

Protection de l'environnement

Les emballages sont en matières recyclables.

- Carton ondulé/carton
- Pièces moulées en polystyrène expansé
- Films en polyéthylène
- Colliers de serrage en polypropylène

- Apporter les emballages à la déchetterie.

Votre ancien appareil

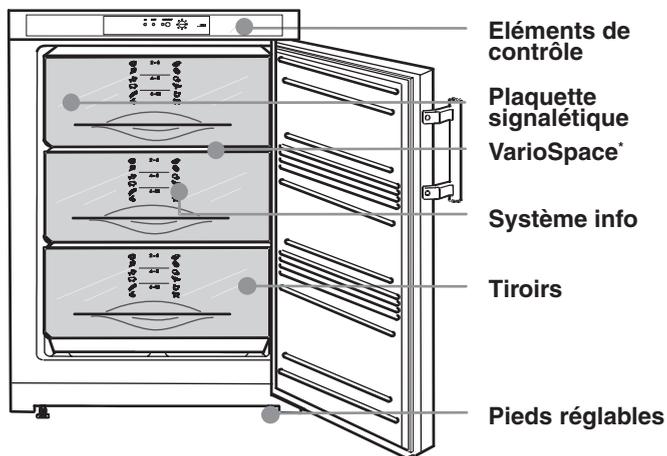
contient encore des matériaux de valeur. Il doit faire l'objet du tri de déchets.

- Mettez immédiatement votre ancien appareil hors service. Pour cela, le débrancher et couper le câble d'alimentation électrique.
- **Veillez retirer la fermeture à ressort ou à verrou pour éviter que les enfants, en jouant, ne restent enfermés à l'intérieur de l'appareil : ils risqueraient d'étouffer.**
- Veillez à ne pas détériorer le circuit frigorifique de votre ancien appareil jusqu'à son enlèvement ou son transport dans une déchetterie mise en place par les communes. Vous éviterez ainsi que le réfrigérant contenu dans le circuit frigorifique ou de l'huile ne s'échappent accidentellement.
- Pour tout renseignement détaillé sur le fluide réfrigérant employé, consultez la plaquette signalétique. Mousse isolante : PU au pentane.
- Pour toute information concernant les dates d'enlèvement ou les déchetteries, veuillez vous adresser au service local de voirie ou à la mairie de votre commune.



Sommaire

	Page
Mise en place, Raccordement électrique	
Recommandations pour les économies d'énergie	
Dimensions	
Mise en marche et arrêt	
Réglage de la température	
La DEL avertisseur rouge	15
Conseils pour la congélation et la conservation	
Congélation, conservation	
Dégivrage, nettoyage	16
Pannes éventuelles, Arrêt	
Inversion du sens d'ouverture de la porte	17



