
Le guide de la réfrigération à la bonne température

Aliments – Réfrigération et congélation

LIEBHERR

Réfrigération et congélation



BioFresh 0°C

Réfrigérer correctement, savourer intensément.

« Aucun plaisir n'est éphémère, car il laisse derrière lui une impression durable. » Johann Wolfgang von Goethe, en son temps, savait de quoi il parlait. Les nouvelles technologies garantissent une expérience de dégustation durable en conservant plus longtemps les arômes, les vitamines et les belles formes des fruits et légumes. Qu'il s'agisse de refroidissement, de congélation ou de stockage : le facteur décisif est l'interaction entre des températures constantes et un taux d'humidité adapté aux provisions.



Sommaire

Réfrigérer correctement – savourer intensément

La bonne température pour chaque aliment

Les options BioFresh en un coup d'œil

Viande et produits laitiers

Fruits et légumes

Poisson

Congeler correctement – une technologie innovante

FrostSafe : garde le froid dans le compartiment de congélation

SuperFrost : congeler en toute simplicité

DuoCooling : le combiné parfait

Voici comment réfrigérer correctement votre repas de fête.

Emballer les aliments conformément aux instructions.

Check-list de la congélation : aperçu des plats

Dégivrer en toute simplicité

À quelle fréquence dégivrer son congélateur ?

Où entreposer les aliments congelés pendant le dégivrage ?

Voici comment accélérer le dégivrage.

NoFrost : fini le dégivrage.

La classe climatique : que signifie-t-elle ?

Pour chaque aliment la bonne température.

Le rapport entre le taux d'humidité et la température est la clé d'une conservation longue qui préserve les aliments. Dans le même temps, les exigences des différents aliments sont très diversifiées. Le jambon de qualité supérieure est affiné dans l'air sec des montagnes, les mangues poussent dans un climat très humide, le fromage acquiert son arôme dans des caves fraîches.

Les options BioFresh en un coup d'œil.

Grâce à ses compartiments modulables, BioFresh offre des conditions de conservation optimales pour chaque catégorie d'aliments. Lisez ici quelle température et quelle option BioFresh sont les mieux adaptées aux aliments.

Viande et produits laitiers

Les produits carnés sont très exigeants en matière de température et d'humidité. Le compartiment Meat & Dairy de BioFresh vous offre l'environnement idéal. Le faible taux d'humidité et une température légèrement supérieure au point de congélation réduisent considérablement l'activité des micro-organismes et garantissent ainsi une durée de conservation extra longue. Des conditions climatiques également optimales pour le lait, le fromage et le yaourt.



Fruits et légumes

La forte teneur en eau des fruits et légumes nécessite de les conserver à un taux d'humidité élevé. Le BioFresh à compartiment Fruit & Vegetable crée le climat idéal et assure une température constante juste au-dessus de 0 °C grâce à une électronique précise. Ces conditions de stockage idéales permettent d'éviter la congélation indésirable des aliments, mais aussi de les protéger contre le dessèchement et de préserver leurs précieux nutriments.



Poisson

Le poisson et les fruits de mer sont placés sur de la glace chez le détaillant, et ce, à juste titre, car leur température de stockage idéale se situe au point de congélation. Réglé à 0 °C, le compartiment BioFresh convient à la conservation du poisson. L'anguille, le saumon et la perche se conservent encore plus longtemps avec le compartiment Fish & Seafood de BioFresh Professional. Grâce à une commande individuelle, la température de cette zone climatique peut être abaissée à -2 °C exactement. Combiné au réglage du compartiment Meat & Dairy, le poisson reste frais beaucoup plus longtemps.



Congeler correctement – Une technologie innovante.

