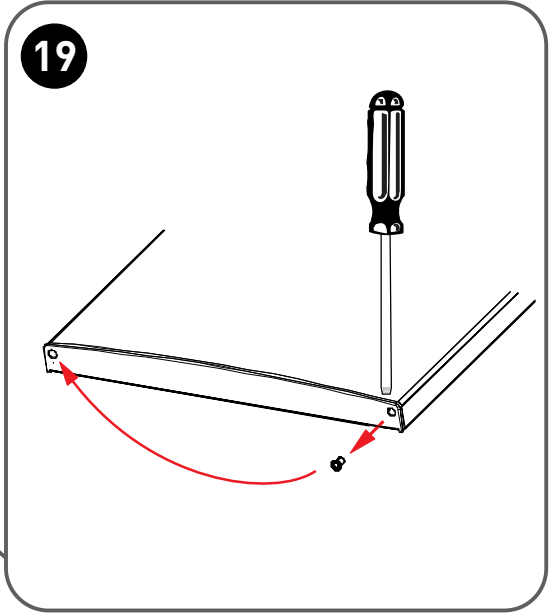
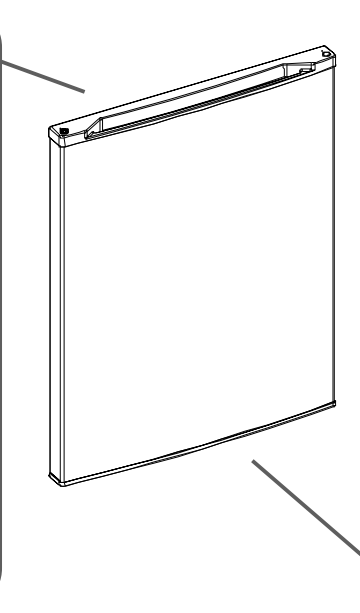
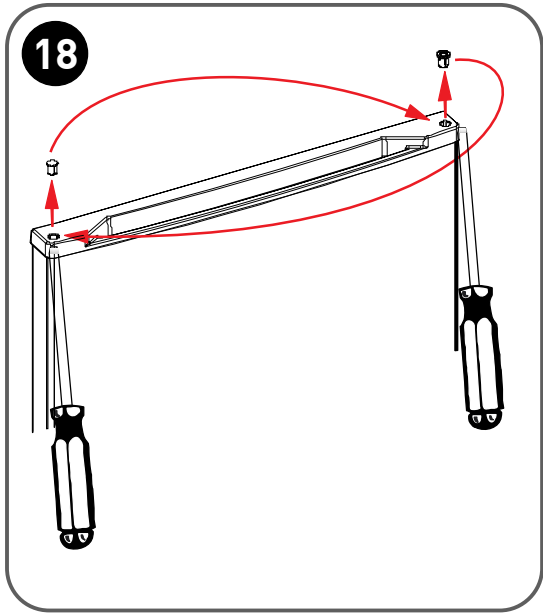


