

FR GUIDE D'INSTALLATION ET D'UTILISATION  
EN INSTRUCTION FOR USE  
ES GUÍA DE INSTALACIÓN Y DE UTILIZACIÓN  
DA INSTALLATIONS- OG BRUGSVEJLEDNING  
NL HANDLEIDING VOOR GEBRUIK EN INSTALLATIE  
CS NÁVOD K MONTÁ I A POU ITÍ EN

**Brandt**

# Réfrigérateur-Congélateur Fridge-Freezer



# **Brandt**

Chère Cliente, Cher Client,

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

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

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

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

---

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

---

## **Brandt**

---

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

---

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

---

[www.brandt.com](http://www.brandt.com)



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

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

## **2 Présentation de votre appareil**

Installation de votre appareil  
Descriptif de votre appareil  
Commandes et utilisation de votre appareil

## **3 Utilisation de votre réfrigérateur**

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

## **4 Utilisation de votre congélateur**

- Produits congelés / produits surgelés
- Préparation des aliments à congeler
- Guide de congélation des aliments  
Rangement des aliments dans votre congélateur
- Réglage de votre congélateur
- Congélation rapide (selon modèle)
- Fabrication de glaçons (selon modèle)
- Décongélation des aliments
- Dégivrage de votre congélateur

## **5 Entretien courant de votre appareil**

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

## **6 Anomalies de fonctionnement**

Problèmes de fonctionnement  
Assistance technique

## **7 Service Après-vente**

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

 Cet appareil est conforme aux normes européennes



## CONSIGNES DE SECURITE

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

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

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

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

### **SECURITE GENERALE ET MISES EN GARDE**

- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que:
  - les coins cuisines réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels;
  - les fermes et l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel;
  - les environnements de type chambres d'hôtes;
  - la restauration et autres applications similaires hormis la vente au détail.



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

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Conservez tous les emballages hors de portée des enfants, car il existe un risque de suffocation.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil, éloignez

les animaux domestiques.

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

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



## **ATTENTION**

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

à une mauvaise installation.

- Maintenir dégagées les ouvertures de ventilation dans l'enceinte de l'appareil ou dans la structure d'encastrement.
- Ne pas utiliser de dispositifs mécaniques ou autres moyens pour accélérer le processus de dégivrage autres que ceux recommandés par le fabricant.
- Ne pas endommager le circuit de réfrigération.
- Ne pas utiliser d'appareils électriques à l'intérieur du compartiment de stockage des denrées, à moins qu'ils ne soient du type recommandé par le fabricant.
- Ne pas stocker dans cet appareil des substances explosives telles que des aérosols contenant des gaz propulseurs inflammables.
- N'exposez jamais l'appareil à une flamme.
- Arrêtez l'appareil et débranchez-le avant de le nettoyer ou le déplacer.

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

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

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

### **Liquide réfrigérant**

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

néanmoins hautement inflammable.

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



### Attention : Risque d'incendie

Si le circuit de réfrigération était endommagé :

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

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

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

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



### MISE AU REBUT

Ce symbole indique que cet appareil ne doit pas

être traité comme un déchet ménager.

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

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

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

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

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

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

## INSTALLATION DE VOTRE APPAREIL



### **Attention:**

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

### **INSTALLATION**

- Si votre appareil est équipé de roulettes, rappelez-vous qu'elles servent uniquement à faciliter les petits mouvements. Ne le déplacez pas sur de plus longs trajets.
- Procédez au premier nettoyage avant de brancher votre appareil au réseau électrique. Avant toute opération d'entretien, débranchez votre appareil. Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation, mais saisissez directement la fiche.
- Placez l'appareil dans une pièce sèche et aérée.



- Evitez les balcons, les vérandas, les terrasses, la chaleur excessive l'été et le froid en hiver pourraient empêcher le bon fonctionnement de votre appareil, voire même l'endommager.
- Ne le placez pas près d'une source de chaleur comme un four ou un radiateur par exemple.
- Maintenez une distance minimum entre votre réfrigérateur et les autres meubles de 3 à 5 cm sur les côtés et 10 cm au dessus pour une bonne circulation de l'air autour de l'appareil.
- Placez l'appareil à une distance convenable du mur au moyen des entretoises qui peuvent être fournies dans le sachet d'accessoires.
- Votre appareil a été conçu pour un fonctionnement optimal à une certaine température ambiante. On dit alors qu'il est conçu pour une "classe climatique" particulière. Cette classe climatique est indiquée en clair sur la plaque

signalétique située à l'intérieur de votre appareil, sur la paroi gauche en bas. Au delà de ces températures, les performances de votre appareil peuvent se trouver diminuées.

Classe	Température ambiante
SN	de + 10°C à + 32°C
N	de + 16°C à + 32°C
ST	de + 16°C à + 38°C
T	de + 16°C à + 43°C

### Conseils:

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

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

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

## **BRANCHEMENT ELECTRIQUE**

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

La prise doit être dûment reliée à la terre.

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



### **Conseils pour l'installation Electrique**

- N'utilisez ni prolongateur, ni adaptateur, ni prise multiple.
- Ne supprimez jamais la mise à la terre.
- La prise de courant doit être

facilement accessible mais hors de portée des enfants.

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

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

## **ECONOMIES D'ENERGIE**

Pour limiter la consommation électrique de votre appareil:

- Installez-le dans un endroit approprié (voir chapitre « Installation de votre appareil »).
- Gardez les portes ouvertes le moins de temps possible.
- N'introduisez pas d'aliments encore chauds dans votre réfrigérateur ou congélateur, en particulier s'il s'agit de soupes ou de préparations qui libèrent une grande quantité de vapeur.
- Veillez au fonctionnement optimal de votre appareil en ne laissant pas s'accumuler trop de givre dans le

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

- Contrôlez régulièrement les joints des portes et assurez-vous qu'elles ferment toujours de manière efficace. Si ce n'est pas le cas, adressez-vous à votre service après vente.
- Ne le laissez pas réglé à une température trop basse.
- Le non respect de la disposition des tiroirs, bacs et étagères pourrait entraîner une augmentation de la consommation d'énergie.



### **Attention**

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

refluer vers le moteur avant de brancher l'appareil, faute de quoi vous risquez de l'endommager.

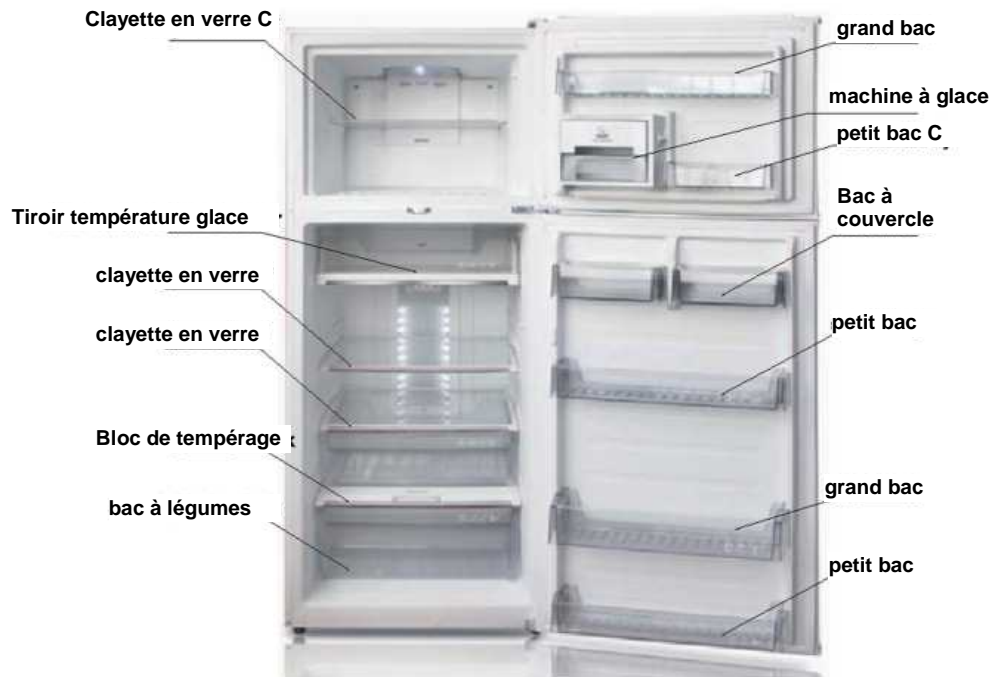
Avant toute opération d'entretien, débranchez la fiche d'alimentation électrique. Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation, mais saisissez directement la fiche.

### **NETTOYAGE ET ENTRETIEN**

- Avant tout entretien, débranchez l'appareil et coupez le courant.
- Ne nettoyez pas l'appareil avec des objets métalliques, un système à vapeur, des huiles volatiles, des solvants organiques ou des composants abrasifs.
- N'utilisez pas d'objets tranchants ou pointus pour retirer la glace. Utilisez un grattoir en plastique.
- Pour remplacer l'ampoule d'éclairage, se reporter à la rubrique « Entretien courant » de cette notice.

## Utilisation du réfrigérateur

### ► Noms des pièces



### Compartiment réfrigérateur

- Le compartiment réfrigérateur convient pour le stockage à court terme d'une variété de fruits, légumes, boissons et autres aliments.
- Les aliments cuisinés ne doivent pas être placés dans le compartiment réfrigérateur avant d'être refroidis à température ambiante.
- Il est recommandé d'emballer vos aliments avant de les placer dans le réfrigérateur.
- Les clayettes en verre peuvent être montées ou baissées pour adapter l'espace de stockage et pouvoir utiliser l'appareil facilement.

### Compartiment congélateur

- Le compartiment congélateur à basse température permet de maintenir vos aliments au frais pendant une durée importante et sert principalement à stocker vos produits frais et à fabriquer de la glace.
- Le compartiment congélateur convient pour stocker vos viandes, poissons, boulettes de riz et autres aliments qui ne sont pas destinés à être consommés dans l'immédiat.
- Il est préférable de séparer les gros morceaux de viande en petites portions pour pouvoir y accéder facilement. Les aliments doivent être consommés avant leur date de péremption.
- Réglez la température sur « congélation rapide » lorsque vous souhaitez refroidir rapidement des aliments.

### Compartiment fraîcheur

- Ce compartiment peut répondre à différents besoins de stockage. De plus, il convient pour stocker les aliments frais et froids pendant une durée limitée. Il n'est pas nécessaire de décongeler ces aliments, et les nutriments et le goût des produits sont préservés. Il peut également réguler la température du compartiment glace en ajustant l'espace au niveau du compartiment glace en fonction des différents besoins des aliments.
- Rafraîchissement rapide des canettes et bières.



Les fonctions et accessoires du réfrigérateur que vous avez acheté peuvent ne pas être les mêmes que sur la légende, merci de vous référer à l'appareil que vous avez acheté.

## Utilisation du réfrigérateur

### ► Machine à glace

Schéma 1

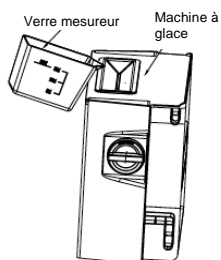
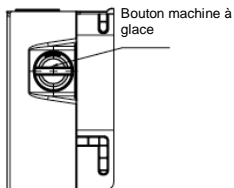


Schéma 2



1. Remplissez d'abord le verre mesureur d'eau potable. Le volume maximal d'eau est indiqué par le repère « MAX » ;
2. Versez l'eau froide du verre mesureur dans la machine à glace comme sur le Schéma 1. Des morceaux de glace seront formés au bout de quelques heures une fois la porte du compartiment congélateur fermée.
3. Tourner le bouton de la machine à glace vers la droite à 110° permet la séparation des blocs de glace et de la boîte à glace.

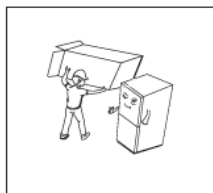


Refermez la porte délicatement pour éviter que l'eau ne se reverse depuis la machine à glace.

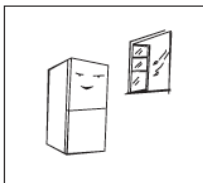
### ► Lampe et remplacement

Faites remplacer la lampe par des professionnels

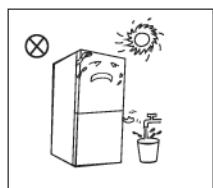
### ► Installation



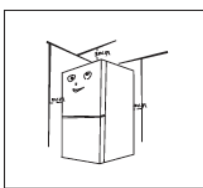
- Avant d'utiliser le réfrigérateur, retirez l'intégralité de l'emballage, y compris les rembourrages du bas, les boudins et le ruban disposés à l'intérieur du réfrigérateur, retirez le film protecteur de la porte et du réfrigérateur.



- Le réfrigérateur doit être installé en intérieur, dans un lieu bien aéré ; le sol doit être plat et solide (tournez vers la gauche ou vers la droite pour ajuster la roue et mettez l'appareil à niveau si celui-ci n'est pas stable).

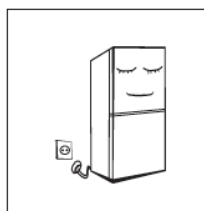


- Maintenez l'appareil à distance des sources de chaleur et à l'abri des rayons du soleil. N'installez pas le congélateur dans un lieu humide ou mouillé pour éviter la formation de rouille ou l'endommagement de l'isolant.

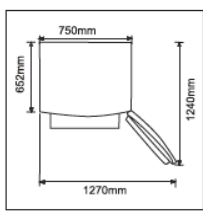


- Un espace de 30 cm minimum doit être laissé en haut du réfrigérateur et il convient de laisser entre 5 et 7,5 cm d'espace entre l'appareil et le mur pour permettre l'ouverture et la fermeture des portes ainsi que la dissipation de la chaleur.
- Passez un chiffon tiède humide sur l'intérieur et l'extérieur du réfrigérateur (en terminant avec un peu de détergent neutre dans une eau tiède pour un nettoyage final à l'eau).

### ► Mise en marche

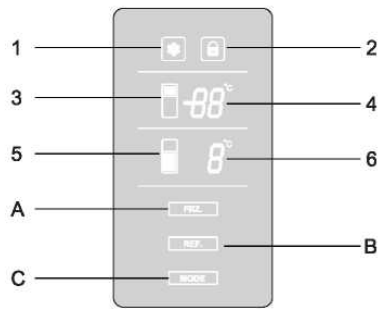


- Vous devez attendre une demi-heure avant de mettre l'appareil sous tension à sa première mise en marche.
- Laissez fonctionner le réfrigérateur pendant 2 à 3 heures avant d'y placer des produits frais ou congelés ; laissez-le fonctionner pendant 4 heures minimum en été puisque la température est plus élevée.



- Laissez un espace suffisant pour pouvoir ouvrir et sortir le tiroir.
- Les dimensions indiquées sont données uniquement à titre de référence.

## Présentation des fonctions de votre réfrigérateur




### 1. Touches de commande


- A. Contrôle température C   
 B. Contrôle température R   
 C. Boutons fonctions (Verrouillage/Congélation rapide) 

### 2. Voyants LED

1. Icône congélation rapide  2. Icône verrouillage  3. Icône zone de température C 4. Affichage température C 5. Icône zone de température R 6. Affichage température R


### 3. Verrouiller et déverrouiller

En mode déverrouillé, appuyez sur le bouton C pendant trois secondes pour passer au mode verrouillage qui affiche l'icône .

En mode verrouillé, appuyez sur le bouton C pendant trois secondes pour déverrouiller, l'icône  disparaît.

Les fonctions suivantes s'activent en mode déverrouillé.

### 4. Mode congélation rapide

Appuyez brièvement sur la touche C pour activer/désactiver le mode congélation rapide, l'icône  s'allume. Le réfrigérateur fonctionnera selon les paramètres par défaut après le verrouillage.

### 5. Régler la température du R

Appuyez sur le bouton de température du réfrigérateur B. Vous pouvez régler la température lorsque la température du R s'allume entre 2°C~8°C. Le R fonctionne selon les paramètres définis. Vous pouvez régler la température à : 8°C → 7°C → ... → 2°C → ... → 7°C → 8°C.

### 6. Régler la température du C

Appuyez sur le bouton de température du congélateur A. Vous pouvez régler la température lorsque la température du C s'allume entre -16°C~24°C. Le C fonctionne selon les paramètres définis. Vous pouvez régler la température à : -16°C → -17°C → ... → -24°C → ... → -16°C.

Remarque : Si le mode congélation rapide est activé lorsque la température du C est modifiée, il convient de quitter/annuler les modes activés immédiatement.

### 7. Mémoire coupure

En cas de coupure de courant, le mode de fonctionnement instantané se verrouille. Le mode de fonctionnement peut donc être préservé jusqu'à ce que le courant soit rétabli.

### 8. Signal d'alerte ouverture et désactivation

Lorsque la porte du réfrigérateur est ouverte, l'appareil joue une mélodie. Si la porte n'est pas refermée au bout de 120 secondes, le signal sonore vous alerte et l'appareil émet 1 signal par seconde jusqu'à ce que la porte soit refermée. Appuyez sur le bouton pour éteindre le signal.

### 9. Indication d'un dysfonctionnement

Lorsque les messages suivants apparaissent dans l'écran d'affichage, votre réfrigérateur présente un dysfonctionnement. Le réfrigérateur peut continuer de réfrigérer malgré certains dysfonctionnements, toutefois il convient de contacter un réparateur pour que votre réfrigérateur retrouve un fonctionnement optimal.

Afficheur	E1	E2	E5
Dysfonctionnement.	Circuit de détection de la température du réfrigérateur	Circuit de détection de la température ambiante du congélateur	Détecteur de givre du congélateur
Afficheur	E6	E7	
Dysfonctionnement.	Circuit de communication	Capteur de température ambiante	

## Installation des poignées de porte

### ► Nettoyage

- Il convient de nettoyer les poussières à l'arrière du réfrigérateur et au sol en temps opportun pour optimiser la capacité de réfrigération et réduire la consommation. L'intérieur du réfrigérateur doit être régulièrement nettoyé pour éviter les odeurs. Il est recommandé d'utiliser un chiffon doux ou une éponge trempé(e) dans l'eau avec des détergents neutres non corrosifs. Terminez le nettoyage du congélateur avec de l'eau froide et un chiffon sec. Laissez la porte ouverte pour faire sécher naturellement l'appareil avant de le remettre en marche.



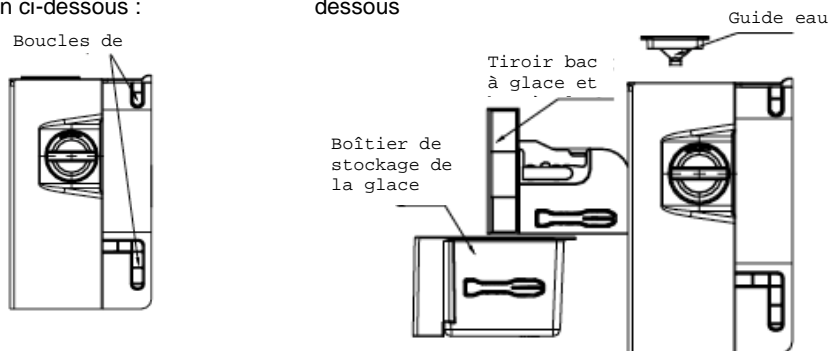
- N'utilisez pas de brosses rigides, d'éponges métalliques, de brosses métalliques, de produits abrasifs comme le dentifrice, de solvants organiques (ex : alcool, acétone, huile de banane, etc.), d'eau bouillante, d'acide ou de produits alcalins pour nettoyer le réfrigérateur : ceux-ci pourraient endommager la surface et l'intérieur du réfrigérateur.
- Ne rincez pas à l'eau pour éviter d'endommager les propriétés d'isolation électrique.



Débranchez le réfrigérateur pour tout dégivrage et nettoyage.

### ► Nettoyage de la machine à glace

- Démontage de la machine à glace La machine à glace est maintenue dans son emplacement grâce à deux boucles de suspension sur le côté. Vous pouvez donc la sortir complètement de la porte, comme sur l'illustration ci-dessous :
- Propreté de la machine à glace : La rigole destinée à guider l'eau située en haut de la machine à glace peut être directement retirée pour le nettoyage. Le bac à glace peut être retiré avec le tiroir du bac à glace. Le boîtier de stockage de la glace peut également être retiré seul pour être nettoyé. Cf. ci-dessous



### ► Dégivrage

- Dégivrage automatique pour un réfrigérateur sans givre

### ► Arrêt du réfrigérateur

Les aliments peuvent se préserver pendant quelques heures, même en été, en cas de coupure de courant ; il est recommandé de réduire la fréquence d'ouverture de la porte et de ne pas placer de produits frais dans le congélateur.

Débranchez le réfrigérateur si celui-ci n'est pas utilisé pendant une durée prolongée et pour le nettoyage. Laissez la porte ouverte pour éviter les mauvaises odeurs.

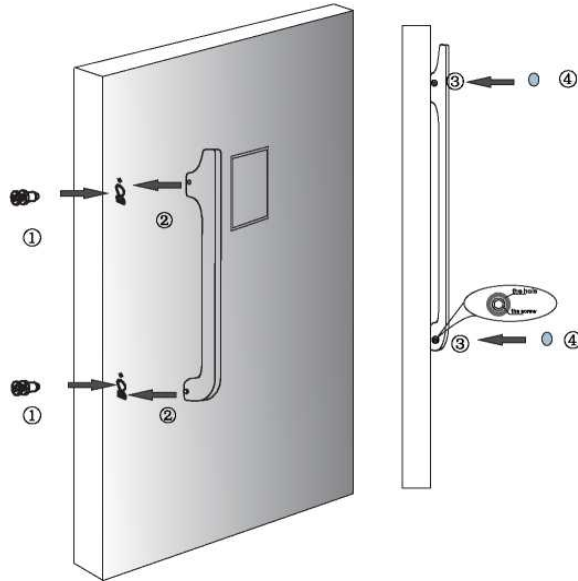
Avant de déplacer le réfrigérateur, sortez tous vos produits du réfrigérateur et attachez les clayettes en verre, les bacs à légumes et les tiroirs du congélateur avec du scotch, fermez les portes pendant le transport ; ne placez pas l'appareil à l'envers ni à l'horizontale, ne faites pas vibrer le réfrigérateur, l'angle auquel vous le transportez ne doit pas dépasser 45°.



Il est recommandé de faire fonctionner le réfrigérateur en continu lorsque vous le mettez en marche. Ne déplacez pas le réfrigérateur dans des conditions de fonctionnement normales

## Installation des poignées de porte

pour éviter de réduire la durée de vie de l'appareil.



Remarque : Les illustrations du mode d'emploi sont uniquement données à titre de référence. Il est possible qu'il y ait de légères différences par rapport au produit que vous possédez. Le réfrigérateur doit être débranché de la prise secteur avant toute installation d'accessoires.

1. sortez les deux vis croisillon et insérez-les dans les deux trous de la porte ; vissez-les complètement ;
2. pour installer la poignée, vissez les vis ;
3. insérez les vis dans le trou situé sur le côté de la poignée et vissez-les complètement ;
4. placez le bouchon de vis sur la vis.



### SIGNALÉTIQUE "ZONE FROIDE"

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



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

### INDICATEUR DE TEMPÉRATURE (Selon modèles)

● Réglez votre thermostat

OK Température correcte

**⚠ Attention:**

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

#### Réglage de la température

- A la mise en service de votre appareil, placez le thermostat sur une position moyenne.
- 4 heures après la mise en service de votre appareil ou après tout changement de réglage du thermostat, observez l'indicateur de température
- Si l'indicateur reste noir, faites baisser peu à peu la température en sélectionnant un chiffre plus élevé autour du thermostat, et vérifiez à nouveau l'indicateur de température après 4h. Répétez l'opération autant de fois que nécessaire.
- Si l'indicateur devient vert et que la mention " OK " est visible, la température de votre réfrigérateur est correctement réglée.

**🔍 Conseil:**

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

### PRÉPARATION DES ALIMENTS

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

### RANGEMENT DES ALIMENTS

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

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

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

### DÉGIVRAGE AUTOMATIQUE DU RÉFRIGÉRATEUR

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

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

**PRODUITS CONGELÉS / PRODUITS SURGELÉS**

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

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

**PRÉPARATION DES ALIMENTS À CONGELER****⚠ Attention:**

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

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

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

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

**⚠ Attention:**

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

Notez sur chaque emballage :

- la date de congélation
- la date limite de consommation
- le type d'aliment contenu
- le nombre de portions contenues

Si vous achetez des produits surgelés, prenez-les en dernier lorsque vous faites vos courses.

Vérifiez bien :

- que leur emballage n'est pas abîmé
- qu'ils ne sont pas recouverts d'une couche de givre (cela signifierait qu'ils ont été partiellement décongelés)

Emballer-les dans un sac isotherme ou dans du papier journal, transportez-les rapidement, rangez-les immédiatement.

Respectez la date limite de conservation indiquée sur leur emballage. Votre appareil est doté d'un compartiment congélation \*\*\*\*, il vous permet de conserver des produits surgelés de façon optimale.

**GUIDE DE CONGÉLATION DES ALIMENTS****Viande Fraîche**

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

**Animaux de basse-cour**

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

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

**Gibiers**

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

**Poissons**

Ecaillez, videz, ôtez la tête. Lavez et essuyez

Produit	Validité
Carpe	2 mois
Brochet	
Turbot	
Saumon	
Maquereau	
Tanche	
Truite	3 mois
Daurade	
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
Epinards cuits à l'eau	2 mois
Pizza	6mois

## GUIDE DE CONGÉLATION

### Légumes et Fruits

Nous vous conseillons de blanchir les légumes à la vapeur.

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

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

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

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

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

### Pain

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

### Beurre et fromage

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

## RANGEMENT DES ALIMENTS

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

### Information:

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

## RÉGLAGE DU THERMOSTAT DU CONGÉLATEUR

### Réglage du thermostat du congélateur :

- Pour la conservation de moyenne durée d'aliments dans le compartiment congélateur, réglez le thermostat entre minimum et moyen.
  - Pour la conservation de longue durée d'aliments dans le compartiment congélateur, réglez le thermostat sur moyen. Pour congeler des aliments frais, réglez le thermostat sur maxi. L'appareil fonctionnera plus longtemps. Une fois que les aliments sont congelés, réglez à nouveau le thermostat sur une position plus adéquate.
- Durant les saisons froides, vous pouvez régler l'appareil sur les positions les plus faibles pour économiser de l'énergie.

### CONGÉLATION RAPIDE (selon modèles)

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

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



### Informations:

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

## DÉCONGÉLATION DES ALIMENTS

**Vous pouvez décongeler des aliments de cinq façons 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 basse (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 .

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

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

Rincez à l'eau, essuyez avec un chiffon.

### **Attention:**

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

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

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



*L'expertise des professionnels  
au service des particuliers*

Pour préserver votre appareil, nous vous recommandons d'utiliser les produits d'entretien Clearit.

Clearit vous propose des produits professionnels et des solutions adaptées pour l'entretien quotidien de vos appareils électroménagers et de vos cuisines.

Vous les trouverez en vente chez votre revendeur habituel, ainsi que toute une ligne de produits accessoires et consommables.

## REPLACEMENT DE L'AMPOULE

### **Attention:**

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

**PROBLÈMES DE FONCTIONNEMENT**

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

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

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

**SERVICE D'ASSISTANCE TECHNIQUE**

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



CET APPAREIL RESPECTE LES DIRECTIVES CEE

Les éventuelles interventions sur votre appareil doivent être effectuées par un professionnel qualifié dépositaire de la marque.

Lors de votre appel, mentionnez la référence complète de votre appareil (modèle, type, numéro de série) : ces renseignements figurent sur votre certificat de garantie et sur la plaque signalétique.

## RELATIONS CONSOMMATEURS

Pour en savoir plus sur nos produits vous pouvez consulter notre site : [www.brandt.com](http://www.brandt.com)

Vous pouvez nous contacter :

- Via notre site, [www.brandt.com](http://www.brandt.com) rubrique « CONTACT ».
- Par e-mail à l'adresse suivante : [relations.consommateurs@groupebrandt.com](mailto: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](http://www.clearit.com) ou chez votre revendeur habituel.

