

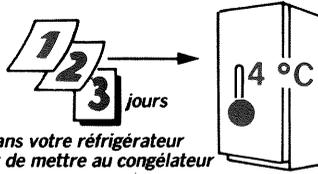
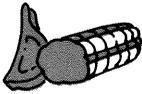
# LA CONGÉLATION



# POUR CONGELER

SÉLECTIONNEZ DES PRODUITS FRAIS ET DE QUALITÉ, PRÉPAREZ-LES AVEC SOIN

## VIANDES FRAÎCHES



## VOLAILLES



plumage vidage emballage



## FRUITS



lavage



essuyage



sirop (eau + sucre)

## LÉGUMES



lavage



essuyage



blanchiment

## PLATS CUISINÉS



cuisson



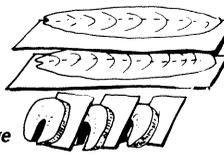
## POISSONS



lavage



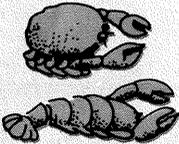
essuyage



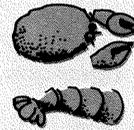
## COQUILLAGES ET CRUSTACÉS



lavage



cuisson

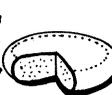


sel + eau

## PRODUITS LAITIERS



beurre



fromage



crème glacée

aucune préparation :  
congélation directe  
par petites portions

## CONSERVATION CONSEILLÉE EN MOIS

En général	6 à 12
Porc	4 à 6
Viande hachée	3 à 6
Abats	2 à 3
Saucisses	] 1
Foie de volaille	
Canard	
Poulet	] 8 à 12
Gibier à plumes	

En général	8 à 12
Melon, mirabelle	] 6 à 8
Figue	

En général	8 à 12
Asperges,	] 6 à 8
Tomates	

Gâteaux aux fruits	8 à 12
Viandes, sauces,	] 2 à 3
Potages, pain	
Tartes	
Pâtisseries	2

Filets	6 à 8
Tranches	3 à 4
Gros morceaux	2 à 3
Poisson gras	3

En général	2 à 3
------------	-------

Crabe, homard	] 1
Langouste	

Fromage	6 à 8
Beurre	3
Crème glacée	2 à 3

Laissez refroidir vos produits avant de les mettre au congélateur

---

# CONSEILS PRATIQUES

---

## Entretien courant

<b>CARROSERIE FACADE</b>	Utilisez une éponge imbibée d'eau savonneuse, jamais de poudre abrasive. Faites briller avec un linge sec ou une peau de chamois.
<b>HUBLOT</b>	Après une cuisson ayant provoqué des salissures, il est vivement conseillé de nettoyer la vitre intérieure avec de l'eau savonneuse.
<b>MANETTES</b>	Les manettes de commandes s'enlèvent en les tirant vers soi. En cas de difficultés, utilisez une pince en prenant soin de protéger la manette avec un chiffon.
<b>FOUR NORMAL</b>	Nettoyez les parois pour enlever les taches de graisse au moyen d'un chiffon imprégné d'eau savonneuse très chaude ou d'un produit du commerce non abrasif pour l'émail ou l'inox. Lors d'un débordement important, l'essuyez si possible avec une éponge humide ou une brosse douce avant son durcissement.

## important



La porte est chaude pendant le fonctionnement du four, éloignez les jeunes enfants.



Ne garnissez pas votre four de feuilles en aluminium. Sinon, il en résulterait une accumulation de chaleur qui influencerait désavantageusement le résultat de la cuisson et endommagerait l'émail.

Reportez-vous au guide pratique pour l'utilisation de la casseroleserie et pour toute information complémentaire (installation, entretien, utilisation).

