



SIGNATURE

RÉFRIGÉRATEUR
COMBINÉ

SRB3000BLACK

TABLE DES MATIERES

AVERTISSEMENTS	-1-
INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ	-11-
DESCRIPTION DES PIÈCES	-12-
AVANT D'INSTALLER L'APPAREIL	-13-
INSTALLATION	-13-
AVANT DE PLACER DES ALIMENTS DANS L'APPAREIL	-14-
COUPURE DE COURANT	-15-
RÉGLAGES DE LA TEMPÉRATURE	-16-
EMBALLAGE ET TRANSPORT	-17-
DÉPLACEMENT DE VOTRE PRODUIT	-17-
CONGELER ET STOCKER DES ALIMENTS DANS LES TIROIRS DU CONGÉLATEUR	- 18-
CONSERVATION DES ALIMENTS DANS LE COMPARTIMENT DU RÉFRIGÉRATEUR	-20-
DÉGIVRAGE	-23-
CONSEILS D'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE	-24-
CONSEILS DE CONGÉLATION	-25-
CONSEILS POUR LE STOCKAGE DES ALIMENTS SURGELÉS	-26-
CONSEILS POUR LA CONGÉLATION D'ALIMENTS FRAIS	-26-
CONSEILS POUR LA RÉFRIGÉRATION D'ALIMENTS	-27-
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	-27-
SPECIFICATIONS TECHNIQUES	-28-
GUIDE DE DÉPANNAGE	-29-
ZONE LA PLUS FROIDE DU REFRIGERATEUR	-30-



**FAITES UN GESTE ECOCITOYEN
EN TRIANT VOS EMBALLAGES CARTON**

**A LA FIN DE VIE DE VOTRE PRODUIT, PENSEZ A
LE RAPPORTEZ DANS UN POINT DE COLLECTE
OU DEPOSER LE A LA DECHETERIE PROCHE DE
VOTRE DOMICILE**



**CET APPAREIL EST DESTINE A UN USAGE
DOMESTIQUE UNIQUEMENT!**

**Veillez lire attentivement toutes
les instructions avant la première utilisation et
conservez-les pour une référence ultérieure.**

AVERTISSEMENTS

**Cet avertissement ne s'applique qu'au marché
EUROPEEN!**

Lorsque vous utilisez un appareil électrique, les précautions de sécurité de base doivent toujours être respectées, y compris ce qui suit:

1. Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient été

Places sous surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sans surveillance.

2. Les enfants âgés de 3 à 8 ans sont autorisés à placer et enlever des articles des appareils de réfrigération.

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

4. **AVERTISSEMENT:** Maintenir dégagées les ouvertures de ventilation dans l'enceinte de l'appareil ou dans la structure d'encastrement.

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

6. **AVERTISSEMENT:** Ne pas endommager le circuit de réfrigération.

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

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

9. Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et similaires telles que:
- Les coins cuisines réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels;
 - Les fermes et l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel;
 - Les environnements de type chambres d'hôtes;
 - La restauration et autres applications similaires hormis la vente au détail.
10. Placez l'appareil contre un mur don't la distance libre ne dépasse pas 75 mm et est supérieure de plus de 50 mm.
11. AVERTISSEMENT: Lors du positionnement de l'appareil, s'assurer que le cordon d'alimentation n'est pas coincé ni endommagé.
12. AVERTISSEMENT: Ne pas placer de socles mobiles de prises multiples ni de blocs d'alimentation portables à l'arrière de l'appareil.
13. AVERTISSEMENT : Cet appareil de réfrigération n'est pas destiné à être utilisé comme un appareil intégrable.
14. Pour éviter la contamination des aliments, veuillez respecter les instructions suivantes:
- L'ouverture prolongée de la porte peut entraîner une augmentation importante de la température dans les compartiments de l'appareil.
 - Nettoyez régulièrement les surfaces pouvant entrer en contact avec des aliments et les systèmes de

vidange accessibles.

- Nettoyez les réservoirs d'eau s'ils n'ont pas été utilisés pendant 48h; rincez le système raccordé à une alimentation en eau si l'eau n'a pas été tirée pendant 5 jours.

- Conservez la viande et le poisson crus dans des récipients appropriés au réfrigérateur, de manière à ce qu'ils ne soient pas mis en contact avec d'autres aliments ni ne s'égouttent dessus.

- Les compartiments pour aliments congelés 2 étoiles conviennent au stockage des aliments pré-congelés, au stockage ou à la fabrication de crème glacée et à la fabrication de glaçons.

- Les compartiments à une, deux et trois étoiles ne conviennent pas pour la congélation d'aliments frais.

- Si l'appareil de réfrigération reste vide pendant de longues périodes, éteignez, décongelez, nettoyez, séchez et laissez la porte ouverte pour éviter la formation de moisissure dans l'appareil.

15. Débranchez l'appareil de la prise de courant lors de non-utilisation, avant d'installer ou de démonter les pièces, avant tout nettoyage.

16. Veillez à bien insérer la fiche dans la prise de courant lorsque vous branchez l'appareil.

17. Insérez la fiche dans la prise individuelle ayant une mise à la terre.

18. Ne jamais utiliser l'appareil dans la pièce laquelle où il existe des matières combustibles ou inflammables.

19. Pour les raisons de sécurité, assurez-vous de réparer ou remplacer les pièces dans un agent de service agréé.
20. Le moteur doit être lubrifié en permanence et ne nécessite aucun huile.
21. L'appareil doit être placé de façon à ce que la prise de courant soit facilement accessible.
22. Référez-vous à la réglementation locale concernant l'élimination de l'appareil, car il contient du gaz inflammable. Avant de jeter votre appareil usé, assurez-vous de retirer les portes pour éviter que les enfants ne soient coincés.
23. Assurez-vous que l'appareil soit débranché avant de le nettoyer.
24. Pour nettoyer cet appareil, utilisez un chiffon humide ou bien un produit de nettoyage pour les vitres. N'employez jamais de détergent abrasif ou de dissolvant.
25. Il est recommandé d'utiliser cet appareil sans prolongateur électrique. Assurez-vous que la fiche du cordon d'alimentation soit insérée directement dans la prise de courant.
26. Ne pas placer de boisson ou plat chaud dans l'appareil.
27. Refermez la porte après utilisation afin d'éviter les pertitions de température.
28. Ne pas placer l'appareil à proximité d'une source de chaleur ou directement à la lumière du soleil.
29. L'appareil doit être placé sur une surface plane et stable.

30. Ne pas poser d'objet lourd sur le réfrigérateur et ne pas le mouiller.
31. Pour éviter tout risque d'électrocution, n'utilisez jamais cet appareil avec les mains humides ou pieds nus sur une surface humide.
32. Cet appareil ne doit pas être utilisé à l'extérieur et ne doit pas être exposé à la pluie.
33. Ne jamais retirer sur le câble d'alimentation pour débrancher l'appareil. Saisissez la fiche et tirez-la de la prise de courant.
34. Gardez le câble d'alimentation éloigné des surfaces chauffées.
35. Avant de brancher l'appareil, assurez-vous que la tension de la prise secteur à votre domicile correspond à celle montrée sur la plaque signalétique de l'appareil.
36. Branchez votre réfrigérateur dans une prise de courant indépendante et utilisez un fil de terre pour assurer la sécurité.
37. Quand le dégivrage a été effectué, ou quand le réfrigérateur cesse d'être utilisé, nettoyez l'appareil pour empêcher la propagation d'odeur.
38. Dégivrez le compartiment de congélation au moins une fois par mois, par qu'un surplus de givre peut affecter la réfrigération.
39. En cas d'une coupure d'électricité, rebranchez l'appareil à l'alimentation électrique après 5 minutes afin d'éviter d'endommager le compresseur.
40. Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer

qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

41. Les appareils ne sont pas destinés à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.

42. L'appareil est équipé d'une prise de terre pour vous protéger d'éventuels risques électriques et doit être branché sur un socle de prise de courant comportant un contact de terre.

43. Il est recommandé d'examiner régulièrement le câble d'alimentation pour déceler tout signe de détérioration éventuelle, et l'appareil ne doit pas être utilisé si le câble est endommagé.

44. En ce qui concerne les informations pour l'installation, l'entretien et la mise au rebut de l'appareil, référez-vous au paragraphe « INSTALLATION » «DEPANNAGE» de la notice.

45. Mise au rebut de l'appareil: Pour éviter toute nuisance envers l'environnement ou la santé humaine causée par la mise au rebut non contrôlée de déchets électriques, recyclez l'appareil de façon responsable pour promouvoir la réutilisation des ressources matérielles. La mise au rebut doit être faite de façon sûre dans des points de collecte publique prévus à cet effet. Les anciens réfrigérateurs peuvent contenir des CFC qui détruisent la couche d'ozone; contactez le centre de traitement des déchets le plus près de chez vous pour plus de détails sur les procédures correctes de mise au rebut.



46. AVERTISSEMENT!

Risque d'incendie/matières inflammables. Maintenir votre appareil éloigné de toute source de flamme durant l'installation, l'entretien et

l'utilisation.

47. Les circuits du réfrigérateur doivent être isolés. La zone d'intersection de câbles doit être de largeur supérieure à 0,75 mm.

48. La fiche d'alimentation doit avoir sa propre prise, qui doit elle-même être mise à la terre, car l'adaptateur peut entraîner une surchauffe de la prise.

49. Ne mettez l'appareil hors tension qu'en retirant la fiche d'alimentation de la prise directement, mais sans tirer sur le câble.

50. Avant de mettre votre ancien réfrigérateur ou congélateur au rebut :

- Retirez les portes ;
- Laissez les étagères en place afin que des enfants ne puissent pas facilement monter à l'intérieur.

REMARQUE :

1. Lorsque du gaz fuit de son conteneur, ne tirez et ne poussez pas la fiche d'alimentation, car cela pourrait créer des étincelles et provoquer un incendie.

2. N'aspergez pas d'eau sur l'arrière de l'appareil, car cela pourrait causer un dysfonctionnement ou un

choc électrique.

3. Ne rangez pas de matériaux inflammables, tels que de l'éther, du benzène, du gaz LPG, de la colle, etc. dans le réfrigérateur.

4. Ne placez pas de boissons en bouteilles dans le congélateur pour éviter qu'elles ne se brisent.

5. Il est préférable de ne pas placer d'objets magnétiques, lourds ou remplis d'eau sur le dessus de l'appareil. Les composants électroniques pourraient ne pas fonctionner correctement en cas de pénétration d'eau. Ne rangez pas d'objets coûteux ou susceptibles à la température, comme du sérum, de la bactérine, etc., dans l'appareil.

