

FR GUIDE D'UTILISATION
EN INSTRUCTION FOR USE
DE BEDIENUNGSANLEITUNG
ES MANUAL DE INSTRUCCIONES
PT MANUAL DE INSTRUÇÕES
NL GEBRUIKSAANWIJZING

Brandt

Congélateur
Freezer
Tiefkühlschrank
Congelador
Congelador
Diepvrieskast

FA1162E



FR 02

Chère Cliente, Cher Client,

EN 11

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

DE 20

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.

ES 29

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

PT 38

NL 47

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 Sécurité et environnement | |
| • Consignes de sécurité..... | 03 |
| • Respect de l'environnement et économies d'énergie..... | 03 |
| 2 Description de votre appareil | 04 |
| 3 Installation de votre appareil | |
| • Installation de votre appareil..... | 05 |
| • Branchement électrique..... | 05 |
| 4 Utilisation de votre congélateur | |
| • Mise en marche et réglage de l'appareil | 06 |
| • Congélation rapide | 06 |
| • Produits congelés et surgelés | 06 |
| • Préparation des aliments à congeler..... | 06 |
| • Guide de congélation | 07 |
| • Rangement des aliments dans votre congélateur..... | 08 |
| • Décongélation des aliments..... | 08 |
| • Nettoyage de votre appareil..... | 08 |
| • Dégivrage de votre congélateur..... | 08 |
| 5 Anomalies de fonctionnement | 09 |
| 6 Service Après-vente | 10 |

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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Cet appareil, destiné à un usage exclusivement domestique, a été conçu pour conserver et congeler des aliments. **Respectez impérativement les consignes suivantes. Nous déclinons toute responsabilité et toute garantie en cas de non-respect de ces recommandations pouvant entraîner des dégâts matériels ou corporels.**

Votre appareil doit être installé, fixé si nécessaire, et utilisé conformément aux instructions de ce guide d'installation et d'utilisation, ce afin de lui éviter tout dommage et d'éviter les dangers dus à son éventuelle instabilité ou à une mauvaise installation.

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.

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 (voir chapitre " Installation de votre appareil ") 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.

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.

N'utilisez aucun autre moyen que ceux que nous vous recommandons dans ce guide pour accélérer le dégivrage.

N'utilisez pas d'appareils électriques à l'intérieur des compartiments destinés à la conservation des aliments congelés, sauf recommandation contraire du fabricant.

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.



Danger :

Le circuit de réfrigération de l'appareil renferme de l'isobutane réfrigérant, un gaz naturel peu polluant mais néanmoins inflammable. Pendant le transport et l'installation de l'appareil, assurez-vous qu'aucun des composants du circuit de réfrigération n'est endommagé. En cas de dommage, le laisser à l'écart des flammes et des sources d'inflammation et bien aérer la pièce où il se trouve.

Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.

Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

PROTECTION DE L' ENVIRONNEMENT

Les matériaux d'emballage de cet appareil sont recyclables. Participez à leur recyclage et contribuez ainsi à la protection de l'environnement en les déposant dans les conteneurs municipaux prévus à cet effet.

Votre appareil contient également de nombreux matériaux recyclables. Il est donc marqué de ce logo afin de vous indiquer que les appareils usagés ne doivent pas être mélangés avec d'autres déchets. Le recyclage des appareils qu'organise votre fabricant sera ainsi réalisé dans les meilleures conditions, conformément à la directive européenne 2002/96/CE sur les déchets d'équipements électriques et électroniques. Adressez-vous à votre mairie ou à votre revendeur pour connaître les points de collecte des appareils usagés les plus proches de votre domicile. Nous vous remercions pour votre collaboration à la protection de l'environnement.



ÉCONOMIES D'ÉNERGIE

Pour limiter la consommation électrique de votre appareil:

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

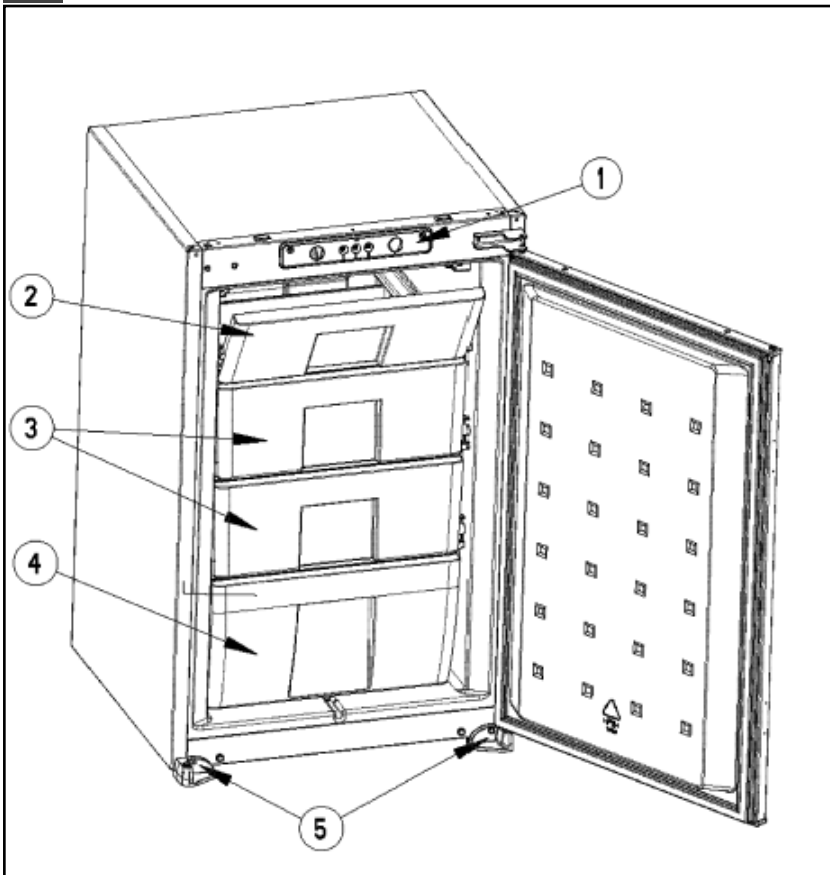
- Gardez les portes ouvertes le moins de temps possible. N'introduisez pas d'aliments encore chauds dans votre congélateur, en particulier s'il s'agit de soupes ou de préparations qui libèrent une grande quantité de vapeur.

- 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 »).

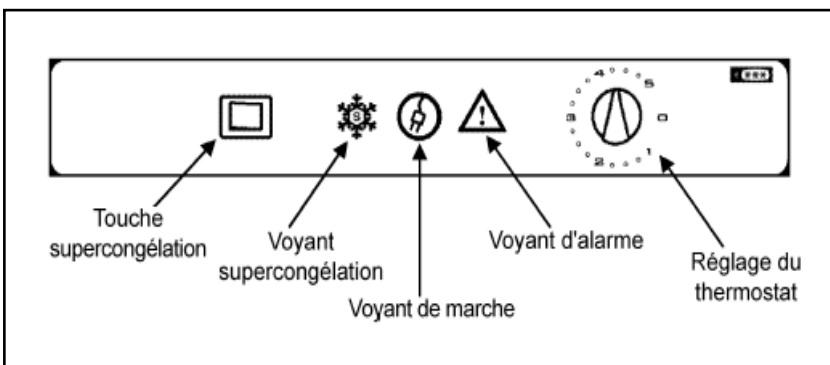
- Contrôlez périodiquement les joints des portes et assurez-vous qu'elles ferment toujours de manière efficace. Si ce n'est pas le cas, adressez-vous à votre service après-vente.

Les pièces d'emballage ainsi que celles composant l'ensemble de votre appareil utilisent des matériaux recyclables. Il convient d'en tenir compte lors de leur élimination. Renseignez-vous auprès de votre revendeur ou des services techniques de votre ville sur les possibilités de mise au rebut de manière adaptée et respectueuse de l'environnement.

En conformité avec les dispositions législatives les plus récentes en matière de protection et respect de l'environnement, votre appareil ne contient pas de C.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 la partie réfrigérante 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.



- 1) Panneau de commande
- 2) Abattant
- 3-4) Tiroirs
- 5) Pieds de réglage



Voyant Super Congélation :

De couleur orange quand la touche "Super Congélation est activée

Voyant de marche :

De couleur verte quand l'appareil est correctement connecté à l'électricité

Voyant d'alarme :

De couleur rouge quand la température est trop élevée à l'intérieur du congélateur.

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

⚠ 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

- 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.
- 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 Climatique | Température ambiante |
|-------------------|----------------------|
| N | +16° à +32°C |
| ST | +18° à + 38° C |
| T | +18° à +43° C |

🔍 Conseils:

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 ÉLECTRIQUE**⚡ Attention :**

Pour votre sécurité, il est impératif que vous vous conformiez aux indications données ci-dessous.

L'installation électrique doit être conforme à la Norme NF C 15-100, en particulier pour **la prise de terre.**

Ligne 3x2,5 mm 2 mono 230V raccordée à:

- un compteur mono 230V-50Hz
- un disjoncteur différentiel et un fusible (10 ou 16A suivant le modèle)

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

⚡ Conseils pour l'installation électrique de votre appareil:

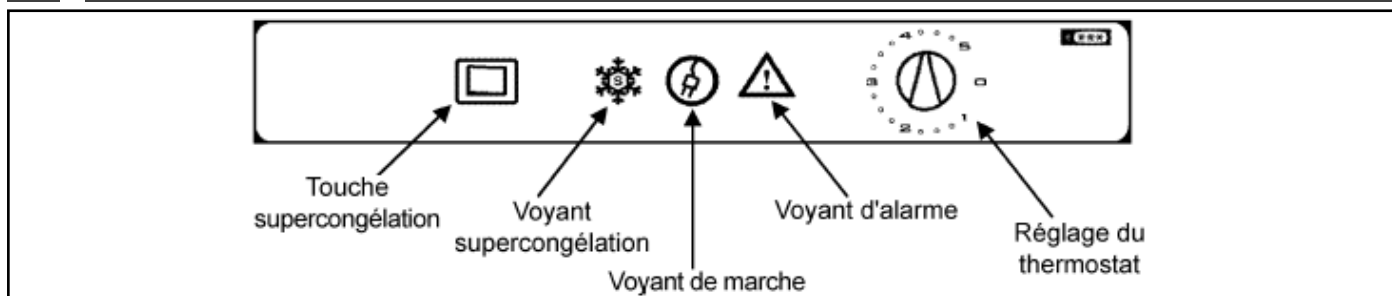
- N'utilisez ni prolongateur, ni adaptateur, ni prise multiple.
- Ne supprimez jamais la mise à la terre.
- La prise de courant doit être facilement accessible mais hors de portée des enfants.
- Si le cordon secteur est endommagé, il doit être remplacé par notre Service Après-Vente ou par un professionnel qualifié afin d'éviter tout danger.

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

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

⚠ 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.



MANIPULATION DU THERMOSTAT

Pour régler la température, placez le bouton du thermostat face à l'un des chiffres inscrits autour.

La position 1 correspond à la température la moins froide, plus le chiffre est élevé plus la température choisie est froide. Lorsque le thermostat est sur la position "0" votre réfrigérateur est éteint. L'appareil est toujours sous tension.

Réglage du Thermostat:

0 : Le thermostat est coupé

1-2 : Pour la conservation de courte durée d'aliments dans le congélateur, réglez le bouton du thermostat entre minimum et moyen.

3-4 : Pour la conservation de longue durée d'aliments dans le congélateur, vous pouvez régler le bouton du thermostat sur moyen.

5 : Pour congeler des aliments frais, placez le thermostat au maximum. Lorsque les aliments sont congelés, tournez le bouton vers sa position d'origine.

⚠ Attention:

Une ouverture prolongée de la porte du congélateur entraîne une hausse de la température intérieure.

La température interne de votre congélateur 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 congélateur.

CONGÉLATION RAPIDE

Appuyez sur le bouton "Super Congélation", le congélateur se mettra en route au maximum de ses performances. Il est à noter que le voyant "Super Congélation" devient orange lorsque la fonction est activée. La température du congélateur s'abaissera à la température minimum.

Placez les denrées que vous voulez congeler de préférence dans les tiroirs du haut.

Une fois les aliments congelés, appuyez de nouveau sur la touche "Super Congélation" pour la désenclencher, et remplacez le thermostat à la température désirée.

PRODUITS CONGELÉS / PRODUITS SURGELÉS

Votre appareil domestique vous permet de congeler des aliments, il en abaisse la température rapidement à cœur 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

⚠ 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 cœur.

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, compressez-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.

GUIDE DE CONGÉLATION

Viande Fraîche

| Produit | Validité |
|---------------|----------|
| Agneau | 8 mois |
| Porc Rôti | 5 mois |
| Porcs Côtes | 4 mois |
| Bœuf bouilli | 10 mois |
| Bœuf biftecks | 8 mois |
| Veau biftecks | 10 mois |
| Viande Hachée | 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 |
| Champignons sautés, ratatouille | 2 mois |
| Épinards cuits à l'eau | 2 mois |
| Pizza | 6mois |

Légumes

Nous vous conseillons de blanchir les légumes à la

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

Fruits

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 | 8 mois |
| Pêches | 12 mois |
| Pamplemousse | 10 mois |
| Jus d' agrumes | 12 mois |
| Prunes | |
| Raisin | 10 mois |
| Myrtilles, mûres, cassis, framboises, groseilles | |

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)".

DÉCONGÉLATION DES ALIMENTS

Vous pouvez décongeler des aliments de cinq façons différentes:

- en les mettant plusieurs heures dans la partie réfrigérateur de votre appareil
- en les laissant décongeler doucement à température ambiante
- au four traditionnel à température très douce (40/50°C)
- au four à micro-ondes
- en les cuisant directement

La décongélation dans le réfrigérateur est la méthode la plus lente 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, glaçons...), ils sont alors à une température très basse et vous risqueriez des brûlures de froid.

Évitez 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 :

- congélateur après chaque dégivrage

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 congélateur comme indiqué dans le chapitre "Réglage de la température de votre congélateur". Attendez 3/4 heure avant de remettre en place les aliments dans votre appareil.

DÉGIVRAGE DU CONGÉLATEUR

Effectuez un dégivrage quand une couche de givre et de glace de 3 à 5 mm s'est formée à l'intérieur du congélateur. Cette épaisseur de glace empêche le bon fonctionnement de votre congélateur, réduit son efficacité et entraîne une plus grande consommation d'énergie.

Retirez du congélateur 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.

Eteignez votre appareil en plaçant le thermostat sur la position "0". Maintenez ouverte la porte de la partie congélateur de votre appareil.

⚠ Attention:

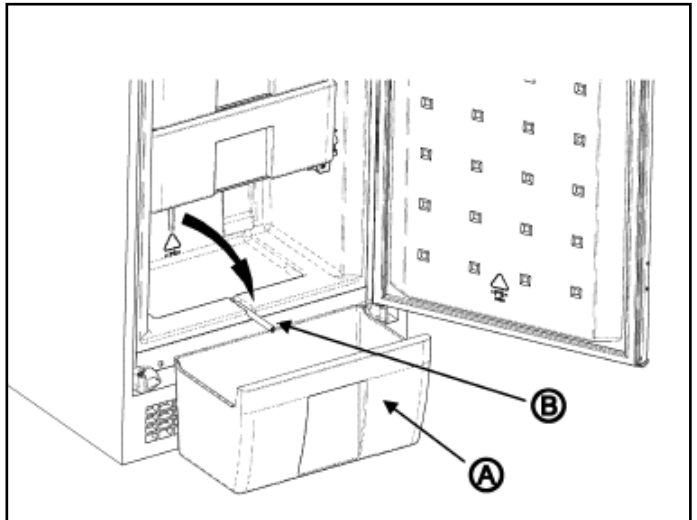
N'utilisez en aucun cas de radiateur, de sèche-cheveux ou tout autre appareil électrique ni de couteaux ou autres objets en métal pour accélérer le dégivrage, vous pourriez endommager votre appareil de façon irréversible.

Utilisez uniquement le grattoir en plastique fourni.

Cet appareil est fourni avec un système spécial de vidange

1-Sortez le tiroir inférieur (A) du congélateur et posez le sur le sol, aligné sur le devant du congélateur.

2-Sortez le tuyau (B) placé sur le fond du congélateur. Placez-le ensuite dans la rainure qui se trouve sur le devant de la cuve du congélateur.



Posez une casserole d'eau chaude sur une petite planche de bois ou un dessous de plat afin de l'isoler, et mettez le tout dans votre congélateur pour accélérer le dégivrage.

Nettoyez votre appareil comme indiqué dans le chapitre "Entretien de votre appareil".

Essuyez l'intérieur du compartiment avec une éponge ou un chiffon propre.

Rebranchez l'appareil et mettez le thermostat sur la position "5" pendant 24 heures.

Afin que la température choisie reste constante, votre appareil déclenche régulièrement son moteur. Les bruits qui en résultent sont des bruits de fonctionnement tout à fait normaux, ils diminuent automatiquement dès que votre congélateur a atteint la température souhaitée. Ces bruits sont les suivants:

| BRUIT | CAUSE |
|-----------------------|--|
| Bourdonnements | Viennent du moteur. Ces bourdonnements peuvent être brièvement plus forts lorsque le moteur s'enclenche. |
| Gargouillis | Viennent de la circulation du fluide de réfrigération dans les tubulures de votre congélateur |
| Déclics | Ils sont toujours perçus lorsque la carte électronique enclenche ou coupe le moteur. |

DÉSAGRÉMENTS OU INCIDENTS

Quelques incidents peuvent survenir lors de l'utilisation de votre appareil. Avant d'appeler le service après-vente, vérifiez avec l'aide du guide ci-dessous si vous ne pouvez pas y remédier par vous-même.

| INCIDENT | CONSEIL |
|---|---|
| Bruits inhabituels | - vérifiez le réglage des pieds de votre appareil et sa stabilité. |
| | - vérifiez qu'il ne soit pas en contact avec un mur. |
| | - vérifiez que toutes les pièces amovibles (bacs, clayettes...) sont bien en place. |
| Le congélateur ne produit pas assez de froid | - Vérifiez si la température est bien réglée comme indiqué dans le chapitre "Réglage de la température". |
| | - Si vous avez mis dans votre congélateur une très importante quantité d'aliments, veillez à réajuster la température comme indiqué dans le chapitre Réglage de la température |
| | - Veillez à ne pas ouvrir trop souvent la porte de votre appareil ou à ne pas la laisser ouverte. |
| Le congélateur ne produit pas du tout de froid | - Vérifiez si votre appareil est bien branché. |
| | - Vérifiez si le disjoncteur de votre maison n'est pas coupé, si le fusible n'a pas sauté ou n'est pas dévissé. |
| Du givre se forme à l'intérieur de votre appareil | - Veillez à ne pas ouvrir trop souvent la porte de votre appareil ou à ne pas la laisser ouverte. |
| La congélation de certains aliments n'est pas complète | - il est tout à fait normal que les aliments qui contiennent beaucoup de sucres, de graisses ou d'alcool ne soient pas entièrement congelés et restent partiellement mous (glaces, jus de fruits...). |
| Les viandes congelées présentent des rayures blanches | - Vérifiez si la température de votre appareil est bien réglée et n'est pas sur une température trop basse (voir chapitre "Réglage de la température"). |
| | - Vérifiez si vous n'avez pas conservé ces viandes trop longtemps au congélateur à l'aide du tableau que vous trouverez dans le chapitre "Guide de congélation des aliments". |
| La porte est difficile à ouvrir | - Il est normal que la porte offre une certaine résistance à l'ouverture, en particulier lorsque vous venez tout juste de la fermer: Il se crée dans votre appareil une petite dépression qui sert à assurer une parfaite étanchéité de la porte. Il suffit d'attendre quelques instants avant de la ré-ouvrir. |

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 notre Service d'Assistance Technique.

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.

• INTERVENTIONS

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 la plaque signalétique.

• PIÈCES D'ORIGINE



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

• RELATIONS CONSOMMATEURS

• *Pour en savoir plus sur tous les produits de la marque :*
informations, conseils, les points de vente, les spécialistes après-vente.

• *Pour communiquer :*
nous sommes à l'écoute de toutes vos remarques, suggestions, propositions auxquelles nous vous répondrons personnellement.

> **Vous pouvez nous écrire :**

Service Consommateurs BRANDT
BP 9526
95069 CERGY PONTOISE CEDEX

> **ou nous téléphoner au :**

0892 02 88 01
0,34€/min à partir d'un poste fixe

FR 02

Dear Customer,

EN 11

You have just acquired a **freezer BRANDT** and we would like to thank you.

DE 20

We have invested all our dedication and know-how in this appliance so that it would best meet your needs. With innovation and performance, we designed it to be always easy to use.

ES 29

In the BRANDT product range, you will also find a wide choice of ovens, microwaves, cooking hobs, ventilation hoods, cookers, dishwashers, washing machines, driers, and freezers, that you can coordinate with your new **BRANDT freezer**.

PT 38

NL 47

Visit our website www.brandt.com where you will find all of our products, as well as useful and complementary information.

BRANDT

As part of our commitment to constantly improving our products, we reserve the right to make changes to them based on technical advances to their technical and functional features and appearance.

⚠ Warning:

Before installing and using your appliance, please carefully read this Guide to Use, which will allow you to quickly familiarise yourself with its operation.



| | |
|---|----|
| 1 Safety Instructions | |
| • Environmental Protection and saving Energy..... | 13 |
| 2 Product description | 14 |
| 3 Installing your appliance | |
| • Installing your appliance..... | 15 |
| • Electrical connection..... | 15 |
| 4 Using the freezer compartment | |
| • Starting and adjusting the temperature | 16 |
| • Super Freeze Function..... | 16 |
| • Frozen and deep frozen food | 16 |
| • Preparing food for freezing | 16 |
| • Food freezing guide..... | 17 |
| • Arranging food in your freezer..... | 18 |
| • Defrosting food..... | 18 |
| • Cleaning your appliance..... | 18 |
| • Defrosting of your freezer..... | 18 |
| 5 Operating problems | 19 |
| 6 After sales service | 19 |

*This guide to installing and using your freezer is applicable to several models.
There may be slight differences between your appliance's details and features and those described here.*

SAFETY INSTRUCTIONS

This appliance is intended for domestic use only. It has been designed for preserving and freezing food.

The following instructions are for your own safety and should be observed without fail. We can neither be held responsible, nor uphold the guarantee in case of failure to observe these recommendations, which may lead to material damage or physical injury.

Your appliance must be installed, fixed if necessary and used in compliance with the instructions in this operating and installation instructions manual in order to avoid any damage and /or danger due to any lack of stability or faulty installation.

If the appliance has been delivered to your home in a horizontal position, stand it upright and then wait 2 hours before plugging it in. A small amount of oil may have flowed into the refrigeration circuit, and you must allow time for this to flow back towards the motor before connecting the appliance. Failure to do so may damage the appliance.

If your appliance is fitted with wheels, please remember that they are only designed to assist in small movements. Do not use them for longer journeys.

Carry out an initial cleaning operation (see the section on Installing your appliance) before connecting your appliance to the electrical supply. Disconnect your appliance prior to performing any maintenance operation. Grasp the plug directly, instead of pulling on the power cable.

Do not place bottles or jars containing liquids in the freezer unless they are only two-thirds full, freezing causes liquids to expand, which can cause the container to explode.

Do not use any other method than those we recommend in this manual for speeding up defrosting.

Do not use electrical equipment inside compartments designed for preserving frozen food unless the manufacturer recommends otherwise.

Do not let children play with the appliance and keep your pets well away from it. Worn out appliances must be rendered unusable. Unplug and cut the electric cable flush with the appliance. Render the door catch unusable or, better still, remove the door, so as to ensure that no child or animal risks being shut inside whilst playing.

