

Notice d'utilisation

congélateurs

AC2317N

AC2717N

AC3317N

AC3817N

AC4617N

KB2217N

KB3217N

KB3717N

ARTHUR MARTIN

 **Electrolux**

Nous vous remercions de la confiance que vous nous avez témoignée en choisissant :

ARTHUR MARTIN
 **Electrolux**

Nous savons que vous attendez de cet appareil qu'il vous apporte pleinement satisfaction en termes d'efficacité, fiabilité, facilité d'utilisation.

C'est en fonction de ces exigences qu'il a été conçu avec le plus grand soin, la plus grande attention, afin que vous lui reconnaissiez ces qualités pendant de nombreuses années.

Son utilisation est très simple. Cependant, nous vous recommandons de lire attentivement cette notice. Bien connaître votre nouvel appareil, c'est non seulement éviter au départ une erreur de manipulation susceptible de l'endommager, mais c'est aussi vous familiariser avec toutes les possibilités qu'il vous offre.

Nous souhaitons que la satisfaction que vous aurez dans son utilisation vous amène à nous choisir pour d'autres appareils de notre marque.

A bientôt et encore merci.

AVERTISSEMENTS ET CONSEILS IMPORTANTS

Ces avertissements sont donnés pour votre sécurité et pour celle d'autrui. Nous vous prions donc de bien vouloir les lire attentivement avant d'installer et d'utiliser le congélateur.

NBI

Il est très important que cette notice d'utilisation soit gardée avec l'appareil pour toute future consultation. Si ce congélateur devait être vendu ou transféré à une autre personne, assurez-vous que la notice d'utilisation suive l'appareil de façon à ce que l'utilisateur puisse être informé du fonctionnement de celui-ci et des avertissements relatifs.

- Votre appareil est destiné à un usage domestique. Ne l'utilisez pas à des fins commerciales ou industrielles ou pour d'autres buts que celui pour lequel il a été conçu.
- Ce congélateur est uniquement destiné à la congélation et à la conservation des aliments.
- Cet appareil a été conçu pour être utilisé par des adultes. Veillez donc à ce que les enfants n'y touchent pas ou qu'ils ne l'utilisent pas comme un jouet.
- Si l'installation électrique de votre habitation nécessite une modification pour le branchement de votre appareil, faites appel à un électricien qualifié.
- Il est dangereux de modifier ou d'essayer de modifier les caractéristiques de cet appareil.
- Assurez-vous que le congélateur n'est pas placé sur le câble d'alimentation.
- Un produit décongelé ne doit jamais être recongelé. Respectez scrupuleusement les règles de stockage. Voir "Nos Conseils".
- L'appareil se réchauffe sensiblement au niveau du condenseur et du compresseur. Veillez à ce que l'air circule librement autour du congélateur. Une ventilation insuffisante entraînerait un mauvais fonctionnement et des dommages sur l'appareil. Voir installation.
- N'essayez jamais d'enlever le givre avec un objet métallique, vous risqueriez d'endommager irréparablement l'évaporateur. N'employez pour cela que la spatule en plastique livrée avec l'appareil. De même, ne décollez jamais les bacs à glaçons avec un couteau ou tout autre objet tranchant. Voir "Entretien".
- Ne placez ni bouteilles ni boîtes de boissons gazeuses dans le congélateur, elles pourraient exploser et endommager l'appareil.
- Cet appareil est lourd. Faites attention lors de son déplacement.
- Si vous vous débarrassez de votre appareil, veillez à détruire le système de verrouillage, ceci afin d'éviter aux enfants de s'enfermer dans le congélateur et de mettre ainsi leur vie en danger.
- Ne consommez pas certains produits tels que les bâtonnets glacés dès leur sortie de l'appareil; la température très basse à laquelle ils se trouvent peut provoquer des brûlures.
- Si vous vous débarrassez de votre appareil, veillez à ne pas détériorer les circuits frigorifiques.

En cas d'anomalie de fonctionnement, le vendeur de votre appareil est le premier habilité à intervenir. A défaut (déménagement de votre part, fermeture du magasin où vous avez effectué l'achat...), veuillez consulter le Service Conseil Consommateurs qui vous communiquera l'adresse d'un Service Après-Vente.

En cas d'intervention sur votre appareil, exigez du Service Après-Vente les Pièces de Rechange Certifiées Constructeur.



● Protection de l'environnement

Tous les matériaux marqués par le symbole  sont recyclables. Pour qu'ils puissent être récupérés (recyclés), il est nécessaire de les déposer dans les déchetteries prévues à cet effet. Renseignez-vous auprès des autorités locales.

- Le système frigorifique et l'isolation de votre appareil ne contiennent pas de C.F.C. contribuant ainsi à préserver l'environnement.

Service Conseil Consommateurs
BP 142 - 60307 SENLIS CEDEX
Tél: 44.60.06.10.

INSTALLATION

Emplacement

Placez l'appareil loin de toute source de chaleur (cuisine, rayons solaires, radiateurs, etc.) et veillez à ce qu'il y ait une bonne circulation d'air tout autour. Installez le congélateur à une distance de 65 mm. environ du mur, dans le but de permettre l'ouverture du couvercle, une ventilation optimale et pour éviter que les charnières ne heurtent le mur. Enlevez les entretoises en plastique se trouvant entre couvercle et cadre. En cas d'humidité ambiante très élevée, les parois extérieures de l'appareil peuvent présenter une légère formation de condensation. Ce phénomène ne compromet pas le bon fonctionnement de l'appareil. Nous vous conseillons cependant de ne pas placer l'appareil dans un local humide. Contrôlez que l'appareil est mis de niveau; s'il est équipé de roulettes assurez-vous que le sol facilite le déplacement et la remise en place du congélateur.

Branchement électrique

- Cet appareil est prévu pour fonctionner sur un courant monophasé 220/230 V.
- Utilisez pour le branchement électrique un socle de prise de courant de 10/16 ampères, comportant une borne de mise à la terre, laquelle sera raccordée conformément à la Norme NF-C 15100.

Notre responsabilité ne saurait être engagée pour tout incident ou accident provoqué par une mise à la terre inexistante ou défectueuse.

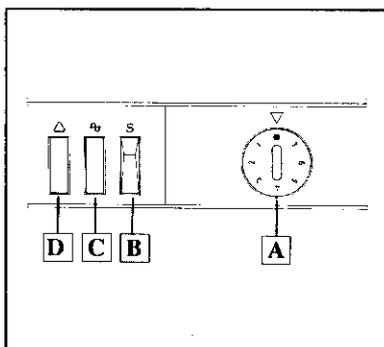
Mise en Service

L'appareil étant convenablement installé, nous vous conseillons de le nettoyer soigneusement à l'aide d'une éponge et d'un savon inodore (produit utilisé pour la vaisselle par exemple). N'utilisez pas de produits abrasifs, poudre à récurer, éponge métallique.

UTILISATION

Cet appareil est repéré par le symbole ******* ce qui signifie qu'il est apte à la congélation des denrées fraîches et à la conservation de longue durée des aliments surgelés ou congelés.

Les commandes



- A. Thermostat
- B. Interrupteur de congélation rapide
- C. Voyant de fonctionnement
- D. Voyant alarme

Le thermostat (A)

La température à l'intérieur de votre congélateur est réglée par un thermostat gradué de 1 à 7, la position 7 représentant la température la plus froide.

Nous vous conseillons lors de la mise en service d'effectuer un premier réglage sur un repère moyen en tenant compte des remarques ci dessous; ensuite, seule votre expérience vous permettra de déterminer la position convenant le mieux.

