

FRI 233

SOMMAIRE

| | | |
|---|-------|----|
| Avertissements et conseils importants | .Page | 3 |
| Installation | .Page | 4 |
| Emplacement | .Page | 4 |
| Raccordement électrique | .Page | 4 |
| Instructions pour l'encastrement | .Page | 4 |
| Réversibilité du portillon du compartiment *** | .Page | 5 |
| Utilisation | .Page | 6 |
| Mise en service | .Page | 6 |
| Le thermostat | .Page | 6 |
| Emplacement des denrées | .Page | 7 |
| Nos conseils | .Page | 7 |
| Éléments modulables | .Page | 8 |
| Conservation des produits surgelés et congelés du commerce. | .Page | 8 |
| Fabrication des glaçons | .Page | 8 |
| Durée maximale de conservation | .Page | 9 |
| Entretien | .Page | 10 |
| Dégivrage | .Page | 10 |
| Nettoyage. | .Page | 11 |
| Remplacement de l'ampoule | .Page | 11 |
| En cas d'absence prolongée ou de non-utilisation | .Page | 11 |
| En cas d'anomalie de fonctionnement | .Page | 12 |

VOTRE CERTIFICAT DE GARANTIE

Il porte un volet que vous devez nous retourner signé et daté par votre fournisseur.

IMPORTANT

En cas de réclamation ou pour la commande d'une pièce de rechange, il est indispensable de spécifier sur la commande le numéro de l'appareil et le numéro de série.

Ces numéros figurent sur la plaquette signalétique et sur le certificat de garantie en votre possession,

AVERTISSEMENTS ET CONSEILS IMPORTANTS

POUR REFRIGERATEURS, REFRIGERATEURS-CONGELATEURS ET CONGELATEURS

Il est très important que cette notice d'utilisation soit conservée avec l'appareil pour toute future consultation. Si cet appareil devait être vendu ou transféré à une autre personne, assurez-vous que la notice d'utilisation suive l'appareil de façon à ce que l'utilisateur puisse être informé du fonctionnement de celui-ci et des avertissements s'y rapportant.

Ces avertissements sont donnés pour votre sécurité et pour celle d'autrui. Nous vous prions donc de bien vouloir les lire attentivement avant d'installer et d'utiliser l'appareil.

- Cet appareil a été conçu pour être utilisé par des adultes. Veillez donc à ce que les enfants n'y touchent pas ou qu'ils ne l'utilisent pas comme un jouet.
- Il est dangereux de modifier ou d'essayer de modifier les caractéristiques de cet appareil.
- **Si vous vous débarrassez de votre appareil, veillez à ne pas détériorer les circuits frigorifiques.**
- Assurez-vous, après avoir installé l'appareil, que celui-ci ne repose pas sur le câble d'alimentation.
- Les réfrigérateurs et/ou congélateurs ménagers sont destinés uniquement à la conservation et/ou congélation des aliments.
- Un produit décongelé ne doit jamais être recongelé.
- Suivez les indications du fabricant pour la conservation et/ou congélation des aliments.
- L'appareil se réchauffe sensiblement au niveau du condenseur et du compresseur. Veillez à ce que l'air circule librement tout autour de l'appareil. Une ventilation insuffisante entraînerait un mauvais fonctionnement et des dommages sur l'appareil.
- Suivez les instructions données pour l'installation.
- Débranchez toujours la prise de courant avant de procéder au nettoyage intérieur et extérieur de l'appareil et au remplacement de l'ampoule d'éclairage (pour les modèles qui en sont équipés).
- Après la livraison attendez 2 heures avant de brancher l'appareil pour que le circuit frigorifique soit stabilisé.
- Dans tous les appareils de réfrigération et congélation il y a des surfaces qui se couvrent de givre. Suivant le modèle, ce givre peut être éliminé automatiquement (dégivrage automatique) ou bien manuellement.
- N'essayez jamais d'enlever le givre avec un objet métallique, vous risqueriez d'endommager irrémédiablement l'évaporateur.
N'employez pour cela qu'une spatule en plastique. De même, ne décollez jamais les bacs à glaçons avec un couteau ou tout autre objet tranchant.
- Ne placez ni bouteilles, ni boîtes de boissons gazeuses dans le congélateur/compartiment à basse température, elles pourraient exploser.
- Ne consommez pas certains produits tels que les bâtonnets glacés dès leur sortie de l'appareil; la température très basse à laquelle ils se trouvent peut provoquer des brûlures.
- Cet appareil est lourd. Faites attention lors de son déplacement.
- Cet appareil est muni de fermetures magnétiques. S'il remplace un appareil équipé d'une fermeture à ressort, nous vous conseillons de rendre celle-ci inutilisable avant de vous en débarrasser, ceci afin d'éviter aux enfants de s'enfermer dans l'appareil et de mettre ain-

