



Continental Edison



CECUF235NFW

CONGÉLATEUR 238L / FREEZER 238L

Guide d'utilisation / User manual

Table des matières

AVERTISSEMENTS	2
CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES.....	3
DESCRIPTION DES PIÈCES	4
AVANT D'INSTALLER L'APPAREIL	4
INSTALLATION.....	4
TEMPÉRATURE AMBIANTE.....	4
AVANT DE PLACER DES ALIMENTS DANS L'APPAREIL	4
COUPURE DE COURANT	4
RÉGLAGE DES TEMPÉRATURES ET DES FONCTIONS.....	5
DÉPLACEMENT DE VOTRE APPAREIL.....	6
CONGÉLATION ET CONSERVATION DES ALIMENTS DANS LE CONGÉLATEUR.....	6
CONSERVATION DES ALIMENTS DANS LE RÉFRIGÉRATEUR.....	7
INVERSION DE LA PORTE	9
CONSEILS D'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE	11
BRUITS DE FONCTIONNEMENT.....	11
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	11
GUIDE DE DÉPANNAGE.....	11
SPÉCIFICATIONS	12
MISE AU REBUT.....	12

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lisez attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil et conservez-le pour un usage ultérieur.

- **AVERTISSEMENT:** Lors du positionnement de l'appareil, s'assurer que le cordon d'alimentation n'est pas coincé ni endommagé.
- **AVERTISSEMENT:** Ne pas placer de socles mobiles de prises multiples ni de blocs d'alimentation portables à l'arrière de l'appareil.
- **MISE EN GARDE:** Maintenir dégagées les ouvertures de ventilation dans l'enceinte de l'appareil.
- **MISE EN GARDE:** Ne pas endommager le circuit de réfrigération.
- **MISE EN GARDE:** Ne pas utiliser de dispositifs mécaniques ou autres moyens pour accélérer le processus de dégivrage autres que ceux recommandés par le fabricant.
- **AVERTISSEMENT:** Risque d'enfermement d'un enfant.
- Avant de mettre votre appareil usagée au rebut : Démontez ses portes et laissez les clayettes en place pour qu'un enfant ne puisse pas facilement monter dans l'appareil.
- **AVERTISSEMENT:** N'utilisez pas cet appareil dans un emplacement où les enfants peuvent le toucher et ne laissez pas les enfants l'utiliser seuls.
- Ne pas stocker dans cet appareil des substances explosives telles que des aérosols contenant des gaz propulseurs inflammables.
- **MISE EN GARDE:** Ne pas utiliser d'appareils électriques à l'intérieur du compartiment de stockage des denrées, à moins qu'ils ne soient du type recommandé par le fabricant.
- Ne laissez jamais les enfants utiliser ou jouer avec l'appareil, ni monter dans celui-ci.
- Ne nettoyez jamais les éléments de l'appareil avec des liquides inflammables.
- Ne stockez pas et n'utilisez pas d'essence, ni aucun autre liquide ou gaz inflammable à proximité de cet appareil et de tout autre appareil. Les vapeurs présentent un risque d'incendie ou d'explosion.
- Pour nettoyer votre appareil, ne pas utiliser de nettoyeurs abrasifs ou des solvants.



Symbol ISO 7010 W021

Danger : risque d'incendie/matières inflammables;

- Laisser 10cm d'espace libre à l'arrière de l'appareil afin de favoriser la ventilation du système de refroidissement.
- Afin de stocker vos aliments à une température stable, éviter de laisser la porte ouverte trop longtemps.
- Ne pas installer votre appareil à proximité d'une source de chaleur et éviter les rayons directs du soleil.
- Installer votre appareil sur un sol plat, propre et stable.
- Ne pas installer d'autre appareil électrique sur votre appareil. Pour garantir votre sécurité, ne pas placer votre appareil dans des lieux humides.
- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques mais pas dans les cas suivants:
 - 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 horm.
 - la vente au détail.
- Cet appareil est conçu pour être utilisé à l'intérieur d'une maison ou d'un appartement. Il est indispensable que la température du local dans lequel il est utilisé ne soit pas inférieure à 10° ni supérieure à 38°C pour une utilisation optimale.
- Les enfants âgés de 3 à 8 ans sont autorisés à charger et décharger les appareils de réfrigération.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés.

- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Pour éviter la contamination des aliments, veuillez respecter les instructions suivantes:
 - Des ouvertures de la porte de manière prolongée sont susceptibles d'entraîner une augmentation significative de température des compartiments de l'appareil.
 - Nettoyer régulièrement les surfaces susceptibles d'être en contact avec les aliments et les systèmes d'évacuation accessibles.
- Si l'appareil de réfrigération demeure vide de manière prolongée, le mettre hors tension, en effectuant le dégivrage, le nettoyer, le sécher, et laisser la porte ouverte pour prévenir le développement de moisissures à l'intérieur de l'appareil.
- 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.

AVERTISSEMENT: N'utilisez pas cet appareil dans un emplacement où les enfants peuvent le toucher et ne laissez pas les enfants l'utiliser seuls.

- Cet appareil frigorifique n'est pas destiné à être utilisé comme appareil encastrable.

Mise au rebut

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.

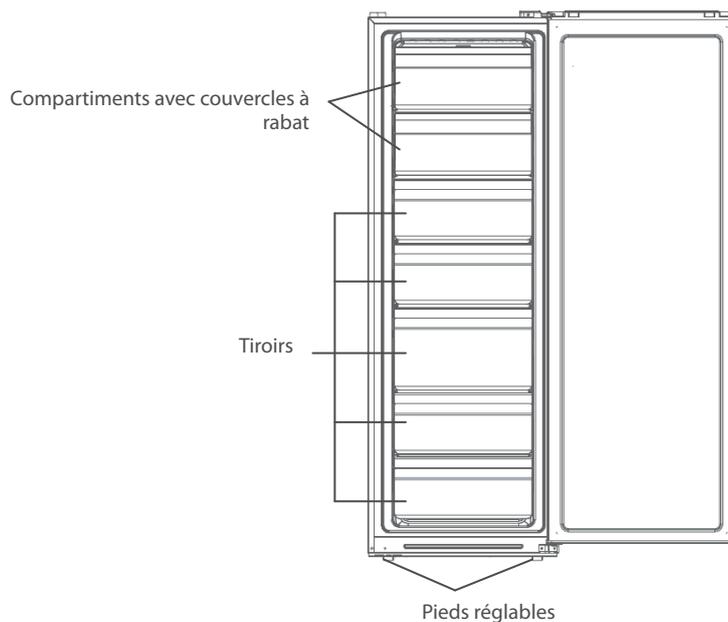
La mise au rebut doit être faite de façon sûre dans des points de collecte publique prévus à cet effet.

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.

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

Avant de mettre votre appareil en service

- Retirez tous les éléments d'emballage intérieurs et extérieurs.
- Vérifiez qu'il ne manque aucune des pièces suivantes :



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 peut endommager l'appareil.

La prise du câble d'alimentation sert de dispositif de déconnexion de l'appareil du secteur et doit donc toujours rester accessible. Pour mettre l'appareil hors tension, éteignez-le, puis débranchez le câble d'alimentation 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

Installez l'appareil dans une pièce sèche et bien aérée. L'emplacement d'installation ne doit pas être exposé à la lumière directe du soleil ni proche d'une source de chaleur, par exemple un radiateur, une cuisinière, etc.

