

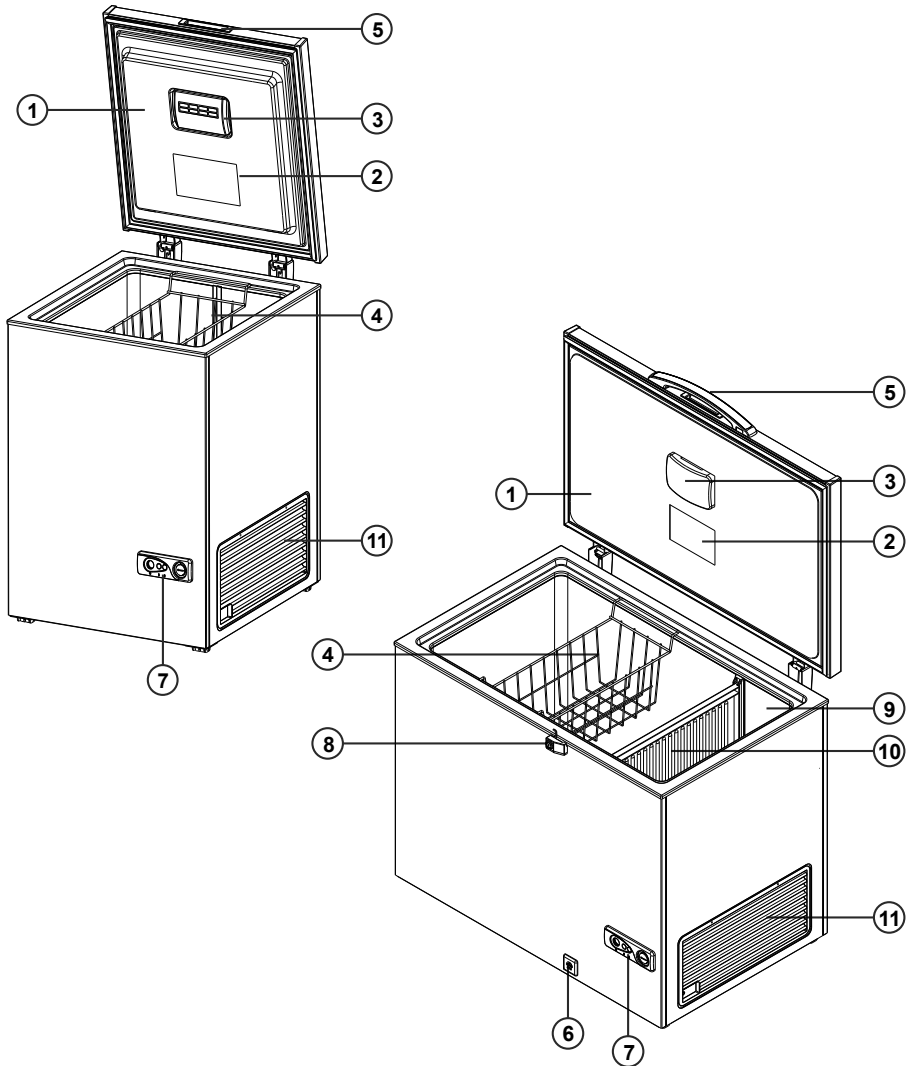


MOD : SCO31-C3

Production code : 30000033909

06/2025




FR

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES DE VOTRE CONGÉLATEUR

- | | | |
|---------------------------------------|--|--------------------------|
| 1 - Couverture | 5 - Poignée du couvercle | 10 - Cloison |
| 2 - Liste de conservation d'aliments | 6 - Sortie de drainage | 11 - Département moteur |
| 3 - Garde lampe d'éclairage intérieur | 7 - Panneau de contrôle | 12 - Compartiment milieu |
| 4 - Panier de conservation | 8 - Serrure du couvercle | 13 - Thermomètre |
| | 9 - Compartiment de congélation rapide | |

REMARQUE: Les informations ci-dessus sont optionnelles. Peut montrer des variations selon les modèles et les versions.

