



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.

REFRIGERATEUR TOP TT117VE13 - TT117VE13-SILVER - TT117VE13-NOIR



CORA NON ALIMENTAIRE
77435 MARNE LA VALLEE CEDEX 2 FRANCE

FABRIQUE EN TURQUIE

TABLE DES MATIERES	Page
SIGNIFICATION DES SYMBOLES	2
SPECIFICATIONS TECHNIQUES	3
CONSIGNES DE SECURITE	4
DESCRIPTION	7
AVANT LA PREMIERE UTILISATION	8
UTILISATION	9
AGENCEMENT DES DENREES DANS L'APPAREIL	12
ENTRETIEN ET NETTOYAGE	17
AVANT D'APPELER LE SERVICE APRES-VENTE	20

I. SIGNIFICATION DES SYMBOLES

	Lire le manuel de l'utilisateur : 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.
	Instructions de sécurité : Lire et respecter les instructions pour la sécurité de l'utilisateur.
	Protection de classe I : Appareil muni d'une prise de terre sur laquelle sont connectées les parties métalliques. Brancher l'appareil à une fiche reliée à la terre.
	Collecte sélective des déchets électriques et électroniques : 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.

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

II. SPECIFICATIONS TECHNIQUES

Marque	DOMEOS
Modèle	TT117VE13 TT117VE13-NOIR TT117VE13-SILVER
Catégorie produit	7 (Congélateur - Réfrigérateur)
Classe énergétique	A+
Consommation énergétique annuelle *	169 kwh/an
Volume brut total	119 l
Volume net total	117 l
Volume brut du réfrigérateur	106 l
Volume net du réfrigérateur	105 l
Volume brut du congélateur	13 l
Volume net du congélateur	12 l
Classement par étoiles	***
Système de réfrigération	Statique
Temps de montée de la température (-18°C) - (-9°C)	autonomie de 10 heures (25°C)
Pouvoir de Congélation	2 kg
Classe climatique **	N (16°C - 32°C)
Emission acoustiques dans l'air	41 dB(A)

* Consommation d'énergie de 169 kWh par an, calculée sur la base du résultat obtenu pour 24 heures dans des conditions d'essai normalisées. La consommation d'énergie réelle dépend des conditions d'utilisation et de l'emplacement de l'appareil.

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

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	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.
NF EN 60335-1 : 2012 7.12.5	Fixation de type Y 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.

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: RISQUE 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.