If a problem arises that you are unable to resolve using the advice given (see the Ongoing maintenance section), please contact an official after-sales service or a qualified professional.



Danger:

Your appliance's refrigeration circuit is filled with isobutane refrigerant (R600a), a natural, non-polluting gas that is, however, inflammable. Ensure that none of the components in your appliance's refrigeration circuit have been damaged during transport or installation. If you detect any damage, keep your appliance away from flames or any type of source of heat or combustion and ventilate its location.

This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

ENVIRONMENTAL PROTECTION

This appliance's packaging material is recyclable. Help recycle it and protect the environment by dropping it off in municipal receptacles provided for this purpose.



Your appliance also contains a great amount of recyclable material. It is marked with this label to indicate the used appliances that should not be mixed with other waste. This way, the appliance recycling organised by your manufacturer will be done under the best possible conditions, in compliance with European Directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment. Contact your town hall or your retailer for the used appliance collection points closest to your home.

We thank you doing your part to protect the environment.

SAVING ENERGY

To reduce your appliance's electrical consumption:

- Install it in a suitable place (see "Installation of your appliance" section).

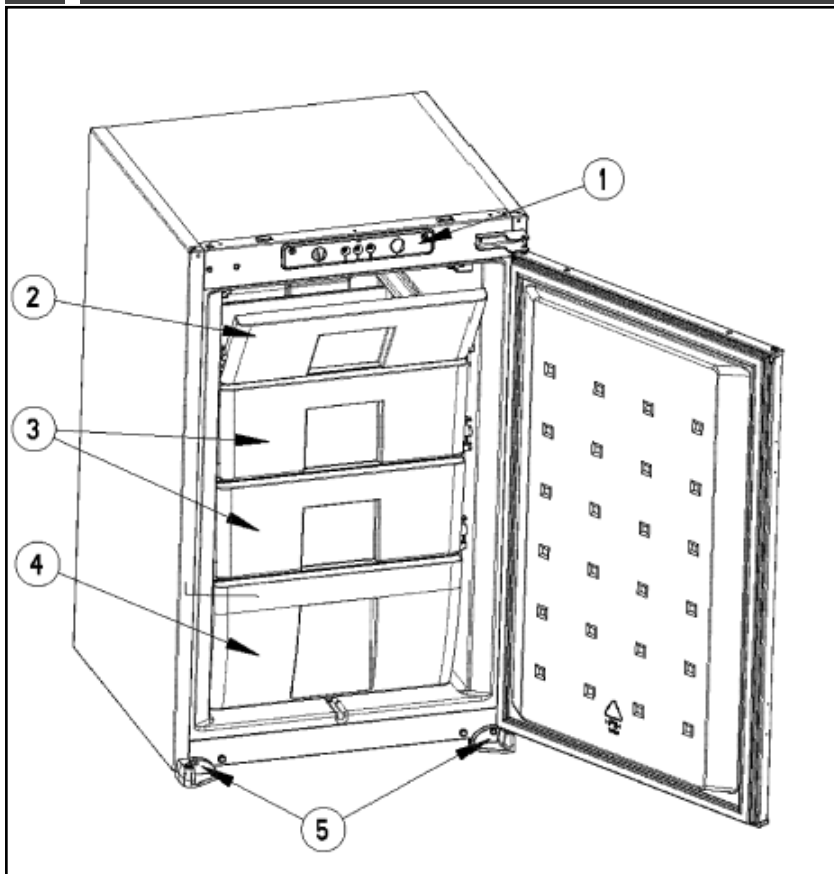
- Leave the door open as little as possible. Do not place food that is still hot in your refrigerator or freezer, particularly in the case of soups or dishes that release a lot of steam.

- Ensure that your appliance operates optimally by not allowing too much frost to build up in the freezer (defrost it when the frost is more than 5-6 mm thick) and clean its condenser periodically (See the Ongoing maintenance your appliance section).

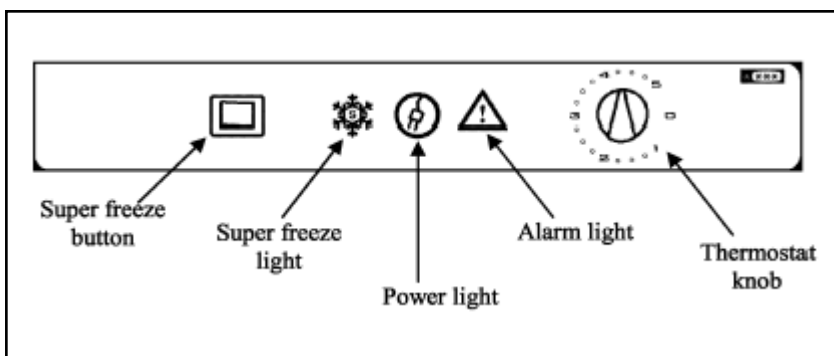
- Periodically check the door seals and make sure that the doors close firmly. If they do not, please contact our After-sales service.

In compliance with the latest legislation concerning environmental protection, your appliance does not contain any CFC. Instead it uses a gas called R600a. The exact type of refrigerant used in your appliance is also clearly indicated on the identification plate inside your appliance's refrigerator section, low down on the left-hand wall.

R600a is a non-polluting gas that does not harm the ozone layer and whose contribution to the greenhouse effect is virtually zero.



- 1) Control panel
- 2) Flap
- 3-4) Drawer
- 5) Adjustable feet



Super freeze light:

Orange light, when the Super Freeze button is turned on.

Power light:

Green light, when the appliance is connected to the power supply.

Alarm light:

Red light, when the temperature rises to a critical point in side the freeze.

This user manual is applicable to several models. There may be slight differences between your appliance's details and features and those described here.

⚠ Attention :

Your appliance must be installed in compliance with the instructions given in this “Operating and installation instructions manual” in order to keep your food under optimum conditions and with optimal energy consumption.

INSTALLING

- The appliance should be installed in a dry, well-ventilated room.
- Avoid balconies, verandas, and patios, the excessive heat in summer and the cold in winter could prevent your appliance from functioning properly, or may even damage it.
- Do not place your appliance near a heat source such as an oven or radiator.
- Your appliance has been designed for optimum functioning at a certain ambient temperature; it is designed for a particular climate class. This climate class is clearly indicated on the identification plate situated on the inside of your appliance, low down on the left wall. Outside of this temperature range, the performance of your appliance may be reduced.

| Climate class | Ambient Temperature |
|---------------|---------------------|
| N | +16° à +32° C |
| ST | +18° à + 38° C |
| T | +18° à +43° C |

🔍 Advise:

Before placing any food in your appliance, clean it inside and out with a bicarbonate of soda solution (1 dessertspoon of bicarbonate to 4 litres of water). Do not use alcohol, scouring powder or detergents, which could damage the surfaces. See the section on “Cleaning your Appliance”.

ELECTRICAL CONNECTION**⚡ Attention:**

For your own safety, you must comply with the instructions given below.

Electrical installation must comply with Standard NF C *15-100, in particular concerning the Earth.

Three-core flex 3x2.5 mm², 230V single-phase connected to:
 - 20A single-phase 230V-50Hz supply
 - ELCB and an individual fuse (10 or 16A depending on the model)

We cannot be held responsible for any incident caused by faulty electrical installation.

⚡ Recommendations for the electrical installation of your appliance:

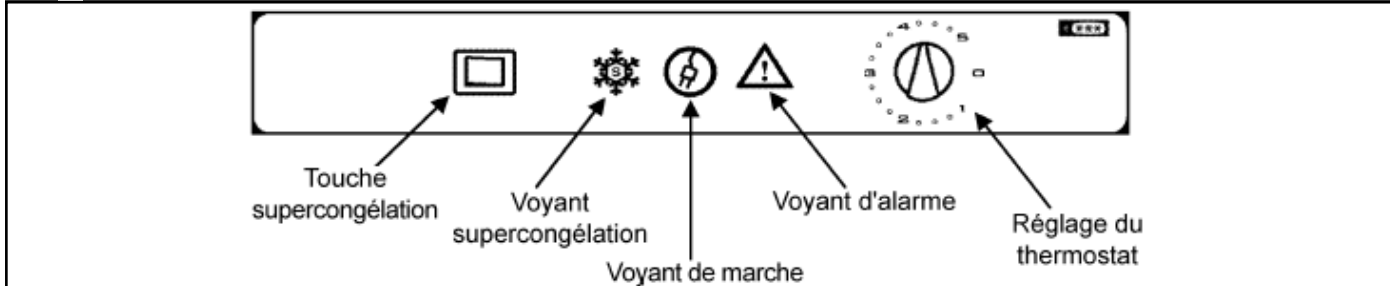
- Do not use extension leads, adaptors, or socket strips.
- Always make sure your circuit is earthed.
- If the power supply cord is damaged, in order to avoid hazard it must be replaced by the service or by qualified personnel.
- The socket must always remain accessible, yet be out of the reach of children.

If you have any doubts, contact your installer.

Your appliance is compliant with European Directives as well as their modifications.

⚠ Attention:

If the appliance has been delivered to your home in a horizontal position, stand it upright and then wait 2 hours before plugging it in. A small amount of oil may have flowed into the refrigeration circuit, and you must allow time for this to flow back towards the motor before connecting the appliance. Failure to do so may damage the appliance. Carry out an initial cleaning operation (see the section on “Installing your appliance”) before connecting your appliance to the electrical supply. Disconnect your appliance prior to performing any maintenance operation. Grasp the plug directly, instead of pulling on the power cable.



MANIPULATING THERMOSTAT

To adjust the temperature, set the thermostat knob on one of the surrounding figures. Position 1 corresponds to the least cold setting, the higher the number, the colder the temperature setting. When the thermostat is in position "0" your refrigerator is off. The appliance is always powered.

Freezer Thermostat Setting:

- 0: The appliance is switched off.
- 1-2: For short-term storage of food in the freezer compartment, you can set the knob between minimum and medium position.
- 3-4: For long-term storage of food in the freezer compartment, you can set knob to medium position.
- 5: For freezing the fresh food. The appliance will run for colder temperatures.

⚠ Attention:
Prolonged opening of the door will cause the internal temperature to rise.
Your freezer's internal temperature is closely linked to the ambient temperature, how frequently the door is opened and the amount and temperature of the food you have put in your refrigerator.

SUPER FREEZE FUNCTION

Press the Super Freeze button, the freezer will start to run continuously with maximum performance (observe that the SF lamp will light on orange when you turn on the SF button). The freezer temperature will decrease and the appliance will switch to the lowest temperature.
 Place the food to be frozen quickly inside the freezer, preferably in the top drawers. Once the food is frozen, you must turn off the SF button and set the thermostat knob to desired position.

FROZEN AND DEEP- FROZEN FOOD

Your domestic appliance enables you to freeze food, it lowers its core temperature rapidly and you can therefore keep it longer. Deep-freezing is an industrial process that is quicker and more intense than domestic freezing. The products you purchase from the shops are deep-frozen.

PREPARING FOOD FOR FREEZING

⚠ Attention:
Freezing does not sterilise. It is therefore important to observe some simple hygiene rules when preparing your food for freezing: wash your hands before you touch the food and clean the kitchen tools you have just used before using them again.

Only freeze fresh, good quality food. Refer to the table "Food Freezing Guide" to know which products you can freeze and how long you can keep them.

Blanch fruit and vegetables before freezing them to preserve

their colour, smell, taste and vitamins: plunge them in boiling water for few moments.

Divide the food you wish to freeze into small individual portions corresponding to one meal each. Small portions freeze quicker at their core.

Pack the food hermetically so that they do not lose their flavour or dry up. Use plastic bags, polyethylene film, aluminium foil or special freezer containers for this. If you are using plastic bags, compress them to eliminate the air before sealing them hermetically.

⚠ Attention:
Do not place bottles or jars containing liquids in the freezer unless they are only two-thirds full: freezing causes liquids to expand, which can cause the container to explode.

- Note on each package:
- The freezing date
 - The consume-by date
 - The type of food contained
 - The number of portions contained

If you are purchasing deep-frozen food, pick it up last when you are shopping.

- Check that :
- The packaging isn't damaged
 - They are not covered in a layer of frost (which means that they have partially defrosted)

Pack them in an isothermic bag or in newspaper. Transport them quickly and store them immediately. Comply with the maximum storage dates shown on the pack.

FOOD FREEZING GUIDE

Fresh Meat

| Product | Valid for |
|-----------------------------|-----------|
| Lamb | 8 months |
| Roast pork | 5 months |
| Pork ribs | 4 months |
| Boiled beef, roast beef | 10 months |
| Beef steak, entrecote, veal | 8 months |
| Veal steaks, cutlets | 10 months |
| Minces meat | 4 months |
| Giblets, offal | 3 months |
| Sausages | 2 months |

Farmyard animals

Prepare them plucked, skinned, gutted, cut into pieces if necessary, washed and rinsed

| Product | Valid for |
|----------------|-----------|
| Duck | 4 months |
| Rabbit | 6 months |
| Boiling fowl | 7 months |
| Goose | 4 months |
| Chicken | 10 months |
| Turkey | 6 months |
| Giblets, offal | 3 months |

Game

| Product | Valid for |
|-------------------------------|-----------|
| Wild duck, woodcock, pheasant | 8 months |
| Hare | 6 months |
| Partridge, quail | 8 months |

Fish

| Product | Valid for |
|-----------|-----------|
| Carp | 2 months |
| Pike | |
| Turbot | |
| Salmon | |
| Mackerel | |
| Tench | |
| Trout | |
| Sea bream | 3 months |
| Sole | |

Cooked food

| Product | Valid for |
|---|-----------|
| Sauce with meat juice | 3 months |
| Tomato sauce | |
| Minestrone with vegetables | 2 months |
| Lasagne | 4 months |
| Roasts | 2 months |
| Calf's leg | 1 month |
| Meat in sauce | 3 months |
| Stewed game | 2 months |
| Boiled fish, grilled or baked fish | 2 months |
| Sweet peppers, aubergines, courgettes stuffed with meat | 2 months |
| Mushrooms with garlic and parsley | 2 months |
| Steamed spinach | 2 months |
| Pizza | 6 months |

Vegetables

We recommend that you blanch the vegetables with steam

| Product | Validity |
|----------------------|-----------|
| Asparagus | 12 months |
| Cabbage, cauliflower | 6 months |
| Artichokes | 12 months |
| Beans | |
| Green beans | |
| Mushrooms | |
| Aubergines | |
| Sweet peppers | |
| Peas, Tomatoes | |
| Parsley, basil | 8 months |
| Spinach | 12 months |

Fruits

Fruit must be covered with sugar or syrup, as appropriate. The amount of sugar to use is around 250g for 1 kilo of fruit. Syrups are used in varying percentages; these are prepared by boiling sugared water. The various concentrations are as follows:

- 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;

So that the fruit's colour does not change, place it in lemon juice before covering it with sugar or pour lemon juice into the syrup. The receptacles for the fruit to be frozen must remain in the refrigerator for one hour before being re-inserted into the freezer.

The fruit must be completely covered in syrup

| Product | Validity |
|---|-----------|
| Apricots | 8 months |
| Pineapple | 10 months |
| Oranges | |
| Cherries | 12 months |
| Strawberries | |
| Melon | |
| Peaches | 8 months |
| Grapefruit | 12 months |
| Juice from citrus fruit | 10 months |
| Plums | 12 months |
| Grapes | |
| Bilberries, blackberries, blackcurrants, raspberries red currants | 10 months |

Bread

This can be kept for 2 months. Defrost in an oven set to 50°C, switching it on after inserting the bread.

Butter and cheese

Freeze butter and cheese by dividing them up into pieces for weekly consumption. Butter and hard cheese (e.g. Parmesan) can be kept for 8 months, other cheese 4 months. They must be defrosted in the refrigerator, keeping an eye on the condensation that forms on these products.

ARRANGING FOOD IN YOUR FREEZER

Do not put fresh food next to food that has already been frozen to avoid causing the frozen food to warm up.

⚠ Attention:
Do not use the icetray compartment for any other purpose. Never use it to store food.

⚠ Information:
The maximum weight of food that you can freeze over 24 hours is shown on the information plate (inside your appliance's refrigerator section near the bottom of the left-hand wall) under the heading: "CAPACITE DE CONGELATION/FREEZING CAPACITY (kg/24h)".

DEFROSTING FOOD

- You can defrost food in five different ways:
- By putting them in your appliance's refrigerator section for several hours
 - By leaving them to defrost gently at ambient temperature
 - In a conventional oven at a very low temperature (40/50°C)
 - In a microwave oven
 - By cooking them immediately

Defrosting them in the refrigerator is the slowest but safest method.

⚠ Attention:
Never refreeze food once it has defrosted, even partially, without cooking it first.

We would advise you not to place any items you have just taken out of the freezer straight into your mouth (ice cream, ice cubes, etc.), they will be at a very low temperature and you risk frostbite. Avoid touching frozen or deep-frozen food with wet hands; you may stick to the food. We recommend that you only defrost food for immediate use.

CLEANING YOUR APPLIANCE

⚠ Attention
Disconnect your appliance prior to performing any maintenance operation. Grasp the plug directly, instead of pulling on the power cable.

- We recommend that you clean and disinfect your appliance regularly for improved hygiene and to keep your food completely safe:
- The freezer after each time you defrost it.

Remove all the food from the freezer. Place it in isothermic bags or wrap it in newspaper and store it in a cool place.

Clean your appliance inside and out with a bicarbonate of soda solution (1 dessertspoon of bicarbonate to 4 litres of water). Do not use alcohol, scouring powder or detergents, which could damage the surfaces.

⚠ Danger:
Do not use a high-pressure steam cleaner. The very hot steam could damage the surfaces and the electrical circuits; you would expose yourself to a risk of electrocution.

Don't forget to clean the condenser from time to time: this is at the back of the appliance. Use a dry paintbrush to do this or, better yet, your vacuum cleaner.

Reconnect your appliance, and adjust the thermostat if necessary, as shown in the section on "Adjusting your temperature" Wait 3/4 of an hour before placing the food back in your appliance.

DEFROSTING YOUR FREEZER

Defrost your freezer when a layer of frost and ice 3-5mm thick has formed inside your freezer. This thickness of ice prevents your freezer from operating correctly, reduces its efficiency and causes it to consume more energy.

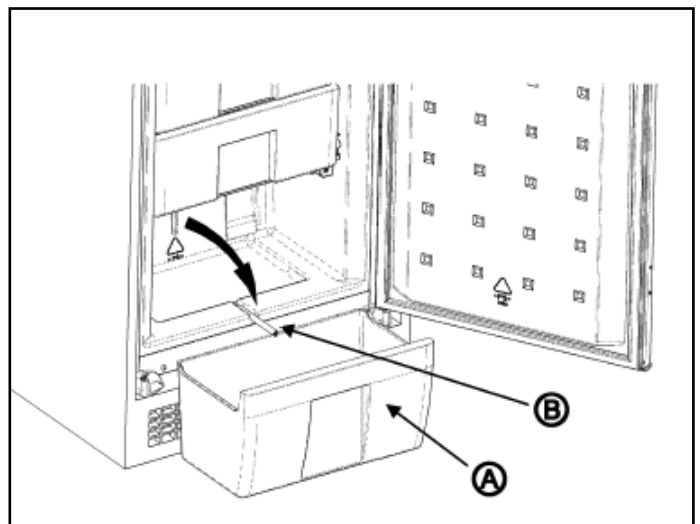
Remove all the food from the freezer. Place it in isothermic bags or wrap it in newspaper and store it in a cool place.

Switch off your appliance by setting the thermostat to "0". Keep the door to the freezer section open.

⚠ Attention:
Never use a heater, hairdryer or any other electrical appliance nor any knives or other metal objects to speed up defrosting; you could damage your appliance irremediably. Use only the plastic scraper provided.

This appliance is provided with a special drain system

1. Pull out the bottom drawer (A) of the freezer compartment and put it on the floor aligning it to the cabinet front.
2. Pull out the drain pipe (B) placed on the back wall of the freezer compartment. Then place it in the groove on the front side of the floor of the appliance.



Place a pan of hot water on a small plank of wood or a placemat to isolate it and place them both inside your freezer to speed up the defrosting process.

Clean your freezer before resetting the temperature as shown in the section on "Setting your refrigerator's temperature" and replacing the food (see the section on "Cleaning your appliance").

Dry the inside of the unit, plug on the mains, and set the thermostat knob to position "5". After 24 hours, reset the thermostat to the desired position.

So that the selected temperature remains constant, your appliance regularly switches off its motor. The resultant noises are quite normal operating noises. They reduce automatically as soon as your freezer reaches the desired temperature. These noises are as follows:

| NOISE | CAUSE |
|----------------------------|--|
| Buzzing | Coming from the motor. This buzzing may briefly be louder when the motor starts. |
| Gargling or slight buzzing | Coming from circulation of the refrigerant in your freezer's pipes |
| Clicks | These can always be heard when the electronic card turns the motor on or off. |

OPERATING PROBLEMS

Certain problems may appear when you are using your appliance. Before calling the after-sales service, use the guide below to see if you can resolve the problem yourself.

| PROBLEM | ADVICE |
|---|---|
| Unusual noises | - Check the adjustment of the feet of your appliance and its stability. |
| | - Check that it is not touching a wall. |
| | - Check that all the movable parts (trays, racks, etc..) are securely in place. |
| The freezer does not get cold enough | - Check that the temperature is correctly set as indicated in the section on "Adjusting your freezer's temperature". |
| | - If you have put a large amount of food in your freezer at one time, ensure that you readjust the temperature as shown in the section on "Adjusting your freezer's temperature". |
| | - Be careful not to open your appliance's door too often, and not to leave it open. |
| Your appliance does not get cold at all | - Check that your appliance is connected to the electrical supply. |
| | - Check that the circuit-breaker for your house has not cut out and that the fuse has not blown or been unscrewed |
| Frost forms inside your appliance | - Be careful not to open your appliance's door too often and not to leave it open. |
| Certain foods do not freeze completely | - This is quite normal for food that contains a lot of sugar, fat or alcohol not to freeze completely and to remain partially soft (ice cream, fruit juice, etc.). |
| Frozen meat has white streaks | - Check that your temperature is correctly set and is not at too low temperature (see the section on "Setting your freezer's temperature"). |
| | - Check that you haven't kept this meat too long in the freezer using the table you will find in the "Food Freezing Guide" section. |
| The door is difficult to open | - It is normal for the door to offer some resistance to being opened, particularly when you have just shut it: a slight underpressure forms in your appliance to ensure the door seals perfectly. All you have to do is wait a few seconds before re-opening. |

TECHNICAL ASSISTANCE DEPARTMENT

If you have already performed the indicated checks and your problem still persists, DO NOT ATTEMPT TO MAKE ANY REPAIRS YOURSELF. Contact our Technical Assistance Department.

Any work on your appliance must be performed by an accredited qualified professional.

When you call, please mention the complete reference for your machine (model, type, serial number): this information is provided on your guarantee certificate and the information plate on your appliance.

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



THIS APPLIANCE COMPLIES WITH EEC DIRECTIVES

FR 02

Liebe Kundin, lieber Kunde,

EN 11

Sie haben soeben einen **BRANDT** TiefKühlschrank erworben, und wir danken Ihnen dafür.

DE 20

ES 29

Wir haben in dieses Gerät unsere ganze Leidenschaft und unser Know-how einfließen lassen, damit es Ihre Bedürfnisse bestmöglich erfüllt. Es ist innovativ, leistungsfähig, und wir haben es so konzipiert, daß auch seine Benutzung immer einfach bleibt.

