



MARQUE: ARTHUR MARTIN

REFERENCE: RT 8300 E/O

CODIC: 0599140

réfrigérateur-  
congélateur

RT 8300 E

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

**ARTHUR MARTIN**  
 **Electrolux**

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

C'est en fonction de ces exigences qu'il a été conçu avec le plus grand soin, la plus grande attention.

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

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

A bientôt et encore merci.

# SOMMAIRE

<b>A l'attention de l'utilisateur</b>		<b>A l'attention de l'installateur</b>	26
<b>Avertissements importants</b>	4	<b>Caractéristiques techniques</b>	26
<b>Utilisation</b>	6	<b>Installation</b>	26
Bandeau de commande	6	Emplacement	26
<b>Mise en service</b>	6	Mise en service	26
Emplacement des denrées	7	Branchement électrique	26
Compartiment réfrigérateur	8	<b>Réversibilité des portes</b>	28
Compartiment fraîcheur	10		
Compartiment congélateur	10		
<b>Guide de congélation</b>	12		
<b>Entretien et nettoyage</b>	21		
Dégivrage	21		
Nettoyage	21		
Remplacement de l'ampoule	22		
En cas d'absence prolongée ou de non-utilisation	22		
<b>En cas d'anomalie de fonctionnement</b>	23		
<b>Conditions de garantie</b>	25		
<b>Service après vente</b>	25		

## Comment lire votre notice d'utilisation ?

Les symboles suivants vous guideront tout au long de la lecture de votre notice d'utilisation.



Instructions de sécurité



Description d'opérations étape par étape



Conseils et recommandations



Informations liées à la protection de l'environnement



# AVERTISSEMENTS IMPORTANTS

**Conservez cette notice d'utilisation avec votre appareil. Si l'appareil devait être vendu ou cédé à une autre personne, assurez-vous que la notice d'utilisation l'accompagne. Le nouvel utilisateur pourra alors être informé du fonctionnement de celui-ci et des avertissements s'y rapportant.**

**Ces avertissements ont été rédigés pour votre sécurité et celle d'autrui.**

## Utilisation

- Cet appareil a été conçu pour être utilisé par des adultes. Veillez à ce que les enfants n'y touchent pas et ne l'utilisent pas comme un jouet.
- A la réception de l'appareil, déballez-le ou faites-le déballer immédiatement. Vérifiez son aspect général. Faites les éventuelles réserves Par écrit sur le bon de livraison dont vous garderez un exemplaire.
- Votre appareil est destiné à un usage domestique normal. Ne l'utilisez pas à des fins commerciales ou industrielles ou pour d'autres buts que celui pour lequel il a été conçu.
- Ne modifiez pas ou n'essayez pas de modifier les caractéristiques de cet appareil. Cela représenterait un danger pour vous.
- Ne consommez pas certains produits tels que les bâtonnets glacés dès leur sortie de l'appareil; la température très basse à laquelle ils se trouvent peut provoquer des brûlures.
- Les réfrigérateurs et / ou congélateurs ménagers sont destinés uniquement à la conservation et / ou congélation des aliments et boissons.
- Un produit décongelé ne doit jamais être recongelé.
- Suivez les indications du fabricant pour la conservation et / ou congélation des aliments.
- Dans tous les appareils de réfrigération et congélation certaines surfaces peuvent se couvrir de givre. Suivant le modèle, ce givre peut être éliminé automatiquement (dégivrage automatique) ou bien manuellement.
- N'essayez jamais d'enlever le givre avec un objet métallique, vous risqueriez d'endommager irrémédiablement l'évaporateur rendant du même coup l'appareil inutilisable. N'employez pour cela qu'une spatule en plastique.

- Ne placez ni bouteilles ni boîtes de boissons gazeuses dans le congélateur/compartiment à basse température, elles pourraient éclater.
- Débranchez toujours la prise de courant avant de procéder au nettoyage intérieur et extérieur de l'appareil et au remplacement de la lampe d'éclairage (pour les modèles qui en sont équipés).

## Stockage des denrées dans les réfrigérateurs et règles d'hygiène alimentaire

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

### Maîtrise de la température

- Stockez les aliments les plus sensibles dans la zone la plus froide de l'appareil, conformément aux indications figurant dans cette notice.
- Attendez le complet refroidissement des préparations avant de les stocker (ex: soupe).
- Limitez le nombre d'ouvertures de la porte.
- Positionnez la commande de réglage du thermostat de façon à obtenir une température plus basse. Ce réglage doit se faire progressivement afin de ne pas provoquer le gel des denrées.
- **La mesure de la température** dans une zone (sur une clayette, par exemple) peut se faire au moyen d'un thermomètre placé, dès le départ, dans un récipient rempli d'eau (verre). Pour avoir une représentation fidèle de la réalité, lisez la température sans manipulation des commandes ni ouverture de porte.

## Respect des règles d'hygiène alimentaire

- Retirez les emballages du commerce avant de placer les aliments dans le réfrigérateur (exemple: emballage des packs de yaourts, des packs de lait )
- Emballez systématiquement la nourriture pour éviter les échanges de bactéries entre aliments.
- Disposez les aliments de telle sorte qu'ils puissent circuler librement autour.
- Consultez la notice d'utilisation de l'appareil en toutes circonstances et en particulier pour les conseils d'entretien.
- Nettoyez fréquemment l'intérieur du réfrigérateur en utilisant un produit d'entretien doux sans effet oxydant sur les parties métalliques.

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

## Installation

- Assurez-vous, après avoir installé l'appareil, que celui-ci ne repose pas sur le câble d'alimentation,
- L'appareil se réchauffe sensiblement au niveau du condensateur et du compresseur. Veillez à ce que l'air circule librement tout autour de l'appareil. Une ventilation insuffisante entraînerait un mauvais fonctionnement et des dommages sur l'appareil.
- Suivez les instructions données pour l'installation.
- Après la livraison attendez 2 heures avant de brancher l'appareil pour que le circuit frigorifique soit stabilisé.
- Cet appareil est lourd. Faites attention lors de son déplacement.

---

**Veillez lire attentivement ces remarques avant d'installer et d'utiliser votre appareil. Nous vous remercions de votre attention.**

---



## Protection de l'environnement

Tous les matériaux marqués par le symbole sont recyclables. Déposez-les dans une déchetterie prévue à cet effet (renseignez-vous auprès des services de votre commune) pour qu'ils puissent être récupérés et recyclés.

- **Le système frigorifique et l'isolation de votre appareil ne contiennent pas de C.F.C. contribuant ainsi à préserver l'environnement.**
- **Si vous vous débarrassez de votre appareil, veillez à ne pas détériorer les circuits frigorifiques.**
- Cet appareil est muni de fermetures magnétiques. S'il remplace un appareil équipé d'une fermeture à ressort, nous vous conseillons de rendre celle-ci inutilisable avant de vous en débarrasser, ceci afin d'éviter aux enfants de s'enfermer dans l'appareil et de mettre ainsi leur vie en danger. Veillez également à couper le câble d'alimentation électrique au ras de l'appareil.