## **1 Instructions for safety, disposal, installation and maintenance**

- Safety instructions and warnings
- Disposing of your appliance
- General installation conditions
- Electric connections
- Energy-saving measures
- Cleaning and maintenance

## **2 Introduction to your appliance**

- Installing your appliance
- Description of your appliance
- Controls and use of your appliance

## **3 Using your fridge**

- The temperature indicator in your fridge
- Adjusting your fridge
- Preparing food before putting it in the fridge
- Arranging food in your fridge
- Automatically defrosting your fridge

## **4 Using your freezer**

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

## **5 Routine maintenance of your appliance**


- Cleaning and maintaining your appliance
- Replacing the bulb

## **6 Troubleshooting**

- Operating problems
- Technical support

## **7 After-sales service**

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

 This appliance complies with the European directives.



## SAFETY GUIDELINES

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

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

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

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

### GENERAL SAFETY AND

### WARNINGS

- This appliance is designed to be used for domestic and similar applications such as:
  - kitchen areas for the staff of shops, offices and other professional premises.;
  - farms and use by customers in hotels, motels and other residential environments;
  - B&B-type environments;
  - catering and other similar applications, excluding retail outlet.



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

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



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

- Children must not play with the appliance.
- Children must not clean and maintain the appliance without supervision.
- Keep all the packaging materials out of the reach of children, as they can cause suffocation.
- Do not let children play with the appliance, keep pets away.
- Used appliances must be immediately made unusable. Disconnect the power cord and cut it as close to the appliance as possible. Inhibit the closing mechanism of the door or, even better, detach the door, so that children or pets cannot remain enclosed inside the appliance when playing.

If any incidents occur and you cannot resolve them with the advice we provide (see "Troubleshooting"), then only

call our approved after-sales service centres or a qualified professional.



#### **WARNING**

- Your appliance must be installed and, if necessary, secured and used in accordance with the instructions in this manual in order to avoid any risks due to poor installation.
- Maintain clear of obstruction ventilation openings in the appliance enclosure or in the built-in structure.
- Do not use any mechanical or other means, other than those recommended by the manufacturer, to speed up the defrosting process.
- Do not damage the refrigerating circuit.
- Do not use any electric appliances inside the compartment for food, unless they are of a type recommended by the manufacturer.

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

- Never expose the appliance to a naked flame.

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

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

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

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

to a naked flame.

### **Coolant liquid**

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

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



### **Caution: Fire risk**

If the cooling circuit is damaged:

- Avoid naked flames and all sources of inflammation.

- Ventilate the room in which the appliance is installed.

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

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



## DISPOSAL

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

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

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

We thank you for your help in protecting the environment.

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

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

## INSTALLING YOUR APPLIANCE



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

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

## INSTALLATION

- If your appliance is fitted with casters, then remember that they should only be used for short movements. Do not move the appliance over long distances on its casters.
- Clean the appliance before connecting it to the mains. Always unplug your appliance before any maintenance work. Never pull on the power cord, but only on the plug itself.
- Install the appliance in a dry and well ventilated place.
- Avoid balconies, verandas and patios, because excessively high and low temperatures in the summer and the winter can prevent your appliance from functioning properly, or even damage it.
- Do not place the appliance near a source of heat, such as an oven or a radiator.

- Leave at least 3 and 5 cm clear around the sides and 10 cm above the appliance to allow the air to circulate freely.
- Place the appliance at a suitable distance from the wall using the spacers contained in the bag of accessories.
- Your appliance is designed to function optimally at a given ambient temperature. In this case, it is said to be designed for a particular "climate class". The climate class is shown on the ID plate inside the appliance, on the bottom of the left hand wall. Beyond these temperatures, the performance of your appliance may suffer.

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

### **Tips:**

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

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

### **ELECTRIC CONNECTIONS**

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

The plug must be correctly earthed.

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

### **Advice on the electric installation**

- Do not use extensions, adapters or multiple plugs.
- Never remove the earth.
- The power plug must be easily accessible and out of the reach of children.

If in doubt, refer to your reseller.

Your appliance complies with the European directives and their amendments.

### **ENERGY-SAVING MEASURES**

In order to reduce the power consumption of your appliance:

- Install it in a suitable location (see "Installing your appliance").
- Leave the doors open for the shortest time possible.
- Never put hot food in the fridge or the freezer, and in particular soups and other

preparations that release a lot of steam.

- Check that your appliance is working correctly and do not allow too much ice to accumulate in the freezer (defrost when the ice is more than 5-6 mm thick). Clean the condenser on a regular basis (see chapter "Routine maintenance of your appliance").
- Regularly check the door seals and make sure that the doors can be closed properly. If this is not the case, contact after-sales service.
- Do not adjust the temperature too low.
- Failure to install the draws, bins and shelves properly can result in increased power consumption.



### **Warning**

If you transported the appliance horizontally, position it vertically and wait for 2 hours before connecting it. A little oil may flow into the cooling circuit. Allow enough

time for the oil to return to the motor before connecting the appliance, failing which, it could be

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

### **CLEANING AND MAINTENANCE**

- Always switch off the appliance before any maintenance operations.
- Never clean the appliance with metal objects, steam systems, volatile oils, organic solvents or abrasive components.
- Do not use sharp or cutting objects to remove the ice. Use a plastic sponge.
- Refer to the "Maintenance" chapter in this manual to replace the light bulb.

## Proper use of refrigerators

### ► Names of components



#### Refrigerating chamber

- The freezer chamber is suitable for storage of a variety of fruits, vegetables, beverages and other food consumed in the short term.
- Cooking foods shall not be put in the refrigerating chamber until cooled to room temperature.
- Foods are recommended to be sealed up before putting into the refrigerator.
- The glass shelves can be adjusted up or down for a reasonable amount of storage space and easy use.

#### Freezing chamber

- The low temperature freezing chamber may keep food fresh for a long time and it is mainly used to store frozen foods and making ice.
- The freezing chamber is suitable for storage of meat, fish, rice balls and other foods not to be consumed in short term.
- Chunks of meat are preferably to be divided into small pieces for easy access. Please be noted food shall be consumed within the shelf time.
- The temperature should be set to “quick-freeze” , when you want to refrigerate foods quickly.

#### Chill compartment

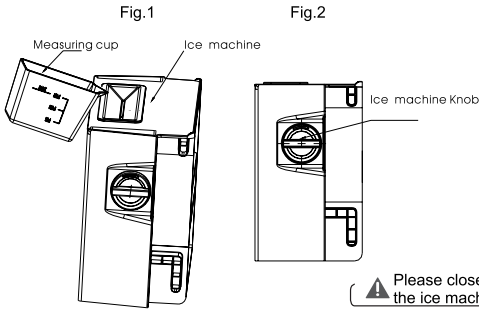
- It can meet your diversified storage demand. And, it is suitable to store fresh and cold foods for short time. It is unnecessary to thaw these foods, and it can lock nutrition and keep good mouthfeel! Meanwhile, it can adjust the temperature state of ice green house by adjusting the size of air gap of ice green house based on different food needs.
- Rapid cooling of beer, drinks can.



The features and accessories of the refrigerator you bought may be not entirely consistent with the legend, please refer to the Material object.

# Proper use of refrigerators

## ► Ice Machine



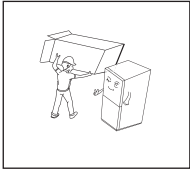
- ① Drinking water is filled in a measuring cup firstly. The maximum amount of water is up to the mark "MAX";
- ② Cold water in the measuring cup is added into the ice machine according to the method shown in Fig. 1. Ice blocks will be formed several hours later after the door of the freezing chamber is closed.
- ③ Turning clockwise knob on the ice machine 110° can make separation of ice block with ice box.

⚠ Please close the door gently in order to avoid water spilling from the ice machine.

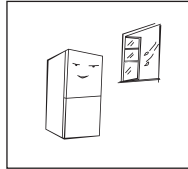
## ► Illuminating lamp and replacement

Lamp replacement by professionals

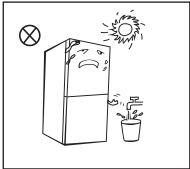
## ► Placement



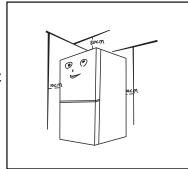
- Before using the refrigerator, remove all packaging materials including bottom cushions and foam pads and tapes inside the refrigerator, tear off the protective film on the door and the refrigerator body.



- The refrigerator is placed in a well-ventilated indoor place; the ground shall be flat, and sturdy (rotate left or right to adjust the wheel for leveling if unstable).

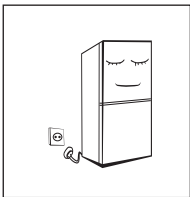


- Keep away from heat and avoid direct sunlight. Do not place the freezer in moist or watery places to prevent rust or reduction of insulating effect.

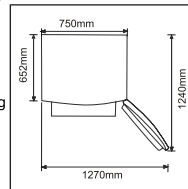


- The top space of the refrigerator shall be greater than 30cm, and The refrigerator should be placed against a wall with a free distance more than 5cm and not exceeding 7.5mm to facilitate the opening and closing and heat dissipation.
- Wipe the refrigerator inside and outside with warm moist rag (add a small amount of Neutral detergent in the warm water and wipe clean finally with clean water).

## ► Start



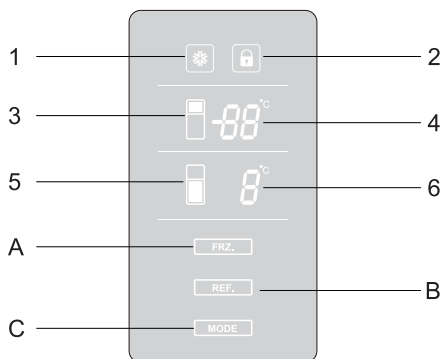
- The refrigerator shall stay for half an hour before connecting power when it is firstly started.
- The refrigerator shall run 2 to 3 hours before loading fresh or frozen foods; the refrigerator shall run for more than 4 hours in summer in advance considering that the ambient temperature is high.



- Please leave enough space to ensure feasible opening and drawer removal.
- Dimensions shown are for reference only.



# Introduction of Your Refrigerator's Functions



## 1. Control buttons

A.F Temperature control (FRZ.)

B.R Temperature control (REF.)

C.Function buttons(Lock/Quick-freezing )(MODE)

## 2. Led display

①Quick-freezing zone icon ②Lock icon ③F temperature zone icon ④ F temperature display

⑤R temperature zone icon ⑥ R temperature display

## 3. Locking and unlocking

Under unlocked status, push down C key for three seconds enter into lock status and it displays icon (padlock) .

Under locked status, push down C key for three seconds to unlock and the icon disappears (padlock) .

Below functions shall be carried out under unlocked status.

## 4. Quick-freezing mode

Short press function key C to enter quit/quick-frozen mode and light up icon (snowflake) . The refrigerator will operate through setting mode after lock.

## 5. R's temperature setting

Press R temperature button B. The temperature can be set when R's temperature is shown twinkling with range of 2°C~8°C. The R will operate in accordance with settings. The temperature shall be adjusted to: 8°C→7°C→...→2°C→...→7°C→8°C.

## 6. F temperature setting

Press F temperature button A, The temperature can be set when F's temperature is shown twinkling with range of -16°C~-24°C. The F will operate in accordance with settings. The temperature shall be adjusted to:-16°C→-17°C→...→-24°C→...→-16°C.

Note: If quick-frozen mode is set when the F's temperature is changed, the related modes shall be quitted /cancelled immediately.

## 7. Outage memory

When outage occurs, the instantaneous working state will be locked. The working state can be preserved until power is on.

## 8. Open prompts and open alert control

When the refrigerator or refrigerating room's door opens, an open music tune will be played. If the door hasn't been closed after 120 seconds, the buzzer will give alarm and after that, 1 alarm per second until the door is closed. Press button to cancel buzzing.

## 9. Fault indication

When following prompts appear on display screen, it indicates malfunction in refrigerator. The refrigerator can still refrigerate under some malfunctions, yet user shall contact maintenance for refrigerator's optimized operation.

Display	E1	E2	E5
Malfunction	Refrigerator temperature sensor circuit	Freezer room temperature sensor circuit	Freezer defrost sensor
Display	E6	E7	
Malfunction	Communication circuit	Ambient temperature sensor	

## Maintenance of refrigerators

### ► Cleaning

- Dusts behind the refrigerator and on the ground shall be timely cleaned to improve the cooling effect and energy saving. The interior of the refrigerator should be cleaned regularly to avoid odor. Soft towels or sponge dipped in water and non-corrosive neutral detergents are suggested for cleaning. The freezer of shall be finally cleaned with clean water and dry cloth. Open the door for natural drying before the power is turned on.

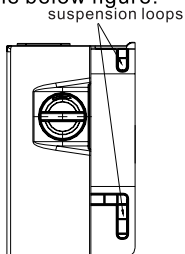


- Do not use hard brushes, clean steel balls, wire brushes, abrasives, such as toothpastes, organic solvents (such as alcohol, acetone, banana oil, etc.), boiling water, acid or alkaline items clean refrigerator considering that this may damage the fridge surface and interior.
- Do not rinse with water so as not to affect the electrical insulation properties.

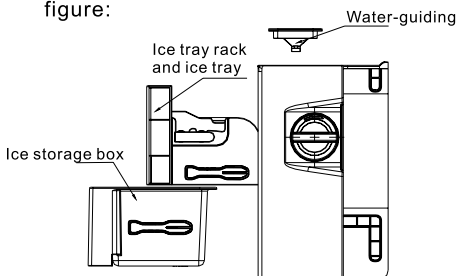
⚠ Please unplug the refrigerator for defrost and cleaning.

### ► The cleanness of the ice machine

- Disassembly of the ice machine:  
The ice machine is hung in the door by means of two suspension loops on the side. So, it can be removed from the door integrally, as shown in the below figure:



- Cleanness of the ice machine:  
Water-guiding gutter on the top of the ice machine can be removed directly for cleaning. Ice tray can be drawn with icetray rack. Ice storage box can also be drawn singly for cleaning. See below figure:



### ► Defrost

- Auto-defrost for Frost-free Refrigerator

### ► Stop using

Foods can be preserved for a couple of hours even in summer in case of power failure; it is recommended to reduce the frequency of opening door and do not put fresh foods into the freezer.

Please unplug the refrigerator left unused for a long time for cleaning. Keep the door open to avoid the bad odor.

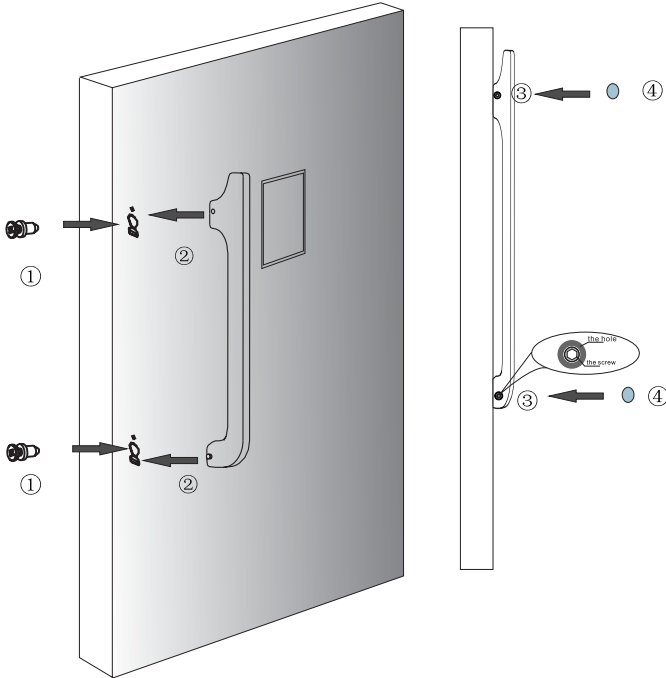
Before moving the refrigerator, please remove all items in the refrigerator and fasten the glass partitions, fruit and vegetable boxes, freezer drawers with taps lest the door opens during displacement; Do not turn upside, horizontally place or vibrate the refrigerator, the carrying angle can not be greater than 45 °C.

⚠ Continuous operation is recommended when the refrigerator is started. Please do not move the refrigerator under normal circumstances so as not to affect the refrigerator's service life.

## INSTALL THE DOOR HANDLE

Note: Figures in the user manual are only for reference. The actual product may differ slightly.

The refrigerator must be disconnected from the source of electrical supply before attempting the installation of accessory.



①take out the two crisscross-screw;and install them into the door holes; turn the screws till to the bottom;

②aim at screws to install the handle;

③the screws in the hole at the side of the handle and turn the screws till them very tight;

④Screw cap should be put on the screw.


**"COLD ZONE" SIGN**

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



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

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

 Adjust the thermostat

 Temperature correct

**⚠ Caution:**

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

## Adjusting the temperature

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

**🔍 Tip:**

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

**PREPARING THE FOOD**

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

**STORING FOOD**

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

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

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


**AUTOMATIC DEFROST**

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

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

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


**PREPARING FOOD BEFORE FREEZING**

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

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

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

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

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

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

If you buy deep frozen products, use them last when you do your shopping  
Check:

- that the packaging is not damaged
- that they are not covered with a coat of ice, as this would indicate that they have partly thawed

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

**GUIDE TO FREEZING FOOD**

**Fresh meat**

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

**Farmyard animals**

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

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

**Game**

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

**Fish**

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

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

**Cooked food**

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

## FREEZING GUIDE

### Fruit and vegetables

It is preferable to blanch vegetables in steam.

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

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

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

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

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

### Bread

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

### Butter and cheese

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

## STORING FOOD

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

### Information:

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

## ADJUSTING THE FREEZER THERMOSTAT

### Adjusting the freezer thermostat:

- If the food is stored in the freezer compartment for average periods, set the thermostat between minimum and medium.
  - If the food is kept in the freezer compartment for long periods, set the thermostat to medium.
  - Set the thermostat to maximum to freeze fresh food. The appliance will work for longer. Once the food is frozen, adjust the thermostat to a more suitable setting.
- In the cold season, you can adjust the appliance to a lower setting to save energy.

### QUICK FREEZE (depending on the model)

- Use the quick freeze compartment to freeze your home-made meals and fresh produce more quickly. This compartment is more powerful.
- Switch on the Super function in advance.



### Information:

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

## THAWING FOOD

There are five different ways

to thaw food:

- put it in the fridge compartment of the appliance for several hours
- leave it to thaw slowly at ambient temperature
- in a very cool traditional oven (40/50°C)
- in a microwave
- by cooking it directly

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



### Caution:

never freeze food again that has already been thawed, even partially, without cooking it first. Do not put food that has just been taken out of the freezer

(ice cream, ice cubes, etc.) in your mouth, because they are extremely cold and can cause burns.

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

It is preferable to only thaw food for immediate use.

**CLEANING  
MAINTENANCE****AND****⚠ Caution:**

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

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

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

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

Rinse with water and dry off with a wiper.

**⚠ Caution:**

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

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

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



*Professional expertise serving individuals.*

To maintain your appliance in good condition, we recommend that you use Clearit cleaning products.

Clearit offers you professional products and solutions designed for the daily care of your household appliances and kitchens.

They are on sale at your regular retailer, along with a complete line of accessories and consumable products.

**REPLACING THE BULB****⚠ Caution:**

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

## OPERATING PROBLEMS

Certain noises are quite normal when the fridge is working:

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

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

## TECHNICAL ASSISTANCE

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



THIS APPLIANCE RESPECTS THE EU DIRECTIVES

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



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

## **1 Consignas de seguridad, eliminación, instalación y mantenimiento**

- Consignas de seguridad y advertencias
- Eliminación de su aparato
- Disposiciones generales de instalación
- Conexión eléctrica
- Ahorro de energía
- Disposiciones para la limpieza y el mantenimiento

## **2 Presentación de su aparato**

- Instalación de su aparato
- Descripción de su aparato
- Mandos y utilización de su aparato

## **3 Utilización de su frigorífico**

- Indicador de temperatura de su frigorífico
- Ajuste de su frigorífico
- Preparación de los alimentos a colocar en el frigorífico
- Almacenamiento de los alimentos en su frigorífico
- Desescarchado automático de su frigorífico

## **4 Utilización de su congelador**

- Productos congelados
- Preparación de los alimentos a congelar
- Guía de congelación de los alimentos
- Disposición de los alimentos en su congelador
- Ajuste de su congelador
- Congelación rápida (según modelo)
- Fábrica de hielos (según modelo)
- Descongelación de los alimentos
- Desescarchado de su congelador

## **5 Mantenimiento corriente de su aparato**

- Limpieza y mantenimiento de su aparato
- Reemplazo de la bombilla

## **6 Anomalías de funcionamiento**

- Problemas de funcionamiento
- Asistencia técnica

## **7 Servicio técnico**

*Esta guía de instalación y de utilización de su frigorífico-congelador es válida para varios modelos. Pueden existir ligeras diferencias de detalles y equipamientos entre su aparato y las descripciones presentadas.*



Este aparato es conforme a las normas europeas



## CONSIGNAS DE SEGURIDAD

Para su seguridad y una utilización correcta de su aparato, lea atentamente este manual (incluidas las advertencias y los consejos útiles que contiene) antes de la instalación y la primera utilización.

Con el fin de evitar dañar el aparato y/o herirse inútilmente, es importante que las personas que vayan a utilizarlo hayan tenido completamente conocimiento de su modo de funcionamiento así como de las consignas de seguridad.

Conserve este manual y piense en guardarlo cerca del aparato, para que se transmita con este último en caso de venta o traslado. Esto permitirá garantizar un funcionamiento óptimo y

evitar cualquier riesgo de herida.

El fabricante no podrá ser considerado como responsable en caso de mala manipulación del aparato.

### **SEGURIDAD GENERAL Y ADVERTENCIAS**

- Este aparato está destinado a utilizarse en aplicaciones domésticas y similares como:
  - los rincones de cocinas reservados al personal de las tiendas, oficinas y otros entornos profesionales;
  - las granjas y la utilización por los clientes de los hoteles, moteles y otros entornos de carácter residencial;

- los entornos de tipo habitaciones de huéspedes;
- la restauración y otras aplicaciones similares excepto la venta al por menor.



### **Seguridad de los niños y otras personas vulnerables:**

- Este aparato puede ser utilizado por niños de al menos 8 años y por personas que tengan capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o privadas de experiencia o de conocimiento, si son supervisados correctamente o si se les proporciona instrucciones relativas a la utilización del aparato en total seguridad y se han comprendido los riesgos que se corren.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- La limpieza y el mantenimiento por el usuario no deben ser efectuados por los niños sin supervisión.
- Conserve todos los embalajes fuera de alcance de los niños, ya que existe un riesgo de sofocación.

- No deje que los niños jueguen con el aparato, aleje a los animales domésticos.
- Los aparatos usados deben inmediatamente volverse inutilizables. Desconecte y corte el cable de alimentación al ras del aparato. Vuelva inutilizable el cierre de la puerta, o mejor aún, desmonte la puerta con el fin de evitar por ejemplo que un niño o un animal corra el riesgo de quedar encerrado dentro jugando.

Si se producen incidentes y no puede solucionarlos con los consejos que le damos (ver capítulo “Anomalías de funcionamiento”), recurra exclusivamente a los centros de servicio técnico autorizados o a un profesional cualificado.



### **ATENCIÓN**

- Su aparato debe instalarse, fijado en caso necesario, y utilizarse de acuerdo con las instrucciones de este manual,

con el fin de evitar cualquier riesgo debido a su eventual inestabilidad o a una mala instalación.

- Mantener liberadas las aperturas de ventilación en el recinto del aparato o en la estructura de encastramiento.

- No utilizar dispositivos mecánicos u otros medios para acelerar el proceso de desescarchado, salvo los recomendados por el fabricante.

- No dañar el circuito de refrigeración.

- No utilizar aparatos eléctricos dentro del compartimento de almacenamiento de los productos, a menos que sean del tipo recomendado por el fabricante.

- No almacenar en este aparato sustancias explosivas como aerosoles que contengan gases propulsores inflamables.

- Nunca exponga el aparato a una llama.

- Pare el aparato y desconéctelo antes de limpiarlo o desplazarlo.

- Para los modelos equipados de un distribuidor de agua o de un

compartimento de hielos, sólo llénelo o conéctelo a una alimentación de agua potable.

- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su servicio de postventa o personas de calificación similar para evitar un peligro.

Los agentes de refrigeración y aislamiento utilizados en este aparato contienen gases inflamables. Cuando elimine el sistema, hágalo en un centro de recogida autorizado. Nunca exponga el aparato a las llamas.

### **Líquido refrigerante**

El circuito de refrigeración de este aparato contiene isobutano refrigerante (R600a); se trata de un gas refrigerante más respetuoso del medio ambiente pero sin embargo altamente inflamable.

Durante el transporte y la

instalación del aparato, cerciéndose de que ninguno de los componentes del circuito de refrigeración esté dañado.



### **Atención: Riesgo de incendio**

Si el circuito de refrigeración estuviere dañado:

- Evite las llamas desnudas y cualquier fuente de inflamación.
- Ventile bien la habitación donde se encuentre el aparato.

Es peligroso modificar la composición de este aparato, de cualquier forma que sea.

Cualquier daño en el cordón puede causar un cortocircuito, y/o una electrocución.



### **ELIMINACIÓN**

Este símbolo indica que este aparato no debe tratarse como un residuo

doméstico.

Su aparato contiene numerosos materiales reciclables. Por lo tanto está marcado con este logotipo con el fin de indicarle que los aparatos usados deben entregarse en un punto de recogida habilitado.

Infórmese ante su distribuidor o los servicios técnicos de su ciudad para conocer los puntos de recogida de los aparatos usados más próximos a su domicilio. De este modo, el reciclaje de los aparatos que organiza el fabricante se efectuará en óptimas condiciones, de acuerdo con la Directiva Europea sobre los residuos de equipos eléctricos y electrónicos.

Le agradecemos su colaboración con la protección del medio ambiente.

Algunos materiales de embalaje de este aparato también son reciclables.

Participe en su reciclaje y ayude a proteger el medio ambiente llevándolos a los contenedores municipales previstos para ello.

De conformidad con las disposiciones legales más recientes en materia de protección y respeto del medio ambiente, su aparato no contiene H.F.C., sino un gas refrigerante llamado R600a. Por otra parte, el tipo exacto de gas refrigerante utilizado en su aparato se indica claramente en la placa descriptiva que se encuentra dentro de su aparato, en la pared izquierda inferior. El R600a es un gas no contaminante que no perjudica la capa de ozono y cuya contribución al efecto invernadero es casi nula.

## INSTALACIÓN DE SU APARATO



**Atención:** Sólo una instalación correcta de su aparato que respete las prescripciones que se le proporcionan en esta guía de instalación y utilización le permitirá conservar sus alimentos en buenas condiciones, y con un consumo de energía optimizado.

### INSTALACIÓN

- Si su aparato está equipado de ruedas, recuerde que únicamente sirven para facilitar los pequeños movimientos. No lo desplace sobre trayectos más largos.
- Proceda primero a la limpieza antes de conectar su aparato a la red eléctrica. Antes de cualquier operación de mantenimiento, desconecte su aparato. No tire del cordón de alimentación, tome directamente el enchufe.

- Coloque el aparato en una habitación seca y ventilada.
- Evite los balcones, las verandas, las terrazas, el calor excesivo en verano y el frío en invierno podrían impedir el buen funcionamiento de su aparato, incluso dañarlo.
- No lo coloque cerca de una fuente de calor como un horno o un radiador por ejemplo.
- Mantenga una distancia mínima entre su frigorífico y los otros muebles de 3 a 5 cm sobre los lados y 10 cm en la parte superior para una buena circulación del aire alrededor del aparato.
- Coloque el aparato a una distancia adecuada de la pared por medio de las traviesas que pueden proporcionarse en la bolsa de accesorios.
- Su aparato ha sido diseñado para un funcionamiento óptimo a una determinada temperatura ambiente. Se dice entonces que está diseñado para una "clase climática" particular. Esta clase climática se indica claramente en la placa descriptiva situada dentro de

su aparato, en la pared izquierda inferior. Más allá de estas temperaturas, los rendimientos de su aparato pueden verse disminuidos.