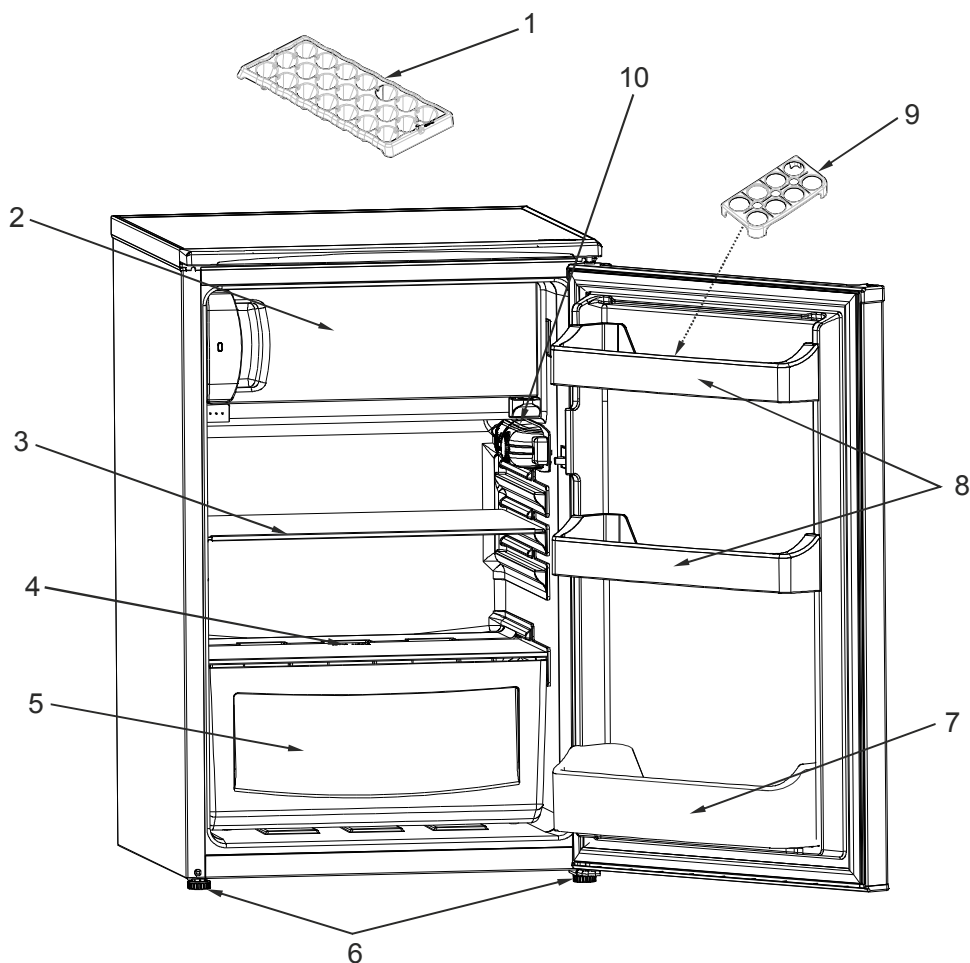
N'utilisez aucun appareil électrique à l'intérieur de l'appareil.

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) Bac a glaçons
- 2) Compartiment Congélateur
- 3) Etagère en verre du compartiment Réfrigérateur
- 4) Verre au-dessus du compartiment Légumes
- 5) Compartiment Légumes

- 6) Pieds de nivellement
- 7) Etagère bouteilles
- 8) Etagère supérieure
- 9) Casier oeufs
- 10) Thermostat

V. AVANT LA PREMIERE UTILISATION

Remarque importante:



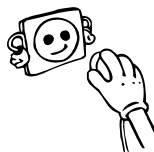
Important ! Avant de mettre votre appareil en route, veuillez lire attentivement ce guide d'installation et d'utilisation afin de vous familiariser plus rapidement avec son fonctionnement. Conservez cette notice d'utilisation avec votre appareil.

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

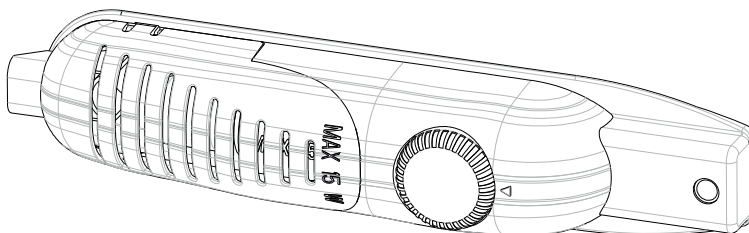
N'utilisez pas un appareil endommagé. En cas de doute, vérifiez auprès de votre vendeur.

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.



Réglage du thermostat



- La température intérieure du congélateur et du réfrigérateur est réglée automatiquement par le thermostat. Afin d'obtenir des températures plus basses, tourner le bouton à partir de la position 1 vers la position 5.
- Pour la conservation des aliments dans le congélateur pour une durée courte, maintenir le bouton entre 1 et 3.
- Dans le cas de conservation à long terme des aliments dans le congélateur, mettre le bouton dans la position 3-4.

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.

Attention; La température extérieure, la quantité des aliments à conserver et l'ouverture fréquente de la porte affectent la température intérieure du congélateur. En cas de besoin, modifier le réglage de température.