Pour garantir la ventilation adéquate de l'appareil, laissez un espace vide de 10 cm au minimum de chaque côté de l'appareil.

Sur les surfaces inégales, les pieds avant peuvent être réglés.

Assembler la poignée de porte

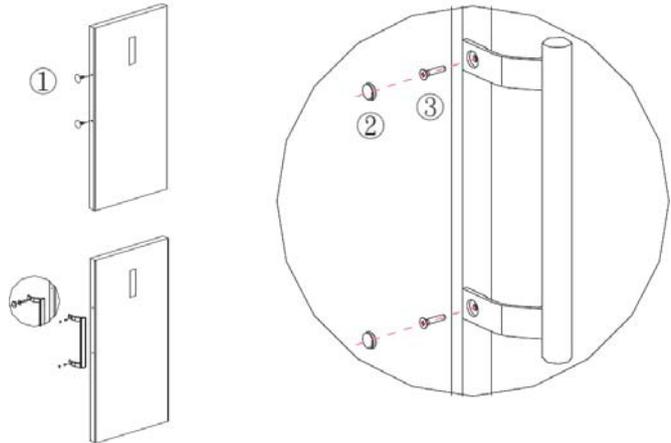
1. Retirez les caches des trous de vis ① situés sur le côté de la porte.

Il y a 2 trous de fixation de la poignée.

2. Alignez les trous de fixation de la poignée avec les trous se trouvant sur le côté de la porte.

3. Serrez les vis pour fixer la poignée sur la porte.

4. Placez les caches sur les têtes de vis.



TEMPÉRATURE AMBIANTE

Cet appareil est conçu pour fonctionner sous une température ambiante située entre 10 et 43°C. Si la température est inférieure ou supérieure, l'appareil ne fonctionnera pas correctement. Si la température ambiante reste trop chaude pendant une longue période, la température dans le congélateur s'élèvera à plus de -18°C, ce qui produira une détérioration des aliments.

AVANT DE METTRE DES ALIMENTS DANS L'APPAREIL

Enlevez tous les matériaux d'emballage.

Laissez l'appareil fonctionner à vide pendant 2 à 3 heures pour que ses compartiments puissent refroidir jusqu'à une température appropriée.

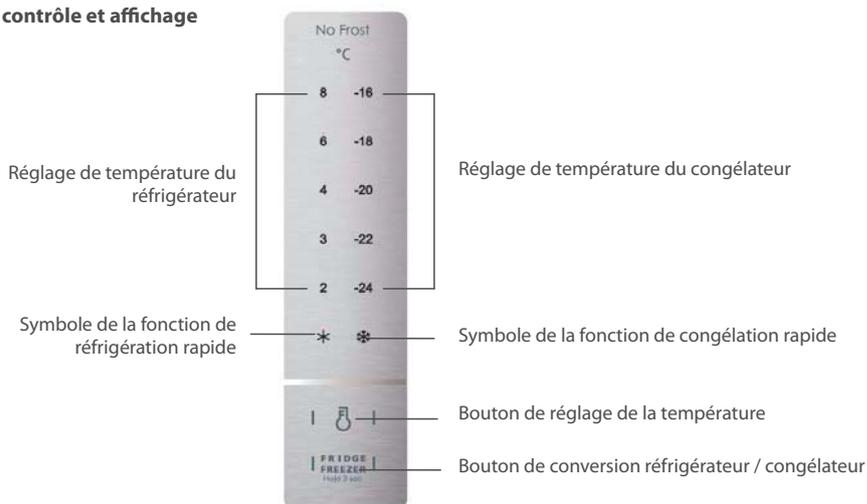
Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau tiède et un peu de détergent liquide pour éliminer les résidus de fabrication et la poussière due au transport.

COUPURE DE COURANT

En cas de panne de courant, n'ouvrez pas les portes de l'appareil. Les aliments congelés ne seront pas affectés si la panne dure moins de 15 heures. Ne recongelez pas des aliments congelés qui ont été complètement décongelés. Ils peuvent être dangereux à consommer.

RÉGLAGE DES TEMPÉRATURES ET DES FONCTIONS

Panneau de contrôle et affichage



Mode de conversion réfrigérateur / congélateur

**FRIDGE
FREEZER**
Hold 3 sec.

Appuyez et maintenez le bouton  enfoncé durant environ 3 secondes jusqu'à ce que le symbole de température du réfrigérateur ou du congélateur s'allume.

Cela prendra 2 à 3 heures d'un mode à l'autre. Référez-vous au tableau des durées approximatives ci-dessous, comme référence seulement.

Température ambiante	Températures réglées	Durée approximative
32°C	-20°C / 4 °C	Congélateur à réfrigérateur : 129 minutes
	4 °C / -20°C	Réfrigérateur à congélateur : 110 minutes
25°C	-20°C / 4 °C	Congélateur à réfrigérateur : 178 minutes
	4 °C / -20°C	Réfrigérateur à congélateur : 101 minutes

AVERTISSEMENTS

- Assurez-vous de retirer les aliments congelés de l'appareil avant de passer du mode Congélateur au mode Réfrigérateur. Les aliments surgelés fondront et se gâteront à mesure que la température augmentera.
- Veillez à retirer les aliments réfrigérés et les bouteilles en verre contenant du liquide hors de l'appareil avant de changer le réfrigérateur en mode congélateur. Les aliments réfrigérés peuvent geler lorsque la température diminue. Lorsque le liquide contenu dans les bouteilles en verre gèle, cela peut provoquer une cassure ou un éclatement des bouteilles en verre.

Réglage de la température

Appuyez de manière répétée sur  pour régler la température souhaitée et le symbole de la température correspondante s'allumera.

Fonction de réfrigération rapide

- En mode de réfrigération, appuyez plusieurs fois sur  jusqu'à ce que le symbole  s'allume pour activer cette fonction.
- Cette fonction vous permet de refroidir les aliments rapidement et de garder les aliments frais pendant une période plus longue. La température à l'intérieur de ce compartiment de réfrigération est de 2°C.
- Cette fonction sera automatiquement désactivée après 150 minutes de fonctionnement.

Vous pouvez aussi appuyer sur  pour sélectionner un réglage de température ou appuyez et maintenez le bouton **FRIDGE FREEZER** Hold 3 sec. enfoncé pour convertir l'appareil en mode de congélation.

Fonction de congélation rapide

- En mode de congélation, appuyez plusieurs fois sur  jusqu'à ce que le symbole  s'allume pour activer cette fonction.
- Cette fonction permet de congeler rapidement les aliments et de conserver leur valeur nutritive, leurs vitamines et arômes, et leur apparence. La température à l'intérieur de ce compartiment de réfrigération est de -24°C.
- Cette fonction sera automatiquement désactivée après 24 heures de fonctionnement.

Vous pouvez aussi appuyer sur  pour sélectionner un réglage de température ou appuyez et maintenez le bouton **FRIDGE FREEZER** Hold 3 sec. enfoncé pour convertir l'appareil en mode de réfrigération.

Messages d'erreur

En cas de dysfonctionnement de l'appareil, les symboles correspondants s'afficheront comme indiqué dans la liste ci-dessous.

