

Congelador vertical

Guide d'utilisation

Table top Freezer

Instruction manual



OCEACUF67W

oceanic

Table des matières

AVERTISSEMENTS ET CONSIGNES DE SECURITE	2
DESCRIPTION DE L'APPAREIL.....	4
AVANT D'INSTALLER L'APPAREIL.....	5
AVANT DE METTRE DES ALIMENTS DANS L'APPAREIL	5
COUPURE DE COURANT	5
REGLAGE DE LA TEMPERATURE	5
DEPLACER L'APPAREIL.....	5
CONGELATION ET CONSERVATION DES ALIMENTS DANS LE CONGELATEUR.....	6
Acheter des aliments surgelés	6
Stocker des aliments surgelés	6
Congeler des aliments frais	6
Emballer les aliments congelés	6
CONSEILS D'ECONOMIE D'ENERGIE	7
BRUITS DE FONCTIONNEMENT	8
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	9
GUIDE DE DEPANNAGE	9
SPECIFICATIONS TECHNIQUES.....	10
GARANTIE	10
SERVICES DE REPARATION	11
PIECES DE RECHANGE.....	11
MISE AU REBUT DE L'APPAREIL.....	11

Lisez attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil et conservez-le pour un usage ultérieur.

AVERTISSEMENTS ET CONSIGNES DE SECURITE

- **AVERTISSEMENT:** Lors du positionnement de l'appareil, s'assurer que le cordon d'alimentation n'est pas coincé ni endommagé.
- **AVERTISSEMENT:** Ne pas placer de socles mobiles de prises multiples ni de blocs d'alimentation portables à l'arrière de l'appareil.
- **AVERTISSEMENT:** maintenir l'accessibilité des trous de ventilation dans le boîtier électrique ou dans la structure intérieure.
- **AVERTISSEMENT:** ne pas endommager le circuit de réfrigération.
- **MISE EN GARDE:** Ne pas utiliser de dispositifs mécaniques ou autres moyens pour accélérer le processus de dégivrage autres que ceux recommandés par le fabricant.
- **AVERTISSEMENT:** Risque d'enfermement d'un enfant. Avant de mettre votre appareil usagé au rebut : Démontez ses portes et laissez les clayettes en place pour qu'un enfant ne puisse pas facilement monter dans l'appareil.
- **AVERTISSEMENT:** Ne pas stocker dans cet appareil des substances explosives telles que des aérosols contenant des gaz propulseurs inflammables.
- **AVERTISSEMENT:** N'utilisez pas cet appareil dans un emplacement où les enfants peuvent le toucher et ne laissez pas les enfants l'utiliser seuls.
- Ne pas utiliser d'appareils électriques à l'intérieur du compartiment de stockage des denrées, à moins qu'ils ne soient du type recommandé par le fabricant.
- Ne laissez jamais les enfants utiliser ou jouer avec l'appareil, ni monter dans celui-ci.
- Ne nettoyez jamais les éléments de l'appareil avec des liquides inflammables.
- Ne stockez pas et n'utilisez pas d'essence, ni aucun autre liquide ou gaz inflammable à proximité de cet appareil et de tout autre appareil. Les vapeurs présentent un risque d'incendie ou d'explosion.
- Pour nettoyer votre appareil, ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs ou des solvants.



Symbol ISO 7010 W021

Danger : risque d'incendie/matières inflammables

- Laisser 10cm d'espace libre à l'arrière de l'appareil afin de favoriser la ventilation du système de refroidissement.
- Afin de stocker vos aliments à une température stable, éviter de laisser la porte ouverte trop longtemps.
- Ne pas installer votre appareil à proximité d'une source de chaleur et éviter les rayons directs du soleil.
- Installer votre appareil sur un sol plat, propre et stable.

- Ne pas installer d'autre appareil électrique sur votre appareil. Pour garantir votre sécurité, ne pas placer votre appareil dans des lieux humides.
- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques mais pas dans les cas suivants:
 - les coins cuisines réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels;
 - les fermes et l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel;
 - les environnements de type chambres d'hôtes ;
 - la restauration et autres applications similaires hormis la vente au détail.
- Cet appareil est conçu pour être utilisé à l'intérieur d'une maison ou d'un appartement. Il est indispensable que la température du local dans lequel il est utilisé ne soit pas inférieure à 10° ni supérieure à 38°C pour une utilisation optimale.
- Les enfants âgés de 3 à 8 ans sont autorisés à placer et enlever des articles des appareils de réfrigération.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Pour éviter la contamination des aliments, veuillez respecter les instructions suivantes :
 - Des ouvertures de la porte de manière prolongée sont susceptibles d'entraîner une augmentation significative de température des compartiments de l'appareil.
 - Nettoyer régulièrement les surfaces susceptibles d'être contact avec les aliments et les systèmes d'évacuation accessibles.
- Si l'appareil de réfrigération demeure vide de manière prolongée, le mettre hors tension, en effectuant le dégivrage, le nettoyer, le sécher, et laisser la porte ouverte pour prévenir le développement de moisissures à l'intérieur de l'appareil.
- Ne pas stocker dans cet appareil des substances explosives telles que des aérosols contenant des gaz propulseurs inflammables.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Cet appareil frigorifique n'est pas destiné à être utilisé comme appareil encastrable.

