

Instructions pour utilisation et installation

F

Instructions for installation and use

GB

CONGÉLATEUR ARMOIRE "NO FROST"

FROST FREE UPRIGHT FREEZER

Brandt



TABLE DES MATIÈRES

- CONSIGNES DE SÉCURITÉ
- EVACUATION DU PRODUIT USAGÉ
- DECOUVREZ VOTRE APPAREIL
- LE FROID: SIGNIFICATION ET FONCTIONNEMENT
- RÉVERSIBILITÉ DE LA PORTE
- INSTALLATION DE L'APPAREIL
- COMMENT ÉCONOMISER DE L'ÉNERGIE
- BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE
- PROCÉDURE DE MISE EN MARCHÉ
- UTILISATION DE L'APPAREIL
- CONGÉLATION
- DÉCONGÉLATION
- NETTOYAGE
- PETITES PANNES ET ANOMALIES

FÉLICITATIONS!

Excellent choix!

Avec l'achat de notre électroménager vous avez choisi un produit de confiance, offrant de grandes prestations, discret, efficace, utile: grâce au froid qui conserve les aliments, notre alimentation est plus variée et saine.

Votre nouvel appareil est facile à utiliser. Nous vous prions quand même de lire attentivement les instructions, pour découvrir les petits détails qui vous permettront d'exploiter au maximum les capacités de votre appareil, en économisant de l'énergie.

Certains que l'utilisation vous satisfera, nous souhaitons de vous avoir toujours comme clients.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Cet appareil destiné à conserver et congeler des denrées alimentaires, est réservé à un usage domestique: toute autre utilisation est impropre.

L'installation doit être effectuée selon les instructions de la notice; une installation incorrecte peut endommager l'appareil. Pour d'éventuels problèmes de fonctionnement de l'appareil, adressez-vous à un Service Après Vente ou bien à un professionnel qualifié.

Avant chaque opération d'entretien, débranchez l'appareil en évitant de tirer le câble d'alimentation.

Conservez cette notice avec soin et transmettez-la à un éventuel futur propriétaire de l'appareil.

Pour être en accord avec les plus récentes dispositions législatives sur la protection de l'environnement, nous utilisons, en petite quantité, des réfrigérants appelés **R600a** ou **R134a** selon le modèle. Le type de réfrigérant est explicitement indiqué sur les caractéristiques. Pour les appareils dotés de R600a, en cas de dommages sur les composants du circuit frigorifique (tubes etc.), il est recommandé d'aérer le local dans lequel se trouve l'appareil et de ne pas provoquer de flammes, étincelles ou autres sources d'inflammation pendant quelques minutes.

Les parties, qui sont en contact avec les aliments, sont conformes aux dispositions de la directive CEE 89/109.



Le marquage CE atteste que cet appareil est conforme aux dispositions des Directives Européennes suivantes: 89/336 (compatibilité électromagnétique), 73/23 (basse tension), 96/57 (efficacité énergétique) et à leurs modifications ultérieures.

EVACUATION DU PRODUIT USAGÉ

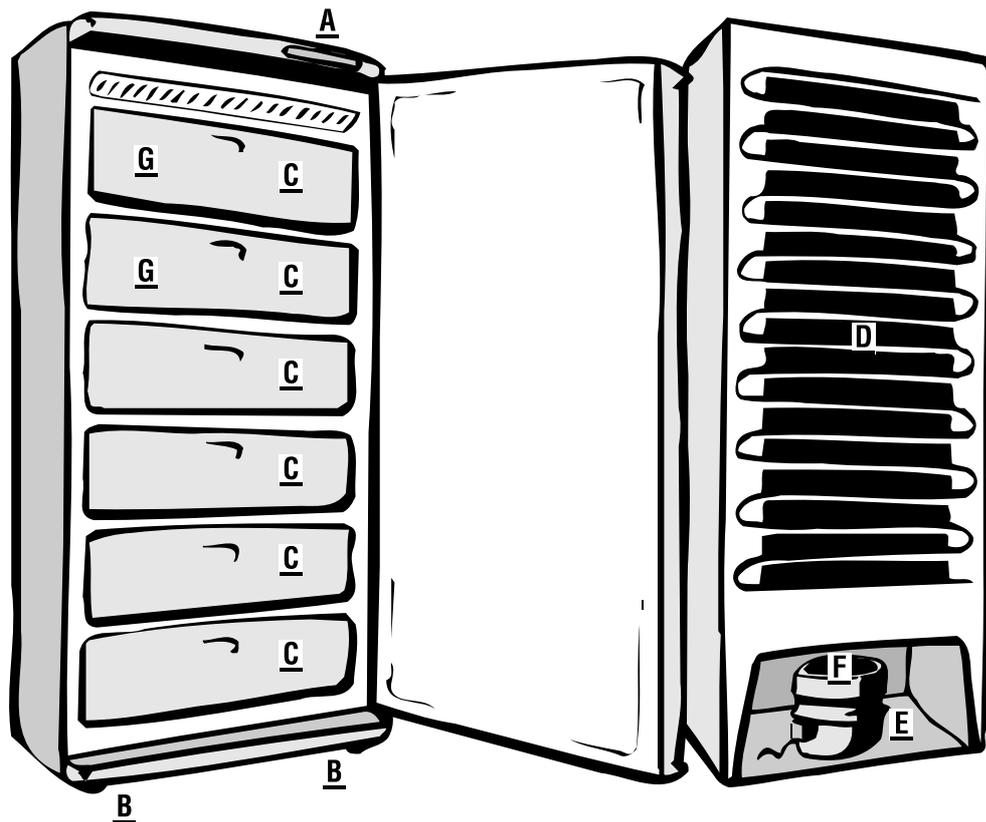
Si cet appareil en remplace un autre avec fermeture à dé clic, à ressort, à serrure, etc., rappelez-vous, avant de le débarrasser, de rendre inutilisable la fermeture, ou mieux encore, démontez la porte pour éviter que quelqu'un puisse y rester enfermé (enfants qui jouent, animaux...).

Enlevez la fiche de la prise et coupez le câble d'alimentation. Les réfrigérateurs et les congélateurs contiennent des gaz réfrigérants et des substances qui exigent une évacuation appropriée, et qui contiennent en outre beaucoup de matériaux qui peuvent être recyclés. Apportez les produits dans des centres appropriés de ramassages: votre Commune pourra vous donner les indications nécessaires sur une élimination écologique correcte.

DECOUVREZ VOTRE APPAREIL

DESCRIPTION

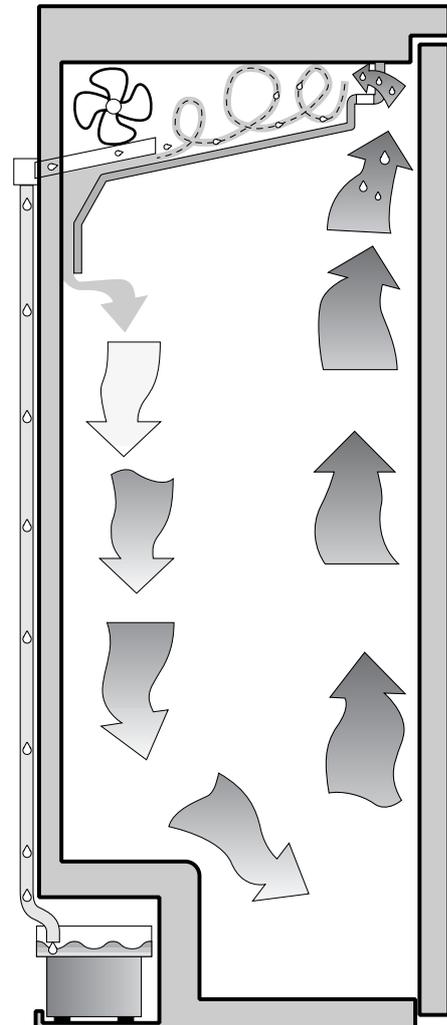
- A Commande électronique
- B Pieds réglables
- C Tiroirs et/ou casiers à abattants
- D Condenseur
- E Compresseur
- F Bac de récupération
- G Casiers congélation rapide



LE FROID: SIGNIFICATION ET FONCTIONNEMENT

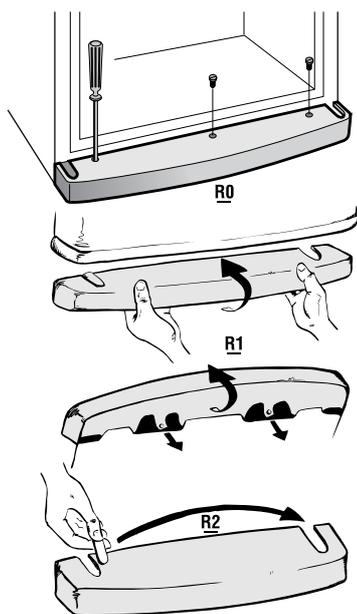
Cet appareil a été projeté et construit pour éviter l'accumulation de givre à l'intérieur. Automatiquement un dispositif fait fondre le givre, et l'eau ainsi obtenue, coule à travers un petit tuyau dans le récipient prévu à cet effet d'où elle s'évapore.