6. Le réfrigérant de ce produit est le gaz R600a, qui est inflammable. Veillez donc à ne pas endommager le système de refroidissement pendant le transport et l'installation.

7. MISE AU REBUT : Ne jetez pas ce produit avec les ordures ménagères non triées. Ce type de produits doit être collecté séparément pour être traité de façon spéciale.

INSTALLATION : N'INSTALLEZ PAS CET APPAREIL DANS DES ENDROITS TROP HUMIDES OU TROP FROIDS, TELS QUE LES DEPENDANCES, LES GARAGES OU LES CAVES À VIN.

Le fabricant et le revendeur ne peuvent pas être tenus responsable de tout accident ou dommage causé par une utilisation impropre de l'appareil,

ou si les instructions données dans le présent manuel n'ont pas été respectées.

Mise au rebut de l'appareil :

Pour éviter toute nuisance envers l'environnement ou la santé humaine causée par la mise au rebut non contrôlée de déchets électriques ainsi que le fluide frigorigène et les agents moussants inflammables, recyclez l'appareil de façon responsable pour promouvoir la réutilisation des ressources matérielles. La mise au rebut doit être faite de façon sûre dans des points de collecte publique prévus à cet effet ; contactez le centre de traitement des déchets le plus près de chez vous pour plus de détails sur les procédures correctes de mise au rebut.

Installation et mise en service :

L'appareil doit être installé sur le sol, sur une surface plane et horizontale en s'assurant que les ouvertures d'aération sont correctement dégagées. Ne jamais essayer de remplacer ou de réparer vous-même une partie ou un composant de l'appareil, demandez de l'aide à un personnel professionnel et qualifié, si besoin.

Manipulation :

Toujours manipuler l'appareil avec soin afin d'éviter d'endommager celui-ci.

MISE EN GARDE : Pour la fabrication de glaçons, utilisez uniquement de l'eau potable.

Ne congelez des aliments décongelés qu'après les avoir cuits, afin d'éliminer les bactéries nocives. Ne recongelez jamais des fruits de mer qui ont été décongelés.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

- Si vous jetez un réfrigérateur congélateur hors d'usage avec un loquet ou un système de verrouillage monté sur la porte, assurez-vous de détruire ce mécanisme afin d'éviter tout enfermement accidentel d'un enfant lors d'un jeu.
- Débranchez le câble d'alimentation de la prise murale lorsque l'appareil n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Retirez les aliments avant de nettoyer l'appareil.
- Évitez d'insérer des aliments trop volumineux, car cela pourrait causer un dysfonctionnement.
- Faites extrêmement attention lorsque vous déplacez l'appareil.
- Ne donnez pas aux enfants des crèmes glacées ou des glaçons directement sortis des tiroirs du congélateur, car leur très basse température pourrait provoquer des brûlures par le froid sur les lèvres.
- Ne vous tenez pas contre et ne vous appuyez pas sur la base ou sur la porte, etc.
- N'utilisez pas d'ustensile pointu ou coupant pour enlever le givre ou les couches de glace. Utilisez un racloir en plastique.
- N'entreposez pas de boissons gazeuses dans le compartiment de congélation.

Mise au rebut de votre appareil hors d'usage

Le réfrigérateur congélateur contient un réfrigérant et des gaz dans l'isolation.

Le réfrigérant et les gaz isolants doivent être mis au rebut par des professionnels. Vérifiez que le tube du circuit frigorifique n'est pas endommagé avant de mettre l'appareil au rebut.

DESCRIPTION DES PIÈCES



1. Bouton de réglage de la température avec voyant
2. Clayettes en verre
3. Couvercle du bac à légumes
4. Bac à légumes
5. Balconnet de porte à couvercle
6. Balconnets de porte
7. Tiroirs du congélateur

- Le réfrigérateur que vous avez acheté pourrait être amélioré, et ne plus correspondre complètement à ce qui est décrit dans ce manuel. Cependant, les fonctions et modes d'utilisation ne changeront pas. N'hésitez donc pas à vous y référer.

- Avant la première utilisation du réfrigérateur, retirez les rubans adhésifs des

tiroirs, des balconnets, du bac à œufs et du bouchon du tube de vidange.

- Ne tirez et ne poussez pas trop fort les tiroirs et les balconnets pendant l'utilisation pour éviter des dommages.
- Réglez la température sur le niveau le plus élevé possible, car cela vous permettra d'économiser de l'énergie et de l'argent.
- N'ouvrez pas la porte du réfrigérateur continuellement en conditions de fonctionnement normales.
- Gardez une configuration de tiroirs, bacs et étagères semblable à celle d'origine.

AVANT D'INSTALLER L'APPAREIL

Avant de brancher votre appareil dans une prise électrique, vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique de votre appareil

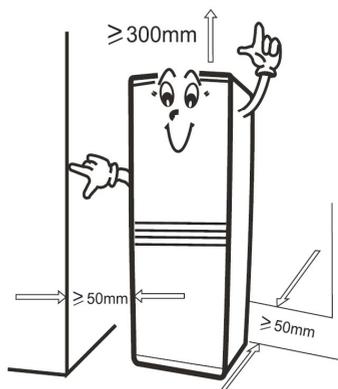
correspond à la tension du secteur de votre logement. Une tension différente pourrait endommager l'appareil.

La fiche du câble d'alimentation sert de dispositif de déconnexion de l'appareil du secteur et doit donc toujours rester accessible. Pour déconnecter l'appareil de la source d'alimentation, éteignez-le et débranchez-le de la prise électrique.

Cet appareil doit être relié à la terre. Le fabricant n'est pas responsable des dommages se produisant à cause de l'utilisation de l'appareil sans mise à la terre.

INSTALLATION

1. Le réfrigérateur doit être placé sur une surface complètement plate. Laissez 5-10 cm entre chaque côté de l'appareil et le mur, et 30 cm entre le haut de l'appareil et le plafond.
2. Choisissez un emplacement qui n'est pas exposé à la lumière du soleil, à des températures élevées ou à l'humidité, car l'humidité peut causer des taches.
3. Tirez le panneau du bas avant l'installation.
4. Si l'appareil est bancal, il peut être



réglé en

tournant les deux pieds à l'avant et à l'arrière.

Tournez les pieds dans le sens des aiguilles d'une montre pour lever l'appareil.

5. L'emplacement d'installation doit être plat et ferme. Une position non sûre peut entraîner des bruits et une émission de chaleur :

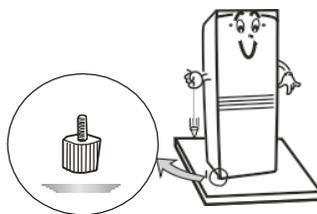
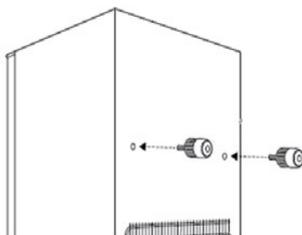
(a) Le bruit peut être plus important si le sol n'est pas ferme.

(b) Placez une protection sous l'appareil pour remédier au dégagement de chaleur s'il faut placer l'appareil sur de la moquette.

6. Veillez à ce que les pieds réglables soient bien en contact avec le sol et inclinez légèrement l'appareil vers l'arrière pour que les portes restent bien fermées.

Entretoises complémentaires d'optimisation des performances

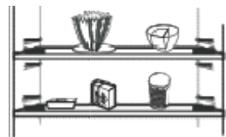
Le sachet contient deux entretoises complémentaires. Nous vous conseillons d'installer ces 2 entretoises sur votre appareil comme indiqué sur le schéma ci-dessous.



AVANT DE PLACER DES ALIMENTS DANS L'APPAREIL

- Enlevez tous les matériaux d'emballage.
- Laissez l'appareil fonctionner à vide pendant 2 à 3 heures en sorte que les compartiments puissent refroidir à la température appropriée.
- Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau chaude et un peu de détergent liquide pour enlever les poussières dues au transport et à la fabrication.

- Laissez toujours de l'espace entre les aliments à l'intérieur de l'appareil pour permettre la bonne circulation de l'air.
- Les aliments doivent être conservés dans un emballage scellé pour éviter qu'ils ne sèchent ou s'imprègnent d'odeur.
- Laissez les aliments chauds refroidir avant de les placer dans l'appareil. Sans cela, la température interne et la consommation électrique augmenteront.
- En réduisant la fréquence d'ouverture de la porte, vous réduirez de façon efficace la consommation électrique.



WARNING

Attention! N'utilisez pas d'équipement électronique à l'intérieur de l'appareil.

COUPURE DE COURANT

En cas de panne de courant, n'ouvrez pas le congélateur. Les aliments congelés ne seront pas affectés si la panne dure moins de 24 heures. Si une coupure de courant est prévue, préparez des glaçons dans un récipient que vous placerez en haut du réfrigérateur.

Ne recongelez pas les aliments après qu'ils aient dégelé. Leur consommation serait alors potentiellement dangereuse.

Arrêt pendant des vacances

Retirez les aliments qui pourrissent facilement et les aliments périssables du réfrigérateur avant des vacances de courte durée. Refermez ensuite bien la porte. En cas de vacances de longue durée, retirez tous les aliments du réfrigérateur et mettez-le hors tension. Après décongélation, nettoyez la surface interne de l'appareil, essuyez-la et laissez la porte ouverte.

Cessez l'utilisation

Si le réfrigérateur est arrêté pendant une longue période, débranchez-le de la prise secteur et nettoyez-le. La porte doit être laissée ouverte pour éviter des odeurs

désagréables causées par des résidus alimentaires.



WARNING

Attention! En règle générale, n'éteignez pas l'appareil, car cela peut nuire à sa longévité. Après avoir débranché l'appareil, attendez au moins 5 minutes avant de le rebrancher.

RÉGLAGES DE LA TEMPÉRATURE

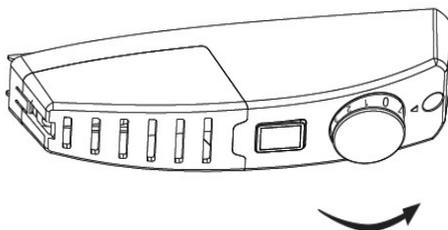
L'appareil est contrôlé avec le bouton de réglage de la température se trouvant dans le compartiment du réfrigérateur.

