

**288-W - 391-W - 479-W**



**700967 - 700968 - 700969**

Bartscher GmbH  
Franz-Kleine-Str. 28  
D-33154 Salzkotten  
Allemagne

tél. +49 5258 971-0  
fax : +49 5258 971-120  
**Hotline technique** : +49 5258 971-197  
[www.bartscher.com](http://www.bartscher.com)



Version: 1.0

Date de création : 2024-11-07

---

## Manuel d'utilisation original

1	Sécurité .....	2
1.1	Explication des avertissements .....	2
1.2	Consignes de sécurité .....	3
1.3	Utilisation conforme à l'usage .....	6
1.4	Utilisation non conforme à l'usage .....	6
2	Généralités .....	7
2.1	Responsabilité et garantie .....	7
2.2	Protection des droits d'auteur .....	7
2.3	Déclaration de conformité .....	7
3	Transport, emballage et stockage .....	8
3.1	Inspection suite au transport .....	8
3.2	Emballage .....	8
3.3	Stockage .....	8
4	Paramètres techniques .....	9
4.1	Indications techniques .....	9
4.2	Fonctions de l'appareil .....	11
4.3	Éléments de l'appareil .....	12
5	Installation et utilisation .....	14
5.1	Installation .....	14
5.2	Utilisation .....	15
6	Nettoyage et maintenance .....	22
6.1	Consignes de sécurité pour le nettoyage .....	22
6.2	Nettoyage .....	22
6.3	Maintenance .....	25
7	Défaillances possibles .....	26
8	Élimination des déchets .....	28



**Avant d'utiliser l'appareil, lire attentivement la notice et la conserver dans un endroit facilement accessible, à proximité de l'appareil !**

La présente notice d'utilisation décrit l'installation, la manipulation et la maintenance de l'appareil, elle est une source d'informations importante et un ouvrage de référence. La connaissance de toutes les consignes de sécurité et d'utilisation comprises dans la présente notice est une condition indispensable pour assurer le fonctionnement correct et en toute sécurité de l'appareil.

Avant de mettre en marche l'appareil, lire la présente notice d'utilisation, pour éviter les blessures et les dommages matériels. Une utilisation incorrecte peut endommager l'appareil.

À chaque étape d'utilisation de l'appareil, toutes les informations essentielles contenues dans le mode d'emploi doivent être accessibles pour le personnel. C'est l'opérateur qui est responsable de leur disponibilité.

Outre le mode d'emploi, il est impératif de respecter les règles générales et la loi en vigueur, relatives à la sécurité du travail et à la protection de l'environnement.

## 1 Sécurité

L'appareil est conçu d'après les règles techniques en vigueur. Cependant, l'appareil peut constituer une source de dangers, s'il n'est pas utilisé correctement ou conformément à son usage. Toutes les personnes qui utilisent l'appareil doivent se tenir aux indications mentionnées dans la présente notice d'utilisation et respecter les consignes de sécurité.

### 1.1 Explication des avertissements

Les indications importantes relatives à la sécurité ainsi que les avertissements sont désignés dans la présente notice par des mentions d'avertissement adéquates. Ces indications doivent être impérativement respectées, pour éviter les accidents, les blessures et les dommages matériels.



**DANGER !**

La mention d'avertissement **DANGER** avertit contre les risques qui peuvent entraîner des blessures graves ou la mort, s'ils ne sont pas évités.



### **AVERTISSEMENT !**

La mention **AVERTISSEMENT** avertit contre les risques qui peuvent entraîner des blessures graves, moyennement graves ou la mort, s'ils ne sont pas évités.



### **ATTENTION !**

La mention **ATTENTION** avertit contre les risques qui peuvent entraîner des blessures légères ou moyennes, s'ils ne sont pas évités.

### **ATTENTION !**

La mention **ATTENTION** indique un éventuel dommage matériel lié au non-respect des consignes de sécurité.

### **REMARQUE !**

Le symbole **REMARQUE** indique à l'utilisateur les informations et les consignes relatives à l'utilisation de l'appareil.

FR

## 1.2 Consignes de sécurité

### Courant électrique

- Une tension de secteur trop élevée ou une installation incorrecte peuvent entraîner un risque de choc électrique.
- L'appareil peut être branché à l'électricité uniquement si les données sur la plaque signalétique correspondent à la tension de secteur.
- Pour éviter les courts-circuits, ne pas mouiller l'appareil.
- Si des défaillances apparaissent lors du fonctionnement de l'appareil, le débrancher immédiatement de l'alimentation électrique.
- Ne pas toucher la fiche avec les mains mouillées.
- Ne jamais saisir l'appareil, s'il tombe dans l'eau. Débrancher immédiatement l'appareil de l'alimentation électrique.
- Toute réparation ou ouverture du boîtier de l'appareil doit être réalisée par un personnel spécialisé et un service agréé.
- Ne pas déplacer l'appareil en le tenant par le câble.

- Éviter tout contact du câble de raccordement avec des sources de chaleur et des éléments pointus et tranchants.
- Ne pas plier, serrer ou nouer le câble de raccordement.
- Dérouler complètement le câble de raccordement.
- Ne jamais placer l'appareil ou tout autre objet sur le câble de raccordement.
- Pour débrancher l'appareil de l'alimentation électrique, toujours tirer par la fiche.
- Ne pas utiliser l'appareil si le câble d'alimentation est endommagé. Si le câble d'alimentation est endommagé, le faire remplacer par le service d'entretien ou un électricien qualifié, afin d'éviter les risques.

