8183680-00/1

réfrigérateur congélateur

ARB 3512S

Lors de sa fabrication, cet appareil a été construit selon des normes, directives et/ou décrets pour une utilisation sur le territoire français.

Pour la sécurité des biens et des personnes ainsi que pour le respect de l'environnement, vous devez d'abord lire impérativement les préconisations suivantes avant toute utilisation de votre appareil.

Pour éviter tout risque de détérioration de l'appareil, transportez-le dans sa position d'utilisation muni de ses cales de transport (selon modèle).
Au déballage de celui-ci, et pour empêcher des risques d'asphyxie et corporel, tenez les matériaux d'emballage hors de la portée des enfants.

Pour éviter tout risque (mobilier, immobilier, corporel,…), l'installation, les raccordements (eau, gaz, électricité, évacuation selon modèle), la mise en service et la maintenance de votre appareil doivent être effectués par un professionnel qualifié.

Votre appareil a été conçu pour être utilisé par des adultes. Il est destiné à un usage domestique normal. Ne l'utilisez pas à des fins commerciales ou industrielles ou pour d'autres buts que ceux pour lesquels il a été conçu. Vous éviterez ainsi des risques matériel et corporel.

Débranchez votre appareil avant toute opération de nettoyage manuel. N'utilisez que des produits du commerce non corrosifs ou non inflammables. Toute projection d'eau ou de vapeur est proscrite pour écarter le risque d'électrocution.

Si votre appareil est équipé d'un éclairage, débranchez l'appareil avant de procéder au changement de l'ampoule (ou du néon, etc.) pour éviter de s'électrocuter.

Afin d'empêcher des risques d'explosion et d'incendie, ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur, à proximité ou sur l'appareil.

Lors de la mise au rebut de votre appareil, et pour écarter tout risque corporel, mettez hors d'usage ce qui pourrait présenter un danger : coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil. Informez-vous auprès des services de votre commune des endroits autorisés pour la mise au rebut de l'appareil.

Respectez la chaîne de froid dès l'acquisition d'un aliment jusqu'à sa consommation pour exclure le risque d'intoxication alimentaire.

Veuillez maintenant lire attentivement cette notice pour une utilisation optimale de votre appareil.

SOMMAIRE

A l'attention de l'utilisateur

AVERTISSEMENTS IMPORTANTS . . . 4

DESCRIPTION DE L'APPAREIL 6
Le bandeau de commande 6

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION . 7

UTILISATION DU COMPARTIMENT RÉFRIGÉRATEUR 7
Le thermostat 7
Alarme et autres fonctions 10
Arrêt 10
Equipement intérieur 11

UTILISATION DU COMPARTIMENT CONGÉLATEUR 11
Alarme et autres fonctions 12
Le Thermomètre 13
Congélation 13
Equipement intérieur 14

CONSEILS D'UTILISATION 16
Guide de congélation 16

ENTRETIEN ET NETTOYAGE 23
Dégivrage 23
Compartiment réfrigérateur 23
Compartiment congélateur 23
Retrait de la grille de ventilation 24
Nettoyage 25
Remplacement de l'ampoule 26
En cas d'absence prolongée ou de non utilisation 26

EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT 26
En cas d'arrêt de fonctionnement 28
GARANTIE 28

A l'attention de l'installateur

SERVICE APRES–VENTE 28

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES . 29

INSTALLATION 29
Câble d'alimentation 29
Déballage 29
Retrait des cales de transport 29
A la mise en service 30
Emplacement de l'appareil 30
BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE 31
RÉVERSIBILITÉ DES PORTES 32

Comment lire votre notice d'utilisation?

Les symboles suivants vous guideront tout au long de la lecture de votre notice d'utilisation.

Instructions de sécurité

Description d'opérations étape par étape

Conseils et recommandations

Informatons liées à la protection de l'environnement

AVERTISSEMENTS IMPORTANTS

Conservez cette notice d'utilisation avec votre appareil. Si l'appareil devait être vendu ou cédé à une autre personne, assurez–vous que la notice d'utilisation l'accompagne. Le nouvel utilisateur pourra alors être informé du fonctionnement de celui–ci et des avertissements s'y rapportant.
Ces avertissements ont été rédigés pour votre sécurité et celles d'autrui.

Utilisation

· Cet appareil a été conçu pour être utilisé par des adultes. Veillez à ce que les enfants n'y touchent pas et ne l'utilisent pas comme un jouet.
· A la réception de l'appareil, déballez–le ou faites–le déballer immédiatement. Vérifiez son aspect général. Faites les éventuelles réserves par écrit sur le bon de livraison dont vous garderez un exemplaire.
· Votre appareil est destiné à un usage domestique normal. Ne l'utilisez pas à des fins commerciales ou industrielles ou pour d'autres buts que celui pour lequel il a été conçu.
· Ne modifiez pas ou n'essayez pas de modifier les caractéristiques de cet appareil. Cela représenterait un danger pour vous.
· Ne touchez pas avec les mains humides les surfaces givrées et les produits congelés et ne consommez pas certains produits tels que les batônnets glacés dès leur sortie de l'appareil ; la température très basse à laquelle ils se trouvent peut provoquer des brûlures ou un arrachement de la peau.
· Les réfrigérateurs et/ou congélateurs ménagers sont destinés uniquement à la conservation et/ou congélation des aliments.
· Un produit décongelé ne doit jamais être recongelé.
· Suivez les indications du fabricant pour la conservation et/ou congélation des aliments.
· Dans tous les appareils de réfrigération et congélation, certaines surfaces peuvent se couvrir de givre. Suivant le modèle, ce givre peut être éliminé automatiquement (dégivrage automatique) ou bien manuellement.
· N'essayez jamais d'enlever le givre avec un objet métallique, vous risqueriez d'endommager irrémédiablement l'évaporateur rendant du même coup l'appareil inutilisable. N'employez pour cela qu'une spatule en plastique.
· Ne décollez pas les bacs à glaçons avec un couteau ou tout autre objet tranchant.
· Ne placez ni bouteilles ni boîtes de boissons gazeuses dans le congélateur/compartiment à basse température, elles pourraient éclater.
· Débranchez la prise de courant avant de procéder au nettoyage intérieur et extérieur de l'appareil et au remplacement de la lampe d'éclairage (pour les modèles qui en sont équipés).

Stockage des denrées dans les réfrigérateurs et règles d'hygiène

La consommation croissante de plats préparés et d'autres aliments fragiles, sensibles en particulier au non–respect de la chaîne de froid (1), rend nécessaire une meilleure maîtrise de la température de transport et de stockage de ces produits.
A la maison, le bon usage du réfrigérateur et le respect de règles d'hygiène rigoureuses contribueront de façon significative et efficace à l'amélioration de la conservation des aliments.

Conservation des aliments / Maîtrise des températures

Stockez les aliments selon leur nature dans la zone appropriée:
Zone tempérée: Boissons, œufs, beurre, sauces industrielles et préparées, fromages à pâtes cuite, fruits et légumes frais.
Zone fraîche: Produits laitiers, dessert lactés, matières grasses, fromages frais.
Zone la plus froide: Viandes, volailles, poissons, charcuteries, plats préparés, salades composées, préparations et pâtisseries à base d'œufs ou de crème, pâtes fraîches, pâte à tarte, pizza/quiches, produits frais et fromages au lait cru, légumes prêts à l'emploi vendus sous sachet plastique et plus généralement, tout produit frais dont la date limite de consommation (DLC) est associée à une température de conservation inférieure ou égale à +4°C.

L'observation des conseils suvaints est de nature à éviter la contamination croisée et à prévenir une mauvaise conservation des aliments.

· Emballer systématiquement les produits pour éviter que les denrées ne se contaminent mutuellement.
· Se laver les mains avant de toucher les aliments et plusieurs fois pendant la préparation du repas si celle–ci implique des manipulations successives de produits différents, et après, bien sûr, au moment de passer à table comme les règles d'hygiène l'imposent.
· Ne pas réutiliser des ustensiles ayant déjà servi (cuillère en bois, planche à découper sans les avoir bien nettoyés au préalable).
· Attendre le refroidissement complet des préparations avant de les stocker (exemple : soupe).
· Limiter le nombre d'ouvertures de la porte et, en tout état de cause, ne pas la laisser ouverte trop longtemps pour éviter une remontée en température du réfrigérateur.
· Disposer les aliments de telle sorte que l'air puisse circuler librement tout autour.

Il convient de vérifier régulièrement que la température, notamment celle de la zone la plus froide, est correcte et le cas échéant, d'ajuster le thermostat en conséquence comme indiqué (page "UTILISATION").

La mesure de la température dans une zone, (sur une clayette, par exemple) peut se faire au moyen d'un thermomètre placé, dès le départ, dans un récipient rempli d'eau (verre). Pour avoir une représentation fidèle de la réalité, lisez la température sans manipulation des commandes ni ouverture de porte.

Respect des règles d'hygiène

· Nettoyez fréquemment l'intérieur du réfrigérateur en utilisant un produit d'entretien doux sans effet oxydant sur les parties métalliques, puis rincer avec de l'eau additionnée de jus de citron, de vinaigre blanc ou avec tout produit désinfectant adapté au refrigérateur.
· Retirez les suremballages du commerce avant de placer les aliments dans le réfrigérateur (par exemple suremballage des packs de yaourts).
· Couvrez les aliments.
· Consultez la notice d'utilisation de l'appareil en toutes circonstances et en particulier pour les conseils d'entretien.

1) Chaîne de froid : maintien sans rupture de la température requise d'un produit, depuis sa préparation et son conditionnement jusqu'à son utilisation par le consommateur.

Installation

· Assurez–vous, après avoir installé l'appareil, que celui–ci ne repose pas sur le câble d'alimentation.
· L'appareil se réchauffe sensiblement au niveau de condenseur et du compresseur. Veillez à ce que l'air circule librement tout autour de l'appareil. Une ventilation insuffisante entraînerait un mauvais fonctionnement et des dommages sur l'appareil.
· Suivez les instructions données pour l'installation.
· Après la livraison attendez 2 heures avant de brancher l'appareil pour que le circuit frigorifique soit stabilisé.
· Cet appareil est lourd. Faites attention lors de son déplacement.
· Si l'installation électrique de votre habitation nécessite une modification pour le branchement de votre appareil, faites appel à un électricien qualifié.

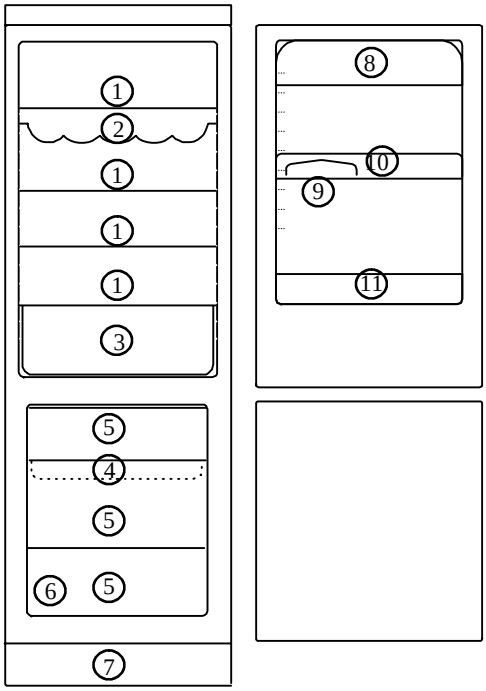
Protection de l'environnement

Tous les matériaux marqués par le symbole ♲ sont recyclables. Déposez–les dans une déchetterie prévue à cet effet (renseignez–vous auprès des services de votre commune) pour qu'ils puissent être récupérés et recyclés.

· **Le système frigorifique et l'isolation de votre appareil ne contiennent pas de C.F.C., contribuant ainsi à préserver l'environnement.**
· **Les C.F.C. sont remplacés par des hydrocarbures.**
· **Le circuit réfrigérant de cet appareil contient de l'isobutane (R 600 A) : les interventions doivent être effectuées exclusivement par des personnes qualifiées ayant reçues une formation spécifique pour le R 600 A.**
Ce gaz est néanmoins inflammable:
1. Ne faites pas fonctionner d'appareils électriques (par exemple sorbetières électriques, mélangeurs ou de séche cheveux pour accélérer le dégivrage, à l' intérieur de votre appareil.)
2. Pendant le transport et l'installation de votre appareil, assurez–vous qu'aucune partie du circuit n'est endommagée. Si tel est le cas:
· Evitez les flammes vives (briquet)et tout autre allumage (étincelles).
· Aérez la pièce où se trouve l'appareil.
· **Si vous vous débarrassez de votre appareil, veillez à ne pas détériorer les circuits.**
· Cet appareil est muni de fermetures magnétiques. S'il remplace un appareil équipé d'une fermeture mécanique, nous vous conseillons de rendre celle–ci inutilisable avant de vous en débarrasser, ceci afin d'éviter aux enfants de s'enfermer dans l'appareil et de mettre ainsi leur vie en danger. Veillez également à couper le câble d'alimentation électrique au ras de l'appareil.
En cas d'anomalie de fonctionnement, reportez–vous à la rubrique "EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT"
· Si malgré toutes les vérifications, une intervention s'avère nécessaire, le vendeur de votre appareil est le premier habilité à intervenir. A défaut (déménagement de votre part, fermeture du magasin où vous avez effectué l'achat, ...), veuillez consulter **le Centre Contact Consommateurs** qui vous communiquera alors l'adresse d'un Service Après Vente.
En cas d'intervention sur votre appareil, exigez du service après vente les pièces de rechange certifiées Constructeur.

