

MANUEL



BRANDT

BFU7610SW REC

NOTICE D'UTILISATION



[Tous nos Tutos vidéo](#)



[Darty.com](#)



[Tous nos magasins](#)



[Communauté SAV Darty](#)

Congélateur Freezer



Brandt

Chère Cliente, cher Client,

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

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

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

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

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

Brandt

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



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



1 / CONSIGNES DE SÉCURITÉ	3
2 / DESCRIPTION DE L'APPAREIL	6
3 / INVERSION DU SENS D'OUVERTURE DE LA PORTE	7
4 / INSTALLATION	8
5 / UTILISATION AU QUOTIDIEN	9
6 / NETTOYAGE ET ENTRETIEN	14
7 / DÉPANNAGE	15
8 / SERVICE APRÈS-VENTE	16

Notice CE

Ce produit est conforme aux normes de la Directive Basse Tension (2006/95/CE), la Directive 2004/108/CE relative à la compatibilité électromagnétique et la Directive éco-conception (2009/125/CE), mises en œuvre par le Règlement (CE) No 643/2009 de l'Union européenne.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Pour votre sécurité et afin de garantir un usage correct, avant d'installer et d'utiliser l'appareil pour la première fois, lisez ce manuel d'utilisation avec attention, notamment les conseils et avertissements. Afin d'éviter des erreurs inutiles et des accidents, il est important de s'assurer que toutes les personnes qui utilisent l'appareil connaissent son fonctionnement et ses caractéristiques de sécurité. Conservez ces instructions et assurez-vous qu'elles restent avec l'appareil en cas de déménagement ou de vente, afin que toutes les personnes qui l'utilisent soient informées de l'utilisation de l'appareil et de la sécurité.

Pour des raisons de sécurité et de propriété, conservez les précautions notées dans les instructions d'utilisation puisque la responsabilité du fournisseur n'est pas engagée en cas de dommages causés par omission.

Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

- Les enfants âgés de 8 ans et plus et les personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou encore les personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, ne seront autorisés à utiliser l'appareil que sous la responsabilité d'une personne expérimentée ou s'ils ont reçu les instructions nécessaires à l'utilisation de l'appareil dans un café et s'ils comprennent les risques encourus.
- Il convient de surveiller les enfants afin qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sauf s'ils sont âgés de 8 ans et plus et qu'ils sont sous surveillance.
- Éloignez les emballages des enfants. Ils encourent un risque d'étouffement.
- Si vous jetez l'appareil, débranchez la prise d'alimentation, coupez le câble connecteur (aussi près de l'appareil que possible) et retirez la porte afin d'éviter que les enfants ne reçoivent de choc électrique ou qu'ils s'enferment à l'intérieur.
- Si cet appareil, muni d'une fermeture magnétique, est destiné à en remplacer un autre muni d'une fermeture à ressort, nous vous conseillons de rendre cette dernière inutilisable avant de le mettre au rebut. Cela évitera que des enfants puissent s'y enfermer et mettre ainsi leur vie en danger.

Sécurité

ATTENTION ! Veillez à assurer une bonne ventilation autour et au-dessus de votre appareil en ménageant un espace suffisant.

ATTENTION ! N'utilisez pas de dispositifs mécaniques ou d'autres moyens pour accélérer le processus de décongélation, autre que ceux fournis par le fabricant.

ATTENTION ! N'endommagez pas le circuit réfrigérant.

ATTENTION ! N'utilisez pas d'équipements électriques, tels qu'une sorbetière, à l'intérieur des compartiments de stockage des aliments, n'ayez recours qu'à ceux recommandés par le fabricant.

- Ne stockez pas de produits contenant des gaz propulseurs inflammables (p.ex. bombe aérosol) ou de substances explosives dans l'appareil.
 - Le circuit de réfrigération de l'appareil utilise de l'isobutane (R600a), un gaz naturel réfrigérant compatible avec l'environnement, mais néanmoins inflammable.
 - Assurez-vous que les tuyauteries du circuit de réfrigération n'ont pas été endommagées au cours du transport et de l'installation.
 - Éloignez l'appareil des flammes nues et des sources de chaleur
 - Ventilez suffisamment la pièce où se trouve l'appareil.
 - Ne modifiez en aucun cas les caractéristiques de ce produit. Un câble d'alimentation endommagé peut entraîner un court-circuit, un incendie et/ou un risque d'électrocution.
 - Cet appareil est exclusivement destiné à un usage domestique ainsi que pour des applications similaires telles que :
 - - cuisines dans des magasins, bureaux et autres environnements de travail ;
 - - fermes-hôtels, hôtels, motels, chambres d'hôtes et autres environnements résidentiels où séjournent les clients ;
 - - cantines et autres utilisations similaires.
- ATTENTION ! Les composants électriques (prise, câble d'alimentation, compresseur etc.) doivent être remplacés par un agent de maintenance ou toute autre personne agréée.
- N'utilisez pas de rallonges électriques.
 - Assurez-vous que la prise d'alimentation n'est ni écrasée ni endommagée à l'arrière de l'appareil, pour éviter un court-circuit, un choc électrique ou une surchauffe pouvant entraîner un incendie.
 - Assurez-vous d'avoir accès à l'alimentation principale de l'appareil.
 - Ne tirez pas sur l'alimentation principale.
 - Ne branchez pas la prise si celle-ci est dévissée, risque d'électrocution ou d'incendie.
 - Ne faites pas fonctionner l'appareil en absence du diffuseur de l'ampoule d'éclairage.
 - L'appareil est lourd. Il faut le déplacer avec précaution.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Ne retirez pas et ne touchez pas les éléments du congélateur si vous avez les mains humides/mouillées, cela pourrait causer une irritation de la peau/gelures.
- N'exposez pas l'appareil directement à la lumière du soleil.

Utilisation au quotidien

- Ne posez pas d'objets chauds à proximité des éléments en plastique de l'appareil.
- Ne placez pas d'aliments directement sur l'entrée d'air située sur la paroi arrière.
- Un produit décongelé ne doit jamais être recongelé.
- Respectez les indications de conservation fournies par le fabricant des produits surgelés.
- Respectez les conseils de stockage du fabricant pour cet appareil. Référez-vous aux instructions pertinentes.
- Ne conservez pas de canettes ou de bouteilles contenant des boissons gazeuses dans le congélateur, cela provoque une pression sur le récipient qui peut éclater et endommager l'appareil.
- Ne consommez pas de bâtonnets glacés directement après leur sortie du congélateur afin d'éviter toute brûlure.

Nettoyage et entretien

- Avant de nettoyer l'appareil, arrêtez-le et débranchez-le du secteur.
- Ne nettoyez pas l'appareil à l'aide d'objets en métal.
- N'utilisez pas d'objets tranchants pour retirer la glace à l'intérieur du congélateur. Utilisez un racleur en plastique.

Installation

Important ! Pour éviter tout risque lié à l'utilisation des équipements électriques, respectez les instructions suivantes.

- Déballez l'appareil et vérifiez son état. En cas d'endommagement, n'installez pas l'appareil. Contactez le magasin où vous l'avez acheté. Conservez les emballages à cet effet.
- Attendez au moins quatre heures avant de brancher l'appareil pour que le réfrigérant puisse se stabiliser dans le compresseur.
- Veillez à ce que l'air circule librement tout autour de l'appareil, sans quoi l'appareil sera en surchauffe. Afin de maintenir une bonne ventilation, suivez les instructions concernant l'installation.

- Les butoirs du produit doivent être placés contre un mur afin d'éviter de toucher ou saisir des éléments chauds (compresseur, condensateur) et ainsi éviter les brûlures.
- L'appareil ne doit pas être placé à proximité de radiateurs ou de cuisinières.
- La prise de courant doit rester accessible après l'installation de l'appareil.

Service

- Les composants électriques doivent être remplacés ou réparés par un électricien qualifié ou un technicien agréé.
- Ce produit doit être réparé dans un service après-vente habilité, et seules des pièces d'origine doivent être installées.