# TABLEAU DES CUISSONS

RECETTES	FONCTIONS DU FOUR	POSITION THERMOSTAT	TEMPS DE CUISSON EN MINUTES	GRADIN A PARTIR DU BAS	OBSERVATIONS
	PORTE FERMEE				
AGNEAU					
Côtelettes	GRIL PULSE	9	6 à 8	4 (*)	Selon épaisseur
Gigot	TRADITIONNEL	8	10 à 15 (1)	2	Selon grosseur
Selle	TRADITIONNEL	8	15 à 20 (1)	2	Selon grosseur
BOEUF					
Entrecôte	GRIL F. PULSE	9	6 à 8	4 (*)	Selon épaisseur
Rôti	TRADITIONNEL	8	15 (1)	2	Selon épaisseur
CAKE	SOLE PULSEE	5	60 à 65	2	Selon épaisseur et moule
CHOUX (pâte à)	TRADITIONNEL	6	35 à 45	2	Selon grosseur sur plat lèche-frite multi usage
DORADE	TRADI PULSE	7	35 à 40	2	Selon grosseur
DINDE	TRADITIONNEL	7	25 à 30 (1)	1	Selon grosseur
GRATIN DAUPHINOIS	SOLE PULSEE	5	45 à 55	2	Selon quantité
LAPIN ROTI	TRADI PULSE	6	25 (1)	2	
MAQUJEREUX	GRIL PULSE	9	20	3 (*)	Grille
MERINGUES	SOLE	3	45 à 55	3	Sur plat lèche-frite multi usage + 30 mn sans chauffage
PAIN	TRADI PULSE	7	20 à 30	2	Selon grosseur sur plat lèche-frite multi usage
PATE BRISEE	TRADI PULSE	7	20 à 25	1	Non garnie selon moule
PATE FEUILLETEE	TRADITIONNEL	8	15 à 20	2	Sur plat lèche-frite multi usage
PATE SABLEE	TRADI PULSE	6	35 à 40	2	Selon garniture
PINTADE	TRADI PULSE	7	25 à 30 (1)	2	Selon grosseur
PIZZA	TRADI PULSE	7	25 à 30	2	Sur plat lèche-frite multi usage
PORC (rôti)	TRADITIONNEL	6	40 (1)	2	
POULET (rôti)	TRADI PULSE	7	25 (1)	2	Selon grosseur
QUATRE-QUARTS	SOLE PULSEE	5	45 à 50	2	Selon épaisseur et moule
QUICHE	TRADI PULSE	7	35 à 40	2	Selon épaisseur et moule
SABLES	TRADITIONNEL	5	15 à 18	2	Sur plat lèche-frite multi usage
SOUFFLE (fromage)	SOLE PULSEE	5	35 à 40	2	Selon quantité
TARTE AUX FRUITS	TRADI PULSE	8	30 à 35	1 ou 2	Selon moule
TOMATES FARCIES	SOLE PULSEE	6	35 à 40	1	Selon grosseur
VEAU (rôti)	TRADITIONNEL	6	40 (1)	2	

(1) Temps de cuisson pour 500 grammes.

(\*) Utilisez le plat lèche-frite multi usage au gradin inférieur pour récupérer les sucs.

- Avant d'enfourner les plats pour les cuissons en traditionnel, préchauffez le four pendant 10 à 15 minutes à la température choisie sur la position "Préchauffage" ou "Préchauffage pulsé".

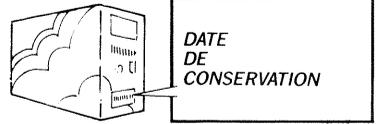
**NOTA** : Les positions de réglages du thermostat sont données à titre indicatif. Aussi, afin d'éviter une production anormale de fumées pouvant résulter d'une température excessive de cuisson, il y a lieu d'ajuster cette dernière en réglant le thermostat sur un chiffre plus faible.

**Influence des moules sur les cuissons** : Si vous utilisez des moules aluminium avec intérieur anti-adhésif et extérieur coloré, en fonte émaillée, ou aluminium anodisé, remontez la préparation d'un gradin. Ces moules sont préconisés pour une cuisson croustillante : (tarte, quiche...).