Recommandations et consignes de sécurité

- Afin d'éviter tout accident matériel ou corporel, nous vous recommandons de faire appel à une deuxième personne pour déballer et mettre en place l'appareil.
- Si l'appareil est endommagé avant l'installation, prendre immédiatement contact avec le fournisseur.
- Pour garantir la sécurité de fonctionnement de l'appareil, respecter scrupuleusement les instructions de la notice concernant la mise en place et le raccordement électrique.
- En cas de panne, débrancher l'appareil ou ôter le fusible.
- Pour débrancher l'appareil, saisir directement la prise, ne pas tirer sur le câble.
- Afin d'éviter tout risque pour les utilisateurs de l'appareil, les réparations et interventions ne doivent être effectuées que par un Service Après Vente agréé. Cette consigne s'applique également au remplacement du câble d'alimentation.
- Ne pas manipuler de flammes vives ou d'appareils pouvant provoquer un incendie. Lors du transport et du nettoyage de l'appareil, il convient de veiller à ne pas endommager le circuit frigorifique. En cas de dommages, tenir l'appareil éloigné de toute source de chaleur et bien aérer la pièce.
- Ne pas utiliser le socle, les tiroirs, les portes, etc... comme marchepied ou comme support.
- Cet appareil ne s'adresse pas aux personnes (et enfants) présentant des handicaps physiques, sensoriels ou mentaux ou aux personnes ne disposant pas d'une expérience et de connaissances suffisantes, sauf si ces dernières ont bénéficié d'une surveillance initiale ou ont reçu des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil de la part d'une personne responsable de leur sécurité. Les enfants ne doivent pas être laissés sans surveillance afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Evitez le contact permanent de la peau avec des surfaces froides ou des produits réfrigérés / surgelés. Cela est susceptible de provoquer des douleurs, une sensation d'engourdissement et des gelures. En cas de contact prolongé de la peau, prévoir les mesures de protection nécessaires, comme par ex. l'usage de gants.
- Ne pas consommer la glace alimentaire, plus particulièrement la glace à l'eau et les glaçons, à la sortie du congélateur, afin d'éviter tout risque de brûlures pouvant être provoquées par les températures très basses.
- Pour éviter tout risque d'intoxication alimentaire, ne pas consommer d'aliments stockés au-delà de leur date limite de conservation.
- Cet appareil est conçu pour la congélation et la conservation de denrées alimentaires et la préparation de glaçons. Il est strictement réservé à un usage domestique. En cas d'utilisation en milieu professionnel, il convient de respecter les réglementations s'appliquant à la profession.
- Ne pas conserver de matières explosives ni de produits en bombe à gaz propulseur inflammable (butane, propane, pentane, etc.) dans votre appareil. En cas de fuite éventuelle, ces gaz risquent en effet de s'enflammer au contact d'éléments électriques de votre appareil. Les produits en bombe concernés sont identifiés par l'étiquette indiquant leur composition ou un symbole représentant une flamme.
- Ne pas utiliser d'appareils électriques à l'intérieur de l'appareil.

Ce mode d'emploi est valable pour plusieurs modèles. Des divergences sont dès lors possibles.

Classe climatique

L'appareil est conçu pour fonctionner à certaines températures ambiantes, suivant sa classe climatique. Celles-ci ne doivent pas être dépassées. La classe climatique de votre appareil est indiquée sur la plaquette signalétique :

Classe climatique	Température ambiante
SN, N	jusqu'à +32 °C
ST	jusqu'à +38 °C
T	jusqu'à +43 °C

Mise en place

- Éviter d'installer l'appareil à un endroit directement exposé à une source de chaleur (rayons de soleil, cuisinière, chauffage ou autre).
- Le sol doit être plat et horizontal. Compensez les irrégularités à l'aide d'une clé plate de votre choix au niveau des pieds de positionnement.
- Ne pas déplacer les grilles de ventilation. Veiller à une bonne ventilation de l'appareil.
- Ne poser aucun appareil générateur de chaleur (four à micro-ondes, grille-pain etc.) sur votre appareil.
- Le site d'installation de votre appareil doit impérativement être conforme à la norme EN 378, à savoir un volume de 1 m³ pour 8 g de fluide réfrigérant type R 600a, pour interdire toute formation de mélange gaz-air inflammable en cas de fuite dans le circuit frigorifique. Les données relatives à la masse de réfrigérant sont indiquées sur la plaquette signalétique à l'intérieur de l'appareil.

Raccordement électrique

Assurez-vous que le courant (courant alternatif) et la tension correspondent aux indications de la plaquette signalétique de l'appareil (située sur la paroi intérieure gauche de votre appareil, en regard du tiroir du haut). Le fusible de protection doit être au moins de 10 A. S'assurer également que la prise de courant n'est pas située derrière l'appareil et qu'elle est facilement accessible.

- Ne pas raccorder l'appareil sur une rallonge avec d'autres appareils - danger de surchauffe.
- Ne brancher l'appareil qu'à une prise de courant de sécurité mise à la terre correctement.