PT 38

NL 47

In der **BRANDT** Produktpalette finden Sie auch eine breite Auswahl an Backöfen, Mikrowellenherden, Kochfeldern, Dunstabzugshauben, Küchenherden, Geschirrspülern, Waschmaschinen, Wäschetrocknern und Kühlschränken, die Sie mit Ihrem neuen **BRANDT** Tiefkühlschrank abstimmen können.

Sie können uns auch im Internet unter www.brandt.com besuchen, wo Sie unsere jüngsten Innovationen sowie nützliche und ergänzende Informationen finden.

BRANDT

Da wir unsere Produkte ständig verbessern möchten, behalten wir uns das Recht vor, ihre technischen, funktionellen und ästhetischen Merkmale zu verändern, damit sie mit der technischen Weiterentwicklung Schritt halten.

⚠ Wichtig:

Bitte lesen Sie vor der Inbetriebnahme des Gerätes diese Gebrauchsanleitung aufmerksam durch, damit Sie sich sehr rasch mit seinem Betrieb vertraut machen können.



| | |
|---|----|
| 1 Sicherheit und Umwelt | |
| • Sicherheitsanweisungen | 22 |
| • Umweltschutz und Wirtschaftlichkeit | 22 |
| 2 Beschreibung des Geräts | |
| • Beschreibung des Geräts | 23 |
| 3 Installationsanweisungen | |
| • Installation des Geräts | 24 |
| • Stromanschluss | 24 |
| 4 Gebrauch des Tiefkühlschranks | |
| • Temperatureinstellung des Geräts | 25 |
| • Gefrieren mit Super Gefrierfunktion..... | 25 |
| • Gefriergut / Tiefkühlkost | 25 |
| • Vorbereiten des Gefrierguts | 25 |
| • Leitfaden für das richtige Einfrieren | 26 |
| • Einräumen in den Tiefkühlschrank | 27 |
| • Auftauen der Lebensmittel | 27 |
| • Reinigung des Geräts | 27 |
| • Abtauen des Gefrierfachs | 27 |
| 5 Unannehmlichkeiten und kleine Pannen | |
| • Unannehmlichkeiten und kleine Pannen..... | 28 |
| 6 Kundendienst | |
| • Kundendienst..... | 28 |

Dieses Benutzerhandbuch gilt für mehrere Gerätemodelle. Kleine Abweichungen können zwischen Ihrem Gerät und den beschriebenen Funktionen und Ausrüstungen bestehen.

SICHERHEITSANWEISUNGEN

Das Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch sowie für die Aufbewahrung von Lebensmitteln ausgelegt.

Befolgen Sie unbedingt die nachstehenden Anweisungen. Bei Nichtbeachtung übernehmen wir keine Haftung und keine Garantie für Sach- und Körperschäden.

Das Gerät ist gemäß diesem Benutzerhandbuch zu installieren und bei Bedarf zu befestigen, um seine Beschädigung und Gefahren, die sich aus seiner instabilen Aufstellung oder seiner schlechten Installation ergeben könnten, zu vermeiden.

Ist das Gerät waagrecht transportiert worden, stellen Sie es senkrecht und warten zwei Stunden, bevor Sie es anschließen. Es kann sein, dass etwas Öl aus dem Kühlkreislauf ausgelaufen ist; es braucht Zeit, um zum Motor zurück zu fließen. Warten Sie deshalb, bevor Sie das Gerät anschließen. Andernfalls besteht die Gefahr, dass das Gerät beschädigt wird.

Ist das Gerät mit Rollen ausgestattet, denken Sie daran, dass diese nur für kleine Verschiebungen dienen. Benutzen Sie die Rollen nicht, um das Gerät über lange Strecken zu verschieben.

Reinigen Sie den Tiefkühlschrank, bevor Sie ihn an das Stromnetz anschließen (siehe Abschnitt "Installation des Geräts"). Vor sämtlichen Instandhaltungsarbeiten ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Ziehen Sie nicht am Netzkabel, sondern nehmen Sie direkt den Stecker in die Hand.

Stellen Sie niemals mit Flüssigkeiten voll gefüllte, sondern nur höchstens zu 2/3 gefüllte Flaschen und Behälter in das Gefrierfach: Beim Einfrieren dehnt sich die Flüssigkeit aus, und der Behälter könnte bersten.

Für ein schnelleres Abtauen verwenden Sie keine anderen Mittel als die in diesem Benutzerhandbuch empfohlenen.

Verwenden Sie keine elektrischen Geräte in den Fächern, die für die Aufbewahrung von Gefriergut bestimmt sind, vorbehaltlich anderer Angaben des Herstellers.

Lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät spielen und halten Sie Haustiere fern.

Altgeräte sind sofort gebrauchsunfähig zu machen. Ziehen Sie das Netzkabel aus der Steckdose und schneiden es dicht am Gerät ab. Machen Sie die Türverriegelung gebrauchsunfähig oder bauen Sie die Tür aus, um zu vermeiden, dass jemand im Gerät eingeschlossen wird (spielende Kinder).

Bei Störungen, die Sie nicht allein anhand unserer Ratschläge beheben können (siehe Abschnitt "Unannehmlichkeiten und kleine Pannen"), rufen Sie ausschließlich eine zugelassene Kundendienststelle oder einen qualifizierten Fachmann.



Gefahr:

Der Kühlkreislauf des Geräts enthält das Kühlmittel Isobutan (R600a), ein natürliches, umweltunschädliches, aber sehr leicht entzündliches Gas. Vergewissern Sie sich beim Transport und beim Installieren des Geräts, dass kein einziges Bauteil des Kühlkreislaufs beschädigt ist. Bei Beschädigungen stellen Sie das Gerät in sicherer Entfernung zu Flammen sowie Wärme- und Zündquellen ab und lüften Sie den Raum, in dem es sich befindet.

Dieses Gerät darf weder von Personen (einschließlich Kindern) in Gebrauch genommen werden, deren körperliche, sensorische oder geistige Fähigkeiten beeinträchtigt sind, noch von Personen, die keine Erfahrung oder keine entsprechenden Kenntnisse besitzen, es sei denn, sie werden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt, die sie vorher im Gebrauch des Geräts unterwiesen hat.

UMWELTSCHUTZ

Die Verpackungsmaterialien dieses Geräts sind recyclebar. Entsorgen Sie sie in den von den Gemeinden eigens zur Verfügung gestellten Containern und trage Sie auf diese Weise zu ihrem Recycling und zum Umweltschutz bei.



Ihr Gerät enthält zahlreiche recyclingfähige Materialien. Es wurde deshalb mit diesem Zeichen versehen, um Sie darauf hinzuweisen, dass diese Geräte in den Ländern der Europäischen Union nach ihrem Gebrauch nicht mit dem übrigen Hausmüll entsorgt werden dürfen. Das von Ihrem Hersteller in die Wege geleitete Recycling kann somit in Übereinstimmung mit der europäischen Richtlinie 2002/96/CE über Elektro- und Elektronik-Altgeräte unter optimalen Bedingungen erfolgen. Ihre Gemeindebehörden oder Ihr Händler informieren Sie gerne über die zu Ihrem Wohnort am nächsten liegenden Sammelstellen.

Wir danken Ihnen für Ihren Beitrag zum Umweltschutz.

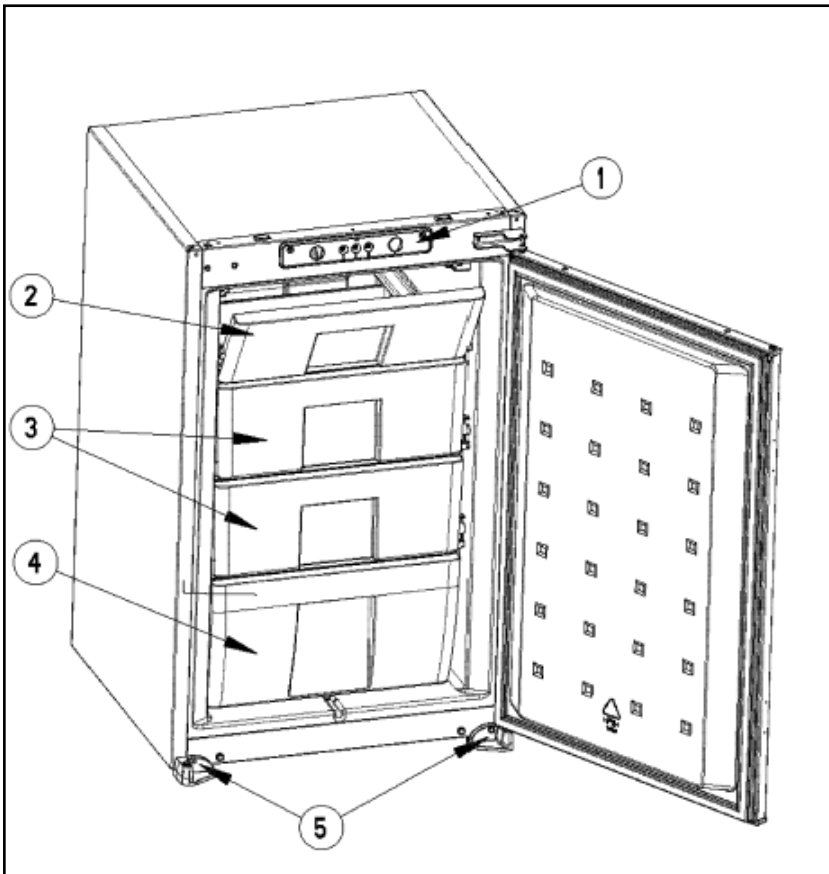
WIRTSCHAFTLICHKEIT

Um den Stromverbrauch des Geräts möglichst gering zu halten:

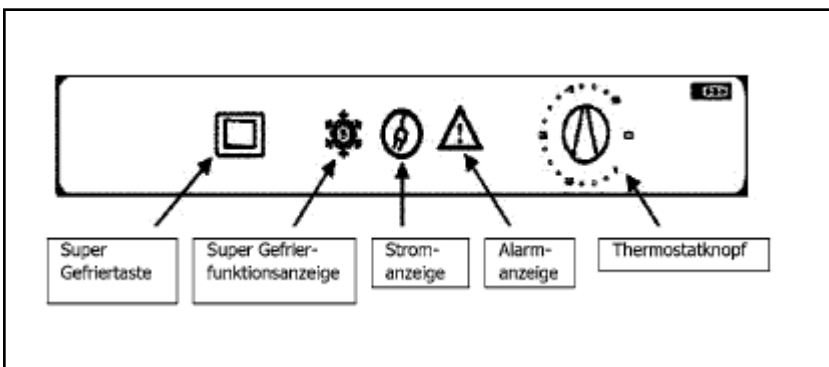
- Stellen Sie ihn an einem geeigneten Platz auf (siehe Abschnitt "Installation des Geräts").
- Öffnen Sie die Tür so kurz wie möglich. Stellen Sie keine warmen Speisen in das Gerät, insbesondere, wenn es sich um Suppen oder Zubereitungen handelt, die viel Dampf freisetzen.
- Stellen Sie den einwandfreien Betrieb des Geräts sicher, indem Sie die Reifschicht im Gerät nicht zu dick werden lassen (tauen Sie ab, wenn die Reifschicht 3 bis 5 mm dick ist) und den Kondensator in regelmäßigen Abständen reinigen (siehe Abschnitt "Reinigung und Wartung").
- Kontrollieren Sie die Türdichtung in regelmäßigen Abständen und stellen Sie sicher, dass die Tür gut schließt. Anderenfalls wenden Sie sich an den Kundendienst.

Gemäß den neuesten gesetzlichen Umweltschutzvorschriften ist der Kühlschrank FCKW-frei, enthält aber ein Kältegas R600a. Die genaue Bezeichnung des verwendeten Kältegases ist auf dem Typenschild im Innenraum links unten klar angegeben.

R600a ist ein für die Ozonschicht unschädliches Gas, dessen Beitrag zum Treibhauseffekt unbedeutend ist.



- 1) Temperaturregler
- 2) Klappe
- 3)-4) Gefrierfächer
- 5) Regelbare Füße



Super Gefrierfunktionsanzeige

Das Lämpchen leuchtet orangefarben, wenn die Super Gefrierfunktionstaste gedrückt ist.

Stromanzeige

Das Lämpchen leuchtet grün, wenn das Gerät an der Stromversorgung angeschlossen ist.

Alarmanzeige

Das Lämpchen leuchtet rot, wenn die Temperatur im Gefrierfach zu hoch ansteigt.

Dieses Benutzerhandbuch gilt für mehrere Gerätemodelle. Kleine Abweichungen können zwischen Ihrem Gerät und den beschriebenen Funktionen und Ausrüstungen bestehen.

⚠ Wichtig :

Nur wenn das Gerät gemäß den Anweisungen dieses Benutzerhandbuchs richtig installiert wird, können die Lebensmittel unter besten Bedingungen und bei optimiertem Stromverbrauch aufbewahrt werden.

INSTALLATION

- Stellen Sie das Gerät in einem trockenen und belüfteten Raum auf.
- Meiden Sie Balkone, Veranden, Terrassen: Die Hitze im Sommer und die Kälte im Winter könnten den Betrieb des Gerätes beeinträchtigen oder den Tiefkühlschrank sogar beschädigen.
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe einer Wärmequelle - beispielsweise einer Heizung - auf.
- Das Gerät entspricht einer bestimmten Kühlklasse, d. h. es ist für den Betrieb bei einer bestimmten Umgebungstemperatur ausgelegt. Die Kühlklasse des Gerätes finden Sie auf dem Typenschild, das im Innenraum links unten angebracht ist. Werden die angegebenen Temperaturbereiche überschritten, kann der Wirkungsgrad des Geräts beeinträchtigt werden.

| Klasse | Umgebungstemperatur |
|--------|---------------------|
| N | +16 °C bis +32 °C |
| ST | +18 °C bis +38 °C |
| T | +18 °C bis +43 °C |

🔍 Tipp:

Bevor Sie Lebensmittel einräumen, reinigen Sie das Gerät innen und außen mit in Wasser gelöstem Natriumbikarbonat (1 Esslöffel Natriumbikarbonat für 4 Liter Wasser). Verwenden Sie keinen Alkohol, keine Scheuermittel und keine Reinigungsmittel, die die Oberflächen beschädigen würden. Siehe Abschnitt "Reinigung und Wartung".

STROMANSCHLUSS**⚡ Wichtig :**

Zu Ihrer Sicherheit müssen Sie die nachstehenden Angaben unbedingt befolgen.

Die elektrische Anlage muss die gültigen Normen und gesetzlichen Vorschriften, insbesondere **in Bezug auf die Erdung**, erfüllen.

- Leitungsquerschnitt 3 mal 2,5 mm², einphasig 230V
- angeschlossen an einphasigen Zähler 230V, 50Hz
- Fehlerstromschutzschalter
- Schmelzsicherung (10A, 16A oder gleichwertig)

Wir übernehmen keine Haftung für Störungen und Schäden, die auf eine schlechte elektrische Installation zurückgehen.

⚡ Tipps für die elektrische Installation des Geräts:

- Verwenden Sie keine Verlängerungen, Adapter oder Mehrfachsteckdosen.
- Entfernen Sie niemals die Erdung.
- Falls das Anschlusskabel beschädigt ist, muss es vom Kundendienst oder einer fachlich qualifizierten Person gewechselt werden.

- Die Steckdose muss leicht zugänglich, aber außer Reichweite von Kindern sein.

Im Zweifelsfall wenden Sie sich an Ihren Installateur.

Das Gerät erfüllt die europäischen Richtlinien einschließlich ihrer Änderungen.

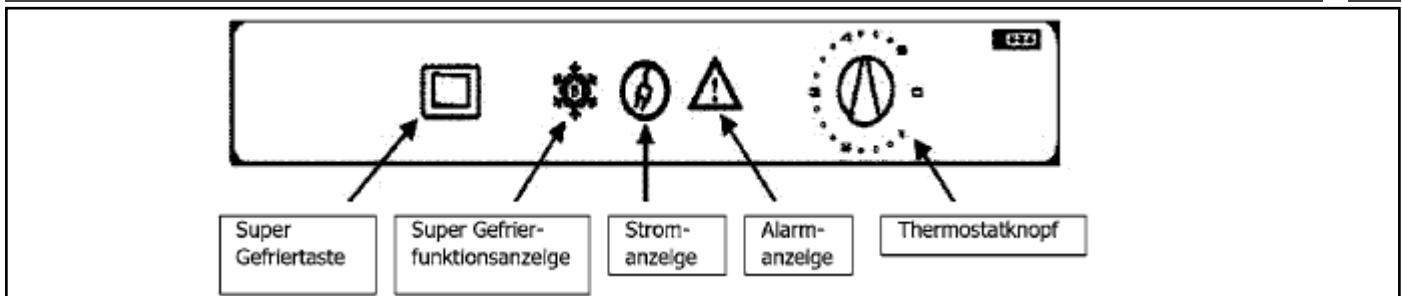
⚠ Wichtig :

Ist das Gerät waagrecht transportiert worden, stellen sie es senkrecht und warten zwei Stunden, bevor Sie es anschließen. Es kann sein, dass etwas Öl aus dem Kühlkreis ausgelaufen ist; es braucht Zeit, um zum Motor zurück zu fließen. Warten Sie deshalb, bevor Sie das Gerät anschließen. Andernfalls besteht die Gefahr, dass das Gerät beschädigt wird.

Reinigen Sie das Gerät, bevor Sie ihn an das Stromnetz anschließen (siehe Abschnitt "Installation des Geräts").

Vor sämtlichen Instandhaltungsarbeiten ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Ziehen Sie nicht am Netzkabel, sondern nehmen Sie direkt den Stecker in die Hand.

Aus Sicherheitsgründen - um Risiken vorzubeugen - muss das Netzkabel bei Beschädigungen vom Kundendienst oder einer Person, die eine gleichwertige Befugnis hat, ausgetauscht werden.



TEMPERATUREINSTELLUNG DES TIEFKÜHLSCHRANKS

Regeln Sie die Temperatur, indem Sie den Drehknopf des Temperaturreglers auf eine der Ziffern einstellen. Stufe 1 entspricht der am wenigsten kalten Temperatur; je höher die Stufe, desto kälter die gewählte Temperatur. Steht der Temperaturregler auf 0, ist der Tiefkühlschrank ausgeschaltet, aber nicht vom Netz getrennt.

Einstellungen des Temperaturreglers

“0” Das Gerät ist ausgeschaltet.

“1-2” Für die Kurzzeitlagerung von Lebensmitteln im Tiefkühlfach stellen Sie den Drehknopf auf die Position zwischen kleiner und mittlerer Stufe.

“3-4” Für die Langzeitlagerung von Lebensmitteln im Tiefkühlfach stellen Sie den Drehknopf auf die mittlere Stufe.

“5” Zum Einfrieren frischer Lebensmittel stellen Sie den Drehknopf auf die höchste Stufe. Wenn das Gefriergut eingefroren ist, drehen Sie den Regler wieder auf die mittlere Stufe.

⚠ Wichtig:

Bleibt die Tür länger geöffnet, steigt die Temperatur im Tiefkühlschrank.

Die Innentemperatur des Tiefkühlschranks hängt wesentlich von der Umgebungstemperatur, der Öffnungshäufigkeit der Tür, sowie von der Menge und der Temperatur der Lebensmittel ab, die Sie in den Tiefkühlschrank legen.

GEFRIEREN MIT SUPER GEFRIERFUNKTION

(Super Gefrier Taste):

Drücken Sie die Super-GefrierTaste. Das Gefrierteil arbeitet nun kontinuierlich mit höchster Leistung (Überprüfen Sie, ob das orangefarbene Super Gefrierfunktionslämpchen brennt, wenn Sie die Taste drücken). Die Gefriertemperatur nimmt ab und das Gerät schaltet auf die niedrigste Temperatur.

Legen Sie die Lebensmittel schnell in das Gefrierfach, möglichst in die oberste Schublade. Sind die Lebensmittel gefroren, schalten Sie die Super Gefrierfunktion aus und schalten den Thermostatknopf auf die gewünschte Position.

GEFRIERGUT / TIEFKÜHLKOST

Der Tiefkühlschrank gestattet das Einfrieren von Lebensmitteln: Er senkt ihre Kerntemperatur in kurzer Zeit und erlaubt, sie länger aufzubewahren.

Das Herstellen von Tiefkühlkost ist ein industrielles Verfahren, das schneller und intensiver ist als das häusliche Einfrieren. Im Handel erworbene Tiefkühl-Produkte entsprechen einer besonderen Qualität.

VORBEREITEN DES GEFRIERGUTS

⚠ Wichtig:

Durch Einfrieren werden keinerlei Keime abgetötet. Deshalb ist es wichtig, beim Einfrieren einige einfache Hygieneregeln einzuhalten: Waschen Sie sich die Hände, bevor Sie die Lebensmittel anfassen, und reinigen Sie die

Küchenutensilien nach ihrem Gebrauch, bevor Sie sie erneut benutzen.

Frieren Sie nur frische und qualitativ hochwertige Lebensmittel ein. Entnehmen Sie dem “Leitfaden für das richtige Einfrieren”, welche Produkte sie einfrieren können und wie lange sie haltbar sind.

Blanchieren Sie Obst und Gemüse vor dem Einfrieren, damit ihre Farbe, Aromen, Geschmack und Vitamine erhalten bleiben: Tauchen Sie es einige Sekunden in kochendes Wasser und schrecken Sie es anschließend kalt ab.

Teilen Sie das Gefriergut in kleine Einzelportionen für eine Mahlzeit auf. Kleine Portionen frieren schneller durch als große.

Packen Sie das Gefriergut luftdicht ein, damit sein Geschmack erhalten bleibt und es nicht austrocknet. Verwenden Sie hierfür Kunststoffbeutel, Polyethylenfolie, Aluminiumfolie oder spezielle Gefrierbehälter. Wenn Sie Kunststoffbeutel benutzen, pressen Sie die Luft heraus, bevor Sie sie luftdicht verschließen.

⚠ Wichtig

Stellen Sie niemals mit Flüssigkeiten voll gefüllte, sondern nur höchstens zu 2/3 gefüllte Flaschen und Behälter in das Gefrierfach. Beim Einfrieren dehnt sich die Flüssigkeit aus, und der Behälter könnte bersten.

Notieren Sie auf jeder Verpackung:

- das Einfrierdatum
- die Aufbewahrungsdauer
- die Lebensmittelart
- die Anzahl der Portionen

Wenn Sie Tiefkühlkost kaufen, nehmen Sie sie erst am Ende des Einkaufs aus dem Tiefkühlregal.

Überprüfen Sie:

- dass die Verpackung nicht beschädigt ist.
- dass die Verpackung nicht mit einer Eisschicht bedeckt ist (was bedeuten würde, dass die Ware teilweise abgetaut war).

Transportieren Sie die Tiefkühlkost in einer Isoliertasche oder verpacken Sie sie in Zeitungspapier, und transportieren Sie sie auf direktem Wege nach Hause. Räumen Sie die Ware unverzüglich in den Tiefkühlschrank ein.

Beachten Sie die auf der Verpackung angegebene Aufbewahrungsdauer.

