

ATLANTIC

COMBINE STATIQUE
Réfrigérateur-Congélateur
Guide d'utilisation

ARC312BA+

Sommaire

AVANT D'UTILISER VOTRE APPAREIL	2
Avertissements généraux	2
Instructions de sécurité	4
Recommandations	4
Montage et mise en marche de votre appareil	5
Avant la mise en marche	6
UTILISATION	6
Réglage du thermostat	6
Accessoires	7
Bac à glaçons (dans certains modèles)	7
Blocage-bouteilles (Dans certains modèles)	7
Indicateur De Température	8
RANGEMENT DES ALIMENTS	10
Compartiment réfrigérateur	10
Compartiment congélateur	11
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	15
Dégivrage du compartiment réfrigérateur	15
Dégivrage du compartiment congélateur	16
Remplacement de l'ampoule du réfrigérateur	17
TRANSPORT ET DEPLACEMENT	17
Changement du sens d'ouverture de la porte (suivant modèle)	17
AVANT D'APPELER LE SERVICE APRES VENTE	18
Quelques conseils pour économiser de l'énergie	20
FICHE PRODUIT	21
Informations relatives à la conformité	21
PIECES DE VOTRE APPAREIL	22

PARTIE- 1. AVANT D'UTILISER VOTRE APPAREIL

Avertissements généraux

AVERTISSEMENT: Maintenir dégagées les ouvertures de ventilation.

AVERTISSEMENT: N'utilisez pas d'appareils mécaniques ou d'autres moyens en dehors de ceux recommandés par le fabricant pour accélérer le processus de dégivrage.

AVERTISSEMENT: Ne pas utiliser d'appareils électriques à l'intérieur du compartiment de stockage des derrées, à moins qu'ils ne soient du type recommandés par le fabricant.

AVERTISSEMENT: Ne pas endommager le circuit de réfrigération.

AVERTISSEMENT: Pour éviter tout risque lié à l'instabilité de l'appareil, fixez le suivant les instructions prescrites.

- Le gaz réfrigérant R600a qui est contenu dans l'appareil est un gaz naturel et non nuisible à l'environnement, mais combustible. Il est donc important de transporter et d'installer votre appareil avec soin afin de ne pas endommager les conduits réfrigérants. Dans le cas d'un choc ou fuite de gaz, éviter tout contact avec une flamme ou un foyer à proximité et ventiler le local.
- Il est recommandé de ne pas utiliser des objets métalliques pointus ou autres objets artificiels pour accélérer la décongélation.
- 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 telles que : (excluant les utilisations professionnelles)
 - des coins cuisine réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels;
 - des environnements du type chambres d'hôtes, l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel;

- environnement familial;
- une utilisation autre que celles mentionnées ci-dessus entraînera l'annulation de la garantie et notre entreprise ne saurait être tenue responsable des dommages encourus.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou de personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil. Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualifications similaires afin d'éviter un danger.
- Si la prise de courant et la prise du réfrigérateur ne sont pas compatibles, remplacez cette dernière par une prise adéquate (au moins 16A)

Instructions de sécurité

- Ne pas utiliser d'appareils électriques à l'intérieur du réfrigérateur.
- Si cet appareil sert à remplacer un vieil appareil, retirez-le ou détruisez les fermetures avant de vous débarrasser de l'appareil. Ceci permet d'éviter aux enfants de s'enfermer dans l'appareil et de mettre ainsi leur vie en danger.
- Les réfrigérateurs et congélateurs hors d'usage renferment des gaz calorifuges et réfrigérants qui doivent être évacués correctement. L'ancien appareil doit obligatoirement être mis au rebut dans une déchetterie, ou repris par le magasin vendeur de l'appareil neuf. Veuillez contacter les autorités locales de votre région pour obtenir des renseignements concernant la mise au rebut et les endroits appropriés. Assurez-vous que les tubes frigorifiques ne sont pas endommagés avant la mise au rebut.



Les produits électriques et électroniques usagés ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères. Renseignez-vous auprès du revendeur où vous avez acheté ce produit pour obtenir la marche à suivre en matière de recyclage.

Remarque importante:



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

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

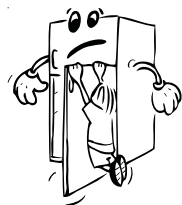
N'utilisez pas un appareil endommagé. En cas de doute, vérifiez auprès de votre vendeur.

