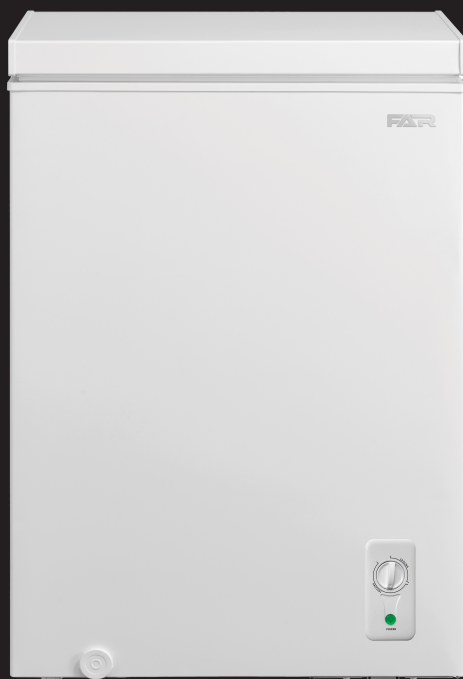


FAR



K106 G

K206 G



MANUEL D'INSTRUCTIONS

Nous vous remercions d'avoir choisi la qualité FAR. Ce produit a été créé par notre équipe de professionnels et selon la réglementation européenne en vigueur. Pour une meilleure utilisation de votre nouvel appareil, nous vous recommandons de lire attentivement ce manuel d'instructions et de le conserver pour toute référence ultérieure.

TABLE DES MATIÈRES

Consignes de sécurité	FR-2
Description du produit.....	FR-13
Instructions d'installation	FR-14
Instructions d'utilisation	FR-16
Stockage des aliments	FR-17
Entretien et nettoyage.....	FR-24
Dépannage	FR-26
SAV - Garantie.....	FR-30
Spécifications techniques et énergétiques	FR-32
Enlèvement des appareils ménagers usagés.....	FR-34

Explication des symboles

Icône	Type	Signification
	AVERTISSEMENT	Risque de blessures graves ou danger de mort
	RISQUE D'ÉLECTROCUTION	Risque d'électrocution
	INCENDIE	Avertissement : Risque d'incendie / Matières inflammables
	MISE EN GARDE	Risque de blessures ou de dommages matériels
	IMPORTANT / REMARQUE	Informations concernant l'utilisation correcte de l'appareil

Consignes de sécurité



AVERTISSEMENT

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

Pour atténuer les risques associés à l'explosion, l'incendie, les décès, le choc électrique, les blessures ou les échaudures lors de l'utilisation de ce produit, il est impératif de respecter les mesures de sécurité fondamentales, telles que décrites cidessous.

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

- **AVERTISSEMENT:** Maintenir dégagées les ouvertures de ventilation dans l'enceinte de l'appareil ou dans la structure d'encastrement.
- **AVERTISSEMENT:** Ne pas utiliser de dispositifs mécaniques ou autres moyens pour accélérer le processus de dégivrage autres que ceux recommandés par le fabricant.
- **AVERTISSEMENT:** Ne pas endommager le circuit de fluide frigorigène.
- **AVERTISSEMENT:** Ne pas utiliser d'appareils électriques à l'intérieur des compartiments de stockage des denrées, à moins qu'ils ne soient du type recommandé par le fabricant.
- 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:** Connectez uniquement à une source d'eau potable.
- **AVERTISSEMENT:** Remplissez uniquement avec de l'eau potable.
- **AVERTISSEMENT:** Pour éviter un danger dû à l'instabilité de l'appareil, il doit être fixé conformément aux instructions.
- Ne pas stocker dans cet appareil des substances explosives telles que des aérosols contenant des gaz propulseurs inflammables.

- L'appareil doit être connecté au réseau d'eau à l'aide de nouveaux tuyaux fournis avec l'appareil. Les anciens tuyaux ne doivent pas être réutilisés.
- En ce qui concerne les informations relatives à l'installation, la manipulation, l'entretien, le service et l'élimination de l'appareil, merci de vous référer au paragraphe "**INSTRUCTIONS D'INSTALLATION**" "**INSTRUCTIONS D'UTILISATION**" "**ENTRETIEN ET NETTOYAGE**" "**DÉPANNAGE**" du manuel.
- En ce qui concerne les informations pour le remplacement des lampes de l'appareil, merci de vous référer au paragraphe "**ENTRETIEN ET NETTOYAGE**" du manuel.
- **AVERTISSEMENT:** Ne pas placer de socles mobiles de prises multiples ni de blocs d'alimentation portables à l'arrière de l'appareil.
- **AVERTISSEMENT:** Lors du positionnement de l'appareil, s'assurer que le câble d'alimentation n'est pas coincé ni endommagé.
- Les enfants âgés de 3 à 8 ans sont autorisés à charger et décharger les appareils de réfrigération.

Pour éviter la contamination des aliments, il y a lieu de prendre en compte ce qui suit:

- Des ouvertures prolongées de la porte sont susceptibles d'entraîner une augmentation significative de température des compartiments de l'appareil.