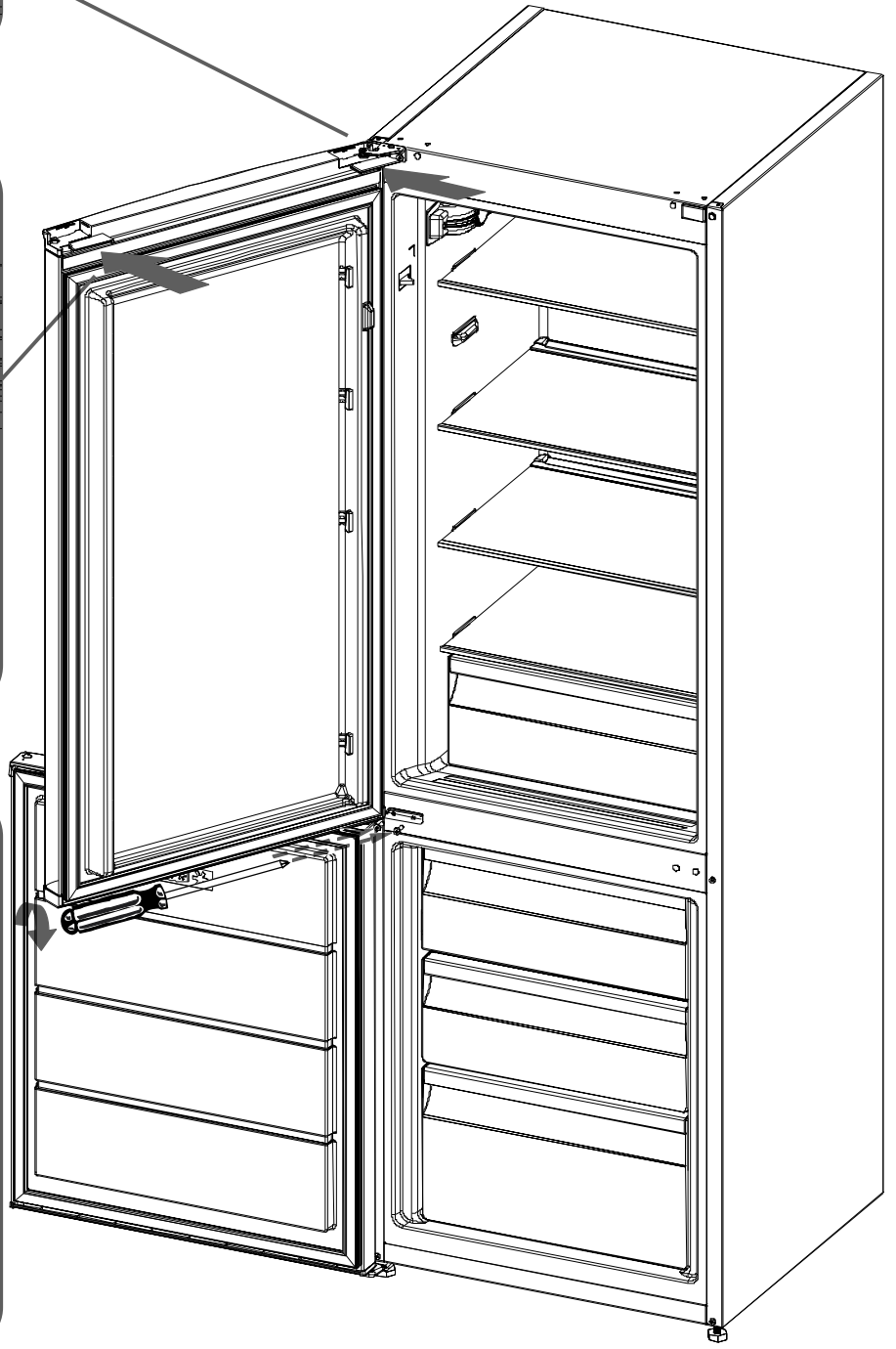
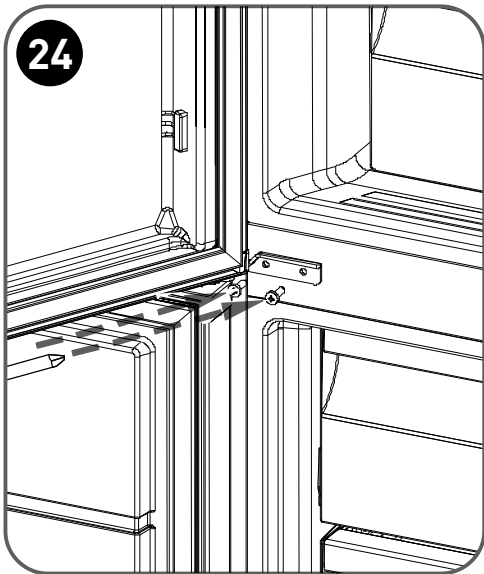
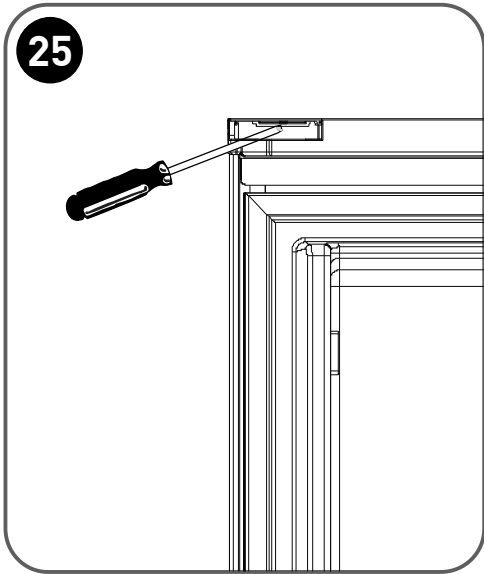
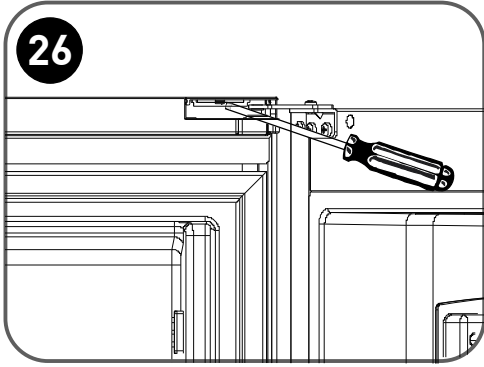
**e**











# 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)  
[www.electrodepot.be](http://www.electrodepot.be)

**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>  
<http://www.electrodepot.be/avis-client>



**ELECTRO DEPOT**



<b>A</b> Avant d'utiliser l'appareil	4	Consignes de sécurité
<hr/>		
<b>B</b> Aperçu de l'appareil	8	Introduction
	8	Description de l'appareil
<hr/>		
<b>C</b> Utilisation de l'appareil	10	Emplacement
	10	Mise à niveau du combiné réfrigérateur/ congélateur
	11	Nettoyage avant la première utilisation
	11	Avant de procéder au branchement
	11	Avant la mise sous tension
	11	Avant de remplir votre combiné réfrigérateur/ congélateur
	11	Mise sous tension de votre combiné réfrigérateur / congélateur
	12	Réglage de la température
	12	Super congélation
	13	Utilisation
	13	Conseils de conservation des aliments dans le réfrigérateur
	14	Conseils d'achat des produits surgelés
	15	Conseils utiles quant à la congélation d'aliments frais
	16	Où conserver vos aliments au sein du réfrigérateur
	17	Dégivrage
	18	Nettoyage de l'intérieur du combiné réfrigérateur/congélateur
	19	Nettoyage de l'extérieur du combiné réfrigérateur/congélateur
	19	Périodes de vacances
	19	Remplacement de l'ampoule
<hr/>		
<b>D</b> Informations pratiques	20	Dépannage
	22	Entretien
	23	Cet appareil doit être relié à la terre.
	23	Mise au rebut de votre ancien appareil

**Consignes de sécurité****ATTENTION**

Il est dangereux pour toute personne autre que le personnel agréé de procéder à des réparations ou opérations de maintenance nécessitant de retirer l'habillage de l'appareil. Pour éviter tout risque de choc électrique, ne tentez jamais de réparer vous-même cet appareil.

- N'utilisez jamais d'appareils électriques tels qu'un sèche-cheveux ou un radiateur pour dégivrer votre congélateur.