La température à l'intérieur de l'appareil est fonction de plusieurs facteurs, tels que la température ambiante, la quantité de denrées stockées, la fréquence d'ouverture des portes, etc.... Ces facteurs doivent être pris en considération lors du réglage du thermostat.

L'interrupteur de congélation rapide (B)

Basculez cet interrupteur sur "S" pour congeler des denrées fraîches (le voyant incorporé s'allume).

Cette manoeuvre permet d'abaisser la température au niveau le plus bas dans des conditions normales d'utilisation.

Pour remettre l'appareil en régime de conservation, basculez de nouveau l'interrupteur (le voyant incorporé s'éteint).

Le voyant de fonctionnement (C)

Il s'allume pour indiquer que l'appareil est en fonctionnement. Il s'éteint lorsque vous débranchez l'appareil.

Le voyant alarme (D)

Ce voyant s'allume ou clignote lorsque la température remonte anormalement à l'intérieur de la cuve.

Remarque: Il est normal que le voyant alarme s'allume à la mise en service de l'appareil, celui-ci n'ayant pas encore atteint la température pré-réglée.

En fonctionnement conservation: Si la température interne est trop élevée, cela peut être préjudiciable pour les aliments. Vous devez placer le thermostat sur un repère supérieur.

Ne modifiez la position du thermostat que d'un repère à la fois.

Congélation

Congeler un aliment, c'est abaisser le plus rapidement possible sa température "à coeur" à -18°C et l'y maintenir tout le temps de la conservation. Pour cela:

Tenez compte du **pouvoir de congélation** de votre appareil, c'est-à-dire de la quantité maximale de viande fraîche pouvant être congelée en 24 heures. Le pouvoir de congélation de votre appareil est indiqué sur la plaque signalétique située derrière l'appareil (kg / 24 heures).

Si vous congelez moins de 3 kg par 24 heures, il n'est pas nécessaire d'actionner l'interrupteur de congélation.

Si vous congelez plus de 3 kg / 24 heures:

– Actionnez l'interrupteur de congélation: le voyant incorporé s'allume.

– Attendez 3 heures avant d'introduire les aliments frais si vous venez de mettre l'appareil en service (cuve vide). Si le congélateur fonctionne déjà en régime de conservation, il est nécessaire d'attendre 36 heures avant d'introduire les denrées à congeler.

– 24 heures après l'introduction des denrées fraîches, basculez l'interrupteur de congélation (le voyant incorporé s'éteint) afin de remettre l'appareil en régime de conservation.

Remarque: Si vous congelez plusieurs jours de suite, le pouvoir de congélation devra être réduit d'un tiers.

Conservation des produits surgelés et congelés

À la première mise en fonctionnement de l'appareil ou après un arrêt prolongé, mettez-le en régime de congélation rapide (interrupteur «B» sur «S») et attendez deux heures au moins avant d'introduire les aliments surgelés ou congelés.

Passer ensuite en régime de conservation.

Cela n'est pas nécessaire si le congélateur est déjà en fonctionnement.

NOS CONSEILS

Congélation:

- Veillez à ce que les aliments frais ne viennent pas en contact avec les aliments déjà congelés.
- Placez les aliments à congeler au contact des parois de la cuve ou à proximité immédiate de celles-ci.
- Congelez exclusivement des produits de première qualité, après les avoir nettoyés et préparés si nécessaire.
- Laissez les plats cuisinés refroidir avant de les congeler. Ils doivent être à température ambiante.
- Tous les produits à congeler devront être emballés. Suivant les besoins, vous utiliserez des sachets ou des feuilles de polyéthylène, ou d'aluminium "spécial congélation", des récipients en carton paraffiné ou en plastique, des barquettes d'aluminium. Ces emballages devront être hermétiques.
- Chaque paquet doit être proportionné à l'importance de la consommation familiale de manière à être utilisé en une seule fois. Des paquets de petites dimensions permettent d'obtenir une congélation rapide et uniforme.
- Rappelez-vous qu'un aliment décongelé ne doit jamais être recongelé, sauf un aliment cru qui aura été cuit entre-temps.
- Étiquetez chacune de vos préparations en portant la date de congélation, la nature du contenu, le poids ou le nombre de parts. Nous vous conseillons également de tenir une liste des denrées stockées dans votre appareil.
- Si l'opération de congélation dure trop longtemps, la qualité de la congélation sera moindre. C'est pourquoi nous vous conseillons de respecter le pouvoir de congélation de votre appareil qui est indiqué sur la plaquette signalétique.
- Si vous désirez congeler plusieurs jours de suite, la quantité maximum à congeler (kg/24 h) devra être réduite d'un tiers.
Laissez le couvercle fermé pendant l'opération de congélation.

Décongélation:

- Ne décongelez pas les aliments à l'air ambiant, ceci peut provoquer le développement de bactéries. Il est préférable de décongeler les grosses pièces ou les volailles dans le réfrigérateur. Ceci est également valable pour les aliments qui seront consommés tels quels (fruits, beurre par exemple).

- Les petites portions seront cuisinées dès leur sortie du congélateur. Beaucoup de plats prêts à cuire peuvent également être cuisinés sans décongélation préalable. Conformez-vous toujours aux préconisations données sur les emballages.
- Le pain et les pâtisseries devront être décongelés à four chaud.
- Les fours à micro-ondes peuvent être utilisés pour une décongélation rapide de la plupart des aliments. Respectez les conseils donnés dans la notice d'utilisation de ces fours.

Stockage:

- Placez les aliments surgelés au dessous de la limite de remplissage. 
- Quand vous achetez des produits surgelés ou congelés, assurez-vous que l'emballage est intact et qu'il ne présente aucune trace d'humidité, signe d'un début de décongélation.
- Prévoyez un minimum de temps pour leur transport du lieu d'achat à votre domicile et utilisez des sacs isothermes. Introduisez-les dans le congélateur sans tarder et veillez à respecter la durée de conservation indiquée par le fabricant.
- Ne placez ni bouteilles, ni boîtes de boissons gazeuses dans votre congélateur, elles pourraient exploser.

Dégivrage

La formation de givre à l'intérieur de la cuve ne peut être évitée. Le givre se forme quand l'humidité contenue dans l'air vient en contact avec les surfaces froides du congélateur. C'est pourquoi le couvercle ne doit être soulevé qu'en cas de nécessité et ne doit jamais rester ouvert. Une mince couche de givre ne nuit pas au fonctionnement de l'appareil et peut être retirée à l'aide de la spatule livrée avec l'appareil.

IMPORTANT

N'utilisez en aucun cas de couteau ou tout autre objet tranchant pour gratter le givre.

Quand la couche de givre ou de glace dépasse 6 mm d'épaisseur, il est recommandé de procéder au dégivrage complet.

Choisissez le moment où votre appareil est peu garni. Comme une élévation de température peut altérer les denrées congelées, mettez l'interrupteur de congélation rapide en fonctionnement 24 heures avant d'effectuer le dégivrage pour assurer une réserve de froid (une baisse de température des aliments).

