

Frigelux®

MANUEL D'INSTRUCTIONS



CONGÉLATEUR CUBECV71A++

Cher client,

Avant de faire fonctionner votre nouveau congélateur, veuillez lire attentivement ce mode d'emploi. Il contient des informations très importantes concernant les règles de sécurité, d'installation et d'entretien. Veuillez conserver ce mode d'emploi. Veuillez en informer dans la mesure du possible tout nouvel utilisateur.

Des notes, relatives à votre propre sécurité ou au bon fonctionnement du congélateur sont signalées par un triangle d'avertissement et/ou par les expressions : (Attention ! Prudence ! Important !) Veuillez les regarder attentivement.

1. CONSIGNES DE SECURITE GENERALE

Pour votre sécurité et pour une utilisation correcte de l'appareil, avant d'installer et d'utiliser l'appareil pour la première fois, lisez attentivement cette notice, y compris les mise en garde et les conseils utiles qu'elle contient. Afin d'éviter d'endommager l'appareil et/ou de vous blesser inutilement, il est important que les personnes amenées à utiliser cet appareil aient pris entièrement connaissance de son fonctionnement ainsi que de ses fonctions de sécurité. Conservez ces consignes pour plus tard et pensez à les ranger à côté de l'appareil, afin qu'elles soient transmises avec ce dernier en cas de vente ou de déménagement. Cela permettra de garantir un fonctionnement optimal de l'appareil.

Pour éviter tout risque de blessure, conservez cette notice. Le fabricant ne saurait en effet pas être tenu responsable en cas de mauvaise manipulation de l'appareil.

Sécurité des enfants et des autres personnes vulnérables

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par des personnes à capacités réduites sur le plan physique, sensoriel ou mental, ou n'ayant pas appris à utiliser l'appareil, dans le cadre où ils sont encadrés par une personne informée et ayant conscience des risques impliqués. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et qu'ils sont surveillés.
- Conservez tous les emballages hors de portée des enfants, car il existe un risque de suffocation.
- Si vous décidez de mettre au rebut l'appareil, débranchez-le de la prise murale, coupez le câble de connexion (aussi proche de l'appareil que vous le pouvez) et retirez la porte afin d'empêcher les enfants de jouer avec et de s'enfermer à l'intérieur.
- Maintenir l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Les enfants de 3 à 8 ans peuvent charger ou décharger cet appareil.

- Les enfants doivent être surveillés afin qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

SECURITE GENERALE

ATTENTION — Cet appareil est destiné à être utilisé pour des applications domestiques et analogues telles que : les coins cuisines réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels ; les fermes et l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel ; les environnements de type chambres d'hôtes ; la restauration et autres applications similaires hormis la vente au détail.

ATTENTION — Ne rangez jamais de substances inflammables tels que des aérosols à l'intérieur de cet appareil, car elles pourraient s'y déverser.

ATTENTION — Si le cordon d'alimentation est endommagé, vous devez le remplacer immédiatement auprès de votre fabricant, ou d'un revendeur qualifié, afin d'éviter tout risque d'électrocution.

ATTENTION — N'endommagez pas le circuit de réfrigération.

ATTENTION — N'utilisez pas d'appareils électriques à l'intérieur du compartiment, sauf si ces derniers sont tolérés par le fabricant.

ATTENTION — Le système réfrigérant et isolant contiennent des gaz inflammables. Lorsque vous mettez l'appareil au rebut, faites-le auprès d'un centre de collecte agréé. N'exposez jamais l'appareil aux flammes.

Liquide réfrigérant

De l'isobutane réfrigérant (R600a) est utilisé dans le circuit réfrigérant de l'appareil. Il s'agit d'un gaz naturel hautement inflammable, et donc dangereux pour l'environnement. Pendant les transports et l'installation de l'appareil, vérifiez qu'aucun des composants du circuit de réfrigération ne soit endommagé. Le réfrigérant (R600a) est un liquide inflammable.

Attention : Risque d'incendie

Si le circuit de réfrigération était endommagé :

- Evitez les flammes nues et toute source d'inflammation.
- Ventilez bien la pièce où se trouve l'appareil.

Il est dangereux de modifier la composition de cet appareil, de quelque manière que ce soit.

Tout dommage fait au cordon peut provoquer un court-circuit, et/ou une électrocution.

Sécurité électrique

- Nous ne pouvons pas être tenus pour responsables de tout incident causé par une mauvaise installation électrique.

- Le cordon d'alimentation ne doit pas être rallongé. N'utilisez ni prolongateur, ni adaptateur, ni prise multiple.
- Vérifiez bien que la prise murale n'est pas endommagée. Une prise murale en mauvais état pourrait entraîner une surchauffe de l'appareil et son explosion.
- Vérifiez bien que vous pouvez accéder à la prise murale de l'appareil.
- Ne tirez jamais sur le câble principal.
- Ne supprimez jamais la mise à la terre.
- Si la prise murale est lâche, ne branchez pas le cordon. Il existe un risque d'électrocution ou d'incendie.
- Cet appareil fonctionne sur un courant à phase unique de 220~240V/50Hz. L'appareil doit utiliser une prise murale reliée à la terre selon les recommandations en vigueur.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, ne procédez pas à son remplacement mais contactez votre service après-vente.
- La prise de courant doit être facilement accessible mais hors de portée des enfants. En cas d'incertitude, adressez-vous à votre installateur.
- Cet appareil est destiné à être utilisé pour des applications domestiques et analogues telles que : les coins cuisines réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels ; les fermes et l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel ; les environnements de type chambres d'hôtes ; la restauration et autres applications similaires hormis la vente au détail.

Utilisation quotidienne

- Ne stockez jamais de substances ou de liquides inflammables à l'intérieur de l'appareil ; cela provoquerait un risque d'exposition.
- Ne faites pas fonctionner d'autres appareils électriques à l'intérieur de cet appareil (mixeurs, turbines à glace électrique, etc).
- Ne mettez jamais de bouteilles ou bocaux contenant des liquides au congélateur sauf s'ils ne sont remplis qu'au 2/3 de leur capacité, la congélation dilate les liquides et le récipient risquerait d'exploser.
- Lorsque vous débranchez l'appareil, tenez toujours la prise dans vos mains et ne tirez pas sur le cordon.
- N'exposez pas l'appareil directement au soleil.
- L'appareil doit être tenu éloigné de bougies, luminaires et autres flammes nues, afin d'éviter les risques d'incendie.
- Cet appareil est destiné exclusivement au stockage de denrées alimentaires.
- L'appareil est lourd. Soyez prudent lorsque vous le déplacez.
- Si votre appareil est équipé de roulettes, rappelez-vous qu'elles servent uniquement à

faciliter les petits mouvements. Ne le déplacez pas sur de plus longs trajets.

- N'utilisez jamais l'appareil ou ses éléments pour vous appuyer.
- Pour éviter les chutes d'objets et empêcher de détériorer l'appareil, ne surchargez pas les compartiments de l'appareil.

Pour éviter la contamination de la nourriture, veuillez respecter les consignes suivantes :

- Nettoyez régulièrement les surfaces en contact avec la nourriture et les systèmes d'évacuation d'eau accessibles.
- Rangez la viande crue et le poisson dans des contenants adaptés afin d'éviter le contact avec toute autre nourriture.

Attention ! Nettoyage et entretien

- Avant tout entretien, débranchez l'appareil et coupez le courant.
- Ne nettoyez pas l'appareil avec des objets métalliques, un système à vapeur, des huiles volatiles, des solvants organiques ou des composants abrasifs.
- N'utilisez pas d'objets tranchants ou pointus pour retirer la glace. Utilisez un grattoir en plastique.