Réglez le bouton de réglage en fonction de vos préférences personnelles.

0 : arrêt

1 : réglage le moins froid

7 : réglage le plus froid



Dans la position « 0 », l'appareil ne fonctionne pas (le système de refroidissement est éteint), mais il reste sous tension.

La température et la durée de fonctionnement sont impactées par l'emplacement de l'appareil, la fréquence d'ouverture des portes et la température de la pièce où se trouve l'appareil.

Lors de la première utilisation de l'appareil ou après l'avoir dégivré, réglez le bouton de réglage sur le réglage le plus froid pendant 2 heures au minimum avant de placer des aliments à conserver, puis réglez le bouton de réglage sur le réglage médian.

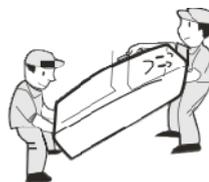
La température dans chaque compartiment sera la plus basse possible à ce niveau, ce qui signifie qu'elle sera probablement sous les 0 °C dans la partie réfrigérateur, alors choisissez le niveau de température avec soin avant l'utilisation.

Tournez le bouton sur le niveau 4 pour une température normale, sur les niveaux 4-6 si une température interne plus basse est requise, ou sur les niveaux 4-1 si au contraire une température interne plus élevée est nécessaire.

EMBALLAGE ET TRANSPORT

1. Déballage, remballage et transport

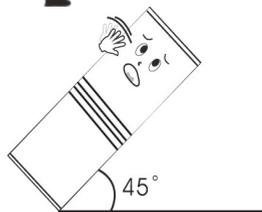
Veuillez vous souvenir de la position de chaque accessoire de l'appareil lorsque vous le déballez, remballer-le et vérifiez-le soigneusement avant



le transport.

2. Ne soulevez et ne tirez pas la porte ou sa poignée pendant le transport.

3. Lors du transport, l'appareil ne doit pas être incliné à plus de 45 degrés (par rapport à sa position verticale). Veuillez éviter les vibrations fortes et les coups.



DÉPLACEMENT DE VOTRE PRODUIT

Si l'appareil est éteint pour une raison quelconque, attendez 10 minutes avant de le remettre en marche. Cela permettra à la pression du système de réfrigération de se stabiliser avant le redémarrage.

- Éteignez l'appareil et débranchez le câble d'alimentation de la prise secteur. Enlevez tous les aliments. Enlevez également toutes les pièces mobiles (clayettes, accessoires, etc.) ou attachez-les dans l'appareil afin d'éviter tout risque de choc.
- Déplacez l'appareil jusqu'à son nouvel emplacement. Si l'appareil a été placé sur l'un de ses côtés pendant un certain temps, remettez-le en position verticale et attendez au moins 10 minutes avant de le mettre en marche.

Votre appareil utilise de l'isobutane (R600a) comme réfrigérant. Le R600a est un gaz naturel et écologique, mais il est explosif. Vous devez donc faire attention pendant le transport et l'installation pour éviter que les éléments refroidisseurs de l'appareil ne soient endommagés. En cas de fuite due à la détérioration des éléments refroidisseurs, éloignez votre

appareil des flammes nues et des sources de chaleur, et ventilez plusieurs minutes

la pièce où il se trouve.

CONGELER ET STOCKER DES ALIMENTS DANS LES TIROIRS DU CONGÉLATEUR

Utiliser les tiroirs du congélateur

Pour conserver les aliments surgelés.

Pour fabriquer des glaçons.

Pour congeler les aliments.

Remarque : Assurez-vous que la porte du congélateur a été fermée correctement.

Achat d'aliments surgelés

L'emballage ne doit pas être endommagé.

Consommez-les avant la « date de péremption / limite d'utilisation / date de consommation ».

Dans la mesure du possible, transportez les aliments congelés dans un sac isotherme et mettez-les rapidement au congélateur.

Conservation d'aliments surgelés

Stockez-les à une température de -18 °C ou inférieure. Évitez d'ouvrir la porte du congélateur inutilement.

Congélation des aliments frais

Ne congeler que des aliments frais et en bon état.

Pour préserver le mieux possible la valeur nutritive, la saveur et la couleur des légumes, ils doivent être blanchis avant d'être congelés.

Il n'est pas nécessaire de blanchir les aubergines, les poivrons, les courgettes et les asperges.

Remarque : Les aliments à congeler ne doivent pas entrer en contact avec les aliments déjà congelés.

• Les aliments suivants peuvent être congelés :

Les gâteaux et les pâtisseries, les poissons et les fruits de mer, la viande, le gibier, la volaille, les légumes, les fruits, les herbes, les œufs sans coquille, les produits laitiers comme le fromage et le beurre, les plats cuisinés et les restes tels que les soupes, les ragoûts, la viande et le poisson cuits, les plats de pommes de terre, les soufflés et les desserts.

• Les aliments suivants ne sont pas appropriés à la congélation :

Les types de légumes généralement consommés crus, comme la laitue ou les radis, les œufs en coquilles, les raisins, les pommes entières, les poires et les pêches, les œufs durs, les yaourts, le lait fermenté, la crème aigre et la mayonnaise.

Emballage des aliments surgelés

Utilisez des emballages hermétiques pour conserver les aliments : cela permet d'éviter qu'ils ne se déshydratent ou ne perdent leur saveur.

1. Placez les aliments dans des emballages.
2. Évacuez l'air.
3. Scellez l'emballage.
4. Étiquetez l'emballage avec le contenu et la date de congélation.

Emballages appropriés :

Film plastique, film tubulaire de polyéthylène, papier aluminium, boîtes de congélation.

Ces produits sont disponibles dans les points de vente spécialisés.

Durées de conservation recommandées des aliments congelés dans les tiroirs du congélateur

Ces durées varient en fonction du type d'aliment. Les aliments que vous congelez peuvent être conservés de 1 à 12 mois (minimum à -18 °C).

Aliments	Durée de congélation
Bacon, ragoût, lait	1 mois
Pain, glace, saucisses, tartes, fruits de mer préparés, poissons gras	2 mois
Poissons non gras, fruits de mer, pizzas, scones et muffins	3 mois
Jambon, gâteaux, biscuits, bœuf, côtelettes d'agneau, morceaux de volaille	4 mois

Beurre, légumes (blanchis), œufs entiers et jaunes d'œufs, écrevisses cuites, viande hachée (crue), porc (cru)	6 mois
Fruits (secs ou en sirop), blancs d'œufs, bœuf (cru), poulet entier, agneau (cru), gâteaux aux fruits	12 mois

N'oubliez jamais :

- Quand vous congélez des aliments frais comportant une « date de péremption / limite d'utilisation / date de consommation », vous devez les congeler avant l'expiration de cette date.
- Vérifiez que les aliments n'ont pas déjà été congelés. En effet, les aliments congelés qui ont complètement décongelé ne doivent pas être recongelés.
- Une fois décongelés, les aliments doivent être consommés rapidement.

CONSERVATION DES ALIMENTS DANS LE COMPARTIMENT DU RÉFRIGÉRATEUR

Le compartiment du réfrigérateur permet de prolonger la durée de conservation des denrées périssables.

Etagères du compartiment réfrigérateur	Variété d'aliments
Première étagère (de haut en bas)	Restes de nourriture, épicerie fine, aliments instantanés, boissons
Deuxième étagère (de haut en bas)	Pain, nouilles, pizza, tarte...
Troisième étagère (de haut en bas)	Lait...
Quatrième étagère (couverture de bac à légumes) (de haut en bas)	Viande crue, fruits de mer (conservé 1 à 2 jours)
Cinquième étagère (bac à légumes) (de haut en bas)	Légumes (pas de oignons, citrouilles et pommes de terre), fruits (pas de bananes, litchis frais)
Etagère de porte	Œufs, boissons...

Remarque: les aliments cuits et la viande ne sont pas conservés plus de 1 à 2 jours.

Conservation des aliments frais

Pour des résultats optimaux :

- Ne conservez que des aliments qui sont très frais et de bonne qualité.
- Veillez à ce que les aliments soient bien emballés ou couverts avant d'être stockés. Cela permettra d'éviter que les aliments se déshydratent, que leur couleur se détériore ou qu'ils perdent leur goût et cela aidera à maintenir leur fraîcheur. Cela permettra également d'empêcher le transfert des odeurs.
- Assurez-vous que les aliments dont l'odeur est forte sont emballés ou couverts et placés à l'écart des aliments tels que le beurre, le lait et la crème qui sont susceptibles de se gâter du fait des odeurs fortes.
- Faites refroidir les aliments chauds avant de les mettre au réfrigérateur.

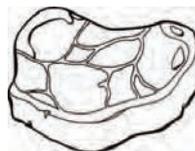
Produits laitiers et œufs

- La plupart des produits laitiers préemballés comportent une « date de péremption / limite d'utilisation / date de consommation » estampillée sur leur emballage. Rangez-les dans le réfrigérateur et respectez la date recommandée.
- Le beurre peut être contaminé par les aliments ayant une odeur forte, c'est pourquoi il est préférable de le conserver dans un récipient hermétique.
- Les œufs peuvent être stockés dans le réfrigérateur.



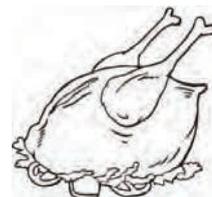
V viande rouge

- Placez la viande rouge fraîche sur une assiette et recouvrez-la de papier ciré, de film plastique ou de papier aluminium.
- Rangez les viandes cuites et crues dans des assiettes séparées. Cela permet d'éviter que les jus s'écoulant des viandes crues contaminent les viandes cuites.



Volaille

- Les volailles entières fraîches doivent être rincées à l'intérieur et à l'extérieur avec de l'eau froide, puis séchées et placées sur une assiette. Couvrez-les ensuite



avec du film plastique ou du papier aluminium.

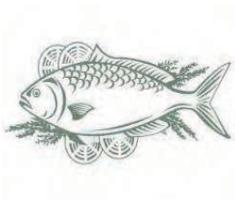
- Les morceaux de volaille doivent aussi être stockés de cette manière. Les volailles entières doivent être farcies

juste avant la cuisson et pas longtemps avant, car cela pourrait provoquer une intoxication alimentaire.

- Faites refroidir et réfrigérer rapidement la volaille cuite. Retirez la farce hors de la volaille et conservez-la séparément.