EN MODE DE REFRIGERATION	
Symboles affichés	Description de l'erreur
 et 2	Dysfonctionnement du capteur de température.
 et 3	Dysfonctionnement du capteur de décongélation
2 et 4	Erreur de communication.
 et 4	Erreur du capteur de température ambiante

EN MODE DE CONGELATION	
Symboles affichés	Description de l'erreur
 et -24	Dysfonctionnement du capteur de température.
 et -22	Dysfonctionnement du capteur de décongélation
-24 et -20	Erreur de communication.
 et -20	Erreur du capteur de température ambiante

DÉPLACEMENT DE VOTRE APPAREIL

Si l'appareil est éteint (quelle qu'en soit la raison), attendez 10 minutes avant de le rallumer. Cela permettra à la pression du système de réfrigération de se stabiliser avant le redémarrage.

- Éteignez l'appareil et débranchez-le de la prise secteur. Sortez tous les aliments. Sortez également tous les éléments amovibles (clayettes, accessoires, etc.) ou fixez-les dans l'appareil pour éviter des chocs.
- Déplacez l'appareil et réinstallez-le. Si l'appareil a été placé sur un des ses côtés durant 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 de réfrigération de l'appareil ne soient endommagés. En cas de fuite due à la détérioration des éléments de réfrigération, éloignez votre appareil des flammes nues et des sources de chaleur, et ventilez plusieurs minutes la pièce où il se trouve.

CONGÉLATION ET CONSERVATION DES ALIMENTS DANS LE CONGÉLATEUR

Utilisez le compartiment de congélation

- Pour conserver des aliments congelés.
- Pour préparer des glaçons.
- Pour congeler des aliments.

Remarque : Vérifiez que la porte de l'appareil a été correctement fermée.

Acheter des aliments surgelés

- L'emballage ne doit pas être endommagé.
- Respectez la « date de péremption / date limite de consommation / à utiliser de préférence avant ».
- Si possible, transportez les aliments congelés dans un sac isolant et mettez-les rapidement dans le congélateur.

Stocker des aliments surgelés

Stockez-les à une température inférieure ou égale à -18 °C. Évitez d'ouvrir la porte du congélateur quand cela n'est pas nécessaire.

Congeler des aliments frais

Congelez uniquement des aliments frais et en bon état.

Pour préserver au mieux la valeur nutritionnelle, la saveur et la couleur des légumes, il faut les blanchir avant de les congeler.

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 sont appropriés à la congélation :
Gâteaux et pâtisseries, poissons et fruits de mer, viande, gibier, volaille, légumes, fruits, fines herbes, œufs sans leur coquille, produits laitiers (par exemple le fromage et le beurre), plats préparés et restes cuisinés (par exemple les soupes), ragoûts, poissons et viandes cuites, plats de pomme de terre, soufflés et desserts.
- Les aliments suivants ne conviennent pas à la congélation :
Certains types de légume généralement consommés crus (par exemple les radis et les laitues), les œufs dans leur coquille, le raisin, les pommes entières, les pêches et les poires, les œufs durs, le yaourt, le lait caillé, la crème aigre et la mayonnaise.

Emballer les aliments congelés

Pour éviter que les aliments perdent leur saveur ou se dessèchent, conservez-les dans des emballages hermétiques.

1. Placez les aliments dans l'emballage.
2. Expulsez l'air.
3. Fermez l'emballage hermétiquement.
4. Étiquetez l'emballage avec les contenus et les dates de congélation.

Emballages appropriés :

Film plastique, film tubulaire de polyéthylène, papier aluminium, boîtes de congélation. Ces produits sont disponibles dans les magasins spécialisés.

Durée de stockage des aliments surgelés recommandée dans les tiroirs du congélateur

Ces durées diffèrent selon le type d'aliment. Les aliments que vous congélez peuvent être conservés de 1 à 12 mois (au moins à -18 °C).

Aliments	Durée de conservation
Lard, ragoût, lait	1 mois
Pain, crème glacée, saucisses, tartes, crustacés cuisinés, poisson gras	2 mois
Poisson maigre, crustacés, pizza, scones et muffins	3 mois
Jambons, gâteaux, biscuits, côtes de bœuf et de mouton, pièces de volaille	4 mois
Beurre, légumes (blanchis), œufs entiers et jaunes d'œuf, écrevisses cuites, viande hachée (cru), porc (cru)	6 mois
Fruits (en sirop ou séchés), blancs d'œuf, bœuf (cru), poulet entier, mouton (cru), gâteaux aux fruits	12 mois

N'oubliez jamais :

- Lorsque 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 jamais été précédemment congelés. En effet, les aliments congelés qui ont été complètement décongelés ne doivent pas être recongelés.
- Une fois décongelés, les aliments doivent être consommés rapidement.

CONSERVATION DES ALIMENTS DANS LE RÉFRIGÉRATEUR

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

Aliments frais

Pour obtenir des résultats optimaux :

Rangez les aliments qui sont très frais et de bonne qualité.

Veillez à bien emballer les aliments ou à les recouvrir avant de les stocker. Cela permettra d'éviter que les aliments se déshydratent, que leur couleur se détériore ou qu'ils perdent leur goût et aidera à maintenir leur fraîcheur. Cela permettra également d'empêcher le transfert d'odeurs.

Veillez à ce que les aliments ayant une odeur forte soient emballés ou recouverts et soient rangés à l'écart des aliments tels que le beurre, le lait et la crème qui peuvent être gâtés par les odeurs fortes.

- Faites refroidir les aliments chauds avant de les mettre au réfrigérateur.

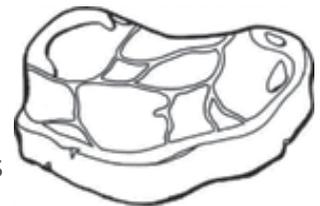
Produits laitiers et œufs

- 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 compartiment du réfrigérateur et respectez la date recommandée.
- Le beurre peut être gâté par les aliments ayant une odeur forte, il est donc préférable de le conserver dans une boîte hermétique.
- Les œufs peuvent être stockés dans le réfrigérateur.



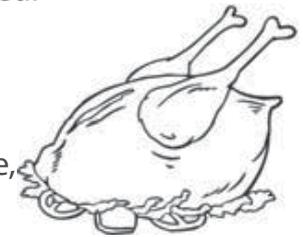
Viande rouge

- Placez la viande rouge fraîche sur une assiette et recouvrez-la avec du papier paraffiné, du film plastique ou du papier aluminium.
- Rangez les viandes cuites et crues dans des assiettes séparées. Cela permet d'éviter que le jus des viandes crues ne contamine les produits cuits.



Volaille

- Les volailles entières fraîches doivent être rincées à l'intérieur et à l'extérieur à l'eau courante froide, puis séchées et placées sur une assiette. Couvrez-les ensuite avec du film plastique ou du papier d'aluminium.
- Les morceaux de volaille doivent aussi être stockés de cette manière. Les volailles entières ne doivent jamais être farcies pendant leur stockage, mais uniquement juste avant d'être cuites, sinon cela peut provoquer une intoxication alimentaire.



