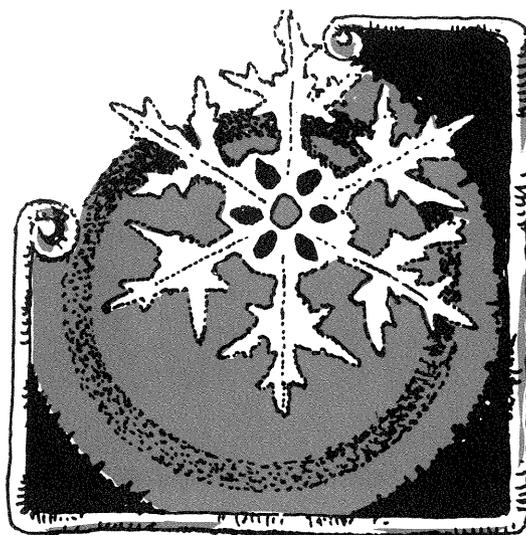


CONGELATEURS COFFRES



**Notice
d'utilisation
et d'entretien**

PRESENTATION

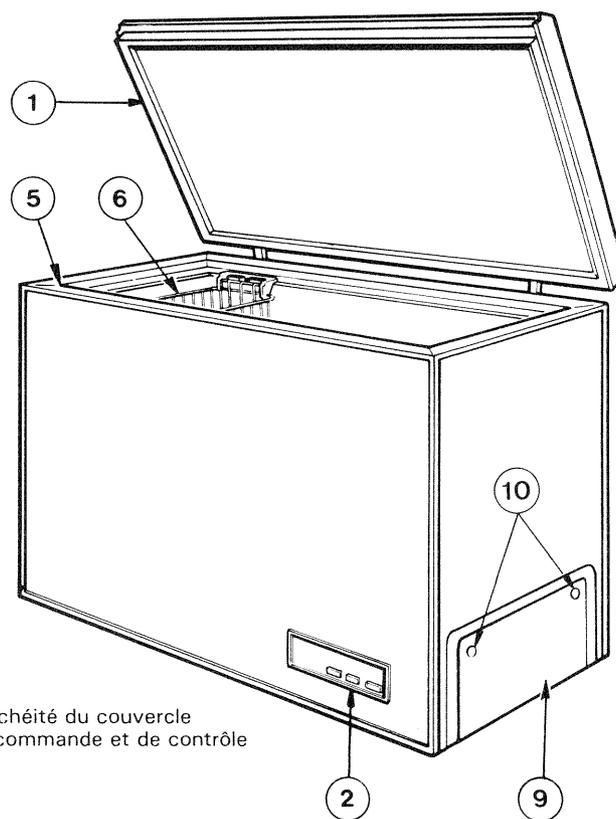
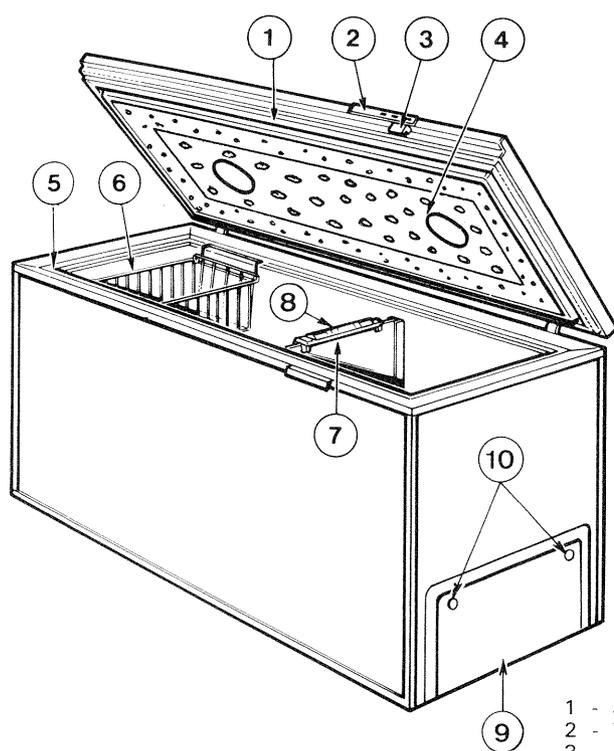
Madame, Monsieur, cher Client,

Ce manuel d'utilisation a été rédigé à votre intention, en tenant compte de suggestions et remarques exprimées par des utilisateurs. Le congélateur que vous venez d'acquérir a été contrôlé suivant les normes "NF FROID". Ce qui vous en garantit l'aptitude à l'emploi et la sécurité.

Cet appareil permet, non seulement une conservation de longue durée des produits congelés, mais aussi et surtout la CONGÉLATION DOMESTIQUE, c'est-à-dire le refroidissement en 24 heures, depuis la température ambiante jusqu'à -18°C , d'une quantité de denrées dépendant du volume de l'appareil. Afin de profiter au maximum des possibilités de votre nouveau congélateur, nous vous suggérons, pour en comprendre le fonctionnement et pour l'utiliser à bon escient, de consacrer quelques instants à la lecture de cette notice.



PRESENTATION



- 1 - Joint d'étanchéité du couvercle
- 2 - Tableau de commande et de contrôle
- 3 - Serrure
- 4 - Eclairage
- 5 - Colierette
- 6 - Panier de rangement
- 7 - Cloison de cuve
- 8 - Thermomètre
- 9 - Portillon
- 10 - Verrous (1/4 tour)

CONSOMMATION D'ÉNERGIE

Une étiquette adhésive indiquant la consommation en énergie de votre appareil est jointe à cette notice d'utilisation. Pour ne pas l'égarer, il est conseillé de la coller sur la page de couverture.