“NO-FROST”: aucune intervention de dégivrage de votre part.

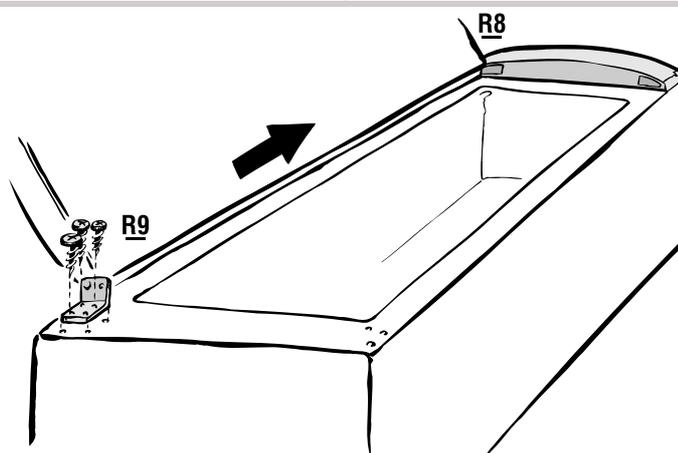
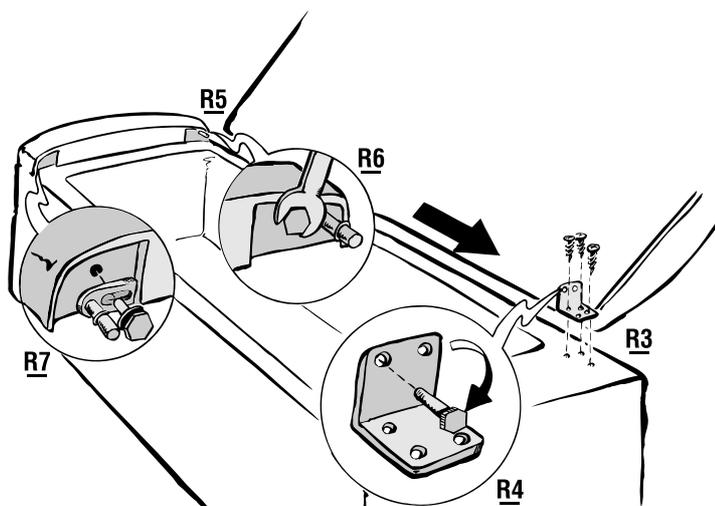


RÉVERSIBILITÉ DE LA PORTE

Normalement, l'ouverture de la porte est à gauche (charnières à droite); si vous préférez qu'elle soit à droite, vous pouvez la modifier en vous conformant aux explications illustrées ci-après.



1. Dévissez les vis qui fixent la plinthe (R0).
2. Couchez délicatement l'appareil sur l'arrière (de façon à ce que les portes soient tournées vers le haut).
3. Ôtez la plinthe en passant vos mains dessous et tirez les languettes que vous trouverez au milieu vers le bas; tournez la plinthe vers le haut pour la détacher (R1). Dégagez la languette du siège de gauche et introduisez-la dans le siège de droite (R2).
4. Dévissez la charnière inférieure (R3), dévissez le pivot de droite et revissez-le à gauche (R4).
5. Dégagez la porte du congélateur (R5) de la charnière supérieure.
6. Dévissez la charnière supérieure (R6) et remontez-la à gauche (R7).
7. Enfilez la porte dans la charnière supérieure (R8).
8. Enfilez le pivot de la charnière inférieure (R3), modifiée au point 4, dans le siège de la porte en bas à gauche et revissez la charnière à l'appareil.
9. Remontez la plinthe, revissez les vis et retournez l'appareil en position verticale.

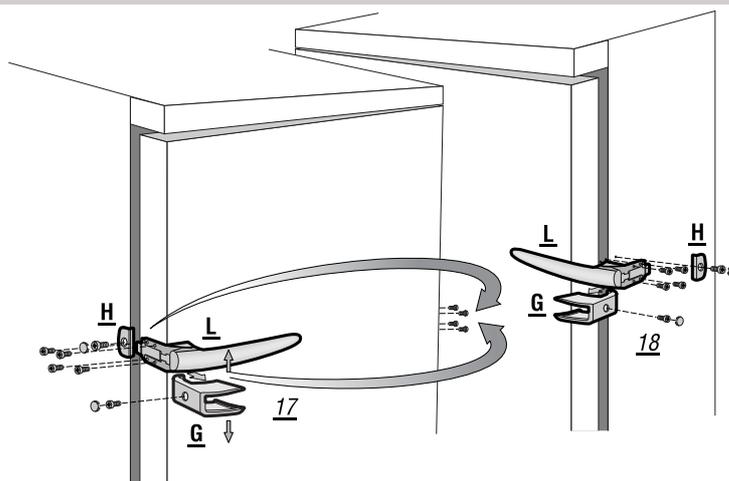
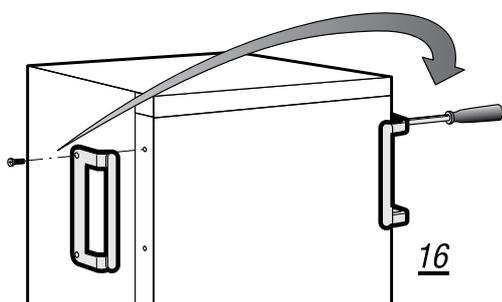


Réversibilité de la poignée

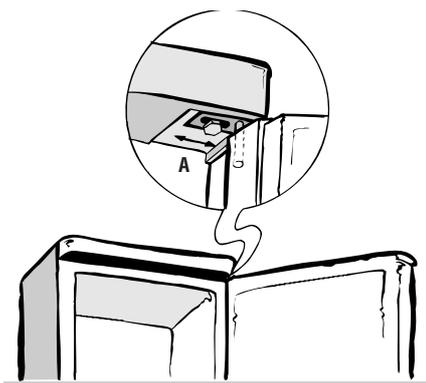
Si le modèle a une poignée verticale ou horizontale fixe, dévissez-la du côté droit (fig. 16), en déplaçant les bouchons de protection qui dissimulent les trous. Si le modèle a une poignée articulée enlevez le cache G (fig. 17), en dévissant la vis qui est protégée par un cache. Dévissez la poignée L du côté gauche, positionnez-la sur le côté droit et effectuez 4 trous de fixation ayant un diamètre de 3 mm en utilisant comme référence la poignée elle-même. Vissez la poignée à la porte et remettez le cache G. Dévissez le bloc de contraste H située à gauche et positionnez-le à droite en l'alignant à la poignée et en veillant à ce qu'il adhère parfaitement à l'arête du meuble.

N.B.: N'utilisez pas la perceuse pour percer le meuble mais seulement pour percer la porte.

Vissez en vous servant de la vis taraudeuse fournie dans le sachet (il n'y a pas de trou prépercé). Fermez le trous de gauche avec le bouchon fourni à part. Introduire les bouchons de protection (qui se trouvent dans le sachet) dans les trous du côté gauche (fig. 18).



INSTALLATION DE L'APPAREIL



Réglage des charnières

Il est possible qu'à cause des chocs accidentels reçus durant le transport, la porte supérieure ne soit pas parfaitement alignée avec le tableau. Dans ce cas, dévissez légèrement la vis qui fixe la plaquette (A) porte-pivot à la charnière supérieure. Fermez la porte et alignez-la avec le tableau. Ensuite, serrez de nouveau la vis et contrôlez que le joint ferme parfaitement.

Après avoir déballé l'appareil, contrôlez qu'il ne soit pas endommagé. Les dommages éventuels doivent être signalés immédiatement à votre vendeur.

Ne jetez pas l'emballage dans la nature (sachets en plastique, bandes de polystyrène, etc.) et ne les laissez pas à la portée des enfants.

Si l'appareil a été transporté chez vous en position horizontale, attendez deux heures avant de le brancher afin de permettre au liquide réfrigérant de se stabiliser.

Placez l'appareil dans un endroit sec et aéré, à l'abri des agents atmosphériques.

Éviter les balcons, les vérandas, les terrasses: la chaleur excessive en été et le froid en hiver pourraient altérer le fonctionnement de l'appareil ou même l'endommager.

