

BLOC REFRIGERATEUR-CONGELATEUR

## FÉLICITATIONS!

Nous vous complimentons pour votre choix!

En achetant cet appareil électroménager, vous avez choisi un appareil pratique et spacieux, dont les prestations techniques sont indiscutables.

Nos appareils ont été étudiés et conçus de façon à consommer le moins d'énergie électrique possible, tout en respectant le programme écologique. Pour une bonne utilisation de l'électroménager, veuillez lire attentivement les instructions: Vous prolongerez ainsi la durée de votre appareil, en économisant une quantité d'énergie considérable tout en profitant au maximum de ses prestations.

Avec cet appareil, nous espérons pouvoir répondre à toutes vos exigences, afin de toujours vous avoir parmi nos Clients.

## TABLE DES MATIÈRES

### NORMES DE SÉCURITÉ

#### CONNAISSEZ VOTRE APPAREIL

#### RÉVERSIBILITÉ DES PORTES

#### INSTALLATION DE L'APPAREIL

#### ÉCONOMIES D'ÉNERGIE

#### BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

#### PROCÉDURE DE MISE EN MARCHÉ

#### UTILISATION DE L'APPAREIL

#### CONGÉLATION

#### DÉCONGÉLATION

#### DÉGIVRAGE

#### NETTOYAGE

#### PETITES PANNES ET ANOMALIES

## NORMES DE SÉCURITÉ

Cet appareil à été conçu pour conserver et congeler des denrées alimentaires à usage domestique. Tout autre usage serait incorrect. L'installation doit être effectuée selon les instructions de ce manuel; une mauvaise installation pourrait détériorer l'appareil.

Pour les problèmes éventuels de fonctionnement de l'appareil, adressez-vous toujours et exclusivement aux centres de Service Après-Vente ou bien à du personnel qualifié.

**Pour toute opération d'entretien, débrancher préalablement l'appareil en évitant de tirer sur le câble d'alimentation ou de déplacer l'appareil.**

Dans son circuit frigorifique, cet appareil contient de l'isobutane (R600a), un gaz naturel qui ne présente pas de risques pour l'environnement mais qui est inflammable. Veillez à ce qu'aucune partie du circuit frigorifique ne soit endommagée lors du transport et de l'installation. Si l'appareil est endommagé, évitez les flammes et les sources d'embrasement. Aérez pendant quelques minutes la pièce dans laquelle se trouve l'appareil.

Ne pas mettre en service un appareil endommagé. Dans le doute, se renseigner auprès du revendeur.

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



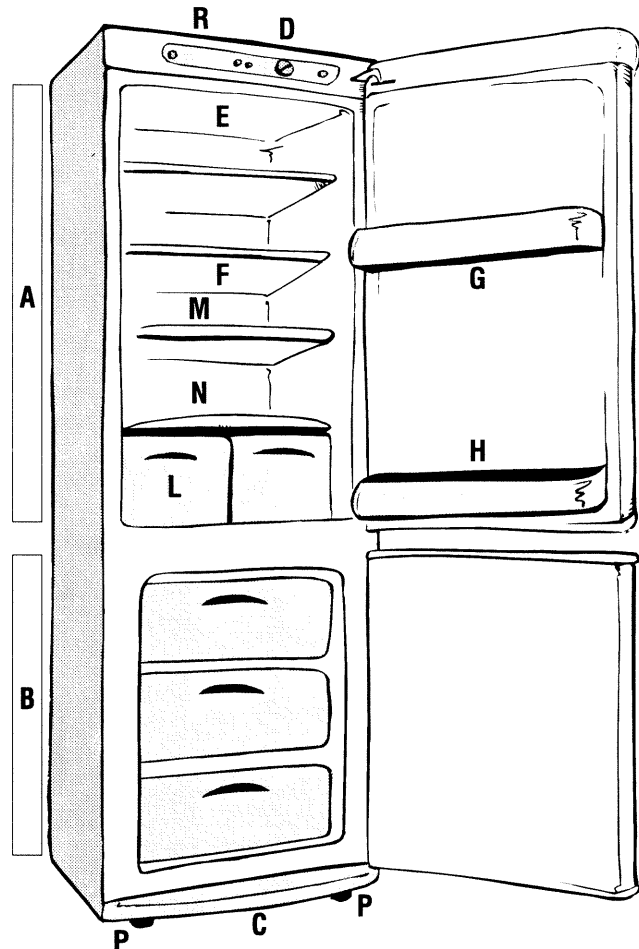
Le marquage CE atteste que cet appareil est conforme aux dispositions des Directives Européennes suivantes: 89/336 (compatibilité électromagnétique), 73/23 (basse tension), 96/57 (efficacité énergétique) et à leurs modifications ultérieures.

