

CONGÉLATEUR ARMOIRE



Brandt

TABLE DES MATIÈRES

CONSIGNES DE SÉCURITÉ
 ÉVACUATION DU PRODUIT USAGÉ
 DÉCOUVREZ VOTRE APPAREIL
 RÉVERSIBILITÉ DE LA PORTE
 INSTALLATION DE L'APPAREIL
 COMMENT ÉCONOMISER DE L'ÉNERGIE
 BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE
 PROCÉDURE DE MISE EN MARCHÉ
 UTILISATION DE L'APPAREIL
 CONGÉLATION
 DÉCONGÉLATION
 NETTOYAGE
 PETITES PANNES ET ANOMALIES



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.

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 **R600a** 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.

ÉVACUATION 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...).

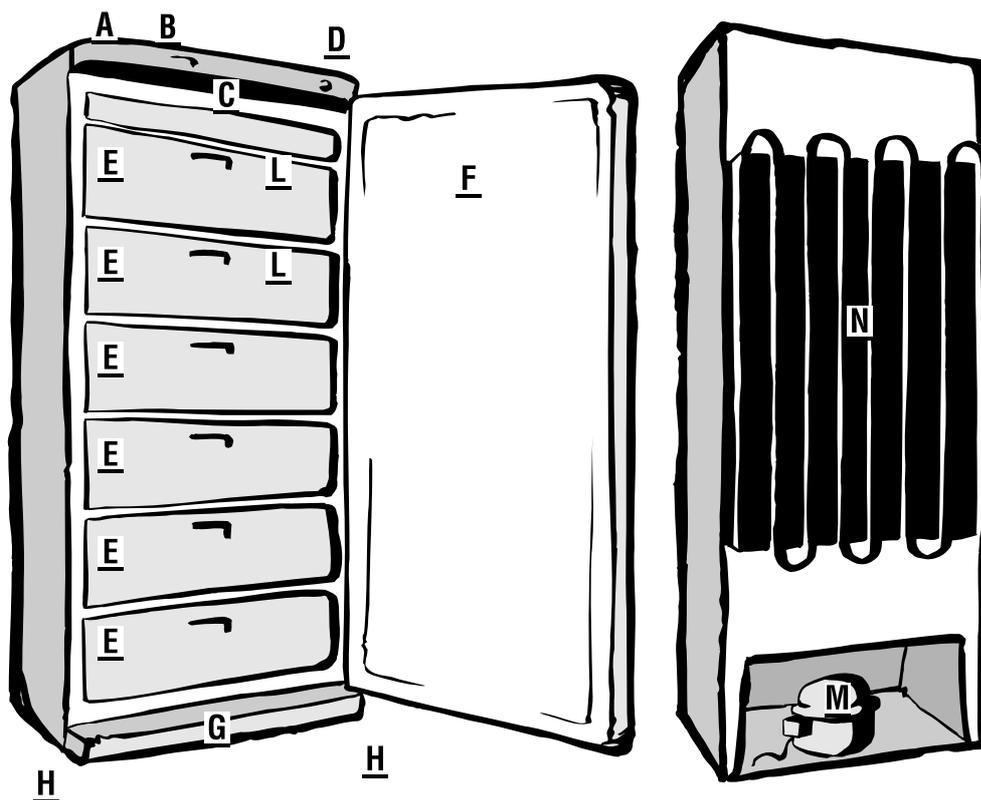
Enlevez la fiche de la prise et coupez le câble d'alimentation. Les réfrigérateurs et les congélateurs contiennent des gaz réfrigérants et des substances qui exigent une évacuation appropriée, et qui contiennent en outre beaucoup de matériaux qui peuvent être recyclés. Apportez les produits dans des centres appropriés de ramassages: votre Commune pourra vous donner les indications nécessaires sur une élimination écologique correcte.

