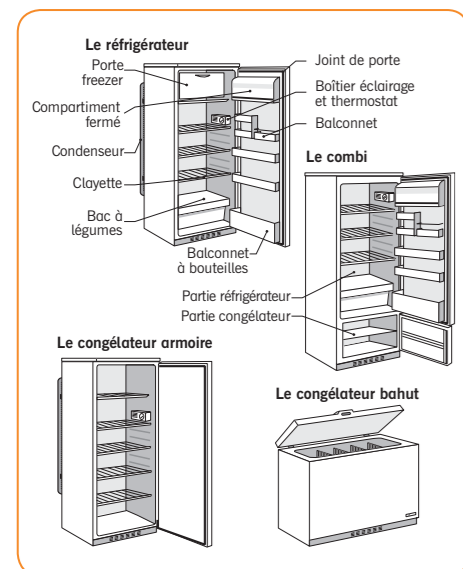


Pour mieux comprendre



LES ÉTOILES

Pas d'étoile

Pour conserver les boissons et les aliments non surgelés ou non congelés.

★ 1 étoile - 6° C

Pour fabriquer de la glace dans le compartiment freezer, pour conserver des produits surgelés ou congelés pendant quelques heures.

★ ★ 2 étoiles - 12° C

Pour fabriquer de la glace dans le compartiment freezer, pour conserver des produits surgelés ou congelés pendant quelques jours.

★ ★ ★ 3 étoiles - 18° C

Pour la conservation de produits surgelés ou congelés de quelques jours à 1 an.

★ ★ ★ ★ 4 étoiles

Température inférieure à - 24° C. Pour la congélation des produits frais et leur conservation pendant 1 an (cf. tableau sur la durée de conservation).

Installation

TRANSPORT

⚠ Ne transportez JAMAIS votre appareil **COUCHE**. Attendez 48 heures après le transport pour le brancher. Vous risqueriez de perdre le bénéfice de la garantie electroREV.

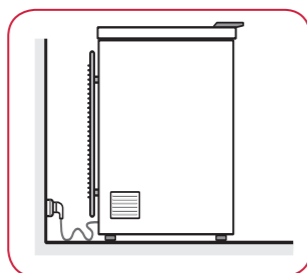
Où et comment le placer?

- Ne le placez pas près d'une source de chaleur (four, cuisinière, radiateur, pièce surchauffée, etc.). Choisissez une pièce bien aérée et fraîche.

- Evitez de le poser sur un sol en terre battue ou à proximité d'un ruissellement d'eau.

- Evitez les sous-sols humides : l'isolation perdra de son efficacité.

Il faut éloigner votre appareil de 3 cm du mur au minimum.



N'obtenez pas la grille d'aération du moteur du congélateur.

Calez votre appareil légèrement sur l'arrière en vous aidant d'un niveau à bulle : la porte se refermera mieux et l'écoulement du dégivrage sera facilité. S'il existe, utilisez le réglage des pieds.

BRANCHEMENTS

- Avant de brancher votre appareil sur une prise électrique, prenez soin de vérifier que le THERMOSTAT soit sur STOP ou que L'INTERRUPTEUR soit sur ARRÊT.

- Vous devez exclusivement le brancher sur une prise de courant avec prise de terre, conforme aux normes en vigueur et protégée par un coupe-circuit calibré à 10 ampères.

⚠ Ne branchez pas plusieurs appareils sur la même prise, en utilisant une multiprise, vous risquez l'incendie.

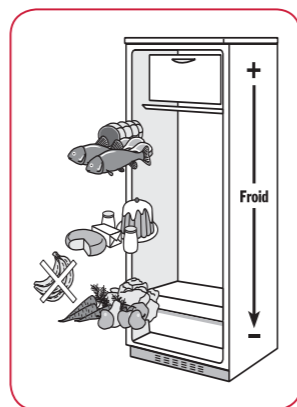
Utilisation

A LA PREMIERE UTILISATION

Faites fonctionner le réfrigérateur pendant quelques heures avant d'y placer les aliments. Réglez le congélateur sur Congélation ou Super-congélation pendant 6 heures. Par la suite, évitez d'utiliser la Super-congélation pendant plus de 2 heures.

CHAQUE CHOSE A SA PLACE!

Afin de conserver au mieux vos aliments et d'éviter la prolifération de la listeria nous avons identifié la zone la plus froide de votre réfrigérateur pour y conserver les denrées les plus fragiles.



