

BLOC REFRIGERATEUR-CONGELATEUR



FÉLICITATIONS!

Excellent choix!

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

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

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

TABLE DES MATIÈRES

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

DECOUVREZ VOTRE APPAREIL

RÉVERSIBILITÉ DES PORTES

INSTALLATION DE L'APPAREIL

COMMENT ÉCONOMISER DE L'ÉNERGIE

BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

PROCÉDURE DE MISE EN MARCHÉ

UTILISATION DE L'APPAREIL

CONGÉLATION

DÉCONGÉLATION

DÉGIVRAGE

NETTOYAGE

PETITES PANNES ET ANOMALIES

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Cet appareil destiné à conserver et congeler des denrées alimentaires, est réservé à un usage domestique:

toute autre utilisation est impropre.

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

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

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

Pour être en accord avec les plus récentes dispositions législatives sur la protection de l'environnement, nous utilisons, en petite quantité, des réfrigérants appelés 600a ou R134a selon le modèle. Le type de réfrigérant est explicitement indiqué sur les caractéristiques. Pour les appareils dotés de R600a, en cas de dommages sur les composants du circuit frigorifique (tubes etc.), il est recommandé d'aérer le local dans lequel se trouve l'appareil et de ne pas provoquer de flammes, étincelles ou autres sources d'inflammation pendant quelques minutes.

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



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

Evacuation Du Produit Usagé

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

Enlevez la fiche de la prise et coupez le câble d'alimentation. Les réfrigérateurs et les congélateurs contiennent des gaz réfrigérants et des substances qui exigent une évacuation appropriée, et qui contiennent en outre beaucoup de matériaux qui peuvent être recyclés.

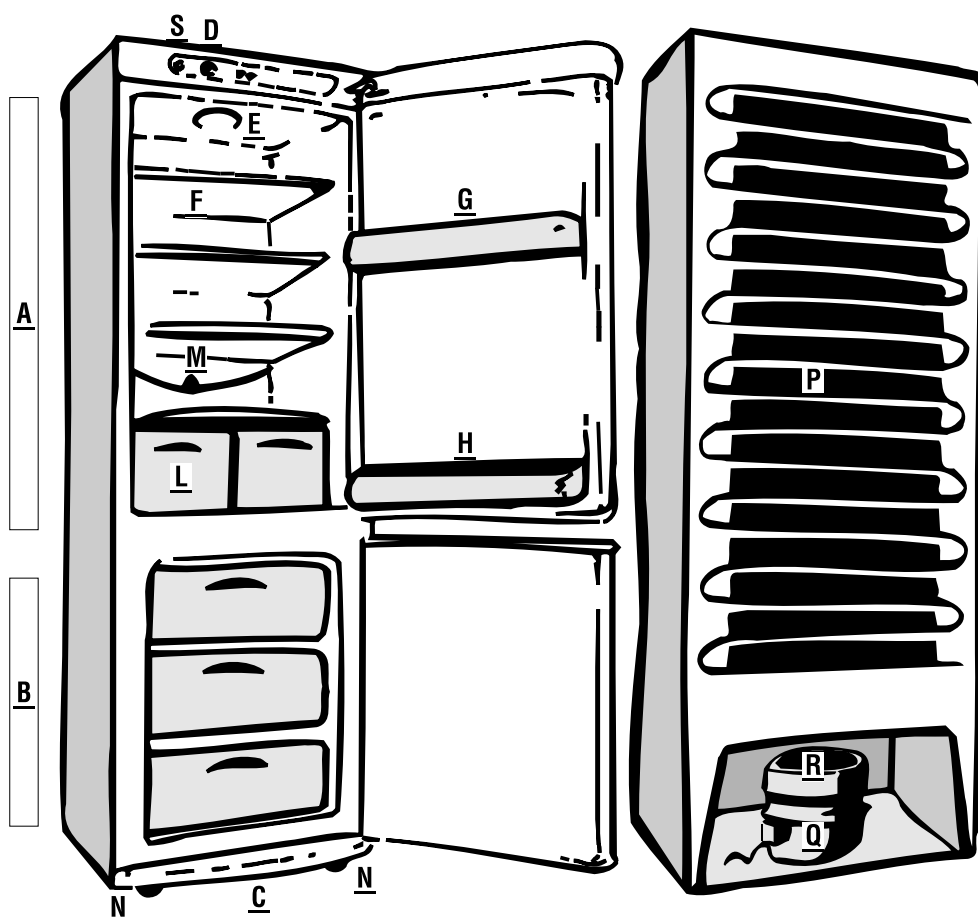
Apportez les produits dans des centres appropriés de ramassages: votre Commune pourra vous donner les indications nécessaires sur une élimination écologique correcte.