Information importante à propos de l'installation !

- Pour que les branchements électriques soient corrects, suivez bien les consignes livrées dans ce manuel.
- Déballez l'appareil et vérifiez qu'il n'est pas endommagé visuellement. Ne branchez pas l'appareil si ce dernier est endommagé. Signalez tout dommage au point de vente où vous l'avez acheté. Dans ce cas, conservez l'emballage.
- Il est recommandé d'attendre au moins quatre heures avant de brancher l'appareil au courant, afin que le compresseur soit bien alimenté en huile.
- Une bonne circulation de l'air est nécessaire, afin d'éviter les risques de surchauffe. Pour que la ventilation soit suffisante, suivez bien les consignes d'installation fournies.
- Dès que possible, évitez que l'appareil ne touche les parois murales et/ou ne soit en contact avec des éléments chauds (compresseur, condensateur) afin d'éviter les risques d'incendie. Respectez toujours bien les consignes d'installation.
- L'appareil ne doit pas être situé à côté de radiateurs ou de feux de cuisson.
- Vérifiez bien que les prises sont accessibles une fois l'appareil installé.
- Cet appareil de réfrigération n'est pas destiné à être utilisé comme un appareil intégrable

ÉCONOMIES D'ÉNERGIE

- Pour limiter la consommation électrique de votre appareil :

- Installez-le dans un endroit approprié (voir chapitre « Installation »).
- Gardez les portes ouvertes le moins de temps possible.
- N'introduisez pas d'aliments encore chauds dans votre appareil.
- Veillez au fonctionnement optimal de votre appareil en nettoyant périodiquement le condenseur (voir chapitre « Entretien »).
- Veillez au fonctionnement optimal de votre appareil en ne laissant pas s'accumuler trop de givre dans le congélateur (dégivrez-le quand l'épaisseur de givre dépasse 5-6 mm).
- Contrôlez périodiquement les joints des portes et assurez-vous qu'elles ferment toujours de manière efficace. Si ce n'est pas le cas, adressez-vous à votre service après-vente.

Recommandations d'agencement :

L'agencement suivant, des équipements de votre appareil (tiroirs, bacs, clayettes...), est recommandé pour que l'énergie soit utilisée le plus rationnellement possible par l'appareil de réfrigération. Tout changement de cet agencement peut impacter la consommation énergétique de l'appareil.

Dépannage et pièces détachées

- Toute opération électrique doit être effectuée par un technicien qualifié et compétent.
- Cet appareil doit être dépanné par un Centre de Réparation Agréé, et seules des pièces d'origine doivent être utilisées.

Les pièces de rechange suivantes : les thermostats, les capteurs de température, les cartes de circuit imprimé et les sources lumineuses sont mises à disposition des réparateurs professionnels pendant une période minimale de 7 ans à compter de la mise sur le marché de la dernière unité du modèle. Les pièces détachées suivantes : les poignées de porte, gonds de porte, plateaux et bacs, sont mises à disposition des réparateurs professionnels et des utilisateurs finaux pendant une période minimale de 7 ans et les joints de porte pendant une période minimale de 10 ans à compter de la mise sur le marché de la dernière unité du modèle.

La liste des pièces de rechange et la procédure pour les commander (accès professionnels / accès particulier) sont accessibles sur le site internet suivant : www.interfroidservices.fr ou par voie postale à l'adresse suivante : Interfroid Services, 143 Bd Pierre Lefauchaux - 72230 ARNAGE.

Tous les appareils de réfrigération FRIGELUX bénéficient d'une garantie pièces de 1 an.



R600a

Instructions de sécurité



Attention: Ne pas utiliser de dispositifs mécaniques ou d'autres moyens pour accélérer le processus de dégivrage, autres que ceux recommandés par le fabricant.



Attention: N'obstruer aucune grille de ventilation de l'appareil.



Attention : Ne pas stocker de substances explosives comme les bombes d'aérosol avec un propulseur inflammables dans cet appareil.



Attention : Ne pas endommager le circuit frigorifique de l'appareil.



Attention : Les unités de réfrigération fonctionnant avec de l'isobutane (R600a), elles ne peuvent être placées dans une zone avec des sources d'ignition (par exemple, descellé contacts électriques ou lorsque le fluide frigorigène pourrait rassembler en cas de fuite). Le type de fluide frigorigène est indiqué sur la plaque signalétique de l'armoire.



Attention: Ne pas utiliser d'appareils électriques dans les compartiments de l'appareil, sauf si elles sont du type recommandé par le fabricant.

Cet appareil est conforme à toutes les directives européennes en vigueur et à leurs modifications éventuelles.



1. DESCRIPTION

Pour en savoir plus sur votre produit, consulter la Base EPREL en ligne. Tel que défini dans le règlement délégué (UE) 2019/2016 de la Commission, toutes les informations relatives à cet appareil de réfrigération sont disponibles sur la Base EPREL (European Product Database for energy labelling). Cette base vous permet de consulter les informations et la documentation technique de votre appareil de réfrigération.

Vous pouvez accéder à la Base EPREL en scannant le QR code présent sur l'étiquette énergie de votre appareil ou en vous rendant directement sur : www.ec.europa.eu et en renseignant le modèle de votre appareil de réfrigération.

2. INSTRUCTION D'INSTALLATION

Emplacement

Lorsque vous sélectionnez une position pour votre appareil, vous devez vous assurer que le plancher est plat et ferme, et que la pièce est bien aérée. Une température ambiante moyenne est à respecter. Cette température est spécifique selon la classe climatique de l'appareil :

- SN : Cet appareil de réfrigération est destiné à être utilisé à des températures ambiantes comprises entre 10°C et 32 °C.
- N : Cet appareil de réfrigération est destiné à être utilisé à des températures ambiantes comprises entre 16°C et 32 °C.
- ST : Cet appareil de réfrigération est destiné à être utilisé à des températures ambiantes comprises entre 16°C et 38 °C.
- T : Cet appareil de réfrigération est destiné à être utilisé à des températures ambiantes comprises entre 16°C et 43 °C.

Évitez de placer votre congélateur près d'une source de chaleur, par exemple, cuisinière, chaudière ou un radiateur. Donc, éviter la lumière solaire directe sur-bâtimts ou transats. Assurez-vous que le congélateur n'est pas placé à proximité d'humidité (sèche-linge par exemple) sinon la condensation se produira sur le meuble. Ne jamais placer le congélateur dans un mur ou encastré dans les armoires encastrées ou mobilier. Lorsque votre congélateur est en marche, la grille à l'arrière peut devenir chaude et les côtés chauds. Par conséquent, il doit être installé en laissant à l'arrière au moins 9 cm d'espace libre et les côtés 2 cm.

Mise à niveau

Si le congélateur n'est pas de niveau, le joint de la porte et l'alignement magnétique seront affectés. Une fois que le congélateur est placé dans son emplacement final, ajuster les pieds réglables à l'avant en les tournant.

Nettoyage avant la première utilisation

Essuyez l'intérieur du congélateur avec une solution diluée de bicarbonate de soude. Puis rincez à l'eau tiède avec une éponge ou un chiffon humide. Laver les clayettes. Dans l'eau chaude savonneuse et sécher complètement.

Avant de brancher votre appareil

Vérifiez que vous avez une prise qui est compatible avec la fiche fournie avec le congélateur. Si ce n'est pas le cas voir la section intitulée INFORMATIONS ÉLECTRIQUES.

NE METTRE EN MARCHÉ QUE QUATRE HEURES APRÈS LE DÉPLACEMENT DU CONGÉLATEUR.

Le liquide de refroidissement a besoin de temps pour s'installer. Si l'appareil est éteint à tout moment, attendez 30 minutes avant de le rebrancher pour permettre au fluide de refroidissement de se remettre en place correctement.