Ne le mettez pas près d'une source de chaleur comme un four ou un radiateur et maintenez-le à une distance minimale des autres meubles de 3/5 cm sur les côtés et de 10 cm au-dessus.

Tenez l'appareil écarté du mur au moyen des entretoises à monter sur l'arrière.

Régalez les pieds antérieurs pour que l'appareil soit légèrement incliné en arrière : de cette façon, vous faciliterez la fermeture correcte de la porte.

Nettoyez-le à l'intérieur en utilisant du bicarbonate de soude dissous dans l'eau (1 cuillère pour 4 litres d'eau). N'utilisez pas d'alcool, de poudres abrasives ou de détergents.

Cet appareil offre de meilleures performances quand la température ambiante est comprise entre 16 °C et 32 °C.

Installation appareil muni de roulettes

Si votre appareil est muni de roulettes rappelez-vous que celles-ci servent à faciliter de petits mouvements: ne le traînez pas sur de longs parcours!

Régalez les pieds pour que l'appareil soit légèrement incliné en arrière.

COMMENT ÉCONOMISER DE L'ÉNERGIE

La première façon pour économiser de l'énergie est de bien choisir l'endroit où placer l'appareil, comme cela a été expliqué dans la partie concernant l'installation.

La deuxième façon d'économiser de l'énergie est de ne pas faire entrer de chaleur dans les compartiments: laissez donc les portes ouvertes le moins possible, et n'introduisez pas d'aliments encore chauds, surtout s'il s'agit de soupes ou de plats semblables qui dégagent une grande quantité de vapeur. Contrôlez périodiquement les joints des portes et assurez-vous qu'elles se ferment toujours correctement, dans le cas contraire, adressez-vous au Service Après Vente.

La troisième façon d'économiser de l'énergie est de maintenir intactes les parties qui échangent la chaleur: ne laissez pas le givre s'accumuler dans le congélateur (dégivrez-le quand l'épaisseur du givre dépasse 1-2 cm., dans le cas d'appareils no-frost cela n'est pas nécessaire) et nettoyez périodiquement le condensateur comme il est indiqué plus loin dans la notice.

BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE



Important pour votre sécurité.

Prévoyez une prise de courant 10-16 A avec prise de terre. Assurez-vous que la tension indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil (celle-ci se trouve à l'intérieur de votre appareil, à gauche au niveau du/des bac/bacs à légumes) correspond bien à la tension de l'installation électrique de l'habitation.

La mise à la terre de l'appareil est obligatoire aux termes de la loi. Nous ne pouvons être tenus pour responsables pour tout incident causé par la non observation de cette exigence.

Veillez à ce que vous puissiez accéder facilement à la prise qui alimente l'appareil, de façon à pouvoir le brancher et débrancher aisément (nettoyage, dégivrage, etc.).

Si le câble d'alimentation est détérioré, faites-le remplacer immédiatement par un autre du même modèle et veillez à bien connecter le câble de terre jaune/vert.

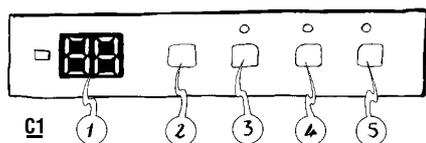
PROCÉDURE DE MISE EN MARCHÉ

Si l'appareil vous a été livré en position horizontale, avant de le brancher, attendez

quelques heures être que l'huile puisse arriver au compresseur.

Procédez au nettoyage intérieur et connectez l'appareil à la prise de courant, sans utiliser d'adaptateur (voir Branchement électrique).

UTILISATION DE L'APPAREIL



Réglage Congélateur

Agissez sur le contrôle électronique avec signalisations (C1) qui est situé sur la partie supérieure du meuble. Vous trouvez : le bouton d'allumage de l'appareil 3 avec témoin-lumière vert; le bouton de congélation rapide 4 avec témoin-lumière jaune; le bouton de débranchement alarme sonore avec témoin-lumière rouge 5; le bouton de réglage de la température 2 et la visualisation de la température 1.

Mise en marche et arrêt

MISE EN MARCHÉ:

Appuyer sur le bouton 3 jusqu'à l'affichage de la température.

L'alarme sonore se déclenchera lorsque l'appareil est mis en marche pour la première fois et quand il est "chaud".

Appuyez sur le bouton 5 pour l'arrêter. Pour plus d'informations, voir le paragraphe "Alarme de température".

ARRÊT:

Appuyer de nouveau sur le bouton 3 jusqu'à la disparition de l'affichage de la température.

Reglage de la température

L'appareil est pre-réglé pour un usage normal. Nous recommandons une température de -18°C. Pour réduire la température: appuyer sur le bouton 2 Pour augmenter la température: appuyer sur le bouton 2 jusqu'à ce que la température arrive à -30°C.

En continuant à appuyer sur le bouton 2 la température revient à -15°C.

La température peut être réglée entre -15°C et -30°C.

Quand vous appuyez sur le bouton 2 pour la première fois, le réglage le plus récent (connu comme le réglage de référence) va apparaître en clignotant. Vous pouvez changer la température d'un degré à la fois. Si la pression est maintenue sur le bouton la température changera plus vite. Environ 5 secondes après la dernière pression sur le bouton c'est la température réelle dans l'appareil qui s'affichera.

Sécurité enfant

La sécurité enfant est faite pour éviter que l'appareil ne soit arrêté accidentellement. En appuyant sur les boutons 3 et 5 en même temps pendant 2 secondes la sécurité est activée. Pour annuler la sécurité, il faut de nouveau appuyer sur les mêmes boutons.

Affichage de température

En fonctionnement normal c'est la température la plus chaude des denrées congelées qui s'affiche. Une légère déviation (normalement pas plus d'un degré) de la valeur normale peut se produire durant un court moment en raison du cycle du compresseur ou de l'ouverture de la porte.

Luminosité de l'affichage

Afin d'adapter la luminosité de l'affichage à l'ambiance, on peut avoir deux niveaux de luminosité. En appuyant simultanément sur les boutons 5 et 2 le degré de luminosité peut être changé.

Alarme de température

Elle se mettra en marche si la température interne du congélateur n'est pas assez basse (en fonction du réglage). Une alarme visuelle (LED rouge clignotant) et une alarme sonore (buzzer se mettront en fonction. Si la température redescend, l'alarme s'arrêtera. L'alarme sonore peut être arrêté en appuyant sur le bouton 5 (Arrêt sonerie).

Alarme panne courant

Si la température monte au delà du niveau de sécurité alimentaire, suite à une panne de courant ou à d'autres causes et après descend de nouveau au niveau normal, l'alarme (sonore et visuelle) ne s'arrêtera pas d'elle-même mais devra l'être en appuyant sur le bouton 5. Jusqu'à l'arrêt de l'alarme, la température effective est affichée en alternance avec la température la plus chaude enregistrée.

Alarme porte ouverte

Si la porte reste ouverte plus d'une minute, une alarme sonore est émise. Cette alarme reste active jusqu'à la fermeture de la porte ou jusqu'à ce que le bouton 5 soit poussé.

Super congélation

En appuyant sur le bouton 4, la température du congélateur descend jusqu'au minimum possible. La fonction super congélation s'arrête en appuyant sur le bouton 4 ou automatiquement après 48 heures.

ATTENTION: avant de refermer la porte du congélateur, veillez à ce que les abattants et/ou les tiroirs soient bien tous fermés.

CONGÉLATION

Remarques importantes

Si vous achetez des produits surgelés vérifiez:

- qu'ils soient bien fermés ou enveloppés, que l'emballage soit intact et qu'ils n'aient pas été abîmés;
- qu'il n'y ait pas de gouttelettes glacées (qui indiquent que le produit a été partiellement décongelé);
- qu'ils indiquent bien la date de préparation ainsi que les dates correspondant aux différents modèles de congélateurs (le votre est ***)
- qu'ils ne se soient pas, même partiellement, décongelés entre-temps.