Recommandations

- Évitez d'utiliser des multiprises ou rallonges.
- Évitez d'utiliser des prises endommagées ou usées par le temps.
- Ne tordez pas et ne pliez pas les câbles.
- Ce produit est conforme aux normes européennes de sécurité en vigueur relatives aux appareils électriques.



- Ne pas permettre aux enfants de jouer avec l'appareil. Les empêcher de s'asseoir sur les clayettes ou de se suspendre à la porte.
- Pour racler le givre formé dans la partie congélateur, ne pas utiliser des objets métalliques tranchants qui pourraient endommager l'intérieur du congélateur et créer des dommages irréversibles. Pour faire cela, utiliser une raclette en plastique.
- Évitez de brancher ou de débrancher l'appareil avec les mains



mouillées au risque d'être victime d'une électrocution.

- Afin d'éviter le danger d'explosion des bouteilles ou boîtes métalliques qui contiennent des liquides gazeux, ne pas les placer dans la partie congélation.
- Les bouteilles contenant de l'alcool en grande quantité doivent être soigneusement rebouchées et placées verticalement dans l'appareil.
- Ne pas toucher la surface réfrigérante avec les mains mouillées, afin d'éviter le risque d'être brûlé ou blessé.
- Pour votre santé et éviter une intoxication alimentaire, ne pas recongeler des aliments dégivrés.
- Ne pas manger le givre issu du congélateur.



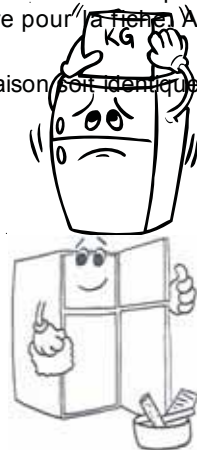
Installation et utilisation de votre appareil



Avertissement ! Cet appareil doit être branché à une prise de courant murale avec mise à la terre. Lors de l'installation de l'appareil, veillez à ce que le câble d'alimentation ne soit pas coincé dessous, auquel cas ce dernier serait endommagé.

Avant de commencer à utiliser votre réfrigérateur, prêtez une attention particulière aux points suivants :

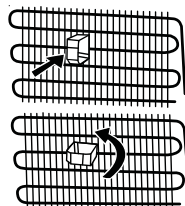
- Cet appareil fonctionne sur courant alternatif 220-240 V à 50 Hz
- Cet appareil doit être branché à une prise avec mise à la terre. Si la prise de courant et la prise du réfrigérateur ne sont pas compatibles, remplacez cette dernière par une prise adéquate (au moins 16A. Prévoir une prise ménagère pour la fiche. À défaut de celle-ci, il est recommandé d'appeler un technicien.
- Avant de le mettre sous tension, vérifier que le voltage de votre maison soit identique à celui figurant sur l'étiquette signalétique de l'appareil.
- Le fabricant décline toute responsabilité en cas de non raccordement à la terre conformément aux recommandations de cette brochure.
- N'exposez pas l'appareil aux rayons directs du soleil.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé en plein air, ni exposé à la pluie.
- Le réfrigérateur doit être installé à l'écart de toutes les sources de chaleur; prévoir un endroit permettant une ventilation d'air suffisante et une distance de 50 cm quand il s'agit des radiateurs, poêles à gaz et à charbon, de 2 cm au minimum quand il s'agit des poêles électriques.
- Dans le cas où le réfrigérateur est installé près d'un autre réfrigérateur ou congélateur, prévoir une distance d'au-moins 2 cm pour éviter la condensation.



- Prévoyez un espace libre d'au-moins 15 cm au-dessus de l'appareil. Evitez de placer des objets lourds ou un grand nombre d'objets sur l'appareil.

- Si vous voulez le positionner tout près d'un mur, veuillez laissez un espace d'au moins 2 cm entre les deux.

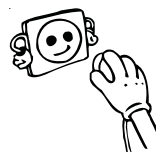
- Pour éviter que le condenseur (grille noire à l'arrière) ne touche le mur, installez l'intercalaire plastique fourni pour le mettre à bonne distance (pour le fixer, emboitez et tournez-le de 90°).



- La base de l'appareil doit être stable et horizontale. Utilisez les pieds réglables situés à l'avant de l'appareil pour compenser les irrégularités du sol.