### **Danger d'incendie / danger matériaux inflammables / danger d'explosion !**

- Ne pas utiliser d'autres appareils électriques à l'intérieur de l'appareil.
- Ne pas stocker ou utiliser de l'essence, des gaz ou des liquides inflammables à proximité de cet appareil ou d'autres appareils. Les gaz peuvent constituer un risque d'incendie ou d'explosion.
- Ne pas placer dans l'appareil de matières explosives comme des aérosols avec des gaz propulseurs. À des températures inférieures, le contenu des récipients remplis de gaz ou de liquides inflammables peut s'écouler et s'enflammer au contact des étincelles générées par l'appareil électrique. Danger d'explosion !
- En cas de fuite du réfrigérant, retirer la fiche de la prise. Supprimer toutes les sources d'inflammation se trouvant à proximité, aérer la pièce et contacter le service. Éviter tout contact du réfrigérant avec les yeux, car il y a un grand risque de blessure.
- Ne jamais utiliser de liquides inflammables pour nettoyer l'appareil ou ses éléments. Les gaz qui se forment, peuvent constituer un risque d'incendie ou d'explosion.
- En cas d'incendie, avant de procéder à l'extinction du feu, débrancher l'appareil de l'alimentation électrique. Ne jamais utiliser de l'eau pour éteindre les flammes, si l'appareil est branché à l'alimentation électrique. Une fois le feu éteint, assurer une arrivée d'air frais suffisante.
- Ne pas accélérer le processus de dégivrage à l'aide de dispositifs mécaniques ou de sources d'énergie thermique (bougies ou éléments chauffants) ou avec un tout autre moyen. La vapeur qui se forme, peut causer un court-circuit et les températures élevées peuvent endommager l'appareil.
- Veiller à maintenir tous les orifices d'aération découverts lors de l'exploitation de l'appareil.
- Ne jamais endommager le système de réfrigération de l'appareil.

### Personnel utilisant l'équipement

- L'appareil peut être utilisé uniquement par un personnel spécialisé qualifié et formé.
- Le présent appareil ne peut pas être utilisé par des personnes (y compris des enfants) aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites et des personnes ayant l'expérience et/ou les connaissances insuffisantes.
- Surveiller les enfants afin d'éviter qu'ils jouent avec l'appareil ou qu'ils le mettent en marche.

### Utilisation incorrecte et non conforme

- L'utilisation non conforme à l'usage et non autorisée peut endommager l'appareil.
- L'appareil peut être utilisé uniquement s'il se trouve dans un état technique parfait et s'il permet une utilisation en toute sécurité.
- L'appareil peut être utilisé seulement si tous les raccordements ont été réalisés selon les normes.
- N'utiliser l'appareil que lorsqu'il est propre.
- Utiliser uniquement des pièces de rechange originales. N'essayez jamais de réparer l'appareil vous-même.
- Il est interdit de changer ou de modifier l'appareil ou ses éléments.
  
- Ne percer aucun trou dans l'appareil et n'y installer aucun autre dispositif.
- Ne pas placer d'objets lourds sur l'appareil.

## 1.3 Utilisation conforme à l'usage

L'appareil est conçu uniquement pour l'utilisation décrite dans le mode d'emploi, avec des composants fournis et agréés.

Toute autre utilisation est considérée comme non conforme à l'usage. Le fabricant n'est aucunement responsable des dommages en résultant. Dans ces cas, l'opérateur/l'utilisateur est le seul responsable.

L'utilisation suivante est conforme à l'usage :

- Congélation et conservation de produits alimentaires surgelés.

L'appareil est destiné à un fonctionnement dans une température ambiante maximale de 30 °C et une humidité relative de 55 %.

## 1.4 Utilisation non conforme à l'usage

Une utilisation non conforme à l'usage peut entraîner des blessures ou des dommages matériels dus à une tension électrique dangereuse, au feu ou aux températures élevées. L'appareil peut être utilisé uniquement aux fins décrites dans la présente notice d'utilisation.

L'utilisation suivante est non conforme à l'usage :

- Conservation d'objets et de liquides inflammables ou explosifs, comme l'éther, le kérosène ou les colles ;
- Conservation de matières explosives comme les aérosols avec des gaz propulseurs ;
- Conservation de produits pharmaceutiques ou de sang conservé.

## 2 Généralités

### 2.1 Responsabilité et garantie

L'appareil a été construit conformément à l'état de la technique actuel et aux principes de la sécurité technique. Malgré cela, lors de l'utilisation de l'appareil, des risques pour la santé et la vie peuvent se produire pour l'utilisateur et les tiers, ou des risques de dommages de l'appareil ou d'autres biens peuvent survenir. Toute demande au titre de la garantie et de la responsabilité pour les blessures / les dommages aux biens ainsi que les défaillances dans le travail est exclue, si l'une des causes suivantes peut être évoquée :

- Utilisation non conforme à l'usage
- Non respect/négligence des instructions et de toute information y relative
- Modifications de construction ou techniques de l'appareil non agréées
- Engagement d'un personnel insuffisamment formé et qualifié
- Exploitation de l'appareil avec des dispositifs de sécurité et de protection endommagés ou installés de manière incorrecte
- Maintenance et entretien incorrects
- Défaillances non éliminées
- Utilisation de produits, de nettoyants, etc. non autorisés.
- Utilisation de pièces de rechange non agréées
- Erreurs d'utilisation ou autre usage incorrect
- Catastrophes causées par les corps étrangers ou cas de force majeure
- Dégradation de la plaque signalétique et des étiquettes nécessaires pour l'utilisation et la sécurité

La période de garantie pour cet appareil est de 24 mois à compter de la date d'achat.

### 2.2 Protection des droits d'auteur

La notice d'utilisation et les textes, les dessins, les figures et les autres représentations qui y sont contenus sont protégés par la loi sur les droits d'auteur. Les reproductions de tous types et de toutes formes (même partielles) ainsi que l'exploitation et/ou la transmission du contenu à des tiers ne sont pas autorisées sans l'autorisation écrite du fabricant. Le non-respect de la disposition ci-dessus entraîne une obligation d'indemnisation. Les autres droits demeurent réservés.

### 2.3 Déclaration de conformité

L'appareil est conforme aux normes et aux Directives européennes en vigueur. Ce qui est confirmé par la Déclaration de conformité CE Sur demande, nous pouvons vous envoyer la Déclaration de conformité du produit donné.

## 3 Transport, emballage et stockage

### 3.1 Inspection suite au transport

Vérifier l'intégralité et l'absence de dommages dus au transport dès la réception du produit. Si des dommages dus au transport sont constatés, refuser la réception du produit ou accepter la réception sous conditions. Indiquer sur les documents de transport/la lettre de voiture de la société de transport les dommages constatés et déposer une réclamation. Les dommages cachés doivent être signalés immédiatement après leur constatation, car les demandes de dédommagement doivent être déposées dans les délais de réclamation.

Si des pièces ou des accessoires manquent, contacter notre service après-vente.

