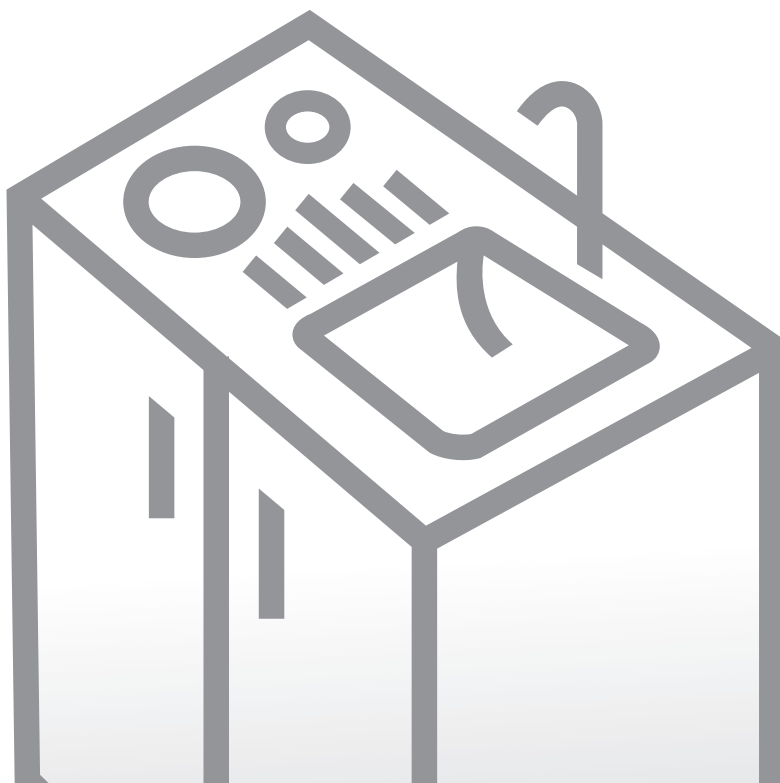


F

Notice d'utilisation



Mini cuisine

**Nous vous remercions de votre confiance d'avoir acheté notre appareil.
Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir en l'utilisant.**

La mini-cuisine est conçue pour usage dans le ménage.

Elle comporte une zone de cuisson (plaque chauffante électrique), une zone frigorifique (réfrigérateur) et un évier.

Précautions à prendre.....	3	Description de la mini cuisine.....	8
Avant le premier emploi.....	4	Plaques de cuisson.....	9
<ul style="list-style-type: none"> Zone de cuisson Réfrigérateur Notre souci de l'environnement 		<ul style="list-style-type: none"> Remarques importantes Remarques particulières sur les foyers Utilisation des foyers Plaque de cuisson rapide Voyant lumineux 	
Economie d'énergie électrique	5	Réfrigérateur	10
<ul style="list-style-type: none"> Réfrigérateur Zone de cuisson Conseils pour le choix des récipients Conseils d'utilisation 		<ul style="list-style-type: none"> Réfrigérateur (A) Congélateur (B) Commande Utilisation 	
Instructions importantes	6	Entretien et nettoyage	15
<ul style="list-style-type: none"> Partie cuisson Réfrigérateur 		<ul style="list-style-type: none"> Plaques de cuisson Réfrigérateur 	
Installation et raccordement.....	7	Elimination des perturbations.....	16
<ul style="list-style-type: none"> Choix de l'emplacement Installation Raccordement au réseau électrique Raccordement à la décharge de l'eau 		<ul style="list-style-type: none"> Evier 	

Précautions à prendre

- Les enfants à partir de 8 ans et les personnes disposant de capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, peuvent utiliser cet appareil sous surveillance, à condition d'avoir reçu des instructions sur la manière de s'en servir en toute sécurité et d'avoir compris les risques auxquels ils s'exposent. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil ni procéder sans surveillance à son nettoyage et à son entretien.
- ATTENTION : l'appareil et ses éléments accessibles deviennent chauds durant l'utilisation. Faites bien attention à ne pas toucher les résistances. Maintenez les enfants de moins de 8 ans à l'écart de l'appareil, sauf si vous les surveillez en permanence.
- ATTENTION : risque d'incendie ; ne laissez aucun objet sur le plan de cuisson.
- ATTENTION : sur une table de cuisson, les fritures peuvent présenter un risque d'incendie si vous ne les surveillez pas. Ne tentez jamais d'éteindre le feu avec de l'eau, mais mettez immédiatement l'appareil à l'arrêt, puis posez un couvercle sur le récipient et essayez d'étouffer les flammes avec un linge mouillé.
- Après utilisation, mettez les foyers à l'arrêt en activant leurs commandes et ne vous reposez pas uniquement sur le détecteur de récipient.
- ATTENTION : si le plan de cuisson est fêlé, mettez l'appareil hors tension pour éviter tout risque de choc électrique. Éteignez les foyers avec leurs commandes respectives, puis retirez le fusible ou désarmez le disjoncteur afin de séparer totalement l'appareil du réseau électrique.
- Ne posez jamais de couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles sur les foyers à induction, car ces ustensiles peuvent devenir extrêmement chauds.
- Ne nettoyez jamais la table de cuisson avec un appareil à vapeur ou à haute pression : vous vous exposeriez à un risque de choc électrique.
- L'appareil n'est pas prévu pour être commandé par un minuteur externe ou une télécommande séparée.
- N'utilisez pas l'appareil dehors.

Avant le premier emploi

Ces instructions sont destinées aux usagers de la mini-cuisine. Lisez attentivement toutes les instructions car ce n'est que de cette manière que vous apprendrez à connaître votre mini-cuisine et que vous saurez l'utiliser correctement et en toute sécurité. Il est possible qu'elle mentionne des fonctions qui ne concernent pas votre appareil, car elle a été rédigée pour de différents types/modèles d'appareils.

Zone de cuisson

Positionnez les sélecteurs de température sur la position maximale et laissez chauffer les plaques découvertes pendant 3 à 5 minutes. Cette opération renforcera la couche protectrice des plaques électriques.