- Nettoyer régulièrement les surfaces susceptibles d'être contact avec les aliments et les systèmes d'évacuation accessibles.
- Entreposer la viande et le poisson crus dans les bacs du réfrigérateur qui sont adaptés, de telle sorte que ces denrées ne soient pas en contact avec d'autres aliments ou qu'elles ne s'égouttent sur les autres aliments.
- Les compartiments «deux étoiles» pour denrées congelées conviennent pour stocker des aliments précongelés, stocker ou fabriquer de la crème glacée et des glaçons.
- Les compartiments «une, deux et trois étoiles» ne conviennent pas pour la congélation des denrées alimentaires fraîches.
- Si l'appareil de réfrigération reste vide de manière prolongée, le mettre hors tension, en effectuer le dégivrage, le nettoyer, le sécher, et laisser la porte ouverte pour prévenir le développement de moisissures à l'intérieur.

**INCENDIE:**

Risque d'incendie / matières inflammables

Si le circuit de réfrigérant est endommagé:

- Évitez les flammes nues et les sources d'allumage.
- Aérez entièrement la pièce dans laquelle se trouve l'appareil.

Si vous jetez un vieux congélateur ou réfrigérateur équipé d'une serrure / loquet sur la porte, assurez-vous qu'il est laissé dans un état désactivé pour éviter l'emprisonnement de jeunes enfants lorsqu'ils jouent.

Comme les anciens équipements de réfrigération peuvent contenir des CFC qui endommageront la couche d'ozone, lors de la mise au rebut de tout équipement de réfrigération, veuillez contacter votre service de gestion des déchets local pour obtenir des conseils sur la méthode de mise au rebut correcte.

Débranchez l'appareil de la prise secteur lorsqu'il n'est pas en fonctionnement et avant le nettoyage. Ne pas insérer de nourriture surdimensionnée car cela pourrait causer un fonctionnement incorrect. Une extrême prudence doit être utilisée lors du déplacement de l'appareil.

Ne donnez pas de crème glacée et de sorbets directement du congélateur aux enfants car la basse température peut causer des “brûlures de congélation” sur les lèvres.

Cet appareil doit être installé sur le sol, sur une surface plane et horizontale, en veillant à ce que les ouvertures de ventilation soient complètement dégagées.

Le remplacement de certaines pièces de votre appareil électroménager domestique peut entraîner un danger. Assurez-vous d'avoir les compétences nécessaires et de posséder tous les outils requis pour effectuer les opérations de réparation en toute sécurité. Sinon, veuillez contacter un professionnel qualifié.

Veillez vous conformer aux réglementations locales concernant l'élimination de l'appareil pour son gaz soufflant inflammable. Avant de mettre l'appareil au rebut, veuillez retirer les portes pour éviter que les enfants ne soient piégés.



RISQUE D'ÉLECTROCUTION

- Le cordon d'alimentation ne doit pas être rallongé.
- Assurez-vous que la fiche d'alimentation n'est pas écrasée ou endommagée. Une fiche d'alimentation écrasée ou endommagée peut surchauffer et provoquer un incendie.
- Assurez-vous que vous pouvez accéder à la prise principale de l'appareil.
- Ne tirez pas sur le câble principal.
- Si la prise de courant est desserrée, n'insérez pas la prise d'alimentation. Il y a un risque d'électrocution ou de lire.
- Le congélateur n'est alimenté qu'avec une alimentation électrique de courant alternatif monophasé de 220 - 240V ~ 50Hz.
- Si la fluctuation de la tension dans le quartier de l'utilisateur est telle que la tension dépasse la portée ci-dessus, pour des raisons de sécurité, assurez-vous d'appliquer la tension automatique AC régulateur de plus de 350W au congélateur. Le congélateur doit utiliser une prise de courant spéciale à la place de commun avec d'autres appareils électriques. La fiche doit correspondre à la prise avec le fil de terre



MISE EN GARDE

Non-respect des informations de sécurité et Les instructions peuvent entraîner des blessures.

- Ne mettez jamais de nourriture congelée dans votre bouche immédiatement après l'avoir sortie du congélateur.
- Évitez tout contact prolongé de la peau avec des aliments congelés, de la glace et les tuyaux dans le compartiment congélateur.
- Ne pas stocker de substances explosives telles que des aérosols avec un propulseur inflammable dans cet appareil. Ne placez pas non plus de produits inflammables près du produit.
- Ne stockez pas de bière, de boissons ou d'autres liquides dans des bouteilles ou des récipients fermés hermétiquement dans le compartiment congélateur!
- L'appareil n'est pas adapté au stockage et au refroidissement de médicaments, de plasma sanguin, de préparations de laboratoire ou de substances et produits similaires relevant de la directive sur les dispositifs médicaux 2007/47/CE.
- Les pièces en plastique qui entrent en contact avec des huiles/acides (animales ou végétales) pendant une longue période ou fréquemment vieillissent plus rapidement et peuvent se fissurer ou se casser.