### 3.2 Emballage

Ne pas jeter le carton d'emballage de l'appareil. Il peut s'avérer utile pour stocker l'appareil, lors d'un déménagement ou lorsque vous devez envoyer l'appareil à notre service après-vente en cas d'éventuels dommages.

Toutes les parties de l'emballage sont faites à partir de matériaux recyclables. Ce sont des films et des sacs en plastique, des emballages en carton.

Pour l'élimination de l'emballage, respecter les consignes en vigueur dans votre pays. Réintroduire les matériaux d'emballage récupérables dans le circuit de recyclage.

### 3.3 Stockage

L'emballage doit rester fermé jusqu'au moment de l'installation de l'appareil. Lors du stockage, suivre les indications, marquées à l'extérieur, relatives au positionnement et au stockage. Stocker l'emballage dans les conditions suivantes :

- dans des locaux fermés
- dans un endroit sec et sans poussière
- à l'abri des produits agressifs
- à l'abri du soleil
- à l'abri des chocs mécaniques.

En cas de stockage prolongé (plus de trois mois), contrôler régulièrement l'état général de tous les éléments et de l'emballage. En cas de besoin, remplacer l'emballage par un nouveau.

## 4 Paramètres techniques

### 4.1 Indications techniques

#### Version / Propriétés 700967 | 700968 | 700969

- Réfrigération : statique
- Réglage de la température : thermostatique, en continu
- Commande : bouton de réglage rotatif
- Thermostat
- Plage de température : jusqu'à -18 °C
- Classe de climatisation : C1
- GWP : 3
- Température ambiante : jusqu'à 30 °C
- Témoin lumineux :
  - Marche/arrêt
  - refroidissement
  - témoin de contrôle
- Isolation : cyclopentane, 60 mm
- Cloison de séparation :
  - utilisable individuellement
  - matériau : plastique
- Nombre de portes : 1
- Type de porte : porte à guillotine
- Butée de porte : en haut, non interchangeable
- Verrouillable
- Y compris :
  - 1 cloison de séparation
  - 2 | 4 | 5 paniers (selon le modèle)

<b>Nom :</b>	<b>Congélateur 288-W</b>
N° de l'article :	<b>700967</b>
Matériau :	plastique   acier, laqué
Matériau à l'intérieur :	aluminium, revêtu
Capacité en l :	288
Capacité en l :	275
Dimensions à l'intérieur (L x P x H), en mm :	890 x 510 x 675
Nombre de paniers :	2
Dimensions du panier (L x P x H) en mm :	225 x 550 x 230
Réfrigérant / quantité en kg :	R600a / 0,070
Classe d'efficacité énergétique :	B (EU Nr. 2019 / 2018)
Consommation énergétique en kWh / an :	340
Puissance de raccordement :	0,13 kW   230 V   50 Hz
Dimensions (L x P x H) en mm :	1.015 x 720 x 845
Poids en kg :	43,4

FR

<b>Nom :</b>	<b>Congélateur 391-W</b>
N° de l'article :	<b>700968</b>
Matériau :	plastique   acier, laqué
Matériau à l'intérieur :	aluminium, revêtu
Capacité en l :	391
Capacité en l :	373
Dimensions à l'intérieur (L x P x H) en mm :	1180 x 510 x 675
Nombre de paniers :	4
Dimensions du panier (L x P x H) en mm :	225 x 550 x 230
Réfrigérant / quantité en kg :	R600a / 0,090
Classe d'efficacité énergétique :	B (EU Nr. 2019 / 2018)
Consommation énergétique en kWh / an :	409
Puissance de raccordement :	0,13 kW   230 V   50 Hz
Dimensions (L x P x H) en mm :	1.305 x 720 x 845
Poids en kg :	63,0

## Paramètres techniques

<b>Nom :</b>	<b>Congélateur 479-W</b>
N° de l'article :	<b>700969</b>
Matériau :	plastique   acier, laqué
Matériau à l'intérieur :	aluminium, revêtu
Capacité en l :	479
Capacité en l :	458
Dimensions à l'intérieur (L x P x H) en mm :	1430 x 510 x 675
Nombre de paniers :	5
Dimensions du panier (L x P x H) en mm :	225 x 550 x 230
Réfrigérant / quantité en kg :	R600a / 0,095
Classe d'efficacité énergétique :	B (EU Nr. 2019 / 2018)
Consommation énergétique en kWh / an :	469
Puissance de raccordement :	0,14 kW   230 V   50 Hz
Dimensions (L x P x H) en mm :	1.555 x 720 x 845
Poids en kg :	76,0

Nous nous réservons le droit d'introduire des modifications techniques !

FR

Retrouvez plus d'informations concernant l'appareil sur notre site web [www.bartscher.com](http://www.bartscher.com) ou dans les informations fournies, conformément au règlement (UE) 2019/2018 dans la base de données des produits à l'adresse <https://energy-label.ec.europa.eu/>. Saisir le numéro de l'article pour le modèle donné.

## 4.2 Fonctions de l'appareil

Dans l'appareil, les produits alimentaires frais sont congelés et entreposés à des températures adaptées et les produits déjà congelés peuvent être conservés pendant longtemps.