Poisson et fruits de mer

- Les poissons entiers et les filets de poisson doivent être consommés le jour de leur achat. Jusqu'à la consommation, réfrigérez-les dans une assiette couverte de film plastique, de papier sulfurisé ou de papier d'aluminium.
- S'ils doivent être stockés jusqu'au lendemain ou plus longtemps, veillez à sélectionner du poisson très frais. Les poissons entiers doivent être rincés à l'eau froide pour enlever les écailles et les saletés, puis asséchés avec des serviettes en papier. Placez le poisson entier ou les filets dans un sac en plastique scellé.
- Veillez à ce que les crustacés restent froids en permanence. 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.
- Gardez-les 1 ou 2 jours seulement.
- Réchauffez les restes une seule fois; chauffez-les jusqu'à ce que de la vapeur chaude soit émise.



Légumes et fruits frais

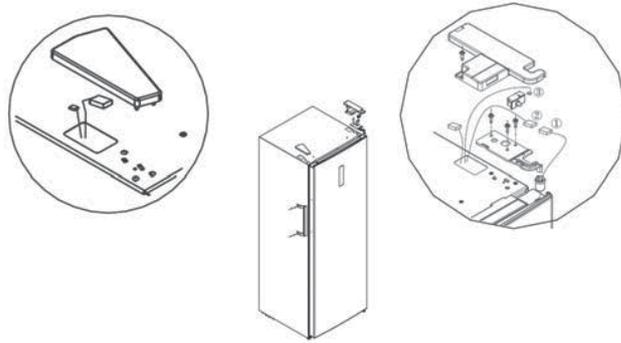
- Veillez à ne pas stocker les aliments suivants à des températures inférieures à 7 °C pendant de longues périodes :Agrumes, melons, aubergines, ananas, papayes, courgettes, fruits de la passion, concombres, poivrons, tomates.
- Des changements indésirables se produisent à basse température comme l'amollissement 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.



INVERSION DE LA PORTE

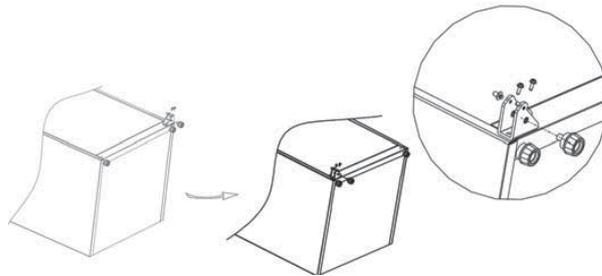
Si vous avez besoin d'inverser le sens d'ouverture de la porte, il est recommandé d'appeler votre agent d'entretien agréé pour effectuer cette inversion, ou de demander à un technicien. Avant d'inverser le sens d'ouverture de la porte, vous devez vous assurer que l'appareil est débranché et vide. Il est recommandé d'utiliser des tournevis et une clé (non fournis).

1. Retirez les caches des vis puis retirez les vis de la poignée. Retirez la poignée de la porte.
2. Retirez le couvercle gauche du haut de l'appareil.
3. Retirez la vis qui fixe le couvercle de la charnière supérieure à l'appareil et enlevez le couvercle de la charnière supérieure.
4. Enlevez les vis de la charnière supérieure et retirez-la. Déconnectez les fils ①②③ du côté droit en haut de l'appareil.

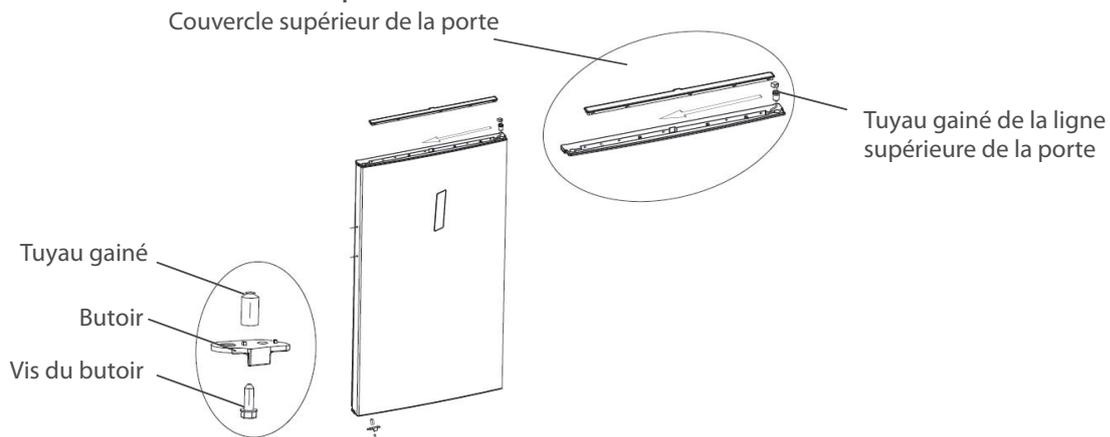


5. Soulevez la porte et posez-la sur une surface rembourrée pour éviter de la rayer.

6. Retirez les vis, la charnière inférieure et le pied réglable du bas de l'appareil. Montez-les sur le côté opposé.

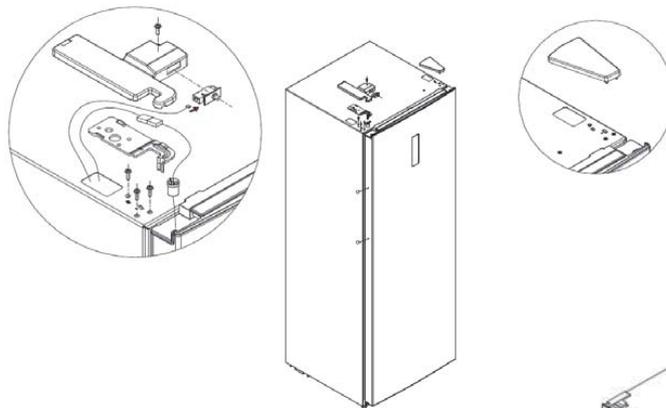


7. Retirez le couvercle supérieur de la porte, puis enlevez le tuyau gainé de la ligne supérieure de la porte. Montez-les sur le côté opposé. Installez le butoir et le tuyau gainé en bas du côté opposé. Fixez-les en bas de la porte en utilisant la vis du butoir.

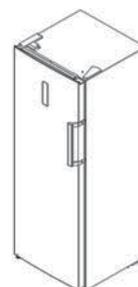


8. Remettez la porte en place.

9. Installez la charnière supérieure gauche fournie avec le couvercle sur le dessus de l'appareil et connectez les fils. Fixez le couvercle de la charnière supérieure au-dessus en serrant la vis.



10. Assemblez la poignée de la porte en serrant les vis, puis attachez les caches sur les vis.



DÉGIVRAGE

Cet appareil est équipé d'un système de froid ventilé sans givre.

Ce système permet à l'appareil de rester en permanence sans givre, cependant les aliments stockés dans l'appareil ne se décongèlent pas lorsqu'il est converti en congélateur.

CONSEILS D'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

Pour optimiser la consommation énergétique de votre appareil :

- Assurez-vous que l'appareil dispose d'une ventilation adéquate comme recommandée dans les instructions d'installation.
- Attendez que les boissons et aliments chauds aient refroidi avant de les mettre dans l'appareil.
- Décongelez les aliments congelés dans le compartiment de réfrigération en utilisant la température basse des aliments congelés pour refroidir les aliments conservés dans le réfrigérateur. Minimisez la fréquence d'ouverture des portes.
- Ouvrez l'appareil aussi brièvement que possible.
- Veillez à ce que la porte de l'appareil soit toujours correctement fermée.