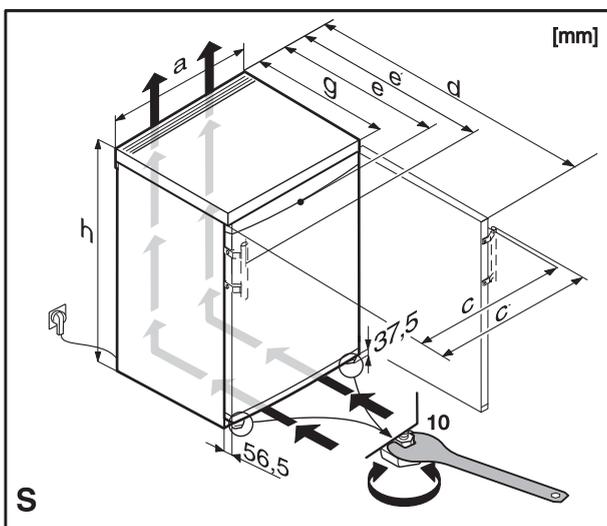
Recommandations pour les économies d'énergie

- Éviter les ouvertures prolongées ou inutiles de la porte.
- Classer vos aliments par groupes de produits et ne pas dépasser la date limite de conservation.
- Laisser refroidir les aliments chauds à température ambiante avant de les ranger dans l'appareil.
- Dégivrer l'appareil lorsqu'il y a formation d'une couche de glace. Le rendement frigorifique en est amélioré et la consommation d'énergie réduite.

Dimensions (mm)

G 1221

h	a	g	e	e'	d	c	c'
851	553	610	624	653	1129	563	592



Mise en marche et arrêt de l'appareil

Il est recommandé de nettoyer l'intérieur de l'appareil avant la mise en service (voir chapitre "Nettoyage" pour de plus amples détails). Laisser fonctionner votre appareil pendant 4 heures avant de le remplir pour la première fois.

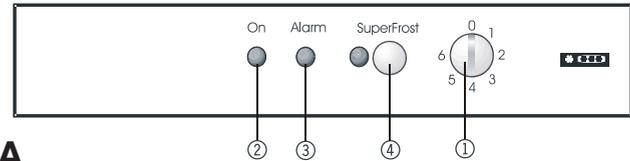
Marche: Tourner le bouton de réglage température ① à l'aide d'une pièce de monnaie en positionnant la flèche entre "1" et "6".

– Le voyant vert de fonctionnement ② s'allume.

– La LED rouge d'alarme ③ clignote,

– Le voyant rouge d'alarme s'éteint dès que la température du congélateur est suffisamment basse. Pour de plus amples détails, consulter le paragraphe "Voyant rouge d'alarme".

Arrêt : Positionner la flèche du bouton de réglage température ① sur "0". Les voyants s'éteignent.



A

Réglage de la température

Position "1" = froid minimum, chaud

Position "6" = froid maximum, froid

- Nous recommandons une position **moyenne**.
- Si vous conservez des aliments surgelés, assurez-vous que la température de congélation est suffisamment basse. Pour cela, nous recommandons un réglage entre les positions "4" et "6".
- Pour toute conservation longue durée, la température doit être inférieure à -18°C. La température à l'intérieur de votre appareil est tributaire de la température ambiante du lieu où est installé l'appareil, de la fréquence d'ouverture de la porte et du chargement de votre appareil. Par la suite, réajustez si nécessaire le réglage de la température.

Le voyant rouge d'alarme

le voyant rouge d'alarme ③ luit toujours lorsque l'appareil est mis en service ou lorsqu'il ne fait pas suffisamment froid dans le compartiment de congélation, c'est-à-dire lorsque la température est supérieure à -8°C.