Poisson et fruits de mer

- Les poissons entiers et les filets doivent être consommés le jour de l'achat. Jusqu'à la consommation, réfrigérez-les dans une assiette couverte de film plastique, de papier sulfurisé ou de papier aluminium.



- Si vous comptez les stocker une nuit ou plus, veillez à acheter du poisson très frais. Les poissons entiers doivent être rincés à l'eau froide pour enlever les écailles et les saletés, puis séchés avec des serviettes en papier. Placez les poissons entiers ou les filets dans des sacs en plastique scellés.

- Maintenez toujours les fruits de mer réfrigérés. Consommez-les dans un délai de 1 à 2 jours.

Aliments précuits et restes cuisinés

- Ils doivent être conservés dans des récipients adaptés et couverts afin que les aliments ne se dessèchent pas.

- Conservez-les 1 ou 2 jours seulement.

- Réchauffez les restes une seule fois jusqu'à ce qu'ils soient chauds et fumants.



Légumes et fruits frais

- Le bac à légumes est l'endroit optimal de conservation des fruits et légumes frais.

- Prenez soin de ne pas stocker les aliments suivants à des températures inférieures à 7 °C pendant de longues périodes :



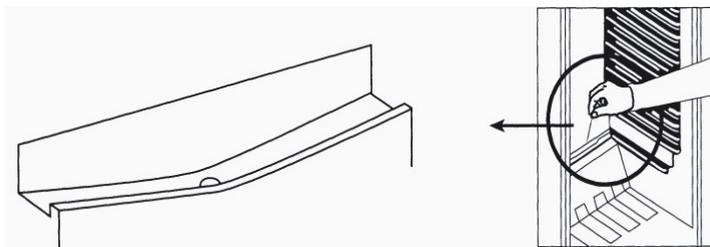
Agrumes, melons, aubergines, ananas, papayes, courgettes, fruits de la passion, concombres, poivrons, tomates.

- Des changements indésirables se produisent à basse température comme l'amollissement de leur chair, un brunissement et/ou une décomposition accélérée.
- Ne réfrigérez pas les avocats (jusqu'à ce qu'ils soient mûrs), les bananes et les mangues.

DÉGIVRAGE

Le processus de dégivrage du compartiment de réfrigération est effectué automatiquement chaque fois que le compresseur s'arrête.

L'eau de dégivrage est automatiquement dirigée via trou de drainage jusqu'au bac se trouvant au-dessus du compresseur au dos de l'appareil d'où elle s'évapore.



Veillez à ce que le trou de drainage au fond du réfrigérateur ne soit pas bouché.

Dégivrage du compartiment de congélation

Le compartiment de congélation est dégivré régulièrement ou dès que l'épaisseur du givre dépasse 3 mm.



WARNING

Ne raclez pas le givre ou la glace avec un couteau ou un objet pointu. Cela peut endommager les tubes de réfrigérant.



WARNING

N'utilisez pas d'autre équipement ou méthode pour pousser le processus de dégivrage. Il peut détruire le système de refroidissement.

1. Retirez les aliments congelés et placez-les temporairement dans un endroit frais.
2. Positionnez le bouton de la température sur 0, puis débranchez la fiche de

l'appareil de la prise secteur.

3. Pour accélérer le dégivrage, placez un plat d'eau chaude sur un support dans le congélateur.
4. Essuyez la condensation avec un chiffon ou une éponge.
5. Essuyez les tiroirs du congélateur pour les sécher.
6. Branchez l'appareil et réglez la température sur le réglage désiré.
7. Remettez les aliments congelés dans les tiroirs du congélateur.

CONSEILS D'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

Pour une utilisation optimale de l'énergie de votre appareil :

- Veillez à ce que l'appareil soit correctement aéré comme recommandé dans les instructions d'installation.
- Laissez les boissons et aliments chauds refroidir à l'air ambiant avant de les placer dans l'appareil.
- Décongelez les aliments congelés dans le réfrigérateur et utilisez ainsi la basse température des aliments congelés pour refroidir les aliments réfrigérés.
- Minimisez la fréquence d'ouverture des portes.
- Ouvrez l'appareil aussi brièvement que possible.
- Veillez à ce que les portes du réfrigérateur et du congélateur soient toujours correctement fermées.
- Congélateur : La configuration interne de l'appareil est celle qui garantit l'utilisation d'énergie la plus efficace.
- Réfrigérateur : L'utilisation d'énergie la plus efficace est garantie par une configuration avec les tiroirs dans la partie inférieure de l'appareil et une distribution égale des étagères. La position des balconnets de porte n'affecte pas la consommation d'énergie.
- N'ouvrez pas la porte trop souvent et ne la laissez pas ouverte plus longtemps que nécessaire.
- Congélateur : Plus la température réglée est basse, plus la consommation d'énergie sera élevée.
- Réfrigérateur : Afin d'économiser de l'énergie, ne réglez pas le réfrigérateur sur une température trop élevée, à moins que la nature des aliments stockés ne l'impose.

- Si la température ambiante est trop élevée, que la température du réfrigérateur est réglée sur une température basse et que l'appareil est complètement rempli, le compresseur pourrait fonctionner en continu, entraînant la formation de givre ou glace sur l'évaporateur. Si c'est le cas, réglez le réfrigérateur sur une température plus élevée pour permettre une décongélation automatique et économiser de l'énergie de cette manière.
- Veillez à ce qu'il y ait une bonne aération autour de l'appareil. Ne couvrez pas les grilles ou orifices d'aération.

CONSEILS DE CONGÉLATION

1. Activez la fonction Freeze au minimum 24 heures avant de placer des aliments dans le compartiment de congélation.
2. Avant de congeler des aliments frais, emballez-les hermétiquement dans : du papier aluminium, du film ou des sacs en plastique, des récipients hermétiques avec couvercle.
3. Pour une congélation et une décongélation plus efficaces, divisez les aliments en petites portions.
4. Il est recommandé de placer des étiquettes avec date sur tous les aliments surgelés. Cela vous aidera à identifier les aliments et savoir quand les utiliser avant qu'ils ne pourrissent.
5. Pour préserver la qualité des aliments, les aliments doivent être frais avant d'être congelés. Les fruits et légumes en particulier doivent être congelés après leur récolte pour préserver tous leurs nutriments.
6. Ne congelez pas de bouteilles ou canettes contenant des liquides, en particulier des boissons contenant du dioxyde de carbone, car elles pourraient exploser pendant le processus de congélation.
7. Ne placez pas d'aliments chauds dans le compartiment de congélation. Laissez-les refroidir à température ambiante avant de les placer dans le compartiment.
8. Pour éviter une augmentation de la température des aliments déjà congelés, ne placez pas d'aliments frais non congelés directement à côté d'eux. Placez les aliments à température ambiante dans la partie du congélateur sans

aliments surgelés.

9. Ne consommez pas de glaçons ou glaces à l'eau immédiatement après les avoir sortis du congélateur. Risque de gelures.

10. Ne recongelez pas des aliments décongelés. Si un aliment a décongelé, cuisez-le et laissez-le refroidir avant de le congeler.

CONSEILS POUR LE STOCKAGE DES ALIMENTS SURGELÉS

- Un réglage de température élevée à l'intérieur de l'appareil peut causer une diminution de la longévité.
- L'intégralité du compartiment de congélation convient au stockage des produits alimentaires surgelés.
- Laissez suffisamment d'espace autour des aliments pour permettre une bonne circulation de l'air.
- Pour un stockage adéquat, reportez-vous à l'étiquette de l'emballage des aliments qui indique la durée de conservation.
- Il est important d'emballer les aliments de façon à empêcher toute pénétration d'eau, d'humidité ou de condensation.

CONSEILS POUR LA CONGÉLATION D'ALIMENTS FRAIS

Un réglage correct de la température garantissant la préservation des aliments frais correspond à une température inférieure ou égale à +4 °C.

Un réglage de température élevée à l'intérieur de l'appareil peut causer une diminution de la longévité des aliments.

- Recouvrez les aliments d'un emballage pour préserver leur fraîcheur et leur saveur.
- Utilisez toujours des récipients fermés pour les liquides et les aliments, afin d'éviter la propagation d'odeurs ou de saveurs dans le compartiment.
- Pour éviter toute contamination croisée entre les aliments crus et cuits, recouvrez les aliments cuits et séparez-les des aliments crus.
- Il est recommandé de décongeler les aliments dans le réfrigérateur.
- Ne placez pas d'aliments chauds dans l'appareil. Vérifiez que les aliments ont

bien refroidi et sont à température ambiante avant de les mettre dans l'appareil.

- Pour éviter de gaspiller de la nourriture, les nouveaux arrivages d'aliments doivent toujours être placés derrière les anciens.

CONSEILS POUR LA RÉFRIGÉRATION D'ALIMENTS

Viandes (tous types) : enveloppez-les dans un emballage adéquat et placez-les sur l'étagère en verre au-dessus du bac à légumes. Conservez la viande pendant 1 à 2 jours maximum.

- Fruits et légumes : nettoyez-les soigneusement (en enlevant la terre) et placez-les dans le tiroir dédié (le bac à légumes).
- Il est conseillé de ne pas conserver les fruits exotiques, comme les bananes, les mangues, les papayes, etc. au réfrigérateur.
- Les légumes comme les tomates, les pommes de terre, les oignons et l'ail ne doivent pas être conservés au réfrigérateur.
- Beurre et fromage : placez-les dans un récipient hermétiquement fermé ou emballez-les dans du papier aluminium ou un sac en polyéthylène pour garder le moins d'air possible.
- Bouteilles : fermez-les avec un bouchon et placez-les dans le balconnet des bouteilles sur la porte ou (le cas échéant) le range-bouteilles.
- Référez-vous toujours à la date d'expiration des produits pour savoir combien de temps les conserver.

BRUITS DE FONCTIONNEMENT

Bruits normaux

- Les moteurs en fonctionnement.
- Le réfrigérant s'écoulant dans les tubulures.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN



WARNING

N'utilisez pas de produits nettoyants abrasifs ou de solvants.

1. Débranchez l'appareil de la prise secteur.
2. Sortez les aliments et conservez-les dans un endroit frais.
3. Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux, de l'eau tiède et du détergent.
4. Nettoyez les joints des portes avec de l'eau claire uniquement, puis essuyez-les soigneusement.
5. Après le nettoyage, rebranchez l'appareil et réglez les températures désirées.
6. Remplacez les aliments dans l'appareil.