Mise au rebut

Pour éviter toute nuisance envers l'environnement ou la santé humaine causée par la mise au rebut non contrôlée de déchets électriques, recyclez l'appareil de façon responsable pour promouvoir la réutilisation des ressources matérielles.

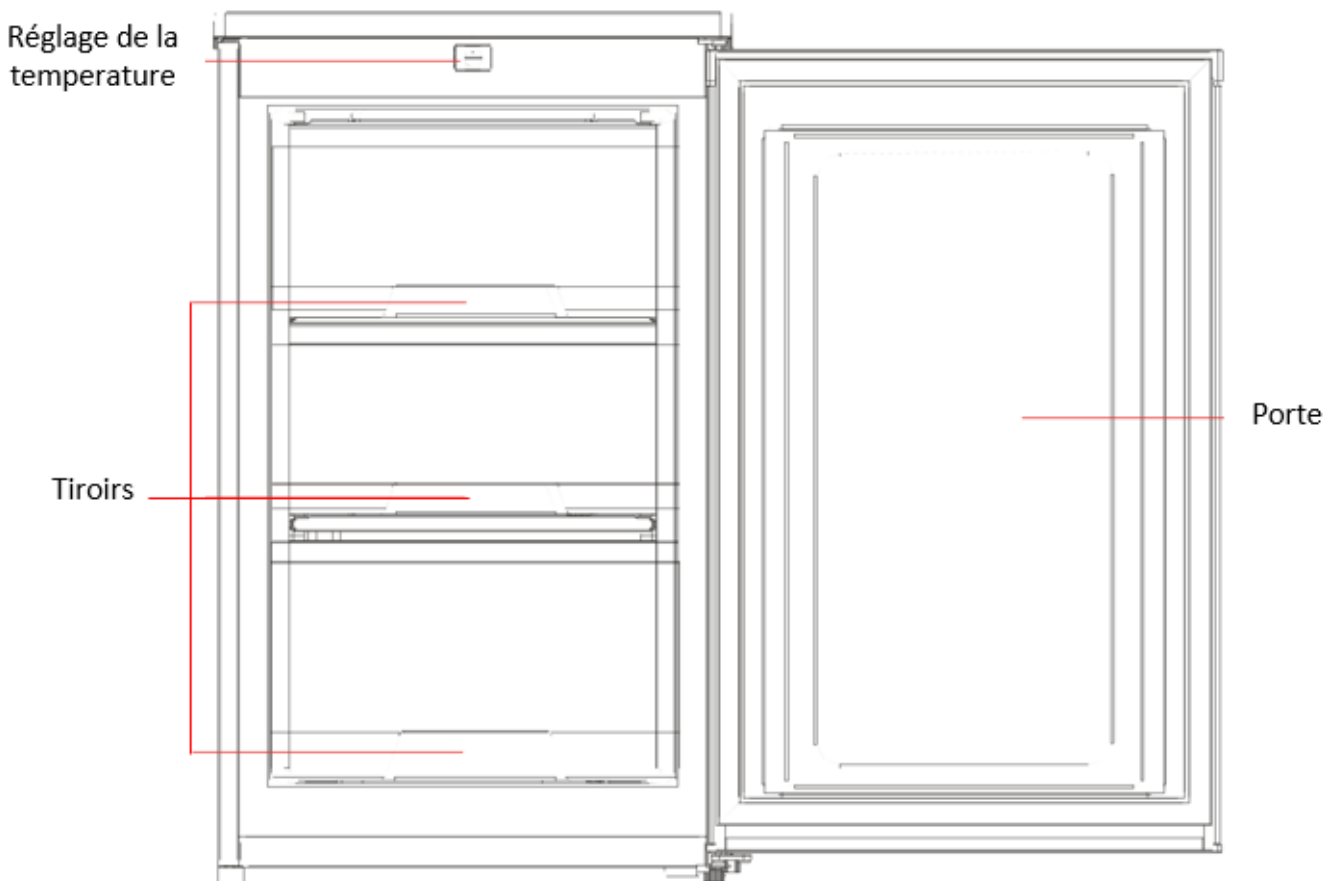
La mise au rebut doit être faite de façon sûre dans des points de collecte publique prévus à cet effet.

Les anciens congélateurs peuvent contenir des CFC qui détruisent la couche d'ozone ; contactez le centre de traitement des déchets le plus près de chez vous pour plus de détails sur les procédures correctes de mise au rebut.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

Avant de mettre votre congélateur en service.