- L'extérieur de l'appareil et les accessoires intérieurs doivent être nettoyés avec une solution d'eau et de savon liquide. L'intérieur doit être nettoyé avec du bicarbonate de soude dissous dans de l'eau tiède. Séchez avec soin et remettez les accessoires en place.

Avant d'utiliser votre réfrigérateur

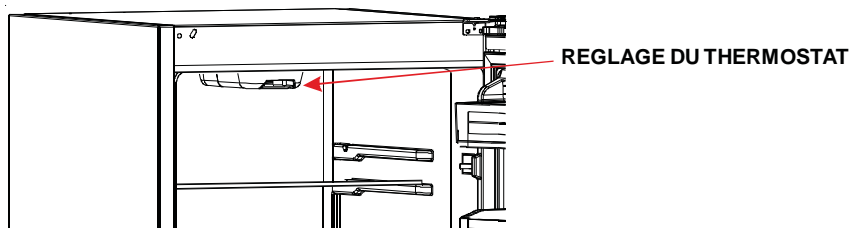


- Après avoir été transporté, déballé et installé, attendez 3 heures avant de brancher l'appareil, afin de garantir des performances optimales. Si vous le branchez sans attendre ce délai, vous risquez d'endommager le compresseur.

- Votre appareil neuf peut dégager une odeur particulière. Celle-ci disparaîtra une fois qu'il commencera à se refroidir.

PARTIE- 2. UTILISATION

Réglage du thermostat



Il contrôle automatiquement les réglages de température à l'intérieur des compartiments réfrigérateur et congélateur de l'appareil. Il peut être réglé à n'importe quelle valeur manette du thermostat de 1 à 6.

Réglage du thermostat du congélateur et du réfrigérateur ;

- : Position d'arrêt.
- 1 – 2:** Pour conserver des aliments durant une courte période dans le compartiment congélateur, positionnez le bouton entre 1 et 2.
- 3 – 4:** Pour conserver des aliments dans le compartiment congélateur durant une période plus longue, positionnez le thermostat entre 3 et 4.
- 5:** Pour congeler des aliments frais. L'appareil fonctionne plus longtemps. Une fois les aliments congelés, revenez à la position précédente.

Recommandation importante :

Votre réfrigérateur / congélateur ne doit pas être placé dans une pièce trop froide ou trop chaude. Sinon, il ne pourra pas fonctionner correctement. Les températures minimales et maximales de la pièce où doit être placé votre appareil dépendent de la classe climatique de votre réfrigérateur. Veuillez vous référer à la classe indiquée sur la plaque signalétique collée sur votre appareil.

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

Mise en marche de votre appareil

Une fois l'appareil connecté à l'alimentation secteur, vérifiez que la lampe intérieure de la partie réfrigérateur s'allume. Puis, tournez le bouton de réglage du thermostat sur la position "5" (position max.).

Remarque : pour obtenir la température interne idéale, réglez le bouton 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 réfrigérateur 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.

Accessoires

Bac à glaçons (pour certains modèles)

Remplir le bac à glaçons au 3/4 d'eau ; le replacer dans le congélateur.



Blocage-bouteilles (Pour certains modèles)

- Utilisez le blocage-bouteilles pour éviter que les bouteilles ne glissent ou tombent. Vous éviterez également de faire du bruit lors de l'ouverture et de la fermeture de la porte.



Indicateur De Température“OK”

Pour vous aider à bien régler 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 au niveau du thermostat et il faudra modifier le réglage vers un chiffre plus haut.

L'indication « OK » apparaissant en noir est difficilement visible si l'indicateur de température est mal éclairé. La bonne lecture de celui-ci est facilitée s'il est correctement éclairé.

À chaque modification de la manette de réglage de température (thermostat), attendez la stabilisation de la température à l'intérieur de l'appareil avant de procéder si nécessaire, à un nouveau réglage pour l'affichage de « OK ». Ne modifiez la position de la manette 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 dans l'appareil de denrées fraîches ou après ouvertures répétées (ou ouverture prolongée) de la porte l'intérieur du réfrigérateur va remonter en température et il sera normal que l'inscription « OK » n'apparaisse pas momentanément sur l'indicateur de réglage de température. Il faudra donc attendre un certain temps que la partie réfrigérateur refroidisse à nouveau pour que le « OK » s'affiche de nouveau.

