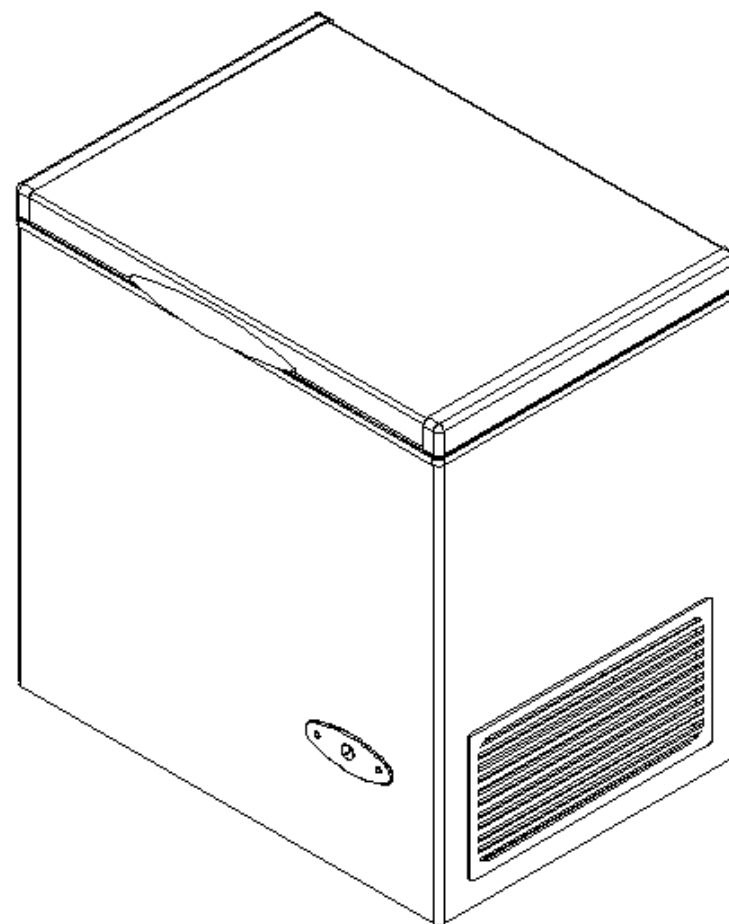


CONGELATEUR BAHUT



NOTICE D'UTILISATION
CB 3130

CONSEILS DE CONGELATION POUR: Viande, Poisson et Crustacés

Aliments	Maturation	Durée Maximum de congélation	Aliments	Maturation	Durée Maximum de congélation
Roti et Bœuf bouilli	2 à 3 jours	9 à 10 mois	Carnars et Oies	1 à 4 jours	6 mois
Agneau	1 à 2 jours	6 mois	Camards sauvages, Faisans et Perdrix	1 à 3 jours	9 mois
Roti de porc	1 jour	6 mois	Lapins et Lièvres	3 à 4 jours	6 mois
Veau roti ou en sauce	1 jour	8 mois	Chevreuil et Cerf	5 à 6 jours	9 mois
Biftecks et cotelettes de Porc ou de Veau		6 mois	Gros poissons		4 à 6 mois
Tranches et cotelettes d'Agneau ou de Bœuf		6 mois	Petits poissons		3 à 6 mois
Viande hachée (fraîche)		2 mois	Crustacés		3 à 6 mois
Abats		3 mois	Mollusques		3 mois
Saucisses fraîches		2 mois	Poissons cuits		12 mois
Poulets et Dindons	1 à 3 jours	9 mois	Poissons frits		4 à 6 mois

CONSEILS DE CONGELATION POUR: Fruits, Légumes et Aliments divers

Aliments	Préparation pour la congélation	Durée Maximum de congélation	Aliments	Préparation pour la congélation	Durée Maximum de congélation
Pommes et Poires	Peler et couper en morceaux	12 mois	Carottes, Poivrons et Navets	Couper en lamelle, peler et laver	12 mois
Abricots, Pêches, Cerises et Prunes	Enlever les noyaux et peler	12 mois	Champignons et Asperges	Laver et couper	6 mois
Fraises, Mûres et Myrtilles	Nettoyer, laver et laisser sécher-	10 à 12 mois	Epinards	Laver et hacher	12 mois
Fruits cuits	Couper, cuire et passer	12 mois	Légumes pour potage	Laver et couper en morceaux	6 à 7 mois
Jus de fruits	Laver, couper et écraser	10 à 12 mois	Pain		4 mois
Choux-fleur	Couper en morceau et cuire à moitié dans l'eau avec du jus de citron	12 mois	Gâteaux		6 mois
Choux et petits choux	Nettoyer, laver et couper	10 à 12 mois	Crème		6 mois
Petis pois	Nettoyer, laver et couper	10 à 12 mois	Beurre		6 mois
Haricots verts	Laver et couper en morceaux	10 à 12 mois	Denrées cuite et soupes de légumes		3 à 6 mois

BRANCHEMENT ELECTRIQUE

Vérifiez que la tension du réseau correspond à celle indiquée sur la fiche signalétique située à l'arrière de l'appareil.

