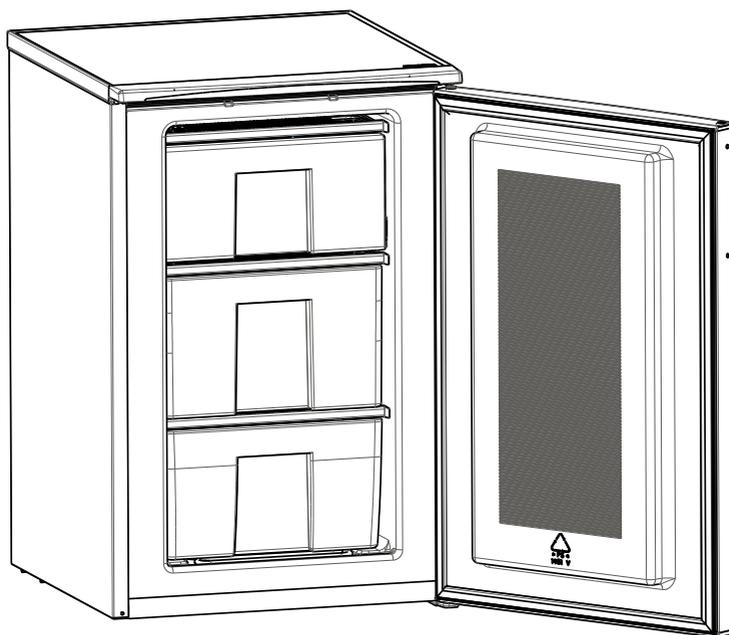


# doméos

## NOTICE D'UTILISATION

Lire attentivement et respecter les consignes de sécurité avant d'utiliser l'appareil.  
Conserver cette notice et en aviser les utilisateurs potentiels car elle contient des informations importantes.

**CONGÉLATEUR CT86VE13**



**CORA NON ALIMENTAIRE**  
**77435 MARNE LA VALLEE CEDEX 2 FRANCE**

**FABRIQUE EN TURQUIE**

Date de mise à jour : 01/01/2016

**FR - 1 -**

TABLE DES MATIERES	Page
SIGNIFICATION DES SYMBOLES	2
SPECIFICATIONS TECHNIQUES	3
CONSIGNES DE SECURITE	4
DESCRIPTION	7
AVANT LA PREMIERE UTILISATION	8
UTILISATION	8
AGENCEMENT DES DENREES DANS L'APPAREIL	10
ENTRETIEN ET NETTOYAGE	14
AVANT D'APPELER LE SERVICE APRES-VENTE	16

## I. SIGNIFICATION DES SYMBOLES

	<p><b>Lire le manuel de l'utilisateur :</b> Lire attentivement et respecter les consignes de sécurité avant d'utiliser l'appareil. Conserver cette notice et en aviser les utilisateurs potentiels car elle contient des informations importantes.</p>
	<p><b>Instructions de sécurité :</b> Lire et respecter les instructions pour la sécurité de l'utilisateur.</p>
	<p><b>Protection de classe I :</b> Appareil muni d'une prise de terre sur laquelle sont connectées les parties métalliques. Brancher l'appareil à une fiche reliée à la terre.</p>
	<p><b>Collecte sélective des déchets électriques et électroniques :</b> Cet appareil comporte le symbole DEEE (Déchet d'Equipement Electrique et Electronique) signifiant qu'en fin de vie, il ne doit pas être jeté aux déchets ménagers, mais déposé au centre de tri de la localité. La valorisation des déchets permet de contribuer à préserver l'environnement.</p>

Notice disponible sur le site internet : <http://www.cora.fr> ► S'informer ►  
Notices produits

## II. SPECIFICATIONS TECHNIQUES

Marque	DOMEOS
Modèle	CT86VE13
Catégorie produit	8 (Congélateur)
Classe énergétique	A+
Consommation énergétique annuelle *	173 kWh/an
Volume brut total	80 l
Volume net total	71 l
Volume brut du réfrigérateur	-
Volume net du réfrigérateur	-
Volume brut du congélateur	80 l
Volume net du congélateur	71 l
Classement par étoiles	* ** *
Système de réfrigération	Statique
Temps de montée de la température (-18°C) - (-9°C)	autonomie de 14 heures (25°C)
Pouvoir de Congélation	7,5 kg
Classe climatique **	T/SN (10°C - 43°C)
Emission acoustiques dans l'air	39 dB(A)

\* La consommation réelle d'énergie dépend des conditions d'installation et d'utilisation de l'appareil.

