



- D** *Bedienungsanleitung*  
**Gefriertruhe**
- GB** *Instruction for use*  
**Chest Freezer**
- F** *Instructions pour l'emploi*  
**Gongélateur**
- I** *Istruzioni per l'uso*  
**Congelatore**
- E** *Instrucciones de uso*  
**Congelador**
- P** *Manual de instruções*  
**Congelador**
- NL** *Gebruiksaanwijzing*  
**Diepvrieskast**
- R** *Manual de utilizare*  
**Ladă frigorifică**
- H** *Használati utasítás*  
**Fagyasztóláda**
- PL** **INSTRUKCJA INSTALACJI I OBSŁUGI**  
**Zamrażarka**

MOD.

CCF 85  
CCF 110  
CCF 200  
CCFE 120  
CCFE 155  
CCFE 205



D

## KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Der Hersteller der/des hierin beschriebenen Produkte(s) auf welche(s) sich diese Erklärung bezieht, erklärt hiermit in alleiniger Verantwortung, dass diese(s) die einschlägigen, grundlegenden Sicherheits- Gesundheits- und Schutzanforderungen der hierzu bestehenden EG Richtlinien erfüllen und die entsprechenden Prüfprotokolle, insbesondere die vom Hersteller oder seinem Bevollmächtigten ordnungsgemäss ausgestellte **CE-Konformitätserklärung** zur Einsichtnahme der zuständigen Behörden vorhanden sind und über den Geräteverkäufer angefordert werden können.

Der Hersteller erklärt ebenso, dass die Bestandteile der in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Gerät, welche mit frischen Lebensmitteln in Kontakt kommen können, keine toxischen Substanzen enthalten.

GB

## DECLARATION OF CONFORMITY

The manufacturer of the product/s described herein, to which this description refers, declares on its sole responsibility that the product/s meet the relevant fundamental safety, health and protection requirements of the relevant EU guidelines and that the corresponding test reports are available for examination by the relevant authorities and can be requested from the seller of the appliance, especially with regard to CE Declaration of Conformity issued by the manufacturer or with the manufacturer's approval.

Moreover, the manufacturer declares that the parts of the appliance described in this user manual, which come into contact with fresh food, do not contain any toxic substances.

F

## DECLARATION DE CONFORMITE

Par la présente, le fabricant du (des) produit(s) décrit(s) se rapportant à la présente déclaration, déclare sous sa propre responsabilité que ce(s) produit(s) satisfait(font) aux normes de sécurité requises en matière de santé personnelle et de protection et sont conformes aux directives CE en la matière et que les procès-verbaux d'essai correspondant, notamment la déclaration de conformité CE régulièrement émise par le fabricant ou par le délégué relatif pour la prise de connaissance de la part des autorités compétentes, existent et peuvent être remis au vendeur de l'appareil.

Le fabricant déclare en outre que les composants de l'appareil décrits dans la notice d'utilisation pouvant entrer en contact avec les aliments frais ne contiennent aucune substance toxique.

I

## DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

Con la presente, il produttore del(dei) prodotto(i) qui descritto(i) a cui si riferisce la presente dichiarazione dichiara dietro propria responsabilità che questo(i) prodotto(i) soddisfa(no) i requisiti di sicurezza, salute personale e protezione di base pertinenti alle direttive CE esistenti in materia e che i relativi verbali di prova, in particolare la dichiarazione di conformità CE emessa regolarmente dal produttore o dal relativo delegato per la presa in visione da parte delle autorità competenti, sono presenti e possono essere richiesti al rivenditore dell'apparecchio.

Il produttore dichiara inoltre che i componenti dell'apparecchio descritto nelle presenti istruzioni per l'uso, che possono venire a contatto con alimenti freschi, non contengono alcuna sostanza tossica.

E

## DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

El fabricante del(de los) producto(s) aquí descrito(s) declara bajo su propia responsabilidad que este(os) producto(os) cumple(n) los correspondientes requisitos para la seguridad, salud personal y protección de acuerdo con las directivas CE existentes en esta materia y que las respectivas actas de aprobación, en particular la declaración de conformidad – CE emitida regularmente por el fabricante o por su representante autorizado, se encuentran disponibles para el examen por parte de las autoridades competentes, pudiendo ser exigidas al vendedor del aparato.

El fabricante también declara que los componentes del aparato descrito en las presentes instrucciones para el uso, que pudieran entrar en contacto con alimentos frescos, no contienen sustancias tóxicas.

<i>Index</i>	<i>Page</i>
1 Choix de l'emplacement d'installation .....	2
2 Plaquette d'homologation .....	2
3 Connexion électrique .....	2
4 Connexion/ déconnexion, sélection de la température .....	3
5 Voyants lumineux .....	3
6 Alarme sonore .....	3
7 Mise en fonction de l'appareil .....	3
8 Congélation / conservation des aliments frais .....	4
9 Hauteur maximale d'empilage .....	4
10 Durée de conservation .....	4
11 Mesures de sécurité et conseils .....	4
12 Nettoyage et entretien .....	5
13 Dégivrage .....	5
14 Éclairage intérieur .....	5
15 Réparer soi-même les pannes .....	6
16 Service après-vente .....	6
17 Garantie .....	6
18 Détection des pannes/origines/remèdes .....	6-7
Tableau de conservation .....	8
Composants .....	9

Nous vous recommandons de lire attentivement les instructions de ce mode d'emploi. Elles vous permettront de vous familiariser plus rapidement avec votre nouvel appareil. Notez les points que vous estimez importants. Conservez le présent document à portée de main pour pouvoir le consulter à tout moment et le remettre à de futurs utilisateurs éventuels de l'appareil.