BRUITS DE FONCTIONNEMENT

Bruits normaux

- Fonctionnement du moteur
- Le liquide réfrigérant circule dans le tube.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN



N'utilisez pas de solvant ni de nettoyeur abrasif.

1. Débranchez l'appareil de la prise secteur.
2. Sortez les aliments et mettez-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 à l'eau claire uniquement, puis essuyez-les soigneusement.
5. Après le nettoyage, rebranchez l'appareil et réglez la température désirée.
6. Remettez les aliments dans l'appareil.

Conseils de nettoyage

- Retirez l'ensemble des clayettes, balconnets de porte, bacs à légumes, accessoires amovibles (tels que le casier à œufs et le bac à glaçons s'ils sont inclus) et/ou tiroirs de l'appareil. Lavez-les à l'eau savonneuse tiède avec une éponge douce. Rincez et séchez soigneusement.
- Essuyez les éléments intérieurs (y compris l'interrupteur de porte, le bouton de réglage de la température et le couvercle de lampe) avec un chiffon humide imprégné d'un mélange d'eau tiède et de liquide vaisselle. Pour les taches tenaces, utilisez du bicarbonate de soude.
- Essuyez les portes, y compris les bords, avec un chiffon microfibrés imbibé de liquide vaisselle doux et d'eau. Utilisez une éponge humide et une brosse souple (telle qu'une brosse à dents) pour enlever les aliments coincés.

GUIDE DE DÉPANNAGE

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

Problème	Causes possibles	Solution possible
L'appareil ne fonctionne pas.	La prise électrique n'est pas sous tension.	Vérifiez que la prise est correctement connectée et que l'alimentation est activée.
L'appareil est bruyant.	L'appareil est instable ou n'est pas à l'horizontale.	Consultez le chapitre « Installation ».
L'appareil ne réfrigère pas.	Le réglage de température est incorrect. Les portes sont fréquemment ouvertes. Une grande quantité d'aliments a été récemment ajoutée.	Reportez-vous au chapitre « Réglage des températures et fonctions ». Minimisez la fréquence d'ouverture des portes pour permettre à la température de se stabiliser.

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Réf	CECUF235NFW	
Modèle No.	HS-312EWEN	
volume total	238L	
volume quatre étoiles	238L	
Tension	220V-240V	
Courant nominal	0.8A	
Fluide frigorigène, quantité	R600a/48g	
Fréquence	50Hz	
Classe énergétique	F	
Consommation d'énergie de 288kWh par an, calculée sur la base du résultat obtenu pour 24 heures dans des conditions d'essai normalisées. La consommation d'énergie réelle dépend des conditions d'utilisation et de l'emplacement de l'appareil.		
Volume de stockage	11.1kg/24h	
montée en température	8h	
Classe climatique	SN/N/ST/T	
Cet appareil est conçu pour être utilisé à une température ambiante comprise entre +10°C et +38°C		
Emissions acoustiques	42dB	

Pied réglable

La fiche d'informations sur le produit, selon le Règlement UE No. 2019/2016 relatif à l'étiquetage énergétique des appareils de réfrigération, est consultable via le lien ci-dessous ou en scannant le code QR présent sur l'étiquette énergie du produit. <https://eprel.ec.europa.eu/qr/626229>.

GARANTIE

Votre appareil de réfrigération est garanti par le fabricant pendant une durée de 24 mois à compter de la date d'achat (la preuve d'achat datée faisant foi).

EXCLUSIONS DE GARANTIE :

La garantie ne couvre pas les pièces d'usure du produit, ni les problèmes ou les dommages résultant de:

- (1) détériorations superficielles dues à l'usure normale du produit;
- (2) défauts ou détériorations dus au contact du produit avec des aliments ou des liquides et dus à la corrosion provoquée par la rouille;
- (3) tout incident, abus, utilisation impropre, modification, démontage ou réparation non autorisés ;
- (4) toute opération impropre d'entretien, utilisation non conforme aux instructions concernant le produit ou branchement à une tension incorrecte;
- (5) toute utilisation d'accessoires non fournis ou approuvés par le fabricant.

Information : La garantie ne pourra pas être appliquée en cas d'absence de la plaque signalétique et/ou du numéro de série de l'appareil.

SERVICES DE REPARATION

En cas de dysfonctionnement pendant la période de la garantie du fabricant : toute demande de prise en charge doit être faite auprès du revendeur professionnel auquel vous avez acheté votre produit.

Après l'expiration de la période de garantie du fabricant : consulter le document «Pièces de rechange et réparation » dans la documentation relative à votre appareil de réfrigération disponible sur le site www.continentaledison.fr

PIÈCES DE RECHANGE

Les pièces de rechange nécessaires à la réparation de votre appareil de réfrigération sont disponibles au moins pendant 7 ans, conformément au règlement européen relatif à l'écoconception des appareils de réfrigération. Consulter le document « Pièces de rechange et réparation » dans la documentation relative à votre appareil de réfrigération disponible sur le site www.continentaledison.fr, il vous renseignera sur :

- la durée de disponibilité pour chaque pièce de rechange ;
- les modalités de commande des pièces de rechange ;
- des services de réparation professionnels.
- des services de réparation professionnels.

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.

Continental Edison
120-126 Quai de Bacalan
CS11584
33000 Bordeaux
IMPORTE PAR
A.M.C
123 quai Jules Guesde,
94400, VITRY SUR SEINE,
France

Table of Contents

WARNINGS	2
IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS	3
NAMES OF PARTS.....	3
BEFORE INSTALLING THE APPLIANCE.....	4
INSTALLATION.....	4
AMBIENT TEMPERATURE	4
BEFORE PLACING FOOD IN THE APPLIANCE	4
POWER FAILURE	4
ADJUSTING THE TEMPERATURES AND FUNCTIONS.....	5
MOVING YOUR APPLIANCE	5
FREEZING AND STORING FOOD IN THE FREEZER.....	6
STORING FOOD IN THE FRIDGE	7
DOOR CONVERSION	9
TIPS FOR SAVING ENERGY	10
OPERATING NOISES	10
CLEANING AND MAINTENANCE	10
TROUBLESHOOTING	10
SPECIFICATIONS	11
DISPOSAL	11

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Read these operating instructions carefully before using the device and keep them for future use.

- **WARNING:** When positioning the appliance, ensure the supply cord is not trapped or damaged.
- **WARNING:** Do not locate multiple portable socket-outlets or portable power supplies at the rear of the appliance.
- **WARNING:** Risk of child entrapment.
- **WARNING:** Keep ventilation openings, in the appliance enclosure or in the built-in structure, clear of obstruction.
- **WARNING:** Do not damage the refrigerant circuit.
- **WARNING:** Do not use mechanical devices or other means to accelerate the defrosting process, other than those recommended by the manufacturer.
- **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 use this product in a place where children can touch it and do not leave children to use it alone.
- Before disposing of your used appliance:
 - Remove its doors and leave the shelves in place so that a child cannot easily climb into the unit.
 - Never allow children to use, play with or climb into the unit.
 - Never clean the components of the unit with flammable liquids.
 - Do not store or use gasoline or any other flammable liquids or gases near this or any other appliance. Vapors present a risk of fire or explosion.
 - To clean your wine cellar, do not use abrasive cleaners or solvents. Glass cleaners or soapy water give excellent results.