### Informations relatives à la conformité

- Ce produit est conforme aux normes européennes de sécurité en vigueur relatives aux appareils électriques.
- L'appareil a été fabriqué en conformité avec les normes EN62552, IEC60335 -1 / IEC60335-2-24, 2004/108/EC.



### III. CONSIGNES DE SECURITE

#### AVERTISSEMENTS SELON LES NORMES

NF EN 60335-1 : 2012 7.12	<p>Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.</p>
NF EN 60335-1 : 2012 7.12.5	<p>Fixation de type <b>Y</b></p> <p>Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.</p>

Il est très important que cette notice soit gardée avec l'appareil pour toute nouvelle consultation. Si cet appareil devait être transféré à une autre personne, assurez-vous que la notice suive l'appareil de façon à ce que le nouvel utilisateur puisse être informé du fonctionnement de celui-ci. Ces avertissements sont donnés pour votre sécurité et celle d'autrui. Nous vous prions donc de les lire attentivement avant d'installer et d'utiliser votre réfrigérateur.

**MISE EN GARDE :** Maintenir dégagées les ouvertures de ventilation dans l'enceinte de l'appareil ou dans la structure d'encastrement.

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

**MISE EN GARDE** : Ne pas endommager le circuit de réfrigération.

**MISE EN GARDE** : Ne pas utiliser de dispositifs mécanique ou autre moyens pour accélérer le processus de dégivrage autres que ceux recommandés par le fabricant.

Ne pas stocker dans cet appareil des substances explosives telles que des aérosols contenant des gaz propulseurs inflammables.

Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues **mais pas** dans les applications telles que

- des coins cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels
- des fermes et l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel
- des environnements de type chambres d'hôtes
- La restauration et autres applications similaires hormis la vente au détail

Cet appareil est destiné à un usage domestique exclusivement. Ne l'utilisez pas à des fins commerciales ou industrielles ou pour d'autre but que celui pour lequel il a été conçu.

Débranchez toujours la prise de courant avant de procéder à son nettoyage; de procéder à son dégivrage; de changer la lampe d'éclairage; de déplacer l'appareil ou de nettoyer le sol sous l'appareil.

Ne pas brancher l'appareil à une prise de courant non protégée contre les surcharges (fusible).

Ne jamais utiliser de prises multiples ou de rallonge pour brancher l'appareil.

Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé ou tout autre dispositif qui met l'appareil sous tension automatiquement.

Si votre appareil a été couché pendant le transport, attendre 48h avant de le mettre en fonctionnement.

Service - réparations

Il est dangereux de modifier ou d'essayer de modifier les caractéristiques

de cet appareil. En cas de panne, n'essayez pas de réparer l'appareil vous-même. Les réparations effectuées par du personnel non-qualifié peuvent provoquer des dommages. Contactez le service après-vente de votre revendeur.



ATTENTION: RESCUE D'INCENDIE

Le gaz frigorigène contenu dans le circuit de cet appareil est de l'isobutane (R600a), gaz peu polluant mais inflammable. Lors du transport et de l'installation de l'appareil, veiller à n'endommager aucune partie du circuit frigorifique N'utilisez aucun outil coupant ou pointu pour dégivrer l'appareil.