- Retirez tous les éléments d'emballage intérieurs et extérieurs.
- Vérifiez qu'il ne manque aucune des pièces suivantes :



AVANT D'INSTALLER L'APPAREIL

Avant de brancher votre appareil dans une prise électrique, vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique de votre appareil correspond à la tension du secteur de votre logement. Une tension différente peut endommager l'appareil.

La prise du câble d'alimentation sert de dispositif de déconnexion de l'appareil du secteur et doit donc toujours rester accessible. Pour mettre l'appareil hors tension, éteignez-le, puis débranchez le câble d'alimentation de la prise électrique.

Cet appareil doit être relié à la terre. Le fabricant n'est pas responsable des dommages se produisant à cause de l'utilisation de l'appareil sans mise à la terre.

AVANT DE METTRE DES ALIMENTS DANS L'APPAREIL

Enlevez tous les matériaux d'emballage.

Laissez l'appareil fonctionner à vide pendant 2 à 3 heures pour que ses compartiments puissent refroidir jusqu'à une température appropriée.

Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau tiède et un peu de détergent liquide pour éliminer les résidus de fabrication et la poussière due au transport.

COUPURE DE COURANT

En cas de panne de courant, n'ouvrez pas les portes de l'appareil. Les aliments congelés ne seront pas affectés si la panne dure moins de 15 heures. Ne recongelez pas des aliments congelés qui ont été complètement décongelés. Ils peuvent être dangereux à consommer.

REGLAGE DE LA TEMPERATURE

1. Tournez le bouton du thermostat dans le sens des aiguilles d'une montre pour le mettre dans la position **1** la moins froide, et la position **•** éteint l'appareil. Pour arrêter complètement le congélateur, débranchez-le de la prise de courant.
2. 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 la porte, etc. Ajustez le réglage du bouton de réglage de la température en conséquence.

Remarque : Réglage recommandé : Plage intermédiaire

DEPLACER L'APPAREIL

Ne placez pas l'appareil à l'envers ou sur le côté. Pendant le mouvement, l'inclinaison ne doit pas dépasser 45°.

1. Si l'appareil doit être déplacé, retirez d'abord tous les aliments et objets rangés à l'intérieur, et fixez tous les accessoires à l'intérieur du congélateur avec du ruban adhésif.
2. Fixez les pieds réglables.
3. Fermez la porte et fixez-la avec du ruban adhésif.
4. Fixez le cordon d'alimentation à l'extérieur de l'appareil avec du ruban adhésif afin d'éviter de l'endommager pendant le transport

CONGELATION ET CONSERVATION DES ALIMENTS DANS LE CONGELATEUR

Utilisez le compartiment de congélation

- Pour conserver des aliments congelés.
- Pour préparer des glaçons.
- Pour congeler des aliments.

Remarque : Vérifiez que la porte de l'appareil a été correctement fermée.

Acheter des aliments surgelés

- L'emballage ne doit pas être endommagé.
- Respectez la « date de péremption / date limite de consommation / à utiliser de préférence avant ».
- Si possible, transportez les aliments congelés dans un sac isolant et mettez-les rapidement dans le congélateur.

Stocker des aliments surgelés

Stockez-les à une température inférieure ou égale à -18 °C. Évitez d'ouvrir la porte du congélateur quand cela n'est pas nécessaire.

Congeler des aliments frais

Congelez uniquement des aliments frais et en bon état.

Pour préserver au mieux la valeur nutritionnelle, la saveur et la couleur des légumes, il faut les blanchir avant de les congeler.

Il n'est pas nécessaire de blanchir les aubergines, les poivrons, les courgettes et les asperges.

Remarque : Les aliments à congeler ne doivent pas entrer en contact avec les aliments déjà congelés.

- Les aliments suivants sont appropriés à la congélation :
Gâteaux et pâtisseries, poissons et fruits de mer, viande, gibier, volaille, légumes, fruits, fines herbes, œufs sans leur coquille, produits laitiers (par exemple le fromage et le beurre), plats préparés et restes cuisinés (par exemple les soupes), ragoûts, poissons et viandes cuites, plats de pomme de terre, soufflés et desserts.
- Les aliments suivants ne conviennent pas à la congélation :
Certains types de légume généralement consommés crus (par exemple les radis et les laitues), les œufs dans leur coquille, le raisin, les pommes entières, les pêches et les poires, les œufs durs, le yaourt, le lait caillé, la crème aigre et la mayonnaise.

Emballer les aliments congelés

Pour éviter que les aliments perdent leur saveur ou se dessèchent, conservez-les dans des emballages hermétiques.

1. Placez les aliments dans l'emballage.
2. Expulsez l'air.
3. Fermez l'emballage hermétiquement.
4. Étiquetez l'emballage avec les contenus et les dates de congélation.