Avant de remplir l'appareil

Avant de ranger les aliments dans votre congélateur, branchez-le et attendez pendant 4 heures, afin de s'assurer qu'il fonctionne correctement.

3. UTILISATION ET REGLAGE DE VOTRE APPAREIL

Réglage de la température

Votre congélateur est équipé d'un thermostat situé à l'intérieur de votre appareil, en bas.

Le thermostat de l'appareil a 3 réglages. L'appareil garantit que la température est maintenue tant qu'il est en fonctionnement et qu'il est utilisé dans des conditions normales d'utilisation. La température à l'intérieur de l'appareil peut être influencée par de nombreux facteurs : température ambiante, exposition au soleil, nombre d'ouvertures de porte et quantité d'aliments stockés... Les légers changements de température sont parfaitement normaux.

La première fois que vous mettez votre appareil en fonctionnement, mettez le thermostat sur « MAX » et laissez-le fonctionner à vide durant 4 heures avant d'y entreposer des aliments afin qu'il soit suffisamment refroidi.

Le thermostat va du plus chaud « MIN », au plus froid « MAX ». Ajustez la température selon vos besoins. La position intermédiaire semble appropriée pour une utilisation dans une maison ou un bureau (température ambiante 25°C).

Pour éteindre le congélateur, tournez le thermostat sur « OFF ».

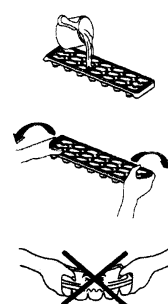
NOTE :

- Le fait de tourner le thermostat sur « OFF » arrête le cycle de refroidissement mais n'arrête pas l'alimentation du congélateur.
- Si l'appareil est débranché ou perd de la puissance ; attendre 3 à 5 minutes avant de le redémarrer sinon le congélateur ne redémarrera pas.
- Si vous décidez de changer la température, changez le thermostat par étape d'une unité à chaque fois. Attendez plusieurs heures pour que la température se stabilise au niveau souhaité.

Ne laissez pas la porte ouverte trop longtemps afin que la température intérieure ne remonte pas trop.

Utilisation du moule à glaçons

- Pour faire des glaçons, il est recommandé de régler le thermostat sur la position “MAX” du compartiment congélateur.
- Remplissez le moule à glaçons (aux deux tiers) avec de l'eau froide ou tout autre liquide adapté pour la congélation et placez le moule à glaçons dans le bas de l'appareil pour congeler correctement.
- Séchez le moule pour éviter qu'il ne colle au bas de l'appareil.
- La meilleure méthode pour sortir les glaçons du moule est faire couler de l'eau froide du robinet dessus pendant un instant.
- Pour éjecter les glaçons du moule, placez au-dessus d'un récipient et tordez-le légèrement.



4. CONSERVATION DES ALIMENTS

Le stockage de denrées alimentaires doit obligatoirement respecter des températures de conservation réglementaires établies par l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (ANSES). Le non-respect de ces températures de conservation implique des risques d'intoxication et de gaspillage alimentaire.

Conservation et stockage des aliments.

Compartiments du réfrigérateur	Type de nourriture
Porte, balconnets	<ul style="list-style-type: none"> • Les aliments contenant des conservateurs naturels, tels que les jus, les boissons, les condiments • Ne pas stocker de la nourriture périssable
Bac à légumes	<ul style="list-style-type: none"> • Fruits, herbes et légumes • Ne pas stocker bananes, oignons, pommes de terre, ail au réfrigérateur
Clayettes basses	<ul style="list-style-type: none"> • Produits laitiers
Clayettes hautes	<ul style="list-style-type: none"> • Nourriture ne nécessitant pas d'être préparée ; tel que plats préparés, restes

Le non-respect de ces températures de conservation implique des risques d'intoxication et de gaspillage alimentaire. Pour une conservation optimale des denrées alimentaires, il est recommandé de régler les températures des compartiments comme ci-dessous :

Compartiment	Type de compartiment	Conditions de stockage		
		T°C mini	T°C maxi	T°C consigne
Compartiment pour denrées non congelées	Compartiment pour denrées alimentaires fraîches	0	8	4
Compartiment pour denrées hautement périssables	Denrées hautement périssables	-3	3	2
	Sans étoile et fabrication de glace	s.o.	0	0
	1 étoile	s.o.	-6	-6
Compartiment pour denrées congelées	2 étoiles	s.o.	-12	-12
	3 étoiles	s.o.	-18	-18
	4 étoiles	s.o.	-18	-18

	Type de compartiment	Température de stockage [°C]	Type de nourriture
1	Réfrigérateur	+2<=+8	Cœufs, Nourriture cuisinée, aliments emballés, fruits et légumes, produits journaliers, gâteaux, boissons et autre aliments non adaptés à la congélation
2	Congélateur 4 étoiles	<=-18	Fruits de mer (poisson, crevette, crustacés) eau fraîche, produits de la mer et viande (durée de stockage recommandée de 3 mois, une durée de stockage plus longue altérera le goût et les qualités nutritives) Adapté aux aliments congelés
3	Congélateur 3 étoiles	<=-18	Fruits de mer (poisson, crevette, crustacés) eau fraîche, produits de la mer et viande (durée de stockage recommandée de 3 mois, une durée de stockage plus longue altérera le goût et les qualités nutritives) Adapté aux aliments congelés
4	Congélateur 2 étoiles	<=-12	Fruits de mer (poisson, crevette, crustacés) eau fraîche, produits de la mer et viande (durée de stockage recommandée de 2 mois, une durée de stockage plus longue altérera le goût et les qualités nutritives) Adapté aux aliments congelés
5	Congélateur 1 étoile	<=-6	Fruits de mer (poisson, crevette, crustacés) eau fraîche, produits de la mer et viande (durée de stockage recommandée de 1 mois, une durée de stockage plus longue altérera le goût et les qualités nutritives) Adapté aux aliments congelés
6	Compartiment 0 étoiles	-6<=0	Porc, Bœuf, poisson, poulet, aliments transformés (aliment à consommer le jour de l'ouverture, durée de stockage recommandée de 3 jours) Non adapté aux produits congelés
7	Frais	2<=3	Porc, Bœuf, poisson, poulet (aliment à consommer le jour de l'ouverture ou jusqu'à 2 jours après, durée de stockage recommandée de 7 jours) Non adapté aux produits congelés
8	Alimentaires frais	0<=4	Porc, Bœuf, poisson, poulet, aliments transformés (aliment à consommer le jour de l'ouverture, durée de stockage recommandée de 3 jours)
9	Vins	5<=20	Vin rouge, blanc, pétillant

PRODUITS CONGELÉS / PRODUITS SURGELÉS

Votre appareil domestique vous permet de congeler des aliments, il en abaisse la température rapidement à cœur et vous pouvez ainsi les conserver plus longtemps. La surgélation est un processus industriel plus rapide et plus intense que la congélation domestique. Les produits que vous achetez dans le commerce sont des surgelés.

PRÉPARATION DES ALIMENTS À CONGELER

Attention: La congélation ne stérilise pas. Il est donc important que vous prépariez vos aliments à congeler en respectant quelques règles simples d'hygiène. Lavez-vous les mains avant de toucher les aliments, nettoyez les ustensiles de cuisine qui viennent de servir avant de les utiliser à nouveau.