Clase	Temperatura ambiente
SN	de + 10°C + a 32°C
N	de + 16°C + a 32°C
ST	de + 16°C + a 38°C
T	de + 16°C + a 43°C

### Consejos:

Una vez instalado su aparato, regule sus pies de tal modo que esté inclinado ligeramente hacia atrás, de este modo facilitará el cierre correcto de la puerta.

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



## **CONEXIÓN ELÉCTRICA**

La instalación eléctrica debe ajustarse a las normas vigentes y debe ser capaz de resistir la potencia máxima mencionada en la placa descriptiva.

La toma debe conectarse debidamente a la tierra.

No podemos considerarnos responsables de cualquier incidente causado por una mala instalación eléctrica.

### **Consejos para la instalación Eléctrica**

- No utilice prolongadores, ni adaptadores, ni tomas múltiples.
- Nunca suprima la puesta a la tierra.
- La toma de corriente debe ser fácilmente accesible pero estar fuera del alcance de los niños.

En caso de incertidumbre, diríjase a su instalador.

Su aparato se ajusta a las directivas europeas y a sus modificaciones.

## **AHORRO DE ENERGÍA**

Para limitar el consumo eléctrico de su aparato:

- Instálelo en un lugar apropiado (ver capítulo "Instalación de su aparato").
- Mantenga las puertas abiertas el menor tiempo posible.
- No introduzca alimentos aún calientes en su frigorífico o congelador, en particular si se trata de sopas o preparaciones que liberen una gran cantidad de vapor.
- Vele por el funcionamiento óptimo de su aparato no dejando acumularse demasiada escarcha en el congelador (descongélalo cuando el espesor de escarcha supere 5-6 mm) y limpiando periódicamente el condensador (ver capítulo "Mantenimiento corriente de

su aparato”).

- Controle regularmente las juntas de las puertas y cerciórese de que siempre cierran eficazmente. Si no es el caso, diríjase a su servicio técnico.
- No lo deje ajustado a una temperatura demasiado baja.
- El incumplimiento de la disposición de los cajones, recipientes y estantes podría producir un aumento del consumo de energía.



### **Atención**

Si el aparato ha sido transportado a su hogar en posición horizontal, colóquelo en posición vertical y espere dos horas antes de conectarlo. Una pequeña cantidad de aceite puede haber pasado al circuito de refrigeración, debe dejarle el tiempo de bajar hacia el motor antes de conectar el aparato, ya que de lo contrario, corre el riesgo de dañarlo.

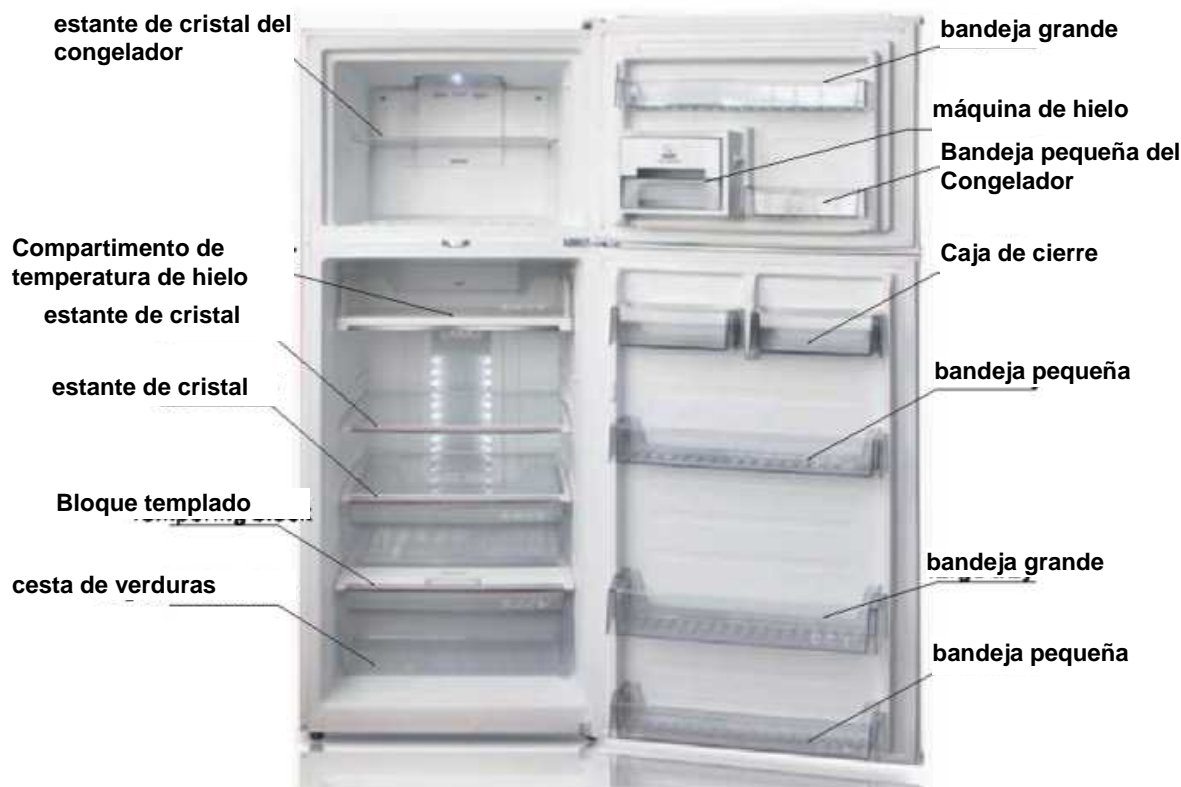
Antes de cualquier operación de mantenimiento, desconecte el enchufe de alimentación eléctrica. No tire del cordón de alimentación, tome directamente el enchufe.

### **LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO**

- Antes de cualquier mantenimiento, desconecte el aparato y corte la corriente.
- No limpie el aparato con objetos metálicos, un sistema de vapor, aceites volátiles, solventes orgánicos o componentes abrasivos.
- No utilice objetos cortantes o puntiagudos para retirar el hielo. Utilice un raspador de plástico.
- Para remplazar la bombilla de alumbrado, remitirse a la sección “Mantenimiento corriente” de este manual.

## Uso adecuado de los frigoríficos

### ► Nombres de los componentes



### Cámara de refrigeración

- La cámara de refrigeración conviene para el almacenamiento de una variedad de frutas, verduras, bebidas y de otros alimentos consumidos a corto plazo.
- Los alimentos cocinados no deben ser colocados en la cámara de refrigeración hasta que se hayan enfriado a la temperatura ambiente.
- Se recomienda cerrar herméticamente los alimentos antes de colocarlos en el frigorífico.
- Los estantes de cristal se pueden ajustar hacia arriba o hacia abajo para una cantidad razonable de espacio de almacenamiento y facilidad de uso.

### Cámara de congelación

- La cámara de congelación de baja temperatura pueden mantener frescos los alimentos durante mucho tiempo y se utiliza principalmente para almacenar los alimentos congelados y para fabricar hielo.
- La cámara de congelación conviene para el almacenamiento de carne, pescado, bolas de arroz y otros alimentos que no se consumirán en un corto plazo.
- Los trozos de carne deben ser divididos de preferencia en pequeños trozos para un fácil acceso. Observe que la comida deberá consumirse dentro del tiempo de conservación.
- La temperatura se debe fijar en "refrigeración rápida", cuando desee refrigerar los alimentos rápidamente.

### Compartimiento helador

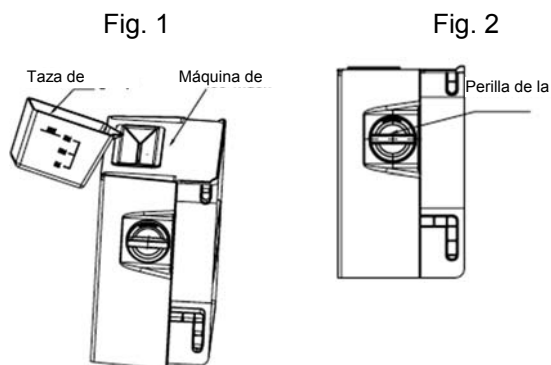
- Puede cubrir su demanda diversificada de almacenamiento. Y es adecuado para almacenar los alimentos frescos y fríos por un breve periodo de tiempo. No es necesario deshelar estos alimentos, y puede conservar los nutrientes y un buen sabor 1 Mientras tanto, puede ajustar el estado de la temperatura del recinto de hielo ajustando el tamaño de dicho recinto basado en las diversas necesidades de los alimentos.
- Enfriamiento rápido de cervezas y bebidas en lata.



Las características y los accesorios del frigorífico que ha comprado pueden no ser completamente consistentes con la leyenda, remítase al objeto material.

## Uso adecuado de los frigoríficos

### ► Máquina de hielo



1. El agua para beber se llena primero en una taza de medición. La cantidad máxima de agua es hasta la marca "MAX";
2. El agua fría en la taza de medición se agrega en la máquina de hielo según el método mostrado en la Fig.1. Los bloques de hielo se formarán varias horas después de que la puerta de la cámara de congelación se haya cerrado.
3. Al girar hacia la derecha la perilla de la máquina de hielo 110° puede separar el bloque de hielo de la caja de hielo.

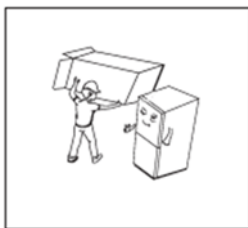


Cierre la puerta suavemente para evitar que el agua se desborde la máquina de hielo.

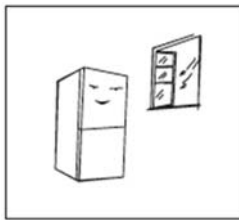
### ► Bombilla de alumbrado y reemplazo

Reemplazo de la bombilla por profesionales

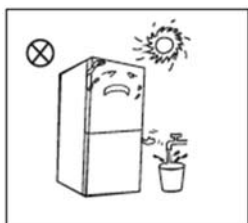
### ► Colocación



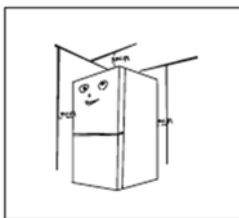
- Antes de utilizar el frigorífico, retirar todos los materiales de embalaje incluyendo los amortiguadores inferiores y los cojines de goma espuma y las cintas en el interior del frigorífico, desgarre la película protectora de la puerta y del cuerpo del frigorífico.



- El frigorífico se coloca en un lugar interior bien ventilado; la tierra deberá ser plana y compacta (girar a la izquierda o a la derecha para ajustar la rueda para que se nivele si está inestable).

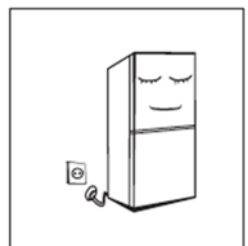


- Mantener lejos del calor y evitar la luz directa del sol. No colocar el congelador en lugares húmedos o acuosos para prevenir el moho o la reducción del efecto aislador.

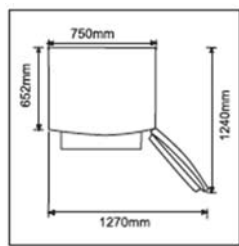


- El espacio superior del frigorífico deberá ser mayor a 30cm, y el frigorífico se debe colocar contra una pared con una distancia libre de más de 5cm y no exceder 7,5mm para facilitar la apertura y el cierre, y la disipación.
- Limpiar el frigorífico por dentro y por fuera con un paño húmedo tibio (añadir una pequeña cantidad de detergente neutral en el agua tibia y finalmente lavar con agua limpia).

### ► Arranque

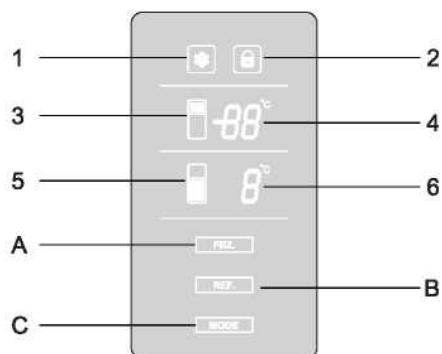


- El frigorífico deberá reposar media hora antes de conectarlo a la energía eléctrica cuando se arranca por primera vez.
- El frigorífico deberá funcionar 2 a 3 horas antes de cargarlo de alimentos frescos o congelados; el frigorífico deberá funcionar por más de 4 horas antes en verano considerando que la temperatura






- Deje suficiente espacio para garantizar la apertura necesaria y el retiro del cajón.
- Las dimensiones mostradas sólo son de referencia.



## Introducción de las funciones de su frigorífico




### 1. Botones de control


- A. Control de temperatura del Congelador 
- B. Control de temperatura del Frigorífico 
- C. Botones de función (Bloqueo/Refrigeración rápida) 

### 2. Visualización Led


1. Icono de Refrigeración rápida  2. Icono de bloqueo  3. Icono de la zona de temperatura del Congelador 4. Visualización de la temperatura del Congelador 5. Icono de la zona de temperatura del Frigorífico 6. Visualización de la temperatura del Frigorífico

### 3. Bloqueo y desbloqueo

En el estado desbloqueado, al pulsar la tecla C por tres segundos se entra en el estado bloqueado y se muestra el icono .

En el estado bloqueado, pulsar la tecla C por tres segundos para abrir y el icono desaparece . Las siguientes funciones deben realizarse en estado desbloqueado.

### 4. Modo de refrigeración rápida

Hacer una pulsación corta de la tecla C para entrar en modo salir/refrigeración rápida y para encender el icono . El frigorífico funcionará en modo de ajuste después del bloqueo.

### 5. Ajuste de la temperatura del Frigorífico

Pulsar el botón B de temperatura del Frigorífico. La temperatura puede fijarse cuando la temperatura del Frigorífico aparece parpadeando en el rango de 2°C~8°C. El frigorífico funcionará de acuerdo con los ajustes. La temperatura deberá ajustarse a: 8°C → 7°C → ... → 2°C → ... → 7°C → 8°C.

### 6. Ajuste de la temperatura del Congelador

Pulsar el botón A de la temperatura del Congelador. La temperatura puede fijarse cuando la temperatura del Congelador aparece parpadeando en el rango de -16°C~24°C. El Congelador funcionará de acuerdo con los ajustes. La temperatura deberá ajustarse a: -16°C → -17°C → ... → -24°C → ... → -16°C.

Nota: Si se activa el modo de refrigeración rápida cuando se cambia la temperatura del congelador, los modos relacionados serán abandonados/cancelados inmediatamente.

### 7. Memoria de interrupción

Cuando se produce una interrupción, se bloqueará el estado de trabajo instantáneo. El estado de trabajo puede preservarse hasta el encendido.

### 8. Aviso de apertura y control de alerta de apertura

Cuando la puerta del frigorífico o de la cámara de refrigeración se abre, sonará una melodía de música. Si no se cierra la puerta después de 120 segundos, el zumbador dará la alarma y después de ello, 1 alarma por segundo hasta que se cierre la puerta. Pulsar el botón para cancelar el zumbido.

### 9. Indicación de fallo

Cuando aparece el siguiente aviso en la pantalla de visualización, indica un funcionamiento incorrecto en el frigorífico. El frigorífico aún puede refrigerar con algunos funcionamientos incorrectos; con todo el usuario deberá contactar con el mantenimiento para la operación optimizada del frigorífico.

Pantalla	E1	E2	E5
Mal funcionamiento	Circuito del sensor de temperatura del frigorífico	Circuito del sensor de la temperatura de la cámara del congelador	Sensor de desescarchado del congelador
Pantalla	E6	E7	
Mal funcionamiento	Comunicación circuito	Sensor de temperatura ambiente	

## Mantenimiento de frigoríficos

### ► Limpieza

- El polvo detrás del frigorífico y en el suelo deben limpiarse periódicamente para mejorar el efecto de enfriamiento y el ahorro de energía. El interior del frigorífico debe limpiarse regularmente para evitar olores. Se aconseja la utilización de paños o esponjas suaves sumergidas en agua y detergentes neutrales anticorrosivos. Finalmente, el congelador deberá limpiarse con agua limpia y un paño seco. Abrir la puerta para un secado natural antes de encender.



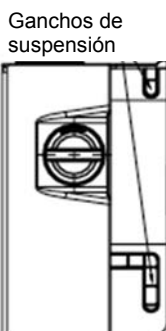
- No utilizar cepillos duros, bolas de acero de limpieza, cepillos de alambre, abrasivos, tales como cremas dentales, solventes orgánicos (como el alcohol, la acetona, el aceite de plátano, etc.), agua hirviendo, elementos ácidos o alcalinos para limpiar el frigorífico considerando que éstos puede dañar la superficie y el interior del frigorífico.
- No enjuagar con agua para no dañar las propiedades de aislamiento eléctrico.



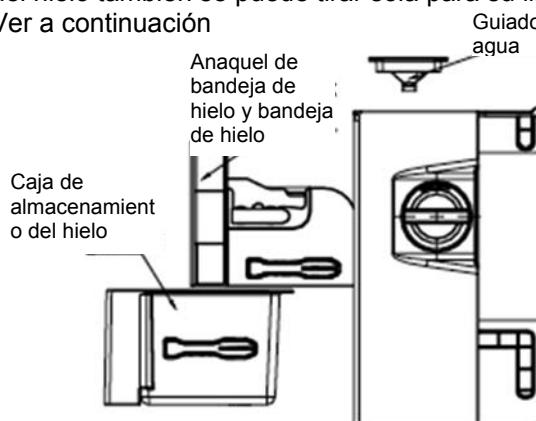
Desenchufar el frigorífico para desescarcharlo y limpiarlo.

### ► Limpieza de la máquina de hielo

- Desmontaje de la máquina de hielo: La máquina de hielo se cuelga en la puerta por medio de dos ganchos de suspensión en el costado. De este modo, se puede retirar íntegramente de la puerta, según las indicaciones de la siguiente figura:
- Limpieza de la máquina de hielo: El canalón de guiado del agua en la parte superior de la máquina de hielo se puede retirar directamente para su limpieza. La bandeja de hielo se puede tirar con el anaquel del estante de hielo. La caja de almacenamiento del hielo también se puede tirar sola para su limpieza. Ver a continuación



Ganchos de suspensión



Guiado del agua

Anaqueles de bandeja de hielo y bandeja de hielo

Caja de almacenamiento o del hielo

### ► Desescarchado

- Autodesescarchado para un frigorífico libre de escarcha

### ► Parar de usar

Los alimentos se pueden preservar por un par de horas incluso en verano en caso de apagón; se recomienda reducir la frecuencia de apertura de la puerta y no poner alimentos frescos en el congelador.

Desenchufar el frigorífico sin usar durante mucho tiempo para su limpieza. Mantener la puerta abierta para evitar el mal olor.

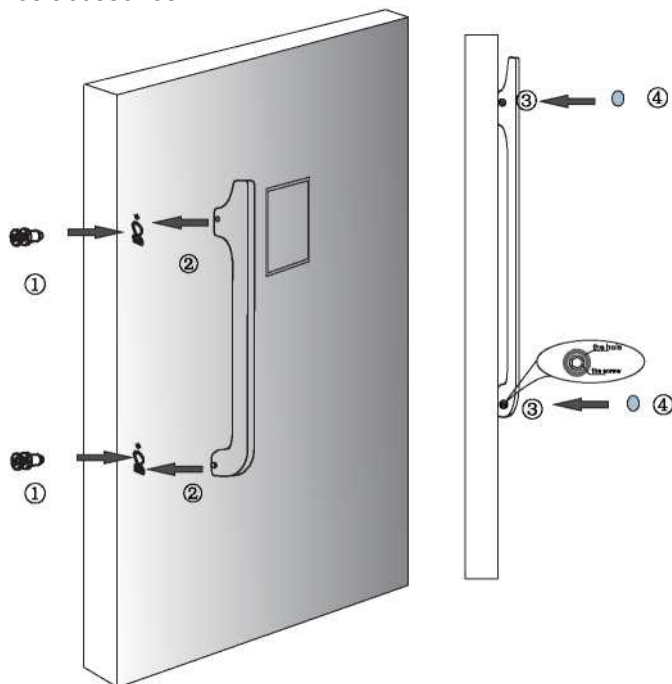
Antes de mover el frigorífico, retire todos los artículos de éste y fije las particiones de cristal, las cajas de fruta y verdura, y los cajones del congelador con cintas para evitar que la puerta se abra durante el desplazamiento. No girar, colocar horizontalmente ni hacer vibrar el frigorífico; el ángulo de transporte no puede ser superior a 45°C.



Se recomienda un funcionamiento continuo cuando se encienda el frigorífico. No mover el frigorífico bajo circunstancias normales para no afectar la vida de servicio del frigorífico.

## Instalación de la manija de la puerta

Nota: Las figuras en el manual del usuario sólo sirven de referencia. El producto real puede diferir ligeramente. El frigorífico debe desconectarse de la fuente de de alimentación eléctrica antes de intentar la instalación de los accesorios.



1. sacar los dos tornillos entrecruzados e instalarlos en los agujeros de la puerta; girar los tornillos hasta el fondo;
2. utilizar los tornillos para instalar la manija;
3. colocar los tornillos en el agujero del lado de la manija y girarlos hasta ajustarlos con firmeza;
4. el tapón del tornillo se debe colocar en el tornillo.


### SEÑALIZACIÓN "ZONA FRÍA"

Encontrará en su frigorífico el símbolo adjunto. Indica claramente el emplazamiento de la zona más fría de su aparato, la temperatura ahí es inferior o igual a +4°C.



En esta zona, un indicador de temperatura le permite verificar el buen ajuste de su frigorífico.

### INDICADOR DE TEMPERATURA (Según modelos)

 Regule su termostato

 Temperatura correcta

 **Atención:**

*Una apertura prolongada de la puerta del frigorífico genera una subida de la temperatura interior. Debe efectuar la lectura del indicador en los 30 segundos después de la apertura de la puerta para que sea correcta.*

### Ajuste de la temperatura

- Durante la puesta en servicio de su aparato, coloque el termostato en una posición media.
- 4 horas después de la puesta en servicio de su aparato o después de cualquier cambio del ajuste del termostato, observe el indicador de temperatura
- Si el indicador sigue estando negro, baje poco a poco la temperatura seleccionando una cifra más elevada alrededor del termostato, y verifique de nuevo el indicador de temperatura después de 4h. Repita la operación tantas veces como sea necesario.
- Si el indicador se vuelve verde y la mención "OK" es visible, la temperatura de su frigorífico está correctamente ajustada.



**Consejo:**

*La temperatura interna de su frigorífico depende estrechamente de la temperatura ambiente, de la frecuencia de apertura de las puertas y de la cantidad y la temperatura de los alimentos que haya colocado en su frigorífico. Por lo tanto debe verificar regularmente el estado del indicador de temperatura y ajustar en caso necesario el regulador de su termostato como se indica arriba.*

### PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS

Embale bien los alimentos frescos: de este modo conservarán su aroma, color, contenido de humedad y frescura. También evitará de esta manera que el sabor de algunos alimentos se transmita a otros. Sólo las verduras, frutas y ensaladas pueden almacenarse sin embalaje en el recipiente de verduras. Deje enfriar los platos y bebidas calientes fuera del aparato. Retire los embalajes de cartón alrededor de los recipientes de yogur. Verifique la fecha de caducidad indicada en los productos que haya comprado. No debe haberse superado.

### ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS

La temperatura no es uniforme en el interior de su frigorífico. Algunas zonas son más frías que otras y debe almacenar los alimentos según su naturaleza en la zona apropiada de su frigorífico para garantizar una buena conservación en total seguridad.

Deje un espacio entre los alimentos para que el aire pueda circular libremente y para evitar cualquier contaminación entre los diferentes productos alimentarios. No ponga los embalajes y los alimentos en contacto con la pared en el fondo del aparato; es un lugar particularmente frío y húmedo del aparato donde se condensan gotitas de agua y escarcha durante el funcionamiento normal de su frigorífico.

La zona más fría, indicada por el logotipo "OK", está destinada a los alimentos delicados, a los alimentos sensibles y altamente perecederos: carnes, aves, pescados, charcuterías, platos preparados, ensaladas compuestas, preparaciones y reposterías a base de huevos o crema, pastas frescas, pasta de tarta, pizza/quiches, productos frescos y quesos de leche cruda, verduras listas para su empleo vendidas en bolsa de plástico y en general, productos frescos cuya fecha de caducidad (DLC) está asociada a una temperatura de conservación inferior o igual a +4°C.

### DESESCARCHADO AUTOMÁTICO DEL FRIGORÍFICO

El desescarchado de la parte del frigorífico de su aparato es completamente automático. El agua del desescarchado circula hacia un recipiente de recuperación situado sobre el motor.

El calor liberado por el motor permite evaporar el contenido de este recipiente. La aparición de gotitas de agua o de escarcha en la pared vertical en el fondo de su frigorífico es totalmente normal. Es un lugar particularmente frío y húmedo del aparato donde se condensan gotitas de agua y de escarcha durante el funcionamiento normal de su aparato. Esta escarcha se elimina regularmente durante las fases de desescarchado automático de su frigorífico.



**PRODUCTOS CONGELADOS / PRODUCTOS ULTRACONGELADOS**

Su aparato doméstico le permite congelar alimentos, reduce su temperatura rápidamente y de este modo puede conservarlos mucho más tiempo.

La ultracongelación es un proceso industrial más rápido y más intenso que la congelación doméstica. Los productos que compra en el comercio son ultracongelados.

**PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS A CONGELAR**

**⚠ Atención:**

La congelación no esteriliza. Por lo tanto es importante que prepare sus alimentos a congelar respetando algunas reglas simples de higiene. Lávese las manos antes de tocar los alimentos, limpie los utensilios de cocina que acaba de utilizar antes de utilizarlos de nuevo.

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

Escalde las frutas y verduras antes de congelar para que conserven color, aroma, sabor y vitaminas, sumérgalas algunos instantes en agua hirviendo. Distribuya los alimentos que desee congelar en pequeñas porciones individuales correspondientes a una comida. Las pequeñas porciones se congelan rápidamente.

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

**⚠ Atención:**

No coloque botellas o bicales que contengan líquidos en el congelador salvo si sólo están llenas hasta 2/3 de su capacidad. La congelación dilata los líquidos y el recipiente correría el riesgo de estallar.

Anote 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 ultracongelados, consúmalos al final

cuando haga sus compras.

Verifique:

- que su embalaje no esté dañado
- que no estén recubiertos de una capa de escarcha (esto significaría que se descongelaron parcialmente)

Embálelos en una bolsa isotérmica o en papel periódico, téngalos rápidamente, guárdelos inmediatamente. Respete el plazo de conservación indicado en su embalaje. Su aparato está dotado con un compartimento de congelación \*\*\*\*, le permite conservar productos congelados de manera óptima.

**GUÍA DE CONGELACIÓN DE LOS ALIMENTOS**

**Carne Fresca**

Producto	Validez
Cordero	8 meses
Asados	5 meses
Costillas	4 meses
Buey hervido	10 meses
Buey bistecos	8 meses
Ternera bistecos	10 meses
Carne Picada	4 meses
Menudencias	3 meses
Salchichas	2 meses

**Animales de corral**

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

Producto	Validez
Pato	4 meses
Conejo	6 meses
Gallina para caldo	7 meses
Ganso	4 meses
Pollo	10 meses
Pavo	6 meses
Menudencias	3 meses

**Cazas**

Producto	Validez
Pato salvaje, Faisán	8 meses
Liebre	6 meses
Perdiz, Codorniz	8 meses

**Pescado**

Escame, vacíe, quite la cabeza. Lave y seque

Producto	Validez
Carpa	2 meses
Lucio	
Rodaballo	
Salmon	
Caballa	
Tenca	
Trucha	3 meses
Dorada	
Lenguado	

**Alimentos cocinados**

Producto	Validez
Salsa con jugo de carne	3 meses
Salsa de tomate	
Minestrone de verduras	2 meses
lasañas	4 meses
Asados	2 meses
Filete de ternera	1 mes
Carne en Salsa	3 meses
Encebollados de cazas	2 meses
Pescado cocido en agua o al horno	2 meses
Pimientos, calabacines, berenjenas rellenas	2 meses
Setas salteadas, ratatouille	2 meses
Espinacas cocinadas en agua	2 meses
Pizza	6 meses

## GUÍA DE CONGELACIÓN

### Verduras y Frutas

Le aconsejamos escaldar las verduras al vapor.