Emballages appropriés :

Film plastique, film tubulaire de polyéthylène, papier aluminium, boîtes de congélation.
Ces produits sont disponibles dans les magasins spécialisés.

Durée de stockage des aliments surgelés recommandée dans les tiroirs du congélateur

Ces durées diffèrent selon le type d'aliment. Les aliments que vous congelez peuvent être conservés de 1 à 12 mois (au moins à -18 °C).

Aliments	Durée de conservation
Lard, ragoût, lait	1 mois
Pain, crème glacée, saucisses, tartes, crustacés cuisinés, poisson gras	2 mois
Poisson maigre, crustacés, pizza, scones et muffins	3 mois
Jambons, gâteaux, biscuits, côtes de bœuf et de mouton, pièces de volaille	4 mois
Beurre, légumes (blanchis), œufs entiers et jaunes d'œuf, écrevisses cuites, viande hachée (cru), porc (cru)	6 mois
Fruits (en sirop ou séchés), blancs d'œuf, bœuf (cru), poulet entier, mouton (cru), gâteaux aux fruits	12 mois

N'oubliez jamais :

- Lorsque vous congelez des aliments frais comportant une « date de péremption / limite d'utilisation / date de consommation », vous devez les congeler avant l'expiration de cette date.
- Vérifiez que les aliments n'ont jamais été précédemment congelés. En effet, les aliments congelés qui ont été complètement décongelés ne doivent pas être recongelés.
- Une fois décongelés, les aliments doivent être consommés rapidement.

CONSEILS D'ECONOMIE D'ENERGIE

Pour optimiser la consommation énergétique de votre appareil :

- Assurez-vous que l'appareil dispose d'une ventilation adéquate comme recommandée dans les instructions d'installation.
- Attendez que les boissons et aliments chauds aient refroidi avant de les mettre dans l'appareil.
- Décongelez les aliments congelés dans un réfrigérateur en utilisant la température basse des aliments congelés pour refroidir les aliments qui y sont conservés.
- Minimisez la fréquence d'ouverture des portes.
- Ouvrez l'appareil aussi brièvement que possible.
- Veillez à ce que la porte de l'appareil soit toujours correctement fermée.

L'utilisation efficace de l'énergie de l'équipement est définie comme l'équipement dans son état d'origine après ouverture de l'emballage.

BRUITS DE FONCTIONNEMENT

Bruits normaux

Fonctionnement du moteur

Le liquide réfrigérant circule dans le tube.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Attention ! Avant de procéder au nettoyage, assurez-vous de mettre l'appareil hors tension. Débranchez toujours le câble d'alimentation de la prise de courant avant de le nettoyer.

Attention ! N'utilisez aucun détergent corrosif, brosse métallique, nettoyant abrasif, objet pointu ou en métal pour nettoyer l'appareil.

Pièces	Nettoyage
Balconnets et parois intérieures	<ul style="list-style-type: none">Retirez tous les bacsLavez-les à l'eau tiède associée à un détergent doux et inodore (produit vaisselle par exemple)Rincez à l'eau javellisée et séchez soigneusement
Extérieur	<ul style="list-style-type: none">Nettoyez régulièrement avec un chiffon doux et un détergent douxLa poussière derrière l'appareil et sur le sol doit être nettoyée en temps opportun afin d'améliorer l'effet de refroidissement et d'économie d'énergie

GUIDE DE DEPANNAGE

En cas de problème avec votre appareil, effectuez les vérifications suivantes avant de contacter le service client.

Problème	Causes possibles	Solution possible
L'appareil ne fonctionne pas.	La prise électrique n'est pas sous tension.	Vérifiez que la prise est correctement connectée et que l'alimentation est activée.
L'appareil est bruyant.	L'appareil est instable ou n'est pas à l'horizontale.	Consultez le chapitre « Installation ».
L'appareil ne réfrigère pas.	Le réglage de température est incorrect. Les portes sont fréquemment ouvertes. Une grande quantité d'aliments a été récemment ajoutée.	Reportez-vous au chapitre « Réglage des températures et fonctions ». Minimisez la fréquence d'ouverture des portes pour permettre à la température de se stabiliser.

SPECIFICATIONS TECHNIQUES

Référence	OCEACUF67W	
Modèle	HS-91FN	
Volume total	70L	
Volume 4 Etoiles	70L	
Tension	220V-240V	
Courant nominal	0.5A	
Fluide frigorigène, quantité	R600a/38g	
Fréquence	50Hz	
Classe énergétique		
Consommation d'énergie de 199kWh par an, calculée sur la base du résultat obtenu pour 24 heures dans les conditions d'essai normalisées. La consommation d'énergie réelle dépend des conditions d'utilisation et de l'emplacement de l'appareil.		
Volume de stockage	4.0kg/24h	
Montée en température	11h	
Classe climatique	N/ST	
Cet appareil est conçu pour être utilisé à une température ambiante comprise entre +10°C et +38°C		
Emissions acoustiques	39dB	

La fiche d'informations sur le produit, selon le Règlement UE No.2019/2016 relatif à l'étiquetage énergétique des appareils de réfrigération, est consultable via le lien ci-dessous ou en scannant le code QR présent sur l'étiquette énergie du produit. <https://eprel.ec.europa.eu/qr/626239>

GARANTIE

Votre appareil de réfrigération est garanti par le fabricant pendant une durée de 24 mois à compter de la date d'achat (la preuve d'achat datée faisant foi).

