FR GUIDE D'INSTALLATION ET D'UTILISATION
EN INSTRUCTION FOR USE

Brandt

# Réfrigérateur-Congélateur
# Fridge-Freezer

Brandt

Chère Cliente, Cher Client,

Vous venez d'acquérir un réfrigérateur-congélateur **BRANDT** et nous vous en remercions.

Nous avons mis dans cet appareil toute notre passion, notre savoir-faire pour qu'il réponde au mieux à vos besoins. Innovant, performant, nous l'avons conçu pour qu'il soit aussi toujours facile à utiliser.

Vous trouverez également dans la gamme des produits **BRANDT**, un vaste choix de fours, de fours à micro-ondes, de tables de cuisson, de hottes aspirantes, de cuisinières, de lave-vaisselle, de lave-linge, de sèche-linge que vous pourrez coordonner à votre nouveau réfrigérateur-congélateur **BRANDT**.

Bien entendu, dans un souci permanent de satisfaire le mieux possible vos exigences vis à vis de nos produits, notre service consommateurs est à votre disposition et à votre écoute pour répondre à toutes vos questions ou suggestions (coordonnées à la fin de ce livret).

---

Et connectez-vous aussi sur notre site **www.brandt.com** où vous trouverez tous nos produits, ainsi que des informations utiles et complémentaires.

---

Brandt

---

Dans le souci d'une amélioration constante de nos produits, nous nous réservons le droit d'apporter à leurs caractéristiques techniques, fonctionnelles ou esthétiques toutes modifications liées à leur évolution.

---

⚠ **Important:** Avant de mettre votre appareil en marche, veuillez lire attentivement ce guide d'installation et d'utilisation afin de vous familiariser plus rapidement avec son fonctionnement.

---

## 1 Consignes de sécurité, mise au rebut, installation et entretien

- Consignes de sécurité et mises en garde
- Mise au rebut de votre appareil
- Dispositions générales d'installation
- Branchement électrique
- Economies d'Energie
- Dispositions pour le nettoyage et l'entretien

## 2 Présentation de votre appareil

Installation de votre appareil
Déscriptif de votre appareil
Commandes et utilisation de votre appareil

## 3 Utilisation de votre réfrigérateur

Indicateur de température de votre réfrigérateur
Réglage de votre réfrigerateur

- Préparation des aliments à mettre au réfrigérateur
- Rangement des aliments dans votre réfrigérateur
- Dégivrage automatique de votre réfrigérateur

## 4 Utilisation de votre congélateur

- Produits congelés / produits surgelés
- Préparation des aliments à congeler
- Guide de congélation des aliments

Rangement des aliments dans votre congélateur

- Réglage de votre congélateur
- Congélation rapide (selon modèle)
- Fabrique de glaçons (selon modèle)
- Décongélation des aliments
- Dégivrage de votre congélateur

## 5 Entretien courant de votre appareil

- Nettoyage et entretien de votre appareil
- Remplacement de l'ampoule

## 6 Anomalies de fonctionnement

Problèmes de fonctionnement
Assistance technique

## 7 Service Après-vente


***Ce guide d'installation et d'utilisation de votre réfrigérateur-congélateur est valable pour plusieurs modèles. De légères différences de détails et d'équipements peuvent apparaître entre votre appareil et les descriptions présentées.***

CE Cet appareil est conforme aux normes européennes

## CONSIGNES DE SECURITE

Pour votre sécurité et une utilisation correcte de votre appareil, lisez attentivement cette notice (y compris les mises en gardes et les conseils utiles qu'elle contient) avant l'installation et la première utilisation.

Afin d'éviter d'endommager l'appareil et/ou de vous blesser inutilement, il est important que les personnes amenées à l'utiliser aient pris entièrement connaissance de son mode de fonctionnement ainsi que des consignes de sécurité.

Conservez cette notice et pensez à la ranger à proximité de l'appareil, afin qu'elle soit transmise avec ce dernier en cas de vente ou de déménagement. Cela permettra de garantir un fonctionnement optimal et d'éviter tout risque de blessure.

Le fabricant ne saurait être tenu responsable en cas de mauvaise manipulation de l'appareil.

### SECURITE GENERALE ET MISES EN GARDE

- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que:

– les coins cuisines réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels;

– les fermes et l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel;

– les environnements de type chambres d'hôtes;

– la restauration et autres applications similaires hormis la vente au détail.

**Sécurité des enfants et des autres personnes vulnérables:**

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés.

- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

- Le nettoyage et l'entretien par l'usager ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

- Conservez tous les emballages hors de portée des enfants, car il existe un risque de suffocation.

- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil, éloignez les animaux domestiques.

- Les appareils usagés doivent immédiatement être rendus inutilisables. Débranchez et coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil. Rendez la fermeture de la porte inutilisable, ou mieux encore, démontez la porte afin d'éviter par exemple qu'un enfant ou un animal ne risque de rester enfermé à l'intérieur en jouant.

Si des incidents se produisent et que vous ne pouvez les résoudre grâce aux conseils que nous vous donnons (voir chapitre «Anomalies de fonctionnement»), faites appel exclusivement aux centres de service après-vente agréés ou bien à un professionnel qualifié.

**ATTENTION**

- Votre appareil doit être installé, fixé si nécessaire, et utilisé conformément aux instructions de cette notice; ce afin d'éviter tout risque dû à son éventuelle instabilité ou

à une mauvaise installation.

- Maintenir dégagées les ouvertures de ventilation dans l'enceinte de l'appareil ou dans la structure d'encastrement.

- Ne pas utiliser de dispositifs mécaniques ou autres moyens pour accélérer le processus de dégivrage autres que ceux recommandés par le fabricant.

- Ne pas endommager le circuit de réfrigération.

- Ne pas utiliser d'appareils électriques à l'intérieur du compartiment de stockage des denrées, à moins qu'ils ne soient du type recommandé par le fabricant.

- Ne pas stocker dans cet appareil des substances explosives telles que des aérosols contenant des gaz propulseurs inflammables.

- N'exposez jamais l'appareil à une flamme.

- Arrêtez l'appareil et débranchez-le avant de le nettoyer ou le déplacer.

- Pour les modèles équipés d'un distributeur d'eau ou d'un compartiment à glaçons, ne remplissez ou raccordez qu'avec une alimentation en eau potable.

- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.

Les agents de réfrigération et isolation utilisés dans cet appareil contiennent des gaz inflammables. Lorsque vous mettez le système au rebut, faites-le auprès d'un centre de collecte agréé. N'exposez jamais l'appareil aux flammes.

**Liquide réfrigérant**

Le circuit de réfrigération de cet appareil renferme de l'isobutane réfrigérant (R600a); il s'agit d'un gaz réfrigérant plus respectueux de l'environnement mais

néanmoins hautement inflammable.

Pendant le transport et l'installation de l'appareil, assurez-vous qu'aucun des composants du circuit de réfrigération ne soit endommagé.

**Attention : Risque d'incendie**

Si le circuit de réfrigération était endommagé :

-Evitez les flammes nues et toute source d'inflammation.

-Ventilez bien la pièce où se trouve l'appareil.

Il est dangereux de modifier la composition de cet appareil, de quelque manière que ce soit.

Tout dommage fait au cordon peut provoquer un court-circuit, et/ou une électrocution.

## MISE AU REBUT

Ce symbole indique que cet appareil ne doit pas être traité comme un déchet ménager.

Votre appareil contient de nombreux matériaux recyclables. Il est donc marqué de ce logo afin de vous indiquer que les appareils usagés doivent être remis à un point de collecte habilité.

Renseignez-vous auprès de votre revendeur ou des services techniques de votre ville pour connaître les points de collecte des appareils usagés les plus proches de votre domicile. Le recyclage des appareils qu'organise votre fabricant sera ainsi réalisé dans les meilleures conditions, conformément à la directive européenne sur les déchets d'équipements électriques et électroniques.

Nous vous remercions pour votre collaboration à la protection de l'environnement.