si leur vie en danger. Veillez également à couper le câble d'alimentation électrique au ras de l'appareil.

Protection de l'environnement

Tous les matériaux marqués par le symbole  sont recyclables. Pour qu'ils puissent être récupérés (recyclés), il est nécessaire de les déposer dans les déchetteries prévues à cet effet (renseignez-vous auprès des autorités locales).

- **Le système frigorifique et l'isolation de votre appareil ne contiennent pas de C.F.C., contribuant ainsi à préserver l'environnement.**

STOCKAGE DES DENREES DANS LES REFRIGERATEURS ET REGLES D'HYGIENE ALIMENTAIRE

La consommation croissante de plats préparés et d'autres aliments fragiles, sensibles en particulier au non-respect de la chaîne du froid¹, rend nécessaire une meilleure maîtrise de la température de transport et de stockage de ces produits.

A la maison, le bon usage du réfrigérateur et le respect de règles d'hygiène rigoureuses contribueront de façon significative et efficace à l'amélioration de la conservation des aliments.

MAITRISE DE LA TEMPERATURE

- Stocker les aliments les plus sensibles dans la zone la plus froide de l'appareil, conformément aux indications figurant dans cette notice.
- Attendre le complet refroidissement des préparations avant de les stocker (ex: soupe).
- Limiter le nombre d'ouvertures de la porte.
- Positionner la commande de réglage du thermostat de façon à obtenir une température plus basse. Ce réglage doit se faire progressivement afin de ne pas provoquer le gel des denrées.
- La **mesure de la température** d'une zone, clayette par exemple, peut se faire au moyen d'un thermomètre placé, dès le départ, dans un récipient rempli d'eau (verre). Pour être fidèle et représentative de ce qui se passe à l'intérieur de l'appareil, la lecture de la température doit être faite après quelques heures de stabilisation de l'ensemble, par exemple le matin à la première ouverture de la porte.

RESPECT DES REGLES D'HYGIENE ALIMENTAIRE

- Retirer les emballages du commerce avant de placer les aliments dans le réfrigérateur (exemple: emballage des packs de yaourts).
- Emballer systématiquement la nourriture pour éviter que les denrées ne se contaminent mutuellement.
- Disposer les aliments de telle sorte que l'air puisse circuler librement tout autour.
- Consulter la notice d'utilisation de l'appareil en toutes circonstances et en particulier pour les conseils d'entretien.
- Nettoyer fréquemment l'intérieur du réfrigérateur en utilisant un produit d'entretien sans effet oxydant sur les parties métalliques.

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

INSTALLATION

Emplacement

Placez de préférence votre appareil loin d'une source de chaleur (chauffage, cuisson ou rayons solaires trop intenses).

Veillez à ce que l'air circule librement tout autour de l'appareil (voir instructions pour l'encastrement).

Pour le bon fonctionnement de votre appareil, la température ambiante du local doit être comprise entre +18°C et +38°C. Au-delà de ces températures, ses performances peuvent s'en trouver diminuées.

Raccordement électrique

Votre appareil est prévu pour fonctionner sur un courant 220-230V monophasé.