Installation importante



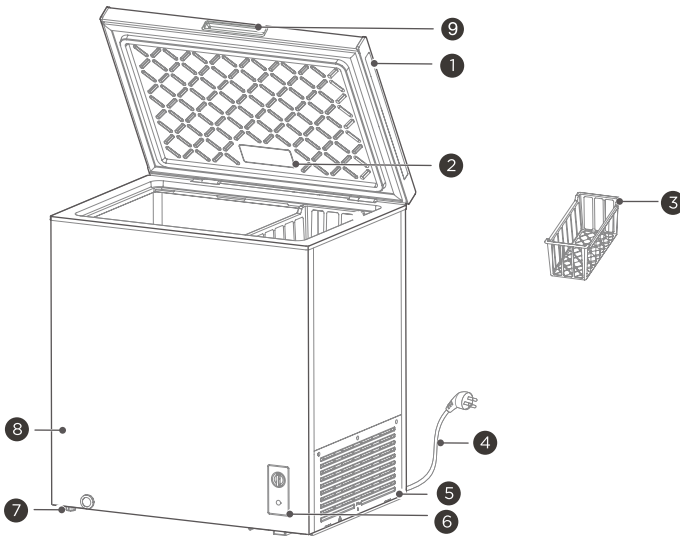
IMPORTANT / REMARQUE

- Déballez l'appareil et vérifiez s'il y a des dommages. Ne connectez pas l'appareil s'il est endommagé. Signalez immédiatement les dommages éventuels à l'endroit où vous l'avez acheté. Dans ce cas, conservez l'emballage.
- Il est conseillé d'attendre au moins quatre heures avant de connecter l'appareil pour permettre à l'huile de retourner dans le compresseur.
- Une circulation d'air adéquate doit être autorisée autour de l'appareil pour réduire le risque de surchauffe. Pour obtenir une ventilation suffisante, suivez les instructions relatives à l'installation.
- Dans la mesure du possible, l'arrière du produit ne doit pas être proche d'un mur pour éviter de toucher ou de prendre des parties chaudes (compresseur, condenseur) pour éviter le risque d'un incendie, suivez les instructions relatives à l'installation.
- L'appareil ne doit pas être placé à proximité de radiateurs ou de cuisinières.
- Assurez-vous que la prise secteur est accessible après l'installation de l'appareil.
- Tous les travaux électriques nécessaires à l'entretien L'appareil doit être effectué par un électricien ou personne compétente. Ce produit

doit être entretenu par un centre de service agréé,
et Seules des pièces de rechange d'origine doivent
être utilisées.

Description du produit

Assurez-vous que toutes les pièces sont incluses dans l'emballage de l'appareil. Si vous rencontrez un problème avec votre appareil ou ses pièces, contactez un centre de service local ou le magasin vous ayant vendu le produit.



1	Poignée de porte
2	Cabinete
3	Pied réglable
4	Cordon d'alimentation
5	Obturateur
6	Panneau de commande de température
7	Shelving basket

REMARQUE : La conception de l'appareil est susceptible d'être modifiée sans préavis.

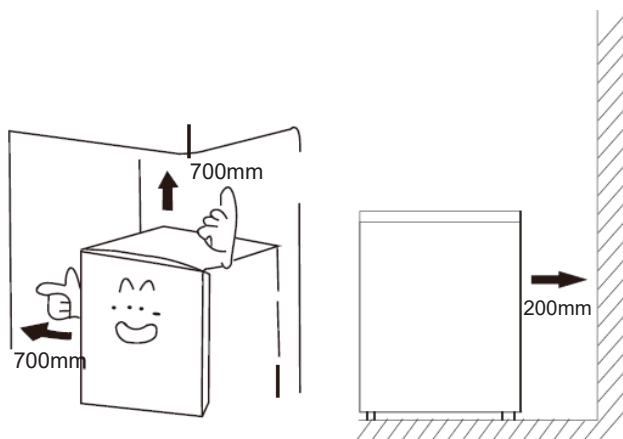
Instructions d'installation

Suivez attentivement ces instructions pour assurer une installation et une utilisation correctes.

Pour une fixation stable, l'appareil doit être placé sur une surface plane et solide. Il ne doit pas être posé sur un matériau souple. Choisissez un endroit sans source de chaleur. Gardez le réfrigérateur à l'écart de la lumière directe du soleil ou d'autres appareils produisant de la chaleur. Choisissez un endroit sec et bien ventilé, exempt d'air corrosif.

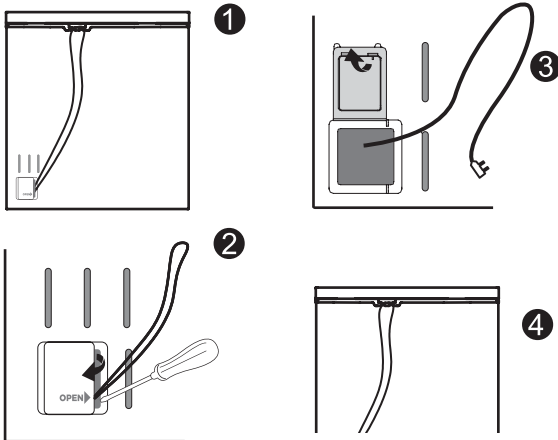
Important!