L'appareil est équipé d'un éclairage intérieur à LED de longue durée de vie. (Les LED de longue durée de vie ne sont pas remplaçables). Le remplacement de l'appareil d'éclairage peut seulement être effectué par un service. Contactez votre centre de service agréé.

Entretien du joint de porte

Il est facile de dégrader les joints de porte s'ils sont pollués par une tache comme de l'huile, de la sauce, etc.

Entretien extérieur

Essayez la poussière avec un morceau de tissu sec, nettoyez-la avec un détergent neutre si nécessaire.

SPECIFICATIONS TECHNIQUES

Référence :	SRB3000BLACK
Tension nominale:	220V-240V~
Ampère:	0.55A
Fréquence nominale :	50Hz
Classe climatique:	SN/N/ST
Gaz réfrigérant:	R600a/72g
Classe de protection contre choc électrique:	I
Mousse d'isolation:	CYCLOPENTANE

Classe climatique:

- Tempéré étendu(SN): «cet appareil frigorifique est destiné à être utilisé à des températures ambiantes comprises entre 10 °C et 32 °C;
- Tempéré (N): «cet appareil frigorifique est destiné à être utilisé à des températures ambiantes comprises entre 16 °C et 32 °C;
- Subtropical (ST): «cet appareil frigorifique est destiné à être utilisé à des températures ambiantes comprises entre 16 °C et 38 °C».
- Tropical(T): «cet appareil frigorifique est destiné à être utilisé à des températures ambiantes comprises entre 16 °C et 43 °C;

GUIDE DE DÉPANNAGE

En cas de problème avec votre appareil, procédez aux vérifications suivantes avant de contacter le service client.

1. Le réfrigérateur ne fonctionne pas.

Il n'est peut-être pas connecté à la source d'alimentation (fiche, coupure de courant ou fusible) ;

La tension est trop basse.

2. Le réfrigérateur ne fonctionne de façon aussi efficace que prévu.

Cela peut être dû à un excès de givre, une température réglée trop élevée ou des ouvertures de porte fréquentes.

3. Le réfrigérateur fait des bruits inhabituels.

Cela peut être dû à un déséquilibre de la position de l'appareil, un emplacement où le sol n'est pas ferme, ou une résonance entre l'appareil et d'autres appareils à proximité.

4. Le compresseur continue de fonctionner pendant une longue période

La température ambiante est peut-être trop élevée. La porte est peut-être ouverte fréquemment, voire laissée ouverte. La molette de réglage de température réglée sur 4-7 peut augmenter la durée de fonctionnement du compresseur.

5. Il y a des odeurs désagréables.

Les aliments à l'odeur forte doivent être emballés de façon compacte avant d'être placés dans l'appareil. Vérifiez qu'il n'y a pas d'aliment pourri ou que les revêtements n'ont pas besoin d'être nettoyés.

6. De l'eau coule du bas du réfrigérateur.

Le tube de vidange est bloqué. Utilisez un outil approprié pour résoudre le problème.

7. Il y a beaucoup de givre au fond de l'appareil.

Cela peut être dû à la présence d'aliments humides ou chauds dans l'appareil. Cela peut aussi être dû à un fort taux d'humidité ambiante.

ZONE LA PLUS FROIDE DU REFRIGERATEUR

Cette partie n'est pas dédiée au produit. Elle est prévue juste pour votre référence. Le symbole ci-dessous indique l'emplacement de la zone la plus froide de votre réfrigérateur.

Cette zone est délimitée en bas par le bac à légumes et fruits en verre et en haut par le symbole ou bien par la clayette positionnée à la même hauteur.



Afin de garantir les températures dans la zone la plus froide, veillez à ne pas modifier le positionnement de cette clayette.

Installation de l'indicateur de température

Pour vous aider à bien régler votre réfrigérateur, celui-ci est équipé d'un indicateur de température qui permettra de contrôler la température moyenne dans la zone la plus froide.

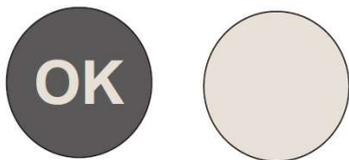
AVERTISSEMENT: Cet indicateur est prévu pour fonctionner uniquement avec votre réfrigérateur, veillez à ne pas l'utiliser dans un autre réfrigérateur (en effet, la zone la plus froide n'est pas identique), ou pour une autre utilisation.

Vérification de la température dans la zone la plus froide.

AVERTISSEMENT: Cet indicateur est prévu pour fonctionner uniquement avec votre réfrigérateur, veillez à ne pas l'utiliser dans un autre réfrigérateur (en effet, la zone la plus froide n'est pas identique), ou pour une autre utilisation.

Vérification de la température dans la zone la plus froide.

Une fois l'installation de l'indicateur de température réalisée, vous pourrez vérifier régulièrement que la température de la zone la plus froide est correcte, et, le cas échéant, ajuster le thermostat en conséquence comme indiqué précédemment.



Pour la bonne conservation des denrées dans votre réfrigérateur et notamment dans la zone la plus froide, veillez à ce que dans l'indicateur de température apparaisse « OK ». Si « OK » n'apparaît pas, la température moyenne de la zone est trop élevée. Réglez le thermostat sur une position supérieure.

A chaque modification du thermostat, attendez la stabilisation de la température à l'intérieur de l'appareil avant de procéder si nécessaire, à un nouveau réglage. Ne modifiez la position du thermostat que progressivement et attendez au moins 12 heures avant de procéder à une nouvelle vérification et à une éventuelle modification.

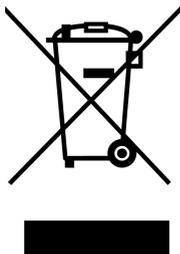
REMARQUES: Après chargement de l'appareil avec des denrées fraîches ou après ouvertures répétées (ou ouverture prolongée) de la porte, il est normal que l'inscription « OK » n'apparaisse pas dans l'indicateur de température.

Attendez au moins 12 heures avant de réajuster le thermostat.

- Le fabricant et le revendeur ne peuvent pas être tenus responsable de tout accident ou dommage causé par une utilisation impropre de l'appareil, ou si les instructions données dans le présent manuel n'ont pas été respectées.

Nous déclinons toute responsabilité pour tout dommage ou accident résultant d'une utilisation de ce produit qui ne serait pas conforme aux instructions contenues dans cette brochure.

ENLEVEMENT DES APPAREILS MENAGERS USAGES



La directive Européenne 2012/19/EU sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usagés ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux. Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement. Le symbole de la poubelle barrée est apposé sur tous les produits pour rappeler les obligations de la collecte séparée. Les consommateurs devront contacter les autorités locales ou leur revendeur concernant la démarche à suivre pour l'enlèvement de leur appareil. La mise au rebut de la pile doit être effectuée de manière à respecter l'environnement. Déposez-les dans des bacs de collecte prévus pour cet effet (renseignez-vous auprès de votre revendeur afin de protéger l'environnement).

Attention:

- Conformément à l'Article L. 217 du code de la consommation, votre produit bénéficie d'une garantie légale de conformité de 2 ans.
- Durée de disponibilité des pièces détachées de dépannage:5 ans .
- Pour contacter notre Service Après-Vente, avant de vous déplacer à votre magasin BUT, appelez le 09 78 97 97 97 , Du Lundi au Samedi de 08h00 à 20h00 (Prix d'un appel local).

USER MANUAL - EN



SIGNATURE

REFRIGERATOR
COMBI

SRB3000BLACK

Table of Contents

WARNINGS	-33-
IMPORTANT SAFTY INSTRUCTIONS	-40-
NAMES OF PARTS	-41-
BEFORE INSTALLING THE APPLIANCE	-42-
INSTALLATION	-42-
BEFORE PLACING FOOD IN THE APPLIANCE	-43-
POWER FAILURE	-44-
TEMPERATURE CONTROL	-45-
PACKING AND MOVING	-46-
MOVING YOUR APPLIANCE	-46-
FREEZING AND STORING FOOD IN THE FREEZER DRAWERS	-46-
STORING FOOD IN THE FRIDGE COMPARTMENT	-49-
DEFROSTING	-51-
TIPS FOR SAVING ENERGY	-52-
TIPS FOR FREEZING	-53-
HINTS FOR STORAGE OF FROZEN FOOD	-54-
HINTS FOR FRESH FOOD REFRIGERATION	-54-
HINTS FOR FOOD REFRIGERATION	-54-
CLEANING AND MAINTENANCE	-55-
TECHNICAL SPECIFICATIONS	-56-
TROUBLE SHOOTING	-56-
COLDEST ZONE IN THE REFRIGERATOR	-57-

This product is for household use only!



Please read these Instructions carefully before the first use of this product and save this manual for your future reference.

WARNINGS

This warning is only for EUROPEAN market only!

When using an electrical appliance, basic precautions should always be followed, including the following:

1. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
2. Children aged from 3 to 8 years are allowed to load and unload refrigerating appliances.
3. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
4. **WARNING:** Keep ventilation openings, in the appliance enclosure or in the built-in structure, clear of obstruction.
5. **WARNING:** Do not use mechanical devices or other means to accelerate the defrosting process, other than those recommended by the manufacturer.

6. WARNING: Do not damage the refrigerant circuit.
7. WARNING: Do not use electrical appliances inside the food storage compartments of the appliance, unless they are of the type recommended by the manufacturer.
8. Do not store explosive substances such as aerosol cans with a flammable propellant in this appliance.
9. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farmhouses and by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments;
 - catering and similar non-retail applications.
10. Placed the appliance against a wall with a free distance not exceeding 75mm and more than 50mm
11. WARNING: When positioning the appliance, ensure the supply cord is not trapped or damaged.
12. WARNING: Do not locate multiple portable socket-outlets or portable power supplies at the rear of the appliance.
13. WARNING: This refrigerating appliance is not intended to be used as a built-in appliance.
14. To avoid contamination of food, please respect the following instructions:
 - Opening the door for long periods can cause a significant increase of the temperature in the compartments of the appliance.
 - Clean regularly surfaces that can come in contact

with food and accessible drainage systems.

– Clean water tanks if they have not been used for 48h; flush the water system connected to a water supply if water has not been drawn for 5 days.

– Store raw meat and fish in suitable containers in the refrigerator, so that it is not in contact with or drip onto other food.

– Two-star frozen-food compartments are suitable for storing pre-frozen food, storing or making ice cream and making ice cubes.

– One-, two- and three-star compartments are not suitable for the freezing of fresh food.