Utilisez pour le branchement électrique un socle de prise de courant de 10/16 ampères comportant une borne de mise à la terre, laquelle sera raccordée conformément à la Norme NF-C 15.100 et aux prescriptions de l'E.D.F.

Notre responsabilité ne saurait être engagée pour tout incident ou accident provoqué par une mise à la terre inexistante ou défectueuse.

Appareil conforme à la directive CEE 87-308 relative à la limitation des perturbations radio-électriques et à la directive CEE 73-23 relative à la sécurité électrique.

CE Cet appareil est conforme aux Directives Communautaires suivantes:

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

Instructions pour l'encastrement

Dimensions de la niche

| | |
|------------|---------|
| Hauteur | 1225 mm |
| Profondeur | 550 mm |
| Largeur | 560 mm |

La porte de l'appareil a été immobilisée pour le transport au moyen de pivots. Enlevez le pivot supérieur et inférieur conformément au sens d'ouverture de la porte.

Pour une aération optimale de l'appareil il est obligatoire de pratiquer une ouverture dans le socle (voir Fig. 1).

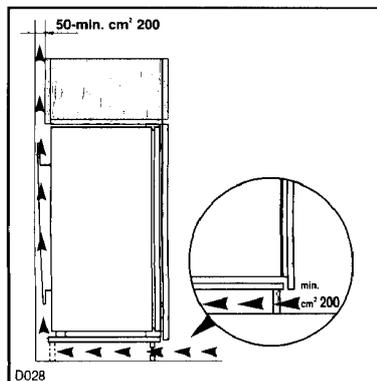


Fig. 1

Glissez l'appareil dans la niche.

Poussez à fond jusqu'au contact de la butée (A) avec le meuble (Fig. 2).

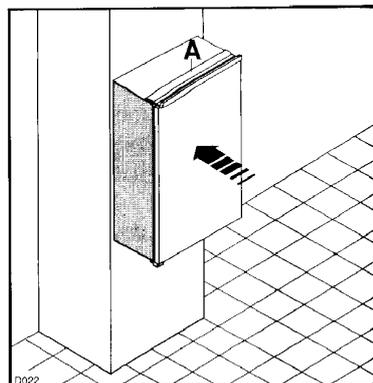


Fig. 2

Ouvrez la porte et appuyez l'appareil contre le meuble de cuisine, du côté opposé aux charnières.

Fixez l'appareil à l'aide des 4 vis fournies.

Appliquez la grille d'aération (C) et le couvre-charnière (D - Fig. 3).

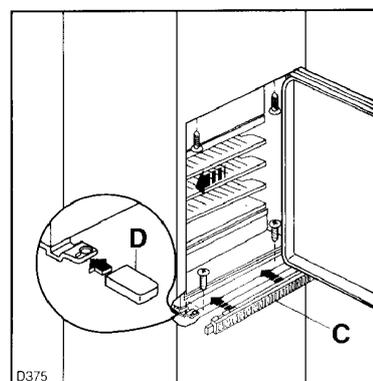


Fig. 3

Appliquez le joint à pression, entre l'appareil et le meuble (Fig. 4).

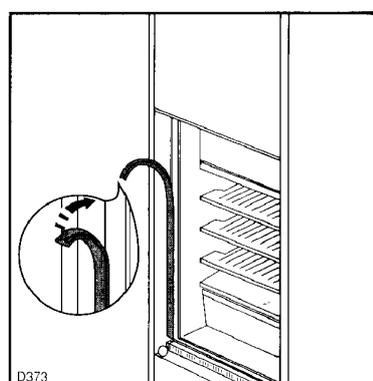


Fig. 4

Appliquez les caches (B) sur les ailettes des butées et dans les trous des charnières (Fig. 5).

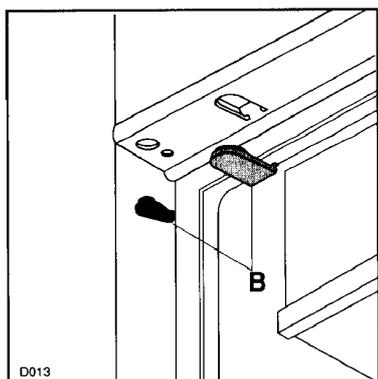


Fig. 5

Posez les guides (E) à l'intérieur de la porte du meuble, en haut et en bas, comme l'illustre la Fig. 6, et repérez la position des trous extérieurs.