Réfrigérateur

- Avant d'être raccordé au réseau d'énergie électrique, l'appareil devra être au repos pendant environ 2 heures. De cette manière, vous réduirez la possibilité de défauts de fonctionnement, qui seraient dues à l'influence du transport sur le système réfrigérant.
- Nettoyez l'appareil minutieusement, notamment l'intérieur (suivez les instructions données au chapitre "Nettoyage et entretien").
- Si le mobilier interne n'est pas à sa place, disposez-le comme illustré dans le chapitre "Description de l'appareil" (le mobilier interne peut varier suivant le modèle).

Notre souci de l'environnement

Emballage

- Pour l'emballage de nos produits nous utilisons des matériaux qui peuvent être recyclés, déposés ou détruits.
- Il s'agit principalement de matériaux artificiels comme notamment le polyéthylène à dureté élevée (PE-HD), le polyéthylène à faible dureté (PE-LD), le polypropylène (PP), le polystyrène (PS) et autres, ainsi que le papier, le carton et autres matériaux similaires.

- Aussi cette notice d'utilisation est imprimée sur le papier recyclable, ou bien sur le papier blanchi sans chlore.
- Lorsque vous cessez d'employer votre machine et que vous désirez vous en débarrasser, évitez qu'elle encombre l'environnement. Remettez-la aux initiatives habilitées pour la collecte des appareils ménagers "usagés".



Le symbole sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager.

Il doit plutôt être remis au point de ramassage concerné, se chargeant du recyclage du matériel électrique et électronique. En vous assurant que ce produit est éliminé correctement, vous favorisez la prévention des conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine qui, sinon, seraient le résultat d'un traitement inapproprié des déchets de ce produit. Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec le bureau municipal de votre région, votre service d'élimination des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit.

i Economie d'énergie électrique

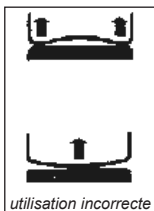
En manipulant correctement votre machine et en tenant compte de nos conseils, vous pourrez réaliser des économies d'énergie électrique.

Réfrigérateur

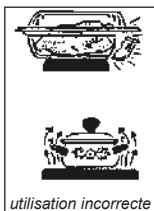
- Evitez d'ouvrir la porte du réfrigérateur plus souvent qu'il n'est nécessaire, ce qui est plus particulièrement important lorsqu'il fait chaud ou humide. De même, faites en sorte que le réfrigérateur soit ouvert le moins longtemps possible.
- Vérifiez périodiquement si l'appareil dispose d'un refroidissement suffisant (circulation libre de l'air derrière l'appareil).
- Faites passer le bouton du thermostat du palier supérieur au palier inférieur dès que l'usage de l'appareil et les circonstances le permettent.
- Faites refroidir les aliments à la température ambiante avant de les placer dans le réfrigérateur.
- Enlevez régulièrement les couches de givre ou de glace dès qu'elles atteignent une épaisseur de 3 à 5 mm car elles augmentent la consommation d'énergie électrique.
- Le condenseur à l'arrière doit être toujours propre.

Zone de cuisson

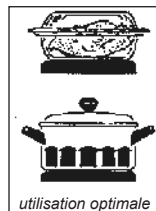
Le fond de la casserole ou du faitout n'est pas assez épais et se déforme sous l'effet de la chaleur. Il en résulte une perte d'énergie et une mauvaise répartition de la chaleur.



Le récipient est trop grand ou trop petit. Les récipients en verre résistant à la chaleur dont le diamètre est plus grand que celui de la plaque peuvent éclater. Une casserole trop petite ou un couvercle mal placé font perdre de l'énergie.



Un récipient adéquat. Vous trouverez dans la suite de la notice d'autres conseils pour une utilisation plus adaptée et plus économique de votre nouvelle cuisinière.



La règle d'or:

Meilleure est la qualité des récipients et moins vous consommez d'énergie!

Conseils pour le choix des récipients

- Un bon récipient a un fond plat et épais. Un fond présentant des irrégularités augmente la quantité d'énergie consommée et rallonge la durée de cuisson.
- Lorsque vous achetez vos récipients, tenez compte du fait que le diamètre indiqué sur le produit est fréquemment celui de la partie supérieure du récipient, qui est plus grand que le diamètre du fond.
- Les autocuiseurs (cocottes-minute), grâce à la cuisson sous pression, permettent une importante économie de temps et d'énergie. Le temps de cuisson étant court, les vitamines contenues dans les aliments se conservent mieux.

Conseils d'utilisation

- Le transfert de la chaleur se fait idéalement lorsque le diamètre du fond du récipient et de la plaque chauffante sont identiques et que le récipient est posé au milieu de la plaque.
- Le diamètre du fond des casseroles peut être supérieur à celui de la plaque, mais lorsqu'il est inférieur, une partie de la chaleur est perdue et les impuretés déposées la plaque peuvent prendre feu.
- Couvrez toujours les casseroles et les cocottes avec des couvercles de diamètre adapté.
- Le récipient à utiliser doit être choisi en fonction de la quantité des aliments à cuire. Un récipient de grande taille, mais à peine rempli, fait perdre de l'énergie.
- Pendant la cuisson, modifiez à temps la

position du sélecteur de la plaque et quelques minutes avant la fin du cuisson, mettez le sélecteur à zéro pour utiliser la chaleur résiduelle.

- Assurez-vous que l'autocuiseur contient suffisamment d'eau : une surchauffe peut intervenir en cas d'évaporation totale de l'eau et endommager récipient et la cuisinière.

- Les récipients en verre résistant à la chaleur peuvent être utilisés sur les plaques chauffantes si leur diamètre correspond à celui de la plaque. Les récipients de diamètre supérieur peuvent éclater à cause de la pression thermique.
- Si vous utiliser un récipient particulier, observez les instructions du fabricant.

Instructions importantes

- Le raccordement de la partie cuisson et de la partie réfrigérante au réseau d'énergie électrique, toutes interventions et réparations ultérieures doivent être confiées à un expert.
- La plaque signalétique est apposée à l'intérieur du compartiment multi-usage.
- Cet appareil est fabriqué en conformité avec toutes les normes de sécurité en vigueur ; il est cependant conseillé que les personnes à capacités physiques ou mentales réduites - ou ne disposant pas d'expérience ou de connaissances suffisantes - utilisent l'appareil sous surveillance. La même recommandation s'applique aux mineurs.
- Veillez à ce que les enfants ne jouent jamais avec l'appareil.
- L'appareil ne peut pas être piloté par un programmateur externe ni par une télécommande.