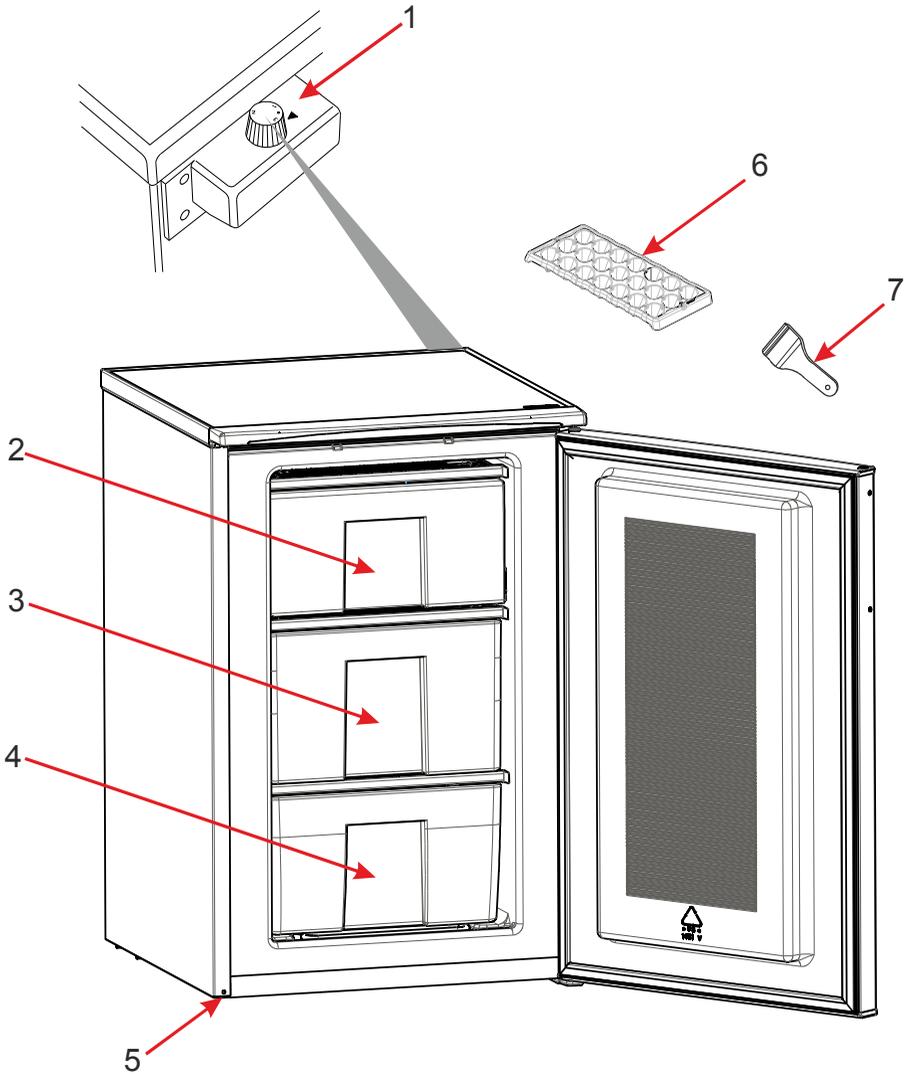
N'utilisez aucun appareil électrique à l'intérieur de l'appareil.

Si le système de réfrigération est endommagé:

N'utilisez pas de flamme près de l'appareil. Evitez les étincelles

N'allumez pas d'appareil électrique ou de lampe électrique.

## IV. DESCRIPTION



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

- 1. Thermostat du congélateur
- 2. Abattant congélateur
- 3. Tiroir intermédiaire
- 4. Tiroir inférieur

- 5. Pied de réglage
- 6. Bac à glaçons
- 7. Spatule en plastique

## V. AVANT LA PREMIERE UTILISATION

### Remarque importante:



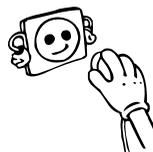
**Important !** Avant de mettre votre appareil en route, veuillez lire attentivement ce guide d'installation et d'utilisation afin de vous familiariser plus rapidement avec son fonctionnement. Conservez cette notice d'utilisation avec votre appareil.