Ne congelez que des aliments frais et de qualité. Reportez-vous au tableau " Guide de congélation des aliments" pour savoir quels produits vous pouvez congeler et combien de temps vous pouvez les conserver. Blanchissez les fruits et les légumes avant de congeler afin qu'ils conservent couleur, arôme, goût et vitamines, plongez-les quelques instants dans de l'eau bouillante. Répartissez les aliments que vous voulez congeler en petites portions individuelles correspondant à un repas. De

petites portions sont rapidement congelées à cœur. Emballez les aliments hermétiquement pour éviter qu'ils ne perdent leur saveur ou se dessèchent. Utilisez pour cela des sachets en plastique, des films polyéthylène, des feuilles d'aluminium ou des boîtes adaptées à la congélation. Si vous utilisez des sachets en plastique, comprimez-les pour en chasser l'air avant de les fermer hermétiquement.

Notez sur chaque emballage :

- la date de congélation
- la date limite de consommation
- le type d'aliment contenu
- le nombre de portions contenues

Si vous achetez des produits surgelés, prenez-les en dernier lorsque vous faites vos courses.

Vérifiez bien :

- que leur emballage n'est pas abîmé
- qu'ils ne sont pas recouverts d'une couche de givre (cela signifierait qu'ils ont été partiellement décongelés). Emballez-les dans un sac isotherme ou dans du papier journal, transportez-les rapidement, rangez-les immédiatement. Respectez la date limite de conservation indiquée sur leur emballage. Votre appareil est doté d'un compartiment congélation ****, il vous permet de conserver des produits surgelés de façon optimale.

RANGEMENT DES ALIMENTS

Ne mettez pas les aliments frais à côté de ceux qui sont déjà congelés afin d'éviter de provoquer une augmentation de la température de ces derniers.

Information : le poids maximum d'aliments que vous pouvez congeler par 24 heures est indiqué sur la plaque signalétique (située à l'intérieur de la partie congélateur de votre appareil, sur la paroi gauche en bas) sous la dénomination : "CAPACITÉ DE CONGÉLATION/ FREEZING CAPACITY (kg/24h) ».

DÉCONGÉLATION DES ALIMENTS

Vous pouvez décongeler des aliments de cinq façons différentes :

- en les mettant plusieurs heures dans la partie congélateur de votre appareil
- en les laissant décongeler doucement à température ambiante
- au four traditionnel à température très douce (40/50°C)
- au four à micro-ondes
- en les cuisant directement. La décongélation dans le congélateur est la méthode la plus lente mais la plus sûre.

Attention : Ne recongelez jamais des aliments qui ont été décongelés, même partiellement, sans les avoir cuisinés au préalable. Nous vous déconseillons de porter directement à la bouche des produits à peine sortis du congélateur (glaces, glaçons...), ils sont alors à une température très basse et vous risqueriez des brûlures de froid. Evitez de toucher des aliments congelés ou surgelés avec des mains mouillées, elles risqueraient de rester collées. Nous vous conseillons de ne décongeler vos aliments que pour une utilisation immédiate.

5. ENTRETIEN ET MAINTENANCE

Dégivrage

Le dégivrage de votre appareil est manuel.

Il est nécessaire de dégivrer votre appareil quand le givre accumulé est d'environ 2mm :

- Positionnez le thermostat sur « OFF » pour le dégivrage.
- Débranchez votre appareil de l'alimentation générale.
- Retirer tout le contenu du compartiment de congélation.
- Laisser la porte de votre appareil ouverte pour permettre la fonte de la glace.
- Enlever les gros morceaux de glace si besoin avec torchon ou quelque chose qui ne risque pas d'abîmer les parois.
- Ne pas utiliser d'eau chaude ou d'autres appareils de chauffage électrique pour faire fondre la glace accumulée.
- Après dégivrage, enlever la glace accumulée / eau et essuyez le compartiment congélateur avec un chiffon doux.
- Redémarrer l'appareil selon les instructions de départ. Ne jamais utiliser un couteau ou un autre instrument tranchant pour racler la glace à l'intérieur.

Nettoyage intérieur de l'appareil

Avant tout entretien, débranchez l'appareil de l'alimentation générale et coupez le courant. Vous devez nettoyer l'intérieur de votre congélateur avec une faible solution de bicarbonate de soude. Puis rincez à l'eau tiède avec une éponge ou un chiffon humide et essuyez. Lavez les accessoires dans l'eau chaude savonneuse et assurez-vous qu'ils sont complètement secs avant de les remettre en place. De l'eau va s'écouler dans la bonde de dégivrage, ce n'est pas grave si la quantité d'eau n'est pas importante, cette eau arrive dans le bac de récupération situé à l'arrière et s'évapore naturellement.

Attention : veillez à ce qu'aucun morceau de nourriture n'obstrue la bonde de dégivrage.

Nettoyage de l'extérieur de l'appareil

Avant tout entretien, débranchez l'appareil de l'alimentation générale et coupez le courant. Utilisez un chiffon doux et pas de nettoyant abrasif pour ne pas abîmer la surface.

La grille du condenseur à l'arrière de votre congélateur et les composants adjacents peuvent être nettoyés à l'aide d'un aspirateur ou brosse souple pour enlever la poussière.

Si vous partez en vacances

Si votre appareil venait à ne pas être utilisé pendant plusieurs mois, retirez toutes les aliments, éteignez et débranchez l'appareil de la prise de courant. Nettoyez et séchez soigneusement l'intérieur et l'extérieur de l'appareil. Laissez également la porte ouverte, en la bloquant si nécessaire, pour éviter la formation de condensas, odeurs, moisissure.

Déplacement de l'appareil

▪ Emplacement

Ne placez pas votre congélateur près d'une source de chaleur, par exemple. Cuisinière, chaudière ou un radiateur. Egalement éviter la lumière solaire directe.

▪ Mise à niveau du congélateur

Assurez-vous que le congélateur est de niveau. Utilisez les pieds réglables en rotation à l'avant. Si le congélateur n'est pas de niveau, les portes et les alignements d'étanchéité magnétiques seront affectés et peut causer des dysfonctionnements.

▪ Après déplacement ne pas allumer le congélateur pendant 4 heures

Après tout déplacement, il ne doit pas être branché pendant 4 heures. Ce délai est nécessaire pour permettre au liquide de refroidissement de se remettre à niveau.

▪ Installation

De la chaleur se dégage des parois il est donc important de laisser une circulation de l'air autour de votre appareil.

Economies d'énergie

- Le congélateur doit être placé dans l'endroit le plus frais de la pièce, loin des sources de chaleur d'autres appareils électriques ou du chauffage, et ne pas être directement exposé à la lumière du soleil.
- Laissez la nourriture chaude se refroidir à température ambiante avant de la placer dans le congélateur. Surcharger le congélateur entraînera une utilisation plus importante du compresseur. La nourriture qui se congèle trop doucement peut perdre de sa qualité et se détériorer.
- Assurez-vous que la nourriture est correctement emballée, et essayez les récipients avant de les placer dans le congélateur. Cela réduit la formation de givre à l'intérieur du congélateur.
- Le compartiment de rangement du congélateur ne devrait pas contenir de papier aluminium ou de papier ciré. Ces revêtements empêchent la circulation normale de l'air froid et rendent le congélateur moins performant.
- Organiser et étiqueter la nourriture réduit le temps d'ouverture des portes et les recherches prolongées. Prenez toute la nourriture dont vous avez besoin en une fois et fermez la porte dès que possible.

Eteindre votre appareil

Si l'appareil n'est pas susceptible de fonctionner pendant une longue période :

- Enlever tous les aliments de votre appareil
- Eteindre l'appareil en mettant le thermostat sur la position « OFF ». Débranchez l'appareil.
- Bien le nettoyer.
- Laisser la porte ouverte pour éviter une montée des odeurs.