LEITFADEN FÜR DAS RICHTIGE EINFRIEREN

Frisches Fleisch

| Gefriergut | Aufbewahrungsdauer |
|---|--------------------|
| Wurstwaren | 2 Monate |
| Innereien | 3 Monate |
| Hackfleisch | 4 Monate |
| Schweinekotelett | 4 Monate |
| Schweinebraten | 5 Monate |
| Kaninchen | 6 Monate |
| Lamm in kleinen Stücken | 8 Monate |
| Rindersteak, Rippenstücke in Sauce, Kalbsbraten | 8 Monate |
| Gekochtes Rindfleisch; Roastbeef | 10 Monate |
| Kalbssteak, Kalbskotelett | 10 Monate |

Geflügel

Rupfen oder häuten Sie das Geflügel, nehmen Sie es aus, waschen Sie das Fleisch, tupfen Sie es trocken schneiden Sie es vor dem Einfrieren eventuell in Stücke.

| Gefriergut | Aufbewahrungsdauer |
|------------|--------------------|
| Innereien | 3 Monate |
| Ente | 4 Monate |
| Gans | 4 Monate |
| Pute | 6 Monate |
| Suppenhuhn | 7 Monate |
| Hähnchen | 10 Monate |

Wild

| Gefriergut | Aufbewahrungsdauer |
|-------------------------------|--------------------|
| Hase | 6 Monate |
| Rebhuhn, Wachtel | 8 Monate |
| Wildente, Waldschnepfe, Fasan | 8 Monate |

Fisch

Schuppen Sie den Fisch ab, nehmen Sie ihn aus und entfernen Sie den Kopf. Waschen Sie ihn und tupfen Sie ihn

| Gefriergut | Aufbewahrungsdauer |
|----------------------|--------------------|
| Forelle | 2 Monate |
| Hecht | 2 Monate |
| Karpfen | 2 Monate |
| Lachs | 2 Monate |
| Makrele | 2 Monate |
| Schleie | 2 Monate |
| Steinbutt | 2 Monate |
| Goldbrassen (Dorade) | 3 Monate |
| Seezunge | 3 Monate |

Aliments cuisinés

| Gefriergut | Aufbewahrungsdauer |
|---|--------------------|
| Kalbskeule in Scheiben | 1 Monat |
| Gekochter oder gebackener Fisch | 2 Monate |
| Braten | 2 Monate |
| Gebratene Pilze, Gemüseeintopf | 2 Monate |
| Gefüllte Paprika, gefüllte Aubergine, gefüllte Zucchini | 2 Monate |
| Gekochter Spinat | 2 Monate |
| Gemüsesuppe | 2 Monate |
| Wildpfeffer | 2 Monate |
| Fleisch in Sauce | 3 Monate |
| Sauce mit Fleischsaft | 3 Monate |
| Tomatensauce | 3 Monate |
| Lasagne | 4 Monate |
| Pizza | 6 Monate |

Gemüse

Wir empfehlen, Gemüse vor dem Einfrieren zu blanchieren.

| Gefriergut | Aufbewahrungsdauer |
|-----------------------|--------------------|
| Kohl, Blumenkohl | 6 Monate |
| Petersilie, Basilikum | 8 Monate |
| Spargel | 12 Monate |
| Spinat | 12 Monate |
| Artischocken | 12 Monate |
| Auberginen | 12 Monate |
| Bohnen | 12 Monate |
| Erbsen, Tomaten | 12 Monate |
| Grüne Bohnen | 12 Monate |
| Paprikaschoten | 12 Monate |
| Pilze | 12 Monate |

Obst

Obst muss in der Regel entweder mit Zucker bestreut oder in Sirup eingelegt werden. Die zur Konservierung notwendige Zuckermenge beträgt ungefähr 250 Gramm pro Kilo Obst. Sirup wird in verschiedenen Mengenverhältnissen aus Zucker und Wasser zu einer Lösung verkocht. Mögliche Konzentrationen:

- 30%ige Lösung 450 g Zucker pro Liter Wasser
- 40%ige Lösung 650 g Zucker pro Liter Wasser
- 50%ige Lösung 800 g Zucker pro Liter Wasser

Damit das Obst seine Farbe behält, legen Sie es in Zitronensaft, bevor Sie es mit Zucker bestreuen, oder geben Sie Zitronensaft in den Sirup. Die Behälter mit dem einzufrierenden Obst müssen für eine Stunde in den Kühlschrank und danach erst in das Gefrierfach gestellt werden. Das Obst muss vollständig mit Sirup bedeckt sein.

| Gefriergut | Aufbewahrungsdauer |
|---|--------------------|
| Aprikosen | 8 Monate |
| Pfirsiche | 8 Monate |
| Ananas | 10 Monate |
| Apfelsinen | 10 Monate |
| Blaubeeren, Brombeeren, schwarze und rote Johannisbeeren, Himbeeren | 10 Monate |
| Kirschen | 10 Monate |
| Zitrusaft | 10 Monate |
| Erdbeeren | 12 Monate |
| Grapefruit | 12 Monate |
| Melone | 12 Monate |
| Pflaumen | 12 Monate |
| Weintrauben | 12 Monate |

Brot

Brot können Sie 2 Monate aufbewahren. Tauen Sie es im nicht-vorgeheizten Backofen bei 50 °C auf: Legen Sie zuerst das Brot in den Ofen und schalten diesen erst danach ein.

Butter und Käse

Frieren Sie Butter und Käse in Portionen ein, die Sie innerhalb einer Woche verbrauchen können. Butter und Hartkäse (z. B. Parmesan) können 8 Monate, andere Käsesorten 4 Monate lang aufbewahrt werden. Butter und Käse müssen im Kühlschrank aufgetaut werden. Kondenswasser, das sich eventuell auf den Lebensmitteln bildet, sollte entfernt werden.

EINRÄUMEN IN DEN TIEFKÜHLSCHRANK

Räumen Sie frische Lebensmittel nicht neben bereits gefrorene Produkte ein, um ein Auftauen der letzteren zu vermeiden.

Information:

Die maximale Menge an Lebensmitteln, die Sie innerhalb von 24 Stunden einfrieren können, finden Sie auf dem Typenschild, das im Innenraum links unten angebracht ist, unter der Angabe "GEFRIERKAPAZITÄT/FREEZING CAPACITY (kg/24h)".

AUFTAUEN DER LEBENSMITTEL

Fünf verschiedene Möglichkeiten stehen zur Wahl:

- Legen Sie die Lebensmittel für mehrere Stunden in den Kühlschrank.
- Lassen Sie sie langsam bei Raumtemperatur auftauen.
- Tauen Sie sie im Backofen bei sehr schwacher Hitze auf (40 °C bis 50 °C).
- Tauen Sie sie im Mikrowellenherd auf.
- Garen oder braten Sie sie direkt.

Das Abtauen im Kühlschrank ist die langsamste, aber schonendste Methode.

Wichtig:

Auf- oder angetaute Lebensmittel dürfen nicht wieder eingefroren werden, es sei denn, Sie kochen sie vorher ab oder braten sie.

Wir raten davon ab, aus dem Tiefkühlschrank herausgenommene Produkte direkt zu verzehren (Speiseeis, Eiswürfel u. ä.): Ihre sehr niedrige Temperatur könnte Erfrierungen verursachen. Vermeiden Sie es, gefrorene oder tiefgekühlte Lebensmittel mit nassen Händen zu berühren: Sie könnten zusammenkleben. Wir empfehlen, Lebensmittel nur für den sofortigen Gebrauch aufzutauen.

REINIGUNG UND WARTUNG

Wichtig:

Vor sämtlichen Instandhaltungsarbeiten ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Ziehen Sie nicht am Netzkabel, sondern nehmen direkt den Stecker in die Hand.

Für bessere Hygiene und einwandfreie Aufbewahrung der Lebensmittel empfehlen wir Ihnen, den Tiefkühlschrank regelmäßig zu reinigen und zu desinfizieren.

Entleeren Sie den Tiefkühlschrank vollständig. Legen Sie die Lebensmittel in Kühlbeutel oder packen sie in Zeitungspapier ein und bewahren sie an einer kühlen Stelle auf.

Reinigen Sie die Innen- und Außenflächen des Tiefkühlschranks mit im Wasser gelösten Natriumkarbonat (1 Esslöffel auf 4 Liter Wasser). Verwenden Sie keinen Alkohol, keine Scheuermittel und keine Reinigungsmittel, die die Oberflächen beschädigen würden.

Spülen Sie mit klarem Wasser nach und verwenden Sie ein trockenes, weiches Tuch zum Nachwischen.

Wichtig:

Verwenden Sie keinen Hochdruckdampfreiniger. Der heiße Dampf könnte die Oberflächen und Stromkreise beschädigen, und es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags.

Vergessen Sie nicht, ab und zu auch den Kondensator auf der Rückseite des Tiefkühlschranks zu reinigen. Verwenden Sie dazu einen trockenen Pinsel oder einen Staubsauger.

Schließen Sie das Gerät an und regeln Sie die Temperatur gemäß des Abschnitts "Temperatureinstellung des Tiefkühlschranks". Warten Sie eine Dreiviertelstunde, bevor Sie die Lebensmittel in den Tiefkühlschrank einräumen.

ABTAUEN DES TIEFKÜHLSCHRANKS

Tauen Sie den Tiefkühlschrank ab, wenn die Reifschicht innen 3 bis 5 mm erreicht. Wenn sie zu dick wird, beeinträchtigt die Eisschicht den Betrieb des Tiefkühlschranks, reduziert seinen Wirkungsgrad und erhöht den Stromverbrauch.

Entleeren Sie den Tiefkühlschrank vollständig. Lagern Sie die Lebensmittel in Isoliertaschen oder packen Sie sie in Zeitungspapier ein und bewahren Sie sie an einer kühlen Stelle auf.

Schalten Sie das Gerät ab, indem Sie den Drehknopf Stufe 0 stellen. Halten Sie die Tür des Gefrierfachs geöffnet.

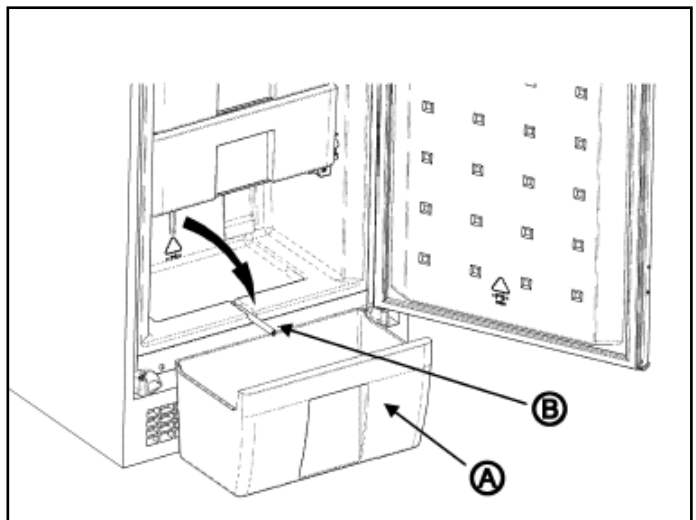
Wichtig:

Verwenden Sie in keinem Fall einen Heizkörper, Haartrockner oder ein anderes elektrisches Gerät, kein Messer und keine sonstigen Gegenstände aus Metall, um den Abtauvorgang zu beschleunigen: Sie könnten das Gerät irreparabel beschädigen.

Verwenden Sie den mitgelieferten Kunststoffschaber.

Das Gerät ist mit einem speziellen Ablaufsystem ausgestattet:

1. Ziehen Sie die untere Schublade (A) aus dem Gerät heraus und stellen Sie es vor das Gerät.
2. Ziehen Sie das Abflussrohr (B) aus der Rückwand des Gefrierraums. Legen Sie es in die dafür vorgesehene Kerbe im vorderen Teil des Bodens des Gerätes. Das gesammelte Tauwasser läuft nun ab.



Stellen Sie einen Topf mit warmem Wasser auf ein kleines Holzbrett oder einen Topfuntersetzer, um ihn zu isolieren, und stellen sie beides zusammen in den Tiefkühlschrank um den Abtauvorgang zu beschleunigen.

Reinigen Sie den Tiefkühlschrank, bevor Sie die Temperatur gemäß dem Abschnitt "Temperatureinstellung" erneut einstellen und das Gefriergut wieder einräumen.

NORMALE BETRIEBSGERÄUSCHE

Damit die Temperatur konstant bleibt, schaltet sich der Motor regelmäßig ein. Die dabei erzeugten Geräusche sind normale Betriebsgeräusche und lassen von selbst nach, wenn der Tiefkühlschrank die erforderliche Temperatur erreicht hat. Die nachstehenden Betriebsgeräusche sind normal:

| GERÄUSCH | URSACHE |
|-----------------------------|--|
| Summen | Motor. Das Summen kann kurzzeitig stärker werden, wenn der Motor sich einschaltet. |
| Sprudeln oder Surren | Zirkulation des Kühlmittels in den Leitungen des Tiefkühlschranks. |
| Klicken | Temperaturregler, der den Motor ein- oder ausschaltet. |

UNANNEHMLICHKEITEN UND KLEINE PANNEN

Einige Störungen können beim Gebrauch des Tiefkühlschranks auftreten. Bevor Sie den Kundendienst anrufen, kontrollieren Sie anhand der nachstehenden Tabelle, ob Sie das Problem selbst beheben können:

| PROBLEM | LÖSUNG |
|--|--|
| Ungewöhnliche Geräusche | - Überprüfen Sie die Einstellung der Stellfüße und die Standfestigkeit des Tiefkühlschranks. - Kontrollieren Sie, dass der Tiefkühlschrank die Wand nicht berührt. - Kontrollieren Sie, dass alle herausnehmbaren Teile (Behälter, Einlegeböden usw.) richtig eingesetzt sind. - Kontrollieren Sie, dass die eingeräumten Flaschen und Behälter sich nicht berühren. |
| Der Tiefkühlschrank kühlt nicht stark genug | - Überprüfen Sie, dass die Temperatur gemäß Abschnitt "Temperatureinstellung" richtig eingestellt ist. - Wenn Sie eine große Menge Lebensmittel in den Tiefkühlschrank eingeräumt haben, justieren Sie den Temperaturregler gemäß Abschnitt "Temperatureinstellung". - Achten Sie darauf, dass Sie die Tür nicht zu oft öffnen bzw. zu lange geöffnet lassen. |
| Der Tiefkühlschrank kühlt überhaupt nicht | - Überprüfen Sie, ob der Temperaturregler nicht auf Position "0" ist. - Überprüfen Sie, ob der Fehlerstrom-Schutzschalter und die Sicherung Ihrer Elektroinstallation intakt und aktiviert sind. - Kontrollieren Sie, dass der Tiefkühlschrank richtig angeschlossen ist. |
| Im Innenraum des Geräts bildet sich Eis | - Achten Sie darauf, dass Sie die Tür nicht zu oft öffnen bzw. zu lange geöffnet lassen. |
| Einige Lebensmittel gefrieren nicht vollständig | - Es ist normal, dass Lebensmittel, mit hohem Zucker-, Fett- oder Alkoholgehalt nicht ganz gefrieren, sondern teilweise weich bleiben (Speiseeis, Fruchtsäfte usw.). |
| Gefrorenes Fleisch weist weiße Streifen auf | - Überprüfen Sie, dass die Temperatur des Geräts richtig eingestellt und nicht auf eine zu kalte Temperatur eingestellt ist (siehe Abschnitt "Temperatureinstellung"). - Überprüfen Sie anhand der Tabelle im "Leitfaden für das richtige Einfrieren", dass Sie das Fleisch nicht zu lange im Gefrierfach aufbewahrt haben. |
| Die Tür lässt sich nur schwer öffnen | Ein gewisser Widerstand beim Öffnen der Tür ist normal, vor allem, wenn sie erst kurz zuvor geschlossen wurde. Im Gerät bildet sich ein kleiner Unterdruck, der die Dichtigkeit der Tür sicherstellt. Es genügt, einige Sekunden zu warten, um die Tür erneut einfach öffnen zu können. |

KUNDENDIENST

Eingriffe an Ihrem Gerät dürfen nur von einem von der Marke autorisierten Fachmann durchgeführt werden. Geben Sie bei der Meldung einer Störung die vollständige Typenbezeichnung Ihres Gerätes an (Modell, Typ, Seriennummer). Diese Angaben finden Sie auf dem Typenschild, das an oder in Ihrem Gerät angebracht ist.

FR 02

EN 11

DE 20

ES 29

PT 38

NL 47

Estimado cliente, estimada clienta,

Acaba de comprar un congelado **BRANDT** y queremos darle las gracias por ello.

Hemos volcado en este aparato toda nuestra pasión y nuestro saber, para que responda mejor a sus necesidades. Innovador y de altas prestaciones, lo hemos diseñado para que también sea fácil de utilizar.

También encontrará en nuestra gama de productos **BRANDT**, una amplia selección de hornos, hornos microondas, placas de cocción, campanas extractoras, cocinas, lavavajillas, lavadoras, secadoras, y frigoríficos que podrá combinar con su nuevo congelador **BRANDT**.

Le invitamos a visitarnos en nuestra página web www.brandt.com, en la que encontrará todos nuestros productos y otras informaciones útiles y adicionales.

BRANDT

Con el objetivo de mejorar constantemente nuestros productos, nos reservamos el derecho de efectuar modificaciones en sus características técnicas, funcionales o estéticas vinculadas con los avances técnicos.

 **Importante:**

Antes de poner en marcha si aparato, lea atentamente este manual de instalación y utilización para familiarizarse lo más rápidamente con su funcionamiento.



| | |
|---|----|
| 1 Seguridad y medioambiente | |
| • Consignas de seguridad..... | 31 |
| • Respeto del medioambiente y ahorro de energía | 31 |
| 2 Descripción de su aparato | 32 |
| 3 Cómo efectuar su primera instalación | |
| • Instalación de su aparato | 33 |
| • Conexión eléctrica | 33 |
| 4 Cómo utilizar su congelador | |
| • Regulación de la temperatura en el compartimento de congelación | 34 |
| • Congelación rápida “Speed Frezer” | 34 |
| • Productos congelados..... | 34 |
| • Preparación de los alimentos para congelar | 34 |
| • Guía de congelación de los alimentos..... | 35 |
| • Colocación de los alimentos en su congelador | 36 |
| • Descongelación de los alimentos..... | 36 |
| • Limpieza de sus aparato | 36 |
| • Descongelación de su congelador..... | 36 |
| 5 Anomalías de funcionamiento | 37 |
| 6 Servicio Posventa | 37 |

Esta guía de instalación y utilización del congelador es válido para varios modelos. Pudiéndose surgir eventualmente ligeras diferencias entre su electrodoméstico y las descripciones presentadas.

CONSIGNAS DE SEGURIDAD

Este aparato, destinado a un uso exclusivamente doméstico, ha sido concebido para conservar y congelar alimentos.

Respete imperativamente las consignas siguientes. Rehusamos cualquier responsabilidad y garantía en caso de no respetar estas recomendaciones que podrían provocar daños materiales o corporales.

Su aparato debe instalarse, fijarse si es necesario, y ser utilizado en conformidad con las instrucciones de este manual de instalación y de uso para evitarle cualquier daño y evitar los peligros debidos a su instalación incorrecta.

Si el aparato ha sido transportado a su casa en posición horizontal, póngalo vertical y espere dos horas antes de enchufarlo. Una pequeña cantidad de aceite podría haber corrido en el circuito de refrigeración, y debe dejarle el tiempo suficiente para refluir hacia el motor antes de enchufar el aparato, sino puede añarlo.

- Si su aparato está dotado de ruedecillas recuerde que sólo sirven para facilitar los pequeños movimientos. No lo desplace en largos trayectos.
- Efectúe la primera limpieza (ver capítulo "Instalación de su aparato") antes de enchufar su aparato a la red eléctrica. Antes de cualquier operación de mantenimiento, desenchufe su aparato. No tire del cable de alimentación, sino que agarre directamente del enchufe.
- No ponga nunca recipientes que contienen líquidos en el congelador excepto si sólo están llenos al 2/3 de su capacidad: la congelación dilata los líquidos y el recipiente podría explotar.
- No utilice otro medio que los que recomendamos en este manual para acelerar la descongelación.
- No utilice aparatos eléctricos en el interior de los compartimentos destinados a la conservación de los alimentos congelados, excepto recomendación contraria del fabricante.
 - No deje a los niños jugar con el aparato, aleje a los animales domésticos.
- Los aparatos usados deben inmediatamente volverse inutilizables. Desenchufe y corte el cable de alimentación a ras del aparato. Procure inutilizar el cierre de la puerta, o mejor aún, desmonte la puerta para evitar, por ejemplo, que se quede encerrado dentro un niño o un animal jugando.
 - Si se producen incidentes que no puede resolverlos gracias a los consejos que le damos (ver capítulo "Ruidos, molestias o averías pequeñas"), llame exclusivamente a los centros de servicio postventa autorizados o a un profesional cualificado.



Peligro :

El circuito de refrigeración de su aparato contiene isobutano refrigerante (R600a), un gas natural no contaminante pero sin embargo inflamable. Durante el transporte y la instalación de su aparato, asegúrese de que ningún componente del circuito de refrigeración haya sido dañado. En caso de daño, mantenga su aparato lejos de llamas y de cualquier fuente de calor o de inflamación, y ventile el habitación donde se encuentra.

Este aparato no está previsto para ser utilizado por personas (incluidos los niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean reducidas, o por personas privadas de experiencia o conocimiento, salvo si han podido beneficiarse, por intermedio de una persona responsable de su seguridad, de una vigilancia o de instrucciones previas concernientes a la utilización del aparato.

PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

Los materiales utilizados para el embalaje de este aparato son reciclables. Participe en su reciclaje y contribuya así a conservar el medio ambiente tirándolos a los contenedores municipales previstos para ellos.



Su aparato también contiene materiales reciclables, por lo que está marcado con este logotipo que le indica que, en los países de la Unión Europea, los aparatos desechados no deben mezclarse con otros residuos. Actuando así, el reciclaje de los aparatos que organiza su fabricante se efectuará en las mejores condiciones posibles, de acuerdo con la directiva europea 2002/96/CE sobre los residuos de equipos eléctricos y electrónicos. Consulte en su ayuntamiento o a su vendedor para conocer dónde se encuentran los puntos de recogida de aparatos desechados más cercanos a su domicilio.

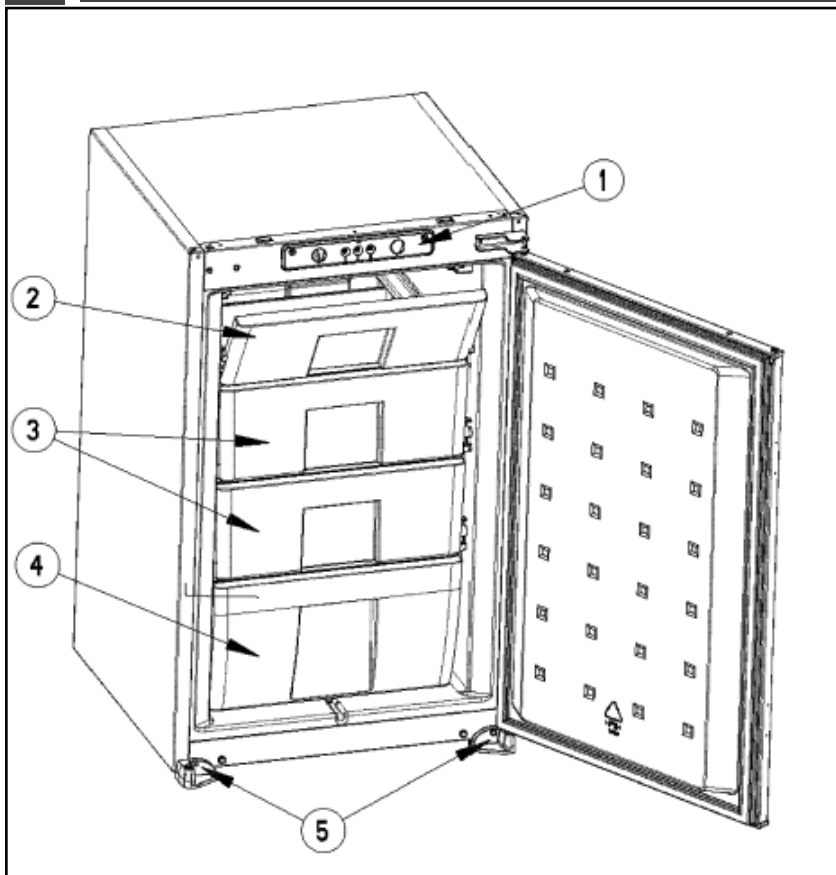
Le damos las gracias por su colaboración en la protección del medio ambiente.