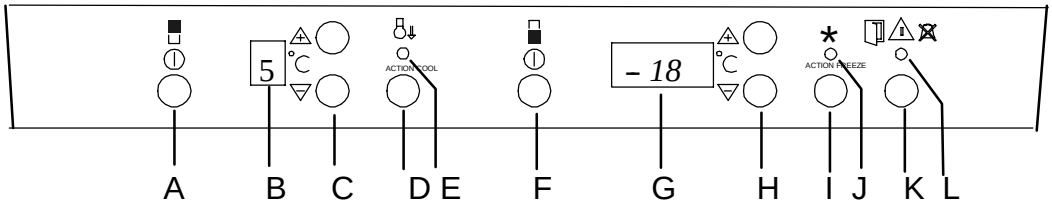
Veuillez lire attentivement ces remarques avant d'installer et d'utiliser votre appareil. Nous vous remercions de votre attention.

DESCRIPTION DE L’APPAREIL



1. Clayette en verre
2. Clayette porte bouteilles
3. Bacs à légumes
4. Plateau de congélation
5. Tiroir de congélation
6. Accumulateur de froid
7. Grille de ventilation
8. Compartiment à beurre
9. Compartiment à oeufs
10. Balconnet de contreporte
11. Balconnet porte-bouteilles

Le bandeau de commande



A. Touche Marche / Arrêt
Allume et éteint le réfrigérateur.

B. Affichage de température
Affiche la température moyenne à l’intérieur du réfrigérateur.

C. Dispositif de réglage de température
Utilisez ces touches pour régler la température.

D. Touche de réfrigération rapide
(ACTION COOL)
Utilisée pour activer et désactiver la fonction de réfrigération rapide.

E. Voyant jaune
S’allume lorsque la fonction de réfrigération rapide est active.

F. Touche Marche / Arrêt
Allume et éteint le congélateur.

G. Affichage de température
Indique la température la plus élevée à l’intérieur du congélateur.

H. Dispositif de réglage de température
Utilisez ces touches pour régler la température.

I. Touche de congélation rapide
(ACTION FREEZE)
Utilisée pour activer et désactiver la fonction de congélation rapide.

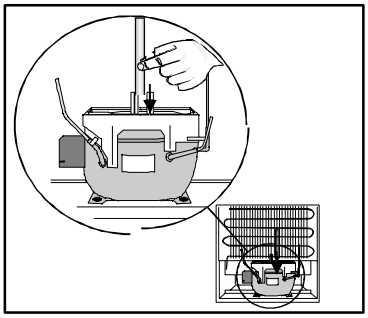
J. Voyant jaune de congélation rapide
Il s’allume lorsque l’on appuie sur la touche de congélation rapide.

K. Touche arrêt alarme sonore

L. Voyant rouge alarme

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Contrôlez que le flexible d'évacuation à l'arrière du compartiment débouche bien dans le bac collecteur.

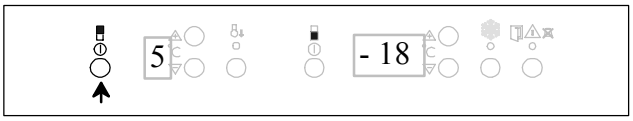


! Avant de brancher et régler votre appareil, laissez–le environ 2 heures au repos, en position verticale, ou pendant 4 heures s'il a été transporté couché.

Votre appareil étant destiné au stockage des aliments, prenez la précaution de nettoyer l'intérieur avec de l'eau tiède et un savon inodore (produit utilisé pour la vaisselle) avant toute utilisation.

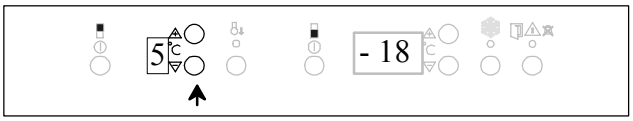
UTILISATION DU COMPARTIMENT RÉFRIGÉRATEUR

Le thermostat



Mise en marche:
Mettez le réfrigérateur en marche en appuyant sur la touche Marche/Arrêt.

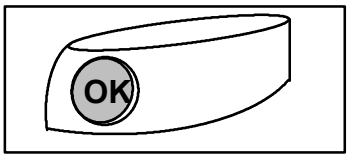
Réglage de la température
La température peut être réglée de « 1 » à « 9 », la position « 9 » représentant la température la plus chaude.
Appuyez une fois pour afficher la température actuellement préréglée. Ensuite appuyez sur les touches + ou – jusqu'à ce que la température désirée clignote dans la fenêtre d'affichage. Celle–ci est automatiquement mémorisée au bout de 5 secondes. Une fois le réglage effectué, la température dans l'appareil est de nouveau affichée.



Si la température à l'intérieur de l'appareil est supérieure à +9°C, "–" apparaît dans la fenêtre d'affichage (fixe). Si la température à l'intérieur de l'appareil est inférieure à 0°C, "–" clignote dans la fenêtre d'affichage. L'arrêt de fonctionnement de l'appareil ne peut se faire que si l'on appuie de nouveau sur la touche Marche/Arrêt.
Ne modifiez la position du dispositif de réglage de température que progressivement.
Les positions « 1 » et « 9 » étant des positions extrêmes, nous vous conseillons lors de la mise en service d'effectuer un premier réglage la position sur 5 en tenant compte des remarques ci–dessous: ensuite, seule votre expérience vous permettra de déterminer la position convenant le mieux.
Après le chargement de l'appareil et à 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.
Il n'est pas nécessaire de régler à nouveau la température lorsque le compartiment est mis sous tension après avoir été hors service. Le dispositif de réglage de température mémorise la température définie précédemment.

Remarque :
La température à l'intérieur du compartiment est fonction de plusieurs facteurs, tels que la température ambiante, la quantité de denrées stockées, la fréquence d'ouverture de la porte, etc. Prenez ces facteurs en concidération lors du réglage du dispositif de réglage de température.

Indicateur de température:
Pour vous aider au bon réglage de votre appareil nous avons équipé le compartiment 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 dans l'indicateur de température « OK » apparaisse. Si « OK » n'apparaît pas, la température moyenne de la zone est trop élevée. Réglez le dispositif de réglage de température du compartiment réfrigérateur sur une position inférieure.
L'indication « OK » apparaissant en noir, celui–ci est difficilement visible si l'indicateur de température est mal éclairé. La bonne lecture de celui–ci est facilitée s'il est correctement éclairé.
NOTA : Après chargement de l'appareil de denrées fraîches ou après ouvertures répétées (ou ouverture prolongée) de la porte il est normal que l'inscription « OK » n'apparaisse pas dans l'indicateur de température ; attendez au moins 12h avant de réajuster le dispositif de réglage de température.
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.
Si l'évaporateur du compartiment réfrigérateur (paroi du fond de l'appareil) se couvre anormalement de givre (appareil trop chargé, température ambiante élevée, dispositif de réglage de température sur une position trop basse, ouvertures fréquentes de la porte), ramrnez progressivement le dispositif de réglage de température sur une position supérieure jusqu'à obtenir de nouveau des périodes d'arrêt du compresseur. En effet le dégivrage automatique du compartiment réfrigérateur ne s'effectue que si le compresseur s'arrête par intermittence.

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 au niveau de la clayette inférieure en verre.**

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

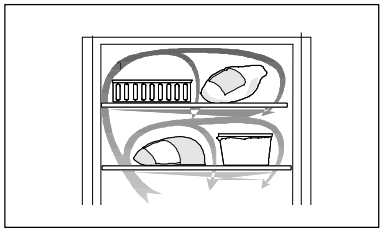
L’espace situé directement au dessus de la clayette en verre du bac à légumes est la zone la plus froide du compartiment réfrigérateur comme indiqué par la clayette ou l’autocollant sur la paroi de votre appareil.
La clayette située au dessus de celle du bac à légumes définit le haut de la zone la plus froide, cette clayette étant amovible, veillez à ce qu’elle soit toujours au même niveau que la limite de zone décrite sur l’autocollant, afin de garantir les températures dans cette zone.
Dans un réfrigérateur la température n’est pas uniforme (à l’exception des appareils à froid ventilé ou brassé).
Chaque type d’aliment a une température de conservation idéale et donc un emplacement précis à respecter.
En réglant correctement votre réfrigérateur, vous obtiendrez des zones correspondant à chaque type d’aliment, (voir chapitre “AVERTISSEMENTS IMPORTANTS”)

Emplacements	**Produits**
Compartiment congélateur	Bacs à glaçons, produits surgelés et congelés, desserts glacés, produits frais à congeler.
Compartiment réfrigérateur : Clayettes supérieure	Aliments cuits, entremets et toutes denrées à consommer assez rapidement.
Clayettes centrales	Fruits frais, fromages frais, charcuterie.
Clayette inférieure	Viande, volaille, gibier et poissons crus.
Bacs à légumes	Légumes frais
Contre porte	Les balconnets recevront, en bas les bouteilles puis en remontant, les produits de faible volume et d’emploi courant (yaourts, crème fraîche, ...). Le beurre, les fromages cuits et les œufs trouveront leur place dans les casiers appropriés

Les bananes, les pommes de terre, l’ail et les oignons ne se conservent pas au réfrigérateur. Les fromages fermentés ne seront mis au réfrigérateur que si l’on désire arrêter leur maturation. Ils devront alors être soigneusement enveloppés.

Nos conseils

· N'entreposez que des aliments frais, nettoyés et enfermés dans des emballages ou récipients appropriés de qualité alimentaire (il en existe de nombreux modèles dans le commerce).
·Respectez les conseils pour le stockage des denrées, et les règles d'hygiène alimentaire donnés au paragraphe « Avertissements importants ».
·Afin de permettre une circulation d'air correcte, ne couvrez jamais les clayettes de papier ou de feuilles plastiques.
·Couvrez les aliments.
·Placez les légumes dans le(s) bac(s) approprié(s).

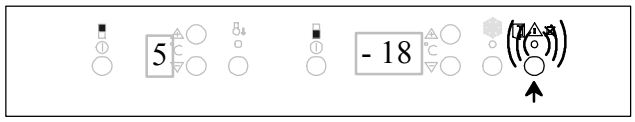


Les bananes, les pommes de terre, l'ail et les oignons ne se conservent pas au réfrigérateur. Les fromages fermentés ne seront mis au réfrigérateur que si l'on désire arrêter leur maturation. Ils devront alors être soigneusement enveloppés.

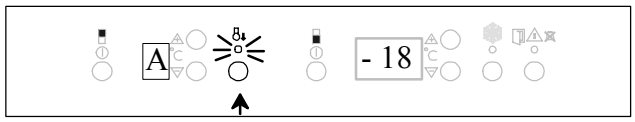
"Votre appareil est équipé du système Bio Protect :
il évite la prolifération des bactéries, qui seraient au contact de la cuve ou de la contre porte, en les détruisant.
Ce système ne dispense pas d'un nettoyage régulier de votre appareil."

Alarme et autres fonctions

Alarme de porte ouverte
Si la porte reste ouverte pendant plus de 5 minutes, le voyant rouge clignote et une alarme sonore retentit.
Pour arrêter l'alarme appuyez sur la touche "arrêt alarme". Le voyant rouge s'éteint lorsque la porte est fermée.



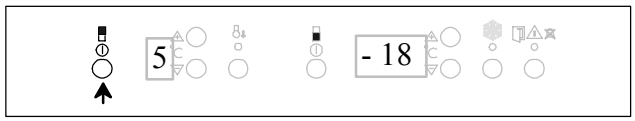
Réfrigération rapide (ACTION COOL)
Cette touche permet de réfrigérer une grande quantité d'aliments plus rapidement. Lorsque la réfrigération rapide est mise en fonction (en appuyant sur la touche correspondante), la température est réglée automatiquement à +2°C.
"A" apparaît dans la fenêtre d'affichage et le voyant jaune s'allume.
La réfrigération rapide est enclenchée pour une période d'environ 6 heures, avec retour progressif à l'issue de ce laps de temps à la température réglée précédemment.