Producto	Validez
Espárragos	12 meses
Coliflor	6 meses
Alcachofas	12 meses
Judías	
Judías verdes	
Setas	
Berenjenas	
Pimientos	
Guisantes / tomates	
Perejil, albahaca	8 meses
Espinacas	12 meses

Las frutas deberán cubrirse de azúcar o de jarabe, según los casos. La cantidad de azúcar a utilizar para la conservación es de aproximadamente 250 GR para 1 kilo de frutas. Los jarabes se utilizan en porcentajes variables; se les prepara haciendo hervir agua con azúcar. Las distintas concentraciones son las siguientes: solución al 30%, azúcar 450 gr. por litro de agua; solución al 40%, azúcar 650 gr. por litro de agua; solución al 50%, azúcar 800 gr. por litro de agua.

Para que el color de las frutas no se altere, póngalas en zumo de limón antes de cubrir las de azúcar, o vierta zumo de limón en el jarabe.

Los recipientes de frutas a congelar deberán permanecer una hora en el frigorífico antes de introducirse en el congelador. Las frutas deberán cubrirse completamente de jarabe

Producto	Validez
Albaricoques	8 meses
Piña	10 meses
Naranjas	
Cerezas	
Fresas	12 meses
Melón	
Melocotones	8 meses
Pomelo	12 meses
Zumo de cítricos	10 meses
Ciruelas	12 meses
Uva	10 meses
Arándanos, moras, grosella, frambuesas, grosellas	

### Pan

Se le puede conservar 2 meses. Descongele en el horno a 50 °C, encendiéndolo después de haber metido el pan.

### Mantequilla y queso

Congele la mantequilla y el queso dividiéndolos por pedazos para un consumo semanal. La mantequilla y los quesos duros (ej. parmesano) se conservan 8 meses, los otros quesos 4 meses. Se les debe descongelar en el frigorífico controlando la condensación que se formará sobre estos productos.

## ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS

No ponga los alimentos frescos junto a los que ya están congelados con el fin de evitar provocar un aumento de la temperatura de estos últimos.

### ⚠ Información:

El peso máximo de alimentos que puede congelar por 24 horas se indica en la placa descriptiva (situada dentro de la parte del frigorífico de su aparato, en la pared izquierda inferior) bajo la denominación: "CAPACIDAD CONGELACIÓN (kg/24h)".

## AJUSTE DEL TERMOSTATO DEL CONGELADOR

### Ajuste del termostato del congelador:

- Para la conservación de mediana duración de alimentos en el compartimento congelador, regule el termostato entre el mínimo y el medio.
  - Para la conservación de larga duración de alimentos en el compartimento congelador, regule el termostato al medio.
  - Para congelar alimentos frescos, regule el termostato al máximo. El aparato funcionará más tiempo. Una vez que los alimentos estén congelados, regular de nuevo el termostato a una posición más adecuada.
- Durante las temporadas frías, puede regular el aparato a las posiciones más bajas para ahorrar energía.

### CONGELACIÓN RÁPIDA (según modelos)

- Utilice el compartimento de congelación rápida para congelar sus platos hechos en casa (y los alimentos frescos) más rápidamente. Este compartimento se beneficia de una mayor potencia de congelación.
- Utilice la función Super poniéndolo en funcionamiento de antemano.

### ⚠ Información:

Los alimentos deben congelarse completamente lo más rápidamente posible para que conserven sus vitaminas, su valor nutritivo, su aspecto y su sabor.

## DESCONGELACIÓN DE LOS ALIMENTOS

### Puede descongelar alimentos de cinco maneras diferentes

- poniéndolos varias horas en la parte del frigorífico

#### de su aparato

- dejándolos descongelar lentamente a temperatura ambiente
- en horno tradicional a temperatura muy suave (40/50°C)
- en horno de microondas
- cocinándolos directamente

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

### ⚠ Atención:

Nunca vuelva a congelar alimentos que se hayan descongelado, incluso parcialmente, sin haberlos cocinado de antemano. Le desaconsejamos llevarse directamente a la boca productos recién salidos del congelador (hielos, helados, etc.), ya que se encuentran a una temperatura muy baja y correría el riesgo de sufrir quemaduras de frío. Evite tocar alimentos congelados o ultracongelados con las manos mojadas, ya que correría el riesgo de que se peguen. Le aconsejamos sólo descongelar sus alimentos para una utilización inmediata.

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

### Atención:

*Antes de cualquier operación de mantenimiento, desconecte su aparato. No tire del cordón de alimentación, tome directamente el enchufe.*

Para una mejor higiene y una conservación de los alimentos en total seguridad, le aconsejamos limpiar y desinfectar regularmente su aparato.

Retire de su aparato todos los productos que contiene. Colóquelos en bolsas isotérmicas o embálelos en papel periódico y colóquelos en un lugar fresco.

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

Enjuague con agua, seque con un paño.

### Atención:

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

De vez en cuando no olvide limpiar el condensador que se encuentra en la parte trasera del aparato. Para ello utilice un pincel seco o, aún mejor, su aspiradora.

Reconecte su aparato, ajuste en caso necesario el termostato del frigorífico tal como se indica en el capítulo "Ajuste de la temperatura de su frigorífico". Espere 3/4 horas antes de volver a colocar los alimentos en su aparato.



*La experiencia de los profesionales  
al servicio de los particulares*

Para preservar su aparato, le recomendamos utilizar los productos de mantenimiento Clearit.

Clearit le propone productos profesionales y soluciones adecuadas para el mantenimiento cotidiano de sus aparatos electrodomésticos y su cocina.

Los encontrará en venta ante su distribuidor habitual, así como toda una línea de productos accesorios y consumibles.

## REEMPLAZO DE LA BOMBILLA

### Atención:

**Desconecte su frigorífico antes de proceder al cambio de la bombilla.**

## PROBLEMAS DE FUNCIONAMIENTO

Existen ruidos que son totalmente normales en un frigorífico:

- El gas refrigerante puede producir un hervor al circular en los circuitos
- El compresor puede producir ronroneos que pueden acentuarse durante el arranque
- El "crac" producido por las dilataciones y las contracciones de los materiales utilizados

PROBLEMA	SOLUCIÓN
El aparato no funciona	Verifique que el enchufe esté bien conectado, que el fusible no se haya fundido o que el disyuntor no haya saltado.
El frigorífico vibra o hace ruido	Verifique que esté nivelado. Regule los pies.
El frigorífico enfría demasiado/no lo suficiente	Verifique la posición del termostato y regúlelo a una temperatura más adecuada.
La bombilla del frigorífico no se enciende	Verifique la bombilla y cámbiela cuando proceda. Si el problema persiste, verifique que su aparato esté bien conectado
El compresor no vuelve a arrancar después de un cambio de temperatura	Esto es normal, el compresor vuelve a arrancar después de un determinado tiempo.
Hay agua en el suelo o en las parrillas	El agujero que permite la evacuación de las aguas de Desescarchado debe estar tapado. Destápelo con la ayuda de una aguja de tejer.

## SERVICIO DE ASISTENCIA TÉCNICA

Si ya ha realizado las verificaciones indicadas y su problema persiste, **NO REALICE NINGUNA REPARACIÓN USTED MISMO**. Póngase en contacto con el Servicio Técnico más cercano.



ESTE APARATO RESPETA LAS DIRECTIVAS CEE

Las intervenciones que pueda ser necesario realizar en su aparato deberá realizarlas un profesional cualificado depositario de la marca.

Durante su llamada, mencione la referencia completa de su aparato (modelo, tipo, número de serie): estas informaciones figuran en su certificado de garantía y en la placa descriptiva.

Cualquier trabajo en su aparato debe ser realizado por un profesional autorizado por Brandt. Cuando llame, mencione la referencia completa de su máquina (modelo, tipo, número de serie): esta información se proporciona en su certificado de garantía y la placa descriptiva de su aparato.

PIEZAS DE RECAMBIO ORIGINALES: cuando se realice cualquier trabajo de mantenimiento, solicite que sólo se utilicen piezas de recambio originales.

**> o puede ponerse en contacto con nosotros por correo electrónico:**  
[asistenciatecnica@groupebrandt.com](mailto:asistenciatecnica@groupebrandt.com)

## **1 Sikkerhedsregler, bortskaffelse, installation og vedligeholdelse**

- Sikkerhedsregler og advarsler
- Bortskaffelse af apparatet
- Generelle installationsanvisninger
- Elektrisk tilslutning
- Energibesparelse
- Anvisninger for rengøring og vedligeholdelse

## **2 Præsentation af apparatet**

- Installation af apparatet
- Beskrivelse af apparatet
- Betjening og brug af apparatet

## **3 Brug af køleskabet**

- Køleskabets temperaturindikator
- Indstilling af køleskabet
- Klargøring af madvarer, der skal lægges i køleskabet
- Placering af madvarerne i køleskabet
- Automatisk afisning af køleskabet

## **4 Brug af fryseren**

- Dybfrosne produkter/frosne produkter
- Klargøring af madvarer til frysning
- Vejledning i frysning af madvarer
- Placering af madvarerne i fryseren
- Indstilling af fryseren
- Hurtigfrys (ifølge modellen)
- Fremstilling af isterninger (ifølge modellen)
- Optøning af madvarer
- Afisning af fryseren

## **5 Vedligeholdelse af apparatet**

- Rengøring og vedligeholdelse af apparatet
- Udskiftning af pære

## **6 Driftsfejl**

- Driftsproblemer
- Teknisk assistance

## **7 Kundeservice**

*Denne installations- og brugsvejledning til køleskab-fryser gælder til flere modeller. Der kan være mindre forskelle på små detaljer og udstyr mellem dit apparat og beskrivelsen i denne vejledning.*



Dette apparat er i overensstemmelse med følgende europæiske direktiver:



## SIKKERHEDSREGLER

Før installation og første ibrugtagning bedes du af sikkerhedsgrunde og for korrekt brug af apparatet læse denne vejledning grundigt (også advarslerne og det gode råd de indeholder).

For at undgå at beskadige apparatet og/eller selv at komme til skade, er det vigtigt at personer der anvender det, har kendskab til dets drift og tilhørende sikkerhedsregler.

Opbevar denne vejledning i nærheden af apparatet, så den medfølger apparatet, hvis det sælges eller ved flytning. Det vil være medvirkende til at garantere en optimal drift og til at undgå risici og skader.

Fabrikanten kan ikke holdes ansvarlig i tilfælde af ukorrekt håndtering af apparatet.

### GENERELLE

### SIKKERHEDSREGLER OG ADVARSLER

- Dette apparat er udelukkende beregnet til anvendelse i private hjem og lignende steder såsom:

Køkkenhjørner forbeholdt personalet i butikker, på kontorer og i andre professionelle omgivelser.

– landbrug og brug af kunder på hoteller, moteller og andre omgivelser med beboelse;

– i omgivelser af typen bed and breakfast;

– restaurationer og andre lignende anvendelser bortset fra detailsalg.



### Sikkerhed for børn og andre sårbare personer:

- Dette apparat kan anvendes af børn på mindst 8 år og af personer med nedsat fysisk, sensorisk eller mental

kapacitet eller som er uden erfaring eller kendskab, hvis de er under opsyn eller har fået forudgående instruktion i brugen af apparatet på en sikker måde og har forstået de risici, som de udsætter sig for.

- Børn må ikke lege med apparatet.
- Brugernes rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn uden overvågning.
- Hold al emballage uden for børns rækkevidde, da der er kvælningssfare.
- Børn må ikke lege med apparatet, hold husdyr på afstand.
- De brugte, kasserede apparater skal straks gøres ubrugbare. Tag stikket ud, og klip elledningen af helt inde ved apparatet. Gør lukningen af apparatet ubrugelig, eller bedre, afmonter døren for at forhindre, at et barn eller dyr f.eks. bliver lukket inde under leg.

Hvis der opstår fejl, og du ikke selv kan løse dem ved brug af de gode råd, som vi giver (se kapitlet "Driftsfejl"), kontaktes en godkendt kundeservice eller en kvalificeret tekniker.



### **VIGTIGT**

- Apparatet skal installeres, fastgøres om nødvendigt, og anvendes i overensstemmelse med anvisningerne i denne brugsvejledning. Dette skal gøres for at forhindre enhver risiko pga.
- Hold ventilationsåbningerne utildækket på apparatet eller i indbygningen af apparatet.
- Brug ikke mekaniske anordninger eller andre midler til at accelerere afisningen end dem der er anbefalet af fabrikanten.
- Du må ikke beskadige kølekredsen.
- Du må ikke bruge elektriske apparater inden i apparatets område for opbevaring af madvarer



medmindre de er af en type, der er godkendt af fabrikanten.

- Du må ikke opbevare eksplosive stoffer i apparatet, såsom spraydåser med brandbare gasser.
- Du må aldrig udsætte apparatet for åben ild.
- Sluk apparatet og tag ledningen ud af stikkontakten før rengøring eller flytning.
- På modeller med vandfordeler eller afdeling til isterninger, må du kun fylde eller tilslutte med drikkevand.
- Hvis el-kablet beskadiges, skal det udskiftes af fabrikanten eller dennes kundeservice eller en lignende kvalificeret person for at undgå enhver fare.

Midlerne til køling og isolering, der er anvendt i dette apparat, indeholder brandbare gasser. Når du vil kassere apparatet ved endbrugslevetid, skal du

indlevere det på en godkendt miljøplads. Du må aldrig udsætte apparatet for åben ild.

### **Kølevæske**

Dette apparats kølekreds indeholder isobutan kølemiddel (R600a) i lukket kreds. Det er en kølegas, der er mere miljøvenlig, men ikke desto mindre yderst brandfarlig.

Under transport og installation af apparatet, skal du sikre dig, at ingen af kølemiddelkomponenterne bliver beskadiget.



**Vigtigt: Risiko for brand**

Hvis kølemiddelkredsen er blevet beskadiget:

- Undgå åbne flammer og enhver antændelseskilde.
- Udluft rummet godt, hvor apparatet står.

Det er farligt at ændre sammensætningen af dette

apparat, uanset på hvilken måde.

Al skade på elledningen kan fremkalde kortslutning og/eller elektrisk stød.



## BORTSKAFFELSE

■ Dette symbol angiver at dette apparat ikke må behandles som almindeligt husholdningsaffald.

Apparatet indeholder mange materialer, der kan genbruges. Dette angives med den illustrerede tegning for at vise, at brugte apparater ikke må blandes sammen med almindeligt husholdningsaffald.

Kontakt teknisk forvaltning i kommunen eller forhandleren for at få at vide, hvor brugte apparater kan afleveres i nærheden af din bopæl. Genvindingen af apparater, som producenten organiserer, sker under de mest optimale betingelser i overensstemmelse med EU's direktiv om affald af elektrisk og elektronisk udstyr.

Vi takker for dit samarbejde med hensyn til at beskytte miljøet.

Nogle af emballagematerialerne til dette apparat kan genbruges. Du kan sørge for dette og dermed være med til at beskytte miljøet ved at bortskaffe dem på genbrugspladsen.

I overensstemmelse med de seneste lovlige bestemmelser med hensyn til miljøbeskyttelse og -hensyn indeholder apparatet ikke H,F.C., men en kølegas kaldet R600a. Den nøjagtige kølegastype, der anvendes i apparatet er iøvrigt angivet tydeligt på typeskiltet, som befinder sig indvendigt i køleskabet, på venstre indervæg forned. R600a er en gas, der ikke forurener, som ikke skader ozonlaget, og hvis bidrag til drivhuseffekten er næsten ikke-eksisterende.

## INSTALLATION AF APPARATET



**Vigtigt:** Det er kun en korrekt installation af apparatet, der følger anvisningerne, der gives i denne installations- og brugsvejledning, der tillader, at du kan opbevare dine madvarer under gode forhold, og med en et optimeret energiforbrug.

### INSTALLATION

- Hvis apparatet er udstyret med hjul, skal du huske, at de kun har til formål at gøre små bevægelser lettere. Flyt ikke apparatet over længere afstande.
- Udfør første rengøring, før apparatet tilsluttes strøm. Før enhver vedligeholdelse skal apparatet kobles fra

strømtilslutningen. Ryk ikke i elledningen, men grib om stikket.

- Placer apparatet i et tørt og godt ventileret rum.
- Undgå balkoner, verandaer, terrasser, hvor varmen om sommeren og kulden om vinteren kan forhindre apparatets gode drift, ja endog beskadige det.
- Anbring det ikke i nærheden af en varmekilde, som en ovn eller en radiator.
- Bevar en minimumsafstand mellem køleskabet og andre møbler på 3 til 5 cm i siderne og 10 cm ovenover for at opnå en god luftcirkulation omkring apparatet.
- Stil apparatet i passende afstand fra væggen ved brug af mellemstykkerne, som følger med i posen med tilbehør.
- Apparatet er beregnet til optimal drift ved en bestemt omgivende temperatur. Man siger så, at den er designet til en særlig "klimaklasse". Disse klimaklasser findes på typeskiltet, der sidder

indvendigt i apparatet i venstre side forneden. Uden for disse temperaturer kan apparatets ydelser blive formindsket.

Klasse	Omgivende temperatur
SN	fra + 10 °C til + 32 °C
N	fra + 16°C til + 32 °C
ST	fra + 16°C til + 38°C
T	fra + 16°C til + 43°C

### **Gode råd:**

Når først apparatet er installeret, kan du indstille dets ben, så det hælder en lille smule bagud. På den måde sikrer du, at det er let at lukke døren.

Før du lægger madvarer i skabet skal det rengøres indvendigt og udvendigt med tvekulsurt natron opløst i vand (1 spsk. tvekulsurt natron i 4 liter vand). Du må ikke bruge sprit, slibende skurepulver eller opløsningsmidler, som kan beskadige overfladerne. (Se kapitlet "Rengøring af

apparatet").

### **• ELEKTRISK TILSLUTNING**

Den elektriske installation skal være i overensstemmelse med gældende normer og skal være i stand til at modstå den maksimale effekt, der nævnes på typeskiltet.

Stikket skal have korrekt jordforbindelse.

Vi kan ikke holdes ansvarlige for ulykker, der er opstået pga. dårlig elektrisk installation.

### **Gode råd angående den elektriske installation**

- Der må hverken anvendes forlængerledning, adapter eller stikdåse med flere stik.
- Sæt aldrig jordforbindelsen ud af drift.
- Stikkontakten skal være let tilgængelig, men uden for børns rækkevidde.

Kontakt en installatør i tvivlstilfælde.

Apparatet er i overensstemmelse med EU direktiverne og deres revideringer.

#### • **ENERGIBESPARELSE**

Sådan begrænses apparatets elforbrug:

- Installer det på et passende sted (se kapitlet "Installation af apparatet").
- Hold dørene mindst muligt åbne.
- Læg ikke madvarer i køleskabet eller fryseren, som endnu er varme, især ikke hvis der drejer sig om supper eller tilberedte retter, som udsender megen damp.
- Sørg for, at apparatet fungerer optimalt ved at forhindre, at der danner sig for meget rim i fryseren (afis den når rimens tykkelse er større end 5-6 mm) og ved jævnligt at rengøre kondensatoren (se kapitlet "Vedligeholdelse af apparatet").
- Kontroller regelmæssigt

dørenes pakninger, og forsikr dig om, at de altid lukker godt og effektivt. Hvis det ikke er tilfældet, så kontakt kundeservicen.

- Indstil ikke apparatet til en for lav temperatur.
- Hvis skuffernes, bakkernes og hylernes placering ikke overholdes, kan give forøget energiforbrug.



#### **Vigtigt**

Hvis apparatet er blevet transporteret til dig i vandret position, skal det stilles lodret, og du skal vente to timer, før det tilsluttes strøm. En lille smule olie kan være løbet ud i kølekredsen, og du skal give det tid til at løbe tilbage til motoren, før strømmen tilsluttes, da du ellers risikere at beskadige det.

Tag elstikket ud af stikkontakten før al vedligeholdelse. Ryk ikke i elledningen, men grib om stikket.

## **RENGØRING OG VEDLIGEHOELDELSE**

- Tag elstikket ud af stikkontakten før al vedligeholdelse af apparatet.
- Du må ikke rengøre apparatet med metalgenstande, dampsystemer, flygtige olier, organiske opløsningsmidler eller slibemidler.
- Brug ikke skærende eller spidse genstande til at fjerne is. Brug en skraber i plast.
- Se rubrikken "Vedligeholdelse" i denne vejledning for udskiftning af pæren.

## Korrekt brug af køleskabe

### ► Navne på komponenter



### Køleskab

- Køleskabet er velegnet til opbevaring af forskellige frugter, grøntsager, drikkevarer og andre fødevarer, der forbruges i løbet af kort tid.
- Tilberedte fødevarer må ikke sættes i køleskabet, før de er kølet ned til stuetemperatur.
- Det anbefales, at lægge fødevarerne i lufttætte beholdere, før de sættes i køleskabet.
- Glashyldeerne kan justeres op eller ned for at passe efter behovet og give let brug.

### Fryser

- I fryseren kan du opbevare friske fødevarer i længere tid, og den anvendes især til at opbevare frosne fødevarer og til fremstilling af is.
- Fryseren er velegnet til opbevaring af kød, fisk, risboller og andre fødevarer, der ikke skal forbruges i løbet af kort tid.
- Det anbefales, at store kødstykker bliver delt i mindre stykker for let adgang. Bemærk, at fødevarerne skal forbruges inden sidste salgsdato.
- Temperaturen skal sættes til "hurtigfrys", når du ønsker at fryse fødevarer hurtigt.

### Svaleskab

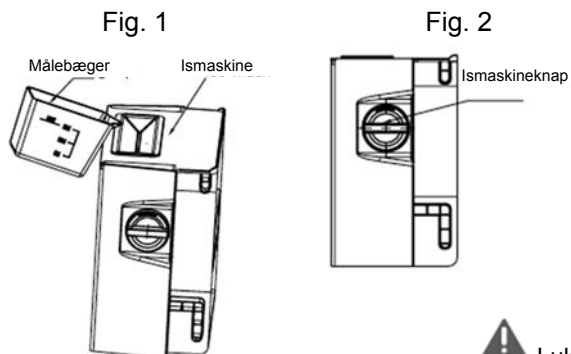
- Det kan imødekomme dine forskellige krav til opbevaring. Og det er velegnet til opbevaring af friske og kolde fødevarer i kortere tid. Det er ikke nødvendigt at optø disse fødevarer, og de kan bevare næringsstofferne og smagen. Samtidig kan det justere temperaturlstanden for isproduktion ved at justere luftåbningen til isproduktionen ifølge de forskellige fødevars behov.
- Hurtig køling af øl, dåser med drikke.



Funktioner og tilbehør til køleskabet, du har købt, er måske ikke helt identisk med symbolforklaringerne, så se venligst selve materialet.

## Korrekt brug af køleskabe

### ► Ismaskine



1. Drikkevand påfyldes først i et målebæger. Den maksimale vandmængde er op til mærket "MAX";
2. Det kolde vand i målebægeret kommes i ismaskinen, ifølge metoden vist i fig. 1. Isblokke bliver dannet nogle timer senere efter at døren til fryseren er lukket.
3. Når du drejer knappen på ismaskinen 110° med uret adskilles isblokken fra isboksen.

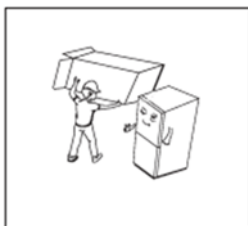


Luk døren forsigtigt for at undgå, at vand bliver spildt fra ismaskinen.

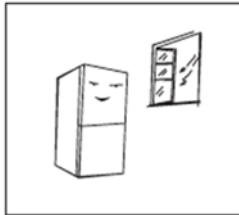
### ► Lampe og dens udskiftning

Lampen skal udskiftes af en tekniker

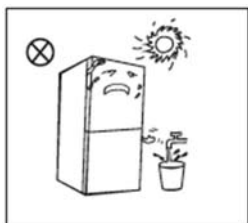
### ► Placering



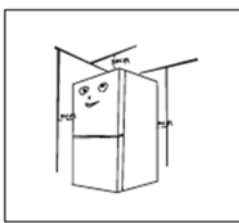
- Før køleskabet tages i brug, skal alle emballagematerialer inklusive bundpuder, skumpuder og tape inde i køleskabet fjernes, riv beskyttelsesfilmen af døren og køleskabet.



- Køleskabet placeres i et godt ventileret rum, gulvet skal være plant, og hårdt (drej til højre eller venstre for at justere hjulhøjden, hvis skabet vipper).

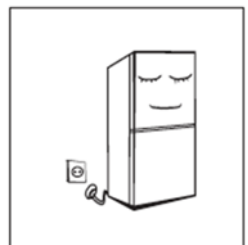


- Placer skabet i afstand fra varme og direkte sol. Placer ikke fryseren på fugtige og vandholdige steder for at forhindre rust eller nedbringelse af isoleringens effekt.

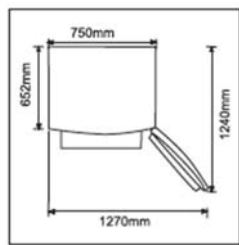


- Der skal være 30 cm frirum over køleskabet og det skal placeres op ad væggen med en afstand på mere end 5 cm og ikke mere end 7,5 mm for at gøre det lettere at åbne og lukke og af hensyn til at varmen kan komme væk.

### ► Start



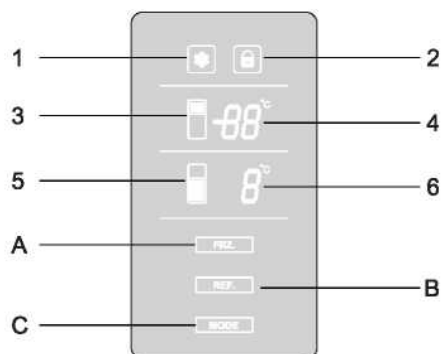
- Køleskabet skal stå en halv time, før det tilsluttes til elnettet, når det tændes for første gang.
- Køleskabet skal være tændt i 2 til 3 timer, før der lægges friske og frosne fødevarer i det. Køleskabet skal være tændt i mere end 4 timer i forvejen om sommeren på grund af den højere omgivende temperatur.






- Aftør køleskabet indvendigt og udvendigt med en varm fugtig klud (tilføj en lille smule neutralt rengøringsmiddel i det varme vand og eftertør med en klud fugtet i rent vand).
- Lad der være tilstrækkelig plads til let åbning og udtagning af skuffer.
- De viste mål er kun oplysende.





## Præsentation af dit køleskabs funktioner




### 1. Kontrolknapper


- A. Frysers temperaturkontrol   
 B. Køleskabs temperaturkontrol   
 C. Funktionsknapper (lås, hurtigfrys) 

### 2. Led-display

1. Hurtigfrys-ikon  2. Låseikon  3. Ikon for frysers temperaturområde 4. Frysers temperaturdisplay  
 5. Ikon for køleskabs temperaturområde 6. Køleskabs temperaturdisplay


### 3. Låsning og oplåsning

Når apparatet er i ulåst tilstand, trykkes ned på tasten C i tre sekunder, og apparatet går i låst tilstand og viser ikonet .

Når apparatet er i låst tilstand, trykkes ned på tasten C i tre sekunder, og apparatet går i ulåst tilstand og viser ikonet .

Funktionerne nedenfor skal udføres i ulåst tilstand.

### 4. Hurtigfrys-tilstand

Tryk kort på funktionstasten C for at gå ind i/gå ud af hurtigfrys-tilstand og tænde ikonet . Køleskabet vil fungere i den indstillede tilstand efter låsning.

### 5. Køleskabets temperaturindstilling

Tryk på køleskabets temperaturknop B. Temperaturen kan indstilles, når køleskabets temperatur vises blinkende inden for området 2 °C~8 °C. Køleskabet vil fungerer ifølge indstillingerne. Temperaturen kan justeres til: 8 °C → 7 °C → ... → 2 °C → ... → 7 °C → 8 °C.

### 6. Fryserens temperaturindstilling

Tryk på fryserens temperaturknop A. Temperaturen kan indstilles, når fryserens temperatur vises blinkende inden for området -16 °C~24 °C. Fryseren vil fungerer ifølge indstillingerne. Temperaturen kan justeres til: -16 °C → -17 °C → ... → -24 °C → ... → -16 °C.

Bemærk: Hvis hurtigfrys-tilstand er indstillet, når fryserens temperatur bliver ændret, bliver de relaterede tilstande straks forladt/annulleret.

