Electrolux

Instructions for Use | Gebrauchsanweisung | Gebruiksaanwijzing

ER 3000B
ER 3400B
ER 3600D
ER 4100B

Istruzioni d'uso | Notice d'utilisation

Refrigerator – Freezer 4

2-Temperaturen Kühlautomat 9

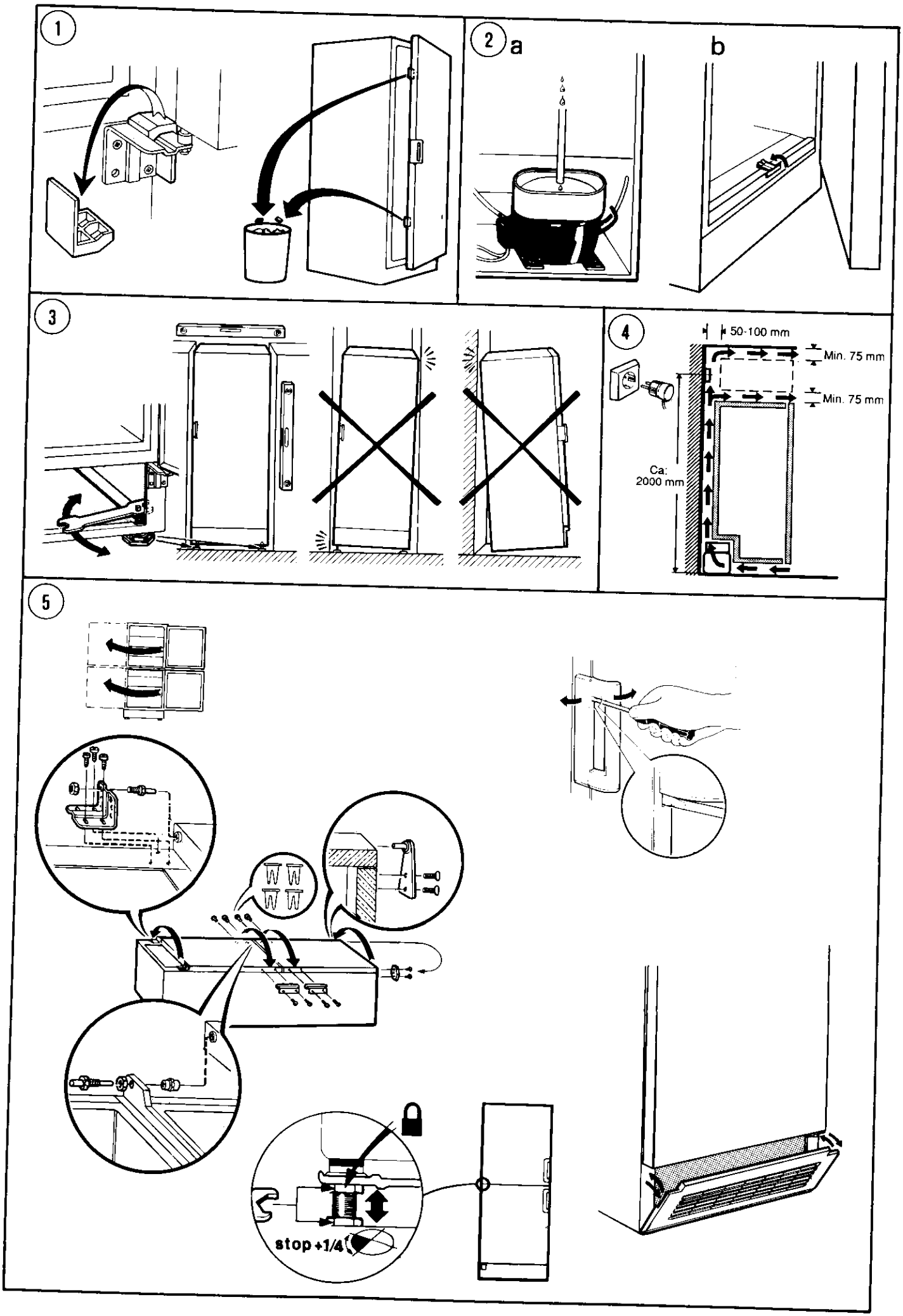
Tweedeurs Koelkast 14

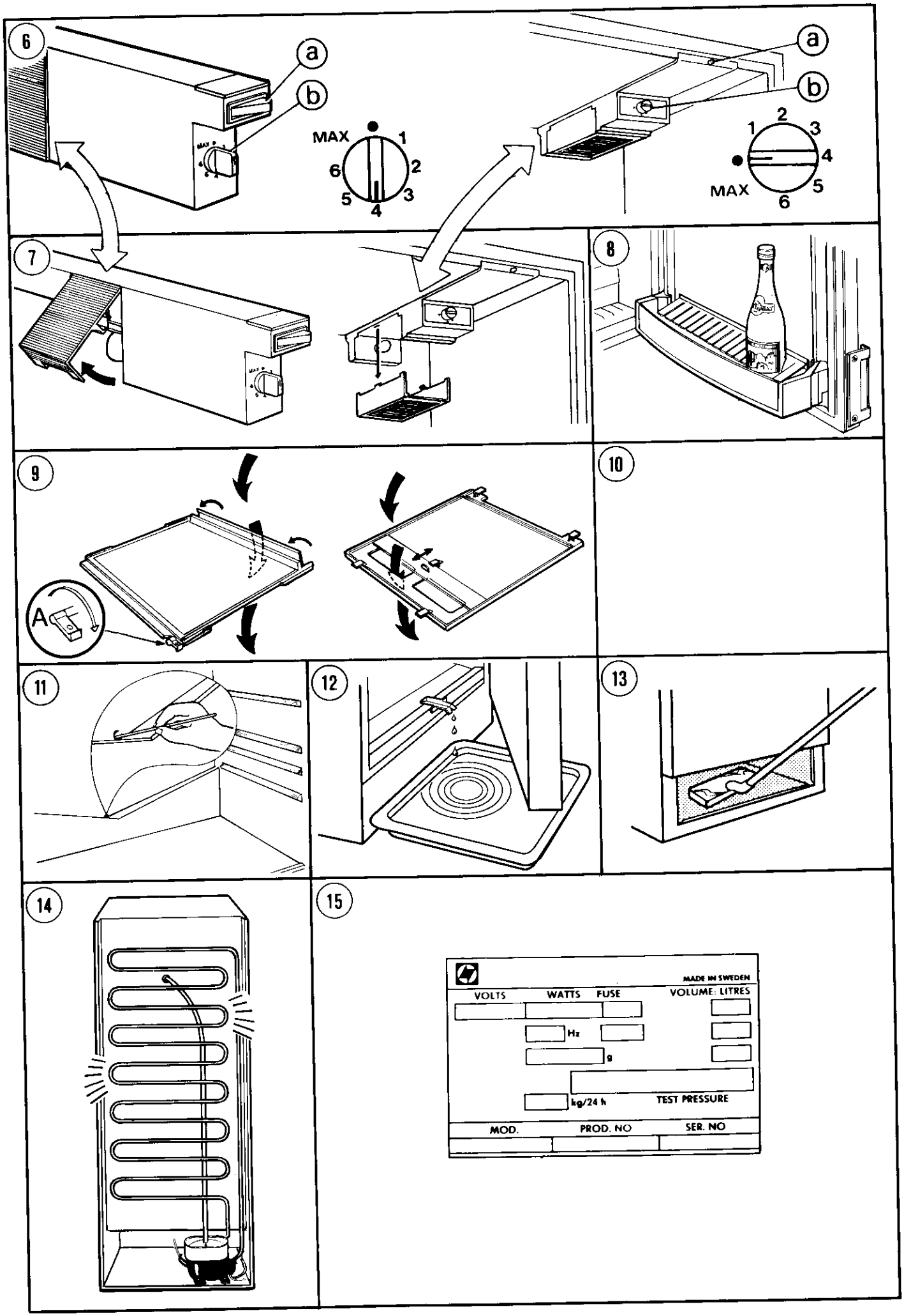
Frigorifero – Congelatore 19

Réfrigérateur – Congélateur 24

GB DE CH NL BE IT FR

821 35 13-00/8 Rev. 1


1
2
a
b
3
4
50-100 mm
Min. 75 mm
Min. 75 mm
Ca:
2000 mm
5
stop +1/4


6
a
b
MAX
1
2
3
4
5
6
7
8
9
A
10
11
12
13
14
15
MADE IN SWEDEN
VOLTS
WATTS
FUSE
VOLUME: LITRES
Hz
g
kg/24 h
TEST PRESSURE
MOD.
PROD. NO
SER. NO

Avertissements et conseils importants pour réfrigérateurs, réfrigérateurs-congélateurs et congélateurs.

Il est très important que cette notice d'utilisation soit gardée avec l'appareil pour toute future consultation. Si cet appareil devait être vendu ou transféré à une autre personne, assurez-vous que la notice d'utilisation suive l'appareil de façon à ce que l'utilisateur puisse être informé du fonctionnement de celui-ci et des avertissements relatifs.
Ces avertissements sont donnés pour votre sécurité et pour celle d'autrui. Nous vous prions donc bien de vouloir les lire attentivement avant d'installer et d'utiliser l'appareil.