- Les récipients contenant des gaz inflammables ou des liquides peuvent fuir en cas de basses températures.

- Ne stockez aucun récipient contenant des matériaux inflammables, tels que des aérosols, des cartouches de recharge pour extincteurs, etc. au sein du congélateur.

- Ne placez ni boissons gazeuses ni boissons pétillantes dans le compartiment du congélateur. Les glaces à l'eau peuvent causer des « brûlures par le froid », notamment si celles-ci sont consommées directement à la sortie du congélateur.

- Veillez à ne jamais extraire d'éléments du compartiment congélateur tandis que vous avez les mains humides/mouillées, ceci pouvant entraîner des abrasions

cutanées ou des « brûlures par le froid ». Les bouteilles et canettes ne doivent pas être placées dans le compartiment congélateur car la congélation peut entraîner leur éclatement.

- Conformez-vous aux durées de conservation recommandées par les fabricants. Reportez-vous aux instructions correspondantes.

- Ne laissez pas les enfants manipuler les commandes ou jouer avec le congélateur. Le congélateur est lourd. Il convient d'agir avec précaution lorsque vous le déplacez. Il est dangereux de modifier les caractéristiques de l'appareil ou de tenter de modifier l'appareil de quelque manière que ce soit.

- Ne stockez pas de gaz ou de liquides inflammables à l'intérieur de votre congélateur.

Si le câble d'alimentation est endommagé, celui-ci doit être remplacé par le fabricant, l'un de ses agents de service ou toute autre personne aux qualifications similaires, afin d'éviter tout danger.

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans, ainsi que par des personnes souffrant de déficiences physiques, sensorielles ou mentales, ou présentant un manque d'expérience ou de connaissances, à condition qu'ils soient surveillés ou aient reçu des instructions concernant l'utilisation en toute sécurité de l'appareil et qu'ils comprennent les risques encourus.

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

- Cet appareil est destiné à être utilisé dans le cadre d'applications domestiques et similaires, telles que :
  - les coins-cuisine réservés au personnel dans des magasins, des bureaux et d'autres environnements professionnels ;
  - dans des fermes et par des clients au sein d'hôtels, de motels et d'autres environnements à caractère résidentiel ;
  - dans des environnements de type chambres d'hôtes ;
  - dans le secteur de la restauration et d'autres applications similaires, hormis la vente au détail.
- Veillez à ne jamais obstruer les ouvertures de ventilation dans l'enceinte de l'appareil ou dans la structure d'encastrement.
- La fiche de prise de courant doit rester accessible ou un interrupteur doit être installé dans les canalisations fixes conformément aux règles d'installation afin de permettre la déconnexion de l'appareil au réseau d'alimentation en toute circonstance.
- N'utilisez pas de dispositifs mécaniques ou tout autre moyen pour accélérer le processus de dégivrage, hormis ceux qui sont recommandés par le fabricant.
- Veillez à ne pas endommager le circuit frigorifique.
- N'utilisez jamais d'appareils électriques à l'intérieur des compartiments de stockage des aliments de l'appareil, à moins que l'utilisation de ce type d'outils ne soit recommandée par le fabricant.
- N'entreposez pas dans cet appareil de substances explosives, telles que des bombes d'aérosol contenant

des gaz propulseurs inflammables.

- La partie congélateur de l'appareil risque de ne pas fonctionner correctement (risque de décongélation du contenu ou de température trop élevée dans le compartiment des denrées congelées) lorsque l'appareil est placé pendant une période prolongée à une température ambiante inférieure à celle pour laquelle il est conçu.

- Veuillez vous référer à la fin de cette notice pour toute information concernant le nettoyage et l'entretien de cet appareil.

### **Mise au rebut**

Les appareils usagés peuvent encore avoir une valeur résiduelle. Une mise au rebut respectueuse de l'environnement permettra la récupération et la réutilisation des matières premières de valeur.

Le fluide frigorigène utilisé dans votre appareil ainsi que les matériaux isolants nécessitent des procédures d'élimination spéciales. Assurez-vous qu'aucun des tuyaux à l'arrière de l'appareil n'est endommagé avant la mise au rebut. Vous pouvez obtenir des informations actualisées sur la mise au rebut de votre ancien appareil et de l'emballage de votre nouvel appareil auprès de votre municipalité.

### **Dispositifs de verrouillage**

Si votre congélateur est équipé d'un dispositif de verrouillage, afin d'éviter que les enfants ne se retrouvent piégés, tenez la clé hors de portée et à distance de l'appareil. Lorsque vous vous débarrassez d'un ancien congélateur, rompez tout dispositif de verrouillage ou cadenas, par mesure de précaution.

## Introduction

Veuillez lire les instructions et consignes de sécurité en page 4 attentivement avant d'utiliser votre nouveau congélateur. Ce congélateur est exclusivement prévu pour un usage domestique en intérieur.

## Description de l'appareil


- |   |                                  |   |                           |
|---|----------------------------------|---|---------------------------|
| ❶ | Bouton de commande du thermostat | ❺ | Clayette à œufs           |
| ❷ | Éclairage interne                | ❻ | Compartiment à bouteilles |
| ❸ | Étagère du réfrigérateur         | ❼ | Tiroirs de congélation    |
| ❹ | Bac à légumes                    | ❽ | Pieds réglables           |

### Fiche produit (UE 1060/2010)

Mesures effectuées suivant le règlement UE N° 1060/2010 de la Commission Européenne et la norme EN 62552:2013.