### 7. Hukommelse ved strømafbrydelse

Hvis der opstår strømafbrydelse, bliver den aktuelle driftstilstand låst. Driftstilstanden kan blive bevaret, indtil strømmen vender tilbage.

### 8. Besked og advarsel om åben dør

Når køleskabet eller fryserens dør åbnes, afspilles der en åben-musik. Hvis døren ikke er blevet lukket efter 120 sekunder, vil brummeren udsende en alarm og efter det, 1 alarm pr. sekund, indtil døren bliver lukket. Tryk på knappen for at annullere brummeren.

### 9. Angivelse af fejl

Når følgende tekst vises på displayet, angiver det en fejlfunktion i køleskabet. Køleskabet kan stadig køle under nogle fejlfunktioner, selvom brugeren skal kontakte køleskabsteknikeren for optimal drift.

Display	E1	E2	E5
Fejlfunktion	Køleskabets temperatursensorkreds	Fryserens rumtemperatursensorkreds	Fryserens defrostsensoren
Display	E6	E7	
Fejlfunktion	Kommunikationskreds	Omgivende temperatursensoren	

## Vedligeholdelse af køleskabe

### ► Rengøring

- Støv bag køleskabet og på gulvet skal fjernes i tide for at forbedre køleeffekten og energibesparelsen. Køleskabet skal rengøres jævnligt indvendigt for at undgå dårlig lugt. Bløde klude eller svamp fugtet i vand og ikke-rustende neutralt rengøringsmiddel anbefales til rengøring. Fryseren skal til sidst aftørres med rent vand og en tør klud. Lad døren være åben for naturlig tørring, før strømmen tilsluttes igen.



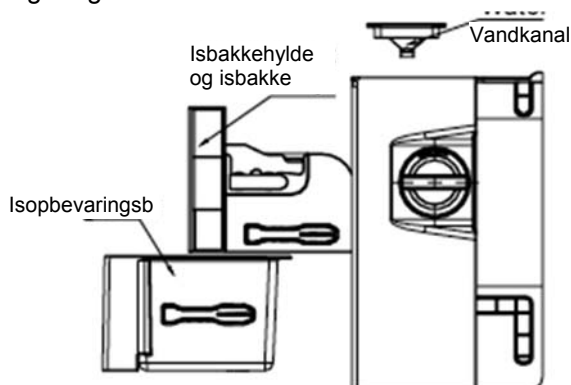
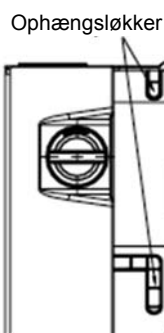
- Brug ikke hårde børster, grydestålbørster, stålbørster slibemidler såsom tandpasta, organiske opløsningsmidler (såsom sprit, acetone, bananolie osv.), kogende vand, syre eller alkaliske elementer til rengøring af køleskabet i betragtning af, at de kan beskadige køleskabets overflade og interiør.
- Skyl ikke med vand på en sådan måde, at egenskaberne for de elektriske isoleringer påvirkes.



Tag stikket ud af stikkontakten under afisning og rengøring.

### ► Ismaskinens renhed

- Adskillelse af ismaskinen: Ismaskinen er ophængt ved brug af to ophængsløkker i siden. Så den kan tages helt ud af døren, som vist i følgende figur:
- Ismaskinens renhed: Vandkanals drypfløb oven på ismaskinen kan tages af for rengøring. Isbakken kan trækkes ud af isbakkehylden. Isopbevaringsboksen kan også trækkes ud alene for rengøring. Se nedenfor



### ► Afisning

- Automatisk afisning for frostfrit køleskab

### ► Stop af brug

Fødevarer kan opbevares i et par timer selv om sommeren i tilfælde af strømsvigt. Det anbefales at reducere hyppigheden af åbningen af døren og ikke at lægge nye friske fødevarer i fryseren.

Tag stikket ud af køleskabet, hvis det ikke bruges i længere tid pga. rengøring. Lad døren være åben for at undgå dårlig lugt.

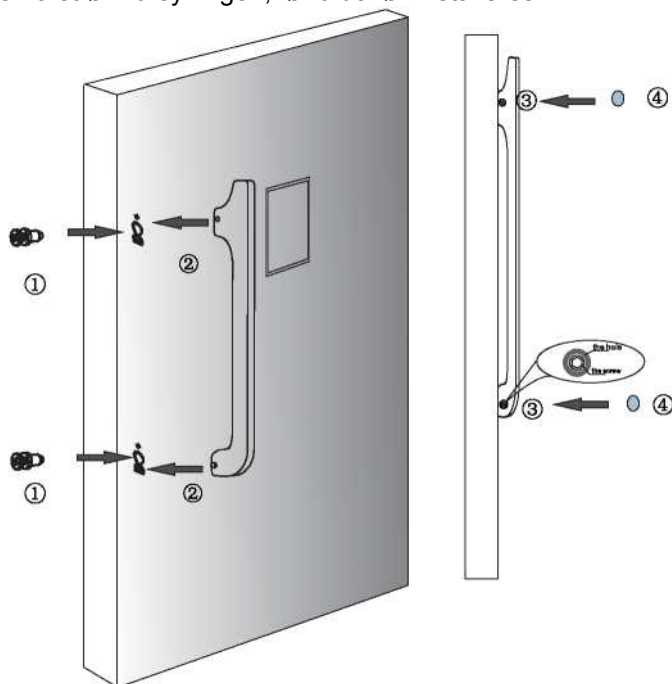
Før køleskabet flyttes, skal man tage alle elementer ud af det og fastgøre glasdele, frugt- og grøntsagsbokse, fryserkuffer med tape, lad døren være åben under flytningen. Vend ikke køleskabet på hovedet, placér det ikke vandret og ryst heller ikke med det. Bærevinklen må ikke være større end 45 °C.



Uafbrudt drift anbefales, når køleskabet startes. Flyt ikke køleskabet under normale omstændigheder, da det vil påvirke køleskabets brugslivstid.

## Montering af dørgrebet

Bemærk: Figurene i brugervejledningen er kun vejledende. Det faktiske produkt kan afvige lidt. Køleskabet skal afbrydes fra strømforsyningen, før tilbehør installeres.



1. Tag de to krydsskruer ud, og installer dem i dørhullerne. Skru skruerne helt ind.
2. Anbring håndtaget ud for skruerne for installation.
3. Skruerne er i hullet på siden af håndtaget, skru skruerne meget stramt til.
4. Sæt skruedæksel på skruen.


**SYMBOLT "KOLD ZONE"**

Symbolet her ved siden af findes i køleskabet. Det angiver tydeligt placeringen af det koldeste område i køleskabet, hvor temperaturen er lavere end eller lig med +4 °C.



I dette område kan du via en temperaturindikator kontrollere, at køleskabet er korrekt indstillet.

**TEMPERATURINDIKATOR (ifølge modellen)**

 Indstil termostaten

 Temperatur er korrekt

 **Vigtigt:**

*For lang tids åbning af døren til køleskabet medfører en stigning i temperaturen indvendigt. Du skal aflæse temperaturindikatoren inden for 30 sekunder efter åbning af døren for at få den korrekte temperatur.*

**Indstilling af temperatur**

- Ved igangsætning af apparatet sættes termostaten på en mellemposition.
- 4 timer efter igangsætningen af apparatet eller efter enhver ændring af indstillingen af termostaten, skal du tjekke temperaturindikatoren
- Hvis indikatoren forbliver sort, skal du sænke temperaturen lidt ved at vælge et højere tal på termostaten, og derefter bekræfte igen ved at tjekke temperaturindikatoren efter 4 timer. Gentag dette lige så mange gange, det er nødvendigt.
- Hvis indikatoren bliver grøn, og "OK" vises, er temperaturen i køleskabet korrekt indstillet.

 **Godt råd:**

*Temperaturen i køleskabet hænger nøje sammen med den omgivende temperatur, hvor ofte dørene åbnes og mængden af og temperaturen på de madvarer, som du har lagt i køleskabet. Du skal derfor regelmæssigt tjekke temperaturindikatoren og justere den om nødvendigt, som angivet ovenfor.*

**KLARGØRING AF MADVARER**

Indpak friske madvarer godt: De bevarer således deres aroma, farve, fugtighed og friskhed. Når du gør det, undgår du ligeledes, at smagen fra nogle madvarer smitter af på andre. Det er kun grøntsager, frugt og salat, der kan opbevares uden emballage i grøntsagsskuffen. Lad retter og varme drikke køle af uden for køleskabet. Tag papemballagen af omkring yoghurtbægere. Kontroller datoen for sidste salgsdag, der er angivet på de produkter, du har købt. Den må ikke overskrides.

**PLACERING AF MADVARERNE**

Temperaturen er ikke ensartet i hele køleskabet. Visse områder er koldere end andre, og du skal opbevare madvarerne i det område i køleskabet, der passer til madvaretype, for at sikre en god opbevaring uden risiko.

Lad der være fri plads mellem madvarerne, for at luften kan cirkulere frit og forhindre forurening mellem de forskellige madvarer. Anbring ikke emballager og madvarer i kontakt med bagvæggen i apparatet. Det er et yderst koldt og fugtigt sted i apparatet, hvor der dannes vanddråber, og rim kondenseres i løbet af køleskabets normale drift.

Det koldeste område, der angives med "OK", er beregnet til de lettest fordærlige madvarer: kød, fjerkræ, fisk, pålæg, tilberedte retter, sammensatte salater, retter og kager med æg eller fløde, frisk pasta, tærtedej, pizza/quicher, friske produkter og ost af råmælk, grøntsager klar til brug solgt i plastposer og mere generelt alle friske produkter, hvor begrænset brugsdato (sidste salgsdag) gælder for en opbevaringstemperatur på under eller lig med + 4° C.

**AUTOMATISK AFISNING AF KØLESKABET**

Afisningen af apparatets køleskabsafdeling foregår fuldstændig automatisk. Afisningsvandet løber til en opsamlingsbakke oven på motoren.

Varmen, som motoren afgiver, får vandindholdet i denne bakke til at fordampe. Det er helt normalt, at der fremkommer vanddråber og rim på bagvæggen i køleskabet. Det er et særligt koldt og fugtigt sted i apparatet, hvor der dannes vanddråber, og rim kondenseres i løbet af køleskabets normale drift. Denne rim fjernes regelmæssigt under køleskabets automatiske afisningsfaser.

**FROSNE PRODUKTER/ DYBFROSNE PRODUKTER**

Med dit apparat til privat brug kan du indfryse madvarer. Det sænker hurtigt temperaturen helt ind i midten af maden, og du kan således opbevare det i længere tid.

Dybfrysning er en industriel proces, der er endnu hurtigere og mere intens end indfrysningen i private hjem. De produkter, du køber i handelen, er dybfrosne.

**KLARGØRING AF MADVARER TIL FRYSNING****Vigtigt:**

Dybfrysning steriliserer ikke. Det er derfor vigtigt, at du forbereder de madvarer, der skal fryses med overholdelse af visse enkel hygiejneregler. Vask hænder, før du rører ved maden, rengør køkkenredskaberne, som du lige har brugt, før du bruger dem igen.

Frys kun friske madvarer i god kvalitet.

Se tabellen "Vejledning for frysning af madvarer".

Blanchér frugt og grøntsager, før de fryses ved at lægge dem nogle øjeblikke i kogende vand, så bevarer de deres farve, duft, smag og vitaminer. Fordel madvarerne, du vil fryse, i mindre portioner, der svarer til et måltid. Små portioner fryses hurtigere ind til midten.

Indpak madvarerne i lufttæt indpakning for at undgå, at de mister deres smag eller bliver tørre. Du kan bruge plastikposer hertil, polyethylenfilm, alu, eller bokse beregnet til frysning. Hvis du bruger plastikposer, skal du klemme alt luften ud, før de lukkes tæt.

**Vigtigt:**

Læg aldrig flasker eller glas med væske i fryseren, medmindre de kun er 2/3 fyldt. Væsker udvider sig under frysning, og beholderen risikerer at springe, hvis den er helt fuld.

Skriv på hver emballage:

- Datoen for indfrysning
- Sidste forbrugsdato
- Hvilken madvare der er i emballagen
- Antal af portioner i emballagen

Hvis du køber dybfrosne madvarer, skal du tage dem til sidst når du køber ind.

Kontroller omhyggeligt:

- at emballagen ikke er beskadiget
- at de ikke er dækket af et lag rim (det betyder, at de har været delvist optøet)

Pak dem ind i en køletaske eller avispapir, transporter dem hurtigt hjem, og læg dem straks på plads. Overhold datoen for sidste brugsdag på emballagen. Dit apparat har en fryseboks \*\*\*\*, hvor du kan opbevare dybfrosne madvarer optimalt.

**VEJLEDNING I FRYSNING AF MADVARER****Fersk kød**

Produkt	Opbevaringstid
Lam	8 måneder
Stege	5 måneder
Koteletter	4 måneder
Kogt oksekød	10 måneder
Oksebøffer	8 måneder
Kalvebøffer	10 måneder
Hakket kød	4 måneder
Indmad	3 måneder
Pølser	2 måneder

**Fjerkræ**

Plukket fjerkræ, stykker uden skind, indmad, eventuelt i stykker, vasket og tørret

Produkt	Opbevaringstid
And	4 måneder
Kanin	6 måneder
Kylling til bouillon	7 måneder
Gås	4 måneder
Kylling	10 måneder
Kalkun	6 måneder
Indmad	3 måneder

**Vildt**

Produkt	Opbevaringstid
Vildand, fasan	8 måneder
Hare	6 måneder
Agerhøne, vagtel	8 måneder

**Fisk**

Fjern skæl, tag indmaden ud, skær hovedet af. Vask og aftør

Produkt	Opbevaringstid
Karpe	2 måneder
Gedde	
Pighvar	
Laks	
Makrel Suder	
Ørred	3 måneder
Guldbrasen	
Søtunge	

**Tilberedte madvarer**

Produkt	Opbevaringstid
Sauce med kødsaft	3 måneder
Tomatsauce	
Minestrone med grøntsager	2 måneder
Lasagne	4 måneder
Stege	2 måneder
Kalvekølle	1 måned
Kød i sovs	3 måneder
Vildtragout	2 måneder
Fisk tilberedt i vand eller ovn	2 måneder
farserede peberfrugt, courgette, aubergine	2 måneder
Stegte champions, ratatouille	2 måneder
Spinat kogt i vand	2 måneder
Pizza	6 måneder

## FRYSNINGSVEJLEDNING

### Grøntsager og frugt

Vi anbefaler, at grøntsagerne blanches i damp.

Produkt	Opbevaringstid
Aspergers	12 måneder
Blomkål	6 måneder
Artisjokker	12 måneder
Bønner	
Grønne bønner	
Champions	
Auberginer	
Peberfrugter	
Grønærter/tomater	
Persille/ Basilikum	8 måneder
Spinat	12 måneder

Frugter skal være dækket af sukker eller sirup, hvad der er passende. Mængden af sukker, der skal bruges til konservering, er ca. 250 gr. pr. 1 kg frugt. Sirup anvendes i forskellige procentdele. Den fremstilles ved at koge vand og sukker. De forskellige koncentrationer er følgende:

Opløsning på 30 %, 450 gr. sukker pr. liter vand. Opløsning på 40 %, 650 gr. sukker pr. liter vand. Opløsning på 50 %, 800 gr. sukker pr. liter vand.

For at frugtens farve ikke skal blive ændret, kan du lægge dem i citronsaft før de dækkes med sukker, eller du kan hælde citronsaft i siruppen.

Beholderne til frysning af frugt skal være en time i køleskabet, før de sættes i fryseren. Frugterne skal være helt dækket af sirup

Produkt	Opbevaringstid
Abrikoser	8 måneder
Ananas	10 måneder
Appelsiner	
Kirsebær	12 måneder
Jordbær	
Melon	8 måneder
Ferskner	
Grapefrugt	12 måneder
Citrusjuice	10 måneder
Blommer	12 måneder
Rosiner	10 måneder
Blåbær, morbær, solbær, hindbær, ribs	

### Brød

Det kan opbevares i 2 måneder. Optø i ovnen ved 50 °C, idet der først tændes for ovnen, når brødet sættes ind.

### Smør og ost

Frys smør og ost ved at dele det i stykker i størrelse til ugentligt forbrug. Smør og faste oste (f.eks. parmesan) kan opbevares i 8 måneder, de andre oste i 4 måneder. Man kan optø dem i køleskabet men pas på vandet, som disse produkter vil danne.

## PLACERING AF MADVARERNE

Læg ikke friske madvarer ved siden af madvarer, som allerede er frosne for at undgå at øge temperaturen på de allerede frosne madvarer.



### Oplysninger:

Den maksimale vægt af madvarer, som du kan fryse pr. 24 timer er angivet på typeskiltet (der sidder indvendigt i køleskabet på venstre indervæg forned) under benævnelser: "FRYSEKAPACITET/ FREEZING CAPACITY (kg/24h)".

## INDSTILLING AF FRYSERENS TERMOSTAT

### Indstilling af fryserens termostat:

- For opbevaring af madvare med mellemlang varighed i fryserafdelingen skal termostaten indstilles mellem minimum og middel.

- For opbevaring med lang varighed af madvarer i fryserafdelingen, skal termostaten sættes på middel.

- For at indfryse friske madvarer skal termostaten sættes på maksimal.

Apparatet vil køre i længere tid. Når først

madvarerne er frosne, indstilles termostaten på en mere passende indstilling.

Om vinteren kan du sætte apparatet på mindre kolde indstillinger for at spare på energien.

- HURTIGFRYS (ifølge modellen)
- Brug fryserafdelingen for hurtigfrys til at indfryse dine hjemmelavede madvarer (og friske madvarer) hurtigere. Denne afdeling har fordel fra større frysekapacitet.
- Brug funktionen Super, og sæt den i gang i forvejen.



### Oplysninger:

Madvarerne skal fryses ind til midten så hurtigt som muligt, for at de bevarer deres vitaminer, ernæring og udseende og smag.

### • OPTØNING AF MADVARER

*Du kan optø madvarerne på fem*

*forskellige måder:*

• *Ved at lægge dem flere timer i køleskabsafdelingen i apparatet*

• *Ved langsom optøning ved stuetemperatur*

• *I almindelig ovn ved meget lav temperatur (40/50°C)*

• *I mikroovn*

• *Ved at tilberede maden direkte*

*Optøning i køleskab er den mest langsomme, men også mest sikre metode.*



### Vigtigt:

*Du må aldrig genfryse madvarer, der har været optøet, heller hvis de kun har været delvist optøet, uden først at have tilberedt maden. Vi fraråder, at produkter, der lige er kommet ud af fryseren,*

*puttes direkte i munden (is, isterninger), da de er meget kolde, og du risikerer af få koldforbrændinger.*

*Undgå at berøre frosne eller dybfrosne madvarer med fugtige hænder, de risikerer at hænge fast.*

*Vi anbefaler kun at optø madvarer til umiddelbar brug.*

RENGØRING OG  
VEDLIGEHOELDELSE

 **Vigtigt:**

*Før enhver vedligeholdelse skal apparatet kobles fra strømtilslutningen. Ryk ikke i elledningen, men grib om stikket.*

For en bedre hygiejne og mere sikker opbevaring af madvarer tilråder vi, at du rengør og desinficerer apparatet jævnlige.

Tag alle madvarerne ud af apparatet. Læg dem i frostsikre poser, eller pak dem ind i avispapir, og læg dem et koldt sted.

Rengør apparatet indvendigt og udvendigt med tvekulsurt natron opløst i vand (1 spsk. til 4 liter vand). Du må ikke bruge sprit, slibende skurepulver eller opløsningsmidler, som kan beskadige overfladerne. Skyl i vand, aftør med en klud.

 **Vigtigt:**

*Brug ikke vanddamp under højtryk til rengøringen. Den brændende varme damp kan ødelægge overfladerne og det elektriske kredsløb. Du risikere at få et alvorligt elektrisk stød.*

Glem ikke at rengøre kondensatoren af og til, den sidder bag på apparatet. Til dette kan du bruge en tør pensel eller endnu bedre støvsugeren.

Tilslut apparatet igen, juster om nødvendigt køleskabets termostat, som anvist i kapitlet "Indstilling af temperaturen i køleskabet". Vent 3/4 time før madvarerne lægges i apparatet igen.



*Kvalificerede teknikere yder service til private*

Vi anbefaler, at du bruger Clearit produkter til vedligeholdelse for at beskytte dit apparat.

Clearit tilbyder professionelle produkter og velegnede løsninger til den daglige vedligeholdelse af både køkken og køkkenapparater.

Du kan købe disse produkter hos din sædvanlige forhandler såvel som en række tilbehørsdele og forbrugsartikler.

## UDSKIFTNING AF PÆRE

 **Vigtigt:**

**Frakobl køleskabet, før du udskifter pæren.**

**DRIFTSPROBLEMER**

Der er lyde, som er helt normale for et køleskab:

- Kølegassen kan frembringe boblende lyde, når den cirkulerer i kredsløbet
- Kompressoren kan frembringe brummelyde, som kan være højere ved start
- "Knagelyde" som fremkommer, når det anvendte materiale trækker sig sammen eller udvider sig

PROBLEM	AFHJÆLPNING
Apparatet fungerer ikke	Kontroller, at stikket er sat i stikkontakten, at sikringen ikke er sprunget, eller at frakoblingsrelæet ikke er slået fra.
Køleskabet vibrerer eller laver lyde	Kontroller, at det er i vater. Juster fødderne.
Køleskabet køler for meget/lidt	Kontroller, termostatens position, og juster den til en passende temperatur.
Køleskabets pære tænder ikke	Kontroller pæren, og udskift den om nødvendigt. Hvis problemet vedvarer, kontrolleres det, om apparatet er korrekt tilsluttet
Kompressoren starter ikke efter ændring af temperatur	Det er normalt, kompressoren sætter i gang efter et vist stykke tid.
Der er vand på gulvet eller i hylderne	Hullet til evakuering af afisningsvandet er tilstoppet. Fjern tilstopningen med en strikkepind.

**SERVICE FOR TEKNISK ASSISTANCE**

Hvis du allerede har udført de angivne kontroller og problemet vedvarer, SKAL DU IKKE SELV FORSØGE AT REPARERE. Tag kontakt til den nærmeste tekniske service.



DETTE APPARAT OVERHOLDER EU DIREKTIVERNE

Eventuelle indgreb på apparatet skal foretages af en kvalificeret tekniker, som er autoriseret af mærket. Ved din henvendelse skal du opgive hele dit apparats reference (model, type, serienummer): disse oplysninger findes på dit garantibevis og på typeskiltet.



Al service/reparation på dit apparat skal udføres af en kvalificeret person, der er godkendt af Brandt. Når du ringer til os, bedes du oplyse alle apparatets referencer (model, type, serienummer): Disse oplysninger findes på garantibeviset og på typeskiltet på apparatet.

ORIGINALE RESERVEDELE: Når der udføres service- eller vedligeholdelsesarbejde skal du bede om, at der bliver anvendt originale dele.

## **1 Instructie voor veiligheid, verwijdering, installatie en onderhoud**

- Veiligheidsinstructies en waarschuwingen
- Het afdanken van uw apparaat
- Algemene installatierichtlijnen
- Elektrische aansluiting
- Energiebesparing
- Voorzieningen voor reiniging en onderhoud

## **2 Voorstelling van uw apparaat**

- Installatie van uw machine
- Beschrijving van het apparaat
- Bediening en gebruik van uw machine

## **3 Het gebruik van uw koelkast**

- Thermometer van uw koelkast
- Regeling van uw koelkast
- Voorbereiding van voedingswaren om in de koelkast te bewaren
- Het organiseren van voedingswaren in uw koelkast
- Automatische ontdooiing van uw koelkast

## **4 Het gebruik van uw vriezer**

- Bevroren producten / diepvriesproducten
- Voorbereiding van in te vriezen voedingswaren
- Gids voor het invriezen van voedingswaren
- Het organiseren van voedingswaren in uw vriezer
- De regeling van uw vriezer
- Snel invriezen (afhankelijk van het model)
- Het maken van ijsblokjes (afhankelijk van het model)
- Ontdooien van voedingswaren
- Ontdooien van de vriezer

## **5 Periodiek onderhoud van uw apparaat**

- Reiniging en onderhoud van uw apparaat
- Lamp vervangen

## **6 Storingen**

- Werkingsproblemen
- Technische bijstand

## **7 Servicedienst**

*Deze handleiding voor installatie en gebruik van uw koel-vriescombinatie is van toepassing op verschillende modellen. Kleine verschillen in details en hulpstukken kunnen zich voordoen tussen uw apparaat en deze beschrijvingen.*



Dit apparaat voldoet aan de Europese normen



## VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN

Voor uw veiligheid en het juiste gebruik van het apparaat, lees aandachtig deze handleiding (inclusief de waarschuwingen en nuttige adviezen die deze bevat) vóór de installatie en het eerste gebruik.

Om schade en / of letsel te voorkomen is het belangrijk dat de mensen die dit apparaat gebruiken volledig op de hoogte zijn van de werking ervan en de veiligheidsvoorschriften in acht nemen.

Bewaar de handleiding en berg deze op in de buurt van het apparaat, zodat deze met de laatste in geval van verkoop of verhuizing wordt meegegeven. Dit zal zorgen voor optimale prestaties en zal alle letsel voorkomen.

De fabrikant is niet verantwoordelijk voor verkeerd gebruik van het

apparaat.

### ALGEMENE VEILIGHEID EN WAARSCHUWINGEN

● Dit apparaat is bedoeld voor gebruik in huishoudelijke en soortgelijke toepassingen, zoals:

- Keuken hoekje gereserveerd voor het personeel van winkels, kantoren en andere werkomgevingen;

- boerderijen en het gebruik door de klanten van hotels, motels en andere omgevingen met residentieel karakter;

- omgevingen van het type Bed & Breakfast;

- restauratie en soortgelijke toepassingen uitgezonderd verkoop.



**Veiligheid van kinderen en andere kwetsbare personen:**

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van minstens 8 jaar en mensen met een lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke handicap of gebrek aan ervaring of kennis, indien deze goed onder toezicht staan of duidelijke instructies hebben ontvangen voor het veilig gebruik van de machine en zich bewust zijn van de risico's.

- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.

- Schoonmaak en gebruikersonderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen zonder toezicht.

- Houd alle verpakkingsmateriaal buiten het bereik van kinderen, aangezien er een risico op verstikking bestaat.

- Laat kinderen niet met het apparaat spelen, en houd huisdieren huisdieren uit de buurt.

- Oude apparaten moeten onmiddellijk onbruikbaar worden gemaakt. Trek de stekker uit en snij de

stroomkabel door bij het apparaat. Maak het deurslot onbruikbaar, of beter nog, verwijder de deur om zo te voorkomen dat een kind of een dier kan worden ingesloten tijdens het spelen.

Als er problemen optreden, en u kunt deze niet oplossen met het advies wij u geven (zie hoofdstuk "Storingen"), raadpleeg dan alleen de erkende centra voor klantenservice of een gekwalificeerde technicus.



#### **LET OP**

- Het apparaat moet worden geïnstalleerd, eventueel worden bevestigd, en gebruikt in overeenstemming met deze handleiding; om alle risico's voorkomen i.v.m. mogelijke instabiliteit of onjuiste installatie.

- Houd de ventilatieopeningen vrij in de behuizing van het apparaat of de montage structuur.

- Gebruik geen mechanische

systemen of andere middelen dan de door de fabrikant aanbevolen om het ontijzen te versnellen.

- Het koelcircuit niet beschadigen.
- Gebruik geen elektrische apparaten in het opbergvak voor levensmiddelen, tenzij zij van het type zijn dat wordt aanbevolen door de fabrikant.
- Plaats in het apparaat geen explosieve stoffen, zoals spuitbussen met ontvlambare drijfgassen.
- Stel dit apparaat nooit bloot aan vuur.
- Stop apparaat en trek de stekker uit alvorens het te reinigen of te verplaatsen.
- Voor modellen die zijn uitgerust met een waterkoeler of ijsvak, vul dit of verbind het met slechts één drinkwatervoorziening.
- Indien de voedingskabel is beschadigd moet deze veiligheidshalve door de fabrikant, de servicedienst of

een ander gekwalificeerd persoon worden vervangen.