DECOUVREZ VOTRE APPAREIL

DESCRIPTION

- A Thermomètre électronique*
- B Thermomètre mécanique*
- C Interrupteur*
- D Bouton réglage ou manette thermostat
- E Tiroirs et/ou casiers à abattants
- F Calendrier de conservation
- G Plinthe*
- H Pieds réglables
- L Compartiments congélation rapide
- M Compresseur
- N Condenseur

* N'existent que sur quelques versions
 Dessin uniquement explicatif



RÉVERSIBILITÉ DE LA PORTE

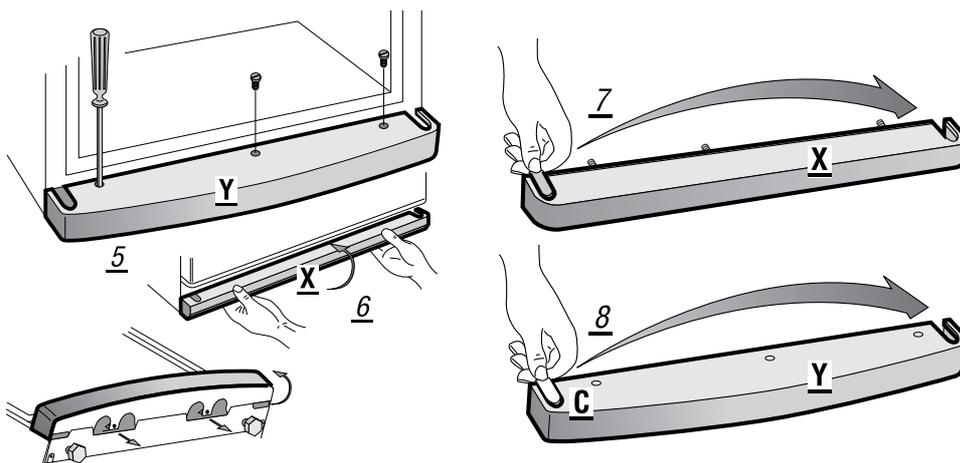
Normalement, l'ouverture de la porte est à gauche (charnières à droite); si vous préférez qu'elle soit à droite, vous pouvez procéder à la modification en vous reportant aux illustrations dans les pages suivantes; si votre modèle n'a pas de plinthe, commencez à lire à partir de la page suivante.

L'appareil peut avoir différents types de charnières: référez-vous aux figures correspondant à votre version.

