



Freezer
User manual

Congélateur
Manuel d'utilisation



RFNM200E40SN

EN / FR



5894454503 / AA

Please read this user manual first!

Dear Customer,

We hope that your product, which has been produced in modern plants and checked under the most meticulous quality control procedures, will provide you an effective service.

Therefore, read this entire user manual carefully before using the product and keep it as a reference. If you handover the product to someone else, give the user manual as well.

The user manual will help you use the product in a fast and safe way.

- Read the manual before installing and operating the product.
 - Make sure you read the safety instructions.
 - Keep the manual in an easily accessible place as you may need it later.
 - Read the other documents given with the product.
- Remember that this user manual is also applicable for several other models. Differences between models will be identified in the manual.

Explanation of symbols
Throughout this user manual the following symbols are used:

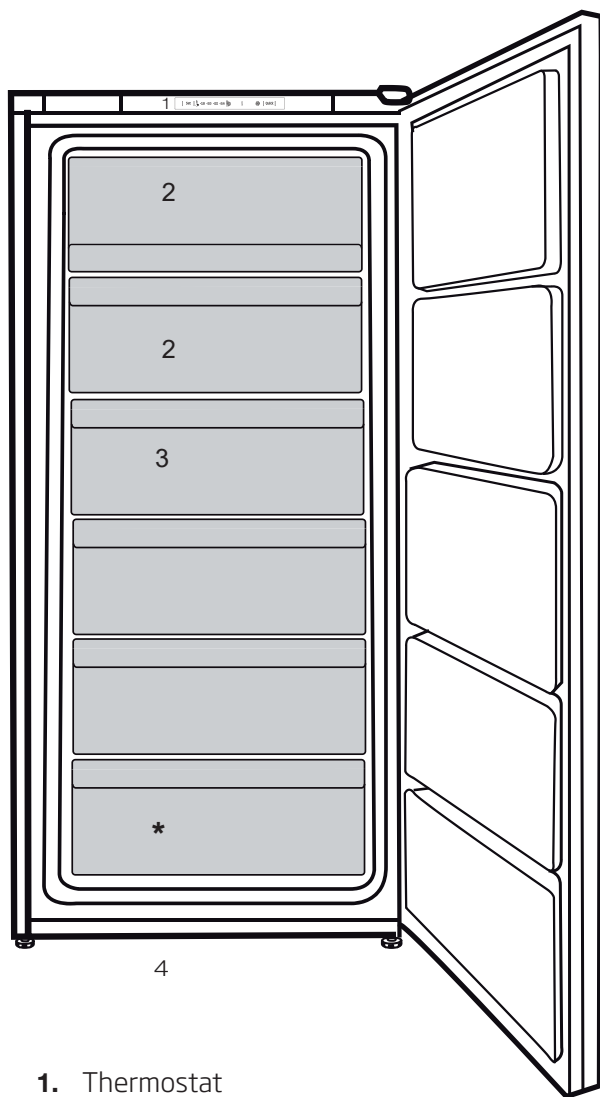
-  Important information or useful tips.
-  Warning against dangerous conditions for life and property.
-  Warning against electric voltage.

 INFORMATION	
 ENERGY  SUPPLIER'S NAME  MODEL IDENTIFIER → (*) 	The model information as stored in the product data base can be reached by entering following website and searching for your model identifier (*) found on energy label. https://eprel.ec.europa.eu/

CONTENTS

1 Your Freezer	5	4 Preparation	18
2 Important Safety Warnings	6	5 Using your freezer	19
Intended use	6	5.1 How to Freeze Fresh Foods	20
General safety	7	5.2 Recommendations for Preservation of Frozen Foods	21
For products with a	11	5.3 Defrosting	21
water dispenser;	11	5.4 Deep Freezer Information	21
Child safety	11	5.5 Defrosting the frozen foods	22
Compliance with WEEE Directive and Disposing of the Waste Product:	12	5.6 Recommended Temperature Settings	22
Package information	12	6 Maintenance and cleaning	25
HC warning	12	Protection of plastic surfaces	25
Things to be done for energy saving	13	7 Troubleshooting	26
3 Installation	14		
Points to be paid attention to when the relocation of the freezer	14		
Electrical connection	15		
Disposing of the packaging	15		
Disposing of your old freezer	15		
Placing and Installation	16		

1 Your Freezer



1. Thermostat
2. Flap
3. Drawers
4. Adjustable front feet

i Figures that take place in this instruction manual are schematic and may not correspond exactly with your product. If the subject parts are not included in the product you have purchased, then it is valid for other models.

2 Important Safety Warnings

Please review the following information. Failure to observe this information may cause injuries or material damage. Otherwise, all warranty and reliability commitments will become invalid.

Original spare parts will be provided for 10 years, following the product purchasing date.

Intended use

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

	WARNING: Do not use mechanical devices or other means to accelerate the defrosting process, other than those recommended by the manufacturer.
---	---

	WARNING: Do not damage the refrigerant circuit.
	WARNING: Do not use electrical appliances inside the food storage compartments of the appliance, unless they are of the type recommended by the manufacturer.
	WARNING: Do not store explosive substances such as aerosol cans with a flammable propellant in this appliance.

This appliance is intended to be used in household and similar applications such as

- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- farm houses and by clients in hotels, motels

and other residential type environments;
- bed and breakfast type environments;
- catering and similar non-retail applications.

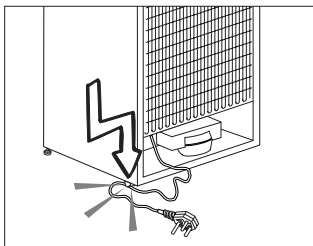
General safety

- When you want to dispose/scrap the product, we recommend you to consult the authorized service in order to learn the required information and authorized bodies.
- Consult your authorized service for all your questions and problems related to the refrigerator. Do not intervene or let someone intervene to the refrigerator without notifying the authorised services.
- For products with a freezer compartment; Do not eat cone ice cream and ice cubes immediately after you take them out of the freezer compartment! (This may cause frostbite in your mouth.)
- For products with a freezer compartment; Do not put bottled and canned liquid beverages in the freezer compartment. Otherwise, these may burst.
- Do not touch frozen food by hand; they may stick to your hand.
- Unplug your refrigerator before cleaning or defrosting.
- Vapor and vaporized cleaning materials should never be used in cleaning and defrosting processes of your refrigerator. In such cases, the vapor may get in contact with the electrical parts and cause short circuit or electric shock.
- Never use the parts on your refrigerator such as the door as a means of support or step.
- Do not use electrical devices inside the refrigerator.

- Do not damage the parts, where the refrigerant is circulating, with drilling or cutting tools. The refrigerant that might blow out when the gas channels of the evaporator, pipe extensions or surface coatings are punctured causes skin irritations and eye injuries.
- Do not cover or block the ventilation holes on your refrigerator with any material.
- Electrical devices must be repaired by only authorised persons. Repairs performed by incompetent persons create a risk for the user.
- In case of any failure or during a maintenance or repair work, disconnect your refrigerator's mains supply by either turning off the relevant fuse or unplugging your appliance.
- Do not pull by the cable when pulling off the plug.
- Ensure highly alcoholic beverages are stored securely with the lid fastened and placed upright.
- Never store spray cans containing flammable and explosive substances in the refrigerator.
- Do not use mechanical devices or other means to accelerate the defrosting process, other than those recommended by the manufacturer.
- This product is not intended to be used by persons with physical, sensory or mental disorders or unlearned or inexperienced people (including children) unless they are attended by a person who will be responsible for their safety or who will instruct them accordingly for use of the product
- Do not operate a damaged refrigerator.

Consult with the service agent if you have any concerns.

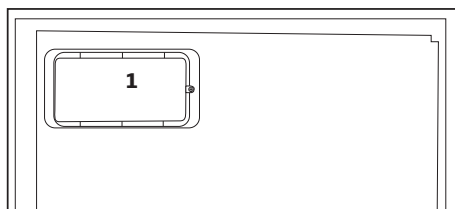
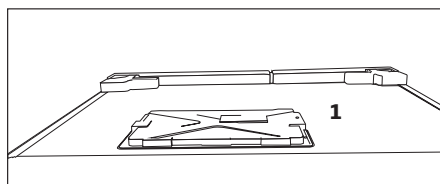
- Electrical safety of your refrigerator shall be guaranteed only if the earth system in your house complies with standards.
- Exposing the product to rain, snow, sun and wind is dangerous with respect to electrical safety.
- Contact authorized service when there is a power cable damage to avoid danger.
- Never plug the refrigerator into the wall outlet during installation. Otherwise, risk of death or serious injury may arise.
- This refrigerator is intended for only storing food items. It must not be used for any other purpose.
- Label of technical specifications is located on the left wall inside the refrigerator.
- Never connect your refrigerator to electricity-saving systems; they may damage the refrigerator.
- If there is a blue light on the refrigerator, do not look at the blue light with optical tools.
- For manually controlled refrigerators, wait for at least 5 minutes to start the refrigerator after power failure.
- This operation manual should be handed in to the new owner of the product when it is given to others.
- Avoid causing damage on power cable when transporting the refrigerator. Bending cable may cause fire. Never place heavy objects on power cable. Do not touch the plug with wet hands when plugging the product



- Do not plug the refrigerator if the wall outlet is loose.
- Water should not be sprayed on inner or outer parts of the product for safety purposes.
- Do not spray substances containing inflammable gases such as propane gas near the refrigerator to avoid fire and explosion risk.
- Never place containers filled with water on top of the refrigerator; in the event of spillages, this may cause electric shock or fire.
- Do not overload the refrigerator with food. If overloaded, the food items may fall down and hurt you and damage refrigerator when you open the door.
- Never place objects on top of the refrigerator; otherwise, these objects may fall down when you open or close the refrigerator's door.
- As they require a precise temperature, vaccines, heat-sensitive medicine and scientific materials and etc. should not be kept in the refrigerator.
- If not to be used for a long time, refrigerator should be unplugged. A possible problem in power cable may cause fire.
- Refrigerator may move if adjustable legs are not properly secured on the floor. Properly securing adjustable legs on the floor can prevent the refrigerator to move.
- When carrying the refrigerator, do not hold it from door handle. Otherwise, it may be snapped.
- When you have to place your product next to another refrigerator or freezer, the distance

between devices should be at least 8cm. Otherwise, adjacent side walls may be humidified.

- The product shall never be used while the compartment which is located at the top or back of your product and in which electronic boards are available (electronic board box cover) (1) is open.



For products with a water dispenser;

- Pressure for cold water inlet shall be maximum 90 psi (6.2 bar). If your water pressure exceeds

80 psi (5.5 bar), use a pressure limiting valve in your mains system. If you do not know how to check your water pressure, ask for the help of a professional plumber.

- If there is risk of water hammer effect in your installation, always use a water hammer prevention equipment in your installation. Consult Professional plumbers if you are not sure that there is no water hammer effect in your installation.
- Do not install on the hot water inlet. Take precautions against the risk of freezing of the hoses. Water temperature operating interval shall be 33°F (0.6°C) minimum and 100°F (38°C) maximum.
- Use only potable water.

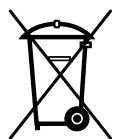
Child safety

- If the door has a lock,

the key should be kept away from reach of children.

- Children must be supervised to prevent them from tampering with the product.

Compliance with WEEE Directive and Disposing of the Waste Product:



This product complies with EU WEEE Directive (2012/19/EU). This product bears a classification symbol for waste electrical and electronic equipment

(WEEE).

This product has been manufactured with high quality parts and materials which can be reused and are suitable for recycling. Therefore, do not dispose the product with normal domestic waste at the end of its service life. Take it to a collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. Please consult your local authorities to learn the nearest collection point. Help protect the environment and natural resources by recycling used products. For children's safety, cut the power cable and break the locking mechanism of the door, if any, so that it will be non-functional before disposing of the product.

Package information

Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local authorities.

Do not forget...

Any recycled substance is an indispensable matter for nature and our national asset wealth.

If you want to contribute to the re-evaluation of the packaging materials, you can consult to your environmentalist organizations or the municipalities where you are located.

HC warning

If your product's cooling system contains R600a:

This gas is flammable. Therefore, pay attention to not damaging the cooling system and piping during usage and transportation. In the event of damage, keep your product away from potential fire sources that can cause the product catch a fire and ventilate the room in which the unit is placed.

Ignore this warning if your product's cooling system contains R134a.

Type of gas used in the product is stated in the type label which is on the left wall inside the refrigerator.

Never throw the product in fire for disposal.