## CONNAISSEZ VOTRE APPAREIL

### DESCRIPTION

A	Partie réfrigérateur
B	Partie congélateur
C	Plinthe
D	Bouton du thermostat
E	Boîte éclairage
F	Clayettes
G	Etagères de porte
H	Porte-bouteilles
I	Bacs à légumes
M	Evaporateur
N	Trou d'écoulement de l'eau
P	Pieds réglables
R	Touche Super / Hiver

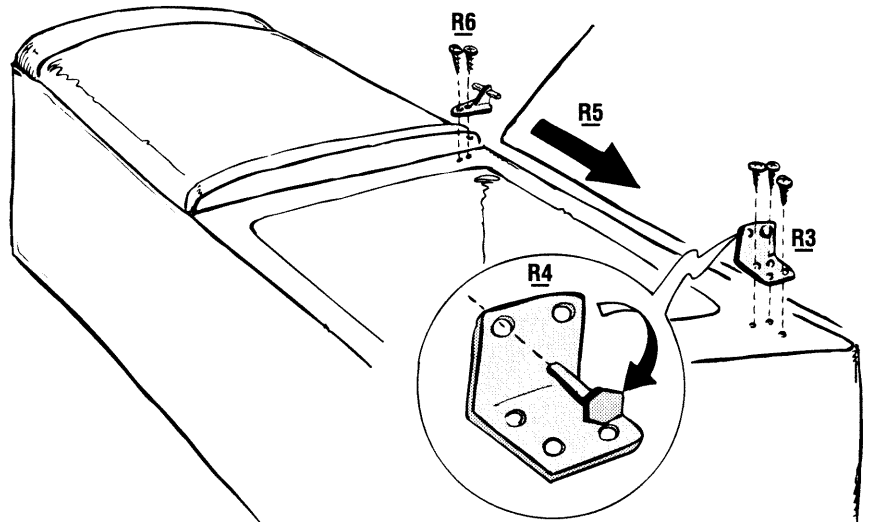
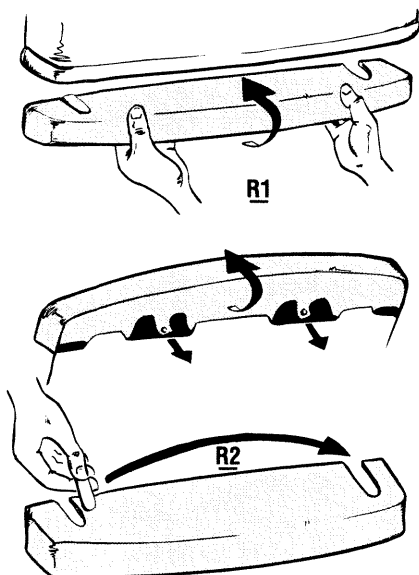
Dessin uniquement explicatif