Partie cuisson

- Évitez toutes interventions et réparations effectuées par du personnel non qualifié, car celles-ci comportent un risque d'électrocution, de blessure, ou de court-circuit pouvant entraîner la détérioration de l'appareil. Ces interventions doivent être effectuées par notre service après-vente ou par un professionnel agréé.
- Pendant la cuisson sur les plaques ou au four, les graisses peuvent s'enflammer. Pour éviter tout risque de brûlures ou d'incendie, vos fritures en permanence.
- Attention: Le risque de brûlures est particulièrement important pour les enfants en bas âge et les enfants inconscients du danger. Veillez à ce que les jeunes enfants restent à distance de la cuisinière et surveillez les plus âgés lorsqu'ils l'utilisent.
- Attention: risque de brûlures. Les éléments de cuisson et une partie des installations deviennent brûlants pendant l'utilisation.

Pour cette raison, utilisez toujours un torchon ou des gants pour retirer les récipients et agissez avec précaution pour éviter les brûlures.

- Les cordons d'alimentation se trouvant à proximité de la cuisinière et en contact avec les endroits s'endommager sous l'effet de la chaleur et provoquer un court-circuit. Pour cette raison, gardez-les à une distance de sécurité de la cuisinière.
- Votre cuisinière est destinée uniquement à une usage domestique. Tout autre utilisation n'est pas autorisée!

Réfrigérateur

- Si vous avez un réfrigérateur-congélateur que vous n'employez plus et qui est muni d'un dispositif de fermeture (serrure, verrou) qui ne peut être ouvert du côté intérieur, détruisez le dispositif de fermeture pour éviter toute possibilité d'étouffement des enfants.
- Lorsque l'appareil fonctionne, ne touchez pas les surfaces réfrigérantes avec des mains humides ou mouillées car votre peau risque d'y rester collée.
- Ne congelez pas des boissons en bouteille, surtout pas des boissons gazeuses comme par ex. eaux minérales, vins mousseux, bière, coca-cola, etc. car le liquide se dilate en congelant et la bouteille risque d'exploser.
- Ne consommez pas des aliments congelés (pain, fruits, légumes) car vous risquez des brûlures dues au froid.
- Si l'odeur ou la couleur de tout aliment est douteuse, jetez-le car sa consommation risque d'être dangereuse.
- Il est impératif d'ôter le câble de raccordement hors de la prise avant toute réparation (qui ne doit être faite que par un expert), nettoyage et changement de lampe.
- Ne dégivrez pas l'appareil à l'aide d'appareils électriques (sèche-cheveux, etc.) et

- n'enlevez pas le givre ou la glace à l'aide d'objets pointus.
- Dans le souci de préserver l'environnement, veiller à ne pas endommager l'arrière de l'appareil (le condenseur) ou les parties de réfrigération à l'intérieur de l'appareil.
- L'appareil contient du liquide frigorigère et de l'huile, c'est pourquoi il faut faire enlever votre ancien appareil suivant les consignes pour protéger l'environnement.

- Si le câble de raccordement est endommagé, il doit être remplacé par un expert du fabricant ou du service après-vente pour éviter le danger.
- La plaque signalétique se trouve à l'intérieur ou sur la face arrière de l'appareil.
- La plaque signalétique se trouve à l'intérieur ou sur la face arrière de l'appareil.

Installation et raccordement

Choix de l'emplacement

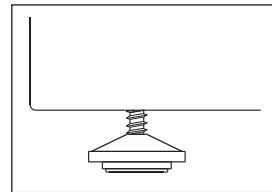
Installez la mini cuisine dans un endroit sec et régulièrement aéré. Placez mini cuisine dans un local sec et régulièrement ventilé. La température ambiante permise pour le fonctionnement normal de l'appareil est conditionnée par l'exécution (la classe) de l'appareil indiquée signalétique de l'appareil.

N'installez pas la mini-cuisine à proximité d'appareils qui produisent de la chaleur, par ex. radiateurs, chauffe-eau, etc., évitez également qu'elle ne soit exposée aux rayons de soleil directs.

Classe	Température ambiante
SN (subnormale)	de + 10°C à + 32°C
N (normale)	de + 16°C à + 32°C
ST (subtropical)	de + 16°C à + 38°C
T (tropical)	de + 16°C à + 43°C

Installation

- La mini cuisine doit être installée sur une surface stable, plane et stable.
- Deux d'entre eux servent à mettre le réfrigérateur à niveau et le troisième, tout l'élément.
- La mini cuisine répond à la classe de sécurité Y en ce qui concerne la protection contre l'incendie. Ce qui signifie que vous pouvez installer des éléments de cuisine de part et d'autre de la mini cuisine, un de ces éléments devant être de la même hauteur que la mini cuisine, l'autre pouvant être plus haut.



Raccordement au réseau électrique

Effectuez le raccordement du foyer de cuisson et du réfrigérateur au réseau électrique avec le câble de raccordement.

Le câble de raccordement doit être équipé d'une borne de terre (prise à contacts de protection). La tension et la fréquence nominales prescrites sont indiquées sur la plaque signalétique du foyer de cuisson et du réfrigérateur.

Le raccordement au réseau électrique et la mise à la terre de l'appareil doivent être réalisés suivant les normes et prescriptions en vigueur. Le réfrigérateur supporte des écarts de tension de courte durée, qui ne dépassent toutefois pas - 6 à + 6 %.

S'il n'y a pas un câble de raccordement dans la kitchenette, un dispositif pour séparer tous les pôles du réseau d'alimentation doit être mis quand l'appareil est installé en permanence, avec une distance minimale de 3 mm dans la position ouverte. Cela doit être réalisé par un technicien qualifié.