- Débranchez l'appareil.
- Sortez les produits congelés et conservez-les dans un endroit frais en les enveloppant dans plusieurs feuilles de papier journal ou mieux dans des emballages isothermes.
- Maintenez le couvercle ouvert.
- Sortez la gouttière «A» fig. 1 se trouvant à la partie avant, en bas.
- Placez une cuvette au-dessous de l'orifice de vidange pour recueillir l'eau de dégivrage. Enlevez le bouchon «B» fig. 2 se trouvant à l'intérieur de la cuve pour permettre l'évacuation de l'eau de dégivrage. Quand le givre commence à fondre, vous pouvez l'enlever à l'aide de la spatule livrée avec l'appareil.
- Vous pouvez accélérer le dégivrage en plaçant dans le congélateur un ou plusieurs récipients contenant de l'eau chaude (non bouillante). Dans ce cas, fermez le couvercle. Ouvrez le couvercle au bout d'un certain temps et retirez la couche de glace avec précaution à l'aide de la spatule spéciale. N'essayez pas d'accélérer le dégivrage avec toute autre chose que de l'eau chaude; tout autre procédé risque d'endommager irrémédiablement le congélateur. Le dégivrage terminé, profitez de ce que le congélateur est vide pour effectuer le nettoyage de la cuve.

IMPORTANT

N'oubliez pas de remettre les bouchons «A» (fig. 1) et «B» (fig. 2).

- Branchez l'appareil et introduisez les aliments con-

gelés en les disposant contre les parois.

- Assurez-vous que l'interrupteur de congélation rapide est enclenché. Tous les voyants s'allument.
- Au bout de 24 heures, appuyez de nouveau sur l'interrupteur de congélation rapide pour mettre l'appareil en régime de conservation.

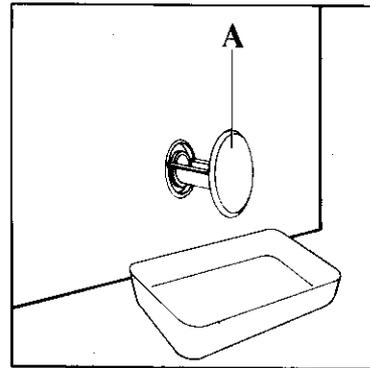


Fig. 1

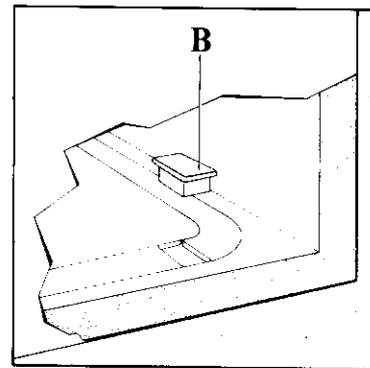


Fig. 2

Nettoyage

Débranchez l'appareil avant toute opération de nettoyage.

Nettoyage intérieur

A l'occasion d'un dégivrage complet, lavez l'intérieur avec de l'eau tiède et un savon inodore, rincez et séchez soigneusement.

Nettoyage extérieur

Lavez la carrosserie avec de l'eau tiède savonneuse. Rincez et séchez. Dépoussiérez le condenseur situé à l'arrière de l'appareil à l'aide d'une brosse ou d'un aspirateur. Une accumulation de poussière risquerait de diminuer le rendement de l'appareil.

Arrêt prolongé

Si vous vous absentez pour une période prolongée, débranchez la prise de courant, videz, dégivrez et nettoyez l'appareil et laissez le couvercle ouvert pendant toute la durée de non-utilisation.

EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT

La fabrication de votre appareil a fait l'objet de nombreuses vérifications. Cependant si vous constatez une anomalie de fonctionnement lisez le texte ci dessous:

La température n'est pas suffisamment basse et le voyant alarme reste allumé:

Contrôlez que:

les aliments ne sont pas placés de telle sorte qu'ils empêchent la complète fermeture du couvercle;

l'appareil ne se trouve pas près d'une source de chaleur;

la couche de givre n'est pas trop épaisse.

Le témoin de fonctionnement est éteint et l'appareil ne fonctionne pas:

Contrôlez que:

l'alimentation en courant s'effectue normalement;

le câble d'alimentation est branché.

Le congélateur fait trop de bruit

Contrôlez que l'appareil ne touche pas aux meubles ou au mur et que la mise à niveau est correcte.

Si aucun de ces défauts n'est observé, il convient de consulter très rapidement votre magasin vendeur afin d'éviter toute altération des produits congelés.

En cas de coupure de courant ou de panne

Si l'arrêt de fonctionnement n'excède pas le temps de remontée en température de votre appareil, il n'y a aucun risque d'altération des aliments congelés. Abstenez-vous cependant de soulever le couvercle (le temps de remontée en température peut être sensiblement diminué si l'appareil est peu garni). Au delà de ce délai, vous devez transférer les produits surgelés et congelés dans un autre appareil car la température à l'intérieur du coffre sera remontée à - 9°. Dès que vous constatez un début de décongélation, vous devez, soit consommer les aliments le plus rapidement possible, soit les recongeler après les avoir cuits (aliments crus).

Temps de remontée en température:

AC2317N 35 heures

AC2717N 35 heures

AC3317N 38 heures

AC3817N 40 heures

AC4617N 42 heures

KB2217N 35 heures

KB3217N 38 heures

KB3717N 40 heures

Le temps de remontée en température de votre appareil est également indiqué dans le tableau en fin de notice.

Remplacement de l'ampoule

(modèles AC2717N - AC3317N - AC3817N - AC4617N - KB3217N - KB3717N uniquement)

- Débranchez l'appareil.
- Dévissez l'ampoule, accessible à travers l'ouverture prévue à cet effet dans le diffuseur.
- Remplacez-la par un modèle identique (max. 15 W), disponible auprès de votre Service Après Vente ou dans le commerce.
- Branchez l'appareil.

LE SYSTEME LOW FROST

MODELES AC2317N, AC2717N, AC3317N, AC3817N et AC4617N UNIQUEMENT

Le système LOW FROST réduit la formation de givre de 80 %; ceci permet de réduire considérablement les fréquences de dégivrage.

Afin de bénéficier pleinement de ce système, nous vous conseillons de respecter les instructions suivantes:

– La quantité de givre dans un congélateur dépend en grande partie de l'humidité de l'air ambiant. Evitez donc d'installer votre congélateur dans un local très humide.

– Le système LOW FROST diminue la quantité de givre lors d'une utilisation normale du congélateur. Toutefois, le givre ayant d'autres origines ne peut être réduit par ce système.

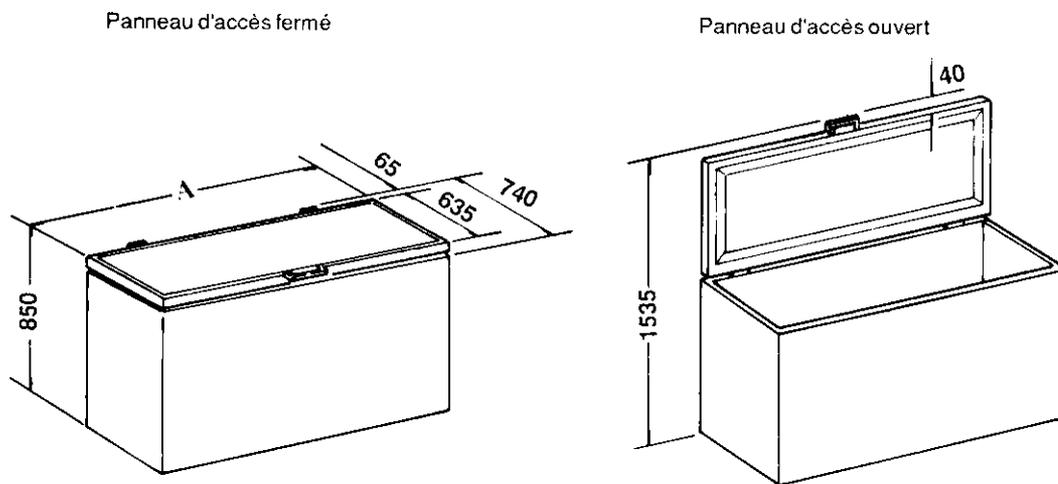
Les principales autres sources de formation de givre sont l'emballage incorrect des produits et l'introduction d'air chaud à chaque ouverture du couvercle.