Vous pouvez interrompre la réfrigération rapide en appuyant de nouveau sur la touche de réfrigération rapide.

Arrêt

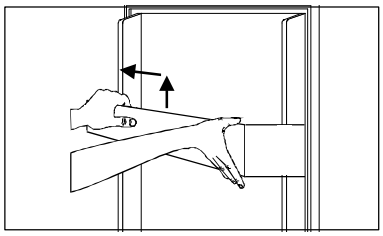
Arrêtez l'appareil en appuyant sur la touche d'alimentation.
Pour plus de sûreté, maintenez la touche appuyée pendant environ 1 seconde.

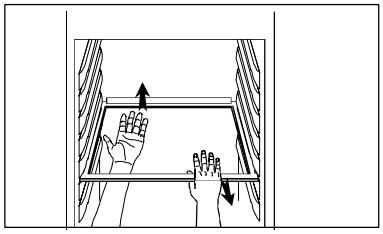


L'alimentation de l'appareil est totalement interrompue uniquement lorsque la prise est débranchée.

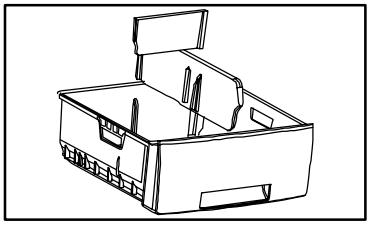
Equipement intérieur

Il est possible de modifier la position des clayettes dans la cuve et des balconnets dans la contre porte, selon vos besoins et le volume des denrées à stocker.
Selon le modèle, les clayettes doivent être soulevées par l'arrière pour les retirer.
Le balconnet inférieur de contre porte et la clayette en verre (au dessus de(s) bac(s) à légumes) ne doivent pas être retirées (sauf pendant le nettoyage). Ils garantissent également une bonne circulation de l'air à l'intérieur du compartiment.
Les clayettes équipées d'un rebord en partie arrière évite que les aliments ne gèlent au contact de l'évaporateur (paroi du fond). Il garantit également une bonne circulation de l'air à l'intérieur du compartiment.

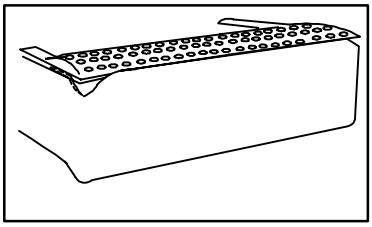




Les bacs à légumes
Le bac à légumes est pourvu de deux plateaux interchangeables afin de pouvoir entreposer les légumes séparément.

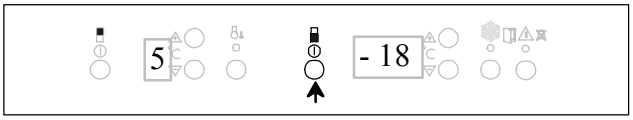


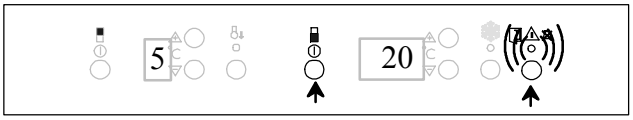
Le compartiment à légumes dispose d'un système de ventilation amovible destiné à renforcer la circulation de l'air et à réduire le risque de condensation.



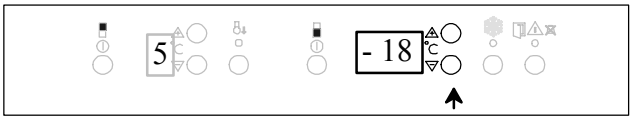
UTILISATION DU COMPARTIMENT CONGÉLATEUR

Mise en marche:
Mettez en marche le congélateur en appuyant sur la touche Marche/Arrêt.
Il est normal que l'alarme se déclenche à la mise en service, après un dégivrage de l'appareil, ou, lors d'un chargement de denrées fraîches. Il peut aussi s'allumer si vous êtes amené à régler le dispositif de reglage de température sur une position plus élevée. Si vous désirez stopper cette sonnerie, appuyez sur la touche Arrêt alarme.





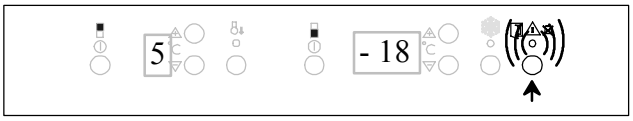
Réglage de la température
Appuyez sur les touches + ou – jusqu'à ce que la température désirée clignote dans la fenêtre d'affichage. (La température peut être réglée entre –15°C et –24°C.)
Une fois le réglage effectué, la fenêtre d'affichage indique la température à l'intérieur du congélateur.
Après le chargement de l'appareil et à 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.
Il n'est pas nécessaire de régler à nouveau la température lorsque le compartiment est mis sous tension après avoir été hors service. Le dispositif de réglage de température mémorise la température définie précédemment.



Alarme et autres fonctions

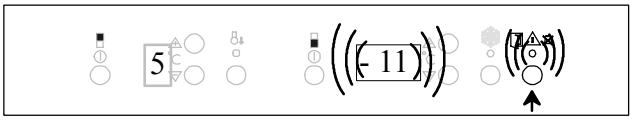
Alarme de porte ouverte

Si la porte est restée ouverte pendant plus d' 1 minute 30 environ, le voyant rouge commence à clignoter et une alarme sonore retentit.
Pour arrêter l'alarme appuyez sur la touche arrêt alarme. Aussi longtemps que la porte reste ouverte, l'alarme sonore retentit à nouveau toutes les minutes. Le voyant rouge s'éteint lorsque la porte est fermée.



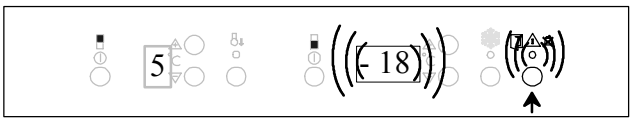
Alarme de température

Si la température remonte au−dessus de −11°C, le voyant rouge clignote et une alarme sonore retentit. La fenêtre d'affichage de température commence alors à clignoter.
Pour arrêter l'alarme appuyez sur la touche arrêt alarme sonore. La fenêtre d'affichage de température s'arrête de clignoter.
Le voyant rouge s'éteint lorsque la température à l'intérieur du congélateur redescend en−dessous de −11°C.
Attendez que le voyant rouge alarme s'éteigne avant d'introduire les denrées dans l'appareil.
Si le voyant rouge reste allumé en permanence, tenez compte de l'autonomie de fonctionnement de votre appareil indiquée au paragraphe
" CARACTERISTIQUES TECHNIQUES" et transférez les produits surgelés et congelés dans un autre congélateur.



Mémoire de température

Ce système de mémorisation indique quand une alarme a été déclenchée dans le compartiment. Lorsque la température à l'intérieur du congélateur redescend en−dessous de −11°C l'alarme sonore s'arrête. La fenêtre d'affichage de température et le voyant alarme rouge clignotent pour indiquer qu'une alarme a été déclenchée. Lorsque la touche arrêt d'alarme est enfoncée, la fenêtre d'affichage indique la température la plus chaude à l'intérieur du compartiment pendant la phase d'alarme et la fenêtre d'affichage s'arrête de clignoter. Si une décongélation ou un début de décongélation est constatée vérifiez la qualité des aliments et si ceux−ci peuvent être consommés.



A environ −12°C:
La plupart des denrées alimentaires peuvent être immédiatement recongelées. La crème glacée est particulièrement sensible aux variations de température et doit être consommée dès que possible.
A −9°C:
Les denrées alimentaires doivent être préparées (cuites) avant d'être consommées ou recongelées.

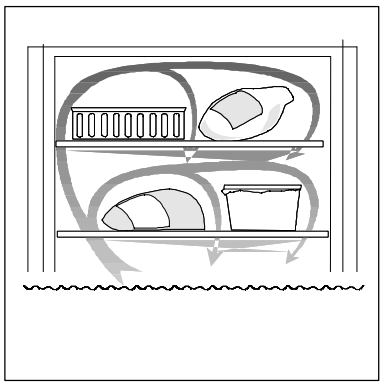
Veillez toutefois à toujours contrôler la qualité de la nourriture afin de déterminer si elle peut être congelée ou non.

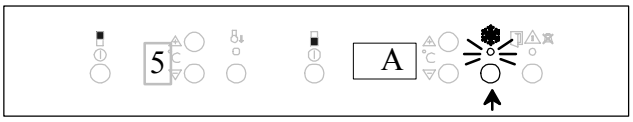
Le Thermomètre

Le thermomètre vous permet de contrôler la température à l'intérieur du compartiment congélateur pour l'utilisation plus économique de l'appareil.
Pour obtenir le fonctionnement optimal de votre congélation, le thermomètre doit afficher une température égale ou inférieure à −18°C.
La température indiquée est celle de l'aliment le plus chaud à l'intérieur du congélateur. C'est pourquoi la température affichée peut être différente de celle que vous pourriez lire sur un thermomètre de congélation classique.
En cours de congélation ou après un chargement de denrées fraîches, le thermomètre peut afficher temporairement une légère remontée de température sans que cela soit préjudiciable aux aliments.
Température :
· −18 – −24°C : température correcte
· inférieure à −24°C : froid excessif. L'appareil consomme inutilement mais cela n'a aucune incidence sur la conservation des aliments.
· supérieure à −15°C : froid insuffisant, attention.
En fonctionnement conservation, si la température interne est trop élevée, cela peut être préjudiciable pour les aliments. Réglez le dispositif de réglage de température sur une température plus froide.
Ne modifiez le dispositif de réglage de température que progressivement.

Congélation

Votre appareil porte le sigle normalisé 4 étoiles c'est à dire qu'il vous permet de congeler vous même des denrées fraîches et des plats cuisinés.
Congeler un aliment, c'est abaisser le plus rapidement possible sa température « à coeur » à −18°C.
Pour cela :
·Appuyez sur la touche de congélation rapide 24 heures avant d'introduire les denrées fraîches si l'appareil contient des denrées congelées, et si vous utilisez la capacité maximale de congélation. Le voyant jaune de congélation rapide s'allume.
Si vous congelez moins de 3kg/24 heures, il n'est pas nécessaire d'actionner la touche de congélation rapide.
· Appuyez sur la touche de congélation rapide 3 heures avant d'introduire les denrées fraîches si l'appareil est vide (mise en service de l'appareil ou après dégivrage complet par exemple). Le voyant jaune de congélation rapide s'allume.
La congélation rapide est enclenchée pour une période d'environ 50 heures, avec retour automatique en régime conservation à l'issue de ce laps de temps.
Vous pouvez interrompre la congélation rapide en appuyant de nouveau sur la touche de congélation rapide.
Le voyant de congélation rapide reste allumé aussi longtemps que la touche de congélation rapide est enfoncée.
"A" (ACTION FREEZE) est affiché sur l'indicateur de température.





Conseils pour la congélation

· Tenez compte du pouvoir de congélation de votre appareil, c'est à dire la quantité maximale de denrées fraîches pouvant être congelée par 24 heures, indiquée au paragraphe « Caractéristiques techniques ».

· Assurez–vous que l'emballage des aliments est intact et qu'il ne présente aucune trace d'humidité, signe d'un début de décongélation.

· Prévoyez un temps réduit au minimum pour le transport du magasin d'alimentation à votre domicile. Utilisez des sacs isothermes (dans la mesure du possible).

· Repérez la date de fabrication du produit, et respectez la durée de conservation indiquée par le fabricant.

· Evitez d'ouvrir trop souvent la porte du compartiment congélateur et ne la laissez ouverte que le temps nécessaire. Une augmentation de la température peut réduire sensiblement la durée de conservation des aliments.

· Evitez de placer les produits frais au contact des produits déjà congelés.

· Disposez les produits à congeler dans le compartiment (ou tiroir) supérieur – et si nécessaire dans le 2ème compartiment – séparés les uns des autres pour que l'air puisse circuler librement.

· Lorsque les aliments sont congelés, disposez–les dans les autres compartiments (ou tiroirs), en les tassant le plus possible. La température à l'intérieur du congélateur sera ainsi plus régulière et les aliments resteront congelés plus longtemps en cas de coupure de courant par exemple. Ceci permet également de libérer le compartiment (ou tiroir) supérieur pour une prochaine opération de congélation

·Si votre appareil est équipé d'un tiroir en partie supérieure, nous vous conseillons de le retirer lorsque vous congelez une grande quantité de denrées, ceci afin de profiter de la capacité maximale de congélation

·Refroidissez rapidement les aliments chauds avant de les introduire dans le congélateur.