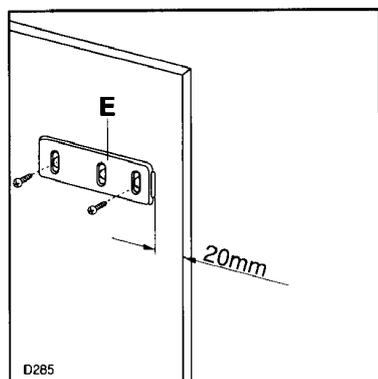


Fig. 6

Après avoir préparé les trous, vissez les guides avec les vis de 3,5x16 mm sur la porte du meuble.

Ouvrez la porte de l'appareil et celle du meuble, de 90° environ (Fig. 7).

Placez les équerres au-dessus des guides. Tenez la porte de l'appareil en même temps que celle du meuble et marquez les trous.

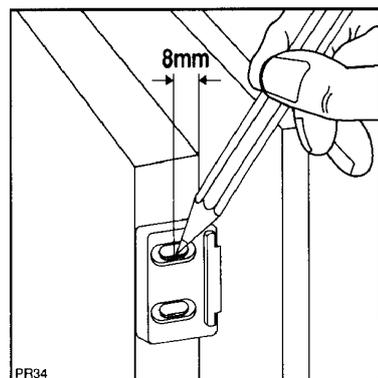


Fig. 7

Enlevez les équerres et faites des trous de Ø 2 mm. Remettez les équerres au-dessus des guides et vissez le tout avec les vis fournies en accessoires (3,5x16 mm).

Pour aligner la porte du meuble, si cela est nécessaire, utilisez le jeu des trous à boutonnière.

A la fin de l'opération, il faut contrôler si la porte de l'appareil ferme bien.

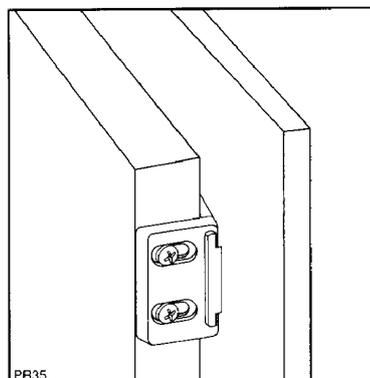


Fig. 8

Réversibilité du portillon du compartiment



Enlevez le pivot (1).

Otez le portillon; le pivot (4) pourrait tomber pendant cette opération, gardez-le car il devra être déplacé sur l'autre côté.

Enlevez la bague (5) et montez-la de l'autre côté.

Enlevez la butée (3) et fixez-la de l'autre côté.

Montez le pivot (4) de l'autre côté.

Remettez le portillon (2) en place et introduisez le pivot (1) par une légère pression.

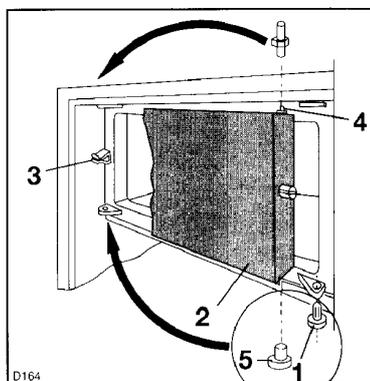


Fig. 9

UTILISATION

Mise en service

Votre appareil étant installé, prenez la précaution de nettoyer l'intérieur avec de l'eau tiède et un savon inodore (produit utilisé pour la vaisselle).

Rincez et séchez soigneusement.

Attendez 2 heures avant de brancher votre appareil et de procéder au réglage du thermostat.