AHORRO DE ENERGÍA

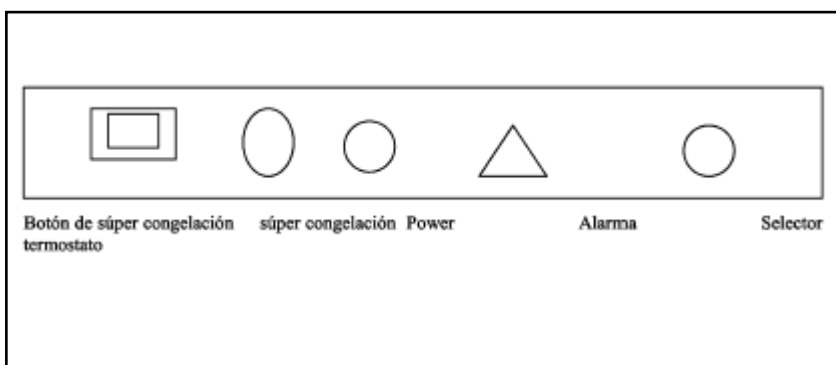
Para limitar el consumo eléctrico de su aparato:

- Instálelo en un lugar apropiado (ver capítulo "Instalación de su aparato").
- Conserve las puertas abiertas el menor tiempo posible. No introduzca alimentos todavía calientes en su frigorífico o congelador, en particular si se trata de sopas o de preparaciones que liberan una gran cantidad de vapor.
- Procure mantener un funcionamiento óptimo de su aparato limpiando periódicamente el condensador (ver capítulo "Mantenimiento corriente de su aparato").
- Controle periódicamente las juntas de las puertas y asegúrese de que cierran siempre de manera eficaz. Si no es el caso, diríjase a su servicio postventa.

En conformidad con las disposiciones legislativas más recientes en materia de protección y de respeto del medioambiente, su aparato no contiene C.F.C., sino un gas refrigerante llamado R600a. El tipo exacto de gas refrigerante utilizado en su aparato aparece claramente sobre la placa de características que se encuentra en el interior su frigorífico, en la parte inferior del lateral. El R600a es un gas no contaminante que no es nocivo para la capa de ozona y cuya contribución al efecto invernadero es casi nulo.



- 1.- REGULADOR DEL TERMOSTATO
- 2.- CUBIERTA SUPERIOR DEL CONGELADOR (FLAP)
- 3.- CAJONES DEL COMPARTIMENTO DEL CONGELADOR
- 4.- CAJON INFERIOR DEL COMPARTIMENTO DEL CONGELADOR
- 5.- GANCHOS DE LAS PATAS



Piloto indicador de Súper Frío (piloto SF):

Cuando la función SF está conectada, este piloto se iluminará en color naranja

Piloto indicador de encendido (Power):

Estará iluminado en color verde de manera automática, cuando el electrodoméstico está conectado a la toma de corriente.

Piloto indicador de alarma:

Se ilumina en color rojo cuando la temperatura alcanza un grado crítico dentro del compartimiento del congelador.

Este manual de instalación y de uso de su congelador vale para varios modelos. Pueden aparecer ligeras diferencias de detalles y de equipos entre su aparato y las descripciones presentadas.

⚠ Importante :

Sólo una instalación correcta de su aparato respetando las prescripciones que le da este "manual de instalación y de uso" le permitirá conservar sus alimentos en buenas condiciones, y con un consumo de energía optimizado.

INSTALACIÓN

- Coloque el aparato en un cuarto seco y ventilado.
- Evite los balcones y terrazas: el calor excesivo del verano y el frío en invierno podrían impedir el funcionamiento correcto de su aparato, incluso dañarlo.
- No lo instale cerca de una fuente de calor como un horno o un radiador, por ejemplo.
- Su aparato ha sido concebido para un funcionamiento óptimo a cierta temperatura ambiente. Se dice entonces que ha sido concebido para una "clase climática" particular. Esta clase climática aparece claramente en la placa de características situada en el interior de su aparato, en la parte inferior del lateral izquierdo. Fuera de estas temperaturas, los resultados de su aparato pueden encontrarse disminuidos.

| Clase Climática | Temperatura ambiente |
|-----------------|----------------------|
| N | +16° à +32°C |
| ST | +18° à + 38° C |
| T | +18° à +43° C |

🔍 Consejos:

Antes de colocar los alimentos, limpie el interior y el exterior de su aparato con bicarbonato de sodio disuelto en agua (1 cucharada sopera de bicarbonato para 4 litros de agua). No utilice alcohol, polvos abrasivos o detergentes que podrían estropear las superficies. Ver capítulo " Limpieza de su aparato " .

CONEXIÓN ELÉCTRICA**⚡ Peligro:**

Para su seguridad, es imperativo cumplir con las indicaciones que aparecen a continuación.

La instalación eléctrica debe ser conforme con la Norma NF C 15-100, **en particular para la puesta a tierra.**

- Línea 3x2,5 mm² mono 230V conectada a :
- un contador 20A mono 230V-50Hz
 - un diferencial y un fusible (10 ó 16A según el modelo)

No podemos ser considerados responsables de cualquier incidente provocado por una instalación eléctrica incorrecta.

⚡ Consejos para la instalación eléctrica de su aparato:

- No utilice alargador, adaptador o toma múltiple.
- No suprima nunca la puesta a tierra.
- Si el cable eléctrico está dañado, solicite al servicio técnico o a personal cualificado que lo sustituya para evitar cualquier peligro.

- La toma de corriente debe ser fácilmente accesible, pero fuera del alcance de los niños

En caso de duda, contacte con su instalador.

Su aparato es conforme con las directivas europeas y con sus modificaciones.

⚠ Importante :

Si el aparato ha sido transportado a su casa en posición horizontal, póngalo vertical y espere dos horas antes de enchufarlo. Una pequeña cantidad de aceite podría haber corrido en el circuito de refrigeración y debe dejarle el tiempo suficiente para refluir hacia el motor antes de enchufar el aparato, sino puede dañarlo.

Proceda a la primera limpieza (ver capítulo " Instalación de su aparato ") antes de enchufar su aparato a la red eléctrica. Antes de cualquier operación de mantenimiento, desconecte el cable de alimentación eléctrico. No tire del cable de alimentación, sino agarre directamente el enchufe.

"En caso de que esté dañado, el cable de alimentación deberá ser remplazado por el servicio de asistencia técnica u otro personal autorizado, de manera que se evite todo riesgo."



MANIPULACIÓN DEL TERMOSTATO

Para regular la temperatura, coloque el botón del termostato frente a alguna de las cifras que lo rodean. La posición 1 corresponde a la temperatura menos fría; cuanto mayor sea la cifra más fría será la temperatura. Cuando el termostato esté en la posición "0", el congelador estará apagado, y por tanto, el electrodoméstico no enfría.

Ajuste del termostato del congelador:

- 0 : El electrodoméstico está desconectado.
- 1-2 : Para almacenamiento de los alimentos a corto plazo en el compartimiento del congelador, puede usted seleccionar la posición de la rueda selectora entre la posición mínima y la media.
- 3-4 : Para almacenamiento de los alimentos a largo plazo en el compartimiento del congelador, puede colocar la rueda selectora del termostato en la posición media.
- 5 : Para congelar los alimentos frescos. El electrodoméstico funcionará para alcanzar temperaturas más frías.

⚠ Attention:

Una apertura prolongada de la puerta del congelador provoca un alza de la temperatura interior. La temperatura interna de su congelador depende estrechamente de la temperatura ambiente, de la frecuencia de apertura de la puerta, de la cantidad y de la temperatura de los alimentos que habrá puesto en su congelador.

CONGELACIÓN RÁPIDA

Presione el botón SF; de esta manera el congelador eomenzará a funcionar continuamente a un rendimiento máximo (observe que el piloto indicador de la función Super Frío está encendido en color naranja, cuando presione el botón que conecta esta función). La temperatura del congelador decrecerá y el congelador llegará a la temperatura más baja posible. Coloque la comida a ser congelada rápidamente, dentro del congelador, preferiblemente en los compartimentos superiores. Una vez que el alimento está congelado, debe apagar el botón "SF", y colocar el selector del termostato a la posición deseada.

PRODUCTOS CONGELADOS

Su aparato doméstico le permite congelar alimentos. La sobrecongelación es un proceso industrial más rápido y más intenso que la congelación doméstica. Los productos que compra en el comercio son sobrecongelados

PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS PARA CONGELAR

⚠ Importante :

La congelación no esteriliza. Resulta importante que prepare los alimentos que congele respetando algunas reglas simples de higiene : lávese las manos antes de tocar los alimentos, limpie los utensilios de cocina que acaban de servir antes de utilizarlos de nuevo.

Sólo congele productos frescos y de calidad. Remítase al cuadro "Guía de congelación de los alimentos" para saber qué productos puede congelar y cuanto tiempo puede conservarlos.

Limpie las frutas y las legumbres antes de congelarlos para que conserven su color, aroma, sabor y vitaminas: échelos unos instantes en agua hirviendo. Reparta los alimentos que desea congelar en pequeñas porciones individuales correspondiente a una comida. Las pequeñas porciones se congelan totalmente más rápidamente.

Embale herméticamente los alimentos para evitar que pierdan su sabor o se sequen. Para ello, utilice bolsas de plástico, films polietileno, hojas de aluminio o cajas adaptadas a la congelación. Si utiliza bolsas de plástico, comprímalas para echar el aire antes de cerrarlas herméticamente.

⚠ Importante:

No ponga nunca botellas o accesorios que contengan líquidos en el congelador excepto si están llenos a 2/3 de su capacidad: la congelación dilata los líquidos y el recipiente podría explotar.

Apunte en cada embalaje:

- la fecha de congelación
- la fecha límite de consumo
- el tipo de alimento contenido
- el número de porciones contenidas

Si compra productos congelados, cójalos en el último momento de sus compras.

Verifique bien :

- que su embalaje no está estropeado
- que no estén cubiertos de una capa de hielo (esto significaría que han sido parcialmente descongelados)

Embale-los en una bolsa isotérmica o en papel de periódico, téngalos rápidamente, colóquelos inmediatamente.

Respete la fecha límite de conservación indicada en el embalaje. Su aparato está dotado de un compartimento congelación ****, le permite conservar productos sobrecongelados de modo óptimo.

GUÍA DE CONGELACIÓN DE LOS ALIMENTOS

Carne fresca

| Producto | Validez |
|---|----------|
| Cordero trozos pequeños | 8 Meses |
| Cerdo asado | 5 Meses |
| Cerdo costillas | 4 Meses |
| Temera hervida, rosbif | 10 Meses |
| Temera filetes, entrecotes, en salsa, Ternero asado | 8 Meses |
| Ternero filetes, costillas | 10 Meses |
| Carne picada | 4 Meses |
| Menudos | 3 Meses |
| Salchichas | 2 Meses |

Animales de corral

Prepárelos desplumados/despellejados, destripados, eventualmente cortados en trozos, lavados y limpiados.

| Producto | Validez |
|--------------------|----------|
| Pato | 4 Meses |
| Conejo | 6 Meses |
| Gallina para caldo | 7 Meses |
| Oca | 4 Meses |
| Pollo | 10 Meses |
| Pavo | 6 Meses |
| Menudos | 3 Meses |

Caza

| Producto | Validez |
|------------------------------|---------|
| Pato salvaje, Becada, Faisán | 8 Meses |
| Liebre | 6 Meses |
| Perdiz, Codorniz | 8 Meses |

Pescado

Escame, vacíe, quite la cabeza. Lave, limpie y congele

| Producto | Validez |
|-----------|---------|
| Carpa | 2 Meses |
| Lucio | |
| Rodaballo | |
| Salmón | |
| Sarda | |
| Tenca | |
| Trucha | |
| Dorada | 3 Meses |
| Lenguado | |

Alimentos cocinados

| Producto | Validez |
|---|---------|
| Salsa con jugo de carne | 3 Meses |
| Salsa de tomate en su punto | |
| Minestrone con legumbres | 2 Meses |
| Lasañas | 4 Meses |
| Asados | 2 Meses |
| Rodajas de ternero | 1 Meses |
| Carnes en salsa | 3 Meses |
| Encebollado de caza | 2 Meses |
| Pescado cocido al agua, Pescado al horno | |
| Pimientos, berenjenas, calabacines rellenos de carne | |
| Champiñones salteados con ajo y perejil, pisto de pimientos | |
| Espinacas cocidas en agua | |
| Pizza | 6 Meses |

Legumbres

| Producto | Validez |
|--|----------|
| Espárragos | 12 Meses |
| Col, coliflor | 6 Meses |
| Alcachofas | 12 Meses |
| Judías | |
| Judías verdes | |
| Champiñones | |
| Berenjenas | |
| Pimientos | |
| Guisantes, Tomates | 8 Meses |
| Perejil, albahaca | |
| Espinacas | |
| Macedonia para minestrone (apio, zanahorias, acelgas, puerros, etc.) | 12 Meses |

Frutas

Las frutas deberán cubrirse de azúcar o de almíbar, según los casos. La cantidad de azúcar que utilizar para la conservación es de aproximadamente 250 gr. para 1 kilo de frutas. Los almíbares se utilizan con porcentajes variables; se preparan haciendo hervir agua azucarada. Las diferentes concentraciones son las siguientes :

- disolución al 30%, azúcar 450 gr. Por litro de agua;
- disolución al 40%, azúcar 650 gr. Por litro de agua;
- disolución al 50%, azúcar 800 gr. Por litro de agua;

Para que el color de las frutas no se altere, échelas en zumo de limón antes de cubrirlos de azúcar, o eche zumo de limón en el almíbar. Los recipientes de frutas que congelar deberán permanecer durante una hora en el frigorífico antes de introducirlos en el congelador. Las frutas deberán ser totalmente cubiertas de almíbar.

| Producto | Validez |
|---|----------|
| Albaricoques | 8 Meses |
| Piña | 10 Meses |
| Naranjas | |
| Cerezas | |
| Fresas | 12 Meses |
| Melón | 8 Meses |
| Melocotones | |
| Pomelo 12 | 12 Meses |
| Zumo de cítricos | 10 Meses |
| Ciruelas | 12 Meses |
| Uva | |
| Arándanos, moras, grosellas negras, frambuesas, grosellas | 10 Meses |

Pan

Se puede conservar 2 meses. Descongele en el horno a 50 °C, encendiéndolo tras haber puesto el pan.

Mantequilla y queso

Congele la mantequilla y el queso dividiéndolos en trozos para un consumo semanal. La mantequilla y los quesos secos (ej. parmesano) se conservan 8 meses, los demás quesos 4 meses. Se deben descongelar en el frigorífico controlando la condensación que se formará sobre estos productos.

COLOCACIÓN DE LOS ALIMENTOS EN SU CONGELADOR

No ponga los alimentos frescos al lado de los que están ya congelados para evitar provocar un aumento de la temperatura de estos.

⚠ Importante:

El peso máximo de alimentos que puede congelar por 24 horas aparece en la placa de características (situada en el interior de la parte frigorífico de su aparato, en el lateral izquierdo abajo) bajo la denominación: "CAPACIDAD DE CONGELACIÓN / FREEZING CAPACITY (kg/24h)".

DESCONGELACIÓN DE LOS ALIMENTOS

Puede descongelar alimentos de cinco maneras diferentes:

- poniéndolos varias horas en la parte frigorífico de su aparato
- dejándolos descongelarse despacio a temperatura ambiente
- en el horno tradicional a muy baja temperatura (40/50°C)
- en el horno microondas
- cociéndolos directamente

La descongelación en el frigorífico es el método más lento pero el más seguro.

⚠ Importante:

Nunca vuelva a congelar alimentos que han sido descongelados, incluso parcialmente, sin haberlos previamente cocinados.

Le desaconsejamos llevar directamente a la boca productos apenas sacados del congelador (helados, hielo...): están entonces a una temperatura muy baja y podría sufrir quemaduras de frío en la boca. Evite tocar alimentos congelados con manos mojadas: podrían quedarse pegadas. Le aconsejamos sólo descongelar sus alimentos para un uso inmediato.

LIMPIEZA DE SUS APARATO

⚠ Importante:

Antes de cualquier operación de mantenimiento, desenchufe su aparato. No tire del cable de alimentación, agarre directamente del enchufe.

Le aconsejamos para una mejor higiene y una conservación de los alimentos con toda seguridad, limpiar y desinfectar regularmente su aparato.

Quite todos los productos que contiene su aparato. Póngalos en bolsas isotérmicas o embálelos en papel de periódico y póngalos en un lugar fresco.

Limpie el interior y el exterior de su aparato con bicarbonato de sodio disuelto en agua (1 cucharada sopera para 4 litros de agua). No utilice alcohol, polvos abrasivos o detergentes que podrían dañar las superficies.

Aclare con agua, limpie con un trapo.

⚠ Importante:

No utilice limpiador de chorro de vapor alta presión. El vapor podría dañar las superficies y los circuitos eléctricos. Estaría expuesto a un riesgo de electrocución.

No olvide, de vez en cuando, limpiar el condensador que se encuentra en la parte trasera del aparato (ver Capítulo " Descripción de su aparato "). Para ello, utilice un pincel seco o, aún mejor, su aspirador.

Vuelva a enchufar su aparato, ajuste si necesario el termostato del frigorífico como indicado en el capítulo " Ajuste de la temperatura de su frigorífico ". Espere 3/4 de hora antes de volver a colocar los alimentos en su aparato.

DESCONGELACIÓN DE SU CONGELADOR

Efectúe una descongelación cuando se forma una capa de hielo de 5 a 6 mm en el interior del congelador. Este espesor de hielo impide el funcionamiento correcto de su congelador, reduce su eficacia y provoca un mayor consumo de energía.

Quite todos los productos que contiene el congelador. Póngalos en bolsas isotérmicas o embálelos en papel de periódico y póngalos en un lugar fresco.

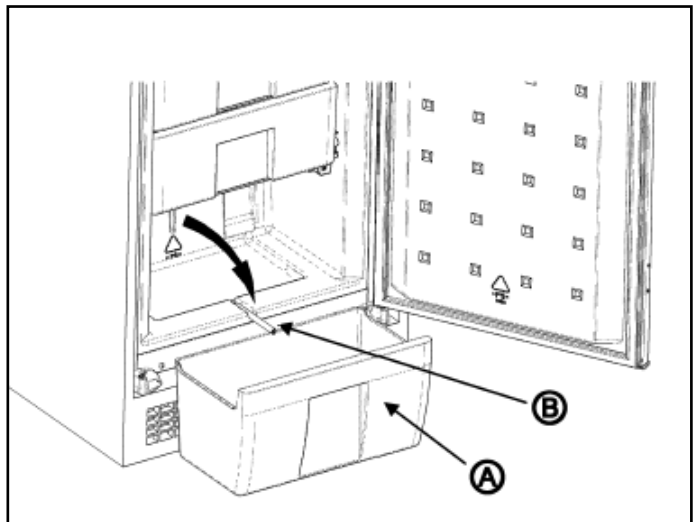
Apague su aparato colocando el termostato sobre la posición "0". Mantenga abierta la puerta de su aparato.

⚠ Importante:

No utilice, en ningún caso, radiador, secador o cualquier otro aparato eléctrico, ni cuchillo u otro objeto de metal para acelerar el descongelamiento, podría dañar su aparato de manera irremediable.

Este electrodoméstico está provisto de un sistema especial de desagüe, que se detalla a continuación:

1. Saque totalmente el cajón de abajo (A), del compartimiento del congelador, y colóquelo en el suelo de la cocina alineándolo con el frontal del propio congelador
2. Tire de la tubería de desagüe (B), que está colocada en la pared interior trasera del compartimiento del congelador. Una vez hecho esto, colóquela en el lugar destinado para ello en la parte inferior del electrodoméstico, en el frontal.



Ponga una cacerola de agua caliente sobre una pequeña tabla de madera o un posaplateo para aislarla, y póngalo todo en su congelador para acelerar el descongelamiento.

Limpie su congelador antes de ajustar de nuevo la temperatura como indicado en el capítulo "Ajuste de la temperatura" y de volver a colocar los productos en su sitio (ver capítulo Limpieza de su aparato).

RUIDOS DE FUNCIONAMIENTO CONSIDERADOS NORMALES

Para que la temperatura elegida sea constante, su aparato pone en marcha regularmente su motor. Los ruidos resultantes son ruidos de funcionamiento totalmente normales, disminuyen automáticamente en cuanto su frigorífico ha alcanzado la temperatura deseada. Estos ruidos son los siguientes:

| Ruido | Causa |
|-------------------------------------|---|
| Zumbidos | Proceden del motor. Estos zumbidos pueden ser brevemente más fuertes cuando arranca el motor. |
| Gorgoteos o zumbidos ligeros | Proceden de la circulación del fluido de refrigeración en las tuberías de su frigorífico. |
| Clic | Siempre se perciben cuando se activa el termostato o cuando se para el motor. |

MOLESTIAS O PEQUEÑAS AVERÍAS

Algunos incidentes pueden ocurrir durante la utilización de su aparato. Antes de llamar el servicio postventa, verifique mediante el manual, si no puede reparar usted mismo.

| INCIDENTE | CONSEJO |
|--|---|
| Ruidos inhabituales | <ul style="list-style-type: none"> - verifique el ajuste de las patas de su aparato y su estabilidad. - verifique que no esté en contacto con una pared. - verifique que todas las piezas amovibles (compartimentos, parrillas ...) están en su sitio. - verifique que las botellas o recipientes que ha colocado en su aparato no se toquen. |
| El frigorífico no produce bastante frío | <ul style="list-style-type: none"> - verifique que el termostato está bien ajustado como indicado en el capítulo "Ajuste de la temperatura de su frigorífico". - si ha puesto una importante cantidad de alimentos en su frigorífico, procure reajustar el termostato como indicado en el capítulo "Ajuste de la temperatura de su frigorífico". - procure no abrir demasiado a menudo la puerta de su aparato o no dejarla abierta. |
| Su aparato no produce nada de frío | <ul style="list-style-type: none"> - verifique que el termostato no esté en la posición "0" - verifique que su aparato esté bien enchufado. - verifique que el disyuntor de su casa no esté cortado, que no ha saltado el fusible o que no se haya desenroscado. |
| Las carnes congeladas presentan rayas blancas | <ul style="list-style-type: none"> - verifique que el termostato de su aparato está bien ajustado y no está sobre una temperatura demasiado baja (ver capítulo "Ajuste de la temperatura de su frigorífico"). - verifique que no ha conservado estas carnes demasiado tiempo en el congelador mediante la tabla que encontrará en el capítulo "Guía de congelación de los alimentos". |
| La puerta es difícil de abrir | - resulta normal que la puerta presente cierta resistencia al abrirla, en particular cuando acaba de cerrarla: se forma en su aparato una pequeña depresión que sirve para asegurar una perfecta estanqueidad de la puerta. Basta con esperar unos instantes antes de volver a abrirla. |

SERVICIO POSTVENTA

Las intervenciones que requiera el aparato deberán ser efectuadas:

- por el revendedor
- o por cualquier profesional cualificado depositario de la marca.

Al llamar, mencione la referencia completa de la máquina (modelo, tipo y número de serie). Estos datos figuran en la placa de identificación situada en el aparato.



ESTE APARATO CUMPLE LAS DIRECTIVAS CEE

FR 02

EN 11

DE 20

ES 29

PT 38

NL 47

Estimado(a) Cliente,

Acabou de adquirir um congelador **BRANDT** e gostaríamos de lhe agradecer desde já a sua preferência.