Économie d'énergie

- Ne stockez pas d'aliments chauds dans le congélateur ;
- N'emballer pas les aliments ensemble, cela empêche l'air de circuler ;
- Assurez-vous que les aliments ne touchent pas l'arrière des compartiments ;
- En cas de coupure de courant, n'ouvrez pas les portes ;
- N'ouvrez pas les portes trop souvent ;
- Ne laissez pas les portes ouvertes trop longtemps ;
- Ne réglez pas le thermostat à des températures extrêmement froides ;

Certains accessoires, tels que les tiroirs, peuvent être retirés pour gagner de l'espace de stockage. Pour un congélateur de 143cm de hauteur, veuillez laisser le tiroir inférieur dans sa position initiale afin d'amoinrir la consommation d'énergie.

Protection de l'environnement

Le circuit réfrigérant et les isolants de l'appareil ne contiennent pas de gaz pouvant endommager la couche d'ozone. Cet appareil ne doit pas être traité comme un déchet ménager. La mousse isolante contient des gaz inflammables : l'appareil doit être jeté selon les réglementations relatives à l'appareil à obtenir auprès des autorités locales. Évitez d'endommager le système de refroidissement, surtout l'échangeur de chaleur. Les matériaux qui présentent le symbole du recyclage sont recyclables.

Ce symbole présent sur le produit ou son emballage indique que celui-ci ne peut être traité comme un déchet ménager. Il doit ainsi être apporté

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

au point de collecte prévu à cet effet (collecte et recyclage de matériels électriques et électroniques). En procédant à la mise au rebut de l'appareil dans les règles de l'art, nous préservons l'environnement et notre sécurité, en s'assurant ainsi que les déchets seront traités dans des conditions optimum. Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, contactez votre mairie, le service local de traitement des déchets ou le magasin où vous avez effectué l'achat.

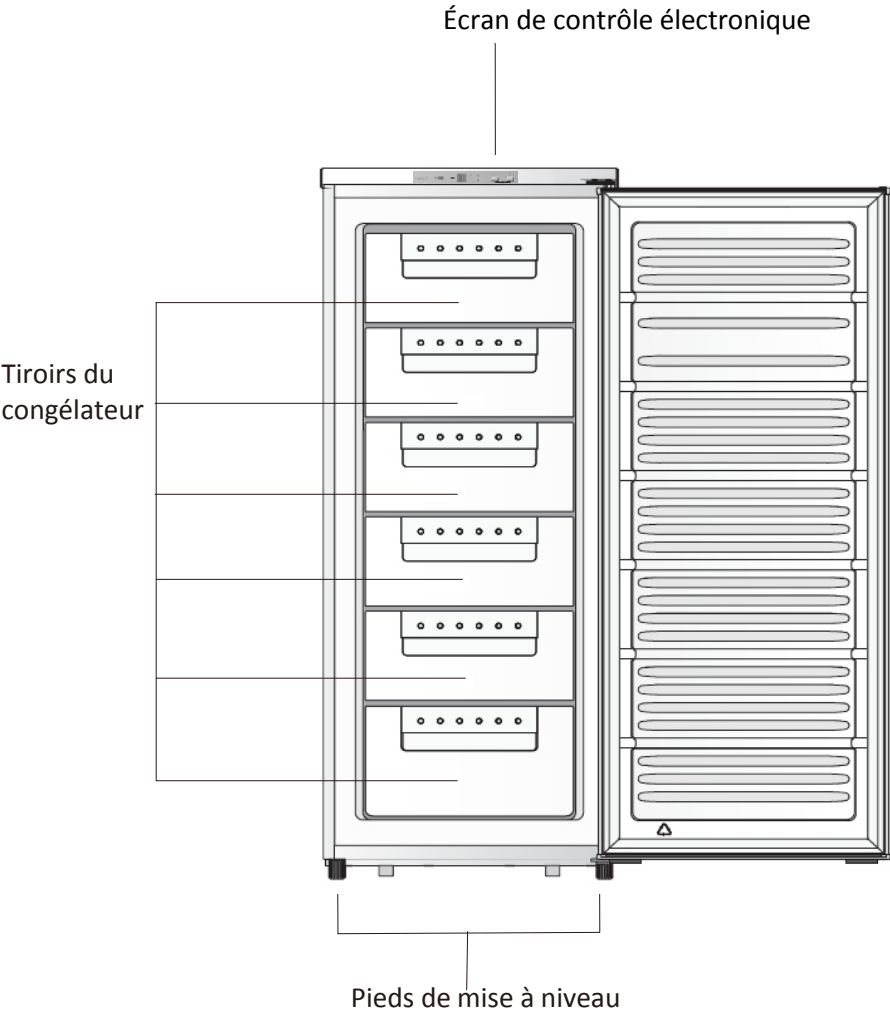
Matériaux d'emballage

Les matériaux d'emballage qui présentent le symbole du recyclage sont recyclables. Jetez les emballages dans le conteneur prévu à cet effet dans un point de collecte des déchets afin qu'ils soient recyclés.

Avant de mettre au rebut votre appareil

1. Débranchez-le de l'alimentation principale.
2. Coupez le cordon d'alimentation et jetez-le.

DESCRIPTION



INVERSION DU SENS

- 1) Retirez les 2 vis à l'arrière :



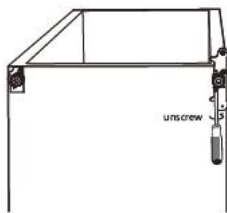
- 2) Soulevez avec précaution le couvercle supérieur à 5cm du congélateur, puis retirez la borne. Retirez ensuite le couvercle supérieur :



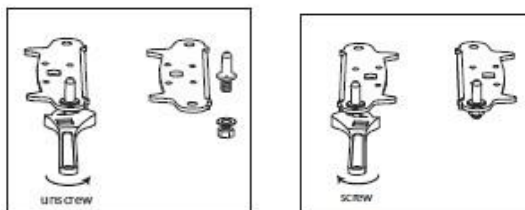
- 3) Retirez les trois vis, puis retirez la charnière supérieure qui soutient la porte. Soulevez la porte et placez-la sur une surface matelassée, afin d'éviter de l'égratigner :



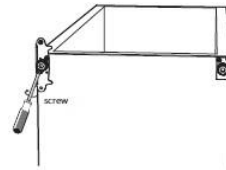
- 4) Retirez les vis et la charnière inférieure. Puis retirez les pieds réglables des deux côtés :



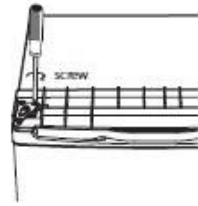
- 5) Dévissez et retirez la fiche de la charnière inférieure, tournez l'arc de fixation et remplacez-le :



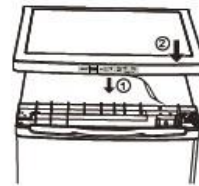
- 6) Replacez l'arc de fixation sur la fiche de la charnière inférieure. Replacez les deux pieds réglables :



- 7) Remettez la porte. Assurez-vous que la porte est alignée horizontalement et verticalement de manière à ce que les joints soient fermés de tous les côtés avant de resserrer la charnière supérieure :



- 8) Connectez les bornes sur l'écran d'affichage, et remettez le couvercle :



- 9) Vissez les 2 vis à l'arrière :

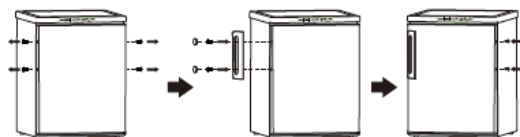


- 10) Lorsqu'elle est fermée, vérifiez que la porte est alignée horizontalement et verticalement et que les joints sont fermés de tous les côtés avant de resserrer la charnière inférieure. Réajustez les pieds de mise à niveau si nécessaire :



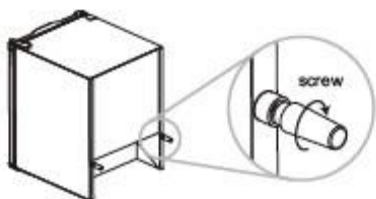
INSTALLATION

Installer la poignée de la porte extérieure



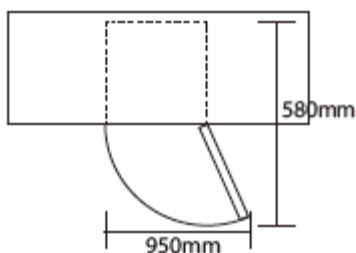
Butoir arrière

Vissez les butoirs arrière à l'arrière de l'appareil



Espace à respecter

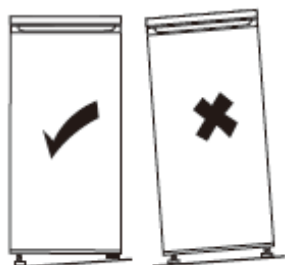
- Gardez assez d'espace pour ouvrir la porte.
- Gardez au moins 50mm d'espace des deux côtés.