En cas d'anomalie de fonctionnement, le service après-vente du vendeur de votre appareil est le premier habilité à intervenir. À défaut (déménagement, fermeture du magasin ou vous avez effectué l'achat...), consultez le Service Conseil Consommateurs qui vous communiquera alors l'adresse d'un service après-vente.

**En cas d'intervention sur votre appareil, exigez du service après-vente les pièces de rechange certifiées Constructeur**



# UTILISATION

## Bandeau de commande

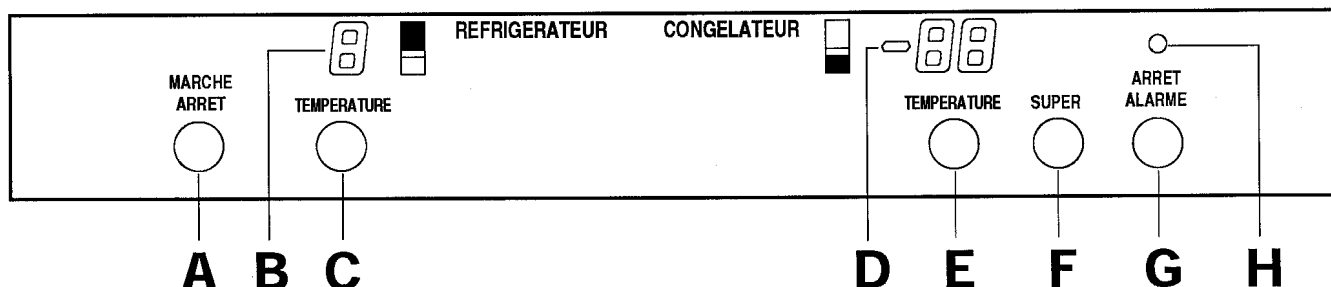


Fig. 1

A - Touche Marche/Arrêt

B - Indicateur de température du compartiment réfrigérateur

C - Touche de réglage de la température du compartiment réfrigérateur

D - Indicateur de température du compartiment congélateur

E - Touche de réglage de la température du compartiment congélateur

F - Touche de super congélation

G - Touche annulation alarme

H - Voyant alarme

## MISE EN SERVICE

Après avoir branché l'appareil, appuyez sur la touche (A) pour mettre l'appareil en fonctionnement.

Les indications suivantes s'affichent sur le bandeau de commande:

- L'indicateur de température (D) affiche la température du compartiment congélateur.
- L'indicateur de température (B) affiche un trait lumineux « ■■■■ » fixe qui laisse place à un chiffre dès que la température est comprise entre 0°C et +9°C dans le compartiment réfrigérateur. Si la température descend au-dessous de 0°C, le trait lumineux clignote.
- Le voyant alarme (H) clignote. **Pour éteindre le voyant, appuyez sur la touche «Annulation alarme» (G).** Reportez-vous également au paragraphe «Voyant alarme».

L'appareil est pré-réglé pour les températures suivantes:

+5°C dans le compartiment réfrigérateur

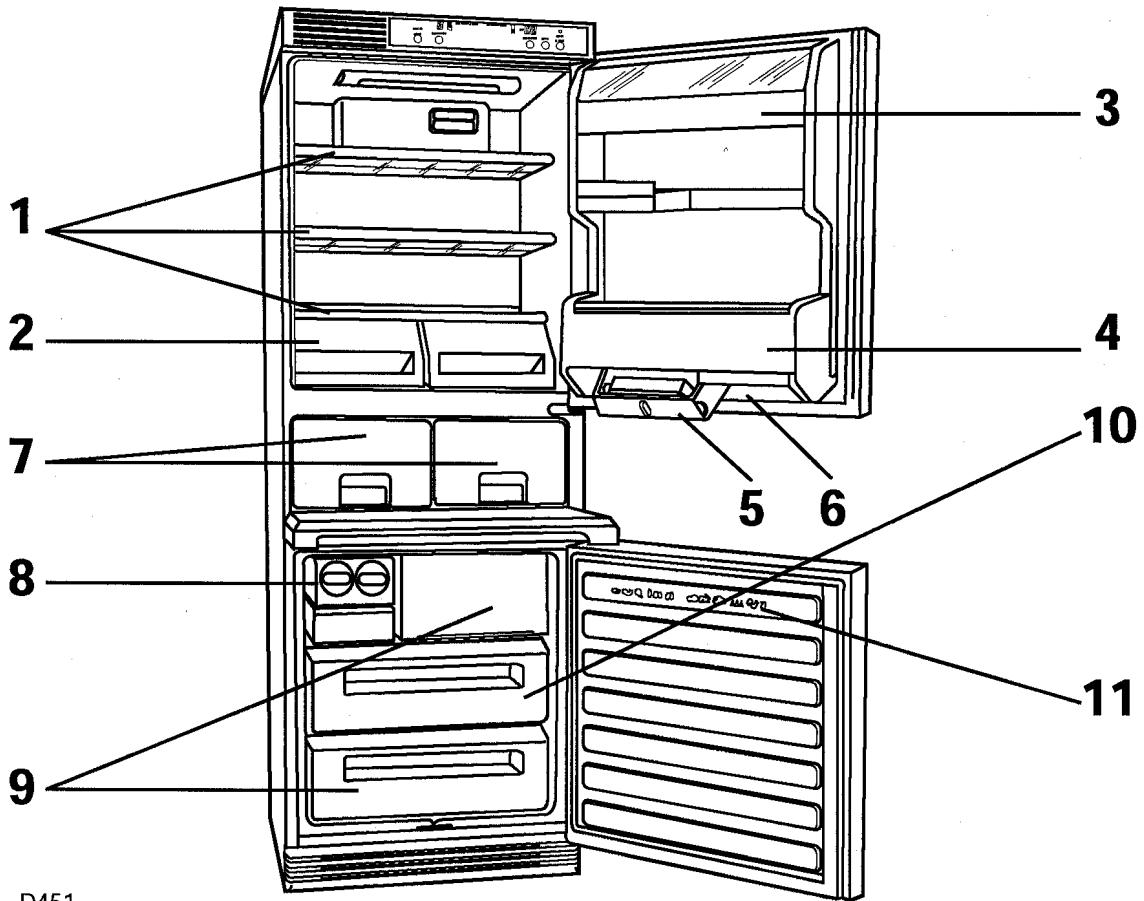
-18°C dans le compartiment congélateur.

Ces températures seront atteintes après quelques heures (à titre indicatif, dans les 4 heures qui suivent la mise en marche à une température ambiante de 20°C).

## Emplacement des denrées

Vous obtiendrez une meilleure conservation de vos aliments si vous les placez dans la zone de froid convenant le mieux à leur nature. La zone la plus froide se situe dans le compartiment fraîcheur (7).