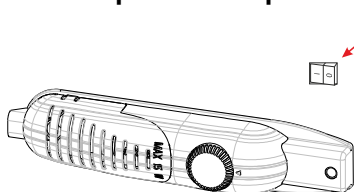
VI. UTILISATION

Avertissements relatifs aux réglages de température

- Vos réglages de température ne seront pas effacés en cas de défaillance énergétique.
- Il n'est pas conseillé de faire fonctionner votre réfrigérateur dans des températures ambiantes supérieures à 10°C en termes d'efficacité.
- Les réglages de température doivent se faire en fonction de la fréquence d'ouverture de porte et de la quantité de denrées conservées à l'intérieur du réfrigérateur.
- Évitez de passer à un autre réglage avant la fin du réglage.
- Après avoir branché votre réfrigérateur, celui-ci doit fonctionner pendant 24 heures sans interruption, en fonction de la température ambiante, pour que l'appareil soit suffisamment préparé à bien conserver vos denrées. Évitez d'ouvrir la porte du réfrigérateur avec une certaine fréquence et gardez-vous d'y introduire une quantité importante d'aliments au cours de cette période.
- Si vous débranchez ou arrêtez votre réfrigérateur, attendez au moins 5 minutes avant de le rebrancher ou de le remettre en marche, afin de ne pas endommager le compresseur.
- Votre réfrigérateur a été fabriqué pour fonctionner dans une plage de température ambiante précise conformément à la classe climatique indiquée sur l'étiquette signalétique. Pour un refroidissement efficace, nous vous conseillons de respecter l'installation suivant les températures ambiantes ci-dessous.

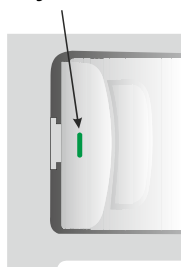
Classe Climatique	Température ambiante (°C)
T	Entre 16 et 43
ST	Entre 16 et 38
N	Entre 16 et 32
SN	Entre 10 et 32

Si le super interrupteur est disponible



Afin d'assurer un fonctionnement approprié dans une température ambiante inférieure à 20°C, appuyez sur le bouton qui se trouve tout près du thermostat. Appuyez à nouveau sur le bouton pour le mettre hors tension lorsque la température est élevée (au-dessus de 20°C).

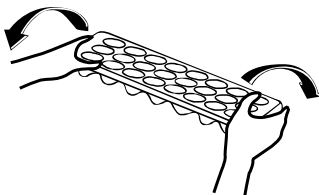
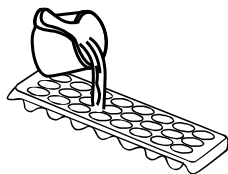
Voyant "Porte ouverte"



- Le voyant « Porte ouverte » situé sur la poignée indique si la porte est correctement fermée ou non.
- Si le voyant est rouge, la porte est encore ouverte.
- Si le voyant est blanc, la porte est correctement fermée.
- La porte du congélateur doit toujours être fermée. Vous pourrez ainsi éviter la décongélation des produits, la formation de glace et de givre à l'intérieur du congélateur et l'augmentation de la consommation d'énergie.

le bac à glaçons (Dans certains modèles)

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



L'indication "OK" est visible lorsque la température est correctement réglée. La pastille noire devient alors vert foncé, laissant apparaître le "OK" en noir. Celui-ci est difficilement visible si l'indicateur de température est mal éclairé. La bonne lecture est facilitée s'il est correctement éclairé.

Indicateur de température



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

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

L'indication « OK » est visible lorsque la température est correctement réglée. La pastille noire devient alors vert foncé, laissant apparaître le « OK » en noir. Celui-ci est difficilement visible si l'indicateur de température est mal éclairé. La bonne lecture est facilitée s'il est correctement éclairé.

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

NOTE: Après chargement 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 réglage de température. Si l'évaporateur du compartiment réfrigérateur (paroi du fond de l'appareil) se couvre anormalement de givre (appareil trop chargé, température ambiante élevée, ouvertures fréquentes de la porte), réglez le dispositif de réglage de température sur une position inférieure jusqu'à obtenir de nouveau des périodes d'arrêt du compresseur.