Raccordement à la décharge de l'eau

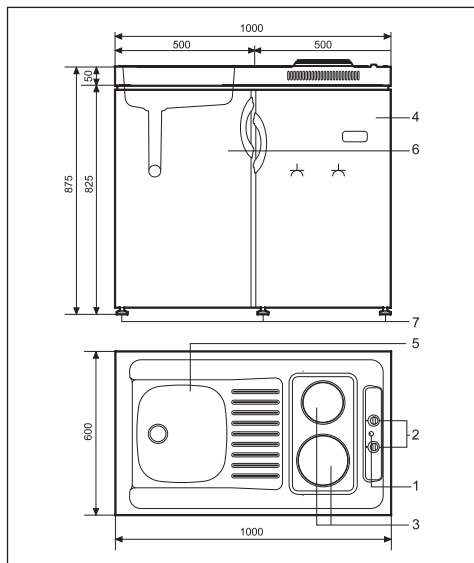
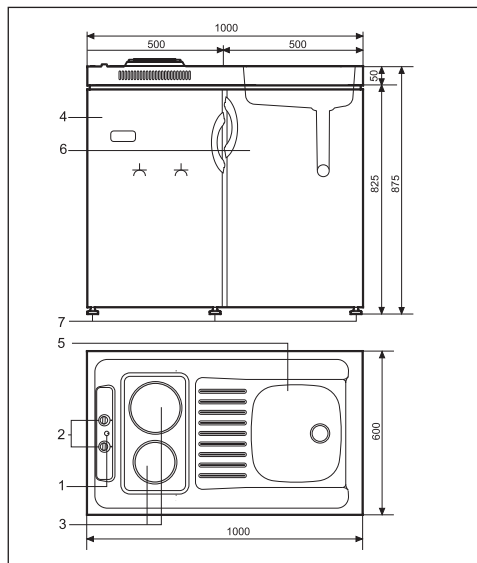
Le raccordement de l'évier à la décharge de l'eau doit être réalisée suivant les prescriptions en vigueur.

Il doit être réalisé par un expert qui devra obligatoirement vérifier l'étanchéité de l'évier avant de procéder audit raccordement.

Description de la mini cuisine

La partie cuisson de la mini cuisine se trouve au-dessus du réfrigérateur. L'espace au-dessous de l'évier peut servir à y ranger les produits nettoyants, la poubelle à ordures et autres accessoires de ménage.

Nous fabriquons deux versions de mini cuisine avec boutons de gestion des plaques de cuisson: version droite, illustrée sur le dessin, et version gauche.



- 1 - Voyant lumineux
- 2 - Boutons de gestion des plaques de cuisson
- 3 - Plaque de cuisson
- 4 - Réfrigérateur

- 5 - Evier
- 6 - Espace pour usages multiples
- 7 - Petits pieds de réglage

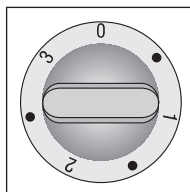
Plaques de cuisson

Les boutons de gestion sont installés à côté des plaques de cuisson.

Les boutons indiquent la puissance de chauffe de 1 à 3. Lorsque le bouton est placé sur la position 1, la puissance de chauffe est la moins forte; sur la position 3, elle est la plus forte. Le chauffage des plaques est débranché lorsque le bouton se trouve sur la position 0.

La puissance intermédiaire peut être sélectionnée et réglée par paliers.

- Vous trouverez dans le tableau suivant des exemples d'utilisation pour chaque degré de puissance.



Remarques importantes

- Ne pas allumer les foyers en l'absence de casseroles et ne pas les utiliser pour chauffer la pièce !
- Veillez à ce que les foyers et les fonds de casseroles soient propres et secs avant chaque utilisation afin de ne pas causer de dégâts et d'avoir le meilleur rendement de chaleur.
- **Surveiller les plats cuisant avec beaucoup de graisse ou d'huile (par ex. frites) car la graisse ou l'huile débordant sur les foyers chauds risque de s'enflammer.**

Degré	Adapté à
S	
0	ARRET, utilisation de la chaleur résiduelle
1	Maintien au chaud, poursuit la cuisson de petites quantités Poursuit la cuisson
2	Poursuit la cuisson de grandes quantités ou de gros morceaux Rôtissage, préchauffage
3	Rôtissage Pour faire bouillir, sasir, pour la cuisson rapide

Remarques particulières sur les foyers

- Ne pas mettre de casseroles mouillées ni de couvercles couverts de vapeur directement sur les foyers. L'humidité nuit aux foyers.
- Ne pas mettre de casseroles chaudes sur les foyers non utilisés. Cela peut provoquer de la condensation au-dessous de la casserole, ce qui accélère la corrosion.

Utilisation des foyers

- Les foyers sont commandés par les manettes situées sur le tableau de commande.
- Les symboles à côté des manettes indiquent le foyer correspondant.
- La puissance de chauffe des foyers peut être réglée par degré (1 à 6) ou en continuité (0 à 3).
- Il est recommandé d'éteindre le foyer 3 à 5 minutes avant la fin de la cuisson pour profiter de la chaleur résiduelle afin de faire des économies d'énergie.

Plaque de cuisson rapide

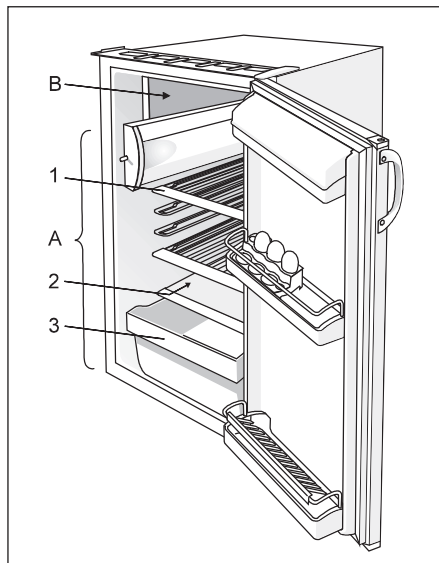
Les foyers à chauffage rapide se différencient des autres foyers par une plus grande puissance et par un chauffage plus rapide.

Ils sont marqués par un point rouge au milieu, qui peut disparaître à la suite du nettoyage et au fur et à mesure de l'utilisation.

Voyant lumineux

Le voyant de contrôle est installé à côté du bouton de commande. Il est allumé quand le foyer est mis en service.

Réfrigérateur



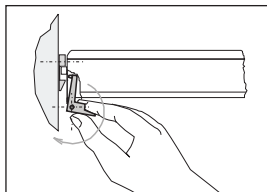
Réfrigérateur (A)

Dans le réfrigérateur vous entreposez les denrées fraîches pendant quelques jours.