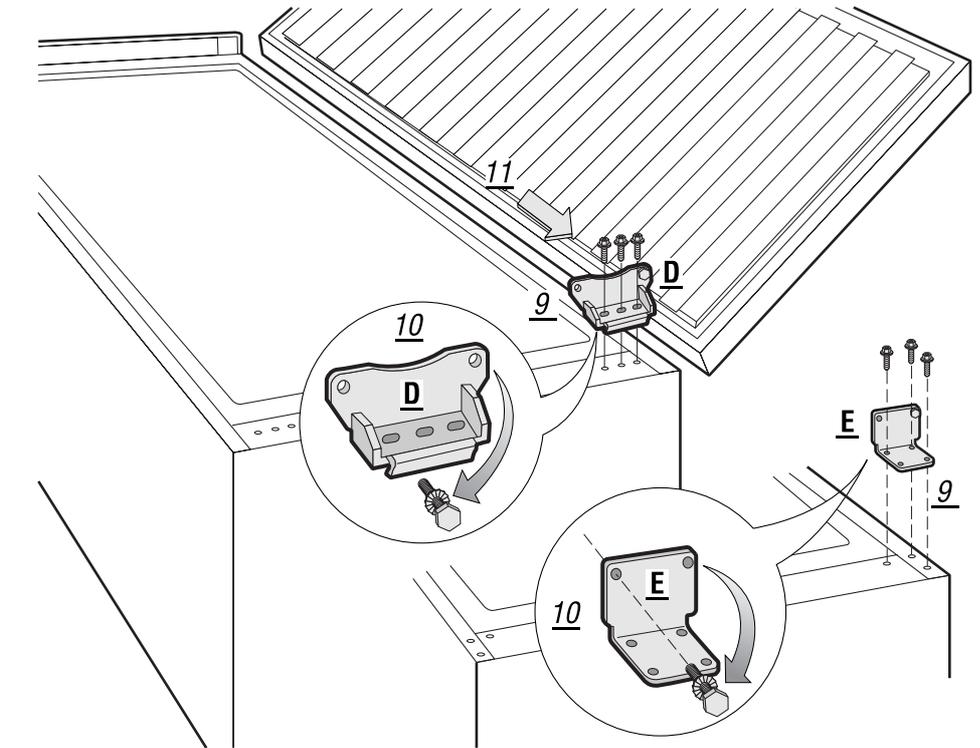
Comment enlever la plinthe

1. Ôtez la plinthe Y en dévissant les vis (fig. 5). Si vous avez le type X (fig. 6) glissez les mains au dessous de la plinthe pour l'enlever, en tirant vers le bas les languettes que vous trouverez à la moitié de la plinthe; tourner ensuite la plinthe vers le haut pour la décrocher.
2. Pour le type X, comme pour le type Y, dégagez la languette C (fig. 7/8) du logement de gauche et enfillez-la sur celui de droite.

Laissez de côté la plinthe modifiée et procédez en suivant les instructions.



1. Couchez délicatement l'appareil sur l'arrière (de façon à ce que la porte soit vers le haut).
2. Dévissez la charnière D/E (fig. 9), dévissez la broche de droite et revissez-la à la gauche (fig. 10).
3. Ôtez la porte du congélateur (fig. 11).
4. Dévissez la charnière F (fig. 12) et remontez-la à gauche (fig. 13).
5. Remontez la porte du congélateur (fig. 14).
6. Revissez la charnière D/E (modifiée aux points 2, 3, 4 p. 32) (fig. 15).
7. Si votre appareil est équipé d'une plinthe, remontez cette dernière.

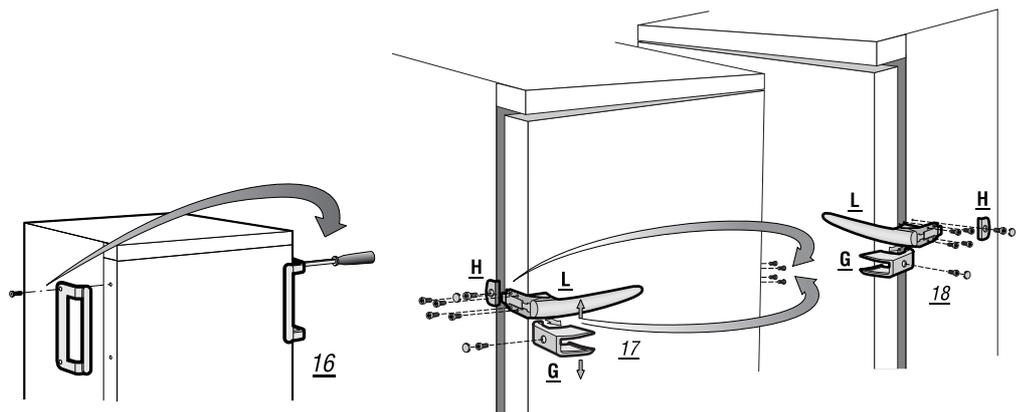
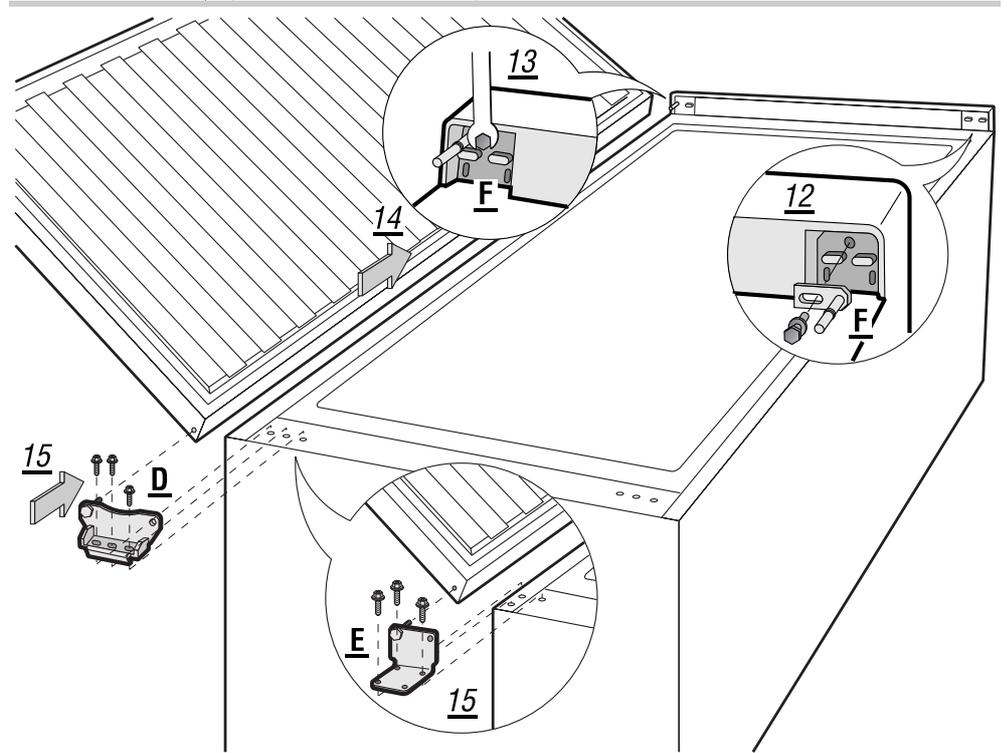