La zone la plus froide de votre réfrigérateur est identifiée par un logo zone la plus froide et un indicateur de température.

- Suite à l'installation et au branchement de votre appareil, remplissez-le d'aliments et attendez 24 h pour vérifier si votre réfrigérateur est correctement réglé ou non.

- Pour vérifier la température de la zone la plus froide de votre réfrigérateur, la démarche à suivre est la suivante :

→ L'indicateur de température devient vert et marque "OK", la température de votre réfrigérateur est bien réglée.

→ L'indicateur reste noir, la température est trop élevée, il faut augmenter d'une graduation le réglage du thermostat et attendre 12 h pour effectuer un nouveau contrôle visuel de l'indicateur.

⚠ Une ouverture intempestive de la porte de votre réfrigérateur provoque un déclenchement durable de la pastille de l'indicateur de température.

UTILISATION AU QUOTIDIEN

- Evitez d'ouvrir trop souvent ou longtemps les portes. Vérifiez si la porte est bien refermée.
- Le thermostat doit être réglé, en général, sur une puissance moyenne.
- Ne placez pas d'aliments ou de liquides chauds dans le réfrigérateur, attendez qu'ils soient complètement refroidis.

⚠ Ne SURCHARGEZ pas votre appareil, la CIRCULATION de l'air serait GÉNÉE.

Pour éviter les mauvaises odeurs...

Utilisez des récipients fermés et emballez les aliments (boîtes de conservation...)

LA CONGELATION

Sachez préparer vos aliments pour les congeler...

Laissez complètement refroidir les plats. Emballez soigneusement les produits. Evitez les emballages avec des parties métalliques ou les papiers aluminium pour les produits qui devront être décongelés au micro-ondes. Identifiez vos paquets à l'aide d'une étiquette portant la date de congélation.

- Faites fonctionner votre congélateur sur Congélation ou Super-congélation pendant 3 à 4 heures avant d'y introduire les aliments. Le voyant rouge Alarme est allumé tant que la température n'est pas assez basse. Il doit être éteint au moment où vous introduirez les aliments. Vérifiez à l'aide d'un thermomètre la température (- 18° C à - 20° C en conservation en marche normale, - 24° C à - 30° C en congélation) en agissant vers plus ou vers moins sur le thermostat et uniquement sur ce dernier.
- Quand le congélateur aura atteint la bonne température, placez les aliments à congeler dans la partie du congélateur réservée à cet effet après avoir pris soin de préparer les denrées suivant une méthode de congélation. Ne les mettez pas en contact avec des aliments déjà congelés.

Conseils malins

- Choisissez un appareil adapté aux besoins du ménage.
- Evitez d'ouvrir la porte trop souvent et trop longtemps.
- Rangez bien les denrées pour y accéder rapidement.
- Eliminez les emballages inutiles. Ils prennent de la place et isolent le produit du froid.
- Dégivrez régulièrement votre réfrigérateur et votre congélateur (2 fois par an) : 2 mm de glace augmentent la consommation de 10%.
- Ne mettez pas de plats chauds au réfrigérateur ou au congélateur.
- Nettoyez régulièrement le réfrigérateur ; entretenez les joints en caoutchouc afin de garantir une étanchéité parfaite.
- Faites décongeler les denrées au réfrigérateur pour économiser sur sa consommation.

Pour plus de conseils, surfez sur www.ecoconso.be

Votre point de vente electroREV

Ce livret a été conçu par la fédération RESSOURCES, en partenariat avec Luminus et l'association écoconso, et avec l'aide d'Envie.



E.R. : RESSOURCES - Rue Namon 98 - 5000 Namur www.res-sources.be

Le réfrigérateur, le double-froid, le congélateur

Mode d'emploi

Le label electroREV assure la qualité des appareils électroménagers revalorisés par les opérateurs d'économie sociale en Wallonie et à Bruxelles. Les centres de réutilisation electroREV respectent une charte commune d'engagements réciproques en termes de traçabilité, de contrôles qualité et sécurité, de formation du personnel et de référentiel technique. Les équipements labellisés electroREV sont garantis six mois (pièces et main-d'œuvre) – www.electrorev.be

La responsabilité electroREV ainsi que sa garantie ne peuvent être engagées pour une erreur lors des manipulations préconisées par ce livret. La garantie electroREV n'est applicable que pour une utilisation DOMESTIQUE de l'appareil.