Things to be done for energy saving

- Do not leave the doors of your refrigerator open for a long time.
 - Do not put hot food or drinks in your refrigerator.
 - Do not overload your refrigerator so that the air circulation inside of it is not prevented.
 - Do not install your refrigerator under direct sunlight or near heat emitting appliances such as ovens, dishwashers or radiators. Keep your refrigerator at least 30cm away from heat emitting sources and at least 5cm from electrical ovens.
 - Pay attention to keep your food in closed containers.
 - For products with a freezer compartment; You can store maximum amount of food items in the freezer when you remove the shelf or drawer of the freezer. Energy consumption value stated for your refrigerator has been determined by removing freezer shelf or drawer and under maximum load. There is no harm to use a shelf or drawer according to the shapes and size of food to be frozen.
- Thawing frozen food in fridge compartment will both provide energy saving and preserve the food quality.

3 Installation

⚠ The manufacturer will not be liable for any event caused by disregarding the information supplied in this user manual.

Points to be paid attention to when the relocation of the freezer

1. Your freezer should be unplugged. Before transportation of your freezer, it should be emptied and cleaned.

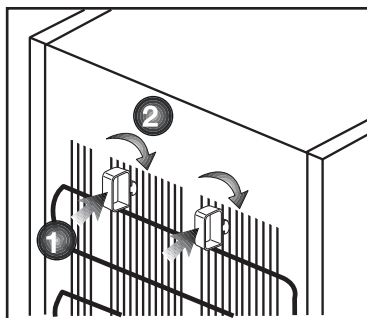
2. Before it is re-packaged, shelves, accessories, crisper, etc. inside your freezer should be fixed with adhesive tape and secured against impacts. Packaging should be adequate and the transportation rules on the package should be strictly observed.

3. Original packaging and foam materials should be kept for future transportations or moving.

Before you start the freezer,

Check the following before you start to use your freezer:

1. Attach 2 plastic wedges as illustrated below. Plastic wedges are intended to keep the distance which will ensure the air circulation between your freezer and the wall. (The picture is drawn up as a representation and may not be identical with your product.)

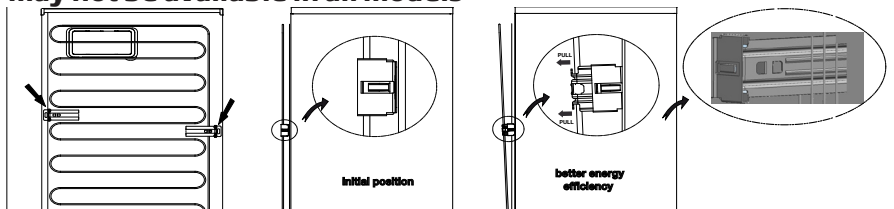


2. Clean the interior of the freezer as recommended in the "Maintenance and cleaning" section.

3. Connect the plug of the freezer to the wall socket. When the freezer door is opened, freezer internal lamp will turn on.

The condenser of your appliance is located on the back as shown below. In order to achieve better energy efficiency with lower energy consumption, please pull the condenser towards yourself as illustrated in picture below.

***may not be available in all models**



4. When the compressor starts to operate, a sound will be heard. The liquid and gases sealed within the refrigeration system may also give rise to noise, even if the compressor is not running and this is quite normal.

5. Front edges of the freezer may feel warm. This is normal. These areas are designed to be warm to avoid condensation.

Electrical connection

Connect your product to a grounded socket which is being protected by a fuse with the appropriate capacity.

Important:

The connection must be in compliance with national regulations.

- The power plug must be easily accessible after installation.
- Electrical safety of your freezer shall be guaranteed only if the earth system in your house complies with standards.
- The voltage stated on the label located at left inner side of your product should be equal to your network voltage.
- Extension cables and multi plugs must not be used for connection.

⚠ A damaged power cable must be replaced by a qualified electrician.

⚠ Product must not be operated before it is repaired! There is the risk of electric shock!

Disposing of the packaging

The packing materials may be dangerous for children. Keep the packing materials out of the reach of children or dispose of them by classifying them in accordance with the waste instructions stated by your local authorities. Do not throw away with regular house waste, throw away on packaging pick up spots designated by the local authorities.

The packing of your freezer is produced from recyclable materials.

Disposing of your old freezer

Dispose of your old freezer without giving any harm to the environment.

- You may consult your authorized dealer or waste collection center of your municipality about the disposal of your freezer.

Before disposing of your freezer, cut out the electric plug and, if there are any locks on the door, make them inoperable in order to protect children against any danger.

Placing and Installation

⚠ If the entrance door of the room where the freezer will be installed is not wide enough for the freezer to pass through, then carefully remove the doors of your freezer and pass it sideways through the door.

1. Install your freezer to a place that allows ease of use.

2. Keep your freezer away from heat sources, humid places and direct sunlight.

3. There must be appropriate air ventilation around your freezer in order to achieve an efficient operation. If the freezer is to be placed in a recess in the wall, there must be at least 5 cm distance with the ceiling and at least 5 cm with the wall. Do not place your product on the materials such as rug or carpet.

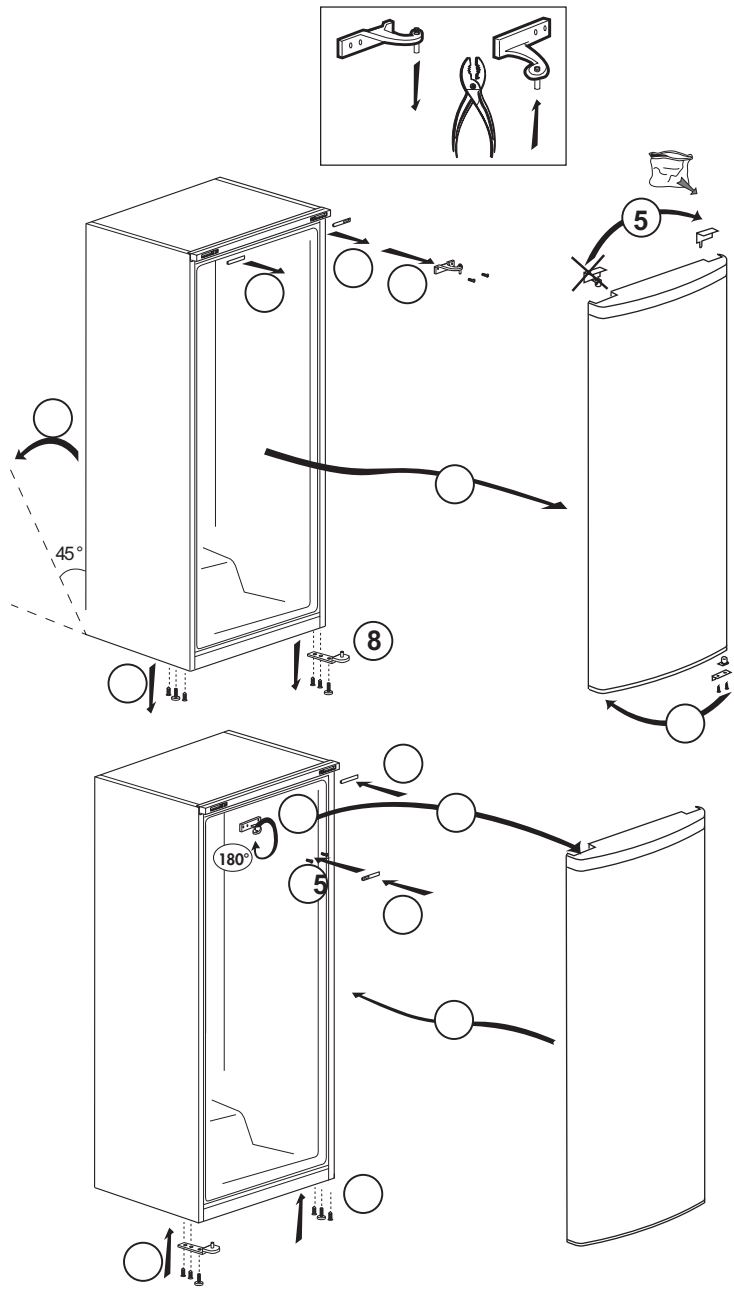
4. Place your freezer on an even floor surface to prevent jolts.

5. Your product requires adequate air circulation to function efficiently. If the product will be placed in an alcove, remember to leave at least 5 cm clearance between the product and the ceiling, rear wall and the side walls.

6. If the product will be placed in an alcove, remember to leave at least 5 cm clearance between the product and the ceiling, rear wall and the side walls. Check if the rear wall clearance protection component is present at its location (if provided with the product). If the component is not available, or if it is lost or fallen, position the product so that at least 5 cm clearance shall be left between the rear surface of the product and the wall of the room. The clearance at the rear is important for efficient operation of the product.

Reversing the doors

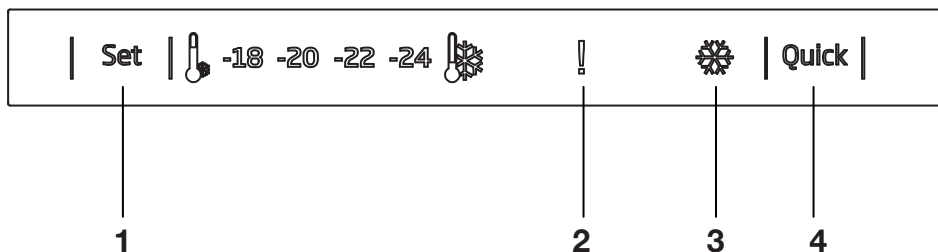
Proceed in numerical order .



4 Preparation

- For a freestanding appliance; 'this refrigerating appliance is not intended to be used as a built-in appliance'.
- Your refrigerator should be installed at least 30 cm away from heat sources such as hobs, ovens, central heater and stoves and at least 5 cm away from electrical ovens and should not be located under direct sunlight.
- The ambient temperature of the room where you install your refrigerator should at least be -15°C. Operating your refrigerator under colder conditions than this is not recommended.
- Please make sure that the interior of your refrigerator is cleaned thoroughly.
- If two refrigerators are to be installed side by side, there should be at least 2 cm distance between them.
- When you operate your refrigerator for the first time, please observe the following instructions during the initial six hours.
- The door should not be opened frequently.
- It must be operated empty without any food in it.
- Do not unplug your refrigerator. If a power failure occurs out of your control, please see the warnings in the "Recommended solutions for the problems" section.
- Original packaging and foam materials should be kept for future transportations or moving.
- The baskets/drawers that are provided with the chill compartment must always be in use for low energy consumption and for better storage conditions.
- Food contact with the temperature sensor in the freezer compartment may increase energy consumption of the appliance. Thus any contact with the sensor(s) must be avoided.
- In some models, the instrument panel automatically turns off 5 minutes after the door has closed. It will be reactivated when the door has opened or pressed on any key.
- Due to temperature change as a result of opening/closing the product door during operation, condensation on the door/body shelves and the glass containers is normal.
- Since hot and humid air will not directly penetrate into your product when the doors are not opened, your product will optimize itself in conditions sufficient to protect your food. Functions and components such as compressor, fan, heater, defrost, lighting, display and so on will operate according to the needs to consume minimum energy under these circumstances.

5 Using your freezer



1.Freezer Set Function

This function allows you to make the freezer compartment temperature setting.

Press this button to set the temperature of the freezer compartment to - (warmest), --, ---, ----, ----- (coldest) respectively.

2.High Temperature Error / Warning Indicator

This light comes on during high temperature failures and error warnings.

3- Quick Freeze Indicator

This icon lits when the Quick Freeze function is active.

4-Quick Frezee Function

When you press Quick Freeze button, the temperature of the compartment will be colder than the adjusted values.

This function can be used for food placed in the freezer compartment and required to be cooled down rapidly.

If you want to cool large amounts of fresh food, it is recommended to active this feature before putting the food into the freezer.

Quick Freezer indicator will remain lit when the Quick Freezer function is enabled. To cancel this

function press Quick Freezer button again. Quick Freezer indicator will turn off and return to its normal settings.

If you do not cancel it, Quick Freezer will cancel itself automatically after 25 hours or when the freezer compartment reaches to the required temperature. This function is not recalled when power restores after a power failure.

i Figures that take place in this instruction manual are schematic and may not correspond exactly with your product. If the subject parts are not included in the product you have purchased, then it is valid for other models.

5.1 How to Freeze Fresh Foods

- Foods to be frozen must be divided into portions according to a size to be consumed, and frozen in separate packages. In this way, all the food should be prevented from being re-frozen by thawing.
- In order to protect the nutritional value, the aroma and the color of the foods as much as possible, vegetables should be boiled for a short period of time before freezing. (Boiling is not necessary for foods such as cucumber, parsley.) Cooking time of the vegetables frozen in this way is shortened by 1/3 than that of the fresh vegetables.
- To extend the storage times of frozen foods, boiled vegetables must first be filtered and then hermetically packaged as in the all types of foods.
- Foods should not be placed in the freezer compartment without package.
- The packaging material of the food to be stored should be air-tight, thick and durable and should not deform with cold and humidity. Otherwise, the food that is hardened by freezing might pierce the package. Sealing the package well is also important in terms of securely storing the food.