EXCLUSIONS DE GARANTIE :

La garantie ne couvre pas les pièces d'usure du produit, ni les problèmes ou les dommages résultant de:

- (1) détériorations superficielles dues à l'usure normale du produit;
- (2) défauts ou détériorations dus au contact du produit avec des aliments ou des liquides et dus à la corrosion provoquée par la rouille;
- (3) tout incident, abus, utilisation impropre, modification, démontage ou réparation non autorisés ;
- (4) toute opération impropre d'entretien, utilisation non conforme aux instructions concernant le produit ou branchement à une tension incorrecte;
- (5) toute utilisation d'accessoires non fournis ou approuvés par le fabricant.

Information : La garantie ne pourra pas être appliquée en cas d'absence de la plaque signalétique et/ou du numéro de série de l'appareil.

SERVICES DE REPARATION


En cas de dysfonctionnement pendant la période de la garantie du fabricant : toute demande de prise en charge doit être faite auprès du revendeur professionnel auquel vous avez acheté votre produit.

Après l'expiration de la période de garantie du fabricant : consulter le document « Pièces de rechange et réparation » dans la documentation relative à votre appareil de réfrigération disponible sur le site www.oceanic.eu

PIECES DE RECHANGE

Les pièces de rechange nécessaires à la réparation de votre appareil de réfrigération sont disponibles au moins pendant 7 ans, conformément au règlement européen relatif à l'écoconception des appareils de réfrigération. Consulter le document « Pièces de rechange et réparation » dans la documentation relative à votre appareil de réfrigération disponible sur le site www.oceanic.eu, il vous renseignera sur :

- la durée de disponibilité pour chaque pièce de rechange ;
- les modalités de commande des pièces de rechange ;
- des services de réparation professionnels.

MISE AU REBUT DE L'APPAREIL	
	<p>Pour éviter toute nuisance envers l'environnement ou la santé humaine causée par la mise au rebut non contrôlée de déchets électriques, recyclez l'appareil de façon responsable pour promouvoir la réutilisation des ressources matérielles. La mise au rebut doit être faite de façon sûre dans des points de collecte publique prévus à cet effet.</p> <p>Les anciens congélateurs peuvent contenir des CFC qui détruisent la couche d'ozone ; contactez le centre de traitement des déchets le plus près de chez vous pour plus de détails sur les procédures correctes de mise au rebut.</p>

OCEANIC
120-126 Quai de Bacalan
CS11584
33000 Bordeaux
IMPORTE PAR
A.M.C
123 quai Jules Guesde,
94400, VITRY SUR SEINE,
France

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- Read these operating instructions carefully before using the device and keep them for future use.
- **WARNING** : When positioning the appliance, ensure the supply cord is not trapped or damaged.
- **WARNING** : Do not locate multiple portable socket-outlets or portable power supplies at the rear of the appliance.
- **WARNING** : Risk of child entrapment.
- **WARNING** : Keep ventilation openings, in the appliance enclosure or in the built-in structure, clear of obstruction.
- **WARNING** : Do not damage the refrigerant circuit.
- **WARNING** : Do not use mechanical devices or other means to accelerate the defrosting process, other than those recommended by the manufacturer.
- **WARNING** : Do not use electrical appliances inside the food storage compartments of the appliance, unless they are of the type recommended by the manufacturer.
- **WARNING** : Do not use this product in a place where children can touch it and do not leave children to use it alone.
- Remove its doors and leave the shelves in place so that a child cannot easily climb into the unit.
- Never allow children to use, play with or climb into the unit.
- Never clean the components of the unit with flammable liquids.
- Do not store or use gasoline or any other flammable liquids or gases near this or any other appliance. Vapors present a risk of fire or explosion.
- To clean your appliance, do not use abrasive cleaners or solvents. Glass cleaners or soapy water give excellent results.