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 la manette du thermostat sur une position inférieure afin d'obtenir de nouveau des périodes d'arrêt du compresseur.

Emplacement des denrées

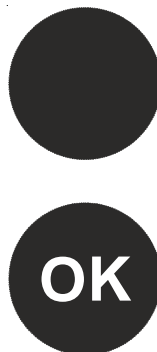
Zone la plus froide



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 de bac à légumes.

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

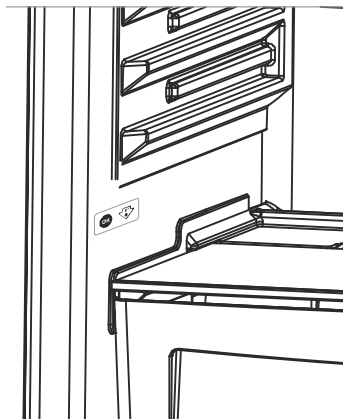
La zone la plus froide du compartiment réfrigérateur est délimitée par les autocollants collés sur le côté gauche de la paroi.



La limite supérieure de la zone la plus froide est indiquée par la base inférieure de l'autocollant (pointe de la 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.

PARTIE 3. RANGEMENT DES ALIMENTS

Compartment réfrigérateur

- Pour empêcher l'humidité et les odeurs, il est impératif de 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 aliments ou les récipients ne touchent pas la paroi arrière; cela provoquerait le gel et le collage des paquets à la paroi. Attention de ne pas ouvrir trop souvent la porte du réfrigérateur et de ne pas la laisser trop longtemps ouverte.
- Les aliments dont la consommation est prévue dans quelques jours, comme les viandes et poissons (filmés), doivent être placés 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 les bacs à légumes, sans être filmés.

Quelques recommandations spécifiques 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 pour la viande (au dessus du bac à légumes, dans la zone la plus froide)
Fromage frais	3-4 Jours	Dans le balconnet spécifique de la porte
Beurre, margarine	Se référer à la date de péremption indiquée sur l'emballage du produit	Dans le balconnet spécifique de la porte
Produits embouteillés, lait et yaourt	Se référer à la date de péremption indiquée sur l'emballage du produit	Dans le balconnet spécifique de la porte
Œufs	Se référer à la date de péremption indiquée sur l'emballage du produit	Dans le balconnet spécifique de la porte
Aliments cuits		Sur toutes les étagères

EVITER: Les pommes de terre, oignons, échalotes et ail ne doivent pas être conservés dans le réfrigérateur. La viande ne doit jamais être congelée après décongélation.

Compartiment congélateur

- Veuillez utiliser le compartiment congélateur de votre appareil pour conserver les aliments surgelés, congeler les aliments frais et produire de la glace.
- Pour avoir plus d'espace dans le compartiment congélateur, utilisez l'étagère en verre après avoir enlevé le bac supérieur et intermédiaire. Pour le compartiment inférieur, utilisez le bac inférieur.
- 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 2.5kg, vous ne pouvez congeler qu'un maximum de 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 laissez 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 courez 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 13 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 recongelez pas à nouveau vos aliments et consommez-les dès que possible.

Quelques recommandations spécifiques dans pages 13, 14, et 15 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
Morceaux de veau	En petits morceaux	6 - 10	1 - 2
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
Chevreuil, sanglier, lapin	Portions de 2,5 kg et sans os	9 - 12	10 - 12
Poisson d'eau douce truite, carpe, thon, silure	Ils doivent être lavés et séchés après avoir été bien écaillés et nettoyés à l'intérieur; les parties telles que la queue et la tête doivent être coupées si 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, dans une boîte 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'un bac en aluminium ou en plastique	3	Jusqu'à ce qu'il soit bien dégivré

Remarque: Les aliments congelés doivent être cuisinés comme des produits frais une fois décongelés. Si la viande n'a pas été cuite après décongélation, elle ne devra plus être congelée à nouveau.

