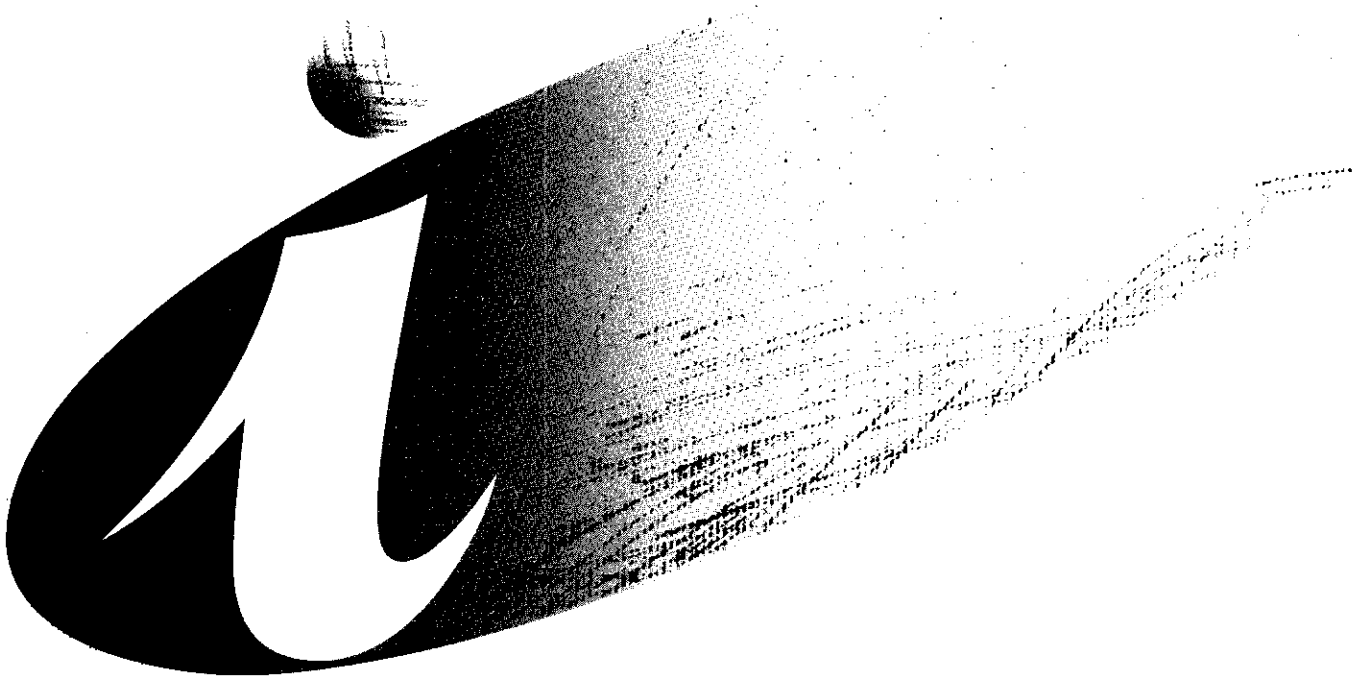
FAURE

NOTICE D'UTILISATION



214.3605.30

ENTRETIEN

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 consultez le tableau ci-dessous. Dans la majorité des cas, vous pourrez y remédier vous-même.

Anomalies	Causes possibles	Que faire?
Vibrations de l'appareil	1. L'appareil n'est pas d'aplomb. 2. L'habitation a des cloisons résonnantes qui amplifient les bruits de l'appareil. 3. Appareil trop près des meubles.	1. Voir paragraphe "installation 2. Appliquez une matière insonorisante sur le mur derrière l'appareil. 3. Laissez un espace pour la ventilation, voir paragraphe "installation".
Traces d'eau au fond du compartiment réfrigérateur	1. L'orifice d'écoulement de l'eau de dégivrage est obstrué.	1. Débouchez l'orifice avec la barrette.
Givre sur l'évaporateur du compartiment réfrigérateur	1. Position trop élevée du thermostat. 2. L'air ne circule pas dans le compartiment réfrigérateur.	1. Placez le thermostat en position arrêt pour dégivrer manuellement l'appareil. Après dégivrage, placez le thermostat sur une position moins élevée. 2. Vérifiez que l'air circule bien le long de l'évaporateur.
Production insuffisante de froid dans le compartiment congélateur	1. Température ambiante trop basse; le compresseur ne fonctionne pas assez souvent. 2. Trop de produits frais ont été introduits ensemble dans le congélateur.	1. Placez le thermostat sur une position plus élevéc. 2. Voir "pouvoir de congélation".
Production insuffisante de froid dans le compartiment réfrigérateur	1. Givre sur l'évaporateur 2. Aération insuffisante de l'appareil ou source de chaleur à proximité.	1. Voir ci-dessus. 2. Voir paragraphe "installation".
Arrêt de fonctionnement	1. Thermostat sur la position arrêt. 2. Prise non branchée. 3. Coupure de courant. 4. Mauvais état du fusible.	1. Vérifiez ce point. 2. Vérifiez ce point. 3. Vérifiez au disjoncteur s'il ne s'agit pas d'une coupure interne. 4. Vérifiez le fusible.

