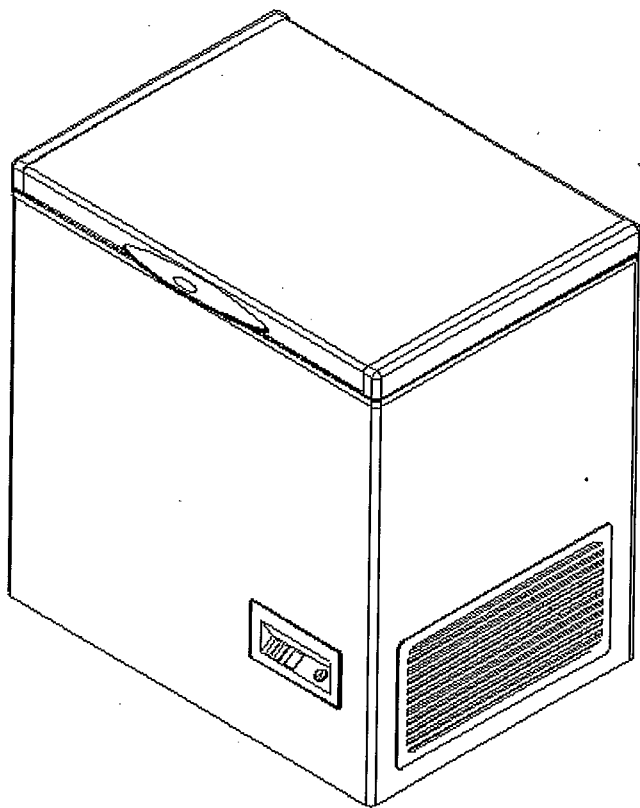


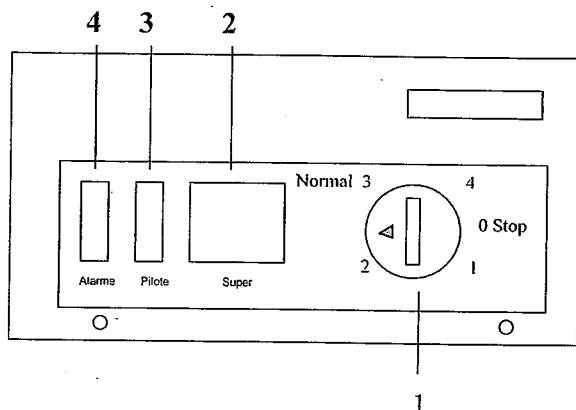
CONGELATEUR BAHUT



NOTICE D'UTILISATION

CB 5170 SI – CB 5230 SI – CB 5320 SI – CB 5420 SI – CB 4520 SI

PANNEAU DE COMMANDES



1. **Bouton du thermostat:** il doit être réglé dans une position moyenne afin d'obtenir une meilleure conservation. Pour avoir une température plus élevée, tourner le bouton du thermostat dans le sens des nombres décroissants; Si vous désirez une température plus basse, vous devrez le tourner vers les nombres croissants.
2. **Interrupteur:** Mettez le compresseur en fonctionnement continu et faire allumer le voyant orange de signalisation. Cette situation vous permettra d'obtenir dans un cours instant la reposition de l'appareil dans des valeurs de températures conventionnelles.
Lorsque la lumière rouge s'éteindra, vous devrez mettre le bouton à sa position initiale.
Normalement cet interrupteur est enclenché lorsque l'on remplit pour la première fois l'appareil ou lorsqu'on le remplit de grandes charges dans son intérieur.
3. **Lumière verte de signalisation :** Lorsque celle-ci est allumée, cela signifie que l'appareil est correctement relié au réseau d'alimentation.
4. **Lumière rouge de signalisation :** Lorsque celle-ci est allumée, cela signifie que la température dans le compartiment du congélateur n'est pas suffisamment basse :
 - ❖ Appareil mis en fonctionnement à peu de temps;
 - ❖ Porte qui est restée ouverte ou mal fermée;
 - ❖ Introduction de produits à congeler.

INSTALLATION

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

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

Laisser l'appareil au repos au moins pendant une heure avant de le brancher, nettoyer le avec une éponge.

BRANCHEMENT ELECTRIQUE

Vérifiez que la tension du réseau correspond à celle indiquée sur la fiche technique placée 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, pour le non respect de ces consignes.

FONCTIONNEMENT

Brancher l'appareil à la prise de courant. Le voyant vert du panneau de commandes doit s'allumer.

Le voyant rouge s'allumera aussi mais s'éteindra aussitôt que la température correcte sera atteinte à l'intérieur de la cuve. Le bruit produit par le compresseur pourra paraître assez élevé au démarrage; ce bruit diminuera lentement après le rodage nécessaire.