Symbol ISO 7010 W021

This symbol means that a fire hazard exists.

- Leave 10cm of free space at the back of the unit to allow for ventilation of the cooling system.
- In order to store your food at a stable temperature, avoid leaving the door open for too long.
- Do not install your wine cellar near a heat source and avoid direct sunlight.
- Install your cellar on a flat, clean and stable floor.
- Do not install any other electrical equipment on your cellar.
- To ensure your safety, do not place your cellar in damp places.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications but not in the following cases:
 - 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.
- This device is designed for use inside a house or apartment. It is essential that the temperature of the room in which it is used is not lower than 10° C or higher than 38° C for optimal use.
- Children aged from 3 to 8 years are allowed to load and unload refrigerating appliances.
- This device may be used by children 8 years of age or older and by persons with reduced physical, sensory or mental abilities or lack of experience or knowledge, if they are properly supervised, experience or knowledge, if they are properly supervised or instructions on the safe use of the device have been given to them and the risks involved have been addressed.
- Children shall not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Do not store explosive substances such as aerosol cans with a flammable propellant in this appliance.
- 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.
- 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.
- 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.
- This refrigerating appliance is not intended to be used as built-in appliance."

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

- If you are discarding an old appliance 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.
- Effervescent drinks should not be stored in the appliance.

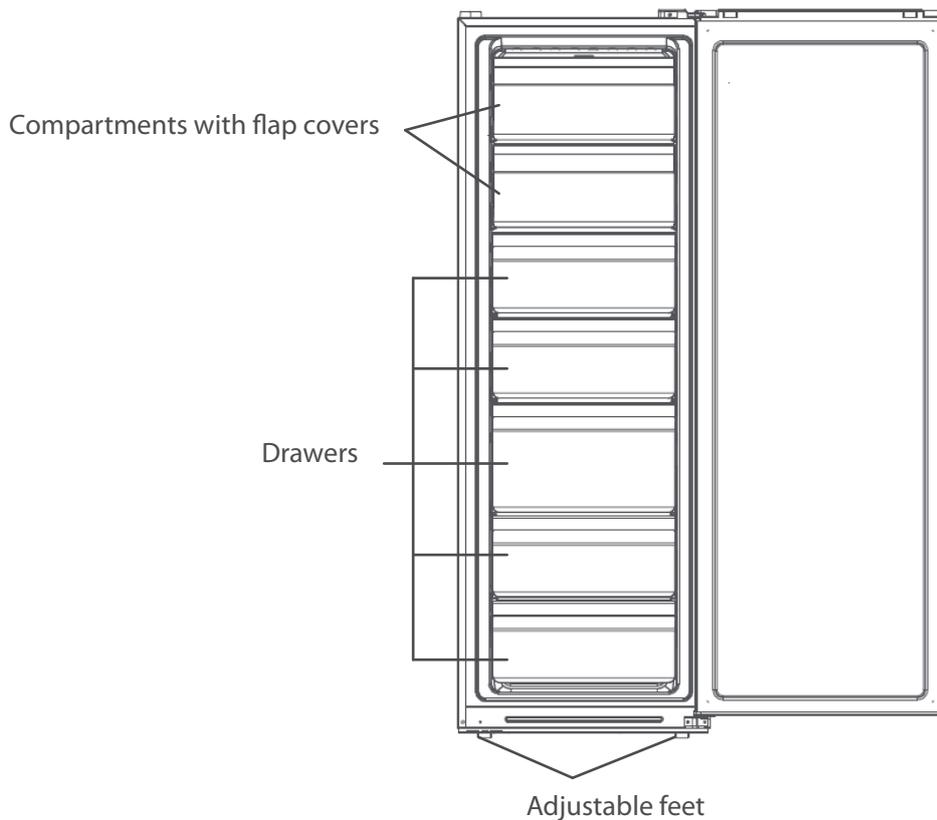
Disposal of waste

To avoid any harm to the environment or human health caused by the uncontrolled disposal of electrical waste, recycle the device responsibly to promote the reuse of material resources. Disposal must be done safely at public collection points provided for this purpose. Older refrigerators may contain CFCs that destroy the ozone layer; contact your nearest waste treatment center for more details on proper disposal procedures.

INSTALLATION INSTRUCTIONS

Before putting your appliance into service

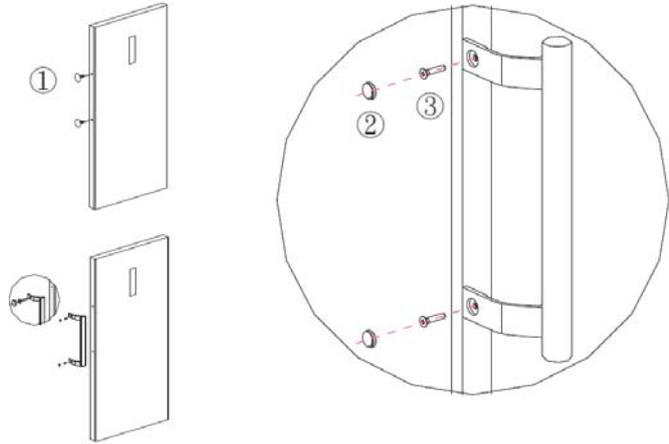
- Remove all inner and outer packaging components.
- Check that none of the following parts are missing:



- Before connecting your device to a power supply, allow it to stand upright for about 2 hours. This reduces the risk of malfunction of the refrigeration system due to handling during transport.
- Clean the inner surfaces of the unit with a soft cloth and warm water.
- Place your unit on a floor strong enough to support the weight of the fully filled unit.
- Make sure the unit is level by adjusting the front feet underneath the unit. Make sure that the cellar rests on its feet in a stable manner.
- Install the appliance away from direct sunlight and heat sources (radiator, hot plate, etc.). Direct sunlight can damage the unit's coating and heat can increase its power consumption. If the ambient temperature is extremely cold or hot, this may prevent the unit from operating properly.
- The unit is not designed to be installed in a basement or appliance.
- Caution: Make sure that the unit is kept away from any substance that may cause combustion.
- Check that the water tank is in place before connecting the unit.

Installing the Door Handle

1. Remove the screw hole covers ① on the side of the door.
There will be 2 designated holes for the handle to be installed.
2. Align the screw holes of the door handle to those on the side of the door.
3. Tighten the screws to fix the handle to the door.
4. Assemble the screw covers to the screws.



AMBIENT TEMPERATURE

This appliance is designed to operate in ambient temperature between 10°C and 43°C. If these temperatures are exceeded, i.e. colder or warmer, the appliance will not operate correctly. If the ambient temperatures are exceeded for long periods, the temperature in the freezer compartment will rise above -18°C and food spoilage may occur.