Si aucun de ces défauts n'est observé, il convient de consulter très rapidement le service après vente afin d'éviter toute altération des produits congelés. Mais sachez que:

compartiment congélateur:

- Si la panne est de courte durée et si le compartiment est rempli, il n'y a aucun risque d'altération pour les aliments; abstenez-vous cependant d'ouvrir la porte.
- Si la panne doit se prolonger au-delà de 18 heures, vous devez transférer les produits surgelés et congelés dans un autre appareil. (cette durée est sensiblement réduite si l'appareil est peu garni).

Dès que vous constatez un début de décongélation des aliments, vous devez, soit les consommer le plus rapidement possible, soit les recongeler après les avoir cuits.

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").
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

ENTRETIEN

L'entretien régulier de votre appareil assurera son bon fonctionnement et sa durée de vie.

dégivrage

Le givre est provoqué par l'humidité de l'air au contact des surfaces froides de l'appareil. Une mince couche de givre ne nuit pas au bon fonctionnement du congélateur. En revanche, à partir de 5 mm d'épaisseur, le givre constitue une paroi isolante qui diminue notablement l'efficacité de l'appareil et augmente sa consommation d'énergie électrique.

compartiment réfrigérateur

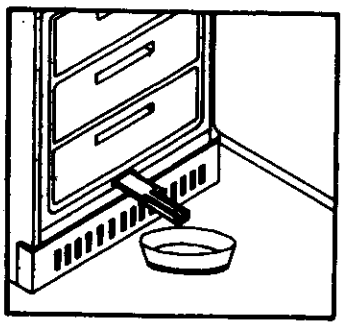
Le dégivrage s'effectue automatiquement à chaque arrêt du compresseur. Cette opération ne nécessite aucune intervention de votre part.

compartiment congélateur

Périodiquement (toutes les 2 ou 3 semaines), à l'aide de la spatule en plastique, grattez la mince couche de givre qui recouvre progressivement les parois. Il n'est pas nécessaire de débrancher l'appareil ni d'enlever les produits contenus dans le compartiment.
Une ou deux fois par an, ou chaque fois que l'épaisseur de la couche de givre excède 5 mm environ, il est recommandé de procéder au dégivrage complet.

Pour cela:

- Placez la manette du thermostat sur la position «●».
- Choisissez le moment où votre appareil est le moins garni.
- Sortez les bacs à glaçons et, s'il y a lieu, les produits surgelés et congelés que vous envelopperez dans plusieurs feuilles de papier journal ou dans des emballages isothermes avant de les placer dans un endroit frais.
- Utilisez la spatule comme gouttière d'évacuation; pour cela glissez-la au-dessus de la plinthe, en bas de l'appareil (voir figure ci-dessous).
- Placez dessous un récipient pour recevoir l'eau de dégivrage.
- Maintenez la porte ouverte.
- Le dégivrage terminé, videz le récipient et profitez de ce que le compartiment est vide pour effectuer le nettoyage.
- Retirez la spatule.
- Réglez le thermostat sur la position 3 ou 4 pendant 3 heures environ.
- Replacez les produits congelés s'il y a lieu.



N'utilisez jamais de couteau ou d'objet métallique, vous risqueriez de détériorer irrémédiablement l'évaporateur. Toutefois, vous pouvez accélérer le dégivrage en plaçant dans le compartiment congélateur un ou plusieurs récipients d'eau chaude non bouillante, à l'exclusion de toute autre source de chaleur.

- Mettez-y les fruits lorsqu'il 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 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 ramolisse 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

La zone la plus froide se situe au niveau de la clayette inférieure en verre.

Remarques:
Les bananes, les pommes de terre, l'ail et les oignons ne se conservent pas au réfrigérateur.
Les fromages fermentés ne seront mis au réfrigérateur que si l'on désire arrêter leur maturation. Il devront alors être soigneusement enveloppés.

compartiment congélateur

Le compartiment congélateur de votre appareil porte le sigle ✱*** c'est-à-dire qu'il vous permet de congeler vous-même des denrées fraîches et des plats cuisinés.

congélation

Congeler un aliment c'est abaisser le plus rapidement possible sa température «à coeur» à -18°C. Pour cela:

- Placez le thermostat sur la position «**S**». Le voyant orange s'allume. Cette opération doit être réalisée:
  - 24 heures avant l'introduction des denrées fraîches, si l'appareil est déjà en fonctionnement.
  - 3 heures avant l'introduction des denrées fraîches, si l'appareil vient d'être mis en service.
- 24 heures après l'introduction des denrées à congeler, placez le thermostat en position de congélation, sur le repère **3 ou 4**. Le voyant orange s'éteint.