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

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

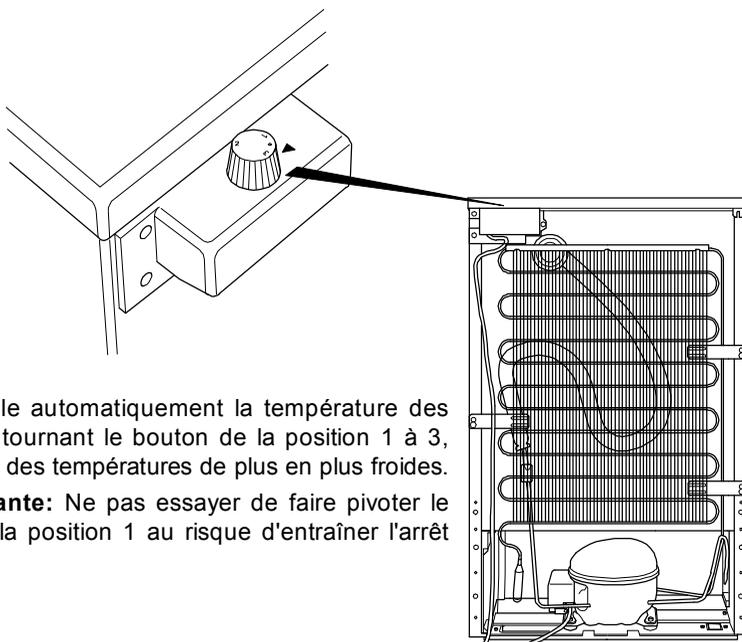
### Avant la mise en marche

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



## VI. UTILISATION

### Fonctionnement du congélateur



Le thermostat régule automatiquement la température des compartiments. En tournant le bouton de la position 1 à 3, vous pouvez obtenir des températures de plus en plus froides.

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

## Réglage du thermostat :

- 1 : Pour la conservation de moyenne durée d'aliments dans le compartiment congélateur, réglez la manette du thermostat entre minimum et moyen.
- 2 : Pour la conservation de longue durée d'aliments dans le compartiment congélateur, vous pouvez régler la manette du thermostat sur moyen.
- 3 : Pour la congélation des aliments frais. Réglez votre appareil à une température froide.

Une fois l'appareil connecté à l'alimentation secteur, tournez la manette de réglage du thermostat sur la position "5" (position max.).

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

Le réglage du thermostat doit être effectué en tenant compte des paramètres suivants: la fréquence d'ouverture et de fermeture des portes, la quantité d'aliments conservée, et l'environnement dans lequel le réfrigérateur se trouve.

Pour que l'appareil soit complètement refroidi après son premier branchement à la prise murale, il doit fonctionner sans interruption pendant 24 heures selon l'environnement et la température.

Pendant cette période de temps, attention de ne pas ouvrir et fermer les portes de votre appareil avec une certaine fréquence et ne pas le remplir à l'excès.

Lorsque vous souhaitez faire fonctionner à nouveau votre appareil après avoir débranché sa fiche de la prise murale, patientez pendant au moins 5 minutes avant d'insérer à nouveau la prise de sorte que le compresseur n'encoure aucun dommage.

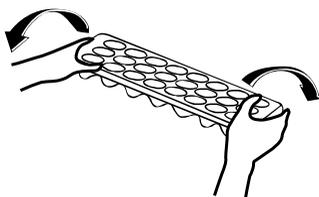
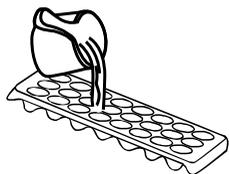
## Si votre congélateur ne refroidit pas suffisamment ;

- Votre congélateur a été conçu de manière à fonctionner dans la plage de température ambiante dans les normes conformément à la classe du climat mentionnée dans l'étiquette de l'information. Le fonctionnement de l'appareil dans des environnements ayant des valeurs de température non conformes à celles spécifiées n'est pas recommandé pour une réfrigération efficace.