Congélateur (B)

Dans le congélateur vous congelez les denrées fraîches et conservez les denrées surgelées.

Ouverture de la porte du compartiment surgélateur



Clayette (1)

(Le nombre de clayettes dépend du modèle choisi)

La clayette multi-réglable permet de ranger les denrées à votre convenance. Elle est protégée contre la chute. Pour enlever la clayette il faut

la relever un peu à l'arrière et tirer dehors. Les clayettes en verre (seuls certains modèles en sont équipés) sont protégées par des entretoises en plastique. Si vous voulez retirer la clayette, vous devez d'abord tirer les deux entretoises vers vous. Vous pouvez aussi enlever les entretoises, mais nous vous conseillons de les mettre de côté pour les transports éventuels ultérieurs. Tenir les denrées vite périssables sur la partie arrière des clayettes là où il fait le plus froid.

Orifice d'écoulement de l'eau de dégivrage (2)

Sous la plaque réfrigérante (encassée dans la paroi arrière de la cuve) qui refroidit la cuve du réfrigérateur, il y a une rainure avec l'orifice pour conduire l'eau de dégivrage vers l'extérieur.

La rainure et l'orifice d'écoulement ne doivent pas être bouchés (par exemple avec des restes alimentaires) et il faut les contrôler et les nettoyer de temps en temps si nécessaire (par ex.: avec une paille plastique).

Bac à fruits et à légumes (3)

Le bac se trouve en dessous du couvercle en verre qui assure l'humidité constante et évite le dessèchement des fruits et légumes.

Contre-porte du réfrigérateur

La contre-porte du réfrigérateur est équipée de balconnets ou boîtes, destinés à la conservation du fromage, du beurre, des oeufs, du yaourt et d'autres petits paquets, tubes et conserves.

La partie inférieure de la contre-porte est prévue pour les bouteilles.

Éclairage intérieur du réfrigérateur

La lampe s'allume à l'ouverture de la porte (le thermostat étant peut-être n'importe quelle position).

REMARQUE:

- Les accessoires dans la cuve sont différents selon le modèle de l'appareil.
- Les formes des poignées peuvent varier en fonction du modèle de l'appareil.

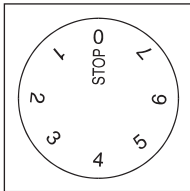
- Pour compléter les accessoires à votre convenance vous pouvez acheter aussi les boîtes-épices, les porte-tubes accrochables et clayettes aux services après-vente contractuels.

Commande

Le fonctionnement de l'appareil est commandé par le thermostat placé dans la cuve du réfrigérateur (tournable du repère **STOP (0)** à **7**) ou dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens inverse.

Sélection de la température

- Les positions élevées sur la manette (vers **7**) indiquent les températures les plus basses (plus froides) dans toutes les parties de l'appareil. La température à l'intérieur du réfrigérateur peut descendre même en dessous de 0°C. N'utiliser les positions élevées que dans des cas où les températures de réfrigération plus basses sont désirées et recommandées. A la température ambiante normale nous recommandons le réglage moyen du thermostat.
- La température intérieure dépend du changement de la température ambiante. Régler la manette du thermostat conformément.
- A la position **STOP (0)** l'appareil n'est pas mis en service (le système de réfrigération est en arrêt), mais il est quand même sous tension (la lampe s'allume en ouvrant la porte du réfrigérateur).
- La température dans la cuve du réfrigérateur et dans le compartiment de congélation dépend aussi de la fréquence d'ouverture de la porte.



Indicateur de température

(sur certains modèles uniquement)

L'indicateur de température est placé dans la partie réfrigérateur, à l'endroit où la température est la plus basse.

La zone la plus froide du réfrigérateur se trouve



à 20 cm environ au-dessus du bac à légumes. Elle est indiquée par une étiquette placée à l'intérieur de l'appareil, à droite. L'indicateur se trouve au milieu de l'étiquette (voir le schéma). Quand la température est appropriée, l'inscription OK s'affiche. Si cette inscription n'est pas affichée, la température est trop élevée dans cette zone. Dans ce cas, tournez le bouton du thermostat vers un chiffre plus élevé. Ne changez pas de réglage trop souvent, attendez au moins 12 heures avant de procéder à une nouvelle vérification / à un nouveau réglage de la température.



Remarque : l'inscription OK n'est pas visible quand vous rangez de nouveaux aliments dans le réfrigérateur, ou si la porte a été ouverte trop souvent / trop longtemps.



Halte aux microbes - Revêtement Antibactérien

Gorenje a recouvert les parois intérieures de votre réfrigérateur d'un revêtement antibactérien

exclusif. **Cette protection extrêmement efficace** contribue activement à l'hygiène, en combattant les bactéries dangereuses et nocives. L'intérieur de l'appareil est tapissé d'une **couche spéciale contenant un composé inorganique, à base d'argent**, en infime quantité. L'effet protecteur de ce revêtement découle des propriétés antibactériennes naturelles de l'argent. Les minuscules particules d'argent livrent un combat sans merci contre les bactéries et les micro-organismes nocifs, présents sur les parois, et les empêchent de rentrer en contact avec les aliments. Cette protection est un moyen de prévention majeure qui participe à toujours plus de propreté au cœur de nos réfrigérateurs.

Utilisation

Conservation des denrées dans le réfrigérateur

Une utilisation appropriée de l'appareil, l'emballage des aliments, le réglage correct et le respect des règles d'hygiène sont décisifs pour la qualité de conservation des aliments.