Il est normal qu'après un chargement de denrées fraîches, le thermomètre indique une élévation de température sans que cela soit préjudiciable pour les aliments.

Pour congeler dans les meilleures conditions:

- Tenez compte du **pouvoir de congélation** de votre appareil, c'est-à-dire la quantité maximale de denrées fraîches pouvant être congelée par 24 heures.
  Le pouvoir de congélation de votre appareil est de 13 kg/24 heures.
- Disposez les produits à congeler dans le tiroir inférieur du compartiment congélateur. Evitez de placer les produits frais au contact de produits déjà congelés.
- Après écoulement du temps nécessaire à la congélation (24 heures), répartissez les produits congelés dans les autres tiroirs de manière à libérer le compartiment inférieur pour une prochaine opération de congélation.

Placez les aliments congelés les uns contre les autres. La température à l'intérieur du compartiment sera ainsi plus régulière et les aliments resteront congelés plus longtemps en cas de panne de secteur par exemple.

- Ne placez ni bouteilles, ni boîtes de boissons gazeuses dans votre congélateur, elles pourraient exploser.

Si vous congelez plusieurs jours de suite, n'utilisez la capacité de congélation qu'aux 3/4 du pouvoir de congélation indiqué.

Evitez de procéder à la fabrication des glaçons pendant le temps de congélation (24 heures).

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

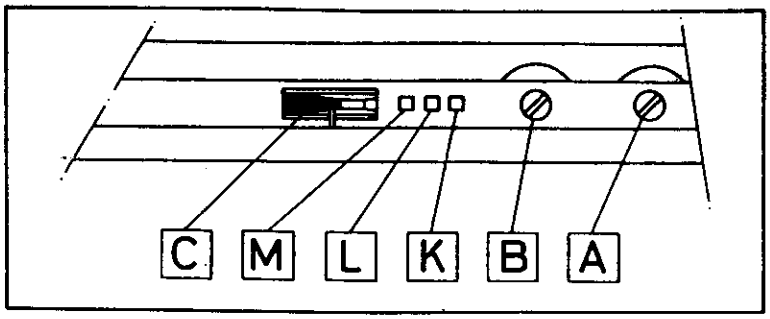
LEGUMES

BLANCHIMENT

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

UTILISATION

les commandes



A - thermostat du compartiment réfrigérateur

Il commande:

1. **La mise en marche et l'arrêt du compartiment réfrigérateur.** Le repère «●» correspond à la position «arrêt».

2. **Le réglage de la température.** Le repère 7 correspond à la position la plus froide. Les repères de **1 à 7** étant des repères directionnels, nous vous conseillons lors de la mise en service d'effectuer un premier réglage sur la position **4** ou **5** en tenant compte de la remarque ci-après; ensuite, seule votre expérience vous permettra de déterminer la position convenant le mieux.

Si les parois du compartiment réfrigérateur se couvrent anormalement de givre, ramenez progressivement la manette du thermostat sur une position inférieure jusqu'à obtenir de nouveau des périodes d'arrêt du compresseur.

B - thermostat du compartiment congélateur

La température à l'intérieur du compartiment congélateur est réglée par le thermostat gradué de **1** à **6**, la position **6** représentant la température la plus froide. Le repère «●» entraîne l'arrêt de fonctionnement du compresseur.

Les repères de **1** à **6** étant des repères directionnels, nous vous conseillons lors de la mise en service d'effectuer un premier réglage sur la position**3** ou **4** en tenant compte de la remarque ci-après; ensuite, seule votre expérience vous permettra de déterminer la position convenant le mieux.

Le repère **S** correspond à la position de congélation. Placez ainsi le thermostat sur «**S**» pour la congélation des denrées fraîches. Cette position met le compresseur en service continu, ce qui permet d'abaisser la température au niveau le plus bas dans des conditions normales d'utilisation. Pour remettre l'appareil en fonctionnement conservation, placez le thermostat sur la position **3 ou 4**.

Remarque:
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 des thermostats.

C - thermomètre du compartiment congélateur

Sans ouvrir la porte du congélateur, le thermomètre vous permet de contrôler la température à l'intérieur de l'armoire pour une utilisation plus économique de l'appareil.

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 choux 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 écossés. 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

INSTALLATION

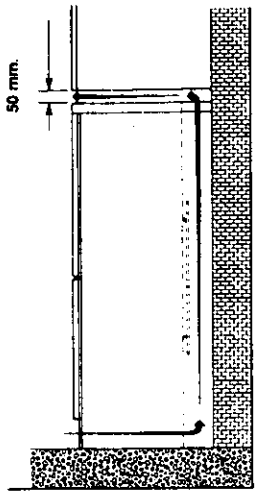
emplacement

- Placez de préférence votre appareil loin d'une source de chaleur (chauffage, cuisson ou rayons solaires trop intenses).