Emplacement des denrées

Zone la plus froide



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

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

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

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

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

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



Emplacements	Produits
Clayettes supérieures	Aliments cuits, entremets et toutes denrées à consommer assez rapidement.
Zone la plus froide	Viande, volaille, gibier et poissons crus. Temps maximum de conservation : 1 à 2 jours. Fruits frais, charcuterie.
Bac à légumes	Légumes frais, fruits.
Contre-porte	Les balconnets recevront, en bas les bouteilles puis en remontant, les produits de faible volume et d'emploi courant (yaourts, crème fraîche,...).
	Le beurre, les fromages cuits et les œufs trouveront leur place dans les casiers appropriés.

VII. AGENCEMENT DES DENREES DANS L'APPAREIL

Compartiment réfrigérateur

- Pour empêcher l'humidité et les odeurs, mettre les aliments dans des récipients fermés.
- Ne jamais placer des aliments chauds dans le réfrigérateur. Les aliments chauds doivent être laissés à refroidir à la température ambiante et placés dans le réfrigérateur de manière à permettre une circulation d'air convenable.
- Faire bien attention que les paquets ou les récipients ne touchent pas la paroi arrière ; cela provoquerait le gel et l'adhésion des paquets à la paroi. Ne pas ouvrir souvent la porte du réfrigérateur.
- Les aliments dont la consommation est prévue dans quelques jours, comme viande et poissons (filmés), doivent être placés sur le rayon au-dessus des bacs à légumes dans la partie inférieure du réfrigérateur. Cette partie est la partie la plus froide et la plus convenable à la conservation.
- Les fruits et les légumes peuvent être placés dans la partie de conservation fraîche, sans être filmés.

Quelques recommandations ont été spécifiées ci-dessous pour la disposition et le stockage des aliments dans le compartiment réfrigérateur.

Denrées	Durée de conservation	Emplacement dans lequel il sera mis dans le compartiment réfrigérateur
Fruits et légumes	1 semaine	Dans le bac à légumes (sans emballage)
Poissons et viandes	2-3 Jours	Emballé dans un sac ou sachet plastique ou à l'intérieur d'un boîtier à viandes (sur la clayette en verre)
Fromage frais	3-4 Jours	Dans la clayette spéciale de la porte
Beurre, margarine	1 semaine	Dans la clayette spéciale de la porte
Produits embouteillés, lait et yaourt	Période recommandée par le fabricant	Dans la clayette spéciale de la porte
Oeufs	1 Mois	Dans la clayette pour support à oeufs
Aliments cuits		Dans toutes les clayettes

EVITER: Les patates, oignons, et ail ne doivent pas être conservés dans le réfrigérateur. La viande ne doit jamais avoir été congelée après dégivrage si elle n'avait pas été cuite.

Le compartiment congélateur

- La partie congélateur est utilisée pour la conservation à long terme des aliments congelés, et pour faire de la glace .
- Ne pas placer des aliments frais près des aliments congelés. Ils peuvent les détériorer.
- Si l'on veut congeler des aliments frais (viande, poisson, boulettes), les conserver en portions utilisables en une fois.
- Lorsque l'on exerce une opération de dégel dans la partie congélateur, placer les aliments dans la partie de réfrigération et les consommer aussi vite que possible.
- Ne jamais placer des aliments chauds dans le congélateur. Ils peuvent détériorer d'autres aliments .
- Mise en place des aliments congelés : consulter les instructions relatives aux aliments congelés ; à défaut d'information, ne pas les conserver plus de 3 mois.
- Lorsque l'on achète un aliment congelé, vérifier qu'il soit congelé à la température convenable et qu'il soit filmé soigneusement.
- Les aliments congelés doivent être replacés aussi vite que possible sur la surface de réfrigération pour qu'ils ne perdent pas de valeur.
- **La durée de conservation des aliments congelés** : Cette durée dépend de la température ambiante, du réglage du thermostat, de la fréquence de l'ouverture de la porte, du type d'aliment et de la durée de transport du magasin jusqu'à la maison. Respecter absolument les instructions d'utilisation figurant sur l'emballage et veiller à ne pas excéder la durée maximum de conservation.
- Veuillez noter que la porte du compartiment congélateur ne peut être ouverte immédiatement après l'avoir fermée. Un vide s'installe. Patientez environ une minute avant de l'ouvrir à nouveau.