Il est impératif que l'appareil soit branché à une prise reliée à la terre.

Le fabricant décline toute responsabilité pour tout incident survenu à l'appareil ou à l'utilisateur, en cas de non respect des consignes d'installation et d'utilisation.

INSTALLATION

Installez l'appareil dans un endroit sec et bien aéré, loin d'une source de chaleur et de la lumière directe du soleil. Positionnez-le sur une surface plane.

Maintenez le éloigné du mur d'au moins 6 cm de chaque coté de l'appareil.

Laissez l'appareil au repos au moins pendant une heure avant de le brancher, nettoyez le avec une éponge (appareil non branché) et laisser sécher.

FONCTIONNEMENT

Branchez l'appareil à la prise de courant, le voyant vert du panneau de commande s'allume.

Le voyant rouge s'allume aussi, mais s'éteindra dès que la température correcte sera atteinte à l'intérieur de l'appareil. Le bruit produit par le compresseur peut paraître assez élevé au démarrage, mais ce bruit diminuera progressivement après le rodage nécessaire.

REGLAGE DE LA TEMPERATURE

La température intérieure des appareils est maintenue constante au moyen du thermostat.

Pour obtenir des températures plus basses, il suffit de tourner le bouton dans le sens horaire, c'est à dire, du "Min." vers le "Max.". (voir dessin: Panneau de Commandes)

La position "Min." correspond à la position économique (économie d'électricité)

La réglage de la température doit tenir compte de divers facteurs tels que la température ambiante, la fréquence d'ouverture du couvercle, la quantité d'aliments à conserver ou à congeler.

CONSERVATION ET CONGELATION

Les temps de conservations sont liés au maintien de la température; les variations de celle-ci ont une influence sur la durée de conservation (voir tableau ci-contre des durées maximum de congélation).

Pour la congélation de produits frais, veuillez noter les conseils ci-dessous :

- ✓ Vérifiez que les parois de la cuve ne soient pas couvertes d'un excès de givre (+ de 4 mm). Si c'est le cas, procédez auparavant au dégivrage.
- ✓ Contrôlez qu'il y ait un espace suffisant dans le congélateur pour mettre les nouveaux aliments à congeler.
- ✓
- ✓ Mettez le thermostat sur position « Max. » au moins 24 heures avant l'introduction des aliments à congeler.
- ✓ La quantité congelée en 24 heures ne doit pas être supérieure à celle indiquée sur l'étiquette signalétique.
- ✓ Conditionnez les produits à congeler par petites quantités(1kg maximum) dans des sacs spécial congélation, écrivez sur les sacs la date de congélation et mettez-les dans le congélateur (en évitant de les mettre auprès des aliments déjà congelés et d'éviter ainsi le réchauffement de ces derniers). Vous trouverez les durées de conservation à l'intérieur de la porte et sur le tableau ci-contre.
- ✓ Faites attention à ne pas mettre des aliments qui auraient une température supérieure à 30°C.
- ✓ 24 heures après avoir mis ces aliments, n'oubliez pas de remettre la thermostat sur la position initiale.

NETTOYAGE

A chaque fois que vous voulez nettoyer votre appareil, débranchez-le complètement en retirant la fiche d'alimentation. Lavez la cuve avec une solution de bicarbonate de sodium (100 gr. pour 2 litres d'eau) et d'eau tiède. Ne jamais utiliser de détergents abrasifs ni de savon. Profitez de cette occasion pour nettoyer le condenseur situé à l'arrière de l'appareil à l'aide d'une brosse et d'un aspirateur.

QUELQUES CONSEILS

- **Ne pas** manipuler les aliments congelés, ni toucher l'appareil avec les mains mouillées.
- **Ne pas** utiliser l'appareil si vous êtes nu-pieds.
- **Ne pas** tirer le câble d'alimentation pour débrancher la prise de courant de l'alimentation.
- **Ne pas** laisser l'appareil exposé aux agents atmosphériques (pluie, soleil, etc...).
- **Ne pas** permettre que l'appareil soit utilisé par des enfants sans surveillance.
- **Fermez votre appareil à clef et placez cette clef dans un endroit inaccessible aux enfants**
- Ne jamais ouvrir le couvercle plus que le temps nécessaire, afin de diminuer la consommation électrique.
- Si vous n'utilisez pas l'appareil durant un certain temps, il faudra le débrancher du courant, le décongeler le nettoyer.
- Vérifiez si le câble électrique n'est pas détérioré. Dans le cas contraire, il devra être remplacé par un spécialiste ou par le service après-vente afin d'éviter un quelconque danger.
- Cet appareil est conforme
 - La directive de basse tension 73/23 EEC
 - Le test spécifique EN 60335-2-24
 - La directive de comptabilité électromagnétique 89/336 EEC
- Quand l'appareil sera hors d'usage, éliminez toutes les parties qui peuvent devenir des sources potentielles de danger, tels le câble d'alimentation et la serrure.