- Veillez à ce que l'air circule librement tout autour de l'appareil.

  Si toutefois vous désirez placer l'appareil dans une niche ou directement sous un élément, il est indispensable de laisser un espace de 50 mm entre le dessus de l'appareil et l'élément supérieur.

- Calez soigneusement l'appareil en agissant sur les pieds réglables, de telle sorte qu'il soit légèrement incliné vers l'arrière pour faciliter la fermeture des portes.

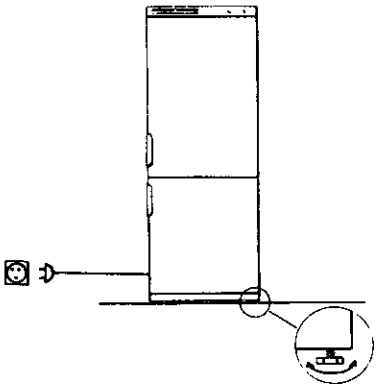


Pour le bon fonctionnement de votre appareil, la température ambiante du local doit être comprise entre + 16°C et + 32°C; au-delà de ces températures, ses performances peuvent s'en trouver diminuées.

raccordement électrique

- Votre appareil est prévu pour fonctionner sur un courant 220-230 V monophasé.

- Utilisez pour le branchement un socle de prise de courant de 10/16 A comportant une borne de mise à la terre, laquelle sera obligatoirement raccordée conformément à la Norme NF C 15.100 et aux prescriptions de l'E.D.F.



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

- 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.

CRUSTACES

Langoustes — homards — crabes:
Pour avoir un meilleur décollement 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.

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.

STOCKAGE DES DENRÉES DANS LES RÉFRIGÉRATEURS ET RÈGLES D'HYGIÈNE ALIMENTAIRE

La consommation croissante de plats préparés et d'autres aliments fragiles, sensibles en particulier au non-respect de la chaîne du froid, rend nécessaire une meilleure maîtrise de la température de transport et de stockage de ces produits.
A la maison, le bon usage du réfrigérateur et le respect de règles d'hygiène rigoureuses contribueront de façon significative et efficace à l'amélioration de la conservation des aliments.

Maîtrise de la température

- Stocker les aliments les plus sensibles dans la zone la plus froide de l'appareil, conformément aux indications figurant dans cette notice.
- Attendre le complet refroidissement des préparations avant de les stocker (ex: soupe).
- Limiter le nombre d'ouvertures de la porte.
- Positionner la commande de réglage du thermostat de façon à obtenir une température plus basse. Ce réglage doit se faire progressivement afin de ne pas provoquer le gel des denrées.

  La mesure de la température d'une zone, clayette par exemple, peut se faire au moyen d'un thermomètre placé, dès le départ, dans un récipient rempli d'eau (verre). Pour être fidèle et représentative de ce qui se passe à l'intérieur de l'appareil, la lecture de la température doit être faite après quelques heures de stabilisation de l'ensemble, par exemple le matin à la première ouverture de la porte.

Respect des règles d'hygiène alimentaire

- Retirer les emballages du commerce avant de placer les aliments dans le réfrigérateur (exemple: emballage des packs de yaourts).
- Emballer systématiquement la nourriture pour éviter que les denrées ne se contaminent mutuellement.
- Disposer les aliments de telle sorte que l'air puisse circuler librement tout autour.
- Consulter la notice d'utilisation de l'appareil en toutes circonstances et en particulier pour les conseils d'entretien.
- Nettoyer fréquemment l'intérieur du réfigérateur en utilisant un produit d'entretien sans effet oxydant sur les parties métalliques.

---

[1] Chaîne du froid: maintien sans rupture de la température requise d'un produit, depuis sa préparation et son conditionnement jusqu'à son utilisation par le consommateur.

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*.

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.

FAURE

Electrolux Home Products France - S.A.S. au capital de 67 500 000 € - 552 042 285 RCS SENLIS

Service Conseil Consommateurs
43, avenue Félix Louat
BP 50142
60307 Senlis Cedex
Tél. : 03 44 62 28 28

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).

The Electrolux Group. *The world's No.1 choice.*
Le Groupe Electrolux est le premier fabricant mondial d'appareils domestiques, d'entretien et d'extérieur. Plus de 55 millions de produits du Groupe Electrolux (tels que réfrigérateurs, cuisinières, lave-linge, aspirateurs, tronçonneuses, tondeuses à gazon) sont vendus chaque année pour un montant d'environ 14 milliards d'Euros dans plus de 150 pays à travers le monde.