Toda a nossa paixão e o nosso saber-fazer foram dedicados a este aparelho, de maneira a que ele possa satisfazer o melhor possível as suas necessidades. Inovador e eficiente, concebemo-lo a pensar na sua permanente facilidade de utilização.

Na gama de produtos **BRANDT** encontrará também uma vasta selecção de fornos, microondas, placas de cozinha, exaustores, fogões, máquinas de lavar louça, máquinas de lavar roupa, máquinas de secar roupa, e frigoríficos, que poderá combinar com o seu novo congelador **BRANDT**.

Para mais informações de carácter útil e complementar, bem como para encontrar todos os nossos produtos, consulte o nosso site www.brandt.com.

BRANDT

Com a preocupação de melhorar constantemente os nossos produtos, reservamo-nos o direito de modificar as respectivas características técnicas, funcionais ou estéticas por motivos ligados à sua evolução.

Importante:

⚠ Antes de pôr o aparelho a funcionar, leia este guia de instalação e de utilização com atenção para se familiarizar mais rapidamente com o seu funcionamento.



| | |
|--|----|
| 1 Sécurité et environnement | |
| • Instruções de segurança..... | 40 |
| • Respeito pelo ambiente e economia de energia | 40 |
| 2 Descrição do seu electrodoméstico | 41 |
| 3 Como efectuar a sua primeira instalação | |
| • Instalação do seu electrodoméstico..... | 42 |
| • Ligação eléctrica..... | 42 |
| 4 Como utilizar o seu congelador | |
| • Regulação da temperatura no compartimento de congelação..... | 43 |
| • Congelação rápida | 43 |
| • Produtos congelados/produtos ultracongelados | 43 |
| • Preparação dos alimentos a congelar | 43 |
| • Guia de congelação dos alimentos | 44 |
| • Arrumação dos alimentos no seu congelador..... | 45 |
| • Descongelamento dos alimentos..... | 45 |
| • Limpeza do seu electrodoméstico..... | 45 |
| • Descongelamento do congelador..... | 45 |
| 5 Anomalias de funcionamento | 46 |
| 6 Serviço pós-venda | 46 |

Este guia de instalação e de utilização do seu congelador é válido para vários modelos. Poderão eventualmente surgir ligeiras diferenças entre o seu electrodoméstico e as descrições apresentadas.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Este electrodoméstico, destinado exclusivamente ao uso doméstico, foi concebido para a conservação dos alimentos.

Respeite escrupulosamente as instruções de segurança a seguir enunciadas. Declinamos toda e qualquer responsabilidade e garantia em caso de incumprimento das recomendações que possam originar danos materiais ou corporais.

O seu electrodoméstico deve ser instalado, fixo quando necessário, e utilizado em conformidade com as instruções deste Guia de Instalação e de Utilização, a fim de evitar quaisquer danos e perigos devidos a uma eventual instabilidade ou uma deficiente instalação

Caso o electrodoméstico tenha sido transportado em posição horizontal, coloque-o na vertical e aguarde duas horas antes de o ligar à corrente eléctrica.

Pode acontecer que uma pequena quantidade de óleo tenha derramado no circuito de refrigeração, devendo então aguardar até que este reflua para o motor antes de ligar o electrodoméstico.

Se não proceder desta forma, correrá o risco de danificá-lo.

Se o seu electrodoméstico estiver equipado com rodinhas, lembre-se de que servem apenas para facilitar os pequenos movimentos. Não o desloque em longos trajectos.

Efectue a primeira limpeza (ver capítulo "Instalação do seu electrodoméstico") antes de ligá-lo à corrente eléctrica. Para realizar qualquer operação de manutenção, desligue-o. Não puxe o cabo de alimentação; retire antes a ficha.

Nunca coloque garrafas ou frascos com líquidos no congelador excepto se estes estiverem preenchidos ao 2/3 da sua capacidade: a congelação dilata os líquidos e o recipiente pode rebenotar.

Nunca utilize nenhum outro meio que não o recomendado neste guia para acelera o descongelamento.

Não utilize nenhum electrodoméstico eléctrico no interior dos compartimentos destinados à conservação dos alimentos congelados, excepto recomendação contrária do fabricante.

Não deixe que as crianças brinquem com o electrodoméstico e afaste os animais domésticos.

Os electrodomésticos gastos devem ser imediatamente inutilizados. Desligue e corte o cabo de alimentação pelo nível do electrodoméstico. Torne a fechadura da porta inutilizável ou, melhor ainda, desmonte a porta para evitar que qualquer criança ou animal fiquem presos ou fechados no seu interior.

Caso sucedam incidentes que não poderá resolver, mesmo seguindo os nossos conselhos (ver capítulo "Ruídos, perturbações ou pequenas avarias"), contacte apenas os Centros de Serviço Pós-venda autorizados ou então recorra a um profissional qualificado.



Perigo :

O circuito de refrigeração do seu electrodoméstico contém isobutano refrigerante (R600a), um gás natural não poluente mas no entanto inflamável. Durante o transporte e a instalação do seu electrodoméstico, verifique se nenhum componente do circuito de refrigeração ficou danificado. No caso de danos, mantenha o seu electrodoméstico afastado das chamas e de qualquer fonte de calor ou de inflamação, e ventile a peça onde este se encontra.

Este aparelho não foi criado para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais sejam reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência ou conhecimento, excepto se estas tiverem a ajuda de uma pessoa responsável pela segurança, supervisão, ou instruções acerca da utilização do aparelho.

Convém supervisionar as crianças, para se certificar de que não brincam com o aparelho.

PROTECÇÃO DO AMBIENTE

Os materiais de embalagem deste aparelho são recicláveis. Por isso, participe na reciclagem dos mesmos e contribua, assim, para a protecção do ambiente, depositando-os nos contentores municipais previstos para este efeito.

O seu aparelho contém também inúmeros materiais recicláveis.



Por esta razão, está marcado com este símbolo a fim de lhe indicar que, nos países da União Europeia, os aparelhos usados não devem ser misturados com os restantes resíduos. A reciclagem dos aparelhos organizada pelo fabricante será, pois, efectuada nas melhores condições, de acordo com a directiva europeia 2002/96/CE sobre os resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos. Dirija-se à câmara municipal da sua residência ou ao seu revendedor para conhecer os pontos de recolha de aparelhos usados, localizados mais perto da sua residência.

Agradecemos, desde já, a sua colaboração na protecção do ambiente.

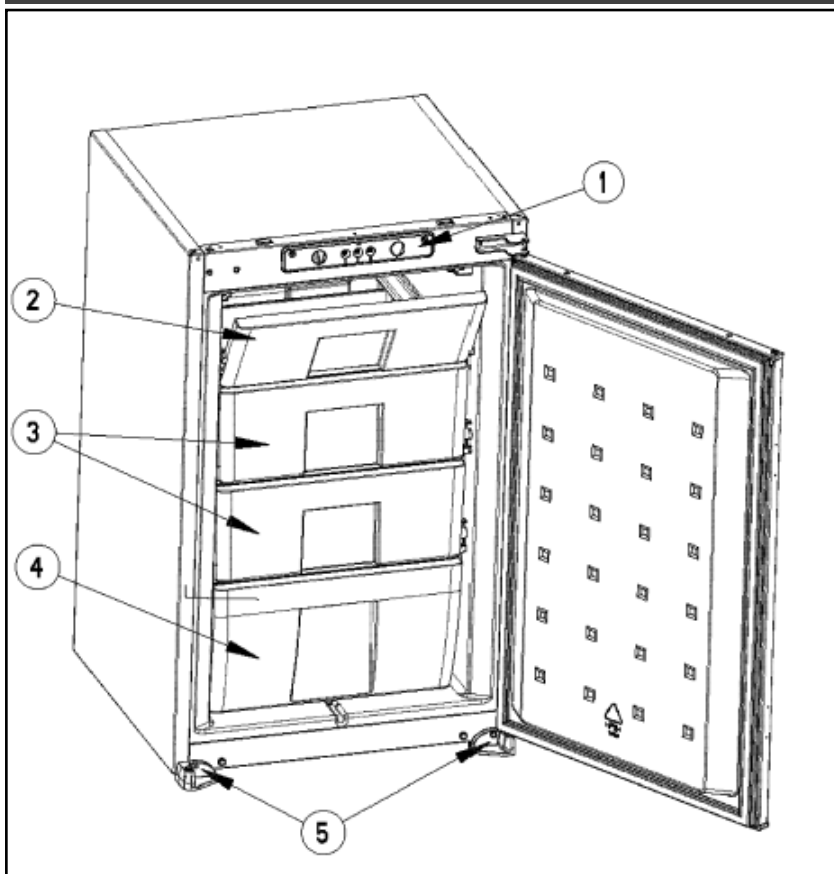
ECONOMIA DE ENERGIA

Para limitar o consumo eléctrico do seu electrodoméstico: (ver capítulo "Instalação do seu electrodoméstico").

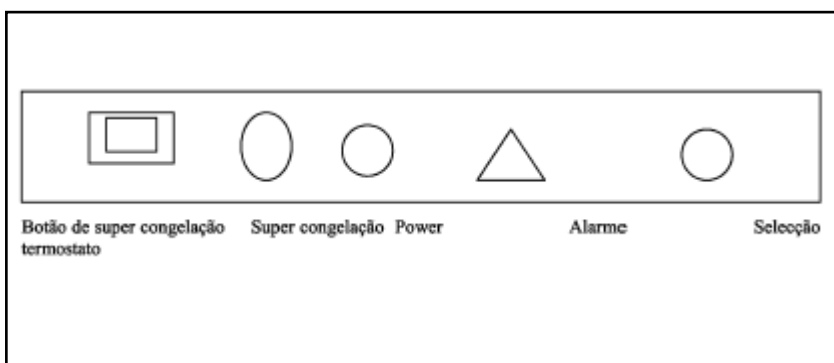
- mantenha as portas abertas o menos tempo possível. Não introduza nenhum alimento ainda quente no seu frigorífico ou congelador, especialmente se se tratar de sopas ou de preparações que libertam uma grande quantidade de vapor.
- Para garantir um óptimo funcionamento do seu electrodoméstico não deixe acumular-se demasiado gelo no congelador (descongele-o quando a espessura de gelo ultrapassa 5-6 mm) e limpe periodicamente o condensador (ver capítulo "Manutenção regular do seu electrodoméstico").
- controle periodicamente as juntas das portas e certifique-se de que elas fecham sempre de forma eficaz. Se esta situação não se verificar, contacte o Serviço Pós-venda.

As peças de acondicionamento bem como aquelas que compõem o conjunto do seu electrodoméstico, utilizam materiais recicláveis. Tenha este pormenor em linha de conta aquando da sua eliminação. Informe-se junto do seu revendedor ou dos serviços técnicos da sua área acerca das possibilidades da sua inutilização de forma adequada e respeitando o ambiente..

Em conformidade com as disposições legislativas mais recentes em matéria de protecção e respeito pelo ambiente, o seu electrodoméstico não contém C.F.C. mas sim um gás refrigerante chamado R600a. O tipo exacto de gás refrigerante utilizado no seu electrodoméstico está devidamente assinalado na placa sinalética no interior do electrodoméstico, na parte inferior esquerda. O R600a é um gás não poluente que não prejudica a camada do ozono e cuja contribuição ao efeito de serra é quase nulo.



- 1.- REGULADOR DO TERMOSTATO
- 2.- TAMPA SUPERIOR DO CONGELADOR (FLAP)
- 3.- GAVETAS DO COMPARTIMENTO DO CONGELADOR
- 4.- GAVETA INFERIOR DO COMPARTIMENTO DO CONGELADOR
- 5.- GANCHOS DAS PERNAS



Botão indicador de Super Frio (botão SF):

Quando a função SF for seleccionada, ascender-se-á uma luz cor-de-laranja.

Botão indicador de funcionamento (Power):

Quando liga o electrodoméstico à corrente, ascende-se automaticamente uma luz cor-de-laranja.

Botão indicador de alarme:

Quando a temperatura alcança um grau crítico dentro do compartimento do congelador, acende-se uma luz vermelha.

Este guia de instalação e de utilização do seu congelador é válido para vários modelos. Poderão eventualmente surgir ligeiras diferenças entre o seu electrodoméstico e as descrições apresentadas.

**Importante :**

Apenas uma instalação correcta do seu electrodoméstico respeitando as prescrições que lhe são fornecidas neste "Guia de Instalação e de Utilização", permitir-lhe-á conservar os alimentos nas melhores condições, aliado a um consumo de energia optimizado.

INSTALAÇÃO

- Coloque o electrodoméstico em local seco e arejado.
- Evite as varandas, as sacadas e os terraços: o calor excessivo durante o Verão e o frio no Inverno impedirão o bom funcionamento do seu electrodoméstico, podendo mesmo danificá-lo.
- Não o coloque em proximidade de uma fonte de calor como por exemplo um forno ou um radiador.
- O seu electrodoméstico foi concebido para um funcionamento de alto rendimento a uma temperatura ambiente adequada. O mesmo é dizer que foi concebido para uma "classe climática" específica. Esta classe climática está indicada a claro na placa sinalética que se encontra no interior do seu frigorífico, do lado inferior esquerdo. Acima destas temperaturas, o desempenho do electrodoméstico poderá diminuir.

| Classe Climática | Temperatura ambiente |
|------------------|----------------------|
| N | +16° à +32°C |
| ST | +18° à + 38° C |
| T | +18° à +43° C |

**Conselho :**

Antes de colocar os alimentos no interior e exterior do seu electrodoméstico, limpe o seu interior e exterior com bicarbonato de sódio dissolvido em água (1 colher de sopa de bicarbonato para 4 litros de água). Não utilize álcool, pós abrasivos ou detergentes que poderão danificar as superfícies. Ver capítulo "Limpeza do seu electrodoméstico".

LIGAÇÃO ELÉCTRICA**Perigo:**

Para sua segurança, é imperativo que tome nota das seguintes indicações.

A instalação eléctrica deve estar em conformidade com a Norma NF C 15-100, **no que respeita essencialmente o fio terra.**

Linha 3x2,5 cm mm2 mono 230V com ligação a:

- um contador mono 230V-50Hz
- um disjuntor diferencial e um fusível (10 ou 16A, conforme o modelo)

Não assumimos a responsabilidade por incidentes ocorridos devido a uma deficiente instalação eléctrica.

**Conselhos para a instalação eléctrica do seu electrodoméstico :**

- não utilize extensões, adaptadores ou tomadas múltiplas.
- não elimine nunca a ligação ao fio terra.
- a tomada de corrente eléctrica deve permanecer sempre acessível mas fora do alcance das crianças.

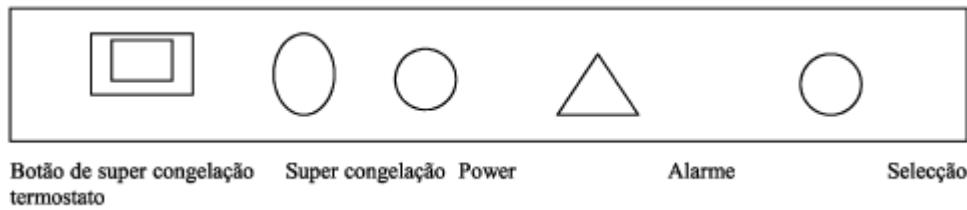
- Se o cabo eléctrico estiver danificado deve ser substituído pelo no Serviço Pós Venda ou por um profissional qualificado para evitar qualquer perigo.

Em caso de incertezas, dirija-se a um electricista.

O seu electrodoméstico está em conformidade com as directivas europeias e as suas alterações.

**Importante :**

Caso o electrodoméstico tenha sido transportado em posição horizontal, coloque-o na vertical e aguarde duas horas antes de o ligar à corrente eléctrica. Pode acontecer que uma pequena quantidade de óleo tenha derramado no circuito de refrigeração, devendo então aguardar até que este reflua para o motor antes de ligar o electrodoméstico. Se não proceder desta forma, correrá o risco de danificá-lo. Efectue a primeira limpeza (ver capítulo "Instalação do seu electrodoméstico") antes de ligá-lo à corrente eléctrica. Para realizar qualquer operação de manutenção, desligue-o. Não puxe o cabo de alimentação; retire antes a ficha.



MANUSEAMENTO DO TERMÓSTATO

Para regular a temperatura, coloque o botão do termostato à frente de um dos números inscritos. A posição 1 corresponde à temperatura menos fria, quanto mais o número é elevado mais a temperatura escolhida é fria. Quando o termostato está nesta posição "0", o seu congelador desliga-se.

Ajuste do termostato do congelador:

0: O electrodoméstico está apagado

1-2: Para o armazenamento dos alimentos a curto prazo no congelador, poderá seleccionar a posição da roda de selecção entre a posição mínima e a média

3=4: Para o armazenamento dos alimentos a longo prazo no congelador, poderá seleccionar a posição média da roda de selecção

5: Para congelar os alimentos frescos. O electrodoméstico funcionará de modo a alcançar temperaturas mais frias.

Apenas congele alimentos frescos e de excelente qualidade. Consulte a tabela " Guia de congelação dos alimentos " para saber quais os produtos que pode congelar e quanto tempo pode conservá-los.

Branqueie a fruta e os legumes antes de os congelar de forma a conservar cor, aroma, sabor e vitaminas: mergulhe-os durante um tempo em água a ferver. Espalhe os alimentos que quer congelar em pequenas porções individuais correspondendo a uma refeição. As pequenas porções são mais rapidamente congeladas.

Condicione os alimentos hermeticamente para evitar de perder o seu sabor ou ficar secos. Utilize para isso sacos de plástico, papel aderente de polietileno, folhas de alumínio ou caixas adaptadas para a congelação. Se utilizar sacos de plástico, comprima-os para tirar o ar antes de os fechar hermeticamente.

Importante:

Uma abertura prolongada da porta do congelador provoca um aumento da temperatura interna. A temperatura interna do congelador depende estreitamente da temperatura ambiente, da frequência de abertura da porta, da quantidade e da temperatura dos alimentos colocados no congelador.

CONGELAÇÃO RÁPIDA (botão SF)

Pressione o botão SF; desta maneira o congelador começará a funcionar continuamente a um rendimento máximo (verifique se o botão que indica a função Super Frio se acende quando o pressiona — aparecerá uma luz cor-de-laranja). A temperatura do congelador descerá e o congelador atinge a temperatura mais baixa possível.

Coloque rapidamente a comida que quer congelar dentro do congelador, de preferência nos compartimentos superiores. Uma vez que os alimentos estejam congelados, deverá apagar o botão SF e colocar a roda de selecção do termostato na posição desejada.

PRODUTOS CONGELADOS/ PRODUTOS ULTRACONGELADOS

O seu electrodoméstico permite-lhe congelar alimentos: diminui a temperatura rapidamente podendo desta forma conservá-los durante mais tempo.

O ultracongelamento é um processo industrial mais rápido e mais intenso de que a congelação doméstica. Os produtos que compra no comércio são ultracongelados.

PREPARAÇÃO DOS ALIMENTOS A CONGELAR

Importante :

A congelação não esteriliza. Pois será importante preparar os seus alimentos a congelar respeitando algumas regras simples de higiene : lave as mãos antes de tocar os alimentos, limpe os utensílios de cozinha que utilizou antes de os utilizar novamente.

Importante:

Nunca ponha as garrafas ou os frascos com líquidos no congelador excepto se estes estiverem preenchidos ao 2/3 da sua capacidade : a congelação dilata os líquidos e o recipiente pode rebentar.

Aponte em cada embalagem :

- a data de congelação
- a data limite de consumo
- o tipo de alimento contido
- o número de porções contidas

Quando comprar produtos ultracongelados, faça-o no fim das compras.

Verifique :

- se a sua embalagem não está danificada
- se não estão cobertos por uma camada de gelo (significaria que foram parcialmente descongelados)

Ponha-os num saco isotérmico ou num papel de jornal, transporte-os rapidamente, guardeos imediatamente.

Respeite a data limite de conservação indicada na sua embalagem. O seu electrodoméstico está equipado com um compartimento congelação ****, permitirá conservar produtos ultracongelados da melhor forma.

GUIA DE CONGELAÇÃO DOS ALIMENTOS

Carne fresca

| Produto | Validade |
|---|----------|
| Anho em pedaços pequenos | 8 Meses |
| Lombo de porco | 5 Meses |
| Costoletas de porco | 4 Meses |
| Vaca cozida, rosbife | 10 Meses |
| Bifes de vacas, bifes de vazia, em molho, lombo de vaca | 8 Meses |
| Bifes, costeletas de vitela | 10 Meses |
| Carne picada | 4 Meses |
| Miúdos | 3 Meses |
| Salsichas | 2 Meses |

Animais de galinheiro

Prepare-os despenados/esfolados, destripados, eventualmente partidos aos bocados, lavados e limpos.

| Produto | Validade |
|--------------------|----------|
| Pato | 4 Meses |
| Coelho | 6 Meses |
| Galinha para calda | 7 Meses |
| Ganso | 4 Meses |
| Franco | 10 Meses |
| Peru | 6 Meses |
| Miúdos | 3 Meses |

Caça

| Produto | Validade |
|----------------------------------|----------|
| Pato selvagem, Galinhola, Faisão | 8 Meses |
| Lebre | 6 Meses |
| Perdiz, Codorniz | 8 Meses |

Peixe

Descame, esvazie, tire a cabeça. Lave, limpe e congele

| Produto | Validade |
|----------|----------|
| Carpe | 2 Meses |
| Lúcio | |
| Rodvalho | |
| Salmão | |
| Cavala | |
| Tenca | |
| Truta | |
| Dourada | 3 Meses |
| Linguado | |

Alimentos confeccionados

| Produto | Validade |
|---|----------|
| Molho com sumo de carne | 3 Meses |
| Molho de tomate no ponto | |
| Minestrone de legumes | 2 Meses |
| Lasanhas | 4 Meses |
| Lombos | 2 Meses |
| Fatia de vitela | 1 Meses |
| Carnes com molho | 3 Meses |
| Guisado de caça | 2 Meses |
| Peixe cozido em água ou no forno | 2 Meses |
| Pimentos, beringelas, curgetes recheadas com carne | 2 Meses |
| Cogumelos com alho e salsa, ratatouille de pimentos | 2 Meses |
| Espinafres cozidos em água | 2 Meses |
| Pizza | 6 Meses |

Legumes

Recomenda-se de branquear os legumes ao vapor

| Produto | Validade |
|---|----------|
| Espargo | 12 Meses |
| Couve, couve-flor | 8 Meses |
| Alcachofra | 12 Meses |
| Feijão | |
| Feijão verde | |
| Beringela | |
| Pimento | |
| Ervilha, Tomate | 8 Meses |
| Salsa, manjerico | |
| Espinafres | |
| Jardineira para minestrone (aipo, cenoura, acelgas, alho francês, etc.) | 12 Meses |

Fruta

A fruta tem de ser coberta de açúcar ou xarope, consoante os casos. A quantidade de açúcar a utilizar para a conservação é de cerca de 250 gr. para 1 quilo de fruta. Os xaropes são utilizados em percentagens variáveis; preparem-se em calda com água açucarada. As diferentes concentrações são as seguintes:

- solução a 30%, açúcar 450 gr. por litro de água;
- solução à 40%, açúcar 650 gr. por litro de água;
- solução à 50%, açúcar 800 gr. por litro de água;

Para que a cor das frutas não se altera, ponha-as em sumo de limão antes de as cobrir com açúcar, ou então verta sumo de limão no xarope. Os recipientes de frutas a congelar terá de ficar um hora no frigorífico antes de ser introduzidos no congelador. As frutas têm de ficar completamente cobertas de xarope.

| Produto | Validade |
|--|----------|
| Damasco | 8 Meses |
| Ananás | 10 Meses |
| Laranja | |
| Cereja | |
| Morango | 12 Meses |
| Melão | 8 Meses |
| Pêssego | |
| Toranja | 12 Meses |
| Sumo de citrinos | 10 Meses |
| Ameixa | 12 Meses |
| Uva | |
| Mirtilos, amoras, groselheira, framboesas, groselhas | 10 Meses |

Pão

Pode-se conservar durante 2 meses. Descongele no forno a 50 °C, ligando depois de ter colocado o pão.