Quelques recommandations ont été spécifiées aux pages 14, 15, et 16 en ce qui concerne la disposition et la conservation de vos aliments dans le compartiment congélateur.

VIANDES ET POISSONS	Préparation	Durée de conservation (mois)	Durée de décongélation à température ambiante (heures)
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

Remarque: Les plats congelés doivent être cuisinés comme des produits frais une fois décongelés. Si la viande n'a pas été cuite après dégivrage, elle ne doit pas être recongelée.

FRUITS ET LEGUMES	Préparation	Durée de conservation (mois)	Durée de décongélation à température ambiante (heures)
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	A l'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
From ages – 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.

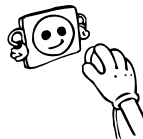
	Durée de conservation (mois)	Durée de décongélation à température ambiante (heures)	Durée de décongélation dans le four (en minutes)
Pain	4-6	2-3	4-5 (220-225°C)
Biscuits	3-6	1-1,5	5-8 (190-200°C)
Tarte	1-3	2-3	5-10 (200-225°C)
Tourte	1-1,5	3-4	5-8 (190-200°C)
Pâtisserie phyllo	2-3	1-1,5	5-8 (190-200°C)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

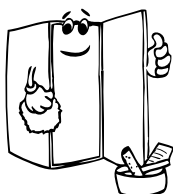
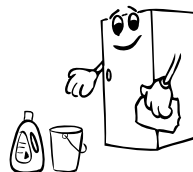
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant de le nettoyer.



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



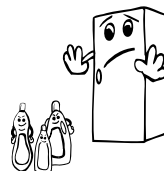
- L'intérieur du congélateur doit être nettoyé régulièrement à l'aide d'une solution à base de bicarbonate de soude et d'eau tiède.



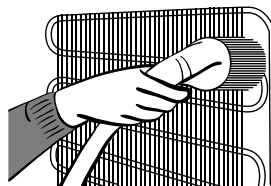
- Nettoyez les accessoires séparément à l'eau et au savon. Ne les lavez pas au lave-vaisselle.



- 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.

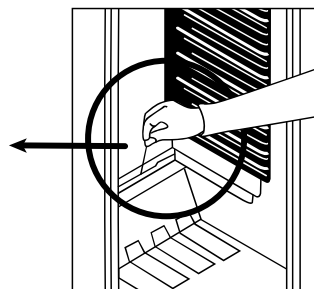
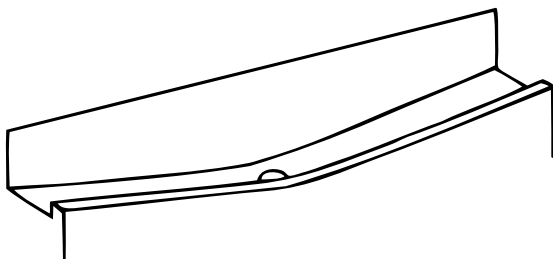


- Le condensateur doit être nettoyé (arrière de l'appareil) à l'aide d'une brosse au moins une fois par an, afin d'améliorer les performances de l'appareil et de réaliser des économies d'énergie.



Dégivrage

Partie réfrigérateur



- le dégivrage s'effectue automatiquement lorsque l'appareil est en fonctionnement. L'eau de dégivrage est recueillie dans le bac d'évaporation et s'évapore automatiquement. Le plateau d'évaporation et l'orifice d'évacuation de l'eau de dégivrage doivent être nettoyés régulièrement avec la tige de nettoyage du conduit de dégivrage pour éviter que l'eau ne s'accumule dans le bas du réfrigérateur.
- Le givre recouvrant les rayons de la partie de congélation doivent être raclés régulièrement (à l'aide du racloir en plastique donné avec l'appareil). La partie de congélation, comme celle de réfrigération, doivent être nettoyée deux fois par an, en dégelant le givre.