DECOUVREZ VOTRE APPAREIL

DESCRIPTION

- A Partie réfrigérateur
- B Partie congélateur
- C Plinthe
- D Boîtier du thermostat
- E Boîtier éclairage
- F Clayettes
- G Etagères de porte
- H Porte-bouteilles
- L Bacs à légumes
- M Orifice d'écoulement de l'eau de dégivrage
- N Pieds réglables
- P Condenseur
- Q Compresseur
- R Bac de récupération
- S Touche Super / Congelation

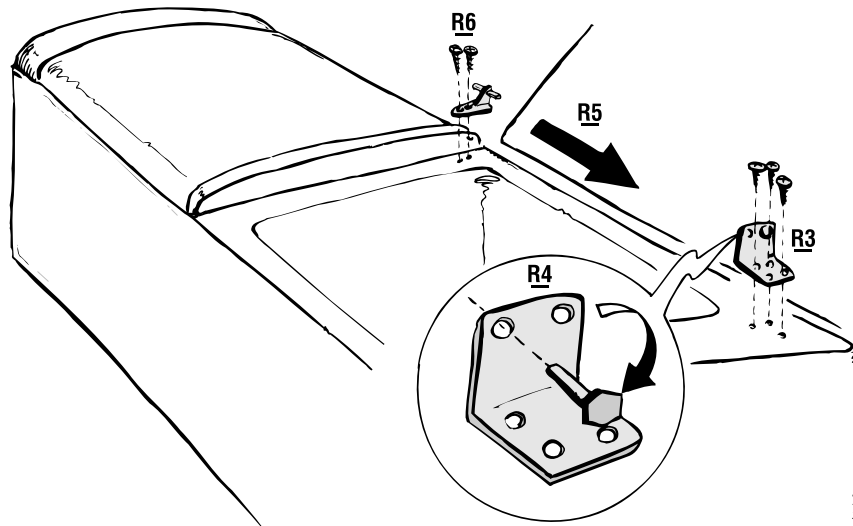
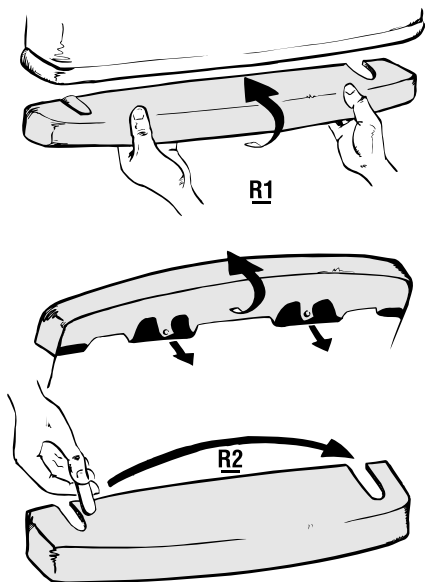
Dessin uniquement explicatif