- Les denrées à conserver dans le réfrigérateur doivent être fraîches, refroidies à la température ambiante et de bonne qualité. Elles doivent être emballées dans des récipients fermés pour qu'elles ne s'impregnent ni dégagent d'odeur et d'humidité. Veillez à ce qu'elles soient toujours bien emballées (dans un sachet plastique ou dans une feuille en aluminium, film alimentaire) ou fermées dans des bouteilles ou récipients couverts.
 - Retirez les emballages du commerce avant de placer les aliments dans le réfrigérateur (emballages des packs de yaourt...).
 - Dans le réfrigérateur ne conservez pas de matières inflammables ou explosibles.
 - Des bouteilles avec une teneur importante en alcool doivent être fermées hermétiquement et posées dans une position verticale.
 - Les denrées ne doivent pas toucher la dernière paroi de la cuve du réfrigérateur.
 - Attendez le complet refroidissement des préparations avant de les stocker.
- Stocker les aliments les plus fragiles et délicates dans la zone la plus froide de l'appareil.
 - Limiter le nombre d'ouvertures de la porte.
 - Positionner le 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 peut se faire au moyen d'un thermomètre placé dans un récipient rempli d'eau. La lecture de la température doit être faite après quelques heures de stabilisation de l'ensemble.
 - Quelques solutions organiques, les essences dans la peau des citrons et oranges, l'acide dans le beurre et similaires, peuvent causer des endommagements et un vieillissement
- Rangement des aliments anticipé des matières en plastique et du joint si ceux-ci sont exposés longtemps à leurs effets.
- Une odeur désagréable dans le réfrigérateur signifie que la cuve n'est pas propre ou qu'un aliment se gâte. Pour éviter l'odeur, laver l'intérieur avec l'eau additionnée d'un peu de vinaigre.
 - Nous recommandons aussi d'utiliser les filtres à charbon actif qui purifient l'air ou neutralisent les odeurs.
 - Si vous quittez votre domicile pour un temps prolongé, enlevez les denrées périssables de votre réfrigérateur.

Rangement des aliments

Zone	Aliments
Partie congélateur (X ***)	Glaçons, denrées surgelées, denrées fraîches à surgeler,...
Partie réfrigérateur:	
Zone tempérée	
Bac à légumes Clayettes supérieures Balconnets de la porte	Fruits et légumes frais... Beurre, fromage, œufs, boissons...
Zone fraîche	
Clayettes intermédiaires	Produits laitiers et desserts lactés, plats cuisinés (sauces et autres plats gras, par exemple), fromage frais, charcuterie...
Zone la plus froide	
Au-dessus de l'étagère du bac à légumes	Viande (surtout volaille, gibier), poissons, charcuterie et plats cuisinés, salades avec mayonnaise, pâtisseries à base d'œufs / crème fraîche, pâte fraîche à tarte/pizza, produits frais à base de lait cru, légumes préparés correctement enveloppés, tous les produits frais à consommer de préférence avant une certaine date et qui doivent être conservés à une température inférieure ou égale à +4°C. Durée max. de conservation : 1-2 jours

Remarque :

Bananes, pommes de terre, ail et oignons ne doivent pas être conservés au réfrigérateur. Il en est de même pour les fromages fermentés, sauf si l'on veut interrompre la fermentation ; dans ce cas, ils devront être bien enveloppés.

Temps de conservation des denrées dans le réfrigérateur

Denrée	Temps de conservation (en jours)													
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Beurre	+	+	+	+	+	+	+	=	=	=	=	=		
Oeufs	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	=	=	=	=
Viande: fraîche en hachée fumée	+	+	=											
	+	=												
	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	=	=	=	=
Poissons	+	=												
Marinades	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	=	=	=	=
Carottes	+	+	+	+	+	+	+	+	=	=	=	=	=	=
Fromage	+	+	+	+	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=
Desserts	+	+	=	=	=	=								
Fruits	+	+	=	=	=	=	=	=	=	=				
Plats coisinés	+	+	=	=										

Légende: + le temps recommandé de conservation = le temps possible de conservation

Congélation des denrées fraîches

- Ne congelez dans le congélateur que les denrées qui sont convenables pour un tel traitement et qui supportent bien de basses températures. Veillez à ce que les denrées soient fraîches et d'une meilleure qualité.
- Choisissez un emballage correspondant et emballez les denrées d'une manière appropriée:
 - l'emballage doit être étanche à l'air et à l'humidité pour empêcher le dessèchement et la déperdition des vitamines.
 - les feuilles et les sacs doivent être souples pour se mouler bien à la forme des portions.
- Marquez les portions emballées en donnant la date, la quantité et la nature de la denrée.
- Avant toute chose il est important que les denrées congelent au plus vite possible. Pour cette raison les portions ne doivent pas être trop encombrantes. Il est recommandable de les prérefroidir avant de les mettre à congélation.
- La quantité de denrées fraîches que vous congélez en 24 heures est indiquée sur la plaque signalétique. Si leur quantité est plus grande, la qualité de congélation est détériorée ainsi que la qualité des denrées déjà congelées.

Procédé de congélation

- 24 heures avant la congélation placez la manette du thermostat sur la position entre **4** et **6**. Après ce temps-là vous pouvez placer les denrées fraîches sur la clayette en fil. Environ 24 heures après la mise des denrées à congeler, placez la manette du thermostat à la température de travail si nécessaire (respecter le chapitre Sélection de la température) et déplacez les portions congelées dans la partie inférieure du congélateur.
- Vous pouvez introduire une autre quantité des denrées fraîches à congeler suivant le même procédé de congélation. Les denrées fraîches ne doivent en aucun cas toucher celles qui sont déjà congelées (respecter le chapitre Sélection de la température).
- Si vous introduisez une petite quantité de denrées fraîches (à 1 kg), il ne faut pas changer le réglage du thermostat.

Conservation des produits congelés

Les produits congelés sont conservés au fond ou sur la clayette en fil du congélateur.

Denrées surgelées industriellement

L'emballage des produits surgelés industriellement contient l'étiquette donnant la durée et la température de conservation. Respectez les instructions données pour la conservation et l'utilisation par le fabricant. Choisissez seulement les produits surgelés qui sont emballés d'une manière appropriée, équipés de toutes les données sur l'emballage et

conservés dans un appareil ayant la température intérieure de -18°C au moins.

N'achetez pas de produits entourés du givre, parce qu'ils se sont déjà maintes fois mis à décongeler.