L'appareil que vous avez acheté vous servira pendant de nombreuses années si vous l'utilisez correctement et l'entretenez régulièrement.

Les illustrations se trouvent à la dernière page de ce mode d'emploi.

Veillez employer l'appareil seulement à un endroit avec les températures ambiantes appropriées. Autrement la fonction de l'appareil peut être altérée. Examinez le chapitre "**Désignation de la classe climatique**" à la page 2.



### **Important !**

Cet appareil est destiné à un usage domestique. Au cas où l'appareil serait utilisé industriellement, il est nécessaire de se conformer aux dispositions valables pour l'entreprise concernée.

L'étanchéité de l'appareil a été testée d'après les dispositions légales actuelles en matière de prévention des accidents.

Dans le cas d'une demande excessive de l'appareil, par exemple par utilisation commerciale, la durée de garantie pour le compresseur ce réduit par 50 %.

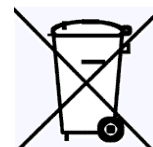


Si votre appareil remplace un réfrigérateur ou congélateur ancien, assurez-vous d'en enlever les serrures ou verrous éventuels avant de vous en débarrasser.

Vous éviterez ainsi que des enfants y soient enfermés en jouant.



Faites débarrasser votre vieil appareil par une entreprise spécialisée (informez-vous auprès de la mairie), car il peut contenir des éléments polluants devant être éliminés grâce à un appareillage spécial.



**Mode d'emploi**

Vous trouverez ci-dessous toutes les indications importantes se rapportant à l'utilisation de l'appareil.

Les instructions du mode d'emploi concernent divers modèles. C'est pourquoi des différences de détails peuvent exister selon le type d'appareil.

**1 Choix de l'emplacement d'installation**

Éviter absolument les températures élevées et les rayons du soleil. Nous vous conseillons d'installer votre appareil dans un endroit frais, bien aéré et sec. L'installer à proximité d'une source de chaleur (chauffage, four, etc.) est absolument déconseillé (cela provoque une surcharge du compresseur entraînant une consommation d'énergie sensiblement plus élevée).

Si vous ne pouvez le placer autrement qu'à proximité d'une source de chaleur, nous vous conseillons de fixer une plaque isolante adéquate entre l'appareil et la source de chaleur (ne pas utiliser de plaques en amiante) ou de respecter les distances minimales suivantes :

- À la cuisinière à gaz ou électrique **3 cm**
- Au radiateur du chauffage ou du four **5 cm**
- À la paroi, un meuble ou un autre réfrigérateur **2 cm**

**Ne jamais obstruer la grille d'aération**

Les congélateurs horizontaux de grandes taille sont équipés d'une grille d'aération (**k**) dans la position latérale inférieure. Les congélateurs peuvent être placés directement contre une paroi ou un meuble, mais pas du côté de la grille d'aération.

**Congélateurs sans grille d'aération**

Respecter une distance suffisante entre l'arrière du congélateur et la paroi, de sorte que l'air chauffé s'échappe librement.

L'appareil doit être posé horizontalement sur un sol plat. Ce n'est qu'ainsi que l'on pourra garantir une circulation adéquate du réfrigérant et donc le fonctionnement optimal de l'appareil.

**ATTENTION !**

Laisser reposer l'appareil à sa place d'installation définitive au moins 2 heures avant de le brancher, afin que le circuit de réfrigération se stabilise et d'éviter d'éventuels problèmes de fonctionnement.

L'odeur dégagée par tous les appareils neufs s'élimine facilement.

Pour cela, lavez soigneusement l'intérieur de l'appareil à l'eau tiède additionnée de vinaigre.



**Ne pas utiliser de produits corrosifs, de détergents agressifs, en poudre ou à base de carbonate ou bicarbonate de sodium.**

Avant de brancher l'appareil, le compartiment interne doit être absolument sec, notamment dans les coins.

**Avertissements concernant la sécurité**

Suivant sa composition, le réfrigérant s'avère facilement inflammable. Le circuit du réfrigérant est étanche et sa **densité** a été vérifiée à plusieurs reprises.

Les interventions effectuées par un personnel non qualifié comportent un sérieux danger d'incendie. S'abstenir de toute contrainte mécanique sur le système réfrigérant, notamment le **condensateur extérieur (p)**

Les interventions sur le système réfrigérant doivent être faites uniquement par du personnel qualifié agréé.

**ATTENTION !**

Les projections de réfrigérant peuvent causer des dommages aux yeux.