Mise à niveau de l'appareil

Pour ce faire, ajustez les deux pieds avant réglables.

Si l'appareil n'est pas niveau, les portes et les alignements en joint magnétique ne seront pas couverts correctement.



Positionnement

Installez cet appareil dans une pièce à température ambiante correspondante à la classe climatique indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil :

Climate class	Ambient temperature
SN	+10°C to +32°C
N	+16°C to +32°C
ST	+16°C to +38°C
T	+16°C to +43°C

Emplacement

L'appareil doit être placé loin des sources de chaleur telles que les radiateurs, chaudières, rayons du soleil etc. Assurez-vous que l'air peut circuler librement à l'arrière de l'armoire. Afin d'assurer une performance optimale, si l'appareil est positionné en-dessous d'un appareil mural, l'espace minimum entre le haut de l'armoire et l'appareil mural doit être au minimum de 100mm. Idéalement, l'armoire ne doit pas se trouver en-dessous d'un appareil mural. Une mise à niveau adéquate doit être ajustée à l'aide d'un ou plusieurs pieds réglables fixé(s) en-dessous de l'armoire.

Attention ! Il faut pouvoir débrancher l'appareil de l'alimentation principale ; la prise doit donc être facile d'accès après l'installation.

Connexion électrique

Avant de brancher, assurez-vous que la tension et la fréquence correspondent à la plaque signalétique de votre alimentation électrique. Cet appareil doit être mis à la terre. La prise d'alimentation est fournie avec un contact à cet effet. Si la prise de courant n'est pas à terre, branchez l'appareil à un câble à terre distinct conformément aux réglementations en vigueur, et consultez un électricien qualifié.

Le fabricant décline toute responsabilité si les précautions de sécurité susmentionnées ne sont pas respectées. L'appareil est conforme à la Directive européenne.

UTILISATION AU QUOTIDIEN

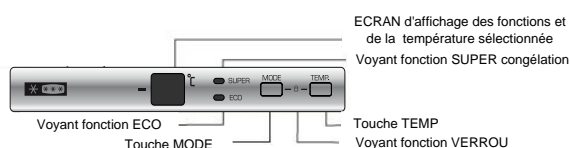
Nettoyage de l'intérieur

Avant la première utilisation de l'appareil, lavez l'intérieur et les accessoires internes avec de l'eau tiède et du savon neutre afin d'éliminer l'odeur typique des produits neufs, et séchez bien.

Important ! N'utilisez pas de détergents ou de nettoyants abrasifs, ils endommageraient le vernis.

Allumer

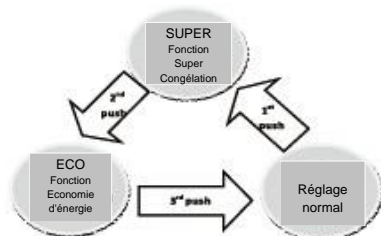
Branchez l'appareil, l'écran s'allume



Mode

- Lorsque vous appuyez sur la touche « MODE » une première fois, la lumière « SUPER » s'allume, l'appareil se met en mode congélation rapide et l'écran affiche « SF » (Super Freezing)
- Lorsque vous appuyez sur la touche « MODE » une seconde fois, la lumière de congélation rapide s'éteint, et la lumière « ECO » s'allume, l'appareil fonctionne à -16°C et l'écran affiche « SE » (Save Energy).
- Lorsque vous appuyez une troisième fois sur la touche « MODE », les lumières « SUPER » et « ECO » s'éteignent, l'appareil est à nouveau en mode réglage par l'utilisateur.

La touche "MODE" permet d'accéder aux fonctions "SUPER", "ECO" et réglage normal:

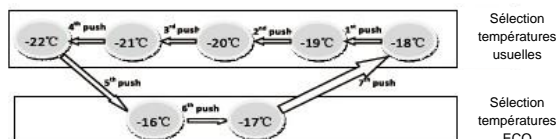


Réglage de la température

Appuyez sur la touche « TEMP », la température scintille sur l'écran, vous pouvez ensuite la modifier en appuyant sur la touche « TEMP » jusqu'à l'affichage de la température souhaitée.

Le réglage permet d'ajuster la température entre -16 et -22°C.

Après 5 secondes, le réglage de la température est confirmé.



Verrou

Lorsque vous appuyez sur les touches « MODE » et « TEMP » en même temps pendant 3 secondes, les touches se verrouillent et la lumière s'allume. Si vous souhaitez déverrouiller les touches, appuyez à nouveau sur « MODE » et « TEMP » en même temps pendant 3 secondes.

Éteindre

Appuyez et maintenez la touche « TEMP » pendant 5 secondes et éteignez l'appareil. Afin d'allumer, appuyez et maintenez à nouveau la touche « TEMP » pendant 5 secondes.

Température affichée

Important ! L'écran affiche toujours la température réglée, et non la température réelle.

Alarme de porte

Si la porte du congélateur reste ouverte pendant 5 minutes, l'alarme de porte se déclenche.

Le signal sonore retentit 3 fois toutes les 5 secondes pendant 5 minutes, puis s'arrête pendant 5 minutes et le signal sonore reprend jusqu'à ce que vous fermiez la porte.

Alarme de température

Après 3 heures de fonctionnement, et si la température est supérieure à -8°C, l'écran affichera en alternance « ht » et la température réelle (« ht » signifie « high temperature »).

Un signal sonore retentira, avec une fréquence de 1hz, jusqu'à ce que vous appuyiez sur une touche pour le stopper.

UTILISATION AU QUOTIDIEN

Congeler des aliments frais

Le congélateur permet de congeler des aliments frais et de stocker les aliments congelés et surgelés pendant longtemps.

Afin d'augmenter la capacité de congélation, veuillez placer les aliments frais dans le congélateur au moins 26 heures après avoir activé la fonction Super Freeze.

La quantité maximale d'aliments que vous pouvez congeler par tranche de 24 heures figure sur la plaque signalétique.

Le processus de Super Freeze dure 52 heures.

Stocker des aliments congelés

Lors de la première utilisation ou après une période de non-utilisation. Avant d'introduire les aliments dans le compartiment, activez le mode Super Freeze.

Important ! En cas de décongélation accidentelle, due par exemple à une coupure de courant, si la coupure a duré plus longtemps qu'indiqué au paragraphe « Autonomie de fonctionnement » du chapitre Caractéristiques techniques, consommez rapidement les aliments décongelés ou cuisez-les immédiatement avant de les recongeler (une fois refroidis).

Décongélation

Avant de consommer les aliments congelés ou surgelés, ils peuvent être décongelés dans le réfrigérateur (viande, poisson) ou à température ambiante.

Certains aliments peuvent aussi être cuits directement à la sortie du congélateur, lorsqu'ils sont encore congelés. Dans ce cas, le temps de cuisson sera plus long.

Glaçons

Cet appareil peut être équipé d'un ou plusieurs bacs à glaçons permettant de fabriquer des glaçons.

Conseils et astuces

Afin de vous aider à profiter au maximum du processus Super Freeze, voici quelques conseils importants :

- La quantité maximale d'aliments que vous pouvez congeler par tranche de 24 heures figure sur la plaque signalétique ;
- Le processus de super congélation réglé par logiciel dure 26 heures. Vous ne devez

ajouter aucun autre aliment à congeler pendant cette période.

