

# Gebrauchsanleitung

Gefrierschrank

D

# Operating instructions

Freezer

GB

# Gebruiksaanwijzing

Diepvrieskast

NL

# Mode d'emploi

Congelateur

F

# Istruzione d'uso

Congelatore

I

# Instrucciones de manejo

Congelador

E

# Manual de utilização

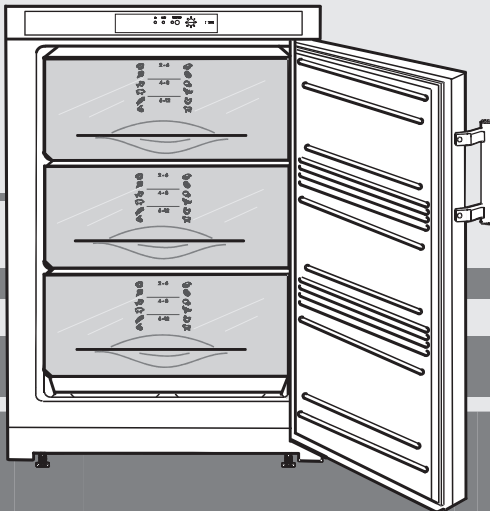
Congelador

P

# Kullanım kılavuzu

Derin dondurucu

TR



7080 906-00

G 12....

5010

## Protection de l'environnement

Les matériaux d'emballage sont fabriqués à partir de matières recyclables.

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

**Les matériaux d'emballage ne sont pas des jouets pour les enfants ! Danger d'étouffement avec les films plastiques !**

- Veuillez apporter les matériaux d'emballage dans une déchetterie publique.

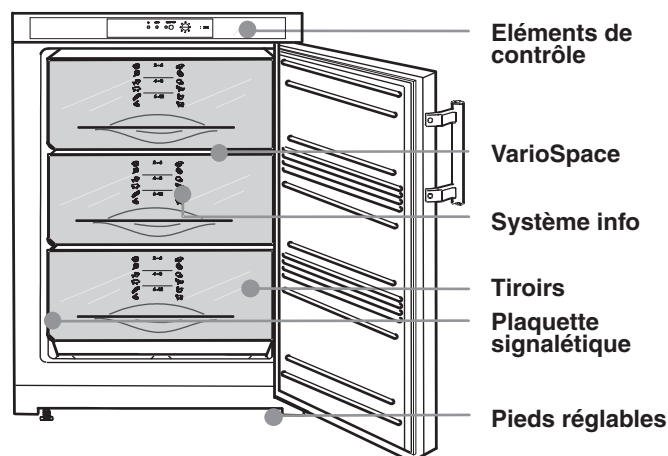
**Votre ancien appareil** contient encore des matériaux de valeur. Il doit faire l'objet du tri de déchets.

- Mettez votre ancien appareil hors service. Pour cela, le débrancher et couper le câble d'alimentation électrique. Veuillez détruire la serrure pour éviter que les enfants, en jouant, puissent rester enfermés à l'intérieur de l'appareil.
- Veillez à ne pas détériorer le circuit frigorifique de votre ancien appareil lors de son envoi ou de son transport dans une déchetterie appropriée.
- Pour tout renseignement sur le fluide réfrigérant contenu, consultez la plaquette signalétique.
- L'élimination des anciens appareils doit être effectuée dans les règles de l'art selon les prescriptions et les législations locales applicables.



## Sommaire

	Page
Mise en place, Raccordement électrique	
Economiser l'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 débarrasser 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.
- L'appareil convient exclusivement au refroidissement des denrées alimentaires. En cas de refroidissement industriel des denrées alimentaires, les dispositions légales correspondantes doivent être respectées.

L'appareil ne convient pas à l'entreposage et au refroidissement des médicaments, du plasma sanguin, des préparations en laboratoire ou autres matières et produits de ce type, soumis à la directive sur les produits médicaux 2007/47/CE. Toute utilisation abusive de l'appareil peut entraîner des endommagements voire la perte des substances entreposées. En outre, l'appareil ne doit pas être utilisé en zone explosive.

- 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

- Le bon fonctionnement de cet appareil est garanti pour une température ambiante minimale limitée à +5°C.