FRUITS



NATURE	PRÉPARATION	CONDITIONNEMENT	DURÉE DE CONSERV.	COMMENT DÉCONGELER
ABRICOTS	Trier, laver, peler, couper par moitié, dénoyauter et couvrir aussitôt avec sirop de sucre à 50 %	verre	12 mois	DANS RÉFRIGÉRATEUR, HUIT HEURES ENVIRON.
ANANAS	Éplucher, enlever le centre, couper en tranches ou en dés, emballer avec sucre (1 livre pour quatre livres de fruits) ou couvrir avec sirop de sucre à 40 %.	verre ou plastique		
CERISES AIGRES	Trier et utiliser les fruits rouges, brillants ; équeuter, laver, couvrir avec sirop de sucre à 60 % (pour dessert) ou avec 1 livre de sucre pour 4 de fruits (pour faire les tartes).	verre	8 à 10 mois	
CERISES DOUCES	Opérer comme pour cerises aigres, mais avec sirop à 40 % et vitamine C.			
FIGUES	Trier, laver, équeuter, laisser entières ou en morceaux, couvrir avec sirop de sucre à 40 %.	verre ou plastique	12 mois	
FRAISES EN TIÈRES	Choisir des fruits mûrs (ni trop, ni pas assez), laver à l'eau froide, égoutter, équeuter ensuite couvrir avec sirop à 50 %.			
FRAISES EN TRANCHES	Choisir de gros fruits, laver à l'eau froide, égoutter, équeuter, couper en tranches, emballer avec sucre (1 livre pour 4 livres de fruits).	verre	6 à 8 mois	
FRAMBOISES	Trier, équeuter, laver à l'eau froide sans écraser les fruits, égoutter, emballer avec sucre (1 livre pour 4 livres de fruits).			
GROISELLES A MAQUEREAUX	Trier, blanchir une minute, laver, mélanger avec sucre (1 livre pour 4 livres de fruits).	verre ou plastique	12 mois	
MELONS	Couper par moitié, épépiner, couper en dés, couvrir avec jus ou sirop de sucre à 40 %.			
MIRABELLES	Laver, écarter les fruits tachés de brun, couvrir avec sirop à 50 % et vitamine C.	verre ou plastique	12 mois	
MURES	Trier, utiliser les plus belles, laver à l'eau froide, emballer avec sucre (1 livre pour 4 livres de fruits) ou couvrir avec sirop à 40 %.			
MYRTILLES	Trier, utiliser les plus belles, laver à l'eau froide, emballer avec sucre (1 livre pour 4 livres de fruits) ou couvrir avec sirop à 50 %.	verre	12 mois	
PÊCHES	Trier, peler après immersion d'une minute maximum dans l'eau bouillante, couper par moitié, dénoyauter et couvrir avec sirop à 50 % et vitamine C.			
POIRES	Laver, peler, couper en quartiers, couvrir immédiatement avec sirop à 50 % et vitamine C.	verre ou plastique	12 mois	
POMMES	Peler, couper en tranches, épépiner, mettre immédiatement dans sirop à 30 % et vitamine C ou passer à la vapeur pendant 2 minutes et saupoudrer avec une demi-tasse de sucre pour une demi-livre de tranches.			
PRUNES PRUNEAUX	Laver, dénoyauter, couper en moitié ou en quartiers, couvrir avec sirop à 50 % et vitamine C.	verre	12 mois	
RAISINS	Laver, trier, égrener, épépiner (pour dessert), couvrir avec sirop à 50 %.			
RHUBARBE	Laver, nettoyer, couper les tiges en morceaux égaux, emballer avec ou sans sucre.	pochette plastique		



LEGUMES



NATURE	PRÉPARATION	TEMPS DE BLANCHIMENT EN MINUTES		CONDITIONNEMENT	DURÉE DE CONSERV.	COMMENT DÉCONGELER ET CUIRE
		à l'eau bouillante	à la vapeur			
ASPERGES EN BRANCHES	Nettoyer, laver, trier par grosseur pour blanchir régulièrement.	3	3 1/2	EN SACHETS PLASTIQUES	6 à 8 mois	eau bouillante
AUBERGINES	Récolter avant maturité des graines quand le fruit est d'un noir uniforme ; laver, peler, couper en tranches de 1 cm d'épaisseur environ.	4	4		8 à 12 mois	à l'eau chaude et préparer comme les légumes frais
CAROTTES	Choisir les petites, laver, gratter.	2	3		12 mois	
CHAMPIGNONS	Les choisir jeunes et fermes (2,5 cm de diamètre environ), couper les pieds, laver.	3	4		8 à 12 mois	
COURGETTES	Laver, peler, enlever les extrémités, découper en morceaux (longueur : 6 cm environ, épaisseur : 1 à 2 cm).	2	3		8 à 10 mois	
CHOUX DE BRUXELLES	Choisir les têtes serrées de teinte vert foncé ; laver à l'eau salée, inspecter de près afin de déceler les chenilles.	4	à éviter		8 à 12 mois	
CHOUX-FLEURS	Laver soigneusement, séparer en petits bouquets.	3 1/2	4 1/2		12 mois	dans l'eau bouillante
CHOUX-VERTS ÉPINARDS	Trier, raccourcir, enlever les tiges, laver plusieurs fois, éviter que les feuilles se collent au blanchiment.	2 1/2	à éviter			
HARICOTS BLANCS FLAGEOLETS	Écosser, laver, trier par grosseur, enlever les graines moyennes et les grosses	1 1/2 2	2 1/2 3		8 à 12 mois	
HARICOTS-VERTS	Laver, équeuter, ne conserver que les plus fins.	2	3			

LEGUMES

FINES HERBES PERSIL	Laver, éliminer les tiges longues et épaisses, ne garder que les parties saines.	ne pas blanchir		sachets plastiques	12 mois	s'émiette congelé
PETITS POIS	Écosser, trier, laver, éliminer les grains trop mûrs et farineux.	1	1 1/2		12 mois	eau chaude
PIMENTS	Enlever les tiges et les graines, laver, découper en morceaux ou lamelles.	2	1 1/2		10 mois	eau très chaude
POIVRONS VERTS	Laver, équeuter, emballer entiers, en dés ou en tranches (décongelés, ils ne seront pas croquants, mais excellents pour la cuisine).	ne pas blanchir			8 à 12 mois	
TOMATES jus et pulpe	Laver, couper en quatre, étuver à feu doux, sans eau, passer le jus et et réduire la pulpe ou peler, broyer au mixer.	ne pas blanchir		verre	6 à 8 mois	S'ajoutent congelées
TOMATES	Laver et congeler entières					