### 4.3 Éléments de l'appareil

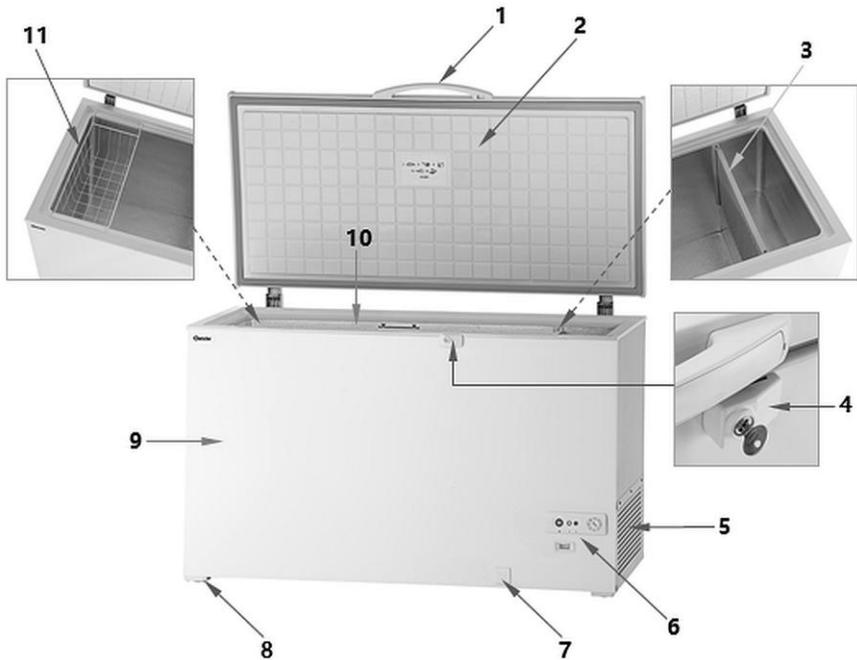


Fig. 1

- |  |                             |
|--|-----------------------------|
| 1. Poignée de porte                                | 2. Porte                    |
| 3. Cloison de séparation                           | 4. Fermeture                |
| 5. Grille de protection du compartiment de service | 6. Éléments de commande     |
| 7. Robinet de vidange                              | 8. Pieds (4x)               |
| 9. Corps   | 10. Intérieur de l'appareil |
| 11. Panier à accrocher (3x   5x   6x)              |                             |

### Éléments de commande / témoins

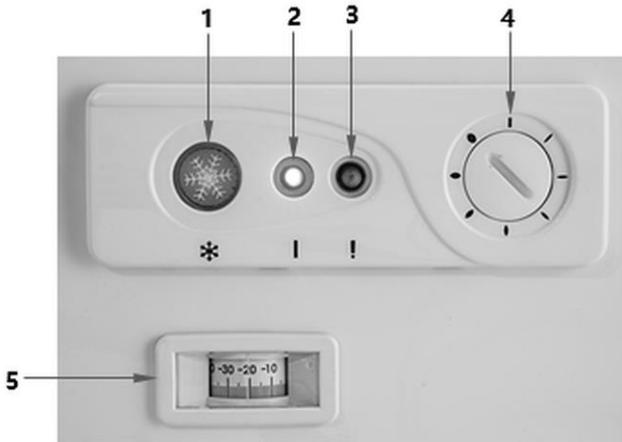


Fig. 2

#### 1 Touche de congélation rapide (orange)

Une fois cette touche pressée, le témoin lumineux s'allume. L'appareil fonctionne à efficacité maximale (le compresseur travaille en continu). Quand le témoin est allumé, le réglage automatique de la température est désactivé.

#### 2 Témoin de travail (vert)

Le témoin indique que l'appareil est branché à l'alimentation électrique et qu'il est allumé.

#### 3 Température - témoin d'avertissement (rouge)

L'allumage du témoin d'avertissement signifie que la température à l'intérieur de l'appareil n'a pas atteint la valeur réglée. Lorsque la température est atteinte, ce témoin s'éteint.

#### 4 Température - bouton rotatif

Grâce au bouton rotatif, il est possible de régler la température du niveau 1 (la température la plus élevée) jusqu'au niveau 7 (la température la plus basse).

#### 5 Affichage analogique de la température

## 5 Installation et utilisation

### 5.1 Installation

#### Déballage / installation

- Déballer l'appareil et éliminer tous les éléments intérieurs et extérieurs de l'emballage et les protections de transport.



#### ATTENTION !

##### Risque d'étranglement !

Interdire aux enfants l'accès aux emballages tels que les sacs en plastique ou les éléments en polystyrène.

- Retirer le film de protection qui recouvre l'appareil. Le film de protection doit être retiré délicatement pour ne pas laisser des restes de colle. Supprimer les résidus de colle éventuels en utilisant un diluant.
- Veiller à ne pas endommager la plaque signalétique ni les avertissements collés sur l'appareil.
- Ne **jamais** placer l'appareil dans un environnement humide.
- Placer l'appareil de manière à assurer un accès facile à la prise permettant de débrancher rapidement l'appareil en cas de besoin.
- En choisissant l'endroit d'installation, prendre en compte les points suivants :
  - La surface de montage doit être égale, suffisamment porteuse, résistante à l'eau, sèche et résistante aux températures élevées.
  - Veiller à ce que les routes d'évacuation soient dégagées.
  - Assurer une position stable.
  - Prévoir un espace de travail, de maintenance et d'entretien suffisant.
  - Les orifices de ventilation pour l'air d'arrivée et l'air évacué doivent être dégagés, s'ils sont présents.
  - Respecter les règles techniques et du bâtiment en vigueur.
- Ne pas placer l'appareil dans des endroits directement exposés au soleil ou à proximité des sources de chaleur (cuisinières, radiateurs, appareils chauffants, etc.). Les sources de chaleur peuvent avoir un impact négatif sur la consommation d'énergie et limiter les fonctions de l'appareil.
- L'appareil doit être placé de manière à assurer une circulation d'air suffisante.
- Pour éviter l'endommagement du compresseur, lors de l'installation ou du transport de l'appareil, ne pas l'incliner à un angle supérieur à 45°.
- Si l'appareil doit être déplacé, suivre les consignes suivantes :

- arrêter l'appareil
- retirer la fiche de la prise
- retirer le contenu de l'appareil
- coller tous les éléments lâches dans la chambre intérieure et coller la porte
- déplacer l'appareil uniquement en position verticale.

### Branchement à l'alimentation électrique

- Vérifier si les données techniques de l'appareil (voir le tableau signalétique) correspondent aux données du réseau électrique local.
- Brancher l'appareil à une prise électrique individuelle avec protection. Ne pas brancher l'appareil à une prise multiple.
- Placer le câble de raccordement de manière à éviter tout risque d'écrasement et de trébuchement.
- Avant la première utilisation, laissez l'appareil pendant au moins 2 heures avant de le brancher.
- Après une panne de courant ou après avoir retiré la fiche de la prise, attendre au moins 5 minutes avant de brancher de nouveau l'appareil à l'alimentation électrique.

## 5.2 Utilisation

### Préparation de l'appareil

1. Avant la première utilisation de l'appareil et de l'équipement, les nettoyer en suivant les consignes du point **6 « Nettoyage »**.
2. Enfin, sécher soigneusement l'appareil et les accessoires.
3. Si nécessaire, installer dans l'appareil la cloison de séparation.
4. Fixer les paniers en position souhaitée dans le compartiment intérieur de l'appareil.
5. Fermer la porte de l'appareil.