△ Cet appareil a été conçu pour être utilisé par des adultes. Veillez donc à ce que les enfants n'y touchent pas ou qu'ils ne l'utilisent pas comme un jouet.

△ Il est dangereux de modifier ou d'essayer de modifier les caractéristiques de cet appareil.

△ Si l'installation électrique de votre appareil nécessite une modification pour le branchement de votre appareil, faites appel à un électricien qualifié.

△ Si vous vous débarrassez de votre appareil, veillez à ne pas déteriorer les circuits frigorifiques. Ceux-ci contiennent du C.F.C., dangereux pour l'environnement.

△ Assurez-vous, après avoir installé l'appareil, que celui-ci ne repose pas sur le câble d'alimentation.

△ 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.

△ L'appareil se réchauffe sensiblement au niveau du condenseur et du compresseur. Veillez à ce que l'air circule librement tout autour de l'appareil. Une ventilation insuffisante entrâinerait un mauvais fonctionnement et des dommages sur l'appareil. Suivez les instructions données pour l'installation.

△ 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).

△ Après la livraison attendez 2 à 4 heures avant de brancher l'appareil pour que le circuit frigorifique soit stabilisé.

△ Dans tous les appareils de réfrigération et congélation il y a des surfaces qui se couvrent 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 irréparablement l'évaporateur.

△ Employez pour cela une spatule en plastique. De même, ne décollez jamais les bacs à glace avec un couteau ou tout autre objet tranchant.

△ Ne placez ni bouteilles ni boîtes de boissons gazeuses dans le congélateur/compartiment à basse température, elles pourraient exploser.

△ 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.

△ Cet appareil est lourd. Faites attention lors du déplacement.

△ Cet appareil est muni de fermetures magnétiques. S'il remplace un appareil équipé d'un ferméture 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.

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.

En cas d'intervention sur votre appareil, exigez du service après-vente les Pièces de Rechange certifiées Constructeur

Avant d'appeler un service après-vente, indiquez-lui le modèle et le numéro de série de votre appareil. Ces indications figurent sur la plaque signalétique, située à l'intérieur de l'appareil.

Appareil conforme à la directive CEE 87-308 relatif à la limitation des perturbations radio-électriques, et à la directive CEE 73-23 relatif à la sécurité électrique.

Installation

Emplacement ① ② a ③ ④

Enlevez la sécurité transport située derrière le gond inférieur de la porte. Conservez-la soigneusement au cas où vous auriez à transporter à nouveau l'appareil. Enlevez également les cales côté porte ①

- Avant de mettre l'appareil en place, contrôlez que le flexible d'évacuation de l'eau de fonte du givre débouche dans le bac collecteur ② a
- 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 et de ménager à l'arrière du meuble une "cheminée de ventilation" dont la section utile est au moins 250 cm². Les conduits de ventilation situés en bas, au dos et au dessus de l'appareil ne doivent en aucun cas être obstrués ④.
- Calez soigneusement l'appareil en agissant sur les pieds réglables à l'aide de la clé fournie à cet effet, de telle sorte qu'il soit légèrement incliné vers l'arrière pour faciliter la fermeture de la porte ③.

- Lorsque votre appareil est 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.
- Après la livraison, attendez 4 heures avant de brancher l'appareil pour que le circuit frigorifique soit stabilisé.

Maintenent, vous pouvez brancher l'appareil et procéder au réglage des thermostats.

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

Branchement électrique ④ ⑮

- Votre appareil est prévu pour fonctionner sur un courant 230 V monophasé.
- Utilisez pour le branchement un socle de prise de courant de 10 A comportant une borne de mise à la terre, laquelle sera obligatoirement raccordée conformément à la Norme NF C 15.100.

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

Réversibilité des portes ⑤

Le sens d'ouverture des portes peut aisément être modifié. Pour cela, nous vous conseillons de consulter votre vendeur.

Utilisation du réfrigérateur

Les commandes ⑥

a) Interrupteur d'éclairage intérieur

b) Manette du thermostat

La température à l'intérieur de l'appareil est reglée par un thermostat graduée de 1 à Max, la position Max représentant la température la plus froide. La position ● entraine l'arrêt du compresseur.
Les repères de 1 à Max étant des repères directionnels, nous vous conseillons lors de la mise en service d'effectuer un premier réglage sur la position **2–3** en tenant compte des remarques ci-dessous ; ensuite, seule votre expérience vous permettra de déterminer la position convenant le mieux.

La température à l'intérieur de l'appareil est fonction de plusieurs facteurs, tels que la température ambiante, la quantité de denrées stockées, la fréquence d'ouverture des portes, etc... Ces facteurs doivent être pris en considération lors du réglage du thermostat.