REGLAGE DE LA TEMPERATURE

La température interne des appareils est maintenue constante à l'aide d'un thermostat intérieur. Pour obtenir des températures plus basses, il suffit de tourner le bouton dans le sens horaire, c'est à dire, du "Min." Pour le "Max.". (voir l'image: Panneau de Commandes)

La position "Min." Correspond à la position économique cela permettra pour le sauver d'énergie électrique.

La réglage de la température doit tenir compte de divers facteurs tels que la température ambiante, la fréquence d'ouverture des portes, 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.

En cas de coupure de courant, ne pas ouvrir la porte ou le couvercle du congélateur. Pendant 10 à 12 heures les aliments ne se détériorent pas; il sera malgré tout nécessaire de les consommer dans un délais d'un mois. En cas de coupures de courant prolongées envelopper les aliments dans des feuilles

de journaux, puis les mettre, si possible, au réfrigérateur. Il est conseillé de consommer ces aliments dans un délais de 24 heures, ou de les cuisiner afin de les congeler à nouveau.

Pour la congélation de produits frais il est conseillé de:

- ✓ Vérifier que les parois de la cuve ne sont pas couvertes d'un excès de glace (+ de 4 mm). Si c'est le cas, procéder auparavant à la décongélation.
- ✓ Conditionner les produits à congeler, les étiqueter pour mieux les identifier. Vous trouverez les temps de conservation à l'intérieur de la porte et sur le tableau en annexe.
- ✓ La quantité congelée en 24 heures ne doit pas être supérieure à celle indiquée sur l'étiquette de caractéristiques.

MANUTENTION

Avant d'effectuer les opérations de nettoyage, avec un chiffon doux et sec, retirer toujours la fiche du

courant. Pour faciliter la décongélation, ne jamais utiliser d'objets coupants ou pointus, car cela peut abîmer l'appareil.

Laver 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 abrasif ni de savon.

Profiter de cette occasion pour nettoyer le condensateur situé au niveau de panneau postérieur ainsi que la grille latérale à l'aide d'une brosse et d'un aspirateur.

Si vous n'utilisez pas l'appareil durant un certain temps, il est conseillé de le débrancher du courant, le décongeler et de le nettoyer.

SERVICE APRES-VENTE

Si votre appareil ne fonctionne pas correctement, avant d'appeler le Service d'assistance Technique (ce qui pourrait vous faire perdre du temps et de l'argent), il est important de faire quelques vérifications:

▪ **Lampe verte éteinte**

Est-ce qu'il y a le courant électrique?

La fiche est-elle bien branchée?

Le disjoncteur du cadre électrique s'est-il déclenché?

▪ **La lampe rouge reste constamment allumée**

Le thermostat est-il dans la position correcte?

Est-ce que le congélateur est loin de sources de chaleur?

Est-ce que les aliments sont placés correctement et obstruent-ils la fin correcte de la porte?

Y-a-t-il beaucoup de gel sur les parois intérieures du congélateur?

▪ **Le compresseur fonctionne en continu**

Le thermostat est-il bien réglé?

▪ **Formation de condensation extérieure?**

Si l'appareil est installé dans des caves, compartiments ou autres lieux aérés et humides (85%), il pourra apparaître sur les parois de l'appareil des gouttelettes provoquées par la condensation de l'humidité. Ceci ne provoque aucun problème au fonctionnement de l'appareil, pouvant celui-ci être nettoyé avec un chiffon sec. Mais nous recommandons un lieu aéré pour votre appareil.

Si vous faites appel à l'assistance technique, maintenez la porte du congélateur fermée afin de ne pas détériorer les aliments.

QUELQUES CONSEILS

- Ne pas manipuler les aliments congelés avec les mains mouillées.
- Ne jamais ouvrir la porte au-delà du temps nécessaire, afin de diminuer la consommation énergétique.
- A chaque fois que vous voulez laver ou nettoyer votre appareil, débranchez-le complètement retirant la fiche d'alimentation.
- Vérifier si le câble électrique n'est pas détérioré. Dans le cas contraire, il devra être substitué par un spécialiste ou par le service après-vente afin d'éviter un quelconque danger.
- Cet appareil est conforme à la directive de basse tension 73/23 EEC, le test spécifique EN 60335-2-24 et la directive de compatibilité électromagnétique 89/336 EEC, inclus.