VIANDES

NATURE	DURÉE DE CONSERV.	PRÉPARATION	CONDITIONNEMENT	COMMENT DÉCONGELER ET CUIRE
AGNEAU BŒUF BŒUF HACHÉ BŒUF (TRIPERIE) MOUTON PORC FRAIS PORC HACHÉ SAUCISSE FUMÉE SAUCISSE VEAU FOIE DE VEAU	8 à 12 mois 8 à 12 mois 3 à 6 mois 3 à 6 mois 8 à 12 mois 4 à 6 mois 3 à 4 mois 2 à 3 mois 1 mois 6 à 8 mois 3 à 4 mois	<ul style="list-style-type: none"> Saigner, désosser, dégraisser les viandes. Ne pas saler avant congélation. Préparer les morceaux en poids (2 kg max.) et présentation comme si vous deviez les cuire immédiatement. Les tranches de viande, les côtelettes seront séparées par deux épaisseurs d'aluminium ou de cellophane (afin de faciliter leur séparation après congélation). Faire des paquets ayant une forme régulière, parallélépipédique de préférence pour utiliser au mieux la place dans le congélateur. 	Feuille plastique ou d'aluminium * bien chasser l'air de l'emballage	La plupart des viandes peuvent être cuites décongelées ou non. Le rôti de veau sera obligatoirement décongelé. DÉCONGÉLATION : <ul style="list-style-type: none"> Dans réfrigérateur : 8 à 12 h. Dans le four : 1 h 1/2. (N° 1 du thermostat). Dans eau chaude : 1/2 h environ (il faut que l'emballage soit bien étanche). VIANDE A ROTIR : <ul style="list-style-type: none"> Si décongelée, cuire comme viande fraîche. Si congelée, ajouter 20 à 30 mn au temps normal de cuisson. Ne jamais ajouter d'eau dans le plat à rôti. GRILLADE : Il est indispensable de décongeler au préalable les viandes destinées à cette préparation. CUISSON A LA POËLE, FRITURE OU BRAISÉE : <ul style="list-style-type: none"> Utiliser les viandes congelées ou décongelées. POT-AU-FEU : <ul style="list-style-type: none"> Inutile de décongeler. VIANDE EN SAUCE : <ul style="list-style-type: none"> Il est indispensable de décongeler.
POULET CANARD DINDE OIE GIBIER A PLUMES	8 à 12 mois	<ul style="list-style-type: none"> Plumer, éviscérer, enlever tête, croupion, pattes et graisse intérieure. NE PAS FARCIR AVANT CONGÉLATION. Il est possible de couper la bête en morceaux et de congeler par catégories : cuisses de poulets, cuisses de faisans, blancs de poulets, etc... 	Feuille plastique ou d'aluminium * Veillez à ce que les os ne déchirent pas l'emballage	
ABATS DE VOLAILLES FOIES DE VOLAILLES	2 à 3 mois 1 mois max.	<ul style="list-style-type: none"> Trier par catégories. 	Sachet plastique ou feuille d'aluminium	
LAPIN ET PETIT GIBIER	8 à 12 mois	<ul style="list-style-type: none"> Dépouiller, enlever tête et viscères, essuyer soigneusement, couper en morceaux. 	Feuille d'aluminium plus feuille plastique	
VENAISON GROS GIBIER		<ul style="list-style-type: none"> Préparer comme le bœuf. 		

POISSONS

NATURE	PRÉPARATION	CONDITIONNEMENT	DURÉE DE CONSERV.	COMMENT DÉCONGELER
POISSONS MAIGRES BAR BROCHET CABILLAUD CARRELET MERLAN MULET PERCHE SOLE	<ul style="list-style-type: none"> Écailler le poisson, vider et laver soigneusement. FILETS : <ul style="list-style-type: none"> Séparer les filets, Oter les arêtes apparentes et la peau, Tremper dans une solution saline à 5% pendant 2 minutes. Séparer par 2 couches de cellophane avant emballage. TRANCHES : <ul style="list-style-type: none"> Étêter, éviscérer, enlever les ouïes, laver, Couper en tranches de 2 à 3 cm d'épaisseur. 	Feuille plastique ou d'aluminium	6 à 8 mois	<ul style="list-style-type: none"> Décongélation partielle ou complète sur clayette d'un réfrigérateur.
POISSONS PEU GRAS SAUMON ROSE TRUITE	DARNES (gros morceaux) <ul style="list-style-type: none"> Même méthode que pour les tranches, mais les couper à 12 à 15 cm d'épaisseur. 		3 à 4 mois	<ul style="list-style-type: none"> Faire décongeler les poissons enrobés de glace dans une passoire après avoir ôté l'emballage.
POISSONS GRAS HARENG MAQUEREAUX	POISSONS GLACÉS : <ul style="list-style-type: none"> Écailler, vider et laver soigneusement. 		2 à 3 mois	<ul style="list-style-type: none"> Cuire comme le poisson frais.
			3 mois	

COQUILLAGES et CRUSTACES

NATURE	PRÉPARATION	CONDITIONNEMENT	DURÉE DE CONSERV.	COMMENT DÉCONGELER
COQUILLES SAINT-JACQUES PALOURDES MOULES	<ul style="list-style-type: none"> ● Laver soigneusement, ● Ouvrir les coquilles et ôter la chair, laver sous jet d'eau froide ● Ces coquillages seront plus spécialement destinés à des préparations cuites accompagnées de sauce. 	<ul style="list-style-type: none"> - dans bocaux ou barquettes aluminium - emballer serré - couvrir d'une solution saline à 2,5% 	2 à 3 mois	Décongeler sur clayette d'un réfrigérateur
CREVETTES	<p>NON CUITES :</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Enlever têtes et appendices, conserver tout le reste. <p>CUITES :</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Enlever têtes, appendices et écailles de la queue, ● Ébouillanter, de 5 à 15 minutes selon la taille, dans l'eau salée. 	<p>Dans bocaux avec solution saline à 5%</p> <p>Dans bocaux avec ou sans eau salée</p>	2 mois	
CRABES	Cuire et enlever la chair.	Feuille d'aluminium et feuille plastique	2 sem. max.	Décongeler directement dans l'eau bouillante
HOMARDS LANGOUSTES	<p>CUITS :</p> <p>Après cuisson, séparer la queue et la congeler entière ou coupée en 2 parties dans le sens de la longueur.</p> <p>CRUS :</p> <p>Les homards de 500 à 900 g peuvent être congelés entiers et vivants.</p>	sac plastique après congélation	2 sem. max.	