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

## le bac à glaçons (Dans certains modèles)

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



## VII. AGENCEMENT DES DENREES DANS L'APPAREIL

- Votre appareil permet de conserver les aliments surgelés, congeler les aliments frais et produire de la glace.
- Pour congeler des aliments frais, veuillez les mettre dans le bac supérieur du congélateur (compartiment de congélation rapide). La quantité d'aliments à congeler par jour ne devra pas dépasser la capacité maximale de congélation indiquée sur la plaque signalétique (exemple, s'il est indiqué 7.5kg, vous ne pourrez congeler que 2.5kg maximum par jour). Au bout de 24 heures, vous pourrez déplacer les aliments nouvellement congelés dans les autres bacs avec les aliments déjà congelés. Ainsi, vous laisserez la place dans le bac supérieur pour congeler à nouveau des aliments frais, en respectant la quantité maximum comme indiqué ci-dessus.
- Il est conseillé de garder le thermostat au niveau 5 pendant le processus de congélation, et ceci pendant 24 heures. Ensuite, vous pourrez mettre à nouveau le thermostat sur la position habituelle.
- Veuillez ne pas mettre les aliments à congeler tout près de ceux qui le sont déjà.
- Vous devez congeler les aliments qui peuvent l'être (viande, viande découpée, poisson, etc.) en les divisant en portions de sorte qu'ils soient consommés en une seule fois.
- Veuillez ne pas congeler à nouveau les aliments déjà congelés une fois que ceux-ci se sont décongelés. Ce geste pourrait représenter un danger pour votre santé dans la mesure où vous courrez le risque d'être victime d'une intoxication alimentaire.
- Ne mettez pas d'aliments chauds dans votre congélateur avant que ceux-ci ne se soient refroidis à la température ambiante. Vous pouvez provoquer la putréfaction des autres aliments déjà congelés à l'intérieur du congélateur.
- Lorsque vous achetez des aliments congelés, assurez-vous qu'ils ont été conservés dans des conditions adéquates et que leur emballage n'est pas déchiré.
- Les conditions de conservation des aliments achetés congelés et figurant sur le conditionnement doivent être obligatoirement observées. En l'absence d'instructions, l'aliment doit être consommé dans un intervalle de temps le plus court possible.
- L'aliment congelé doit être transporté et mis dans le compartiment de congélation rapide le plus rapidement possible.
- Si l'emballage de l'aliment congelé a été humidifié et dégage une odeur, ceci pourrait donner à penser que l'aliment a été conservé par le passé dans de mauvaises conditions et qu'il est impropre à la consommation. Ne l'achetez pas.
- Les durées de conservation des aliments congelés changent selon la température de l'environnement, les ouvertures et fermetures fréquentes de la porte, les réglages du thermostat, le type d'aliment, et la période de temps écoulée à partir du moment où l'aliment a été acheté jusqu'à celui où il s'est retrouvé dans le congélateur. Veuillez toujours respecter les instructions figurant sur le conditionnement et ne jamais dépasser la durée de conservation.
- Pendant des coupures de courant prolongées, veuillez ne pas ouvrir la porte du compartiment congélateur. Votre appareil préservera vos aliments congelés sous une température ambiante de 25°C pendant environ 14 heures. Cette durée chute si les températures ambiantes sont plus élevées. Si vous avez une coupure de

courant prolongée, et que les aliments se décongèlent, ne congelez pas à nouveau vos aliments et consommez-les dès que possible.

**Attention** : pour économiser de l'énergie lorsque vous congelez de petites quantités d'aliments, réinitialisez le thermostat à la position souhaitée. (Recommandation)

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

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

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

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

	Durée de conservation (mois)	Durée de décongélation à température ambiante (heures)	Durée de décongélation dans le four (en minutes)
Pain	4-6	2-3	4-5 (220-225°C)
Biscuits	3-6	1-1,5	5-8 (190-200°C)
Tarte	1-3	2-3	5-10 (200-225°C)
Tourte	1-1,5	3-4	5-8 (190-200°C)
Pâtisserie phyllo	2-3	1-1,5	5-8 (190-200°C)
Pizza	2-3	2-4	15-20 (200°C)

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

La période de conservation de l'aliment dépend de l'huile utilisée. Les huiles appropriées sont les suivantes : la margarine, le veau blanc, l'huile d'olive et de beurre. De l'autre côté, les huiles non convenables sont les huiles d'arachide, les huiles d'arachide, et la graisse de porc. Les aliments en liquide doivent être congelés dans des tasses en plastique et les autres types d'aliment en sachets ou en sacs plastiques.