### Mise en marche de l'appareil

1. Fermer la porte de l'appareil.
2. Brancher l'appareil à une prise individuelle adaptée.
3. À l'aide du régulateur de température, régler la température souhaitée entre le niveau 1 (la température la plus élevée) et le niveau 7 (la température la plus basse).

L'appareil est refroidi à la température réglée.

La température actuelle à l'intérieur du congélateur est affichée sur l'affichage numérique.

4. Placer les produits alimentaires frais ou congelés dans l'appareil, seulement après que la température réglée est atteinte ou le témoin rouge d'avertissement éteint. Suivre les consignes indiquées dans le chapitre « **Congélation des aliments dans le congélateur** ».

#### ATTENTION !

**Pour profiter au maximum de l'efficacité de l'appareil et conserver les aliments de manière saine, il faut laisser suffisamment de place entre la porte et les aliments conservés.**

En chargeant l'appareil, veiller à ne pas dépasser la limite de chargement indiquée sur la paroi du compartiment intérieur .

### Congélation de produits alimentaires dans le congélateur

- Ne congeler que des produits alimentaires adaptés qui supportent bien les basses températures.
- Ne congeler que des produits alimentaires frais.
- Choisir pour chaque produit alimentaire un emballage adapté et bien l'emballer. L'emballage ne peut pas laisser passer l'air ni l'humidité, sinon les produits alimentaires peuvent se dessécher. Les films et les sachets doivent être flexibles et lisses pour qu'ils adhèrent bien au contenu. **Ne pas placer dans le congélateur des produits alimentaires non-emballés.**
- Ne jamais congeler de nouveau les produits décongelés ou partiellement décongelés. Ces produits doivent être traités et consommés dans les 24 heures au maximum.
- Prendre en compte les consignes du fabricant concernant la congélation du produit alimentaire donné.
- Congeler de préférence de petites portions et les décongeler selon les besoins. Cela assure une congélation et une décongélation rapides et uniformes.

## Installation et utilisation

---

- Lors de la congélation d'une plus grande quantité de produits alimentaires frais, la température dans l'appareil peut augmenter temporairement. Cela n'a aucune incidence sur les produits alimentaires déjà conservés.
- Ne pas placer dans l'appareil de bouteilles avec du liquide. Les liquides, qui gèlent, augmentent leurs volumes et peuvent entraîner l'éclatement de la bouteille.
- Éviter d'ouvrir la porte lors du processus de congélation.
  
- Les produits congelés doivent être identifiés par l'indication des informations suivantes:
  - nom du produit (par exemple côte de boeuf)
  - poids de la portion
  - quantité (nombre de pièces)
  - date de congélation
  - date de consommation
- Utiliser des étiquettes pour identifier les produits congelés.

### Procédure:

1. Il est préférable de placer les produits alimentaires frais au fond du congélateur. La température y est la plus basse.
2. En plaçant les produits, éviter de mettre en contact les produits frais avec les produits déjà congelés. Les produits congelés peuvent commencer à se décongeler et le délai de consommation se raccourcira.
3. Placer, dans les 24 heures, uniquement la quantité prévue de produits alimentaires frais pour le congélateur donné.
4. Après 24 heures, déplacer les produits alimentaires congelés se trouvant au fond du congélateur dans les paniers et placer au fond de nouveaux produits si cela est nécessaire.
5. Régler une température adéquate pour éviter une consommation d'énergie inutile.
6. En cas de panne de courant ou d'un endommagement technique, éviter d'ouvrir le couvercle. Cela retardera l'augmentation de la température à l'intérieur de l'appareil.

### Préparation, congélation et conservation de divers produits alimentaires

#### VIANDE

Les saucisses, les saucissons et autres produits à base de viande à congeler doivent être dégraissés et reposés au préalable.

**Préparation** : Si les emballages ne sont pas plus épais que 10-11 cm, il est plus facile de les ranger et de bien les conserver. Veiller à ce que les os ne percent pas les sacs de congélation. Sinon, la viande sèchera et perdra son goût.

**Emballage** : Emballer soigneusement dans un film alimentaire ou un sac en plastique.

**Temps de conservation** : Agneau : 8 mois, viande de porc : 6 -10 mois.

#### ATTENTION !

**Il est interdit de congeler de nouveau de la viande qui a été décongelée.**

**Préparation** : Peut être préparée comme de la viande fraîche.

Pour que la viande des animaux récemment abattus soit tendre, il faut la laisser reposer. Demander à votre boucher combien de temps il a laissé la viande reposer.

#### VOLAILLE ET GIBIER

La volaille (le poulet, l'oie, le canard, etc.) et le gibier (le lièvre, le cerf, le sanglier, etc.) peuvent être congelés.

**Préparation** : Laver soigneusement la volaille et ensuite la conservée un jour dans le réfrigérateur avant de la congeler. Emballer les petits morceaux entiers et diviser les plus grands morceaux en plus petits avant de les emballer.

Diviser le gibier en morceaux 24 heures après l'abattage de l'animal. La viande avec de la graisse peut être conservée pendant 3 mois, tandis que la viande sans graisse pendant 12 mois.

**Emballage** : Utiliser un film alimentaire ou du papier d'aluminium.

**Temps de conservation** : Canard : 2-4 mois ; poule, poulet : 7-9 mois ; oie, lièvre : 9 -12 mois.

#### POISSON

Le poisson acheté peut ne pas être complètement frais. Il est considéré que seul le poisson récemment pêché est frais.

**Préparation** : Laver soigneusement le poisson destiné à être braisé ou frit, après l'avoir écaillé. Diviser le poisson de plus d'un kilo en plus petits morceaux. Congeler le poisson préparé sur un film pendant 1 à 2 heures et ensuite, plonger le poisson congelé dans de l'eau salé. Pour le poisson gras, ajouter env. 5 g d'acide citrique dans l'eau.

**Emballage** : Bien emballer le poisson dans du film alimentaire ou de préférence dans des feuilles d'aluminium.

**Temps de conservation :** Il est plus court pour les poissons gras que pour les poissons maigres. Poisson maigre : 4-8 mois, poisson gras : 2 mois ; crustacés : 2 - 6 mois.