Une bonne ventilation autour du réfrigérateur est essentielle pour permettre la dissipation de la chaleur, garantir une haute efficacité et une faible consommation d'énergie. Par conséquent, un espace suffisant doit être laissé autour du congélateur. Il est recommandé de laisser un espace de 200mm entre l'arrière du réfrigérateur et le mur, et au moins 700mm au-dessus.

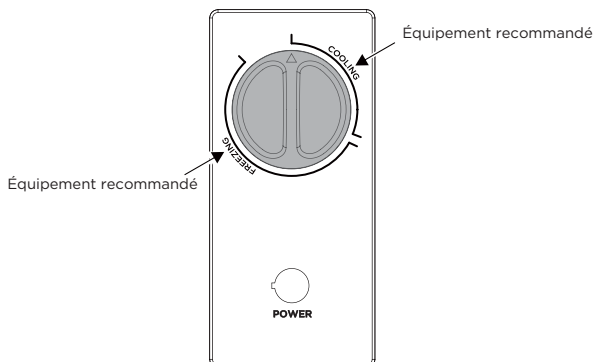


Retirez le câble de l'intérieur du compartiment.

1. Vérifiez que les cordons d'alimentation sont en bon état.
2. À l'aide d'un outil (tournevis plat ou outil conique), insérez-le dans l'espace indiqué par la flèche OPEN et soulevez délicatement vers l'extérieur pour ouvrir le couvercle.
3. Après avoir ouvert le couvercle, retirez la fiche du cordon d'alimentation du trou, puis refermez le couvercle.
4. Retirez délicatement le cordon d'alimentation du crochet supérieur.



Instructions d'utilisation



Après la mise sous tension, le voyant « **POWER** » s'allume (vert).

- La zone où le bouton du régulateur de température indique « **COOLING** » (refroidissement) correspond à la zone de réfrigération, et « **FREEZING** » (congélation) correspond à la zone de congélation.
- Lorsque le bouton du régulateur de température est tourné dans le sens horaire, la température à l'intérieur du congélateur diminue.
- Lorsque le bouton du régulateur de température est tourné dans le sens antihoraire, la température à l'intérieur du congélateur augmente.
- Veuillez vous reporter au schéma pour identifier le « **rapport recommandé** ».

REMARQUE :

Ne conservez pas de liquides dans des bouteilles ou des récipients fermés, tels que des bouteilles de bière, des boissons, etc.

Le panneau de commande peut varier selon le modèle.

Stockage des aliments

Votre appareil est équipé d'accessoires, comme illustré dans la structure générale. Cette instruction vous aidera à adopter la bonne méthode pour stocker vos aliments. Les étagères en verre et le bac à légumes peuvent être retirés pour permettre le stockage des aliments, si nécessaire.

Remarque :

Les aliments ne doivent pas toucher directement la surfaces à l'intérieur de l'appareil et doivent être stockés dans des contenants appropriés.

Stockage des aliments dans le compartiment réfrigérateur

Le compartiment congélateur du réfrigérateur permet de prolonger la durées de conservation des aliments frais et périssables. Prenez soin des aliments frais pour de meilleurs résultats.

Pour obtenir de meilleurs résultats :

- Conservez des aliments très frais et de bonne qualité.
- Assurez-vous que les aliments sont bien emballés ou couverts avant d'être stockés.
- Cela empêche la déshydratation des aliments, la détérioration de leur couleur, la perte de leur saveur, et contribue à maintenir leur fraîcheur. Cela empêche également le transfert d'odeurs. Les légumes et les fruits n'ont pas besoin d'être emballés lorsqu'ils sont stockés dans le bac à légumes du compartiment réfrigérateur.
- Assurez-vous que les aliments à forte odeur sont emballés ou couverts et stockés à l'écart des aliments tels que le beurre, le lait et la crème , qui sont susceptibles d'absorber ces odeurs.

- Laissez complètement refroidir les aliments chauds avant de les placer dans le compartiment réfrigérateur.

Produits laitiers et oeufs

- La plupart des produits laitiers préemballés portent une date de péremption recommandée / meilleure avant / à consommer de préférence / imprimée sur eux. Stockez-les dans le compartiment réfrigérateur et veillez à les utiliser avant la date indiquée.
- Le beurre peut être contaminé par des aliments à forte odeur. Il est donc préférable de le conserver dans un récipient hermétique.
- Les œufs doivent être stockés dans le compartiment réfrigérateur.

Viande rouge

- Placez la viande rouge fraîche sur une assiette et recouvrez-la légèrement de film plastique ou de papier aluminium.
- Conservez la viande cuite et la viande crue sur des assiettes séparées afin d'éviter que le jus de la viande crue ne contamine le produit cuit.

Poisson et fruits de mer

- Jusqu'à ce qu'ils soient nécessaires, conservez-les au réfrigérateur sur une assiette légèrement recouverte de film plastique, de papier ciré ou de papier aluminium.
- Les poissons entiers doivent être rincés à l'eau froide pour éliminer les écailles et la saleté en surface, puis séchés à l'aide d'essuie-tout. Placez les poissons entiers ou les filets dans un sac en plastique scellé.
- Gardez les fruits de mer réfrigérés en tout temps et utilisez-les dans un délai de 1 à 2 jours.