## VIII. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

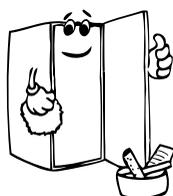
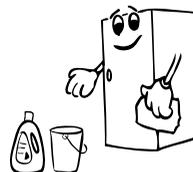
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant de le nettoyer.



- Ne nettoyez pas l'appareil en y versant l'eau.



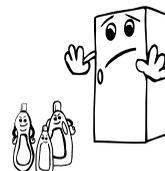
- L'intérieur du congélateur doit être nettoyé régulièrement à l'aide d'une solution à base de bicarbonate de soude et d'eau tiède.



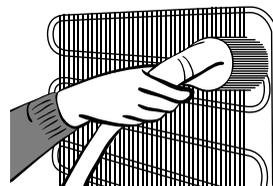
- Nettoyez les accessoires séparément à l'eau et au savon. Ne les lavez pas au lave-vaisselle.



- N'utilisez pas des produits abrasifs, ni des détergents. Après lavage, rincez à l'eau claire et séchez avec soin. Une fois les opérations de nettoyage terminées, rebranchez la prise de l'appareil avec des mains sèches.



- Le condensateur doit être nettoyé (arrière de l'appareil) à l'aide d'une brosse au moins une fois par an, afin d'améliorer les performances de l'appareil et de réaliser des économies d'énergie.



Pensez à débrancher votre congélateur avant de procéder au nettoyage.

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

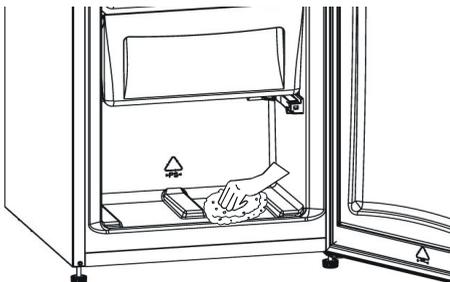
## Dégivrage du congélateur

- Pour assurer un fonctionnement optimum de votre appareil, il faut enlever régulièrement la glace qui s'accumule, ou quand la couche de glace atteint une épaisseur de 3 à 5 mm. Sinon, cela pourrait endommager la porte du congélateur et affecter la température à l'intérieur de l'appareil.
- N'utilisez pas d'objets métalliques pointus pour retirer le givre du compartiment congélateur. Vous pourriez perforer le circuit de réfrigération et causer des dommages irréparables dans l'appareil. Utilisez le grattoir en plastique fourni.
- Le jour qui précède le dégivrage, réglez le thermostat sur la position "5" pour congeler au maximum les aliments.
- Pendant le dégivrage, les aliments congelés doivent être emballés dans plusieurs couches de papier et stockés dans un endroit froid. L'augmentation inévitable de la température réduira leur vie de stockage. Vous devrez consommer ces aliments le plus rapidement possible.

- Tournez la manette du thermostat sur "•" et débranchez l'appareil

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

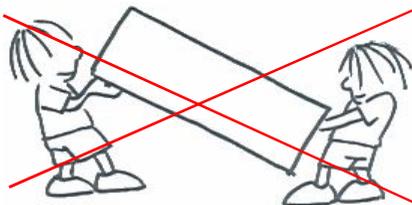
- Essuyez l'intérieur du compartiment avec une éponge ou un chiffon propre.
- Une fois l'appareil dégivré, rebranchez l'appareil et réglez la manette du thermostat sur la position maximum pour refroidir très rapidement l'intérieur, et replacez les aliments à l'intérieur (ils doivent être consommés très rapidement).



## Transport et déplacement de l'appareil

Les emballages originaux et les mousses peuvent être conservés pour un éventuel futur transport.