Congeler ses aliments ne rallonge pas seulement leur durée de conservation : plus le produit est frais, plus il est congelé rapidement, et plus les vitamines et les minéraux sont préservés. C'est pourquoi le poisson est toujours congelé le plus rapidement possible après avoir été pêché en haute mer. Grâce à la « surgélation », il est possible d'atteindre un degré de fraîcheur plus élevé que celui du poisson vendu au comptoir du supermarché après de longs trajets de transport, même après décongélation. Le petit plus : contrairement à la congélation, la décongélation doit se faire lentement et en douceur, de préférence au réfrigérateur. Apprenez-en davantage sur les options de congélation innovantes.



FrostSafe : garde le froid dans le compartiment de congélation.

À chaque ouverture de la porte, le froid s'échappe du congélateur. Cela ne fait pas qu'augmenter la consommation d'énergie. Cela entraîne des fluctuations de température qui affectent la qualité des provisions. Les compartiments-tiroirs représentent une solution à ce problème. Grâce aux tiroirs surélevés et fermés sur tout leur pourtour, le froid tend à beaucoup moins s'échapper du FrostSafe que des compartiments de congélation traditionnels.

SuperFrost : congeler en toute simplicité.

Le système automatique SuperFrost fait de la congélation un plaisir simple et économe en énergie. Il permet d'abaisser rapidement la température à -32 °C, créant ainsi la réserve de froid pour une congélation préservant les vitamines. Dès que le processus de congélation est terminé, le système automatique SuperFrost repasse en mode de fonctionnement normal et permet donc d'économiser de l'électricité.

DuoCooling : le combiné parfait.

Grâce à la technologie DuoCooling, la température de chacun des deux compartiments des combinés réfrigérateur-congélateur peut être réglée et contrôlée avec précision et indépendamment. Avec cette fonction, les compartiments réfrigérateur et congélateur ont leurs propres commandes pour la régulation de la température. DuoCooling empêche les odeurs des aliments de passer du compartiment congélateur au compartiment réfrigérateur, et vice versa. Cela permet également d'éviter que les aliments ne se dessèchent.

Voici comment réfrigérer correctement votre repas de fête.

Les jours de fête, on aime se retrouver et dîner en famille. Mais que faire des restes du festin ? Une possibilité : congeler ! Découvrez comment congeler correctement les ragoûts, les viandes, les sauces et les soupes et ce à quoi faire attention lors de la décongélation.

Préparer les aliments avec soin.

- Viande : laisser refroidir et suspendre. Découper en portions adaptées.
- Légumes : nettoyer, laver, découper et blanchir, faire rapidement refroidir.
- Fruits : laver, épépiner, dénoyauter, équeuter et/ou éplucher, congeler avec ou sans sirop de sucre.

Emballer la bonne quantité.

- Légumes et fruits : jusqu'à 1 kg maximum par paquet
- Viande : jusqu'à 3 kg maximum par paquet
- Plats préparés : jusqu'à 1 kg maximum par paquet

Emballer les aliments conformément aux instructions.

Pour décongeler ou réchauffer au micro-ondes des aliments solides, comme la viande, les légumes ou le pain, n'utilisez que des emballages appropriés. Quant aux aliments liquides, tels que les jus, les soupes ou les compotes, transvasez-les dans des conteneurs prédécoupés ou des récipients adaptés aux micro-ondes.