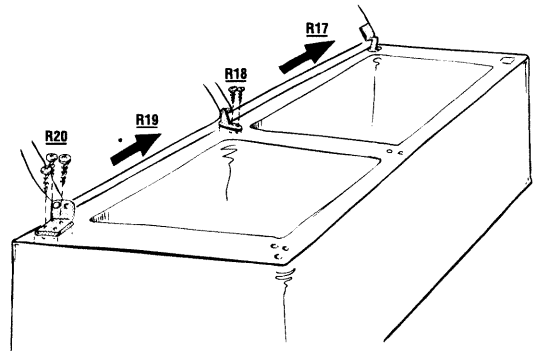
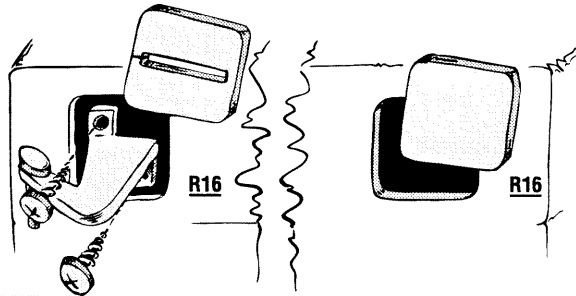
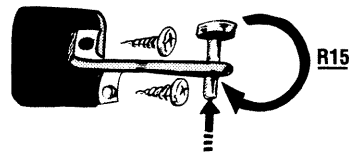
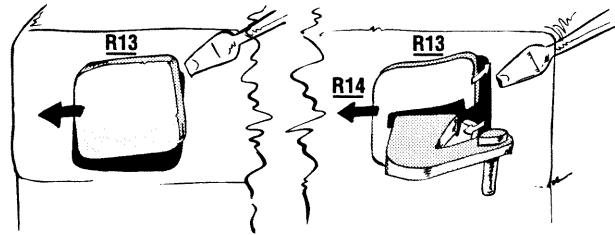
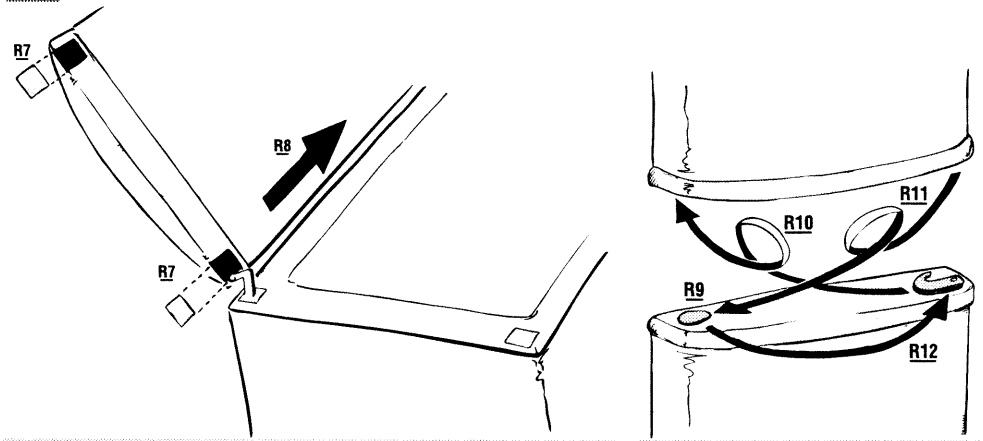
## RÉVERSIBILITÉ DES PORTES

Normalement, l'ouverture de la porte est à gauche (charnières à droite); si vous préférez qu'elle soit à droite, vous pouvez la modifier 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 du siège de gauche et introduisez-la dans le siège 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 fournis.

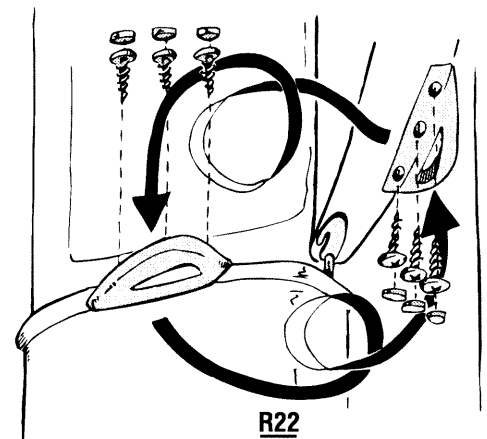
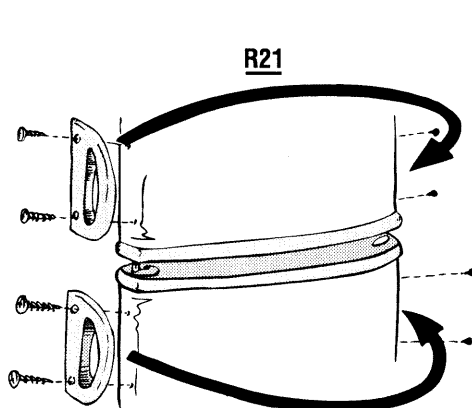


6. Ôtez les goujons de couverture qui se trouvent à l'arrière, dans la partie supérieure de la porte du réfrigérateur (R7) et dégagez la porte de la charnière supérieure (R8). Dégagez le goujon qui bouche l'orifice sur la gauche de la porte du congélateur (R9).
7. Dévissez le système de blocage sur la 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).
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, dégagez le pivot et introduisez-le en le retournant (R15).
11. Vissez la charnière supérieure à gauche, pivot tourné vers le bas et réintroduisez les goujons de couverture (R16).
12. Enfilez 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).
13. Remontez la plinthe