Fig. 2



D451

- 1) Aliments cuits, entremets et toutes denrées à consommer assez rapidement. Enfermez les aliments cuits dans des récipients hermétiques pour éviter qu'ils ne se dessèchent.
- 2) Légumes frais, fruits.
- 3) Beurre, fromages.
- 4) Boissons.
- 5) Compartiment pour les tubes et les sauces.
- 6 - Distributeur de boissons.
- 7) Viande, poisson, crustacés et volailles (crus), pâtes fraîches, plats cuisinés, yaourts, boissons en boîtes.
- 8 - Fabrique de glac,ons.
- 9 - Congélation de denrées fraîches.
- 10 - Conservation de produits surgelés et congelés.
- 11- Calendrier de congélation.

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



## COMPARTIMENT REFRIGERATEUR

### 2° Nos conseils

- N'entreposez que des aliments frais, nettoyés et enfermés dans des emballages ou récipients appropriés de qualité alimentaire (il en existe de nombreux modèles dans le commerce).
- Respectez les conseils pour le stockage des denrées, et les règles d'hygiène alimentaire donnés au paragraphe "Avertissements et conseils importante".
- Afin de permettre une circulation d'air correcte ne couvrez jamais les clayettes de papier ou de feuilles en plastique.

### Important

Il est conseillé de conserver les aliments non emballés (fromages, charcuteries, fruits, légumes, aliments cuits, etc.) dans des sacs pour qu'ils gardent leur fraîcheur et leur arôme.

## Réglage de la température



### Pour modifier la température à l'intérieur du compartiment réfrigérateur

- Appuyez sur la touche (C) et maintenez la pression: la température du compartiment clignote pendant 4 secondes sur l'indicateur (B), puis les chiffres défilent par ordre décroissant (**entre +8°C et +2°C**), à intervalles de 2 secondes.

Si vous maintenez la pression sur la touche (C) après affichage du chiffre 2, le décompte reprend à partir du chiffre 8.

- Relâchez la touche dès que le chiffre correspondant à la température choisie s'affiche: le chiffre sélectionné clignote pendant quelques secondes, puis la température du compartiment s'affiche de nouveau. Vous pouvez visualiser la température choisie à n'importe quel moment en appuyant brièvement sur la touche (C): le chiffre clignote dans l'indicateur (B). N'appuyez pas au-delà de 4 secondes, faute de quoi vous modifiez le réglage.

Pendant le fonctionnement, il est normal d'avoir une variation de  $\pm 1^\circ\text{C}$  entre la température affichée et la température choisie. Il est possible d'avoir des variations plus importantes si un nouveau réglage vient d'être sélectionné, si la porte est restée ouverte pendant longtemps ou si des aliments tièdes ont été introduits dans le compartiment.

## Distributeur de boissons

Le distributeur de boisson réfrigérée situé sur la contre-porte vous permet d'avoir un verre de boisson sans sortir la bouteille du réfrigérateur.

1. Vissez le distributeur sur la bouteille (Fig. 3).
2. Si le distributeur ne s'adapte pas à la bouteille, placez l'adaptateur (A) (Fig. 4).
3. Positionnez la bouteille et le distributeur dans la contre-porte (Fig. 5).
4. Pour remplir le verre, procédez comme indiqué sur la figure 6. Lorsque vous retirez le verre, le distributeur se ferme automatiquement.

### Important

**N'utilisez pas le distributeur pour des jus de fruits pressés.**

Pour le nettoyer, il suffit de le rincer avec de l'eau tiède. Cette opération doit être faite très régulièrement. Il n'existe aucun standard concernant le diamètre et les pas de vis des bouteilles. De ce fait, toutes les bouteilles (eaux minérales, jus de fruits, etc...) ne s'adaptent pas au distributeur de boisson de votre appareil.

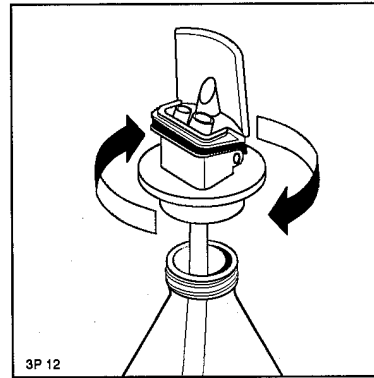


Fig. 3

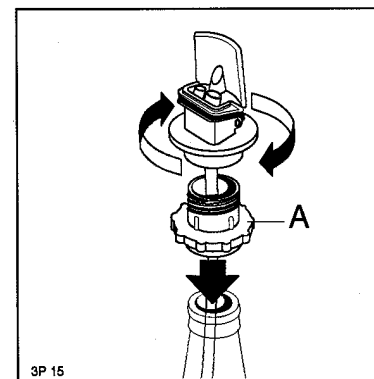


Fig. 4

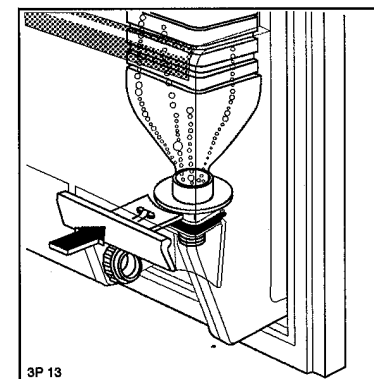


Fig. 5

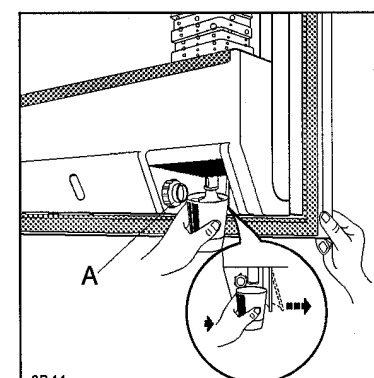



Fig. 6

## COMPARTIMENT «FRÂÎCHEUR»

La température de ce compartiment se maintient automatiquement (entre 0 degré et +3 degrés), indépendamment de la température des deux autres compartiments. Aucun réglage n'est nécessaire. Le portillon qui se rabat se transforme en support pour les tiroirs. Les denrées conservées dans cette zone gardent toute leur fraîcheur et leurs propriétés. On peut également y faire refroidir rapidement des boissons en boîte, sans risquer de les congeler.

 Ne laissez pas le portillon ouvert trop longtemps.

## COMPARTIMENT CONGELATEUR

### Réglage de la température



#### Pour modifier la température à l'intérieur du compartiment congélateur

- Appuyez sur la touche (E) et maintenez la pression: la température du compartiment clignote pendant 4 secondes sur l'indicateur (D), puis les chiffres défilent par ordre décroissant (**entre -15°C et -24°C**), à intervalles de 2 secondes. Si vous maintenez la pression sur la touche (E) après affichage du chiffre -24, le décompte reprend à partir du chiffre -15.
- Relâchez la touche dès que le chiffre correspondant à la température choisie s'affiche: le chiffre sélectionné clignote pendant quelques secondes, puis la température du compartiment s'affiche de nouveau.