Si les yeux devaient être atteints par du réfrigérant, les laver immédiatement à l'eau courante et consulter immédiatement un oculiste

**Désignation de la classe climatique**

La catégorie de l'appareil est imprimée sur sa plaque signalétique. En voici la signification:

Désignation de la classe	Températures ambiantes pour lesquelles l'appareil a été dimensionné
SN	+10°C à +32°C
N	+16°C à +32°C
ST	+18°C à +38°C
T	+18°C à +43°C

**2 Plaquette d'homologation**

La plaquette d'homologation mentionnant les données techniques est fixée dans le logement (**D**) à l'arrière de l'appareil.

**Copier les données techniques**

C'est ici qu'il faut recopier les données techniques de la plaquette d'homologation pour en disposer à tout moment sans devoir déplacer l'appareil.

Modèle/Type n° .....  
 Capacité brute.....litres  
 Capacité nette.....litres  
 Tension de service..... V 50 Hz  
 Puissance maximum (W).....Watt  
 Fusible (**A**).....ampère  
 Consommation énergétique.....kWh/24h  
 Capacité de congélation.....kg/24h

**3 Connexion électrique**

Votre appareil doit être branché exclusivement à une prise munie d'une mise à la terre, installée convenablement par un électricien agréé.

Avant d'enfoncer la fiche de l'appareil dans la prise, vérifier impérativement que la tension (V) reportée sur la plaquette d'homologation de l'appareil correspond à celle de votre réseau électrique.

Dans le cas contraire, consulter immédiatement le service après-vente compétent ou le revendeur agréé

et s'abstenir absolument de brancher l'appareil sur le réseau.

#### 4 Connexion / déconnexion, sélection de la température

##### Régulateur de température (thermostat) (I)

Au moyen du régulateur de température, il est possible de connecter et de déconnecter l'appareil et de régler la température de refroidissement.

Pour que le réglage de la température ne puisse être changé par mégarde, le régulateur a été spécialement conçu pour être difficilement commutable. Pour le régler, nous vous conseillons d'utiliser une pièce de monnaie ou un tournevis.

**Connexion** : tourner le régulateur vers la droite>. Suivant les besoins, régler la température entre :

- **minimum** (réfrigération minimum).
- **maximum** (température la plus basse).

**Déconnexion** : tourner le régulateur vers la gauche<.

Le réglage de la température doit être proportionnel :

- À la température à l'emplacement de l'appareil ;
- À la quantité d'aliments mis dans l'appareil ;
- À la fréquence d'ouverture de l'appareil.

Nous vous conseillons de choisir une température moyenne.

Vous pourrez rapidement, par une observation précise, établir vous-même le meilleur réglage correspondant à vos besoins.

#### 5 Voyants lumineux (m,n,o)

Si votre appareil est équipé de voyants lumineux, voici leur signification:

- **vert** = CONTROL (contrôle)

L'appareil est relié au secteur et **fonctionne**.

Le voyant **vert** doit toujours être allumé lorsque l'appareil est raccordé à l'alimentation électrique et qu'il est branché. Ce voyant est particulièrement important, puisqu'en cas de chutes de tension, les voyants rouge et jaune ne fonctionnent plus et ne peuvent donc rien signaler.

- **rouge** = ALARM (alarme)

##### Température intérieure trop élevée

Si le voyant rouge reste allumé, ce peut être pour diverses raisons :

- Première mise en fonction de l'appareil ;
- Remise en fonction après le dégivrage ;
- Introduction d'aliments frais.

Dans ces cas, si le voyant rouge reste allumé, c'est normal. Le voyant s'éteindra automatiquement

lorsque la température intérieure atteint environ  $-18^{\circ}\text{C}$ .

Si l'appareil en est équipé, enclencher l'interrupteur de SUPER-CONGÉLATION (**FIG. 4**). (*Le déconnecter au maximum après 24 heures ou une fois le voyant rouge éteint*).

Dans tous les cas, n'ouvrir si possible l'appareil qu'une fois le voyant rouge éteint.

Cependant, si le voyant rouge reste encore allumé après 12-24 heures, il est possible qu'une vraie panne se soit produite.

Se reporter pour cela au chapitre **18**:

« *Détection des pannes/causes/remèdes* »

- **jaune** = INTERRUPTEUR DE SUPER- CONGÉLATION

Lorsque qu'il est enclenché, le thermostat est mis hors fonction.

Le compresseur produit sa fonction de refroidissement jusqu'à ce que l'interrupteur de SUPER-CONGÉLATION soit à nouveau déclenché.

#### 6 Alarme sonore

Si l'appareil en est équipé, une alarme sonore se fait entendre en plus du voyant rouge qui s'allume. Elle se déconnecte automatiquement une fois l'interrupteur de SUPER-CONGÉLATION enclenché.