The following packaging types are suitable for use to freeze the food:

Polyethylene bag, aluminum foil, plastic foil, vacuum bags and cold-resistant storage containers with caps.

The use of the following types of packaging is not recommended to freeze the food;

Packaging paper, parchment paper, cellophane (gelatin paper), garbage bag, used bags and shopping bags.

- Hot foods should not be placed in the freezer compartment without cooling.
- When placing unfrozen fresh foods in the freezer compartment, please note that it does not contact with frozen foods. Cool-pack (PCM) can be placed to the rack immediately below the quick freezer rack for preventing them from being getting warm.
- During the freezing time (24 hours) do not place other food to the freezer.
- Place your foods to the freezing shelves or racks by spreading them so that they will not be cramped (it is recommended that the packaging does not come into contact with each other).
- Frozen foods must be immediately consumed in a short period of time after defrosting and must never be frozen again.
- Do not block the ventilation holes by putting your frozen foods in front of the ventilation holes located on the back surface.

- We recommend you to attach a label onto the package and write the name of the foods in the package and the freezing time.

Foods suitable for freezing:

Fish and seafood, red and white meat, poultry, vegetables, fruit, herbaceous

spices, dairy products (such as cheese, butter and strained yoghurt), pastries, ready or cooked meals, potato dishes, souffle and desserts.

Foods not suitable for freezing:

Yoghurt, sour milk, cream, mayonnaise, leaved salad, red radish, grapes, all fruits (such as apple, pears and peaches).

- For foods to be frozen quickly and thoroughly, the following specified amounts per package should not be exceeded.

-Fruits and vegetables, 0.5-1 kg

-Meat, 1-1.5 kg

- A small amount of foods (maximum 2 kg) can also be frozen without the use of the quick freezing function.

To obtain the best result, apply the following instructions:

1. Activate the quick freezing function 24 hours before placing your fresh foods.

2. After 24 hours after pressing the button, first place your food that you want to freeze to the top shelf with higher freezing capacity. If you have food that you have previously stored, store your fresh foods starting from the back towards the front.

3. The quick freezing function will be automatically inactivated after 25 hours.

4. Do not try to freeze a large quantity of food at a time. Within 24 hours, this product can freeze the maximum food quantity specified as «Freezing Capacity ... kg/24 hours» on its type label. It is not convenient to put more unfrozen/fresh foods to the freezer compartment than the quantity specified on the label

- You can review the Meat and Fish, Vegetables and Fruits, Dairy Products tables for placing and storing your foods in the deep-freezer.

5.2 Recommendations for Preservation of Frozen Foods

- While purchasing your frozen foods, make sure that they are frozen at appropriate temperatures and their packages are not broken.
- Put the packages on the freezer compartment as soon as possible after purchasing them.
- Make sure that the expiration date indicated on the packaging is not expired before consuming the packaged ready meals that you remove from the freezer compartment.
- Your device has a freezer (4 star class) feature. However, this cooling device may also have ** (2 star class) compartments. It is not suitable to freeze food in the ** (2 star class) compartment of your refrigerator. This compartment can be used for foods that will be consumed in a short time, frozen foods or ice cream.

5.3 Defrosting

The ice in the freezer compartments is automatically thawed.

5.4 Deep Freezer Information

The EN 62552 standard requires (according to specific measurement conditions) that at least 4.5 kg of food for each 100 liter of freezer compartment volume can be frozen at a room temperature of 25°C in 24 hours.

5.5 Defrosting the frozen foods

Depending on the food diversity and the purpose of use, a selection can be made between the following options for defrosting:

- At room temperature (it is not very suitable to defrost the food by leaving it at room temperature for a long time in terms of maintaining the food quality)
- In the refrigerator
- In the electrical oven (in models with or without fan)
- In the microwave oven

CAUTION:

- Never put acidic beverages in glass bottles and cans into your freezer due to the risk of explosion.
- If there is moisture and abnormal swelling in the packaging of frozen foods, it is likely that they were previously stored in an improper storage condition and their contents deteriorated. Do not consume these foods without checking.
- Since some spices in cooked meals may change their taste when exposed to long-term storage conditions, your frozen foods should be less seasoned or the desired spices should be added to the foods after the thawing process.

5.6 Recommended Temperature Settings

Freezer compartment setting	Remarks
-18 °C	This is the default recommended temperature setting.
-20,-22 or -24 oC	These settings are recommended when the ambient temperature is higher than 30°C or when you think the refrigerator is not cool enough due to frequent opening and closing of the door.
Quick freeze (Quick)	Use when you want to freeze your food in a short time.It is recommended to be applied to preserve the quality of your fresh food.You do not need to use the quick freezing function when putting your frozen food. You do not need to use the quick freezing function to freeze a small amount of fresh food, up to 2 kg per day.

Meat and Fish			Preparation	Longest storage time (month)
Meat products	Veal	Steak	By cutting them 2 cm thick and placing foil between them or wrapping tightly with stretch	6 - 8
		Roast	By packing the pieces of meat in a refrigerator bag or wrapping them tightly with stretch	6 - 8
		Cubes	In small pieces	6 - 8
		Schnitzel, chops	By placing foil between cut slices or wrapping individually with stretch	6 - 8
	Mutton	Chops	By placing foil between meat pieces or wrapping individually with stretch	4 - 8
		Roast	By packing the pieces of meat in a refrigerator bag or wrapping them tightly with stretch	4 - 8
		Cubes	By packing the shredded meats in a refrigerator bag or wrapping them tightly with stretch	4 - 8
	Beef	Roast	By packing the pieces of meat in a refrigerator bag or wrapping them tightly with stretch	8 - 12
		Steak	By cutting them 2 cm thick and placing foil between them or wrapping tightly with stretch	8 - 12
		Cubes	In small pieces	8 - 12
		B o i l e d meat	By packaging in small pieces in a refrigerator bag	8 - 12
	Mince		Without seasoning, in flat bags	1 - 3
	Offal (piece)		In pieces	1 - 3
Fermented sausage - Salami		It should be packaged even if it has casing.	1 - 2	
Jambon		By placing foil between cut slices	2 - 3	
Poultry and hunting animals	Chicken and Turkey		By wrapping in foil	4 - 6
	Goose		By wrapping in foil (portions should not exceed 2.5 kg)	4 - 6
	Duck		By wrapping in foil (portions should not exceed 2.5 kg)	4 - 6
	Deer, Rabbit, Roe Deer		By wrapping in foil (portions should not exceed 2.5 kg, and their bones should be separated)	6 - 8
Fish and seafood	Freshwater fish (Trout, Carp, Crane, Catfish)		After thoroughly cleaning the inside and scales, it should be washed and dried, and the tail and head parts should be cut when necessary.	2
	Lean fish (Sea bass, Turbot, Sole)			4-6
	Fatty fish (Bonito, Mackerel, Bluefish, Red Mullet, Anchovy)			2 - 4
	Shellfish		Cleaned and in bags	4 - 6
	Caviar		In its packaging, in an aluminum or plastic container	2 - 3

Fruits and Vegetables	Preparation	Longest storage time (month)
String bean and Pole bean	By shock boiling for 3 minutes after washing and cutting into small pieces	10 - 13
Green pea	By shock boiling for 2 minutes after shelling and washing	10 - 12
Cabbage	By shock boiling for 1-2 minute(s) after cleaning	6 - 8
Carrot	By shock boiling for 3-4 minutes after cleaning and cutting into slices	12
Pepper	By boiling for 2-3 minutes after cutting the stem, dividing into two and separating the seeds	8 - 10
Spinach	By shock boiling for 2 minutes after washing and cleaning	6 - 9
Leek	By shock boiling for 5 minutes after chopping	6 - 8
Cauliflower	By shock boiling in a little lemon water for 3-5 minutes after separating the leaves, cutting the core into pieces	10 - 12
Eggplant	By shock boiling for 4 minutes after washing and cutting into 2cm pieces	10 - 12
Squash	By shock boiling for 2- 3 minutes after washing and cutting into 2cm pieces	8 - 10
Mushroom	By lightly sauteing in oil and squeezing lemon on it	2 - 3
Corn	By cleaning and packing in cob or granular	12
Apple and Pear	By shock boiling for 2-3 minutes after peeling and slicing	8 - 10
Apricot and Peach	Divide in half and extract the seeds	4 - 6
Strawberry and Raspberry	By washing and shelling	8 - 12
Baked fruit	By adding 10% sugar in the container	12
Plum, Cherry, Sour Cherry	By washing and shelling the stalks	8 - 12

Dairy Products	Preparation	Longest Storage Time ((Month	Storage Conditions
Cheese (except feta cheese)	By placing foil therebetween, in slices	6 - 8	It can be left in its original packaging for short term storage. For long - term storage it should also be wrapped in aluminum or plastic foil.
Butter , margarine	In its own packaging	6	In its own packaging or in plastic containers

6 Maintenance and cleaning

- ⚠ Never use gasoline, benzene or similar substances for cleaning purposes.
- ⚠ We recommend that you unplug the appliance before cleaning.
- ⚠ Never use any sharp abrasive instrument, soap, household cleaner, detergent and wax polish for cleaning.
- ⚠ For non-No Frost products, water drops and frosting up to a fingerbreadth occur on the rear wall of the Fridge compartment. Do not clean it; never apply oil or similar agents on it.
- ⚠ Only use slightly damp microfiber cloths to clean the outer surface of the product. Sponges and other types of cleaning cloths may scratch the surface.
- ℹ Use lukewarm water to clean the cabinet of your refrigerator and wipe it dry.
- ℹ Use a damp cloth wrung out in a solution of one teaspoon of bicarbonate of soda to one pint of water to clean the interior and wipe it dry.
- ⚠ Make sure that no water enters the lamp housing and other electrical items.
- ⚠ If your refrigerator is not going to be used for a long period of time, unplug the power cable, remove all food, clean it and leave the door ajar.
- ℹ Check door seals regularly to ensure they are clean and free from food particles.
- ⚠ To remove door racks, remove all the contents and then simply push the door rack upwards from the base.
- ⚠ Never use cleaning agents or water that contain chlorine to clean the outer surfaces and chromium coated parts of the product. Chlorine causes corrosion on such metal surfaces.
- ⚠ Do not use sharp, abrasive tools, soap, household cleaning agents, detergents, kerosene, fuel oil, varnish etc. to prevent removal and deformation of the prints on the plastic part. Use lukewarm water and a soft cloth for cleaning and then wipe it dry.

Protection of plastic surfaces

- ℹ Do not put the liquid oils or oil-cooked meals in your refrigerator in unsealed containers as they damage the plastic surfaces of your refrigerator. In case of spilling or smearing oil on the plastic surfaces, clean and rinse the relevant part of the surface at once with warm water.

7 Troubleshooting

Please review this list before calling the service. It will save your time and money. This list includes frequent complaints that are not arising from defective workmanship or material usage. Some of the features described here may not exist in your product.

The refrigerator does not operate.

- The plug is not inserted into the socket correctly. > > > Insert the plug into the socket securely.
- The fuse of the socket which your refrigerator is connected to or the main fuse have blown out. > > > Check the fuse.

Condensation on the side wall of the fridge compartment (MULTIZONE, COOL CONTROL and FLEXI ZONE).

- Door has been opened frequently. > > > Do not open and close the door of refrigerator frequently.
- Ambient is very humid. > > > Do not install your refrigerator into highly humid places.
- Food containing liquid is stored in open containers. > > > Do not store food with liquid content in open containers.
- Door of the refrigerator is left ajar. > > > Close the door of the refrigerator.
- Thermostat is set to a very cold level. > > > Set the thermostat to a suitable level.

Compressor is not running

- Protective thermic of the compressor will blow out during sudden power failures or plug-out plug-ins as the refrigerant pressure in the cooling system of the refrigerator has not been balanced yet. The refrigerator will start running approximately after 6 minutes. Please call the service if the refrigerator does not startup at the end of this period.
- The fridge is in defrost cycle. > > > This is normal for a full-automatically defrosting refrigerator. Defrosting cycle occurs periodically.
- The refrigerator is not plugged into the socket. > > > Make sure that the plug is fit into the socket.
- Temperature settings are not made correctly. > > > Select the suitable temperature value.
- There is a power outage. > > > Refrigerator returns to normal operation when the power restores.