Plaque de séparation ⑨

Certains modèles ont une plaque de séparation qui permet de régler la circulation d'air pour obtenir une température plus élevée au fond du compartiment réfrigérateur.
Remarque : La plaque de séparation peut être placée à différents endroits dans le réfrigérateur, mais toujours en face d'un balconnet, afin de réduire la circulation d'air.

Plaque de séparation munie d'une fermeture

Enlevez la fermeture si la température ambiante dépasse 25°C.
Si la plaque de séparation est enlevée, le compartiment entier du réfrigérateur est refroidi.

Fixe-bouteilles ⑧

Le fixe-bouteilles équipant le balconnet inférieur de contre-porte maintient efficacement les bouteilles de différentes dimensions.

Quelques conseils de conservation dans le réfrigérateur

- La température moyenne à l'intérieur du réfrigérateur doit être de 5°C. Elle ne doit en aucun cas être inférieure à 0°C ni excéder 10°C.
- Evitez d'ouvrir trop souvent la porte.
- N'introduisez jamais d'aliments ou de liquides encore chauds dans votre appareil.
- N'entreposez que des alimens frais, nettoyés et enfermés dans des emballages ou récipients appropriés de qualité alimentaire (il en existe de nombreux modèles dans le commerce).
- N'emplissez pas trop votre appareil et répartissez les denrées afin de laisser l'air circuler librement.
- Ne couvrez jamais les clayettes de papier ou de feuilles plastique.
- 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. Ils devront alors être soigneusement enveloppés.
- La salade verte demeurera fraîche plus longtemps si vous l'enfermez dans un sac plastique après l'avoir lavée.
- Les aliments ne doivent jamais être en contact avec l'évaporateur car des particules peuvent y adhérer et obturer la rigole d'écoulement et le tuyau d'évacuation de l'eau de fonte du givre.
- Respectez les recommendations de durée et de température de conservation figurant sur les emballages des aliments.
- Si le thermostat est réglé sur une position trop élevée, la température à l'intérieur de la cuve peut être trop basse et provoquer ainsi le gel de certains aliments à forte teneur en eau. Dans ce cas, mettez le thermostat sur une position moins élevée.

Utilisation du congélateur

Conservation des produits surgelés

Pour une bonne conservation des produits surgelées et congelées, la température à l'intérieur du compartiment doit être maintenue égale ou inférieure à –18°C.

Congélation

Congeler un aliment, c'est abaisser le plus rapidement possible sa température "à coeur" à –18°C et l'y maintenir tout le temps de la conservation. Pour cela :

- Tenez compte du pouvoir de congélation de votre appareil, c'est à dire la quantité maximale de viande fraîche pouvant être congelée par 24 heures :

Conseils pour effectuer la congélation

1. Congelez uniquement des produits de qualité, frais et sains, le plus tôt possible après leur récolte et (ou) leur préparation.
2. Refroidissez rapidement les aliments chauds avant de les introduire dans le congélateur.
3. Enveloppez hermetiquement et soigneusement les aliments dans des emballages de qualité alimentaire "special congélation".
4. Conditionnéz les paquets à la consommation familiale. Etiquetez-les (nature du contenu – date – poids ou nombre de parts).
5. Evitez de placer les produits frais au contact des produits déjà congelés.

Remarque: Un produit décongelé doit être consommé dans le plus brefs délais (24 heures maximum) et ne jamais être recongelé sauf un aliment cru qui aura été cuit entre temps.

6. Disposez les produits à congeler dans le premier tiroir du compartiment congélateur placé au-dessous du réfrigérateur. Servez-vous de l'étagère inférieur du compartiment congélateur au-dessus du réfrigérateur. Séparéz les produits les uns des autres pour que l'air puisse circuler librement.
7. Lorsque les aliments sont congelés, il est recommandé de les redisposer en les tassant le plus possible. La température à l'intérieur de l'appareil est ainsi plus régulière et les aliments demeurent congelés plus longtemps en cas de panne de secteur par exemple.

Préparer et emballer les aliments et les congeler 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 tableaux 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 :

s'emploient comme les barquettes en aluminium mais ne peuvent recevoir d'aliments chauds et ne sont pas réutilisables.

Remarque : En congélant, 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 extremités à l'aide d'un appareil à thermosceller ou tout simplement en utilisant un fer à repasser.

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

Après avoir chassé l'air, ils sont fermés par un lien ou thermoscellés.
Certains sachets de qualité "à bouillir" offrent l'avantage supplémentaire de pouvoir être immergés dans l'eau bouillante pour en réchauffer le contenu. Les sachets ne sont pas réutilisables.