– If the refrigerating appliance is left empty for long periods, switch off, defrost, clean, dry, and leave the door open to prevent mould developing within the appliance.

15. Unplug the appliance from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, before cleaning.

16. Make sure to place the plug all the way into socket when connecting your appliance.

17. Insert the plug into a single grounded socket.

18. Never use the appliance in place where combustible and inflammable materials are kept.

19. For safety reason, be sure to repair or replace parts at an authorized service dealer.

20. The motor is permanently lubricated and will require no oil.

21. The appliance must be positioned so that the plug is accessible.

22. Please according to local regulations regarding

disposal of the appliance for its flammable blowing gas. Before you scrap the appliance, please take off the doors to prevent children trapped.

23. Ensure the refrigerator is unplugged before cleaning or if the product is not in use.

24. To clean the appliance use only mild detergents or glass cleaning products. Never use harsh detergents or solvents.

25. It is not recommended to use this refrigerator with an extension cord or power board. Please ensure that the appliance is plugged directly into the electrical outlet.

26. Do not place hot food or drink into the refrigerator before it cools down to room temperature.

27. Close the door immediately after putting in any items so the inside temperature will not rise dramatically.

28. Keep appliance away from any heat source or direct sunlight.

29. To fix stably, the appliance must be placed on a flat and solid surface. It should not be laid on any soft material.

30. Do not place any other appliance on top of the refrigerator, and do not wet it.

31. To avoid injury or death from electrical shock do not operate the appliance with wet hands, while standing on a wet surface or while standing in water.

32. Do not use outdoors or in wet conditions.

33. Never pull the cord to disconnect it from the

outlet. Grasp the plug and pull it from the outlet.

34. Keep the cord away from heated surfaces.

35. Check that the voltage of the power supply in your home is the same as the voltage shown on the rating label of this product.

36. Connect your refrigerator to an independent electrical socket and use a safe ground wire.

37. When the frost in freezer is removed, or when there is no electricity or when refrigerator ceases to be used, it should be cleaned in order to prevent it from smelling.

38. Defrost the freezer at least once a month because too much frost may affect refrigeration.

39. Turn on electricity only 5 minutes

Later after electricity goes off. Otherwise, the compressor may be damaged.

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

41. The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.

42. This appliance has been incorporated with a grounded plug. Please ensure the wall outlet in your house is well earthed.

43. It is recommended to check regularly the supply cord for any sign of possible deterioration, and the appliance should not be used if the cable is damaged.

44. Regarding the information pertaining to the installation, maintenance, servicing and disposal of the appliance, please refer to the paragraph

“INSTALLATION” “TROUBLESHOOTING” of the manual.

45. Disposal of the appliance: To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. And the disposal should only be done through public collection points. Old refrigerators can contain CFC that destroy the ozone; contact the waste treatment center nearest your home for more details on the correct procedures for disposal.



46. WARNING! Risk of fire – flammable material. Please keep the product far away fire source during using, service and disposal. There are flammable materials at the back of the appliance.

47. The circuitry for refrigerator must be isolated. The area of cross section of wire must be larger than 0.75mm.

48. The power plug should have its own socket, the socket must be ground as adapter may cause the socket to overheat.

49. Do stop the power only by pulling the power plug out of the socket directly but not by the wire.

50. Before you throw away your old refrigerator or freezer.

- Take off the doors;
- Leave the shelves in place so that children may not easily climb inside.

NOTICE:

1. When gas leaks from its container, don't pull the plug, out or in, for it may arouse sparks and fire calamities.
2. Don't splash water on the rear of the appliance, for it may cause malfunction or electric shock.
3. Don't store inflammable materials such as ether, benzene, LP gas and glue etc in the refrigerator.
4. Don't place bottled beverage in the freezer, so as to prevent breaking.
5. It is better not place object on the top of appliance which is magnetic, heavy, or be filled with water. Electronic components may not work steadily if water gets inside. Do not store object which is costly or impressible to temperature and, e.g. serum, bacteria and so on.
6. The refrigerant of this product is R600a, which is inflammable. So, make sure not to damage the cooling system during the transportation and installation.
7. DISPOSAL: Do not dispose this product as unsorted municipal waste. Collection of such waste separately for special treatment is necessary.

INSTALLATION: DO NOT INSTALL THIS APPLIANCE IN AREAS THAT ARE TOO HUMID OR TOO COLD, SUCH AS THE OUTBUILDINGS, GARAGES OR WINE CELLARS.

For disposal of the appliance:

To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle the appliance responsibly to promote the sustainable reuse of material

resources, the refrigerants and the flammable insulation blowing gases. The disposal should only be done through public collection points; contact the waste treatment center nearest your home for more details on the correct procedures for disposal.

For installation, servicing:

Appliance should be placed on a horizontal floor and keep the ventilation freely. Don't try to replace or repair any components by yourself, ask the service agency for help if necessary.

For handling:

Always handle the appliance to avoid any damage.

WARNING: For making ice (ice cubes), use potable water only.

Never freeze defrosted food except if they have been cooked before, in order to eliminate harmful bacteria. Never refreeze seafood that has been defrosted.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

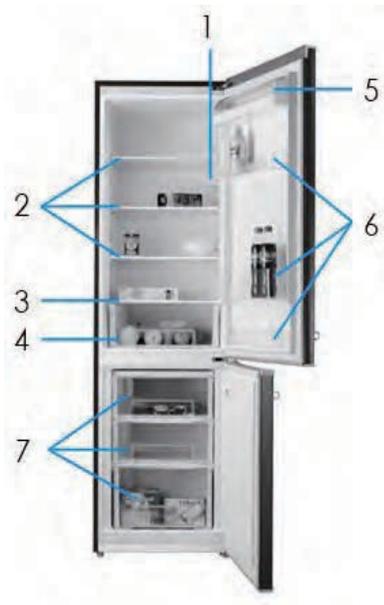
- If you are discarding an old fridge freezer with a lock / catch fitted to the door, ensure that it is left in a disabled condition to prevent the entrapment of young children when playing.
- Unplug the appliance from the mains socket when not in operation and before cleaning. Remove food before cleaning the appliance.
- Do not insert oversized food as this could cause incorrect operation.
- Extreme caution must be used when moving the appliance.

- Do not give children ice-cream and water ices direct from the freezer drawers as the low temperature may cause ‘freezer burns’ on the lips.
- Do not stand or support yourself on the base or door, etc.
- Do not use pointed or sharp-edged tools to remove frost or layers or ice. Use a plastic scraper.
- Effervescent drinks should not be stored in the freezer compartment.

Dispose of your old appliance

Fridge freezers contain refrigerant and gases in the insulation.

Refrigerant and blowing gases must be disposed of professionally. Ensure that tubing of the refrigerant circuit is not damaged prior to proper disposal.



NAMES OF PARTS

1. Temperature control with light
2. Glass shelves
3. Vegetable container cover
4. Vegetable container
5. Lidded door shelf
6. Door shelves
7. Freezer compartment drawers

- The refrigerator you purchased may be improved, which maybe not completely consistent with the manual, However the

functions and operating methods will not change. Please feel free to use!

- If you use the refrigerator for the first time, remove the adhesive tapes of the drawers, balconies, egg tray, and the drain tube plug.
- Do not pull or push the drawers and balconies fiercely during use in case of damage.
- Adjusted the temperature control as higher as you could accept, which will save the energy consumption of the refrigerator and your money;
- Don't open the refrigerator door continually if it is in the normal working situation.
- Keep the combination of drawers, baskets and shelves of the refrigerator is consistent with its original standard.

BEFORE INSTALLING THE APPLIANCE

Before connecting your appliance to the power supply, check that the voltage stated on the rating label of your appliance corresponds to the voltage in your home. A different voltage could damage the appliance.

The plug is the only way to unplug the appliance and should therefore be accessible at all times. To turn off main power to the appliance, turn it off and then detach the plug from the outlet.

The appliance must be grounded. The manufacturer is not responsible for damages that may occur as a result of usage without grounding.

INSTALLATION

1. The refrigerator should be located in a completely at surface , Leave 5~10 cm between each side of the appliance and the wall, and leave 30 cm between the top of the appliance and the ceiling.
2. Choose a location which is not exposed to sunlight, high temperature or humid, as humidity may cause stain.

3. Pulled out the bottom panel before installation.

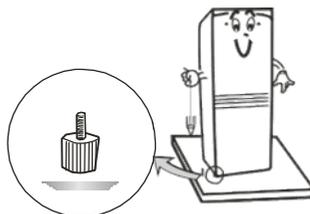
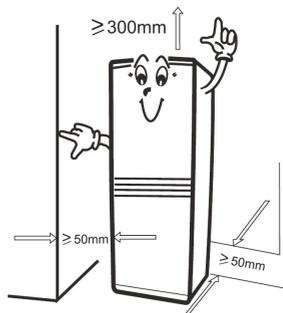
4. The appliance can be adjusted by rolling its two legs in front the bottom when it is unstable. Rolling in clockwise can rise up the machine.

5. The location should be firm and flat. An un-securely position may cause noise and libration:

(a) The noise may be increased if the floor is not firm.

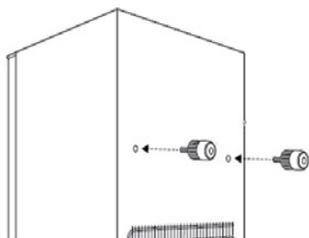
(b) Put a sheet under the appliance for solving the heat emission if you need to locate it onto a carpet.

6. Make sure the adjustable legs are clung to the floor, and set the appliance slope backward slightly for keeping the doors closed tightly.



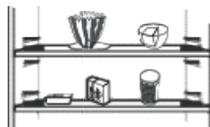
Additional spacers for better performance

There are 2 additional spacers in the bag. We suggest you install these 2 spacers to your appliance as per the diagram below.



BEFORE PLACING FOOD IN THE APPLIANCE

- Remove all packaging.
- Allow the appliance to run empty for 2 – 3 hours so the compartments can cool to the appropriate temperature.
- Clean the inside of the appliance with warm water and



a little liquid detergent to remove manufacturing and transportation dust.

- There should always be some space between items inside for air circulation.

- Food should be kept in sealed package to avoid becoming dry or with odor.

- Hot food should be cooled down before placing into the appliance. Otherwise, interior temperature and electronic consumption will increase.

- Reduce the frequency of door opening can efficiently low down the electronic consumption.



Do not use any electronic equipment inside the appliance.