BEFORE PLACING FOOD IN THE APPLIANCE

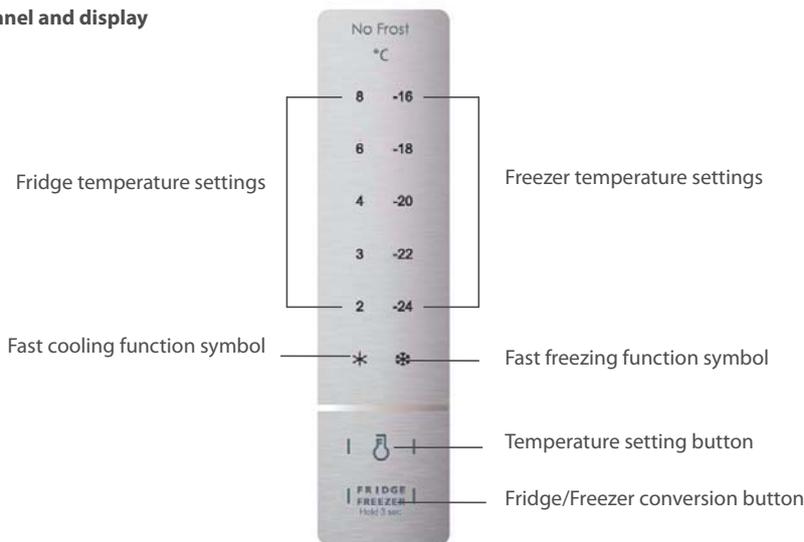
- Remove all packaging.
- Allow the appliance to run empty for 2 – 3 hours so the compartments can cool to the appropriate temperature.
- Clean the inside of the appliance with warm water and a little liquid detergent to remove manufacturing and transportation dust.

POWER FAILURE

If there is a power failure, do not open the appliance door. Frozen food should not be affected if the power failure lasts for less than 15 hours. Do not refreeze frozen foods that have thawed completely. The food may be dangerous to eat.

ADJUSTING THE TEMPERATURES AND FUNCTIONS

Control panel and display



Fridge/Freezer mode conversion

Press and hold  for about 3 seconds until a fridge or freezer temperature symbol illuminates.

It will take 2-3 hours from one mode to another. Below is the approximate time table only for reference.

Ambient Temperature	Set Temperatures	Approximate Time
32°C	-20°C / 4 °C	Freezer to Fridge: 129 minutes
	4 °C / -20°C	Fridge to Freezer: 110 minutes
25°C	-20°C / 4 °C	Freezer to Fridge: 178 minutes
	4 °C / -20°C	Fridge to Freezer: 101 minutes

WARNINGS

- Make sure to remove frozen foods from the appliance before you convert the Freezer to Fridge mode. Frozen foods will melt and spoil as the temperature increases.
- Make sure to remove chilled foods and glass bottles containing liquid from the appliance before you change the fridge to Freezer mode. Chilled foods may freeze as the temperature decreases. The liquid in the glass bottles will freeze which can cause the glass bottles to break or burst.

Temperature setting

Repeatedly press  to set the desired temperature and the corresponding temperature symbol will illuminate.

Fast cooling function

- In fridge mode, repeatedly press  until the symbol  illuminates to activate this function.
- This function allows you to cool food quickly and keep food fresh for a longer period. The temperature inside the appliance will be 2°C.
- This function will automatically deactivated after about 150 minutes of operation.

You can also press  to select a temperature setting or press and hold  to convert the appliance into the freezer mode.

Fast freezing function

- In freezer mode, repeatedly press  until the symbol  illuminates to activate this function.
- This function will help food to freeze quickly and retain its nutrients, vitamins, flavours and appearance. The temperature inside the appliance will be -24°C.
- This function will automatically deactivated after about 24 hours of operation.

You can also press  to select a temperature setting or press and hold  to convert the appliance into the fridge mode.

Error messages

When an error occurs in the appliance, the corresponding symbols will be displayed as shown in the list below.

IN FRIDGE MODE	
Symbols Displayed	Error Description
 and 2	Temperature sensor failure
 and 3	Defrosting sensor failure
2 and 4	Communication failure
 and 4	Ambient temperature sensor failure

IN FREEZER MODE	
Symbols Displayed	Error Description
 and -24	Temperature sensor failure
 and -22	Defrosting sensor failure
-24 and -20	Communication failure
 and -20	Ambient temperature sensor failure

MOVING YOUR APPLIANCE

- Remove all bottles and disconnect the wine cellar.

system pressures to equalise

- Tape all loose parts inside your appliance.
- Turn the feet to adjust their height to the minimum to avoid damage.
- Tighten the door to keep it closed.
- Be sure to keep the appliance upright during transport.

FREEZING AND STORING FOOD IN THE FREEZER

Use the freezer compartment

- To store deep-frozen food.
- To make ice cubes.
- To freeze food.

Note: Ensure that the appliance 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 appliance.

Storing frozen food

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

Freezing fresh food

Freeze fresh and undamaged food only.

To retain the best possible nutritional value, flavour and colour, 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 flavour 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, aluminium foil, freezer containers.

These products are available from specialist outlets.

Recommended storage times of frozen food in the freezer 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

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

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 colour or losing taste and will help maintain freshness. It will also prevent odour 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 odours.
- Cool hot foods down before placing them in the appliance.

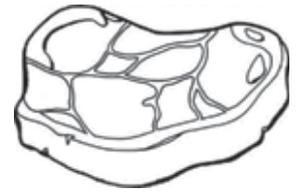
Dairy foods and eggs

- Most pre-packed dairy foods have a recommended 'use by /best before/best by/' date stamped on them. Store them in the appliance 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 appliance.



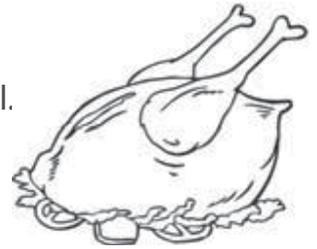
Red meat

- 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.



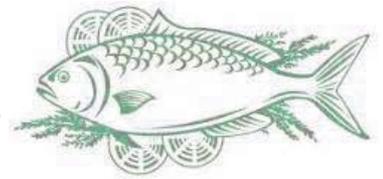
Poultry

- 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.



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

- 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.



DOOR CONVERSION

If you need to hinge the door on the opposite sides it is recommended that you call your local authorised service agent to make this conversion or ask a technician.

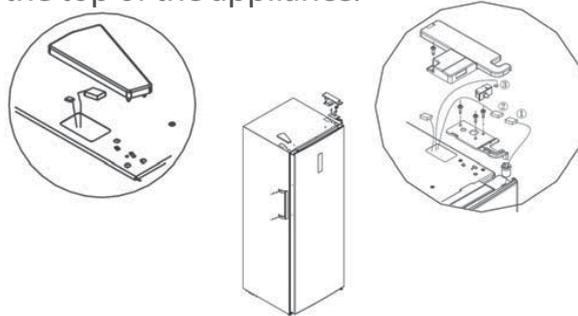
Before you reverse the door, you should ensure the appliance is unplugged and empty. It is recommended to use screwdrivers and a spanner (both not supplied).

1. Remove the screw covers and then remove the screws from the handle. Remove the handle from the door.

2. Remove the left cover from the top of the appliance.

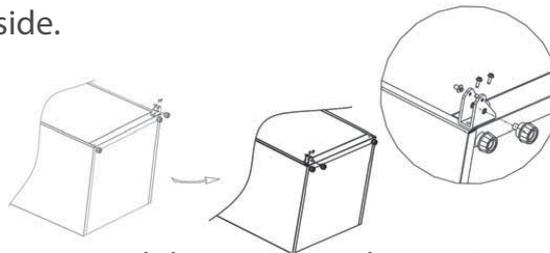
3. Remove the screw that fix the upper hinge cover to the appliance and remove the upper hinge cover.