Réversibilité de la poignée

Si le modèle a une poignée verticale ou horizontale fixe, dévissez-la du côté droit (fig. 16), en déplaçant les bouchons de protection qui dissimulent les trous. Si le modèle a une poignée articulée enlevez le cache G (fig. 17), en dévissant la vis qui est protégée par un cache. Dévissez la poignée L du côté gauche, positionnez-la sur le côté droit et effectuez 4 trous de fixation ayant un diamètre de 3 mm en utilisant comme référence la poignée elle-même. Vissez la poignée à la porte et remettez le cache G. Dévissez le bloc de contraste H située à gauche et positionnez-le à droite en l'alignant à la poignée et en veillant à ce qu'il adhère parfaitement à l'arête du meuble.

N.B.: N'utilisez pas la perceuse pour percer le meuble mais seulement pour percer la porte.

Vissez en vous servant de la vis taraudeuse fournie dans le sachet (il n'y a pas de trou prépercé). Fermez le trous de gauche avec le bouchon fourni à part. Introduire les bouchons de protection (qui se trouvent dans le sachet) dans les trous du côté gauche (fig. 18).



INSTALLATION DE L'APPAREIL

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.

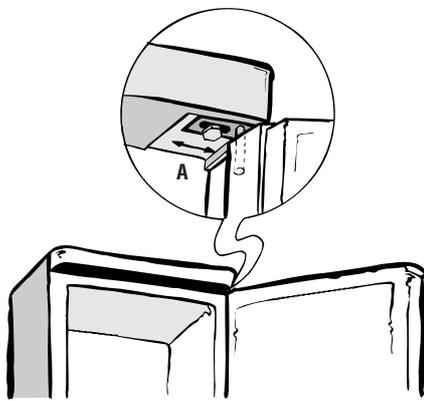
Éviter les balcons, les vérandas, les terrasses: la chaleur excessive en été et le froid en hiver pourraient altérer le fonctionnement de l'appareil ou même l'endommager.

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 faciliteriez 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 16 °C et 32 °C.