En conséquence, n'ouvrez le couvercle qu'en cas de nécessité, et vérifiez que des aliments mal positionnés ne gênent pas la fermeture complète du couvercle.

Si les produits stockés dans le congélateur ne sont pas convenablement emballés, l'eau contenue dans ces produits provoque l'apparition de givre sur les parois de la cuve. Il y a également altération de la qualité des dits aliments. Veillez donc à emballer hermétiquement tous les produits.

ENTRETIEN

Le système LOW FROST ne nécessite pas d'entretien dans des conditions normales d'utilisation. Si besoin est, essayez à l'aide d'un chiffon doux l'orifice situé en haut de la paroi arrière. N'utilisez en aucun cas de couteau ou tout autre objet tranchant: vous risquez de détériorer irrémédiablement l'appareil.



CE Cet appareil est conforme aux Directives Communautaires suivantes:

- 73/23 CEE 19/02/73 (Basse Tension) et modifications successives.
- 89/336 CEE 03/05/89 (Compatibilité Electromagnétique) et modifications successives.

Modèle	AC2317N	AC2717N	AC3317N	AC3817N	AC4617N	KB2217N	KB3217N	KB3717N
Volume	225	275	325	375	465	225	325	375
«A» (mm.)	775	915	1050	1190	1435	775	1050	1190
Voltage (V) ± 6 %	220/230	220/230	220/230	220/230	220/230	220/230	220/230	220/230
Fréquence (Hz)	50	50	50	50	50	50	50	50
Capacité de congélation kg/24 h	18	22	24	26	28	18	24	26
Puissance absorbée (W)	130	140	150	150	150	130	150	150
Temps de remontée en température (heures)	35	35	38	40	42	35	38	40

GUIDE DE CONGELATION

Préparez et emballez les aliments et congelez-les rapidement.

Préparer

Les denrées congelées doivent conserver toutes leurs qualités d'origine. Pour cela, vous les préparerez comme si elles devaient être consommées immédiatement.

Les fruits et les légumes seront épluchés, nettoyés et blanchis si nécessaire, les volailles et les poissons, vidés et nettoyés, les viandes dégraissées (voir paragraphes correspondants).

Chaque paquet doit être proportionné à l'importance de la consommation familiale de manière à être utilisé en une seule fois.

Des paquets de petites dimensions permettent d'obtenir une congélation rapide et uniforme.

Emballer

Avant de mettre les aliments dans le congélateur, ils doivent être soigneusement et hermétiquement emballés de manière à éviter le dessèchement, l'oxydation et le transfert des odeurs.

Selon la nature des produits, vous choisirez l'emballage qui offre le meilleur contact entre l'aliment et les surfaces froides. Quel que soit le type d'emballage,

Il doit être:

- de qualité alimentaire
- inodore
- spécial congélation, c'est à dire résistant aux très basses températures
- imperméable à l'eau et à l'air.

Il doit pouvoir:

- être employé de telle sorte que l'air en soit éliminé aussi complètement que possible
- être clos de façon hermétique.

Quel emballage choisir

Les récipients:

Rigides ou semi-rigides, ils conviennent aux fruits délicats, compotes et plats cuisinés.

Les boîtes en matière plastique:

Munies d'un couvercle assurant une fermeture hermétique, elles conviennent particulièrement à la congélation.

Carrées ou rectangulaires, elles offrent un contact étroit avec les parois froides de l'appareil et permettent un rangement rationnel.

Elles sont réutilisables.

Les barquettes d'aluminium:

Il en existe de différentes formes et contenances.

Leur couvercle aisé à mettre en place assure généralement une bonne étanchéité.

Ces barquettes sont souvent réutilisables après avoir été bien nettoyées et ébouillantées.

Les barquettes et gobelets en carton paraffiné:

s'emploient comme les barquettes en aluminium mais ne peuvent recevoir d'aliments chauds et ne sont pas réutilisables.

Remarque: En congelant, les produits augmentent de volume; ne remplissez pas complètement les récipients.

Les sachets:

Vous utiliserez de la même façon les gaines vendues en rouleau; elles permettent de réaliser des sachets à la demande en soudant l'une des extrémités à l'aide d'un appareil à thermosceller ou tout simplement en utilisant un fer à repasser.

Peu encombrants, en polyéthylène ou en rilsan, ils sont pratiques car ils épousent bien la forme des aliments. De différentes capacités, ils constituent l'emballage idéal des volailles et légumes peu fragiles.

Après avoir chassé l'air, ils sont fermés par un lien ou thermoscellés.

Certains sachets de qualité "à bouillir" offrent l'avantage supplémentaire de pouvoir être immergés dans l'eau bouillante pour en réchauffer le contenu. Les sachets ne sont pas réutilisables.

Les feuilles:

Comme les sachets, elles permettent d'obtenir des paquets qui épousent parfaitement, la forme des aliments. L'aluminium, le polyéthylène, le rilsan ou les films adhésifs peuvent être indifféremment employés à condition de toujours choisir la qualité "spécial congélation". Les paquets sont fermés par un double pliage dans chaque sens et maintenus par un ruban adhésif.

Les feuilles sont aussi utiles pour séparer les petites pièces de viande ou les tranches de poisson par exemple.

Les accessoires complémentaires

Ce sont principalement:

- des liens à armature métallique pour fermer sacs et sachets.
- des rubans adhésifs résistant aux basses températures et pouvant recevoir des inscriptions. Liens et rubans se vendent au rouleau.
- des étiquettes autocollantes pour congélation et des marqueurs indélébiles pour identifier les emballages.

L'étiquetage

L'identification des emballages est de première importance; elle doit indiquer la nature de l'aliment, le poids, la quantité ou le nombre de parts, la date de congélation et éventuellement la date limite d'utilisation (voir paragraphes "durée de conservation en mois").

GUIDE DE CONGELATION

La durée de conservation varie selon la nature des aliments. Il est indispensable de tenir à jour un inventaire des denrées congelées afin de les consommer dans un ordre correct.

Comment décongeler

La décongélation est une phase très importante car c'est souvent d'une décongélation mal menée que viennent toutes les déceptions.

Chaque aliment, selon sa nature, sa forme ou simplement la recette prévue, demande que l'on choisisse la méthode de décongélation la mieux adaptée.

En règle générale, sachez que la plus mauvaise des méthodes est la décongélation à l'air ambiant, favorable au développement microbien. La meilleure étant, chaque fois que cela est possible, "la décongélation cuisson", qui de plus apporte un gain de temps certain.

Ne recongelez jamais un aliment décongelé, sauf un aliment cru qui aura été cuit entre-temps.

Décongélation et cuisson simultanées

Tous les produits à consommer cuits, s'ils ne sont pas trop volumineux peuvent être cuits sans décongélation préalable :

Les légumes dans l'eau bouillante, les poissons dans la friture ou au court bouillon, les viandes à rôtir dans la cocotte ou au four, les petites pièces directement sur le gril ou dans la poêle.