PRODUITS LAITIERS

NATURE	PRÉPARATION	CONDITIONNEMENT	DURÉE DE CONSERV.	COMMENT DÉCONGELER
LAIT	Opération délicate, conservation limitée.	bocaux en verre	2 semaines max.	Dans réfrigérateur. Des flocons apparaissent lors du dégel mais se résorbent au chauffage en remuant vivement.
CRÈME	<ul style="list-style-type: none"> ● Choisir un produit d'excellente qualité, pasteurisé (40 % de matières grasses minimum). ● Ajouter 12 petites cuillerées de sucre par litre et mélanger. 	verre ou récipient plastique	3 à 4 mois	sur une clayette de réfrigérateur
CRÈME GLACÉE	<ul style="list-style-type: none"> ● Crèmes de fabrication ménagère. ● Crèmes du commerce. 	Carton imperm. Emballage d'origine	3 mois	Pas de décongélation. Température idéale de consommation : - 14°
BEURRE SALÉ BEURRE DOUX MARGARINE	<ul style="list-style-type: none"> ● Aucune préparation 	Feuille d'alu. ou emballage d'origine	3 à 4 mois 6 à 8 mois	sur clayette de réfrigérateur
ŒUFS	<p>Choisir des œufs frais, propres et sans cassure.</p> <p>ŒUFS ENTIERS MAIS SANS COQUILLES : Casser les œufs, ajouter une cuillerée de sirop de sucre à 50 % ou de sel fin (selon l'utilisation ultérieure, pour une tasse d'œufs liquides).</p> <p>Mélanger en brisant les jaunes sans faire entrer d'air.</p> <p>JAUNES SEULS : Ajouter deux cuillerées de sirop de sucre à 50 % ou une de sel par tasse de liquide.</p> <p>BLANCS SEULS : Ne rien ajouter ; inutile de mélanger.</p>	<p>Récipients étanches</p> <p>Prévoir un vide de 10 à 15 mm pour l'expansion</p>	8 à 12 mois	Sur clayette de réfrigérateur
FROMAGES - Pâtes dures ou ou demi-dures - Pâtes molles - Mous ou blancs à la crème	<ul style="list-style-type: none"> ● Préparer des quantités correspondant à la consommation familiale journalière. Aucune préparation. ● Le lait caillé sera légèrement salé. 	Feuille plastique Récipient verre ou carton Papier parchemin ou feuille d'alu.	6 à 8 mois	Dans bac à légumes du réfrigérateur

PLATS CUISINES

NATURE	PRÉPARATION	CONDITIONNEMENT	DURÉE DE CONSERV.	COMMENT DÉCONGELER ET CUIRE
VIANDES en SAUCES - BŒUF - VEAU - MOUTON - LAPIN - CANARD, etc.	Préparer, cuire et emballer par quantités correspondant à un repas.	Plat en aluminium recouvert d'une feuille d'aluminium ou barquette avec opercule	2 à 3 mois	<ul style="list-style-type: none"> ● Directement dans la casserole ou au four. ● Faire réchauffer à feu doux, puis augmenter la température.
SAUCES POTAGÉS ET CONSOMMÉS		Bocaux en verre	2 à 3 mois	
PAIN		Feuille d'aluminium	2 à 3 mois	<ul style="list-style-type: none"> ● Les pains et tartes à consommer chauds ne seront pas dégelés avant d'être mis au four. ● Les gâteaux, biscuits et tartes seront mis à décongeler sur une clayette de réfrigérateur. ● Les tranches de pain congelées peuvent être dégelées au grille-pain en une à deux minutes. ● Le pain dégelé en quelques minutes au four (le consommer dans la journée car il rassit rapidement).
PÂTISSERIES - Cuites au four - Gâteaux aux fruits - Biscuits roulés - Tartes		Feuille plastique ou feuille d'aluminium	1 mois 8 à 12 mois 2 à 3 mois	
PATÉS CUITS			2 à 3 mois	

CONGELATION

CONGELATION

Par congélation, on désigne le phénomène physique qui entraîne la transformation de l'eau contenue dans les denrées en cristaux de glace.

- Si la congélation est lente, ces cristaux sont gros (macrocristaux) et font éclater les fibres et les cellules des denrées mises à congeler.
- Si la congélation est rapide, les cristaux sont petits (microcristaux) et la texture des denrées reste intacte.

C'est pourquoi, dans la pratique, en congélation domestique, on s'efforce d'obtenir, dans un laps de temps relativement court, une température suffisamment basse pour congeler les produits à cœur. On préconise en outre, pour accélérer le processus, un conditionnement fractionné des denrées.

● Pouvoir et vitesse de congélation

Le pouvoir de congélation est défini par la quantité de produits que l'appareil peut refroidir en 24 h., depuis la température ambiante jusqu'à -18°C .

Cette quantité, indiquée sur la plaque signalétique placée à l'arrière de l'appareil, est la quantité maximale que l'on peut congeler en 24 h. ; elle ne doit en aucun cas être dépassée.

Vous devez savoir, en outre, que plus un produit est gras, moins le pouvoir de congélation est élevé et plus le temps de congélation est long.

L'appareil que vous venez d'acquérir a un pouvoir de congélation mesuré selon les normes "NF FROID" en vigueur.

● Les règles d'or de la congélation

La pratique de la congélation domestique n'est pas difficile ; elle implique néanmoins l'application rigoureuse de quelques règles fondamentales.

- Il ne faut congeler que des produits frais d'excellente qualité et en parfait état.
 - *Le froid n'a pas le pouvoir d'améliorer une denrée médiocre ou douteuse.*
- Les produits destinés à la congélation doivent être traités avec soins.
 - *Hygiène et propreté sont indispensables.*
- Les produits destinés à la congélation doivent être préparés et emballés soigneusement.
 - *Ils doivent en effet être protégés contre les bactéries et la dessiccation.*
- La congélation doit suivre de très près l'abattage ou la récolte.
 - *La congélation arrête l'évolution microbienne mais ne peut pas réparer les dégâts que celle-ci aurait produit avant que le froid n'intervienne.*

● Préparation des produits

Toutes les denrées doivent être préparées avant d'être conditionnées ; l'aide mémoire de la congélation, livré avec cette brochure, vous donnera à ce sujet de précieuses indications. Rappelons cependant que :

- Les viandes fraîches doivent subir une "maturation" préalable de 2 à 3 jours en chambre froide ($+4$ à $+6^{\circ}\text{C}$)
- Les légumes doivent être blanchis à l'eau bouillante ou à la vapeur pendant quelques minutes.
- Les fruits doivent en général être préparés avec un sirop de sucre.

● Conditionnement des produits

Tous les produits doivent être emballés :

- Soit dans des récipients en matière plastique, en aluminium ou en carton ; munis de couvercle étanche.
 - Soit dans des feuilles de polyéthylène ou d'aluminium.
 - Les plats cuisinés seront stockés dans des plats en aluminium vendus dans le commerce avec couvercle correspondant.
- Dans tous les cas, il faut éviter les poches d'air, donc avoir des récipients pleins ou utiliser des emballages minces épousant étroitement la forme du produit traité.