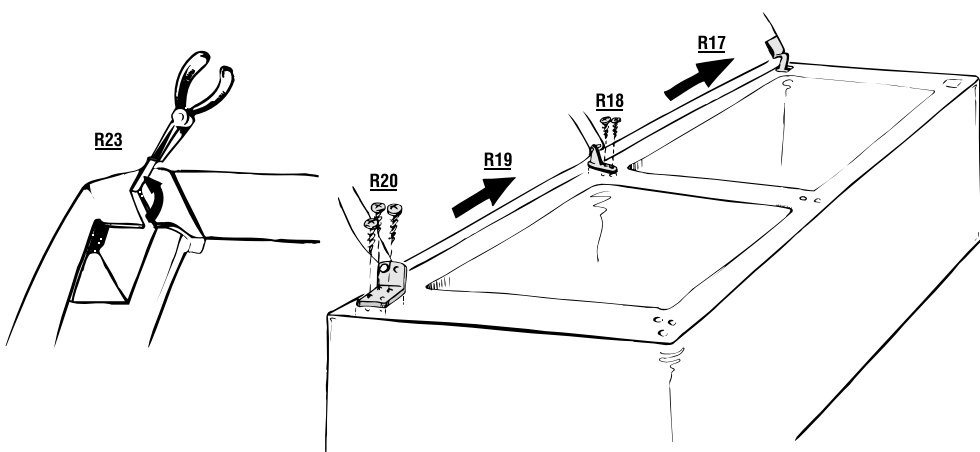
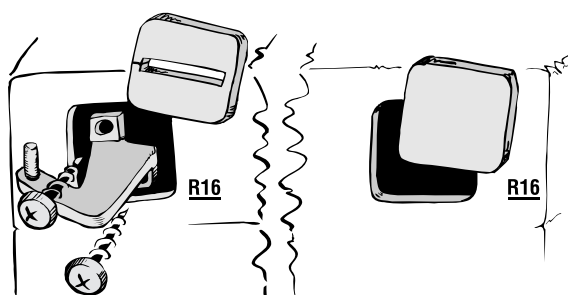
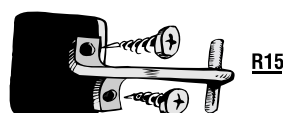
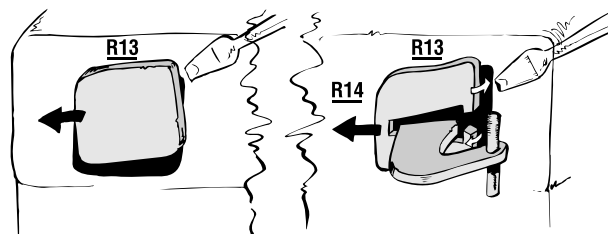
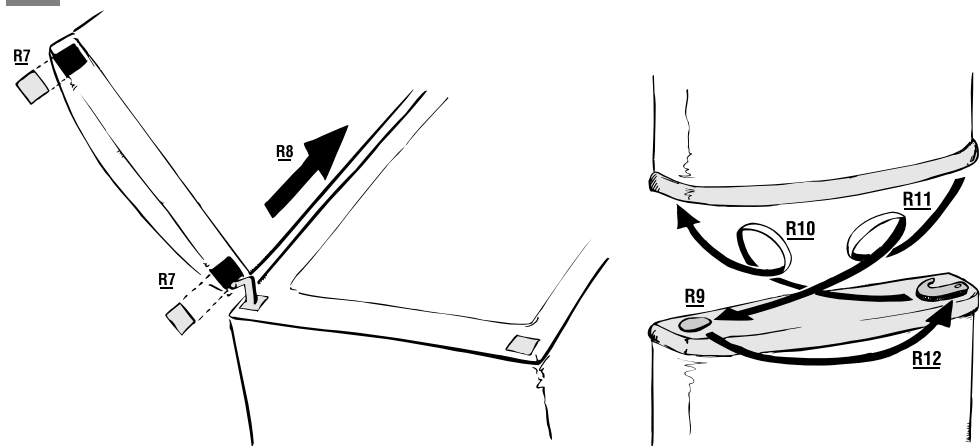
RÉVERSIBILITÉ DES PORTES

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

1. Couchez délicatement l'appareil sur l'arrière (de façon à ce que les portes soient tournées vers le haut).
2. Ôtez la plinthe en passant vos mains dessous et tirez les languettes que vous trouverez au milieu vers le bas; tournez la plinthe vers le haut pour la détacher (R1). Dégagez la languette de dégagement de gauche et introduisez-la dans le dégagement de droite (R2).
3. Dévissez la charnière inférieure (R3), dévissez le pivot de droite et revissez-le à gauche (R4).
4. Dégagez la porte du congélateur (R5).
5. Dévissez la charnière intermédiaire (R6) et bouchez les trous à l'aide des bouchons cache trou fournis.