### LÉGUMES

Tous les légumes cuits et blanchis peuvent être congelés.

**Légumes inadaptés :** Endive, cresson, radis, oignon.

**Préparation :** Laver soigneusement les légumes, les couper en petits morceaux et les blanchir.

#### Refroidissement rapide :

Pour que les légumes gardent leurs couleurs, goût, arômes et ne perdent pas les vitamines, ils doivent être blanchis et soumis au refroidissement rapide. Vous avez besoin d'une marmite d'env. 7-8 litres d'eau bouillante et d'un tamis.

Placer les légumes préparés dans le tamis (max. 0,5 kg), les plonger dans l'eau bouillante (l'eau doit bouillir au moment de l'immersion des légumes). Placer le couvercle sur la marmite. Laisser les légumes pendant 2-3 minutes dans l'eau jusqu'à ce qu'elle bout de nouveau. Sortir le tamis et placer les légumes sous un jet d'eau froide. Égoutter l'eau et congeler les légumes.

Conseil : Utiliser l'eau bouillie à plusieurs reprises.

**Emballage :** Les légumes peuvent être emballés dans de petits sacs en plastique. Les emballages doivent être petits pour économiser l'espace. Les épinards et les autres légumes peuvent être congelés et conservés dans des boîtes en plastique. Les portions ne doivent pas dépasser 1 kg.

**Préparation de légumes congelés et décongelés :** faire cuire les légumes congelés dans de l'eau ou les faire frire dans de la graisse (de l'huile). Utiliser (préparer) les légumes décongelés immédiatement. Le temps du traitement thermique pour les légumes congelés est d'env. 1/3 plus court que pour les légumes frais.

### FRUITS

Congeler uniquement des fruits mûrs (pas trop). Les fruits comme les pommes ou les poires doivent être d'abord préparés ou stérilisés dans un processus de refroidissement rapide. Les fruits congelés peuvent être utilisés pour la préparation de boissons aux fruits, de gelées, de confitures ou pour la préparation de gâteaux. Les fruits peuvent être congelés selon les préférences avec ou sans sucre. Les fruits au sirop conservent leur goût et arôme après congélation aussi.

#### Préparation selon l'utilisation ultérieure prévue :

Boissons aux fruits, gelées, confitures : les fruits peuvent être normalement utilisés après leur décongélation.

Gâteaux : Avant leur utilisation, les fruits doivent être complètement décongelés.

Brioche, gâteau : Les fruits peuvent être congelés sans sucre. Les fruits doivent être complètement décongelés à température ambiante. Ajouter ensuite les fruits décongelés à la pâte, selon la recette, saupoudrer de sucre et faire cuire.

**Emballage** : Conserver les fruits sans sirop dans des sacs en plastique et les fruits avec du sirop dans des boîtes en plastique.

**Temps de conservation** : Abricot, gelée de fruits : 4-6 mois, tous les autres fruits : 8 -12 mois.

### PRODUITS LAITIERS, OEUFS

Les produits laitiers et gras (la crème fraîche, la crème et la mayonnaise) ne sont pas adaptés à la congélation.

Ne pas congeler les œufs dans leurs coques (elles se briseront). Séparer le jaune d'œuf du blanc, bien mélanger et congeler après. Pour éviter l'épaississement du jaune d'œuf ou du mélange, ajouter une pincée de sucre ou de sel.

**Emballage** : Conserver les œufs (sans coques) dans des boîtes en plastique.

### PRODUITS DE BOULANGERIE (pain, brioche, gâteau)

Les gâteaux cuits, les brioches et la pâte fraîche peuvent être congelés.

Les gâteaux peuvent être congelés pour qu'ils restent frais. Les autres gâteaux (décongelés) peuvent être congelés une deuxième fois. Emballer soigneusement les gâteaux après congélation.

**Emballage** : Emballer les gâteaux cuits dans des feuilles d'aluminium. Conserver les brioches de préférence dans des boîtes en plastique. Le film alimentaire est adapté à la pâte fraîche ; si elle est emballée dans des feuilles d'aluminium, il peut s'avérer difficile de l'en sortir.

**Temps de conservation** : pain, gâteaux : 3-6 mois, les autres gâteaux : 1 -3 mois.

**Décongélation** : Si les gâteaux décongelés (p.ex. la brioche) sont cuits dans la feuille d'aluminium pendant 5-10 minutes à une température de 150°C - 200°C, ils deviennent encore plus frais et conservent leur arôme.

### PLATS

Le goût de certaines épices et condiments (l'anis, le basilic, l'aneth, le vinaigre, le mélange d'épices, le gingembre, l'ail, le paprika, la marjolaine, le poivre, la moutarde, le thym, la vanille, l'oignon) change après la congélation. C'est pourquoi, en préparant des plats à congeler, éviter d'ajouter une trop grande quantité d'épices. Les épices peuvent être ajoutées après la décongélation du plat.

**Emballage** : Les plats liquides peuvent être emballés dans des récipients en plastique et les autres dans du film alimentaire ou des sacs en plastique.

**Temps de conservation** : Le temps de conservation dépend de la graisse ou de l'huile utilisées au cours de la préparation. La margarine, l'huile d'olive et le beurre

## Installation et utilisation

---

conviennent à la congélation ; l'huile d'arachides et la graisse de porc ne sont pas adaptées à la congélation.

Friandises à base de lait et de gâteaux : 1-3 mois ; plats à base de pommes de terre et mijotés : 2 -3 mois.