Manteiga e queijo

Congele a manteiga e o queijo dividindo-os em pedaços para um consumo semanal.

A manteiga e os queijos duros (ex. parmesan) conservam-se durante 8 meses, os outros queijos durante 4 meses. Terá de os descongelar no frigorífico tendo cuidado com a condensação que se forma nestes produtos.

ARRUMAÇÃO DOS ALIMENTOS

Não ponha os alimentos frescos ao lado dos que já estão congelados de forma a evitar provocar um aumento da temperatura.

⚠ Importante:

O peso máximo dos alimentos que pode congelar por 24 horas está indicado na placa sinalética (situada no interior da parte do frigorífico do seu aparelho, na parede esquerda da parte inferior) sob a denominação: "CAPACIDADE DE CONGELAÇÃO/ FREEZING CAPACITY (kg/ 24h)".

DESCONGELAMENTO DOS ALIMENTOS

Pode descongelar alimentos de cinco maneiras diferentes :

- pondo-os vários horas na parte do frigorífico do seu electrodoméstico
- deixando-os descongelar lentamente em temperatura ambiente
- no forno tradicional em temperatura muito amena (40/50°C)
- no forno microondas
- cozendo-os directamente

O descongelamento no frigorífico é o método mais lento mas mais seguro.

⚠ Importante :

Nunca volte a congelar alimentos que já descongelados, mesmo parcialmente, sem os ter cozinhados previamente.

Não se recomenda de levar directamente à boca produtos que acabaram de sair do congelador (gelados, pedras de gelo...): estão então numa temperatura muito baixa e podem provocar queimaduras de frio.

Evite tocar alimentos congelados ou ultracongelados com as mãos molhadas: podem ficar coladas. Recomenda-se de apenas descongelar os seus alimentos para uma utilização imediata.

LIMPEZA DO SEU ELECTRODOMÉSTICO

⚠ Importante :

Recomenda-se, para uma melhor higiene e uma conservação dos alimentos em toda a segurança, de limpar e desinfectar regularmente o seu electrodoméstico.

Tire do seu electrodoméstico todos os produtos. Coloque-os em sacos isotérmicos ou envolva-os em papel de jornal e ponha-os num lugar fresco.

Antes de colocar os alimentos no interior e exterior do seu electrodoméstico, limpe o seu interior e exterior com bicarbonato de sódio dissolvido em água (1 colher de sopa de bicarbonato para 4 litros de água). Não utilize álcool, pós abrasivos ou detergentes que poderão danificar as superfícies.

Enxágue com água e seque com um pano.

⚠ Importante :

Não utilize aparelhos de limpeza com jacto de vapor de alta pressão. As altas temperaturas do vapor poderão danificar as superfícies e os circuitos eléctricos, expondo-o a riscos de electrocussão.

Tenha sempre em conta de limpar de vez em quando o condensador que se encontra na traseira do electrodoméstico (ver capítulo "Descrição do seu electrodoméstico"). Utilize para esse efeito um pincel seco ou, melhor ainda, um aspirador.

Ligue novamente o electrodoméstico à corrente eléctrica e ajuste, se necessário, o termostato do frigorífico conforme descrito no capítulo "Regulação da temperatura do seu frigorífico". Aguarde 3/4 horas antes de recolocar os alimentos no seu electrodoméstico.

DESCONGELAMENTO DO CONGELADOR

Efectue um descongelamento quando uma camada de gelo de 3 a 5 mm se formar no interior do congelador. Esta espessura de gelo impede o bom funcionamento do seu congelador, reduz a sua eficácia e provoca um maior consumo de energia.

Tire do congelador todos os produtos. Coloque-os em sacos isotérmicos ou envolva-os em papel de jornal e ponha-os num lugar fresco.

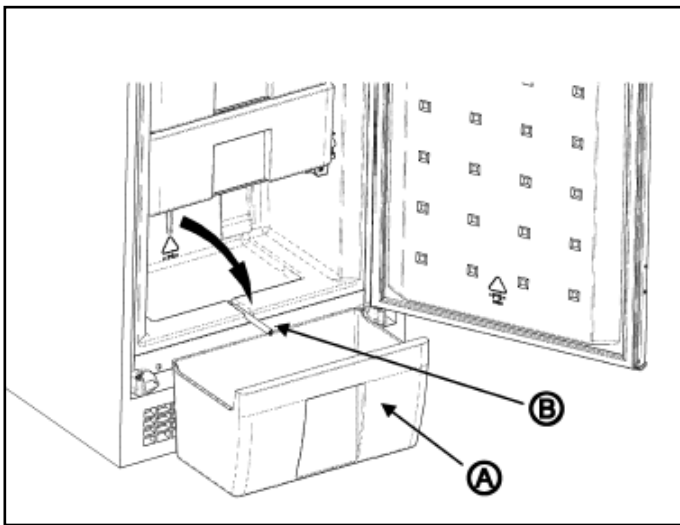
Desligue o seu electrodoméstico colocando o termostato sobre a posição "0". Mantenha aberta a porta do seu electrodoméstico.

⚠ Importante :

Nunca utilize nenhum radiador, secador de cabelos ou qualquer outro electrodoméstico eléctrico nem facas ou outros objectos de metal para acelerar o descongelamento, pode irremediavelmente danificar o aparelho.

Este electrodoméstico tem um sistema especial de escoamento, que se explica em seguida:

1. Retire para fora a gaveta da parte de baixo (A) do compartimento do congelador e coloque-a no chão da sua cozinha, alinhado com a parte da frente do congelador
2. Retire o tubo de escoamento (B) que se encontra colocado na parede interior traseira do compartimento do congelador. Depois, coloque-a no local destinado para esse efeito, na parte da frente do electrodoméstico, em baixo.



Ponha uma panela de água quente numa pequena prancha de madeira ou um protector para isolá-la, e ponha tudo no seu congelador para acelerar o descongelamento.

Limpe o seu congelador antes de ajustar novamente a temperatura como indicado no capítulo "Regulação da temperatura" e de colocar os produtos no devido lugar (ver capítulo Limpeza do seu electrodoméstico).

RUÍDOS DE FUNCIONAMENTO NORMAIS

Para que a temperatura escolhida seja constante, o seu electrodoméstico activa regularmente o seu motor. Os ruídos resultantes são ruídos de funcionamento normais, diminuem automaticamente quando o seu frigorífico atinge a temperatura pretendida. Estes ruídos são os seguintes :

| Ruído | Causa |
|--|---|
| Zumbidos | Resultantes do motor. Tais zumbidos podem ser por vezes mais acentuados quando o motor engrena. |
| Gorgolejos ou zumbidos ligeiros | Resultantes da circulação do fluido de refrigeração nas tubuladuras do seu frigorífico. |
| Disparos | Fazem-se ouvir sempre que o termóstato engrena ou o motor dispara. |

PERTURBAÇÕES OU PEQUENAS AVARIAS

Poderão surgir alguns incidentes aquando da utilização do seu electrodoméstico. Antes de contactar o Serviço Pós-venda, verifique se não é possível solucionar os problemas com base no Guia.

| INCIDENTE | CONSELHO |
|---|--|
| Ruídos estranhos | - verifique a regulação dos pés do electrodoméstico e a sua estabilidade - certifique-se de que o electrodoméstico não está em contacto com a parede - verifique se todas as peças amovíveis (reservatório, prateleiras, etc.) estão devidamente colocadas - certifique-se de que as garrafas ou recipientes estão correctamente colocados no seu electrodoméstico e se não se toquem. |
| O electrodoméstico não produz frio suficiente | - verifique se o termóstato está correctamente regulado, conforme descrito no capítulo " Regulação da temperatura do seu frigorífico " - se colocou no seu frigorífico uma importante quantidade de alimentos, reajuste o termóstato como indicado no capítulo " Regulação da temperatura do seu frigorífico " - assegure-se de que não abre a porta do electrodoméstico amiúde ou que não a deixa aberta. |
| O seu electrodoméstico não produz frio | - verifique se o termóstato está na posição "0". - verifique se o electrodoméstico está correctamente ligado à corrente - certifique-se de que o disjuntor de sua casa não disparou, de que o fusível não saltou ou não está desatarraxado. |
| As carnes congeladas apresentam riscos brancos | - verifique se o termóstato do seu electrodoméstico está correctamente ajustado e não está numa temperatura demasiada baixa (ver capítulo " Regulação da temperatura do seu frigorífico ") - verifique se não guardou estas carnes tempo a mais no congelador com ajuda da tabela que encontrará no capítulo " Guia de congelação dos alimentos ". |
| É difícil abrir a porta | - é normal a porta oferecer uma certa resistência à abertura, especialmente quando acabou de a fechar: cria-se no seu electrodoméstico uma pequena depressão que serve para garantir uma perfeita impermeabilização da porta. Basta aguardar alguns instantes antes de voltar a abri-la. |

SERVIÇO PÓS-VENDA

Qualquer intervenção na sua máquina de lavar deve ser realizada :

- quer pelo seu revendedor,
- quer por um outro profissional qualificado autorizado pela marca.

Ao chamá-los, indique a referência completa de sua máquina (o modelo, o tipo, o número da série). Estas informações figuram na placa de identificação fixada atrás da máquina .



ESTE APARELHO RESPEITA AS DIRECTIVAS CEE

FR 02

Geachte klant,

EN 11

U hebt een diepvriezer van **BRANDT** aangeschaft. Wij willen u hier graag voor bedanken.

DE 20

ES 29

Wij hebben bij het ontwerpen van dit apparaat gebruik gemaakt van onze passie en onze knowhow om zo goed mogelijk aan uw wensen te voldoen. Wij hebben het zo ontworpen dat het ook altijd eenvoudig is te gebruiken; innovatief en hoge prestaties leverend.

PT 38

NL 47

In het gamma van **BRANDT** producten vindt u ook een ruime keuze aan ovens, magnetrons, kookplaten, afzuigdampkappen, fornuizen, vaatwassers, wasmachine, droogtrommel en koelkasten, die u kunt afstemmen op uw nieuwe diepvriezer van **BRANDT**.

Kijk ook op onze site www.brandt.com, daar vindt u al onze producten en nuttige en aanvullende informatie.

BRANDT

Wij streven voortdurend naar verbetering van onze producten. Daarom behouden we ons het recht voor om aan de technische, functionele of esthetische kenmerken van onze producten wijzigingen aan te brengen die in verband staan met technische ontwikkelingen.

 **Belangrijk:**

Vóór installatie en gebruik van uw apparaat deze installatie- en gebruiksgids aandachtig lezen. U zult snel gewend raken aan de werking.



| | |
|--|----|
| 1 Veiligheid en milieu | |
| • Veiligheidsvoorschriften | 49 |
| • Milieuvriendelijk en spaarzaam..... | 49 |
| 2 Beschrijving van het apparaat | 50 |
| 3 Eerste installatie | |
| • Installatie van het apparaat | 51 |
| • Elektrische aansluiting | 51 |
| 4 Gebruik van de diepvrieskast | |
| • Instellen van de temperatuur in het diepvriesvak | 52 |
| • Snelle bevroering..... | 52 |
| • Ingevroren producten / diepvries producten..... | 52 |
| • Bereiding van de in te vriezen voedingsmiddelen..... | 52 |
| • Gids voor het invriezen van voedingsmiddelen..... | 53 |
| • Schikken van de producten in de diepvrieskast | 54 |
| • Ontdooien van voedingsmiddelen | 54 |
| • Reinigen van het apparaat..... | 54 |
| • Het ontdooien van uw vriezer | 54 |
| 5 Problemen bij gebruik | 55 |
| 6 Afdeling service | 55 |

De gebruiks- en installatiehandleiding van de diepvrieskast is geldig voor meerdere modellen. Het is mogelijk dat er kleine verschillen (details en uitrusting) zijn tussen uw model en het in deze handleiding beschreven apparaat.

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik en ontworpen voor het bewaren en invriezen van voedingsmiddelen.

Neem altijd de hierna beschreven veiligheidsvoorschriften in acht. Wij zijn niet aansprakelijk en de garantie vervalt indien deze voorschriften niet worden nageleefd en daardoor materiële schade of lichamelijke letsel ontstaat.

Dit apparaat dient overeenkomstig de aanwijzingen in deze gebruiks- en installatiehandleiding geïnstalleerd, en zonodig bevestigd, en gebruikt worden teneinde beschadiging en gevaarlijke toestanden als gevolg van een onjuiste installatie of onstabiele plaatsing te voorkomen.

Indien het apparaat horizontaal naar uw woning werd vervoerd moet u het eerst ongeveer 2 uur verticaal plaatsen alvorens het aan te sluiten. Het is immers mogelijk dat een kleine hoeveelheid olie in het koelcircuit terecht is gekomen.

Door de ijskast verticaal te plaatsen zal de olie terug naar de motor kunnen vloeien. Indien u de ijskast meteen na het een horizontaal transport aansluit, kan dit mogelijk schade veroorzaken.

- Indien uw apparaat van wieltjes is voorzien, mag u nooit vergeten dat deze wieltjes alleen maar dienen om het vervoer over hele kleine afstanden te vergemakkelijken en om het apparaat moeiteloos op de juiste plaats te installeren. U mag het apparaat niet over langere afstanden op de wieltjes vervoeren.

- Reinig uw ijskast een eerste maal (zie hoofdstuk "Installatie van het apparaat") alvorens hem op het stroomnet aan te sluiten. En als u later de ijskast wilt reinigen of repareren, moet u altijd eerst de stekker uit de contactdoos halen. Nooit trekken aan het netsnoer, altijd de stekker beetpakken.

- Plaats nooit flessen of potten met vloeistof in de diepvrieskast. Dit is wel mogelijk als ze maar voor 2/3 zijn gevuld : door het invriezen zet de vloeistof uit en zou de fles of de pot kunnen barsten.

- Voedingsmiddelen alleen ontdooien volgens de manier en methodes beschreven in deze handleiding, gebruik geen andere middelen om het ontdooien sneller te laten verlopen.

- Gebruik in de vakjes bestemd voor het bewaren van ingevroren voedingsmiddelen geen elektrische apparaten behoudens indien anders aangegeven door de fabrikant.

- Laat nooit kinderen met de ijskast spelen, en zorg ervoor dat huisdieren op een afstand blijven.

- Versleten apparaat dienen onbruikbaar te worden gemaakt. Trek de stekker uit de contactdoos en knip de voedingskabel vlak bij het apparaat af. Zorg ervoor dat de deur van de ijskast niet meer kan worden gesloten of verwijder hem om te voorkomen dat een kind of huisdier zichzelf in de ijskast opsluit.

- Indien er zich een (onverwacht) voorval voordoet en u het probleem niet met de tips in deze handleiding kunt oplossen (zie hoofdstuk "geluiden, problemen of kleine storingen") moet u contact opnemen met een erkende servicedienst van Brandt of een erkende vakman.



Gevaar:

Het koelcircuit van de ijskast bevat koel isobutaan (R600a), dit is een natuurlijk en niet schadelijk gas maar het is wel ontvlambaar. Tijdens het vervoer en de installatie van het apparaat moet u controleren of de componenten van het koelcircuit niet zijn beschadigd. In geval van beschadiging, moet u het apparaat uit de buurt van vlammen en warmtebronnen houden en het vertrek waar het staat goed ventileren.

Dit apparaat is niet ontworpen om te worden gebruikt door personen (kinderen inbegrepen) met verminderd lichamelijk, zintuiglijk of geestelijk vermogen of personen zonder ervaring of kennis behalve indien zij onder toezicht staan of middels iemand die voor hun veiligheid verantwoordelijk is, vooraf instructies hebben ontvangen wat betreft het gebruik van het apparaat.

MILIEUBESCHERMING

Het verpakkingsmateriaal van dit apparaat is recycleerbaar. Doe mee aan de recycling en draag bij tot de bescherming van het milieu door dit materiaal in de hiervoor bestemde gemeentecontainers te deponeren.

Uw apparaat bevat tevens vele recycleerbare materialen.



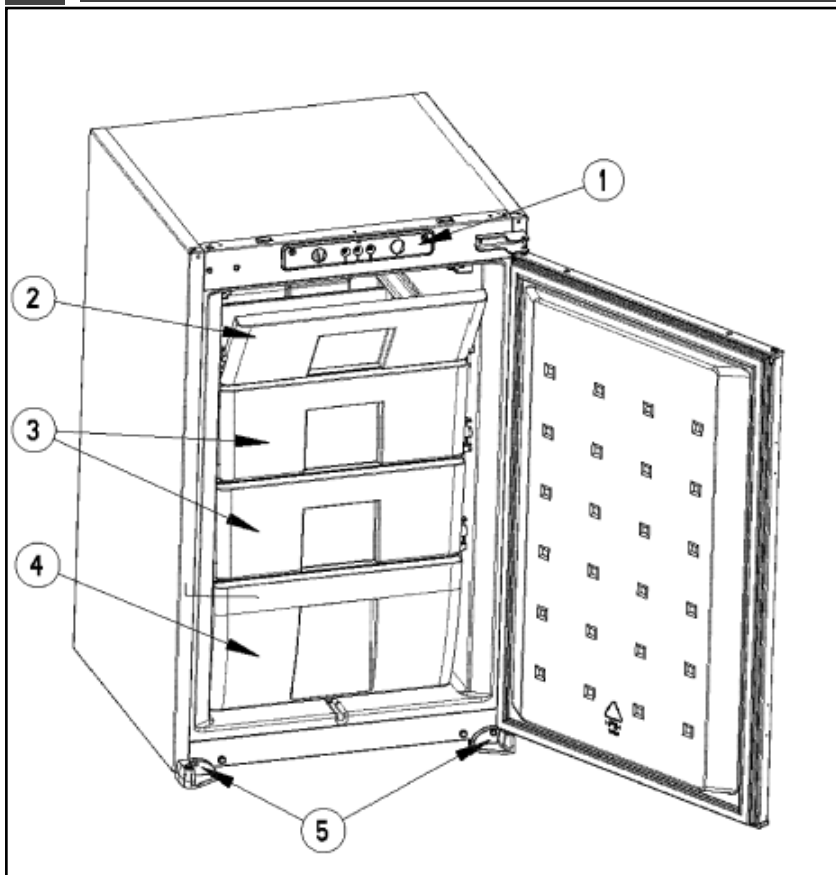
Daarom is het voorzien van dit logo wat aangeeft dat de gebruikte apparaten van ander afval dienen te worden gescheiden in de lidstaten van de Europese Unie. De recycling van de apparaten die door uw fabrikant wordt georganiseerd wordt op deze manier onder de beste omstandigheden uitgevoerd, overeenkomstig de Europese richtlijn 2002/96/CE betreffende elektrisch en elektronisch afval. Informeer bij uw gemeente of bij uw verkoper naar de dichtstbijzijnde inzamelplaats voor uw oude apparaten. Wij danken u voor uw bijdrage aan de bescherming van het milieu.

MILIEUVRIENDELIJK EN SPAARZAAM

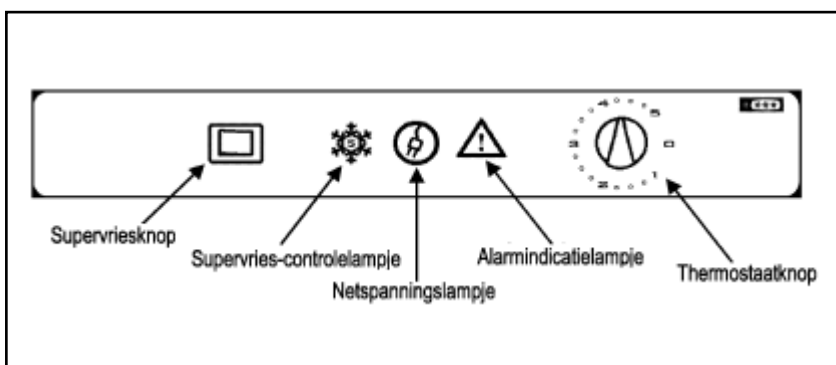
Enkele tips om het energieverbruik van de ijskast tot een minimum te beperken:

- Installeer de ijskast op een geschikte plaats (zie hoofdstuk "Installatie van het apparaat").
- Laat de deuren van de ijskast en de diepvrieskast zo kort mogelijk open staan. Plaats nooit nog warme voedingsmiddelen in de ijskast of diepvrieskast, en met name soep of andere bereidingen die veel stoom afgeven.
- Controleer regelmatig de afdichtingen van de deuren en controleer of ze naar behoren sluiten. Indien dit niet het geval is, contact opnemen met de servicedienst.
- Voor de verpakking en de componenten van het apparaat worden recycleerbare materialen gebruikt. Houd hiermee rekening bij het afvoeren. Bij uw leverancier of de technische dienst van uw gemeente kunt u informatie krijgen over de milieuvriendelijke afvoer van de verpakking en de componenten.

Overeenkomstig de meest recente wettelijke milieubepalingen bevat uw apparaat geen C.F.C. maar een koelgas dat men R600a noemt. Het juiste type koelgas gebruikt voor uw apparaat staat duidelijk vermeld op het typeplaatje in de ijskast, onderaan de linkerwand. R600a is een niet schadelijk gas dat de ozonlaag niet aantast en dat praktisch geen invloed heeft op het kaseffect.



- 1) THERMOSTAATKNOP
- 2) VRIESVAKDEKSEL
- 3) VRIESLADE
- 4) ONDERSTE VRIESLADE
- 5) VOETJE / SCHARNIER



Supervrieslampje (SF-lampje):

licht oranje op als u de SF-knop heeft ingedrukt.

Netspanningslampje:

licht vanzelf groen op als het apparaat op de netspanning is aangesloten.

Alarmindicatielampje:

licht rood op als de temperatuur in de vriezer te veel stijgt.

De gebruiks en installatiehandleiding van de diepvrieskast is geldig voor meerdere modellen. Het is mogelijk dat er kleine verschillen (details en uitrusting) zijn tussen uw model en het in deze handleiding beschreven apparaat.

⚠ Belangrijk :

De installatie van uw ijskast - diepvrieskast dient volgens de aanwijzingen in deze gebruiks- en installatiehandleiding te gebeuren. Bij een onjuiste installatie of verkeerd gebruik garanderen wij u geen optimale bewaring van de voedingsmiddelen en minimaal energieverbruik.

INSTALLATIE

- Plaats het apparaat in een droge en geventileerde ruimte.
- Het apparaat niet plaatsen op een balkon, terras of veranda : het apparaat zal tijdens de zomer aan te hoge temperaturen en tijdens de winter aan te lage temperaturen worden blootgesteld en kan mogelijk beschadigingen oplopen.
- Plaats het apparaat niet in de buurt van een warmtebron zoals een oven of een radiator.
- Het apparaat werkt optimaal bij een bepaalde omgevingstemperatuur. Technisch gezien spreekt men van een apparaat voor een bepaalde "klimaatklasse". Deze klimaatklasse staat duidelijk vermeld op het typeplaatje in de apparaat, onderaan de linker wand. Buiten het vermelde temperatuurbereik zal het apparaat niet optimaal werken.
- U moet tussen uw koelkast en de overige meubels op zijn minst 3 tot 5 cm open laten aan de zijkanten en 10 cm tussen de koelkast en de muur plus 10 cm er boven om een goede luchtcirculatie om het apparaat heen veilig te stellen.
- Gebruik de afstandstukken (zie zakje met toebehoren) om het apparaat op de juiste afstand van de muur te installeren. Deze afstandstukken moet u op de achterwand van het apparaat bevestigen (zie tekening).

| Klimaatklasse | Omgevingstempera |
|---------------|------------------|
| N | +16° à +32° C |
| ST | +18° à + 38° C |
| T | +18° à +43° C |

🔍 Tip :

Na de installatie van het apparaat stelt u de poten zo af dat de ijskast iets naar achteren overhelt. Daardoor zal de deur makkelijker sluiten.