#### 7 Mise en fonction de l'appareil

1. Débarrasser complètement l'appareil.
2. Enlever les parties en polystyrène du compartiment du compresseur (si c'est le cas).
3. Sortir toute la documentation du compartiment interne de l'appareil, ainsi que les accessoires éventuellement présents.
4. Nettoyer le compartiment interne à l'eau tiède additionnée de vinaigre et essuyer soigneusement avec un chiffon.
5. Fermer l'appareil.
6. Mettre la fiche dans la prise.
7. Brancher l'appareil en tournant le régulateur de température (**I**) sur la droite (tourner d'abord le régulateur à l'extrême droite en position maximale). (**Les voyants vert et rouge s'allument**).
8. S'il y en a un, enclencher l'interrupteur de SUPER-CONGÉLATION (**le voyant jaune s'allume**).
9. Ne pas ouvrir l'appareil pendant environ 4 heures ou jusqu'à ce que le voyant rouge soit éteint, pour que le compartiment interne soit suffisamment refroidi.
10. Vous pouvez maintenant remplir le congélateur d'aliments déjà congelés à  $-18^{\circ}\text{C}$  (aliments achetés congelés). (Voir chapitre « Hauteur maximum d'empilage »).
11. Au plus tard après 24 heures, déconnectez à nouveau l'interrupteur de SUPER-CONGÉLATION.
12. Si vous souhaitez congeler des aliments frais, pas encore congelés, procédez comme indiqué au chapitre « *Congélation/conservation des aliments frais* ».



#### Attention !

Ne pas congeler de bouteilles contenant des boissons. Le liquide se dilate durant la congélation et la bouteille pourrait éclater.

Ne jamais conserver de récipients contenant des substances explosives (allume-gaz, essence, éther etc.) dans le compartiment de l'appareil.

En cas de conservation de produits congelés, suivre absolument les instructions du fabricant figurant sur leur emballage.

Glaces et glaçons ne doivent être consommés congelés que quelques minutes après avoir été sortis de l'appareil, pour éviter de se blesser les lèvres et la langue (brûlure de la peau). Pour la même raison, éviter de toucher les parois internes glacées avec les mains mouillées. Nous vous conseillons de consommer immédiatement les produits décongelés ou à moitié décongelés. La re congélation est en principe déconseillée.

## 8 Congélation / Conservation des aliments frais

Presque tous les produits frais peuvent être congelés et conservés dans votre appareil. C'est pourquoi nous avons indiqué un tableau des produits les plus fréquemment congelés en indiquant les durées de conservation possibles et le matériau d'emballage préférable (voir « *Tableau de conservation* » dans les présentes instructions de ce mode d'emploi)

Avant de les mettre dans l'appareil, **marquer** les emballages des divers produits frais, car en cas d'emploi de sachets plastique transparents les aliments congelés sont difficilement reconnaissables.

À ce propos, nous vous conseillons d'utiliser les étiquettes pour produits congelés que l'on trouve dans le commerce.

Envelopper les produits frais dans des sachets adéquats, en les divisant en portions que vous avez l'habitude d'utiliser, pour éviter de décongeler de grosses quantités que vous ne consommerez pas en une journée.

Identifier les portions en marquant au moins les informations suivantes :

- Nom du produit (par exemple : filet de bœuf) ;
- Poids de la portion ;
- Quantité (*nombre de pièces*) ;
- Date de congélation ;
- Date de consommation (voir « *Tableau de conservation* »).

### Puis procéder comme suit :

- Placer si possible les aliments frais dans le compartiment de pré-congélation latéral (**f**) (pas sur tous les modèles) ou au fond du congélateur où règne la température la plus basse.  
À ce propos, éviter tout contact en plaçant les aliments frais et ceux déjà congelés, sinon ils pourraient se décongeler et la durée de conservation prévue ne serait plus valable.
- Dans les 24 heures, mettre les produits de manière à n'atteindre que la quantité d'aliments frais adéquate à la capacité de congélation de votre appareil. Se reporter aux données mentionnées sur la plaquette d'homologation (**xx kg/24h**).
- S'il y en a un, enclencher l'interrupteur de SUPER-CONGÉLATION (**FIG. 4**) (pas obligatoire si l'on introduit des aliments déjà congelés (par exemple : produits congelés).
- 24 heures plus tard, retirer les produits congelés du fond du congélateur ou du compartiment de pré-congélation et les mettre dans un panier, de sorte que le compartiment de pré-congélation (**f**) ou le fond du congélateur servent à congeler d'autres aliments frais.
- Déconnecter l'interrupteur de SUPER-CONGÉLATION (le voyant jaune s'éteint).
- Régler le régulateur de température selon le degré de remplissage de l'appareil (voir « *Hauteur maximale d'empilage* »).

- Surveiller si possible la température du compartiment de conservation (**e**) au moyen d'un thermomètre mesurant les températures jusqu'à  $-26^{\circ}\text{C}$ .



**La température de conservation doit toujours être au minimum de  $-18^{\circ}\text{C}$ .**

### Remplissage d'aliments frais (non congelés)

Veiller à ce qu'au plus tôt 24 heures après avoir mis des aliments frais, l'on puisse ajouter la quantité adéquate à la capacité de congélation (xx kg/24h) de votre appareil. (Ne pas dépasser la **hauteur d'empilage maximum**).

## 9 Hauteur maximale d'empilage

Pour garantir une conservation optimale des produits congelés, nous vous recommandons de ne jamais remplir le compartiment de congélation jusqu'à la ligne supérieure. Toujours prévoir un certain espace entre le couvercle et les produits congelés.

Ne pas dépasser la ou les marques d'empilage prévues par le producteur.

Régler toujours le régulateur de température (**FIG. 4**) selon la quantité remplie.