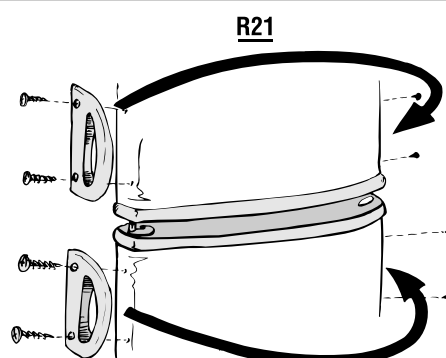


6. Si Votre modèle en est doué, ôtez les goujons de couverture qui se trouvent à l'arrière, dans la partie supérieure de la porte du réfrigérateur (R7) et dégagez la porte de la charnière supérieure (R8). Dégagez le goujon qui bouche l'orifice sur la gauche de la porte du congélateur (R9).
7. Dévissez le système de blocage sur la porte du congélateur, retournez-le et vissez-le sur le côté gauche de la porte du réfrigérateur (R10). Dévissez le système de blocage de droite sur la porte du réfrigérateur, retournez-le et vissez-le sur le côté gauche de la porte du congélateur (R11).
Se Votre modèle n'est pas doué de arrêt porte repositionnez les rondelles sur les pivots charnière.
8. Introduisez le goujon qui bouchait l'orifice de gauche dans la partie droite de la porte du congélateur (R12).
9. Ôtez les goujons de couverture du bandeau de commande (R13) et dégagez la charnière (R14).
10. Dévissez la charnière supérieure (R15).
11. Visser la charnière supérieure à gauche après l'avoir faite tourner de 180° et replacer les chevilles de couverture (R16).
12. Enlever avec une pince la languette predecoupée sur le chapeau de porte (R23).
13. Introduisez la porte du réfrigérateur dans la charnière supérieure (R17), vissez la charnière intermédiaire (R18), introduisez la porte du congélateur (R19) et vissez la charnière inférieure (R20).
14. Remontez la plinthe

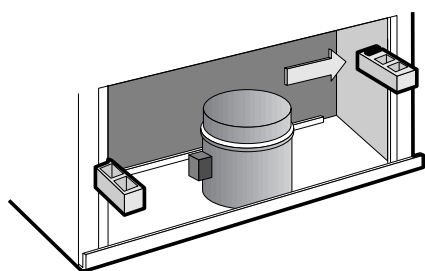


Réversibilité des poignées

1. Si votre appareil a des poignées verticales (R21), dévissez-les du côté gauche et revissez-les sur le côté droit, après perçage avec une perceuse dont la pointe a un diamètre de 2,5 mm; pour tracer les trous, utiliser la poignée comme gabarit de perçage.
2. Si les poignées de votre appareil sont vissées en position horizontale, retirez les bouchons qui recouvrent les vis, dévissez les poignées, échangez-les entre elles en les faisant tourner de 180°, revisez les et introduisez les bouchons qui recouvrent les vis (R22).



INSTALLATION DE L'APPAREIL



Installation d'appareils équipés de roulettes

Si votre appareil est équipé de roulettes, n'oubliez pas qu'elles servent uniquement à faciliter les petits mouvements: ne vous en servez pas pour déplacer l'appareil sur de longues distances!

Après avoir placé l'appareil à l'endroit voulu, réglez les pieds avant.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

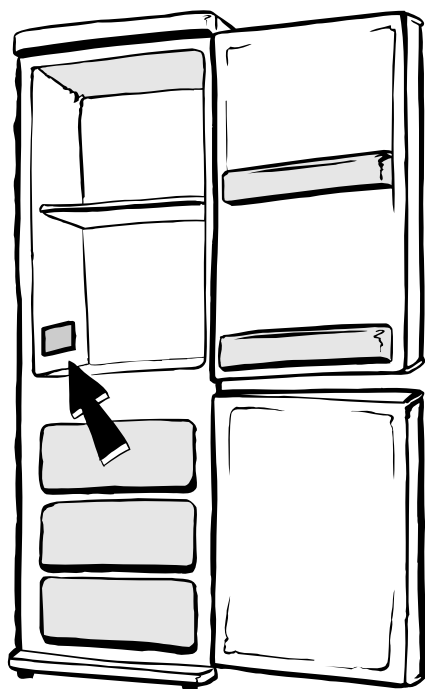
Cet appareil offre de meilleures performances quand la température ambiante est comprise entre 10 °C et 32 °C.

COMMENT ÉCONOMISER DE L'ÉNERGIE

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

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

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



BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

Important pour votre sécurité.