Ne mangez pas les produits lorsqu'ils sont à peine sortis du congélateur (glaces, esquimaux, glaçons, etc.): la température très froide à laquelle ils se trouvent pourrait provoquer des brûlures par le froid, spécialement sur la langue. En cas de coupure de courant prolongée, transférez les aliments congelés dans un congélateur qui marche. **Même si les aliments ne se sont que partiellement décongelés, ils ne pourront être recongelés qu'après avoir été cuisinés.**

Congélation

Effectuez cette opération le plus hygiéniquement possible, étant donné que la congélation ne stérilise pas les aliments. Il est préférable de congeler les aliments en les subdivisant dans des sacs, et en quantités consommables lors d'un seul repas. N'introduisez jamais d'aliments chauds, ni même tièdes! Avant de mettre les aliments dans le congélateur, veillez à bien les envelopper dans des sacs en plastique, dans des feuilles de polyéthylène ou d'aluminium ou bien mettez-les dans des barquettes destinées à la congélation (ce matériel est en vente avec l'étiquette "pour congélateur"). Chaque sac, chaque boîte, etc. que vous mettrez dans le congélateur devra respecter les conditions suivantes:

- indication de la date de préparation et de la date de validité.
- le nombre de portions qui y sont contenues;
- les pots en verre devront être du type Pyrex et ils ne devront JAMAIS être entièrement remplis (la congélation dilate les liquides);
- les sacs auront été comprimés afin d'en éliminer l'air à l'intérieur et ils devront être le plus plats possible;
- chaque emballage, quel qu'il soit, devra être fermé de façon à bien protéger les aliments.

La plaque signalétique indique la quantité maximum des aliments que vous pouvez congeler en 24 heures. N'y introduisez jamais une quantité supérieure. N'approchez pas les aliments frais des aliments surgelés, afin de ne pas rehausser la température de ces derniers.

Lorsque vous avez des aliments frais à congeler, vous devez tout d'abord vider le compartiment de congélation rapide en mettant les produits congelés dans les compartiments de conservation, puis régler à nouveau sur congélation rapide. 24 heures après, vous pouvez disposer les aliments frais dans le compartiment de congélation rapide.

Les compartiments de congélation rapide sont les deux premiers en haut.

Attendez encore 24 heures avant de débrancher la congélation rapide. De toute façon la congélation rapide se débranchera automatiquement après 48 heures.

DÉCONGÉLATION

Décongelez les produits seulement avant l'utilisation immédiate. La décongélation peut être exécutée de quatre façons:

- dans le réfrigérateur;
- à température ambiante;
- dans un four traditionnel à 40/50° ou dans un four à micro-ondes;
- directement à la cuisson.

La décongélation dans le réfrigérateur est la plus lente mais la plus sûre et vous permet d'économiser de l'énergie (le froid transmis durant la décongélation est cédé au réfrigérateur).

NETTOYAGE

Nettoyage intérieur

H. Avant de commencer n'importe quelle opération il faut tout d'abord enlever la fiche de la prise de courant. Effectuer le nettoyage de l'appareil en utilisant du bicarbonate de soude dissout dans de l'eau (1 cuillère tous les 4 litres d'eau). NE PAS UTILISER DE PRODUITS DETERGENTS ABRASIFS. Rincer avec de l'eau et essuyer à l'aide d' un chiffon. Brancher la fiche dans la prise de courant.

Nettoyage extérieur

Avant de commencer toute opération, débranchez préalablement le congélateur. Pour le nettoyage extérieure, répétez les mêmes opérations, toujours avec les mêmes précautions que celles effectuées lors du nettoyage intérieur. N'oubliez pas de nettoyer, de temps en temps, le condenseur situé derrière l'appareil. Pour cette opération, servez-vous d'un chiffon sec ou, mieux encore, de l'aspirateur.

PETITES PANNES ET ANOMALIES

Avant de faire appel au Service Après Vente, vérifier s'il est possible d'éliminer l'ennui en effectuant les contrôles suivants:

Bruits inhabituels: Vous n'avez pas réglé les petits pieds comme il faut et le congélateur vibre.

La puissance de refroidissement diminue: Vous avez introduit une quantité d'aliments supérieure à celle conseillée. Vous avez ouvert la porte trop souvent. La porte n'est pas bien fermée.

L'appareil ne refroidit pas: Contrôler si le courant passe de la fiche à la prise de courant. Vous avez peut-être un fusible dans l'installation électrique qui est grillé. Votre interrupteur général a disjoncté. Le contrôle électronique est éteint.

L'extérieur du meuble est chaud: CE N'EST PAS réellement un défaut, mais cela sert à prévenir qu'il y a formation d'eau de condensation sur la partie extérieure de votre appareil.

Les viandes congelées ont des striures blanchâtres: Vous utilisez des températures trop basses ou bien vous n'avez pas respecté les dates d'échéances indiquées dans les tableaux.

La congélation est incomplète: Il est tout à fait normal que les produits qui contiennent beaucoup de sucre, de graisse et d'alcool comme les glaces ou bien les jus de fruits ne se congèlent pas complètement et qu'ils restent partiellement mous.

Il y a des gouttes d'eau sur les parois extérieures de l'appareil: Au cours des saisons intermédiaires, au printemps et en automne, quand il n'y a pas de chauffage dans la maison, il peut arriver que les parois extérieures de l'appareil se recouvrent de petites gouttes d'eau (eau de condensation). Ce phénomène ne compromet absolument pas le bon fonctionnement de l'appareil et il ne comporte aucun danger pour les personnes.

Formation de givre à l'intérieur: Vous n'avez pas bien fermé la porte. Vous avez ouvert la porte trop fréquemment.

La porte ne s'ouvre pas facilement: Il est tout à fait normal, et ce tout de suite après l'avoir fermée, que la porte oppose une certaine résistance à l'ouverture; ceci assure une parfaite étanchéité des portes. Il suffit d'attendre quelques minutes avant de l'ouvrir à nouveau.

Tableaux congélation

Viande fraîche

PRODUIT	VALIDITÉ
Agneau petits morceaux	8 mois
Porc rôti	5 mois
Côtes de porc	4 mois
Boeuf bouilli, rosbif	10 mois
Boeuf biftecks, entrecôtes, en sauce	8 mois
Veau rôti	10 mois
Veau biftecks, côtelettes	4 mois
Viande hachée	2 mois
Saucisses	

Nous vous conseillons de décongeler complètement la viande avant de la cuisiner, afin d'éviter qu'elle ne cuise plus vite à l'extérieur qu'à l'intérieur, à l'exception des petites tranches panées, qui peuvent être sautées directement à feu doux/moyen, et des viandes bouillies.

Volailles - Lapins

Préparez-les plumés/écorchés, étripés et de préférence coupés en morceaux, lavés et essuyés.

PRODUIT	VALIDITÉ
Canard	4 mois
Lapin	6 mois
Poule pour bouillon	7 mois
Oie	4 mois
Poulet	10 mois
Dinde	6 mois
Abats	3 mois

Gibier

Préparez-le plumé/écorché, étripé et de préférence coupé en morceaux, lavé et essuyé.

PRODUIT	VALIDITÉ
Canard sauvage	
Bécasse	8 mois
Faisan	
Lièvre	6 mois
Perdrix	8 mois
Caille	

Poisson

PRODUIT	VALIDITÉ	PRÉPARATION
Carpe	2 mois	Ecaillez, videz, ôtez la tête. Lavez, essuyez et surgelez.
Brochet		
Turbot		
Saumon		
Maquereau		
Tanche		
Truite	3 mois	Ecaillez, videz, ôtez la tête, lavez, mettez-la pendant 30 secondes dans de l'eau froide salée, essuyez et surgelez.
Daurade		
Sole		

Aliments cuisinés

La durée de conservation des plats cuisinés diminue si vous vous servez de lard ou de bacon pour relever les plats.

PRODUIT	VALIDITÉ	CUISSON
Sauce au jus de viande	3 mois	mi-cuisson
Sauce à la tomate		à point
"Minestrone" aux légumes	2 mois	sans pâtes
Lasagne	4 mois	mi-cuisson
Rôtis	2 mois	à point
Rouelle de veau	1 mois	
Viandes en sauce	3 mois	mi-cuisson
Civets de gibier	2 mois	à point
Poisson cuit à l'eau		
Poisson au four		
Poivrons, aubergines		
Courgettes farcies avec de la viande		
Champignons sautés avec ail et persil, ratatouille de poivrons		
Epinards cuits à l'eau		
Pizza	6 mois	à point

Mettez directement sur le feu ou au four, sans décongeler.

Légumes

Nous vous conseillons de blanchir les légumes à la vapeur, afin qu'ils ne perdent ni leurs vitamines ni leurs sels minéraux dans l'eau de cuisson. Ainsi, vous n'aurez pas non plus besoin d'attendre qu'ils soient secs pour les congeler, il suffira d'attendre qu'ils refroidissent.