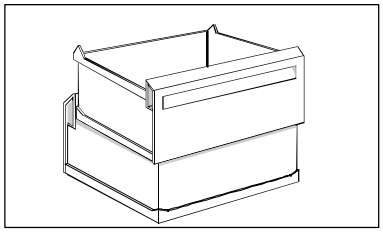
⚠ **Ne touchez pas avec les mains humides les surfaces givrées et les produits congelés et ne consommez pas certains produits tels que les bâtonnets glacés dès leur sortie du compartiment congélateur, la température très basse à laquelle ils se trouvent peut provoquer des brûlures ou un arrachement de la peau. Un produit décongelé doit être consommé dans le plus bref délai et ne jamais être recongelé, sauf s'il a été cuit entre temps.**

Equipement intérieur

Tiroirs

Les tiroirs du compartiment congélateur permettent de trouver rapidement et facilement les aliments désirés.

Si vous devez stocker une grande quantité d'aliments surgelés ou congelés ou de produits volumineux, vous avez la possibilité de retirer les tiroirs à l'exception du tiroir inférieur qui doit rester en place pour assurer le bon fonctionnement de l'appareil. Cela vous permet de disposer les aliments à 2 cm du bord avant, sur toutes les clayettes à l'exception de la clayette supérieure et d'utiliser un maximum d'espace disponible.



Plateau de congélation

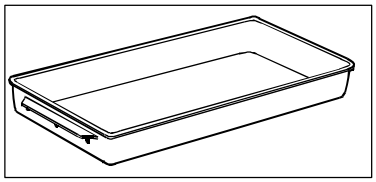
Votre appareil est équipé d'un plateau de congélation.

Il vous permet :

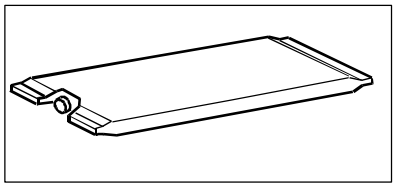
· de congeler des fruits rouges tels que fraises, framboises, groseilles, ... (disposez–les sur le plateau pièce par pièce sans les superposer).

· de décongeler et utiliser la quantité désirée 4 heures après l'introduction des fruits, stockez–les dans les tiroirs (ou compartiments) après les avoir emballés.

Si vous devez congeler une grande quantité de denrées dans le compartiment supérieur, retirez le plateau de congélation mais veillez à le remettre en place après l'opération de congélation.

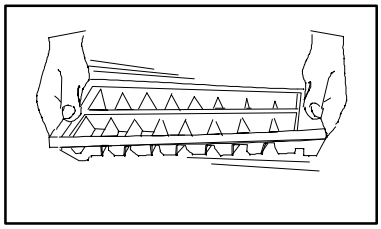


Accumulateur de froid
Votre appareil est équipé d'un accumulateur de froid.
Il vous permet :
· d'augmenter l'autonomie de votre appareil en cas de coupure de courant,
· de transporter des produits congelés ou surgelés,
· de maintenir le froid au niveau le plus bas dans une glacière de pique nique,
· de maintenir le froid dans les produits surgelés ou congelés durant la période de dégivrage.



Fabrication des glaçons
La fabrication des glaçons s'effectue dans le compartiment congélateur.

Remplissez les bacs jusqu'aux trois–quarts de leur hauteur de manière à permettre l'expansion de la glace.
Si votre eau est particulièrement riche en sels minéraux (calcaire notamment), remplissez vos bacs avec de l'eau minérale non gazeuse.



Les bacs en matière plastique vous assurent un démoulage plus facile. Si toutefois vous désirez obtenir des glaçons plus rapidement, nous vous conseillons d'utiliser des bacs métalliques que vous trouverez dans le commerce.

Nous vous recommandons de faire régulièrement de nouveaux glaçons.

Démoulage des glaçons
Le démoulage des bacs en matière plastique s'obtient par simple torsion.
Si vous utilisez des bacs métalliques, passez–les sous l'eau froide pour en faciliter le démoulage.

Ne décollez jamais les bacs à glaçons avec un couteau ou tout autre objet tranchant, vous risqueriez de détériorer irrémédiablement l'évaporateur.

CONSEILS D'UTILISATION

Guide de congélation

Préparez et emballez les aliments et congelez–les rapidement.

Préparer

Les denrées congelées doivent conserver toutes leurs qualités d'origine. Pour cela, préparez–les comme si elles devaient être consommées immédiatement.

Les fruits et les légumes seront épluchés, nettoyés et blanchis si nécessaire, les volailles et les poissons, vidés et nettoyés, les viandes dégraissées (voir paragraphes correspondants).

Chaque paquet doit être proportionné à l'importance de la consommation familiale de manière à être utilisé en une seule fois.
Des paquets de petites dimensions permettent d'obtenir une congélation rapide et uniforme.

Emballer

Avant de mettre les aliments dans le congélateur, ils doivent être soigneusement et hermétiquement emballés de manière à éviter le dessèchement, l'oxydation et le transfert des odeurs.

Selon la nature des produits, vous choisirez l'emballage qui offre le meilleur contact entre l'aliment et les surfaces froides.

Quel que soit le type d'emballage, il doit être :
· de qualité alimentaire
· inodore
· spécial congélation, c'est à dire résistant aux très basses températures
· imperméable à l'eau et à l'air.

Il doit pouvoir :
· être employé de telle sorte que l'air en soit éliminé aussi complètement que possible
· être clos de façon hermétique

Quel emballage choisir

Les récipients
Rigides ou semi–rigides, ils conviennent aux fruits délicats, compotes et plats cuisinés.

Les boîtes en matière plastique
Munies d'un couvercle assurant une fermeture hermétique, elles conviennent particulièrement à la congélation.
Carrées ou rectangulaires, elles offrent un contact étroit avec les parois froides de l'appareil et permettent un rangement rationnel.
Elles sont réutilisables.

Les barquettes d'aluminium :
Il en existe de différentes formes et contenances.
Leurs couvercle aisé à mettre en place assure généralement une bonne étanchéité.
Ces barquettes sont souvent réutilisables après avoir été bien nettoyées et ébouillantées.

Les barquettes et gobelets en carton paraffiné :
Elles s'emploient comme les barquettes en aluminium mais ne peuvent recevoir d'aliments chauds et ne sont pas réutilisables.
Remarque : en congelant, les produits augmentent de volume ; ne remplissez pas complètement les récipients.

Les sachets :
Vous utiliserez de la même façon les gaines vendues en rouleau ; elles permettent de réaliser des sachets à la demande en soudant l'une des extrémités à l'aide d'un appareil à thermosceller ou tout simplement en utilisant un fer à repasser.
Peu encombrants, en polyéthylène ou en rislan, ils sont pratiques car ils épousent bien la forme des aliments.
De différentes capacités, ils constituent l'emballage idéal des volailles et légumes peu fragiles.
Après avoir chassé l'air, ils sont fermés par un lien ou thermoscellés.
Certains sachets de qualité « à bouillir » offrent l'avantage supplémentaire de pouvoir être immergés dans l'eau bouillante pour en réchauffer le contenu.
Les sachets ne sont pas réutilisables.

Les feuilles
Comme les sachets, elles permettent d'obtenir des paquets qui épousent parfaitement la forme des aliments.
L'aluminium, le polyéthylène, le rilsan ou les films adhésifs peuvent être indifféremment employés à condition de toujours choisir la qualité « spécial congélation ». Les paquets sont fermés par un double pliage dans chaque sens et maintenus par un ruban adhésif.
Les feuilles sont aussi utiles pour séparer les petites pièces de viande ou les tranches de poisson par exemple.

Les accessoires complémentaires
Ce sont principalement :
· des liens à armature métallique pour fermer sacs et sachets,
· des rubans adhésifs résistant aux basses températures et pouvant recevoir des inscriptions.
Liens et rubans se vendent au rouleau ,
· des étiquettes autocollantes pour congélation et des marqueurs indélébiles pour identifier les emballages.

L'étiquetage
L'identification des emballages est de première importance ; elle doit indiquer la nature de l'aliment, le poids, la quantité ou le nombre de parts, la date de congélation et éventuellement la date limite d'utilisation (voir paragraphes « durée de conservation en mois »).

La durée de conservation varie selon la nature des aliments. Il est indispensable de tenir à jour un inventaire des denrées congelées afin de les consommer dans un ordre correcte.

Décongeler

La décongélation est une phase très importante car c'est souvent d'une décongélation mal menée que viennent toutes les déceptions.
Chaque aliment, selon sa nature, sa forme ou simplement la recette prévue, demande que l'on choisisse la méthode de décongélation la mieux adaptée.
En règle générale, sachez que la plus mauvaise des méthodes est la décongélation à l'air ambiant, favorable au développement microbien. La meilleure étant, chaque fois que cela est possible, « la décongélation cuisson », qui de plus apporte un gain de temps certain.

Ne recongelez jamais un aliment décongelé, sauf un aliment cru qui aura été cuit entre–temps.

Décongélation et cuisson simultanées

Tous les produits à consommer cuits, s'ils ne sont pas trop volumineux peuvent être cuits sans décongélation préalable :

Les légumes dans l'eau bouillante, les poissons dans la friture ou au court bouillon, les viandes à rôtir dans la cocotte ou au four, les petites pièces directement sur le gril ou dans la poêle. La seule précaution à prendre pour les viandes et les poissons est de les cuire à plus faible température et d'augmenter le temps de cuisson de 50% environ.

Pour les pièces volumineuses (grosses volailles par ex.), il est préférable de les décongeler au moins partiellement au réfrigérateur ou mieux au four à micro–ondes avant de procéder à leur cuisson.

Décongélation au réfrigérateur

Ce procédé, conseillé pour les pièces de viande ou les volailles volumineuses, convient aussi à la décongélation des produits à consommer crus, tels que les fruits, le beurre ...
Selon la nature et l'épaisseur des produits, la durée de décongélation peut varier de 2 à 20 heures. Dans ce cas vous laisserez le produit dans son emballage de congélation.

Décongélation aux micro–ondes

On ne peut aujourd'hui parler de décongélation sans évoquer le four à micro–ondes. Il est indéniablement le complément idéal du congélateur.
La décongélation aux micro–ondes est très rapide, ce qui offre le double avantage d'éviter la contamination microbienne et de permettre l'utilisation quasi immédiate des produits congelés.
Par exemple : un poulet de 1 kg demande environ 15 heures pour être décongelé dans un réfrigérateur et seulement 20 minutes dans un four à micro–ondes.

CONSEILS DE PREPARATION
Pour la congélation et décongélation

FRUITS
Il convient d'être particulièrement vigilant pour la congélation des fruits car ils sont délicats.

Fruits qui noircissent
– Solution 1
· La couleur des poires, pommes et pêches s'altère très vite lorsqu'on les épluche, les coupe ou les dénoyaute.
· Pelez et coupez les fruits. Dénoyautez–les si nécessaire.
· Remplissez un récipient d'eau + 1 jus de citron.
· Mettez–y les fruits lorsqu'ils sont pelés et coupés.
· Préparez–les ensuite avec une solution d'eau sucrée + 2 jus de citron pour un litre d'eau ou un sirop (voir solution 4).

Fruits au sucre cristallisé
– Solution 2
· Mettez les fruits lavés dans un plat. Ils doivent rester mouillés.
· Saupoudrez de sucre (1 volume de sucre pour 3 volumes de fruits) 300gr/kg fruits.
· Retournez les fruits avec beaucoup de précautions pour une bonne répartition du sucre.
· Congelez ensuite les fruits saupoudrés de sucre.

Solution d'eau sucrée
– Solution 3
· Délayez 650 gr de sucre dans un litre d'eau (solution à 40%).
· Mettez les fruits dans des boîtes, gobelets, saladiers « spécial congélation ».
· Recouvrez complètement de cette solution qui doit être aussi froide que possible.
· Mettez à congeler (fruits au sirop).

Fruits au sirop
– Solution 4
· Faites dissoudre 800 gr de sucre dans l d'eau pour obtenir environ 1 litre de sirop.
· Portez à ébullition.
· Ajoutez–y 1 jus de citron (par litre de sirop) et versez sur les fruits.

· Laissez refroidir et congelez l'ensemble « fruits au sirop ».

Décongélation

La décongélation des fruits doit s'effectuer au réfrigérateur (ou au four à micro−ondes pour la préparation des compotes).

ABRICOTS

− bien mûrs − fermes − frais

Lavez−les et coupez−les en 2. Dénoyautez−les. Pelez−les. Placez−les dans un saladier et arrosez−les d'un jus de citron.

Congelez−les en les préparant avec les solutions 3 ou 4.

· Si vous ne pelez pas les abricots, trempez−les pendant l' heure dans l'eau bouillante afin que la peau se ramolisse pendant la congélation.

Faites−les ensuite refroidir.

· Meilleur résultat avec la solution d'eau sucrée.