À température ambiante normale (entre  $+18^{\circ}\text{C}$  et  $+22^{\circ}\text{C}$ ), nous vous recommandons de placer le régulateur de la température dans les positions ci-dessous pour économiser l'énergie :

Capacité	Marque d'empilage	Position
Plein	Dessus	Sur 12h.
À moitié plein	Milieu	Sur 10h.
Un quart plein, ou moins	Bas	Sur 8h.

## 10 Durée de conservation

La durée de conservation des produits pré-congelés diffère beaucoup selon le type d'aliment et sa composition. À ce propos, respecter les instructions du producteur se trouvant sur l'emballage du produit.

Quant aux aliments frais que vous congelez vous-mêmes, respectez les indications du **tableau de conservation** dans ce mode d'emploi.

Il faut consommer immédiatement les produits déjà décongelés une fois.

Consommer les produits décongelés dans les 24 heures.



## 11 Mesures de sécurité et conseils

- À chaque nettoyage ou dégivrage, débrancher votre appareil.
- Ne pas ouvrir le couvercle du congélateur juste après l'avoir fermé, et ne pas l'ouvrir trop fortement. Un éventuel vide sur la garniture (**b**) disparaît après 1-2 minutes, le couvercle peut ainsi être ouvert à nouveau normalement.
- Laisser refroidir les aliments cuisinés à la température ambiante, pour éviter la formation de condensation et de glace dans l'appareil.
- Laisser le couvercle du congélateur ouvert le moins longtemps possible, pour ne pas gaspiller de courant et éviter la formation de glace superflue dans l'appareil.

- Au cas où le voyant rouge s'allumerait de façon inattendue ou plus longtemps que d'habitude, n'ouvrez en aucun cas l'appareil, mais prenez les mesures nécessaires.  
(voir chapitre 18 « Détection des pannes / causes / remèdes »).
- Ne jamais employer de tournevis ou à autres outils métalliques pour enlever la couche de glace. Les parois intérieures sont très sensibles et ne supportent pas le contact avec des objets pointus. Se servir exclusivement de grattoirs en plastique ou en bois non pointus.

## 12 Nettoyage et entretien

Pour conserver à votre appareil un aspect soigné même à l'extérieur, utilisez de temps en temps un produit à polir les meubles ou un produit pour objets vernis (ne jamais s'en servir à l'intérieur du

congélateur). Nettoyer de temps en temps le joint **(b)** à l'eau chaude sans utiliser de détergent.

Si votre appareil est muni d'un condensateur sur la paroi derrière **(e)**, en enlever de temps en temps la saleté et la poussière qui pourraient empêcher l'évacuation de la chaleur du compartiment interne et augmenter sensiblement la consommation d'énergie. Nous vous recommandons d'utiliser une brosse souple ou un balai pour nettoyer le condensateur.

En cas de mise hors service de l'appareil pendant une longue durée (vacances, etc.), le laisser ouvert pour éviter la formation de mauvaises odeurs à l'intérieur. Pour les appareils à serrure : mettre la serrure sur « fermé » et maintenir le couvercle du congélateur levé. Garder la clé hors de portée des enfants pour éviter tout accident durant leurs jeux.

À partir d'une certaine épaisseur, les **couches de glace et de givre** formées sur les parois intérieures jouent le rôle d'isolant et empêchent la circulation du froid sur les parois intérieures. Il faut donc les enlever de temps en temps. Se servir pour cela d'un grattoir non pointu en plastique ou en bois.

Penser à recouvrir les produits congelés d'un tissu pour enlever facilement la glace déposée.

## 13 Dégivrage

En utilisation normale (3-4 ouvertures par jour), dégivrer le congélateur une à deux fois par année (dégivrer plus souvent en cas d'ouvertures quotidiennes plus fréquentes).



### Mise en garde concernant la sécurité

**Ne jamais** utiliser d'appareils électriques, tels que séchoir à cheveux, ventilateur, ou d'appareils émettant des flammes vives (par ex. bougies) pour dégivrer l'appareil. L'intérieur en matière plastique formé pourrait fondre et provoquer ainsi des étincelles ou des flammes vives.

Procéder comme suit :

1. Préparer un récipient adéquat non métallique (en plastique etc.).
2. **Toujours débrancher l'appareil.**
3. Bien se sécher les mains pour éviter de se blesser en touchant la glace (il est recommandé de mettre des gants).