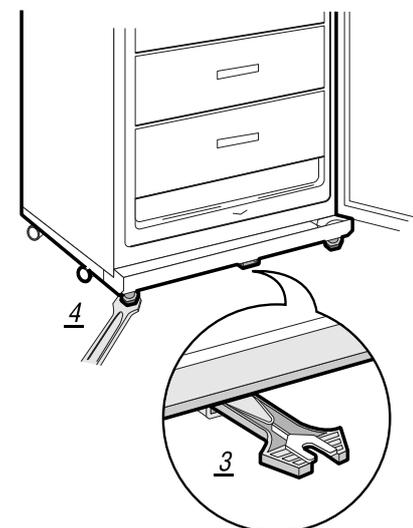
Réglage des charnières

Il est possible qu'à cause des chocs accidentels reçus durant le transport, la porte supérieure ne soit pas parfaitement alignée avec le tableau. Dans ce cas, dévissez légèrement la vis qui fixe la plaquette (A) porte-pivot à la charnière supérieure. Fermez la porte et alignez-la avec le tableau. Ensuite, serrez de nouveau la vis et contrôlez que le joint ferme parfaitement.

Installation appareil muni de roulettes

Si votre appareil est muni de roulettes rappelez-vous que celles-ci servent à faciliter de petits déplacements: ne le déplacez pas sur de longues distances !

Une fois l'appareil mis en place dans la position désirée, enlevez la clé placée sous le socle (fig.3) et avec celle-ci tournez les deux pieds antérieurs dans le sens contraire des aiguilles d'une montre (fig.4) jusqu'à ce que les roulettes antérieures se soulèvent légèrement du sol: de cette façon, l'appareil restera bloqué. Réglez les pieds pour que l'appareil soit légèrement incliné en arrière.



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 du Thermostat du Congélateur

Pour régler la température du congélateur tournez le bouton thermostat qui se trouve dans la zone des commandes. Normalement, une position intermédiaire est conseillée.

TEMOIN VERT

TEMOIN VERT allumé indique que l'appareil est sous tension.

TEMOIN ROUGE

Il indique que la température dans le congélateur est trop chaude (ex. manque de courant, dommage, etc.): activez la congélation rapide et contrôlez que les aliments dans le congélateur ne soient pas décongelés, même partiellement.

Maintenez la porte fermée, contrôlez que le témoin rouge s'éteigne (dans les deux heures environ) et réglez éventuellement le thermostat sur une position plus froide.

Le témoin rouge peut s'allumer, pendant une brève période de temps: lors de la congélation rapide, lorsque la porte est tenue ouverte pendant une période prolongée, ou bien lors de l'introduction de grandes quantités de denrées fraîches.

TEMOIN JAUNE

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

CONGELATION RAPIDE

Pour les versions sans bouton sur le tableau de commande, on obtient la CONGELATION RAPIDE en positionnant le thermostat sur SUPER et on y met fin en tournant le thermostat dans le sens contraire à celui des aiguilles d'une montre.

Pour obtenir le volume utile maximal, vous pouvez enlever les tiroirs du congélateur, l'exception du premier en bas.

Thermomètre électronique

Il comprend la lumière rouge d'alarme température, la lumière jaune de la congélation rapide, la lumière verte de branchement électrique, l'échelle de températures et un bouton. Dans certaines versions, la lumière rouge d'alarme et la lumière verte de branchement ne forment qu'un seul témoin, qui change de couleur. Le bouton sert à activer ou à mettre fin à la congélation rapide.

Alarme porte ouverte

Un signal d'alarme acoustique se met à sonner lorsque la porte reste ouverte pendant plus d'une minute. Pour mettre fin à ce signal, il suffit de refermer la porte ou bien d'enfoncer l'interrupteur.

Alarme température congélateur

Lorsque la lampe témoin rouge clignote, un signal d'alarme acoustique avertit que la température du congélateur est trop élevée. Le signal d'alarme acoustique s'interrompt lorsque l'on met le congélateur en phase de congélation rapide (bouton).

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 pas 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 mettez 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.