L'emballage terminé, chaque paquet sera repéré et étiqueté (voir paragraphe "CONSERVATION"). Sur l'étiquette, vous noterez :

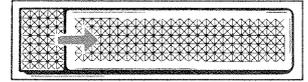
- La nature du produit ;
- La date de congélation ;
- Le poids du produit ou le nombre de rations.

● Mise en régime pour la congélation

L'appareil étant en fonctionnement "CONSERVATION" (température intérieure aux environs de -18°C), passer en position "CONGÉLATION" 24 heures avant le moment prévu pour congeler.

CONGÉLATION

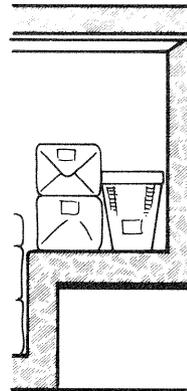
SANS TOUCHER LE REGLAGE DU THERMOSTAT, mettre l'interrupteur sur la position "CONGÉLATION" c'est-à-dire poussé à fond vers la droite.



CONSERVATION

Cette manœuvre enclenche la marche continue du groupe frigorifique et l'allumage du voyant témoin de mise en congélation.

● Répartition des denrées



- Répartir les paquets sur le fond et contre les parois.
Sachez que dans votre congélateur, le froid est produit par toutes les faces de la cuve.
- Éviter de placer les produits à congeler en contact avec des produits déjà congelés.

ATTENTION :

Au moment de l'introduction des denrées, le voyant "ALARME" peut s'allumer pendant quelques heures sans que cela présente d'inconvénient pour l'appareil ou les produits.

Une durée de 24 heures est nécessaire pour obtenir une congélation à "cœur". Pendant ce laps de temps, il faut éviter d'ouvrir votre congélateur, l'entrée d'air ambiant étant néfaste à la congélation. Passé ce délai, vous pouvez introduire une nouvelle charge si nécessaire.

Les produits étant congelés, remettre l'interrupteur sur la position "CONSERVATION"

DECONGELATION

La décongélation peut être exécutée de différentes façons, selon la nature des denrées et la taille des paquets congelés ; elle doit néanmoins être effectuée selon une règle absolue si l'on veut retrouver, à l'emploi des produits, la "fraîcheur biologique" qui était la leur au moment de la congélation.

● La règle d'or de la décongélation

Afin d'éviter un développement excessif des bactéries qui risquerait de rendre les denrées impropres à la consommation, celles-ci doivent être décongelées, soit en dessous de $+10^{\circ}\text{C}$, soit au-dessus de $+60^{\circ}\text{C}$, ce qui exclut catégoriquement la décongélation à l'air ambiant. Selon leur nature ou leur grossier, les denrées seront donc décongelées :

- soit dans l'enceinte d'un four à micro-onde
- soit lentement dans l'enceinte d'un réfrigérateur (température comprise entre $+4^{\circ}\text{C}$ et $+10^{\circ}\text{C}$)
- soit plus rapidement, à l'eau très chaude (dans un emballage étanche) ou au four à une température pouvant varier de $+60^{\circ}\text{C}$ à $+150^{\circ}\text{C}$ (enlever les emballages plastiques).

Dans la pratique, si vous ne possédez pas de four à micro-onde, nous vous conseillons de procéder suivant les instructions que nous vous donnons ci-dessous et que vous trouverez en rappel dans l'aide-mémoire de la congélation livré avec cette brochure :

- Les légumes à cuire seront plongés dans l'eau bouillante sans décongélation préalable.
- Les gros morceaux de viande, les volailles entières, seront décongelés au four (graduation mini. du thermostat).
- Les petits morceaux de viande ou de volaille (découpés) pourront être décongelés quelques heures au réfrigérateur ou cuits sans décongélation.
- Les poissons seront meilleurs s'ils sont décongelés dans le réfrigérateur sans être débarrassés ; ils peuvent être cuits sans être totalement décongelés.
- Les plats cuisinés seront mis directement au four dans leur emballage d'aluminium.
- Les fruits seront décongelés en partie basse du réfrigérateur et consommés dans les heures suivantes.

ENTRETIEN

En dehors des opérations de dégivrage et de nettoyage, votre congélateur n'a pratiquement besoin d'aucune autre intervention.

• Nettoyage de la carrosserie

Utiliser de l'eau tiède légèrement savonneuse, en évitant tout produit à base de détergent. Sécher avec un chiffon sec.

• Nettoyage de la cuve

Lorsque le givre accumulé sur les surfaces réfrigérées atteint une épaisseur d'environ 10 mm, il doit être éliminé (une à deux fois par an approximativement).

Pour dégivrer votre appareil :

- Choisir une période où il n'est pas trop chargé.
- Mettre l'interrupteur sur la position "CONGÉLATION" 24 h à l'avance.
- Débrancher le congélateur, sans toucher au réglage du thermostat ;
- Sortir les denrées congelées, les envelopper soigneusement de plusieurs couches de papier journal ou de carton ondulé puis les placer dans un réfrigérateur ou en un lieu très frais ;
- Décoller le givre à l'aide d'une raclette en bois ou en matière plastique (ne jamais utiliser d'eau bouillante, d'objet métallique ou d'air chaud).
- Laver à l'eau tiède légèrement savonneuse (savon non parfumé et non odorant). Ne pas oublier le joint de couvercle, notamment l'intérieur du soufflet ;
- Rincer à l'eau claire, SÉCHER A FOND et laisser le couvercle entrouvert quelques instants ;
- Rebrancher l'appareil et remettre en place les produits congelés ;
- Remettre l'interrupteur en position "CONSERVATION".

Deux recommandations importantes

- Ne jamais utiliser de produits abrasifs, caustiques ou parfumés pour nettoyer l'intérieur de votre appareil.
- Lors du dégivrage, ne jamais laisser d'eau stagner dans la cuve.

• Nettoyage du condensateur

Afin d'assurer une bonne fiabilité de votre congélateur et d'éviter une dépense inutile d'énergie électrique il est **INDISPENSABLE** de procéder au minimum tous les **TROIS MOIS** au nettoyage du condenseur.

Après avoir débranché la prise de courant qui alimente le meuble il est conseillé d'effectuer cette intervention à l'aide d'un aspirateur ménager, ou mieux encore d'un pinceau ou d'une brosse.