Le thermostat

Il commande:

1. La mise en marche et l'arrêt de l'appareil.
Le repère «O» correspond à la position "arrêt" de l'appareil.
2. Le réglage de la température à l'intérieur de l'appareil.
Le repère 6 correspond à la position la plus froide.

Les repères de 1 à 6 étant des repères directionnels, nous vous conseillons lors de la mise en service d'effectuer un premier réglage sur la position 3 ou 4 en tenant compte des remarques ci-dessous; ensuite, seule votre expérience vous permettra de déterminer la position convenant le mieux.

Ne modifiez la position du thermostat que d'un repère à la fois.

La température à l'intérieur de l'appareil est fonction de plusieurs facteurs, tels que la température ambiante, la quantité de denrées stockées, la fréquence d'ouverture de(s) la(les) porte(s), etc... Ces facteurs doivent être pris en considération lors du réglage du thermostat.

A la mise en service de l'appareil ou après un arrêt prolongé

Nous vous conseillons de placer le thermostat sur la position 6 pendant 2 heures environ avant d'introduire les produits surgelés ou congelés dans le compartiment conservateur.

Ramenez ensuite le thermostat sur la position d'utilisation normale 3 ou 4.

Remarque: Si l'évaporateur (paroi postérieure à l'intérieur du réfrigérateur) se couvre anormalement de givre (appareil trop chargé, température ambiante élevée, thermostat sur une position élevée, ouvertures fréquentes de la porte), ramenez progressivement la manette du thermostat sur une position inférieure jusqu'à obtenir de nouveau des périodes d'arrêt du compresseur. En effet, pour que le dégivrage du compartiment réfrigérateur se fasse automatiquement, le compresseur doit obligatoirement s'arrêter par intermittence.

Emplacement des denrées

Vous obtiendrez une meilleure conservation de vos aliments si vous les placez dans la zone de froid convenant le mieux à leur nature. La zone la plus froide se situe au niveau de la clayette inférieure en verre.

| Emplacements | Produits |
|--|--|
| Compartiment conservateur | Bacs à glaçons, produits surgelés et congelés, desserts glacés. |
| Compartiment réfrigérateur: Clayettes supérieure et centrales | Aliments cuits, entremets et toutes denrées à consommer assez rapidement. Fromages frais, charcuterie. |
| Clayette inférieure en verre | Viande, volaille, gibier et poissons crus. Temps maximum de conservation: 1 à 2 jours |
| 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 (crème, yaourts...). Le beurre, les fromages cuits et les oeufs trouveront leur place dans les casiers ou étagères appropriés. |

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

Nos conseils

- N'entreposez que des aliments frais, nettoyés et enfermés dans des emballages ou récipients appropriés de qualité alimentaire (il en existe de nombreux modèles dans le commerce).
- Respectez les conseils pour le stockage des denrées, et les règles d'hygiène alimentaire donnés au paragraphe "Avertissements et conseils importants".
- Ne couvrez jamais les clayettes de papier ou de feuilles en plastique.

Éléments modulables

Clayettes

Les glissières se trouvant sur les parois de la cuve permettent de positionner les clayettes à différentes hauteurs (Fig. 10).

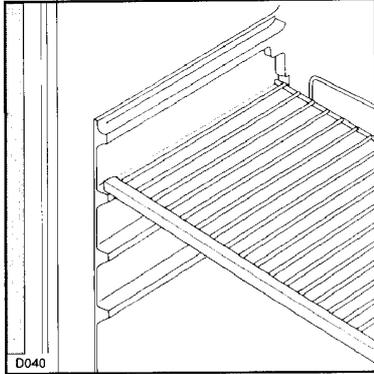


Fig. 10

Contre-porte

Balconnets amovibles, positionnables à différentes hauteurs.

Pour les dégager, agissez dans le sens indiqué par la flèche (Fig. 11-12).