Alvorens voedingsmiddelen in het apparaat te plaatsen, moet u eerst de binnenzijde en de buitenkant van het apparaat schoonmaken met in water opgelost natriumbicarbonaat (1 soeplepel natriumbicarbonaat op 4 liter water). Gebruik geen alcoholhoudende producten, schuurpoeder of reinigingsmiddelen die de oppervlaktes kunnen aantasten. Zie hoofdstuk "Reiniging van het apparaat" voor aanvullende inlichtingen .

ELEKTRISCHE AANSLUITING**⚡ Gevaar:**

Voor uw eigen veiligheid moet u de hierna staande aanwijzingen in acht nemen.

De elektrische installatie moet voldoen aan de norm NC C 15 100, met name wat betreft de aarding.

Voedingskabel 3 x 2,5 mm² enkelfase 230 V voor aansluiting op:

- een enkelfase teller 230V-50Hz
- een differentieelschakelaar en een zekering (10 of 16A naar gelang model)

Wij zijn niet aansprakelijk voor ongevallen voortvloeiende uit een onjuiste elektrische installatie.

⚡ Tips voor de elektrische installatie van het apparaat:

- Gebruik geen verlengkabel, adapter of meervoudige contactdoos.
- Verwijder nooit de aardaansluiting.
- Als de aansluitkabel beschadigd is, moet hij door een onderhoudsmonteur of een vakman worden vervangen.
- De contactdoos moet altijd makkelijk bereikbaar zijn en blijven maar buiten het bereik van kinderen.

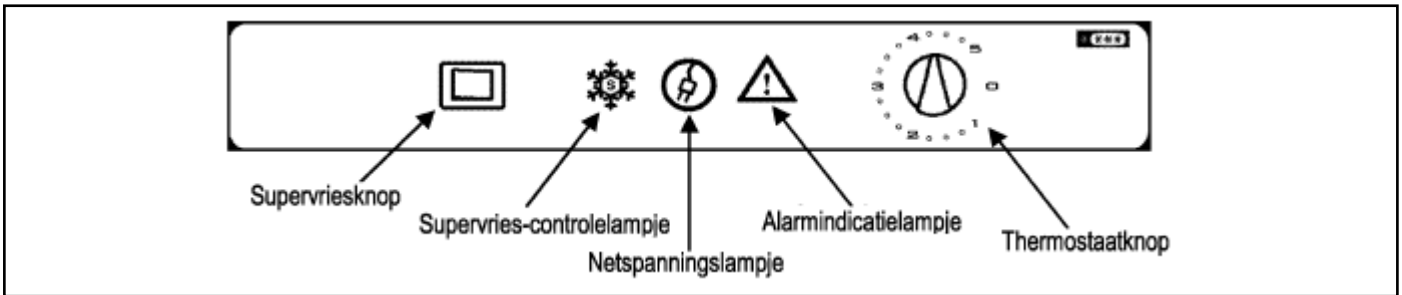
Neem in geval van twijfel contact op met uw installateur.

Het apparaat voldoet aan de Europese richtlijnen en aan de wijzigingen die hieraan zijn aangebracht.

⚠ Belangrijk :

Indien het apparaat horizontaal naar uw woning werd vervoerd moet u het eerst ongeveer 2 uur verticaal plaatsen alvorens het aan te sluiten. Het is immers mogelijk dat een kleine hoeveelheid olie in het koelcircuit terecht is gekomen. Door de ijskast verticaal te plaatsen zal de olie terug naar de motor kunnen vloeien. Indien u de ijskast meteen na het een horizontaal transport aansluit, kan dit mogelijk schade veroorzaken.

Reinig uw ijskast een eerste maal (zie hoofdstuk "Installatie van het apparaat") alvorens hem op het stroomnet aan te sluiten. En als u later de ijskast wilt reinigen of repareren, moet u altijd eerst de steker uit de contactdoos halen. Nooit trekken aan het netsnoer, altijd de steker beetpakken. In geval van beschadiging moet de voedingskabel worden vervangen door de servicedienst of door iemand met dezelfde kwalificaties om ieder gevaar te voorkomen.



BEDIENING VAN DE THERMOSTAAT

Om de temperatuur in te stellen, de knop van de thermostaat zetten tegenover één van de erom heen staande cijfers. Stand 1 komt overeen met de minst koele temperatuur, hoe hoger het cijfer, hoe lager de gekozen temperatuur. Als de thermostaat op stand "0", staat, is de ijskast uit. Het apparaat staat nog steeds onder spanning.

Thermostaatinstellingen:

0: Het apparaat is uitgeschakeld.

1-2: Zet de knop tussen de minimumstand en een gemiddelde waarde voor kortstondige opslag van voedsel in de vriesruimte.

3-4: Zet de knop op een gemiddelde waarde voor het langdurig bewaren van voedsel in de vriesruimte.

5: Voor het invriezen van vers voedsel. Het apparaat koelt harder.

Belangrijk :

Als de deur van de ijskast lang open blijft staan, zal de temperatuur in de vrieskast oplopen.

De interne temperatuur van de diepvrieskast hangt in hoge mate af van de omgevingstemperatuur, van het aantal keren dat de deur wordt opengedaan, van de hoeveelheid en de temperatuur van de voedingsmiddelen die u in de diepvrieskast plaatst.

INVRIEZEN MET DE SUPERVRIESFUNCTIE

Druk op de SF-knop om de vriezer continu maximaal te laten koelen (het SF-controlelampje licht oranje op als u de SF-knop heeft ingedrukt). De temperatuur in de vriezer wordt verlaagd en de vriezer zal de laagst mogelijke temperatuur proberen te bereiken.

Plaats het in te vriezen voedsel snel in de vriezer, bij voorkeur in één van de bovenste vakken. Schakel de SF-knop weer uit als het voedsel eenmaal is ingevroren, en zet de thermostaatknop in de door u gewenste stand.

INGEVROREN PRODUCTEN/ DIEPVRIES PRODUCTEN

In dit huishoudapparaat kunt u voedingsmiddelen invriezen : het apparaat doet de temperatuur van deze voedingsmiddelen snel dalen en u kunt ze zo langer bewaren.

Het diepvriezen is een industrieel procédé, het is sneller en intenser dan het invriezen thuis. De producten die u in de winkels koopt zijn diepvriesproducten.

BEREIDING VAN DE IN TE VRIEZEN VOEDINGSMIDDELEN

Belangrijk :

Invriezen is geen sterilisatie. Het is dan ook belangrijk dat u tijdens de bereiding van de in te vriezen voedingsmiddelen enkele gezondheidsmaatregelen in acht neemt.

Was de handen voordat u aan de voedingsmiddelen komt, maakt net gebruikt keukengerei schoon voordat u het opnieuw gaat gebruiken.

Vries alleen verse voedingsmiddelen van goede kwaliteit in. Zie de tabel "Gids voor het invriezen van voedingsmiddelen" om te kijken welke producten u kunt invriezen en hoelang u ze kunt bewaren.

Blancheer fruit en groente voor ze in te vriezen zodat ze hun kleur, smaak, aroma en vitaminen behouden : dompel ze enkele ogenblikken in kokend water. Verdeel de in te vriezen voedingsmiddelen in kleine individuele porties voldoende voor een maaltijd. Kleine porties worden sneller tot de kern ingevroren.

Verpak de voedingsmiddelen hermetisch om te voorkomen dat ze hun smaak verliezen of uitdrogen. Gebruik hiervoor plastic zakjes, polyethyleen folie, aluminium folie of speciale invriesbakjes. Bij gebruik van plastic zakjes, moet u ze samendrukken om de lucht eruit te persen alvorens ze hermetisch af te sluiten.

Belangrijk :

Plaats nooit flessen of potten met vloeistof in de diepvrieskast behalve indien ze slechts voor 2/3 zijn gevuld. Tijdens het invriezen zet de vloeistof uit met het risico dat de fles of de pot gaat barsten.

Noteer op de verpakking:

- de datum van invriezen
- de uiterste houdbaarheidsdatum
- het type voedingsmiddel
- het aantal porties

Als u diepvriesproducten koopt, doe deze dan als laatste in uw wagentje bij het boodschappen doen.

Controleer :

- of de verpakking niet is beschadigd
- of ze niet bedekt zijn met een laagje ijs (dit wil zeggen dat ze gedeeltelijk ontdooid zijn geweest)

Doe ze in een thermoszak of in krantenpapier, neem ze snel mee naar huis en berg ze onmiddellijk op.

Neem de uiterste houdbaarheidsdatum in acht, deze staat vermeld op de verpakking. Het apparaat heeft een diepvriescompartiment **** waarin u diepvriesproducten optimaal kunt bewaren.

GIDS VOOR HET INVRIEZEN VAN
VOEDINGSMIDDELENVers vlees

| Product | Goed voor |
|---|------------|
| Lamsvlees kleine stukjes | 8 maanden |
| Gebakken varkensvlees | 5 maanden |
| Varkenskoteletten | 4 maanden |
| Gekookt rundvlees, rosbeef | 10 maanden |
| Biefstuk, entrecôte, rundvlees in saus, gebakken kalfsvlees | 8 maanden |
| Kalfsbiefstuk, kalfskotelet | 10 maanden |
| Tartaar, gehakt | 4 maanden |
| Orgaanvlees | 3 maanden |
| Worst | 2 maanden |

Pluimvee, konijnen

Bereid ze naar behoren voor, geplukt, gevild, de ingewanden eruit gehaald en eventueel in stukjes gesneden, gewassen en gedroogd.

| Product | Goed voor |
|-------------|------------|
| Eend | 4 maanden |
| Konijn | 6 maanden |
| Bouillonkip | 7 maanden |
| Gans | 4 maanden |
| Jonge kip | 10 maanden |
| Kalkoen | 6 maanden |
| Orgaanvlees | 3 maanden |

Wild

| Product | Goed voor |
|--------------------------|-----------|
| Wilde eend, snip, fazant | 8 maanden |
| Haas | 6 maanden |
| Patrijs, kwartel | 8 maanden |

Vis

Schubben, legen, de kop eraf halen. Wassen, drogen en diepvriezen

| Product | Goed voor |
|------------|-----------|
| Karper | 2 maanden |
| Baars | |
| Tarbot | |
| Zalm | |
| Makreel | |
| Zeelt | |
| Forel | |
| Goudbrasem | 3 maanden |
| Tong | |

Bereide voedingsmiddelen

| Product | Goed voor |
|--|-----------|
| Saus met vleesjus | 3 maanden |
| Tomatensaus medium | |
| Minestrone met groente | 2 maanden |
| Lasagnes | 4 maanden |
| Rollades | 2 maanden |
| Kalfsschenkel | 1 maanden |
| Vlees met saus | 3 maanden |
| Ragout van wildbraad | 2 maanden |
| In water gekookte vis, vis in de oven | 2 maanden |
| Paprika, aubergine, courgette gevuld met vlees | 2 maanden |
| knoflook en pieterselie, paprika ratatouille | 2 maanden |
| In water gekookte spinazie | 2 maanden |

Groente

| Product | Goed voor |
|---|------------|
| Asperges | 12 maanden |
| Kool, bloemkool | 6 maanden |
| Artisjokken | 12 maanden |
| Bonen | |
| Sperziebonen | |
| Paddestoelen | |
| Aubergines | |
| Paprika's | |
| Doperwten, Tomaten | |
| Pieterselie, basilicum | 8 maanden |
| Spinazie | 12 maanden |
| Jardinière voor minestrone (selderij, worteltjes, snijbieten, prei, enz.) | |

Fruit

Fruit moet worden bedekt met suiker of siroop naar gelang het geval. De hoeveelheid suiker die moet worden gebruikt voor de bewaring bedraagt ongeveer 250 g voor 1 kg vruchten. De hoeveelheid benodigde siroop is afwisselend: men bereid ze door water met suiker te laten inkoken. De verschillende concentraties zijn als volgt:

- Oplossing van 30%, 450 g suiker per liter water
- Oplossing van 40%, 650 g suiker per liter water
- Oplossing van 50%, 800 g suiker per liter water.

Om de kleur van het fruit te bewaren, moet u ze in citroensap leggen alvorens ze met suiker te bedekken of het citroensap in de siroop gieten. De bakjes voor het invriezen van fruit moeten één uur in de ijskast geplaatst worden alvorens ze in de diepvrieskast te zetten. De vruchten moeten volledig met siroop bedekt zijn.

| Product | Goed voor |
|---|------------|
| Abrikozen | 8 maanden |
| Ananas | 10 maanden |
| Sinaasappelen | |
| Kersen | 12 maanden |
| Aardbeien | |
| Meloen | |
| Perziken | 8 maanden |
| Grapefruit | 12 maanden |
| Citrusvruchtensap | 10 maanden |
| Pruimen | 12 maanden |
| Druiven | |
| Zwarte bessen, bramen, rode bessen, frambozen aalbessen | 10 maanden |

Brood

Brood kan 2 maanden bewaard worden. Ontdooien in een oven op 50°C, de oven pas aansteken als het brood erin ligt.

Boter en kaas

Boter en kaas invriezen na ze in stukjes genoeg voor uw wekelijkse consumptie gesneden te hebben. Boter en harde kaas (zoals Parmesan bv) kunnen 8 maanden bewaard worden. Overige kaassoorten 4 maanden. Ze in de ijskast laten ontdooien, let op de condensatie die zich zal vormen op deze producten.

SCHIKKEN VAN DE PRODUCTEN

Plaats nooit verse producten naast al ingevroren producten om te voorkomen dat de temperaturen van deze reeds ingevroren producten oploopt.

! Informatie:

Het maximale gewicht dat u per 24 uur kunt invriezen staat vermeld op het typeplaatje (links onderaan de wand van uw ijskast) met de titel "CAPACITE DE CONGELATION/FREEZING CAPACITY (kg /24 h)".

ONTDOOIEN VAN VOEDINGSMIDDELEN

U kunt de voedingsmiddelen op vijf verschillende manieren ontdooien:

- door ze enkele uren te plaatsen in de ijskast
- door ze zachtjes te laten ontdooien bij omgevingstemperatuur
- in een traditionele oven op lage temperatuur (40/50°C)
- in de magnetronoven
- door ze rechtstreeks te koken of te braden of bakken

Ontdooien in de ijskast is de langzaamste maar beste manier.

! Opgelet:

U mag nooit of te nimmer zelfs slechts gedeeltelijk ontdoide producten opnieuw invriezen zonder ze opnieuw op een of andere manier bereid te hebben.

Wij raden u af producten die net uit de diepvrieskast zijn gehaald naar de mond te brengen (ijs, ijsblokjes ..): zij hebben immers een uiterst lage temperatuur en u zou brandwonden door kou kunnen oplopen.

Het is beter ingevroren of diepvriesproducten niet aan te raken: zij zouden aan uw hand kunnen blijven kleven. Wij raden u aan alleen producten die u meteen wenst te gebruiken te ontdooien.

REINIGEN VAN HET APPARAAT

! Belangrijk :

Alvorens tot de onderhoudswerkzaamheden over te gaan, de stekker uit de contactdoos halen, niet aan het snoer trekken om de stekker uit de contactdoos te halen maar de stekker zelf beetpakken.

Om hygiënische redenen en met het oog op het veilige behoud van uw voedingsmiddelen, raden wij u aan het apparaat regelmatig schoon te maken en te desinfecteren.

Haal alle producten uit het apparaat. Doe ze in thermoszakken of verpak ze in krantenpapier en leg ze in een koele ruimte.

De binnen- en buitenkant van het apparaat schoonmaken met in water opgelost natriumbicarbonaat (1 soeplepel op 4 liter water). Gebruik geen alcoholhoudende producten, schuurpoeder of reinigingsmiddelen die de oppervlaktes kunnen aantasten. Afspoelen met water, afdrogen met een doek.

! Belangrijk :

Gebruik geen hoge druk reiniger met stoomstraal. De warme stoom zou de oppervlaktes en het elektrische circuit kunnen beschadigen. Er bestaat dan gevaar voor elektrocutie.

Niet vergeten van tijd tot tijd de condensor schoon te maken die zich aan de achterzijde van het apparaat bevindt (zie hoofdstuk "beschrijving van het apparaat"). Gebruik hiervoor een droge kwast of, nog beter, de stofzuiger.

Het apparaat weer aansluiten, zonodig de thermostaat van de ijskast bijstellen zoals aangegeven in het hoofdstuk "Afstellen van de temperatuur van de ijskast". ¼ wachten voordat u de producten weer in het apparaat plaatst.

DIEPVRIESKAST

U moet de diepvrieskast ontdooien als er een laagje ijs van 3 tot 5 mm dik op de wanden staat. Een zodanig laagje ijs verhindert de goede werking van de diepvrieskast, is nadelig voor zijn prestatievermogen en zijn energieverbruik.

Haal alle producten uit de diepvrieskast. Plaats ze in thermoszakken of verpak ze in krantenpapier en leg ze in een koele ruimte.

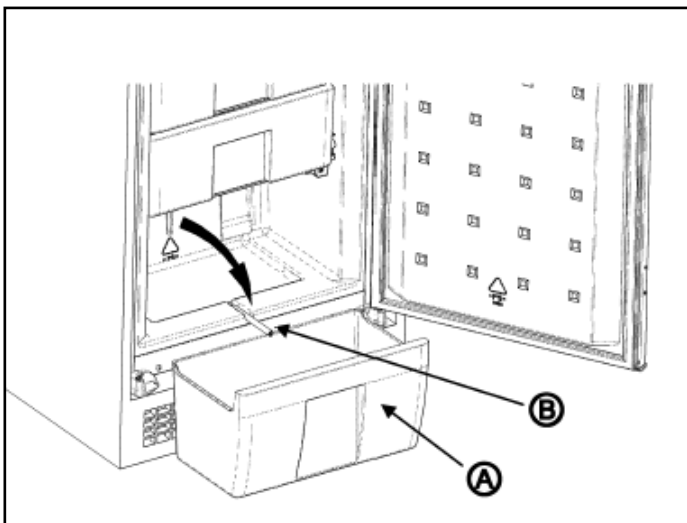
Zet het apparaat uit door de thermostaat op stand "0". Te zetten. Laat de deur van de apparaat open staan.

! Opgelet:

Gebruik hoe dan ook nooit een radiator, een föhn of een ander elektrisch apparaat, noch messen of andere metalen voorwerpen om het ontdooien te versnellen, u zou het apparaat onherstelbaar kunnen beschadigen.

Dit apparaat beschikt over een speciaal dooiwaterafvoer-systeem.

1. Trek de onderste lade (A) uit de vriezer en zet hem op de grond tegen de voorkant van de vriezer aan.
2. Trek het afvoerpijpje (B) uit de groef in de achterkant van de vriezer. Plaats het pijpje vervolgens in de groef aan de voorkant in de bodem van de vriezer.



Zet een pan met warm water op een houten plankje of een onderzetter in de diepvrieskast om het ontdooien sneller te laten gaan.

Maak de diepvrieskast (zie hoofdstuk "Reinigen van het apparaat") schoon alvorens de thermostaat weer in te stellen zoals aangegeven in het hoofdstuk "Afstellen van de temperatuur" en de producten weer op hun plaats te brengen.

Maak de binnenkant van het apparaat droog, steek de stekker weer in het stopcontact en zet de thermostaat op "5". Na 24 uur kunt u de thermostaatknop terugdraaien naar de door u gewenste stand.

NORMALE GELUIDEN TIJDENS DE WERKING VAN HET APPARAAT

Om ervoor te zorgen dat de temperatuur constant blijft, schakelt het apparaat regelmatig zijn motor in. De geluiden die hieruit voortvloeien zijn heel normale geluiden tijdens de werking van het apparaat, ze verminderen automatisch zodra de ijskast de gewenste temperatuur heeft bereikt. Deze geluiden zijn als volgt :

| GELUID | OORZAAK |
|---|---|
| Brommend geluid | Motorgeluid. Dit brommend geluid van de motor kan tijdelijk wat sterker zijn wanneer de motor op gang komt. |
| Borrelend of licht brommend geluid | Dit geluid wordt veroorzaakt door de doorstroming van de koelvloeistof in de leidingen van de ijskast. |
| Klikkend geluid | Dit geluid is te horen als de thermostaat wordt ingeschakeld of de motor wordt uitgeschakeld. |

PROBLEMEN OF KLEINE STORINGEN

Tijdens het gebruik van uw apparaat kunnen er zich kleine incidenten voordoen. Alvorens contact op te nemen met de servicedienst, kunt u aan de hand van de hierna volgende gids kijken of u het probleem niet zelf kunt oplossen:

| INCIDENT | TIP |
|---|---|
| Abnormaal geluid | <ul style="list-style-type: none"> - controleer of de pootjes van het apparaat naar behoren zijn afgesteld en of het stabiel staat. - controleer of het apparaat niet tegen een muur leunt. - controleer of alle losse onderdelen (bakken, rekjes ...) naar behoren op hun plaats zitten. - controleer of de flessen of bakken die u in het apparaat zijn geplaatst niet tegen elkaar aan komen. |
| Het apparaat produceert niet voldoende kou | <ul style="list-style-type: none"> - controleer of de thermostaat correct is ingesteld (zie hoofdstuk "Afstellen van de temperatuur van de apparaat"). - indien u een grote hoeveelheid producten in de apparaat hebt geplaatst, moet u de thermostaat bijstellen zoals aangegeven in het hoofdstuk "Afstellen van de temperatuur van de apparaat". - vermijd de deur van het apparaat te vaak te openen en laat hem vooral niet open staan. |
| Het apparaat produceert helemaal geen kou | <ul style="list-style-type: none"> - controleer of de thermostaat niet op de stand "0" staat. - controleer of het apparaat wel is aangesloten. - controleer of de hoofdschakelaar van uw woning niet is afgesprongen en of de zekering niet is gesprongen of losgekomen. |
| Op het ingevroren vlees zijn witte strepen te zien | <ul style="list-style-type: none"> - Controleer of de thermostaat van het apparaat correct is afgesteld en niet op een te lage temperatuur staat (zie hoofdstuk "Afstellen van de temperatuur van de ijskast"). - Controleer of u dit vlees niet te lang hebt bewaard in de diepvrieskast aan de hand van de tabel in het hoofdstuk "Gids voor het invriezen van voedingsmiddelen". |
| De deur gaat moeilijk open | <ul style="list-style-type: none"> - Het is normaal dat de deur een beetje weerstand biedt bij het openen, met name als u hem net hebt dichtgedaan : er ontstaat dan in het apparaat een kleine depressie die ten doel heeft de luchtdichtheid van de deur te verzekeren. U moet dan enkele ogenblikken wachten alvorens de deur opnieuw te openen. |

AFDELING SERVICE

De eventuele interventies in de machine moeten worden uitgevoerd :

- of door uw vakhandelaar,
- of door een andere professioneel van dit merk.

Tijdens het telefoneren, dient u de complete referentie op te geven van uw machine (model, type, serienummer). Deze informatie staat op het typeplaatje aan de achterkant van de machine.



DIT APPARAAT IS IN OVEREENKOMST MET DE EEC RICHTLIJNEN