Si ce voyant rouge d'alarme s'allume en régime normal de fonctionnement, vérifier:

- s'il n'y a pas eu de coupure de courant prolongée ; tester la qualité des produits congelés, les cuisiner si nécessaire,
- si la porte est correctement fermée,
- si vous avez introduit des produits frais.

Si aucune des raisons mentionnées ci-dessus n'est vérifiée, adressez-vous au plus vite à votre Service Après Vente le plus proche en lui indiquant **la désignation, l'index et le numéro S.A.V.**

F

Conseils pour la congélation et la conservation

- Toujours conserver les denrées congelées de même type ensemble.
- **Aliments pouvant être congelés** : viandes, gibier, volailles, poissons frais, légumes, fruits, produits laitiers, pain, pâtisseries, plats cuisinés.
Aliments pour lesquels la congélation est déconseillée : laitue, radis, raisins, pommes et poires entières, viandes grasses.
- Emballez toujours les aliments que vous congélez vous-même en portions adaptées à votre consommation courante. Pour une congélation rapide, respecter les quantités suivantes dans chaque paquet :
fruits et légumes : paquets de 1 kg maximum, viandes : paquets de 2,5 kg maximum.
- Les légumes doivent être blanchis après avoir été lavés et répartis en portions (les plonger 2 à 3 minutes dans l'eau bouillante, puis les refroidir rapidement en les passant sous l'eau froide).
- Ne pas saler ni épicer les produits frais et les légumes blanchis avant de les congeler. Les autres aliments peuvent être légèrement salés et épicés. Certaines épices perdent de leur saveur lors de la congélation.
- Comme emballages, utiliser des sachets de congélation en vente dans le commerce et des récipients recyclables en plastique, métal et aluminium.
- Ne pas placer des produits frais à congeler au contact de produits déjà congelés. Veiller aussi à ce que les paquets soient secs, pour éviter qu'ils ne collent entre eux en se congelant.
- Indiquer le contenu et la date sur les paquets à congeler et respecter scrupuleusement la date limite de conservation.
- Ne jamais placer de bouteilles ou canettes contenant une boisson gazeuse dans le congélateur, car elles pourraient exploser.
- Ne décongeler que la quantité nécessaire à votre consommation. Cuisiner ou utiliser aussi rapidement que possible les aliments venant d'être décongelés.

Les aliments congelés peuvent être décongelés de la manière suivante :

- dans le four à chaleur tournante,
- dans le four à micro-ondes,
- à température ambiante,
- dans le réfrigérateur ; le froid dissipé est utilisé pour la réfrigération des autres aliments.

Des portions peu épaisses de viande et de poisson peuvent être cuisinées en cours de décongélation.

Les légumes peuvent être cuits alors qu'ils sont encore congelés (temps de cuisson réduit de moitié).

Système info*

Les aliments congelés doivent être consommés dans la limite des délais de conservation recommandés.

Les chiffres entre les symboles indiquent la durée de conservation en mois pour plusieurs types de denrées.

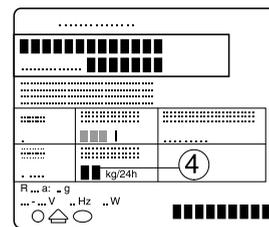
Les durées de conservation mentionnées sont données à titre indicatif. La durée de conservation (valeur inférieure ou supérieure) d'un produit dépend principalement de sa qualité initiale et du type de préparation réalisée avant la congélation. Pour des aliments gras, respecter les valeurs ci-après.

Signification des symboles :

plats cuisinés		2 - 6		saucisses
crème glacée				pain
poisson		4 - 8		champignons
porc				gibier
légumes		6 - 12		volailles
fruits				bœuf/veau

Congélation, conservation

Les produits frais doivent être congelés en profondeur le plus rapidement possible. Valeur nutritive, aspect et saveur des produits seront ainsi conservés dans les meilleures conditions. La plaquette signalétique vous indique la quantité maximale d'aliments ④ (en kg) que vous pouvez congeler en l'espace de 24 heures. Cette valeur maximale varie suivant le type d'appareil et sa classe climatique.