Les feuilles :

Comme les sachets, elles permettent d'obtenir des paquets qui épousent parfaitement la forme des aliments.
L'aluminium, le polyéthylène, le rilsan ou les films adhésifs peuvent être indifféremment employés à condition de toujours choisir la qualité "spécial congélation". Les paquets sont fermés par un double pliage dans chaque sens et maintenus par un ruban adhésif.
Les feuilles sont aussi utiles pour séparer les petites pièces de viande ou les tranches de poisson par exemple.

Les accessoires complémentaires
Ce sont principalement :

- des liens à armature métallique pour fermer sacs et sachets
- des rubans adhésifs résistant aux basses températures et pouvant recevoir des inscriptions.

  Liens et rubans se vendent au rouleau
- des étiquettes autocollantes pour congélation et des marqueurs indélébiles pour identifier les emballages.

L'étiquetage

L'identification des emballages est de première importance ; elle doit indiquer la nature de l'aliment, le poids, la quantité ou le nombre de parts, la date de congélation et eventuellement la date limite d'utilisation (voir tableaux).

La durée de conservation varie selon la nature des aliments. Il est indispensable de tenir à jour un inventaire des denrées congélees 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 ambiant, favorable au développement microbien. La meilleure étant, chaque fois que cela est posssible, "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 avant de procéder à leur cuisson, au réfrigérateur ou mieux au four à micro-ondes.

Décongélation au réfrigérateur

Ce procédé conseillé pour les pièces de viande ou les volailles volumineuses convient aussi à la décongelation des produits à consommer crus, tel 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.

Attention : Ne consommez pas certains produits, tels que les bâtonnets glacés dès leur sortie du congélateur.
La température très basse à laquelle ils se trouvent peut provoquer des brûlures.

CONSEILS DE PREPARATION POUR LA CONGÉLATION ET DÉCONGÉLATION

FRUITS

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

Fruits qui noircissent – Solution 1

- La couleur des poires, pommes et pêches s'altère très vite lorsq'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 être restés mouillés.
- Saupoudrez de sucre (1 volume de sucre pour 3 volumes de fruits) 300gr/kg fruits.
- Retournez les fruits avec beaucoup de précautions pour une bonne répartition du sucre.
- Congelez ensuite les fruits saupoudrés de sucre.

Solution d'eau sucrée – Solution 3

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

Fruits au sirop – Solution 4

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

Décongélation

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

ABRICOTS

– bien mûrs – fermes – frais
Lavez-les et coupez-les en 2. Dénoyautez-les. Pelez-les. Placez-les dans un saladier et arrosez-les d'un jus de citron. Congelez-les en les préparant avec les solutions 3 ou 4.

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

CERISES

mûres à point, fermes, non écrasées
Triez-les, lavez-les, equeutez-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 saupoudez 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.
Ôtez-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. Égouttez-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 grosseilles 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 quartiers : Coupez le melon en quartiers. Sortez les pépins. Epluchez les quartiers. Congelez avec la solution 3.
- En géneral, les melons gardent toute leur saveur et tout leur arôme après congélation.

MÛRES ET MYRTILLES

– bien noires – mûres à point – fermes
Triez-les, lavez-les et équeutez-les. Égouttez-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, très juteuses, 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 quartiers. Congelez-les en les préparant avec la solution 1.
- En purée : Lavez-les, pelez-les et écrasez-les. Sucrez la préparation, mélangez et congelez.
- Vous pélerez 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.

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

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

POIRES

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

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

POMMES

– reinettes – toutes sortes de pommes

- En compote : Lavez-les et épluchez-les. Cuisez-les. Ecrasez-les en compote. Laissez refroidir et congelez.
- Remarques identiques à celles des poires. Procédez de la même façon pour congeler de la compote de toutes sortes de fruits.

PRUNES

– reines Claudes, Questches etc.. – mûres – fermes – fraîchement cueillies
Lavez-les, pelez-les et coupez-les en 2. Denoyautez-les. Mettez-les au fur et à mesure dans la solution 1.

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

RHUBARBE

– fraîche – tendre – peu fibreuse
Lavez-la, ôtez les fils et épluchez légèrement. Coupez-la en tronçons. Congelez-la nature ou avec les solutions 2 ou 3.

- Utilisez-la directement sur une tarte, un gâteau ou cuisez-la en compote.

Décongélation

La décongélation des fruits doit s'effectuer au réfrigérateur (ou au four à microondes 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

LÉGUMES.

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 manintenir la température la plus basse (possibilité d'utiliser de la glace).
Faites égoutter les légumes quelques minutes.
Emballer-les et congelez-les.