La seule précaution à prendre pour les viandes et les poissons est de les cuire à plus faible température et d'augmenter le temps de cuisson de 50 % environ.

Pour les pièces volumineuses (grosses volailles par ex.), il est préférable de les décongeler au moins partiellement au réfrigérateur ou mieux au four à micro-ondes avant de procéder à leur cuisson.

Décongélation au réfrigérateur

Ce procédé, conseillé pour les pièces de viande ou les volailles volumineuses, convient, aussi à la décongélation des produits à consommer crus, tels que les fruits, le beurre...

Selon la nature et l'épaisseur des produits, la durée de décongélation peut varier de 2 à 20 heures. Dans ce cas vous laisserez le produit dans son emballage de congélation.

Décongélation aux micro-ondes

On ne peut aujourd'hui parler de décongélation sans évoquer le four à micro-ondes. Il est indéniablement le complément idéal du congélateur.

La décongélation aux micro-ondes est très rapide, ce qui offre le double avantage d'éviter la contamination microbienne et de permettre l'utilisation quasi immédiate des produits congelés. par exemple: un poulet de 1 kg

demande environ 15 heures pour être décongelé dans un réfrigérateur et seulement 20 minutes dans un four à micro-ondes.

Attention: Ne consommez pas certains produits, tels que les bâtonnets glacés dès leur sortie du congélateur.

La température très basse à laquelle ils se trouvent peut provoquer des brûlures.

CONSEILS DE PREPARATION

Pour la congélation et décongélation

FRUITS

Il convient d'être particulièrement vigilant pour la congélation des fruits car ils sont délicats.

Fruits qui noircissent

— Solution 1

- La couleur des poires, pommes et pêches s'altère très vite lorsqu'on les épluche, les coupe ou les dénoyaute.
- Pelez et coupez les fruits. Dénoyautez-les si nécessaire.
- Remplissez un récipient d'eau + 1 jus de citron.
- Mettez-y les fruits lorsqu'ils sont pelés et coupés.
- Préparez-les ensuite avec une solution d'eau sucrée + 2 jus de citron pour un litre d'eau ou un sirop (voir solution 4).

Fruits au sucre cristallisé

— Solution 2

- Mettez les fruits lavés dans un plat. Ils doivent rester mouillés.
- Saupoudrez de sucre (1 volume de sucre pour 3 volumes de fruits) 300 gr/kg fruits.
- Retournez les fruits avec beaucoup de précautions pour une bonne répartition du sucre.
- Congelez ensuite les fruits saupoudrés de sucre.

Solution d'eau sucrée

— Solution 3

- Délayez 650 gr de sucre dans un litre d'eau (solution à 40 %).
- Mettez les fruits dans des boîtes, gobelets, saladiers "spécial congélation".
- Recouvrez complètement de cette solution qui doit être aussi froide que possible.
- Mettez à congeler (fruits au sirop).

Fruits au sirop

— Solution 4

- Faites dissoudre 800 gr de sucre dans 1/2 l. d'eau pour obtenir environ 1 litre de sirop
- Portez à ébullition.
- Ajoutez-y 1 jus de citron (par litre de sirop) et versez

GUIDE DE CONGÉLATION

sur les fruits.

- Laissez refroidir et congelez l'ensemble "fruits au sirop".

Décongélation

La décongélation des fruits doit s'effectuer au réfrigérateur (ou au four à micro-ondes pour la préparation des compotes).

ABRICOTS

— bien mûrs — fermes — frais

Lavez-les et coupez-les en 2. Dénoyautez-les. Pelez-les. Placez-les dans un saladier et arrosez-les d'un jus de citron. Congelez-les en les préparant avec les solutions 3 ou 4.

- Si vous ne pelez pas les abricots, trempez-les pendant 1/2 heure dans l'eau bouillante afin que la peau se ramollisse pendant la congélation. Faites-les ensuite refroidir.
- Meilleur résultat avec la solution d'eau sucrée.

CERISES

— mûres à point — fermes — non écrasées

Triez-les, lavez-les, équeutez-les et dénoyautez-les. Congelez-les nature ou avec la solution 2 étalées sur un plateau* ou préparez-les avec la solution 3 ou 4.

- Utilisez-les nature, pour la préparation de tartes et saupoudrez les cerises de sucre vanillé après cuisson.

FRAISES

— petites ou moyennes — fermes — très parfumées — fraîches — non écrasées — cueillies du jour

Lavez-les. Faites les égoutter avec précaution pour ne pas les endommager.

Otez-leur le pédoncule. Congelez-les nature ou avec la solution 2, étalées sur un plateau*.

- Utilisez-les à l'état surgelé comme garniture de gâteaux ou tartes.
- Décongelez lentement au réfrigérateur.
- Les fraises décongelées sont très fragiles. Utilisez-les avec précaution.

FRAMBOISES

— fermes — mûres à point — bien parfumées — non écrasées — fraîches — bien colorées — cueillies du jour

Lavez-les avec beaucoup de précaution. Équeutez-les et égouttez-les sur une feuille de papier absorbant.

Pour les tartes, congelez-les posées côte à côte sur un plateau puis rangez-les.

Pour les charlottes et les entremets, saupoudrez-les de sucre + 1 jus de citron, posées côte à côte sur un plateau*.

Très bon résultats. Très bonne qualité après congélation. Comme les fraises, les framboises doivent être cueillies par ciel dégagé, le temps orageux est très néfaste à leur conservation.

GROSEILLES ROUGES, BLANCHES ou CASSIS

— bien mûrs — fermes — non avariés — frais — parfaitement sains.

Lavez-les, équeutez-les. Egouttez-les sur un papier absorbant. Congelez-les nature, étalés sur un plateau* ou avec une des préparations à base de sucre (voir solutions 2, 3 ou 4).

- Pour les glaces et les coulis, passez-les en purée. Les cassis et groseilles sont sensibles aux manipulations. Il faut les cueillir avec précaution et avant que le soleil ne commence à chauffer.

MELONS

— à point — très parfumés — fermes — taille moyenne

- **Entiers:** Détachez un couvercle de 10 cm de diamètre. Sortez les pépins à l'aide d'une cuillère. Rincez l'intérieur. Remplissez le fruit de la solution 3. Remettez le couvercle et emballez dans du papier cellophane.
- **En morceaux ou en quartiers** Coupez le melon en quartiers. Sortez les pépins. Epluchez les quartiers. Congelez avec la solution 3.
- En général, les melons gardent toute leur saveur et tout leur arôme après congélation.

MÛRES ET MYRTILLES

— bien noires — mûres à point — fermes

Triez-les, lavez-les et équeutez-les. Egouttez-les délicatement. Congelez-les nature, étalées sur un plateau* ou avec une des préparations à base de sucre (solutions 2, 3 ou 4).

- Légèrement acidulées, très juteuses, les myrtilles supportent parfaitement bien la congélation.

PÊCHES BLANCHES OU JAUNES

— très parfumées — mûres à point — fermes — lisses

- **En quartiers:** Lavez-les, pelez-les et coupez-les en quartiers. Congelez-les en les préparant avec la solution 1.
- **En purée:** Lavez-les, pelez-les et écrasez-les. Sucrez la préparation, mélangez et congelez.
- Vous pèlerez les pêches plus facilement si vous les trempez dans l'eau bouillante. Les pêches supportent mal la congélation. Préférez donc la congélation en purée plutôt qu'en fruit entier.