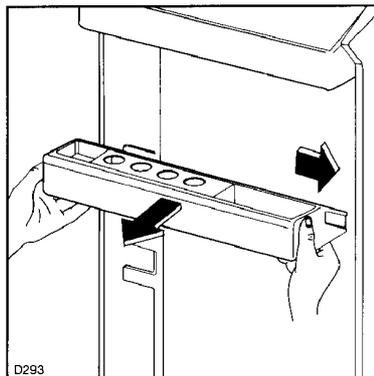


Fig. 11

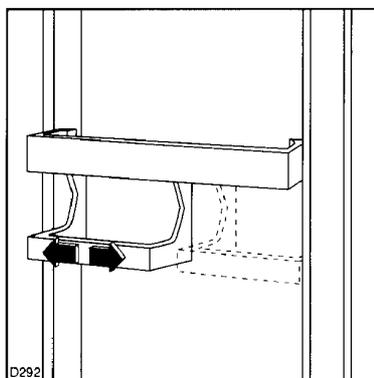


Fig. 12

Conservation des produits surgelés et congelés du commerce

Pour une bonne conservation des produits surgelés et congelés, la température à l'intérieur du compartiment conservateur doit être maintenue égale ou inférieure à -18°C .

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

Prévoyez un minimum de temps pour leur transport du centre d'achats à votre domicile. Utilisez des sacs isothermes.

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

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

Ne consommez pas certains produits tels que les bâtonnets glacés dès leur sortie du compartiment conservateur, la température très basse à laquelle ils se trouvent peut provoquer des brûlures.

Un produit décongelé doit être consommé dans les plus brefs délais et ne jamais être recongelé, sauf s'il a été cuit entre-temps.

Fabrication des glaçons

La fabrication des glaçons s'effectue dans le compartiment conservateur.

Remplissez les bacs jusqu'aux trois-quarts de leur hauteur, de manière à permettre l'expansion de la glace.

Si votre eau est particulièrement riche en sels minéraux (calcaire notamment), remplissez vos bacs avec de l'eau minérale non gazeuse.

Les bacs en matière plastique vous assurent un démoulage plus facile.

Si toutefois vous désirez obtenir des glaçons plus rapidement, nous vous conseillons d'utiliser des bacs métalliques que vous trouverez dans le commerce.

Démoulage des glaçons

Le démoulage des bacs en matière plastique s'obtient par simple torsion.

Si vous utilisez des bacs métalliques, passez-les sous l'eau froide pour en faciliter le démoulage.

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

Durée maximale de conservation

| Aliments | Nombre de mois | Aliments | Nombre de mois |
|--------------------|----------------|-----------------------------------|----------------|
| Viandes | | Fruits | |
| veau | 8 à 10 | pommes | 8 à 10 |
| mouton | 8 à 10 | poires | 8 |
| porc | 1 à 4 | pêches | 6 à 8 |
| boeuf | 10 à 12 | cerises | 6 à 8 |
| gros gibier | 4 à 5 | prunes | 8 à 10 |
| charcuterie | 2 à 3 | groseilles | 8 à 10 |
| abats | 4 | framboises | 8 à 10 |
| | | fraises | 8 à 10 |
| | | abricots | 10 à 12 |
| Volailles | | melons | 8 |
| poulets | 10 à 12 | Oeufs et produits laitiers | |
| canards | 5 à 6 | jaune d'oeuf | 8 à 10 |
| dindes | 6 à 7 | blanc d'oeuf | 10 à 12 |
| oies | 4 | beurre | 8 |
| gibier à plumes | 3 à 4 | crème | 3 |
| | | fromages | 8 |
| Poissons | | Plats cuisinés | 1 à 3 |
| maigres | 3 à 4 | | |
| gras | 1 à 2 | Pain | 1 à 2 |
| crustacés | 5 à 6 | | |
| | | Tartes et gâteaux | 1 à 2 |
| Légumes | | Crèmes glacées | 1 à 2 |
| asperges | 10 à 12 | | |
| carottes | 10 à 12 | | |
| champignons | 10 | | |
| épinards | 10 à 12 | | |
| herbes aromatiques | 6 à 8 | | |
| haricots | 10 à 12 | | |
| petits pois | 10 à 12 | | |
| tomates | 6 | | |

ENTRETIEN

Dégivrage

Compartiment réfrigérateur

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

Compartiment conservateur

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

N'utilisez jamais de couteau ou d'objet métallique, vous risqueriez de détériorer l'évaporateur.