	Valeur	Unité
Marque	VALBERG	
Identification du modèle	CS 268 A+ W701T	
Code produit	957478	
Classe de protection électrique	I	
Alimentation	220-240 V ~ 50 Hz	
Courant assigné	0.84	A
Type / Puissance d'ampoule	LED / 1,5 W MAX (Non-remplaçable par l'utilisateur)	
Fluide frigorigène / Masse	R600a / 51 g	
Catégorie de l'appareil de réfrigération ménager	7 (Réfrigérateur-congélateur)	
Classe d'efficacité énergétique	A+	
Consommation d'électricité	0,704	kWh/24h

Consommation d'énergie de 244 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.

Volume brut total	270	L
Volume utile (net) total	268	L
Volume utile (net) du compartiment réfrigérateur	184	L
Type de froid du compartiment réfrigérateur	Statique	
Mode de dégivrage du compartiment réfrigérateur	Automatique	/
Volume utile (net) du compartiment congélateur	84	L
Type de froid du compartiment congélateur	Statique	
Mode de dégivrage du compartiment congélateur	Manuel	/
Nombre d'étoile du compartiment congélateur		
Le nombre d'étoile correspond à la température de stockage des denrées alimentaires : 0 (Sans étoile) = 0°C / 1 = -6°C / 2 = -12°C / 3 = -18°C / 4 = -18°C minimum (Capacité à congeler les aliments)		
Autonomie (Durée de montée en température)	17	h
Pouvoir de congélation (Capacité de congélation)	4	kg/24h
Classe(s) climatique	N/ST	
Cet appareil est conçu pour être utilisé à une température ambiante comprise entre 16 °C et 38 °C. SN = +10°C à +32°C / N = +16°C à +32°C / ST = +16°C à +38°C / T = +16°C à +43°C. Les températures internes peuvent être affectées par des facteurs, tels que l'emplacement de l'appareil, la température ambiante et la fréquence d'ouverture de la porte. Le réglage du thermostat peut être modifié pour compenser ces facteurs.		
Emissions acoustiques dans l'air	40	dB(A)
Type d'appareil	Pose libre	
Dimensions hors tout (LxHxP)	54 x 170 x 59.5	cm
Encombrement en service (LxHxP)	57.8 x 175 x 63.2	cm
Poids net	51	kg

L = Largeur / H = Hauteur / P = Profondeur

## Emplacement

- Lorsque vous choisissez l'emplacement de votre combiné réfrigérateur/congélateur, vous devez vous assurer que le sol est plat et suffisamment solide, et que la pièce est correctement ventilée avec une température ambiante moyenne comprise entre 16 °C et 38 °C.
- Évitez d'installer votre combiné réfrigérateur/congélateur près d'une source de chaleur, comme une cuisinière, une chaudière ou un radiateur.
- Évitez également la lumière directe du soleil au sein des dépendances ou vérandas.
- Si vous installez votre combiné réfrigérateur/congélateur dans une dépendance, notamment un garage ou une annexe, assurez-vous que celui-ci est installé au-dessus du revêtement d'étanchéité, autrement, de la condensation se formera sur l'habillage du combiné réfrigérateur/congélateur.
- N'installez jamais le combiné réfrigérateur/congélateur en l'encastant dans un mur ou au sein d'armoires murales ou de meubles tandis qu'il fonctionne, la grille située à l'arrière pouvant chauffer, tout comme les côtés. Il doit être installé de sorte qu'il y ait au moins 9 cm (3 1/2") de dégagement à l'arrière et 2 cm (3/4") de dégagement sur les côtés.
- Ne recouvrez en aucun cas le combiné réfrigérateur/congélateur.

## Mise à niveau du combiné réfrigérateur/congélateur

- Si le combiné réfrigérateur/congélateur n'est pas de niveau, la porte et la bande d'étanchéité magnétique ne seront pas correctement alignées, ce phénomène empêchant le bon fonctionnement du combiné réfrigérateur/congélateur.
- Une fois le combiné réfrigérateur/congélateur installé à son emplacement final, réglez la hauteur des pieds situés à l'avant en les tournant.



## Nettoyage avant la première utilisation

- Nettoyez l'intérieur du combiné réfrigérateur/congélateur avec une solution diluée de bicarbonate de soude. Rincez ensuite à l'eau tiède, à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge humide.
- Lavez les paniers et les étagères à l'eau chaude savonneuse et séchez-les complètement avant de les placer à nouveau dans le combiné réfrigérateur/congélateur.
- Les parties extérieures du combiné réfrigérateur/congélateur peuvent être nettoyées à l'aide d'un lustrant.

## Avant de procéder au branchement

- Avant de procéder au branchement, vous devez vérifier que vous disposez d'une prise compatible avec la fiche fournie avec le combiné réfrigérateur/congélateur.

## Avant la mise sous tension

- **Avant de mettre votre combiné réfrigérateur/congélateur sous tension, vous devez patienter au moins quatre heures, si celui-ci a été déplacé.**
- Le fluide frigorigène doit se stabiliser. Si l'appareil est à un moment ou un autre éteint, attendez 30 minutes avant de le remettre sous tension, afin que le fluide frigorigène puisse se stabiliser.

## Avant de remplir votre combiné réfrigérateur/congélateur

- Avant de stocker des aliments au sein de votre combiné réfrigérateur/congélateur, mettez-le sous tension et attendez 24 heures afin de vous assurer qu'il fonctionne correctement et qu'il atteigne la bonne température.

## Mise sous tension de votre combiné réfrigérateur / congélateur

- Avant de raccorder le combiné réfrigérateur/congélateur au secteur : le bouton de commande du thermostat se trouve au sein du compartiment réfrigérateur.
- Tournez le bouton du thermostat jusqu'à la position « 3 » et ouvrez l'électricité. Le compresseur ainsi que l'éclairage du réfrigérateur s'activent.
- Patientez 24 heures avant de placer les aliments dans le combiné réfrigérateur/congélateur, la température à l'intérieur de votre combiné réfrigérateur/congélateur sera alors suffisamment basse pour refroidir et congeler vos aliments.