GUIDE DE CONGELATION

POIRES

— poires type William — récemment cueillies — non tannées — parfumées — mûres mais fermes — juteuses — non granuleuses

- **En quartiers:** Lavez-les, pelez-les et coupez-les en quartiers. Congelez-les en les préparant avec la solution 1.
- **En purée:** Lavez-les, pelez-les et écrasez-les en purée.
- Vous pèlerez les poires plus facilement si vous les trempez dans l'eau bouillante.
Les poires supportent mal la congélation. Préférez donc la congélation en purée plutôt qu'en fruit entier.

POMMES

— reinettes — toutes sortes de pommes

- En compote: Lavez-les et épluchez-les. Cuisez-les. Ecrasez-les en compote. Laissez refroidir et congelez.
- Remarques identiques à celles des poires. Procédez de la même façon pour congeler de la compote de toutes sortes de fruits.

PRUNES

— reines claudes, questches etc.... — mûres — fermes — fraîchement cueillies

Lavez-les, pelez-les et coupez-les en 2. Dénoyautez-les. Mettez-les au fur et à mesure dans la solution 1.

- Si vous ne pelez pas les prunes, elles seront dures. Les prunes gardent toutes leurs qualités après avoir été congelées.

RHUBARBE

— fraîche — tendre — peu fibreuse

Lavez-la, ôtez les fils et épluchez légèrement. Coupez-la en tronçons. Congelez-la nature ou avec les solutions 2 ou 3.

- Utilisez-la directement sur une tarte, un gâteau ou cuisez-la en compote.
- *) Emballez ensuite dans des sacs ou boîtes "spécial congélation" pour libérer votre plateau.

Décongélation

La décongélation des fruits doit s'effectuer au réfrigérateur (ou au four à micro-ondes pour la préparation des compotes).

Durée de conservation en mois

Abricots	8
Cassis	10
Cerises	8 à 10
Fraises	8 à 10
Framboises	8 à 10

Groseilles	10
Melons	8
Mûres	10
Myrtilles	10
Pêches	6 à 8
Poires	8 à 10
Pommes	8 à 10
Prunes	8 à 10
Rhubarbe	10

LEGUMES

BLANCHIMENT

Il consiste à ébouillanter les légumes pendant quelques instants et à refroidir aussitôt à l'eau froide.

● à l'eau:

Portez l'eau à ébullition.

Immergez les légumes en totalité dans l'eau bouillante (500 gr pour 3 à 4 litres d'eau. La même eau pouvant être utilisée 6 à 7 fois). Couvrez.

● à la vapeur:

Prenez une marmite à pression.

Mettez les légumes dans le panier en métal.

Remplissez la marmite d'eau (reportez-vous aux instructions de la notice d'utilisation de ce récipient) et portez-la à ébullition.

Suspendez le panier afin qu'il ne trempe pas dans l'eau. Mettez la marmite sous pression.

Refroidissement

Très vite après le blanchiment, plongez les légumes dans un bain d'eau froide.

Laissez éventuellement couler l'eau dans ce bain de manière à maintenir la température la plus basse (possibilité d'utiliser de la glace).

Faites égoutter les légumes quelques minutes. Emballez-les et congelez-les.

ASPERGES

— fraîches — très tendres

Lavez-les soigneusement. Pelez-les et coupez les grosses en deux (sens de la longueur). Blanchissez-les à l'eau ou à la vapeur,

— 3 min. à l'ébullition

— 4 min. à la vapeur

Refroidissez à l'eau courante. Laissez égoutter. Emballez.

- Les résultats sont très inégaux selon que les asperges sortent de terre ou ont déjà quelques heures.

CAROTTES

— jeunes carottes — forme régulière

GUIDE DE CONGELATION

Epluchez-les ou grattez-les si elles sont petites. Coupez-les si vous le jugez nécessaire. Blanchissez-les 3 min. à l'eau bouillante. Laissez égoutter et refroidir. Emballez.

CHAMPIGNONS (Paris-Cèpes-Girolles)

— petits — fermes — sains — propres — fraîchement cueillis — chapeaux pas trop ouverts

Préparez-les et lavez-les. Faites-les revenir dans une poêle pour éliminer leur eau de végétation. Ajoutez une cuillère d'huile. Egouttez-les. Emballez.

- Pour les cèpes, s'ils sont très jeunes et très petits, congelez-les tels quels sur une feuille à pâtisserie et ensuite emballez-les.

CHOUX-FLEURS

— très blancs — bien fermes — serrés — non épanouis

- **Entier:** Enlevez les feuilles et une partie du pied. Mettez-le 1/2 heure dans l'eau froide salée (pied vers le haut). Blanchissez 5 min dans l'eau bouillante. Refroidissez-le 5 min. à l'eau courante. Laissez égoutter et emballez.
- **En morceaux:** Otez les feuilles et une partie du pied. Détachez les petits bouquets en taille égale. Lavez-les, Blanchissez-les 2 min dans l'eau bouillante. Refroidissez à l'eau courante. Laissez égoutter et emballez.
- Le résultat est excellent. Les choux-fleurs perdent une partie de leur goût fort.

CHOUX VERTS

— tendres — coeur blanc

Epluchez-les: Otez les côtes. Blanchissez-les 2 min. à l'eau bouillante. Egouttez.

- Ils sont surtout utilisés pour les potées, choux braisés, farcis, saucisses au chou etc....

ENDIVES

— bien blanchies — non épanouies — bien fermes

Nettoyez-les et lavez-les. Coupez-les en morceaux de 1 à 2 cm de long. Blanchissez-les à l'eau bouillante pendant 3 min. Remuez-les pour qu'elles soient bien immergées. Refroidissez-les à l'eau courante. Laissez égoutter. Emballez.

- Il est possible de ne pas les blanchir et, par contre de les braiser directement sans autre manipulation.

EPINARDS

— frais — tendres — petites feuilles — petites queues — juteux

Otez les queues. Lavez les feuilles. Blanchissez-les à l'eau bouillante pendant 1 min. Remuez pendant la cuisson pour séparer les feuilles. Refroidissez-les à l'eau courante. Laissez égoutter. Emballez.

- Evitez les épinards de grandes tailles (mauvais

résultats).

HARICOTS VERTS ET HARICOTS BEURRE

— fins — charnus — grains non formés — très verts ou beurre — sans taches

Effilez-les et cassez-les en deux ou trois morceaux. Lavez-les. Blanchissez-les dans l'eau bouillante pendant 4 min ou à la vapeur pendant 5 min. Refroidissez-les à l'eau courante. Laissez-les égoutter et emballez.

- Il est nécessaire de les réhydrater.

HERBES AROMATIQUES

— persil, estragon, cerfeuil, menthe, fines herbes, ciboulette — bien vertes — fraîches — feuilles tendres
Lavez-les. Egouttez-les. Mettez-les en petits bouquets. Emballez-les. Lavez-les, égouttez-les et hachez-les finement. Emballez-les dans de petits récipients (boîtes plastique).

- Frottez les bouquets dans vos mains pour les écraser sur la préparation à aromatiser. La décongélation est presque immédiate. Très pratique pour aromatiser vos préparations.

PETITS POIS

— fermes — tendres — sucrés — verts — fraîchement cueillis

Lavez-les après les avoir écosés. Blanchissez-les 2 min à l'eau bouillante ou 3 min s'ils sont un peu plus gros. Refroidissez-les à l'eau courante. Egouttez et emballez.

- Excellent résultat.

TOMATES

— saines — mûres — fermes — bien rouges

● **Entières:** Lavez-les. Epluchez-les si nécessaire (trempez-les 2 à 3 secondes dans l'eau bouillante pour plus de facilité). Séchez-les et emballez-les.