Eclairage intérieur:

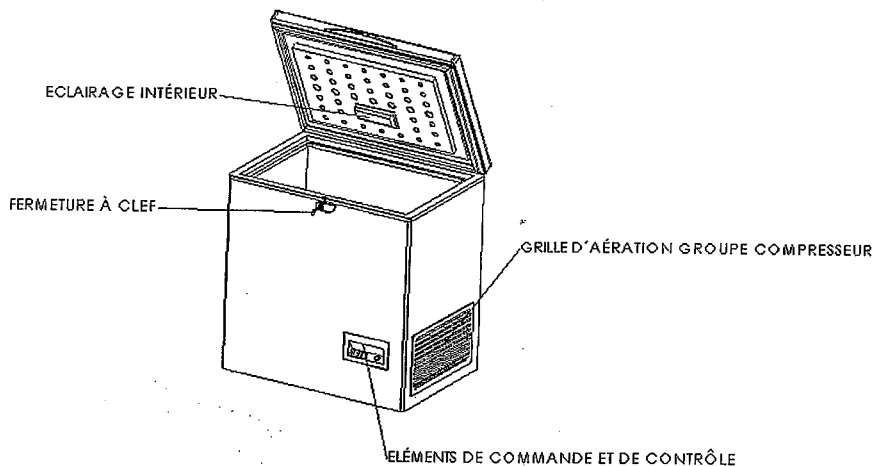
L'éclairage intérieur se met en marche automatiquement dès l'ouverture du couvercle et s'éteint à sa fermeture.

Caractéristiques de l'ampoule: 15 W (n'utiliser en aucun cas une ampoule de plus de 15 W).

Respecter la tension indiquée sur la plaquette signalétique de votre appareil.

Remplacement de l'ampoule:

- Débrancher la prise
- Retirer le cache (presser les lateral)
- Remplacer l'ampoule
- Replacer le cache



UTILISATION DU CONGELATEUR POUR: Viande, Poisson et Crustacés

<u>Aliments</u>	<u>Emballage pour congélation</u>	<u>Maturation après abattage (jours)</u>	<u>Durée (mois)</u>	<u>Décongélation</u>
Petits poissons	En sacs plastiques	-	2-3	Pas nécessaire
Crustacés	En sacs plastiques	-	2-3	Pas nécessaire
Molusques	En barquette aluminium ou plastique recouverts d'eau et de sel	-	2-3	Lente, au réfrigérateur
Steaks, cotelettes de porc ou de veau	Chaque pièce enroulée dans un plastique puis en feuille d'aluminium par groupes de 4 à 6	-	4-6	Pas nécessaire
Morceaux et cotelette de moutons ou veau	Chaque morceau enroulé dans un plastique puis en feuille d'aluminium par groupes de 4 à 6	-	4-6	Pas nécessaire
Canard et oie	Enroulés en feuilles d'aluminium	1-4	4-6	Lente, au réfrigérateur
Grands poissons	Enroulés en feuilles d'aluminium ou plastique	-	4-6	Lente, au réfrigérateur
Poisson frit	En sacs plastiques	-	4-6	Directement à la poêle
Poulet et dinde	Enroulés en feuilles d'aluminium	1-3	7-9	Lente, au réfrigérateur
Canard sauvage, faisan et perdrix	Enroulés en feuilles d'aluminium	1-3	7-9	Lente, au réfrigérateur

UTILISATION DU CONGELATEUR POUR: Fruits, Légumes et Aliments divers

<u>Aliments</u>	<u>Préparation pour la congélation</u>	<u>Cuisson</u>	<u>Emballage pour Congélation</u>	<u>Durée</u>	<u>Décongélation</u>
Champignons et asperges	Laver et couper	3 a 4 min	Sacs Plastiques	4-6	A température ambiante
Gateaux	-	-	En feuilles de plastique	4-6	A température ambiante, puis cuire à 100° C-200° C
Crèmes	-	-	En barquettes Plastiques	4-6	A température ambiante ou au réfrigérateur
Beurre	-	-	Dans son emballage d' origine ou en emballage d'aluminium	4-6	Au réfrigérateur
Pain	-	-	Sacs plastiques	4-6	A température ambiante ou au four
Petits pois	Eplucher et laver	2 min	Sacs plastiques	7-9	Pas nécessaire
Légumes verts	Laver et couper en morceaux	3 min	Dans des sacs par petites portions	7-9	Pas nécessaire
Pêches, cerises, prunes	Retirer les noyaux et la peau	1 a 2 min	En barquettes (recouverts de jus)	10-12	Lentement au réfrigérateur
Fruits cuits	Couper et cuisiner	-	En barquettes, en additionnant 10% de sucre	10-12	Lentement au réfrigérateur
Choux	Nettoyer et laver (couper en morceaux)	1 a 2 min	Sacs plastiques	10-12	A température ambiante
Aricots verts	Laver et couper	3 min	Sacs plastiques	10-12	Pas nécessaire
Carottes, piments et navets	Couper, éplucher et laver	3 a 4 min	Sacs plastiques	10-12	Pas nécessaire
Epinards	Laver et couper	2 min	Sacs plastiques	10-12	A température ambiante
Oeufs	-	-	Congelés sans coquilles et en petites barquettes	10-12	A température ambiante