Lorsque vous avez des aliments frais à congeler, vous devez tout d'abord vider le compartiment de congélation rapide en mettant les produits congelés dans les compartiments de conservation, puis régler à nouveau sur congélation rapide. 24 heures après, vous pouvez disposer les aliments frais dans le compartiment de congélation rapide.

Les compartiments de congélation rapide sont les deux premiers en haut.

Attendez encore 24 heures avant de régler le thermostat de la position congélation rapide à la position conservation.

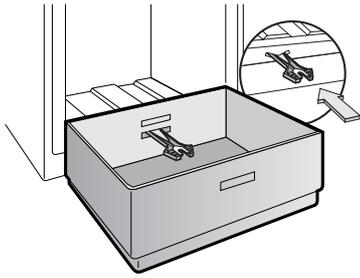
DÉCONGÉLATION

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 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.

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.

Pour recueillir l'eau de dégivrage, vous pouvez, suivant les modèles, vous servir de la pelle/clé. Introduisez-la dans le logement destiné à cet effet et recueillez l'eau à l'aide du dernier tiroir du congélateur. Lorsque la couche de glace commencera à fondre, vous pourrez alors la détacher délicatement des parois du congélateur en vous servant de la spatule en plastique destinée à cet effet.

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.

NETTOYAGE

Nettoyage intérieur

Avant de commencer n'importe quelle opération il faut tout d'abord enlever la fiche de la prise de courant. Effectuer le nettoyage du congélateur en utilisant du bicarbonate de soude dissout dans de l'eau (1 cuillère tous les 4 litres d'eau). NE PAS UTILISER DE PRODUITS DETERGENTS ABRASIFS. Rincer avec de l'eau et essuyer à l'aide d'un chiffon. Brancher la fiche dans la prise de courant. Positionner le bouton du frigidaire sur la température de conservation. Attendre pendant 3/4 heures avant d'introduire les aliments. Pour utiliser le congélateur mettre en route la congélation rapide, attendre 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, la débrancher.

Nettoyage extérieur

Avant de commencer toute opération, 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.

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 |
| Saucisses | |

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 | 8 mois |
| Lièvre | |
| Perdrix | |
| Caille | |

Poisson

| PRODUIT | VALIDITÉ | PREPARATION |
|-----------|----------|--|
| 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 | | | |
| Champignons sautés avec ail et persil, ratatouille | | | |
| de poivrons | | mi-cuisson | |
| 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 | Lavez | |
| 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, dénoyotez, sirop à 30% |
| Ananas | 10 mois | Epluchez, coupez en tranches, sirop à 30% |
| Oranges | | Lavez, dénoyotez, recouvrez de sucre ou de sirop à 30% |
| Cerises | 12 mois | Lavez, retirez le pédoncule et recouvrez de sucre |
| Fraises | | Epluchez, coupez en tranches, retirez les graines, recouvrez de sirop à 30% |
| Melon | | Epluchez, dénoyotez, 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, dénoyotez, 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 | 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.

Service Après-Vente

Relations consommateurs

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.

SERVICE CONSOMMATEURS BRANDT

BP 9526

Vous pouvez aussi nous écrire : 95069 CERGY PONTOISE CEDEX

ou nous téléphoner au :

0892 02 88 01*
0,34 € TTC / min à partir d'un poste fixe

⇒ tarif en vigueur à la date d'impression du document.

* Services fournis par Brandt Customer Services, société par actions simplifiée au capital de 2.500.000 euros - 5/7 avenue des Béthunes, 95310 Saint Ouen l'Aumône - RCS Pontoise 440 303 303

Brandt Appliances

- société par actions simplifiée au capital de 10.000.000 Euros - RCS Nanterre 440 302 347.

Attention ! conservez soigneusement cette notice après avoir recopié les informations de la plaque signalétique située dans le coffre de l'appareil (ouvrez la sous-porte ou retirez le tiroir).

Brandt

BRANDT APPLIANCES
7 RUE HENRI BECQUEREL
92500 RUEIL MALMAISON

N° de série

TYPE