- Congelez uniquement des aliments de bonne qualité, frais et bien lavés ;
- Répartissez les aliments en petites portions afin d'être plus rapidement et intégralement congelés et afin de décongeler uniquement la quantité nécessaire.
- Emballez les aliments dans un papier d'aluminium ou un sac polyéthylène étanche.
- Les aliments frais ou décongelés ne doivent jamais entrer en contact avec les aliments déjà congelés afin d'éviter une augmentation de leur température.
- Les aliments maigres se conservent mieux et plus longtemps que les aliments gras ; le sel réduit la durée de conservation d'un aliment ;
- Ne consommez pas de sorbets directement après leur sortie du congélateur pour éviter toute brûlure de la bouche ou des lèvres ;
- Nous vous recommandons d'étiqueter et de dater chaque groupe d'aliments congelés afin de pouvoir les retirer du congélateur ;
- Nous vous recommandons d'étiqueter et de dater chaque groupe d'aliments congelés afin de pouvoir vous souvenir de la date de stockage.

Conseils pour le stockage des aliments congelés

Afin de garantir une performance optimale, respectez les instructions suivantes :

- Veillez à ce que la chaîne du froid ait été respectée par le fabricant ;
- Assurez-vous que les aliments surgelés sont rapidement transférés du magasin à votre congélateur ;
- N'ouvrez pas la porte trop souvent ou ne laissez pas la porte ouverte plus longtemps qu'il ne faut.
- Une fois décongelés, les aliments se détériorent rapidement et ne doivent pas être recongelés.
- Respectez les dates limites de conservation indiquées par le fabricant.

Viande fraîche

Produit	Validité
Agneau petits morceaux	8 mois
Porc rôti	5 mois
Porc côtes	4 mois
Boeuf bouilli, rosbif	10 mois
Boeuf biftecks, entrecôtes, en sauce, Veau rôti	8 mois
Veau biftecks, côtelettes	10 mois
Viande hachée	4 mois
Abats	3 mois
Saucisses	2 mois

Nous vous conseillons de décongeler complètement la viande avant de la cuisiner, afin d'éviter qu'elle ne cuise plus vite à l'extérieur qu'à l'intérieur, à l'exception des petites tranches panées, qui peuvent être sautées directement à feu doux/moyen, et des viandes bouillies.

Animaux de basse-cour

Préparez-les plumés/écorchés, étripés, éventuellement coupés 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

Gibier

Préparez-le plumé/écorché, étripé, éventuellement coupé en morceaux, lavé et essuyé.

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

Poisson

Produit	Validité	Préparation
Carpe	2 mois	Ecaillez, videz, ôtez la tête. Lavez, essuyez et surgelez
Brochet		
Turbot		
Saumon		
Maquereau		
Tanche		
Truite		
Daurade	3 mois	Ecaillez, videz, ôtez la tête, lavez, mettez-la pendant 30 secondes dans de l'eau froide salée, essuyez et surgelez.
Sole		

Aliments cuisinés

La durée de conservation des plats cuisinés diminue si vous vous servez de lard ou de bacon pour relever les plats.

Produit	Validité	Cuisson de préparation
Sauce au jus de viande	3 mois	mi-cuisson
Sauce à la tomate		à point
Minestrone aux légumes	2 mois	sans pâtes
Lasagnes	4 mois	mi-cuisson
Rôtis	2 mois	à point
Rouelle de veau	1 mois	mi-cuisson
Viandes en sauce	3 mois	
Civets de gibier	2 mois	à point
Poisson cuit à l'eau, Poisson au four	2 mois	mi-cuisson
Poivrons, aubergines, courgettes farcies avec de la viande		
Champignons sautés avec ail et persil, ratatouille de poivrons		
Epinards cuits à l'eau		
Pizza	6 mois	à point

Mettez directement sur le feu ou au four, sans décongeler.

Légumes

Nous vous conseillons de blanchir les légumes à la vapeur, afin qu'ils ne perdent ni leurs vitamines ni leurs sels minéraux dans l'eau de cuisson. Ainsi, vous n'aurez pas non plus besoin d'attendre qu'ils soient secs pour les congeler, il suffira d'attendre qu'ils refroidissent.

Produit	Validité	Préparation	Temps de blanchiment
Asperges	12 mois	Lavez et retirez les fils	2 minutes
Choux, chou-fleur	6 mois	nettoyez, coupez en morceaux	2 minutes (1)
Artichauts	12 mois	Enlevez les feuilles externes	6 minutes (1)
Haricots		Ecossez	3 minutes
Haricots verts		Lavez, enlevez les queues	4 minutes
Champignons		Nettoyez	2 minutes (1)
Aubergines		Lavez, coupez en tranches	4 minutes (2)
Poivrons (3)		Lavez, coupez en tranches, enlevez les graines	ne pas les blanchir
Petits pois, Tomates (3)		Ecossez et congelez immédiatement en les disposant sur une seule couche puis enveloppez	
Persil, basilic		8 mois	Lavez
Epinards	12 mois		
Jardinière pour minestrone (céleri, carottes, bettes, poireaux, etc.)		Lavez, coupez en morceaux, divisez en portions. N'y mettez pas de pommes de terre, elles noircissent.	ne pas les blanchir

(1) Mettez un peu de vinaigre et de citron dans l'eau de cuisson (eau acidulée).

(2) Saumurez avant de procéder à la cuisson.

(3) Lors de la décongélation, ces légumes se réduisent en bouillie, car ils contiennent énormément d'eau. Nous vous conseillons donc de décongeler uniquement si vous avez l'intention de les manger cuits.

En général, les légumes sont meilleurs s'ils sont cuits directement sans être décongelés. Réduisez les temps de cuisson en tenant compte du blanchiment avant la congélation.

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	Préparation
Abricots	8 mois	Lavez, dénoyautez, sirop à 30%
Ananas	10 mois	Epluchez, coupez en tranches, sirop à 50%
Oranges		Epluchez, coupez en tranches, sirop à 30%
Cerises		Lavez, dénoyautez, recouvrez de sucre ou de sirop à 30%
Fraises	12 mois	Lavez, retirez le pédoncule et recouvrez de sucre
Melon		Epluchez, coupez en tranches, retirez les graines, recouvrez de sirop à 30%
Pêches	8 mois	Epluchez, dénoyautez, coupez en tranches, recouvrez de sirop à 50%
Pamplemousse	12 mois	Epluchez, coupez en tranches, sirop à 30%
Jus d'agrumes	10 mois	Pressez, retirez les pépins, sucrez à volonté
Prunes	12 mois	Lavez, dénoyautez, recouvrez de sucre ou de sirop à 50%
Raisin		Séparez les grains de la grappe, lavez, recouvrez de sucre ou de sirop à 30%
Myrtilles, mûres, cassis, framboises, groseilles	10 mois	Lavez, retirez les pédoncules, recouvrez de sucre

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.

UTILISATION AU QUOTIDIEN

Nettoyage

Pour des raisons d'hygiène (accessoires intérieurs et extérieurs compris), nettoyez régulièrement l'appareil.

Attention ! Ne procédez au nettoyage qu'après avoir débranché l'appareil. Risque d'électrocution ! Avant de nettoyer l'appareil, arrêtez-le et débranchez-le du secteur, ou éteignez le disjoncteur ou le fusible. Ne nettoyez jamais l'appareil avec un nettoyeur à vapeur. L'humidité pourrait s'accumuler dans les composants électriques, danger d'électrocution ! Des vapeurs chaudes peuvent endommager les pièces en plastique. L'appareil doit être sec avant de le remettre en marche.

Important ! Les huiles étherées et les solvants organiques peuvent endommager les pièces en plastique, p. ex. jus de citron ou jus de peau d'orange, acide butyrique, détergents contenant de l'acide acétique.