Aliments cuits

- Ils doivent être conservés dans des contenants couverts appropriés afin d'éviter le dessèchement.
- Ils doivent être consommés dans un délai de 1 à 2 jours.

Bac à légumes

- Le bac à légumes est l'emplacement de stockage optimal pour les fruits et légumes frais.
- Veillez à ne pas stocker les aliments suivants à des températures inférieures à 7°C sur de longues périodes : agrumes, melons, aubergines, ananas, papayes, courgettes, fruits de la passion, concombres, poivrons et tomates.
- À basse température, des changements indésirables peuvent se produire, tels que ramollissement de la chair, le brunissement et/ou une décomposition accélérée.
- Ne réfrigérez pas les avocats (jusqu'à ce qu'ils soient mûrs), les bananes et les mangues.

Aliments réfrigérés

Pour optimiser le stockage, veuillez consulter les durées indiquées dans le tableau ci-dessous.

Aliments	Emplacement	Temps de stockage
Beurre, fromage	Support de porte supérieur	1 mois
OEufs	Support de porte	2-4 semaines
Fruits, légumes, salade	Bac à légumes	3-5 jours
Viande, saucisse, fromage, lait	Zone inférieure (étagère la plus basse / couvercle du bac à légumes)	1-4 jours
Produits laitiers, conserves, boîtes	Zone supérieure ou porte-bouteilles	1 semaine
Boissons, bouteilles, tubes	Support de porte	3 jours

Congélation et conservation des aliments dans le compartiment du congélateur

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

Acheter des aliments surgelés

- Assurez-vous que l'emballage n'est pas endommagé.
- Respectez la « date de péremption / date limite de consommation / à utiliser de préférence avant ».
- Si possible, transportez les aliments surgelés dans un sac isotherme et placez-les rapidement dans le compartiment du congélateur.

Stocker des aliments surgelés

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

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, blanchissez-les 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, oeufs 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 légumes généralement consommés crus (par exemple les radis et les laitues), les oeufs dans leur coquille, le raisin, les pommes entières, les pêches et les poires, les oeufs 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 le contenu et la date de congélation.

Emballages appropriés : Film plastique, film tubulaire de polyéthylène, papier aluminium.

Durée de stockage des aliments surgelés recommandée dans le congélateur

Ces durées diffèrent selon le type d'aliment. Les aliments congelés 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 boeuf et de mouton, pièces de volaille	4 mois
Beurre, légumes (blanchis), oeufs entiers et jaunes d'oeuf, écrevisses cuites, viande hachée(cru), porc (cru)	6 mois
Fruits (en sirop ou séchés), blancs d'oeuf, boeuf (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.

Conseils et astuces pratiques

Nous vous recommandons de suivre les instructions ci-dessous pour économiser de l'énergie.

- Dans la mesure du possible, évitez de laisser la porte ouverte trop longtemps.
- Assurez-vous que l'appareil n'est pas situé à proximité de sources de chaleur (lumière directe du soleil, four, cuisinière, etc.)
- Ne réglez pas l'appareil sur une température plus basse que nécessaire.
- Ne placez pas d'aliments chauds ni de liquides en évaporation dans l'appareil.
- Installez l'appareil dans une pièce sèche et bien ventilée. Veuillez vous référer au chapitre « Installation de votre nouvel appareil ».
- La « DESCRIPTION DE L'APPAREIL » montre la bonne combinaison pour les tiroirs, le bac à légumes et les étagères, elle est conçue pour être la configuration la plus économe en énergie.

Conseils pour la congélation d'aliments

- Lors de la première utilisation ou après une longue période d'inactivité, laissez fonctionner l'appareil à plein régime pendant au moins 2 heures avant d'y placer les aliments.

- Séparez vos aliments en petites portions afin qu'ils soient congelés rapidement. Cela vous permettra de ne décongeler que la quantité désirée.
- Emballez les aliments dans des sachets hermétiques en aluminium ou en polyéthylène.
- Évitez tout contact entre la nourriture fraîche non congelée et les aliments déjà congelés, afin de ne pas faire augmenter la température de ces derniers.
- Les produits congelés peuvent causer des gelures cutanées s'ils sont consommés immédiatement après avoir été sortis du congélateur.
- Étiquetez et datez chaque paquet congelé afin de suivre les délais de conservation.

Conseils pour le stockage d'aliments congelés

- Assurez-vous que les aliments congelés ont été correctement conservés par le distributeur de produits alimentaires.
- Une fois décongelés, les aliments se détériorent rapidement et ne doivent jamais être recongelés. Ne dépassez pas la période de conservation indiquée par le fabricant.

Eteindre votre appareil

- Si l'appareil doit être éteint pendant une longue période, suivez ces instructions.
- Retirez toute la nourriture.
- Débranchez l'alimentation électrique.
- Nettoyez et séchez soigneusement l'intérieur de l'appareil.
- Assurez-vous que les portes restent légèrement ouvertes pour permettre à l'air de circuler.