CERISES

− mûres à point − fermes − non écrasées

Triez−les, lavez−les, équeutez−les et dénoyautez−les. Congelez−les nature ou avec la solution 2 étalées sur un plateau (*) ou préparez−les avec la solution 3 ou 4.

· Utilisez−les nature, pour la préparation de tartes et saupoudrez les cerises de sucre vanillé après cuisson.

FRAISES

− petites ou moyennes − fermes − très parfumées − fraîches − non écrasées − cueillies du jour.

Lavez−les. Faites−les égoutter avec précaution pour ne pas les endommager.

Otez−leur le pédoncule. Congelez−les nature ou avec la solution 2, étalées sur un plateau(*).

· Utilisez−les à l'état surgelé comme garniture de gâteaux ou tartes.

· Décongelez lentement au réfrigérateur.

· Les fraises décongelées sont très fragiles. Utilisez−les avec précaution.

FRAMBOISES

− fermes − mûres à point − bien parfumées − non écrasées − fraîches − bien colorées − cueillies du jour.

Lavez−les avec beaucoup de précaution. Equeutez−les et égouttez−les sur une feuille de papier absorbant.

Pour les tartes, congelez−les posées côte à côte sur un plateau (*) puis rangez−les.

Pour les charlottes et les entremets, saupoudrez−les de sucre + 1 jus de citron, posées côte à côte sur un plateau (*).

Très bons résultats. Très bonne qualité après congélation.

Les fraises, les framboises doivent être cueillies par ciel dégagé, le temps orageux est très néfaste à leur conservation.

GROSEILLES ROUGES, BLANCHES ou CASSIS

− bien mûrs− fermes − non avariés − frais − parfaitement sains

Lavez−les, équeutez−les. Egouttez−les sur un papier absorbant. Congelez−les nature, étalés sur un plateau (*) ou avec une des préparations à base de sucre (voir solutions 2, 3 ou 4).

Pour les glaces et les coulis, passez−les en purée.

Les cassis et groseilles sont sensibles aux manipulations. Il faut les cueillir avec précaution et avant que le soleil ne commence à chauffer.

MELONS

− à point − très parfumés − fermes − taille moyenne

· **Entiers :** détachez un couvercle de 10 cm de diamètre. Sortez les pépins à l'aide d'une cuillère. Rincez l'intérieur. Remplissez le fruit de la solution 3. Remettez le couvercle et emballez dans du papier cellophane.

· **En morceaux ou en quartiers :** coupez le melon en quartiers. Sortez les pépins. Epluchez les quartiers. Congelez avec la solution 3.

· En général, les melons gardent toute leur saveur et tout leur arôme après congélation.

MÛRES ET MYRTILLES

− bien noires − mûres à point − fermes

Triez−les, lavez−les et équeutez−les. Egouttez−les délicatement. Congelez−les nature, étalées sur un plateau (*) ou avec une des préparations à base de sucre (solutions 2, 3 ou 4).

· Légèrement acidulées, très juteuses, les myrtilles supportent parfaitement bien la congélation.

PECHES BLANCHES OU JAUNES

− très parfumées − mûres à point − fermes − lisses

· **En quartiers :** lavez−les, pelez−les et coupez−les en quartiers. Congelez−les en les préparant avec la solution 1.

· **En purée :** lavez−les, pelez−les et écrasez−les. Sucrez la préparation, mélangez et congelez.

· Vous pèlerez les pêches plus facilement si vous les trempez dans l'eau bouillante. Les pêches supportent mal la congélation. Préférez donc la congélation en purée plutôt qu'en fruit entier.

POIRES

− poires type William − récemment cueillies − non tannées − parfumées − mûres mais fermes − juteuses − non granuleuses.

· **En quartiers :** lavez−les, pelez−les et coupez−les en quartiers. Congelez−les en les préparant avec la solution 1.

· **En purée :** lavez–les, pelez–les et écrasez–les en purée.
· Vous pélerez les poires plus facilement si vous les trempez dans l'eau bouillante.
Les poires supportent mal la congélation. Préférez donc la congélation en purée plutôt qu'en fruit entier.

POMMES
– reinettes – toutes sortes de pomme
· En compote : lavez–les et épluchez–les. Cuisez–les. Ecrasez–les en compote. Laissez refroidir et congelez.
· Remarques identiques à celles des poires.
Procédez de la même façon pour congeler de la compote de toutes sortes de fruits.

PRUNES
– reines Claudes, Questches etc...– mûres – fermes – fraîchement cueillies

Lavez–les, pelez–les et coupez–les en 2. Dénoyautez–les. Mettez–les au fur et à mesure dans la solution 1.

· Si vous ne pelez pas les prunes, elles seront dures. Les prunes gardent toutes leurs qualités après avoir été congelées.

RHUBARBE
– fraîche – tendre – peu fibreuse

Lavez–la, ôtez les fils et épluchez légèrement. Coupez–la en tronçons. Congelez–la nature ou avec les solutions 2 ou 3.
· Utilisez–la directement sur une tarte, un gâteau ou cuisez–la en compote.

Décongélation

La décongélation des fruits doit s'effectuer au réfrigérateur ou au four à micro–ondes (pour la préparation des compotes).

Durée de conservation en mois	
Abricots	8
Cassis	10
Cerises	8 à 10
Fraises	8 à 10
Framboises	8 à 10
Groseilles	10
Melons	8
Mûres	10
Myrtilles	10
Pêches	6 à 8
Poires	8 à 10
Pommes	8 à 10
Prunes	8 à 10
Rhubarbe	10

LEGUMES
Blanchiment

Il consiste à ébouillanter les légumes pendant quelques instants et à refroidir aussitôt à l'eau froide.

· **à l'eau :**
Portez l'eau à ébullition.
Immergez les légumes en totalité dans l'eau bouillante (500 gr pour 3 à 4 litres d'eau. La même eau pouvant être utilisée 6 à 7 fois).
Couvrez.

· **à la vapeur :**
Prenez une marmite à pression.
Mettez les légumes dans le panier en métal.
Remplissez la marmite d'eau (reportez–vous aux instructions de la notice d'utilisation de ce récipient) et portez–la à ébullition.
Suspendez le panier afin qu'il ne trempe pas dans l'eau.
Mettez la marmite sous pression.

Refroidissement
Très vite après le blanchiment, plongez les légumes dans un bain d'eau froide.
Laissez éventuellement couler l'eau dans ce bain de manière à maintenir la température la plus basse (possibilité d'utiliser de la glace).

Faites égoutter les légumes quelques minutes.
Emballez–les et congelez–les.

ASPERGES
– fraîches – très tendres

Lavez–les soigneusement. Pelez–les et coupez les grosses en deux (sens de la longueur).
Blanchissez–les à l'eau ou à la vapeur,
– 3 min. à l'ébullition
– 4 min. à la vapeur
Refroidissez à l'eau courante. Laissez égoutter.
Emballez.

· Les résultats sont très inégaux selon que les asperges sortent de terre ou ont déjà quelques heures.

CAROTTES
– jeunes carottes – forme régulière

Epluchez–les ou grattez–les si elles sont petites.
Coupez–les si vous le jugez nécessaire.
Blanchissez–les 3 min. à l'eau bouillante. Laissez égoutter et refroidir. Emballez.

CHAMPIGNONS (Paris – Cèpes – Girolles)
– petites – fermes – sains – propres – fraîchement cueillis – chapeaux pas trop ouverts.
Préparez–les et lavez–les. Faites–les revenir dans une poêle pour éliminer leur eau de végétation.
Ajoutez une cuillère d'huile. Egouttez–les. Emballez

· Pour les cèpes, s'ils sont très jeunes et très

petits, congelez–les tels quels sur une feuille à pâtisserie et ensuite emballez–les.

CHOUX–FLEURS
– très blancs – bien fermes – serrés – non épanouis

· **Entier :** Enlevez les feuilles et une partie du pied. Mettez–le l' heure dans l'eau froide salée (pied vers le haut). Blanchissez 5 min. à l'eau bouillante. Refroidissez–le 5 min. à l'eau courante. Laissez égoutter et emballez.
· **En morceaux :** Otez les feuilles et une partie du pied. Détachez les petits bouquets en taille égale. Lavez–les. Blanchissez–les 2 min. dans l'eau bouillante. Refroidissez à l'eau courante. Laissez égoutter et emballez.
· Le résultat est excellent. Les choux–fleurs perdent une partie de leur goût fort.

CHOUX VERTS
– tendres – cour blanc

Epluchez–les : ôtez les côtes. Blanchissez–les 2 min. à l'eau bouillante. Egouttez.
· Ils sont surtout utilisés pour les potées, choux braisés, farcis, saucisses au choux etc...

ENDIVES
– bien blanchies – non épanouis – bien fermes

Nettoyez–les et lavez–les. Coupez–les en morceaux de 1 à 2 cm de long. Blanchissez–les à l'eau bouillante pendant 3 min. Remuez–les pour qu'elles soient bien immergées. Refroidissez–les à l'eau courante. Laissez égoutter. Emballez.

· Il est possible de ne pas les blanchir et, par contre, de les braiser directement sans autre manipulation.

EPINARDS
– frais – tendres – petites feuilles – petites queues – juteux

Otez les queues. Lavez les feuilles. Blanchissez–les à l'eau bouillante pendant 1 min. Remuez pendant la cuisson pour séparer les feuilles. Refroidissez–les à l'eau courante. Laissez égoutter. Emballez.
· Evitez les épinards de grandes tailles (mauvais résultats).

HARICOTS VERTS ET HARICOTS BEURRE
– fins – charnus – grains non formés – très verts ou beurre – sans taches
Effilez–les et cassez–les en deux ou trois morceaux Lavez–les. Blanchissez–les dans l'eau bouillante pendant 4 min. ou à la vapeur pendant 5 min. Refroidissez–les à l'eau courante. Laissez–les égouttez et emballez.

· Il est nécessaire de les réhydrater.

HERBES AROMATIQUES
– persil, estragon, cerfeuil, menthe, fines herbes, ciboulette – bien vertes – fraîches – feuilles tendres
Lavez–les. Egouttez–les. Mettez–les en petits bouquets. Emballez–les. Lavez–les, égouttez–les et hachez–les finement. Emballez–les dans de petits récipients (boîtes plastique).

· Frottez les bouquets dans vos mains pour les écraser sur la préparation à aromatiser. La décongélation est presque immédiate. Très pratique pour aromatiser vos préparations.

PETITS POIS
– fermes – tendres sucrés – verts – fraîchement cueillis

Lavez–les après les avoir écossés. Blanchissez–les 2 min. à l'eau bouillante ou 3 min. s'ils sont un peu plus gros. Refroidissez–les à l'eau courante. Egouttez et emballez.
· Excellent résultat

TOMATES
– saines – mûres – fermes – bien rouges.
· **Entières :** lavez–les. Epluchez–les si nécessaire (trempez–les 2 à 3 secondes dans l'eau bouillante pour plus de facilité). Séchez–les et emballez–les.
· **En purée :** lavez–les. Coupez–les en morceaux. Cuisez–les avec un peu d'eau. Ecrasez–les en purée. Refroidissez la purée en plongeant le récipient dans de l'eau froide.
· Bons résultats. Attention : les tomates peuvent se démonter. Coupez–les encore gelées pour la préparation d'une salade.

Il est préférable de congeler les tomates en purée car les tomates entières perdent leur fermeté.

Durée de conservation en mois	
LEGUMES	
Asperges	12
Carottes	10 à 12
Champignons	10 à 12
Choux– Fleurs	8 à 10
Choux verts	
– nature	8 à 10
– cuisine	2 à 3
Endives	6 à 8
Epinards	10 à 12
Haricots verts	10 à 12
Haricots beurre	10 à 12
Herbes aromatiques	6 à 8
Petits pois	12
Tomates	6

VIANDES

· Coupez la viande en morceaux (quantité consommée par votre famille en un repas.)
Evitez de faire des paquets supérieurs à 2kg.

· Dégraissez et désossez pour obtenir un gain de place de 25 à 30%.
· Ne pas saler, ajoutez quelques épices si nécessaire (attention : après congélation de la viande, poivre plus fort, curry fade, noix de muscade trop forte, paprika et céleri prennent un goût très désagréable).
· Emballez toujours les morceaux ou les tranches que vous séparez par des feuilles de papier cellophane.
· Congelez la viande dès que possible.
· La charcuterie préparée et congelée aussitôt faite, crue ou cuite selon le cas. Pour une longue conservation, il est préférable d'utiliser les moyens traditionnels (conserves stérilisées) car la charcuterie rancit doucement au congélateur alors que les pâtés, rillettes et rôtis de porc se bonifient en conserves stérilisées.

Décongélation

Viande crue :
· Décongélation de quelques heures à 24 heures selon grosseur, au réfrigérateur pour les tournedos, grillades, côtes ... ou quelques minutes dans un four à micro−ondes (se reporter aux temps indiqués dans la notice d'utilisation du four ou au livre de recettes).