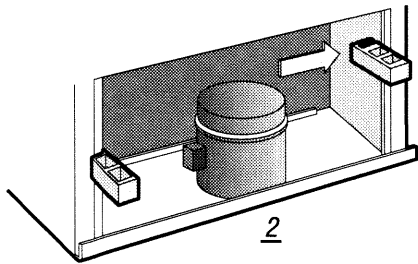


### Réversibilité des poignées

1. Si les poignées de l'appareil sont verticales, dévissez-les du côté gauche et revissez-les à droite, en déplaçant les bouchons de protection des orifices (R21).
2. Si les poignées de l'appareil sont vissées en position horizontale, retirez les bouchons qui recouvrent les vis, dévissez les poignées, échangez-les, revissez-les et introduisez les bouchons qui recouvrent les vis (R22).



## INSTALLATION DE L'APPAREIL



Après avoir déballé l'appareil, assurez-vous qu'il n'ait pas été endommagé. Dans cette éventualité, les détériorations devront être signalées au Revendeur dans les 24 heures qui suivent la livraison. Ne jetez pas les emballages n'importe où (sacs en plastique, bandes de polystyrène, etc.).

Installez l'appareil dans une pièce, sans humidité et bien aérée, loin des sources de chaleur et à une distance minimum de 3/5 cm des autres meubles.

Placez l'appareil loin du mur en montant, sur sa partie arrière, les entretoises destinées à cet effet (fig. 2).

Réglez les pieds avant de façon à ce que l'appareil soit légèrement incliné en arrière: cela vous permettra de bien fermer la porte, sans difficulté.

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

### 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!

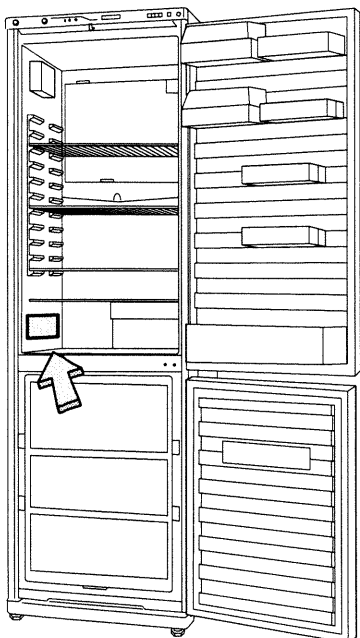
Après avoir placé l'appareil à l'endroit voulu, réglez les pieds avant de façon à ce que l'appareil soit légèrement incliné vers l'arrière.

## ÉCONOMIES D'ÉNERGIE

La première façon d'économiser l'énergie est de bien choisir l'endroit où sera installé l'appareil, en suivant les explications du chapitre consacré à l'installation : plus l'appareil "respire", moins il consomme d'énergie et, par conséquent, il durera plus longtemps.

Deuxièmement, ne faites pas entrer de chaleur dans les compartiments : laissez les portes ouvertes le moins possible et n'introduisez pas d'aliments encore chauds, surtout s'il s'agit de soupes ou autres plats semblables qui dégagent une grande quantité de vapeur. Contrôlez régulièrement les joints des portes et assurez-vous qu'elles se ferment toujours correctement. Dans le cas contraire, adressez-vous au Service Après-Vente.

Troisièmement, assurez-vous que les parties destinées à l'échange de chaleur fonctionnent toujours correctement : ne laissez pas le givre s'accumuler dans le congélateur (ce problème n'existe pas sur les appareils no frost) et nettoyez régulièrement le condenseur en procédant aux opérations expliquées plus loin dans le livret.



## BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

S'assurer que le voltage (Volt, V) corresponde bien à celui qui est reporté sur la plaque signalétique du congélateur, située sur la partie inférieure gauche de l'armoire frigorifique. Si la prise n'est pas compatible avec la fiche de l'appareil, faites installer une autre prise de façon à ce que vous puissiez brancher votre appareil (faites effectuer cette opération par du personnel qualifié).

**N'UTILISEZ JAMAIS D'ADAPTATEUR.**

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

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

L'installation électrique de l'appareil est dotée d'une mise à terre. Pour votre sécurité, connectez l'appareil à une prise de courant dotée d'une mise à la terre efficace (conformément aux normes en vigueur sur la sécurité de l'installation électrique). Le constructeur décline toute responsabilité pour les dommages qui auraient été causés par le manque de mise à la terre.