4. Sortir tous les produits congelés du congélateur et les ranger dans le récipient séparé en les **emballant dans du papier-journal**. Mettre ensuite le récipient dans un compartiment frais et sec.
5. Couvrir entièrement le récipient d'une nappe en laine épaisse.
6. Déboîter en haut de la cloison **(e)** (pas sur tous les modèles) les glissières du congélateur.
7. Pousser la cloison – s'il en est pourvu – servant à recueillir l'eau de dégivrage – sous le congélateur, au fond duquel se trouve le trou d'écoulement de l'eau de dégivrage (*pas sur tous les modèles*).
8. Enlever le bouchon **(h)** du trou (si prévu) du fond du congélateur.
9. Enlever les parties de glace les plus épaisses comme décrit précédemment, en prenant soin de ne pas endommager les parois du congélateur ; mettre la glace dans l'évier de la cuisine.
10. Le cas échéant, accélérer le dégivrage en versant une grande marmite d'eau chaude (non bouillante) sur le fond du congélateur.
11. Au cas où votre congélateur serait dépourvu de trou d'écoulement, enlever constamment l'eau de dégivrage avec une éponge.
12. Nettoyer à fond le compartiment interne. Utiliser pour cela de l'eau chaude et un peu de vinaigre et rincer ensuite à l'eau claire.
13. Sécher à fond le congélateur avec un chiffon absorbant et laisser aérer pendant environ 3-4 minutes.
14. Remettre le bouchon du trou d'écoulement **(h)**.
15. Remettez la plaque de collecte de l'eau de dégivrage bien séchée à sa place dans les glissières du congélateur.
16. Fermer le congélateur et remettre la fiche dans la prise.
17. Mettre le régulateur de température **(l)** en position maximum (**le voyant vert et le voyant rouge s'allument**) et, si c'est le cas, enclencher l'interrupteur de super-congélation (**FIG. 4**) (**le voyant jaune s'allume également**).
18. Remettre les produits congelés, en rangeant les aliments les plus anciens dessus.



*Pour éviter la décongélation des aliments congelés, il vaut mieux exécuter les opérations 1 à 18 en deux heures au plus.*

- 19 Si le voyant est éteint, remettre le régulateur à une température de conservation correspondant à la quantité d'aliments dans le congélateur.
- 20 Si y en a un, désactiver l'interrupteur de super-congélation après 8-12 heures, mais après 24 au plus tard (**le voyant jaune s'éteint**).

## 14 Eclairage intérieur

(pas sur tous les modèles)

Les appareils munis d'éclairage interne possèdent un interrupteur.

En ouvrant l'appareil, l'éclairage s'allume automatiquement et s'éteint automatiquement à sa fermeture.

L'ampoule lumineuse est protégée par un couvercle transparent.

N'utiliser que des ampoules de rechange de **15 W au maximum**.

## 15 Réparer soi-même les pannes

La bonne finition et l'emploi de matériaux de refroidissement et de techniques de congélation les plus modernes assurent aussi un fonctionnement optimal de votre appareil.

C'est pourquoi, en cas de panne, bien s'assurer que toutes les instructions et suggestions mentionnées dans le présent mode d'emploi ont été bien suivies avant de s'adresser au service après-vente ou à votre revendeur. (Voir chapitre "Détection de pannes /origines/remèdes")

Les interventions du service après-vente pour réparer des pannes dues à l'inobservation des instructions et conseils ci-contre sont à la charge du client et ne sont pas couvertes par la garantie de votre revendeur.

### Remarque :

Le compresseur (dit aussi groupe frigorifique) ne doit pas fonctionner sans interruption.

Le compresseur commandé par le thermostat utilisé pour régler la température au moyen du régulateur correspondant (I) ; il s'enclenche automatiquement si la température dans le compartiment de conservation est dépassée et se déclenche automatiquement lorsqu'elle est à nouveau atteinte.

Tout système réfrigérant à compresseur émet des bruits quand le compresseur est en marche. Ces bruits proviennent d'une part du compresseur en fonction et de l'autre de la circulation du réfrigérant dans les tubes du système de réfrigération. Ces bruits sont donc normaux et ne signifient en aucun cas une anomalie de fonctionnement.

**Dans les pièces non chauffées** ou dans des conditions climatiques rigoureuses, il peut arriver qu'une condensation se forme sur les parois externes de l'appareil.

Ce n'est en aucun cas un signe de panne et cela disparaît tout seul lors de conditions climatiques plus douces.

## 16 Service après-vente

**Ne s'adresser au service après-vente** que si l'on n'est pas en mesure de détecter la cause d'une panne éventuelle, même après avoir observé les causes possibles ou si l'on ne dispose pas des moyens nécessaires pour la réparer.

À ce propos, lire absolument les instructions : voir chapitre "Détection de pannes/origines/remèdes ....."

La carte de garantie incluse ou la liste des points de service après-vente ci-jointe mentionne le nom de l'entreprise compétente assurant le service après-vente de votre appareil. Si plusieurs points de service sont mentionnés, adressez-vous à l'établissement le plus proche.

Si votre appareil ne s'accompagne d'aucune liste de points de service, adressez-vous au besoin à votre revendeur.



Pour obtenir une assistance rapide, nous vous recommandons d'avoir sous les yeux les données importantes d'identification de votre appareil lors de l'appel :

- Marque de l'appareil ;
- Modèle / type ; Marque de l'appareil ;
- Genre de panne ;
- Date d'achat ;
- Nom du revendeur.

## 17 Garantie

Prendre connaissance des conditions générales de la garantie et de sa durée figurant sur la carte de garantie.

Si la carte de garantie n'est pas jointe à l'appareil, s'adresser au revendeur.

## 18 Détection des pannes/origines/remèdes

### a) Aucun fonctionnement (l'appareil ne marche pas)

Vérifiez :

- si la fiche de l'appareil est en ordre et est bien insérée dans la prise murale ;
- si il y a du courant dans la prise murale ;  
(vérifiez éventuellement en y branchant un petit appareil, par ex. un mixer à main, un séchoir à cheveux, etc.)
- si l'appareil est allumé (commande de température en position diverse de zéro).