· Cuisson directe sans décongélation pour le boeuf mode, le gigot, rôti, etc...Prévoyez un temps de cuisson un peu plus long pour la décongélation et vérifiez la cuisson.

Viande cuite :
· Décongélation de quelques heures à 24 heures selon grosseur, au réfrigérateur pour les viandes cuites à consommer froides ou très rapidement au four à micro−ondes (se reporter aux temps indiqués dans la notice d'utilisation du four ou dans le livre de recettes).

· Réchauffez les viandes cuites en sauce directement sans décongélation.

GIBIERS ET VOLAILLES

Remarque : il est nécessaire de nettoyer la volaille avant de la congeler.

· Nettoyez bien le gibier et préparez−le comme les viandes.
· Coupez l'aorte et pendez la volaille par les pattes.
· Trempez−la dans de l'eau à 50°C pendant quelques minutes.
· Plumez−la (de la queue aux ailes).
· Ne déchirez surtout pas la peau.
· Brûlez sur une flamme les plumes restantes.
· Faites une incision près des pattes dans la partie souple du ventre pour la vider.
· Emballez entièrement avec du papier polyéthylène.
· Congelez.

Décongélation
· Les volailles seront cuites directement sans décongélation.

· Prévoyez un temps de 15 à 20 minutes supplémentaire selon la grosseur.

· Si vous désirez effectuer une décongélation avant cuisson : placez la volaille à décongeler au réfrigérateur (de quelques heures à 24 heures) ou dans le four micro−ondes (se reporter aux temps indiqués dans la notice d'utilisation du four ou dans le livre de recettes).

Durée de conservation en mois	
Abats	4
BOEUF :	
Tournedos, grillades, rôti, Model (cru)	10 à 12
Cru en sauce, côtes	8 à 10
Cuit en sauce, mode (cru)	2 à 3
CHARCUTERIE	2 à 3
GROS GIBIER	4 à 5
MOUTON :	
Côtes, gigot	9
Colliers en sauce, Hauts de côtes	2
PORC	6 à 8
VEAU :	
Rôti, côtes, tendrons	6
Paupiettes	2
GIBIER−VOLAILLES :	
Poulets	10 à 12
Poules	8 à 10
Canards	5 à 6
Dindes entières, escalopes, cuisses	6
Oies 4	
Gibier à plumes	3 à 4
LAPIN	6

POISSONS, CRUSTACES, COQUILLES ST JACQUES

POISSONS
Ecaillez, videz et séchez le poisson. Coupez−le en tranches (gros poissons).
Emballez le poisson entier, ou en tranches séparément, et congelez immédiatement.

CRUSTACES

Langoustes – homards – crabes :
Pour avoir un meilleur décollement de la chair au moment de la préparation, ébouillantez−les

5 minutes. Refroidissez–les et emballez–les. Congelez–les le plus rapidement possible.

Crevettes grises ou roses :
Congelez–les fraîches, crues, sans préparation spéciale.

Moules :
Lavez–les et faites–les ouvrir sur le feu.
Décoquillez–les et laissez–les refroidir.
Emballez–les et congelez–les.
Filtrez l'eau et congelez–la à part.

COQUILLES ST–JACQUES
Ouvrez–les. Ne gardez que la noix et le corail. Lavez–les et séchez–les. Congelez–les posées sur un plateau (*) et emballez–les après congélation.

Décongélation

Poissons :

· sans décongélation : directement à la cuisson, court–bouillon, au four ou à la poêle.
· au réfrigérateur : décongélation de quelques heures à 24 heures selon grosseur.
· au four à micro–ondes : se reporter aux temps indiqués dans la notice d'utilisation du four ou dans le livre de recettes.

Crustacés

· sans décongélation : directement au court–bouillon.
· au réfrigérateur : quelques heures pour les crevettes, moules ou coquilles St–Jacques.
· au four à micro–ondes : se reporter aux temps indiqués dans la notice d'utilisation du four ou dans le livre de recettes.
· utilisation directe en plats cuisinés pour les crevettes, moules, coquilles St–Jacques.

Durée de conservation en mois	
Poissons maigres	
Merlan, cabillaud, lieu	3 à 4
Poissons gras	
Thon, maquereau, saumon, truite de mer	1 à 2
Crustacés	
Langouste, homard, crabe, etc	5 à 6
Coquilles St–Jacques	2

PRODUITS LAITIERS, PLATS CUISINES, BOULANGERIE, GATEAUX, TARTES ET TOURTES, CREMES GLACEES

PRODUITS LAITIERS

· Battez les jaunes d' oeufs, ajoutez1/2 cuillère à café de sel ou 1 cuillère à soupe de sucre pour 2 jaunes selon utilisation.
· Mettez les blancs dans de petits récipients.
· Battez la crème fraîche et congelez.
· Beurre et fromage à pâte molle seront emballés dans du papier d'aluminium.

Décongélation

Dans le réfrigérateur pendant 1 à 2 heures.
Vérifiez l'état de décongélation avant l'utilisation.

Remarques :
· Les yaourts se séparent et les résultats de congélation ne sont pas satisfaisants.
Il n'est pas dangereux de les consommer mais la consistance est abîmée.
· Ne pas congeler la mayonnaise car l'huile se sépare du jaune d'œuf.

PLATS CUISINES

· Cuisinez vos plats selon vos recettes habituelles.
· Prévoyez des portions correspondant au nombre de personnes de votre famille.
· Emballez et congelez.

Décongélation
· Réchauffez doucement dans un plat.
· Couvrez.
· Remuez les aliments tels que soupes, potages et viandes en sauce.

Remarque :
La décongélation peut s'effectuer dans un four à micro–ondes (se reporter à la notice d'utilisation du four ou dans le livre de recettes).

BOULANGERIE

Pain : congelez–le frais à peine refroidi.
Coupez–le en morceaux.
Brioches : Congelez–les aussitôt refroidies,
Croissants : Congelez–les cuits, juste refroidis
Levure : congelez–la telle quelle.

Décongélation
A température ambiante environ 2 heures. Accélérez la décongélation en mettant pain, brioche ou croissants au four classique ou four à micro–ondes.

Remarques :
· La décongélation peut s'effectuer dans un four à micro–ondes (se reporter aux temps indiqués dans la notice d'utilisation du four ou dans le livre de recettes).

GATEAUX, TARTES ET TOURTES
Pour ne pas les casser, congelez–les sur une grille ou un plateau (*) après complet refroidissement (1).

Décongélation
Retirez l'emballage. Décongelez à l'air ambiant. Coupez les parts avant décongélation pour garder leur forme (utilisez un couteau adapté).

CREMES GLACEES

Préparez la glace selon vos recettes habituelles. Congelez–la dans des boîtes spéciales congélation si elle n'a pas besoin d'être remuée.

Décongélation
Attendez quelques instants avant de consommer directement.

Durée de conservation en mois	
PRODUITS LAITIERS	
Jaune d'oeuf	8 à 10
Blanc d'oeuf	10 à 12
Beurre, fromage	8
Crème	3
PLATS CUISINES	1 à 3
BOULANGERIE	
Pain	2 à 4
Brioches	3
Croissants	4 à 6
Levure	6
GATEAUX, TARTES, TOURTES	
Cake	2 à 3
Crêpe, quiches	1 à 2
Gâteaux, crème	1 à 2
Pâte à tarte, tartes	2
Petits fours	1
CREMES GLACEES	2

(*) Plateau de congélation

(1) Emballez ensuite dans des sacs ou boîtes « spécial congélation » pour libérer votre plateau.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Dégivrage

Compartiment réfrigérateur

Le dégivrage du compartiment réfrigérateur s'effectue AUTOMATIQUEMENT à chaque arrêt du compresseur. L'eau de dégivrage est évacuée dans un bac situé à l'arrière de l'appareil où elle s'évapore. Cette opération ne nécessite aucune intervention de votre part.

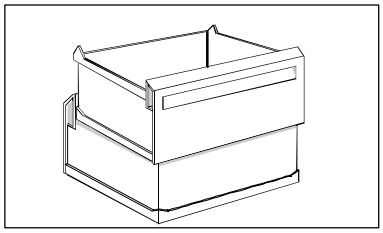
Compartiment congélateur

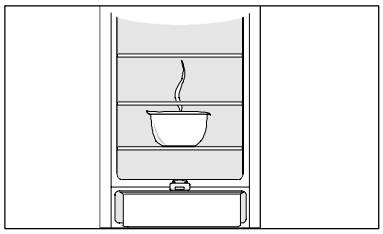
Périodiquement (toutes les 2 ou 3 semaines) à l'aide d'une spatule en plastique, grattez la mince couche de givre qui recouvre les parois. Il n'est pas nécessaire de débrancher l'appareil et d'enlever les produits contenus dans ce compartiment.

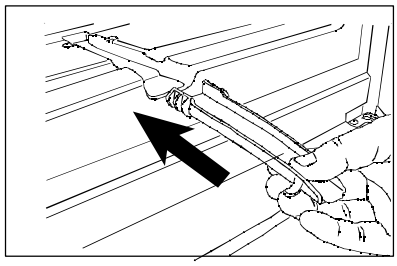
⚠ **N'utilisez jamais de couteau ou d'objet métallique pour gratter la couche de givre, vous risqueriez de détériorer irrémédiablement l'évaporateur.**
Une ou deux fois par an, ou chaque fois que l'épaisseur du givre excède 5 mm environ, il est recommandé de procéder au dégivrage complet.

Pour dégivrer complètement l'appareil

1. Choisissez le moment où votre appareil est peu garni.
2. Comme une élévation de température peut altérer les denrées congelées, il est nécessaire de mettre l'appareil en congélation rapide 12 heures avant d'effectuer le dégivrage pour assurer une réserve de froid (baisse de température des aliments).
3. Mettez à l'arrêt l'appareil en appuyant sur la touche Marche/Arrêt.
Pour plus de sûreté, maintenez la touche appuyée pendant environ 1 seconde.
4. Débranchez l'appareil.
5. Sortez le(s) bac(s) à glaçon(s) et éventuellement les denrées congelées. Enveloppez celles–ci dans plusieurs feuilles de papier journal, ou mieux, dans des emballages isothermes. Conservez–les dans un endroit frais.
6. Détachez la gouttière d'évacuation de sa position de initiale et introduisez–la comme indiqué sur le dessin. Placez au dessous le tiroir inférieur ou un récipient pour recevoir l'eau de dégivrage.
7. Maintenez la porte ouverte.
8. Rentrez la gouttière d'évacuation dans son logement.
9. Le dégivrage terminé, rebranchez l'appareil et remettez–le en service ou alors si vous le souhaitez, procédez au nettoyage de l'appareil.





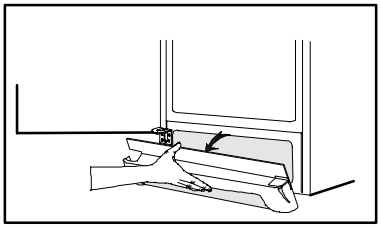


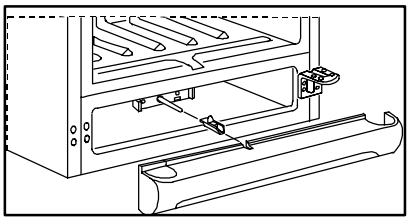
Deux heures plus tard, replacez les produits surgelés et congelés (s'il y a lieu).
Vous pouvez toutefois accélérer le dégivrage en plaçant dans le compartiment congélateur un ou plusieurs récipients d'eau chaude non bouillante, à l'exclusion de toute autre source de chaleur.
Pour éviter la formation de givre à l'intérieur de l'appareil n'ouvrez pas inutilement la porte et ne la laissez pas ouverte plus longtemps qu'il n'est nécessaire.

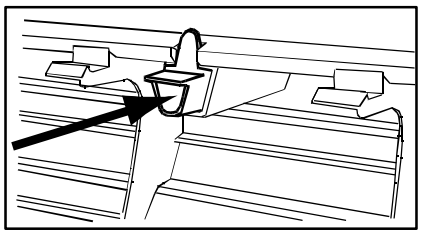
Retrait de la grille de ventilation

La grille de ventilation peut être retirée pour le nettoyage.
Enlevez la grille de ventilation en la tirant vers vous.

Lorsque vous replacez la grille de ventilation, vérifiez que la butée soit correctement insérée dans la grille et que l'orifice de celle–ci soit bien en face de la tige. Voir illustration.