Certains matériaux d'emballage de cet appareil sont également recyclables. Participez à leur recyclage et

contribuez ainsi à la protection de l'environnement en les déposant dans les conteneurs prévus à cet effet.

En conformité avec les dispositions législatives les plus récentes en matière de protection et respect de l'environnement, votre appareil ne contient pas de H.F.C., mais un gaz réfrigérant appelé R600a. Le type exact de gaz réfrigérant utilisé dans votre appareil est d'ailleurs indiqué clairement sur la plaque signalétique qui se trouve à l'intérieur de votre appareil, sur la paroi gauche en bas. Le R600a est un gaz non polluant qui ne nuit pas à la couche d'ozone et dont la contribution à l'effet de serre est quasiment nulle.

## INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL

**Attention:**
Seule une installation correcte de votre appareil respectant les prescriptions qui vous sont données dans ce guide d'installation et d'utilisation vous permettra de conserver vos aliments dans de bonnes conditions, et avec une consommation d'énergie optimisée.

### INSTALLATION

- Si votre appareil est équipé de roulettes, rappelez-vous qu'elles servent uniquement à faciliter les petits mouvements. Ne le déplacez pas sur de plus longs trajets.

- Procédez au premier nettoyage avant de brancher votre appareil au réseau électrique. Avant toute opération d'entretien, débranchez votre appareil. Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation, mais saisissez directement la fiche.

- Placez l'appareil dans une pièce sèche et aérée.

- Evitez les balcons, les vérandas, les terrasses, la chaleur excessive l'été et le froid en hiver pourraient empêcher le bon fonctionnement de votre appareil, voire même l'endommager.

- Ne le placez pas près d'une source de chaleur comme un four ou un radiateur par exemple.

- Maintenez une distance minimum entre votre réfrigérateur et les autres meubles de 3 à 5 cm sur les côtés et 10 cm au dessus pour une bonne circulation de l'air autour de l'appareil.

- Placez l'appareil à une distance convenable du mur au moyen des entretoises qui peuvent être fournies dans le sachet d'accessoires.

- Votre appareil a été conçu pour un fonctionnement optimal à une certaine température ambiante. On dit alors qu'il est conçu pour une "classe climatique" particulière. Cette classe climatique est indiquée en clair sur la plaque signalétique située à l'intérieur de votre appareil, sur la paroi gauche en bas. Au delà de ces températures, les performances de votre appareil peuvent se trouver diminuées.

| Classe | Température ambiante |
|---|---|
| SN | de + 10℃ à + 32℃ |
| N | de + 16℃ à + 32℃ |
| ST | de + 16℃ à + 38℃ |
| T | de + 16℃ à + 43℃ |

**Conseils:**

Une fois votre appareil installé, réglez ses pieds de manière à ce qu'il soit légèrement incliné vers l'arrière, vous faciliterez ainsi la bonne fermeture de la porte.

Avant d'y mettre les aliments, nettoyez l'intérieur et l'extérieur de votre appareil avec du bicarbonate de soude dissout dans de l’eau (1 cuillère à soupe de bicarbonate pour 4 litres d'eau). N'utilisez pas d'alcool,

de poudres abrasives ou de détergents qui pourraient abîmer les surfaces. (Voir chapitre « Nettoyage de votre appareil »).

## BRANCHEMENT ELECTRIQUE

L'installation électrique doit être conforme aux normes en vigueur et doit être capable de résister à la puissance maximale mentionnée sur la plaque signalétique.

La prise doit être dûment reliée à la terre.

Nous ne pouvons pas être tenus pour responsables de tout incident causé par une mauvaise installation électrique.

### Conseils pour l'installation Electrique

• N'utilisez ni prolongateur, ni adaptateur, ni prise multiple.

• Ne supprimez jamais la mise à la terre.

• La prise de courant doit être facilement accessible mais hors de portée des enfants.

En cas d'incertitude, adressez-vous à votre installateur.

Votre appareil est conforme aux directives européennes et à leurs modifications.

## ECONOMIES D'ENERGIE

Pour limiter la consommation électrique de votre appareil:

• Installez-le dans un endroit approprié (voir chapitre «Installation de votre appareil»).

• Gardez les portes ouvertes le moins de temps possible.

• N'introduisez pas d'aliments encore chauds dans votre réfrigérateur ou congélateur, en particulier s'il s'agit de soupes ou de préparations qui libèrent une grande quantité de vapeur.

• Veillez au fonctionnement optimal de votre appareil en ne laissant pas s'accumuler trop de givre dans le

congélateur (dégivrez-le quand l'épaisseur de givre dépasse 5-6 mm) et en nettoyant périodiquement le condenseur (voir chapitre «Entretien courant de votre appareil»).

• Contrôlez régulièrement les joints des portes et assurez-vous qu'elles ferment toujours de manière efficace. Si ce n'est pas le cas, adressez-vous à votre service après vente.

• Ne le laissez pas réglé à une température trop basse.

• Le non respect de la disposition des tiroirs, bacs et étagères pourrait entraîner une augmentation de la consommation d'énergie.

**Attention**

Si l'appareil a été transporté chez vous en position horizontale, mettez le à la verticale et attendez deux heures avant de le brancher. Une petite quantité d'huile peut s'être écoulée dans le circuit de réfrigération, vous devez lui laisser le temps de refluer vers le moteur avant de brancher l'appareil, faute de quoi vous risquez de l'endommager.

Avant toute opération d'entretien, débranchez la fiche d'alimentation électrique. Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation, mais saisissez directement la fiche.

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Avant tout entretien, débranchez l'appareil et coupez le courant.

- Ne nettoyez pas l'appareil avec des objets métalliques, un système à vapeur, des huiles volatiles, des solvants organiques ou des composants abrasifs.

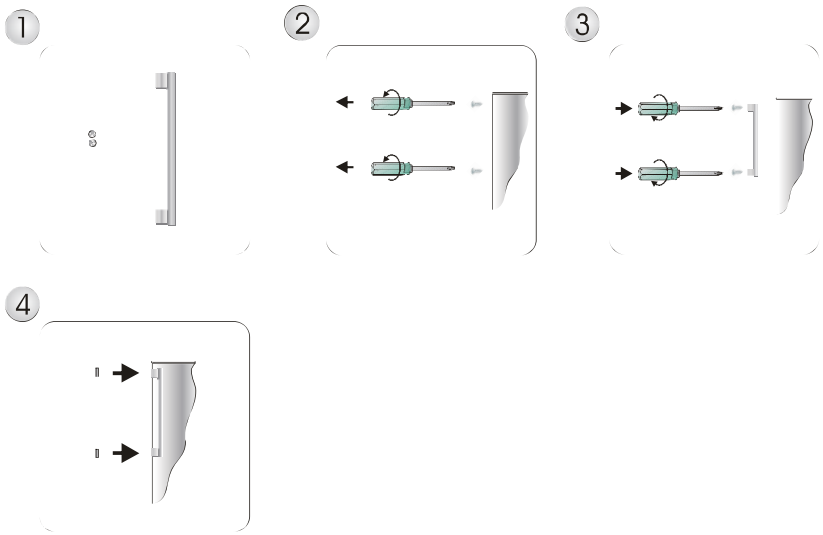
- N'utilisez pas d'objets tranchants ou pointus pour retirer la glace. Utilisez un grattoir en plastique.

- Pour remplacer l'ampoule d'éclairage, se reporter à la rubrique « Entretien courant » de cette notice.

## INSTALLATION DE VOTRE RÉFRIGÉRATEUR

Sortez la poignée de porte du sac plastique et montez-la sur la porte. Ensuite, sortez les deux bouchons de poignée et fixez-les au-dessus des vis insérées. Le bouchon de poignée et le bouchon de vis fournis dans le sac plastique peuvent être utilisés si vous souhaitez que la porte s'ouvre sur la gauche.

### Installation des poignées



**Régler le thermostat**

Les boutons de réglage du réfrigérateur et du congélateur sont situés à l'étage le plus haut du compartiment réfrigérateur. **Lors de votre première installation du réfrigérateur, réglez le bouton du thermostat sur 3.** Laissez à votre réfrigérateur le temps de refroidir complètement avant d'y placer des aliments. Il est préférable d'attendre 24 heures avant de placer des produits dans l'appareil.