- Ne laissez pas ce type de substances entrer en contact avec les pièces de l'appareil.
- N'utilisez pas de détergents
- Enlevez la nourriture du congélateur. Stockez-la dans un endroit frais, bien emballée.
- Avant de nettoyer l'appareil, arrêtez-le et débranchez-le du secteur, ou éteignez le disjoncteur ou le fusible.
- Nettoyez l'appareil et les accessoires intérieurs à l'aide d'un chiffon et de l'eau tiède. Après avoir nettoyé, essuyez avec de l'eau douce et séchez les surfaces.
- L'accumulation de poussière dans le condensateur augmente la consommation d'énergie. Pour cette raison nettoyez avec précaution le condensateur à l'arrière de l'appareil une fois par an avec une brosse souple ou un aspirateur.
- Une fois que tout est sec rebranchez l'appareil.

Dégivrage du congélateur

Une mince couche de givre se forme petit à petit sur les parois intérieures du congélateur. Cette couche doit être enlevée. N'utilisez pas d'objets tranchants pour retirer la glace de l'évaporateur, cela pourrait l'endommager.

Cependant, lorsque la couche de givre devient trop épaisse à l'intérieur, il faut effectuer un dégivrage complet comme suit :

- Débranchez-le de l'alimentation principale ;

- Retirez les aliments présents dans le compartiment et emballez-les de plusieurs couches de papier journal, puis laissez-les dans un endroit frais;
- Laissez les portes ouvertes et placez une bassine sous l'appareil pour récupérer l'eau dégivrée.
- Lorsque le dégivrage est terminé, séchez bien l'intérieur
- Rebranchez la prise pour remettre l'appareil en marche.

PROBLÈMES DE FONCTIONNEMENT

Dépannage

ATTENTION ! Avant de procéder au dépannage, débranchez la prise. Seul un électricien qualifié ou une personne compétente peut procéder au dépannage.

Important ! Certains bruits sont normaux pendant l'usage normal (compresseur, circulation réfrigérante).

Symptôme	Cause possible	Solution
L'appareil ne fonctionne pas correctement.	L'alimentation principale n'est pas branchée ou est dévissée, ou l'appareil est éteint.	Branchez l'alimentation principale et allumez l'appareil.
	Le fusible a sauté ou est défectueux.	Vérifiez le fusible, remplacez-le si nécessaire.
	La prise de courant est défectueuse.	Les dysfonctionnements électriques doivent être corrigés par un électricien.
L'appareil gèle trop	La température est réglée à une température trop basse ou l'appareil est réglé sur -22°C .	Ajustez temporairement le régulateur de température à une température plus élevée.
La nourriture n'est pas assez congelée.	La température n'est pas réglée correctement.	Veillez vous référer au chapitre concernant le réglage de la température.
	La porte est restée ouverte pendant longtemps.	Ouvrez la porte uniquement lorsqu'il est nécessaire de le faire.
	Une grande quantité de nourriture tiède a été placée dans l'appareil ces dernières 24 heures.	Ajustez temporairement le régulateur de température à une température moins élevée.
	L'appareil se trouve à proximité d'une source de chaleur.	Veillez vous référer au chapitre concernant l'emplacement de l'installation.
Une couche de givre épaisse s'accumule sur le joint de la porte.	Le joint de la porte n'est pas hermétiquement fermé.	Réchauffez avec précaution les parties qui fuient du joint de la porte avec un sèche-cheveux (à température basse). En même temps, manipulez le joint de la porte chauffé avec les mains afin d'assurer l'étanchéité de l'appareil.
Bruits anormaux	L'appareil n'est pas niveau.	Réajustez les pieds.
	L'appareil touche le mur ou autres objets.	Déplacez légèrement l'appareil.
	Un composant, p. ex. un tuyau, à l'arrière de l'appareil touche un autre élément de l'appareil ou le mur.	Si nécessaire, pliez le composant avec précaution afin de libérer l'espace.

Si le problème persiste, contactez le service après-vente.

Ces données sont élaborées afin de vous aider rapidement et efficacement. Écrivez les informations nécessaires ici, référez-vous à la plaque signalétique.

Service Après-Vente

RELATIONS CONSOMMATEURS

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

Vous pouvez nous contacter :

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

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

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



INTERVENTIONS

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

A	B	
SERVICE : C	TYPE : D	G
E	F	
Nr. H		I

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

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



PIÈCES D'ORIGINE

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



L'EXPERTISE DES PROFESSIONNELS AU SERVICE DES PARTICULIERS

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

Dear customer,

Thank you for trusting in our brand and purchasing a **BRANDT** freezer.

We have placed all our experience and enthusiasm in the manufacture of this appliance, so that you can use it to fulfil all your needs. Apart from innovating and offering you all the best features, we have made every effort for it to be as easy to use as possible.

BRANDT also offers a wide range of ovens, microwaves, cooking hobs, extractors, cookers, dishwashers, washing machines and tumble dryers, which you can combine with your new **BRANDT** freezer.

To ensure your requirements are fulfilled at all times, our Consumer Attention Service is also at your disposal to answer all your queries or take note of your suggestions (you can find the telephone numbers at the end of this Manual).

You can also contact us via our website www.brandt.com, where, in addition to all our products, you will also find useful and interesting information.

Brandt

With the aim of constantly improving our products, we reserve the right to modify any of their technical, functional or appearance characteristics without prior notice.



Important: Before starting up this appliance, read this Installation and User Manual carefully in order to become familiar with its functioning.

www.brandt.com



1 / SAFETY INFORMATION	19
2 / DESCRIPTION OF THE APPLIANCE	22
3 / REVERSE DOOR OPERATION	23
4 / INSTALLATION	24
5 / DAILY USE	25
6 / CLEANING AND CARE	30
7 / TROUBLESHOOTING	31
8 / AFTER SALES SERVICE	32

CE NOTICE

This product has been determined to be in compliance with the Low Voltage Directive(2006/95/EC),the Electromagnetic Compatibility Directive(2004/1 08/EC)and the Eco-Design Directive(2009/1 25/EC) implemented by Regulation(EC) No 643/2009 of the European Union

In the interest of your safety and to ensure the correct use, before installing and first using the appliance, read this user manual carefully, including its hints and warnings. To avoid unnecessary mistakes and accidents, it is important to ensure that all people using the appliance are thoroughly familiar with its operation and safety features. Save these instructions and make sure that they remain with the appliance if it is moved or sold, so that everyone using it through its life will be properly informed on appliance use and safety.

For the safety and property keep the precautions of these user's instructions as the manufacturer is not responsible for damages caused by omission.

Children and vulnerable people safety

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a café and understand the hazards involved.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are aged from 8 years and above and supervised.
- Keep all packaging well away from children. There is risk of suffocation.
- If you are discarding the appliance pull the plug out of the socket, cut the connection cable (as close to the appliance as you can) and remove the door to prevent playing children to suffer electric shock or to close themselves into it.
- If this appliance featuring magnetic door seals is to replace an older appliance having a spring lock (latch) on the door or lid, be sure to make that spring lock unusable before you discard the old appliance. This will prevent it from becoming a death trap for a child.

General safety

WARNING! Keep ventilation openings, in the appliance enclosure or in the built-in structure, clear of obstruction.

WARNING! Do not use mechanical devices or other means to accelerate the defrosting

process, other than those recommended by the manufacturer.

WARNING! Do not damage the refrigerant circuit.

WARNING! Do not use other electrical appliances (such as ice cream makers) inside of refrigerating appliances, unless they are approved for this purpose by the manufacture.

- Do not store explosive substances such as aerosol cans with a flammable propellant in this appliance.
 - The refrigerant isobutane (R600a) is contained within the refrigerant circuit of the appliance, a natural gas with a high level of environmental compatibility, which is nevertheless flammable.
 - During transportation and installation of the appliance, be certain that none of the components of the refrigerant circuit become damaged.
 - avoid open flames and sources of ignition
 - thoroughly ventilate the room in which the appliance is situated
 - It is dangerous to alter the specifications or modify this product in any way. Any damage to the cord may cause a short circuit, fire and/or electric shock.
 - This appliance is intended to be used in household and similar applications such as
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses and by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments;
 - catering and similar non-retail applications.
- WARNING!** Any electrical components (plug, power cord, compressor and etc.) must be replaced by a certified service agent or qualified service personnel.