Vous pouvez visualiser la température choisie à n'importe quel moment en appuyant brièvement sur la touche (E): le chiffre clignote dans l'indicateur (D). N'appuyez pas au-delà de 4 secondes, faute de quoi vous modifiez le réglage.

Pendant le fonctionnement, il est normal d'avoir une variation de  $\pm 1^\circ\text{C}$  entre la température affichée et la température choisie. Il est possible d'avoir des variations plus importantes si un nouveau réglage vient d'être sélectionné, si la porte est restée ouverte pendant longtemps ou si des aliments ont été introduits dans le compartiment.

2° Suivant les conditions de prise de température et de fonctionnement (fin de dégivrage par exemple), il est normal que les températures

relevées à l'intérieur de l'appareil soient légèrement différentes de celles affichées sur le bandeau de commande, ces dernières étant des températures moyennes.

## Comment congeler

Congeler un aliment, c'est abaisser le plus rapidement possible sa température «à cœur» à  $-18^\circ\text{C}$ .



Pour congeler

1. Appuyez sur la touche de super congélation (F) pendant au moins 5 secondes. Pendant ces 5 secondes, les lettres "SU" clignotent sur l'indicateur (D); relâchez lorsque "SU" ne clignote plus: l'appareil est en régime de super congélation.

Actionnez cette touche:

- 6 heures avant d'introduire les denrées fraîches si l'appareil est vide (mise en service ou après dégivrage par exemple);
- 5 heures avant d'introduire les aliments si vous congélez de 9 à 11 kg; répartissez les paquets dans les tiroirs supérieur et inférieur;
- 3 heures avant d'introduire les denrées fraîches si vous congélez une quantité comprise entre 3 et 9 kg. Dans ce cas placez les aliments dans le tiroir inférieur;
- introduisez tout de suite les aliments après enclenchement de la commande de congélation rapide pour une quantité inférieure à 3 kg. Utilisez le tiroir supérieur.

Le processus de congélation se termine automatiquement au bout de 27 heures.

L'appareil fonctionne ensuite à nouveau en régime de conservation: la température s'affiche de nouveau sur l'indicateur (D).

Vous pouvez arrêter le processus de congélation à n'importe quel moment en appuyant à nouveau sur la touche (F) pendant 5 secondes.

Évitez de procéder à la fabrication des glaçons pendant le temps de congélation (27 heures) et de placer les produits frais en contact avec les produits déjà congelés.

**Attention:** Pour obtenir les meilleurs résultats vous devez tenir compte du pouvoir de congélation de votre appareil, c'est-à-dire de la quantité maximale de viande que vous pouvez congeler par 24 heures.

**Le pouvoir de congélation de votre appareil est de 11 kg/24 heures.**

## Voyant alarme

Si la température remonte de façon anormale dans le compartiment congélateur (par exemple, en cas de panne de courant), le voyant alarme (H) clignote. Après une élévation anormale de température le voyant alarme continue à clignoter même si la température est redescendue à une valeur normale, visible sur l'indicateur. Ce voyant témoigne donc qu'une anomalie est survenue. Pour éteindre le voyant, appuyez sur la touche de suppression alarme (G). L'indicateur (D) affichera encore pendant 10 secondes la température la plus élevée atteinte (mémorisée) lors de la panne (les chiffres clignotent), après - tuoi il indiquera à nouveau la température actuelle du congélateur.

## Conservation des produits surgelés et congelés du commerce

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

Assurez-vous que l'emballage des aliments est intact et qu'il ne présente aucune trace d'humidité, signe d'un début de décongélation. Prévoyez un temp réduit au minimum pour leur transport du magasin d'alimentation à votre domicile. Utilisez des sacs isothermes.( dans la mesure du possible)

Repérez la date de fabrication du produit, et respectez la durée de conservation indiquée par le fabricant.

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



**Ne consommez pas certains produits tels que les bâtonnets glacés dès leur sortie du compartiment congélateur, la température très basse à laquelle ils se trouvent peut provoquer des brûlures. Un produit décongelé doit être consommé dans le plus bref délai et ne jamais être recongelé, sauf s'il a été cuit entre-temps.**

## Fabrication des glaçons

La fabrication des glaçons s'effectue dans le compartiment congélateur.

- 1) Remplissez les bacs jusqu'aux trois-quarts de leur hauteur, de manière à permettre l'expansion de la glace. Pour faire basculer les glaçons dans le réservoir, tournez la poignée vers la droite, comme indiqué dans la figure 7.
- 2) Si votre eau est particulièrement riche en sels minéraux (calcaire notamment), remplissez vos bacs avec de l'eau minérale non gazeuse.

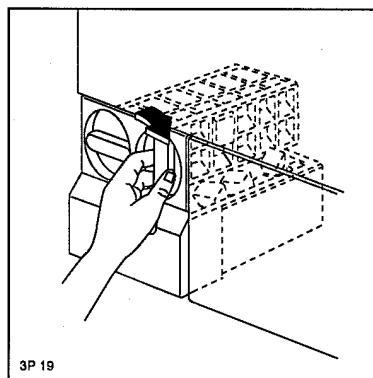


Fig. 7

## GUIDE DE CONGELATION

**Préparez et emballez les aliments et congelez-les rapidement**

### Préparer

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

Les fruits et les légumes seront épluchés, nettoyés et blanchis si nécessaire, les volailles et les poissons, vidés et nettoyés, les viandes dégraissées (voir paragraphes correspondants). Chaque paquet doit être proportionné à l'importance de la consommation familiale de manière à être utilisé en une seule fois. Des paquets de petites dimensions permettent d'obtenir une congélation rapide et uniforme.

### Emballer

Avant de mettre les aliments dans le congélateur, ils doivent être soigneusement et hermétiquement emballés de manière à éviter le dessèchement, l'oxydation et le transfert des odeurs. Selon la nature des produits, vous choisirez l'emballage qui offre le meilleur contact entre l'aliment et les surfaces froides. Quel que soit le type d'emballage.

#### Il doit être:

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

#### Il doit pouvoir:

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

#### Quel emballage choisir

##### Les récipients:

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

##### Les boîtes en matière plastique:

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

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

**Les barquettes d'aluminium:** Il en existe de différentes formes et contenances. Leur couvercle aisé à mettre en place assure généralement une bonne étanchéité. Ces barquettes sont souvent réutilisables après avoir été bien nettoyées et ébouillantées.

##### Les barquettes et gobelets en carton

**paraffiné:** stemploient comme les barquettes en aluminium mais ne peuvent recevoir d'aliments chauds et ne sont pas réutilisables. Remarque: En congelant, les produits augmentent de volume; ne remplissez pas complètement les récipients.

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

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

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

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

##### Les feuilles:

Comme les sachets, elles permettent d'obtenir des paquets qui épousent parfaitement la forme des aliments.