The operation noise increases when the refrigerator is running.
The operating performance of the refrigerator may change due to the changes in the ambient temperature. It is normal and not a fault.
The refrigerator is running frequently or for a long time.
- New product may be wider than the previous one. Larger refrigerators operate for a longer period of time. - The room temperature may be high. > > > It is normal that the product operates for longer periods in hot ambient. - The refrigerator might be plugged in recently or might be loaded with food. > > > When the refrigerator is plugged in or loaded with food recently, it will take longer for it to attain the set temperature. This is normal. - Large amounts of hot food might be put in the refrigerator recently. > > > Do not put hot food into the refrigerator. - Doors might be opened frequently or left ajar for a long time. > > > The warm air that has entered into the refrigerator causes the refrigerator to run for longer periods. Do not open the doors frequently. - Freezer or fridge compartment door might be left ajar. > > > Check if the doors are closed completely. - The refrigerator is adjusted to a very low temperature. > > > Adjust the refrigerator temperature to a warmer degree and wait until the temperature is achieved. - Door seal of the fridge or freezer may be soiled, worn out, broken or not properly seated. > > > Clean or replace the seal. Damaged/broken seal causes the refrigerator to run for a longer period of time in order to maintain the current temperature.
Freezer temperature is very low while the fridge temperature is sufficient.
The freezer temperature is adjusted to a very low value. > > > Adjust the freezer temperature to a warmer degree and check.
Fridge temperature is very low while the freezer temperature is sufficient.
The fridge temperature is adjusted to a very low value. > > > Adjust the fridge temperature to a warmer degree and check.

Food kept in the fridge compartment drawers is frozen.
The fridge temperature is adjusted to a very high value. > > > Adjust the fridge temperature to a lower value and check.
Temperature in the fridge or freezer is very high.
- The fridge temperature is adjusted to a very high value. > > > Fridge compartment temperature setting has an effect on the temperature of the freezer. Change the temperatures of the fridge or freezer and wait until the relevant compartments attain a sufficient temperature. - Doors are opened frequently or left ajar for a long time. > > > Do not open the doors frequently. - Door is ajar. > > > Close the door completely. - The refrigerator is plugged in or loaded with food recently. > > > This is normal. When the refrigerator is plugged in or loaded with food recently, it will take longer for it to attain the set temperature. - Large amounts of hot food might be put in the refrigerator recently. > > > Do not put hot food into the refrigerator.
Vibrations or noise.
- The floor is not level or stable. > > > If the refrigerator rocks when moved slowly, balance it by adjusting its feet. Also make sure that the floor is strong enough to carry the refrigerator, and level. - The items put onto the refrigerator may cause noise. > > > Remove the items on top of the refrigerator.
There are noises coming from the refrigerator like liquid flowing, spraying, etc.
Liquid and gas flows occur in accordance with the operating principles of your refrigerator. It is normal and not a fault.
Whistle comes from the refrigerator.
Fans are used in order to cool the refrigerator. It is normal and not a fault.
Condensation on the inner walls of refrigerator.
- Hot and humid weather increases icing and condensation. It is normal and not a fault. - Doors are opened frequently or left ajar for a long time. > > > Do not open the doors frequently. Close them if they are open. - Door is ajar. > > > Close the door completely.

Humidity occurs on the outside of the refrigerator or between the doors.
There might be humidity in the air; this is quite normal in humid weather. When the humidity is less, condensation will disappear.
Bad odour inside the refrigerator.
- No regular cleaning is performed. > > > Clean the inside of the refrigerator regularly with a sponge, lukewarm water or carbonate dissolved in water. - Some containers or package materials may cause the smell. > > > Use a different container or different brand packaging material. - Food is put into the refrigerator in uncovered containers. > > > Keep the food in closed containers. Microorganisms spreading out from uncovered containers can cause unpleasant odours. - Remove the foods that have expired best before dates and spoiled from the refrigerator.
The door is not closing.
- Food packages are preventing the door from closing. > > > Replace the packages that are obstructing the door. - The refrigerator is not completely even on the floor. > > > Adjust the feet to balance the refrigerator. - The floor is not level or strong. > > > Make sure that the floor is level and capable to carry the refrigerator.
Crispers are stuck.
The food is touching the ceiling of the drawer. > > > Rearrange food in the drawer.
If The Surface Of The Product Is Hot.
High temperatures may be observed between the two doors, on the side panels and at the rear grill while the product is operating. This is normal and does not require service maintenance!

DISCLAIMER / WARNING

Some (simple) failures can be adequately handled by the end-user without any safety issue or unsafe use arising, provided that they are carried out within the limits and in accordance with the following instructions (see the “Self-Repair” section).

Therefore, unless otherwise authorized in the “Self-Repair” section below, repairs shall be addressed to registered professional repairers in order to avoid safety issues. A registered professional repairer is a professional repairer that has been granted access to the instructions and spare parts list of this product by the manufacturer according to the methods described in legislative acts pursuant to Directive 2009/125/EC.

However, only the service agent (i.e. authorized professional repairers) that you can reach through the phone number given in the user manual/ warranty card or through your authorized dealer may provide service under the guarantee terms. Therefore, please be advised that repairs by professional repairers (who are not authorized by Beko) shall void the guarantee.

Self-Repair

Self-repair can be done by the end-user with regard to the following spare parts: door handles, door hinges, trays, baskets and door gaskets (an updated list is also available in support.beko.com as of 1st March 2021).

Moreover, to ensure product safety and to prevent risk of serious injury, the mentioned self-repair shall be done following the instructions in the user manual for self-repair or which are available in support.beko.com. For your safety, unplug the product before attempting any self-repair.

Repair and repair attempts by end-users for parts not included in such list and/or not following the instructions in the user manuals for self-repair or which are available in support.beko.com, might give rise to safety issues not attributable to Beko, and will void the warranty of the product.

Therefore, it is highly recommended that end-users refrain from the attempt to carry out repairs falling outside the mentioned list of spare parts, contacting in such cases authorized professional repairers or registered professional repairers. On the contrary, such attempts by end-users may cause safety issues and damage the product and subsequently cause fire, flood, electrocution and serious personal injury to occur.

By way of example, but not limited to, the following repairs must be addressed to authorized professional repairers or registered professional repairers: compressor, cooling circuit, main board, inverter board, display board, etc.

The manufacturer/seller cannot be held liable in any case where end-users do not comply with the above.

The spare part availability of the refrigerator that you purchased is 10 years.

During this period, original spare parts will be available to operate the refrigerator properly

The minimum duration of guarantee of the refrigerator that you purchased is 24 months.

Veillez d'abord lire ce manuel d'utilisation !

Chère cliente, cher client,
Nous aimerions que vous soyez entièrement satisfait de notre appareil, fabriqué dans des infrastructures modernes et ayant fait l'objet d'un contrôle de qualité minutieux.

À cet effet, veuillez lire en intégralité le manuel d'utilisation avant d'utiliser cet appareil, et conservez-le pour références ultérieures. Si vous offrez cet appareil à une autre personne, remettez-lui également le manuel d'utilisation.

Le manuel d'utilisation garantit l'utilisation rapide et sécurisée du réfrigérateur.

- Veuillez lire le manuel d'utilisation avant d'installer et d'utiliser le réfrigérateur,
- Respectez toujours les instructions de sécurité en vigueur,
- Tenez le manuel d'utilisation à portée pour références ultérieures,
- Veuillez lire tous les autres documents fournis avec l'appareil,

Veillez noter que ce manuel d'utilisation peut se rapporter à plusieurs modèles de cet appareil. Le manuel indique clairement toutes les différences entre les modèles.

Symboles et commentaires

Les symboles suivants sont utilisés dans le manuel d'utilisation :

	Informations importantes et renseignements utiles,
	Avertissement relatif aux conditions dangereuses pour la vie et la propriété,
	Risque d'électrocution,
	L'emballage de l'appareil a été fabriqué à partir de matériaux recyclables, conformément à la législation nationale en matière d'environnement,

**INFORMATIONS**

**ENERG**



SUPPLIER'S NAME

MODEL IDENTIFIER (*)

A

A

Vous pouvez accéder aux informations relatives au modèle telles que sauvegardées dans la base de données des produits en entrant le site internet suivant et en recherchant l'identifiant de votre modèle (*) qui se trouve sur la vignette énergie

<https://eprel.ec.europa.eu/>

Table des matières

1 Instructions en matière de sécurité et d'environnement	3	4 Préparation	12
Sécurité Générale	3	5 Utilisation de votre congélateur	13
Avertissement HC	5	Utilisation Aliments frais	14
Pour les Modèles Avec Distributeur		Recommandations pour la conservation des aliments congelés.....	15
D'eau	5	Dégivrage	15
Utilisation Prévue.....	5	Congélateur Informations.....	16
Sécurité Enfants.....	6	Décongélation des aliments congelés	16
Conformité Avec la Directive DEEE et Mise Au Rebut de Votre Ancien Appareil	6	Réglages de température recommandés	16
Conformité Avec la Directive RoHS	6	6 Entretien et nettoyage	19
Informations Relatives à L'emballage ..	6	7 Dépannage	20
2 Votre congélateur/ réfrigérateur	7		
3 Installation	8		
Éléments à prendre en considération lors du déplacement de votre réfrigérateur	8		
Avant de mettre votre réfrigérateur en marche	8		
Branchement électrique	9		
Mise au rebut de l'emballage	9		
Mise au rebut de votre ancien réfrigérateur.....	9		
Disposition et Installation.....	10		
Réversibilité des portes.....	11		

1 Instructions en matière de sécurité et d'environnement

Cette section fournit les instructions de sécurité nécessaires à la prévention des risques de blessures ou de dommage matériel. Le non-respect de ces instructions annule tous les types de garantie de l'appareil.

Utilisation Préconisée

	AVERTISSEMENT: Assurez-vous que les trous d'aération ne sont pas fermés quand le dispositif est dans son boîtier ou est installé à sa place.
	AVERTISSEMENT: Ne pas utiliser tout dispositif mécanique ou un autre dispositif hors des recommandations du fabricant pour accélérer le processus de décongeler.
	AVERTISSEMENT: Ne pas endommager le circuit de fluide du réfrigérateur.
	AVERTISSEMENT: Ne pas utiliser des appareils électriques non prévus par le fabricant dans les compartiments de conservation des aliments.

AVERTISSEMENT:

Ne conservez pas de substances explosives comme des aérosols avec un liquide inflammable dans cet appareil.



Ce dispositif est conçu pour l'usage domestique ou les applications similaires suivantes :

- Pour être utilisé dans la cuisine de personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail ;
- Pour être utilisé par les clients dans les maisons de campagne et hôtels et les autres environnements d'hébergement ;
- Dans des environnements de type de pension de famille
- Dans des applications similaires n'ayant pas de service alimentaire et non détaillants

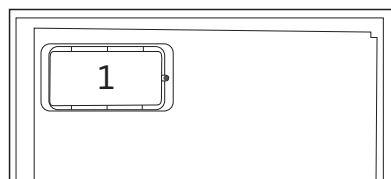
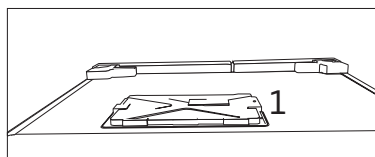
1.1. Sécurité Générale

- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes atteintes de déficience physique, sensorielle ou mentale, des personnes sans connaissances suffisantes et inexpérimentées ou par des enfants. Il ne doit être utilisé par ces personnes que si elles sont supervisées ou sous les instructions d'une personne responsable de leur sécurité. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- En cas de dysfonctionnement, débranchez l'appareil.
- Après avoir débranché l'appareil, patientez 5 minutes avant de le rebrancher. Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé. Évitez de

Instructions en matière de sécurité et d'environnement

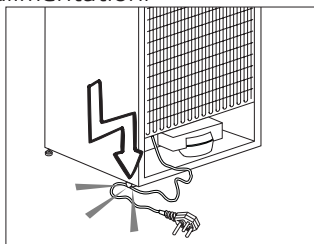
toucher le cordon d'alimentation avec des mains humides ! Ne le débranchez jamais en tirant le câble, mais plutôt en tenant la prise.