Koelmiddelen en isolatie die in dit apparaat worden gebruikt, bevatten brandbare gassen. Wanneer u het systeem afdankt, brengt het dan naar een erkend inzamelpunt. Stel dit apparaat nooit bloot aan vuur.

### **Koelmiddel**

De circuits van dit apparaat bevatten het koelmiddel isobutaan (R600a); het is een koelgas dat meer milieuvriendelijk is, maar tevens licht ontvlambaar is.

Tijdens het transport en de installatie van het apparaat, ervoor zorgen dat de onderdelen van het koelcircuit niet beschadigd raken.



**Opgelet:  
Brandgevaar**

Als het koelsysteem beschadigd is:

- Vermijd open vuur en ontstekingsbronnen.
- Ventileer goed de ruimte waar het apparaat zich bevindt.

Het is gevaarlijk om de samenstelling van dit apparaat op welke wijze dan ook te wijzigen.

Eventuele schade aan het snoer kan kortsluiting en / of een elektrische schok veroorzaken.



## VERWIJDERING

Dit symbool geeft aan dat dit product niet mag worden behandeld als huishoudelijk afval.

Uw apparaat bevat eveneens tal van recycleerbare materialen. Daarom is het voorzien van dit logo wat aangeeft dat de gebruikte apparaten van ander afval dienen te worden gescheiden.

Informeer bij uw gemeente of bij uw verkoper naar de dichtstbijzijnde inzamelplaats voor uw oude apparaten. De

recyclage van de apparaten die door uw fabrikant wordt georganiseerd, wordt op deze manier onder de beste omstandigheden uitgevoerd, overeenkomstig de Europese richtlijn betreffende elektrisch en elektronisch afval.

Wij danken u voor uw bijdrage aan de bescherming van het milieu.

Bepaalde verpakkingsmaterialen van dit apparaat zijn recyclebaar. Doe mee aan de recycling en draag bij aan de bescherming van het milieu door dit materiaal in de hiervoor bestemde gemeentecontainers te deponeren.

In overeenstemming met de meest recente wetgeving over de bescherming en respect voor het milieu, bevat uw apparaat geen HFK's, maar een koelmiddel genaamd R600a. De exacte aard van de gebruikte koelmiddel in uw apparaat wordt ook duidelijk

aangegeven op het typeplaatje dat zich bevindt binnenin het koelgedeelte van het apparaat, bij de linkerwand onder. R600a is een niet-vervuilend gas dat de ozonlaag niet beschadigt en waarvan de bijdrage aan het broeikas effect vrijwel nul is.

## INSTALLATIE VAN UW APPARAAT



**Opgelet:** Enkel een correcte installatie van uw apparaat die voldoet aan de regels die worden gegeven in deze handleiding voor installatie en gebruiken zal u toelaten om uw voedingswaren in goede omstandigheden te bewaren en dit met geoptimaliseerde stroomverbruik.

## INSTALLATIE

- Als uw apparaat over wieltjes beschikt, bedenk dan dat ze alleen worden gebruikt om kleine bewegingen te vergemakkelijken. Niet verplaatsen over langere afstanden.
- Maak het apparaat schoon voordat u het aansluit op het elektriciteitsnet. Trek de stekker uit voordat u uw toestel schoonmaakt. Trek niet aan het voedingssnoer, maar neem deze direct vast bij de stekker.
- Plaats het apparaat in een droge, geventileerde ruimte.
- Vermijd balkons, veranda's, terrassen met extreme hitte in de zomer en koude in de winter. Dit kan een goede werking van het apparaat verhinderen, of dit zelfs beschadigen.
- Plaats deze niet in de buurt van een warmtebron zoals een oven of een radiator.
- Houd een minimale afstand aan tussen uw koelkast en andere meubelen van 3 tot 5 cm aan de zijkanten en 10

cm bovenaan voor een goede luchtcirculatie rond het apparaat.

- Plaats het apparaat op een geschikte afstand van de muur met behulp van de afstandhouders die worden meegeleverd in het zakje met accessoires.
- Het apparaat is ontworpen voor optimale prestaties bij kamertemperatuur. Het apparaat is ontworpen voor een bepaalde "klimaat klasse". Dit klimaat klasse wordt duidelijk op het kenplaatje vermeld dat zich bevindt binnenin uw apparaat, bij de linkerwand onder. Naast deze temperaturen, kan het rendement van uw apparaat verminderen.

Klasse	Omgevingstemperatuur
SN	van + 10°C tot + 32°C
N	van + 16°C tot + 32°C
ST	van + 16°C tot + 38°C
T	van + 16°C tot + 43°C

### **Tips:**

Regel na de installatie van het apparaat, de voetjes bij, zodat dit iets naar achteren is gekanteld. Dit vergemakkelijkt het sluiten van de deur.

Maak de binnenkant en buitenkant van het apparaat met zuiveringszout opgelost in water schoon (1 eetlepel bicarbonaat tot 4 liter water) vooraleer voedingswaren in te brengen. Gebruik geen alcohol, schuurmiddelen of reinigingsmiddelen die het oppervlak kunnen beschadigen. (Zie hoofdstuk "Het apparaat reinigen").

### **ELEKTRISCHE AANSLUITING**

De elektrische installatie moet voldoen aan de geldende normen en moet in staat zijn om aan het maximale vermogen te weerstaan dat op het typeplaatje is aangegeven.

De stekker moet goed geaard zijn.

Wij kunnen niet verantwoordelijk zijn voor



eventuele incidenten veroorzaakt door een verkeerde elektrische installatie.

### **Tips voor de elektrische installatie**

- Gebruik geen verlengsnoeren of adapters of meervoudige stekker.
- Laat nooit de aarding weg.
- Het stopcontact moet gemakkelijk toegankelijk zijn, maar buiten het bereik blijven van kinderen.

Neem bij twijfel contact op met uw installateur.

Uw apparaat voldoet aan de EU-richtlijnen en bijhorende wijzigingen.

### **ENERGIEBESPARING**

Om het energieverbruik van uw apparaat te verminderen:

- Installeer het op een geschikte plaats (zie "Uw apparaat installeren").

- Houd de deuren gedurende zo kort mogelijke tijd geopend.

- Zet geen warm voedsel in de koelkast of vriezer, in het bijzonder als het gaat om soepen of preparaten die een grote hoeveelheid damp vrijgeven.

- Zorgen voor het optimaal functioneren van uw apparaat door niet te veel ijs te laten ophopen in de vriezer (ontdooien wanneer het ijs dikker is dan 5-6 mm) en periodiek de condensor te reinigen (zie hoofdstuk "Periodiek onderhoud van uw apparaat").

- Controleer regelmatig de deurrubbers en zorg ervoor dat ze altijd effectief sluiten. Als dit niet het geval is, neem dan contact op met uw klantenservice.

- Stel deze niet in op een te lage temperatuur.

- Het niet naleven van de opstelling van laden, bakken en rekken kan leiden tot een hoger energieverbruik.



## **Opgelet**

Als het apparaat getransporteerd is in een horizontale positie, plaats het dan verticaal en wacht twee uur voordat u de stekker insteekt. Een kleine hoeveelheid olie kan hebben gelekt in het koelcircuit, u moet dit dan de tijd geven om terug te stromen naar de motor voordat u het apparaat aansluit, anders loopt u het risico het te beschadigen.

Trek voordat u enig onderhoud uitvoert de stekker uit. Trek niet aan het voedingssnoer, maar neem deze direct vast bij de stekker.

## **REINIGING EN ONDERHOUD**

- Trek voordat u enig onderhoud uitvoert de stekker uit.
- Maak het apparaat niet schoon met behulp van metalen voorwerpen, een stoomsysteem, vluchtige oliën, organische oplosmiddelen of schuurmiddelen.

- Gebruik geen scherpe of puntige voorwerpen om ijs te verwijderen. Gebruik geen plastic schraper.

- Raadpleegt om het lampje te vervangen, het gedeelte "Periodiek onderhoud" in deze handleiding.

## Correct gebruik van koelkasten

### ► Namen van onderdelen



### Koelkastgedeelte

- Het vriesvak is geschikt voor opslag van diverse vruchten, groenten, dranken en andere voedingsmiddelen om op korte termijn te consumeren.
- Het bereid voedsel mag niet in de koelkamer worden gezet totdat het is afgekoeld tot kamertemperatuur.
- We bevelen aan voedingsmiddelen hermetisch te verpakken voordat deze in de koelkast worden geplaatst.
- De glazen bladen kunnen worden ingesteld naar boven of beneden voor een rationeel en gemakkelijk gebruik van de opslagruimte.

### Vriesvak

- De lage temperatuur in het vriesvak kan voedsel voor een lange tijd vers houden en het wordt voornamelijk gebruikt om diepvriesproducten op te slaan en het maken van ijs.
- Het vriesvak is geschikt voor de opslag van vlees, vis, rijstballen en andere voedingsmiddelen die niet in korte termijn zullen worden geconsumeerd.
- Stukken vlees worden bij voorkeur verdeeld in kleine stukken voor gebruik. Levensmiddelen moeten worden geconsumeerd binnen de houdbaarheidstermijn.
- De temperatuur moet worden ingesteld op "quick-freeze", als u voedsel snel wilt invriezen.

### Koelvak

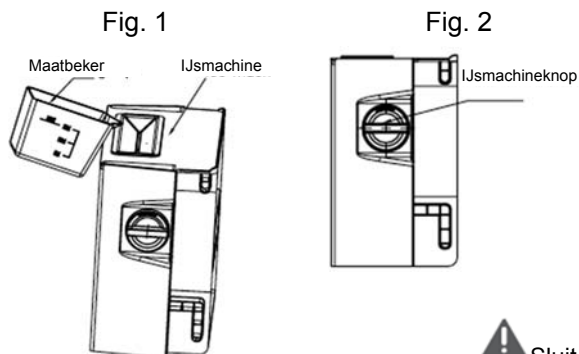
- Het kan helpen voor een gediversifieerde opslag. En, het is geschikt om verse en koude gerechten op te slaan gedurende korte tijd. Het is onnodig om deze voedingsmiddelen te ontdooien, en zo blijft de voedingswaarde en de textuur goed bewaard. De temperatuur kan worden aangepast met de spleet afhankelijk van de behoeften van het voedsel.
- Snelle afkoeling van bier, dranken is mogelijk.



De functies en accessoires van de koelkast die u heeft gekocht stemmen mogelijk niet volledig overeen, zie Materieel object.

## Correct gebruik van koelkasten

### ► IJsmachine



1. Vul drinkwater in een maatbeker. De maximale hoeveelheid water is aangegeven door het merkteken "MAX";
2. Koud water in de maatbeker wordt toegevoegd aan de ijsmachine volgens de werkwijze in Fig.1. Het vormen van ijsblokjes duurt enkele uren nadat de deur van de vrieskamer is gesloten.
3. Door de knop naar rechts te draaien op de ijsmachine over 110° kan een ijsblokje worden

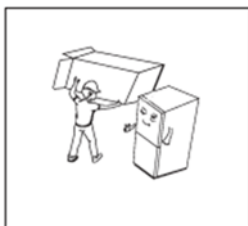


Sluit de deur voorzichtig om het morsen van water uit de ijsmachine te voorkomen.

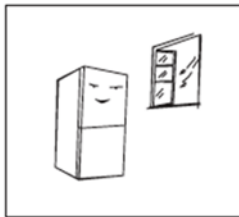
### ► Verlichtingslamp en diens vervanging

De lamp moet worden vervangen door een technicus

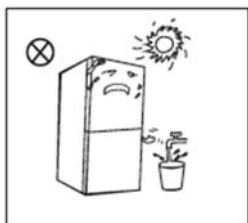
### ► Plaatsing



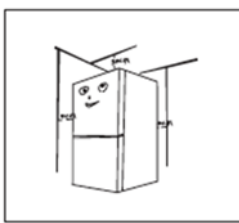
- Verwijder voordat u de koelkast in gebruik neemt, alle verpakkingsmaterialen, waaronder bodemkussens en schuimrubberen steunen en kleefband uit de koelkast. Trek de beschermende folie van de deur en van het koelkastlichaam



- De koelkast wordt geplaatst in een goed geventileerde overdekte plaats; de grond moet vlak en stevig zijn (draai het wielje naar links of rechts om dit aan te passen voor het nivelleren als deze instabiel is).

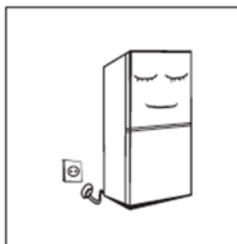


- Verwijderd houden van warmte en vermijd direct zonlicht. Plaats de vriezer niet op een vochtige plaats om roest of vermindering van de isolerende werking te voorkomen.

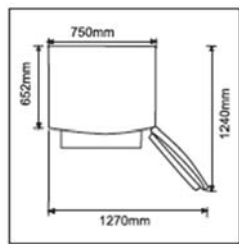


- De vrije hoogte boven de koelkast moet groter zijn dan 30 cm, en de koelkast moet tegen een muur worden gebracht met een vrije afstand van meer dan 5 cm en niet meer dan 7,5 mm om het openen en sluiten en de warmteafvoer te vergemakkelijken.
- Veeg de koelkast binnen en buiten met een warme vochtige doek schoon (voeg een kleine hoeveelheid neutraal schoonmaakmiddel toe aan het warme water en spoel tot slot met schoon water).

### ► Start

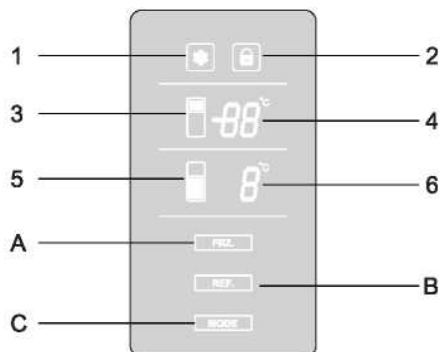


- Laat de koelkast rusten gedurende een half uur voordat u de stekker insteekt voor het eerste opstarten.
- Laat de koelkast 2 tot 3 uur draaien voordat u verse of bevroren levensmiddelen aanbrengt; de koelkast moet in de zomer meer dan 4 uur van tevoren werken gezien dan de omgevingstemperatuur



- Laat genoeg ruimte om gemakkelijke opening en ladeverwijdering te garanderen.
- Afmetingen zijn alleen ter referentie.

## Inleiding van de functies van uw koelkast





### 1. Bedieningsknoppen

AF Temperatuurregeling 


BR Temperatuurregeling 


C Functionknoppen (Vergrendelen / Snel invriezen) 

### 2. Leddisplay

1. Pictogram Snel invriezen  2. Pictogram Vergrendelen  3. Pictogram F-temperatuurzone 4. F-temperatuurdisplay 5. Pictogram R-temperatuurzone 6. R-temperatuurdisplay


### 3. Vergrendelen en ontgrendelen

Druk in de status ontgrendeld, de C-toets gedurende drie seconden naar beneden, ga naar de status vergrendeld en het pictogram  verschijnt.

Druk in de status vergrendeld, de C-toets gedurende drie seconden naar beneden, ga naar de status ontgrendeld en het pictogram  verschijnt.

Onderstaande functies worden uitgevoerd met de ontgrendeld-status.

### 4. Snelvries-modus

Druk kort op de functietoets C om naar de modus stoppen / snelvries te gaan en het pictogram licht op . De koelkast zal opereren via de regelmodus na het vergrendelen.

### 5. R-temperatuurinstelling

Druk de R temperatuurknop B in. De temperatuur kan worden ingesteld wanneer de temperatuur koelkast knipperend is binnen het bereik van 2°C tot 8°C. De koelkast zal werken in overeenstemming met de instellingen. De temperatuur moet aangepast worden tot: 8°C → 7°C → ... → 2°C → ... → 7°C → 8°C.

### 6. F-temperatuurinstelling

Druk de F temperatuurknop A in. De temperatuur kan worden ingesteld wanneer de temperatuur F knipperend is binnen het bereik van -16°C~24°C. De vriezer zal werken in overeenstemming met de instellingen. De temperatuur moet aangepast worden tot: -16°C → -17°C → ... → -24°C → ... → -16°C. Opmerking: Als snelvries-modus wordt ingesteld wanneer de temperatuur van de F's wordt gewijzigd, worden de bijbehorende modi onmiddellijk verlaten / geannuleerd.

### 7. Uitval geheugen

Wanneer uitval optreedt, zal de momentane werkingsmodus worden vergrendeld. De werkingsmodus kan worden bewaard totdat de stroom terug is ingeschakeld.

### 8. Geluidssignalen en waarschuwing geopende deur

Wanneer de deur van de koelkast of het vriesvak opent, zal een muziekje worden afgespeeld. **Als** de deur niet goed is gesloten na 120 seconden, zal de zoemer dit aangeven en daarna 1 alarm per seconde produceren, totdat de deur gesloten is. Druk op de knop om het zoemen annuleren.

### 9. Indicatie storing

De aanwijzingen worden weergegeven op het scherm, deze geeft een slechte werking aan in de koelkast. De koelkast kan nog steeds koelen met een aantal storingen, maar toch zal de gebruiker de servicedienst moeten contacteren voor een optimale werking van koelkast.

Display	E1	E2	E5
Storing	Koelkast temperatuursensorcircuit	Vriesvak temperatuursensorcircuit	Diepvries sensor ontdooien
Display	E6	E7	
Storing	Communicatie circuit	Temperatuursensor omgeving	

## Onderhoud van koelkasten

### ► Reiniging

- Stof achter de koelkast en op de grond moet periodiek worden schoongemaakt om de koelende werking en energiebesparing te verbeteren. De binnenkant van de koelkast moet regelmatig worden gereinigd om geurvorming te voorkomen. Het gebruik van een zachtdoek of spons gedrenkt in water en niet-corrosieve neutrale reinigingsmiddelen worden voorgesteld voor het schoonmaken. De vriezer moet uiteindelijk worden gespoeld met schoon water en droog doek. Laat de deur open voor natuurlijke drogen voordat de stroom wordt ingeschakeld.



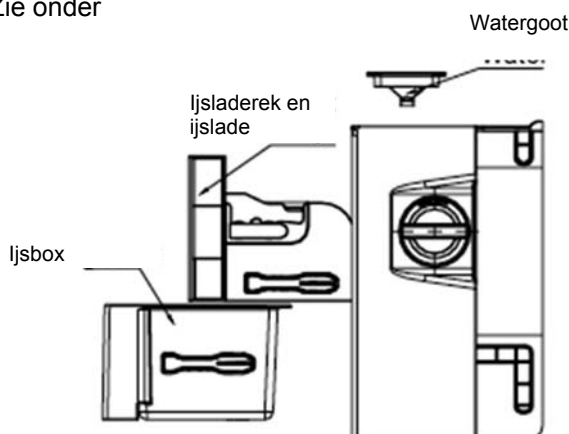
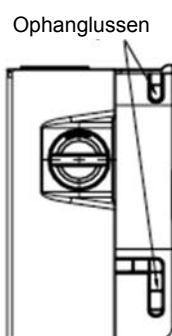
- Gebruik geen harde borstels, stalen schuurborstels, staalborstels, schuurmiddelen, zoals tandpasta, organische oplosmiddelen (zoals alcohol, aceton, banaanolie, enz.), kokend water, zuur of alkalische substanties voor het schoonmaken van de koelkast omdat dit het koelkastoppervlak en interieur kan beschadigen.
- Niet afspoelen met water om de elektrische isolatie-eigenschappen niet aan te tasten.



Trek de stekker uit van de koelkast voor het ontdooien en schoonmaken.

### ► Het schoonmaken van de ijsmachine

- Demontage van de ijsmachine: De ijsmachine is in de deur opgehangen door middel van twee ophanglussen aan de zijkant. Deze kan dus integraal uit de deur worden verwijderd, zoals aangegeven in de onderstaande figuur:
- Netheid van de ijsmachine: De waterafvoergoot bovenop de ijsmachine kan direct worden verwijderd voor het schoonmaken. De ijslade kan uit het ijsladerek worden getrokken. Ook de ijsbox kan afzonderlijk worden uitgetrokken voor het schoonmaken. Zie onder



### ► Ontdooien

- Auto-ontdooien voor vorstvrije koelkast

### ► Onderbreking van de werking

Voedingsmiddelen kunnen worden bewaard gedurende een paar uur, zelfs in de zomer in geval van een stroomstoring; het is dan raadzaam om de frequentie van de opening van de deur te verminderen en geen verse levensmiddelen in de vriezer te plaatsen.

Trek de stekker uit van de koelkast als u het apparaat gedurende een lange tijd ongebruikt laat voor het schoonmaken. Houd de deur open om vieze geurtjes te vermijden.

Voor het verplaatsen van de koelkast, verwijder eerst alle artikelen uit de koelkast en bevestig de glazen wanden, groenten- en fruitbakken, vriesladen met tape om te voorkomen dat deze uit de deur vallen tijdens de verplaatsing; Draai deze niet ondersteboven, plaats deze niet horizontaal of laat de koelkast niet trillen. De draaghoek mag niet groter zijn dan 45°C.

## Onderhoud van koelkasten

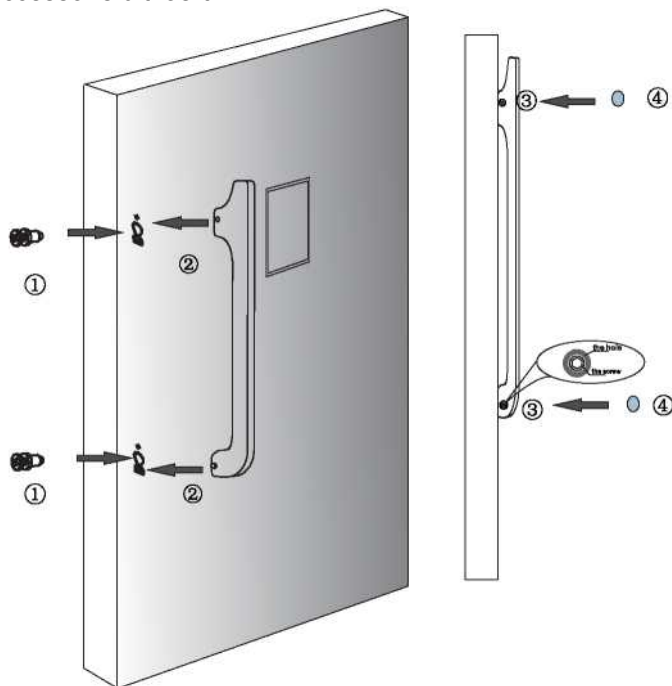


Continue werking wordt aanbevolen wanneer de koelkast wordt gestart. Gelieve de koelkast niet te verplaatsen onder normale omstandigheden, om de levensduur van de koelkast niet negatief te beïnvloeden.

---

## Installatie van de deurhandgreep

Opmerking: De figuren in de handleiding zijn alleen ter informatie. Het werkelijke product kan hiervan iets afwijken. De koelkast moet worden losgekoppeld van de bron van de elektrische voeding voordat u de installatie van het accessoire uitvoert.



1. verwijder de twee zeskantschroeven, en installeer deze in de deurgaten; draai de schroeven aan tot op de bodem;
2. richt de schroeven om de handgreep te installeren;
3. steek de schroeven in het gat aan de kant van het handvat en draai de schroeven zeer strak aan;
4. de schroefkop moet op de schroef worden gezet.



**SYMBOLEN "KOUDE ZONE"**


U vindt in uw koelkast het tegenoverstaande symbool. Dit geeft duidelijk de locatie aan van het koudste gebied van het apparaat aan, waar de temperatuur lager is dan of gelijk aan +4°C.



In deze zone geeft een thermometer u aan of de instelling van uw koelkast correct is.

**THERMOMETER (Afhankelijk van het model)**

Regel uw thermostaat

 Juiste temperatuur

 Opgelet:

*Langdurige openen van de deur van de koelkast zorgt voor een stijging van de interne temperatuur. U moet de temperatuur aflezen binnen de 30 seconden na het openen van de deur opdat deze correct zou zijn.*

**Temperatuur instellen**

- Zet bij een inbedrijfstelling van het apparaat de thermostaat op een gemiddelde stand.
- Controleer 4 uur na de inbedrijfstelling van uw apparaat of na elke verandering van de instelling van de thermostaat de temperatuur
- Als de indicator zwart blijft, verlaag dan geleidelijk de temperatuur door het selecteren van een hoger cijfer op de thermostaat, en controleer de thermometer na 4h. Herhaal de bewerking zo vaak als nodig is.
- Als de indicator groen is en het woord "OK" zichtbaar is, dan is de temperatuur van de koelkast correct ingesteld.

 Advies:

*De interne temperatuur van de koelkast hangt nauw samen met de omgevingstemperatuur, de frequentie van het openen van de deuren en de hoeveelheid en de temperatuur van de voedingswaren die u in de koelkast zet. Controleer regelmatig de thermometer en pas indien nodig uw thermostaat aan van zoals hierboven is beschreven.*

**VOORBEREIDING  
VOEDINGSWAREN**

Verpak de verse voedingswaren goed: zo bewaren ze goed hun geur, kleur, vochtgehalte en frisheid. U kunt ook voorkomen dat op deze manier de smaak van bepaalde voedingsmiddelen wordt doorgegeven aan andere. Alleen groenten, fruit en sla worden kunnen opgeslagen zonder verpakking in de groentenlade. Laat warme schotels en drank afkoelen buiten het apparaat. Verwijder de kartonnen verpakking rond yoghurtpotten. Controleer de houdbaarheidsdatum van de producten die u hebt gekocht. Deze mag niet worden overschreden.

**OPBERGEN VAN VOEDINGSWAREN**

De temperatuur is niet gelijkmatig verdeeld over de koelkast. Bepaalde zones zijn kouder dan andere en u moet de voedingswaren opslaan volgens hun aard in de juiste zone van uw koelkast om een goede en veilige bewaring te garanderen.

Laat een ruimte tussen de voedingswaren zodat de lucht vrij kan circuleren en om kruisbesmetting tussen de verschillende voedingswaren te vermijden. Plaats geen verpakkingen en voedingswaren in contact met de achterwand, het is een bijzonder koude en vochtige zone van het apparaat, waterdruppels en ijs vormen zich hier tijdens het condenseren bij de normale werking van uw koelkast.

De koudste zone aangeduid met het logo "OK" is bestemd voor delicate gerechten, gevoelige en zeer bederfelijke voedingsmiddelen: vlees, gevogelte, vis, vlees, vooraf bereide gerechten, salades, broodjes en preparaten op basis van eieren of room, verse pasta, gebak, pizza / quiches, verse en rauwe melk, kaas, kant-en-klare groenten verkocht in plastic zakken en in het algemeen voor verse producten waarvan de uiterste gebruiksdatum is gebonden aan een opslagtemperatuur van minder dan of gelijk aan +4°C.

**AUTOMATISCHE ONTDOOIING VAN DE  
KOELKAST**

Het ontdooien van het koelgedeelte van uw apparaat gebeurt volledig automatisch. Het dooiwater wordt naar een opvangbakje geleid dat zich op de motor bevindt.

De warmte van de motor verdampt de inhoud van dit opvangbakje. Het verschijnen van waterdruppels of ijs op de verticale achterwand van de koelkast is normaal. Dit is een bijzonder koude en vochtige zone van het apparaat, waar waterdruppels en ijs condenseren tijdens de normale werking van het apparaat. Dit ijs wordt regelmatig verwijderd tijdens de automatische ontdooiingsfase van uw koelkast.

Uw huishoudelijk apparaat stelt u in staat om voedsel te invriezen, en het verlaagt snel de temperatuur tot in het centrum zodat u ze langer kunt bewaren.

Diepvriezen is een snel en intenser industrieel proces dan invriezen thuis. De producten die u koopt in de winkels worden diepgevroren.

### VOORBEREIDING VAN IN TE VRIEZEN VOEDINGSWAREN

#### **Opgelet:**

*Bevriezing steriliseert niet. Het is daarom belangrijk dat u uw in te vriezen voedingswaren bereidt volgens enkele eenvoudige hygiëneregels. Was uw handen voordat u de voedingswaren aanraakt, en reinig de werktuigen alvorens deze te gebruiken.*

Alleen verse voedingswaren en van goede kwaliteit invriezen.