L'aluminium, le polyéthylène, le rilsan ou les films adhésifs peuvent être indifféremment employés à condition de toujours choisir la qualité "spécial congélation". Les paquets sont fermés par un double pliage dans chaque sens et maintenus par un ruban adhésif.

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

## Les accessoires complémentaires

### Ce sont principalement:

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

### L'étiquetage

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

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

### Comment décongeler

La décongélation est une phase très importante car c'est souvent d'une décongélation mal menée que viennent toutes les déceptions. Chaque aliment, selon sa nature, sa forme ou simplement la recette prévue, demande que l'on choisisse la méthode de décongélation la mieux adaptée.

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

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

### Décongélation et cuisson simultanées

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

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

La seule précaution à prendre pour les viandes et

les poissons est de les cuire à plus faible température et d'augmenter le temps de cuisson de 50% environ. Pour les pièces volumineuses (grosses volailles par ex.), il est préférable de les décongeler au moins partiellement au réfrigérateur ou mieux au four à micro-ondes avant de procéder à leur cuisson.

### Décongélation au réfrigérateur

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

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

### Décongélation aux micro-ondes

On ne peut aujourd'hui parler de décongélation sans évoquer le four à micro-ondes. Il est indéniablement le complément idéal du congélateur. La décongélation aux micro-ondes est très rapide, ce qui offre le double avantage d'éviter la contamination microbienne et de permettre l'utilisation quasi immédiate des produits congelés. Par exemple: un poulet de 1 kg demande environ 15 heures pour être décongelé dans un réfrigérateur et seulement 20 minutes dans un four à micro-ondes.

## CONSEILS DE PREPARATION

### Pour la congélation et décongélation

#### FRUITS

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

#### Fruits qui noircissent

##### - Solution 1

- La couleur des poires, pommes et pêches s'altère très vite lorsqu'on les épluche, les coupe ou les dénoyaute.
- Pelez et coupez les fruits. Dénoyautez-les si nécessaire.
- Remplissez un récipient d'eau + 1 jus de citron.
- Mettez-y les fruits lorsqu'ils sont pelés et coupés.

- Préparez-les ensuite avec une solution d'eau sucrée + 2 jus de citron pour un litre d'eau ou un sirop (voir solution 4).

### Fruits au sucre cristallisé

#### -Solution 2

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

### Solution d'eau sucrés

#### - Solution 3

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

### Fruits au sirop

#### - Solution 4

- Faites dissoudre 800 gr de sucre dans 1/2l d'eau pour obtenir environ 1 litre de sirop.
- Portez à ébullition.
- Ajoutez-y 1 jus de citron (par litre de sirop) et versez sur les fruits.
- Laissez refroidir et congelez l'ensemble "fruits au sirop".

### Décongélation

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

### ABRICOTS

- bien mûrs - fermes - frais

Lavez-les et coupez-les en 2. Dénoyautez-les. Pelez-les. Placez-les dans un saladier et arrosez-les d'un jus de citron.

Congelez-les en les préparant avec les solutions 3 ou 4.

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

### CERISES

- mûres à point - fermes - non écrasées

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

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

### FRAISES

- petites ou moyennes - fermes - très parfumées

- fraîches - non écrasées - cueillies du jour

Lavez-les. Faites les égoutter avec précaution pour ne pas les endommager. Otez-leur le pédoncule. Congelez-les nature ou avec la solution 2, étalées sur un plateau\*.

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

### FRAMBOISES

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

Lavez-les avec beaucoup de précaution.

Équeutez-les et égouttez-les sur une feuille de papier absorbant. Pour les tartes, congelez-les posées côte à côte sur un plateau puis rangez-les. Pour les charlottes et les entremets, saupoudrez-les de sucre + 1 jus de citron, posées côte à côte sur un plateau\*. Très bon résultats. Très bonne qualité après congélation. Comme les fraises, les framboises doivent être cueillies par ciel dégagé, le temps orageux est très néfaste à leur conservation.

### GROSEILLES ROUGES, BLANCHES ou CASSIS

- bien mûrs - fermes - non avariés - frais - parfaitement sains

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

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

## MELONS

- à point - très parfumés - fermes - taille moyenne

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

## MURES ET MYRTILLES

- bien noires - mûres à point - fermes

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

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

## PÊCHES BLANCHES OU JAUNES

- très parfumées - mûres à point - fermes - lisses

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

## POIRES

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

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

## POMMES

- reinettes - toutes sortes de pommes

- En compose: Lavez-les et épluchez-les. Cuisez-les. Ecrasez-les en compose. Laissez refroidir et congelez.

- Remarques identiques à celles des poires. Procédez de la même façon pour congeler de la compose de toutes sortes de fruites.

## PRUNES

- reines Claudes, Questches etc- mûres - fermes fraîchement cueillies

Lavez-les, pelez-les et coupez-les en 2.

Dénoyautezles. Mettez-les au fur et à mesure dans la solution 1.

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

## RHUBARBE

- fraîche - tendre - peu fibreuse

Lavez-la, ôtez les fils et épluchez légèrement.

Coupez-la en tronçons. Congelez-la nature ou avec les solutions 2 ou 3.

- Utilisez-la directement sur une sarte, un gâteau ou cuisez-la en compose.

## Décongélation

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

## Durée de conservation en mois

Abricots	8
Cassis	10
Cerises	8 à 10
Fraises	8 à 10
Framboises	8 à 10
Groseilles	10
Melons	8
Mûres	10
Myrtilles	10
Pêches	6 à 8
Poires	8 à 10
Pommes	8 à 10
Prunes	8 à 10
Rhubarbe	10

## LEGUMES

### BLANCHIMENT

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



### ■ à l'eau:

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

### ■ à la vapeur:

Prenez une marmite à pression. Mettez les légumes dans le panier en métal. Remplissez la marmite d'eau (reportez-vous aux instructions de la notice d'utilisation de ce récipient) et portez-la à ébullition. Suspendez le panier afin qu'il ne trempe pas dans l'eau. Mettez la marmite sous pression.

### Refroidissement

Très vite après le blanchiment, plongez les légumes dans un bain d'eau froide. Laissez éventuellement couler l'eau dans ce bain de manière à maintenir la température la plus basse (possibilité d'utiliser de la glace). Faites égoutter les légumes quelques minutes. Emballez-les et congelez-les.

### ASPERGES

- fraîches - très tendres

Lavez-les soigneusement. Pelez-les et coupez les grosses en deux (sens de la longueur).

Blanchissez-les à l'eau ou à la vapeur,

- 3 min. à l'ébullition

- 4 min. à la vapeur

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

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

### CAROTTES

- jeunes carottes - forme régulière

Epluchez-les ou grattez-les si elles sont petites.

Coupez-les si vous le jugez nécessaire.

Blanchissez-les 3 min. à l'eau bouillante. Laissez égoutter et refroidir. Emballez.