ASPERGES

– fraîches – très tendres
Lavez-les soigneusement. Pelez-les et coupez les grosses en deux (sens de la longeur).
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
Épluchez-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. Égouttez-les. Emballez.

- Pour les cèpes, s'ils 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 : Ôtez les feuilles et une partie du pied. Détachez les petits bouquets en taille 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 – cœur blanc
Épluchez-le. Ôtez les côtes. Blanchissez-les 2 min. à l'eau bouillante. Égouttez.

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

ENDIVES

– bien blanchies – non épanouies – bien fermés
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 les braiser directement sans autre manipulation.

ÉPINARDS

– frais – tendres – petites feuilles – petites queues – juteux
Ôtez les queues. Lavez les feuilles. Blanchissez-les à l'eau boullante pendant 1 min. Remuez pendant la cuisson pour séparer les feuilles. Refroidissez-les à l'eau courante. Laissez égoutter. Emballez.

- Évitez 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. Égouttez-les. Mettez-les en petits bouquets . Emballez-les ou
Lavez-les et égouttez-les. Hâchez-les finement. Emballez-les dans de petits récipients (boîtes plastique).

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

PETITS POIS

– fermes – tendres – sucrés – verts – fraîchement cueillis
Lavez-les après les avoir écossés. Blanchissez-les 2 min à l'eau bouillante ou 3 min s'ils sont un peu plus gros. Refroidissez-les à l'eau courante. Égouttez et emballez.

- Excellent résultat.

TOMATES

– saines – mûres – fermes – bien rouges

- Entières : Lavez-les. Épluchez-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 petit peu d'eau. Écrasez-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	
- naturelle	8 à 10
- cuisiné	2 à 3
Endives	6 à 8
Épinards	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 gout 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.

Décongelation
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 microondes (se reporter aux temps indiqués dans la notice d'utilisation ou dans le livre de recettes).
- Cuisson directe sans décongélation pour le beuf 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 au temps indiqués dans la notice d'utilisation ou dans le livre de recettes).
- Rechauffez-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.
- Emballer 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 tempes 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 microondes (se reporter aux temps indiqués dans la notice d'utilisation ou dans le livre de recettes).

Durée de conservation en mois

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

POISSONS- CRUSTACÉS, COQUILLES ST JACQUES

POISSONS

Écaillez, videz et séchez-les. Coupez-les en tranches (gros poissons).

Emballez le poisson entier ou en tranches séparement et congelez immédiatement

CRUSTACÉS

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

Crevettes grises ou roses :
Congelez-les fraîches, crues, sans préparation spéciale.

Moules :

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

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, truite de mer	1 à 2
Crustacés	
langouste, homard, crabe, etc	5 à 6
Coquilles St Jacques	2

PRODUITS LAITIERS, PLATS CUISINÉS, BOULANGERIE, GATEAUX, TARTES ET TOURTES, CREMES GLACEES

PRODUITS LAITIERS

- Battez les jaunes d'oeufs, 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.
Vérifier 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 consistence est abîmée.
- Ne pas congeler la mayonnaise car l'huile se sépare du jaune d'oeuf.

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.
- Brioches : Congelez-les aussitôt refroidies, sur des grilles*.
- Croissants: Congelez-les cuits, juste refroidis, sur des grilles*.

Décongélation :

à température ambiante environ 2 heures. Accélerez 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, congélez-les sur une grille ou un plateau après complet refroidissement*.

Décongélation :

Retirez l'emballage. Décongelez à l'air ambiant. Coupez les parts avant décongélation pour garder leur forme.

CREMES GLACEES

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

Décongélation :

Attendez quelques instants avant de consommer directement.

- Attention : ne consommez pas certains produits tels que les bâtonnets glacés dès leur sortie du congélateur ; la température très basse à laquelle ils se trouvent peut provoquer des brûlures.

Durée de conservation en mois

PRODUITS LAITIERS	
Jaune d'oeuf	8 à 10
Blanc d'oeuf	10 à 12
Beurre, Fromage	8
Crème	3
PLATS CUISINÉS	1 à 3
BOULANGERIE	
Pain	2 à 4
Brioches	3
Croissants	4 à 6
Levure	6
GATEAUX, TARTES, TOURTES	
Cake	2 à 3
Crèpe, Quiches	1 à 2
Gateaux crème	1 à 2
Pâte à tarte, tartes	2
Petits fours	2
CRÈMES GLACÉES	2

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

En fonctionnement conservation

- Si la température interne soit trop elevée, cela peut être préjudicable pour les aliments. Vous devez placer le thermostat sur un repère supérieur.

Ne modifiez la position du thermostat que d'un repère à la fois et attendez 24 heures entre chaque manipulation.