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

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

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

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

PROCÉDURE DE MISE EN MARCHÉ

Si l'appareil a été transporté chez vous en position horizontale, attendez deux heures avant d'introduire la fiche électrique, pour permettre à l'huile de circuler dans le compresseur. Nettoyez l'intérieur (voir le chapitre *Nettoyage*) et branchez l'appareil sur la prise de courant.

UTILISATION DE L'APPAREIL

Réglage Thermostat du Réfrigérateur

Pour régler la température du réfrigérateur tournez le bouton thermostat qui se trouve dans la zone des commandes. Positionnez le thermostat en position intermédiaire. Laissez votre réfrigérateur ainsi pendant 24 heures. Ajustez ultérieurement le réglage en fonction de vos besoins. La position 1 indique le réglage le moins froid et la position maximum le réglage le plus froid. Normalement, une position intermédiaire est conseillée. L'index 0 interrompt le fonctionnement du compresseur.

ATTENTION! quand le thermostat est sur la position "0" l'appareil est toujours sous tension. Avant d'effectuer une quelconque intervention sur l'appareil, débranchez-le.

Les températures intérieures sont influencées par la température ambiante, par la fréquence d'ouverture des portes, par la quantité d'aliments introduits. Selon les cas, vous pouvez choisir la position qui vous donne la meilleure température. Dans des conditions environnementales extrêmes, il est recommandé d'utiliser le thermostat différemment. Quand la température ambiante est très chaude (ex en été) il est conseillé de régler le thermostat au minimum. Inversement, avec des températures environnementales froides, il est conseillé de régler le thermostat au maximum.

Avec des températures environnementales très froides, il est conseillé d'allumer le bouton hiver/super.

Les emballages et les aliments ne doivent toucher en aucun cas la paroi du fond du réfrigérateur. Ne mettez jamais d'aliments encore chauds dans le réfrigérateur, laissez-les refroidir à température ambiante.

TÉMOIN VERT

Il est éteint quand le bouton thermostat est sur l'index "0/Stop"

ATTENTION! sur la position "0/Stop" l'appareil n'est pas isolé de la prise de courant.

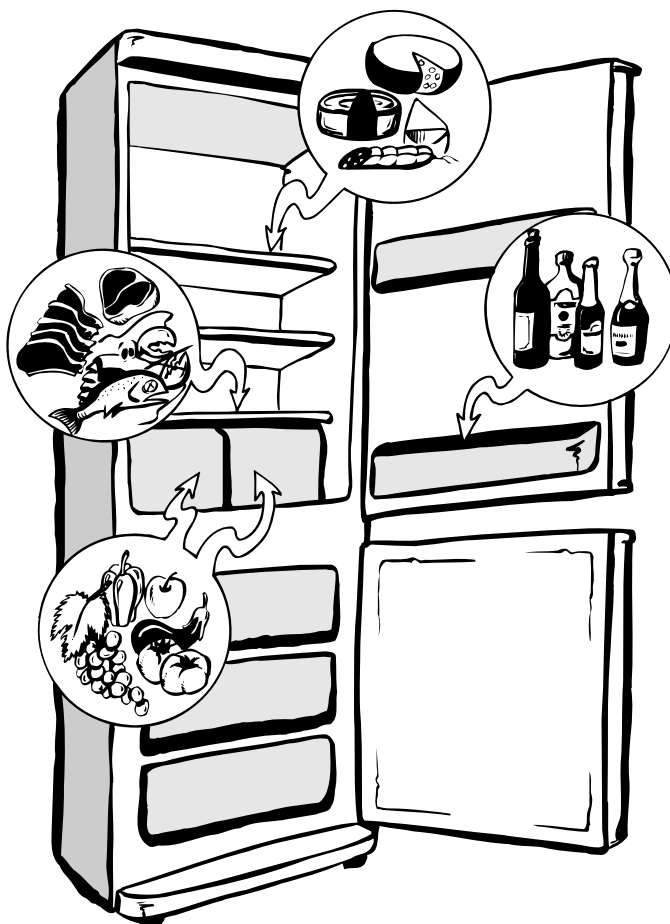
TEMOIN JAUNE

Il indique la phase de congélation rapide. Le congélateur est entrain de produire le maximum de froid possible.

CONGELATION RAPIDE

Allumez la congélation rapide en appuyant sur le bouton situé sur le tableau de bord et éteignez-la en appuyant à nouveau sur le même bouton (voir chapitre Congélation).