Entretien et nettoyage

Pour des raisons d'hygiène, l'appareil (y compris les accessoires intérieurs et extérieurs) doit être nettoyé régulièrement, au moins tous les deux mois.



Pour votre sécurité, l'appareil ne doit pas être branché pendant le nettoyage. Avant tout nettoyage, éteignez l'appareil et débranchez l'alimentation électrique.

Nettoyage extérieur

- Pour conserver son aspect, votre appareil doit être nettoyé régulièrement.
- Essuyez le panneau numérique et le panneau d'affichage avec un chiffon doux et propre.
- Pulvérisez de l'eau sur le chiffon plutôt que de directement sur la surface de l'appareil. Cela permet une bonne répartition du liquide sur la surface.
- Nettoyez les portes, les poignées et la surface de l'appareil avec un produit de nettoyage neutre, puis essuyez-les avec un chiffon doux.



Attention!

- N'utilisez pas d'objets tranchants, car ils sont susceptibles de rayer la surface.
- N'utilisez pas de diluant, d'eau de javel, de nettoyeurs abrasifs ni de solvants organiques tels que du Benzène. Ils peuvent abîmer la surface de l'appareil et présentent un risque d'incendie.

Nettoyage intérieur

Il faut nettoyer l'intérieur de l'appareil régulièrement. Ce nettoyage sera plus facile si l'appareil contient peu de nourriture. Essuyez les parois intérieures du réfrigérateur avec une solution faiblement concentrée de bicarbonate de soude,

puis rincez avec une éponge ou un chiffon essoré imbibé d'eau tiède. Essuyez jusqu'à ce que tout soit sec avant de remettre les clayettes et bacs en place. Séchez soigneusement les parois, les clayettes, les bacs et toutes les parties amovibles.

Une couche de gel se développe sur les parois internes du compartiment congélation si cette couche devient ouverte trop souvent ou trop longtemps. Si la couche de gel est trop épaisse, attendez que vos réserves de nourriture diminuent, puis suivez les étapes ci-dessous:

1. Retirez tous les aliments et accessoires, débranchez l'alimentation électrique de l'appareil et laissez les portes ouvertes. Aérez bien la pièce pour accélérer le processus de décongélation.
2. Une fois le dégivrage terminé, nettoyez l'intérieur du congélateur en suivant les instructions ci-dessus.
3. Attention! N'utilisez pas d'objets pointus pour retirer le gel du congélateur. Attendez que l'intérieur soit complètement sec avant de rebrancher l'appareil sur le secteur et de le rallumer.



Attention!

- N'utilisez pas d'objets pointus pour retirer le gel du congélateur. Attendez que l'intérieur soit complètement sec avant de rebrancher l'appareil sur le secteur et de le rallumer.

Nettoyage des joints d'étanchéité des portes

- Veillez à garder les joints propres, car les aliments ou boissons renversées peuvent les rendre collants et affecter l'ouverture la porte. Nettoyez les joints avec un produit de nettoyage neutre et un peu d'eau tiède. Rincez soigneusement, puis séchez les joints après le nettoyage.



Attention!

- L'appareil ne doit être rallumé qu'une fois que les joints soient entièrement secs.

Dépannage

Si vous rencontrez un problème avec votre appareil, consultez d'abord le tableau suivant pour essayer de résoudre le problème.

Problème	Cause	Solution
Ne fonctionne pas	<ul style="list-style-type: none">• L'alimentation électrique n'est pas allumée fermement insérée.• Tension trop basse, panne de courant ou partie du circuit déclenchée.	<ul style="list-style-type: none">• Insérez fermement la fiche d'alimentation.• Vérifiez l'alimentation électrique de la maison et la fiche du cordon.
Le réfrigérateur/ congélateur sur-refroidit	<ul style="list-style-type: none">• Température ambiante élevée, entraînant un fonctionnement prolongé de l'appareil.• Mettre trop de nourriture en une seule fois.• La nourriture est mise avant qu'elle ne soit refroidisse.• Ouvrir la porte trop souvent.• Couche de givre à l'intérieur trop épaisse.	<ul style="list-style-type: none">• Réglez la température plus haut.

<p>Le compresseur fonctionne pendant une longue période</p>	<ul style="list-style-type: none"> • La porte est coincée par des objets. • Trop de nourriture à l'intérieur. • Le joint de porte est déformé. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ceci est normal. • Ne mettez pas trop de nourriture en une seule fois. • Attendez que la nourriture refroidisse avant de la mettre à l'intérieur. • Évitez d'ouvrir la porte trop souvent. • Un dégivrage est nécessaire.
<p>La porte ne se ferme pas correctement</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Lorsque l'appareil fonctionne, la chaleur est dissipée vers l'extérieur à travers les tubes métalliques à l'intérieur de l'armoire. • Des températures ambiantes plus élevées en été augmentent la température du mur extérieur. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ne mettez pas trop de nourriture. • Placez l'appareil stabilité. • Chauffez le joint de porte, puis laissez-le refroidir pour le restaurer (utilisez un sèche-cheveux électrique ou de l'eau chaude pour le chauffer).
<p>Le mur extérieur est chaud</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Des tubes métalliques à l'intérieur des poutres, et la chaleur dégagée par ces tubes empêche la condensation. 	<ul style="list-style-type: none"> • Une température plus élevée sur la paroi extérieure est normale. • Augmentez l'espace de dissipation de chaleur ou placez l'appareil dans un endroit bien ventilé et frais.