### CHAMPIGNONS (Paris-Cèpes-Girolles)

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

Préparez-les et lavez-les. Faites-les revenir dans une poêle pour éliminer leur eau de végétation.

Ajoutez

une cuillère d'huile. Egouttez-les. Emballez.

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

### CHOUX-FLEURS

- très blancs - bien fermes - serrés - non épanouis

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

### CHOUX VERTS

- tendres - coeur blanc

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

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

### ENDIVES

- bien blanchies - non épanouies - bien fermes

Nettoyez-les et lavez-les. Coupez-les en

morceaux de 1 à 2 cm de long. Blanchissez-les

à l'eau bouillante pendant 3 min. Remuez-les

pour qu'elles soient bien immergées.

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

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

### EPINARDS

- frais - tendres - petites feuilles - petites queues juteux

Otez les queues. Lavez les feuilles. Blanchissez-

les à l'eau bouillante pendant 1 min. Remuez

pendant la cuisson pour séparer les feuilles.

Refroidissez-les à l'eau courante. Laissez

égoutter. Emballez.

- Evitez les épinards de grandes tailles (mauvais résultats).

### HARICOTS VERTS ET HARICOTS BEURRE

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

Effilez-les et cassez-les en deux ou trois morceaux.

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

- Il est nécessaire de les réhydrater.

## HERBES AROMATIQUES

- persil, estragon, cerfeuil, menthe, fines herbes, ciboulette - bien vertes - fraîches - feuilles tendres

Lavez-les. Egouttez-les. Mettez-les en petits bouquets. Emballez-les. Lavez-les, égouttez-les et hachez-les finement. Emballez-les dans de petits récipients (boîtes plastique).

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

## PETITS POIS

- fermes - tendres - sucrés - verts - fraîchement cueillis

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

- Excellent résultat.

## TOMATES

- saines - mûres - fermes - bien rouges

- Entières: Lavez-les. Epluchez-les si nécessaire (trempez-les 2 à 3 secondes dans l'eau bouillante pour plus de facilité). Séchez-les et emballez-les.
- En purée: Lavez-les. Coupez-les en morceaux. Cuisez-les avec un peu d'eau. Ecrasez-les en purée. Refroidissez la purée en plongeant le récipient dans de l'eau froide.
- Bons résultats. Attention: les tomates peuvent se démonter. Coupez-les encore gelées pour la préparation d'une salade. Il est préférable de congeler les tomates en purée car les tomates entières perdent leur fermeté.

## Durée de conservation en mois:

Asperges	12
Carottes	10 à 12
Champignons	10 à 12
Choux-Fleurs	8 à 10
Choux verts	
- nature	8 à 10
- cuisine	2 à 3

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

## VIANDES

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

## Décongélation

### Viande crue

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

### Viande cuite:

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

## GIBIERS ET VOLAILLES

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

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

### Décongélation

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

### Durée de conservation en mois:

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

## POISSONS, CRUSTACES, COQUILLES ST-JACQUES POISSONS

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

### CRUSTACES

#### Langoostes - homards - crabes:

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

#### Crevettes grises ou roses:

Congelez-les fraîches, crues, sans préparation spéciale.

#### Moules:

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

#### COQUILLES ST-JACQUES:

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

### Décongélation

#### Poissons:

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

#### Crustacés:

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

## Durée de conservation en mois

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

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

### PRODUITS LAITIERS

- Battez les jaunes d'œufs, ajoutez 1/2 cuil à café de sel ou 1 cuil à soupe de sucre pour 2 jaunes selon utilisation.
- Mettez les blancs dans de petits récipients.
- Battez la crème fraîche et congelez.
- Beurre et fromage à pâte molle seront emballés dans du papier d'aluminium.

### Décongélation

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

### Remarques:

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

## PLATS CUISINES

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

### Décongélation

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

### Remarque:

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

## BOULANGERIE

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

### Décongélation:

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

### Remarque:

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

## GATEAUX, TARTES ET TOURTES

Pour ne pas les casser, congelez-les sur une grille ou un plateau après complet refroidissement<sup>1</sup>\*

### Décongélation:

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

---

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

## **CREMES GLACEES**

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

### **Décongélation:**

Attendez quelques instants avant de consommer  
directement.

## **Durée de conservation en mois**

### **PRODUITS LAITIERS**

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

### **PLATS CUISINES**

#### **BOULANGERIE**

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

#### **GATEAUX, TARTES, TOURTES**

Cake	2 à 3
Crêpe, Quiches	1 à 2
Gâteaux, crème	1 à 2
Pâte à sarte, tartes	2
Petits fours	1
CREMES GLACEES	2

# ENTRETIEN ET NETTOYAGE

## Dégivrage

Votre appareil est caractérisé par l'absence totale de givre sur les parois due à la technique du FROID VENTILE.

Ce procédé consiste à faire circuler dans les compartiments un air froid et sec grâce à une turbine, ce qui dispense de l'opération de dégivrage.

Du fait des ouvertures de portes plus ou moins fréquentes, de l'introduction de denrées à l'intérieur de l'appareil, etc..., une mince couche de givre peut toutefois apparaître sur les parois internes. Le dégivrage dans les trois compartiments s'effectue alors automatiquement. L'eau de dégivrage est évacuée dans un bac situé à l'arrière de l'appareil où elle s'évapore (Fig. 8).

## Nettoyage

**Ne procédez au nettoyage qu'après avoir débranché l'appareil.**

### Important:

Il est indispensable de maintenir votre appareil en parfait état de propreté.

N'utilisez jamais de produits abrasifs ou caustiques, ni d'éponges avec grattoir pour procéder au nettoyage intérieur et extérieur de votre appareil.

### Nettoyage intérieur

#### Compartiments réfrigérateur et fraîcheur:

Le nettoyage intérieur doit être fait très régulièrement.

- Retirez tous les accessoires des compartiments (clayettes, tiroirs, bacs à légumes etc...).
- Lavez-les à l'eau tiède additionnée d'un détergent doux et inodore (produit utilisé pour la vaisselle par exemple); rincez et séchez soigneusement.
- Lavez les parois intérieures des compartiments comme indiqué pour les accessoires, en veillant à parfaire le nettoyage au niveau des supports de clayettes.
- Lavez le joint de porte en caoutchouc sans omettre de nettoyer également sous le joint.

#### Compartiment congélateur

Il est recommandé de nettoyer le compartiment congélateur chaque fois que vous procédez au dégivrage complet.

Lavez la cuve, les tiroirs et le joint de porte à l'aide d'une éponge et d'un détergent doux. Rincez et séchez soigneusement.

#### Nettoyage extérieur

Lavez l'ensemble de la carrosserie à l'eau tiède savonneuse. Rincez et séchez soigneusement. De temps en temps, dépoussiérez le condenseur (grille située à l'arrière de l'appareil) et le compresseur, à l'aide d'un aspirateur ou d'une brosse.