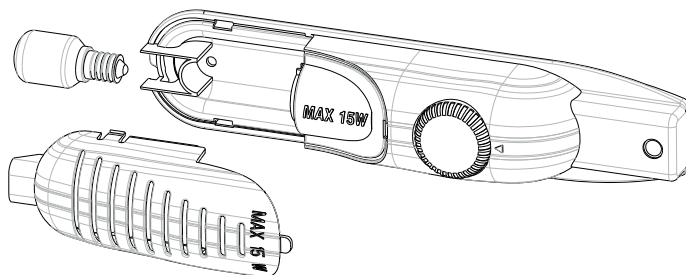
Partie congélateur;

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

Pour cela,

- Avant de dégeler le givre du congélateur : vérifier la congélation tout entière des aliments en mettant le bouton de thermostat dans la position « 5 ».
- Pendant l'opération de dégel, les aliments dégélés doivent être filmés et gardés dans un endroit frais. La chaleur qui va augmenter inévitablement, pourrait les détériorer. Il est donc recommandé de les consommer aussi vite que possible.
- Régler le thermostat au « • » ou bien mettre le congélateur hors tension. Laisser la porte du congélateur ouverte jusqu'à la fin du dégel tout entier.
- Pour accélérer le phénomène de dégel, déverser un peu d'eau tiède dans la partie congélateur.
- Essuyer soigneusement la surface intérieure de la partie congélateur.

Mise en place de l'ampoule



Lorsque l'on remplace la lampe du réfrigérateur ;

1. Débrancher le réfrigérateur,
2. Ouvrir les crochets du couvercle sur la lampe, faire sortir le couvercle,
3. Remplacer la lampe par une autre qui n'est pas supérieure à 15 W.
4. Remettre en place le couvercle ; rebrancher le réfrigérateur après 5 minutes

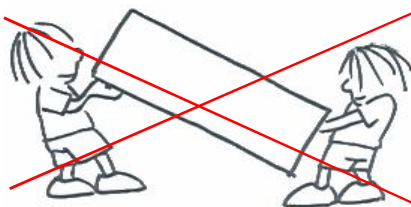
Remplacement du voyant à LED

Si le voyant à LED de votre réfrigérateur s'allume, contactez le centre de dépannage car celui-ci doit être remplacé uniquement par le personnel agréé.

Transport et déplacement de l'appareil

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

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



Veuillez prêter attention pour que votre réfrigérateur soit transporté verticalement

IX. AVANT D'APPELER LE SERVICE APRÈS-VENTE

Si le réfrigérateur ne marche pas de manière assez rentable, il est très probable qu'il y ait une toute petite erreur ; il est donc recommandé, avant d'appeler le service, d'effectuer les contrôles suivants, afin d'éviter la perte de temps et d'argent.

Si le réfrigérateur ne marche pas ;

- l'électricité peut être coupée ,
- le fusible peut être fondu,
- le thermostat peut être réglé au « • »,
- la fiche secteur peut être mal connectée,
- la prise dans laquelle est insérée la fiche, peut être endommagée, pour en être sûr, y brancher un autre appareil électrique

Si le réfrigérateur marche mais pas assez rentablement ;

- le réfrigérateur peut être surchargé,
- les portes peuvent être mal fermées,
- le condensateur peut être recouvert de poussière,
- il peut y avoir trop peu de distance derrière le réfrigérateur

S'il n'y a aucun bruit ;

Le gaz réfrigérant qui circule dans le réfrigérateur crée un bruit léger, même si le compresseur n'est pas en marche. C'est tout à fait normal. Si ces bruits sont différents ;

- la surface où l'on a installé le réfrigérateur peut ne pas être assez plane ,
- il peut y avoir quelque chose qui touche ,
- ce qui se trouve dans le réfrigérateur peut remuer .

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

Le trou pour l'évacuation peut être bouché.