Symbol ISO 7010 W021

Danger : fire hazard / flammable material;

- Leave 10cm of free space at the back of the unit to allow for ventilation of the cooling system.
- In order to store your food at a stable temperature, avoid leaving the door open for too long.
- Do not install your appliance near a heat source and avoid direct sunlight.
- Install your appliance on a flat, clean and stable floor.
- Do not install any other electrical equipment on your appliance.
- To ensure your safety, do not place your appliance in damp places.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications but not in the following cases:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;

- farm houses and by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments;
 - catering and similar non-retail applications.
- This device is designed for use inside a house or apartment. It is essential that the temperature of the room in which it is used is not lower than 10° C or higher than 38°C for optimal use.
 - Children aged from 3 to 8 years are allowed to load and unload refrigerating appliances.
 - This device may be used by children 8 years of age or older and by persons with reduced physical, sensory or mental abilities or lack of experience or knowledge, if they are properly supervised, experience or knowledge, if they are properly supervised or instructions on the safe use of the device have been given to them and the risks involved have been addressed.
 - Children shall not play with the appliance.
 - Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
 - To avoid contamination of food, please respect the following instructions:
 - Opening the door for long periods can cause a significant increase of the temperature in the compartments of the appliance.
 - Clean regularly surfaces that can come in contact with food and accessible drainage systems.
 - Clean water tanks if they have not been used for 48 h; flush the water system connected to a water supply if water has not been drawn for 5 days.
 - Store raw meat and fish in suitable containers in the refrigerator, so that it is not in contact with or drip onto other food.
 - Two-star frozen-food compartments are suitable for storing pre-frozen food, storing or making ice-cream and making ice cubes.
 - One-, two- and three-star compartments are not suitable for the freezing of fresh food.
 - If the refrigerating appliance is left empty for long periods, switch off, defrost, clean, dry, and leave the door open to prevent mould developing within the appliance.
 - Do not store explosive substances such as aerosol cans with a flammable propellant in this appliance.
 - If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
 - This refrigerating appliance is not intended to be used as built-in appliance."

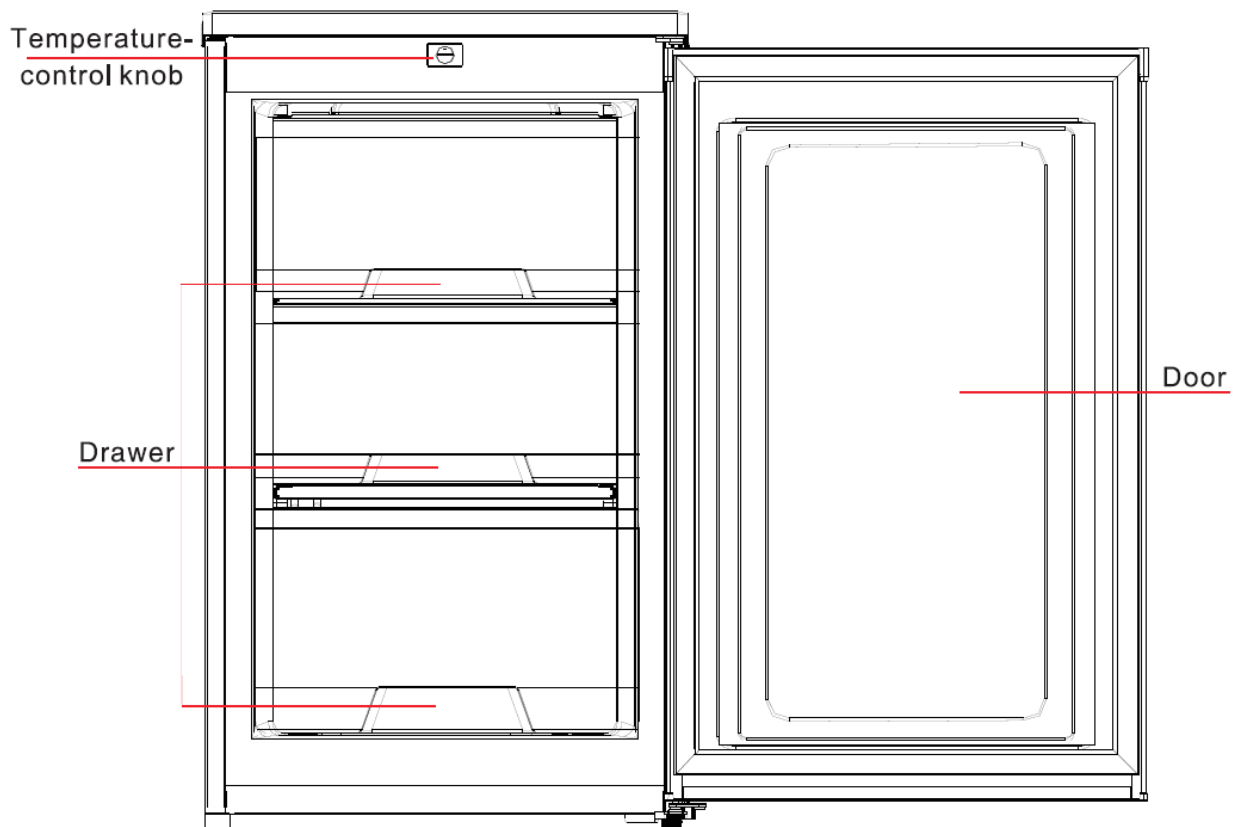
Disposal of waste

To avoid any harm to the environment or human health caused by the uncontrolled disposal of electrical waste, recycle the device responsibly to promote the reuse of material resources. Disposal must be done safely at public collection points provided for this purpose. Older refrigerators may contain CFCs that destroy the ozone layer; contact your nearest waste treatment center for more details on proper disposal procedures.