FRUITS ET LEGUMES	Préparation	Durée de conservation (mois)	Durée de décongélation à température ambiante
Chou-fleur	Enlever les feuilles, diviser le cœur en plusieurs parties et le laisser tremper dans de l'eau contenant une petite quantité de jus de citron	10 - 12	Peut être utilisé sans attendre son dégivrage
Haricots verts, haricots à écosser	Lavez-les et coupez-les en petits morceaux	10 - 13	Peut être utilisé sans attendre son dégivrage
Pois	Ecosser et laver	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	Doivent être bien nettoyés	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
Mais	Le nettoyer et l'emballer avec son épi ou en grains	12	Peut être utilisé sans attendre son dégivrage
Carottes	Nettoyez-les et coupez-les en bâtonnets ou en rondelles	12	Peut être utilisé sans attendre son dégivrage
Piments	Retirer la tige, diviser en deux et séparer les graines	8 - 10	Peut être utilisé sans attendre son dégivrage
Epinards	lavés	6 - 9	2-A température ambiante
Pommes et poires	Epluchez puis découpez	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 mettre dans un récipient en ajoutant 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 pâtisseries		Préparation	Durée de conservation (mois)	Conditions de conservation
Lait			2 - 3	U.H.T.
Fromages – autres que les fromages blancs		en tranches	6 - 8	Ils peuvent être conservés dans leurs emballages d'origine 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	
œufs *	Blancs d'œuf		10 - 12	Dans une tasse fermée
	œufsbattus (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'œufs	Bien mélangés, une pincée de sel ou de sucre pour éviter que l'aliment ne devienne trop épais	8 - 10	Dans une tasse fermée

• L'œuf ne doit pas être congelé avec sa coquille. Le blanc et le jaune de l'œuf doivent être conservés séparément ou bien mélangés.

	Durée de conservation (mois)	Temps de décongélation à température ambiante (heure)	Temps de décongélation au four (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	2 - 3	1 - 1,5	5-8 (190-200°C)
Pizza	2 - 3	2 - 4	15-20 (200°C)

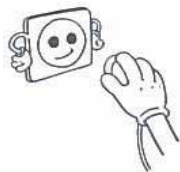
Le goût de certaines épices dans des aliments cuisinés (anis, basilic, vinaigre, assortiment d'épices, gingembre, ail, oignon, moutarde, thym, marjolaine, poivre noir, etc.) change et prennent un goût fort. Ainsi, l'aliment congelé doit recevoir une petite quantité d'épices ou l'épice souhaitée doit être ajoutée après dégivrage du dit aliment.

La période de conservation de l'aliment dépend de l'huile utilisée. Les huiles appropriées pour la congélation sont les suivantes : la margarine, l'huile d'olive et le beurre.

Les aliments en liquide doivent être congelés dans des bacs en plastique et les autres types d'aliments emballés dans des sacs plastiques.

PARTIE- 4. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

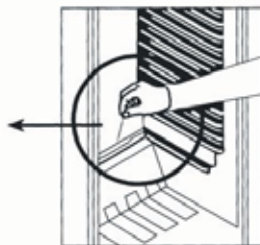
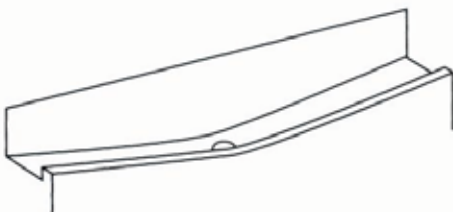
- Assurez-vous d'avoir débranché la fiche de la prise murale avant le début du nettoyage.
- Ne nettoyez pas l'appareil en y versant de l'eau
- Vous pouvez nettoyer les parties internes et externes de votre appareil avec de l'eau chaude et savonneuse et à l'aide d'un tissu ou d'une éponge douce.
- Nettoyez les accessoires séparément avec de l'eau et du savon. Ne les nettoyez pas à la lave-vaisselle.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ni de détergents. Après le lavage, rincez à l'eau claire et séchez soigneusement. Séchez-vous les mains avant de rebrancher l'appareil une fois le nettoyage terminé.
- Il est conseillé de nettoyer le condenseur (situé à l'arrière) avec un balai ou aspirateur une fois par an pour économiser l'énergie et augmenter la productivité de l'appareil.