Raadpleeg de tabel "Gids voor het invriezen van voedingswaren" om te weten welke producten u kan invriezen en hoe lang u ze kunt bewaren.

Blancheer groenten en fruit voor het invriezen om de kleur, smaak, aroma en vitaminen te behouden. Dompel ze daarom een enkele ogenblikken onder in kokend water. Verdeel de voedingswaren die u wilt invriezen in kleine individuele porties die overeenkomen met een maaltijd. Kleine porties worden snel ingevroren tot in het centrum.

Verpak voedingswaren hermetisch, zodat deze hun smaak niet verliezen of uitdrogen. Gebruik hiervoor plastic zakken, polyethyleen films, aluminiumfolie of recipiënten geschikt voor het invriezen. Als u plastic zakken gebruikt, druk deze dan samen om lucht de te verdrijven voordat deze hermetisch wordt.

#### **Opgelet:**

*Plaats nooit flesjes of potjes met vloeistoffen in de vriezer, tenzij ze zijn gevuld tot 2/3 van hun inhoud. Bevriezing doet vloeistoffen uitzetten en het recipiënt kan mogelijk ontploffen.*

Noteer op elke verpakking:

- de datum van invriezen
- de termijn voor de consumptie
- de voedselinhoud
- het aantal porties

Als u diepvriesproducten koopt, neem dan de laatste als u gaat winkelen.

Controleer goed:

- dat de verpakking niet beschadigd is
- deze mogen niet bedekt zijn met een laagje rijp (dit zou betekenen dat ze gedeeltelijk ontdooid waren)

Verpak deze in een geïsoleerde zak of in een krant, en breng deze snel over naar de vriezer.

Respecteer de vervaldatum vermeld op de verpakking. Uw apparaat heeft een vriesvak dat u toelaat om diepgevroren producten optimaal op te slaan.

### GIDS VOOR HET INVRIEZEN VAN VOEDINGSWAREN

#### Vers vlees

Product	Bewaardatum
Lam	8 maanden
Gebraad	4 maanden
Ribstuk	5 maanden
Gekookt rundvlees	10 maanden
Rundvlees steaks	8 maanden
Kalfsvlees steaks	10 maanden
Gehakt	4 maanden
Orgaanvlees	3 maanden
Worst	2 maanden

#### Gevogelte

Geplukt, gevild, ingewanden verwijderd, eventueel in stukken, gewassen en gedroogd

Product	Bewaardatum
Eend	4 maanden
Konijn	6 maanden
Kip voor bouillon	7 maanden
Gans	4 maanden
Kalkoen	6 maanden
Kip	10 maanden
Orgaanvlees	3 maanden

#### Wild

Product	Bewaardatum
Wilde Eend, Fazant	8 maanden
Haas	6 maanden
Patrijs, Kwartel	8 maanden

#### Vis

Verwijder de schubben, maak deze leeg, en verwijder de kop. Was en droog deze.

Product	Bewaardatum
Karper	2 maanden
Brochet	
Tarbot	
Zalm	
Makreel	
Zeelt	
Forel	3 maanden
Brasem	
Tong	

#### Gekookte voedingswaren

Product	Bewaardatum
Saus met vleesjus	3 maanden
Tomatensaus	

Minestrone met groenten	2 maanden
Lasagnes	4 maanden
Rollade	2 maanden
Kalfschijfje	1 maand
Vlees in saus	3 maanden
Wildragout	2 maanden
Gekookt of gebakken vis	2 maanden
Gevulde paprika's, courgettes, aubergines	2 maanden
Gebakken champignons, ratatouille	2 maanden
Spinazie gekookt in water	2 maanden
Pizza	6 maanden

## HANDLEIDING VOOR INVRIEZEN

### Groenten en fruit

Wij raden u aan om groenten te blancheren.

Product	Bewaardatum
Asperges	12 maanden
Bloemkool	6 maanden
Artisjokken	12 maanden
Bonen	
Snijbonen	
Champignons	
Aubergines	
Paprika's	
Erwten / Tomaten	8 maanden
Peterselie / basilicum	8 maanden
Spinazie	12 maanden

Fruit moet worden bedekt met suiker of siroop, naargelang het geval. De hoeveelheid suiker die moet worden gebruikt voor conservering is ongeveer 250 g voor 1 kilo fruit. Siropen worden gebruikt in verschillende verhoudingen; deze worden bereid door het laten koken van suikerwater. De verschillende concentraties zijn:

30%-oplossing, 450 g suiker per liter water; 40%-oplossing, 650 g suiker per liter water; 50%-oplossing, 800 g suiker per liter water.

Om de kleur van het fruit te bewaren, deze in citroensap zetten vóór dit met suiker te bedekken of citroensap toevoegen aan de stroop.

De recipiënten met fruit moeten een uur in de koelkast verblijven alvorens deze in de vriezer te plaatsen. De vruchten moeten volledig worden bedekt met stroop.

Product	Bewaardatum
Abrikozen	8 maanden
Ananas	10 maanden
Sinaasappelen	
Kersen	
Aardbeien	12 maanden
Meloen	8 maanden
Abrikozen	
Grapesfruit	12 maanden
Sap van citrusvruchten	10 maanden
Pruimen	12 maanden
Druiven	10 maanden
Bosbessen, bramen, zwarte bessen, frambozen, kruisbessen	

### Brood

We kunnen deze bewaren gedurende 2 maanden. Ontdooi in de oven op 50°C, door deze in te schakelen na het ontdooien van het brood.

### Boter en kaas

Vries boter en kaas in door deze te verdelen in wekelijkse porties. Boter en harde kazen (bv. Parmezaanse kaas) bewaren 8 maanden, andere kazen 4 maanden. Deze moeten worden ontdooid in de koelkast

en er moet worden gelet op de condens die zich vormt op deze producten.

## OPBERGEN VAN VOEDINGSWAREN

Plaats geen verse voedingswaren naast reeds ingevroren voedingswaren om een temperatuurstijging te voorkomen van deze laatste.



### Informatie:

Het maximale gewicht van de voedingswaren die u in 24 uur kan invriezen, staat aangegeven op het typeplaatje (dat zich bevindt op de binnenkant van

de koelruimte van het apparaat, op de linkerwand onderaan) onder het label: "CAPACITÉ DE CONGÉLATION/ FREEZING CAPACITY (kg/24h)".

## INSTELLING VAN DE THERMOSTAAT VAN DE DIEPVRIEZER

### Instelling van de thermostaat van de diepvriezer:

- Stel voor het bewaren over middellange termijn van levensmiddelen in de vriezer, de thermostaat tussen minimum en gemiddelde.

- Stel voor het bewaren over lange termijn van levensmiddelen in het vriesvak de thermostaat op medium.

- Om verse voedingswaren in te vriezen, zet de thermostaat op max.

Het apparaat zal langer werken. Stel zodra de voedingswaren bevroren zijn de thermostaat opnieuw in op een meer geschikte stand.

Tijdens het koude seizoen kunt u het apparaat instellen op de laagste stand om energie te besparen.

### SNEL INVRIEZEN (afhankelijk van het model)

• Gebruik het vriesvak voor het snel invriezen van uw zelfgemaakte gerechten (en verse voedingswaren).

Dit compartiment heeft een hoger vriesvermogen.

• Gebruik de Super-functie door deze in werking te stellen van tevoren.



### Informatie:

De voedingswaren moet zo snel mogelijk worden ingevroren tot in het centrum, zodat zij hun vitaminen, voedingswaarde, uiterlijk en smaak bewaren.

### ONTDOOIEN VAN VOEDINGSWAREN

**U kunt voedingswaren ontdooien op vijf manieren**

• **door deze te bewaren gedurende een aantal uren in het koelgedeelte van uw apparaat**

• **deze langzaam te laten ontdooien bij kamertemperatuur**

• **in een traditionele oven bij zeer lage temperatuur (40/50°C)**

• **de magnetron**

• **door deze direct te koken**

**Ontdooien in de koelkast is de traagste maar tevens de veiligste methode.**



### Opgelet:

**Nooit voedingswaren opnieuw invriezen die werden ontdooid, zelfs niet gedeeltelijk, zonder deze vooraf te hebben bereid. Wij raden u af om producten direct naar de mond te brengen na deze uit de vriezer te halen (ijs, ijsblokjes),**

*want ze hebben een zeer lage temperatuur en u loopt het risico op brandwonden vanwege de koude.  
Vermijd het aanraken van bevroren of*

*diepgevroren voedsel met natte handen, deze kunnen eraan vastkleven.  
Wij adviseren u om uw voedingswaren niet te ontdooien voor onmiddellijk gebruik.*

## REINIGING EN ONDERHOUD

### **Opgelet:**

*Trek de stekker uit voordat u uw toestel schoonmaakt. Trek niet aan het voedingsnoer, maar neem deze direct vast bij de stekker.*

Wij adviseren, voor een betere hygiëne en het correct bewaren van voedingswaren uw apparaat regelmatig te desinfecteren.

Verwijder uit uw apparaat alle producten die het bevat. Plaats deze in geïsoleerde zakken of wikkel ze in krantenpapier en plaats deze op een koele plaats.

Maak de binnenkant en buitenkant van het apparaat met zuiveringszout opgelost in water schoon (1 eetlepel bicarbonaat op 4 liter water). Gebruik geen alcohol, schuurmiddelen of reinigingsmiddelen die het oppervlak kunnen beschadigen. Spoel met water, veeg droog met een doek.

### **Opgelet:**

*Gebruik geen hogedrukstoomreiniger. De hete stoom kan de oppervlakken en elektrische circuits beschadigen. U kunt worden blootgesteld aan het risico op een elektrische schok.*

Vergeet niet, van tijd tot tijd de condensor aan de achterkant van het toestel te reinigen. Gebruik hiervoor een droge borstel of, nog beter, uw stofzuiger.

Sluit uw apparaat terug aan, en pas indien nodig de thermostaat van de koelkast opnieuw aan zoals in "De temperatuur van de koelkast instellen" is aangegeven. Wacht 3/4 uur vóór het terugplaatsen van de voedingswaren in uw apparaat.



*Professionele expertise voor onze klanten*

Om uw apparaat in goede staat te houden, raden wij u aan schoonmaakmiddelen Clearit te gebruiken. Clearit biedt u professionele producten en aangepaste oplossingen voor het dagelijks onderhoud van uw elektrische apparaten en uw keukens.

U vindt deze bij uw gebruikelijke verkoper, samen met een complete lijn van accessoires en verbruiksgoederen.

## LAMP VERVANGEN

### **Opgelet:**

**Trek de stekker van de koelkast uit alvorens tot de lamp te vervangen.**

## WERKINGSPROBLEMEN

Er zijn geluiden die heel normaal zijn voor een koelkast:

- Het koelgas kan een borrelend geluid produceren door de circulatie in de circuits
- De compressor kan een snorrend geluid produceren dat kan toenemen bij het opstarten
- Een "crack" wordt geproduceerd door het uitzetten en krimpen van de constructiematerialen

PROBLEEM	OPLOSSING
Het toestel werkt niet	Zorg ervoor dat de stekker goed is aangesloten, en dat de zekering niet is uitgeslagen of de stroomonderbreker niet is geactiveerd.
De koelkast staat te schudden of maakt lawaai	Controleer of deze waterpas staat. Regel de voetjes bij.
De koelkast koelt te veel / te weinig	Controleer de instelling van de thermostaat en zet deze op een temperatuur die meer geschikt is.
De lamp van de koelkast brandt niet	Controleer de lamp en vervang deze indien nodig. Als het probleem aanhoudt, controleer dan of uw apparaat correct is aangesloten
De compressor start niet meer na een wijziging van de temperatuur	Dit is normaal, de compressor zal opnieuw opstarten na een tijdje.
Er bevindt zich water op de bodem of op het rekje	Het gat voor de afvoer van dooiwater is verstopt. Ontstop dit met een breinaald.

## SERVICEDIENST

Als u alle controles hebt uitgevoerd die zijn aangegeven en het probleem blijft bestaan, **VOER DAN ZELF NOOIT REPARATIES UIT**. Neem contact op met de dichtstbijzijnde Servicedienst.



DIT APPARAAT VOLDOET AAN DE EEG-RICHTLIJNEN

Eventuele interventie aan uw apparaat moet worden uitgevoerd door een gekwalificeerde professionele technicus van het merk.

Als u belt, geef dan de volledige referentie van uw apparatuur door (model, type, serienummer): deze informatie is te vinden op het garantiebewijs en op het typeplaatje.

Alle werken aan uw apparaat moeten gebeuren door een door Brandt erkende gekwalificeerde vakman. Als u belt, gelieve dan de volledige referentie van uw apparaat te vermelden (model, type, serienummer): deze informatie staat vermeld op uw garantiecertificaat en op het kenplaatje van uw apparaat

ORIGINELE ONDERDELEN: vraag om bij onderhoudswerken alleen originele onderdelen te gebruiken



## **1 Bezpečnostní pokyny, likvidace, montáž a údržba**

- Bezpečnostní pokyny a upozornění
- Likvidace zařízení
- Všeobecné montážní pokyny
- Elektrické zapojení
- Úspory energie
- Ustanovení týkající se čištění a údržby

## **2 Představení vašeho spotřebiče**

- Montáž spotřebiče
- Popis spotřebiče
- Ovladače a používání spotřebiče

## **3 Používání vašeho spotřebiče**

- Ukazatel teploty chladničky
- Seřízení chladničky
- Příprava pokrmů před vložením do chladničky
- Uskladnění pokrmů v chladničce
- Automatické odmrazování chladničky

## **4 Používání mrazničky**

- Mražené výrobky / hloubkově mražené výrobky
- Příprava pokrmů před zmražením
- Návod pro mražení potravin
- Uskladnění pokrmů v mrazničce
- Seřízení mrazničky
- Rychlé mražení (podle modelu)
- Výroba ledu (podle modelu)
- Rozmrazování potravin
- Rozmrazování mrazničky

## **5 Běžná údržba spotřebiče**

- Čištění a údržba spotřebiče
- Výměna žárovky

## **6 Poruchy při provozu**

- Problémy při provozu
- Technická podpora

## **7 Poprodejní servis**

*Tento návod k instalaci chladničky-mrazničky je platný pro více typů. Mezi vaším zařízením a těmito popisy mohou být menší rozdíly v součástkách a vybavení.*



Přístroj odpovídá následujícím evropským směrnicím



## BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Z bezpečnostních důvodů a pro správné použití spotřebiče si pozorně přečtěte tento návod (včetně upozornění a užitečných rad, které obsahuje) před montáží a prvním použitím.

Abyste nedocházelo k poškození spotřebiče a/nebo k poranění osob, je důležité, aby se osoby, které spotřebič budou používat, nejprve seznámily s celým návodem k použití i s bezpečnostními pokyny.

Uchovejte si tento návod a uložte jej do blízkosti spotřebiče, aby bylo možno jej se spotřebičem předat v případě prodeje nebo stěhování. To umožní zajistit ideální funkčnost a předcházet poraněním při použití.

Výrobce nenesе žádnou odpovědnost v případě nesprávné manipulace se spotřebičem.

### OBECNÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY A UPOZORNĚNÍ

● Tento přístroj je určen k použití v domácích a podobných podmínkách, jako jsou:

- v kuchyňských koutech vyhrazených pro zaměstnance obchodů, kanceláří a dalších profesních prostředí,

- použití klienty v hotelích, motelích a dalších prostředích obytného charakteru;

- v prostředích typu hostinských pokojů;

– restaurační provozy a další podobná zařízení mimo maloobchodní prodej.



#### **Bezpečnost dětí a dalších zranitelných osob:**

● Tento spotřebič mohou používat děti do 8 let věku a osoby s omezenými

tělesnými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností i znalostí, pokud jsou pod řádným dohledem nebo pokud obdržely pokyny týkající se zcela bezpečného používání spotřebiče a pokud si uvědomují možná rizika.

- Děti si nesmějí hrát s přístrojem.
- Čištění a údržbu nesmějí děti provádět bez dohledu.
- Uchovejte si veškeré obaly mimo dosah dětí, hrozí nebezpečí udušení.
- Nenechávejte děti hrát si se spotřebičem, udržujte zvířata mimo dosah.
- Použité spotřebiče je nutno okamžitě zlikvidovat a zajistit nemožnost jejich používání. Odpojte napájecí kabel a odřízněte jej co nejbližší u spotřebiče. Zajistěte, aby uzavírání dveří nefungovalo, nejlépe demontujte dveře, abyste například zabránili riziku, že se uvnitř uzavře dítě nebo nějaké zvíře během hry.

Pokud dojde k nehodám a nemůžete je vyřešit s využitím pokynů uvedených v této příručce (viz kapitola „Poruchy při provozu“), obraťte se vždy na autorizované poprodejní servis nebo na kvalifikovaného pracovníka.



**POZOR**

- Spotřebič musí být nainstalován, případně upevněn a používán v souladu s údaji v tomto návodu; zabráníte tím jakýmkoli rizikům souvisejícím s jeho nestabilitou nebo nesprávnou montáží.
- Udržujte volné veškeré větrací otvory v plášti spotřebiče nebo v konstrukci pro vestavbu.
- Nepoužívejte mechanická či jiná zařízení pro urychlení odmrazování kromě postupů doporučených výrobcem.
- Nepoškozujte chladicí okruh.
- Nepoužívejte elektrická zařízení uvnitř prostoru pro

uskaldnění potravin, pokud je nedoporučuje výrobce.

- Neskladujte v tomto zařízení výbušné látky, jako jsou aerosoly obsahující hořlavé hnací plyny.
- Nikdy nevystavujte spotřebič plamenům.
- Odpojte přístroj a odpojte jej, než jej začnete čistit nebo přenášet.
- U modelů vybavených rozvaděčem vody nebo prostorem na výrobu ledu naplňujte nebo připojujte pouze k rozvodům pitné vody.
- Pokud je poškozen napájecí kabel, musí jej vyměnit výrobce, jeho záruční servis nebo osoba s podobnou kvalifikací, aby se vyloučilo jakékoli riziko.

Chladicí a izolační prostředky použité v tomto spotřebiči obsahují hořlavé plyny. Pokud systém likvidujete, proveďte tak v autorizovaném sběrném středisku. Nikdy nevystavujte

spotřebič plamenům.

### **Chladicí kapalina**

Chladicí okruh tohoto spotřebiče obsahuje chladicí izobutan (R600a); jedná se o chladicí plyn, který je šetrnější k životnímu prostředí, ale velmi hořlavý.

Při přepravě a instalaci spotřebiče ověřte, zda není poškozena žádná součástka chladicího okruhu.



### **Upozornění: Riziko požáru**

Pokud je poškozen chladicí okruh:

-Vyhýbejte se holým plamenům a jakýmkoli zdrojům vznícení.

-Důkladně vyvětrejte místnost, v níž se nachází spotřebič.

Je nebezpečné upravovat složení tohoto spotřebiče jakýmkoli způsobem.

Jakékoli poškození kabelu

může způsobit zkrat a/nebo zásah elektrickým proudem.



## LIKVIDACE

Tento symbol znamená, že tento spotřebič se nesmí likvidovat jako domovní odpad.

Váš spotřebič obsahuje mnoho recyklovatelných materiálů. Je proto označen tímto logem, které Vám sděluje, že se vyřazené spotřebiče mají likvidovat na příslušné sběrné místo.

Informujte se u svého prodejce nebo na obecním úřadě v místě bydliště, kde se nacházejí sběrná místa pro použité spotřebiče nejbližší vašemu bydlišti. Recyklace spotřebičů, kterou zajišťuje výrobce, se tak provádí za nejlepších podmínek podle evropské směrnice o odpadech pocházejících z elektrických a elektronických zařízení.

Děkujeme Vám za Váš příspěvek k ochraně životního prostředí.

Některé obalové materiály tohoto spotřebiče jsou recyklovatelné. Podílejte se na jejich recyklaci a přispějte tak k ochraně životního prostředí. Likvidujte je v kontejnerech s komunálním odpadem určených k tomu účelu.

V souladu s nejnovějšími legislativními předpisy v oblasti ochrany a péče životního prostředí neobsahuje váš spotřebič H.F.C., ale chladicí plyn označovaný R600a. Přesný typ chladicího plynu používaného ve vašem spotřebiče je dále jasně vyznačen na štítku s parametry stroje, který se nachází uvnitř spotřebiče, na levé straně dole. R600a je plyn, který nepůsobí znečištění a neškodí ozónové vrstvě a jehož příspěvek ke skleníkovému efektu je téměř nulový.

## MONTÁŽ

### SPOTŘEBIČE



**Pozor:** Pouze správnou montáží spotřebiče s dodržáním předpisů v tomto návodu k montáži a použití můžete zachovat potraviny ve správných podmínkách a při ideální spotřebě energie.

### INSTALACE

- Pokud je váš spotřebič vybaven kolečky, nezapomínejte, že jsou určena pouze ke krátkému přesunu. Nepřesouvejte jej po nich na delší vzdálenosti.
- Před zapojením spotřebiče k elektrické síti proveďte první vyčištění. Před jakoukoli činností údržby odpojte spotřebič od sítě. Netahejte za napájecí kabel, uchopte vždy přímo zástrčku.
- Umístěte spotřebič do suché

a odvětrané místnosti.

- Nedoporučujeme balkony, verandy, terasy, přílišné teplo v létě a chlad v zimě, které mohou poškodit správnou funkci spotřebiče, dokonce jej mohou i poškodit.
- Nestavte jej do blízkosti zdroje tepla, jako je například pec nebo radiátor.
- Mezi chladničkou a ostatním nábytkem zachovejte minimální vzdálenost 3 až 5 cm po stranách a 10 cm nahoře, abyste zajistili správný oběh vzduchu kolem spotřebiče.
- Spotřebič umístěte do vhodné vzdálenosti od stěny pomocí rozpěrek, které jsou součástí sáčku s příslušenstvím.
- Váš spotřebič byl navržen pro optimální funkci při určité pokojové teplotě. Říká se pak, že je navržen pro zvláštní „klimatickou třídu“. Tato klimatická třída je uvedena na štítku s parametry uvnitř spotřebiče v levé dolní části. Při překročení těchto hodnot

může dojít ke zhoršení provozních výkonů spotřebiče.

Třída	Teplota prostředí
SN	+ 10°C až + 32°C
N	+ 16°C až + 32°C
ST	+ 16°C až + 38°C
T	+ 16°C až + 43°C

### **Rady:**

Jakmile spotřebič nainstalujete, upravte jeho nožky tak, aby byl mírně nakloněný dozadu, usnadníte tím správné zavírání dveří.

Než do spotřebiče vložíte potraviny, vyčistěte vnitřní i vnější stranu spotřebiče jedlou sodou rozpuštěnou ve vodě (1 polévková lžíce sody na 4 litry vody). Nepoužívejte alkohol, brusné prášky a saponáty, které by mohly povrch poškodit. (Viz kapitola „Čištění spotřebiče“).

### **ELEKTRICKÉ ZAPOJENÍ**

Elektroinstalace musí splňovat platné normy a musí být schopna odolat maximálnímu výkonu uvedenému na štítku s parametry spotřebiče.

Zásuvka musí být řádně uzemněna.

Neneseme žádnou odpovědnost za jakékoli nehody způsobené nesprávnou elektroinstalací.

### **Doporučení pro elektroinstalaci**

- Nepoužívejte prodlužovací kabel, adaptér ani rozdvojku.
- Nikdy neobcházejte uzemnění.
- Zásuvka musí být snadno dostupná, ale přesto mimo dosah dětí.

V případě nejistoty kontaktujte svého elektrikáře.

Tento přístroj odpovídá evropským směrnici v platném znění.

## ÚSPORY ENERGIE

Chcete-li omezit spotřebu elektřiny spotřebiče:

- Nainstalujte jej na vhodné místo (viz kapitola „Montáž spotřebiče“).
- Udržujte dveře otevřené co nekratší dobu.
- Nevkládejte do chladničky ani mrazničky teplé potraviny, zejména pokud se jedná o polévky nebo pokrmy, z nichž se uvolňuje značné množství páry.
- Dbejte na optimální funkčnost spotřebiče a nenechávejte nahromadit námrazu na mrazničce (odmraďte jej, jakmile tloušťka ledu překročí 5-6 mm) a pravidelně čistěte kondenzátor (viz kapitola „Běžná údržba spotřebiče“).
- Pravidelně kontrolujte těsnění dveří a ověřujte, zda se vždy správně uzavírají. Pokud tomu tak není, obraťte se na poprodejní servis.
- Nenechávejte spotřebič nastavený na příliš nízkou teplotu.

- Nedodržení rozvržení zásuvek, nádob a poliček můžete způsobit zvýšení spotřeby energie.



### Pozor

Pokud byl spotřebič na místo přepraven ve vodorovné poloze, nechte jej stát ve svislé poloze a počkejte dvě hodiny, než jej zapojíte. Do chladicího okruhu mohlo proniknout malé množství oleje, musíte tedy počkat, až se vrátí zpět k motoru, než zařízení zapojíte, jinak totiž hrozí jeho poškození.

Před jakoukoli činností údržby odpojte spotřebič od sítě. Netahejte za napájecí kabel, uchopte vždy přímo zástrčku.

## ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Před jakoukoli údržbou odpojte spotřebič a vypněte napájení.
- Nečistěte spotřebič kovovými předměty, parním čističem, těkavým olejem, organickými rozpouštědly ani



brusnými součástkami.

- Nepoužívejte ostré nebo špičaté předměty na odstranění ledu. Používejte plastovou stěrku.

- Při výměně žárovky postupujte podle kapitoly „Běžná údržba“ v tomto návodu.

## Správné používání chladničky

### ► Názvy součástí



### Chladicí prostor

- Prostor mrazničky je vhodný ke skladování různého ovoce, zeleniny, nápojů a jiných potravin určených k brzké konzumaci.
- Uvařené pokrmy lze ukládat do chladicího prostoru až po vychladnutí na pokojovou teplotu.
- Doporučuje se pokrmy před uložením do chladicího prostoru uzavřít do těsnicí nádoby.
- Skleněné police lze výškově upravit v zájmu přiměřeného skladovacího prostoru a snadného použití.

### Mrazicí prostor

- Díky nízké teplotě mrazicího prostoru lze potraviny dlouhodobě uchovávat čerstvé a skladovat zmrazené potraviny a vyrábět led.
- Mrazicí prostor je vhodný ke skladování masa, ryb, rýžových kuliček a jiných potravin, které nejsou určeny k brzké konzumaci.
- Kusy masa je v zájmu snazší přípravy lépe rozdělit na menší. Nezapomínejte, že potraviny je třeba konzumovat do data spotřeby.
- Teplotu je třeba nastavit na "rychlé mrazení", přejete-li si potraviny rychle zmrazit.

### Chladicí prostor

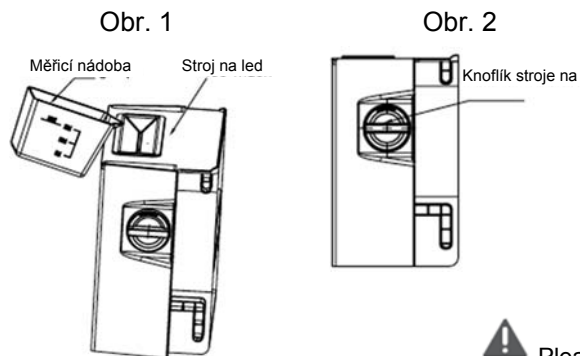
- Může splnit vaše nejrůznější potřeby chlazení. A je vhodný ke krátkodobému skladování čerstvých a chlazených potravin. Tyto potraviny není nutno rozmrazovat a zachovávají si tak výživovou hodnotu a dobrou chuť. 1 Zatím lze upravit teplotu ledového skleníku nastavením velikosti vzduchového otvoru ledového skleníku podle potřeb různých potravin.
- Rychlé chlazení piva a nápojů.



Funkce a příslušenství chladničky, kterou jste zakoupil(a), nemusí být zcela shodné s popisky, zkontrolujte samotný předmět.

## Správné používání chladničky

### ► Stroj na led



1. Drinking water is filled in a measuring cup firstly. The maximum amount of water is up to the mark "MAX";
2. Cold water in the measuring cup is added into the ice machine according to the method shown in Fig.1. Ice blocks will be formed several hours later after the door of the freezing chamber is closed.
3. Turning clockwise knob on the ice machine 110° can make separation of ice block with ice box.