- En cas de nouveau transport, vous devez attacher votre congélateur avec un matériau d'emballage épais, des bandes adhésives, et des fils. N'oubliez pas de vous conformer à la réglementation relative au transport mentionnée dans l'emballage.
- Lors du déplacement ou du transport, enlevez d'abord les pièces mobiles qui se trouvent à l'intérieur de l'appareil (étagères, accessoires, compartiment légumes, etc.) ou reliez-les à l'aide du ruban adhésif à la partie intérieure du congélateur afin de les protéger contre les chocs.



***Veillez prêter attention pour que votre congélateur soit transporté verticalement***

## IX. AVANT D'APPELER LE SERVICE APRÈS-VENTE

**Votre congélateur ne fonctionne pas. Vérifiez les points suivants:**

**Y a-t-il une panne électrique au niveau du compteur ?**

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

**Si le congélateur fonctionne en émettant un bruit ;**

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

**Votre appareil a-t-il été bien équilibré ?**

- Ses pieds ont-ils été réglés ?
- Y a-t-il quelque chose derrière votre appareil ?
- Les objets sont-ils posés sur ce qui tremble ?

**Bruits normaux**

- Crépitements (cliquetis de glace) : les modifications de températures internes (les dilatations dans les matériaux).
- Court bruit de crépitements : ce bruit se fait entendre lorsque le thermostat active et désactive le compresseur.
- Bruit émis par le compresseur: c'est le bruit normal du moteur. Ce bruit indique que le compresseur fonctionne normalement.
- Lors du démarrage du compresseur, il peut faire un peu plus de bruit pendant une courte période.
- Bouillonnement et gargouillis: le bruit est émis à mesure que le liquide de refroidissement s'écoule à travers les tuyaux contenus dans le système.
- Le gaz de refroidissement qui circule dans le circuit de réfrigération peut parfois faire un petit bruit (glougloulement) même lorsque le compresseur ne fonctionne pas. Ne vous inquiétez pas, cela est tout à fait normal. Si vous entendez un bruit différent, vérifiez :
  - que l'appareil est bien à l'horizontale,
  - que rien ne touche l'arrière,
  - que le contenu de l'appareil ne vibre pas

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

- Les tiroirs empêchent-ils les portes de se refermer ?
- Les joints de la porte ont-ils été défectueux ou usés ?

## **Votre congélateur est-il positionné sur une surface plane ?**

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

- Le réglage du thermostat est à la position « 1 » ?
- Les portes de votre appareil sont ouvertes très souvent et restent ouvertes pendant longtemps ?
- Les portes de votre appareil sont-elles fermées entièrement ?
- Votre appareil est-il exagérément trop rempli ?
- Y a-t-il suffisamment d'espace entre votre appareil et l'arrière (mur) et les parois latérales (mur ou meubles) ?
- Votre appareil a été conçu de manière à fonctionner dans une plage de température ambiante suivant la classe climatique mentionnée sur l'étiquette signalétique. Le fonctionnement de votre appareil dans des ambiances avec des valeurs de température non conformes à celles spécifiées n'est pas recommandé pour une utilisation efficace.

### **Recommandations**

- Si l'appareil n'est pas utilisé pendant une longue période (par exemple, pendant les vacances d'été), débranchez-le, nettoyez-le et laissez la porte ouverte afin d'éviter la formation de moisissures et de mauvaises odeurs.
- Pour arrêter complètement l'appareil, débranchez-le de la prise murale (pour le nettoyer ou lorsque vous laissez les portes ouvertes).