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

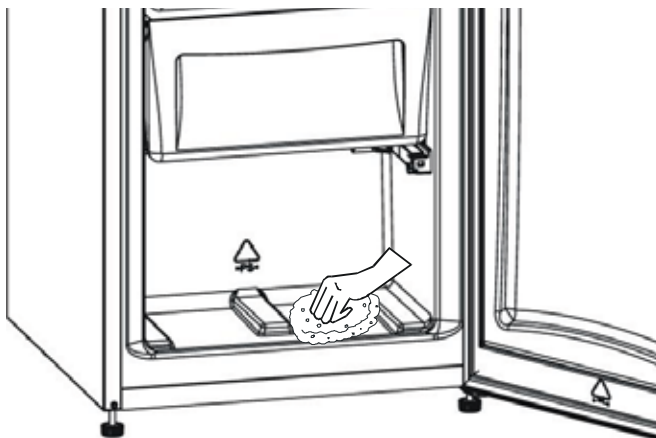
Dégivrage du compartiment réfrigérateur

- Votre réfrigérateur effectue un dégivrage entièrement automatique. L'eau accumulée à la suite du dégivrage s'écoule vers le bac évaporateur situé au dessus du compresseur (situé à l'arrière de votre réfrigérateur) et s'évapore toute seule.
- Le bac d'évaporation et l'orifice d'évacuation (situé derrière le bac à légumes du réfrigérateur) doivent être nettoyés régulièrement pour éviter que l'eau ne s'accumule dans le bas du réfrigérateur.



Dégivrage du compartiment congélateur

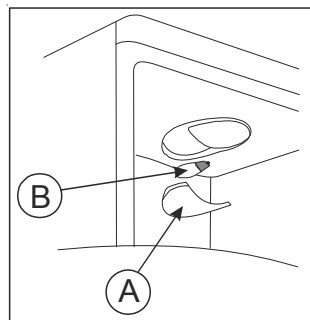
- Le givre formé dans le compartiment congélateur doit être retiré régulièrement.
- N'utilisez pas d'objets métalliques tranchants pour retirer le givre du compartiment congélateur. Vous pourriez percer le circuit de réfrigération et causer des dommages irréparables dans l'appareil. Utilisez le grattoir en plastique fourni.
- Si vous constatez plus de 5 mm de givre dans le compartiment congélateur, vous devez procéder au dégivrage.
- Avant le dégivrage, placez les aliments surgelés dans un endroit frais après les avoir emballés dans des feuilles de papier journal pour maintenir leur température le plus longtemps possible.
- Pour accélérer le processus de dégivrage, placez un ou plusieurs récipients d'eau chaude dans le compartiment congélateur.



- Essuyez l'intérieur du congélateur avec une éponge ou un chiffon propre.
- Une fois l'appareil dégivré, remplacez les aliments dans le congélateur et consommez-les le plus rapidement possible.

Remplacement de l'ampoule du réfrigérateur

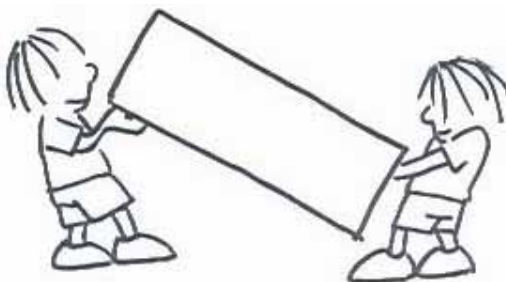
1. Débranchez la fiche d'alimentation électrique de l'appareil au niveau de la prise murale.
2. Appuyez sur les crochets de part et d'autre de la protection de l'ampoule (A) pour la retirer.
3. Remplacez l'ampoule (B) par une nouvelle de 15 W maximum.
4. Remplacez la protection, puis rebranchez l'appareil.



PARTIE- 5. TRANSPORT ET DEPLACEMENT

Transport et déplacement

- Les emballages d'origine 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 (clayettes, accessoires, bac à légumes, etc.) ou reliez-les à l'aide du ruban adhésif à la partie intérieure du réfrigérateur afin de les protéger contre les chocs.
- Veillez à ce que votre réfrigérateur soit transporté verticalement.



Changement du sens d'ouverture de la porte (suivant modèle)

Si vous souhaitez changer le sens d'ouverture de la porte, contactez le service après-vente local.

PARTIE- 6. AVANT D'APPELER LE SERVICE APRES VENTE

Votre réfrigérateur ne fonctionne pas.

Vérifiez les points suivants :

- Y a-t-il une panne électrique au niveau du compteur ?
- La fiche est-elle bien branchée à la prise murale ?
- Vérifiez l'état du fusible correspondant.
- Vérifiez que votre prise murale fonctionne bien en essayant de brancher la prise de votre réfrigérateur sur une autre prise murale.