6. GUIDE DE DEPANNAGE

Vous pouvez résoudre seul et facilement quelques problèmes communs, économisant ainsi le coût d'une intervention d'un dépanneur. Essayez les suggestions suivantes pour voir si votre problème peut être résolu sans l'aide d'un dépanneur.

Problèmes	Solutions
Coupure de courant	Lors d'une coupure de courant, les aliments congelés seront préservés pendant environ 11 heures. Ne pas ouvrir le congélateur trop souvent pendant une coupure de courant.
Bruits inhabituels	✓ Vérifiez le réglage des pieds de votre appareil et sa stabilité. ✓ Vérifiez qu'il ne soit pas en contact avec un mur. ✓ Vérifiez que toutes les pièces amovibles (bacs, clayettes...) sont bien en place.

L'appareil ne refroidit pas assez	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Vérifiez si la température est bien réglée. Si ce n'est pas le cas, ajustez la température de façon appropriée. ✓ Vérifiez que vous n'avez pas mis dans votre appareil une importante quantité d'aliments ou des aliments chauds. ✓ Veillez à ne pas ouvrir trop souvent la porte de votre appareil ou à ne pas la laisser ouverte. ✓ Vérifiez que la porte est bien fermée hermétiquement. ✓ Positionner votre appareil à l'écart de toute source de chaleur. ✓ Assurez-vous que la ventilation autour de l'appareil soit respectée.
L'appareil ne refroidit pas du tout	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Vérifiez si votre appareil est bien branché. ✓ Vérifiez si le disjoncteur de votre maison n'est pas coupé, si le fusible n'a pas sauté ou n'est pas dévissé.
Du givre se forme à l'intérieur de votre appareil	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Veillez à ne pas ouvrir trop souvent la porte de votre appareil ou à ne pas la laisser ouverte.
La congélation de certains aliments n'est pas complète.	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Il est tout à fait normal que les aliments qui contiennent beaucoup de sucres, de graisses ou d'alcool ne soient pas entièrement congelés et restent partiellement mous (glaces, jus de fruits...).
Les viandes congelées présentent des rayures blanches	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Vérifiez si la température de votre appareil est bien réglée et n'est pas sur une température trop basse. ✓ Vérifiez si vous n'avez pas conservé ces viandes trop longtemps au congélateur.
La porte est difficile à ouvrir	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Il est normal que la porte offre une certaine résistance à l'ouverture, en particulier lorsque vous venez tout juste de la fermer. Il se crée dans votre appareil une petite dépression qui sert à assurer une parfaite étanchéité de la porte. Il suffit d'attendre quelques instants avant de la rouvrir.
Le congélateur ne fonctionne pas	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Vérifiez si votre appareil est bien branché et allumé. ✓ Vérifiez que le fusible dans votre installation électrique n'a pas sauté.
La condensation apparaît à l'extérieur du congélateur	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Cela peut être dû à un changement dans la température ambiante. Essuyer tout résidu d'humidité. Si le problème persiste, contactez le magasin où l'achat a été effectué.
Odeur particulière dans l'appareil	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Vérifier que n'avez pas de la nourriture avariée, si c'est le cas, jetez-la. ✓ Vérifier que vos aliments qui sentent fort soient emballés.

7. ENVIRONNEMENT

Ce produit est conforme à la Directive UE 2012/19/CE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). En vous assurant que ce produit est éliminé correctement, vous aidez à prévenir les conséquences négatives potentielles pour l'environnement et la santé humaine qui pourraient être dues à la manipulation inappropriée des déchets de ce produit.



Le symbole de poubelle barrée apposé sur l'appareil indique que ce produit devra, à la fin de son cycle de vie, être traité séparément des autres déchets domestiques. Il devra donc être emmené dans un centre de collecte sélective destiné aux appareils électriques et/ou électroniques ou bien, si vous achetez un appareil équivalent, au revendeur de ce nouvel appareil.

L'utilisateur est responsable d'apporter l'appareil en fin de vie aux structures de collecte appropriées. Une collecte sélective et adéquate visant à envoyer l'appareil inutilisé au recyclage, au traitement et à une élimination compatible avec l'environnement, contribue à éviter les effets négatifs possibles sur l'environnement, sur la santé et favorise le recyclage des matériaux dont le produit est composé.

Pour obtenir des renseignements plus détaillés sur les systèmes de collecte disponibles, s'adresser au service local d'élimination des déchets ou bien au magasin où l'appareil a été acheté.

8. AVERTISSEMENT

Dans un souci d'amélioration constante de nos produits, nous nous réservons la possibilité de modifier les caractéristiques techniques sans préavis.

Les garanties des produits de la marque FRIGELUX sont exclusivement énoncées par les distributeurs que nous avons choisis. Aucun élément des présentes ne peut être interprété comme une garantie supplémentaire.

La société FRIO ENTREPRISE ne peut être tenue responsable des erreurs ou des omissions techniques et de rédaction dans les présentes.

Document non contractuel.

Dear customer,

Before placing your new freezer into operation, please read these operating instructions carefully. They contain important information for safe use, for installation and for maintenance of the appliance. Please keep these operating instructions for future reference. Pass them on to possible new owners of the appliance.

Notes: which are important for your safety or for the proper functioning of the appliance, are stressed with a warning triangle and or with signal words (**Warning!**, **Caution!**, **Important !**). Please observe the following carefully.

1. GENERAL SAFETY INSTRUCTIONS

For your safety and correct usage, before installing and first using the appliance, read this user manual carefully, including its hints and warnings. To avoid unnecessary mistakes and accidents, it is important to make sure that all people using the appliance are thoroughly familiar with its operation and safety features. Save these instructions and be sure that they remain with the appliance if it is moved or sold, so that anyone using it throughout its life, will be properly informed on its usage and safety notices. For the safety of life and property, keep the precautions of these user's instructions as the manufacturer is not responsible for damages caused by omission.

Safety of children and other vulnerable persons

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above, and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- User cleaning and servicing operations should not be carried out by children, unless they are more than 8 years old and are supervised.
- Keep all packaging away from children as there is risk of suffocation.
- Risk of child entrapment. Child entrapment and suffocation are not problems of the past. Junked or abandoned appliances are still dangerous, even if they will “just sit in the garage a few days”.
- If you are discarding the appliance, pull the plug out of the socket, cut the connection cable (as close to the appliance as you can) and remove the door to prevent children playing from suffering an electric shock or from closing themselves inside it.
- If this appliance, featuring a magnetic door seals, is to replace an older appliance having a spring lock (latch) on the door or lid, be sure to make the spring lock unusable before you discard the old appliance. This will prevent it from becoming a death trap for a child.

- Keep the appliance and its power cable out of reach of children less than 8 years old.
- Before you throw away your old wine cooler: take off the door. Leave the shelves in place so that children may not easily climb inside.
- Children aged from 3 to 8 years are allowed to load and unload this appliance.
- Children should be supervised to ensure they do not play with the appliance.

General safety

WARNING — This appliance is intended to be used in household and similar applications; such as kitchen staff in shop; offices and other working environments; bed and breakfast; farm houses and clients in hotels, motels and other residential environments; catering and other similar non-retail applications.

WARNING — Do not store explosive substances such as aerosol cans with a flammable propellant in this appliance.

WARNING — If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

WARNING — Keep ventilation openings, in the appliance enclosure or in the built-in structure, clear of obstruction.

WARNING — Do not damage the refrigerant circuit.

WARNING — Do not use electrical appliances inside the compartments of the appliance, unless they are of the type recommended by the manufacturer.

WARNING — The refrigerant and insulation blowing gas are flammable. When disposing of the appliance, do so only at an authorized waste disposal center. Do not expose to flame.