1. TABLE DES MATIÈRES
2. INTRODUCTION
3. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES DE VOTRE CONGÉLATEUR
4. MONTAGE DE VOTRE CONGÉLATEUR / PREMIÈRE MISE EN MARCHÉ
5. UTILISATION DU CONGÉLATEUR
6. NETTOYAGE, ENTRETIEN ET TRANSPORT DE VOTRE CONGÉLATEUR
7. CE QU'ON DOIT FAIRE AVANT D'APPELER LE SERVICE COMPÉTENT
8. NORMES DE CONFORMITÉ DES PRODUITS

2. INTRODUCTION

Ce manuel d'instructions est destiné à vous permettre une longue et parfaite utilisation de votre congélateur. Lisez-le attentivement avant de mettre en marche votre congélateur, conçu pour vous rendre service longtemps, afin d'en tirer le maximum de rendement.

Les conservateurs ont été produits pour le but de stockage court, démonstration et vente des aliments congelés du groupe de congélation dans les sociétés commerciales et les magasins d'alimentation, les buffets, les restaurants, et les marchés.

A chaque étape de la fabrication de votre congélateur, ont été utilisées les technologies « écologiques » et ont été préférés le matériau et les gaz qui ne nuisent pas à la vie naturelle.

Lisez tout d'abord attentivement et entièrement ce manuel d'instructions pour tirer le maximum de rendement de votre congélateur et pour éviter les fautes d'usage. À l'arrivée, vérifiez s'il a subi des dommages; dans l'affirmative, en informez le vendeur dans les 24 heures au plus tard.

Attention! Attendez au moins 2 heures avant de la remise en marche de votre appareil après chaque déplacement.

TECHNICAL FEATURES	Exterior Dimensions	Interior Dimensions
	LxWxH (mm)	LxWxH (mm)
SCO31-C3	1015x720x845	890x510x675
SCO41-C4	1305x720x845	1180x510x675
SCO51-C5	1555x720x845	1430x510x675
SCO66-C6	2055x720x845	1930x510x675

Values specified above tables are given according to standard values and can vary by optional features. Please refer to the type label on the back of your freezer for information on Climate Class, Volume Power, Voltage/Frequency.

Please see the back page of the guide for the Type label sample.

Classe de climat (Pour congélateurs à glaces)			
Classe	Temperature °C	Humidité relative %	Point de fondu °C
0	20	50	9,3
1	16	80	12,6
2	22	65	15,2
3	25	60	16,7
4	30	55	20,0
5	27	70	21,1
6	40	40	23,9
7	35	75	30,0
8	23,9	55	14,3

4. MONTAGE DE VOTRE CONGÉLATEUR / PREMIÈRE MISE EN MARCHÉ

Enlever les supports en plastiques de conservation de transport se trouvant entre le couvercle supérieur le cadre du corps.

Il est obligatoire qu'il y ait une circulation de l'air dans la partie derrière pour avoir un bon rendement d congélateur.

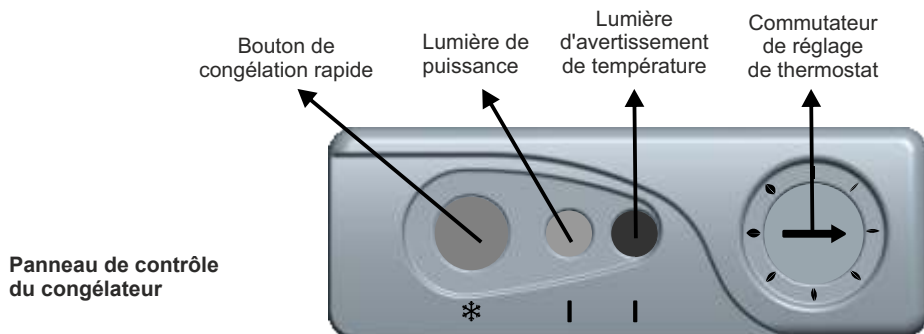
Placer votre congélateur en le poussant en arrière.

Laisser un espace vide d'au moins de 10 cm en arrière et sur les côtés de votre congélateur.

Puis enfoncez la fiche dans la prise.

Attention ! : À la première mise en marche de votre congélateur ou lorsque vous ouvrez le couvercle e état de marche, il entrera à l'intérieur de l'air ambiant. Le volume diminuera du fait de la congélatio prompte de cet air et par conséquent, il se créera à l'intérieur un milieu de vacuum pendant 10 minute Dans ce cas-là, vous pouvez avoir la difficulté à ouvrir le couvercle du congélateur. Attendez une court durée et ne forcez pas la poignée du couvercle. Ensuite, le couvercle s'ouvrira facilement.