Congeler avec Superfrost fig. A

- Appuyer brièvement sur la touche Superfrost ④, jusqu'à ce que le voyant luit.
- La température de congélation baisse, l'appareil marche avec la puissance frigorifique maximale possible, le voyant continue à luire.
- Ensuite, déposez-y les aliments frais.
- Pour les petites quantités à congeler, attendre/précongeler pendant env. 6 heures. Pour les quantités *maximales*, voir plaque signalétique sous 'Capacité de congélation', attendre/précongeler env. 24 heures. Ensuite, on peut couper manuellement la fonction Superfrost.
- Après 60 heures, la fonction Superfrost se coupe **automatiquement**. Le processus de congélation est terminé.
- le voyant **Superfrost ne luit pas** – l'appareil marche de nouveau sur la dernière valeur réglée, en mode normal économe en énergie.

Note : Il ne faut pas enclencher le Superfrost lorsque :

- vous y déposez des aliments déjà congelés,
- vous congélez jusqu'à env. 2 kg d'aliments frais par jour.

Conservation

Lorsque vous introduisez des produits surgelés (donc déjà congelés), vous pouvez même remplir complètement la partie congélateur sans nécessité de modifier la position du thermostat.

Dégivrage

Au bout d'un certain temps, il se forme une couche de givre ou de glace plus ou moins épaisse sur les parois. Si celle-ci devient trop épaisse, la consommation d'énergie augmente. Il convient donc de procéder régulièrement au dégivrage.

- Avant de procéder au dégivrage, arrêter l'appareil en le débranchant ou en positionnant le bouton de réglage température sur "0".
- Retirer les tiroirs et les tablettes de verre
- Envelopper les denrées congelées dans du papier journal ou des couvertures et les placer ensuite dans un endroit aussi frais que possible.
- Pour accélérer le processus de dégivrage, placer un récipient d'eau chaude à l'intérieur, sur le fond de l'appareil.
- Laisser la porte ouverte pendant le dégivrage. Eponger l'eau restante avec un chiffon et nettoyer ensuite l'intérieur de l'appareil..

Pour le dégivrage, n'utiliser aucun dispositif mécanique ou d'autres moyens artificiels que ceux qui sont recommandés par le fabricant.

Nettoyage

Avant de procéder au nettoyage, arrêter impérativement l'appareil. Débrancher la prise de l'appareil ou retirer le fusible.

Nettoyer l'intérieur, les équipements intérieurs ainsi que les parois extérieures de l'appareil avec de l'eau tiède mélangée à de faibles quantités de produit à vaisselle. N'utiliser en aucun cas des détergents contenant des abrasifs, de l'acide ou des solvants chimiques.

Ne pas employer d'appareils de nettoyage à la vapeur : risque de dommages matériels et de blessures.

- Eviter que l'eau de nettoyage ne s'infilte dans les parties électriques et par la grille de ventilation.
- Essuyer soigneusement tous les éléments avec un chiffon sec.
- Nettoyer, dépoussiérer une fois par an le compresseur et le condenseur (grille en métal située au dos de l'appareil).
- Ne pas détériorer ou enlever la plaquette signalétique située à l'intérieur de l'appareil - elle est importante pour le service après-vente.

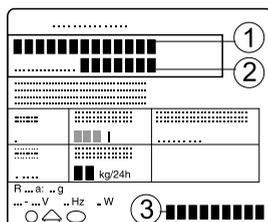
Pannes éventuelles

Votre appareil est conçu et construit de sorte à assurer l'absence de pannes et une grande longévité. Si une panne venait cependant à se produire pendant le fonctionnement, veuillez alors consulter votre Service Après Vente le plus proche. Vérifiez tout de même au préalable si la perturbation n'est pas due à une erreur de commande (dans ce cas, les frais occasionnés vous seront facturés, même pendant la garantie).