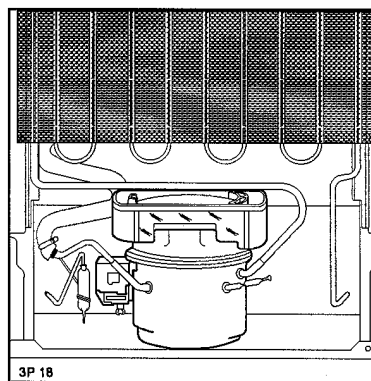


Fig. 8

## Remplacement des ampoules



### Pour remplacer l'ampoule

- Débranchez l'appareil.
- Retirez le diffuseur.
- Remplacez l'ampoule par une modèle semblable (puissance 15 W, socle E 14).

### En cas d'absence prolongée ou de non-utilisation

Débranchez, videz, dégivrez et nettoyez l'appareil.

Maintenez les portes entrouvertes pendant toute la durée de non-utilisation.

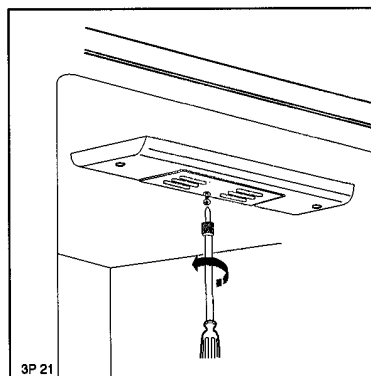


Fig. 9

## EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT

La fabrication de votre appareil a fait l'objet de nombreuses vérifications. Cependant, si vous constatez une anomalie de fonctionnement, consultez le tableau ci-dessous avant d'appeler le service après vente.

Symptômes	Solutions
<b>L'appareil vibre</b>	<b>Vérifiez que:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>■ L'appareil est correctement calé (voir chapitre Installation).</li><li>■ L'appareil n'est pas installé contre une cloison résonnante.</li><li>■ L'appareil n'est pas situé trop près des meubles</li></ul>
<b>L'appareil ne fait pas suffisamment de froid dans le compartiment réfrigérateur</b>	<b>Vérifiez que:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>■ L'appareil est dans une pièce où la circulation d'air est normale.</li><li>■ L'appareil n'est pas situé à proximité d'une source de chaleur.</li></ul>
<b>L'appareil ne fait pas suffisamment de froid dans le compartiment congélateur</b>	<b>Vérifiez que:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>■ La température ambiante du local où est situé l'appareil n'est pas trop basse</li><li>■ Trop de produits frais n'ont pas été introduits en même temps dans le compartiment congélateur.</li></ul>
<b>Le réfrigérateur s'arrête de fonctionner</b>	<b>Vérifiez que:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>■ La prise est effectivement branchée.</li><li>■ Les fusibles vent en bon état et n'ont pas disjonctés.</li></ul>

Si aucun de ces défauts n'est observé, il convient de consulter très rapidement le service après vente de votre magasin-vendeur afin d'éviter toute altération des aliments. Donnez-lui la référence complète de votre appareil: ces renseignements figurent sur la plaque signalétique située à l'intérieur de l'appareil, en bas, sur le côté gauche.



## ***i*** En cas d'arrêt de fonctionnement

Si la panne est de courte durée, il n'y a aucun risque d'altération pour les aliments. Abstenez-vous cependant d'ouvrir la porte.

Si la panne doit se prolonger, transférez les produits surgelés et congelés dans un autre appareil.

L'autonomie de fonctionnement de votre appareil est de **12 heures**. Cette durée est sensiblement raccourcie si l'appareil est peu rempli.

Dès que vous constatez un début de décongélation, consommez les aliments le plus rapidement possible, ou recongelez-les après les avoir cuits (aliments crus).

## CONDITIONS DE GARANTIE

### Garantie contractuelle

Pendant 1 an à compter de la mise en service, le constructeur remplacera les pièces défectueuses, sauf dans les cas prévus au chapitre "Réserves".

### Conditions d'application:

Pour l'application de cette garantie, vous devez vous adresser au distributeur qui vous a vendu l'appareil et lui présenter le Certificat de Garantie. En complément, le Distributeur Vendeur pourra ou non prendre à sa charge les frais de main d'oeuvre, ainsi que les frais de déplacement et de transport, selon les conditions de vente qu'il pratique.

### Réserves:

Nous attirons votre attention sur le fait que cette garantie ne pourra être appliquée:

- si les détériorations proviennent d'une cause étrangère à l'appareil (chocs, variations anormales de la tension électrique, etc.) ou du non-respect des conditions d'installation ou d'utilisation indiquées dans cette Notice d'Utilisation, fausse manoeuvre, négligence, installation défectueuse ou non conforme aux règles et prescriptions imposées par les organismes de distribution de l'Electricité, de l'Eau, du Gaz, etc.

- si l'utilisateur a apporté une modification sur le matériel ou enlevé les marques ou numéros de série
- si une réparation a été effectuée par une personne non agréée par le constructeur ou le vendeur
- si l'appareil a été utilisé à des fins commerciales ou industrielles ou pour d'autres buts que des buts ménagers pour lesquels il a été conçu
- si l'appareil a été acheté ou réparé hors du territoire français.

### Garantie légale

Les dispositions de la garantie contractuelle ne sont pas exclusives du bénéfice, au profit de l'acheteur, de la garantie légale pour défauts et vices cachés, la dite garantie s'appliquant en tout état de cause dans les conditions des articles 1641 et suivants du Code Civil.

## SERVICE APRES-VENTE

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



### Plaque signalétique

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

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



# A L'ATTENTION DE L'INSTALLATEUR

## CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Hauteur mm	1700
Largeur mm	595
Profondeur mm	600
Pouvoir de congélation kg/24h	11
Autonomie, en cas de panne, heures	12

**C** Cet appareil est conforme aux Directives Communautaires suivantes:

-73/23 CEE 19/02/73 (Basse Tension) et modifications successives;

-89/336 CEE 03/05/89 (Compatibilité Electromagnétique) et modifications successives.

## INSTALLATION

### Emplacement

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

Veillez à ce que l'air circule librement tout autour de l'appareil. Si toutefois vous désirez placer l'appareil dans une niche ou directement sous un élément, il est indispensable de laisser un espace de 100 mm entre le dessus de l'appareil et l'élément supérieur).

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

**Pour le bon fonctionnement de votre appareil, la température ambiante du local doit être comprise entre +18°C et +38°C. Au-delà de ces températures, ses performances peuvent s'en trouver diminuées.**

### Mise en service

Votre appareil étant installé, prenez la précaution de nettoyer l'intérieur avec de l'eau tiède et un savon inodore (produit utilisé pour la vaisselle)

Rincez et séchez soigneusement.