Fabrication des glaçons

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

- Remplissez le bac jusqu'aux trois quarts de sa hauteur, de manière à permettre l'expansion de la glace.
- Si votre eau est particulièrement riche en sels minéraux (calcaire notamment), remplissez vos bacs avec de l'eau minérale non gazeuse.

Les bacs en matière plastique vous assurent un démoulage plus facile.
Si toutefois vous désirez obtenir des glaçons plus rapidement, nous vous conseillons d'utiliser des bacs métalliques que vous trouverez dans le commerce.

Démoulage des glaçons :

- Le démoulage des bacs en matière plastique s'obtient par simple torsion.

- Si vous utilisez des bacs métalliques, passez-les sous l'eau froide pour en faciliter le démoulage.

Entretien

Dégivrage
Compartiment réfrigérateur ② a ⑪

Le dégivrage de l'armoire s'effectue automatiquement à chaque arrêt du compresseur. Cette opération ne nécessite aucune intervention de votre part ② a.

Nettoyez périodiquement l'orifice d'écoulement de l'eau de dégivrage se trouvant au centre de la gouttière du compartiment réfrigérateur, pour éviter le débordement de l'eau. Pour cela, utilisez une paille à boisson par exemple ⑪.

Si la glace se forme tout de même, il est nécessaire de proceder manuellement au dégivrage. Pour cela :

- Mettez le thermostat sur la position arrêt et laissez la porte ouverte.
- N'utilisez pas d'appareil de chauffage électrique pour accélérer le dégivrage.
- Lorsque la totalité de la glace est fondue, essuyez l'appareil puis remettez-le en marche en ramenant le thermostat sur sa position initiale.

Pour éviter la formation de glace :

- Ne mettez pas d'aliments encore chauds dans l'appareil.
- Ne laissez pas la porte ouverte trop longtemps et ne l'ouvrez pas trop fréquemment.

Compartiment congélateur ② b ⑫

Périodiquement (toutes les 2 ou 3 semaines), à l'aide d'une spatule en plastique, grattez la mince couche de givre qui recouvre progressivement les parois. Il n'est pas nécessaire de débrancher l'appareil et d'enlever les produits contenus dans le compartiment.

Une ou deux fois par an, ou chaque fois que l'épaisseur de la couche de givre excède 5 mm environ, il est recommandé de procéder au dégivrage complet.
Pour cela :

- Choisissez le moment où votre appareil est peu garni.
- Comme une élévation de température peut altérer les denrées congelées, il est nécessaire de mettre l'appareil en congélation rapide 12 heures avant d'effectuer le dégivrage pour assurer une réserve de froid (baisse de température des aliments).
- Arrêtez le fontionnement de l'appareil en plaçant le thermostat sur la position arrêt.
- Sortez les bacs à glaçons et, s'il y a lieu, les produits surgelés que vous envelopperez dans plusieurs feuilles de papier journal ou dans des emballages isothermes avant de les placer dans un endroit frais.
- Sortez la gouttière d'évacuation ⑫ (Compartiment congélateur placé au-dessous du compartiment réfrigérateur). Placez au-dessous une cuvette pour recevoir l'eau de dégivrage.
- Maintenez la porte ouverte.
- Le dégivrage terminé, vous profiterez de ce que le compartiment congélateur est vide pour en effectuuer le nettoyage.
- Repliez la gouttière d'évacuation ② b.
- Remmettez le compartiment congélateur en marche en plaçant le thermostat sur la position 3 ou 4.
- Introduisez les denrées.

Remarque : N'utilisez jamais de couteau ou d'objet métallique pour enlever le givre, vous risqueriez de détériorer le circuit frigorifique.

Toutefois, vous pouvez accélérer le dégivrage en plaçant dans le compartiment congélateur un ou plusieurs récipients d'eau chaude non bouillante, à l'exclusion de toute autre source de chaleur.

Nettoyage

Il est indispensable de maintenir votre appareil en parfait état de propreté. Avant d'effectuer le nettoyage, il est nécessaire de mettre l'appareil hors tension. Pour cela :

- Mettez le thermostat du réfrigérateur sur la position arrêt.
- Débranchez l'appareil.

Nettoyage intérieur ⑪

Nous vous recommandons de nettoyer les différents compartiments périodiquement.

- Lavez l'armoire et les divers accessoires avec de l'eau tiède et un détergent inodore. (produits utilisés pour la vaisselle).
- Rincez et séchez soigneusement.
- Nettoyez le joint de porte en caoutchouc avec une éponge humide et séchez-le soigneusement.
- Nettoyez l'orifice d'écoulement de l'eau de dégivrage du réfrigérateur avec une paille à boisson par exemple ⑪.