### Conservation de produits alimentaires surgelés dans le congélateur

- Suivre les consignes relatives à la conservation indiquées sur les emballages des produits alimentaires. Si aucune consigne n'est fournie, le produit alimentaire ne peut pas être congelé plus longtemps que 3 mois à compter de la date d'achat.
- Les délais et les températures de conservation sont indiqués sur les produits alimentaires surgelés de fabrication industrielle. Lors de la conservation et de l'utilisation du produit, suivre les consignes du fabricant.
- Ne choisir que des produits alimentaires correctement emballés, possédant toutes les informations nécessaires et les conserver dans les congélateurs à une température d'au moins -18°C.
- En cas d'achat de produits alimentaires surgelés, les transporter dans des récipients adaptés afin d'éviter leur décongélation et re-congélation. Placer le plus vite possible ces produits alimentaires dans le congélateur.
- Ne pas acheter de produits couverts de glace car ce sont des produits qui ont été décongelés déjà plusieurs fois.
- Protéger les produits alimentaires contre la décongélation et re-congélation, car l'augmentation de la température raccourcit la période de conservation et détériore leur qualité.
- Les produits alimentaires partiellement ou entièrement décongelés doivent être immédiatement utilisés. Les basses températures conservent les produits alimentaires, mais n'éliminent pas les micro-organismes. Ils s'activent de nouveau à un rythme accéléré et les aliments périssent rapidement. Une décongélation partielle réduit les valeurs nutritives des produits alimentaires, notamment les valeurs nutritives des fruits, des légumes et des plats cuisinés.
- Si l'emballage est endommagé ou bombé d'une manière étrange, il est très probable que le produit a été conservé dans des conditions inadaptées et que maintenant il est pourri.

FR

### Arrêt de l'appareil

1. Après l'utilisation de l'appareil, débrancher l'alimentation électrique (retirer la fiche !).

## 6 Nettoyage et maintenance

### 6.1 Consignes de sécurité pour le nettoyage

- Avant le nettoyage, débrancher l'appareil de l'alimentation électrique.
- Laisser l'appareil refroidir complètement.
- Veiller à ce que l'eau ne pénètre pas dans l'appareil. Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau ou autres liquides, lors de son nettoyage. Ne pas utiliser de jet d'eau sous pression pour nettoyer l'appareil.
- Ne pas utiliser d'objets pointus ou en métal (couteau, fourchette, etc.) pour nettoyer l'appareil. Les objets pointus peuvent endommager l'appareil et s'ils entrent en contact avec les éléments conducteurs, ils peuvent entraîner un risque de choc électrique.
- Ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs, contenant des solvants ou des agents caustiques pour nettoyer l'appareil. Ils peuvent rayer la surface.

### 6.2 Nettoyage

#### ATTENTION !

**Ne jamais utiliser d'eau chaude pour nettoyer l'appareil !**

**Ne jamais utiliser des produits nettoyants agressifs comme les poudres de récurage, les nettoyants contenant de l'alcool ou les nettoyants alcalins, les dissolvants, l'essence qui pourraient endommager la surface de l'appareil.**

1. Nettoyer régulièrement l'appareil.
2. Nettoyer les surfaces extérieures de l'appareil à l'aide d'un chiffon doux et humide avec un produit nettoyant doux.
3. Éliminer régulièrement la poussière et les touffes qui s'accumulent sur la paroi arrière de l'appareil à l'aide d'une brosse souple ou d'une époussette.
4. Nettoyer le joint de porte avec un chiffon doux imbibé d'eau tiède, sans produit nettoyant. Enfin sécher soigneusement.
5. Les couches de glace et de givre qui se forment sur les parois intérieures du congélateur, quand elles atteignent un niveau déterminé, agissent comme une isolation et détériorent la capacité des parois intérieures à émettre le froid. Enlever régulièrement les couches de glace et de givre. Pour enlever la glace et le givre, utiliser un grattoir sans bords tranchants, de préférence en plastique ou en bois. Placer un chiffon sur les produits alimentaires pour collecter la glace grattée et l'éliminer facilement.
6. Si l'appareil n'est pas utilisé pendant un certain temps, le laisser ouvert pour éviter la formation d'odeurs à l'intérieur.

### Dégivrage

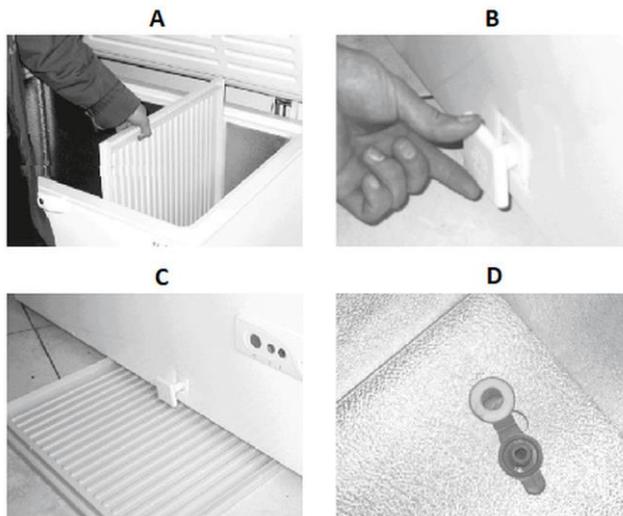
Pour une utilisation normale (3-4 ouvertures par jour), le congélateur doit être dégivré une à deux fois par an (dans d'autres cas plus souvent).

Nous recommandons un dégivrage de l'appareil quand l'épaisseur de la glace atteint 5 - 6 cm.

#### **ATTENTION !**

**Ne jamais utiliser d'appareils électriques tels qu'un séchoir, un réchauffeur d'air ou de flammes nues pour dégivrer le congélateur. Le compartiment intérieur en plastique pourrait fondre et le gaz de l'agent moussant qui se dégagerait, pourrait s'enflammer avec les étincelles ou la flamme nue.**

1. Avant le dégivrage, débrancher l'appareil de l'électricité (retirer la fiche !).
2. Préparer un récipient adapté (récipient de transport ou panier à linge).
3. Sécher soigneusement les mains pour éviter les blessures au contact des produits congelés. Utiliser de préférence des gants pour retirer les produits congelés.
4. Retirer tous les produits congelés du congélateur et les entreposer dans le récipient préparé en les emballant au préalable dans du papier journal. Placer le récipient dans une pièce sèche et fraîche. Couvrir le récipient tout autour avec un plaid en laine.
5. Gratter avec précaution les couches de glace les plus épaisses se trouvant sur les parois intérieures, comme indiqué ci-dessus.
6. Pour éliminer l'eau qui s'est accumulée dans le compartiment au cours du processus de dégivrage, suivre les étapes suivantes :
  - retirer la cloison de séparation en la tirant vers le haut (fig. A) ;
  - placer la cloison de séparation sous le bouchon de vidange (fig. C), pour récupérer l'eau accumulée lors du dégivrage ;
  - tourner le bouchon de vidange de 90° à gauche et le sortir de 2-3 cm (fig. B). Laisser le bouchon de vidange dans cette position jusqu'à la fin du dégivrage.
  - ouvrir le bouchon à l'intérieur du congélateur (fig. D).