- Sur les appareils à condenseur statique, celui-ci est placé à l'arrière.
- Sur les appareils ventilés, le condenseur est accessible après avoir démonté la grille cache-groupe située sur le côté droit. Lors du nettoyage, prendre garde de ne pas abîmer les pales de l'hélice du ventilateur.

Le nettoyage terminé, remonter la grille cache-groupe s'il y a lieu (appareils ventilés) et rebrancher la prise de courant.

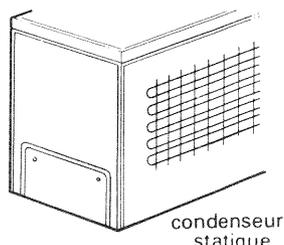
Attention

Un condenseur encrassé peut, à terme, endommager irrémédiablement votre appareil.

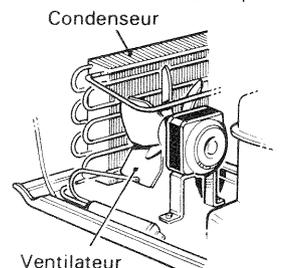
• Graissage

- Charnières de couvercle
Il est recommandé de graisser les charnières tous les six mois avec de l'huile de vaseline.
- Moteur compresseur
Le moteur compresseur n'a besoin d'aucun entretien, il a été graissé une fois pour toutes lors de sa fabrication.

TOUTE REPRODUCTION DE CE DOCUMENT, MÊME PARTIELLE, EST INTERDITE ET EXPOSE LEURS AUTEURS A TOUTE POURSUITE JUDICIAIRE.



condenseur statique



Ventilateur

CONSEILS PRATIQUES

• Arrêt prolongé du congélateur

Le stock des denrées étant épuisé, procéder au nettoyage complet de la cuve et du condenseur et laisser le couvercle entrouvert. Un arrêt prolongé n'endommage pas un appareil bien entretenu.

• Absence de l'utilisateur

Nos congélateurs sont conçus pour fonctionner sans surveillance à la condition d'être raccordés à une installation électrique offrant toutes les garanties de sécurité requises (voir page 2). Seule une coupure de courant prolongée est susceptible de provoquer une remontée de température préjudiciable à la bonne conservation des denrées ; sous cette seule réserve, il n'y a aucun inconvénient à laisser l'appareil pendant une absence de l'utilisateur.

• Coupure de courant

Deux cas peuvent se présenter :

- Votre congélateur est aux trois-quarts plein de produits congelés. Dans ce cas le volant de froid ainsi constitué évite une remontée anormale de la température.
- Votre congélateur contient très peu de produits congelés. Dans ce cas nous vous conseillons, afin de vous prémunir contre les risques de coupure, de placer dans votre appareil, des récipients (en matière plastique) remplis d'eau qui, après congélation, donneront le volant de froid indispensable, évitant ainsi une remontée de température préjudiciable à la conservation ultérieure des denrées entreposées.

REMARQUES

La durée maximale de conservation en cas de coupure de courant est indiquée sur l'étiquette informative livrée avec l'appareil.

- Si la coupure de courant est prévue mettre l'appareil en position "CONGÉLATION" 24 h à l'avance.

• Température de conservation

La température idéale de conservation est de -18°C ; vérifier que la colonne d'alcool du thermomètre se situe à proximité du repère "Optimum".

- L'obtention d'une température trop basse (colonne d'alcool en dessous du repère "Optimum") n'est pas économique ;
- Une température trop haute (colonne d'alcool dans la zone rouge) est dangereuse ; la conservation des denrées est compromise.

ATTENTION - Pour les meubles se fermant à clé, ne laissez pas vos enfants jouer à proximité. Mettez les clés hors de leur portée afin d'éviter qu'ils ne s'enferment à l'intérieur par accident. Pour la même raison ne pas omettre de supprimer la serrure lorsque vous mettez l'appareil au rebut.

AVANT D'APPELER LE DEPANNEUR

• Le voyant "ALARME" s'allume

- Ceci est normal lors de la mise en service ;
- Cela peut se produire en début de congélation, lors d'une modification de réglage du thermostat ou après une ouverture prolongée de la porte.

Dans les autres cas, vérifier sans retard la température intérieure. Si celle-ci est dans la zone rouge du thermomètre, alerter d'urgence le service entretien de votre vendeur et éviter d'ouvrir la porte.

• Le voyant "MARCHE" est éteint

- Laisser la porte fermée et vérifier l'arrivée du courant (prise, fusibles) ;
- S'il n'y a pas de courant, se reporter au paragraphe "coupure de courant" ;
- S'il y a du courant et que l'appareil ne fonctionne pas, alerter d'urgence le service entretien de votre vendeur.

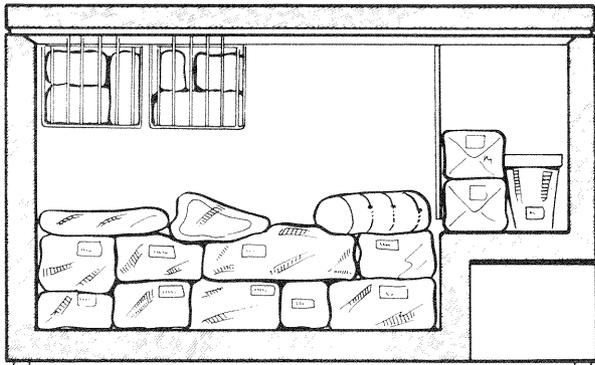
Lorsque vous alertez le service entretien de votre vendeur, donnez lui la référence complète de votre congélateur : ces renseignements figurent sur le certificat de garantie joint à cette notice et sur la plaquette signalétique fixée au dos de l'appareil.

CONSERVATION

Après réglage de la température, la mise en service étant terminée vous pouvez, sans plus attendre, utiliser votre congélateur en "CONSERVATION".

Lorsque votre congélateur fonctionne en position "CONSERVATION", vous ne devez introduire dans celui-ci que des denrées déjà congelées et emballées.

• Stockage des denrées



Lors de l'emmagasinement, les paquets de denrées, soigneusement emballés et étiquetés, seront serrés les uns contre les autres afin d'éliminer, le plus possible, les vides intercalaires. Les différentes denrées peuvent être empilées sans tenir compte de leur nature ; il est cependant préférable, afin de faciliter vos recherches ultérieures, de réaliser des groupages par catégories (légumes, fruits, viandes, poissons, etc.).