Refrigerant

The refrigerant isobutene (R600a) is contained within the refrigerant circuit of the appliance, a natural gas with a high level of environmental compatibility, which is nevertheless flammable. During transportation and installation of the appliance, ensure that none of the components of the refrigerant circuit becomes damaged. The refrigerant (R600a) is flammable.

Caution risk of fire

If the refrigerant circuit should be damaged:

- Avoid opening flames and sources of ignition.
- Thoroughly ventilate the room in which the appliance is situated.

It is dangerous to alter the specifications or modify this product in any way. Any damage to the cord may cause a short circuit, fire, and/or electric shock.

Electrical safety

- We cannot be held responsible for any incident caused by poor electrical installation. The power cord must not be lengthened.
- Make sure that the power plug is not crushed or damaged. A crushed or damaged power plug may overheat and cause a fire.
- Make sure that you can access the main plug of the appliance.
- Do not pull the main cable.
- If the power plug socket is loose, do not insert the power plug. There is a risk of electric shock or fire.
- You must not operate the appliance without the interior lighting lamp cover.
- The appliance is only applied with power supply of single phase alternating current of 220~240V/50Hz. The device uses a wall socket earthed according to current recommendations.
- If the power cable is damaged, do not proceed with his replacement but contact your after-sales service.
- The socket must be readily accessible but out of reach of children. If unsure, contact your installer.
- When positioning the appliance, ensure the supply cord is not trapped or damaged.

Daily use

- Do not store flammable gas or liquids in the appliance. There is a risk of an explosion.
- Do not operate any electrical appliances in the appliance (e.g. electric ice cream makers, mixers etc.).
- Never place bottles or jars containing liquids in the freezer unless they are filled at 2/3 of their capacity, freezing expands liquids and the container may explode.
- When unplugging always pull the plug from the mains socket. do not pull on the cable.
- Do not place the appliance in direct sunlight.
- Keep burning candles jumps and other items with naked flames away from the appliance so that do not set the appliance on fire.
- The appliance is intended for keeping food stuff.
- The appliance is heavy. Care should be taken when moving it.
- If your machine has wheels, remember that they are only used to facilitate small movements. Do not move it on longer journeys.
- Never use the base, drawers, doors etc. to stand on or as supports.
- To avoid items falling and causing injury or damage to the appliance, do not overload the door racks or put too much food in the crisper drawers.

To avoid contamination of food, please respect the following instructions:

- clean regularly surfaces that come in contact with food and accessible drainage systems.
- store raw meat and fish in suitable containers in the refrigerator, so that it is not in contact with or drip onto other food.

Caution! Care and cleaning

- Before maintenance, switch off the appliance and disconnect the mains plug from the mains socket.
- Do not clean the appliance with metal objects, steam cleaner, ethereal oils, organic solvents or abrasive cleansers.
- Do not use sharp objects to remove frost from the appliance. Use a plastic scraper.

Installation Important!

- **For electrical connection, carefully, follow the instructions given in this manual.**
- Unpack the appliance and check if there are damages on it. Do not connect the appliance if it is damaged. Report possible damages immediately to the place you bought it. In this case retain packing.
- It is advisable to wait at least 24 hours before connecting the appliance to allow the oil to flow back in the compressor.
- Adequate air circulation should be around the appliance, lacking this leads to overheating. To achieve sufficient ventilation, follow the instructions relevant to installation.
- Wherever possible the back of the product should not be too close to a wall to avoid touching or catching warm parts (compressor, condenser) to prevent the risk of a fire, follow the instructions relevant to installation.
- The appliance must not be located close to radiators or cookers.
- Make sure that the mains plug is accessible after the installation of the appliance.
- This refrigerating appliance is not intended to be used as a built-in appliance

ENERGY SAVINGS

- To reduce the power consumption of your device:
- Install it in a suitable location (see "Installing your appliance").
- Keep the doors open for as short time as possible.
- Do not put hot food into your device.
- Ensure the optimal functioning of your device by periodically cleaning the condenser (see "Routine maintenance of your appliance").
- Ensure the optimal functioning of your device by not allowing too much frost accumulate

in the freezer (defrost it when the frost thickness exceeds 5-6 mm).

- Periodically check the door seals and make sure they always close effectively. If this is not the case, please contact your after-sales service.

Recommendation combination:

The following combination of drawers, baskets, and shelves is recommended for energy to be used as efficiently as possible by the refrigeration unit.

Service and spare parts

- Any electrical work required to do the servicing of the appliance should be carried out by qualified electrician or competent person.
- This product must be serviced by an authorized Service Center, and only genuine spare parts must be used.

<p>This appliance is for domestic use only. The manufacturer cannot be held responsible for another use.</p>
--

The following spare parts: door handles, door hinges, trays and trays, are available to professional repairers and final consumers for a minimum period of 7 years and door seals for a minimum period of 10 years from of the marketing of the last unit in the model.

The list of spare parts and the procedure for ordering them (professional access / final consumer access) are available on the following website: www.interfroidservices.fr or by post to the following address: Interfroid Services, 143 Bd Pierre Lefauchaux - 72230 ARNAGE.

All FRIGELUX refrigeration appliances benefit from a 1-year parts warranty.



R600a Safety regulation



Warning: Do not use mechanical devices or other means to accelerate the defrosting process, other than those recommended by the manufacturer.



Warning: Keep ventilation openings in the appliance enclosure or in the structure clear of obstruction.



Do not store explosive substances such as aerosol cans with a flammable propellant in this appliance.



Warning: Do not damage the refrigerant circuit.



Refrigerating units operating on Isobutane (R600a) may not be placed in an area with sources of ignition (e.g. unsealed electrical contacts) or where the refrigerant could gather in the event of a leak. The type of refrigerant is indicated on the cabinet's type plate.



Warning: Do not use electrical appliances inside the compartments of the appliance, unless they are of the type recommended by the manufacturer.

The appliance meets the requirements of all European Directives and their modifications.



1. DESCRIPTION

To find out more about your product, consult the online EPREL database. As defined in Commission Delegated Regulation (EU) 2019/2016, all information relating to this refrigeration appliance is available on the EPREL Base (European Product Database for energy labeling).

This database enables you to consult the information and technical documentation of your refrigeration appliance. You can access the EPREL Database by scanning the QR code on the energy label of your appliance or by going directly to: www.ec.europa.eu and searching the reference of your refrigeration appliance.

2. INSTALLATION INSTRUCTIONS

Location

When selecting a location for your appliance you should make sure the floor is flat and firm, and the room is well ventilated. An average ambient temperature must be observed.

This temperature is specific according to the climatic class of the device:

- SN: This refrigerating appliance is intended to be used at ambient temperatures ranging from 10 °C to 32 °C
- N: This refrigerating appliance is intended to be used at ambient temperatures ranging from 16 °C to 32 °C
- T: This refrigerating appliance is intended to be used at ambient temperatures ranging from 16 °C to 38 °C
- ST: This refrigerating appliance is intended to be used at ambient temperatures ranging from 16 °C to 43 °C

Avoid locating your freezer near a heat source, eg, cooker, boiler or radiator. Also, avoid direct sunlight in out-buildings or sun lounges. If you are placing your freezer in an out-building such as a garage or annex ensure that the Freezer is placed above the damp course, otherwise condensation will occur on the cabinet. Never place the freezer in a wall recessed or into fitted cabinets or furniture when your freezer is working, the grille at the back may become hot and the sides warm. It must therefore be installed so that the back of the freezer has at least 9cm of free space and the sides have 2 cm.

Do not drape the freezer with any covering.

Leveling the freezer

If the freezer is not level, the door and magnetic seal alignment will be affected and may cause you freezer to work incorrectly. Once the freezer is placed in its final location, adjust the leveling feet at the front by turning them.