### Attention !

En cas de panne ou de chute de tension, l'isolation des parois de l'appareil permet une durée de conservation de 10-12 heures dès l'apparition de l'anomalie.

Dans les appareils possédant une isolation plus importante, cette durée est prolongée. Demandez à votre revendeur la "durée de conservation en cas de panne" de votre appareil.

En cas de panne prolongée, les aliments congelés commencent à se décongeler dans le congélateur. Il faut alors prendre rapidement les mesures nécessaires pour trouver la panne et mettre éventuellement les aliments congelés dans un autre congélateur (éventuellement chez les voisins, etc.).

### b) L'appareil ne refroidit pas assez

**Le processus de congélation dure trop longtemps  
Le compresseur s'enclenche trop souvent**

#### Causes et remèdes possibles :

- Avez-vous bien laissé l'appareil immobile à sa place définitive pendant 2 heures avant de le brancher (stabilisation du circuit de réfrigération) ? Voir : « Mise en marche de l'appareil ».  
**Si ce n'est pas le cas :** enlevez la fiche de la prise, congélateur fermé, soulevez le congélateur sur le côté quelque temps et laissez-le reposer. Après 2 heures, remettez la fiche dans la prise. Pendant ce temps, et pendant au moins 12 heures, ou jusqu'à ce que le voyant rouge ne s'éteigne, ne plus ouvrir le congélateur.
- La fiche de l'appareil est-elle en bon état et mise correctement dans la prise ?
- La prise reçoit-elle du courant ?  
(Le cas échéant, vérifier en branchant un petit appareil : mixer, etc.).
- Le couvercle de l'appareil ne se ferme pas correctement. Le joint n'est pas enfoncé totalement.  
*Essai :* glisser une feuille de papier entre la garniture et le congélateur et fermer le couvercle. Le papier doit être retiré en tirant dessus avec peine. Si le papier s'enlève sans résistance, il faut en informer le service après-vente.



- Formation importante de glace sur les parois intérieures (voir : "*Nettoyage et entretien*").
- L'appareil a été exposé au soleil ou mis trop près d'une source de chaleur (four, chauffage, etc.).



*Protéger l'appareil des rayons directs du soleil / Contrôler la distance entre la source de chaleur / Mettre une plaque isolante entre l'appareil et la source de chaleur (voir : « Choix de l'emplacement »).*

- Quantité d'aliments frais introduits disproportionnée à la capacité de congélation de votre appareil (plaquette d'homologationx kg/24h) ou introduction de mets trop chauds (voir : "**8 Congélation / Conservation des aliments frais**").

Le fabricant travaille en permanence à l'évolution de ses produits. Des modifications dans le for, l'équipement et la technique restant réservé. Nous faisons appel à votre compréhension

**TABLEAU DE CONSERVATION**

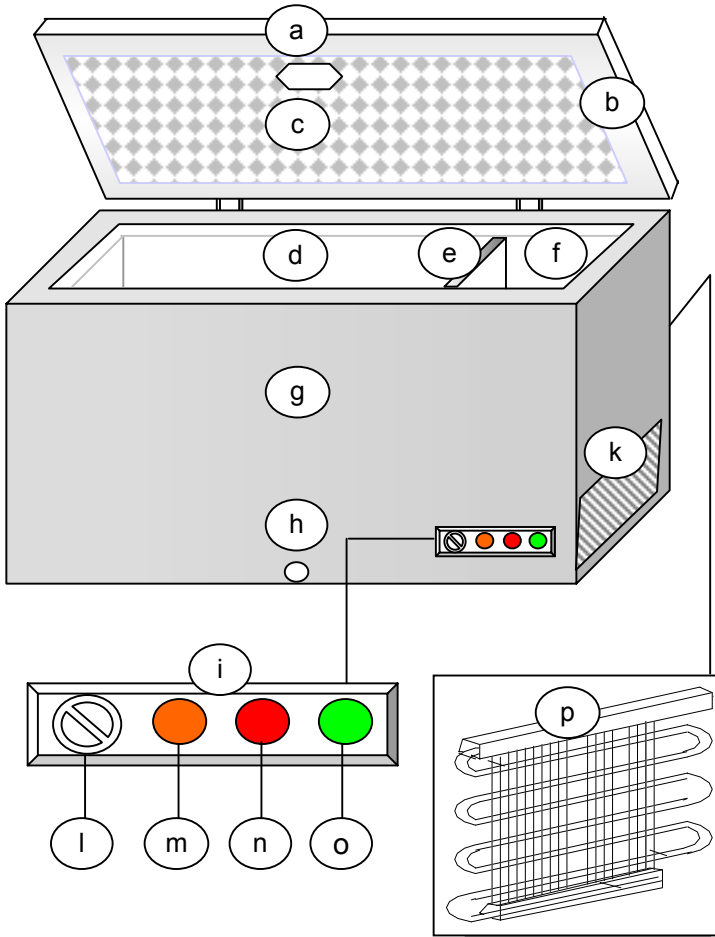

Congélateur

**F**

-18°C &lt;