Protégez les denrées contre la décongélation, parce que l'augmentation de la température raccourcit le temps de conservation des denrées surgelées et détériore leur qualité

Temps approximatif de conservation des denrées congelées

Denrée	Temps de conservation (en mois)											
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Légumes								+	+	+		
Fruits										+	+	+
Pains, pâtisserie			+									
Lait			+									
Plats cuisinés			+									
Viande: boeuf										+	+	+
veau								+	+	+		
porc				+	+	+						
volaille								+	+	+		
gibier							+	+	+			
viande hachée				+								
Saucissons fumés	+											
Poissons: maigres			+									
grasses	+											
Tripes		+										

Décongélation des denrées congelées

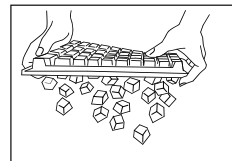
Utilisez les denrées décongelées le plus rapidement possible. Les denrées sont conservées par le froid, mais les micro-organismes ne sont pas détruits et après la décongélation ils deviennent vite actifs et gâtent les produits.

Une décongélation partielle réduit la valeur nutritive des denrées, particulièrement des fruits et des légumes, ainsi que des plats cuisinés.

Comment faire des glaçons

Il est recommandé de placer le bouton du thermostat sur la position moyenne pour fabriquer des glaçons. Remplissez jusqu'aux 2/3 le moule à glaçons avec l'eau froide ou un autre liquide pouvant être congelé et placez le moule à cet effet (ou posez-le sur la plaque réfrigérante). La durée de fabrication des glaçons dépend

de la température ambiante, du réglage du thermostat et de la fréquence d'ouverture de la porte. Elle varie de 2 à 6 heures, suivant le type de réfrigérateur (grandeur des plaques réfrigérantes). Il est conseillé d'avoir des cubes de glace en réserve si le réfrigérateur est petit et également en période de grande consommation de glaçons (les cubes de glace peuvent être conservés dans un moule supplémentaire fermé). Pour faire tomber les cubes de glace, tournez le moule à glaçons, faites couler un peu d'eau froide sur le fond et pliez légèrement le moule (faites-le bomber).



Entretien et nettoyage

Nettoyez la mini-cuisine avec de l'eau chaude, un détergent liquide et un chiffon doux. N'utilisez pas des nettoyeurs agressifs et des objets pointus. A l'aide d'un chiffon, humidifiez les restes de nourriture brûlés ou desséchés et faites-les ramollir avec un nettoyant adéquat. Nettoyez les surfaces inoxydables avec des produits nettoyants prévus à cet effet, mais qui ne doivent pas servir à nettoyer l'aluminium.

Plaques de cuisson

Il ne faut pas nettoyer la cuisinière avec un appareil à haute pression ou avec un appareil à vapeur. Avant le nettoyage, débrancher-la et laissez-la refroidir.

Nettoyez **les débordements sur les plaques chauffantes** avec de l'eau chaude additionnée de détergent. Les tâches persistantes doivent être ramollies avec une éponge.

Les quatre plaques chauffantes doivent être nettoyées soigneusement dès qu'elles sont souillées. Si elles ne sont pas très sales, il suffit de les nettoyer avec une éponge souple imprégnée d'eau savonneuse. Pour des salissures persistantes, utilisez un tampon de laine d'acier imprégné de détergent. Il faut ensuite bien les essuyer.

Les liquides qui débordent et contiennent du sel, ainsi que l'humidité, endommagent les plaques chauffantes. C'est pourquoi il faut les nettoyer aussitôt et bien les essuyer.

Il est conseillé de graisser de temps en temps **les plaques chauffantes**; à cet effet prenez un peu d'huile destinée aux machines à coudre ou un produit équivalent que vous achèterez dans le commerce. N'utilisez jamais de beurre, de lard ou autres produits similaires (risque de corrosion). Si les plaques chauffantes sont légèrement chaudes, le produit de nettoyage pénètre plus rapidement.

Les anneaux des plaques chauffantes sont en acier inoxydable et peuvent jaunir avec le temps. Ce processus est de nature physique et ce jaunissement peut être éliminé à l'aide d'un détersif spécial pour l'acier.

Les détersifs abrasifs pour nettoyer les récipients sont déconseillés, car ils abîment la surface.

Réfrigérateur

Dégivrage automatique du réfrigérateur

Il n'est pas nécessaire de dégivrer le réfrigérateur car le givre sur la paroi arrière de réfrigération se dégivre automatiquement. Le givre s'amasse sur la plaque de réfrigération pendant le fonctionnement du compresseur. A chaque arrêt du compresseur le givre fond et l'eau s'écoule par l'orifice dans la paroi arrière vers l'extérieur de l'appareil. Elle est recueillie dans le récipient situé au-dessus du compresseur où elle s'évapore.

Dégivrage manuel du compartiment de congélation

A l'intérieur du compartiment de congélation les parois sont couvertes d'une couche de givre. Quand la couche atteint 3 à 5 mm d'épaisseur, vous devez la dégivrer.

- Tournez la manette du thermostat sur **STOP (0)** et débranchez l'appareil. Videz le compartiment et veillez à ce que les denrées ne soient pas décongelées.
- Mettez un récipient correspondant au-dessous du compartiment de congélation pour que l'eau de dégivrage s'y écoule. Pour accélérer le dégivrage laissez le portillon du compartiment de congélation ouvert.
- Pour le dégivrage ne pas utiliser les bombes aérosol, car elles peuvent endommager les parties plastiques ou nuire à la santé.

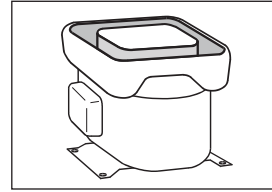
Nettoyage de l'appareil

Avant le nettoyage, veillez à ce que l'appareil soit débranché!

N'utilisez pas de détergents abrasifs ou agressifs. Vous pourriez endommager votre appareil. Veillez à éliminer toutes traces des détergents utilisés lors du nettoyage.

- Nettoyez les **parois extérieures** à l'eau peu savonneuse. Le superfici laccate pulire con un strofinaccio morbido e con un detersivo a base d'alcol (per esempio il detersivo per la pulizia dei vetri). Potete usare anche puro alcol (alcol etilico). Non usare i prodotti abrasivi o aggressivi (come detersivi per l'acciaio inox) per la pulizia di parti laccate e di plastica.