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

- Le réglage du thermostat est à la position « 1 » ?
- Est-ce que la porte de votre réfrigérateur est fréquemment ouverte et reste ouverte pendant un long moment ?
- Les portes de votre appareil sont-elles correctement fermées ?
- Est-ce que des denrées ou des récipients ont été placés au fond de la partie réfrigérateur, de sorte que leur contact avec le fond intérieur obstrue la circulation de l'air ?
- 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.

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 compartiment Réfrigérateur ou Congélateur est plus froid qu'il ne le faut;

- Le réglage de température approprié a-t-il été effectué? Les boutons du thermostat sont-ils à la position « 5 » ?
- Y a-t-il trop d'aliments frais nouvellement introduits dans le compartiment Congélateur ?
Si tel est le cas, le compresseur fonctionnera plus longtemps pour les congeler; en conséquence, il pourra également réfrigérer plus longtemps les aliments dans le compartiment Réfrigérateur, d'où l'importance de bien respecter la quantité d'aliments frais mis dans le congélateur.

Si votre réfrigérateur fonctionne trop bruyamment :

Pour maintenir le niveau de consigne de refroidissement, le compresseur peut être activé de temps à autre. Les bruits que fait votre réfrigérateur à ce moment sont normaux

et du s à s on fonctionnement. Lorsque le niveau de refroidissement requis est atteint, les bruits réduiront automatiquement.

Si les bruits persistent :

- Votre appareil est-il stable ? Les pieds sont-ils ajustés ?
- Y a-t-il quelque chose derrière votre appareil ?
- Les clayettes ou les plats sur les clayettes vibrent-ils ? Remettre les clayettes et/ou les plats en place, si tel est le cas.
- Les objets placés sur votre réfrigérateur vibrent-ils

Bruits normaux

Bruits de craquement (craquement des glaçons) :

- Ce bruit se fait entendre pendant le processus de dégivrage.
- Dûs aux modifications de températures internes (les dilatations dans les matériaux).

Craquement court

- Ce bruit se fait entendre lorsque le thermostat active ou 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.

Bruit bouillonnant et éclaboussant :

- Ce bruit est provoqué par le mouvement du réfrigérant dans les tubes du système.

Bruit d'écoulement d'eau:

- Il s'agit dans ce cas du bruit normal de l'eau qui s'écoule vers le récipient d'évaporation pendant le processus de dégivrage. Ce bruit est perceptible pendant le processus de dégivrage effectué à l'intérieur de l'appareil.

Si vous trouvez de l'eau dans le bas du réfrigérateur, vérifiez le point suivant :

- L'orifice d'évacuation de l'eau de dégivrage est peut-être bouché. Dans ce cas, débouchez-le à l'aide de la tige du bouchon.

Si la carrosserie de l'appareil à l'endroit où posent les joints de porte est chaude :

- Surtout en été (en périodes chaudes), il peut y avoir du chauffage sur les surfaces en contact avec les joints de portes, ce qui est tout à fait normal.

Si vous remarquez de l'humidité dans les parties internes de votre réfrigérateur :

- L'aliment a-t-il été bien emballé ? Les boîtes ont-elles été bien séchées avant d'être mises dans la partie réfrigérateur ?
- Les portes de l'appareil sont-elles ouvertes fréquemment ? L'humidité de la pièce entre dans le réfrigérateur lorsque les portes sont ouvertes. L'humidité se formera plus rapidement lorsque vous ouvrez les portes plus fréquemment, surtout si l'humidité de la pièce est élevée.
- La formation de gouttes d'eau sur la paroi arrière après décongélation automatique est un phénomène normal (pour les modèles statiques).

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

- Les emballages d'aliments empêchent-ils les portes de se refermer ?
- Les compartiments de la porte, les clayettes, et les tiroirs sont-ils bien placés ?
- Les joints de la porte sont-ils défectueux ?
- Votre réfrigérateur est-il positionné sur une surface plane ?