## Mise en place

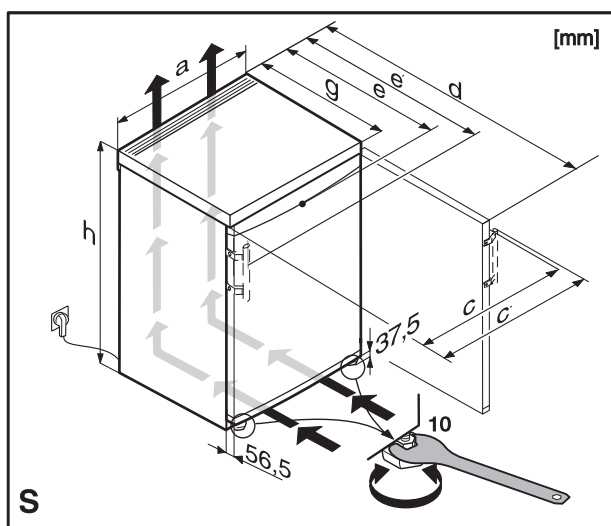
- Le sol doit être plat et horizontal. Compensez les irrégularités à l'aide d'une clé plate de votre choix au niveau des pieds de positionnement.
- Toujours monter l'appareil contre un mur.
- Ne pas déplacer les grilles de ventilation.
- Ne poser aucun appareil générateur de chaleur (four à micro-ondes, grille-pain etc.) sur votre appareil.
- Tenir les bougies, lampes et autres objets à flammes ouvertes éloignés de l'appareil pour ne pas y mettre le feu.
- Le site d'installation de votre appareil doit impérativement être conforme à la norme EN 378, à savoir un volume de 1 m<sup>3</sup> 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.
- Risque d'incendie dû à l'humidité!  
L'humidité aux éléments conducteurs ou au câble de raccord au réseau peut provoquer un court-circuit.
- L'appareil a été conçu pour être installé dans des locaux fermés. Ne pas exploiter l'appareil à l'extérieur ou dans des endroits exposés à l'humidité et aux projections d'eau.
- PRUDENCE! Risque de blessure et d'endommagement dû à un transport incorrect!
  - Transporter l'appareil emballé.
  - Transporter l'appareil debout.
  - Ne pas transporter l'appareil seul.
  - Ne déplacer l'appareil qu'à vide.

## 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 connecter l'appareil à la même prise de courant que d'autres appareils — danger de surchauffe.
  - **Ne brancher l'appareil qu'à une prise de courant de sécurité mise à la terre correctement.**

## Dimensions (mm) G 1221

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



## Economiser l'énergie

- Toujours veiller à une bonne ventilation de l'appareil. Ne pas recouvrir ou obstruer les orifices et les grilles de ventilation.
  - Ne pas placer l'appareil dans une zone à ensoleillement direct, à côté d'une cuisinière, d'un chauffage ou équivalents.
  - La consommation en énergie dépend des conditions d'installation comme la température ambiante.
  - Ouvrir l'appareil aussi brièvement que possible.
  - Plus la température est réglée basse, plus la consommation en énergie est élevée.
  - Trier les aliments pour les ranger.
  - Conserver toutes les denrées dans leur emballage ou avec une protection. Toute génération de givre est ainsi empêchée.
  - Ne sortir les aliments que le temps dont vous en avez besoin pour qu'ils ne se réchauffent pas.
  - Entreposer des aliments chauds: les laisser refroidir d'abord à température ambiante.
  - Lorsque l'appareil présente une couche épaisse de givre: dégivrer l'appareil.
- Des dépôts de poussière augmentent la consommation d'énergie:
- Dépoussiérer le compresseur avec la grille métallique de l'échangeur de chaleur sur la paroi arrière de l'appareil une fois par an.

F



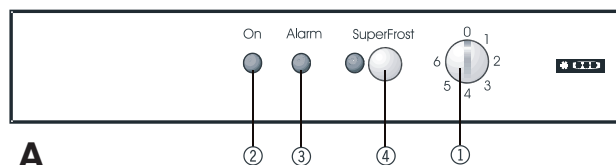
## Mise en marche et arrêt de l'appareil

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.**

## Conseils pour la congélation et la conservation

- Durées de conservation recommandées pour les différents aliments dans le congélateur:

Glaces	De 2 à 6 mois
Charcuterie, jambon	De 2 à 6 mois
Pain, pâtisseries	De 2 à 6 mois
Gibier, porc	De 6 à 10 mois
Poisson, gras	De 2 à 6 mois
Poisson, maigre	De 6 à 12 mois
Fromage	De 2 à 6 mois
Volaille, bœuf	De 6 à 12 mois
Légumes, fruits	De 6 à 12 mois

- Emballez toujours les aliments que vous congelez 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.

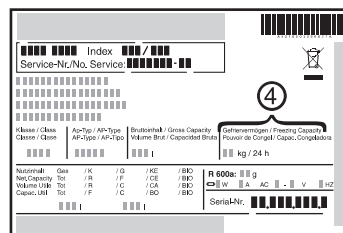
Les durées de conservation mentionnées sont données à titre indicatif. La durée de conservation (valeur inférieure ou supérieure) d'un produit dépend principalement de sa qualité initiale et du type de préparation réalisée avant la congélation. Pour des aliments gras, respecter les valeurs ci-après.

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 congelez 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.
- Ne pas détériorer ou enlever la plaquette signalétique située à l'intérieur de l'appareil - elle est importante pour le service après-vente.