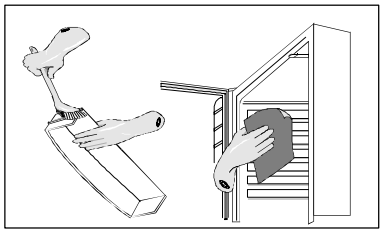


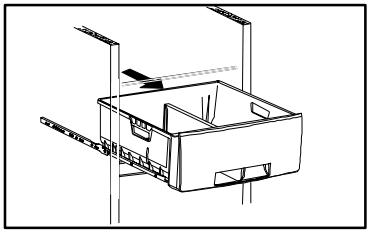


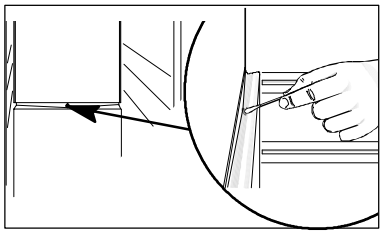
Nettoyage

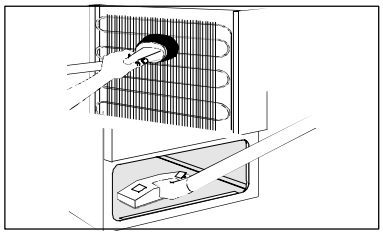
⚠**Ne procédez au nettoyage qu'après avoir débranché l'appareil.**
Il est indispensable de maintenir votre appareil en parfait état de propreté.
N'utilisez jamais de produits abrasifs ou caustiques ni d'éponges avec grattoir pour procéder au nettoyage de votre appareil.
Nettoyage intérieur
Il est recommandé de nettoyer le compartiment réfrigérateur très régulièrement et le compartiment congélateur chaque fois que vous procédez au dégivrage complet.
Compartiment réfrigérateur
· Retirez tous les accessoires (clayettes, balconnets, bac(s) à légumes, etc,...). Lavez–les à l'eau tiède additionnée d'un détergent doux et inodore (produit utilisé pour la vaisselle par exemple) ; rincez á l'eau javellisée et séchez très soigneusement.
· Lavez les parois intérieures du compartiment comme indiquées pour les accessoires. Soignez particulièrement les supports de clayettes et la gouttière d'évacuation de l'eau de dégivrage.
· Nettoyez l'orifice d'écoulement d'eau de dégivrage du réfrigérateur avec une paille à boisson par exemple.
Tiroir à légumes.
Retirez le tiroir.
Soulevez–le et faites–le glisser sur les guides.
Appuyez sur le tiroir vers le bas, puis retirez–le.
Nettoyez à l'aide d'un détergent doux, puis rincez à l'eau tiède et séchez–le.
Remontez dans l'ordre inverse.
Lavez le joint de porte en caoutchouc sans omettre de nettoyer également sous le joint.
Compartiment congélateur
A l'occasion d'un dégivrage, lavez le compartiment à l'aide d'une éponge et d'un détergent doux. Rincez et séchez soigneusement.
Lavez l'ensemble de la carrosserie à l'eau tiède savonneuse. Rincez et séchez soigneusement.
De temps en temps, dépoussiérez le condenseur (grille située à l'arrière de l'appareil) à l'aide d'un aspirateur ou d'une brosse.

Vous pouvez également nettoyer sous l'appareil en décrochant la grille de ventilation qui se trouve au bas de celui–ci (voir paragraphe « Retrait de la grille de ventilation »).





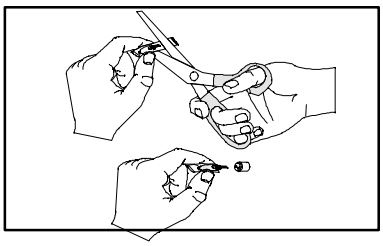




Remplacement de l'ampoule

Pour remplacer l'ampoule

Appuyez sur la touche Marche/Arrêt pour éteindre l'appareil.
Débranchez l'appareil.
Ouvrez l'emballage en plastique, mais ne le retirez pas complètement. Utilisez cet emballage en plastique pour protéger l'ampoule lors de la mise en place. Utilisez une ampoule d'éclairage halogène de culot G4, tension 12 V et puissance maxi 20W.
Lors du changement de l'ampoule d'éclairage, ne touchez pas l'ampoule à mains nues. Ces ampoules sont très sensibles. N'utilisez pas d'ampoule de plus forte puissance. Rebranchez l'appareil et remettez le en service.
Déplacez la grille en tirant vers le bas le bord avant.



En cas d'absence prolongée ou de non utilisation

Appuyez sur la touche Marche/Arrêt pour éteindre l'appareil.
Débranchez l'appareil.
Débranchez, videz, dégivrez et nettoyez l'appareil.
Maintenez les portes entrouvertes pendant toute la durée de non–utilisation.
Si toutefois vous n'avez pas la possibilité de débrancher et vider l'appareil, faites vérifier régulièrement le bon fonctionnement de celui–ci et ceci en tenant compte de sa charge et de son autonomie de fonctionnement.

Si vous déménagez, protégez le condenseur et la carrosserie des chocs éventuels et transportez votre appareil debout.

EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT

La fabrication de votre appareil a fait l'objet de nombreuses vérifications. Cependant, si vous constatez une anomalie de fonctionnement, consultez le tableau ci–dessous avant d'appeler le service après vente.

SYMPTOMES	SOLUTIONS
"□" est affiché dans la fenêtre d'affichage de température. Ou **Le voyant jaune de congélation rapide et le voyant rouge alarme clignotent en même temps.**	**Vérifiez que :** Une erreur ne s'est pas produite au cours de la mesure de la température. Prendre contact avec votre service après–vente. (Le système de réfrigération continue à maintenir les denrées alimentaires froid, mais le réglage de température n'est pas possible.)
L'alarme sonore + le voyant rouge clignotent. (La température à l'intérieur du congélateur est trop chaude.)	Arrêtez l'alarme sonore en appuyant sur la touche arrêt alarme. L'alarme pourrait être déclenchée par: La mise sous tension récente du compartiment. Voir le chapitre "Mise sous tension et réglage de la température". **Vérifiez que :** La porte n'est pas restée ouverte.

La température à l'intérieur du compartiment réfrigérateur est trop chaude.	**Vérifiez que :** · Le thermostat n'est pas sur une position trop basse. · Les denrées sont correctement placées (voir paragraphe « Emplacement des denrées »). · Les aliments ne sont pas en contact avec l'évaporateur afin que l'air circule librement. · La porte est correctement fermée. · Le joint de porte est en bon état et propre. · L'appareil est dans une pièce où la circulation d'air est normale. · L'appareil n'est pas situé à proximité d'une source de chaleur.
La température à l'intérieur du réfrigérateur est trop froide.	**Vérifiez que :** · Le thermostat n'est pas sur une position trop élevée.
Il y a des traces d'eau sur le sol.	**Vérifiez que :** · Le flexible d'évacuation situé à l'arrière de l'appareil débouche effectivement dans le bac collecteur. · Les conditions de stockage sont respectées: aliments couverts, légumes placés dans le(s) bac(s) approprié(s).
La température à l'intérieur du compartiment congélateur est trop chaude.	**Vérifiez que :** · Le thermostat n'est pas sur une position trop basse. · La porte est correctement fermée. · Le joint de porte est en bon état et propre. · Des aliments encore chauds n'ont pas été introduits dans le compartiment congélateur. · La température ambiante du local où est situé l'appareil n'est pas trop basse. · Trop de produits frais n'ont pas été introduits en même temps dans le compartiment congélateur. · Les aliments ne sont pas en contact avec l'évaporateur afin que l'air circule librement.
La température à l'intérieur du compartiment congélateur est trop froide.	**Vérifiez que :** · Le thermostat n'est pas sur une position trop élevée. · La touche de congélation rapide n'est pas utilisée (voyant jaune allumé)
Ilya trop de givre dans le compartiment congélateur.	**Vérifiez que :** · La porte est correctement fermée. · Le joint de porte est en bon état et propre. · Le thermostat n'est pas sur une position trop élevée.
Le compresseur fonctionne en continu.	**Vérifiez que :** · Le thermostat n'est pas sur une position trop élevée. · La porte est correctement fermée. · Le joint de porte est en bon état et propre. · L'appareil est dans une pièce où la circulation d'air est normale. · L'appareil n'est pas situé à proximité d'une source de chaleur. · La touche de congélation rapide n'est pas utilisée (voyant jaune allumé)
L'appareil s'arrête de fonctionner.	Reportez–vous au paragraphe « En cas d'arrêt de fonctionnement » concernant les denrées dans l'appareil. **Vérifiez que :** · La prise est effectivement branchée. · Les fusibles sont en bon état et n'ont pas disjoncté. · Le thermostat n'est pas sur la position arrêt «• »..

L'appareil fait trop de bruit.	Il n'est pas anormal d'entendre le bruit de circulation du fluide frigorigène selon son état liquide, gazeux ou vaporeux. **Vérifiez que :** · Les instructions concernant l'installation ont été suivies (voir chapitre « INSTALLATION ») · Les tuyaux situés à l'arrière du compartiment ne se touchent pas ou ne sont pas en contact avec la cabine. · Les cales d'amortissement (situées entre la paroi du compartiment et les tuyaux) sont bien positionnées.
L'appareil vibre	**Vérifiez que :** · L'appareil est correctement calé (voir chapitre « INSTALLATION »). · L'appareil n'est pas installé contre une cloison résonnante. · L'appareil n'est pas situé trop près des meubles.

Si aucun de ces défauts n'est observé, il convient de consulter très rapidement le service après vente de votre magasin vendeur afin d'éviter toute altération des aliments. Donnez–lui la référence complète de votre appareil : ces renseignements figurent sur la plaque signalétique située à l'intérieur de l'appareil. Si la panne est de courte durée, il n'y a aucun risque d'altération pour les aliments. Abstenez–vous cependant d'ouvrir la porte.

En cas d'arrêt de fonctionnement

Si la panne est de courte durée, il n'y a aucun risque d'altération pour les aliments. Abstenez–vous cependant d'ouvrir les portes.
Si la panne doit se prolonger, transférez les produits surgelés et congelés dans un autre congélateur.
L'autonomie de fonctionnement de votre appareil est indiquée au paragraphe « CARACTERISTIQUES TECHNIQUES ». Cette durée est sensiblement raccourcie suivant la charge de l'appareil.
Dès que vous constatez un début de décongélation, consommez les aliments le plus rapidement possible ou recongelez–les après les avoir cuits (aliments crus).

GARANTIE

Conformément à la Législation en vigueur, votre Vendeur est tenu, lors de l'acte d'achat de votre appareil, de vous communiquer par écrit les conditions de garantie et sa mise en œuvre appliquées sur celui–ci.
Sous son entière initiative et responsabilité, votre Vendeur répondra à toutes vos questions concernant l'achat de votre appareil et les garanties qui y sont attachées. N'hésitez pas à le contacter.

SERVICE APRES–VENTE

En cas d'anomalie de fonctionnement reportez–vous à la rubrique "EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT". Si malgré toutes les vérifications, une intervention s'avère nécessaire, le vendeur de votre appareil est le premier habilité à intervenir. A défaut (déménagement de votre part, fermeture du magasin où vous avez effectué l'achat, ...), veuillez consulter **le Centre Contact Consommateurs** qui vous communiquera alors l'adresse d'un Service Après Vente.

En cas d'intervention sur votre appareil, exigez du Service Après Vente les Pièces de Rechange certifiées Constructeur.

PLAQUE SIGNALETIQUE
En appelant un Service Après Vente, indiquez–lui le modèle, le numéro de produit et le numéro de série de l'appareil. Ces indications figurent sur la plaque signalétique située sur votre appareil.

MOD :.....
PROD. NO :.....
SER. NO : .....

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Modèle	ARB3512S
Largeur	595 mm
Hauteur	1800 mm
Profondeur	600 mm
Profondeur porte ouverte	1170 mm
Consommation	338 kWh/an
Pouvoir de congélation	14 kg/24h
Autonomie de fonctionne-ment(*)	30 heures
Nombre de compresseur	2
Plateau de congélation	oui
Accumulateur de froid	oui

(*) Selon la Norme NF EN 28 187

CE Cet appareil est conforme aux Directives Communautaires suivantes :

– **73/23 CEE** 19/02/73 (Basse Tension) et modifications successives ;
– **89/336 CEE** 03/05/89 (Compatibilité Electromagnétique) et modifications successives.

INSTALLATION

Câble d'alimentation

Ne débranchez pas l'appareil en tirant sur le câble, particulièrement lorsque l'appareil est tiré de son emplacement.

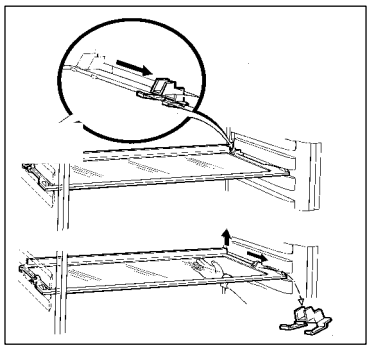
· Si le câble d'alimentation est endommagé ou écrasé il peut causer un court circuit, un incendie et/ou une électrocution.