## **Quelques conseils pour économiser de l'énergie**

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

## Repositionner la porte

1- Allongez l'appareil sur le côté gauche. (Schéma-1)

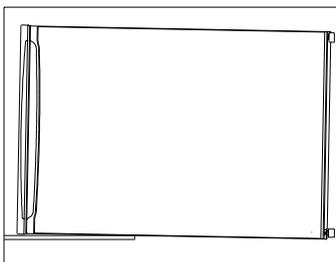


Schéma-1

2- Démontez les deux pieds de mise à niveau. (Schéma-2)

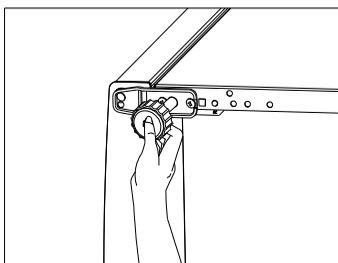


Schéma-2

3- Dévisser les 2 vis de fixation de la charnière inférieure et retirez-là. (SCHÉMA-3.1)  
Dévissez l'axe de la charnière inférieure et vissez-le dans le trou d'à coté. (SCHÉMA-3.2)

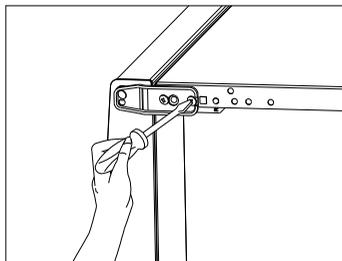


Schéma-3.1

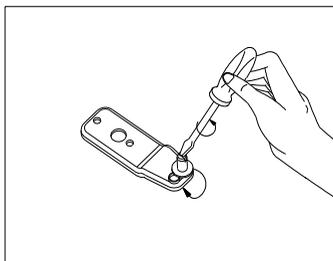


Schéma-3.2

**4- Enlevez la porte. (SCHÉMA-4)**

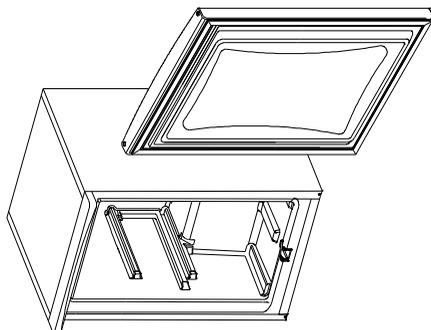


Schéma-4

**5- Dévissez l'axe coté droit de la charnière supérieure (SCHÉMA-5.1) et vissez-le dans le trou gauche de la charnière supérieure (SCHÉMA-5.2)**

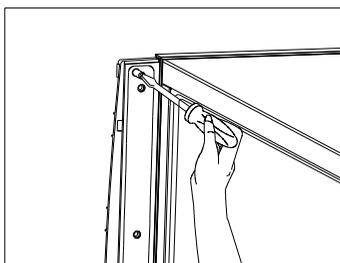


Schéma-5.1

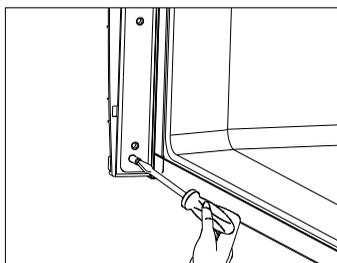


Schéma-5.2

**6- Changez de coté la douille supérieure et le bouchon. (SCHÉMA-6)**  
(Vous pouvez utiliser le bouchon fourni avec la notice d'utilisation)  
Changez de coté la douille inférieure. (SCHÉMA-6)

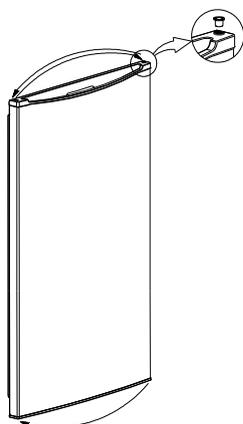


Schéma-6

**7- Positionnez la porte dans l'axe de la charnière supérieure. (opération inverse du schéma 4)**

**8- Positionnez et vissez la charnière inférieure coté gauche du réfrigérateur et vissez les deux pieds de mise à niveau.**

**9- attendre 3 heures avant de remettre en route votre congélateur.**

**domÉOS**

**SERVICE APRES VENTE**

**Service Après Vente :**

Pour toute information complémentaire, faire réparer l'appareil ou en cas de problème, s'adresser au Service Après Vente du magasin Cora où le produit a été acheté.

Durée de disponibilité des pièces détachées fonctionnelles :  
6 ans à partir de la date de production