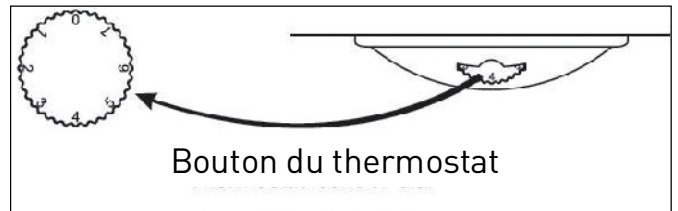
## Réglage de la température **b**

- La température au sein du réfrigérateur et du compartiment congélateur est contrôlée par la commande de température située sur la paroi interne du compartiment réfrigérateur. Nous vous recommandons vivement d'utiliser un thermomètre pour vérifier que la température au sein de votre congélateur est bien inférieure à  $-18\text{ °C}$  avant d'y placer vos aliments. Deux à trois heures peuvent être nécessaires.
- Les marques présentes sur le bouton correspondent à des plages de température, NON PAS aux degrés exacts. « 0 » signifie que l'appareil est éteint, et « 7 » correspond à la température la plus basse.
- Commencez par placer le bouton en position « 4 ». Utilisez un thermomètre adéquat afin de contrôler la température au bout de deux heures. La température du réfrigérateur doit être réglée entre  $+2\text{ °C}$  et  $+5\text{ °C}$  et celle du congélateur entre  $-18\text{ °C}$  et  $-25\text{ °C}$ , pour un cycle type. Pour baisser davantage la température du réfrigérateur, placez le bouton en position « 6 » et contrôlez au bout d'une heure.



### REMARQUE

Il se peut que le combiné réfrigérateur/congélateur ne fonctionne pas à la température adéquate si celui-ci se trouve dans une pièce particulièrement chaude ou froide ou si vous ouvrez trop souvent la porte du combiné réfrigérateur/congélateur.



## Super congélation

- La congélation rapide permet à l'humidité contenue dans les denrées alimentaires de former de fins cristaux de glace qui empêchent d'endommager la membrane des cellules et de perdre le cytoplasme lors de la décongélation, permettant ainsi de préserver la fraîcheur et la valeur nutritive des aliments.
- Les viandes et poissons frais prévus pour être stockés pendant une période prolongée doivent faire l'objet d'une congélation rapide.

Pour congeler rapidement, tournez le bouton de température jusqu'à la position « 7 » avant d'introduire les aliments.

- Une fois la congélation rapide réalisée, placez de nouveau le bouton en position d'origine (la durée de congélation rapide ne doit normalement pas dépasser les 4 heures).

## Utilisation

- L'appareil risque de ne pas fonctionner de manière constante (possibilité de décongélation du contenu ou d'une température trop élevée dans le compartiment de congélation), s'il est exposé pendant une longue période à des températures plus froides que celles pour lesquelles il a été conçu.
- Il convient de ne pas dépasser les durées de conservation recommandées par les fabricants, quel que soit le type de produit.
- Une hausse de la température des aliments congelés au cours du dégivrage manuel, de l'entretien ou du nettoyage risque de réduire leur durée de conservation.
- Il s'agit d'un appareil de classe ST ; la température ambiante doit être comprise entre 16 °C et 38 °C.
- Il est préférable d'envelopper les aliments surgelés et de les disposer en couches sur les étagères en verre.
- La température interne peut être affectée par des facteurs tels que l'emplacement de l'appareil de réfrigération, la température ambiante et la fréquence d'ouverture de la porte ; le cas échéant, un avertissement indique que le dispositif de contrôle de la température doit être réglé pour pallier ces facteurs.
- Faites preuve de vigilance quant aux aliments congelés en cas de non-fonctionnement prolongé de l'appareil frigorifique (interruption de l'alimentation électrique ou défaillance du système de réfrigération).
- Les boissons gazeuses ne doivent pas être stockées dans les compartiments de congélation ou à basse température, et certains produits, tels que les glaces à l'eau, ne doivent pas être consommés trop froids.
- Le portillon d'accès au dégagement de l'évaporateur peut être utilisé pour stocker des aliments.

## Conseils de conservation des aliments dans le réfrigérateur

### Il convient de prendre toutes les précautions utiles avec la viande et le poisson.

Les viandes/poissons cuits doivent toujours être stockés sur une étagère située à un niveau plus élevé que les viandes/poissons crus, afin d'éviter tout transfert de bactéries. Conservez la viande crue dans une assiette suffisamment grande pour recueillir le jus et recouvrez-la de film étirable ou de papier aluminium.

### Laissez un espace autour de vos aliments

Ceci permet à l'air froid de circuler au sein du réfrigérateur et de bien refroidir toutes les parties du réfrigérateur.

### Emballez vos aliments !

Afin d'éviter tout transfert de saveurs et tout dessèchement, les aliments doivent être emballés séparément ou couverts. Il n'est toutefois pas nécessaire d'emballer les fruits et légumes.

**Les aliments précuits doivent être préalablement refroidis.**

Laisser toujours refroidir les aliments précuits avant de les placer dans le réfrigérateur. Ceci permet d'éviter que la température interne du réfrigérateur n'augmente.

**Fermez la porte !**

Pour éviter que l'air froid ne s'échappe de l'appareil, essayez de limiter le nombre d'ouvertures de la porte. Après avoir fait les courses, trie les aliments à placer dans le réfrigérateur avant d'ouvrir la porte. Ouvrez la porte uniquement pour placer la nourriture à l'intérieur de l'appareil ou la sortir.