5. UTILISATION DU CONGÉLATEUR



Commutateur de réglage du thermostat :

Pour congélateur :

Pour les produits sortie usine avec réglage du thermostat mécanique, ce réglage est optimal pour le produit. Il n'est pas recommandé de le changer tant que la température intérieure du produit n'est pas perturbée. Si vous pensez que la température du produit n'est pas dans la plage requise, vous pouvez régler le thermostat.

Le réglage du thermostat est mis au maximum à la sortie de l'usine. (Bouton tourné à fond dans le sens des aiguilles d'une montre). À l'aide d'une pièce de monnaie, vous pouvez faire le réglage facilement du niveau 1 (le plus chaud) jusqu'au niveau 7 (niveau le plus froid). Faites le réglage du thermostat en tenant compte des changements saisonniers, de la situation du chargement du congélateur et des conditions de l'emplacement d'utilisation du congélateur.



Lumière de puissance :

Il indique que le produit est branché et en service.

Lumière d'avertissement de température (pour congélateur) :

S'il y a de la lumière, celle-ci indique que la température intérieure du congélateur n'est pas à la valeur limite désirée.

Bouton de congélation rapide :

Lorsque vous appuyez sur le bouton de congélation rapide, la lumière s'allume et le produit commence à fonctionner avec une performance élevée. (Compresseur fonctionne en continu). Lorsque la lumière est allumée, le réglage automatique de la température (thermostat) sera désactivé.

Attention : Cette fonctionnalité est désactivée dans certains produits. Lorsque vous appuyez sur le bouton de gel rapide, sa lumière ne sera pas allumée et le produit fonctionnera au réglage automatique de la température (thermostat). Consultez votre fournisseur concernant les caractéristiques de votre produit.

Attention : Lorsque vous appuyez sur le bouton de congélation rapide, le compresseur fonctionne en continu et le thermostat est désactivé. Si vous appuyez sur ce bouton pendant une longue période, cela peut conduire à plus de consommation d'énergie ou une défaillance du compresseur.

Congélation rapide :

Mettez en marche votre congélateur en position de la congélation rapide au moins 24 heures au préalable avant d'y mettre les aliments frais. Ne changez pas le réglage pour la congélation rapide.

Activez la congélation rapide en poussant sur le bouton jaune et terminez l'opération en repoussant sur le même bouton. Ainsi, les aliments que vous sortirez au moment de dégivrage resteront plus longtemps sans se décongeler.

Emballage :

Il faut bien emballer les produits alimentaires avec le matériau d'emballage (film en plastique ou papier aluminium) de façon à ne pas laisser d'air à l'intérieur.

Il faut mettre sur les récipients n'ayant pas de couvercle, une double couche de film et mettre un élastique autour.

Les aliments liquides ou en pâte se dilatant de 1/10 pendant la congélation, il ne faut pas remplir les récipients jusqu'au bord.

Il faut étiqueter les paquets à congeler. On peut utiliser dans ce but des étiquettes autocollantes. Il faut écrire sur les étiquettes, date de congélation, quantité, dernière date de consommation, durée maximale de conservation des produits alimentaires.

Disposition des produits alimentaires :

Mettez les produits qui seront vendus tout de suite dans la partie haute et ceux-ci seront conservés pendant longtemps dans la partie bas du congélateur.

Pour avoir le maximum de performance du congélateur, il doit y avoir de l'espace suffisant entre les paquets de produits alimentaires et le couvercle supérieur. Pour cette cause, ne pas dépasser la ligne de charge maximale marquée à l'intérieur.

La ligne de charge maximale



Règles à respecter :

Les produits alimentaires doivent être emballés en portions, en fonction des besoins quotidiens ou de chaque repas.

Bien qu'ils soient gardés pour une courte durée, les produits alimentaires doivent être emballés de façon à ne pas laisser passer l'air pour empêcher qu'ils se sèchent.

Les matériaux d'emballage utilisés doivent être résistants au froid, à l'humidité, à la déchirure, à l'odeur, à la graisse et à l'acide et ne doivent pas laisser passer l'air. D'autre part, les emballages doivent être bien fermés et fabriqués du matériau conforme à l'utilisation pour les congélateurs.

