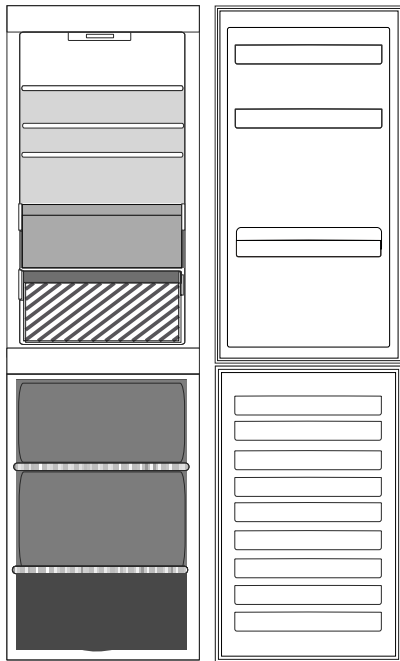


COMMENT CONSERVER LES ALIMENTS FRAIS ET LES BOISSONS

Emplacement des zones dans les appareils fabriqués après avril 2019.



Légende



ZONE TEMPÉRÉE

Recommandée pour la conservation des fruits tropicaux, conserves, boissons, œufs, sucs, marinades, beurre, confiture



ZONE FROIDE

Recommandée pour conserver le fromage, lait, produits laitiers, charcuterie, yogourt



ZONE PLUS FROIDE

Recommandée pour la conservation des viandes froides, des desserts, du poisson et de la viande



BAC À FRUITS ET LÉGUMES*

Recommandée pour conserver le fromage, lait, produits laitiers, charcuterie, yogourt



BACS DU CONGÉLATEURS



BAC DE LA ZONE CONGÉLATION

(ZONE FROID MAX)

Suggéré pour congeler les aliments frais/cuits.

* Disponible sur certains modèles uniquement