Recommandations

- Dans le cas où l'on prévoit de ne pas utiliser le réfrigérateur pendant une longue période (vacances d'été), régler le thermostat au « • ». Et nettoyer le réfrigérateur. Afin d'éviter la formation des moisissures et des odeurs, laisser la porte ouverte.
- Pour le mettre entièrement hors tension, débrancher la fiche centrale (pour le nettoyage et quand on laisse la porte ouverte)

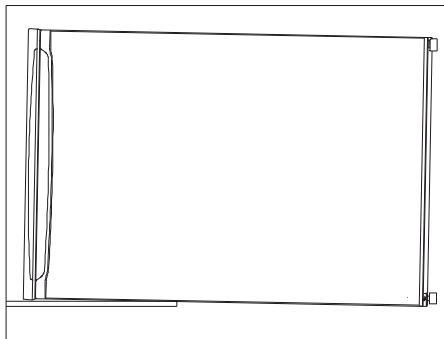
Quelques conseils pour économiser de l'énergie

- 1– Installez l'appareil dans un compartiment froid et bien aéré. Toutefois, il ne doit pas être placé en plein soleil ou à proximité d'une source de chaleur (radiateur, plaque, etc.). Dans le cas contraire, utilisez une plaque d'isolation.
- 2- Laissez les aliments et les boissons chaudes refroidir hors de l'appareil.
- 3– Après avoir décongelé les aliments, placez-les dans le compartiment réfrigérateur. La basse température des aliments congelés permet de refroidir le compartiment réfrigérateur lors du dégivrage. L'énergie est ainsi économisée. L'énergie est gaspillée lorsque les aliments sont retirés de l'appareil.
- 4– Les boissons et les soupes doivent être couvertes lorsqu'elles sont disposées dans l'appareil. Dans le cas contraire, l'humidité augmente dans l'appareil. Par conséquent, le temps de fonctionnement s'allonge. Les boissons et des soupes doivent également être couvertes pour en préserver le goût et l'odeur.
- 5– Lorsque vous disposez les aliments et les boissons dans l'appareil, ouvrez la porte aussi brièvement que possible.
- 6– Gardez fermés les couvercles de tous les compartiments à température différente dans l'appareil (bac à légumes, refroidisseur, etc.).
- 7– Le joint de porte doit être propre et souple. Remplacez les joints en cas d'usure.

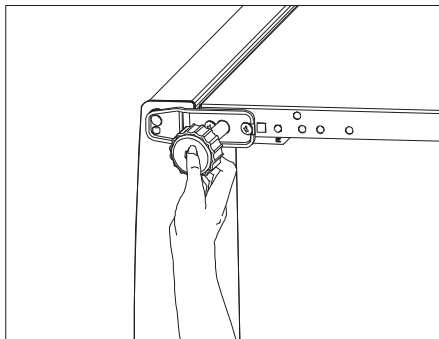
Repositionner la porte

S'il est nécessaire d'inverser le sens d'ouverture de la porte, vous pouvez faire appel au SAV (intervention payante) ou procéder comme suit:

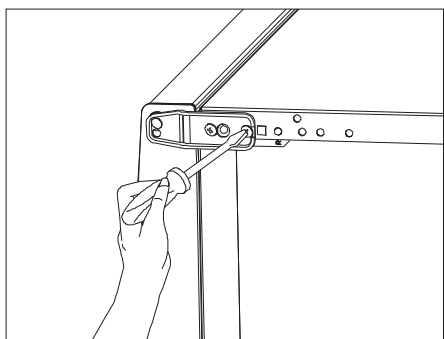
Etape 1 : Allongez l'appareil sur le côté gauche.



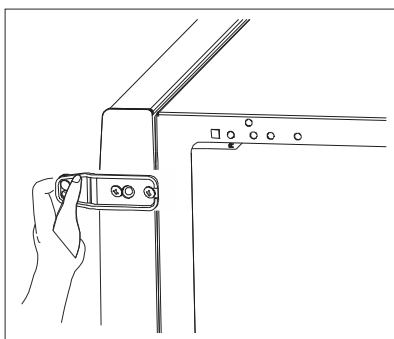
Etape 2 : Démontez les deux pieds à vis.