- Nettoyez la fiche du câble d'alimentation à l'aide d'un chiffon sec, avant de le brancher.
 - Évitez de brancher le réfrigérateur lorsque la prise est instable.
 - Débranchez l'appareil pendant l'installation, l'entretien, le nettoyage et la réparation.
 - Si l'appareil ne sera pas utilisé pendant une longue période, débranchez-le et videz l'intérieur.
 - N'utilisez pas la vapeur ou de matériel de nettoyage à vapeur pour nettoyer le réfrigérateur et faire fondre la glace. La vapeur peut atteindre les zones électrifiées et causer un court-circuit ou l'électrocution !
 - Ne lavez pas l'appareil par pulvérisation ou aspersion d'eau ! Risque d'électrocution !
 - Ne jamais utiliser le produit si la section située dans sa partie supérieure ou inférieure avec cartes de circuits imprimés électroniques à l'intérieur est ouverte (couvercle de cartes de circuits imprimés électroniques) (1).
- En cas de dysfonctionnement, n'utilisez pas l'appareil car il peut entraîner une électrocution. Contactez le service agréé avant de procéder à toute intervention.
 - Branchez votre appareil à une prise de mise à la terre. La mise à la terre doit être effectuée par un technicien qualifié.
 - Si l'appareil possède un éclairage de type LED, contactez le service agréé pour tout remplacement ou en cas de problème.
 - Évitez de toucher les aliments congelés avec des mains humides ! Ils pourraient coller à vos mains !
 - Ne placez pas de boissons en bouteille ou en canette dans le compartiment de congélation. Elles risquent d'exploser !
 - Placez les boissons verticalement, dans des récipients convenablement fermés.
 - Ne pulvérisiez pas de substances contenant des gaz inflammables près du réfrigérateur pour éviter tout risque d'incendie et d'explosion.
 - Ne conservez pas de substances et produits inflammables (vaporisateurs, etc.) dans le réfrigérateur.
 - Ne placez pas de récipients contenant des liquides au-dessus du réfrigérateur. Les projections d'eau sur des pièces électrifiées peuvent entraîner des électrocutions et un risque d'incendie.
 - L'exposition du produit à la pluie, à la neige, au soleil et au vent présente des risques pour la sécurité électrique. Quand vous transportez le réfrigérateur, ne le tenez pas par la poignée de la porte. Elle peut se casser.



Instructions en matière de sécurité et d'environnement

- Évitez que votre main ou toute autre partie de votre corps ne se retrouve coincée dans les parties amovibles de l'appareil.
- Évitez de monter ou de vous appuyer contre la porte, les tiroirs ou toute autre partie du réfrigérateur. Cela peut faire tomber l'appareil et l'endommager.
- Évitez de coincer le câble d'alimentation.



1.1.1 Avertissement HC

Si votre réfrigérateur possède un système de refroidissement utilisant le gaz R600a, évitez d'endommager le système de refroidissement et sa tuyauterie pendant l'utilisation et le transport de l'appareil. Ce gaz est inflammable. Si le système de refroidissement est endommagé, éloignez l'appareil des flammes et aérez la pièce immédiatement.



L'étiquette sur la paroi intérieure gauche de l'appareil indique le type de gaz utilisé.

1.1.2 Pour les Modèles Avec Distributeur D'eau

- La pression de l'eau froide à l'entrée ne doit pas excéder 90 psi (620 kPa). Si votre pression d'eau dépasse 80 psi (550 kPa), utilisez une soupape de limitation de pression sur votre réseau de conduite. Si vous ne savez pas comment vérifier la pression de l'eau, demandez l'assistance d'un plombier professionnel.
- S'il existe un risque d'effet coup de bélier sur votre installation, utilisez systématiquement un équipement de protection contre l'effet coup de bélier sur celle-ci. Consultez des plombiers professionnels si vous n'êtes pas sûr de la présence de cet effet sur votre installation.
- Ne l'installez pas sur l'entrée d'eau chaude. Prenez des précautions contre le risque de congélation des tuyaux. L'intervalle de fonctionnement de la température des eaux doit être de 33 F (0,6°C) au moins et de 100 F (38 C) au plus.
- Utilisez uniquement de l'eau potable.

1.2. Utilisation Prévue

- Cet appareil est exclusivement conçu pour un usage domestique. Il n'est pas destiné à un usage commercial.
- Il doit être exclusivement utilisé pour le stockage des denrées et des boissons.
- Les produits qui nécessitent un contrôle de température précis (vaccins, médicaments sensibles à la chaleur, matériels médicaux, etc.) ne doivent pas être conservés dans le réfrigérateur.
- Le fabricant ne sera pas tenu responsable de tout dommage résultant d'une mauvaise utilisation ou manipulation.

- Les pièces détachées d'origine sont disponibles pendant 10 ans, à compter de la date d'achat du produit.

1.3. Sécurité Enfants

- Conservez les matériaux d'emballage hors de la portée des enfants.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Si la porte de l'appareil est dotée d'une serrure, gardez la clé hors de la portée des enfants.

1.4. Conformité Avec la Directive DEEE et Mise Au Rebut de Votre Ancien Appareil

Cet appareil est conforme à la directive DEEE de l'Union européenne (2012/19/UE). Il porte un symbole de classification pour la mise au rebut des équipements électriques et électroniques (DEEE).



Le présent produit a été fabriqué avec des pièces et du matériel de qualité supérieure susceptibles d'être réutilisés et adaptés au recyclage. Ne le mettez pas au rebut avec les ordures

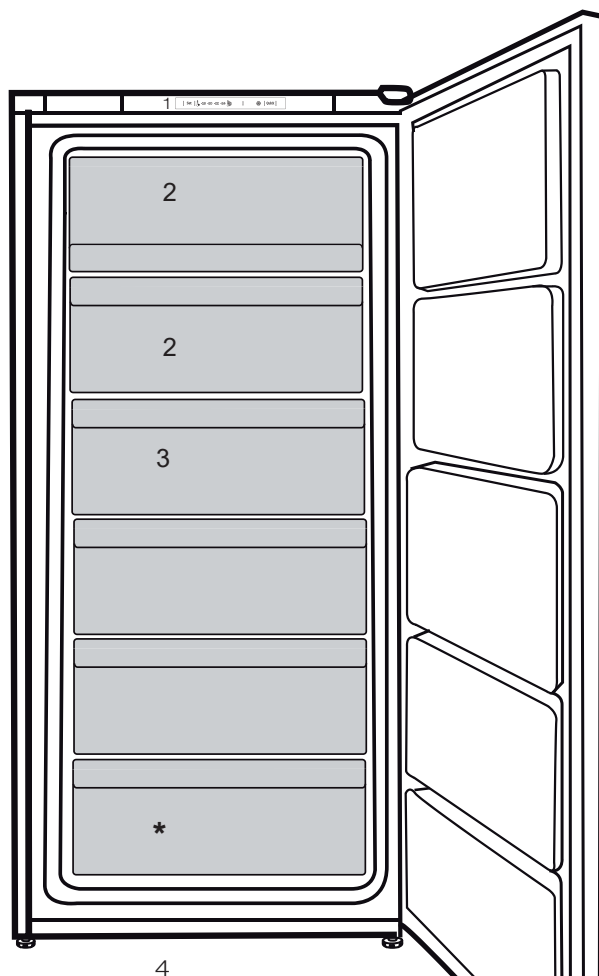
ménagères et d'autres déchets à la fin de sa durée de vie. Rendez-vous dans un point de collecte pour le recyclage de tout matériel électrique et électronique. Rapprochez-vous des autorités de votre localité pour plus d'informations concernant ces points de collecte.

1.5. Conformité Avec la Directive RoHS

- Cet appareil est conforme à la directive DEEE de l'Union européenne (2011/65/UE). Il ne comporte pas les matériaux dangereux et interdits mentionnés dans la directive.

1.6. Informations Relatives à L'emballage

- Les matériaux d'emballage de cet appareil sont fabriqués à partir de matériaux recyclables, conformément à nos réglementations nationales en matière d'environnement. Ne mettez pas les matériaux d'emballage au rebut avec les ordures ménagères et d'autres déchets. Amenez-les plutôt aux points de collecte des matériaux d'emballage, désignés par les autorités locales.



1. Bandeau de commandes
2. Déflecteur
3. Tiroirs
4. Pieds avant réglables



Les illustrations présentées dans cette notice d'utilisation sont schématiques et peuvent ne pas correspondre exactement à votre produit. Si des pièces présentées ne sont pas comprises dans le produit que vous avez acheté, elles sont valables pour d'autres modèles.

3 Installation



AVERTISSEMENT:

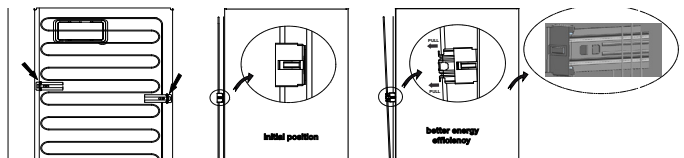
Dans l'hypothèse ou l'information contenue dans ce manuel n'a pas été prise en compte par l'utilisateur, le fabricant ne sera aucunement responsable en cas de problèmes.

3.1. Éléments à prendre en considération lors du déplacement de votre réfrigérateur

1. Votre réfrigérateur doit être débranché. Avant le transport de votre réfrigérateur, vous devez le vider et le nettoyer. Avant d'emballer votre réfrigérateur, vous devez fixer ses étagères, bac, accessoires, etc, avec du ruban adhésif afin de les protéger contre les chocs.
2. L'emballage doit être solidement attaché avec du ruban adhésif épais ou avec un cordage solide. La réglementation en matière de transport et de marquage de l'emballage doit être strictement respectée.
3. L'emballage et les matériaux de protection d'emballage doivent être conservés pour les éventuels transports ou déplacements à venir.

Le condenseur de votre appareil est situé à l'arrière, tel que l'indique le schéma ci-dessous. Pour garantir un meilleur rendement énergétique associé à une faible consommation de l'énergie, tirez le condenseur vers vous tel qu'indique le schéma ci-dessous.

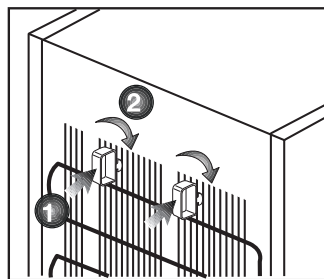
*** Peut ne pas être possible dans tous les modèles.**



3.2. Avant de mettre votre réfrigérateur en marche

Vérifiez les points suivants avant de commencer à utiliser votre réfrigérateur

1. Fixez les câbles en plastique tel qu'indiqué sur le schéma ci-dessous. Les câbles en plastique servent à maintenir une distance permettant la circulation de l'air entre le réfrigérateur et le mur. (Cette image n'est donnée qu'à titre indicatif ; elle n'est pas identique à votre produit.)
2. Vous pouvez installer les 2 cales en plastique comme illustré dans le schéma. Les cales en plastique maintiendront la distance nécessaire entre votre Congélateur / réfrigérateur et le mur pour permettre une bonne circulation de l'air. (Le schéma présenté est fourni à titre indicatif et peut ne pas correspondre exactement avec votre produit.)



Installation

- Nettoyez l'intérieur du réfrigérateur tel qu'indiqué dans la section « Entretien et nettoyage ».
- Insérez la prise du réfrigérateur dans la prise murale. Lorsque la porte du réfrigérateur est ouverte, la lampe interne du réfrigérateur s'éclaire.
- Lorsque le compresseur commence à fonctionner, il émettra un son. Le liquide et les gaz intégrés au système du réfrigérateur peuvent également faire du bruit, que le compresseur soit en marche ou non. Ceci est tout à fait normal.
- Les parties antérieures du réfrigérateur peuvent chauffer. Ce phénomène est normal. Ces zones doivent en principe être chaudes pour éviter tout risque de condensation.

3.3. Branchement électrique

Branchez votre réfrigérateur à une prise électrique protégée par un fusible ayant une capacité appropriée.

Important :

- Le branchement doit être conforme aux normes en vigueur sur le territoire national.
- La fiche du câble d'alimentation doit être facilement accessible après installation.
- La sécurité électrique du réfrigérateur n'est assurée que si le système de mise à la terre de votre domicile est conforme aux normes en vigueur.
- La tension indiquée sur l'étiquette située sur la paroi gauche interne de votre produit doit correspondre à celle fournie par votre réseau électrique.
- Les rallonges et prises multivoies ne doivent pas être utilisés pour brancher l'appareil.**



AVERTISSEMENT:

Un câble d'alimentation endommagé doit être remplacé par un électricien qualifié.



AVERTISSEMENT:

L'appareil ne doit pas être mis en service avant d'être réparé ! Cette précaution permet d'éviter tout risque de choc électrique!

3.4. Mise au rebut de l'emballage

Les matériaux d'emballage peuvent être dangereux pour les enfants. Tenez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants ou jetez-les conformément aux consignes établies par les autorités locales en matière de déchets. Ne les jetez pas avec les déchets domestiques, déposez-les dans les centres de collecte désignés par les autorités locales.

L'emballage de votre appareil est produit à partir de matériaux recyclables.

3.5. Mise au rebut de votre ancien réfrigérateur

Débarrassez-vous de votre ancien réfrigérateur sans nuire à l'environnement.