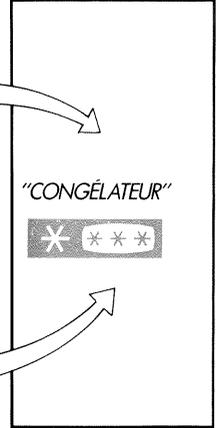
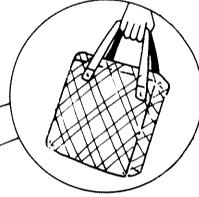
# POUR CONSERVER

UTILISEZ PLUTÔT LA PARTIE INFÉRIEURE DE VOTRE CONGÉLATEUR

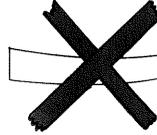
Au moment de l'achat vérifiez l'emballage



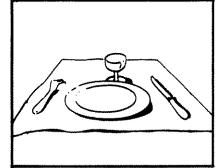
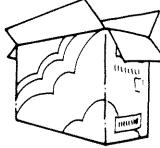
Transportez vos produits avec précaution, rangez-les rapidement.  
"Ne rompez pas la chaîne du froid".



Consommez un produit décongelé dans les 24 h.



Ne recongelez pas une denrée qui a été décongelée.



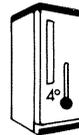
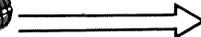
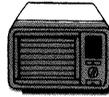
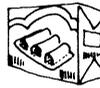
# POUR DÉCONGELER

Les légumes et les plats cuisinés se cuisent sans décongélation.

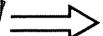
Les petits morceaux de viande ou de volaille peuvent également être cuits directement.

Les pièces plus importantes ainsi que les poissons et les fruits doivent être décongelés.

*La décongélation de vos produits se fait plus rapidement avec le MICRO-ONDES. Ils garderont toute leur saveur.*



PLUSIEURS HEURES

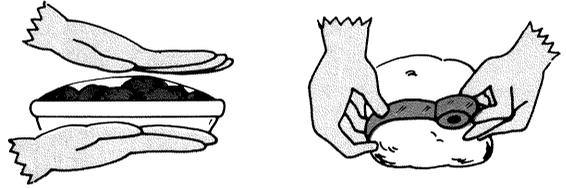
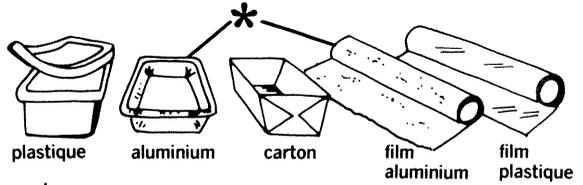


QUELQUES MINUTES  
MICRO-ONDES

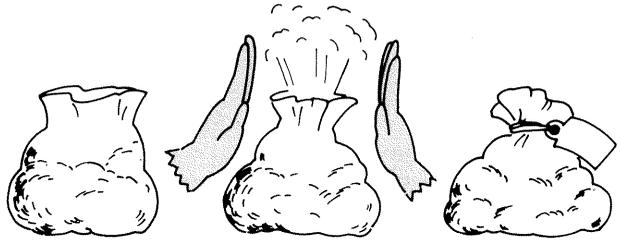


# POUR CONDITIONNER

Emballer soigneusement vos produits pour une meilleure conservation



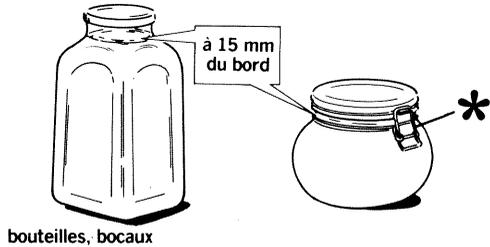
Chassez un maximum d'air  
Fermez l'emballage



sacs plastiques

## RAPPEL \*

Pour les produits destinés à être décongelés, réchauffés ou cuits au micro-ondes, il est conseillé d'utiliser des récipients ou emballages ne comportant aucune partie métallique.



Identifiez et datez vos produits pour les retrouver plus facilement.