Le bouton du thermostat contrôle la température. Plus le bouton est réglé sur un niveau élevé, plus le compresseur fonctionnera longtemps pour maintenir une température plus froide. Lorsque le bouton du thermo stat est réglé sur OFF, le réfrigérateur ne fonctionne pas,

À chaque modification de votre thermostat, vous devez attendre la stabilisation de la température à l'intérieur de l'appareil avant de déterminer si un nouveau paramétrage est nécessaire. Changez la position du thermostat de manière progressive et attendez au moins 12 heures avant de vérifier à nouveau.

**REMARQUE** : après avoir placé des produits frais dans l'appareil ou après une ouverture répétée ou prolongée de la porte, il est normal que le signe « OK » n'apparaisse pas au niveau de l'indicateur de température.
Attendez au moins 12 heures avant de régler à nouveau le thermostat.

**Dégivrage**

| | |
|---|---|
| Compartiment réfrigérateur – | Le processus de dégivrage est automatique avec le bouton du thermostat. Le givre fondu s'écoule dans le bac récepteur et s'évapore automatiquement. |
| Compartiment congélateur – | Le dégivrage est manuel pour le compartiment congélateur. |

·Tournez le bouton du thermostat pour le régler sur la position **OFF** et laissez la porte du congélateur ouverte.
·Sortez tous vos aliments, le bac à glaçons et la clayette ou transférez-les dans le compartiment réfrigérateur.
·Nettoyez et séchez le givre fondu à l'aide d'un chiffon.
·Après le dégivrage, réglez à nouveau le bouton du thermostat sur sa position initiale.

**Remarque** : Pour éviter d'endommager les parois du compartiment congélateur, n'utilisez aucun objet pointu pour éliminer le givre

### *SIGNALÉTIQUE "ZONE FROIDE"*

Vous trouverez dans votre réfrigérateur le symbole ci-contre. Il indique clairement l'emplacement de la zone la plus froide de votre appareil, la température y est inférieure ou égale à +4°C.

Au niveau de cette zone, un indicateur de température vous permet de vérifier le bon réglage de votre réfrigérateur.

### INDICATEUR DE TEMPÉRATURE *(Selon modèles)*

● Réglez votre thermostat

OK Température correcte

***Attention:***

***Une ouverture prolongée de la porte du réfrigérateur entraîne une hausse de la température intérieure. Vous devez effectuer la lecture de l'indicateur dans les 30 secondes après ouverture de la porte pour qu'elle soit correcte.***

Réglage de la température

• A la mise en service de votre appareil, placez le thermostat sur une position moyenne.

• 4 heures après la mise en service de votre appareil ou après tout changement de réglage du thermostat, observez l'indicateur de température

• Si l'indicateur reste noir, faites baisser peu à peu la température en sélectionnant un chiffre plus élevé autour du thermostat, et vérifiez à nouveau l'indicateur de température après 4h. Répétez l'opération autant de fois que nécessaire.

•Si l'indicateur devient vert et que la mention " OK " est visible, la température de votre réfrigérateur est correctement réglée.

***Conseil:***

***La température interne de votre réfrigérateur dépend étroitement de la température ambiante, de la fréquence d'ouverture des portes et de la quantité et de la température des aliments que vous aurez mis dans votre réfrigérateur. Vous devez donc vérifier régulièrement l'état de l'indicateur de température et ajuster si nécessaire le réglage de votre thermostat comme indiqué ci-dessus.***

### *PRÉPARATION DES ALIMENTS*

Emballez bien les aliments frais : ils garderont ainsi arôme, couleur, teneur en humidité et fraîcheur. Vous éviterez également de cette manière que le goût de certains aliments ne se transmette à d'autres. Seuls les légumes, fruits et salades peuvent être stockés sans emballage dans le bac à légumes. Laissez refroidir les plats et boissons chauds à l'extérieur de l'appareil. Enlevez les emballages carton autour des pots de yaourt. Vérifiez bien la date limite de consommation indiquée sur les produits que vous avez achetés. Elle ne doit pas être dépassée.

### RANGEMENT DES ALIMENTS

La température n'est pas uniforme à l'intérieur de votre réfrigérateur. Certaines zones sont plus froides que d'autres et vous devez stocker les aliments selon leur nature dans la zone appropriée de votre réfrigérateur pour en garantir une bonne conservation en toute sécurité.

Laissez un espace entre les aliments pour que l'air puisse circuler librement et pour éviter toute contamination entre les différents produits alimentaires. Ne placez pas les emballages et les aliments en contact avec la paroi au fond de l'appareil, c'est un endroit particulièrement froid et humide de l'appareil, des gouttelettes d'eau et de givre viennent s'y condenser au cours du fonctionnement normal de votre réfrigérateur.

La zone la plus froide, signalée par le logo “OK”, est destinée aux aliments délicats, aux aliments sensibles et hautement périssables: viandes, volailles, poissons, charcuteries, plats préparés, salades composées, préparations et pâtisseries à base d'oeufs ou de crème, pâtes fraîches, pâte à tarte, pizza/quiches, produits frais et fromages au lait cru, légumes prêts à l'emploi vendus sous sachet plastique et plus généralement, produit frais dont la date limite de consommation (DLC) est associée à une température de conservation inférieure ou égale à +4°C.

### DÉGIVRAGE AUTOMATIQUE DU RÉFRIGÉRATEUR

Le dégivrage de la partie réfrigérateur de votre appareil est entièrement automatique. L'eau du dégivrage s'écoule vers un bac de récupération situé sur le moteur.

La chaleur dégagée par le moteur fait évaporer le contenu de ce bac. L'apparition de gouttelettes d'eau ou de givre sur la paroi verticale au fond de votre réfrigérateur est tout à fait normale. C'est un endroit particulièrement froid et humide de l'appareil, des gouttelettes d'eau et de givre viennent s'y condenser au cours du fonctionnement normal de votre appareil. Ce givre est régulièrement éliminé lors des phases de dégivrage automatique de votre réfrigérateur.

### *PRODUITS CONGELÉS / PRODUITS SURGELÉS*

Votre appareil domestique vous permet de congeler des aliments, il en abaisse la température rapidement à coeur et vous pouvez ainsi les conserver plus longtemps.

La surgélation est un processus industriel plus rapide et plus intense que la congélation domestique. Les produits que vous achetez dans le commerce sont des surgelés.

### *PRÉPARATION DES ALIMENTS À CONGELER*

⚠ ***Attention:***
***La congélation ne stérilise pas. Il est donc important que vous prépariez vos aliments à congeler en respectant quelques règles simples d'hygiène. Lavez-vous les mains avant de toucher les aliments, nettoyez les ustensiles de cuisine qui viennent de servir avant de les utiliser à nouveau.***

Ne congelez que des aliments frais et de qualité.
Reportez-vous au tableau " Guide de congélation des aliments" pour savoir quels produits vous pouvez congeler et combien de temps vous pouvez les conserver.

Blanchissez les fruits et les légumes avant de congeler afin qu'ils conservent couleur, arôme, goût et vitamines, plongez-les quelques instants dans de l'eau bouillante. Répartissez les aliments que vous voulez congeler en petites portions individuelles correspondant à un repas. De petites portions sont rapidement congelées à coeur.

Emballez les aliments hermétiquement pour éviter qu'ils ne perdent leur saveur ou se dessèchent. Utilisez pour cela des sachets en plastique, des films polyéthylène, des feuilles d'aluminium ou des boîtes adaptées à la congélation. Si vous utilisez des sachets en plastique, comprimez-les pour en chasser l'air avant de les fermer hermétiquement.