## PROCÉDURE DE MISE EN MARCHÉ

Si l'appareil vous a été livré en position horizontale, avant de le brancher, attendez quelques heures être que l'huile puisse arriver au compresseur.

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

Réglez les thermostats sur la position de conservation qui vous semble la plus adéquate (voir Utilisation du réfrigérateur-congélateur).

## UTILISATION DE L'APPAREIL

### Réglage du thermostat

Le BOUTON DU THERMOSTAT permet de régler le thermostat sur les valeurs situés entre la température la moins froide (position 1) et la température la plus froide. Son réglage idéal devrait être normalement sur la valeur intermédiaire. REMARQUE: Avant la position 1, on obtient l'arrêt complet du compresseur; cette position est indiquée avec la valeur 0.

Le réglage du thermostat se fait en fonction de la température ambiante, de la fréquence d'ouverture des portes, de la quantité de denrées que l'on y a introduit. Votre expérience vous permettra de déterminer la position convenant le mieux à vos besoins.

Ne mettez jamais d'aliments encore chauds dans le réfrigérateur, laissez-les refroidir à température ambiante.

Nous recommandons d'allumer l'interrupteur lumineux quand la température ambiante est inférieure à 18 °C/20 °C, afin de garantir la température correcte du compartiment congélateur.

Les emballages et les aliments ne doivent toucher en aucun cas la part postérieure du réfrigérateur.

### TÉMOIN VERT

Le témoin vert s'éteint lorsque le thermostat est sur la position "éteint" (bouton tourné à fond dans le sens inverse des aiguilles d'une montre). Ce témoin indique que l'appareil est en marche et qu'il peut être éteint tout en le laissant branché.

### TÉMOIN JAUNE

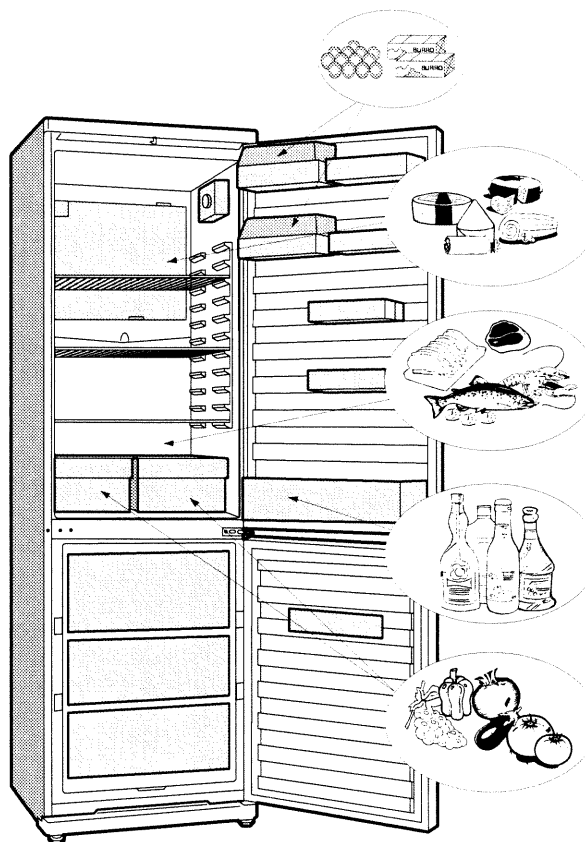
allumé: il indique la phase de congélation rapide. Le congélateur est entrain de produire le maximum de froid possible.

### CONGELATION RAPIDE

Allumez la congélation rapide en appuyant sur le bouton sur le panel de contrôle, et éteignez-la en appuyant nouvellement sur le même bouton.

Veillez à placer correctement chaque aliment en tenant compte qu'il y a des endroits du réfrigérateur qui sont plus froids afin de mieux conserver.

**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 quantité 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 mettez dans le congélateur devra respecter les conditions suivantes:

- indication de la date de préparation ou 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.

Quand la congélation a été complétée (max. 24 heures), ne pas oublier d'ouvrir l'interrupteur.

## DÉCONGÉLATION

Ne dégelez les produits que pour une utilisation immédiate. La décongélation, appliquée selon les cas et suivant les produits, pour être effectuée de 4 façons différentes:

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

La décongélation dans le réfrigérateur est la plus lente mais aussi la meilleure.