INSTALLATION INSTRUCTIONS

Before putting your appliance into service

- Remove all inner and outer packing components
- Check that none of the following parts are missing.



Before installing the equipment

- Before inserting the device into the power outlet, please check whether the voltage on the equipment nameplate matches the power supply voltage of the enclosure. Different voltages may damage the equipment.
- The power cable plug is used to disconnect the device from the power supply, so it must always be accessible. To turn off the device, turn off the device, and then disconnect the power cord from the power plug.
- The device must be grounded. The manufacturer shall not be responsible for damage caused by ungrounded use of the equipment.

Before you put food in the device

- Remove all packaging materials.
- Allow the unit to operate in vacuum for 2 to 3 hours so that its compartment cools to the appropriate temperature.
- Clean the interior of the equipment with warm water and a small amount of liquid detergent to remove manufacturing residues and dust during transportation.

POWER FAILURE

If there is a power failure, do not open the appliance door. Frozen food should not be affected if the power failure lasts for less than 15 hours.

Do not refreeze frozen foods that have thawed completely. The food may be dangerous to eat.

ADJUSTING THE TEMPERATURE

1. Turn the thermostat button clockwise to the desired position. Position 4 is the coldest temperature, position 1 is the least coldest, and position 0 turns off the appliance. To completely stop the refrigerator, unplug it from the main supply.
2. The temperature inside the appliance depends on several factors, such as the room temperature, the quantity of foodstuffs stored, how often the door is opened, etc. Adjust the temperature button accordingly.

Note :

Recommended setting : mid-range

MOVING THE REFRIGERATOR.

Do not place the appliance upside down or on its side. While moving, it must not be tilted more than 45 degree.

1. If the appliance has to be moved, first remove all the food and items stored inside, and secure all the accessories inside the refrigerator with adhesive tape.
2. Secure the leveling foot.
3. Close the door and secure it with adhesive tape.
4. Secure the power cable on the outside of the appliance with scotch to avoid damaging it during transport.

FREEZING AND STORING FOOD IN THE FREEZER

Use the freezer compartment

- To store deep -frozen food.
- To make ice cubes.
- To freeze food

Noted : ensure that the appliance door has been closed properly.

Pruchasing frozen food

- Packing must not be damaged.
- Use by the "use by/ best before/best by " date.
- If possible, transport deep-frozen food in an insulated bag and place quickly in the appliance.

Sotring frozen food

Store at -18 °C or colder. Aovid opening the appliance door unnecessarily.

Freezing fresh food

Freeze fresh and undamaged food only.

To retain the best possible nutritional value, flavour and colour, vegetables should be blanched before freezing. Aubergines, peppers, zucchini and asparagus do not require blanching.

Note : keep food tobe frozen away from food which is already frozen.

- The folling foods are suitable for freezing :
Cakes, and pastries, fish and seafood, meat, game, poultry, vegetables, fruit, herbs, eggs without shells, dairy products such as cheese and butter, ready meals and leftovers such as soups, stew, cooked meat and fish, ptoato dishes, souffles and desserts.

- The following foods are not suitable for freezing :
Types of vegetables, which are usually consumed raw, such as lettuce or radishes, Eggs in shells, grapes, whole apples, pears and peaches, hard-boiled eggs, yoghurt, soured milk, sour cream, and mayonnaise.

Packing frozen food

To prevent food from losing its flavour or drying out, place food in airtight packaging.

1. Place food in packaging.
2. Remove air.
3. Seal the wrapping.
4. Label packaging with contents and dates of freezing.

Suitable packaging:

Plastic film, tubular film made of polyethylene, aluminium foil, freezer containers. These products are available from specialist outlets.

Recommended storage times of frozen food in the freezer drawers

These times vary depending on the type of food. The food that you freeze can be preserved from 1 to 12 months (minimum at -18°C).

Food	Storage time
Bacon, casseroles, milk	1 month
Bread, ice cream, sausages, pies, prepared shellfish, oily fish	2 months
Non-oily fish, shellfish, pizza, scones and muffins	3 months
Ham, cakes, biscuits, beef and lamb chops, poultry pieces	4 months
Butter, vegetables (blanched), eggs whole and yolks, cooked crayfish, minced meat (raw), pork (raw)	6 months
Fruit (dry or in syrup), egg whites, beef (raw), whole chicken, lamb (raw), fruit cakes	

Never forget:

- When you freeze fresh foods with a 'use by /best before/best by/' date, you must freeze them before the expiry of this date.
- Check that the food was not already frozen. Indeed, frozen food that has thawed completely must not be refrozen
- Once defrosted, food should be consumed quickly

TIPS FOR SAVING ENERGY

For the most energy efficient use of your appliance:

- Ensure your appliance has adequate ventilation as recommended in the installation instructions.
- Allow warm food and drinks to cool down before placing in the appliance.
- Thaw frozen food in the fridge and use the low temperature of the frozen food to cool refrigerated food.
- Keep door openings to a minimum.
- Open the appliance as briefly as possible.
- Ensure that the door is always closed properly.