4. Remove the screws that fix the upper hinge and then remove the upper hinge. Disconnect wires ①②③ on the right side of the top of the appliance.

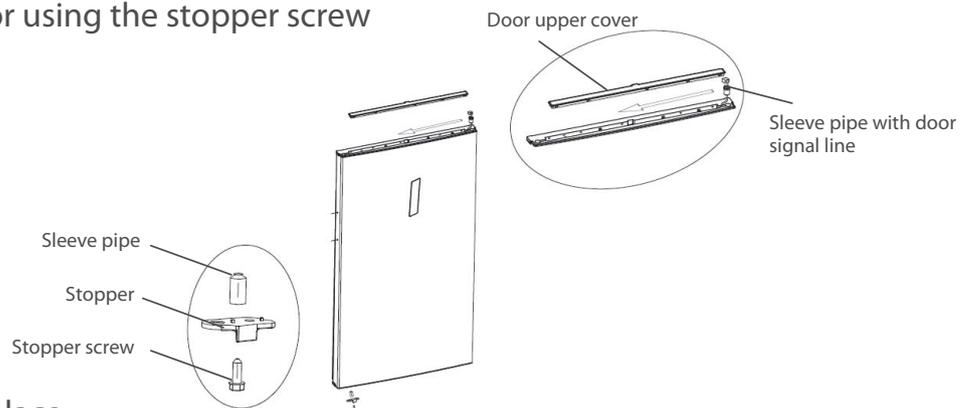


5. Lift the door and place it on a padded surface to prevent it from scratching.

6. Remove the screws, bottom hinge and adjustable foot from the bottom of the appliance. Fit them on the opposite side.

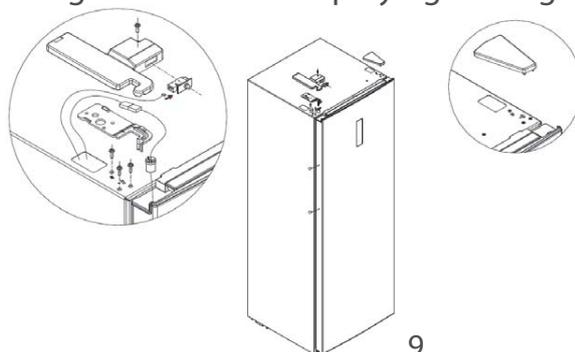


7. Remove the door upper cover and then remove sleeve pipe with door single line. Fit them to the opposite side. Install the stopper, sleeve pipe to the bottom of the opposite side. Fix them to the bottom of the door using the stopper screw

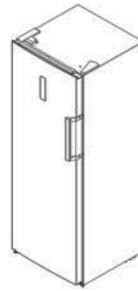


8. Fit the door back into place.

9. Install the supplied left upper hinge with cover to the top of the appliance and connect the wires. Fix the upper hinge cover to the top by tightening the screw.



10. Assemble door handle by tightening the screws and then attach the screw covers to the screws.



DEFROSTING

This appliance is equipped with a frost free system.

This system enables the appliance to remain permanently ice-free, however the food stored in the appliance will not defrost when it is converted as a freezer.

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 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 door is always closed properly.

OPERATING NOISES

Normal noises

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

CLEANING AND MAINTENANCE



Do not use abrasive cleaning agents or solvents.

1. Disconnect the mains plug 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 set the temperature as desired.
6. Put the food back into the appliance.

Cleaning Tips

• Remove all shelves, door shelves, vegetable containers, removable accessories (such as egg tray and ice cube tray if included) and/or drawers from the appliance. Wash them in warm soapy water with a soft sponge. Rinse and dry thoroughly.

• Wipe the interior parts (including door switch, temperature control knob and lamp cover) with a damp cloth soaked in a mixture of warm water and dishwashing liquid. For stubborn stains, use baking soda.

• Wipe down the doors, including edges, with a microfiber cloth dampened with a mild dishwashing liquid and water. Use a wet sponge and soft brush (such as toothbrush) to remove any stuck-on food.

TROUBLESHOOTING

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

Problem	Possible causes	Possible solution
Appliance does not operate.	No electricity at power outlet.	Check that the plug is correctly connected and power switched on.
Appliance is noisy.	Cabinet not stable or level.	See "Installation" section.
Appliance not cool	Temperature setting not correct.	See "Adjusting the temperatures and functions" section.
	Frequent door openings. Large amount of food recently added.	Minimise door openings to allow temperatures to stabilise.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model	CECUF235NFW	
Model No.	HS-312EWEN	
Total volume	238L	
Four - star compartment volume	238L	
Voltage	220V-240V	
Rated Current	0.8A	
Refrigerant,Amount	R600a/48g	
Frequency	50Hz	
Energy class	F	
Energy consumption of 288kWh per year, calculated on the basis of the result obtained for 24 hours under standardized test conditions. Actual energy consumption depends on the operating conditions and location of the unit.		
Storage volume	11.1kg/24h	
Temperature rise value	8h	
Temperate	SN/N/ST/T	
This unit is designed for use at an ambient temperature between +10°C and +38°C		
Noise emissions	42dB	

2019/2016 on the energy labeling of refrigeration appliances, can be viewed via the link below or by scanning the QR code on the energy label of the product. <https://eprel.ec.europa.eu/qr/626229>.

EXCLUSIONS OF GUARANTEE :

The guarantee do not cover the normal wear of the product, nor the problems or damages resulting from :

- (1) superficial deteriorations due to the normal wear of the product ;
- (2) defect or deteriorations due to contact with food or liquids and due to the corrosion generated by rust ;
- (3) any incident, abuse, misuse, modification, disassembly or unauthorized repairs ;
- (4) any wrong maintenance operation, use not conforming to the instruction for use of the product and connection to an improper power supply ;
- (5) any use of not initially provided accessories or approved by the manufacturer.

Information : The guarantee won't be applicable in case of missing rating plate or/and product serial number.

REPAIRS SERVICES

In case of malfunction during the guarantee period of the manufacturer: any repairs request must be addressed to the professional retailer you purchase your product to. After the expiry of the manufacturer guarantee period : refer to the document « Spare parts and repairs » in the documentation related to your refrigerating appliance available on the website " www.continentaledison.fr "

SPARE PARTS

The necessary spare parts for your product repairs are available at least 7 years, in conformity with the European regulation related to the eco-design of refrigerating appliances.

Refer to the document « spare parts and repairs » inside the documentation related to your refrigerating appliance, available on the website " www.continentaledison.fr " it will inform you about :

- the availability for each spare part;
- the spare parts purchasing terms;
- some professional repairs services.

Disposal of the d evic	
	<p>To avoid any harm to the environment or human health caused by improper disposal of electrical waste, recycle the device responsibly to promote the reuse of material resources. Disposal must be done safely at public collection points provided for this purpose.</p> <p>Older refrigerators may contain CFCs that destroy the ozone layer; contact your nearest waste treatment center for more details on proper disposal procedures.</p>

Disposal of the d evic

Continental Edison

120-126 Quai de Bacalan

CS11584

33000 Bordeaux

IMPORTE PAR

A.M.C

123 quai Jules Guesde,

94400, VITRY SUR SEINE,

France



Continental Edison