⚠ ***Attention:***
***Ne mettez jamais de bouteilles ou bocaux contenant des liquides au congélateur sauf s'ils ne sont remplis qu'au 2/3 de leur capacité. La congélation dilate les liquides et le récipient risquerait d'exploser.***

Notez sur chaque emballage :
• la date de congélation
• la date limite de consommation
• le type d'aliment contenu
• le nombre de portions contenues

Si vous achetez des produits surgelés, prenez-les en dernier lorsque vous faites vos courses.
Vérifiez bien :
• que leur emballage n'est pas abîmé
• qu'ils ne sont pas recouverts d'une couche de givre (cela signifierait qu'ils ont été partiellement décongelés)

Emballez-les dans un sac isotherme ou dans du papier journal, transportez-les rapidement, rangez-les immédiatement.
Respectez la date limite de conservation indiquée sur leur emballage. Votre appareil est doté d'un compartiment congélation ****, il vous permet de conserver des produits surgelés de façon optimale.

### *GUIDE DE CONGÉLATION DES ALIMENTS*

**Viande Fraîche**

| Produit | Validité |
|---|---|
| Agneau | 8 mois |
| Rôtis | 5 mois |
| Côtes | 4 mois |
| Bœuf bouilli | 10 mois |
| Bœuf biftecks | 8 mois |
| Veau biftecks | 10 mois |
| Viande Hâchée | 4 mois |
| Abats | 3mois |
| Saucisses | 2 mois |

**Animaux de basse-cour**

Préparez les plumés, écorchés, étripés, éventuellement en morceaux, lavés et essuyés

| Produit | Validité |
|---|---|
| Canard | 4 mois |
| Lapin | 6 mois |
| Poule pour bouillon | 7 mois |
| Oie | 4 mois |
| Poulet | 10 mois |
| Dinde | 6 mois |
| Abats | 3 mois |

**Gibiers**

| Produit | Validité |
|---|---|
| Canard sauvage, Faisan | 8 mois |
| Lièvre | 6 mois |
| Perdrix,Caille | 8 mois |

**Poissons**

Ecaillez, videz, ôtez la tête. Lavez et essuyez

| Produit | Validité |
|---|---|
| Carpe | 2 mois |
| Brochet | |
| Turbot | |
| Saumon | |
| Maquereau | |
| Tanche | |
| Truite | |
| Daurade | 3 mois |
| Sole | |

**Aliments cuisinés**

| Produit | Validité |
|---|---|
| Sauce au jus de viande | 3 mois |
| Sauce tomate | |
| Minestrone aux légumes | 2 mois |
| lasagnes | 4 mois |
| Rôtis | 2 mois |
| Rouelle de veau | 1 mois |
| Viande en Sauce | 3 mois |
| Civets de gibiers | 2mois |
| Poisson cuit à l'eau ou au four | 2 mois |
| Poivrons, courgettes, aubergines farcies | 2 mois |
| Champigons sautés, ratatouille | 2 mois |
| Epinards cuits à l'eau | 2 mois |
| Pizza | 6mois |

## GUIDE DE CONGÉLATION

**Légumes et Fruits**

Nous vous conseillons de blanchir les légumes à la vapeur.

| Produit | Validité |
|---|---|
| Asperges | 12 mois |
| Chou-fleur | 6 mois |
| Artichauts | 12 mois |
| Haricots | |
| Haricots verts | |
| Champignons | |
| Aubergines | |
| Poivrons | |
| Petits pois / tomates | |
| Persil/ Basilic | 8 mois |
| Epinards | 12 mois |

Les fruits devront être recouverts de sucre ou de sirop, suivant les cas. La quantité de sucre à utiliser pour la conservation est d'environ 250 gr. pour 1 kilo de fruits. Les sirops sont utilisés dans des pourcentages variables; on les prépare en faisant bouillir de l'eau sucrée. Les différentes concentrations sont les suivantes: solution à 30%, sucre 450 gr. par litre d ' eau; solution à 40%, sucre 650 gr. par litre d ' eau; solution à 50%, sucre 800 gr. par litre d ' eau.

Pour que la couleur des fruits ne soit pas altérée, mettez-les dans du jus de citron avant de les recouvrir de sucre, ou bien versez du jus de citron dans le sirop.

Les récipients de fruits à congeler devront rester une heure au réfrigérateur avant d'être introduits dans le congélateur. Les fruits devront être entièrement recouverts de sirop

| Produit | Validité |
|---|---|
| Abricots | 8 mois |
| Ananas | 10 mois |
| Oranges | |
| Cerises | |
| Fraises | 12 mois |
| Melon | |
| Pêches | 8 mois |
| Pamplemousse | 12 mois |
| Jus d ' agrumes | 10 mois |
| Prunes | 12 mois |
| Raisin | |
| Myrtilles, mûres, cassis, framboises, groseilles | 10 mois |

**Pain**

On peut le conserver 2 mois. Décongelez au four à 50 °C, en l'allumant après y avoir mis le pain.

**Beurre et fromage**

Congelez le beurre et le fromage en les divisant par morceaux pour une consommation hebdomadaire. Le beurre et les fromages durs (ex. parmesan) se conservent 8 mois, les autres fromages 4 mois. On doit les décongeler dans le réfrigérateur en veillant à la condensation qui se formera sur ces produits.

## RANGEMENT DES ALIMENTS

Ne mettez pas les aliments frais à côté de ceux qui sont déjà congelés afin d'éviter de provoquer une augmentation de la température de ces derniers.

***Information:***

***Le poids maximum d'aliments que vous pouvez congeler par 24 heures est indiqué sur la plaque signalétique (située à l'intérieur de la partie réfrigérateur de votre appareil, sur la paroi gauche en bas) sous la dénomination : "CAPACITÉ DE CONGÉLATION/ FREEZING CAPACITY (kg/24h)".***

## RÉGLAGE DU THERMOSTAT DU CONGÉLATEUR

**Réglage du thermostat du congélateur :**

– Pour la conservation de moyenne durée d'aliments dans le compartiment congélateur, réglez le thermostat entre minimum et moyen.

– Pour la conservation de longue durée d'aliments dans le compartiment congélateur, réglez le thermostat sur moyen.

Pour congeler des aliments frais, réglez le thermostat sur maxi. L'appareil fonctionnera plus longtemps. Une fois que les aliments sont congelés, régler à nouveau le thermostat sur une position plus adéquate.

Durant les saisons froides, vous pouvez régler l'appareil sur lespositions les plus faibles pour économiser de l'énergie.

## CONGÉLATION RAPIDE (selon modèles)

Utilisez le compartiment de congélation rapide pour congeler vos plats faits maison (et les aliments frais) plus rapidement. Ce compartiment bénéficie d'une plus grande puissance de congélation.

Utilisez la fonction Super en la mettant en fonction à l'avance.

***Informations:***

***Les aliment doivent être congelés a coeur le plus rapidement possible pour qu'ils conservent leurs vitamines, leur valeur nutritive, leur aspect et leur goût.***

***DÉCONGÉLATION DES ALIMENTS***

***Vous pouvez décongeler des aliments de cinq façons différen-tes:***

***en les mettant plusieurs heures dans la partie réfrigérateur devotre appareil***

***en les laissant décongeler doucement à température ambiante***

***au four traditionnel à température très ouce (40/50°C)***

***au four à micro-ondes***

***en les cuisant directement***

***La décongélation dans le réfrigérateur est la méthode la pluslente mais la plus sûre.***

***Attention:***

***Ne re-congelez jamais des aliments qui ont été décongelés, même partiellement, sans les avoir cuisinés au préalable.***

***Nous vous déconseillons de porter directement à la bouche des produits à peine sortis du congélateur (glaces, gla-çons ), ils sont alors à une température très basse et vous risqueriez des brûlures de froid.***

***Evitez de toucher des aliments congelés ou surgelés avec des mains mouillées, elles risqueraient de rester collées.***

***Nous vous conseillons de ne décongeler vos aliments que pour une utilisation immédiate.***

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

***Attention:***
***Avant toute opération d'entretien, débranchez votre appareil. Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation, mais saisissez directement la fiche.***

Nous vous conseillons, pour une meilleure hygiène et une conservation des aliments en toute sécurité, de nettoyer et désinfecter régulièrement votre appareil .