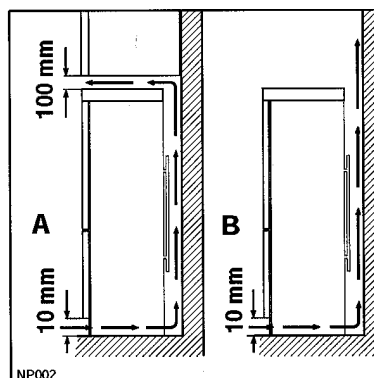


Fig. 10

# BRANCHEMENT ELECTRIQUE

---

## Important

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

---

## Raccordement électrique

Votre appareil est prévu pour fonctionner sur un courant 220-230V monophasé. Utilisez pour le branchement électrique un socle de prise de courant de 10/16 ampères comportant une borne de mise à la terre, laquelle sera raccordée conformément à la Norme NF-C 15.100 et aux prescriptions de l'E.D.F.

## Réversibilité de la porte



La porte de ce réfrigérateur est réversible: son sens d'ouverture peut être modifié en fonction du souhait de l'utilisateur.

L'appareil est fourni avec des portes dont les charnières sont situées sur la droite.



### Pour changer le sens d'ouverture de la porte

#### Porte inférieure

- 1) Débranchez l'appareil
- 2) Ôtez la grille d'aération (A).
- 3) Dévissez la charnière inférieure (B) et enlevez la porte inférieure.
- 4) Dévissez le pivot (C) de la charnière du milieu et vissez-le sur la charnière du côté gauche.
- 5) Montez la porte inférieure sur le pivot (C) et remontez la charnière inférieure (B) sur le côté gauche.
- 6) Détachez le cache (E - fig. 2) de la grille de ventilation (A) et remontez-le dans l'ouverture qui reste libre sur l'autre côté.
- 7) Remontez la grille d'aération (A).

#### Porte supérieure

8) Dévissez la charnière du milieu (G) et enlevez la porte.

9) Dévissez le pivot (I) de la charnière (G). Retournez la charnière et vissez le pivot (I) dans le même orifice (à l'extrémité de la charnière).

10) Dévissez le pivot (L) de la charnière supérieure et vissez-le sur la charnière sur le côté gauche de l'appareil.

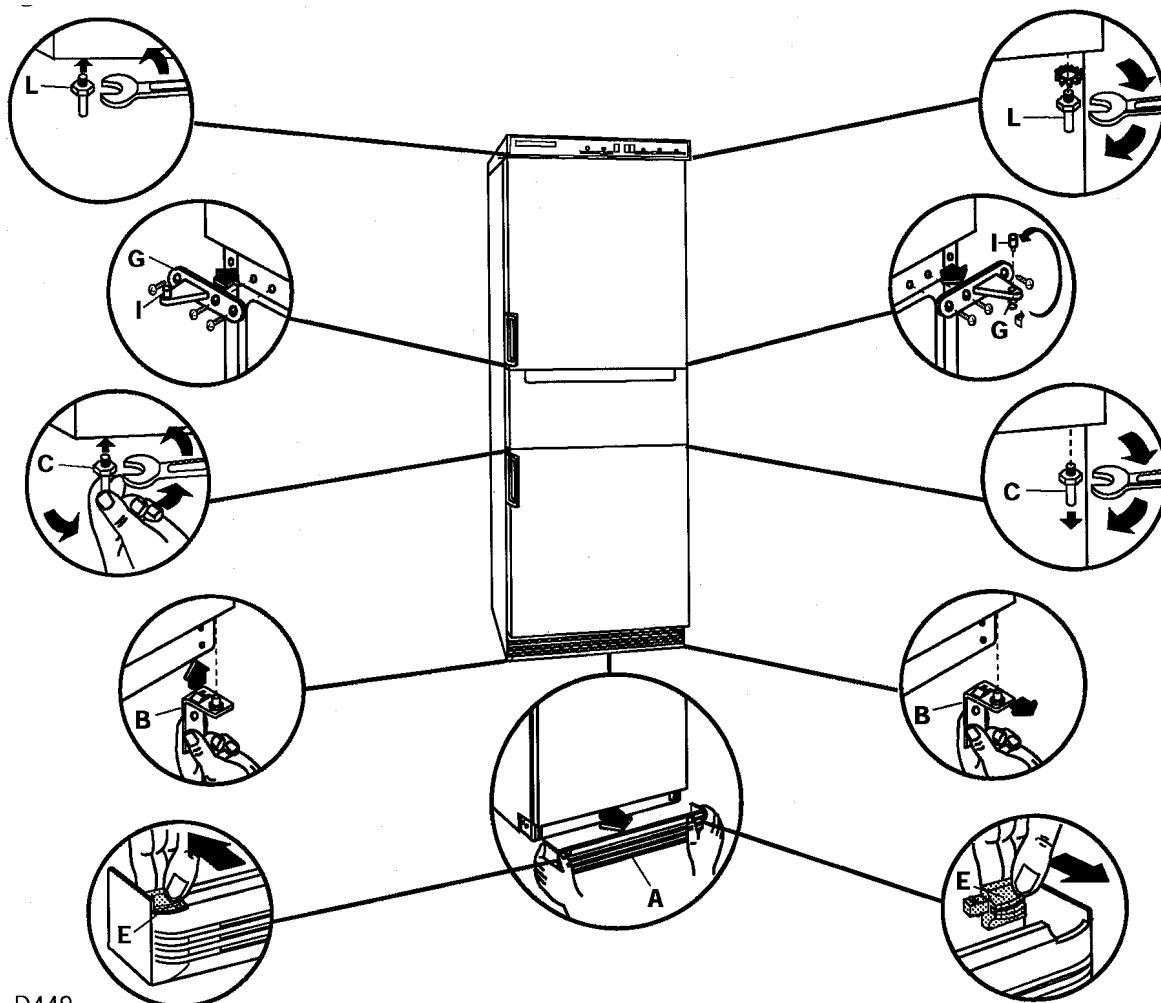
11) Montez la porte sur le pivot (L); remontez la charnière (G) sur le côté gauche de l'appareil.

12) Dévissez les poignées et vissez-les sur l'autre côté de la porte. Les trous non-utilisés sont masqués par des bouchons en plastique qui doivent être retirés et remontés dans les trous restant ouverts.

#### Alignement de la porte supérieure

Si, après avoir changé le sens d'ouverture, la porte n'est pas bien alignée, agissez sur la charnière supérieure. Desserrez le pivot (L) (à l'aide d'une clé de 12 mm) et la vis Parker située sous la charnière (à l'aide d'un tournevis cruciforme); alignez la porte, puis resserrez la vis et le pivot.

Fig. 11



D449

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

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



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

Service Conseil Consommateurs  
BP 50142 - 60307 SENLIS CEDEX  
Tél.: 03 44 62 22 22

UFAM

43, avenue Félix Louat - BP 50142

60307 SENLIS

Tél.: 03 44 62 22 22

SA au capital de 450.000.000 F

RCS Senlis B 552 042 285

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