· En cas d'endommagement du câble d'alimentation de l'appareil, il ne doit être remplacé que par un professionnel qualifié.

Déballage

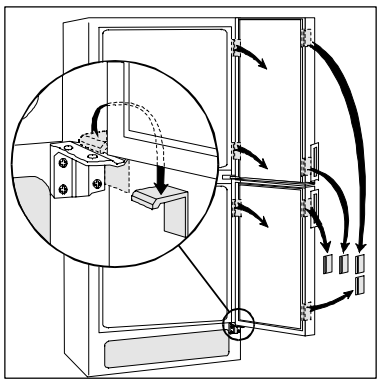
A la réception de l'appareil, déballez–le ou faites–le déballer immédiatement. Vérifiez son aspect général. Faites les éventuelles réserves par écrit sur le bon de livraison dont vous garderez un exemplaire.

! Ne laissez pas jouer d'enfants avec l'emballage.



Retrait des cales de transport

Retirez la (les) cale(s) de transport située(s) derrière la (les) charnière(s) de porte. Conservez–la (les) soigneusement au cas où vous auriez à transporter à nouveau l'appareil. Enlevez également les cales côté porte ainsi que la cale maintenant la clayette en verre. Faites–la glisser vers l'avant de la clayette. Retirez la cale tout en maintenant la clayette. Certains modèles sont équipés d'un bloc en mousse destiné à réduire le niveau sonore. Celui–ci ne doit pas être retiré.

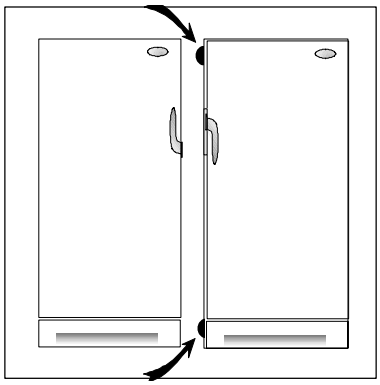


A la mise en service

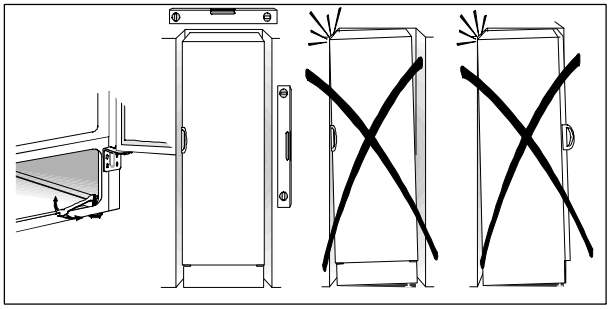
Nettoyez l'intérieur avec de l'eau tiède et un savon inodore (produit utilisé pour la vaisselle) avant toute utilisation. Rincez et séchez soigneusement.

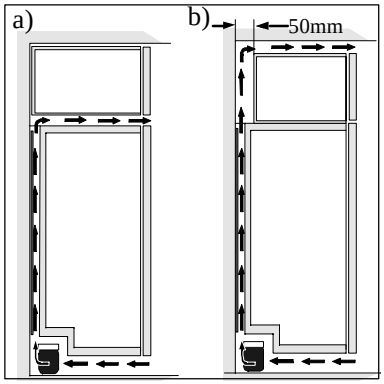
Emplacement de l'appareil

Quand deux appareils sont jumelables, les deux pièces d'écartement jointes dans le sac en plastique doivent être collées entre les armoires, comme indiqué.



Assurez–vous que le câble et/ou la prise n'est pas écrasée ou endommagée par l'arrière de l'appareil. (risque d'incendie.)
Ne placez pas d'objets lourds ou l'appareil sur le câble d'alimentation. (risque de court circuit et incendie.)
Si la prise murale est mal fixée, ne branchez pas l'appareil. (risque d'électrocution ou incendie.)
Placez votre appareil loin d'une source de chaleur (chauffage, cuisson ou rayons solaires trop intenses, cuisinières, lave vaisselle,...).Les conduits de ventilation situés en bas, au dos et au–dessus de l'appareil ne doivent en aucun cas être obstrués.
Veillez à ce que l'air circule librement tout autour de l'appareil. Si toutefois, vous désirez placer l'appareil dans une niche ou directement sous un élément, il est indispensable de laisser un espace de 100 mm entre le dessus de l'appareil et l'élément supérieur.
Ménagez également à l'arrière du meuble une « cheminée de ventilation » dont la section utile est au moins de 250 cm^2.
Calez soigneusement l'appareil en agissant sur les pieds réglables, de telle sorte qu'il soit légèrement incliné vers l'arrière pour faciliter la fermeture des portes.
Veillez à respecter une distance minimum de 10 mm entre le côté de l'appareil, côté charnières, et le mur pour permettre, après ouverture de porte, le retrait des clayettes.
Pour le bon fonctionnement de votre appareil, la température ambiante du local doit être comprise entre +10°C et +38°C. Au delà de ces températures, ses performances peuvent s'en trouver diminuées.





BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

Votre appareil ne peut branché qu'en 230 V monophasé.

Vérifiez que le compteur électrique peut supporter l'intensité absorbée par votre appareil compte tenu des autres appareils déjà branchés.

Calibre des fusibles en ligne (un par phase) 10 A en 230 V.

Important

L'installation doit être réalisée conformément aux règles de l'art, aux prescriptions de la norme NF.C 15.100 et aux prescriptions de l'E.D.F.

Utilisez un socle de prise de courant comportant une borne de mise à la terre, qui doit être obligatoirement raccordée conformément à la norme NF.C.15.100 et aux prescriptions de l'E.D.F ; cette prise de courant doit impérativement être accessible.

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble d'alimentation certifié Cette opération ne peut être effectuée que par une personne habilitée, par votre vendeur, ou par le fabricant.

L'appareil ne doit pas être raccordé à l'aide d'un prolongateur ou d'une prise multiple.

Vérifiez que la prise de terre est conforme aux règlements en vigueur.

Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'accidents ou d'incidents provoqués par une mise à la terre inexistante ou défectueuse.

Utilisez pour le branchement électrique un socle de prise de courant comportant une borne de mise à la terre, laquelle sera raccordée conformément à la Norme NF C 15.100 et aux prescriptions de l'E.D.F.

RÉVERSIBILITÉ DES PORTES

Pour changer le sens d'ouverture des portes

1. Débranchez l'appareil.

2. Retirez la grille de ventilation. Déplacez le cache charnière sur le côté opposé.

3. Inclinez l'appareil sur la partie arrière en prenant soin de surélever le haut de l'appareil.

4. Dévissez la charnière inférieure et retirez la porte inférieure.

5. Dévissez la charnière supérieure et retirez la porte supérieure.

6. Déplacez la charnière centrale sur le côté opposé après avoir retiré les bouchons en plastique qui sont à réinstaller de l'autre côté.

7. Remettez en place la porte supérieure et fixez l'axe de charnière supérieure.

8. Remettez la porte inférieure. Repositionnez l'axe sur la charnière inférieure et revissez l'ensemble sur le côté opposé.

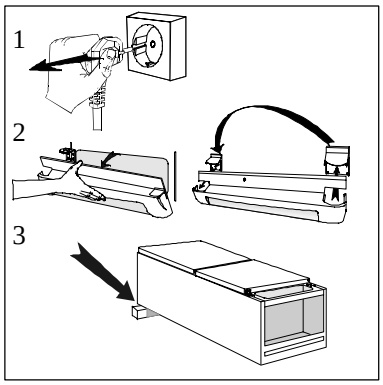
9. Corrigez tout jeu de porte en ajustant la hauteur de la charnière inférieure au moyen de la clé.

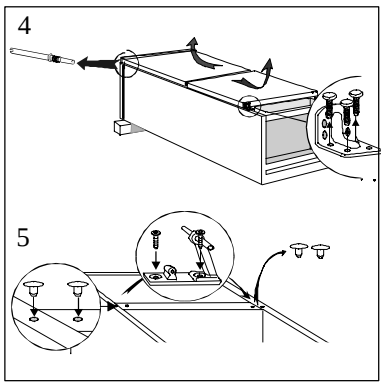
10. Relevez l'appareil et remettez en place la grille de ventilation.

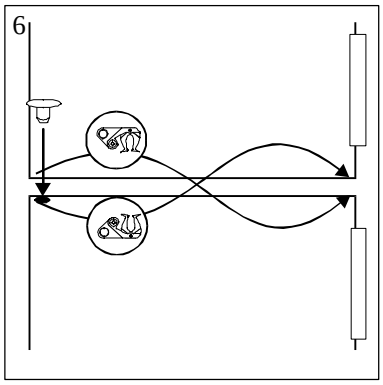
11. Dévissez la poignée. Chassez avec précaution les bouchons en plastique du côté opposé avec un mandrin. Fixez la poignée. Placez les caches en plastique dans les trous restés libres de l'autre côté.

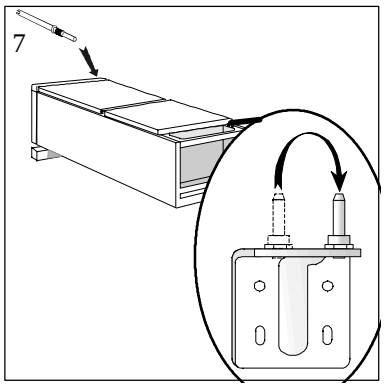
12. Remettez l'appareil de niveau (voir chapitre « Emplacement de l'appareil »).

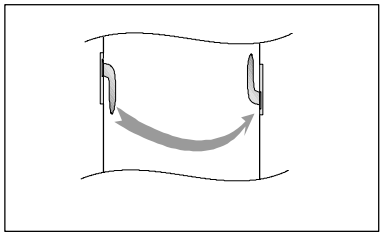
La réversibilité des portes une fois effectuée, contrôlez que les joints magnétiques adhèrent à la carrosserie. Si la température à l'intérieur de la pièce est trop basse (en hiver, par exemple), il se peut que les joints n'adhèrent pas parfaitement. Dans ce cas, si on ne veut pas attendre que les joints reprennent leurs dimensions naturelles après un certain temps, on pourra accélérer ce processus en chauffant la partie intéressée à l'aide d'un sèche cheveux.











Electrolux Home Products France S.A.S. au capital de 67 500 000 € - 552 042 285 RCS SENLIS

ARTHUR MARTIN ELECTROLUX
Pour tenir nos engagements, nous écoutons les Consommateurs

Info Conso Electrolux est le lien privilégié entre la marque et ses Consommateurs. Il assure en permanence une double mission : satisfaire au mieux vos exigences et tirer parti de cette proximité pour améliorer sans cesse les produits que nous vous proposons.

AVANT L'ACHAT

Toute une équipe répond avec clarté et précision à vos sollicitations concernant l'éventail de nos gammes de produits et vous apporte des infos pour vous aider dans votre choix en fonction de vos propres besoins.

APRÈS L'ACHAT

Exprimez-vous sur la perception que vous avez de nos produits et votre satisfaction à l'usage. Mais interrogez aussi nos spécialistes sur l'utilisation et l'entretien de vos appareils. C'est alors que notre mission prend tout son sens. Ecouter, comprendre, agir : trois temps essentiels pour tenir l'engagement de la marque dans le plus grand respect du Consommateur.

A bientôt !

Dans le souci d'une amélioration constante de nos produits, nous nous réservons le droit d'apporter à leurs caractéristiques toutes modifications liées à l'évolution technique (décret du 24.03.78).

Info Conso
Electrolux

AFAQ ISO 9001 VERSION 2000

BP 50142 – 60307 SENLIS CEDEX
Tél. : 08 90 71 03 44 (0,15 € TTC/mn)
Fax : 03 44 62 21 54
E-MAIL : info.conso@electrolux.fr
Permanence téléphonique du lundi au vendredi

Pour toute question technique :
Centre Contact Consommateurs
BP 20139 – 60307 SENLIS CEDEX
Tél. : 08 92 68 24 33 (0,34 € TTC/mn)
E-MAIL : ehp.consommateur@electrolux.fr
Permanence téléphonique du lundi au vendredi

The Electrolux Group. *The world's No.1 choice.*
Le Groupe Electrolux est le premier fabricant mondial d'appareils domestiques, d'entretien et d'extérieur. Plus de 55 millions de produits du Groupe Electrolux (tels que réfrigérateurs, cuisinières, lave-linge, aspirateurs, tronçonneuses, tondeuses à gazon) sont vendus chaque année pour un montant d'environ 14 milliards d'euros dans plus de 150 pays à travers le monde.