**Aliments frais**
**Emballage approprié**
**Durée appr. de conservation (mois)**
**2-3    4    6    8    10-12**

Viande hachée	> Sachet de congélation en polyéthylène	>	●					
Saucisses	> Sachet de congélation en polyéthylène	>	●					
Petits poissons	> Sachet de congélation en polyéthylène	>	●					
Coeur / foie	> Sachet de congélation en polyéthylène	>	●					
Crème glacée	> Récipient en plastique	>	●					
Fruits	> Récipient en plastique	>	●					
Fromage	> Sachet de congélation en polyéthylène	>		●				
Pain	> Sachet de congélation en polyéthylène	>		●				
Gros poissons	> Sachet de congélation en polyéthylène	>		●				
Gâteau / biscuits	> Récipient en verre	>		●				
Porc	> Papier d'aluminium	>			●			
Boeuf	> Papier d'aluminium	>			●			
Lièvre	> Papier d'aluminium	>			●			
Agneau	> Papier d'aluminium	>			●			
Champignons	> Sachet de congélation en polyéthylène	>			●			
Asperges	> Sachet de congélation en polyéthylène	>			●			
Légumes (coupés)	> Sachet de congélation en polyéthylène	>			●			
Fraises	> Sachet de congélation en polyéthylène	>			●			
Tartes	> Papier d'aluminium	>			●			
Poulet	> Papier d'aluminium	>				●		
Dindonneau	> Papier d'aluminium	>				●		
Canard	> Papier d'aluminium	>				●		
Oie	> Papier d'aluminium	>				●		
Chou-fleur	> Sachet de congélation en polyéthylène	>						●
Haricots	> Sachet de congélation en polyéthylène	>						●
Peperoni	> Sachet de congélation en polyéthylène	>						●
Conserves	> Récipient en verre	>						●
Fruits en conserve	> Récipient en verre	>						●
Esquimaux	> Papier d'aluminium	>						●

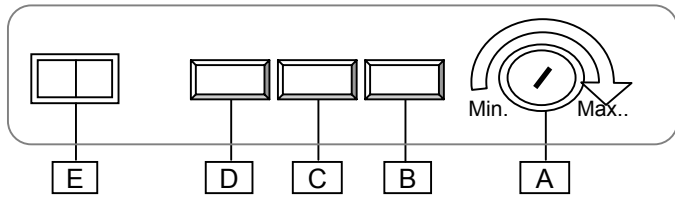


- a Couverture du congélateur
  - b Garniture du couvercle (join)
  - c Eclairage intérieur \*
  - d Compartiment de conservation
  - e Cloison \*
  - f Comp. de pré-congélation \*
  - g Boîtier
  - h Bouchent (écouler l'eau) \*
  - i Panneau de commande
  - k Grille de ventilation
  - l Régulateur de température \* thermostat
  - m Touche super-congélation \* jaune
  - n ALARM \* rouge
  - o CONTROL (en marche) \* vert
  - p Condensateur extérieur \*
- \* selon le modèle

**Variantes dans les panneaux de commande** **FIG. 4**

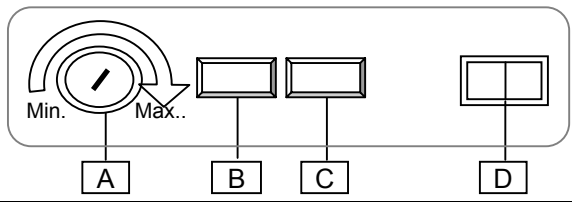
Prière de marquer les variantes concernant votre appareil.

**1ère variante avec interrupteur séparé pour fonction super-congélation** **FIG. 4a**



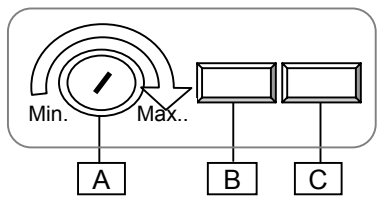
- A Régulateur de température (thermostat)
- B ALARM rouge
- C CONTROL (en marche) vert
- D Indicateur de super-congélation jaune
- E Interrupteur super-congélation séparé

**2e variante avec interrupteur de super-congélation** **FIG. 4b**



- A Régulateur de température (thermostat)
- B CONTROL (en marche) rouge
- C ALARM vert
- D Interrupteur super-congélation jaune

**3e variante sans fonction de super-congélation** **FIG. 4c**



- A Régulateur de température (thermostat)
- B CONTROL (en marche) vert
- C ALARM rouge

Si les voyants sont disposés autrement sur votre appareil, ce qui suit reste valable :  
 voyant **vert** = contrôle du fonctionnement / voyant **rouge** = alarme / voyant **jaune** = fonction de super-congélation

# CANDY

To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2002/96/WE oraz polską Ustawą o zużyтым sprzęcie elektrycznym i elektronicznym symbolem przekreślonego kontenera na odpady.



Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po okresie jego użytkowania nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego.

Użytkownik jest zobowiązany do oddania go prowadzącym zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

Prowadzący zbieranie, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy oraz gminne jednostki, tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie tego sprzętu.

Właściwe postępowanie ze zużyтым sprzętem elektrycznym i elektronicznym przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego konsekwencji, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.