POWER FAILURE

If there is a power failure, do not open the freezer door. Frozen food should not be affected if the power failure lasts for less than 24 hours. Make several ices in a container if know the power failure beforehand, and put it in the top of the fridge. Do not refreeze frozen foods that have thawed completely. The food may be dangerous to eat.

Discontinuation during vacation

Please fetch out the easy-rot food and the food in fridge before short vacation. After confirmation, close the door firmly. If have a long vacation, please fetch out all the food and cut off the power. After defrosting, clean up the liner of the appliance and wipe it dry, and leave the door open.

Stop using

If the refrigerator may be stopped using for a long time, please unplug the outlet and clean up the appliance. The door should be kept open in order to prevent unpleasant smell caused by food leavings.



In a general condition, do not stop the appliance in case of affecting its life. After unplugging the power, please leave at least 5 minutes before resumption.

TEMPERATURE CONTROL

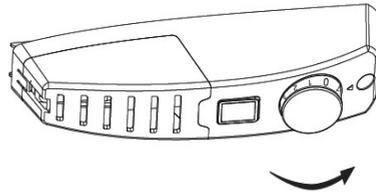
The appliance is controlled with a temperature control knob located inside the fridge compartment

Adjust the control knob as desired to suit your individual preference.

0 is off setting

1 is the cold setting

7 is the coldest setting



In the "0" position the appliance does not operate (the cooling system is switched off), but power supply is not interrupted.

The running time and temperature are affected by where the appliance is located, how often the doors are opened and the temperature of the room the appliance is located in.

When you use the appliance for the first time or after defrosting, adjust the control knob to the coldest setting for at least 2 hours before introducing food to be stored, and then readjust to the middle setting.

The temperature in every apartment will be at the lowest degree under this level, and it probably make it below 0°C in the fridge department, so please choose carefully before you use. Turn the knob to level 4 when it is normal, turn it to the level 4-6 if a lower interior temperature is required; contrarily, lower to 4-1, when a higher one is needed.

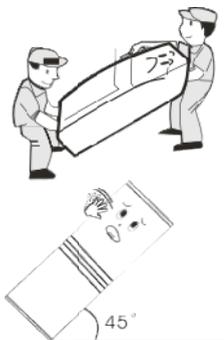
PACKING AND MOVING

1. Unpack, repack and carry

Please memorize the position of each accessory of the appliance when unpack it, repack the product and check it carefully before transportation.

2. Do not lift or pull the door or the door handle during transportation.

3. When moving, the appliance can not be sloped over 45 degrees (the angle to the vertical direction). Please avoid strong vibration and hit.



MOVING YOUR APPLIANCE

If the appliance is turned off for any reason, wait for 10 minutes before turning it back on. This will allow the refrigeration system pressures to equalize before restarting.

- Turn off the appliance and unplug it from the mains socket. Remove all food. Also remove all mobile parts (shelves, accessories, etc.) or fix them into the appliance to avoid any shock.
- Relocate and install. If the appliance has been left on its side for any length of time, leave it standing upright for at least 10 minutes before turning on.

Your appliance uses isobutane (R600a) as a refrigerant. Although R600a is an environmentally friendly and natural gas, it is explosive. Therefore you should be careful during shipment and installation to prevent your appliance's cooler elements from being damaged. In the event of a leak caused by damage to the cooler elements, move your appliance from open flame or heat sources and ventilate the room where the appliance is located for a few minutes.

FREEZING AND STORING FOOD IN THE FREEZER DRAWERS

Use the freezer drawers

To store deep-frozen food.

To make ice cubes.

To freeze food.

Note: Ensure that the freezer compartment door has been closed properly.

Purchasing frozen food

Packaging must not be damaged.

Use by the 'use by /best before/best by/' date.

If possible, transport deep-frozen food in an insulated bag and place quickly in the freezer compartment drawers.

Storing frozen food

Store at -18°C or colder. Avoid opening the freezer compartment door unnecessarily.

Freezing fresh food

Freeze fresh and undamaged food only.

To retain the best possible nutritional value, flavor and color, vegetables should be blanched before freezing.

Aubergines, peppers, zucchini and asparagus do not require blanching.

Note: Keep food to be frozen away from food which is already frozen.

The following foods are suitable for freezing:

Cakes and pastries, fish and seafood, meat, game, poultry, vegetables, fruit, herbs, eggs without shells, dairy products such as cheese and butter, ready meals and leftovers such as soups, stews, cooked meat and fish, potato dishes, soufflés and desserts.

The following foods are not suitable for freezing:

Types of vegetables, which are usually consumed raw, such as lettuce or radishes, eggs in shells, grapes, whole apples, pears and peaches, hard-boiled eggs, yoghurt, soured milk, sour cream, and mayonnaise.

Packing frozen food

To prevent food from losing its flavor or drying out, place food in airtight packaging.

1. Place food in packaging.
2. Remove air.

3. Seal the wrapping.

4. Label packaging with contents and dates of freezing.

Suitable packaging:

Plastic film, tubular film made of polyethylene, aluminum foil, freezer containers.

These products are available from specialist outlets.

Recommended storage times of frozen food in the freezer compartment drawers

These times vary depending on the type of food. The food that you freeze can be preserved from 1 to 12 months (minimum at -18°C).

Food	Storage time
Bacon, casseroles, milk	1 month
Bread, ice cream, sausages, pies, prepared shellfish, oily fish	2 months
Non-oily fish, shellfish, pizza, scones and muffins	3 months
Ham, cakes, biscuits, beef and lamb chops, poultry pieces	4 months
Butter, vegetables (blanched), eggs whole and yolks, cooked crayfish, minced meat (raw), pork (raw)	6 months
Fruit (dry or in syrup), egg whites, beef (raw), whole chicken, lamb (raw), fruit cakes	12 months

Never forget:

- When you freeze fresh foods with a 'use by /best before/best by/' date, you must freeze them before the expiry of this date.
- Check that the food was not already frozen. Indeed, frozen food that has thawed completely must not be refrozen.
- Once defrosted, food should be consumed quickly.

STORING FOOD IN THE FRIDGE COMPARTMENT

The fridge compartment helps to extend the storage times of fresh perishable foods.

Floor of fridge compartment shelves	Variety of food
First floor(from top to bottom)	leftover food, delicatessen, instant food, drink...
Second floor(from top to bottom)	bread,noodles, pizza, pie...
Third floor(from top to bottom)	milk...
Forth floor (lid of vegetable container) (from top to bottom)	raw meat, seafood(store for 1-2 days)...
Fifth floor (vegetable container)(from top to bottom)	vegetables(no onions, pumpkins,and potates), fruits (no bananas, fresh litchies) ...
Door shelf	eggs, drink...

Notice: cooked food and meat are stored no longer than 1-2 days.

Fresh food care

For best results:

- Store foods that are very fresh and of good quality.
- Ensure that food is well wrapped or covered before it is stored. This will prevent food from dehydrating, deteriorating in color or losing taste and will help maintain freshness. It will also prevent odor transfer.
- Make sure that strong smelling foods are wrapped or covered and stored away from foods such as butter, milk and cream which can be tainted by strong odors.
- Cool hot foods down before placing them in the fridge compartment.

Dairy foods and eggs

- Most pre-packed dairy foods have a recommended

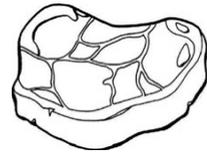


'use by /best before/best by/' date stamped on them. Store them in the fridge compartment and use within the recommended time.

- Butter can become tainted by strong smelling foods so it is best stored in a sealed container.
- Eggs can be stored in the fridge compartment.

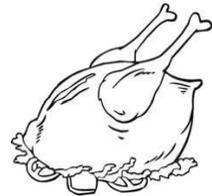
Red meat

- Place fresh red meat on a plate and loosely cover with waxed paper, plastic wrap or foil.
- Store cooked and raw meat on separate plates. This will prevent any juice lost from the raw meat from contaminating the cooked product.



Poultry

- Fresh whole birds should be rinsed inside and out with cold running water, dried and placed on a plate. Cover loosely with plastic wrap or foil.
- Poultry pieces should also be stored this way. Whole poultry should never be stuffed until just before cooking, otherwise food poisoning may result.
- Cool and refrigerate cooked poultry quickly. Remove stuffing from poultry and store separately.



Fish and seafood

- Whole fish and fillets should be used on the day of purchase. Until required, refrigerate on a plate loosely covered with plastic wrap, waxed paper or foil.
- If storing overnight or longer, take particular care to select very fresh fish. Whole fish should be rinsed in cold water to remove loose scales and dirt and then patted dry with paper towels. Place whole fish or fillets in a sealed plastic bag.
- Keep shellfish chilled at all times. Use within 1 – 2 days.



Precooked foods and leftovers

- These should be stored in suitable covered containers so that the food will not dry out.
- Keep for only 1 – 2 days.
- Reheat leftovers only once and until steaming hot.

Vegetable and fresh fruit

• The vegetable container is the optimum storage location for fresh fruit and vegetables.

• Take care not to store the following at temperatures of less than 7°C for long periods:

Citrus fruit, melons, aubergines, pineapple, papaya, courgettes, passion fruit, cucumber, peppers, tomatoes

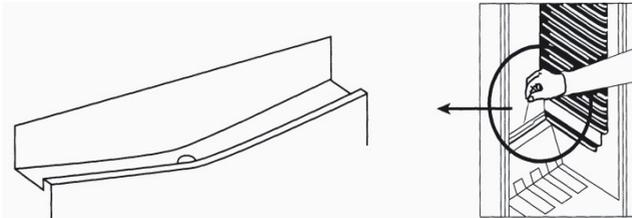
- Undesirable changes will occur at low temperatures such as softening of the flesh, browning and/or accelerated decaying.
- Do not refrigerate avocados (until they are ripe), bananas, and mangoes.



DEFROSTING

The fridge compartment defrosting process is carried out automatically every time the compressor stops. The defrost water is automatically routed to the drain port and into a tray placed on the top of the compressor to the rear of the appliance from which it evaporates.

Make sure the drain port on the fridge at the rear of the appliance is kept clear.



Freezer compartment defrosting

The freezer compartment will need defrosting periodically or when the frost is more than 3mm thick.



WARNING

Do not scrape off hoarfrost or ice with a knife or pointed object. Doing this may damage the refrigerant tubes.



WARNING

Do not use any other equipment or method to push the defrost process. It may destroy the cooling system.