- Vous pouvez consulter le service après-vente agréé ou le centre chargé de la mise au rebut dans votre municipalité pour en savoir plus sur la mise au rebut de votre produit.

Avant de procéder à la mise au rebut de votre machine, coupez la prise électrique et, le cas échéant, tout verrouillage susceptible de se trouver sur la porte. Rendez-les inopérants afin de ne pas exposer les enfants à d'éventuels dangers.

3.6. Disposition et Installation

**AVERTISSEMENT:**

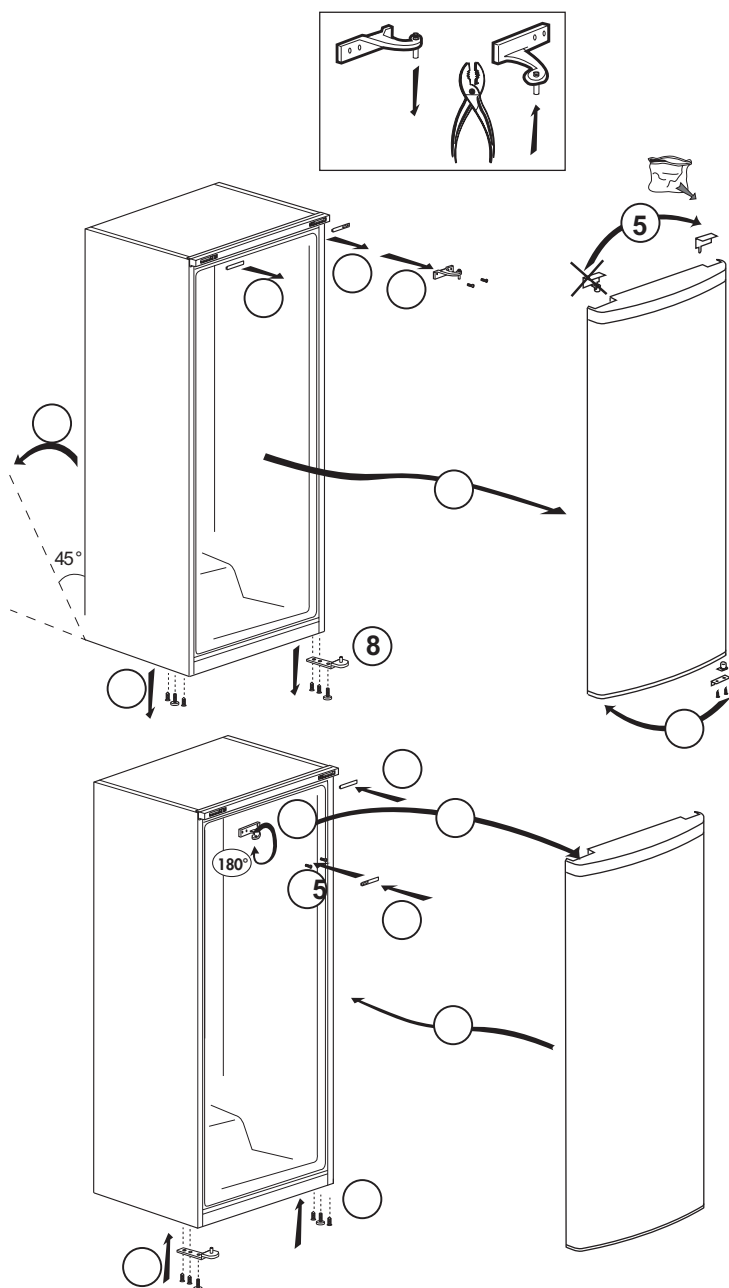
Si la porte d'entrée de la pièce où sera installé le réfrigérateur n'est pas assez large pour laisser passer le réfrigérateur, appelez le service après-vente qui retirera les portes du réfrigérateur et le fera entrer latéralement dans la pièce.

1. Installez le réfrigérateur dans un emplacement qui permette une utilisation pratique.
2. Maintenez le réfrigérateur éloigné de toutes sources de chaleur, des endroits humides et de la lumière directe du soleil.
3. Une ventilation d'air autour du réfrigérateur doit être aménagée pour obtenir un fonctionnement efficace. Si le réfrigérateur est placé dans un enfoncement du mur, il doit y avoir un espace d'au moins 5 cm avec le plafond et d'au moins 5 cm avec le mur. Ne placez pas l'appareil sur des revêtements tels qu'un tapis ou de la moquette.
4. Placez le réfrigérateur sur une surface plane afin d'éviter les à-coups.

Installation

3.7. Réversibilité des portes

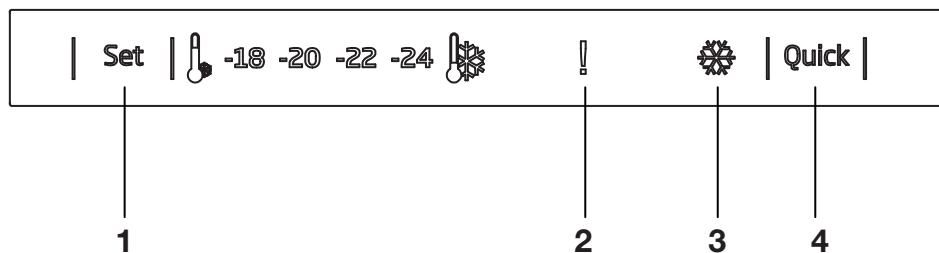
Procédez dans l'ordre numérique



4 Préparation

- Pour un appareil amovible, cet appareil de réfrigération n'est pas conçu pour être utilisé comme un appareil à encastrer ;.
- Votre congélateur / réfrigérateur doit être installé à au moins 30 cm des sources de chaleur telles que les plaques de cuisson, les fours, appareils de chauffage ou cuisinières, et à au moins 5 cm des fours électriques. De même, il ne doit pas être exposé à la lumière directe du soleil.
- Veuillez vous assurer que l'intérieur de votre appareil est soigneusement nettoyé.
- La température ambiante de la pièce où vous installez le congélateur / réfrigérateur doit être d'au moins -15°C. Faire fonctionner l'appareil sous des températures inférieures n'est pas recommandé et pourrait nuire à son efficacité.
- Si deux congélateur / réfrigérateurs sont installés côte à côte, ils doivent être séparés par au moins 2 cm.
- Lorsque vous faites fonctionner le congélateur / réfrigérateur pour la première fois, assurez-vous de suivre les instructions suivantes pendant les six premières heures.
- La porte ne doit pas être ouverte fréquemment.
- Le congélateur / réfrigérateur doit fonctionner à vide, sans denrées à l'intérieur.
- Ne débranchez pas le congélateur / réfrigérateur. Si une panne de courant se produit, veuillez vous reporter aux avertissements dans la section « Solutions recommandées aux problèmes ».
- L'emballage et les matériaux de protection d'emballage doivent être conservés pour les éventuels transports ou déplacements à venir.
- Les paniers/tiroirs fournis avec le compartiment rafraîchissement doivent être utilisés de manière continue pour une consommation énergétique minimale et de meilleures conditions de conservation.
- Le contact entre le capteur de température et les denrées alimentaires à l'intérieur du compartiment de congélation peut augmenter la consommation énergétique de l'appareil. Pour cette raison, les contacts avec les capteurs doivent être évités.
- Dans certains modèles, le tableau de bord s'éteint automatiquement 5 minutes après la fermeture de la portière. Il est réactivé à l'ouverture de la portière ou lorsqu'on appuie sur n'importe quelle touche.
- En raison des variations de température dues à l'ouverture ou à la fermeture de la porte de l'appareil en fonctionnement, il est normal que la condensation se forme sur la porte, les étagères ou les récipients en verre.
- Comme l'air chaud et humide ne pénètre pas directement dans votre produit lorsque les portes ne sont pas ouvertes, votre produit optimisera son fonctionnement en fonction des conditions pour protéger vos aliments. Les fonctions et les composants tels que le compresseur, le ventilateur, le chauffage, le dégivrage, l'éclairage, l'affichage, etc. fonctionneront en fonction des besoins pour consommer un minimum d'énergie dans de telles circonstances.

5 Utilisation de votre congélateur



1. Fonction de réglage de congélation

Cette fonction vous permet de régler la température du compartiment congélateur.

Appuyez sur ce bouton pour régler la température du compartiment de congélation sur - (plus chaud), --, ---, ----, ----- (plus froid) respectivement.

2. Indicateur d'erreur de température élevée / d'avertissement

Ce voyant s'allume en présence de défauts de température élevée et de messages d'erreur.

3- Indicateur de congélation rapide

Cette icône s'illumine lorsque la fonction Congélation rapide est active.

4- Fonction Congélation rapide

Lorsque vous appuyez sur le bouton Quick Freeze (Congélation rapide), la température du compartiment devient plus froide que les valeurs définies.

Cette fonction peut être utilisée pour les aliments entreposés dans le compartiment de congélation et qui nécessitent un refroidissement rapide.

Si vous souhaitez refroidir de grandes quantités d'aliments, il est recommandé d'activer cette fonction avant d'introduire les aliments dans le congélateur.

L'indicateur de congélation rapide reste allumé lorsque la fonction Congélation rapide est activée. Pour annuler cette fonction, appuyez à nouveau sur le bouton Quick Freezer (Congélation rapide). L'indicateur de Congélation rapide s'éteint et revient à ses réglages par défaut.

Si vous ne l'annulez pas, la Congélation rapide s'annule automatiquement au bout de 25 heures ou lorsque le compartiment de congélation atteint la température requise. Cette fonction n'est pas réactivée lorsque le courant est rétabli après une panne de courant.



Les illustrations présentées dans cette notice d'utilisation sont schématisées et peuvent ne pas correspondre exactement à votre produit. Si des pièces présentées ne sont pas comprises dans le produit que vous avez acheté, elles sont valables pour d'autres modèles.

Utilisation Aliments frais

- Les aliments à congeler doivent être divisés en portions en fonction de la taille à consommer, et congelés dans des emballages séparés. De cette façon, il convient d'éviter une recongélation de tous les aliments après décongélation.
- Afin de préserver au maximum la valeur nutritionnelle, l'arôme et la couleur des aliments, les légumes doivent être bouillis pendant une courte durée avant d'être congelés. (L'ébullition n'est pas nécessaire pour les aliments tels que le concombre, le persil). Le temps de cuisson des légumes ainsi congelés est réduit d'un tiers par rapport à celui des légumes frais.
- Pour prolonger la durée de conservation des aliments surgelés, les légumes bouillis doivent d'abord être filtrés, puis emballés hermétiquement comme tous les autres types d'aliments.
- Les aliments ne doivent pas être placés dans le compartiment congélateur sans emballage.
- Le matériau d'emballage des aliments à stocker doit être étanche à l'air, épais et durable et ne doit pas être sensible au froid et à l'humidité. Dans le cas contraire, les aliments durcis par la congélation risquent de percer l'emballage. Il est également important de fermer correctement l'emballage afin de conserver les aliments en toute sécurité.

Les types d'emballages suivants peuvent être utilisés pour congeler les aliments :

Sac en polyéthylène, papier d'aluminium, film plastique, sacs sous vide et récipients de stockage résistants au froid avec bouchons.

L'utilisation des types d'emballage suivants n'est pas recommandée pour la congélation des aliments ;

Papier d'emballage, papier parchemin, cellophane (papier gélatineux), sac poubelle, sacs usagés et sacs à provisions.

- Les aliments chauds ne doivent pas être placés dans le compartiment congélateur sans être refroidis.
- Lorsque vous placez des aliments frais non congelés dans le compartiment congélateur, veillez à ce qu'ils n'entrent pas en contact avec les aliments congelés. Les éléments de refroidissement (PCM) peuvent être placés sur l'étagère située juste en dessous de l'étagère de congélation rapide pour éviter qu'ils ne se réchauffent.
- Ne placez pas d'autres aliments dans le congélateur pendant le temps de congélation (24 heures).
- Placez vos aliments sur les étagères ou les supports de congélation en les répartissant de manière à ce qu'ils ne soient pas à l'étroit (il est recommandé que les emballages ne soient pas en contact les uns avec les autres).
- Les aliments congelés doivent être consommés immédiatement après leur décongélation et ne doivent jamais être recongelés.
- Ne bloquez pas les orifices de ventilation sur la surface arrière avec vos aliments congelés.

Utilisation du réfrigérateur

- Nous vous recommandons d'apposer une étiquette sur l'emballage et d'y inscrire le nom des aliments contenus et le temps de congélation.

Aliments adaptés à la congélation :

Poissons et fruits de mer, viandes rouges et blanches, volailles, légumes, fruits, épices herbacées, produits laitiers (tels que fromage, beurre et yaourt égoutté), pâtisseries, plats cuisinés, plats de pommes de terre, soufflés et desserts.