● **En purée:** Lavez-les. Coupez-les en morceaux. Cuisez-les avec un peu d'eau. Ecrasez-les en purée. Refroidissez la purée en plongeant le récipient dans de l'eau froide.

- Bons résultats. Attention: les tomates peuvent se démonter. Coupez-les encore gelées pour la préparation d'une salade. Il est préférable de congeler les tomates en purée car les tomates entières perdent leur fermeté.

Durée de conservation en mois:

Asperges	12
Carottes	10 à 12
Champignons	10 à 12
Choux-Fleurs	8 à 10
Choux verts	
— nature	8 à 10
— cuisinés	2 à 3
Endives	6 à 8

GUIDE DE CONGELATION

Epinards	10 à 12
Haricots verts	10 à 12
Haricots beurre	10 à 12
Herbes aromatiques	6 à 8
Petits Pois	12
Tomates	6

VIANDES

- Coupez la viande en morceaux (quantité consommée par votre famille en un repas. Evitez de faire des paquets supérieurs à 2 kg).
- Dégraissez et désossez pour obtenir un gain de place de 25 à 30 %.
- Ne pas saler, ajoutez quelques épices si nécessaire (attention: après congélation de la viande, poivre plus fort, curry fade, noix de muscade trop forte, paprika et céleri prennent un goût très désagréable).
- Emballez toujours les morceaux ou les tranches que vous séparez par des feuilles de papier cellophane.
- **Congelez la viande dès que possible.**
- La charcuterie préparée et congelée aussitôt faite, crue ou cuite selon le cas. Pour une longue conservation, il est préférable d'utiliser les moyens traditionnels (conserves stérilisées) car la charcuterie rancit doucement au congélateur alors que les pâtés, rillettes et rôtis de porc se bonifient en conserves stérilisées.

Décongélation

Viande crue:

- Décongélation de quelques heures à 24 heures selon grosseur, au réfrigérateur pour les tournedos, grillades, côtes... ou quelques minutes dans un four à micro-ondes (se reporter aux temps indiqués dans la notice d'utilisation ou dans le livre de recettes).
- Cuisson directe sans décongélation pour le boeuf mode, le gigot, rôti, etc.... Prévoyez un temps de cuisson un peu plus long pour la décongélation et vérifiez la cuisson.

Viande cuite:

- Décongélation de quelques heures à 24 heures selon grosseur, au réfrigérateur pour les viandes cuites à consommer froides ou très rapidement au four à micro-ondes (se reporter aux temps indiqués dans la notice d'utilisation ou dans le livre de recettes).
- Réchauffez-les viandes cuites en sauce directement sans décongélation.

GIBIERS ET VOLAILLES

- Nettoyez bien le gibier et préparez-le comme les viandes.

- Coupez l'aorte et pendez la volaille par les pattes.
- Trempez-la dans de l'eau à 50°C pendant quelques minutes.
- Plumez-la (de la queue aux ailes).
- Ne déchirez surtout pas la peau.
- Brûlez sur une flamme les plumes restantes.
- Faites une incision près des pattes dans la partie souple du ventre pour la vider.
- Emballez entièrement avec du papier polyéthylène.
- Congelez.

Remarque: il est nécessaire de nettoyer la volaille avant de la congeler.

Décongélation

- Les volailles seront cuites directement sans décongélation.
- Prévoyez un temps de 15 à 20 minutes supplémentaire selon la grosseur.
- Si vous désirez effectuer une décongélation avant cuisson: Placez la volaille à décongeler au réfrigérateur (de quelques heures à 24 heures) ou dans le four à micro-ondes (se reporter aux temps indiqués dans la notice d'utilisation ou dans le livre de recettes).

Durée de conservation en mois:

Abats	4
BŒUF:	
Tournedos, Grillades, Rôti, Mode (cru)	10 à 12
Cru en sauce, Côtes	8 à 10
Cuit en sauce, Mode (cuit)	2 à 3
CHARCUTERIE	2 à 3
GROS GIBIER	4 à 5
MOUTON:	
Côtes, Gigot	9
Colliers en sauce, Hauts de côtes	2
PORC	6 à 8
VEAU	
Rôti, Côtes, tendrons	6
Paupiettes	2
GIBIER-VOLAILLES	
Poulets	10 à 12
Poules	8 à 10
Canards	5 à 6
Dindes, entières, escalopes, cuisses	6
Oies	4
Gibier à plumes	3 à 4

POISSONS, CRUSTACES, COQUILLES ST-JACQUES

POISSONS

Ecaillez, videz et séchez-les. Coupez-les en tranches (gros poissons). Emballez le poisson entier ou en tranches séparément et congelez immédiatement.

GUIDE DE CONGELATION

CRUSTACES

Langoustes — homards — crabes:

Pour avoir un meilleur décollage de la chair au moment de la préparation, ébouillantez-les 5 minutes. Refroidissez-les et emballez-les. Congelez-les le plus rapidement.

Crevettes grises ou roses:

Congelez-les fraîches, crues, sans préparation spéciale.

Moules:

Lavez-les et faites-les ouvrir sur le feu. Décoquillez-les et laissez-les refroidir. Emballez-les et congelez-les. Filtrez l'eau et congelez-la à part.

COQUILLES ST-JACQUES:

Ouvrez-les. Ne gardez que la noix et le corail. Lavez-les et séchez-les. Congelez-les posées sur un plateau et emballez-les après congélation.

Décongélation

Poissons:

- sans décongélation: directement à la cuisson, court-bouillon, au four ou à la poêle.
- au réfrigérateur: décongélation de quelques heures à 24 heures selon grosseur.
- au four à micro-ondes: (se reporter aux temps indiqués dans la notice d'utilisation ou livre de recettes).

Crustacés:

- sans décongélation: directe au court-bouillon.
- au réfrigérateur: quelques heures pour les crevettes, moules ou coquilles St-Jacques.
- au four à micro-ondes: (se reporter aux temps indiqués dans la notice d'utilisation ou livre de recettes).
- Utilisation directe en plats cuisinés pour les crevettes, moules, coquilles St-Jacques.

Durée de conservation en mois

Poissons maigres merlan, cabillaud, lieu	3 à 4
Poissons gras Thon, maquereau, saumon, truite de mer	1 à 2
Crustacés langouste, homard, crabe, etc.	5 à 6
Coquilles St-Jacques	2

PRODUITS LAITIERS, PLATS CUISINES, BOULANGERIE, GATEAUX, TARTES ET TOURTES, CREMES GLACEES

PRODUITS LAITIERS

- Battez les jaunes d'œufs, ajoutez 1/2 cuil à café de

sel ou 1 cuil à soupe de sucre pour 2 jaunes selon utilisation.

- Mettez les blancs dans de petits récipients.
- Battez la crème fraîche et congelez.
- Beurre et fromage à pâte molle seront emballés dans du papier d'aluminium.

Décongélation

Dans le réfrigérateur pendant 1 à 2 heures. Vérifiez l'état de décongélation avant l'utilisation.

Remarques:

- Les yaourts se séparent et ne sont pas satisfaisants. Il n'est pas dangereux de les consommer mais la consistance est modifiée.
- Ne pas congeler la mayonnaise car l'huile se sépare du jaune d'œuf.

PLATS CUISINES

- Cuisinez vos plats selon vos recettes habituelles.
- Prévoyez des portions correspondant au nombre de personnes de votre famille.
- Emballez.