Si votre congélateur a un compartiment de congélation rapide; Placez d'abord les aliments sur le plancher du compartiment de congélation rapide. Afin d'éviter la décongélation partielle des aliments préalablement congelés, ne mettez pas en contact avec les nouveaux aliments.

Si votre congélateur n'a pas de compartiment de congélation rapide, les denrées alimentaires à la température ambiante à congeler devraient d'abord être placées dans le panier ou de manière à ne pas être en contact avec les aliments préalablement congelés afin d'empêcher la décongélation partielle.

Attention : Si vous avez un congélateur à double porte, dans la section intermédiaire il existe une résistance pour cette raison les produits ne doivent pas entrer en contact avec cette zone.

Vous pouvez trouver la capacité de congélation de votre congélateur sur le Tableau de Caractéristiques Techniques.

Matériaux d'emballage suivant les différents produits alimentaires :

TABLEAU 1

Viande, volailles, gibiers, pâtes et produits alimentaires de forme irrégulière	Film en plastique et papier aluminium	Rouleau de papier aluminium «extrafort» de minimum 0.05 mm d'épaisseur
Légumes, fruits (sucrés ou non), cakes et pâtisserie, viande en petits morceaux.	Film en plastique	Papier aluminium de minimum 0.05 mm d'épaisseur
Fruits solubles dans le sucre, aliments en pâte ou liquide (marmelade de pomme, cœur d'œuf, boissons etc.)	Film en plastique	Récipients en aluminium, en parchemin, récipients en plastique et en verre résistant au froid

VIANDES :

Saucissons, saucisses à congeler et tous les autres produits de viande doivent être choisis, si possible, sans graisse et mis au repos un certain temps.

Préparation : Les paquets doivent être préparés en portions, en fonction des besoins. Si l'épaisseur des paquets ne dépasse pas 10 à 11 cm, le stockage serait plus facile et ils seraient mieux congelés. Il faut veiller à ce que les os ne déchirent pas les sacs, sinon la viande sera séchée et perdra de son goût.

Emballage : emballer bien avec du film en plastique ou dans le sac en plastique. Les produits alimentaires à congeler doivent être enveloppés de façon à ne pas laisser d'air à l'intérieur du paquet.

Durée de conservation : 8 mois pour le mouton ; 6 à 10 mois pour le porc.

Attention !

Si les viandes ne sont pas cuites après la décongélation, elles ne doivent pas être congelées de nouveau.

Préparation : Cuire la viande congelée comme la viande fraîche après la décongélation.

Repos : Les viandes fraîches d'animaux doivent être laissées au repos pendant un certain temps pour qu'elles soient plus tendres. Vous pouvez vous renseigner auprès de votre boucher, de la durée de repos de la viande que vous achetez.

VOLAILLES :

Toutes espèces de volailles (poulet, oie, canard etc.) et de gibiers (lapin, cerf, chevreuil, sanglier etc.) peuvent être congelées.

Avant de congeler, nettoyer bien les volailles, les laver quelques fois et les laisser au réfrigérateur un jour. Les petits animaux doivent être emballés entiers et les grands étant découpés en morceaux.

Les gibiers doivent être découpés en morceaux 24 heures après l'abattage. Les viandes ayant un ajout de graisse pouvant être conservées congelées 3 mois et celles qui n'en ont pas 12 mois, il est conseillé, si possible, d'ajouter de la graisse après la décongélation.

Emballage : Il est possible d'emballer avec du film en plastique ou de préférence avec du papier aluminium. Les morceaux à congeler doivent être enveloppés de façon à ne pas laisser d'air à l'intérieur du paquet.

Durée de conservation: 2 à 4 mois pour le canard ; 7 à 9 mois pour la poule, le poulet ; 9 à 12 mois pour l'oie et le lapin.

LÉGUMES :

Tous les légumes cuits ou bouillis peuvent être congelés.

Légumes non convenables pour la congélation :

Laitue, cresson, radis rose, oignon.

Légumes non mûrs ou trop mûrs.

Préparation :

Les légumes doivent être découpés en petits morceaux et légèrement bouillis après être bien épluchés et bien lavés.