Le ou les paniers livrés avec l'appareil, ainsi que ceux que vous pouvez approvisionner chez votre revendeur vous aideront efficacement à regrouper vos denrées selon leur nature ou leur catégorie : ils faciliteront en outre la gestion de vos stocks, lesquels devront être gérés en tenant compte de la durée de conservation de chaque produit.

• Durée de conservation

La durée de conservation d'une denrée varie en fonction de sa teneur en eau, en graisse et de sa fraîcheur au moment de la préparation. Il est donc impératif de connaître la durée de conservation de chaque produit afin d'éviter toute déception au moment de la consommation : "L'aide-mémoire de la congélation" livré avec cette brochure, vous donnera de précieuses indications à ce sujet.

• Calendrier de stockage

Pour connaître rapidement et à tout moment, le détail des réserves stockées dans votre congélateur, nous vous conseillons vivement un "calendrier de stockage".

Comment procéder ?

- Inscrire très lisiblement un numéro repère sur chaque emballage ou récipient.
- Reporter ce numéro dans la première colonne du CALENDRIER qui pourra être établi sur un simple cahier d'écolier.
- Compléter les autres colonnes avec précision.

Vous pouvez même réserver une ou plusieurs pages, pour chaque catégorie de denrées ; tous les légumes seront groupés, tous les fruits, toutes les viandes, etc.

Une simple consultation de votre calendrier de stockage vous indiquera, par exemple, s'il vous reste ou non, des haricots verts, s'il est temps de consommer un plat préparé ou un bocal de fruits.

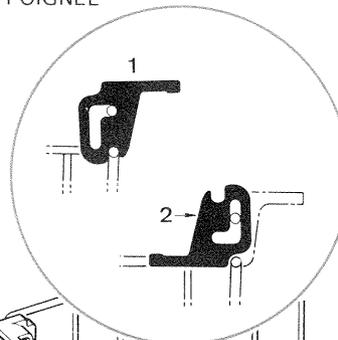
N.B. - Pour éviter de reporter les titres en haut de chaque page, les inscrire sur la dernière page et découper la partie supérieure du cahier.

Paquets boîtes bocal	Denrées		Dates			
	N°	Nature	Poids ou nombre de parts	d'entrée	de sortie	Limite de conservation
1		Rôti de porc	1 kg	6 mars 19..		6 sept 19..
2		Haricots verts	0,5 kg	15 sept 19..	15 nov 19..	15 mars 19..
3		Fraises	0,5 kg	10 juin 19..		10 déc 19..
4		Fraises	1 kg	10 juin 19..		10 déc 19..

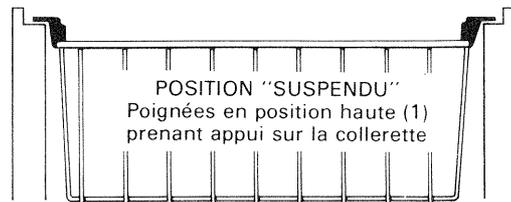
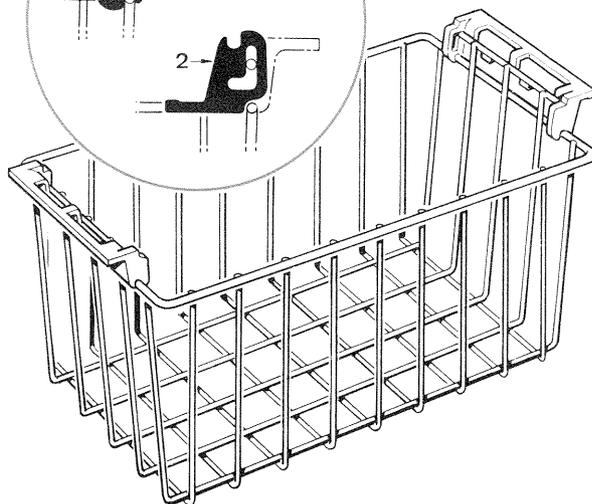
UTILISATION DES PANIERS DE RANGEMENT

Sur certains modèles, les poignées sont à monter sur les paniers (voir instructions fournies avec les appareils).

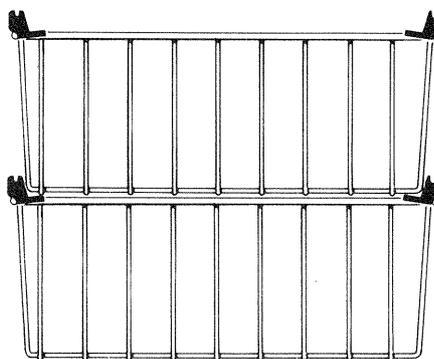
DÉTAIL DE LA POIGNÉE



PANIER EN POSITION "TRANSPORT"
Poignées en position haute (1)

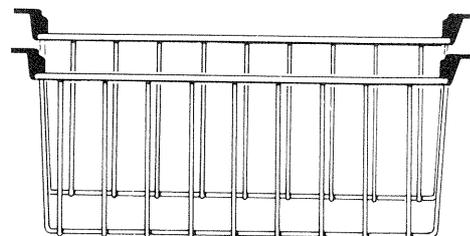


POSITION "SUSPENDU"
Poignées en position haute (1)
prenant appui sur la collerette



POSITION "EMPILES EN CHARGE"
Poignées en position rabattue (2)

POSITION "EMPILES" A VIDE
Poignées en position haute (1)



ATTENTION !

Pour faciliter l'empilage à vide, les fils constituant les paniers ont été soudés de façon dissymétrique. L'emboîtement doit donc s'effectuer "tête-bêche".

DES PANIERS DE RANGEMENT SUPPLÉMENTAIRES PEUVENT VOUS ÊTRE FOURNIS, SUR DEMANDE, PAR VOTRE REVENDEUR.

CONGELATION

CONGELATION

Par congélation, on désigne le phénomène physique qui entraîne la transformation de l'eau contenue dans les denrées en cristaux de glace.

- Si la congélation est lente, ces cristaux sont gros (macrocristaux) et font éclater les fibres et les cellules des denrées mises à congeler.
- Si la congélation est rapide, les cristaux sont petits (microcristaux) et la texture des denrées reste intacte.

C'est pourquoi, dans la pratique, en congélation domestique, on s'efforce d'obtenir, dans un laps de temps relativement court, une température suffisamment basse pour congeler les produits à cœur. On préconise en outre, pour accélérer le processus, un conditionnement fractionné des denrées.

• Pouvoir et vitesse de congélation

Le pouvoir de congélation est défini par la quantité de produits que l'appareil peut refroidir en 24 h., depuis la température ambiante jusqu'à -18°C .