- Power cord must not be lengthened.
- Make sure that the power plug is not squashed or damaged by the back of the appliance. A squashed or damaged power plug may overheat and cause a fire.
- Make sure that you can come to the mains plug of the appliance.
- Do not pull the mains cable.
- If the power plug socket is loose, do not insert the power plug. There is a risk of electric shock or fire.
- You must not operate the appliance without the lamp.
- This appliance is heavy. Care should be taken when moving it.

- Do not remove nor touch items from the freezer compartment if your hands are damp/wet, as this could cause skin abrasions or frost/freezer burns.
- Avoid prolonged exposure of the appliance to direct sunlight.

Daily use

- Do not put hot on the plastic parts in the appliance.
- Do not place food products directly against the rear wall.
- Frozen food must not be re-frozen once it has been thawed out.1)
- Store pre-packed frozen food in accordance with the frozen food manufacturer's instructions.
- Appliance's manufacturer's storage recommendations should be strictly adhered to. Refer to relevant instructions.
- Do not place carbonated or fizzy drinks in the freezer compartment as it creates pressure on the container, which may cause it to explode, resulting in damage to the appliance.
- Ice lollies can cause frost burns if consumed straight from the appliance.

Care and cleaning

- Before maintenance, switch off the appliance and disconnect the mains plug from the mains socket.
- Do not clean the appliance with metal objects.
- Do not use sharp objects to remove frost from the appliance. Use a plastic scraper.

Installation

Important! For electrical connection carefully follow the instructions given in specific paragraphs.

- Unpack the appliance and check if there are damages on it. Do not connect the appliance if it is damaged. Report possible damages immediately to the place you bought it. In that case retain packing.
- It is advisable to wait at least four hours before connecting the appliance to allow the oil to flow back in the compressor.
- Adequate air circulation should be around the appliance, lacking this leads to overheating. To achieve sufficient ventilation follow the instructions relevant to installation.

- Wherever possible the spacers of the product should be against a wall to avoid touching or catching warm parts (compressor, condenser) to prevent possible burn.
- The appliance must not be located close to radiators or cookers.
- Make sure that the mains plug is accessible after the installation of the appliance.

Service

- Any electrical work required to do the servicing of the appliance should be carried out by a qualified electrician or competent person.
- This product must be serviced by an authorized Service Center, and only genuine spare parts must be used.

Energy saving

- Don't put hot food in the appliance;
- Don't pack food close together as this prevents air circulating;
- Make sure food don't touch the back of the compartment(s);
- If electricity goes off, don't open the door(s);
- Don't open the door(s) frequently;
- Don't keep the door(s) open for too long time;
- Don't set the thermostat on exceeding cold temperatures;

Some accessories, such as drawers, can be removed to get larger storage volume. For 143cm height upright freezer please keep bottom drawer in its position to get lower energy consumption.

Environment Protection

This appliance does not contain gasses which could damage the ozone layer, in either its refrigerant circuit or insulation materials. The appliance shall not be discarded together with the urban refuse and rubbish. The insulation foam contains flammable gases: the appliance shall be disposed according to the appliance regulations to obtain from your local authorities. Avoid damaging the cooling unit, especially the heat exchanger. The materials used on this appliance marked by the symbol are recyclable.

The symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it should be taken

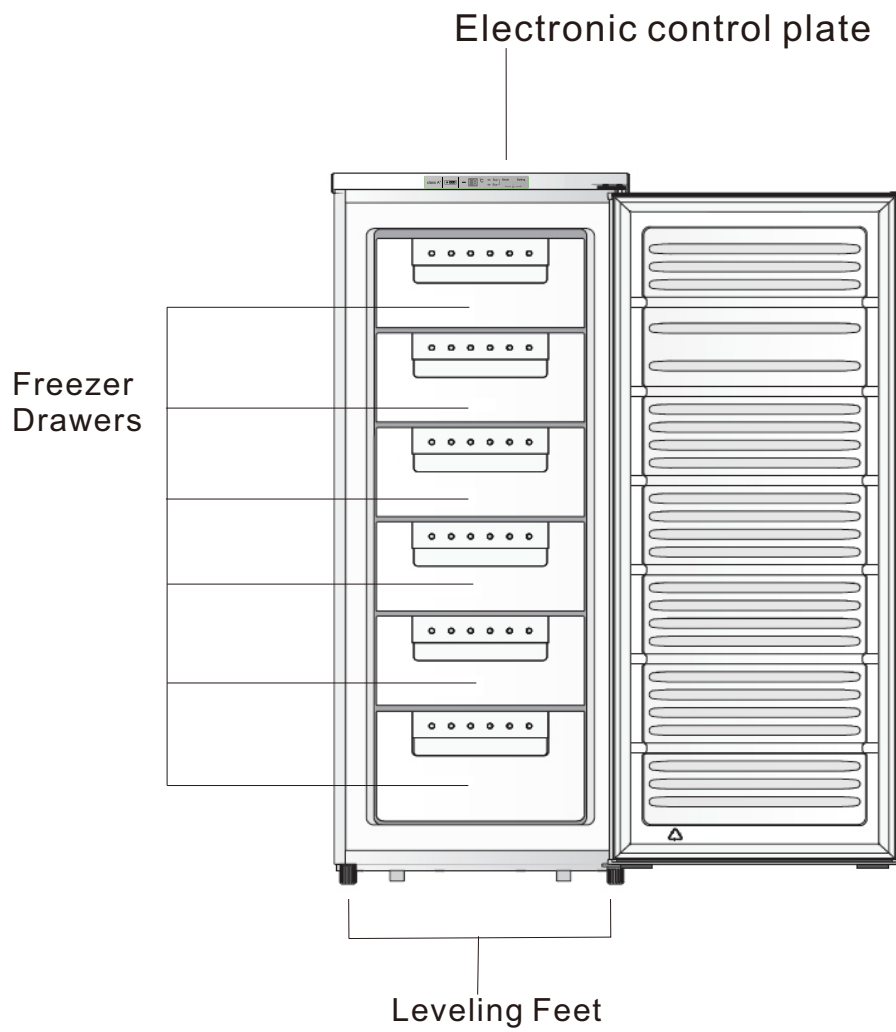
to the appropriate collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local council, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

Packaging materials

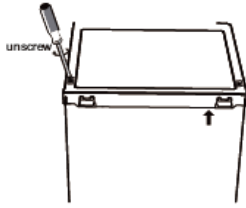
The materials with the symbol are recyclable. Dispose the packaging in a suitable collection container to recycle it.

Disposal of the appliance

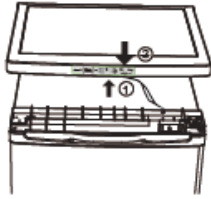
1. Disconnect the mains plug from the mains socket.
2. Cut off the mains cable and discard it.



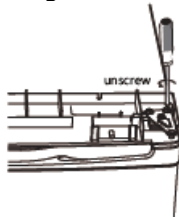
- 1) Remove the 2 screws on the back:



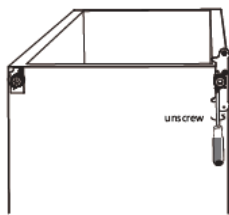
- 2) Carefully lift the top cover 5 cm away from the freezer, and then pull out the terminal. Then remove the top cover away:



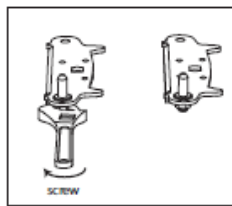
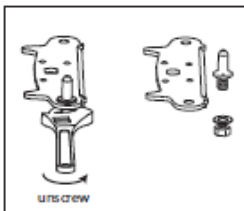
- 3) Remove the three screws, and then remove the upper hinge that holds the door in place. Lift the door and place it on a padded surface to prevent it from scratching:



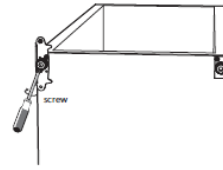
- 4) . Remove the screws and bottom hinge. Then remove the adjustable feet from both sides:



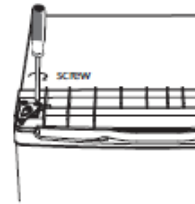
- 5) Unscrew and remove the bottom hinge pin, turn the bracket over and replace it:



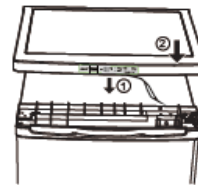
- 6) Refit the bracket fitting the bottom hinge pin. Replace both adjustable feet:



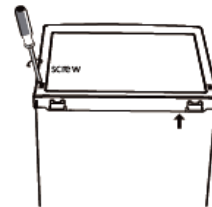
- 7) Place the door back on. Ensure the door is aligned horizontally and vertically so that the seals are closed on all sides before finally tightening the top hinge:



- 8) Connect the terminals onto the display board, and then put top cover back:



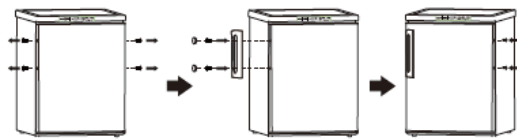
- 9) Screw the 2 screws on the back:



- 10) With the door closed, check that the door is aligned horizontally and vertically and that the seals are closed on all sides before finally tightening the bottom hinge. Re-adjust the levelling feet as needed:

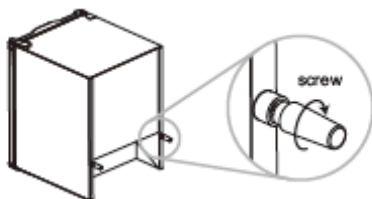


Install door external handle



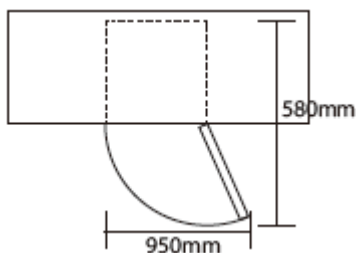
Rear spacer

Screw the rear spacers at the rear of the appliance



Space Requirement

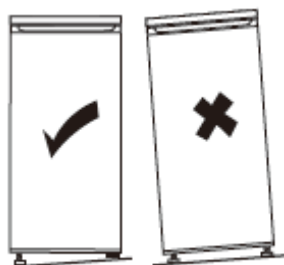
- Keep enough space of door open.
- Keep at least 50mm gap at two sides



Levelling the unit

To do this adjusts the two levelling feet at front of the unit.

If the unit is not level, the doors and magnetic seal alignments will not be covered properly.



Positioning

Install this appliance at a location where the ambient temperature corresponds to the climate class indicated on the rating plate of the appliance:

Climate class	Ambient temperature
SN	+10°C to +32°C
N	+16°C to +32°C
ST	+16°C to +38°C
T	+16°C to +43°C

Location

The appliance should be installed away from sources of heat such as radiators, boilers, direct sunlight etc. Ensure that air can circulate freely around the back of the cabinet. To ensure best performance, if the appliance is positioned below an overhanging wall unit, the minimum distance between the top of the cabinet and the wall unit must be at least 100 mm. Ideally, however, the appliance should not be positioned below overhanging wall units. Accurate levelling is ensured by one or more adjust-able feet at the base of the cabinet.

Warning! It must be possible to disconnect the appliance from the mains power supply; the plug must therefore be easily accessible after installation.

Electrical connection

Before plugging in, ensure that the voltage and frequency shown on the rating plate correspond to your domestic power supply. The appliance must be earthed. The power supply cable plug is provided with a contact for this purpose. If the domestic power supply socket is not earthed, connect the appliance to a separate earth in compliance with current regulations, consulting a qualified electrician.

The manufacturer declines all responsibility if the above safety precautions are not observed. This appliance complies with the E.E.C. Directives.

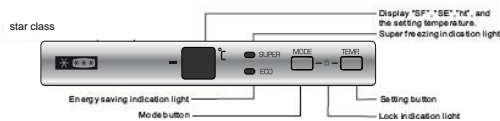
Cleaning the interior

Before using the appliance for the first time, wash the interior and all internal accessories with lukewarm water and some neutral soap so as to remove the typical smell of a brand new product, and then dry thoroughly.

Important! Do not use detergents or abrasive powders, as these will damage the finish.

Turn on

Plug in the appliance, LED lighting.



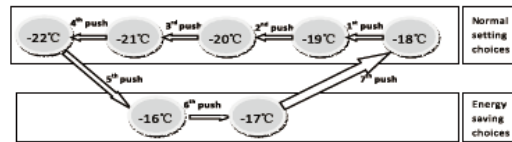
Mode

- When firstly push "MODE" button, the lamp "SUPER" is lighted on, and the appliance would be fast freezing and the LED displays "SF" (super freezing).
- When secondly push "MODE" button, the fasting freezing lamp black out, and the "ECO" lamp is lighted on, the appliance would go into "ECO" mode, the appliance will run with the setting at -16° and the LED will display "SE" (save energy).
- When you thirdly push "MODE" button, both of lamps of "SUPER" and "ECO" black out, the appliance would be back to setting mode by user.



Temperature Setting

Push "TEMP" button, the LED number would be glistening, you could adjust the temperature by pushing "TEMP" button. The setting is cycling to change from -16 to -22°C. After 5 seconds, the setting temperature is confirmed.



Lock

When push "MODE" and "TEMP" buttons at the same time for 3 seconds, buttons will be locked and the lamp lighted on. If you want to unlock the buttons, push "MODE" and "SETTING" at the same time 3 seconds again.

Turn off

Push and hold "TEMP" button for 5 seconds and switch off the appliance. To switch on, push and hold "TEMP" button for 5 seconds again.

Displayed Temperature

Important! LED always displays the setting temperature, not real temperature.

Door open alarm

If miss to close door for five minutes, the door open alarm will give out alarm sound which will be three times each 5 seconds and last 5 minutes and then stop 5 minutes and again give out alarm sound till you close door

High temperature alarm

After running for 3 hours and if the temperature is more than -8□, the LED will alternately display "ht" and real temperature ("ht" means high temperature) and give out alarm sound with frequency of 1Hz, till you push any button to stop.

Freeze fresh food

The freezer compartment is suitable for freezing fresh food and storing frozen and deep-frozen food for a long time.

In order to get bigger freezing capacity, please put fresh food into freezing compartment after you have started Super Freeze function for 26 hours.

The maximum amount of food that can be frozen in 24 hours is specified on the rating plate.

The Super Freeze process lasts 52 hours.

Store frozen food

When first starting-up or after a period out of use. Before putting the product in the compartment let the appliance be set in super freezing mode.

Important! In the event of accidental defrosting, for example the power has been off for longer than the value shown in the technical characteristics chart under "rising time", the defrosted food must be consumed quickly or cooked immediately and then re-frozen (after cooked).

Thawing

Deep-frozen or frozen food, prior to be used, can be thawed in the fridge compartment or at room temperature, depending on the time available for this operation.

Small pieces may even be cooked still frozen, directly from the freezer. In this case, cooking will take longer.

Ice cubes

This appliance may be equipped with one or more trays for the production of ice-cubes.

Helpful hints and tips

To help you make the most of the supper freezing process, here are some important hints:

- The maximum quantity of food which can be frozen in 24 hrs. is shown on the rating plate;
- The super freezing process that was set by software in appliance takes 26 hours. No

further food to be frozen should be added during this period;

- Only freeze top quality, fresh and thoroughly cleaned, foodstuffs;
- Prepare food in small portions to enable it to be rapidly and completely frozen and to make it possible subsequently to thaw only the quantity required;
- Wrap up the food in aluminium foil or polythene and make sure that the packages are airtight;
- Do not allow fresh, unfrozen food to touch food which is already frozen, thus avoiding a rise in temperature of the latter;
- Lean foods store better and longer than fatty ones; salt reduces the storage life of food;
- Water ices, if consumed immediately after removal from the freezer compartment, can possibly cause the skin to be freeze burnt;
- it is advisable to show the freezing in date on each individual pack to enable you removal from the freezer compartment, can possibly cause the skin to be freeze burnt;
- it is advisable to show the freezing in date on each individual pack to enable you to keep tab of the storage time.