Nettoyage extérieur ⑭

- Lavez l'ensemble de la carosserie à l'eau tiède savonneuse. Rincez et séchez. N'utilisez jamais de produits abrasifs ou caustiques.
- De temps en temps, dépoussiérez le condenseur (grille située à l'arrière de l'appareil), à l'aide d'un aspirateur ou d'une brosse douce. Un dépôt de poussière entraînerait une diminution du rendiment de l'appareil.

Grille den ventilation ⑤ ⑬

Pour nettoyer sous l'appareil, décrochez la grille de ventilation qui se trouve au bas de celui-ci :

1. Tirez la grille vers vous en maintenant les deux côtés de la partie supérieure.
2. Pour replacer la grille, enclenchez-la à fond en appuyant sur les deux côtés supérieurs ⑤.

En cas d'absence prolongée :

- Placez le thermostat du réfrigérateur sur la position "●".
- Débranchez l'appareil.
- Videz, dégivrez, et nettoyez l'appareil.
- Maintenez les portes ouvertes pendant toute cette durée.

Eclairage ⑦

L'éclairage intérieur s'allume automatiquement à l'ouverture de la porte.
S'il est nécessaire de changer l'ampoule, remplacez-la par un modèle identique. Utilisez une ampoule piriforme, à douille E14, de puissance Max 15W.

En cas d'anomalie de fonctionnement

La fabrication de votre appareil a fait l'objet de nombreuses vérifications et il vous donnera toute satisfaction pendant de nombreuses années.
Cependant, si voue constatez une anomalie de fonctionnement consultez le tableau-ci-dessous. Dans la majorité des cas, vous pourrez y remédier vous-même.

Vibrations de l'appareil

1. L'appareil n'est pas d'aplomb.
   – Voir "installation"
2. L'habitation a des cloisons résonnantes qui amplifient les bruits de l'appareil
   –Appliquez une matière insonorisante sur le mur derrière l'appareil.
3. Appareil trop près des meubles
   – Laissez un espace pour la ventilation, voir "installation".

Traces d'eau au fond du réfrigérateur

1. L'orifice d'écoulement de l'eau de dégivrage est obstrué.
   – Débouchez l'orifice avec une paille à boisson par exemple.

Givre sur l'évaporateur du compartiment réfrigérateur

1. Position trop élevée du thermostat.
   – Placez le thermostat sur une position moins élevée.
2. L'air ne circule pas dans le réfrigérateur
   – Vérifiez que l'air circule bien le long de l'évaporateur.

Production insuffisante de froid dans le compartiment réfrigérateur

1. Givre sur l'évaporateur
   – Voir ci-dessus.
2. Aération insuffisante de l'appareil ou source de chaleur à proximité.
   – Voir "installation".

Production insuffisante de froid dans le compartiment congélateur

1. Température ambiante trop basse ; le compresseur ne fonctionne pas assez souvent.
   – Placez le thermostat sur une position plus élevée.
2. Trop de produits frais ont été introduits ensemble dans le congélateur.
   – Voir "congélation" (pouvoir de congélation).

Arrêt de fonctionnement

1. Thermostat sur la position arrêt.
   – Vérifiez ce point.
2. Prise non branchée.
   – Verifiez ce point
3. Coupure de courant.
   – Vérifiez au disjoncteur s'il ne s'agit pas d'une coupure interne.
4. Mauvais état du fusible.
   – Vérifiez le fusible.

Fonctionnement du compresseur en continu

1. Thermostat sur Max ou sur un chiffre trop élevée.
   – Placez le thermostat sur une position moins élevée.
2. Porte mal fermée.
   – Refermez la porte.

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

– Compartiment congélateur :

- Si la panne est de courte durée et si le compartiment est rempli, il n y a aucun risque d'altérqation pour les aliments ; abstenez-vous cependant d'ouvrir la porte.
- Si la panne doit se prolonguer au-delà de 12 heures, vous devez transférer le produits surgelés et congelés dans un autre appareil.
  (cette durée est sensiblemet réduite si l'appareil est peu garni).

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

Service Conseil Consommateurs

B.P. 142 603 07 SENLIS Cédex
Tél : 44.60.06.10

COFRADEM
43, Avénue Félix Louat - BP 142
603 07 SENLIS
Tél : 44.62.20.00 - Télex : 15 5530 Elux Fr
SNC au Capital de 12.000.000 F
RCS Senlis B 314045 980

Dans le souci d'une amélioration constante de nos produits, nous nous réservons le droit d'apporter toutes modifications liées à l'évolution technique (décret du 24.03.1978).

Garantie
La Belgique et les Pays-Bas

Voir la carte de garantie.

Electrolux

Ljunglöfs Offset AB, Stockholm 199

MK-FSRI 9146 Lj