PRODUIT	VALIDITÉ	PRÉPARATION	TEMPS DE BLANCHIMENT
Asperges	12 mois	Lavez et retirez les fils	2 minutes
Choux, chou-fleur	6 mois	nettoyez, coupez en morceaux	2 minutes (1)
Artichauts	12 mois	Enlevez les feuilles externes	6 minutes (1)
Haricots		Ecossez	3 minutes
Haricots verts		Lavez, enlevez les queues	4 minutes
Champignons		Nettoyez	2 minutes (1)
Aubergines		Lavez, coupez en tranches	4 minutes (2)
Poivrons (3)		Lavez, coupez en tranches, enlevez les graines	ne pas les blanchir
Petits pois, Tomates (3)	Ecossez et congelez immédiatement en les disposant sur une seule couche puis enveloppez		
Persil, basilic	8 mois	Lavez	2 minutes
Epinards			
Jardinière pour minestrone (céleri, carottes, bettes, poireaux, etc.)	12 mois	Lavez, coupez en morceaux, divisez en portions. N'y mettez pas de pommes de terre, elles moircissent.	ne pas le blanchir

(1) Mettez un peu de vinaigre et de citron dans l'eau de cuisson (eau acidulée).
 (2) Saumurez avant de procéder à la cuisson.
 (3) Lors de la décongélation, ces légumes se réduisent en bouillie, car ils contiennent énormément d'eau. Nous vous conseillons donc de décongeler uniquement si vous avez l'intention de les manger cuits.

En général, les légumes sont meilleurs s'ils sont cuits directement sans être décongelés. Réduisez les temps de cuisson en tenant compte du blanchiment avant la congélation.

Fruits

Les fruits devront être recouverts de sucre ou de sirop, suivant les cas. La quantité de **sucre** à utiliser pour la conservation est d'environ **250 gr.** pour **1 kilo** de fruits. Les sirops sont utilisés dans des proportions variables; on les prépare en faisant bouillir de l'eau sucrée. Les différentes concentrations sont les suivantes:

- solution à 30%, sucre 450 gr. par litre d'eau;
- solution à 40%, sucre 650 gr. par litre d'eau;
- solution à 50%, sucre 800 gr. par litre d'eau;

Pour que la couleur des fruits ne soit pas altérée, mettez-les dans du jus de citron avant de les recouvrir de sucre, ou bien versez du jus de citron dans le sirop. Les récipients de fruits à congeler devront rester une heure au réfrigérateur avant d'être introduits dans le congélateur. Les fruits devront être entièrement recouverts de sirop.

PRODUIT	VALIDITÉ	PRÉPARATION
Abricots	8 mois	Lavez, dénoyotez, sirop à 30%
Ananas	10 mois	Epluchez, coupez en tranches, sirop à 30%
Oranges		
Cerises	12 mois	Lavez, dénoyotez, recouvrez de sucre ou de sirop à 30%
Fraises		Lavez, retirez le pédoncule et recouvrez de sucre
Melon		Epluchez, coupez en tranches, retirez les graines, recouvrez de sirop à 30%
Pêches	8 mois	Epluchez, dénoyotez, coupez en tranches, recouvrez de sirop à 50%
Pamplemousse	12 mois	Epluchez, coupez en tranches, sirop à 30%
Jus d'agrumes	10 mois	Pressez, retirez les pépins, sucrez à volonté
Prunes	12 mois	Lavez, dénoyotez, recouvrez de sucre ou de sirop à 50%
Raisin		Séparez les grains de la grappe, lavez, recouvrez de sucre ou de sirop à 30%
Myrtilles, mûres, cassis, framboises, groseilles	10 mois	Lavez, retirez les pédoncules, recouvrez de sucre

Pain

On peut le conserver **2 mois**. Décongelez au four à 50 °C, en l'allumant après y avoir mis le pain.

Beurre et fromage

Congelez le beurre et le fromage en les divisant par morceaux pour une consommation hebdomadaire. Le beurre et les fromages durs (ex. parmesan) se conservent **8 mois**, les autres fromages **4 mois**. On doit les décongeler dans le réfrigérateur en veillant à la condensation qui se formera sur ces produits.

INDEX

SAFETY REGULATIONS
 DISPOSAL OF USED APPLIANCES
 YOUR APPLIANCE
 WHAT IS REFRIGERATION VENTILATION AND HOW DOES IT WORK?
 REVERSIBILITY OF THE DOOR
 APPLIANCE INSTALLATION
 SAVING ENERGY
 ELECTRICAL CONNECTION
 STARTING PROCEDURE
 USE OF THE APPLIANCE
 FREEZING
 DEFREEZING
 CLEANING
 MINOR BREAKDOWNS AND ANOMALIES



CONGRATULATIONS!

You have made an excellent choice!

By purchasing our domestic appliance, you have chosen a reliable, highly performing, non-cumbersome, efficient and useful product. Indeed, the perfect way to preserve your foodstuffs for the preparation of varied, healthy meals.

Your new appliance is easy to use. Nevertheless, please read the instructions and the tips described therein, to enable you to use your refrigerator to its highest capacity, whilst saving on electricity.

We are certain that this appliance will meet with your requirements and we look forward to having you as one of our permanent clients.

SAFETY REGULATIONS

This appliance preserves and freezes foodstuffs for household use. Avoid any other use. Installation of the appliance must be carried out according to the Instructions Manual.

An incorrect installation may damage the appliance.

Should you have any problems regarding the good performance of the appliance, kindly contact the authorized Service Centres, or, specialized technicians only.

Prior to any maintenance operation, unplug the appliance from the power supply. Avoid pulling off the feed cable or the appliance itself. Simply pull out the plug.

Keep the Instructions Manual in good condition and pass it on to any future owner of the appliance.

In adherence to the most recent laws on the protection of the environment, we use small quantities of a coolant called R600a or R134a, according to the model. The type of refrigerant is clearly specified on the data plate. In the case of damage to the components of the refrigerating circuit (tubing, etc) of apparatuses supplied with R600a, the room in which the apparatus is situated must be aired and flames, sparks or other sources of fire must be avoided for a few minutes.

The parts destined to be in contact with foods are in accordance with the EEC 89/109 directives.

CE marking certifies that this appliance complies with EEC Directives 89/336 (electromagnetic compatibility), 73/23 (low voltage), 96/57 (energy efficiency) and their subsequent amendments.

DISPOSAL OF USED APPLIANCES

Should this appliance replace another equipped with snap, spring or lock closing devices, etc. please remember to remove these before disposing of your old appliance, or better still, do disassemble the door so as to prevent anyone, like for instance, children at play, animals, etc. from becoming entrapped within.

Remove the plug from the socket and cut the power supply to the cables.

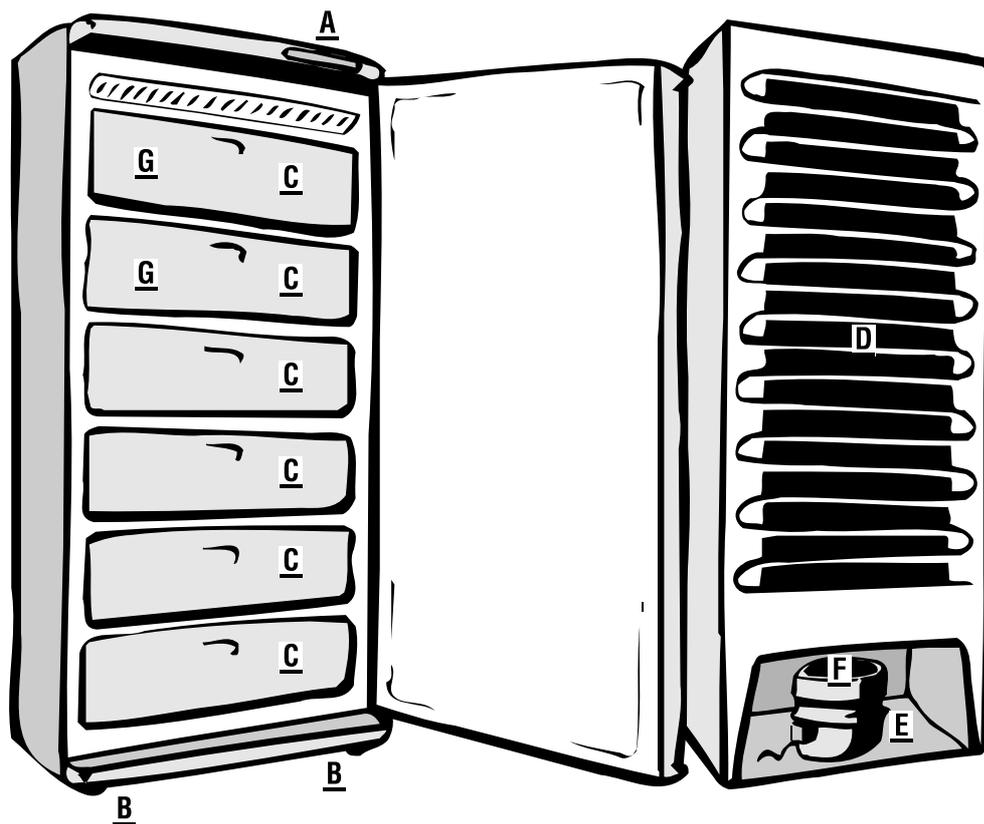
The refrigerators and freezers contain refrigerant gases and substances which require to be properly disposed of. Furthermore, they contain others materials which can be recycled.