Cette quantité, indiquée sur la plaque signalétique placée à l'arrière de l'appareil, est la quantité maximale que l'on peut congeler en 24 h. ; elle ne doit en aucun cas être dépassée.

Vous devez savoir, en outre, que plus un produit est gras, moins le pouvoir de congélation est élevé et plus le temps de congélation est long.

L'appareil que vous venez d'acquérir a un pouvoir de congélation mesuré selon les normes "NF FROID" en vigueur.

• Les règles d'or de la congélation

La pratique de la congélation domestique n'est pas difficile ; elle implique néanmoins l'application rigoureuse de quelques règles fondamentales.

- Il ne faut congeler que des produits frais d'excellente qualité et en parfait état.
 - *Le froid n'a pas le pouvoir d'améliorer une denrée médiocre ou douteuse.*
- Les produits destinés à la congélation doivent être traités avec soins.
 - *Hygiène et propreté sont indispensables.*
- Les produits destinés à la congélation doivent être préparés et emballés soigneusement.
 - *Ils doivent en effet être protégés contre les bactéries et la dessiccation.*
- La congélation doit suivre de très près l'abattage ou la récolte.
 - *La congélation arrête l'évolution microbienne mais ne peut pas réparer les dégâts que celle-ci aurait produit avant que le froid n'intervienne.*

• Préparation des produits

Toutes les denrées doivent être préparées avant d'être conditionnées ; l'aide mémoire de la congélation, livré avec cette brochure, vous donnera à ce sujet de précieuses indications. Rappelons cependant que :

- Les viandes fraîches doivent subir une "maturation" préalable de 2 à 3 jours en chambre froide ($+4$ à $+6^{\circ}\text{C}$)
- Les légumes doivent être blanchis à l'eau bouillante ou à la vapeur pendant quelques minutes.
- Les fruits doivent en général être préparés avec un sirop de sucre.

• Conditionnement des produits

Tous les produits doivent être emballés :

- Soit dans des récipients en matière plastique, en aluminium ou en carton ; munis de couvercle étanche.
- Soit dans des feuilles de polyéthylène ou d'aluminium.
- Les plats cuisinés seront stockés dans des plats en aluminium vendus dans le commerce avec couvercle correspondant.

Dans tous les cas, il faut éviter les poches d'air, donc avoir des récipients pleins ou utiliser des emballages minces épousant étroitement la forme du produit traité.

L'emballage terminé, chaque paquet sera repéré et étiqueté (voir paragraphe "CONSERVATION"). Sur l'étiquette, vous noterez :

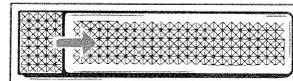
- La nature du produit ;
- La date de congélation ;
- Le poids du produit ou le nombre de rations.

• Mise en régime pour la congélation

L'appareil étant en fonctionnement "CONSERVATION" (température intérieure aux environs de -18°C), passer en position "CONGÉLATION" 24 heures avant le moment prévu pour congeler.

CONGÉLATION

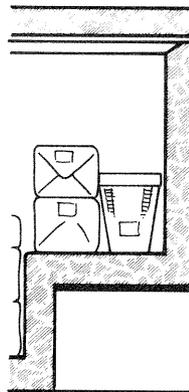
SANS TOUCHER LE REGLAGE DU THERMOSTAT, mettre l'interrupteur sur la position "CONGÉLATION" c'est-à-dire poussé à fond vers la droite.



CONSERVATION

Cette manœuvre enclenche la marche continue du groupe frigorifique et l'allumage du voyant témoin de mise en congélation.

• Répartition des denrées



- Répartir les paquets sur le fond et contre les parois.
Sachez que dans votre congélateur, le froid est produit par toutes les faces de la cuve.
- Éviter de placer les produits à congeler en contact avec des produits déjà congelés.

ATTENTION :

Au moment de l'introduction des denrées, le voyant "ALARME" peut s'allumer pendant quelques heures sans que cela présente d'inconvénient pour l'appareil ou les produits.

Une durée de 24 heures est nécessaire pour obtenir une congélation à "cœur". Pendant ce laps de temps, il faut éviter d'ouvrir votre congélateur, l'entrée d'air ambiant étant néfaste à la congélation. Passé ce délai, vous pouvez introduire une nouvelle charge si nécessaire.

Les produits étant congelés, remettre l'interrupteur sur la position "CONSERVATION".

DECONGELATION

La décongélation peut être exécutée de différentes façons, selon la nature des denrées et la taille des paquets congelés ; elle doit néanmoins être effectuée selon une règle absolue si l'on veut retrouver, à l'emploi des produits, la "fraîcheur biologique" qui était la leur au moment de la congélation.

• La règle d'or de la décongélation

Afin d'éviter un développement excessif des bactéries qui risquerait de rendre les denrées impropres à la consommation, celles-ci doivent être décongelées, soit en dessous de $+10^{\circ}\text{C}$, soit au-dessus de $+60^{\circ}\text{C}$, ce qui exclut catégoriquement la décongélation à l'air ambiant. Selon leur nature ou leur gros-seur, les denrées seront donc décongelées :

- soit dans l'enceinte d'un four à micro-onde
- soit lentement dans l'enceinte d'un réfrigérateur (température comprise entre $+4^{\circ}\text{C}$ et $+10^{\circ}\text{C}$)
- soit plus rapidement, à l'eau très chaude (dans un emballage étanche) ou au four à une température pouvant varier de $+60^{\circ}$ à $+150^{\circ}\text{C}$ (enlever les emballages plastiques).

Dans la pratique, si vous ne possédez pas de four à micro-onde, nous vous conseillons de procéder suivant les instructions que nous vous donnons ci-dessous et que vous trouverez en rappel dans l'aide-mémoire de la congélation livré avec cette brochure :

- Les légumes à cuire seront plongés dans l'eau bouillante sans décongélation préalable.
- Les gros morceaux de viande, les volailles entières, seront décongelés au four (graduation mini. du thermostat).
- Les petits morceaux de viande ou de volaille (découpés) pourront être décongelés quelques heures au réfrigérateur ou cuits sans décongélation.
- Les poissons seront meilleurs s'ils sont décongelés dans le réfrigérateur sans être déballés ; ils peuvent être cuits sans être totalement décongelés.
- Les plats cuisinés seront mis directement au four dans leur emballage d'aluminium.
- Les fruits seront décongelés en partie basse du réfrigérateur et consommés dans les heures suivantes.