Cleaning before use

Wipe the inside of the freezer with a weak solution of bicarbonate of soda. Then rinse with warm water using a damp sponge or cloth. Wash the baskets and shelves in warm soapy water and dry completely before replacing in the freezer.

Before plugging in

Check that you have a socket which is compatible with the plug supplied with the freezer.

DO NOT SWITCH ON UNTIL FOUR HOURS AFTER MOVING THE FREEZER.

The coolant fluid needs time to settle. If the appliance is switched off at any time, wait 30 minutes before switching back on to allow the coolant fluid to settle.

Before filling your freezer

Before storing foods in your freezer, turn the freezer on and wait for 4 hours, to make sure it is working properly and to allow the freezer to fail to the correct temperature.

3. OPERATING YOUR APPLIANCE

Temperature Control

Appliance thermostat has 7 settings. The appliance assures that temperature is maintained as long as it is in operation and that it is used in normal conditions of use. The temperature inside the appliance can be influenced by many factors : ambient temperature, sun exposure, number of door opening and amount of food stored... The slight changes in temperature are perfectly normal.

The temperature control knob of your appliance is located at the bottom, inside the appliance.

The first time you put your appliance into operation, set the thermostat to "MAX" and let it run empty for 4 hours before storing food for it to cool sufficiently.

The range of the temperature control is from position "MIN" the warmest to "MAX" the coldest. Adjust the temperature control to the setting that best suits your needs. The intermediate setting should be appropriate for home or office freezer use.

To turn the freezer off, turn the temperature control to "OFF".

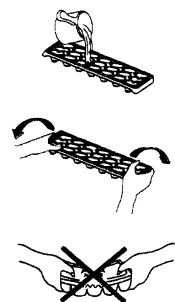
NOTE:

- Turning the temperature control to "OFF" position stops the cooling cycle but does not shut off the power to the freezer.
- If the unit is unplugged, lost power, or turned off; you must wait 3 to 5 minutes before
- Restarting the unit. If you attempt to restart before this time delay, the freezer will not start.
- If you choose to change the thermostat setting, adjust thermostat control by one numerical increment at a time. Allow several hours for temperature to stabilize between adjustments.

Do not leave the door open for too long so that the indoor temperature does not rise too much.

Using your ice cube tray

- Recommended thermostat setting for ice making is position MAX of freezer section.
- Fill the ice cube tray (two thirds of it) with cold water or with any liquid suitable for freezing and place the tray on the bottom of the unit to freeze properly.
- Dry the tray, otherwise it may stick to the bottom of the unit.
- The best method to get ice cubes out of the tray is to hold the tray under cold tap water for a second.
- To eject the ice cubes from the tray, place over the ice bucket and twist slightly.



4. FOOD CONSERVATION

The storage of foodstuffs must comply with the regulatory conservation temperatures established by the National Agency for Food, Environmental and Occupational Health Safety (ANSES). Failure to comply with these storage temperatures involves risks of poisoning and food waste.

Food preservation and storage.

Refrigerator compartments	Type of food
Door or balconies of fridge compartment	<ul style="list-style-type: none"> Foods with natural preservatives, such as jams, juices, drinks, condiments. Do not store perishable foods.
Crisper drawer (salad drawer)	<ul style="list-style-type: none"> Fruits, herbs and vegetables should be placed separately in the crisper bin. Do not store bananas, onions, potatoes, garlic in the refrigerator.
Fridge shelf – middle	<ul style="list-style-type: none"> Dairy products, eggs
Fridge shelf – top	<ul style="list-style-type: none"> Foods that do not need cooking, such as ready-to-eat foods, deli meats, leftovers.

Failure to comply with these storage temperatures involves risks of poisoning and food waste. For optimal conservation of foodstuffs, it is recommended to adjust the temperatures of the compartments as below:

Compartment	Type of compartment	Storage conditions		
		T°C mini	T°C maxi	T°C consigne
Compartment for non-frozen food	Compartment for fresh food	0	8	4
Compartment for highly perishable food	Compartment for highly perishable food	-3	3	2
Compartment for frozen food	No star and ice making	s.o.	0	0
	1 star	s.o.	-6	-6
	2 stars	s.o.	-12	-12
	3 stars	s.o.	-18	-18
	4 stars	s.o.	-18	-18

Compartments TYPE	Target storage temp.[°C]	Appropriate food
1 Fridge	+2≤+8	Eggs, cooked food, packaged food, fruits and vegetables, dairy products, cakes, drinks and other foods are not suitable for freezing.
2 Freezer ❄️***	≤-18	Seafood (fish, shrimp, shellfish), freshwater aquatic products and meat products (recommended for 3 months, the longer the storage time, the worse the taste and nutrition), suitable for frozen fresh food.
3 Freezer ❄️**	≤-18	Seafood (fish, shrimp, shellfish), freshwater aquatic products and meat products (recommended for 3 months, the longer the storage time, the worse the taste and nutrition), are not suitable for frozen fresh food.
4 Freezer ❄️*	≤-12	Seafood (fish, shrimp, shellfish), freshwater aquatic products and meat products (recommended for 2 months, the longer the storage time, the worse the taste and nutrition), are not suitable for frozen fresh food
5 Freezer ❄️	≤-6	Seafood (fish, shrimp, shellfish), freshwater aquatic products and meat products (recommended for 1 months, the longer the storage time, the worse the taste and nutrition), are not suitable for frozen fresh food.
6 0- star compartment	-6≤0	Fresh pork, beef, fish, chicken, some packaged processed foods, etc. (Recommended to eat within the same day, preferably no more than 3 days). Partially encapsulated processed foods (non-freezable foods)
7 Chill	2≤+3	Fresh/frozen pork, beef, chicken, freshwater aquatic products, etc.(7 days below 0°C and above 0°C is recommended for consumption within that day, preferably no more than 2 days). Seafood (less than 0 for 15 days, it is not recommended to store above 0°C)
8 Fresh Food	0≤+4	Fresh pork, beef, fish, chicken, cooked food, etc. (Recommended to eat within the same day, preferably no more than 3 days)
9 Wine	+5≤+20	red wine,white wine,sparkling wine etc.

FROZEN AND DEEP- FROZEN FOOD

Your domestic appliance enables you to freeze food, it lowers its core temperature rapidly and you can therefore keep it longer.

Deep-freezing is an industrial process that is quicker and more intense than domestic freezing. The products you purchase from the shops are deep-frozen.

PREPARING FOOD FOR FREEZING

Freezing does not sterilise. It is therefore important to observe some simple hygiene rules when preparing your food for freezing: wash your hands before you touch the food and clean the kitchen tools you have just used before using them again.

Only freeze fresh, good quality food. Refer to the table "Food Freezing Guide" to know which products you can freeze and how long you can keep them.

Blanch fruit and vegetables before freezing them to preserve their color, smell, taste and vitamins: plunge them in boiling water for few moments.

Divide the food you wish to freeze into small individual portions corresponding to one meal each. Small portions freeze quicker at their core.

Pack the food hermetically so that they do not lose their flavor or dry up. Use plastic bags, polyethylene film, aluminum foil or special freezer containers for this. If you are using plastic bags, compress them to eliminate the air before sealing them hermetically.

Note on each package:

- The freezing date
- The consume-by date
- The type of food contained
- The number of portions contained

If you are purchasing deep-frozen food, pick it up last when you are shopping.

Check that:

- The packaging isn't damaged
- They are not covered in a layer of frost (which means that they have partially defrosted)

Pack them in an isotherm bag or in newspaper. Transport them quickly and store them immediately. Comply with the maximum storage dates shown on the pack. Your appliance has a **** freezer compartment, this enables you to keep deep-frozen food in an optimal manner.