Une ou deux fois par an, ou chaque fois que l'épaisseur du givre excède 5 mm environ, il est recommandé de procéder, au dégivrage complet comme suit:

Débranchez l'appareil ou mettez le thermostat sur la position «O».

Sortez les bacs à glaçons et éventuellement les denrées congelées. Enveloppez celles-ci dans plusieurs feuilles de papier journal, ou mieux, dans des emballages isothermes. Conservez-les dans un endroit frais.

Maintenez la porte ouverte.

Profitez de ce que le compartiment conservateur est vide pour procéder à son nettoyage.

Remettez l'appareil en service.

Réglez le thermostat sur la position 6 pendant 2 heures environ, puis ramenez-le sur la position d'utilisation habituelle.

Remettez les produits congelés s'il y a lieu.

Nettoyage

Important:

N'utilisez jamais de produits abrasifs ou caustiques, ni d'éponges avec grattoir pour procéder au nettoyage de votre appareil.

Il est indispensable de maintenir votre appareil en parfait état de propreté.

Avant toute intervention, nous vous conseillons de débrancher la prise de courant.

Nettoyage intérieur

Il est recommandé de nettoyer le compartiment réfrigérateur régulièrement et le compartiment conservateur chaque fois que vous procédez au dégivrage complet.

Videz complètement l'appareil.

Retirez tous les accessoires (clayettes, balconnets, bacs à légumes, etc...).

Lavez-les à l'eau tiède additionnée d'un détergent doux et inodore (produit utilisé pour la vaisselle par exemple); rincez et séchez très soigneusement.

Lavez les parois intérieures comme indiqué pour les accessoires, en veillant à parfaire le nettoyage au niveau des supports de clayettes et de la gouttière d'évacuation de l'eau de dégivrage.

Nettoyez l'orifice d'écoulement de l'eau de dégivrage du réfrigérateur avec le bâtonnet se trouvant dans l'orifice (Fig. 13).

Lavez le joint de porte en caoutchouc sans omettre de nettoyer également sous le joint.

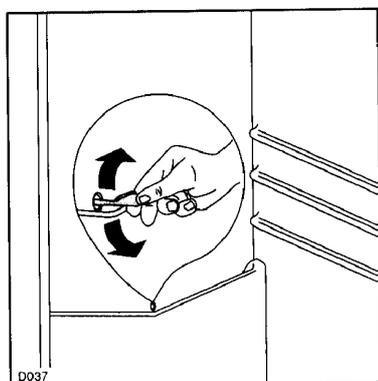


Fig. 13

Rincez et séchez soigneusement.

Remplacement de l'ampoule (Fig. 14)

L'ampoule est accessible à travers l'ouverture prévue à cet effet dans le diffuseur.

Dévissez l'ampoule et remplacez-la par un modèle semblable.

La puissance est indiquée sur le diffuseur.

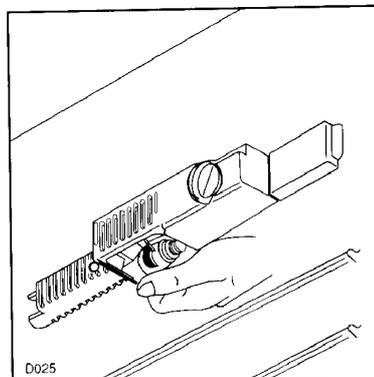


Fig. 14

En cas d'absence prolongée ou de non-utilisation

Ramenez le thermostat sur la position «O».

Débranchez, videz, dégivrez et nettoyez l'appareil.

Maintenez les portes entrouvertes pendant toute la durée de non-utilisation.

EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT

La fabrication de votre appareil a fait l'objet de nombreuses vérifications. Cependant, si vous constatez une anomalie de fonctionnement consultez le tableau ci-dessous. Dans la majorité des cas, vous pourrez y remédier vous-même.

| Anomalies | Causes possibles | Que faire? |
|--|--|--|
| Vibrations de l'appareil | <ol style="list-style-type: none">1. L'appareil n'est pas d'aplomb.2. L'habitation a des cloisons résonnantes qui amplifient les bruits de l'appareil. | <ol style="list-style-type: none">1. Voir paragraphe "installation"2. Appliquez une matière insonorisante sur le mur derrière l'appareil. |
| Traces d'eau au fond du réfrigérateur | L'orifice d'écoulement de l'eau de dégivrage est obstrué. | Débouchez l'orifice avec le bâtonnet se trouvant dans l'orifice d'écoulement. |
| Givre sur l'évaporateur du compartiment réfrigérateur | <ol style="list-style-type: none">1. Position trop élevée du thermostat.2. L'air ne circule pas dans le réfrigérateur. | <ol style="list-style-type: none">1. Placez le thermostat en position "Arrêt" pour dégivrer manuellement l'appareil. Après dégivrage, placez le thermostat sur une position moins élevée.2. Vérifiez que l'air circule bien le long de l'évaporateur. |
| Le compresseur fonctionne souvent avec production insuffisante de froid dans le compartiment réfrigérateur. | <ol style="list-style-type: none">1. Givre sur l'évaporateur.2. Aération insuffisante de l'appareil ou source de chaleur à proximité. | <ol style="list-style-type: none">1. Voir paragraphe "réglage du thermostat".2. Voir paragraphe "installation". |
| Production insuffisante de froid dans le compartiment conservateur | Température ambiante trop basse, le compresseur ne fonctionne pas assez souvent. | Placez le thermostat sur une position plus élevée. |
| Arrêt de fonctionnement | <ol style="list-style-type: none">1. Thermostat sur la position "Arrêt".2. Prise non branchée.3. Coupure de courant.4. Mauvais état du fusible. | <ol style="list-style-type: none">1. Vérifiez ce point.2. Vérifiez ce point.3. Vérifiez au disjoncteur s'il ne s'agit pas d'une coupure interne.4. Vérifiez le fusible. |

Si aucun de ces défauts n'est observé, il convient de consulter très rapidement le service après-vente de votre magasin-vendeur afin d'éviter toute altération des aliments. Donnez-lui la référence complète de votre appareil: ces renseignements figurent sur la plaque signalétique située à l'intérieur de l'appareil, sur le côté gauche, en bas du compartiment réfrigérateur.

Important

Si la panne est de courte durée, il n'y a aucun risque d'altération pour les aliments, abstenez-vous cependant d'ouvrir la porte.

Si la panne doit se prolonger, transférez les produits surgelés et congelés dans un autre appareil. L'autonomie de fonctionnement de votre appareil est de **12 heures**. Cette durée est sensiblement moins longue si l'appareil est peu garni.

Dès que vous constatez un début de décongélation, vous devez consommer les aliments le plus rapidement possible, ou les recongeler après les avoir cuits (aliments crus).

En cas d'anomalie de fonctionnement, le vendeur de votre appareil est le premier habilité à intervenir. A défaut (déménagement de votre part, fermeture du magasin où vous avez effectué l'achat...), veuillez consulter le Service Conseil Consommateurs qui vous communiquera alors l'adresse d'un Service Après-Vente.

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



COFRADEM
43, Avenue Félix Louat - BP 142
60307 SENLIS
Tél.: 44.62.20.00 - Téléx: 15 5530 Elux Fr
SNC au Capital de 12.000.000 F
RCS Senlis B 314045 980

LA
RÉFRIG
AP
F

Pour en savoir plus, contactez votre revendeur agréé ou les consommateurs

COFRADEM 43 avenue de la République 92000 Nanterre SEINES CEDEX

Dans le souci d'une amélioration constante de nos produits, nous nous réservons le droit d'apporter à leurs caractéristiques, toutes modifications liées à l'évolution technique (décret du 24.3.78).