1. Remove the frozen food and place temporarily in a cool location.
2. Set the temperature control knob to the 0 position and disconnect the mains plug from the mains socket.
3. To accelerate the defrosting process, place a pan of hot water on a stand in the freezer compartment.
4. Wipe up condensation with a cloth or sponge.
5. Wipe dry the freezer drawers.
6. Plug in the appliance and adjust the temperature as desired.
7. Put the frozen food back in the freezer drawers.

TIPS FOR SAVING ENERGY

For the most energy efficient use of your appliance:

- Ensure your appliance has adequate ventilation as recommended in the installation instructions.
- Allow warm food and drinks to cool down before placing in the appliance.
- Thaw frozen food in the fridge compartment and use the low temperature of the frozen food to cool refrigerated food.
- Keep door openings to a minimum.
- Open the appliance as briefly as possible.
- Ensure that the fridge and freezer doors are always closed properly.
- Freezer: The internal configuration of the appliance is the one that ensures the most efficient use of energy.
- Fridge: Most efficient use of energy is ensured in the configuration with the drawers in the bottom part of the appliance and shelves evenly distributed.

Position of the door bins does not affect energy consumption.

- Do not open the door frequently or leave it open longer than necessary.
- Freezer: The colder the temperature setting, the higher the energy consumption.
- Fridge: Do not set too high temperature to save energy unless it is required by the characteristics of the food.
- If the ambient temperature is high and the temperature control is set to low temperature and the appliance is fully loaded, the compressor may run continuously, causing frost or ice formation on the evaporator. In this case, set the temperature control toward higher temperature to allow automatic defrosting and to save energy this way.
- Ensure a good ventilation. Do not cover the ventilation grilles or holes.

TIPS FOR FREEZING

1. Activate Freeze function at least 24 hours before placing the food inside the freezer compartment.
2. Before freezing wrap and seal fresh food in: aluminium foil, plastic film or bags, airtight containers with lid.
3. For more efficient freezing and thawing divide food into small portions.
4. It is recommended to put labels and dates on all your frozen food. This will help to identify foods and to know when they should be used before their deterioration.
5. The food should be fresh when being frozen to preserve good quality. Especially fruits and vegetables should be frozen after the harvest to preserve all their nutrients.
6. Do not freeze bottles or cans with liquids, in particular drinks containing carbon dioxide -they may explode during freezing.
7. Do not put hot food in the freezer compartment. Cool it down at room temperature before placing it inside the compartment.
8. To avoid increase in temperature of already frozen food, do not place fresh unfrozen food directly next to it. Place food at room temperature in the part of the freezer compartment where there is no frozen food.
9. Do not eat ice cubes, water ices or ice lollies immediately after taking them out of the freezer. Risk of frostbites.

10. Do not re-freeze defrosted food. If the food has defrosted, cook it, cool it down and then freeze it.

HINTS FOR STORAGE OF FROZEN FOOD

- Higher temperature setting inside the appliance may lead to shorter shelf life.
- The whole freezer compartment is suitable for storage of frozen food products.
- Leave enough space around the food to allow air to circulate freely.
- For adequate storage refer to food packaging label to see the shelf life of food.
- It is important to wrap the food in such a way that prevents water, humidity or condensation from getting inside.

HINTS FOR FRESH FOOD REFRIGERATION

Good temperature setting that ensures preservation of fresh food is a temperature less than or equal to +4°C.

Higher temperature setting inside the appliance may lead to shorter shelf life of food.

- Cover the food with packaging to preserve its freshness and aroma.
- Always use closed containers for liquids and for food, to avoid flavors or odors in the compartment.
- To avoid the cross-contamination between cooked and raw food, cover the cooked food and separate it from the raw one.
- It is recommended to defrost the food inside the fridge.
- Do not insert hot food inside the appliance.

Make sure it has cooled down at room temperature before inserting it.

- To prevent food waste the new stock of food should always be placed behind the old one.

HINTS FOR FOOD REFRIGERATION

Meat (all types): wrap in a suitable packaging and place it on the glass shelf above the vegetable drawer. Store meat for at most 1-2 days.

- Fruit and vegetables: clean thoroughly (eliminate the soil) and place in a special

drawer (vegetable drawer).

- It is advisable not to keep the exotic fruits like bananas, mangos, papayas etc. in the refrigerator.
- Vegetables like tomatoes, potatoes, onions, and garlic should not be kept in the refrigerator.
- Butter and cheese: place in an airtight container or wrap in an aluminium foil or a polythene bag to exclude as much air as possible.
- Bottles: close them with a cap and place them on the door bottle shelf, or (if available) on the bottle rack.
- Always refer to the expiry date of the products to know how long to keep them.
- Cooked food, cold dishes, etc.: They should be covered and may be placed on any shelf.
- Fruit and vegetables: They should be stored in the special drawer provided.

OPERATING NOISES

Normal noises

- Motors are running.
- Refrigerant is flowing through the tubing.

CLEANING AND MAINTENANCE



WARNING

Do not use abrasive cleaning agents or solvents.

1. Unplug the appliance from the mains socket.
2. Take out the food and store in a cool location.
3. Clean the appliance with a soft cloth, warm water and detergent.
4. Wipe the door seal with clear water only and then wipe dry thoroughly.
5. After cleaning, reconnect and adjust the temperatures as desired.
6. Put the food back into the appliance.

The appliance is equipped with a long life LED interior light. (Long life LED is non-replaceable.) Only

service is allowed to replace the lighting device. Contact your Authorised service centre.

Maintenance of door gasket

It is easy to damage if the door gaskets are polluted by the stain like oil, sauce and etc., so it is better to clean them carefully.

Outer maintenance

Wipe the dusty with a piece of dry cloth, clean it with neutral abluent if necessary.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Reference:	SRB3000BLACK
rated voltage:	220V-240V~
Ampere:	0.55A
Rated frequency:	50Hz
Climate class:	SN/N/ST
Refrigerant:	R600a/72g
Protection against electrical shock:	I
Insulation foam:	CYCLOPENTANE

Climate class:

- Extended temperate(SN):"this refrigerating appliance is intended to be used at ambient temperatures ranging from 10°C to 32°C ;
- Temperate(N):"this refrigerating appliance is intended to be used at ambient temperatures ranging from 16 °C to 32°C ;
- Subtropical(ST):"this refrigerating appliance is intended to be used at ambient temperatures ranging from 16°C to 38°C";
- Tropical(T):"this refrigerating appliance is intended to be used at ambient temperatures ranging from 16°C to 43 °C .

TROUBLESHOOTING

If there is a problem with your appliance, please check the following points before contacting customer service.

1. The refrigerator does not work

It may not be connected to the power supply (plug, power cut or fuse); Voltage is too low.

2. The refrigerator does not work efficiently as expected

It may be caused by heavy frost, or by warm temperature setting, or by frequently door operating.

3. It makes unusual noise

It may be caused by an imbalance or loose ground locating the appliance, or by reasoning resonator between the appliance and other ambient objects.

4. The compressor keeps working for a long period

The environment temperature may be too high. The doors may be opened frequently or even they are left open. The temperature control knob setting in (4-7) state may increase the working time of compressor.

5. Disgusting odor happens

Food with strong odor should be packed tightly before being put inside the appliance. Please check whether there is any deteriorated item or whether the liners are left dirty a long time.

6. Water leaks from the bottom of the refrigerator

The drain tube is jammed. Please use a proper tool to solve it.

7. Heavy frost occurs on the rear of the appliance

Putting humid or hot food into the appliance may cause this problem. Or it may be caused by the heavy environment moisture.

COLDEST ZONE IN THE REFRIGERATOR

This part is not dedicated to the product. It is provided just for your reference.

The symbol below indicates the location of the coldest area of your refrigerator.

This zone is delimited at the bottom by the glass fruit and vegetable drawer and at the top by the symbol or by the shelf positioned at the same height.



In order to guarantee the temperatures in the coldest zone, take care not to modify the positioning of this shelf.

Installation of the temperature indicator.

To help you adjust your refrigerator properly, it is equipped with a temperature

indicator that will allow you to control the average temperature in the coldest zone.

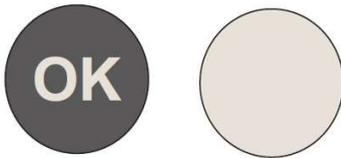
WARNING C: This indicator is intended to work only with your refrigerator, be careful not to use it in another refrigerator (in fact, the coldest zone is not the same), or for any other use.

Checking the temperature in the coldest area.

WARNING C: This indicator is intended to work only with your refrigerator, be careful not to use it in another refrigerator (in fact, the coldest zone is not the same), or for any other use.

Checking the temperature in the coldest area.

Once the temperature indicator has been installed, you can regularly check that the temperature of the coldest area is correct, and, if necessary, adjust the thermostat accordingly as indicated above.



For the proper conservation of food in your refrigerator and in particular in the coldest area, make sure that the temperature indicator appears "OK". If "OK" does not appear, the average temperature of the zone is too high. Set the thermostat to a higher position.

Whenever the thermostat is changed, wait for the temperature inside the appliance to stabilize before carrying out a new adjustment, if necessary. Only change the position of the thermostat gradually and wait at least 12 hours before carrying out a new check and any modification.

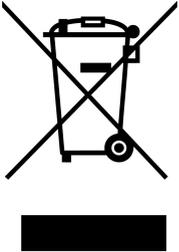
NOTES: After loading the appliance with fresh food or after repeated opening (or prolonged opening) of the door, it is normal that the inscription "OK" does not appear in the temperature indicator.

Wait at least 12 hours before readjusting the thermostat.

- The manufacturer and the dealer cannot be held responsible for any accident or damage caused by improper use of the device, or if the instructions given in this manual have not been followed.

We decline liability for any damage or accident derived from any use of this

product which is not in conformity with the instructions contained in this booklet.

CORRECT DISPOSAL OF THIS PRODUCT	
	<p>This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling. Please bring the batteries in the batteries disposal center (contact your retailer in order to protect the environment).</p>

Note:

- In accordance with Article L. 217 of the Consumer Code, your product has 2 years legal guarantee of conformity.
- Period of availability of repair spare parts: 5 years .
- To contact our After-Sales Service, before going to BUT store, call 09 78 97 97 97 , from Monday to Saturday from 8:00 a.m. to 8:00 p.m. (Price of a local call).



Tous les papiers
se trient et se recyclent.

BUT INTERNATIONAL
1 Avenue Spinoza
77184 Emerainville, France