ARRANGING FOOD IN YOUR FREEZER

Do not put fresh food next to food that has already been frozen to avoid causing the frozen food to warm up.

The maximum weight of food that you can freeze over 24 hours is shown on the information plate (inside your appliance's freezer section near the bottom of the left-hand wall) under the heading: "CAPACITE DE CONGELATION/ FREEZING CAPACITY (kg/24h)".

DEFROSTING FOOD

You can defrost food in five different ways:

- By putting them in your appliance's freezer section for several hours
- By leaving them to defrost gently at ambient temperature
- In a conventional oven at a very low temperature (40/50°C)
- In a microwave oven
- By cooking them immediately

Defrosting them in the freezer is the slowest but safest method.

Never refreeze food once it has defrosted, even partially, without cooking it first.

We would advise you not to place any items you have just taken out of the freezer straight into your mouth (ice cream, ice cubes, etc.), they will be at a very low temperature and you risk frostbite. Avoid touching frozen or deep-frozen food with wet hands; you may stick to the food. We recommend that you only defrost food for immediate use.

5. CARE AND MAINTENANCE

Defrosting

The defrost of your appliance is manual.

Defrost when frost is accumulated on the evaporator is about 2mm:

- Set the thermostat to "OFF" for defrosting.
- Switch off the appliance and disconnect the mains plug from the mains socket.
- Remove all contents from the freezer compartment.
- Leave the freezer door open to allow melting of the ice.
- Remove large pieces of ice if necessary with dishcloth or something that will not damage the walls.
- Do not use hot water or other electric heaters to melt the accumulated ice.
- After defrosting, remove the accumulated ice / water and dry the freezer compartment with a soft cloth.
- Restart the unit according to the start instructions. Never use a knife or other sharp instrument to scrape ice inside.

Cleaning inside the freezer

Before maintenance, switch off the appliance and disconnect the mains plug from the mains socket. After defrosting you should clean the freezer internally with a weak solution of bicarbonate of soda. Then rinse with warm water using a damp sponge or cloth and wipe dry. Wash the baskets in warm soapy water and ensure they are completely dry before replacing in the freezer. Condensation will form on the back wall of the freezer; however, it will normally run down the back wall and into the drain hole behind the salad bin.

Cleaning outside the freezer

Before maintenance, switch off the appliance and disconnect the mains plug from the mains socket. Use standard non-abrasive detergent diluted in warm water to clean the freezer exterior.

The grille of the condenser at the back of the freezer and the adjacent components can be vacuumed using a soft brush attachment.

Do not use harsh cleaners, scouring pads or solvents to clean any part of the freezer

If you're going on vacation

If your appliance is not to be used for several months, remove all food, turn off and unplug the appliance from the outlet. Clean and dry the inside and outside of the appliance thoroughly. Also leave the door open, blocking it if necessary, to prevent condensation, odors, mold.

Moving the unit

▪ Location

Do not place your freezer near a heat source, for example. Stove, boiler or radiator. Also, avoid direct sunlight.

▪ Freezer upgrade

Make sure the freezer is level. Use the rotatable adjustable feet at the front. If the freezer is not level, the doors and magnetic sealing alignments will be affected and may cause malfunctions.

▪ Do not turn on the freezer for 4 hours

After any movement, it must not be connected for 4 hours. This delay allows the coolant to be adjusted.

▪ Installation

Let your device breathe. Heat is released from the walls so it is important to leave a circulation of air around your device.

Turn off your appliance

- If the unit is not likely to operate for a long period of time:
- Remove all food from your appliance from the freezer.
- Switch off the appliance by setting the thermostat to position "OFF".
- Unplug the appliance.
- Clean it thoroughly.
- Keep the door open to prevent odors from rising.

Energy saving tips

- The freezer should be located in the coolest area of the room, away from heat producing appliances or heating ducts, and out of the direct sunlight.
- Let hot foods cool to room temperature before placing in the freezer. Overloading the freezer

forces the compressor to run longer. Foods that freeze too slowly may lose quality, or spoil.

- Be sure to wrap foods properly, and wipe containers dry before placing them in the freezer. This cuts down on frost build-up inside the freezer.
- Freezer storage bin should not be lined with aluminum foil, wax paper, or paper toweling. Liners interfere with cold air circulation, making the freezer less efficient.
- Organize and label food to reduce door openings and extended searches. Remove as many items as needed at one time, and close the door as soon as possible.

6. TROUBLESHOOTING GUIDE

You can solve many common freezer problems easily, saving you the cost of a possible service call. Try the suggestions below to see if you can solve the problem before calling for service.

Problèmes	Solutions
Power cut	The food in your freezer will remain frozen for approx 11 hours with the door closed. Do not open the freezer door more than necessary.
Unusual noises	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Check the adjustment of the feet of your appliance and its stability. ✓ Check that it is not touching a wall. ✓ Check that all the movable parts (trays, racks, etc..) are securely in place.
The appliance does not get cold enough	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Check if the temperature is correct. If this is not the case, adjust the temperature appropriately. ✓ Make sure that you have not placed a large amount of food or hot food in your appliance. ✓ Be careful not to open the door too often or leave it open. ✓ Check that the door is closed tightly. ✓ Keep your device away from heat sources. ✓ Make sure that the ventilation around the unit is respected.
Your appliance does not get cold at all	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Check that your appliance is connected to the electrical supply. ✓ Check that the circuit-breaker for your house has not cut out and that the fuse has not blown or been unscrewed
Frost forms inside your appliance	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Be careful not to open your appliance's door too often and not to leave it open.
some foods do not freeze completely	<ul style="list-style-type: none"> ✓ This is quite normal for food that contains a lot of sugar, fat or alcohol not to freeze completely and to remain partially soft (ice cream, fruit juice, etc.).
Frozen meat has white streaks	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Check that your temperature is correctly set and is not at too low temperature ✓ Check that you haven't kept this meat too long in the freezer
The door is difficult to open	<ul style="list-style-type: none"> ✓ It is normal for the door to offer some resistance to being opened, particularly when you have just shut it: a slight

	under pressure forms in your appliance to ensure the door seals perfectly. All you have to do is wait a few seconds before re-opening.
The appliance is not working	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Check that your appliance is connected to the electrical supply. ✓ Check that the circuit-breaker for your house has not cut out and that the fuse has not blown or been unscrewed
Condensation appears on the outside of the appliance	<ul style="list-style-type: none"> ✓ This may be due to a change in the room temperature. Wipe off any residue of moisture. If the problem continues contact the local store where your purchase was made.
Special odors in the appliance	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Check that you do not have spoiled food, if so, throw it away. ✓ Check that your strong-smelling foods are packed.

7. ENVIRONMENT

This appliance is marked according to the European directive 2012/19/CE on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product.



The symbol on the product, or on the documents accompanying the product, the Crossed Out Wheelie Bin, indicates that this appliance may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment, or, if you are buying an equivalent product, to the retailer of the new product.

The user is responsible for taking the appliance to the appropriate collection center at the end of its useful life. Selective and appropriate collection for the recycling of no longer used appliances and their disposal and destruction in an environmentally friendly manner, helps to prevent potential negative effects on the environment and health, and encourages the recycling of materials used to make the product.

For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local authority, your household waste disposal service or the retailer where you purchased the product.

8. WARNING

As we continuously improve our products for the benefit of our customers, we reserve the right to modify technical characteristics without notice.

Warranties for FRIGELUX brand products are offered exclusively by selected retailers. No part of these instructions may be considered as a supplementary guarantee.

FRIO ENTREPRISE cannot be held liable for errors or technical or editorial omissions in this document. Non-binding document