<p>Les poutres croisées ou verticales sont chaudes</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Des tubes métalliques à l'intérieur des poutres, et la chaleur qu'ils dégagent empêche la condensation. 	<p>Ceci est normal.</p>
<p>Odeurs</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Nourriture gâtée • Nourriture avec des odeurs fortes • Le compartiment intérieur est sale. 	<ul style="list-style-type: none"> • Nettoyez et retirez tous les aliments gâtés. • Assurez-vous que les aliments à forte odeur sont enveloppés hermétiquement. • Nettoyez le compartiment intérieur.
<p>La température réelle diffère de la température de consigne.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Lorsque des aliments chauds sont placés à l'intérieur, la température augmentera temporairement. • Après avoir réglé une nouvelle température, il faudra un certain temps pour que la température dans le compartiment atteigne la température de consigne, à condition que la porte reste fermée. • Après la stabilité de la température, les températures réelles à différents endroits dans le compartiment peuvent varier, avec une déviation d'environ +3 °C. 	<ul style="list-style-type: none"> • C'est normal. • Attendez un certain temps avant de tester la température réelle.

<p>La condensation se forme à l'extérieur.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • La condensation peut se former lorsque l'humidité de la pièce est élevée. 	<ul style="list-style-type: none"> • C'est normal. Essuyez la condensation avec un chiffon sec.
<p>La condensation se forme à l'intérieur du réfrigérateur et des tiroirs</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Le réfrigérateur maintient une humidité élevée pour garder les légumes et autres aliments frais. • L'humidité dans la pièce est trop élevée et les portes ont été ouvertes fréquemment. • Le joint de porte n'est pas suffisamment étanche. 	<ul style="list-style-type: none"> • Essuyez la condensation avec un chiffon sec. • N'ouvrez pas les portes aussi fréquemment et ne les laissez pas ouvertes trop longtemps. • Vérifiez le joint de porte, nettoyez-le ou corrigez sa position.

Si le problème persiste, veuillez contacter le service après-vente.

SAV - Garantie

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

Durée de disponibilité des pièces détachées de dépannage :
10 ans.

Conformément à l'Article L. 217 du code de la consommation, votre produit bénéficie d'une garantie légale de conformité de 2 ans.

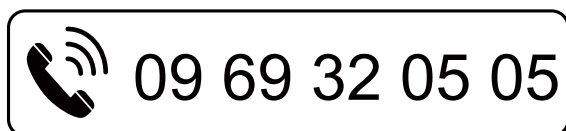
Achat de l'appareil dans un magasin Conforama :

Retrouvez également cette notice d'utilisation sur notre site internet : www.conforama.fr

En cas de problème et avant de vous rendre à votre magasin Conforama, merci de contacter notre service après-vente Conforama pour les produits électrodomestiques, à l'adresse suivante:

<https://sav-client.conforama.fr>.

appelez le : 09 69 32 05 05 du lundi au samedi de 8h30 à 19h00 prix d'un appel local.

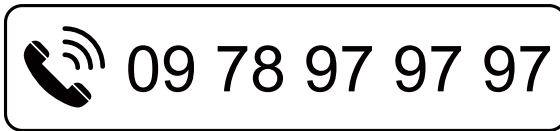


du lundi au samedi de 8h30 à 19h00
Prix d'un appel local

Achat de l'appareil dans un magasin BUT :

Retrouvez également cette notice d'utilisation sur notre site internet : www.but.fr

Pour contacter notre Service Après-Vente, avant de vous déplacer à votre magasin BUT, appelez le : 09 78 97 97 97 du lundi au vendredi de 09h00 à 19h00 et le samedi de 09h00 à 18h00, prix d'un appel local.



du lundi au vendredi de 09h00 à 19h00 et le
samedi de 09h00 à 18h00
Prix d'un appel local

Spécifications techniques et énergétiques

Flashez le QR code présent sur l'étiquette énergie avec votre notice pour accéder aux informations principales s'y rapportant.