Stockez les aliments les plus sensibles dans la zone la plus froide de l'appareil (voir croquis).



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

CONGÉLATION

Remarques importantes

Si vous achetez des produits surgelés vérifiez:

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

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

Congélation

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

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

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

Pour obtenir la capacité maximum de congélation, allumez l'interrupteur de congélation rapide (voir Description) 24 heures avant d'introduire les aliments dans le congélateur.

Le compartiment de congélation rapide est: le deuxième compartiment en haut pour les modèles qui disposent de 3/4 compartiments; le premier compartiment en haut pour les modèles qui disposent de 2 compartiments.

La quantité maximum d'aliments qui peuvent être congelés est reportée dans la plaque des données au paragraphe "Capacité de congélation/Freezing capacity (Kg/24h)". Ne jamais introduire une quantité supérieure en une seule fois. Quand la congélation a été complétée (max. 24 heures), n'oubliez pas d'éteindre l'interrupteur.

DÉCONGÉLATION

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

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

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

DÉGIVRAGE

Dégivrage du réfrigérateur

Il est automatique et l'eau qui se forme s'écoule par l'orifice d'écoulement dans le bac de récupération. Elle s'évapore ensuite grâce à la chaleur transmise par le compresseur.

Dégivrage du congélateur

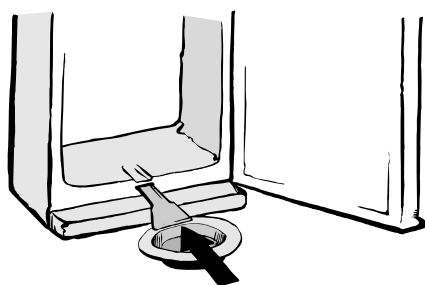
Dégivrez le congélateur lorsque l'intérieur de ce dernier présente une formation de givre et de glace supérieure à 1-2 cm. Cette couche réduit le pouvoir de refroidissement et augmente la consommation d'électricité.

Vous pouvez accélérer la liquéfaction de la glace en posant une casserole d'eau chaude à l'intérieur du congélateur, en ayant soin de l'isoler, sur le fond, au moyen d'une planchette en bois. N'utilisez jamais ni radiateur, ni sèche-cheveux ni autres appareils électriques, couteaux ni autres objets en métal: vous pourriez endommager définitivement l'appareil.

Après avoir dégivré l'appareil, suivez attentivement les indications se rapportant au nettoyage et à la réintroduction des produits.

Pour faciliter la récupération de l'eau de dégivrage, introduisez l'ailette et mettez un récipient bas pour recueillir l'eau.

Débranchez l'appareil avant toute opération. Enveloppez les aliments dans du papier-journal et ensuite dans des morceaux de couverture (on peut se servir aussi de sacs isothermes), puis mettez-les au frais en attendant de les remettre dans le congélateur.



NETTOYAGE

Nettoyage intérieur

Avant de commencer le nettoyage, débranchez l'appareil. Effectuez le nettoyage aussi bien du réfrigérateur que du congélateur en utilisant du bicarbonate de soude dissout dans de l'eau (1 cuillère pour 4 litres d'eau). **Ne pas utiliser de produits détergents abrasifs.** Rincez avec de l'eau et essuyez à l'aide d'un chiffon. Branchez l'appareil. Positionnez le thermostat sur la température de conservation. Attendez pendant 3/4 heures avant d'introduire les aliments. Pour utiliser le congélateur mettre en route la congélation rapide, attendez pendant 3/4 heure avant de placer, dans les casiers respectifs, les produits surgelés et/ou frais. 24 heures après le branchement de la congélation rapide, désactivez-la.

Nettoyage extérieur

Débranchez préalablement l'appareil. Pour le nettoyage extérieur, utilisez de l'eau tiède additionnée d'un peu de produit vaisselle. N'oubliez pas de nettoyer, de temps en temps, le condenseur situé derrière l'appareil. Pour cette opération, servez-vous d'un chiffon sec ou, mieux encore, de l'aspirateur.

PETITES PANNES ET ANOMALIES

Avant de faire appel au Service Après Vente, vérifiez si vous pouvez y remédier en effectuant les contrôles suivants:

Bruits inhabituels: Vous n'avez pas bien réglé les pieds et le congélateur vibre.