La cuisson choc : On fait subir la cuisson choc aux légumes pour qu'ils ne perdent pas la couleur, le goût, l'odeur et les vitamines C. Pour cela, on a besoin d'une marmite remplie de 7 à 8 litres d'eau bouillante et d'une passoire.

Les légumes préparés sont mis dans la passoire (0,5 kg maximum à chaque fois), on ferme le dessus et on les plonge dans l'eau bouillante (5 l.). On les fait bouillir 2 à 3 minutes et l'eau refroidie doit être bouillie de nouveau. Au moment de plonger, l'eau doit être à la température bouillante.

Puis, les légumes sont passés à l'eau du robinet et laissés pour l'égouttage. L'eau bouillante peut être utilisée plusieurs fois.

Emballage : Il est possible d'emballer dans des sacs en plastique. Les emballages doivent être faits de façon régulière pour qu'ils ne soient pas encombrants. Les légumes à feuilles vertes tels que épinards peuvent être mis dans des boîtes en plastique. Les portions ne doivent pas dépasser 1 kg.

Préparation des légumes décongelés : Il faut décongeler les légumes dans de l'eau bouillante ou dans de l'huile. Les légumes en purée (épinards, chou) doivent être laissés à la décongélation avant la préparation. Les légumes une fois décongelés doivent être tout de suite utilisés.

La durée de cuisson des légumes congelés est de 1/3 plus courte que celle des légumes frais.

FRUITS

Seuls les fruits mûrs (pas trop mûrs) peuvent être congelés. Les fruits qui perdent facilement leur couleur (pomme, poire etc.) doivent avoir subi la cuisson choc ou la stérilisation avant d'être congelés. Les fruits congelés peuvent être utilisés plus tard pour la compote, la gelée, la marmelade ou comme composant de la pâtisserie. Suivant leur mode d'utilisation, nous pouvons congeler les fruits soit en les sucrant soit sans sucre. Les fruits sucrés gardent leur odeur et leur goût même après la congélation.

Préparation suivant le mode d'utilisation :

Pour manger frais : On peut les congeler soit en les mettant dans du sirop soit sans sirop. Au moment de la consommation, on défait les paquets et les laisse pour la décongélation lente.

Pour la compote, la gelée, la marmelade : On utilise normalement les fruits congelés en les décongelant.

Pour la tarte : Les fruits congelés doivent être très bien décongelés avant l'utilisation.

Pour les cakes et la pâtisserie : Les fruits doivent être congelés sans sucre. Ils doivent être décongelés à la température ambiante au moment de l'utilisation et après la congélation être mis sur la pâte de la pâtisserie et être cuits après être saupoudrés de sucre.

Emballage : Les fruits sans sucre doivent être conservés dans des sacs en plastique et les fruits sucrés dans un récipient en plastique.

Durée de conservation : 4 à 6 mois pour l'abricot et la gelée de fruit ; 8 à 12 mois pour tous les autres fruits.

PRODUITS LAITIERS ET ŒUFS :

Les produits laitiers et de beurre (Crème aigre, crème fraîche, crème et mayonnaise) ne peuvent pas être congelés. L'œuf ne doit pas être congelé avec la coquille. (sinon la coquille se casse.) Pour cette cause, le blanc et le jaune doivent être congelés à part ou les deux bien mélangés. On doit ajouter une pincée de sel ou de sucre au mélange de blanc et de jaune pour l'empêcher de durcir.

Emballage : Le mélange d'œuf doit être congelé dans des récipients en plastique ou en glacière puis emballé en paquets.

PRODUITS EN PÂTE (pains, cakes, gâteaux)

Les tartes, les gâteaux, les cakes et les pâtes peuvent être congelés.

Toutes les pâtisseries doivent être congelées pour qu'elles gardent longtemps leur fraîcheur. Les pâtisseries décongelés peuvent être recongelées. Les pâtisseries complètement crémees et préparées doivent être attentivement emballées après la congélation.

Emballage : Les gâteaux cuits doivent être emballés avec du papier aluminium. Ils sont laissés à la décongélation pour une durée indiquée sur le tableau. Les récipients en plastique conviennent mieux aux cakes. Il convient mieux de conserver les pâtes de pâtisseries dans du film en plastique. Quand on utilise du papier aluminium, il serait difficile de le séparer de la pâte.