**Conseils d'achat des produits surgelés****Votre congélateur est classé « 4 étoiles »**

Lorsque vous achetez des aliments surgelés, consultez les Recommandations de conservation présentes sur l'emballage. Vous pouvez ainsi conserver chaque produit surgelé pendant la période spécifiée en regard de la classification « 4 étoiles ». Il s'agit généralement de la date limite de conservation située à l'avant de l'emballage.

**Contrôlez la température du combiné réfrigérateur/congélateur**

Vérifiez la température de l'armoire à surgelés dans le magasin où vous achetez vos produits surgelés. Celle-ci doit être inférieure à -18 °C.

**Choisissez attentivement vos produits selon l'état de leur emballage**

Veillez à ce que l'emballage de vos produits surgelés soit en parfait état.

**Achetez vos produits surgelés en dernier**

Achetez toujours vos produits surgelés en dernier lorsque vous faites les courses.

**Rassemblez les produits surgelés**

Lorsque vous faites les courses, conservez les produits surgelés ensemble, jusqu'à ce que vous ayez rejoint votre domicile, ceci permettant de maintenir vos produits au plus froid.

**Placez vos produits surgelés directement au congélateur**

N'achetez pas de produits surgelés si vous n'êtes pas en mesure de les placer directement dans le congélateur. Des sacs isolants dédiés sont disponibles à l'achat dans la plupart des supermarchés et des quincailleries. Ceux-ci permettent de conserver plus longtemps vos produits surgelés au frais.

**Décongélation des produits surgelés**

Pour certains aliments, il est inutile de les décongeler avant de les cuisiner. Les légumes et les pâtes peuvent être directement plongés dans l'eau bouillante ou cuits à la vapeur. Les sauces et les soupes surgelées peuvent être placées dans une casserole et chauffées doucement jusqu'à décongélation.

## Conseils utiles quant à la congélation d'aliments frais

Utilisez des aliments de qualité et manipulez-les le moins possible. Congelez les aliments en petites quantités, la congélation intervient ainsi plus rapidement, la décongélation nécessite moins de temps et vous disposez de portions adaptées.

### Congélation d'aliments frais

Tout d'abord, procédez à une estimation de la quantité de nourriture que vous allez congeler. Si vous congélez d'importantes quantités d'aliments frais, n'oubliez pas de placer le bouton de commande en position Max. Ceci permet de réduire la température au sein du congélateur (-30 °C environ), de congeler vos aliments plus rapidement et d'en préserver la qualité. Toutefois, veillez à ne pas procéder ainsi trop souvent afin d'éviter de consommer trop d'énergie.

### Préparation en vue de la congélation

- Veillez à laisser refroidir complètement les aliments cuits.
- Si possible, refroidissez au préalable les aliments au sein du réfrigérateur avant de les congeler.
- Pensez à la manière dont vous envisagez cuire vos aliments avant de les congeler.
- Ne congélez pas les aliments dans des récipients métalliques, vous souhaiterez peut-être les passer au micro-ondes à leur sortie du congélateur.

- Utilisez des sachets spécifiquement prévus pour la congélation disponibles en supermarché, utilisez du film spécial congélateur, des sacs en polyéthylène, des récipients en plastique, du papier aluminium pour les aliments acides (tels que les agrumes).

- N'utilisez pas de film trop fin ou de verre.
- N'utilisez pas de contenants usagés pour conserver vos aliments (à moins qu'ils n'aient été préalablement nettoyés).
- Veillez à expulser autant d'air que possible du contenant. Vous pouvez acheter une pompe à vide spéciale qui aspire tout excès d'air du contenant.
- Laissez un peu d'air lorsque vous congélez des liquides, en vue de leur dilatation.
- Pour utiliser l'espace de votre congélateur le plus efficacement possible, congélez les liquides (ou les solides comportant du liquide, comme le ragoût) en blocs carrés.
- Ceci garantit des performances optimales. Versez alors le liquide dans un sac polyéthylène qui se trouve dans un contenant de forme carrée. Congelez de cette manière, puis retirez le contenant et fermez hermétiquement le sac. **C**

## Où conserver vos aliments au sein du réfrigérateur

### Zone froide

C'est la zone où placer les aliments dont la durée de conservation sera prolongée s'ils sont maintenus frais. Lait, œufs, yaourts, jus de fruit, fromages à pâte dure (par exemple le Cheddar). Les bocaux et bouteilles ouverts de vinaigrettes, de sauces et de confitures. Les graisses, par exemple le beurre, la margarine, les pâtes à tartiner allégées, les graisses de cuisson et le lard.

### Zone la plus froide : 0°C à 5°C

C'est la zone où conserver les aliments qui doivent être maintenus froids pour rester sûrs :

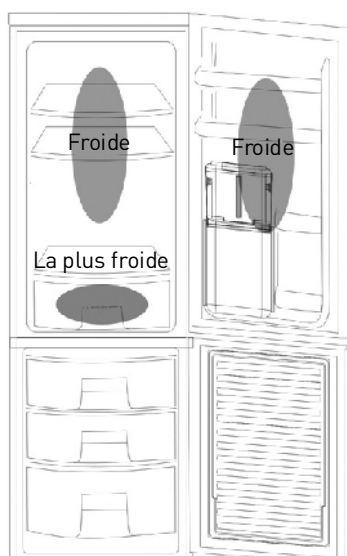
Les aliments crus et non cuits doivent toujours être enveloppés.

Les aliments froids précuits, par exemple les repas préparés, les pâtés à la viande, les fromages à pâte molle.

Les viandes précuites, par exemple le jambon.

Les salades préparées (y compris le riz, les salades de pommes de terre, les salades vertes mixtes préemballées, etc.).