## DÉGIVRAGE

### Dégivrage du réfrigérateur

Il est automatique et l'eau qui se forme s'écoule par le TROU D'ÉCOULEMENT dans le BAC DE RECUPERATION. 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 5-6 mm. Cette couche réduit le pouvoir de refroidissement et augmente la consommation d'électricité.

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.

Débranchez l'appareil avant toute opération.

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.

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

## NETTOYAGE

## Nettoyage intérieur

Avant de commencer toute opération, débranchez préalablement le congélateur. Nettoyez l'intérieur à l'aide de bicarbonate de soude, dilué dans de l'eau (1 cuillère pour 4 litres d'eau).

## N'UTILISEZ PAS DE PRODUITS ABRASIFS

Rincez avec de l'eau et essuyez à l'aide d'un chiffon. Avant de mettre les produits surgelés et/ou frais dans le congélateur, rebranchez l'appareil et réglez le thermostat sur la valeur la plus froide (position 7). Après 3-4 heures, vous pourriez mettre les aliments dans le congélateur et régler le thermostat sur une valeur intérieure. Si vous n'avez pas d'aliments à mettre dans le congélateur, mettez en marche l'appareil en réglant le thermostat sur la valeur de conservation qui vous semble la plus adéquate.

## Nettoyage extérieur

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

## PETITES PANNES ET ANOMALIES

Avant de vous adresser 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 trop d'aliments par rapport à la quantité conseillée. Vous avez ouvert la porte trop souvent. La porte n'est pas bien fermée.

**Le congélateur ne refroidit pas** - Vérifiez que le câble d'alimentation soit bien relié à la prise de courant. Un fusible de votre installation électrique est grillée. Votre interrupteur général à disjoncté. Bouton régulateur du thermostat sur 0.

**Porte chaude** - Ce n'est pas anormal mais cela évite qu'il y ait trop de condensation sur les parties extérieures du congélateur.

**Les viandes surgelées ont des striures blanchâtres** - La température est trop basse ou sinon vous n'avez pas respecté les durées de validité, indiquées dans les tableaux.

**Congélation incomplète** - Il est tout à fait normal que les produits qui contiennent beaucoup de sucre, de gras et d'alcool, tels que les glaces ou les jus, ne congèlent pas complètement et restent partiellement mous.

**Gouttes d'eau sur les parois extérieures de l'appareil** - Pendant les saisons intermédiaires, au printemps et en automne, quand il n'y a pas de chauffage, il se peut que les parois extérieures de l'appareil soient recouvertes de gouttelettes d'eau (condensation). Ce phénomène ne compromet absolument pas le bon fonctionnement de l'appareil et il ne présente aucun danger pour l'utilisateur.

**Formation excessive de givre à l'intérieur** - La porte n'est pas bien fermée. Vous avez ouvert la porte trop fréquemment.

**Gouttes d'eau sur l'évaporateur** - Ce n'est pas anormal.

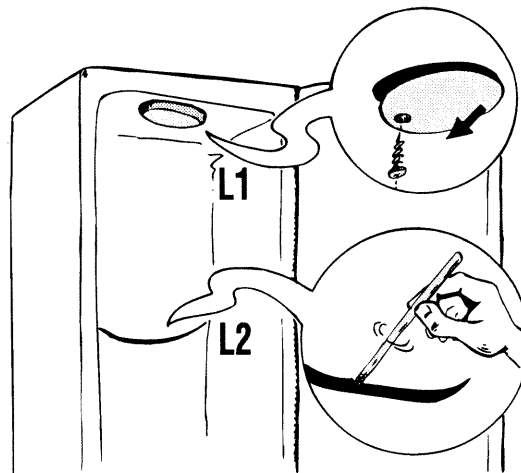
**La porte ne s'ouvre pas ou s'ouvre difficilement** - Il est normal que, surtout aussitôt après l'avoir refermée, la porte offre une certaine résistance lorsqu'on l'ouvre: ceci afin d'assurer une parfaite étanchéité des portes.

## 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 la boîte d'éclairage, enlevez-la et changez l'ampoule en veillant qu'elle soit semblable (15 WATT max) (fig. L1): revissez la boîte. 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 trou de drainage 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
Porc côtes	4 mois
Boeuf bouilli, rosbif	10 mois
Boeuf biftecks, entrecôtes, en sauce	8 mois
Veau rôti	8 mois
Veau biftecks, côtelettes	10 mois
Viande hachée	4 mois
Abats	3 mois
Saucisses	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.