Recommandations

- Dans le cas où l'on prévoit ne pas utiliser le réfrigérateur pendant une longue période (vacances d'été par exemple), régler le thermostat au « • » et débrancher la prise électrique de la prise murale. Nettoyer l'intérieur de l'appareil. Afin d'éviter la formation des moisissures et des odeurs, laisser 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 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 les 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- Veillez à ce que les couvercles de tous les compartiments de l'appareil restent fermés. (bac à légumes, compartiment réfrigérateur, etc.).
- 7- Le joint de porte doit être propre et flexible. Remplacez les joints en cas d'usure.

PARTIE- 7. FICHE PRODUIT

Marque	ATLANTIC
Modèle	ARC312BA+
Catégorie produit	7 (Congélateur - Réfrigérateur)
Classe énergétique	A+
Consommation énergétique annuelle *	230 kWh
Volume brut total	251 l
Volume net total	239 l
Volume brut du réfrigérateur	174 l
Volume net du réfrigérateur	172 l
Volume brut du congélateur	77 l
Volume net du congélateur	67 l
Classement par étoiles	
Système de réfrigération	Statique
Temps de montée de la température (-18°C) - (-9°C)	1000mn
Pouvoir de congélation	3 kgs/24h
Classe climatique **	N (16 °C-32°C)
Emission acoustiques dans l'air	41 dB(A)

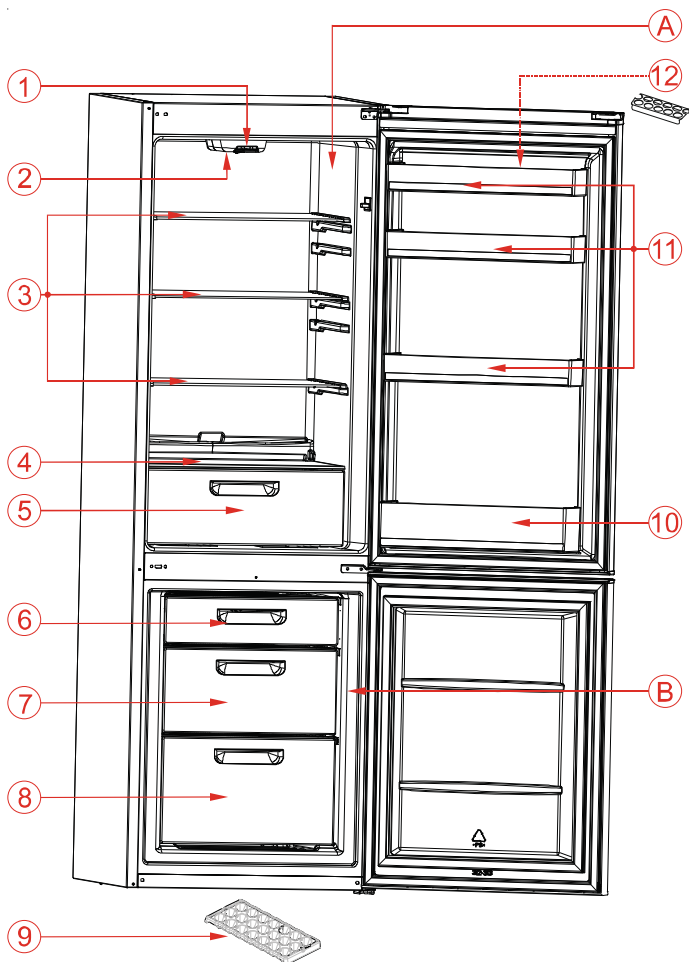
* Consommation d'énergie de 230 kWh par an, calculée sur la base du résultat obtenu pour 24 heures dans des conditions d'essai normalisées. La consommation d'énergie réelle dépend des conditions d'utilisation et de l'emplacement de l'appareil.

** 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 IEC60335 -1 / IEC60335-2-24, 2004/108/EC.

PARTIE - 8. PIÈCES DE VOTRE APPAREIL



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

A) Compartiment Réfrigérateur

B) Compartiment Congélateur

1) Thermostat

2) Ampoule et cache-lampe

3) Clayette du réfrigérateur

4) Clayette verre au-dessus du bac à légumes

5) Bac à légumes

6) Bac supérieur / tiroir

7) Bac intermédiaire / tiroir

8) Bac inférieur / tiroir

9) Bac à glaçons

10) Balconnet porte-bouteilles

11) Balconnets de porte

12) Compartiment à œufs

VESTEL France
17 rue de la Couture 94563
Rungis cedex

52147997