Please dispose of such materials by delivering them to specific collection centres. Your own Municipality will be able to advise you on correct ecological disposal methods.

YOUR APPLIANCE

CAPTION

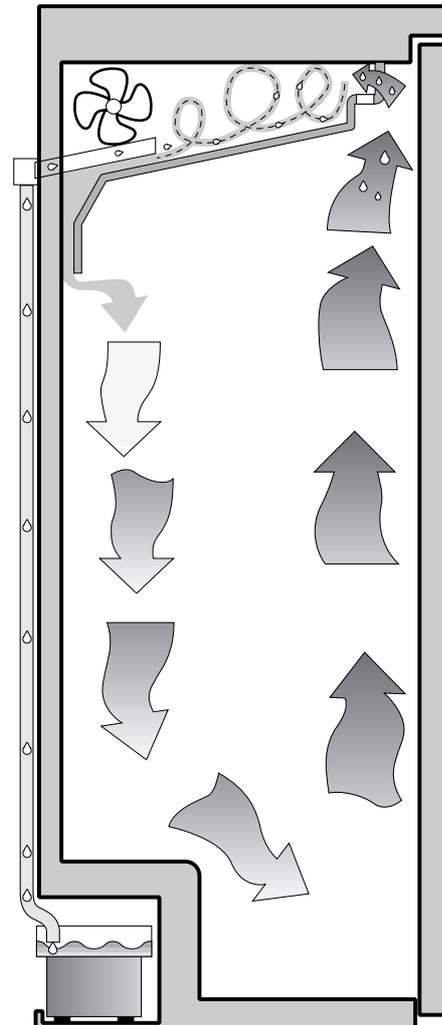
- A Electronic control board
- B Adjustable feet
- C Drawers and/or flaps
- D Condenser
- E Compressor
- F Water collecting tray
- G Fast freezing compartments



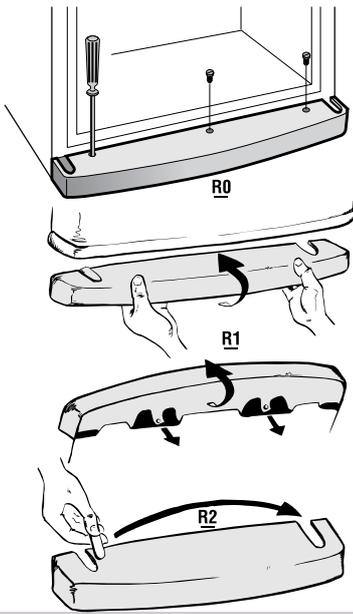
WHAT IS REFRIGERATION VENTILATION AND HOW DOES IT WORK?

This appliance has been designed and built so as to avoid condensation forming within the refrigerator. Condensation dispersal is carried out automatically by a specific device. The ensuing water will flow through a small pipe into a collection tank from where it will evaporate.

"NO FROST": You are not required to carry out any defrosting operation.



REVERSIBILITY OF THE DOOR



Reversibility of the handle

If the model has a fixed vertical or horizontal handle, unscrew it from the left side and screw it to the right side (fig. 16), by moving the protecting plugs that close the holes.

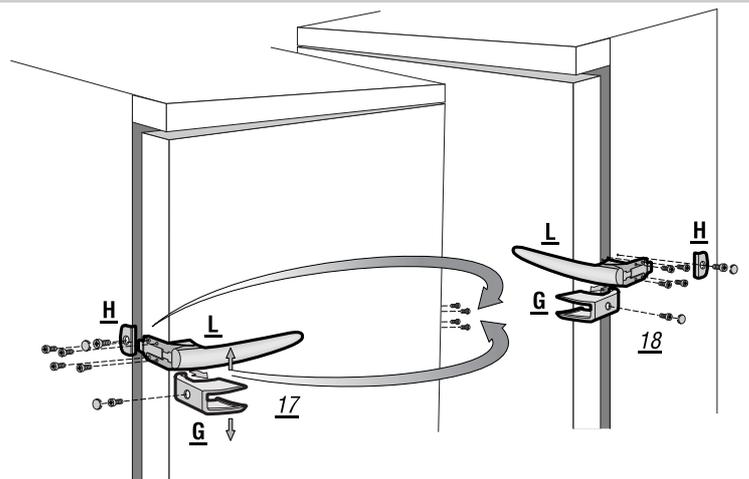
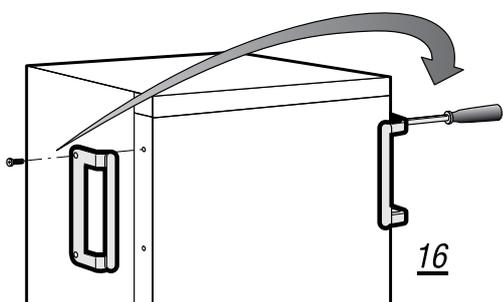
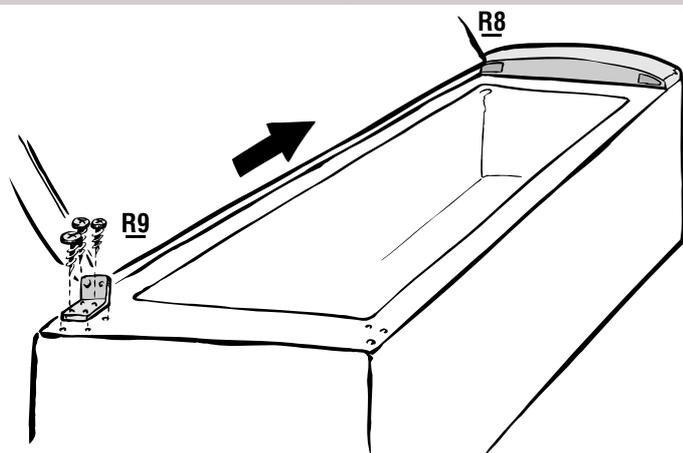
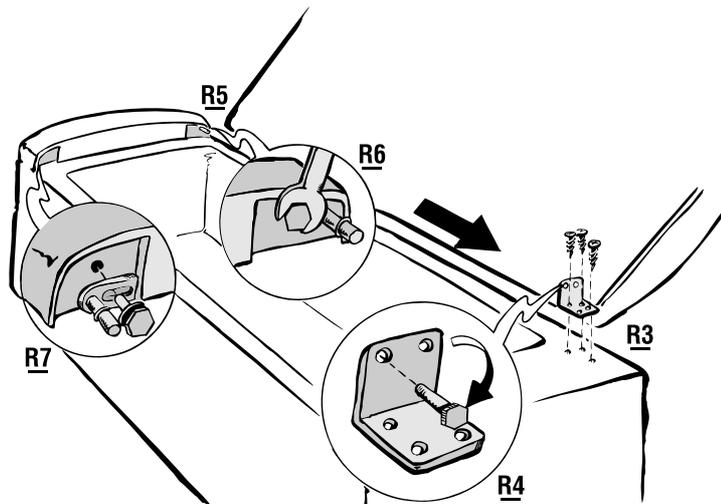
Should the model have a hinged handle, remove cover G (fig. 17) by unscrewing the screw that is protected by a small lid. Unscrew the handle L from the left side, position it on the right side and make the 4 fixing holes $\varnothing 3$ mm by using the handle itself as reference. Screw the handle to the door and replace the cover G. Unscrew the small contrasting block H from the left and position it to the right, aligning it to the handle and fitting it perfectly on to the edge of the unit.

N.B. Do not use the drill to make holes in the unit, the drill can be used to make holes on the door.

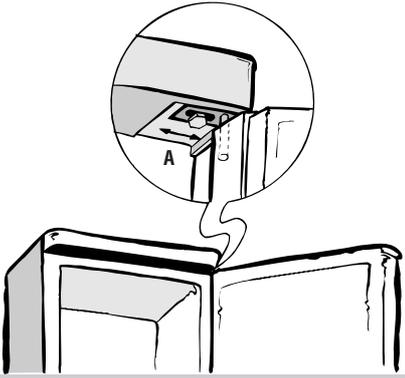
Screw with the self tapping screw supplied (there are no previous holes). Seal the hole on the left with the small plug supplied separately. Insert the protecting plugs (supplied in the small bag) into the holes of the left side (fig. 18).

The opening of the door is normally on the left hand side of the equipment (the hinges are on the right.) Should you require the opening on the right hand side, you could undertake the change by following the instructions detailed hereunder.