## Animaux de basse-cour

Préparez-les plumés/écorchés, étripés, éventuellement 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, éventuellement coupé en morceaux, lavé et essuyé.

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

## Poisson

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

## Aliments cuisinés

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

PRODUIT	VALIDITÉ	CUISSON DE PRÉPARATION
Sauce au jus de viande		mi-cuisson
Sauce à la tomate	3 mois	à point
Minestrone" aux légumes	2 mois	sans pâtes
Lasagne	4 mois	mi-cuisson
Rôtis	2 mois	à point
Rouelle de veau	1 mois	
Viandes en sauce	3 mois	mi-cuisson
Civets de gibier		
Poisson cuit à l'eau		à point
Poisson au four		
Poivrons, aubergines, courgettes farcies avec de la viande	2 mois	
Champignons sautés avec ail et persil, ratatouille de poivrons		mi-cuisson
Épinards 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		Enlevez les feuilles externes	6 minutes (1)
Haricots		Ecossez	3 minutes
Haricots verts		Lavez, enlevez les queues	4 minutes
Champignons	12 mois	Nettoyez	2 minutes (1)
Aubergines		Lavez, coupez en tranches	4 minutes (2)
Poivrons (3)		Lavez, coupez en tranches, enlevez les graines	
Petits pois, Tomates (3)		Ecossez et congelez immédiatement en les disposant sur une seule couche puis enveloppez	ne pas les blanchir
Persil, basilic	8 mois	Lavez	
Epinards			2 minutes
Jardinière pour minestrone (céleri, carottes, bettes, poireaux, etc.)	12 mois	Lavez, coupez en morceaux, divisez en portions. N'y mettez pas de pommes de terre, elles noircissent.	ne pas les 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 pourcentages variables; on les prépare en faisant bouillir de l'eau sucrée. Les différentes concentrations sont les suivantes:

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

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

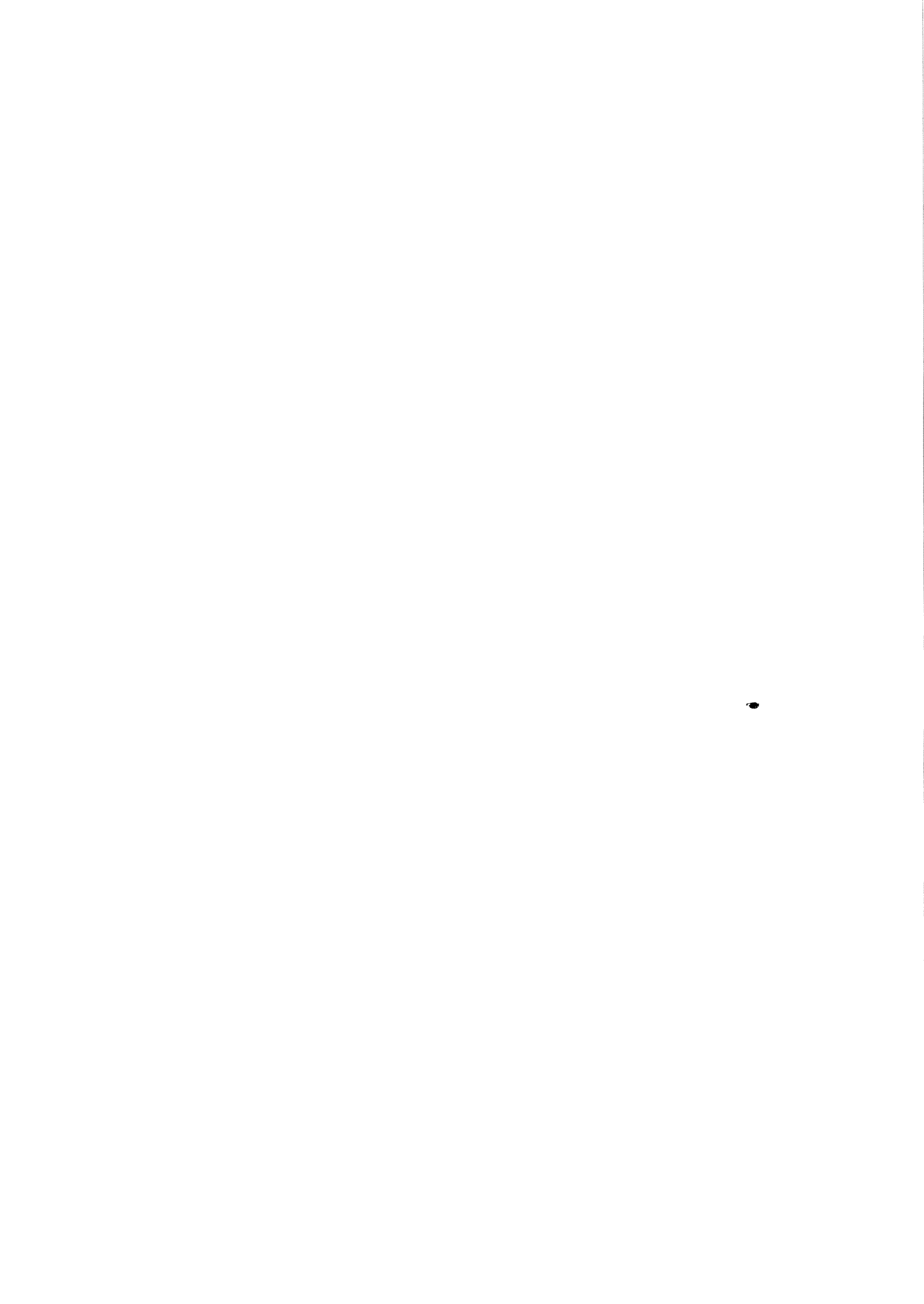
PRODUIT	VALIDITÉ	PRÉPARATION
Abricots	8 mois	Lavez, dénoyotez, sirop à 30%
Ananas		Epluchez, coupez en tranches, sirop à 50%
Oranges	10 mois	Epluchez, coupez en tranches, sirop à 30%
Cerises		Lavez, dénoyotez, recouvrez de sucre ou de sirop à 30%
Fraises		Lavez, retirez le pédoncule et recouvrez de sucre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