Check-list de la congélation : aperçu des plats

Plats	Préparation	Durée de conservation dans la partie congélateur
Gratins	Pré-congeler cru ou cuit dans le moule, démouler et emballer dans du papier aluminium.	2 à 3 mois
Rôti	Congeler entiers ou en tranches, en plaçant une feuille d'aluminium entre les tranches.	3 mois
Ragoûts	Cuire juste ce qu'il faut, emballer en portions dans des récipients solides ou des sacs résistant à l'ébullition.	3 mois
Oie/canard	Découper, préparer à la cuisson et emballer.	2 à 4 mois
Viande de goulasch	Emballer en portions de 3 kg max.	3 à 6 mois
Lapin	Découper, emballer en entier ou en morceaux.	8 mois
Porc salé	Faire des portions de moins de 3 kg et emballer.	2 à 3 mois
Knödel	Bien cuire et placer dans des récipients solides ou dans des sacs de cuisson.	3 mois
Roulades de porcs	Emballer un maximum de 6 à 8 pièces à plat, intercaler du papier/film.	9 à 12 mois
Chou rouge	Convient bien à la congélation.	8 à 10 mois
Porc	La viande maigre peut être stockée plus longtemps que la grasse. Ne pas emballer des morceaux de plus de 3 kg.	4 à 7 mois
Soupes	Pré-congeler des soupes avec le moins de matières grasses possible dans des boîtes, puis recouvrir d'un film.	4 à 6 mois

Dégivrer en toute simplicité.

L'humidité se condense, en principe, au point le plus froid. Le phénomène de condensation de la vapeur sur les vitres des fenêtres ne vous est pas inconnu. Et pour cause : celles-ci sont généralement l'endroit le plus froid de votre appartement. De la même manière, l'humidité contenue dans le congélateur se condense sur ce que l'on appelle l'évaporateur, un système de tubes dans lequel circule le réfrigérant. Dans les congélateurs plus anciens, les tubes de l'évaporateur traversent les étagères sur lesquelles reposent les tiroirs du congélateur. La glace se forme donc sur les plaques en aluminium sur lesquels se trouvent les tubes de l'évaporateur : un dégivrage s'impose !



Pourquoi ne peut-on pas se passer du dégivrage ?

On peut d'emblée se demander : pourquoi dégivrer son congélateur ? L'humidité pénètre dans l'appareil à la fois par le biais des aliments stockés et par les ouvertures régulières de la porte. Cette humidité se transforme en glace et se dépose sur les parois, ce qui peut entraver le bon maniement des tiroirs. Cette glace nécessite plus d'énergie pour maintenir dans le temps la température souhaitée. Cela entraîne une augmentation de la consommation électrique.

À quelle fréquence dégivrer son congélateur ?

Pour éviter la formation de glace et donc maintenir une consommation d'énergie aussi faible que possible, il est recommandé de dégivrer le congélateur 1 à 2 fois par an. Selon le degré d'humidité de l'endroit où est installé le congélateur, il peut également être nécessaire de dégivrer l'appareil plus fréquemment. De plus, en dégivrant régulièrement, vous faites en sorte que le congélateur conserve sa pleine puissance plus longtemps.

Où entreposer les aliments congelés pendant le dégivrage ?

Avant de vous lancer dans le dégivrage de votre congélateur, vous devez vider les produits qui s'y trouvent. Vous pouvez envelopper les aliments dans du papier journal, puis les conserver dans un endroit frais. Vous pouvez également déposer vos aliments avec des blocs réfrigérants dans les tiroirs de votre congélateur pendant un certain temps. Si vous avez un appareil doté de la fonction SuperFrost, activez-la environ 24 heures avant le dégivrage. Cela permet d'abaisser la température des -18 °C habituels à la capacité de refroidissement maximale. De cette façon, vous pouvez retarder un peu le processus de décongélation des aliments.

Voici comment accélérer le dégivrage.

Nous recommandons d'éteindre l'appareil avant le dégivrage et de débrancher la prise. Pour amorcer le dégivrage, il est recommandé d'ouvrir la porte du congélateur pour permettre à la glace de fondre lentement. Vous pouvez accélérer ce processus en plaçant un bol d'eau chaude à l'intérieur de l'appareil et en gardant la porte fermée afin que la chaleur fasse effet plus rapidement. La glace fondra plus vite et se détachera des parois latérales, vous pourrez ainsi la retirer facilement. Récupérez la condensation et l'excès de glace avec une éponge ou un chiffon. Cela évitera que trop d'eau de condensation ne se déverse sur votre sol.

NoFrost : fini le dégivrage.