Décongélation

Réchauffez doucement dans un plat. Couvrez. Remuez les aliments tels que soupes, potages, et viandes en sauce.

Remarque

- La décongélation peut s'effectuer dans un four à micro-ondes. (se reporter aux temps indiqués dans la notice d'utilisation ou livre de recettes).

BOULANGERIE

- **Pain:** Congelez-le frais à peine refroidi. Coupez-le en morceaux.
- **Brioches:** Congelez-les aussitôt refroidies, sur des grilles*.
- **Croissants:** Congelez-les cuits, juste refroidis, sur des grilles*.
- **Levure:** Congelez-la telle quelle.

Décongélation:

à température ambiante environ 2 heures. Accélérez la décongélation en mettant pain, brioche ou croissants au four classique ou four à micro-ondes.

Remarque:

- La décongélation peut s'effectuer dans un four à micro-ondes (se reporter aux temps indiqués dans la notice d'utilisation ou livre de recettes).

GATEAUX, TARTES ET TOURTES

Pour ne pas les casser, congelez-les sur une grille ou un plateau après complet refroidissement*.

*) Emballez ensuite dans des sacs ou boîtes "spécial congélation" pour libérer votre plateau.

GUIDE DE CONGELATION

Décongélation:

Retirez l'emballage. Décongelez à l'air ambiant. Coupez les parts avant décongélation pour garder leur forme. (Utilisez un couteau spécial congelés).

CREMES GLACEES

Préparez la glace selon vos recettes habituelles. Congelez-la dans des boîtes spéciales congélation si elle n'a pas besoin d'être remuée.

Décongélation:

Attendez quelques instants avant de consommer directement.

- Attention: ne consommez pas certains produits tels que les bâtonnets glacés dès leur sortie du congélateur: la température très basse à laquelle ils se trouvent peut provoquer des brûlures.

Durée de conservation en mois

PRODUITS LAITIERS

Jaune d'œuf	8 à 10
Blanc d'œuf	10 à 12
Beurre, Fromage	8
Crème	3

PLATS CUISINES

1 à 3

BOULANGERIE

Pain	2 à 4
Brioches	3
Croissants	4 à 6
Levure	6

GATEAUX, TARTES, TOURTES

Cake	2 à 3
Crêpe, Quiches	1 à 2
Gâteaux, crème	1 à 2
Pâte à tarte, tartes	2
Petits fours	1

CREMES GLACEES

2

Conservation des produits surgelés et congelés du commerce

Pour une bonne conservation des produits surgelés et congelés, la température à l'intérieur du compartiment congélateur doit être maintenue égale ou inférieure à -18°C.

Assurez-vous que l'emballage est intact et qu'il ne présente aucune trace d'humidité, signe d'un début de décongélation.

Prévoyez un minimum de temps pour leur transport du centre d'achat à votre domicile. Utilisez des sacs isothermes.

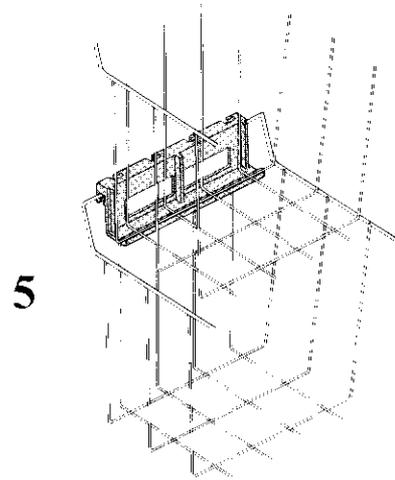
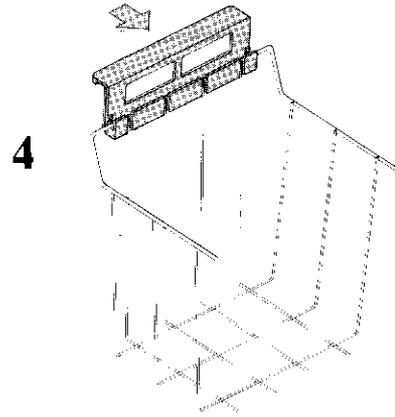
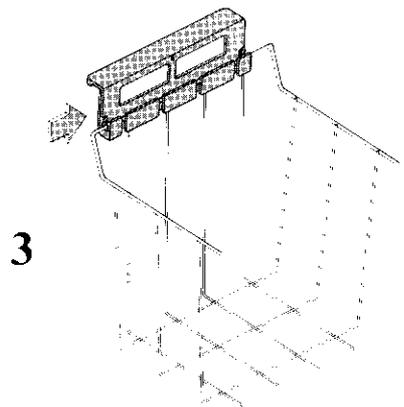
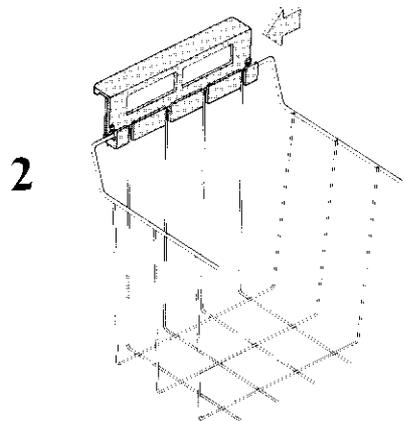
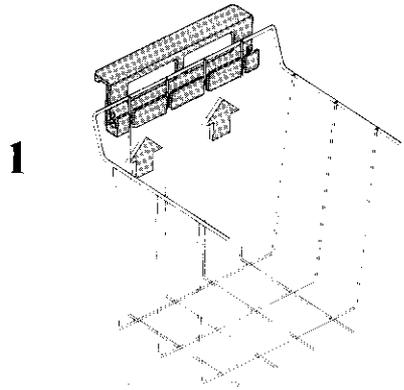
Repérez la date de fabrication du produit, et respectez la

durée de conservation indiquée par le fabricant.

Evitez d'ouvrir trop souvent la porte du congélateur et ne la laissez ouverte que le temps nécessaire. Une augmentation de la température peut réduire sensiblement la durée de conservation des aliments.

Ne consommez pas certains produits tels que les bâtonnets glacés dès leur sortie du compartiment congélateur, la température très basse à laquelle ils se trouvent peut provoquer des brûlures.

Un produit décongelé doit être consommé dans les plus brefs délais et ne jamais être recongelé, sauf s'il a été cuit entre-temps.



En cas d'anomalie de fonctionnement, le vendeur de votre appareil est le premier habilité à intervenir. A défaut (déménagement de votre part, fermeture du magasin où vous avez effectué l'achat...), veuillez consulter le Service Conseil Consommateurs qui vous communiquera alors l'adresse d'un Service Après-Vente.

En cas d'intervention sur votre appareil, exigez du Service Après-Vente les Pièces de Rechange certifiées Constructeur.



En appelant un Service Après-Vente, indiquez-lui le modèle et le numéro de série de votre appareil. Ces indications figurent sur la plaque signalétique.

Service Conseil Consommateurs
BP 142 - 60307 SENLIS CEDEX
Tél. : (16) 44 60 06 10

UFAM
43, avenue Félix Louat - BP 142
60307 SENLIS
Tél. : (16) 44 62 20 00
SA au capital de 450 000 000 F
RCS Senlis B 552 042 285

Dans le souci d'une amélioration constante de nos produits, nous nous réservons le droit d'apporter à leurs caractéristiques toutes modifications liées à l'évolution technique (décret du 24.03.78).



3615 AMEL