Retirez de votre appareil tous les produits qu'il contient. Placez les dans des sacs isothermes ou emballez-les dans du papier journal et mettez-les dans un lieu frais.

Nettoyez l'intérieur et l'extérieur de votre appareil avec du bicarbonate de soude dissout dans de l'eau (1 cuillère à soupe pour 4 litres d'eau). N'utilisez pas d'alcool, de poudres abrasives ou de détergents qui pourraient abîmer les surfaces.
Rincez à l'eau, essuyez avec un chiffon.

***Attention:***
***N'utilisez pas de nettoyeur à jet vapeur haute pression. La vapeur brûlante pourrait endommager les surfaces et les circuits électriques. Vous seriez exposés à un risque d'électrocution.***

N'oubliez pas, de temps à autre, de nettoyer le condenseur qui se trouve à l'arrière de l'appareil. Utilisez pour cela un pinceau sec ou, encore mieux, votre aspirateur.

Re-branchez votre appareil, ajustez si nécessaire le thermostat du réfrigérateur comme indiqué dans le chapitre "Réglage de la température de votre réfrigérateur" . Attendez 3/4 heures avant de remettre en place les aliments dans votre appareil.

***L'expertise des professionnels au service des particuliers***

Pour préserver votre appareil, nous vous recommandons d'utiliser les produits d'entretien Clearit.
Clearit vous propose des produits professionnels et des solutions adaptées pour l'entretien quotidien de vos appareils électroménagers et de vos cuisines.
Vous les trouverez en vente chez votre revendeur habituel, ainsi que toute une ligne de produits accessoires et consommables.

## REMPLACEMENT DE L'AMPOULE

**Attention:**
**Débranchez votre réfrigérateur avant de procéder au changement de l'ampoule.**

Débranchez le réfrigérateur ou mettez-le hors tension avant de retirer l'ampoule.
·Remplacez l'ampoule par une ampoule 10 watts (lampe de 220-240V pour 10W). Toutes les ampoules ne conviennent pas pour votre réfrigérateur. Assurez-vous de remplacer l'ampoule par une ampoule de la même taille et de la même forme.
·rebranchez le réfrigérateur ou remettez-le sous tension.

## *PROBLÈMES DE FONCTIONNEMENT*

Il existe des bruits qui sont tout à fait normaux dans un réfrigérateur :

- Le gaz réfrigérant peut produire un bouillonnement en circulant dans les circuits
- Le compresseur peut produire des ronronnements qui peuvent s'accentuer au démarrage
- Le "crac" produit par les dilatations et les contractions des matériaux utilisés

| PROBLÈME | SOLUTION |
|---|---|
| L'appareil ne fonctionne pas | Vérifiez que la fiche est bien connectée, que le fusible n'a pas fondu ou que le disjoncteur n'a pas sauté. |
| Le réfrigérateur vibre ou fait du bruit | Vérifiez qu'il est bien à niveau. Réglez les pieds. |
| Le réfrigérateur refroidit trop/pas assez | Vérifiez la position du thermostat et réglez-le sur une température plus adéquate. |
| L'ampoule du réfrigérateur ne s'allume pas | Vérifiez l'ampoule et changez-la le cas échéant. Si le problème persiste, vérifiez que votre appareil soit bien branché |
| Le compresseur ne redémarre pas après un changement de température | Cela est normal, le compresseur redémarre après un certain temps. |
| Il y a de l'eau sur le sol ou les clayettes | Le trou permettant l'évacuation des eaux de dégivrage doit être bouché. Débouchez-le à l'aide d'une aiguille à tricoter. |

## *SERVICE D'ASSISTANCE TECHNIQUE*

Si vous avez déjà réalisé les vérifications indiquées et que votre problème persiste, NE RÉALISEZ AUCUNE RÉPARATION VOUS-MÊME. Mettez-vous en contact avec le Service d'Assistance Technique le plus proche.

CE CET APPAREIL RESPECTE LES DIRECTIVES CEE

Les éventuelles interventions sur votre appareil doivent être effectuées par un professionnel qualifié dépositaire de la marque.
Lors de votre appel, mentionnez la référence complète de votre appareil (modèle, type, numéro de série) : ces renseignements figurent sur votre certificat de garantie et sur la plaque signalétique.

## RELATIONS CONSOMMATEURS

*Pour en savoir plus sur nos produits vous pouvez consulter notre site : www.brandt.com*

*Vous pouvez nous contacter :*

- *Via notre site, www.brandt.com rubrique « CONTACT ».*
- *Par e-mail a l'adresse suivante : relations.consommateurs@groupebrandt.com*
- *Par courrier à l'adresse postale suivante :*

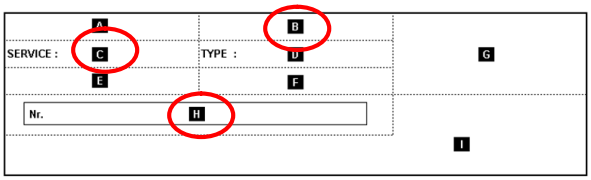
  Service Consommateurs **BRANDT**
  5 av des Béthunes,
  CS 69 526
  95 060 CERGY PONTOISE CEDEX

- *Par téléphone du lundi au vendredi de 8h30 à 18h00 au*

0892 02 88 01
0,337€TTC/mn depuis un poste fixe

## INTERVENTIONS

Les éventuelles interventions sur votre appareil doivent être effectuées par un professionnel qualifié dépositaire de la marque. Lors de votre appel, afin de faciliter la prise en charge de votre demande, munissez-vous des références complètes de votre appareil (référence commerciale, référence service, numéro de série). Ces renseignements figurent sur la plaque signalétique située à l'intérieur de votre appareil dansr la partie gauche en bas.




B : Référence commerciale
C : Référence service
H : Numéro de série

Pour obtenir un RDV avec un technicien, vous pouvez nous contacter du lundi au samedi de 7h00 à 20h00 au

N°Cristal 09 69 39 25 25
APPEL NON SURTAXE

## PIÈCES D'ORIGINE

Lors d'une intervention, demandez l'utilisation exclusive de pièces détachées certifiées d'origine.

PIECE certifiée CONSTRUCTEUR

clearit

L'EXPERTISE DES PROFESSIONNELS AU SERVICE DES PARTICULIERS
Pour préserver votre appareil, nous vous recommandons d'utiliser les produits d'entretien Clearit ; découvrez toute une gamme et accessoires professionnels pour entretenir et améliorer la performance de vos appareils au quotidien.
En vente sur www.clearit.com ou chez votre revendeur habituel.

## 1 Instructions for safety, disposal, installation and maintenance
• Safety instructions and warnings
• Disposing of your appliance
• General installation conditions
• Electric connections
• Energy-saving measures
• Cleaning and maintenance

## 2 Introduction to your appliance
• Installing your appliance
• Description of your appliance
• Controls and use of your appliance

## 3 Using your fridge
• The temperature indicator in your fridge
• Adjusting your fridge
• Preparing food before putting it in the fridge
• Arranging food in your fridge
• Automatically defrosting your fridge

## 4 Using your freezer
• Frozen / deep-frozen produce
• Preparing food before freezing
• Guide to freezing food
• Arranging food in your freezer
• Adjusting your freezer
• Quick freeze (depending on the model)
• Making ice cubes (depending on the model)
• Thawing food
• Defrosting your freezer

## 5 Routine maintenance of your appliance
• Cleaning and maintaining your appliance
• Replacing the bulb

## 6 Troubleshooting
• Operating problems
• Technical support

## 7 After-sales service


*This installation and use guide of your fridge-freezer applies to several models. There may be minor differences between the details and fittings on your appliance*

*and the description provided.*

CE This appliance complies with the European directives.

## SAFETY GUIDELINES

For your safety and in order to use your appliance correctly, carefully read these instructions (including the warnings and useful advice), before installation and first use.

To avoid damaging the appliance and unnecessary injury, it is important that the persons who use the appliance fully understand how it works and the safety instructions.