Aliments non adaptés à la congélation :

Yaourt, lait caillé, crème, mayonnaise, salade frisée, radis rouge, raisins, tous les fruits (comme la pomme, les poires et les pêches).

- Pour que les aliments soient congelés rapidement et efficacement, il ne convient de respecter les quantités maximales suivantes spécifiées par emballage.

-Fruits et légumes, 0,5 à 1 kg

-Viande, 1 à 1,5 kg

- Une petite quantité d'aliments (2 kg maximum) peut également être congelée sans utilisation de la fonction de congélation rapide.

Pour obtenir le meilleur résultat, respectez les instructions suivantes :

1. Activez la fonction de congélation rapide 24 heures avant de placer vos aliments frais dans le congélateur.

2. 24 heures après avoir activé la fonction, placez d'abord les aliments que vous souhaitez congeler sur l'étagère supérieure à forte capacité de congélation. Si vous avez des aliments déjà stockés, stockez vos aliments frais en partant de l'arrière vers l'avant.

3. La fonction de congélation rapide se désactive automatiquement au bout de 25 heures.

4. Ne congelez pas une quantité trop importante d'aliments à la fois. Dans un délai de 24 heures, cet appareil peut congeler la quantité maximale d'aliments spécifiée comme « Capacité de congélation ... kg/24 heures » sur son étiquette type. Il n'est pas pratique de mettre plus d'aliments décongelés/frais que la quantité indiquée sur l'étiquette dans le compartiment congélateur.

- Vous pouvez consulter les tableaux Viande et poisson, Légumes et fruits, Produits laitiers pour placer et conserver vos aliments dans le congélateur.

Recommandations pour la conservation des aliments congelés

- Lorsque vous achetez vos aliments congelés, assurez-vous qu'ils sont congelés à des températures appropriées et que leurs emballages ne sont pas déchirés.
- Placez le plus tôt possible les paquets dans le compartiment congélateur après leur achat.
- Assurez-vous que la date de péremption indiquée sur l'emballage n'est pas dépassée avant de consommer les plats préparés emballés et prêts à la consommation que vous retirez du compartiment congélateur.
- Votre appareil dispose d'une fonction de congélation (classe 4 étoiles). Cependant, ce dispositif de refroidissement peut également disposer de compartiments ** (classe 2 étoiles). Il n'est pas adapté pour congeler des aliments dans le compartiment ** (classe 2 étoiles) de votre réfrigérateur. Ce compartiment peut être utilisé pour les aliments qui seront consommés dans un court laps de temps, les aliments surgelés ou les glaces.

Utilisation du réfrigérateur

Dégivrage

La glace dans les compartiments de congélation est automatiquement décongelée.

Congélateur Informations

La norme EN 62552 exige (selon des conditions de mesure spécifiques) qu'au moins 4,5 kg d'aliments puissent être congelés à une température ambiante de 25° C en 24 heures pour un volume de compartiment congélateur de 100 litres.

Décongélation des aliments congelés

En fonction de la diversité des aliments et de la finalité, vous pouvez choisir entre les options de décongélation suivantes :

- À température ambiante (pour maintenir la qualité de l'aliment, il n'est pas très approprié de le décongeler en le laissant à température ambiante pendant une longue période)
- Dans le réfrigérateur

- Dans le four électrique (dans les modèles avec ou sans ventilateur)
- Dans le four à micro-ondes

ATTENTION :

- Ne mettez jamais de boissons acides en bouteilles ou canettes en verre dans votre congélateur en raison du risque d'explosion.
- Si vous remarquez de l'humidité et un gonflement anormal de l'emballage des aliments congelés, cela signifie qu'ils ont probablement été stockés dans des conditions inappropriées et que leur contenu s'est détérioré. Ne consommez pas ces aliments sans vérification.
- Comme certaines épices dans les plats cuisinés peuvent changer de goût en cas de stockage à long terme, vos aliments à congeler doivent être moins assaisonnés ou les épices souhaitées doivent être ajoutées aux aliments après le processus de décongélation.

Réglages de température recommandés

Freezer compartment setting	Remarks
-18 °C	Ce réglage de température est recommandé par défaut.
-20,-22 ou -24 °C	Ces réglages sont recommandés lorsque la température ambiante est supérieure à 30 °C ou lorsque vous pensez que le réfrigérateur n'est pas assez frais en raison de l'ouverture et de la fermeture fréquentes de la porte.
Congélation rapide (Rapide)	Est utilisée lorsque vous voulez congeler vos aliments pendant une courte période. Il est recommandé de l'utiliser pour préserver la qualité de vos aliments frais. Vous n'avez pas besoin d'utiliser la fonction de congélation rapide pour mettre vos aliments à congeler. Vous n'avez pas besoin d'utiliser la fonction de congélation rapide pour congeler une petite quantité d'aliments frais, jusqu'à 2 kg par jour.

Utilisation du réfrigérateur

Viande et poisson			Préparation	Temps de stockage le plus long (mois)
M e a t products	Veau	Steak	En les coupant à 2 cm d'épaisseur et en les séparant par une feuille d'aluminium ou en les enveloppant hermétiquement avec du papier étirable.	6 - 8
		Rôti	En emballant les morceaux de viande dans un sac réfrigérant ou en les enveloppant hermétiquement avec du papier étirable.	6 - 8
		Cubes	En petites portions	6 - 8
		escalopes, côtelettes	En séparant les tranches coupées par une feuille d'aluminium ou en les enveloppant individuellement avec papier étirable.	6 - 8
	Mouton	Côtelettes	En séparant les morceaux de viande par une feuille d'aluminium ou en les enveloppant individuellement avec papier étirable.	4 - 8
		Rôti	En emballant les morceaux de viande dans un sac réfrigérant ou en les enveloppant hermétiquement avec du papier étirable.	4 - 8
		Cubes	En emballant la viande hachée dans un sac réfrigérant ou en les enveloppant hermétiquement avec du papier étirable.	4 - 8
	Patte	Rôti	En emballant les morceaux de viande dans un sac réfrigérant ou en les enveloppant hermétiquement avec du papier étirable.	8 - 12
		Steak	En les coupant à 2 cm d'épaisseur et en les séparant par une feuille d'aluminium ou en les enveloppant hermétiquement avec du papier étirable.	8 - 12
		Cubes	En petites portions	8 - 12
		V i a n d e bouillie	En l'emballant en petites portions dans un sac réfrigérant	8 - 12
	Hacher		Sans assaisonnement, dans des sachets plats	1 - 3
	Abats (pièce)		En pièces	1 - 3
Volaille et animaux de chasse	Saucisse fermentée - Salami		Elle doit être emballée, même si elle est dans une boîte.	1 - 2
	Jambon		En plaçant une feuille d'aluminium entre les tranches coupées	2 - 3
	Poulet et dinde		En l'enveloppant dans une feuille d'aluminium	4 - 6
	Oie		En les emballant dans une feuille d'aluminium (les portions ne doivent pas dépasser 2,5 kg)	4 - 6
Poissons et fruits de mer	Canard		En les emballant dans une feuille d'aluminium (les portions ne doivent pas dépasser 2,5 kg)	4 - 6
	Cerf, Lapin, Chevreuil		En les emballant dans une feuille d'aluminium (les portions ne doivent pas dépasser 2,5 kg et les os doivent être séparés)	6 - 8
	Poissons d'eau douce (truite, carpe, grue, poisson-chat)	Après avoir soigneusement nettoyé l'intérieur et les écailles, il faut le laver, le sécher et couper la queue et la tête si nécessaire.		2
	Poisson maigre (Bar, Turbot, Sole)			4-6
Poissons et fruits de mer	Poissons gras (Bonito, Maquereau, Poisson bleu, Rouget, Anchois)			2 - 4
	Mollusques	Nettoyés et dans des sachets		4 - 6
	Caviar	Dans son emballage, dans un récipient en aluminium ou en plastique		2 - 3

Utilisation du réfrigérateur

Fruits et légumes	Préparation	Temps de stockage le plus long ((mois)
Haricots verts et haricots grimpants	Par ébullition-choc pendant 3 minutes après avoir été lavés et coupés en petits morceaux.	10 - 13
Petit pois	Par ébullition-choc pendant 2 minutes après décortilage et lavage.	10 - 12
Choux	Par ébullition-choc pendant 1 à 2 minute(s) après le nettoyage	6 - 8
Carotte	Par ébullition-choc pendant 3 à 4 minutes après avoir été nettoyés et coupés en tranches.	12
Poivre	En faisant bouillir pendant 2 à 3 minutes après avoir coupé la tige, en la divisant en deux et en séparant les graines.	8 - 10
Épinards	Par ébullition-choc pendant 2 minutes après lavage et nettoyage	6 - 9
Poireaux	Par ébullition-choc pendant 5 minutes après hachage	6 - 8
Chou-fleur	En les faisant bouillir dans une petite quantité d'eau citronnée pendant 3 à 5 minutes après avoir séparé les feuilles et coupé le cœur en morceaux	10 - 12
Aubergines	Par ébullition-choc pendant 4 minutes après avoir été lavés et coupés en morceaux de 2 cm.	10 - 12
Courges	Par ébullition-choc pendant 2 - 3 minutes après avoir été lavés et coupés en morceaux de 2 cm.	8 - 10
Champignons	En les faisant légèrement sauter dans l'huile et pressant du citron dessus.	2 - 3
Mais	Par nettoyage et conditionnement en épi ou en granulés	12
Pomme et poire	Par ébullition-choc pendant 2 à 3 minutes après les avoir épluchées et coupées en tranches.	8 - 10
Abricot et pêche	Divisez de moitié et retirez les grains	4 - 6
Fraise et framboise	Par lavage et décortilage	8 - 12
Fruits cuits	En ajoutant 10 % de sucre dans le récipient	12
Prune, cerise, griotte	En lavant et en égrenant les tiges	8 - 12

Produits laitiers	Préparation	Temps de stockage le plus long (Mois)	Conditions de stockage
Fromage (sauf feta)	En plaçant une feuille d'aluminium entre les tranches coupées	6 / 8	Il est possible de le laisser dans son emballage d'origine pour un stockage à court terme. Pour un stockage à long terme, il doit également être enveloppé dans une feuille d'aluminium ou en plastique.
Beurre, margarine	Dans son propre emballage	6	Dans son propre emballage ou dans des récipients en plastique

6 Entretien et nettoyage

Le nettoyage régulier du produit prolonge sa durée de vie.



AVERTISSEMENT:

Débranchez l'alimentation avant de nettoyer le réfrigérateur.

- N'utilisez jamais d'outils pointus et abrasifs, de savon, de produits nettoyage domestiques, d'essence, de carburant, du cirage ou des substances similaires pour le nettoyage du produit.
- Faites dissoudre une cuillerée à café de bicarbonate dans de l'eau. Trempez un morceau de tissu dans cette eau et essorez-le. Nettoyez soigneusement l'appareil avec ce chiffon et ensuite avec un chiffon sec.
- Veillez à ne pas mouiller le logement de la lampe ainsi que d'autres composants électriques.
- Nettoyez la porte à l'aide d'un torchon humide. Retirez tous les aliments de l'intérieur afin de démonter la porte et les étagères du châssis. Relevez les étagères de la porte pour les démonter. Nettoyez et séchez les étagères, puis refixez-les en les faisant glisser à partir du haut.
- N'utilisez pas d'eau contenant du chlore, ou des produits de nettoyage pour les surfaces externes et les pièces chromées de l'appareil. Le chlore entraîne la corrosion de ce type de surfaces métalliques.

- Évitez d'utiliser des objets tranchants ou abrasifs, du savon, des produits ménagers de nettoyage, des détergents, de l'essence, du benzène, de la cire, ect. ; autrement, les marques sur les pièces en plastique pourraient s'effacer et les pièces elles-mêmes pourraient présenter des déformations. Utilisez de l'eau tiède et un torchon doux pour nettoyer et sécher.

6.1. Prévention des mauvaises odeurs

À sa sortie d'usine, cet appareil ne contient aucun matériau odorant. Cependant; la conservation des aliments dans des sections inappropriées et le mauvais nettoyage de l'intérieur peuvent donner lieu aux mauvaises odeurs.

Pour éviter cela, nettoyez l'intérieur à l'aide de bicarbonate dissout dans l'eau tous les 15 jours.

- Conservez les aliments dans des récipients fermés. Des micro-organismes peuvent proliférer des récipients non fermés et émettre de mauvaises odeurs.
- Ne conservez pas d'aliments périmés ou avariés dans le réfrigérateur.

6.2. Protection des surfaces en plastique

Si de l'huile se répand sur les surfaces en plastique, il faut immédiatement les nettoyer avec de l'eau tiède, sinon elles seront endommagées.