- FR
7. Une fois l'eau du dégivrage complètement écoulé dans le réservoir de collecte, nettoyer soigneusement le compartiment intérieur avec de l'eau tiède et du vinaigre.
  8. Essuyer ensuite à l'aide d'un chiffon imbibé d'eau.
  9. Enfin, sécher soigneusement le compartiment intérieur à l'aide d'un chiffon sec qui ne s'effiloche pas et laisser l'appareil ouvert pendant 3-4 minutes pour l'aérer.

### CONSEIL !

**Pour éviter la décongélation des produits alimentaires retirés, réaliser le processus de dégivrage assez vite.**

10. Éliminer l'eau du dégivrage.
11. Laver la cloison de séparation à l'eau tiède en utilisant un produit nettoyant doux et un chiffon doux. Rincer la cloison de séparation à l'eau claire. Ensuite, sécher soigneusement.
12. Fermer le bouchon à l'intérieur du congélateur.
13. Insérer de nouveau le bouchon de vidange se trouvant à l'avant de l'appareil.
14. Installer dans l'appareil la cloison de séparation.
15. Fixer les paniers en position souhaitée dans le compartiment intérieur de l'appareil.
16. Fermer la porte de l'appareil.

## Nettoyage et maintenance

---

17. Brancher la fiche à une prise adaptée.
18. Régler le régulateur de température sur la valeur la plus élevée (niveau 7).
19. Une fois la température réglée atteinte, placer les produits congelés de nouveau dans le congélateur ou les paniers.
20. Placer les produits congelés à la plus courte période de conservation en haut.
21. Quand le témoin lumineux rouge s'éteint, régler la température adaptée à la quantité de produits conservés.

### 6.3 Maintenance

Les opérations suivantes doivent être réalisées régulièrement par un spécialiste qualifié :

- nettoyage du condensateur à l'aide d'outils adaptés (aspirateur ou brosse souple) ;
- contrôle des connexions électriques ;
- contrôle du thermostat et du capteur ;
- contrôle de la porte et des joints de la porte.

## 7 Défaillances possibles

Le tableau ci-dessous présente les descriptions des causes probables et des solutions permettant d'éliminer les anomalies de fonctionnement ou les erreurs survenues lors de l'utilisation de l'appareil. Ces travaux peuvent être effectués uniquement par un personnel technique qualifié.

Si les problèmes ne peuvent pas être résolus, contacter le service. Indiquer obligatoirement le numéro de l'article, le modèle et le numéro de série. Ces informations sont indiquées sur la plaque signalétique.

Erreur	Cause probable	Élimination
Absence de fonction Le témoin vert ne s'allume pas	La fiche est branchée incorrectement	Retirer la fiche et la brancher correctement à la prise
	Le fusible de l'alimentation électrique est endommagé	Vérifier le disjoncteur, vérifier l'appareil en le branchant sur une autre prise
	Absence de courant	Vérifier l'alimentation électrique
	Prise endommagée	Vérifier le branchement à une autre prise
L'appareil ne travaille pas en continu	Température ambiante trop élevée	Placer l'appareil dans un endroit adéquat
	Mauvaise circulation de l'air dans le compartiment du compresseur	Nettoyer la grille de protection du compartiment de service
	La porte n'est pas fermée La porte est ouverte trop souvent ou reste ouverte trop longtemps	Fermer correctement la porte, limiter le temps d'ouverture

## Défaillances possibles

Erreur	Cause probable	Élimination
<p>L'appareil ne refroidit pas suffisamment</p> <p>Le processus de congélation est trop long</p> <p>Le compresseur travaille trop souvent</p>	La porte ne se ferme pas bien	<p>Pour vérifier placer une feuille de papier entre le joint et la porte et fermer la porte. Si, à un ou plusieurs endroits, la feuille sort facilement, contacter le service.</p>
	Le joint n'est pas correctement serré	
	Formation d'une grande quantité de glace sur les parois intérieures de l'appareil	Prendre en compte les consignes du chapitre 6 « Nettoyage et maintenance »
	L'appareil est installé dans un endroit exposé aux rayons du soleil ou trop près des sources de chaleur (four, radiateur)	Protéger l'appareil contre les rayons directs du soleil, vérifier la distance des sources de chaleur et éventuellement, insérer une plaque isolante entre l'appareil et la source de chaleur.
	La quantité des produits alimentaires placés dans l'appareil n'est pas adaptée aux capacités de congélation de l'appareil ou les produits placés dans l'appareil sont trop chauds	Toujours placer une quantité de produits alimentaires adaptée aux capacités de l'appareil, refroidir les produits chauds à une température ambiante
La surface extérieure de l'appareil est couverte de vapeur	L'humidité de l'air ambiant est de plus de 55%.	Aérer la pièce et si possible, éliminer la cause de la haute humidité

### Les manifestations suivantes ne constituent pas une défaillance :

- des bruits plus courts, des grognements ou des déclics indiquent la mise en marche du compresseur de l'appareil.
- bruit d'écoulement de l'eau. Ce bruit est émis lors du fonctionnement normal de l'appareil. C'est l'agent réfrigérant qui coule dans le circuit.

### Pièces de rechange

Les pièces de rechange pour la réparation de cet appareil, indiquées dans l'annexe II du RÈGLEMENT (UE) 2019/2018, sont disponibles pendant une période d'au moins huit ans, à compter de l'introduction sur la marché du dernier modèle.

## 8 Élimination des déchets

### Appareils électriques



Les appareils électriques portent le symbole suivant. Les appareils électriques doivent être éliminés de manière correcte et respectueuse de l'environnement. Il est interdit de jeter les appareils électriques avec les déchets ménagers. Débrancher l'appareil de l'alimentation électrique et retirer le câble de raccordement de l'appareil.

Rapporter l'appareil électrique à des points de collecte désignés.

### Agent réfrigérant

Le gaz propulseur utilisé dans l'appareil est inflammable. Il doit être éliminé conformément aux lois nationales.