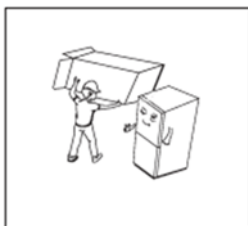


Please close the door gently in order to avoid water spilling from the ice machine.

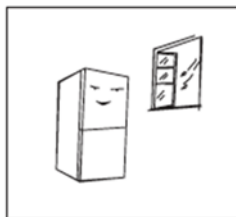
### ► Illuminating lamp and replacement

Lamp replacement by professionals

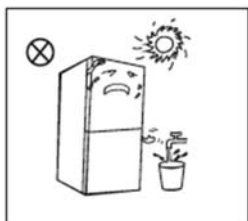
### ► Placement



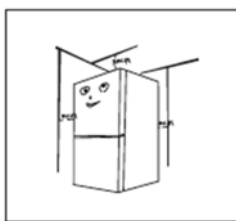
- Before using the refrigerator, remove all packaging materials including bottom cushions and foam pads and tapes inside the refrigerator, tear off the protective film on the door and the refrigerator body.



- The refrigerator is placed in a well-ventilated indoor place; the ground shall be flat, and sturdy (rotate left or right to adjust the wheel for leveling if unstable).

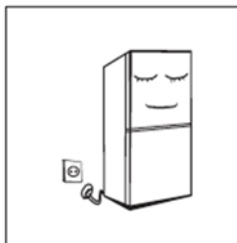


- Keep away from heat and avoid direct sunlight. Do not place the freezer in moist or watery places to prevent rust or reduction of insulating effect.

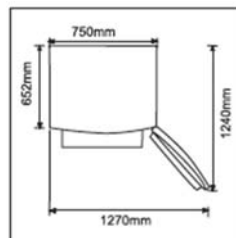


- The top space of the refrigerator shall be greater than 30cm, and The refrigerator should be placed against a wall with a free distance more than 5cm and not exceeding 7.5mm to facilitate the opening and closing and heat dissipation.
- Wipe the refrigerator inside and outside with warm moist rag (add a small amount of Neutral detergent in the warm water and wipe clean finally with clean water).

### ► Start

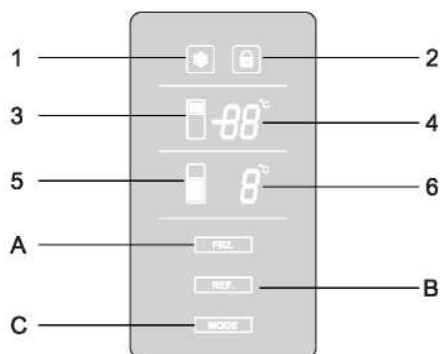


- The refrigerator shall stay for half an hour before connecting power when it is firstly started.
- The refrigerator shall run 2 to 3 hours before loading fresh or frozen foods; the refrigerator shall run for more than 4 hours in summer in advance considering that the ambient temperature is high.






- Please leave enough space to ensure feasible opening and drawer removal.
- Dimensions shown are for reference only.

## Úvod do funkcí vaší chladničky




### 1. Ovládací tlačítka


- A. Ovládání teploty mrazničky   
 B. Ovládání teploty chladničky   
 C. Tlačítka funkcí (Zámek/Rychlé mrazení) 

### 2. Led displej


1. Ikona rychlého mrazení  2. Ikona zámku  3. Ikona teplotní zóny mrazničky 4. Displej teploty mrazničky 5. Ikona teplotní zóny chladničky 6. Displej teploty chladničky

### 3. Zamykání a odemykání

Při odemčeném stavu tiskněte tlačítko C po dobu 3 sekund a do zamčeného stavu a zobrazí se ikona .

Při zamčeném stavu tiskněte tlačítko C po dobu 3 sekund a ikona zmizí .  
 Níže uvedené funkce lze zapínat za odemčeného stavu.

### 4. Režim rychlého mrazení

Krátkým stiskem tlačítka C nastavte/zrušte režim rychlého mrazení a rozsvítí se ikona . Po uzamčení bude chladnička fungovat v nastaveném režimu.

### 5. Nastavení teploty chladničky

Stiskněte tlačítko B teploty chladničky. Teplotu lze nastavit, když se zobrazí blikající teplota chladničky v rozsahu 2°C~8°C. Chladnička bude fungovat v souladu s nastaveními. Teplotu lze nastavit na: 8°C → 7°C → ... → 2°C → ... → 7°C → 8°C.

### 6. Nastavení teploty mrazničky

Stiskněte tlačítko A teploty mrazničky. Teplotu lze nastavit, když se zobrazí blikající teplota mrazničky v rozsahu -16°C~24°C. Mraznička bude fungovat v souladu s nastaveními. Teplotu lze nastavit na: -16°C → -17°C → ... → -24°C → ... → -16°C.

Poznámka: Je-li nastaven režim rychlého mrazení, když se změní teplota mrazničky, je nutno ihned opustit/zrušit související režimy.

### 7. Výpadek paměti

Dojde-li k výpadku, bude uzamčen momentální provozní stav. Provozní stav lze zachovat, jakmile je napájení zapnuto.

### 8. Upozornění na otevření a ovládání alarmu otevření

Jakmile se otevřou dveře chladničky nebo chladicího prostor, začne hrát hudba otevření. **If** nebyly dveře zavřeny do 120 sekund, rozezní se alarm bzučáku a potom 1 alarm za sekundu, dokud se dveře nezavřou. Pro zrušení bzučení stiskněte tlačítko.

### 9. Chybová hlášení

Jakmile se na displeji objeví následující upozornění, hlásí poruchu chladničky. Chladnička může přes některé poruchy stále chladit, ale uživatel se má obrátit na pracovníka údržby v zájmu optimálního provozu chladničky.

Display	E1	E2	E5
Malfunction	Refrigerator temperature sensor circuit	Freezer room temperature sensor circuit	Freezer defrost sensor
Display	E6	E7	
Malfunction	Communication circuit	Ambient temperature sensor	

## Údržba chladniček

### ► Cleaning

- Dusts behind the refrigerator and on the ground shall be timely cleaned to improve the cooling effect and energy saving. The interior of the refrigerator should be cleaned regularly to avoid odor. Soft towels or sponge dipped in water and non-corrosive neutral detergents are suggested for cleaning. The freezer of shall be finally cleaned with clean water and dry cloth. Open the door for natural drying before the power is turned on.



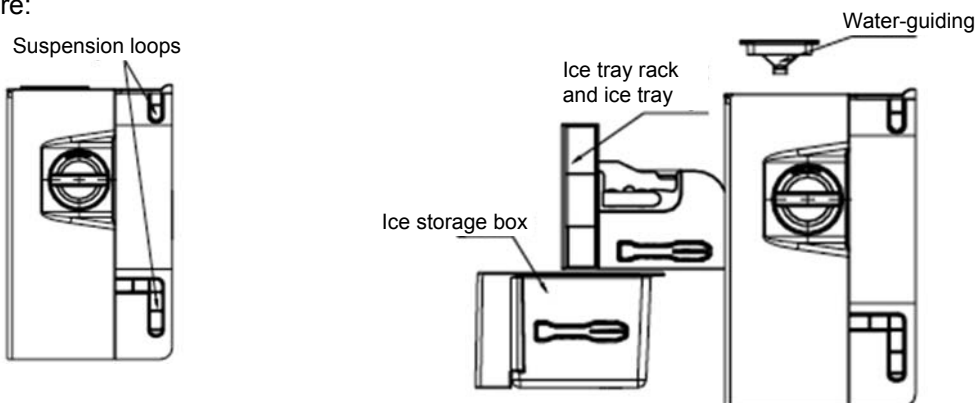
- Do not use hard brushes, clean steel balls, wire brushes, abrasives, such as toothpastes, organic solvents (such as alcohol, acetone, banana oil, etc.), boiling water, acid or alkaline items clean refrigerator considering that this may damage the fridge surface and interior.
- Do not rinse with water so as not to affect the electrical insulation properties.



Please unplug the refrigerator for defrost and cleaning.

### ► The cleanness of the ice machine

- Disassembly of the ice machine: The ice machine is hung in the door by means of two suspension loops on the side. So, it can be removed from the door integrally, as shown in the below figure:
- Cleanness of the ice machine: Water-guiding gutter on the top of the ice machine can be removed directly for cleaning. Ice tray can be drawn with icetray rack. Ice storage box can also be drawn singly for cleaning. See below



### ► Defrost

- Auto-defrost for Frost-free Refrigerator

### ► Konec používání

V případě poruchy napájení lze potraviny uchovat po několik hodin i v létě; v tom případě se doporučuje omezit frekvenci otvírání dveří a nevkládat do mrazničky čerstvé potraviny.

Dlouho nepoužívanou chladničku před čištěním odpojte od napájení. Aby se předešlo nepříjemnému zápachu, nechte dveře otevřené.

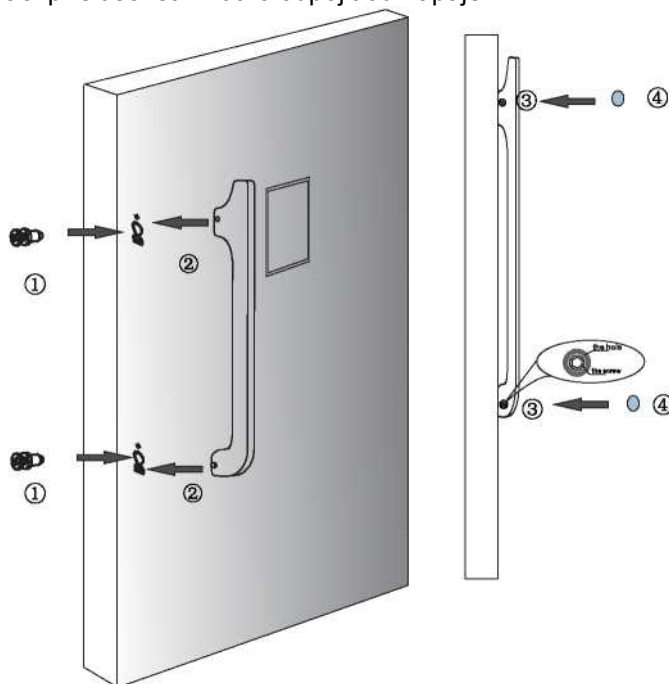
Před stěhováním chladničky vyjměte veškeré předměty, upevněte skleněné díly, přihrádky na ovoce a zeleninu, zásuvky mrazničky zarážkami, aby se dveře během přesunu neotevřely; Chladničku neobracejte nahoru, vodorovně ani s ní nekývejte, úhel při přenosu nesmí být větší než 45°C.



Po zapnutí chladničky se doporučuje nepřetržitý provoz. Prosím nestěhujte the refrigerator under normal circumstances so as not to affect the refrigerator's service life.

## Instalace dveřních rukojetí

Poznámka: Obrázky uvedené v návodu jsou pouze pro informaci. Tento výrobek se může mírně lišit. Chladničku je před instalací příslušenství nutno odpojit od napájení.



1. vyjměte oba dva křížové šrouby; a vložte je do dveřních otvorů; šrouby zcela zašroubujte;
2. nasadte šrouby a namontujte držadlo;
3. šrouby musejí být v otvoru na straně držadla a je nutno je důkladně utáhnout;
4. na šroub nasadte krytku.

### ZNAČENÍ „CHLADNÁ OBLAST“

V chladničce naleznete následující symbol. Označuje jasné umístění nejchladnější oblasti ve vašem spotřebiči, teplota je zde nižší nebo rovna +4°C.



V této oblasti můžete pomocí ukazatele teploty zkontrolovat správné seřízení chladničky.

### UKAZATEL TEPLoty (podle typu)

 Seřídte termostat

 Teplota je správná

 **Pozor:**

*Dlouhodobé otevření dvířek chladničky způsobí zvýšení vnitřní teploty. Musíte provést kontrolu ukazatele během 30 sekund po otevření dvířek, zda je hodnota správná.*

#### Nastavení teploty

- Po uvedení spotřebiče do provozu nastavte termostat do střední polohy.
- 4 hodiny po uvedení spotřebiče do provozu nebo po jakékoli změně nastavení termostatu sledujte ukazatel teploty
- Pokud je ukazatel černý, snižte postupně teplotu a zvolte vyšší číslici na termostatu, pak znovu zkontrolujte ukazatel teploty po 4 h. Tento postup opakujte podle potřeby.
- Pokud ukazatel zezelená a objeví se údaj „OK“, je teplota v chladničce nastavena správně.



#### Doporučení:

*Vnitřní teplota v chladničce je výrazně závislá na okolní teplotě, četnosti otevírání dvířek a množství potravin, které do chladničky vložíte. Musíte tedy pravidelně kontrolovat stav ukazatele teploty a podle potřeby upravovat seřízení termostatu podle předchozího postupu.*

### PŘÍPRAVA POTRAVIN

Čerstvé potraviny řádně zabalte: uchovávají si tak aroma, barvu, obsah vlhkosti a čerstvost. Tímto způsobem zabráníte tomu, aby nedošlo k přenosu chuti některých potravin na jiné. Pouze zeleninu, ovoce a saláty lze skladovat bez obalu v nádobě na zeleninu. Teplé pokrmy a nápoje nechte nejprve vychladnout mimo spotřebič. Z jogurtových kelímků sundejte kartonové obaly. Zkontrolujte si datum spotřeby uváděné na zakupovaných výrobcích. Nesmíte ji překročit.

### ROZMÍSTĚNÍ POTRAVIN

Teplota uvnitř chladničky není všude stejná. Některé oblasti jsou chladnější než jiné a je nutno uskladnit potraviny podle druhu ve vhodné části chladničky, abyste zajistili správné a bezpečné uchování.

Mezi potravinami nechte určité místo, aby mezi nimi mohl volně proudit vzduch a aby nedocházelo ke kontaminaci mezi jednotlivými potravinami. Neumísťujte obaly a potraviny do styku se stěnou v zadní části spotřebiče, jde o velmi chladnou a vlhkou oblast spotřebiče, během běžného používání chladničky zde dochází ke kondenzaci kapek vody a námrazy.

Nejchladnější oblast označená logem „OK“ je určena pro jemné potraviny, pro citlivé a zrádné podléhající potraviny. maso, drůbež, ryby, uzeniny, připravené pokrmy, míchané saláty, přípravky a cukroviny z vajec nebo smetany, čerstvé těstoviny, koláčová těsta, pizza/koláč, čerstvé výrobky a čerstvé sýry, zelenina připravená k použití prodávaná v sáčku a v obecné rovině pak čerstvé výrobky, jejichž datum spotřeby je spojeno s teplotou uskladnění pod nebo rovnou +4°C.

### AUTOMATICKÉ ODMRAZOVÁNÍ CHLADNIČKY

Odmrazování chladicí části spotřebiče probíhá zcela automaticky. Voda z rozmrazení stéká do nádoby nad motorem. Teplota z motoru vede k vypařování obsahu této nádržky. Výskyt kapek vody nebo námrazy na svislé stěně v zadní části chladničky je zcela normální. Jde o výrazně chladné a vlhké místo ve spotřebiči, během běžného provozu vašeho spotřebiče zde dochází ke kondenzaci kapek vody a námrazy. Tato námraza se pravidelně odstraňuje během automatického odmrazování vaší chladničky.

**MRAŽENÉ POTRAVINY / HLOUBKOVĚ MRAŽENÉ POTRAVINY** Váš domácí spotřebič umožňuje mrazit potraviny, rychle sníží jejich teplotu a můžete je tak skladovat delší dobu.

Hlubkové mražení je průmyslový proces, který je rychlejší a intenzivnější než domácí mražení. Výrobky, které kupujete v obchodě, jsou mražené hlubkově.

### PŘÍPRAVA POKRMŮ PŘED ZMRAŽENÍM



**Pozor:**

Mražení neznamená sterilizaci. Je tedy nutné připravovat potraviny před zmražením tak, abyste dodrželi několik jednoduchých hygienických pravidel. Před kontaktem s potravinami si umyjte ruce, vyčistěte kuchyňské náčiní, které jste použili, než je znovu využijete.

Zamrazujte pouze čerstvé a kvalitní potraviny.

Postupujte podle tabulky „Návod pro mražení potravin“, kde zjistíte, které výrobky můžete mrazit a jak dlouho je můžete uskladnit.

Umyjte ovoce a zeleninu, než je zmrazíte, aby si zachovaly barvu, vůni, chuť a vitamíny, ponořte je na okamžik do vařící vody. Potraviny, které chcete mrazit, rozdělte na malé jednotlivé porce odpovídající jednomu jídlu. Malé porce se rychleji zamrazí.

Potraviny hermeticky uzavřete, aby neztrácely svou chuť a nevysoušely se. Použijte na to plastové sáčky, polyetylenové filmy,lobal nebo krabice vhodné pro mražení. Pokud používáte plastové sáčky, stlačte je a vytlačte z nich vzduch, než je hermeticky uzavřete.



**Pozor:**

Do mrazničky nevkládejte lahve a mísy obsahující kapalinu, pokud nejsou naplněny maximálně do 2/3 objemu. Mražením se kapalina dilatuje a nádoby mohou explodovat.

Na každý obal napište:

- datum zmražení
- mezní datum spotřeby
- typ potraviny
- počet porcí

Pokud kupujete mražené potraviny, vezměte je jako poslední během nákupu.

Ověřte:

- není-li jejich obal poškozený
- zda nejsou pokryty vrstvou námrazy (to znamená, že byly částečně rozmrazeny)

Zabalte je do izotermické tašky nebo do novinového papíru, rychle je převezte a okamžitě je uskladněte. Dodržujte datum spotřeby uvedené na obalu. Váš spotřebič je vybaven prostorem pro mražení\*\*\*\*, který umožňuje optimální způsob uskladnění potravin.

### NÁVOD PRO MRAŽENÍ POTRAVIN

#### Čerstvé maso

Výrobek	Platnost
Jehněčí	8 měsíců
Pečeně	5 měsíců
Boky	4 měsíce
Vařené hovězí	10 měsíců
Hovězí bifteky	8 měsíců
Telecí bifteky	10 měsíců
Sekané maso	4 měsíce
Droby	3 měsíce
Uzeniny	2 měsíce

#### Drůbež

Připravte drůbež oškubanou, zbavenou kůže a drobů, případně nakrájenou na kusy, umytou a osušenou

Výrobek	Platnost
Kachna	4 měsíce
Králík	6 měsíců
Slepice na bujón	7 měsíců
Husa	4 měsíce
Kuře	10 měsíců
Krůta	6 měsíců
Droby	3 měsíce

#### Zvěřina

Produkt	Platnost
Divoká kachna, Bažant	8 měsíců
Zajíc	6 měsíců
Perlička, Křepelka	8 měsíců

#### Ryby

Zbavené šupin, drobů a bez hlavy. Umyjte a osušte

Výrobek	Platnost
Kapr	2 měsíce
Štika	
Kambala	
Losos	
Makrela	
Lín	
Pstruh	3 měsíce
Pražma	
Jazyk mořský	

#### Vařené potraviny

Výrobek	Platnost
Omáčka se šťávou z masa	3 měsíce
Rajčatová omáčka	
Minestrone se zeleninou	2 měsíce
lasagne	4 měsíce
Pečeně	2 měsíce
Telecí řízek	1 měsíc
Maso v omáčce	3 měsíce
Zvěřinové ragú	2 měsíce
Ryba vařená ve vodě nebo pečená	2 měsíce
Papriky, cukety, plněné lilky	2 měsíce
Vařené houby, ratatouille	2 měsíce
Špenát vařený ve vodě	2 měsíce
Pizza	6 měsíců



## PRŮVODCE PRO MRAŽENÍ

### Zelenina a ovoce

Doporučujeme zeleninu nechat projít párou.

Výrobek	Platnost
Chřest	12 měsíců
Květák	6 měsíců
Artičoky	12 měsíců
Fazole	
Fazolové lusky	
Houby	
Lilky	
Papriky	
Hrášek / rajčata	
Petržel/Bazalka	8 měsíců
Špenát	12 měsíců

Ovoce je nutno zakrýt cukrem nebo sirupem. Množství cukru použitého ke konzervaci je přibližně 250 g na 1 kg ovoce. Sirup se používá v různém procentuálním poměru; připravuje se pomocí vaření cukrové vody. Jednotlivé koncentrace jsou uvedeny níže: roztok 30%, cukr 450 g na litr vody; roztok 40%, cukr 650 g na litr vody; roztok 50%, cukr 800 g na litr vody.

Aby nedošlo ke změně barvy ovoce, umístěte je do citronové šťávy, než je zasypete cukrem, případně do sirupu nalijte citronovou šťávu.

Nádoby pro mražení ovoce musejí zůstat hodinu v chladničce, než je vložíte do mrazničky. Ovoce je nutno zcela zakrýt sirupem

Výrobek	Platnost
Meruňky	8 měsíců
Ananas	10 měsíců
Pomeranče	
Třešně	12 měsíců
Jahody	
Meloun	8 měsíců
Broskve	
Grapefruit	12 měsíců
Citrusová šťáva	10 měsíců
Švestky	12 měsíců
Hroznové víno	
Borůvky, moruše, černý rybíz, maliny, rybíz	10 měsíců

### Chléb

Lze jej skladovat 2 měsíce. Rozmrazujte v troubě při 50 °C, zapněte ji poté, co do ní vložíte chléb.

### Máslo a sýr

Máslo a sýr zamrazujte tak, že je rozdělíte na kousky pro spotřebu na jeden týden. Máslo a tvrdé sýry (např. parmazán) lze skladovat 8 měsíců, ostatní sýry 4 měsíce. Je nutno je rozmrazovat v chladničce a sledovat kondenzaci, která se na nich vytvoří.

## ROZMÍSTĚNÍ POTRAVIN

Čerstvé potraviny nestavte vedle těch, které již jsou zmrazené, abyste nezpůsobili zvýšení teploty u těchto potravin.

### ! Informace:

Maximální hmotnost potravin, kterou lze mrazit během 24 hodin, je uvedena na štítku s parametry přístroje (dole v chladicí části spotřebiče, na stěně vlevo dole) pod označením: „KAPACITA MRAŽENÍ/ FREEZING CAPACITY (kg/24 h)“.

## SEŘÍZENÍ TERMOSTATU MRAZNIČKY

### Seřízení termostatu mrazničky:

- Při středně dlouhém skladování potravin v prostoru mrazničky upravte termostat mezi minimum a střed.
- Při dlouhodobém uskladnění potravin v prostoru mrazničky nastavte termostat na střed.
- Při mražení čerstvých potravin nastavte termostat na maximum. Spotřebič bude v provozu delší dobu. Jakmile budou

potraviny zmrazené, znovu nastavte termostat na vhodnější polohu.

V chladném počasí můžete nastavit spotřebič na mírnější polohy, abyste ušetřili energii.

## RYCHLÉ MRAŽENÍ (podle modelu)

- Používejte prostor pro rychlé mražení, pokud chcete rychleji zmrazit pokrmy připravované doma (a čerstvé potraviny). Tento prostor má vyšší mrazicí schopnost.
- Použijte funkci Super a zapněte ji předem.



### ! Informace:

Potraviny je nutno mrazit do hloubky co nejrychleji, aby si zachovaly vitamíny, výživnou hodnotu, vzhled a chuť.

## ROZMRAZOVÁNÍ POTRAVIN

Potraviny můžete rozmrazovat pěti způsoby, viz níže:

- na několik hodin je vložte do chladicí části spotřebiče
- nechte je pomalu rozmrazovat při pokojové teplotě
- v tradiční troubě při velmi nízké teplotě (40/50 °C)
- v mikrovlnné troubě
- přímým vařením

Rozmrazování v chladničce je nejpomalejší, ale nejjistější postup.



### ! Pozor:

Rozmrazené potraviny již nezamrazujte, a to ani částečně rozmrazené, pokud je předem neuvaříte. Nedoporučujeme dávat přímo do úst

výrobky již vyjmuté z mrazničky (led, zmrzlina...), již mají velmi nízkou teplotu a může dojít k omrzlinám.

Nedotýkejte se mražených nebo hloubkově mražených potravin mokřýma rukama, mohlo by dojít k přilepení.

Doporučujeme vám nerozmrazovat potraviny mimo okamžité použití.

## ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



**Pozor:**

*Před jakoukoli činností údržby odpojte spotřebič od sítě. Netahejte za napájecí kabel, uchopte vždy přímo zástrčku.*

Z důvodů hygieny a bezpečného uchování potravin doporučujeme spotřebič pravidelně čistit a dezinfikovat.

Vyjměte ze spotřebiče veškeré pokrmy. Umístěte je do izotermických tašek nebo je zabalte do novinového papíru a postavte do chladu.

Vyčistěte vnitřní i vnější stranu spotřebiče jedlou sodou rozpuštěnou ve vodě (1 polévková lžice na 4 l vody). Nepoužívejte alkohol, brusné prášky a saponáty, které by mohly povrch poškodit.

Opláchněte čistou vodou a osušte hadříkem.



**Pozor:**

*Nepoužívejte vysokotlaký parní čistič. Vařící pára by mohla poškodit povrch a elektrické okruhy. Hrozí pak riziko zásahu elektrickým proudem.*

Nezapomínejte čas od času čistit kondenzátor v zadní části spotřebiče. Pro tento účel použijte suchý štětec nebo nejlépe vysavač.

Znovu zapojte spotřebič, podle potřeby upravte termostat chladničky podle údajů v kapitole „Nastavení teploty v chladničce“. Počkejte 3/4 hodiny, než do spotřebiče vrátíte potraviny.



*Zkušenost odborníků ve službách veřejnosti*

Aby se prodloužila životnost přístroje doporučujeme používat čisticí přípravky Clearit.

Clearit nabízí profesionální přípravky a vhodná řešení pro každodenní údržbu vašich elektrospotřebičů a kuchyní. Jsou dostupné u vašeho obvyklého prodejce včetně celé škály doplňků a spotřebního zboží.

**PROBLÉMY PŘI PROVOZU**

Existují hluky, které jsou v chladničkách zcela běžné:

- Chladicí plyn může vyvolávat bubláni při obíhání v okruzích
- Kompresor může vydávat bzučení, které při spuštění může zesílit
- Praskání výrobku v dilatacích a stahování použitého materiálu

PROBLÉM	ŘEŠENÍ
Spotřebič nefunguje	Zkontrolujte, zda je zástrčka zasunuta, zda není roztavená pojistka nebo zda není vypnutý jistič.
Chladnička vibruje nebo vydává hluk	Zkontrolujte, zda je v rovině. Upravte nožky.
Chladnička chladí příliš mnoho/málo	Zkontrolujte polohu termostatu a nastavte jej na vhodnější teplotu.
Žárovka chladničky nesvítí	Zkontrolujte žárovku a případně ji vyměňte. Pokud problém přetrvává, ověřte zapojení spotřebiče
Kompresor se nespustí po změně teploty	Je to normální, kompresor se spustí po určité době.
Na zemi nebo na košících je voda	Otvor umožňující odtékání vody po odmražení je zanesený. Odblokujte jej pomocí pletací jehlice.

**SLUŽBA TECHNICKÉ ASISTENCE**

Pokud jste již provedli výše uvedené kontroly a váš problém přetrvává, NEPROVÁDĚJTE ŽÁDNOU ČINNOST SAMI. Kontaktujte nejbližší středisko technické pomoci.



TENTO SPOTŘEBIČ SPLŇUJE SMĚRNICE EHS

Případné zásahy do vašeho přístroje musí provést kvalifikovaný personál spolupracující s výrobcem.

Při telefonátu uveďte úplné informace o spotřebiči (model, typ, výrobní číslo): tyto informace jsou uvedeny na záručním listu a na štítku s údaji o spotřebiči.

Jakékoli práce na spotřebiči musejí provádět kvalifikovaní pracovníci společnosti Brandt. Při kontaktu uveďte úplné označení spotřebiče (model, typ, výrobní číslo): tyto informace naleznete na záručním osvědčení a na štítku s údaji spotřebiče.

ORIGINÁLNÍ NÁHRADNÍ DÍLY: když provádíte údržbu, požádejte o použití výlučně certifikovaných originálních dílů.