Parcourez la liste ci-après avant de contacter le service de maintenance. Cela devrait vous éviter de perdre du temps et de l'argent. Cette liste répertorie les plaintes fréquentes ne provenant pas de vices de fabrication ou des défauts de pièces. Certaines fonctionnalités mentionnées dans ce manuel peuvent ne pas exister sur votre modèle.

Le réfrigérateur ne fonctionne pas.

- La prise d'alimentation n'est pas bien fixée. > > > Branchez-la en l'enfonçant complètement dans la prise.
- Le fusible branché à la prise qui alimente l'appareil ou le fusible principal est grillé. > > > Vérifiez le fusible.

Condensation sur la paroi latérale du congélateur (MULTI ZONE, COOL, CONTROL et FLEXI ZONE).

- La porte est ouverte trop fréquemment > > > Évitez d'ouvrir trop fréquemment la porte de l'appareil.
- L'environnement est trop humide. > > > N'installez pas l'appareil dans des endroits humides.
- Les aliments contenant des liquides sont conservés dans des récipients non fermés. Conservez ces aliments dans des emballages scellés.
- La porte de l'appareil est restée ouverte. > > > Ne laissez pas la porte du réfrigérateur ouverte longtemps.
- Le thermostat est réglé à une température trop basse. > > > Réglez le thermostat à la température appropriée.

Le compresseur ne fonctionne pas.

- En cas de coupure soudaine de courant ou de débranchement intempestif, la pression du gaz dans le système de réfrigération de l'appareil n'est pas équilibrée, ce qui déclenche la fonction de conservation thermique du compresseur. L'appareil se remet en marche au bout de 6 minutes environ. Dans le cas contraire, veuillez contacter le service de maintenance.
- L'appareil est en mode dégivrage. > > > Ce processus est normal pour un appareil à dégivrage complètement automatique. Le dégivrage se déclenche périodiquement.
- L'appareil n'est pas branché. > > > Vérifiez que le cordon d'alimentation est connecté à la prise.
- Le réglage de température est inapproprié. > > > Sélectionnez le réglage de température approprié.
- Cas de coupure de courant. > > > L'appareil continue de fonctionner normalement dès le retour du courant.

Dépannage

Le bruit du réfrigérateur en fonctionnement s'accroît pendant son utilisation.

- Le rendement de l'appareil en fonctionnement peut varier en fonction des fluctuations de la température ambiante. Ceci est normal et ne constitue pas un dysfonctionnement.

Le réfrigérateur fonctionne fréquemment ou pendant de longues périodes.

- Il se peut que le nouvel appareil soit plus grand que l'ancien. Les appareils plus grands fonctionnent plus longtemps.
- La température de la pièce est probablement élevée. Il est normal que l'appareil fonctionne plus longtemps lorsque la température de la pièce est élevée.
- L'appareil vient peut-être d'être branché ou chargé de nouveaux aliments. > > > L'appareil met plus longtemps à atteindre la température réglée s'il vient d'être branché ou récemment rempli d'aliments. Ce phénomène est normal.
- Il est possible que des quantités importantes d'aliments chauds aient été récemment placés dans l'appareil. > > > Ne placez pas d'aliments chauds dans votre appareil.
- Les portes étaient ouvertes fréquemment ou sont restées longtemps ouvertes. > > > L'air chaud circulant à l'intérieur de l'appareil le fera fonctionner plus longtemps. N'ouvrez pas les portes trop régulièrement.
- Le congélateur ou le réfrigérateur est peut-être resté entrouvert. > > > Vérifiez que les portes sont bien fermées.
- L'appareil peut être réglé à une température trop basse. > > > Réglez la température à un degré supérieur et patientez que l'appareil atteigne la nouvelle température.
- Le joint de la porte du réfrigérateur ou du congélateur peut être sale, usé, brisé ou mal positionné. > > > Nettoyez ou remplacez le joint. Si le joint de la porte est endommagé ou arraché, l'appareil mettra plus de temps à conserver la température actuelle.

La température du réfrigérateur est très basse, alors que celle du congélateur est appropriée.

- La température du compartiment congélateur est réglée à un degré très bas. > > > Réglez la température du compartiment congélateur à un degré supérieur et procédez de nouveau à la vérification.

La température du réfrigérateur est très basse, alors que celle du congélateur est appropriée.

- La température du compartiment réfrigérateur est réglée à un degré très bas. > > > Réglez la température du compartiment congélateur à un degré supérieur et procédez de nouveau à la vérification.

Les aliments conservés dans le compartiment réfrigérateur sont congelés.

- La température du compartiment réfrigérateur est réglée à un degré très bas. > > > Réglez la température du compartiment congélateur à un degré supérieur et procédez de nouveau à la vérification.

La température du compartiment réfrigérateur ou congélateur est très élevée.

- La température du compartiment réfrigérateur est réglée à un degré très élevé.
> > > Le réglage de la température du compartiment réfrigérateur a un effet sur la température du compartiment congélateur. Patientez que la température des parties concernées atteigne le niveau suffisant en changeant la température des compartiments réfrigérateur et congélateur.
- Les portes étaient ouvertes fréquemment ou sont restées longtemps ouvertes.
> > > N'ouvrez pas les portes trop régulièrement.
- La porte est peut-être restée ouverte. > > > Fermez hermétiquement la porte du réfrigérateur.
- L'appareil vient peut-être d'être branché ou chargé de nouveaux aliments.
> > > Ce phénomène est normal. L'appareil met plus longtemps à atteindre la température réglée s'il vient d'être branché ou récemment rempli d'aliments.
- Il est possible que des quantités importantes d'aliments chauds aient été récemment placées dans l'appareil. > > > Ne placez pas d'aliments chauds dans votre appareil.

En cas de vibrations ou de bruits.

- Le sol n'est pas plat ou stable. > > > Si l'appareil n'est pas stable, ajustez les supports afin de le remettre en équilibre. Vérifiez également que le sol est assez solide pour supporter le poids de l'appareil.
- Des éléments placés dans le réfrigérateur pourraient faire du bruit. > > > Veuillez les retirer.

L'appareil émet un bruit d'écoulement de liquide ou de pulvérisation, etc.

- Le fonctionnement de l'appareil implique des écoulements de liquides et des émissions de gaz. > > > Ce phénomène est normal et ne constitue pas un dysfonctionnement.

L'appareil émet un sifflement.

- L'appareil effectue le refroidissement à l'aide d'un ventilateur. Ceci est normal et ne constitue pas un dysfonctionnement.

Les parois internes de l'appareil présentent une condensation.

- Un climat chaud ou humide accélère le processus de givrage et de condensation. Ceci est normal et ne constitue pas un dysfonctionnement.
- Les portes étaient ouvertes fréquemment ou sont restées longtemps ouvertes.
> > > N'ouvrez pas les portes trop fréquemment ; fermez-les lorsqu'elles sont ouvertes.
- La porte est peut-être restée ouverte. > > > Fermez hermétiquement la porte du réfrigérateur.

Dépannage

Il y a de la condensation sur les parois externes ou entre les portes de l'appareil.

- Il se peut que le climat ambiant soit humide, auquel cas cela est normal. > > > La condensation se dissipe lorsque l'humidité baisse.

Présence d'une odeur désagréable dans l'appareil.

- • L'appareil n'est pas nettoyé régulièrement. > > > Nettoyez régulièrement l'intérieur du réfrigérateur en utilisant une éponge, de l'eau chaude et du bicarbonate.
- • Certains récipients et matériaux d'emballage sont peut-être à l'origine de mauvaises odeurs. > > > Utilisez des récipients et des emballages exempts de toute odeur.
- • Les aliments ont été placés dans des récipients non fermés. > > > Conservez les aliments dans des récipients fermés. Les micro-organismes pourraient se propager sur les produits alimentaires non fermés et émettre de mauvaises odeurs. Retirez tous les aliments périmés ou avariés de l'appareil.

La porte ne se ferme pas.

- Des emballages d'aliments peuvent bloquer la porte. > > > Déplacez tout ce qui bloque les portes.
- L'appareil ne se tient pas parfaitement droit sur le sol. > > > Ajustez les pieds afin de remettre l'appareil en équilibre.
- Le sol n'est pas plat ou stable. > > > Assurez-vous que le sol est plat et assez solide pour supporter le poids de l'appareil.

Le bac à légumes est engorgé.

- Il est possible que les aliments soient en contact avec la section supérieure du tiroir. > > > Reclassez les aliments dans le tiroir.

Si La Surface De L'appareil Est Chaude

- Vous pouvez observer une élévation de la température entre les deux portes, sur les panneaux latéraux et au niveau de la grille arrière pendant le fonctionnement de l'appareil. Ce phénomène est normal et ne nécessite aucune opération d'entretien !



AVERTISSEMENT : Si le problème persiste même après observation des instructions contenues dans cette partie, contactez votre fournisseur ou un service de maintenance agréé. N'essayez pas de réparer l'appareil de vous-même.

CLAUSE DE NON-RESPONSABILITÉ / AVERTISSEMENT

Il est possible de remédier à certaines défaillances (simples) de manière adéquate par l'utilisateur final sans qu'il y ait de problème de sécurité ou d'utilisation dangereuse, à condition qu'elles soient effectuées dans les limites et conformément aux instructions suivantes (voir la section « Auto-réparation »).

Dès lors, sauf autorisation contraire dans la section « Auto-réparation » ci-dessous, les réparations doivent être adressées à des réparateurs professionnels agréés afin d'éviter les problèmes de sécurité.

Un réparateur professionnel agréé est un réparateur professionnel à qui le fabricant a donné accès aux instructions et à la liste des pièces détachées de ce produit selon les méthodes décrites dans les actes législatifs en application de la directive 2009/125/CE.

Par contre, tel que mentionné dans le manuel d'utilisation/carte de garantie, seul l'agent de service (c'est-à-dire les réparateurs professionnels agréés) que vous pouvez joindre au numéro de téléphone indiqué dans le manuel d'utilisation/carte de garantie ou par l'intermédiaire de votre revendeur agréé peut fournir un service dans le cadre des conditions de garantie. Par conséquent, veuillez noter que les réparations effectuées Beko par des réparateurs professionnels (qui ne sont pas autorisés par) annuleront la garantie.

Auto-réparation

L'utilisateur final peut lui-même réparer les pièces de rechange ci-après : poignées de porte, charnières de porte, plateaux, paniers et joints de porte (une liste mise à jour est également disponible à l'adresse support.beko.com au 1er mars 2021).

En outre, pour garantir la sécurité du produit et éviter tout risque de blessure

grave, l'autoréparation mentionnée doit être effectuée en suivant les instructions du manuel d'utilisation pour l'autoréparation ou qui sont disponibles dans support.beko.com. Pour votre sécurité, débranchez le produit avant de tenter toute autoréparation.

Les réparations et tentatives de réparation par les utilisateurs finaux pour les pièces ne figurant pas dans cette liste et/ou ne suivant pas les instructions des manuels d'utilisation pour l'autoréparation ou qui sont disponibles dans support.beko.com, pourrait donner lieu à des problèmes de sécurité non imputables à Beko, et annulera la garantie du produit.

Il est donc fortement recommandé aux utilisateurs finaux de s'abstenir de tenter d'effectuer des réparations ne figurant pas sur la liste des pièces de rechange mentionnée, en s'adressant dans ce cas à des réparateurs professionnels autorisés ou à des réparateurs professionnels agréés.

Au contraire, de telles tentatives de la part des utilisateurs finaux peuvent causer des problèmes de sécurité et endommager le produit et, par la suite, provoquer un incendie, une inondation, une électrocution et des blessures corporelles graves.

Sans être exhaustives, les réparations suivantes par exemple doivent être effectuées par des personnes qualifiées : les réparateurs professionnels ou les réparateurs professionnels agréés : compresseur, circuit de refroidissement, carte mère, carte de convertisseur, carte d'affichage, etc.

Le fabricant/vendeur ne peut être tenu responsable dans tous les cas où les utilisateurs finaux ne se conforment pas à ce qui précède.

La disponibilité des pièces de rechange du réfrigérateur que vous avez acheté est de 10 ans.

Pendant cette période, des pièces de rechange originales seront disponibles pour faire fonctionner correctement le réfrigérateur.

La durée minimale de garantie du réfrigérateur que vous avez acheté est de 24 .mois



FR

**Cet appareil
et ses accessoires
se recyclent**

REPRISE
À LA LIVRAISON



OU

À DÉPOSER
EN MAGASIN



OU

À DÉPOSER
EN DÉCHÈTERIE



Points de collecte sur www.quefairedesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



FR

**ÉLÉMENTS
PAPIER**