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

L'appareil ne refroidit pas: Vérifiez que le câble d'alimentation soit bien relié à la prise de courant. Vous avez peut-être un fusible dans l'installation électrique qui est grillé. Votre interrupteur général a disjoncté. Le thermostat est placé sur la position 0.

Les parois extérieures de l'appareil sont chaudes: C'est normal car un système intégré à l'appareil permet d'éviter la condensation sur les parties extérieures du congélateur.

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

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

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

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

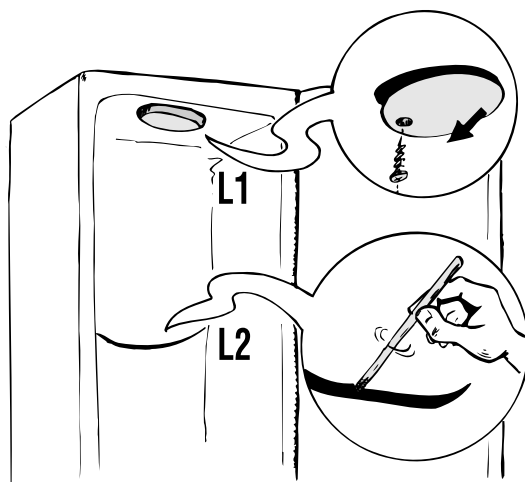
Il y a des gouttes d'eau ou bien de la glace sur la paroi verticale du fond du réfrigérateur: Il s'agit du fonctionnement normal du système de dégivrage.

La porte ne s'ouvre pas facilement: Il est tout à fait normal, surtout aussitôt après l'avoir refermée, que la porte offre une certaine résistance lorsqu'on l'ouvre à nouveau; et ce afin d'assurer une parfaite étanchéité.

La lumière intérieure du réfrigérateur est éteinte

- Vérifiez les points qui sont annoncés au paragraphe "La puissance de refroidissement diminue".

• L'ampoule est grillée
Changez-la en procédant de la façon suivante: débranchez l'appareil, dévissez le boîtier d'éclairage, enlevez-le et changez l'ampoule en veillant qu'elle soit de même caractéristique (15 WATT max) (fig. L1): revissez le boîtier. Retirez l'ampoule grillée seulement si vous en avez une autre qui puisse la remplacer aussitôt.



Gouttes d'eau sur le fond du compartiment réfrigérateur

Le orifice d'écoulement de l'eau est bouché. Nettoyez-le à l'aide d'une aiguille à tricoter (fig. L2).

TABLEAUX CONGÉLATION

Viande fraîche

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

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

Volailles - Lapins

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

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

Gibier

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

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

Poisson

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

Aliments cuisinés

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

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

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

Légumes

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

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

(1) Mettez un peu de vinaigre et de citron dans l'eau de cuisson (eau acidulée).

(2) Saumurez avant de procéder à la cuisson.

(3) Lors de la décongélation, ces légumes se réduisent en bouillie, car ils contiennent énormément d'eau. Nous vous conseillons donc de décongeler uniquement si vous avez l'intention de les manger cuits.

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

Fruits

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

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

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

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

Pain

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

Beurre et fromage

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

Service après-vente



- Les éventuelles interventions sur votre appareil doivent être effectuées par un professionnel qualifié dépositaire de la marque.
- Lors de votre appel, mentionnez la référence complète de votre appareil (modèle, type, numéro de série).

Ces renseignements figurent sur votre certificat de garantie et sur la plaque signalétique.

- **PIÈCES D'ORIGINE** : lors d'une intervention d'entretien, demandez l'utilisation exclusive de pièces détachées certifiées d'origine.

Relations consommateurs

VEDETTE c'est aussi le minitel...

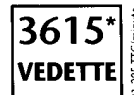
...pour en savoir plus sur tous les produits de la marque :
informations, conseils, les points de vente, les spécialistes après vente.

...pour communiquer :

nous sommes à l'écoute de toutes vos remarques, suggestions, propositions auxquelles nous vous répondrons personnellement.

Vous pouvez aussi nous écrire :

Service Consommateurs VEDETTE
BP 9526 -
95069 Cergy Pontoise
Tel. 0825 061 062



*1,29f TTC/mute