The combination of drawers that result in the most efficient use of energy for the appliance is the one in original status after you open the package.

Operating noises

Normal noises

- Motors are running
- Refrigerant is flowing through the tubing.

CLEANING AND MAINTENANCE

Warning! Before cleaning, make sure the appliance is switched off. Always remove the plug from the socket and leave the appliance to cool down before cleaning it.

Warning! Do not use any corrosive detergents, wire brushes, abrasive cleaners, sharp or metal objects to clean the appliance.

Rooms	cleaning
Interior shelves and walls	<ul style="list-style-type: none">• Remove all of the drawer• Wash them with warm water containing a soft and odourless detergent(e.g. washing-up liquid)• Rinse using water with bleach solution and dry thoroughly.
Exterior	<ul style="list-style-type: none">• Clean regularly with a soft cloth and soft detergent.

	The dust behind the refrigerator and on the floor must be cleaned in a timely manner to improve the cooling effect and save energy.
--	---

TROUBLESHOOTING

If there is a problem with your appliance, please check the following points before contacting customer service.

Problem	Possible causes	Possible solution
Appliance does not operate.	No electricity at power outlet.	Check that the plug is correctly connected and power switched on.
Appliance is noisy.	Cabinet not stable or level.	See "Installation" section.
Appliance not cool	Temperature setting not correct.	See "Adjusting the temperatures and functions" section.
	Frequent door openings. Large amount of food recently added.	Minimise door openings to allow temperatures to stabilise.

Technical specifications

Model	OCEACUF67W	
Model number	HS-91FN	
Total Volume	70L	
Four star compartment volume	70L	
Voltage	220V-240V	
Rated current	0.5A	
Refrigerant, amount	R600a/38g	
Frequency	50Hz	
Energy class	F	
Energy consumption of 199 kWh per year, calculated on the basis of the result obtained for 24 hours under standardized test conditions. Actual energy consumption depends on the operating conditions and location of the unit.		
Storage capacity	4.0kg/24h	
Temperature rise value	11h	
Class of climatique	N/ST	
This unit is designed for use at an ambient temperature between +10°C and +38°C		
Noise emissions	39dB	

2019/2016 on the energy labeling of refrigeration appliances, can be viewed via the link below or by scanning the QR code on the energy label of the product. <https://eprel.ec.europa.eu/qr/626239>

GUARANTEE

Your refrigerating appliance is guaranteed by the manufacturer during a period of 24 months from the purchasing date (The dated invoice as proof).

EXCLUSIONS OF GUARANTEE:

The guarantee do not cover the normal wear of the product, nor the problems or damages resulting from:

- (1) superficial deteriorations due to the normal wear of the product.
- (2) defect or deteriorations due to contact with food or liquids and due to the corrosion generated by rust.
- (3) any incident, abuse, misuse, modification, disassembly, or unauthorized repairs.
- (4) any wrong maintenance operation, use not conforming to the instruction for use of the product and connection to an improper power supply.
- (5) any use of not initially provided accessories or approved by the manufacturer.

Information: The guarantee won't be applicable in case of missing rating plate or/and product serial number.

REPAIRS SERVICES

In case of malfunction during the guarantee period of the manufacturer: any repairs request must be addressed to the professional retailer you purchase your product to.

After the expiry of the manufacturer guarantee period: refer to the document « Spare parts and repairs » in the documentation related to your refrigerating appliance available on the website www.oceanic.eu

SPARE PARTS

The necessary spare parts for your product repairs are available at least 7 years, in conformity with the European regulation related to the eco-design of refrigerating appliances.

Refer to the document « spare parts and repairs » inside the documentation related to your refrigerating appliance, available on the website www.oceanic.eu it will inform you about:

- the availability for each spare part.
- the spare parts purchasing terms.
- some professional repairs service.

Disposal of the device



To avoid any harm to the environment or human health caused by improper disposal of electrical waste, recycle the device responsibly to promote the reuse of material resources. Disposal must be done safely at public collection points provided for this purpose.

Older refrigerators may contain CFCs that destroy the ozone layer; contact your nearest waste treatment center for more details on proper disposal procedures.

Disposal of the device

oceanic

120-126 Quai de Bacalan

CS11584

33000 Bordeaux

IMPORTE PAR

A.M.C

123 quai Jules Guesde,

94400, VITRY SUR SEINE,

France

oceanic

www.oceanic.eu