Vous pouvez remédier vous-même aux pannes suivantes en contrôlant les causes possibles :

- **L'appareil ne fonctionne pas, les voyants de contrôle sont éteints :**
 - L'appareil est-il en position marche ?
 - La prise de courant est-elle bien enfoncée ?
 - Le fusible de la prise est-il en bon état ?
- **L'appareil est trop bruyant :**
 - L'appareil est peut-être mal calé.
 - Les meubles ou les objets se trouvant à proximité sont peut-être soumis aux vibrations du groupe compresseur. Sachez que les bruits dus à l'arrivée du réfrigérant dans le circuit frigorifique ne peuvent être évités.
- **La température n'est pas assez basse :**
 - Le réglage de la température est-il correct ? (voir chapitre "Réglage de la température")
 - Une quantité excessive de produits frais a peut-être été introduite dans l'appareil ; vérifiez l'affichage 24 heures plus tard.
 - Le thermomètre supplémentaire placé dans l'appareil indique-t-il la bonne température ?
 - La ventilation est-elle correctement assurée ?
 - L'appareil a-t-il été installé trop près d'une source de chaleur ?

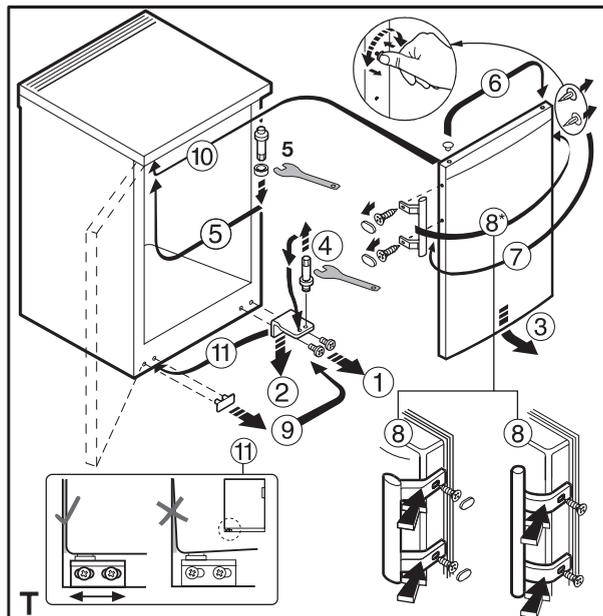
Si aucune des raisons mentionnées ci-dessus n'aide à résoudre le problème et que vous ne pouvez remédier vous-même à la panne, veuillez alors consulter votre S.A.V. le plus proche en lui indiquant la désignation ①, l'index ② et le numéro S.A.V. ③ figurant sur la plaquette signalétique. Vous trouverez cette plaquette sur la paroi intérieure gauche de votre appareil, en regard du tiroir du haut. En cas de panne, maintenez toujours la porte de votre appareil fermée. Vous retarderez ainsi l'élévation de la température et la décongélation éventuelle des produits.



Inversion du sens d'ouverture de la porte

Fig. T : si nécessaire, vous pouvez changer le sens d'ouverture de la porte.

Pour cela, suivre les instructions des fig. T dans l'ordre indiqué.



F

Arrêt prolongé

Lorsque votre appareil doit rester longtemps sans fonctionner, débrancher la prise ou retirer/dévisser les fusibles situés en amont. Nettoyer l'appareil et laisser la porte ouverte afin d'éviter la formation d'odeurs.

L'étanchéité du circuit réfrigérant est éprouvée.

L'appareil est antiparasité conformément à EN 55014 et satisfait ainsi aux prescriptions définies par la directive CE 87/308/CEE.

Le fabricant de cet appareil s'efforce d'améliorer tous les types et modèles de sa gamme. Il se réserve donc le droit d'apporter des modifications concernant la forme, l'équipement et les caractéristiques techniques de ses appareils.