## Pain

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

## Beurre et fromage

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



# Certificat de garantie

# VEDETTE

TEM  
SAS au capital de 227 442 400 Francs  
RCS NANTERRE B 393 306 857  
Siège Social : 7, rue Henri Becquerel  
92854 RUEIL MALMAISON CEDEX

Vedette vous offre une garantie de 1 an, valable en France métropolitaine, sur les pièces d'origine constructeur de ses appareils électroménagers. Pour toute mise en oeuvre de cette garantie, vous devez vous adresser à votre vendeur ou réparateur reconnu par Vedette.

### Cette garantie nationale s'applique exclusivement :

- Aux appareils neufs utilisés dans des conditions normales de fonctionnement conforme aux instructions de la notice d'emploi du constructeur, hors accident, défauts d'aspect, incidents de transports ou de manutention ou dommages naturels (foudre, dégâts des eaux, etc...).

### Cette garantie nationale ne s'applique pas :

- Aux remplacements pouvant intervenir sur les éléments ou accessoires faisant partie de l'entretien habituel et courant (éléments de raccordement d'eau, électricité etc...).
- Aux pièces d'esthétique ou aux pièces dont le vieillissement est considéré comme normal par le constructeur et qui n'entraîne pas une cause de non fonctionnement ou d'inaptitude à l'usage initial.
- En cas de modifications des caractéristiques de l'appareil effectuées par l'utilisateur ; au matériel utilisé à titre professionnel, commercial ou collectif ; lorsqu'une cause étrangère à l'appareil ou ses composants est à l'origine de la défectuosité.
- En dehors des contrats et des conditions spécifiques du vendeur, cette garantie «pièces certifiées constructeur» ne couvre pas les frais de main d'oeuvre et de déplacement.

Nom et adresse de l'acheteur	
NOM .....	.....
N° .....	Rue .....
.....	.....
CP .....	Ville .....
Date d'acquisition	
CACHET DU VENDEUR	
Document à conserver par l'acheteur	

Si votre appareil était immobilisé en raison d'un retard de disponibilité de pièces imputables à Vedette, notre garantie 1 an, gratuite, pièces détachées serait automatiquement reportée d'une durée équivalente à l'immobilisation.

Votre revendeur devra être en possession du justificatif de retard de disponibilité.

Les dispositions stipulées ci-dessus n'excluent pas le bénéfice de la garantie légale concernant les vices cachés, conformément aux dispositions de l'article 1641 et suivants du Code Civil.

Cette Garantie s'applique sur tout achat effectué en France métropolitaine.

## 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

3615\*  
VEDETTE

\*1,29F TTC/minute

84x 5603

cod. 174.5610.0