Durée de conservation: 3 à 6 mois pour le pain, le biscuit ; 1 à 3 mois pour les autres

Décongélation :

Si les gâteaux décongelés (cakes) sont cuits 5 à 10 minutes à 150-200 °C dans du papier aluminium ont un goût plus frais et gardent mieux leur arôme..

PLATS CUITS:

Certaines épices changent de goût et prennent un goût fort après une longue conservation.

(Par exemple : anis, basilic, fenouil, vinaigre, mélange d'épices, gingembre, ail, paprika, marjolaine, poivre, piment rouge, moutarde, thym, vanille et oignon.)

Pour cette raison, les plats à congeler doivent être peu épicés. On peut ajouter des épices après la décongélation.

La durée de conservation dépend aussi des matières grasses utilisées. Les matières grasses convenables sont margarine, huile d'olive et beurre. Les matières grasses non convenables sont huile d'arachide, graisse de porc.

Emballage : Les plats avec du jus peuvent être mis dans des récipients en plastique, les autres plats peuvent être emballés avec du film ou mis dans les sacs en plastique.

Durée de conservation :

1 à 3 mois pour les desserts laitiers et les desserts de pâte ; 2 à 3 mois pour les plats à pomme de terre et le ragout

6. NETTOYAGE, ENTRETIEN ET TRANSPORT DE VOTRE CONGÉLATEUR

Procéder au moins une fois par an à l'entretien et au nettoyage de votre congélateur pour avoir un meilleur rendement.

Débrancher votre congélateur avant le nettoyage.

Dégivrage :

La vitesse de formation de givrage sera basse tant que vous n'ouvrez pas très souvent le couvercle de votre congélateur et que vous conservez les produits alimentaires dans des paquets fermés. Le givre se formant dans le temps, sur les parois intérieures de votre congélateur diminue son rendement. Nous vous conseillons de le dégivrer lorsque le givre atteint 5 à 6 mm. Mettez le réglage en position «fast-freeze » 24 heures avant de procéder au dégivrage. Puis, sortez les paquets et mettez-les dans le congélateur de votre réfrigérateur après les avoir emballés un à un dans des morceaux de papier pour qu'ils ne perdent pas de leur température. Vos produits alimentaires seront ainsi conservés pendant le dégivrage et le nettoyage.

Si votre congélateur a un drainage de l'eau :

Pour évacuer le liquide accumulé au fond du congélateur lors du dégivrage :

Étape 1 : Sortez le cloison de votre congélateur en tirant vers le haut (**optionnel) (Figure A) et placez-le sous le bouchon de drainage extérieur (Figure C).

** Pour les produits sans cette option, il est recommandé d'utiliser un plateau qui peut partiellement passer sous le produit pour collecter l'eau de drainage.

Étape 2 : Tournez à gauche de 90° (un quart de tour) le bouchon de drainage extérieur situé à la partie avant bas, tirez-le en dehors de 2 à 3 cm et laissez tel qu'il est (Figure B). Si vous voulez que le liquide évacué par le petit trou du bouchon sorte plus vite, vous pouvez sortir complètement le bouchon et accélérer le vidange.

Étape 3 : Ouvrez le bouchon en caoutchouc du plancher intérieur. (Le nid du bouchon est fixé à la tôle du plancher, ne le forcez pourtant pas trop.) (Figure D)

Attention ! Ne jamais utiliser d'eau chaude, de chauffage électrique, d'objets tranchants sous peine d'endommager votre congélateur.

Figure A



Optional ←

Figure B

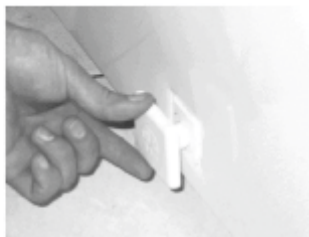


Figure C



Figure D

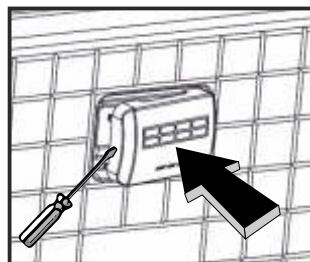
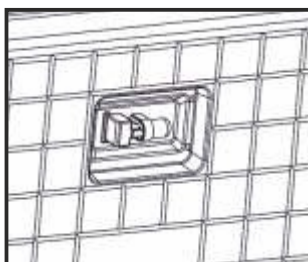
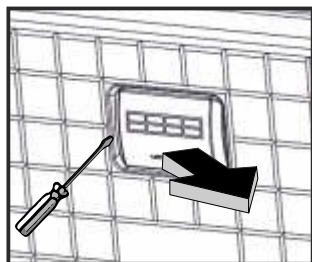