- Les aliments ainsi placés, laissez votre congélateur sur la position Super-congélation pendant plusieurs heures selon la quantité d'aliments, puis revenez en marche normale.

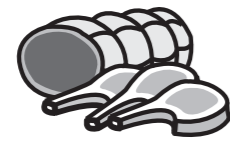
⚠ Votre congélateur ne doit pas rester plus de 24 heures en Super-congélation.

On ne peut congeler en une seule fois que 6 kg d'aliments par 100 litres de capacité.

Exemple : pour un congélateur de 400 litres, on peut introduire 4 x 6 kg, soit 24 kg.

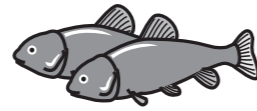
⚠ Ne jamais recongeler un aliment qui a été décongelé.

RESPECTEZ LES DUREES DE CONGELATION



Viandes fraîches :

En général	6/12 mois
Porc	4/6 mois
Viande hachée	3/6 mois
Saucisses, foies de volaille	1 mois
Canard, poulet, gibier à plume	8/12 mois



Poissons :

Filets	6/8 mois
Tranches	3/4 mois
Gros morceaux	2/3 mois
Poissons gras	3 mois



Fruits :

En général	8/12 mois
Melon, mirabelles, figues	6/8 mois



Légumes :

En général	8/12 mois
Asperges, tomates	6/8 mois



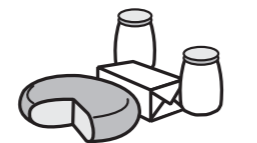
Plats cuisinés :

Gâteaux aux fruits	8/12 mois
Viandes, sauces, potages	2/3 mois
Pain, tartes, pâtisseries	2 mois



Coquillages et crustacés :

En général	2/3 mois
Crabe, homard, langouste	1 mois



Produits laitiers :

Fromage	6/8 mois
Beurre	3 mois
Crèmes glacées	2/3 mois

Entretien

Débranchez-le avant toute intervention.

⚠ NE PAS utiliser de poudres ABRASIVES, d'éponges METALLIQUES ou de grattoirs, de produits à BASE D'ALCOOL, d'alcool à brûler, de DILUANT.

Nettoyez de temps en temps l'intérieur de votre appareil avec de l'eau tiède mélangée à un produit courant pour vaisselle ou de l'eau de Javel. Rincez ensuite à l'eau claire puis séchez avec un chiffon sec. Nettoyez la carrosserie avec de l'eau savonneuse (sauf la face arrière).

La grille du condenseur

Située derrière l'appareil, elle doit être dépoissière une fois par an ou plus si elle est sale.

Le dégivrage

- **Le dégivrage automatique** (ne concerne pas le congélateur ou la partie congélateur d'un combi). Il n'est pas besoin d'intervenir manuellement, l'opération se fait automatiquement.
- **Le dégivrage semi-automatique** (ne concerne pas le congélateur). Vous devez effectuer cette opération 1 fois par semaine ou lors de formation de givre autour de l'évaporateur. Appuyez sur le bouton-poussoir, puis videz et nettoyez le bac. Votre appareil se remettra en route à la fin du dégivrage. N'oubliez pas de vider le bac de récupération.
- **Le dégivrage manuel.** Vous devez effectuer cette opération lors de formation de givre autour de l'évaporateur. Mettez le bouton du thermostat sur 0 puis, lorsque tout est fondu, épongez et nettoyez puis ramenez le bouton à sa position initiale.

- **No Frost.** Avec le système no-frost, un réfrigérateur ou un surgélateur élimine non seulement la chaleur mais également l'humidité atmosphérique. L'air refroidi est déshumidifié par un évaporateur puis réinjecté froid et sec.

Avantages :

- prolongation de la durée de conservation des aliments : le froid pénètre au cœur des produits ;
- réduction du dépôt de glace et de givre, d'où un dégivrage moins fréquent.

⚠ Ne JAMAIS UTILISER d'OBJET METALLIQUE pour ENLEVER la GLACE, vous risquez de perforer et d'endommager gravement l'évaporateur.

Les joints

Nettoyez-les régulièrement et assurez-vous de leur bonne étanchéité et faites-les changer en cas de besoin.

En cas d'absence prolongée

Ne laissez pas votre réfrigérateur en marche. Dégivrez-le puis laissez la porte ouverte en la bloquant. Au moment de la remise en route, faites fonctionner l'appareil pendant quelques heures avant d'y placer les aliments.