Always keep these instructions close to the appliance so that they can accompany it in the event of resale or a change of house. In this way, the appliance will continue to function optimally and any risk of injury will be avoided.

The manufacturer shall not be held liable in the event of misuse of the appliance.

**GENERAL SAFETY AND WARNINGS**

- This appliance is designed to be used for domestic and similar applications such as:

– kitchen areas for the staff of shops, offices and other professional premises.;

– farms and use by customers in hotels, motels and other residential environments;

– B&B-type environments;

– catering and other similar applications, excluding retail outlet.

**The safety of children and other vulnerable persons:**

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above or who have no experience or knowledge, provided that they are properly supervised or that they have received the instructions for the use of the

appliance in complete safety and the risks incurred have been fully understood.

- Children must not play with the appliance.

- Children must not clean and maintain the appliance without supervision.

- Keep all the packaging materials out of the reach of children, as they can cause suffocation.

- Do not let children play with the appliance, keep pets away.

- Used appliances must be immediately made unusable. Disconnect the power cord and cut it as close to the appliance as possible. Inhibit the closing mechanism of the door or, even better, detach the door, so that children or pets cannot remain enclosed inside the appliance when playing.

If any incidents occur and you cannot resolve them with the advice we provide (see "Troubleshooting"), then only call our approved after-sales service centres or a qualified professional.

**WARNING**

- Your appliance must be installed and, if necessary, secured and used in accordance with the instructions in this manual in order to avoid any risks due to poor installation.

- Maintain clear of obstruction ventilation openings in the appliance enclosure or in the built-in structure.

- Do not use any mechanical or other means, other than those recommended by the manufacturer, to speed up the defrosting process.

- Do not damage the refrigerating circuit.

- Do not use any electric appliances inside the compartment for food, unless they are of a type recommended by the manufacturer.

- Do not store any explosive substances, such as aerosols containing inflammable propellant gases, inside the appliance.

- Never expose the appliance to a naked flame.

- Switch off and disconnect the appliance before cleaning or moving it.

- For models fitted with a water dispenser or an ice compartment, only fill or connect using a supply of drinking water.

- If the power cable is damaged, it should be replaced by the manufacturer, its after-sales service department or a similarly qualified person to avoid danger.

The refrigerating and insulating agents used in this appliance contain inflammable gases. Only dispose of the appliance in certified collection centres. Never expose the appliance to a naked flame.

**Coolant liquid**

The appliance's cooling circuit contains isobutane coolant (R600a), which is a more ecological coolant gas, which is nevertheless flammable.

When transporting and installing the appliance, make sure that none of the components of the cooling circuit are damaged.

**Caution: Fire risk**

If the cooling circuit is damaged:

-Avoid naked flames and all sources of inflammation.

-Ventilate the room in which the appliance is installed.

It is dangerous to change the composition of this model in any way whatsoever.

Any damage to the power cord may result in a short circuit and/or electrocution.

## DISPOSAL

This symbol indicates that this product should not be treated as household waste.

Your appliance also contains a great amount of recyclable material. It is marked with this label to indicate the used appliances must be disposed of in certified collection points.

Contact your town hall or your retailer for the used appliance collection points closest to your home. This way, the appliance recycling organised by your manufacturer will be done under the best possible conditions, in compliance with European Directive on Waste Electrical and Electronic Equipment.

We thank you for your help in protecting the environment.

This appliance's packing materials are also recyclable. Help recycle it and protect the environment by dropping it off in the municipal receptacles provided for this purpose.

In accordance with the most recent legislative provisions applying to the protection and respect for the environment, your appliance does not contain any CFCs, but a refrigerant called R600a. The exact type of coolant gas used in your appliance is clearly shown on the information plate inside the fridge part of your appliance, at the foot of the left-hand side panel. R600a is a non-polluting gas that does not harm the ozone layer and hardly contributes to the greenhouse effect at all.

## INSTALLING YOUR APPLIANCE

**Caution:** You can only keep your food in

good condition and optimise your energy consumption by following the instructions in this installation and user guide.

**INSTALLATION**

- If your appliance is fitted with casters, then remember that they should only be used for short movements. Do not move the appliance over long distances on its casters.

- Clean the appliance before connecting it to the mains. Always unplug your appliance before any maintenance work. Never pull on the power cord, but only on the plug itself.

- Install the appliance in a dry and well ventilated place.

- Avoid balconies, verandas and patios, because excessively high and low temperatures in the summer and the winter can prevent your appliance from functioning properly, or even damage it.

- Do not place the appliance near a source of heat, such as an oven or a radiator.

- Leave at least 3 and 5 cm clear around the sides and 10 cm above the appliance to allow the air to circulate freely.

- Place the appliance at a suitable distance from the wall using the spacers contained in the bag of accessories.

- Your appliance is designed to function optimally at a given ambient temperature. In this case, it is said to be designed for a particular "climate class". The climate class is shown on the ID plate inside the appliance, on the bottom of the left hand wall. Beyond these temperatures, the performance of your appliance may suffer.

| Class | Ambient temperature |
|---|---|
| SN | + 10°C to + 32°C |
| N | + 16°C to + 32°C |
| ST | + 16°C to + 38°C |
| T | + 16°C to + 43°C |

**Tips:**

Once the appliance is installed, adjust the feet so that it is slightly inclined rearwards. In this way, it will be easier to close the door.

Before putting any food in the fridge, clean the appliance inside and outside with bicarbonate of soda dissolved in water (1 spoon of bicarbonate of soda for 4 litres of water). Do not use alcohol, abrasive powders or detergents, which could damage the surfaces. (see "Cleaning your appliance")

## ELECTRIC CONNECTIONS

The electric connections must meet the applicable standards and be capable of withstanding the maximum power shown on the ID plate.

The plug must be correctly earthed.

We cannot be held liable for any incidents caused by improper electric installations.

**Advice on the electric installation**

• Do not use extensions, adapters or multiple plugs.

• Never remove the earth.

• The power plug must be easily accessible and out of the reach of children.

If in doubt, refer to your reseller.

Your appliance complies with the European directives and their amendments.

## ENERGY-SAVING MEASURES

In order to reduce the power consumption of your appliance:

• Install it in a suitable location (see "Installing your appliance").

• Leave the doors open for the shortest time possible.

• Never put hot food in the fridge or the freezer, and in particular soups and other

preparations that release a lot of steam.

• Check that your appliance is working correctly and do not allow too much ice to accumulate in the freezer (defrost when the ice is more than 5-6 mm thick). Clean the condenser on a regular basis (see chapter "Routine maintenance of your appliance").

• Regularly check the door seals and make sure that the doors can be closed properly. If this is not the case, contact after-sales service.

• Do not adjust the temperature too low.

• Failure to install the draws, bins and shelves properly can result in increased power consumption.

**Warning**

If your transported the appliance horizontally, position it vertically and wait for 2 hours before connecting it. A little oil may flow into the cooling circuit. Allow enough time for the oil to return to the motor before connecting the appliance, failing which, it could be

Always unplug your appliance before any maintenance work. Never pull on the power cord, but only on the plug itself.

## CLEANING AND MAINTENANCE

- Always switch off the appliance before any maintenance operations.

- Never clean the appliance with metal objects, steam systems, volatile oils, organic solvents or abrasive components.