1. Unfasten the screws which secure the base (R0)
2. Lay the equipment gently on its back (with the door facing upwards).
3. Remove the skirting by inserting your hands under it, and pull the levers downwards that you will find towards the middle, and unhook the skirting by rotating it upwards (R1). Remove the lever from its left seat and place it on the right seat (R2).
4. Unscrew the lower hinge (R3), unscrew the right pivot and re-screw it on the left (R4)
5. Remove the door of the freezer (R5) from the pivot of the upper hinge.
6. Unscrew the upper hinge (R6) and put it on the left (R7).
7. Insert the door on to the pivot of the upper hinge which is now on the left (R8).
8. Insert the pivot of the lower hinge (R3) modified as per item 4 above, in the left seat at the bottom of the door, and re-screw the hinge to the equipment (R9).
9. Replace the skirting, refasten the screws and reposition the equipment vertically.



APPLIANCE INSTALLATION



Hinges Adjustment

In case of any accidental bumps during transport, the upper door may not be perfectly aligned with the frame panel. Should this occur, lightly loosen the screw which fastens the pivot-holding plate (A) to the upper hinge. Close the door and align it with the frame panel. Tighten the screw and check that the gasket closes properly.

After installing your appliance, check that nothing has been damaged. Should you detect any possible damage to the appliance, please contact your appliance salesman immediately. Do not disperse packaging material such as plastic bags, polystyrene strips, etc., around the environment. Keep such material away from children.

If the appliance has been transported in a horizontal position, do not plug in the appliance but wait for a few hours in order to allow the oil to flow back into the compressor. Place the appliance in a dry and aerated environment, duly protected from weather elements. Avoid placing your appliance on balconies, verandas, terraces. Excessive heat during summer and cold during winter could alter the good functioning operation of the appliance or even damage it altogether.

Do not position your appliance near a source of heat like an oven or a central heating plant. Do not place your appliance next to other pieces of furniture, but leave at least a 3 to 5 cm space on the sides and 10 cm on the top.

Keep your appliance away from the wall by inserting spacers at the back of the said appliance.

Adjust the front legs so that the appliance will lean slightly backwards, to allow the door to close properly.

Clean your refrigerator compartment with a solution of sodium bicarbonate dissolved in water (1 spoon for every 4 litres of water). Do not use alcohol, abrasive powders or detergents, as these could ruin the surface.

This appliance works best when the ambient temperature is between 16 °C and 32 °C.

Installation of appliance equipped with wheels

If your appliance is equipped with wheels, remember that these do facilitate small handling movements. However, do not pull the appliance for long stretches!

Adjust the legs so that the appliance leans slightly backwards.

SAVING ENERGY

The first way to save electricity is to select the correct place for appliance installation as specified above under installation instructions.

The second way to save electricity is to prevent heat from entering the refrigerator compartments. Keep the refrigerator doors open for as little time as possible and never store hot food inside, like soups or similar dishes in particular, as these will produce a great deal of steam. Periodically check the door gaskets. Ensure the perfect closure of the doors. Should this not be the case, please contact the Service Centre.

The third way to save electricity is to maintain the heat exchange parts in good condition. Prevent condensation from accumulating in the refrigerator. Defrost the appliance whenever the frost thickness exceeds 1-2 cm. This is not necessary with NO-FROST appliances. Clean the condenser periodically as specified below in this Booklet.

ELECTRICAL CONNECTION



Please ensure that the voltage (Volt, V) of the mains socket matches the indications on the data plate which you will find inside your appliance.

Should the socket and the appliance plug not be compatible, do not use adapters, multiple plugs or extensions, but have the socket replaced with another suitable kind by qualified personnel.

The socket which feeds the appliance must be kept operational for future operations (cleaning, defrosting, etc.).

Should the cable become damaged, replace it timeously by contacting specialized Service Centres for the purchase and assembly of the said cable.

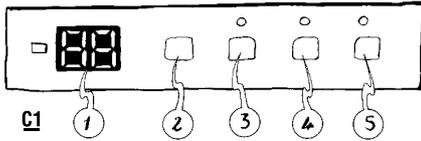
Electric safety of this appliance is assured only when it has been connected to a perfectly effective earthing installation as specified in the electric safety norms in force.

STARTING PROCEDURE

Important: if the appliance has been transported to your house in a horizontal position, please wait for a few hours before plugging in the appliance to allow oil to flow back into the compressor.

Proceed with the Internal cleaning, then connect the appliance to the electric socket without using an adaptor (see Electrical connection).

USE OF THE APPLIANCE



Freezer Control

Operate the electronic control with signals (C1) which is located on the upper part of the equipment. You will see the switching-on push-button 3 of the equipment with a green light; the push button 4 for fast freezing with a yellow light; the switching off push button with a sound alarm with a red light (5), the push-button for temperature adjustment 2 and the temperature display 1.

Switching on and off

SWITCHING ON:

Press button 3 until the temperature is displayed.

The audible alarm will be activated when the appliance is switched on for the first time while it is "warm".

Press button 5 to turn the alarm off. For more information, see the "Temperature Alarm" paragraph.

SWITCHING OFF:

Press button 3 again until the temperature display goes out.

Regulating the temperature

The appliance is pre-set for normal use. We recommend a temperature of -18°C .

To lower the temperature: press button 2

To raise the temperature: press button 2 until the temperature reaches -30°C .

Continue to press button 2; the temperature goes back to -15°C .

The temperature can be regulated between -15°C et -30°C .

When you press button 2 for the first time, the most recent setting (known as the reference setting) will appear, flashing.

You can change the temperature one degree at a time. Keeping the button pressed down changes the temperature more quickly.

The actual temperature in the appliance will be displayed about 5 seconds after the last press of the button.

Child safety

There is a child safety system to ensure that the appliance is not turned off accidentally. The safety setting is activated by pressing buttons 3 and 5 simultaneously for 2 seconds. The same buttons have to be pressed again to de-activate the safety system.

Temperature display

In normal operation the highest temperature of the frozen food is displayed. A slight deviation (normally not more than one degree) from the normal value may occur for a short time due to the compressor cycle or the opening of the door.

Display brightness

To adjust the brightness of the display to the ambient light level, two levels of brightness are available. The degree of brightness can be changed by simultaneously pressing buttons 5 and 2.

Temperature alarm

This starts up if the temperature inside the freezer is not low enough (according to the set temperature). A visual warning (red flashing LED) and an audible alarm (buzzer) will switch on. If the temperature is lowered again, the alarm stops. The audible alarm can be switched off by pressing button 5 (Stop alarm).

Alarm power supply breakdown

If the temperature rises above the foodstuff safety level, following an electrical breakdown or some other reason, and then falls again to the normal level, the alarm (audible and visual) will not stop automatically, but must be switched off by pressing button 5.

Until the alarm is switched off, the actual temperature is displayed alternating with the highest temperature recorded.

Alarm door open

If the door stays open for longer than a minute, an audible alarm sounds. This alarm stays on until the door is closed or until button 5 is pressed.

Fast freeze

Pressing button 4 causes the freezer temperature to fall to the lowest possible level. The fast freeze function stops when button 4 is pressed, or automatically after 48 hours.

BEWARE! before closing the freezer door, ensure that every container flap and/or drawer be perfectly closed within the appliance.

FREEZING

Important notice

If you purchase frozen foodstuffs verify that:

- the packing has been well sealed and not mishandled or damaged;
- there are no iced lenses (this means that the product has already been oven partially thawed);
- the processing date and dates relevant to the type of freezer have been clearly marked (yours is * * * *);
- in the meantime the products have not thawed, not oven partially;

Never put into your mouth frozen products that have just been taken out of the freezer (ice-cream, ice-blues, ice cubes, etc.), where the low temperature to which they have been subjected may cause ice burns and possible tongue damage.

In case of prolonged current absence transfer the frozen foodstuffs into another working freezer.

If the food stuffs have been thawed, even partially, you may re-freeze them only after having cooked them!

Freezing

Ensure that your freezing operations are carried out under the most hygienic conditions as freezing alone does not sterilise the food. It is advisable to freeze the food by packing it into separate meal portions and not in bulk form. Never put hot or even warm foodstuffs into the freezer! Prior to storing the frozen food, pack it in plastic bags, polyethylene sheets, aluminium foil or freezing containers (this material is found on the market and is labelled "suitable for freezing"). Each pack or container, etc. which you will store into the freezer must follow the instructions below:

- freezing date and expiry date;
- number of portions;
- the glass containers must be of the Pyrex type and **MUST NEVER** be filled to the brim: (freezing expands liquids);
- the packs must be pressed down for air elimination within and must be as flat as possible;
- all frozen food packs, whatever the type, must be closed in order to protect the food.

