

Gebrauchsanleitung
Gefrierschrank

D

Operating instructions
Freezer

GB

Gebruiksaanwijzing
Diepvrieskast

NL

Mode d'emploi
Congelateur

F

Istruzione d'uso
Congelatore

I

Instrucciones de manejo
Congelador

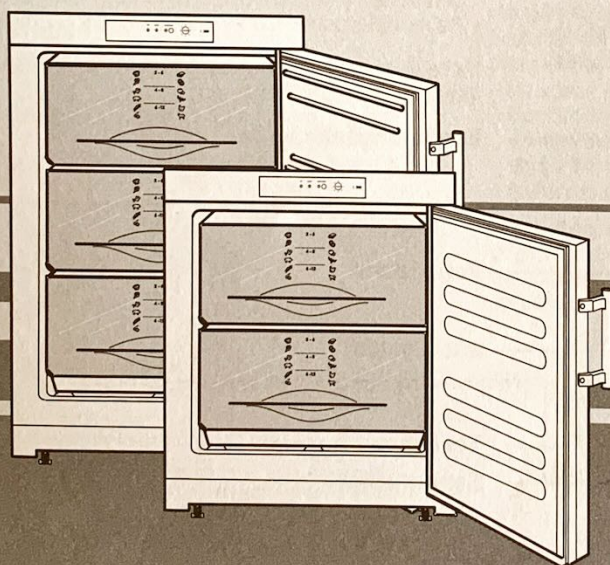
E

Manual de utilização
Congelador

P

Kullanım kılavuzu
Derin dondurucu

TR



7080 918-00

G 1221 / GX 821 1109

14

Mise en place

- Eviter 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.
- Toujours monter l'appareil contre un mur.
- 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.
- Afin d'éviter tout incendie, ne pas poser de bougies allumées, de lampes ou autres objets avec des flammes ouvertes sur le réfrigérateur / congélateur.
- 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.
- 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.

Raccordement électrique

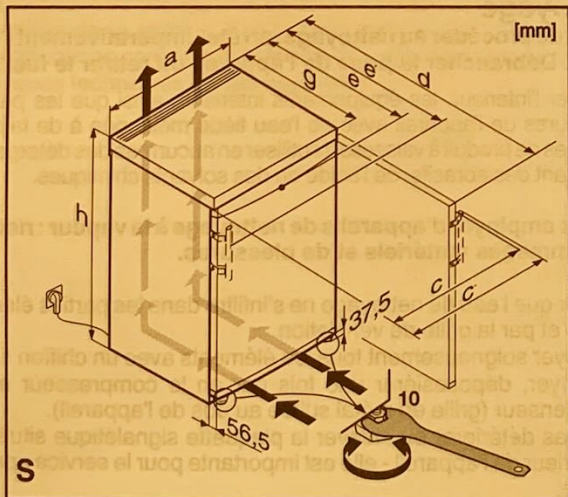
- Assurez-vous que le courant (courant alternatif) et la tension correspondent aux indications de la plaquette signalétique de l'appareil (située sur la paroi intérieure gauche de votre appareil, en regard du tiroir du haut). Le fusible de protection doit être au moins de 10 A. S'assurer également que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

Recommandations pour les économies d'énergie

- Eviter 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)

	h	a	g	e	e'	d	c	c'
G 1221	851	553	611	624	653	1129	563	592
GX 821	631	553	611	624	653	1129	563	592



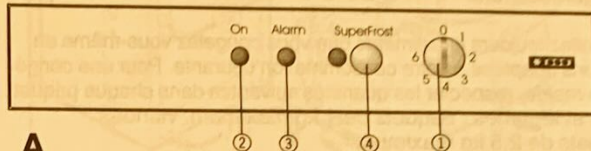
Mise en marche et arrêt de l'appareil

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 reste allumé lorsque l'appareil est mis en service. En revanche, le voyant clignote indique qu'il s'est produit une élévation non autorisée de la température.

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 de l'appareil, le numéro S.A.V. et le numéro de l'appareil.**

F

Conseils pour la congélation et la conservation

- Toujours conserver les denrées congelées de même type ensemble.
- 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 congeler 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 réparés 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 congeler 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.

- Éviter que l'eau de nettoyage ne s'infiltre 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

mande (dans
même pendant la garantie).

contrôlant les causes possibles :

- Si aucune des raisons mentionnées ci-dessus n'aide à résoudre le problème, vous pouvez remédier vous-même à la panne.

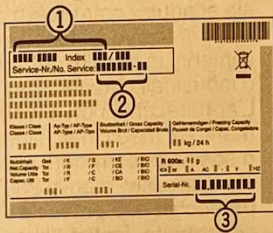
plus proche en lui indiquant

le numéro S.A.V. ②
et le numéro de l'appareil ③

la plaquette signalétique

<p>Model / Classe Classe / Class</p>	<p>Ap-Type / AP-Type AP-Type / AP-Type</p>	<p>Butterhead / Gross Capacity Volume Head / Capacized Head</p>	<p>Getriebekategorie / Pressing Capacity Poussoir de Corgée / Capex, Engaging</p>
--	--	---	---

fermée. Vous retarderez ainsi l'élévation de la température et la décongélation éventuelle des produits.



Arrêt prolongé

amont. Nettoyer l'appareil et laisser la porte ouverte afin d'éviter la formation d'odeurs.

L'étanchéité du circuit réfrigérant est éprouvée.

Cet appareil est conforme aux prescriptions de sécurité applicables ainsi qu'aux directives CE 2006/95/CE et 2004/108/CE.

modifications concernant la forme, l'équipement et les caractéristiques techniques de ses appareils.

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.