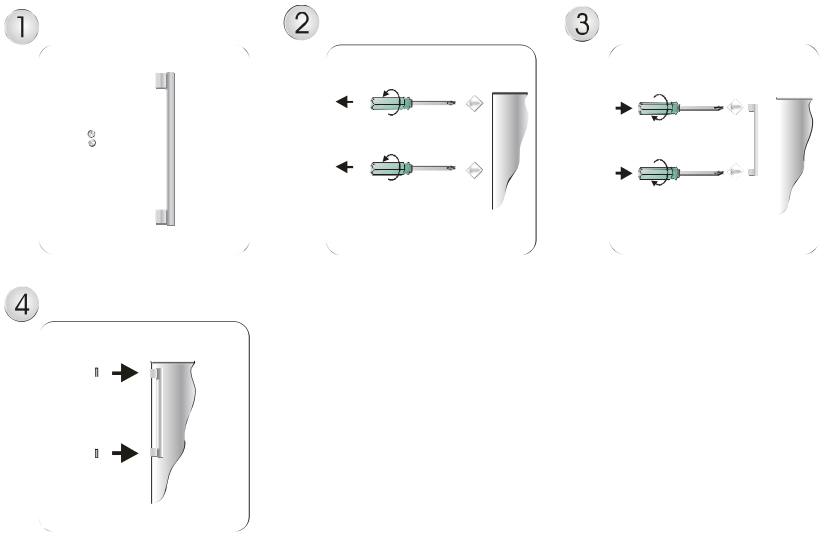
- Do not use sharp or cutting objects to remove the ice. Use a plastic sponge.

- Refer to the "Maintenance" chapter in this manual to replace the light bulb.

### INSTALLING YOUR REFRIGERATOR

User should take out the door handle in the plastic bag, and install it into the door. Then take out the two handle stopples and cover the installed screws with them. The handle stopple and screw stopple in the plastic bag can be used when the user wants the door to be opened from left.

### Handle Installation



**Setting the Thermostat controls**

Controls for the refrigerator and freezer are located at the fop shelf of the refrigerating compartment. **When you first install your refrigerator, set the Thermostat knob at 3.** Give your refrigerator time to cool down completely before adding food. It is best to wait 24 hours before adding food.

The thermostat knob controls the temperature. The higher number setting, the longer the compressor will run to keep the temperature colder.

When the thermostat control knob is set to **OFF,** the refrigerator is not running,

**NOTE**: after charging the device for fresh food or after repeated or prolonged door openings, it is normal that the inscription "OK" does not appear in the temperature indicator.

Wait at least 12 hours before readjusting the thermostat.

**Defrosting**

| | |
|---|---|
| Refrigerator compartment – | Defrosting process is automatic by thermostat knob Melted frost flow into drip tray and automatic evaporating. |
| Freezer compartment – | Defrosting for the freezer compartment is by manual process. |

·Turn the thermostat knob to set at **OFF** position and leave open the freezer door.

·Remove all foods, ice cube tray and shelf or transfer to refrigerating compartment.

·Clean and wipe out the melted frost with a cloth.

·After defrosting, turn thermostat knob to origin position.

**Note**: To avoid damaging the freezing compartment wall, do not use any sharp objects to remove the frost or separate the frozen food.

.

### *"COLD ZONE" SIGN*

The sign opposite can be found in your fridge. It clearly shows the coldest zone of your appliance, where the temperature is lower than or equal to +4°C.

A temperature gauge in this zone allows you to check the settings of your fridge.

### **TEMPERATURE GAUGE** *(depending on the model)*

Adjust the thermostat

OK Temperature correct

*Caution:*

*If the door of the fridge is left open for too long, the temperature inside the fridge will rise. Check the temperature gauge within 30 seconds after opening the door to make sure that the reading is correct.*

Adjusting the temperature

- Set the thermostat to the middle position when starting up your appliance.
- 4 after starting up your appliance or after changing the setting of the thermostat, check the temperature gauge
- If the gauge stays black, gradually lower the temperature by selecting a higher figure around the thermostat, then check the temperature gauge again after 4 hours. Repeat the operation as many times as is necessary.
- If the gauge turns green and "OK" is visible, then the temperature of your fridge isb set properly.

*Tip:*

*the temperature inside the fridge depends highly on the ambient temperature, how often the door is opened and the quantity and temperature of the food that you put inside the fridge. Therefore, you must regularly check the temperature gauge and adjust the setting of the thermostat as shown below, if necessary.*

### *PREPARING THE FOOD*

Pack fresh food properly. In this way, it will remain tasty, moist and fresh. This also prevents the taste of one food from being transmitted to another. Only vegetables, fruit and salad can be kept in the vegetable bin. Allow hot food and drink to cool down outside the fridge. Remove the cardboard packaging from yoghurt pots. Check the best-by dates of the produce that you buy. Do not exceed the best-by date.

### **STORING FOOD**

The temperature is not uniform inside the fridge. Some parts are colder than others. You must store different foodstuffs in the most appropriate part of the fridge, to make sure that it is properly preserved in complete safety.

Leave enough space around the food for air to circulate freely and to prevent any contamination between the different foodstuffs. Do not leave any packaging or food in contact with the sides of the appliance. This is a particularly cold and humid part of the appliance, where drops of water and ice condensate during the normal operation of your fridge.

The coldest zone, shown by the "OK" logo, should be used to store delicate, sensitive and perishable food, such as meat, poultry, fish, cooked meats, ready-to-eat meals, mixed salads, egg- or cream-based preparations and cakes, fresh pasta, pastry, pizzas and quiches, fresh produce and cheeses made with unpasteurised milk, ready-to-use vegetables sold in plastic bags and, more generally, fresh produce with a best-by date that stipulates a storage temperature of +4°C or less.

### **AUTOMATIC DEFROST**

The defrost function of the fridge part of the appliance is fully automatic. The water flows into a collector on the motor.
The heat released by the motor allows the content of the collector to evaporate. It is quite normal that drops of water or ice may appear on the wall at the back of the fridge. This is a particularly cold and humid part of the appliance, where drops of water and ice may form while the fridge is functioning quite normally. The ice is eliminated by the fridge's automatic defrost function.

*FROZEN / DEEP-FROZEN PRODUCE* Your household appliance can be used to freeze food. It quickly reduces the temperature at the core, so that you can keep your food for longer.

Deep-freezing is an industrial process that is faster and more intense than domestic freezing. The produce that you buy from retailers is deep-frozen.

*PREPARING FOOD BEFORE FREEZING*

⚠ *Caution:*
*freezing does not sterilise. Therefore, it is important to follow a few simple hygiene rules before freezing. Wash your hands before touching the food, clean any kitchen utensils that may be dirty before using them.*

Only freeze fresh, quality produce.
Refer to the "Freezing guide" table to see which food you can freeze and how long you can keep it.

Blanche fruit and vegetables before freezing so that they keep their colour, flavour and vitamins. Put them in boiling water for a few instants. When you freeze food, prepare small individual portions of a meal for one. Smaller portions freeze more quickly.

Carefully seal the food to prevent it from loosing its flavour or becoming dry. Use plastic bags, polythene film, kitchen foil or boxes designed for freezing. If you use plastic bags, squeeze all the air out before sealing them.

⚠ *Caution:*
*bottles or jars containing liquid must only be two-thirds full when they are put in the freezer. The liquid will expand when it freezes, and could shatter the recipient.*

On each article, make a note of:
• the date when frozen
• the best-by date
• the type of food
• the number of portions

If you buy deep frozen products, use them last when you do your shopping
Check:
• that the packaging is not damaged
• that they are not covered with a coat of ice, as this would indicate that they have partly thawed

Put them in an insulated bag or newspaper, transport them quickly and store them immediately. Use before the best-by date shown on the packaging. Your appliance has a freezer compartment **** that can be used to preserve products under optimal conditions.