En cas d'anomalie de fonctionnement

La remise en état de votre appareil a fait l'objet de nombreuses vérifications. Cependant, si vous constatez une anomalie dans le fonctionnement de votre appareil, consultez les textes ci-après. Si le problème subsiste, appelez le service après-vente. Dans la majorité des cas, il sera possible d'y remédier par téléphone.

LE REFRIGERATEUR

La lumière ne s'allume pas ?

- Vérifiez l'alimentation de votre prise de courant.
- Vérifiez si l'ampoule est bien vissée.
- Vérifiez si le thermostat n'est pas en position Dégivrage.
- Vérifiez si l'appareil fait du froid.

En cas de coupure de courant

Débranchez l'appareil et mettez le thermostat sur Stop ; puis rebranchez l'appareil et réglez le thermostat à votre convenance.

Il ne fait pas assez de froid ?

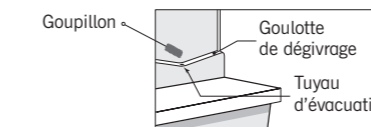
- Vérifiez la mise sous tension.
- Vérifiez la bonne fermeture de la porte.
- Le thermostat est-il bien positionné ?
- Vérifiez s'il n'y a pas trop de givre. Si oui, il faut dégivrer l'appareil.
- Vérifiez s'il n'y a pas eu trop d'aliments mis dans l'appareil en une seule fois.
- Vérifiez si le condenseur (grille au dos de l'appareil) est encrassé ; si oui, dépoissièrez-le.

Il fait trop de froid ?

Vérifiez la position du thermostat.

Il y a un écoulement d'eau ?

- Dégivrage automatique : nettoyez la goutlotte de dégivrage avec un petit goupillon.
- Vérifiez le bon positionnement du tuyau d'évacuation situé à l'arrière de votre réfrigérateur et qui arrive dans un bac au-dessus du compresseur.



Il fait du bruit ?

- Il est normal d'entendre quelquefois des glouglous provoqués par le gaz qui redevient liquide dans l'évaporateur.
- L'appareil est-il trop près du mur ?
- Vérifiez son aplomb et sa verticalité.
- Vérifiez qu'il n'y ait pas de bouteilles qui s'entrechoquent.
- Vérifiez si le moteur est bien isolé du châssis et l'efficacité du joint en caoutchouc.

Le combiné/double froid

Ne fonctionne correctement que dans une température ambiante de 18°.

LE CONGELATEUR

Le voyant ne s'allume pas ?

- Vérifiez la mise sous tension.
- Vérifiez l'ampoule et le fusible.
- Vérifiez si le thermostat n'est pas en position Arrêt.
- Vérifiez si l'appareil fait du froid ; sinon, appelez le service après-vente electroREV.

Il ne fait pas assez de froid ?

- Vérifiez la mise sous tension.
- Vérifiez la bonne fermeture de la porte.
- Le thermostat est-il bien positionné ?
- Vérifiez s'il n'y a pas trop de givre ; si oui, il faut dégivrer l'appareil.
- La règle de congélation a-t-elle été respectée (6 kg par 24 h congelables par 100 l de capacité) ? Sinon déchargez l'appareil.
- Vérifiez si le condenseur (grille au dos de l'appareil) est encrassé ; si oui, dépoissièrez-le.
- Vérifiez si le ventilateur (présent sur certains appareils près du compresseur) fonctionne bien.

Il fait trop de froid ?

- Vérifiez la position du thermostat (la température intérieure indiquée par le thermomètre doit être de - 18°C).
- Vérifiez si le bouton Congélation n'est pas resté enclenché.

L'alarme est allumée ou le témoin lumineux est éteint ?

- La règle de congélation a-t-elle été respectée (6 kg par 24 h congelables par 100 l de capacité) ? Sinon déchargez l'appareil.
- Vérifiez si le bouton Congélation n'est pas resté enclenché.

Il fait du bruit ?

- L'appareil est-il trop près du mur ?
- Vérifiez son aplomb et sa verticalité.
- Vérifiez si la bague en caoutchouc servant d'amortisseur ne s'est pas dégradée.

Si, malgré ces conseils, vous n'avez pas trouvé de solution au problème, le Service Après-Vente electroREV est à votre disposition.

En attendant le dépannage du congélateur, ne l'ouvrez plus et isolez-le en le recouvrant d'une couverture (si tout n'est pas décongelé).