Hints for storage of frozen food

To obtain the best performance from this appliance, you should:

- Make sure that the commercially frozen foodstuffs were adequately stored by the retailer;
- Be sure that frozen foodstuffs are transferred from the food store to the freezer in the shortest possible time;
- Do not open the door frequently or leave it open longer than absolutely necessary.
- Once defrosted, food deteriorates rapidly and cannot be refrozen.
- Do not exceed the storage period indicated by the food manufacture.

Fresh meat

Product	Valid for
Lamb, small pieces	8 months
Roast pork	5 months
Pork ribs	4 months
Boiled beef, roast beef	10 months
Beef steak, entrecotes, in sauce, roast veal	8 months
Veal steaks, cutlets	10 months
Minces meat	4 months
Giblets, offal	3 months
Sausages	2 months

We recommend that you defrost meat completely before cooking it so as to avoid the exterior cooking quicker than the interior, except in the case of small breadcrumbed items, which can be sautéed directly over a low to medium heat, and boiled meats.

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

Prepare it plucked/skinned, gutted, cut into pieces if necessary, washed and rinsed.

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

Fish

Product	Valid for	Preparation
Carp	2 months	Descale, gut and remove the head. Wash, rinse and freeze
Pike		
Turbot		
Salmon		
Mackerel		
Tench		
Trout	3 months	Descale, gut, remove the head and place in cold salty water for 30 seconds, rinse and freeze.
Sea bream		
Sole		

Cooked food

The length of time you can store cooked dishes reduces if you use bacon or smoked ham to season dishes.

Product	Valid for	Preparatory cooking
Sauce with meat juices	3 months	half-cooked
Tomato sauce		just-cooked
Minestrone with vegetables	2 months	no pasta
Lasagne	4 months	half-cooked
Roasts	2 months	just-cooked
Calf's leg	1 months	half-cooked
Meat in sauce	3 months	
Stewed game	2 months	just-cooked
Boiled fish,grilled/baked fish	2 months	half-cooked
Sweet peppers,aubergines,courgettes stuffed with meat		
Sautéed mushrooms with garlic and parsley,ratatouille		
Steamed spinach		
Pizza	6 months	just-cooked

Put them directly on the hob or in the oven without defrosting them.

Vegetables

We recommend that you blanch the vegetables with steam so that they do not lose their vitamins and mineral salts in the cooking water. You therefore do not need to wait until they are dry before freezing them, just until they cool down.

Product	Valid for	Preparation	Blanching time
Asparagus	12months	Wash and remove the strings	2 minutes
Cabbage,cauliflower	6 months	Clean an cut into pieces	2 minutes (1)
Artichokes	12months	Remove the external leaves	6 minutes (1)
Beans		Shell	3 minutes
Green beans		Wash and remove the ends	4 minutes
Mushrooms		Clean	2 minutes (1)
Aubergines		Wash and slice	4 minutes (2)
Sweet peppers (3)		Wash slice and remove the seeds	do not blanch
Peas,Tomatoes (3)		Shell and freeze immediately, laying them in a single layer and then wrapping them	
Parsley,basil	8 months	Wash	2 minutes
Spinach	12months		
Mixed vegetables for minestrone (céleri, carrots, chard,leeks, etc.)		Wash, cut into pieces and divide up into portions. Do not add potatoes terre: they go black.	do not blanch

(1) Add a little vinegar or lemon juice to the cooking water (slightly acid water).

(2) Pickle in brine before cooking.

(3) During defrosting, these vegetables reduce to a mush because they contain enormous amounts of water.

We recommend that you defrost them only if you wish to eat them coked.

In general, vegetables are better if they are cooked directly, without being frozen. Reduce the cooking time, taking into account the blanching time before freezing.

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	Valid for	Preparation
Apricots	8 months	Wash, pit and cover with 30% syrup
Pineapple	10 months	Peel, slice and cover with 50% syrup
Oranges		Peel, slice and cover with 30% syrup
Cherries		Wash, pit and cover with sugar or 30% syrup
Strawberries	12 months	Wash, remove the stalk and cover with sugar
Melon		Peel, slice, de-seed and cover with 30% syrup
Peaches	8 months	Peel, pit, slice and cover in 50% syrup
Grapefruit	12 months	Peel, slice and cover in 30% syrup
Juice from citrus fruits	10 months	Press, remove the pips and sweeten to taste
Plums	12 months	Wash, pit and cover in sugar or 50% syrup
Grapes		De-seed, wash and cover in sugar or 30% syrup
Bilberries, blackberries, blackcurrants, raspberries, red currants	10 months	Wash, remove the stalk and cover with sugar

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.

Cleaning

For hygienic reasons the appliance interior, including interior accessories, should be cleaned regularly.

Caution! The appliance may not be connected to the mains during cleaning. Danger of electrical shock! Before cleaning switch the appliance off and remove the plug from the mains, or switch off or turn out the circuit breaker or fuse. Never clean the appliance with a steam cleaner. Moisture could accumulate in electrical components, danger of electrical shock! Hot vapours can lead to the damage of plastic parts. The appliance must be dry before it is placed back into service.

Important! Ethereal oils and organic solvents can attack plastic parts, e.g. lemon juice or the juice from orange peel, butyric acid, cleanser that contain acetic acid.

- Do not allow such substances to come into contact the appliance parts.
 - Do not use any abrasive cleaners
 - Remove the food from the freezer. Store them in a cool place, well covered.
 - Switch the appliance off and remove the plug from the mains, or switch off or turn out the circuit breaker of fuse.
 - Clean the appliance and the interior accessories with a cloth and lukewarm water. After cleaning wipe with fresh water and rub dry.
 - Accumulation of dust at the condenser increases energy consumption. For this reason carefully clean the condenser at the back of the appliance once a year with a soft brush or a vacuum cleaner.
 - After everything is dry place appliance back into service.
- Pull out the plug from the socket;
 - Remove all stored food, wrap it in several layers of newspaper and put it in a cool place;
 - Keep the door open, and placing a basin underneath of the appliance to collect the defrost water;
 - When defrosting is completed, dry the interior thoroughly
 - Replace the plug in the power socket to run the appliance again.

Defrosting of the freezer

The freezer compartment, however, will become progressively covered with frost. This should be removed. Never use sharp metal tools to scrape off frost from the evaporator as you could damage it.

However, when the ice becomes very thick on the inner liner, complete defrosting should be carried out as follows:

Troubleshooting

CAUTION! Before troubleshooting, disconnect the power supply. Only a qualified electrician of competent person must do the troubleshooting that is not in this manual.

Important! There are some sounds during normal use (compressor, refrigerant circulation).

Problem	Possible cause	Solution
Appliance dose not work	Mains plug is not plugged in or is loose, or product is turn off	Insert mains plug and turn on the appliance
	Fuse has blown or is defective	Check fuse, replace if necessary.
	Socket is defective	Mains malfunctions are to be corrected by an electrician.
Appliance freezes too much	Temperature is set too cold or the appliance runs at -22□ setting.	Turn the temperature regulator to a warmer setting temporarily.
The food is not frozen enough.	Temperature is not properly adjusted.	Please look in the initial Temperature Setting section.
	Door was open for an extended period.	Open the door only as long as necessary.
	A large quantity of warm food was placed in the appliance within the last 24 hours.	Turn the temperature regulation to a colder setting temporarily.
	The appliance is near a heat source.	Please look in the installation location section.
Heavy build-up of frost on the door seal.	Door seal is not air-tight.	Carefully warm the leaking sections of the door seal with a hair dryer (on a cool setting). At the same time shape the warmed door seal by hand such that it sits correctly.
Unusual noises	Appliance is not level.	Re-adjust the feet.
	The appliance is touching the wall or other objects.	Move the appliance slightly.
	A component, e.g. a pipe, on the rear of the appliance is touching another part of the appliance or the wall.	If necessary, carefully bend the component out of the way.

If the malfunction shows again, contact the Service Center.

These data are necessary to help you quickly and correctly. Write the necessary data here, refer to the rating plate.

Any work on your appliance must be performed by a Brandt-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.