Si votre congélateur n'a pas de drainage de l'eau:

- Débranchez le câble de la prise murale.
- Placer 3 lt d'eau chaude dans le congélateur, fermer le couvercle et attendre environ 30 minutes, puis retirer la couche de glace à l'intérieur d'un grattoir en plastique (non fourni avec le produit).
- Après avoir enlevé la glace, nettoyez votre congélateur avec un chiffon sec.

ATTENTION : Ne placez jamais un outil électrique à l'intérieur du congélateur et n'utilisez pas d'outil pointu lors du nettoyage du congélateur.

Remplacement de la lampe d'éclairage



Débrancher votre congélateur.

Démonter le garde lampe en plastique en le pressant sur les angles du bord large vers l'intérieur et retirant vers vs.

Sortir la lampe en la dévissant et placer une lampe neuve de 15 Watts maximum dans la douille.

Remonter le garde lampe en place.

Rebrancher votre congélateur pour la suite de l'utilisation.

Vacances / Arrêt prolongé :

Au cas où vous partez en vacances pour une courte durée ou que vous prévoyez un arrêt provisoire, ne retirez pas la fiche de la prise.

Au cas où vous partez en vacances pour une longue durée ou que vous prévoyez un arrêt prolongé, débranchez votre congélateur, videz-le. Après le dégivrage, nettoyez et essuyez l'intérieur de votre congélateur. Laissez le couvercle ouvert pour éviter la formation des mauvaises odeurs.

Transport : Pendant le transport, débrancher le congélateur, procéder au dégivrage, essuyer les parois et le plancher intérieurs avec un chiffon humide, mettre les supports en plastique entre le couvercle et le corps et transporter en position d'utilisation normale.

Attention : Dans la période du hors fonctionnement du corps, il y a l'obligation d'agir conformément au règlement et à la législation du pays où se trouve le congélateur, du fait qu'on utilise du gaz de dilatation (Pentane- C) pour l'isolation du congélateur.

7. CE QU'ON DOIT FAIRE AVANT D'APPELER LE SERVICE COMPÉTENT

- Si le Voyant d'Avertissement Rouge du panneau de contrôle est continuellement allumée ;
La température intérieure du congélateur est haute. Attendre quelques heures et observer si l'appareil se met au régime normal. Vérifier si le couvercle est resté entrouvert ou si votre congélateur est près d'une source de chaleur.
- Si le compresseur fonctionne sans cesse ;
Vérifier si la température ambiante est supérieure à 43°C. Vérifier si la congélation rapide est active, si le bouton du thermostat est réglé au froid plus qu'il ne faut ou que le grillage d'aération est bien propre.
- Si le voyant vert de marche est éteint et que le congélateur ne fonctionne pas ;
Vérifier s'il y a la coupure d'électricité et si la fiche est bien enfoncée dans la prise.
- Si votre congélateur fait du bruit ;
Vérifier si les pieds du congélateur se posent bien au sol et si la surface où est posé l'appareil est bien au niveau.
- Si votre congélateur émane de mauvaises odeurs ;
Nettoyez votre congélateur plus vite possible.
- S'il y a une buée sur les façades de votre congélateur ;
Il peut se former de la buée de courte durée dans les milieux humides.

Si votre congélateur ne fonctionne toujours pas malgré les contrôles et les instructions indiqués dans ce manuel d'instructions ou qu'il fonctionne mal, adressez-vous au service compétent.

8. NORMES DE CONFORMITÉ DES PRODUITS

Les congélateurs indiqués dans le manuel d'instructions sont fabriqués et testés conformément aux normes :

Congélateurs à glaces ;

LVD 2014/35/EU

EMC 2014/30/EU

TS EN 60335-2-89

AEEE (WEEE) 2012/19/EU