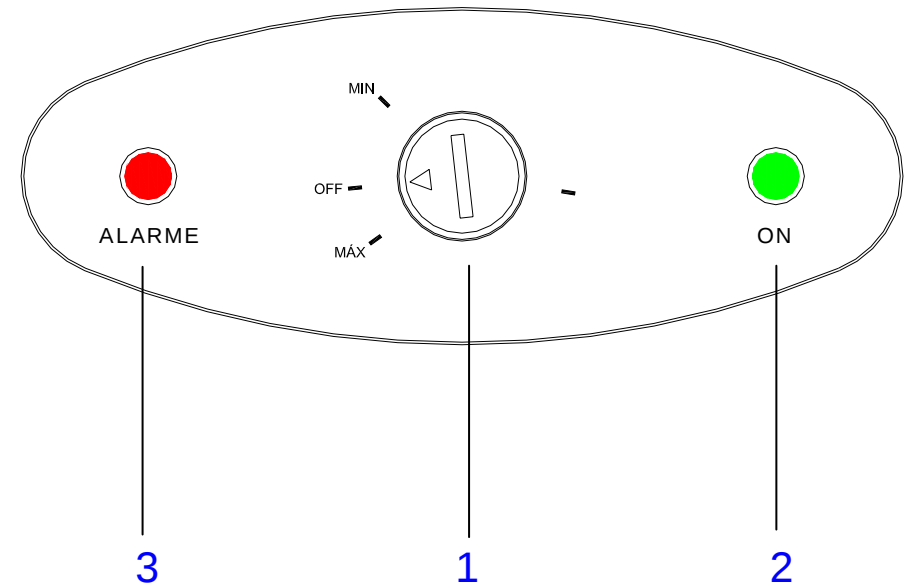
SERVICE APRES-VENTE

Si votre appareil ne fonctionne pas correctement, avant d'appeler le Service après vente, il est important de faire quelques vérifications:

- **En cas de panne**
 - N'ouvrez pas le couvercle du congélateur afin de ne pas perdre les aliments.
 - Appelez le Service après vente le plus rapidement possible, le délai de remontée en température (de -18°C à -9°C) étant de 18 heures environ. Au delà de cette durée, il sera nécessaire de consommer les aliments le plus rapidement possible.
- **En cas de coupure de courant prolongé**
 - Enveloppez les aliments dans des feuilles de journaux et mettez-les dans le réfrigérateur.
 - Il est conseillé de consommer ces aliments dans un délai de 24 heures, ou de les cuisiner afin de les congeler à nouveau.
- **Lampe verte éteinte**
 - Est-ce qu'il y a du courant électrique?
 - La fiche est-elle bien branchée?
 - Le disjoncteur d'alimentation s'est-il déclenché?
- **La lampe rouge reste constamment allumée**
 - Le thermostat est-il sur la position correcte?
 - Le congélateur est-il loin de sources de chaleur ?
 - Les aliments sont-ils placés correctement (Le couvercle est-il bien fermé)?
 - Il y a trop de givre sur les parois internes du congélateur?
- **Le compresseur fonctionne en continu?**
 - Le thermostat est-il bien réglé?
- **Formation de condensation extérieure?**

Si l'appareil est installé dans une cave ou un autre lieu non aéré et humide (85% et + d'humidité), il peut apparaître sur les parois extérieures de l'appareil des gouttelettes provoquées par la condensation de l'humidité. Ceci ne provoque aucun problème au niveau du fonctionnement de l'appareil, et vous pourrez le nettoyer avec un chiffon sec. Il est donc recommandé d'installer l'appareil dans un lieu aéré.

PANNEAU DE COMMANDES



1. **Bouton du Thermostat:**
 - Il doit être réglé sur la position moyenne afin d'obtenir la meilleure conservation.
 - Pour avoir une température plus élevée, tournez le bouton du thermostat dans le sens opposé à celle des aiguilles d'une montre;
 - Pour avoir une température plus basse, tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre.
 - Vous pouvez arrêter le fonctionnement de l'appareil en le mettant sur la position ("OFF")
2. **Lumière verte de fonctionnement ("ON")**

Lorsque celle-ci est allumée, cela signifie que l'appareil est correctement relié au réseau d'alimentation. Si elle n'est pas allumée, vérifiez la prise, le fusible ou le compteur.
3. **Lumière rouge ("ALARME")**

Lorsque celle-ci est allumée, cela signifie que la température dans le compartiment du congélateur n'est pas suffisamment basse. Le voyant s'éteindra quand la température optimale pour la conservation sera atteinte et vous pourrez donc mettre les aliments à l'intérieur. S'il reste allumé longtemps, après avoir vérifié les points ci-dessous, appelez votre Service après vente.

 - Appareil mis en fonctionnement depuis peu de temps
 - Couvercle qui est resté ouvert ou mal fermé
 - Introduction de produits nouveaux à congeler (attention à bien respecter la quantité maximum par 24 heures)