Les desserts, par exemple le fromage frais, les aliments préparés à domicile, les restes et les gâteaux à la crème.



### Bac à légumes

C'est la zone la plus humide du réfrigérateur. Les légumes, les fruits, les salades fraîches (par exemple les laitues entières non lavées, les tomates entières, les radis, etc.) peuvent être stockés ici.

**NOUS RECOMMANDONS D'EMBALLER TOUS LES PRODUITS PLACÉS DANS LE BAC À LÉGUMES.**



### REMARQUE

Emballez et placez toujours le poisson, la volaille et la viande crues sur la clayette la plus basse au bas du réfrigérateur. Cela permet d'éviter qu'ils ne goutent ou ne touchent les autres aliments. Ne stockez pas de liquides ou graisses inflammables dans le réfrigérateur.

### Durées de conservation recommandées

Pour connaître les durées de conservation recommandées, consultez les informations des emballages alimentaires.

## Dégivrage

Après un certain temps, le givre s'accumule dans certaines zones du combiné réfrigérateur/congélateur. Une mesure temporaire consiste à éliminer le givre à l'aide d'un grattoir en plastique. N'utilisez jamais d'instrument métallique ou pointu. Un dégivrage complet s'avère toutefois nécessaire environ une fois par an, ou si la couche de givre dépasse les 5 mm, permettant de maintenir l'efficacité du combiné réfrigérateur/congélateur. Procédez ainsi s'il est impossible d'éliminer correctement la couche de givre ou si celle-ci commence à gêner la conservation des aliments. Choisissez un moment où le stock d'aliments surgelés est bas et procédez comme suit :

- Retirez les aliments surgelés du congélateur, éteignez le combiné réfrigérateur/congélateur en coupant l'alimentation, puis laissez les portes ouvertes.

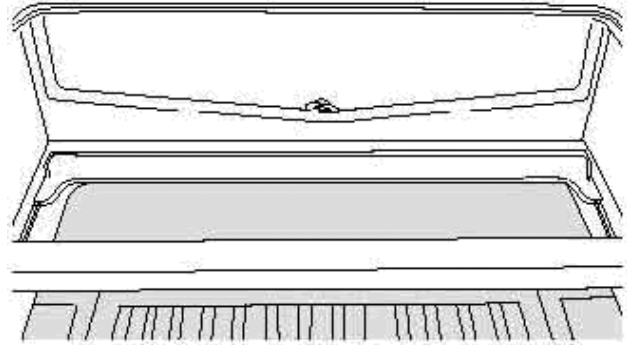
Idéalement, les aliments surgelés doivent être placés dans un autre combiné réfrigérateur/congélateur ou un réfrigérateur. Si cela n'est pas possible, enveloppez les aliments, tout d'abord dans plusieurs feuilles de papier journal ou de grandes serviettes, puis dans une épaisse couverture et gardez le tout dans un endroit frais.

- Éliminez autant de givre que possible en utilisant le grattoir en plastique. Pour accélérer le processus de décongélation, placez des récipients remplis d'eau chaude à l'intérieur du combiné réfrigérateur/congélateur. À mesure que le givre fond, décollez-le avec le grattoir en plastique et retirez-le.
- Une fois le dégivrage terminé, nettoyez votre combiné réfrigérateur/congélateur tel que décrit.

## Nettoyage de l'intérieur du combiné réfrigérateur/ congélateur **e**

- Après le dégivrage, vous devez nettoyer l'intérieur de votre combiné réfrigérateur/congélateur avec une solution diluée de bicarbonate de soude. Ensuite, rincez à l'eau chaude à l'aide d'une éponge humide ou d'un chiffon, puis essuyez. Lavez les paniers à l'eau chaude savonneuse et assurez-vous qu'ils sont complètement secs avant de les réintroduire dans le combiné réfrigérateur/congélateur. De la condensation se formera sur la paroi au fond du réfrigérateur ; toutefois, elle devrait couler le long de la paroi et rejoindre le trou d'évacuation derrière le bac à légumes.

- Dans le trou d'évacuation se trouve un « pic de nettoyage ». Ceci permet d'éviter que les petits morceaux d'aliments ne pénètrent dans le système d'évacuation. Après avoir nettoyé l'intérieur de votre réfrigérateur et enlevé les éventuels résidus d'aliments, utilisez le « pic de nettoyage » pour vous assurer qu'il n'y a aucune obstruction.





## Nettoyage de l'extérieur du combiné réfrigérateur/ congélateur

- Utilisez un détergent non abrasif standard dilué dans l'eau tiède pour nettoyer l'extérieur du combiné réfrigérateur/ congélateur.
- La grille du condensateur à l'arrière du combiné réfrigérateur/ congélateur et les pièces voisines peuvent être nettoyées à l'aide d'un aspirateur muni d'une brosse douce.
- N'utilisez jamais de nettoyeurs agressifs, tampons à récurer ou solvants pour nettoyer le combiné réfrigérateur/ congélateur, quel qu'en soit l'élément.

## Périodes de vacances

- Éteignez tout d'abord le réfrigérateur, puis débranchez l'appareil de la prise murale.
  - Retirez tous les aliments.
  - Nettoyez le réfrigérateur.
  - Entrouvrez-le légèrement afin d'éviter toute éventuelle formation de condensation, de moisissures ou d'odeurs.
  - Faites preuve de prudence en présence d'enfants. L'appareil ne doit pas être considéré comme un jeu pour les enfants.
- Brève période de vacances : laissez le réfrigérateur fonctionner durant les périodes de vacances inférieures à trois semaines.
- Longue période de vacances : s'il est prévu que l'appareil ne soit pas utilisé pendant plusieurs mois, retirez tous les aliments et débranchez le cordon d'alimentation. Nettoyez minutieusement l'intérieur, puis laissez sécher. Pour éviter toute formation d'odeur et de moisissures, laissez la porte légèrement ouverte : bloquez-la si nécessaire ou retirez-la.