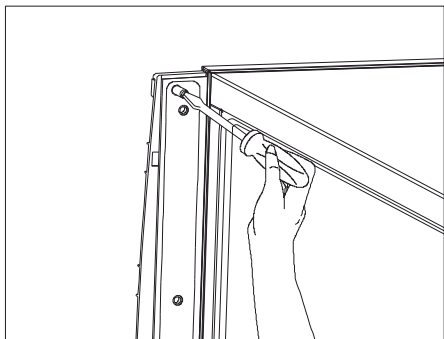
Etape 3 : dévissez les deux vis de fixation de la charnière inférieure.



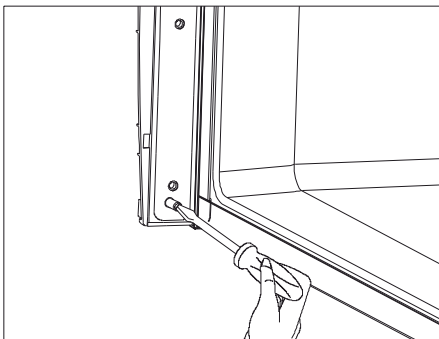
Etape 4 : Retirez la charnière inférieure.



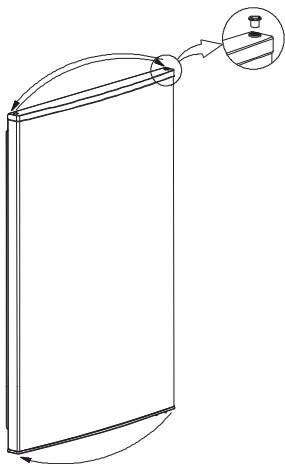
Etape 5 : si vous avez déposé la porte de l'appareil, dévissez la cheville de la charnière droite supérieure.



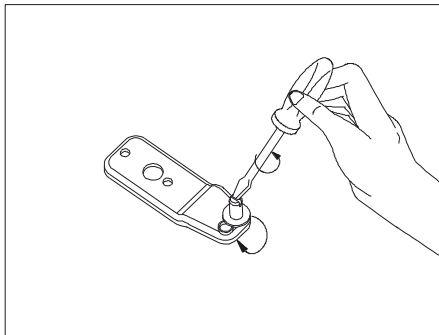
Etape 6 : Revissez la cheville sur la charnière gauche supérieure.



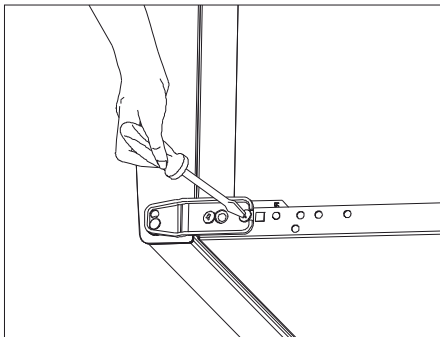
Etape 7 : déplacez la douille de charnière et le chapeau de la douille comme illustré de l'autre côté de la porte.



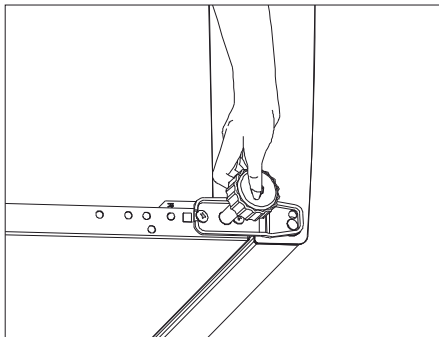
Etape 8 : dévissez la cheville de la charnière inférieure et vissez-la dans l'autre trou.



Etape 9 : Reposez la porte et revissez la charnière inférieure avec les deux vis à gauche.



Etape 10 : Remontez les deux pieds à vis.





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