The maximum quantity of food which can be stored within a period of 24 hours is shown on the data table. Never store a higher quantity of food than indicated.

Do not place fresh foodstuffs next to frozen food. This would cause an increase in the temperature of the frozen foodstuffs.

Before freezing fresh foodstuffs, you must empty the fast freezing compartment, place frozen foodstuffs into the preservation compartments, then activate the fast freezing. After 24 hours you may place the fresh foodstuffs into the fast freezing compartment.

The quick-freezing compartments are the first two at the top.

Wait for the next 24 hours before switching off the fast freezing. In any case the switching off will take place automatically after 48 hours.

DEFREEZING

Defrost foodstuffs for immediate use only. Defrosting can be carried out in the following four manners:

- inside the refrigerator;
- in ambient temperatures;
- inside an oven at 40/50° or in a micro-wave oven;
- directly by cooking.

Defrosting in the refrigerator is a slower but safer operation and allows you to save electricity. The freezing temperature of the foodstuff is released into the refrigerator during defrosting.

CLEANING

Internal cleaning

Before carrying out any other operation, unplug the freezer. Clean the appliance by using sodium bicarbonate dissolved in water (1 spoonful every 4 litres of water).

DO NOT USE ABRASIVE DETERGENTS.

Rinse off with water and dry with a cloth. Plug into the socket.

External cleaning

Before carrying out any other operation, unplug the freezer. Use the same delicate method for external cleaning as you did for the internal cleaning. Remember to dust off the condenser placed at the back of the appliance. Use a dry brush or better still, a vacuum cleaner.

MINOR BREAKDOWNS AND ANOMALIES

Before calling the Service department, check whether you can solve the problem through the following check-points:

Unusual noises - You haven't regulated the base properly and so the freezer vibrates.

Reduced cooling power - You have placed a larger quantity of food than advisable. You have opened the door too many times. The door has not been properly closed.

The appliance does not cool - Check that the plug and socket are making contact. You may have blown a mains fuse. The main light switch has tripped. The electronic control is off.

The exterior of the appliance is hot - This is NOT a defect, but helps to prevent formation of condensate on the external parts of the appliance.

White streaking on frozen meats - The temperature is too low or you have not heeded the expiry dates indicated on the freezing chart.

Part-freezing - Normally, products containing lots of sugar, fats and alcohol such as ice-creams or juices, do not freeze completely and remain partially soft.

Water droplets on the external walls of the appliance - During the Spring and Autumn seasons, when the house heating is turned off, it may happen that the external walls of the appliance show some water droplets (condensate). This phenomenon does not interfere with the good functioning of the appliance and is not dangerous to people.

Frost build up inside - The door is not properly shut. You have opened the door too often.

The door opens with difficulty - It is normal for the door to offer some resistance to opening after being closed. This is to ensure a perfect seal of the doors. Wait a few minutes before opening once again.

Freezing tables

Fresh meat

PRODUCT	TIME LIMIT
Small cuts of lamb	6 months
Roasted pig	5 months
Pork chops	4 months
Boiled beef, roast beef	10 months
Beef steaks, ribs, stew	8 months
Roast veal	8 months
Veal steaks, choice veal cuts	10 months
Minced meat	4 months
Giblets	3 months
Sausages	2 months

We advise you to thaw the meat completely before cooking it to avoid meat from cooking quicker on the outside than on the inside, with the exception of schnitzels that can be put directly to cook with a low/medium flame and for boiled meats.

Poultry

They must be plucked, skinned and the innards removed, cut into pieces, washed and dried.

PRODUCT	TIME LIMIT
Duck	4 months
Rabbit	6 months
Chicken for broth	7 months
Goose	4 months
Chicken	10 months
Turkey	6 months
Giblets	3 months

Feathered game

They must be plucked, skinned and the innards removed, cut into pieces, washed and dried.

PRODUCT	TIME LIMIT
Wild duck	8 months
Woodcock	8 months
Pheasant	8 months
Hare	6 months
Partridge	8 months
Quail	8 months

Fish

PRODUCT	TIME LIMIT	PREPARATION
Carp	2 months	Remove scales, gut and clean fish, remove head, wash, dry and freeze
Pike		
Rhomb		
Salmon		
Mackerel		
Tench		
Trout	3 months	Remove scales, gut and clean fish, remove head, wash, immerse in cold salt water for 30 seconds, dry and freeze
Gilthead		
Sole		

Cooked food

N.B. The time limit of preservation of cooked food is reduced if you use fat bacon or lard as sauces.

PRODUCT	TIME LIMIT	COOKING PREPARATIONS
Meat stew sauce	3 months	Not fully cooked
Tomato sauce	3 months	Fully cooked
Vegetable soup	2 months	Without pasta
Lasagne	4 months	Not fully cooked
Roast	2 months	Fully cooked
Osso buco (Marrow-bone)	1 month	Not fully cooked
Meat stews	3 months	Not fully cooked
Game in salmi	2 months	Fully cooked
Boiled fish		
Baked fish		
Pepperoni, eggplant (aubergines), Meat-stuffed		
baby marrows		
Boiled spinach		Not fully cooked
Pizza	6 months	Fully cooked

Put directly onto the flame or into the oven without thawing.

Vegetables

It is advisable to steam cook the vegetables so as not to lose the vitamins and minerals into the water. Therefore there is no need to wait for them to dry before freezing them, but allow them to cool first.

PRODUCT	TIME LIMIT	PREPARATION	QUICK-BOILING TIME
Asparagus	12 months	Wash, remove hard parts	2 minutes
Cabbage, cauliflower	6 months	Wash, cut into pieces	2 minutes (1)
Artichokes	12 months	Remove external leaves	6 minutes (1)
Beans		Shell	3 minutes
French beans		Wash, remove stalk	4 minutes
Mushrooms		Wash	2 minutes (1)
Eggplants		Wash, slice	4 minutes (2)
Pepperonies (3)		Wash, slice, remove pips	
Peas, tomatoes (3)		Shell, freeze, immediately placing them on one layer only, pack them	Do not boil
Parsley, basil	8 months	Wash	
Spinach			2 minutes
Mixed vegetables ready for soup (Celery, carrots, beetroot, leeks, etc.)	12 months	Wash, cut into pieces, divide into portions, do not put potatoes as they turn black	Do not boil

(1) Put a bit of vinegar or lemon in the cooking water.

(2) Salt well before cooking.

(3) The vegetables become mushy during the thawing, owing to the high content of water in them. We advise freezing only if you intend consuming the cooked products.

Generally, the vegetables are better if they are cooked directly without thawing. Reduce the cooking times bearing in mind the boiling effected before freezing.

Fruit

Fruit must be covered with **sugar** or syrup according to the cases. The quantity of sugar to use in order to preserve it is **about 250 gr. per kg of fruit**. Syrups are to be used in different percentages and they are prepared by boiling water with some sugar already melted in it. The various concentrations are:

- 30% solution, 450 gr. of sugar for every litre of water
- 40% solution, 650 gr. of sugar for every litre of water
- 50% solution, 800 gr. of sugar for every litre of water

To maintain the colour of the fruit unaltered, dip it into some lemon juice before covering it with sugar, or otherwise add some lemon juice to the syrup. Fruit to be frozen needs an hour in the fridge for setting before being placed into the freezer. The syrup must cover the fruit completely.

PRODUCT	TIME LIMIT	PREPARATION
Apricots	8 months	Wash, stone, 40% syrup
Pineapple	10 months	Peel, slice, 50% syrup
Oranges		Peel, slice, 30% syrup
Cherries	12 months	Wash, stone, cover with sugar or with 30% syrup
Strawberries		Wash, remove stalks and cover with sugar
Melons		Peel, slice, remove pips and cover with 30% syrup
Peaches	8 months	Peel, stone, slice and cover with 50% syrup
Grapefruit	12 months	Peel, slice, 30% syrup
Citrus juice	10 months	Squeeze, remove pips, sugar according to taste
Plums	12 months	Peel, stone, cover with sugar or with 50% syrup
Grapes		Separate the grapes from the stalk, wash, cover with sugar or with 30% syrup
Whortleberries, blackberries red, black current goose berries, raspberries	10 months	Wash, remove stalks, cover with sugar

Bread

To be preserved for **2 months**. Defreeze the bread in the oven at 50 °C having put it in before switching the oven on.

Butter and cheese

Before freezing butter and cheese, cut them into pieces for weekly consumption. Butter is preserved for **8 months** and so is hard cheese (parmesan). Other types of cheese need **4 months**. defreezing must be done in the fridge being careful about the condensation which logically forms on these products.