Si vous n'avez pas envie de perdre votre temps à dégivrer, nous vous recommandons les congélateurs équipés de la technologie NoFrost. Avec cette technologie, le dégivrage n'est plus qu'un lointain souvenir. Grâce à la technologie NoFrost, les aliments sont congelés avec de l'air refroidi circulant dans l'appareil et l'humidité est dissipée. Le compartiment congélateur reste ainsi toujours exempt de givre et les aliments ne peuvent plus givrer.

Pour que vous n'ayez pas à dégivrer encore et encore, la fonction NoFrost le fait automatiquement pour vous. Dès qu'une couche de glace se forme sur l'évaporateur, un capteur déclenche le processus de dégivrage. Pour ce faire, le ventilateur s'arrête, les tubes de l'évaporateur chauffent et la couche de glace fond sans augmenter la température dans le congélateur lui-même. L'appareil reste exempt de glace et la consommation d'énergie reste constante. Et plus la peine de dégivrer.

La classe climatique : que signifie-t-elle ?

La classe climatique est indiquée pour s'assurer qu'un réfrigérateur ou un congélateur fonctionne de manière optimale en tout temps et en tout lieu. Elle figure sur la plaque signalétique et fournit des informations sur les températures ambiantes auxquelles un appareil peut être mis en service.

Selon le marquage des appareils, ils sont adaptés aux différentes plages de température ambiante. Sur la base de la classification/l'étiquetage, le client peut déduire dans quelle plage de température ambiante les températures de conservation doivent être maintenues.

Peut-être que avez-vous déjà eu un deuxième réfrigérateur sur votre terrasse ou dans votre garage. En hiver, la température peut alors évidemment passer sous le seuil des 10 °C. Dans ce genre de cas, la classe climatique est d'autant plus importante. En effet, cela peut avoir un impact sur le fonctionnement et la durée de vie de votre appareil, voire sur son rendement énergétique.

Si vous disposez d'un tel appareil, conçu pour les plages SN à T, vous ne devez pas le faire fonctionner à une température ambiante inférieure à +10 °C. La raison : la fluidité de l'huile (viscosité) contenue dans le compresseur diminue. Elle peut devenir visqueuse, ce qui signifie que la « lubrification » optimale n'est plus garantie et que le compresseur pourrait être endommagé.

Selon la norme DIN EN ISO 15502, les classes suivantes ont été définies et sont applicables pour tous les réfrigérateurs et congélateurs :

SN	Subnormal	Convient à des températures ambiantes comprises entre 10 °C et 32 °C
N	Normal	Convient à des températures comprises entre 16 °C et 32 °C
ST	Subtropical	Convient à des températures ambiantes comprises entre 16 °C et 38 °C
T	Tropical	Convient à des températures comprises entre 16 °C et 43 °C



Pour en savoir plus sur l'entreprise.

Réfrigérateurs et congélateurs de haute qualité alliés à des solutions numériques pour plus de commodité au quotidien.

Depuis 1954, Liebherr-Hausgeräte développe et produit des réfrigérateurs et des congélateurs répondant aux besoins les plus divers de ses clients. Sa gamme de produits englobe les combinés réfrigérateur-congélateur, les congélateurs coffres et les appareils encastrables les plus modernes. Liebherr-Hausgeräte propose également des appareils adaptés aux amateurs de vin et de cigares. En plus de sa large gamme de réfrigérateurs et de congélateurs à usage domestique, Liebherr-Hausgeräte propose également des réfrigérateurs et des congélateurs de haute qualité à usage professionnel. Boulangeries, pâtisseries, laboratoires, alimentation au détail, industrie des boissons et des surgelés, hôtellerie et restauration : les réfrigérateurs et congélateurs Liebherr offrent une solution adaptée aux besoins de stockage spécifiques. Presque tous les appareils pose libre et encastrables sont connectés et peuvent être intégrés dans des solutions de maison intelligente.