## Cet appareil doit être relié à la terre.

- Cet appareil est équipé d'une fiche compatible avec toutes les maisons équipées de prises conformes aux spécifications actuelles.
  - Si la prise n'est pas adaptée à votre installation, elle doit être coupée du cordon et soigneusement éliminée. Pour éviter tout risque d'électrocution, n'insérez pas la fiche coupée du cordon dans une prise.
- Cet appareil est conforme aux directives CEE suivantes :  
2014/35/UE (Directive Basse tension) 2014/30/UE (Directive CEM).

**Dépannage****Panne d'électricité**

Si la température interne du compartiment combiné réfrigérateur/congélateur est de  $-18\text{ °C}$  ou moins lorsque l'alimentation est rétablie, vos aliments ne craignent rien. Les aliments au sein de votre combiné réfrigérateur/congélateur resteront congelés pendant 16 heures environ, porte fermée. N'ouvrez pas la porte du combiné réfrigérateur/congélateur plus souvent que nécessaire.

**Le combiné réfrigérateur/  
c o n g é l a t e u r e s t  
extrêmement froid**

Vous avez peut-être réglé par inadvertance le bouton de commande du thermostat sur une position plus élevée.

**Le combiné réfrigérateur/  
congélateur est trop chaud**

Il est possible que le compresseur ne fonctionne pas. Tournez le bouton de commande du thermostat en position maximale et patientez quelques minutes. Si vous n'entendez aucun bruit de type bourdonnement, il ne fonctionne pas.

Contactez l'enseigne où vous avez réalisé l'achat.

**Le combiné réfrigérateur/  
congélateur ne fonctionne  
pas**

Vérifiez qu'il est bien branché et allumé. Vérifiez que le fusible de la prise n'est pas grillé. Branchez-y un autre appareil, comme une lampe, afin de vérifier que la prise fonctionne correctement.

Le combiné réfrigérateur/congélateur doit être placé dans une pièce bien ventilée avec une température ambiante comprise entre 16 °C et 38 °C. Patientez pendant 30 minutes.

### **Formation de condensation à l'extérieur du combiné réfrigérateur/congélateur**

Cela peut être dû à une modification de la température ambiante. Essuyez toute trace d'humidité. Si le problème persiste, contactez le magasin local où vous avez réalisé votre achat.

### **Bruits de gargouillement, de sifflement**

Ces bruits sont dus à la circulation du fluide frigorigène dans le circuit de refroidissement. Ils sont devenus plus prononcés depuis l'apparition des gaz sans CFC. Cela ne correspond pas à une défaillance du

combiné réfrigérateur/congélateur et ne nuira pas à ses performances.

### **Bruits de bourdonnement, frémissement ou de pulsation**

Il s'agit du bruit de fonctionnement du moteur du compresseur, lorsqu'il injecte le fluide frigorigène dans l'ensemble du système.

### **Déplacement du combiné réfrigérateur/congélateur**

#### Emplacement

Ne placez jamais votre combiné réfrigérateur/congélateur près d'une source de chaleur, notamment une cuisinière, une chaudière ou un radiateur. Évitez également la lumière directe du soleil au sein des dépendances ou vérandas.

**Mise à niveau du combiné réfrigérateur/congélateur**

Veillez à ce que le combiné réfrigérateur/congélateur soit de niveau. Tournez les pieds réglables situés à l'avant. Si le combiné réfrigérateur/congélateur n'est pas de niveau, les portes et la bande d'étanchéité magnétique ne seront pas correctement alignées, ce phénomène empêchant le bon fonctionnement du combiné réfrigérateur/congélateur.

Patientez 4 heures avant d'activer le combiné réfrigérateur/congélateur.

Une fois installé, le combiné réfrigérateur/congélateur doit demeurer inactif durant 4 heures. Ceci permet au fluide frigorigène de se stabiliser.

Installation

Ne couvrez jamais les aérations ou grilles de votre appareil, et ne les obstruez pas.

**Entretien**

- Cet appareil doit être entretenu par un technicien agréé et seules des pièces de rechange d'origine doivent être utilisées. Vous ne devez en aucun cas tenter de réparer l'appareil vous-même.
- Les réparations effectuées par des personnes inexpérimentées peuvent provoquer des blessures

ou des dysfonctionnements graves. Contactez l'enseigne où vous avez réalisé l'achat.

- Si vous prévoyez de ne pas utiliser l'appareil pendant un laps de temps prolongé, débranchez-le de l'alimentation, videz tous les aliments et nettoyez-le, puis laissez la porte entrouverte pour éviter la formation de mauvaises odeurs.

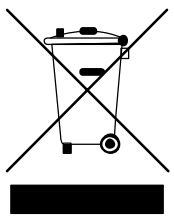
## Emballage et environnement

### Mise au rebut des matériaux d'emballage

Les matériaux d'emballage protègent votre machine contre les dommages susceptibles de survenir pendant le transport. Ces matériaux sont respectueux de l'environnement puisqu'ils sont recyclables. Le recyclage des matériaux permet à la fois d'économiser les matières premières et de réduire la production de déchets.

### Mise au rebut de votre ancien appareil


#### 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 permet de contribuer 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.

**Rendez l'appareil inutilisable immédiatement. Débranchez la prise d'alimentation et coupez le câble électrique. Retirez ou détruisez les fermetures à bascule ou à ressort 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. Pour la sécurité des enfants, rangez vos vieux appareils en lieu sûr jusqu'à ce qu'ils soient mis au rebut, hors de votre domicile.**

## 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