*GUIDE TO FREEZING FOOD*

**Fresh meat**

| Product | Time |
|---|---|
| Lamb | 8 months |
| Roasts | 5 months |
| Chops | 4 months |
| Boiled beef | 10 months |
| Beef burgers | 8 months |
| Veal burgers | 10 months |
| Minced meat | 4 months |
| Offal | 3 months |
| Sausages | 2 months |

**Farmyard animals**

Always pluck, skin, and gut the animals. Cut into pieces if necessary, wash and dry

| Product | Time |
|---|---|
| Duck | 4 months |
| Rabbit | 6 months |
| Broilers | 7 months |
| Goose | 4 months |
| Chicken | 10 months |
| Turkey | 6 months |
| Offal | 3 months |

**Game**

| Product | Time |
|---|---|
| Wild duck, pheasant | 8 months |
| Hare | 6 months |
| Partridge,Quail | 8 months |

**Fish**

Scale and gut, cut off the head. Wash and dry.

| Product | Time |
|---|---|
| Carp | 2 months |
| Pike | |
| Turbot | |
| Salmon | |
| Mackerel | |
| Tench | |
| Trout Bream | |
| Sole | 3 months |
| | |

**Cooked food**

| Product | Time |
|---|---|
| Sauces containing meat juice | 3 months |
| Tomato sauce | |
| Vegetable minestrone | 2 months |
| Lasagne | 4 months |
| Roasts | 2 months |
| Veal ham | 1 month |
| Meat in gravy | 3 months |
| Game stew | 2 months |
| Boiled or roasted fish | 2 months |
| Stuffed peppers, courgettes, aubergines | 2 months |
| Fried mushrooms, ratatouille | 2 months |
| Boiled spinach | 2 months |
| Pizza | 6 months |

## FREEZING GUIDE

**Fruit and vegetables**

It is preferable to blanch vegetables in steam.

| Product | Time |
|---|---|
| Asparagus | 12 months |
| Cauliflower | 6 months |
| Artichokes | 12 months |
| Beans | |
| Green beans | |
| Mushrooms | |
| Aubergines | |
| Peppers | |
| Peas / tomatoes | |
| Parsley/ Basil | 8 months |
| Spinach | 12 months |

Fruit must be coated with sugar or syrup accordingly. Use about 250g of sugar for 1 kilo of fruit. The quantity of syrup to be used varies. Prepare the syrup by boiling sugar in water. Use the following concentrations: 30% solution, 450g of sugar per litre of water, 40% solution, 650g of sugar per litre of water, 50% solution, 800g of sugar per litre of water.

Putting the fruit in lemon juice before covering it with sugar will help the fruit to keep its colour. Alternatively, pour some lemon juice into the syrup.

The recipients used to freeze fruit should be placed in the fridge for 1 hour before putting them in the freezer. The fruit must be completely covered with syrup.

| Product | Time |
|---|---|
| Apricots | 8 months |
| Pineapple | 10 months |
| Oranges | |
| Cherries | |
| Strawberries | 12 months |
| Melons | |
| Peaches | 8 months |
| Grapefruit | 12 months |
| Citrus fruit juice | 10 months |
| Plums | 12 months |
| Grapes | |
| Blueberries, blackberries, blackcurrants, raspberries, gooseberries | 10 months |

**Bread**

Bread keeps for 2 months. Thaw by putting it in the oven, then heating to 50°C.

**Butter and cheese**

Divide butter and cheese into portions representing 1 week's consumption before freezing. Butter and hard cheeses (e.g. Parmesan) keep for 8 months. Other cheeses keep for 4 months. Thaw them out in the fridge compartment, and remove the condensation that forms on the surface.

## STORING FOOD

Do not put fresh food next to food that is already frozen or the temperature of the frozen food will rise.

*Information:*
*the maximum weight of food that can be frozen per 24 hours is shown on the ID plate (at the bottom of the left-hand wall of the fridge compartment) next to the wording: "FREEZING CAPACITY (kg/24h)".*

## ADJUSTING THE FREEZER THERMOSTAT

**Adjusting the freezer thermostat:**

– If the food is stored in the freezer compartment for average periods, set the thermostat between minimum and medium.

– If the food is kept in the freezer compartment for long periods, set the thermostat to medium.

– Set the thermostat to maximum to freeze fresh food. The appliance will work for longer. Once the food is frozen, adjust the thermostat to a more suitable setting.

In the cold season, you can adjust the appliance to a lower setting to save energy.

## QUICK FREEZE (depending on the model)

• Use the quick freeze compartment to freeze your home-made meals and fresh produce more quickly. This compartment is more powerful.

• Switch on the Super function in advance.

*Information:*
*food must be frozen right through as quickly as possible in order to keep its vitamins, nutritional value, appearance and taste.*

***THAWING FOOD***

***There are five different ways to thaw food:***

***• put it in the fridge compartment of the appliance for several hours***

***• leave it to thaw slowly at ambient temperature***

***• in a very cool traditional oven (40/50°C)***

***• in a microwave***

***• by cooking it directly***

***Thawing in the fridge is the slowest, but safest method.***

***Caution:***

***never freeze food again that has already been thawed, even partially, without cooking it first. Do not put food that has just been taken out of the freezer (ice cream, ice cubes, etc.) in your mouth, because they are extremely cold and can cause burns.***

***Avoid touching frozen or deep frozen food with wet hands, because thay may become stuck.***

***It is preferable to only thaw food for immediate use.***

## CLEANING AND MAINTENANCE

*Caution:*
*Always unplug your appliance before any maintenance work. Never pull on the power cord, but only on the plug itself.*

For greater hygiene and safer preservation of your food, you are advised to regularly clean and disinfect your appliance.

Remove all the products from the appliance. Put them in insulated bags or wrap them up in newspaper and keep them in a cool place.

Clean the appliance inside and outside with bicarbonate of soda dissolved in water (1 spoon
of bicarbonate of soda for 4 litres of water). Do not use alcohol, abrasive powders or detergents, which could damage the surfaces.
Rinse with water and dry off with a
wiper.

*Caution:*
*never use high-pressure steam jet cleaners. The*
hot steam could damages the surfaces and electric circuits. You *would be exposed to a risk of electrocution.*

Remember to clean the condenser at the rear of the appliance from time to time. Use a dry brush or, even better, a vacuum cleaner.

Plug in your appliance, adjust the thermostat of the fridge if necessary, as shown in the chapter "Adjusting the temperature of your fridge". Wait for 3 to 4 hours before returning the food to the fridge.

*Professional expertise serving individuals.*

To maintain your appliance in good condition, we recommend that you use Clearit cleaning products.
Clearit offers you professional products and solutions designed for the daily care of your household appliances and kitchens.
They are on sale at your regular retailer, along with a complete line of accessories and consumable products.

## REPLACING THE BULB

**Caution:**
**Always unplug the fridge before replacing the bulb.**

Changing the Light Bulbs
Unplug refrigerator or disconnect refrigerator from power supply before you remove the bulb.

Replace the bulb with 10-watt（lamp of 220-240Vbe with 10W）

Not all bulbs will fit your refrigerator. Be sure to replace the bulb with one of the same size and shape.

plug in refrigerator or reconnect refrigerator to power supply.

## *OPERATING PROBLEMS*

Certain noises are quite normal when the fridge is working:

- the coolant gas can make a gurgling noise as it flows through the circuits
- the compressor may make a purring noise, especially when starting
- the fridge's materials may make a cracking noise when expanding or contracting

| PROBLEM | SOLUTION |
|---|---|
| The appliance does not work. | Check that the plug is properly inserted, that the fuse has not blown and that the circuit breaker has not tripped. |
| The fridge vibrates or makes a noise | Check that it is level. Adjust the feet. |
| The fridge is too cold/not cold enough | Check the setting of the thermostat and adjust to a suitable temperature. |
| The bulb does not light up | Check the bulb, and replace if necessary. If the problem is not solved, check that the appliance is properly connected. |
| The compressor does not restart after changing the temperature | This is quite normal. The compressor only starts after a delay. |
| There is water on the floor or the racks | The hole through which the defrosting water is evacuated is blocked. Unblock it with a knitting needle. |

## *TECHNICAL ASSISTANCE*

If the above solutions do not solve your problem, NEVER TRY TO REPAIR THE APPLIANCE YOURSELF.
Contact your nearest Technical Assistance centre.

CE THIS APPLIANCE RESPECTS THE EU DIRECTIVES

Any repairs that are made to your appliance must be done by a qualified professional authorised to work on the brand.. When calling, give the complete reference of your appliance (model, type, serial number). You can find this information on your warranty certificate and on the ID plate.

Any work on your appliance must be performed by a Brandt-accredited quali~ ed professional. When you call, please mention the complete reference for your machine (model, type, serial number): this information is provided on your guarantee certif cate and the information plate on your appliance.

ORIGINAL SPARE PARTS: when any maintenance work is being performed, ask that only certi~ ed original spare parts be used.