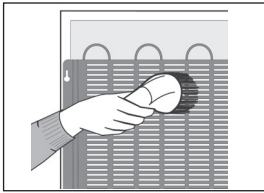
- Enlevez les **accessoires** amovibles de l'appareil et lavez-les à l'eau peu savonneuse. Les pièces en matière plastique ne doivent pas être lavées dans un pour le lavage en lave-vaisselle.
- Lavez l'**intérieur du réfrigérateur** (vidé au préalable) à l'eau tiède additionnée d'un peu de vinaigre.
- De temps en temps, enlevez la poussière qui se forme sur le **condenseur** placé à l'arrière du congélateur. Pour ce nettoyage servez-vous d'une brosse douce non métallique ou d'un aspirateur.



Rebranchez l'appareil quand il est bien dégivré et nettoyé et mettez-le en service. Remettez les denrées en place.

Arrêt prolongé

Si vous ne voulez pas employer l'appareil pendant quelque temps, placez la manette du thermostat sur **STOP (0)**. Il est recommandé de le vider, débrancher, dégivrer et nettoyer. Laissez la porte entr'ouverte.



- Nettoyez aussi le bac au-dessus du compresseur (mais ne l'enlevez pas).

Evier

L'évier est fabriqué en tôle inoxydable. Utilisez un produit nettoyant adéquat pour son nettoyage et son entretien, et suivez les conseils du fabricant des produits nettoyants.

? Elimination des perturbations

Pendant le service de l'appareil, les perturbations de service peuvent apparaître. Nous donnons quelques exemples qui sont les plus fréquents et lesquels vous pouvez éliminer par vous-mêmes.

L'appareil ne fonctionne pas après raccordement au réseau électrique.

- Vérifiez la tension à la prise et si l'appareil est mis en route (bouton du thermostat sur position fonctionnement).

L'unité hermetique fonctionne depuis longtemps sans interruption

- La porte a été ouverte trop souvent.
- La porte est mal fermée (il se peut qu'un objet se trouve entre la porte et la cuve, une porte entre-baillée, un joint endommagé..).
- Une quantité trop grande est mise en conservation.

- Si le compresseur et le condenseur ne refroidissent pas suffisamment, vérifiez la circulation d'air à l'arrière de l'appareil et nettoyez le condenseur.

Givrage de la paroi arrière dans la cuve du réfrigérateur

Le dégivrage normal automatique du réfrigérateur est assuré aussi longtemps que l'eau s'écoule vers l'extérieur par l'orifice dans le récipient au-dessus du compresseur. Dans le cas où la couche de givre excède 3-5 cm d'épaisseur sur la plaque de réfrigération, vous devez procéder au dégivrage manuel. Placez la manette du thermostat sur la position **STOP (0)** et laissez la porte du réfrigérateur ouverte. Ne pas faire fondre le givre à l'aide d'appareils électriques (sèche-cheveux etc) et ne pas l'enlever à l'aide des outils pointus. Après le dégivrage placez la manette sur la position correspondante et fermez la porte du réfrigérateur.

Le givrage excessif est le résultat

- de mauvaise étanchéité de la porte (si le joint est sale ou endommagé, vous devez le nettoyer ou le remplacer),
- de l'ouverture trop fréquente ou trop longue de la porte,
- de l'introduction des mets chauds dans le réfrigérateur.
- les mets ou la vaisselle touchent la paroi arrière de la cuve du réfrigérateur

L'eau s'écoulant du réfrigérateur

L'eau s'écoule du réfrigérateur, si l'orifice de vidange est bouché car l'eau ne s'écoule pas dans la gouttière.

- Nettoyez l'orifice bouché, par exemple avec une paille en plastique.
- Dégivrez la couche de givre trop épaisse manuellement (voir le chapitre Givrage de la paroi arrière de la cuve du réfrigérateur).

Bruit

La réfrigération dans les appareils est possible grâce au système de réfrigération par compresseur, ce qui cause aussi un certain bruit. L'intensité du bruit dépend de l'emplacement, de l'utilisation correcte et de l'âge de l'appareil.

- **Pendant le fonctionnement** du compresseur on peut entendre le bruit de liquide et pendant son arrêt le bruit de décaantage du réfrigérant. C'est normal et cela n'a aucune influence sur la longévité de l'appareil.
- **Après le démarrage** de l'appareil, le fonctionnement du compresseur et le décaantage du réfrigérateur font un peu de bruit. Ce n'est pas un défaut et n'a aucune influence sur la longévité de l'appareil. Avec le temps, l'intensité de ces bruits diminuera.
- Quelquefois on peut entendre pendant le fonctionnement de l'appareil aussi des **bruits anormaux ou intenses** qui sont

extraordinaires et qui sont le plus souvent produits par l'emplacement incorrect de l'appareil.

- L'appareil doit être stable sur un sol plat et solide.
- Il ne doit pas toucher une paroi ou des éléments adjacents.
- Vérifier que l'aménagement intérieur de l'appareil soit bien en ordre, ou bien si les boîtes de conserve, bouteilles ou d'autres récipients ne s'entrechoquent pas.

Changement de l'ampoule

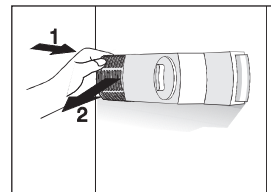
Si vous changez l'ampoule vous devez d'abord débrancher l'appareil. Pour enlever le couvercle de l'ampoule, serrez-le avec les doigts par derrière (dans le sens de la flèche 1) pour qu'il sortisse de sa position. Otez-le ensuite (dans le sens de la flèche 2) et remplacez l'ampoule par une nouvelle (ayant le culot E 14, puissance maximum de 15W).

Ne jetez pas l'ampoule brûlée parmi les déchets organiques.

L'ampoule est un article de consommation c'est pourquoi notre garantie ne la couvre pas.

Si vous n'avez pas réussi à éliminer le problème malgré l'observation des conseils donnés ci-dessus, vous devez appeler le service après-vente agréé.

Un dépannage ou une réclamation qui est due au raccordement ou emploi de l'appareil inconvenable, n'est pas l'objet de la garantie. Les coûts de dépannage sont à la charge de l'utilisateur lui-même.



NOUS NOUS RESERVONS LE DROIT DES MODIFICATIONS QUI N'ONT PAS UNE INFLUENCE SUR LE FONCTIONNEMENT DE L'APPAREIL.