Modèle	Site Web	QR Code
K106 G	https://eprel.ec.europa.eu/qr/2485361	

Tension nominale:	220-240V~
Fréquence nominale:	50Hz
Ampère:	0.6A
Classe climatique:	SN/N/ST/T
Volume totale de stockage:	99L
Réfrigérant:	R600a(46g)
Protection contre choc électrique:	I
Mousse isolante:	CYCLOPENTANE

Tempérée élargie (SN): « Cet appareil de réfrigération est destiné à être utilisé à des températures ambiantes comprises entre 10 °C et 32 °C. »

Tempérée (N): « Cet appareil de réfrigération est destiné à être utilisé à des températures ambiantes comprises entre 16 °C et 32 °C. »

Subtropicale (ST): « Cet appareil de réfrigération est destiné à être utilisé à des températures ambiantes comprises entre 16 °C et 38 °C. »

Tropicale (T): « Cet appareil de réfrigération est destiné à être utilisé à des températures ambiantes comprises entre 16 °C et 43 °C. »

Modèle	Site Web	QR Code
K206 G	https://eprel.ec.europa.eu/qr/2485351	

Tension nominale:	220-240V~
Fréquence nominale:	50Hz
Ampère:	0.8A
Classe climatique:	SN/N/ST/T
Volume totale de stockage:	198L
Réfrigérant:	R600a(54g)
Protection contre choc électrique:	I
Mousse isolante:	CYCLOPENTANE

Tempérée élargie (SN): « Cet appareil de réfrigération est destiné à être utilisé à des températures ambiantes comprises entre 10 °C et 32 °C. »

Tempérée (N): « Cet appareil de réfrigération est destiné à être utilisé à des températures ambiantes comprises entre 16 °C et 32 °C. »

Subtropicale (ST): « Cet appareil de réfrigération est destiné à être utilisé à des températures ambiantes comprises entre 16 °C et 38 °C. »

Tropicale (T): « Cet appareil de réfrigération est destiné à être utilisé à des températures ambiantes comprises entre 16 °C et 43 °C. »

Enlèvement des appareils ménagers usagés



La directive européenne 2012/19/UE sur les déchets d'équipements électriques et électroniques (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 valorisation et de recyclage des matériaux qui les composent, et de réduire l'impact sur la santé humaine et sur l'environnement. Le symbole de la poubelle barrée est apposé sur tous les produits pour vous rappeler les obligations de collecte sélective.






INSTRUCTION MANUAL

Thank you for choosing FAR quality. This product has been developed by our team of professional and according to European regulations in force. In order to get the most out of your new appliance, we recommend that you read this instruction manual carefully and keep it for future reference.

TABLE OF CONTENTS

Safety instructions	GB-2
Product overview	GB-11
Installation instructions	GB-12
Operating instructions.....	GB-15
Storage of food	GB-16
Cleaning and maintenance	GB-22
Troubleshooting	GB-24
Customer service	GB-27
Technical specifications.....	GB-29
Disposal of your old appliance.....	GB-31

Explanation of symbols

Icon	Type	Meaning
	WARNING	Warns against risks which could, if left unheeded, cause danger to life and limb, injuries or material damage.
	RISK OF ELECTRIC SHOCK	Warns of risks which could, if left unheeded, cause damage to life and limb through electric shock.
	RISK OF FIRE	Warns that fires could start if the warning is left unheeded.
	CAUTION	Risk of injuries or material damage.
	IMPORTANT / REMARK	Information regarding the correct use of the appliance.

Safety instructions



WARNING

- This refrigerating appliance is not intended to be used as a built-in appliance.

To mitigate the risks associated with explosion, fire, fatalities, electric shock, personal injury, or scalding when using this product, it is imperative to adhere to fundamental safety measures, as outlined below.

- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses and by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments;
 - catering and similar non-retail applications
- 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.



WARNING

- **WARNING:** Keep ventilation openings, in the appliance enclosure or in the built-in structure, clear of obstruction.
- **WARNING:** Do not use mechanical devices or other means to accelerate the defrosting process, other than those recommended by the manufacturer.
- **WARNING:** Do not damage the refrigerant circuit.
- **WARNING:** Do not use electrical appliances inside the food storage compartments of the appliance, unless they are of the type recommended by the manufacturer.
- 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.
- **WARNING:** Connect to potable water supply only.
- **WARNING:** Fill with potable water only.
- **WARNING:** To avoid a hazard due to instability of the appliance, it must be fixed in accordance with the instructions.
- Do not store explosive substances such as aerosol cans with a flammable propellant in this appliance.
- The appliance shall be connected to the water mains using new hose-sets supplied with the appliance, old hose-sets should not be reused.

- Regarding the information pertaining to the installation, handling, maintenance, servicing and disposal of the appliance, thanks to refer to the paragraph **“INSTALLATION INSTRUCTIONS”** **“OPERATING INSTRUCTIONS”** **“CLEANING AND MAINTENANCE”** **“TROUBLESHOOTING”** of the manual.
- Regarding the information for replacing of the lamps of the appliance, thanks to refer to the paragraph **“CLEANING AND MAINTENANCE”** of the manual.
- **WARNING:** Do not locate multiple portable socket-outlets or portable power supplies at the rear of the appliance.
- **WARNING:** When positioning the appliance, ensure the supply cord is not trapped or damaged.
- Children aged from 3 to 8 years are allowed to load and unload refrigerating appliances.

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.

- 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.



WARNING:

Risk of fire / flammable materials

If the refrigerant circuit is damaged:

- Avoid naked flames and sources of ignition.
- Thoroughly ventilate the room in which the appliance is situated.

If you are discarding an old freezer or refrigerator 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.

As old refrigeration equipment may contain CFC's which will damage the ozone layer, when disposing of any refrigeration equipment please contact your local waste disposal department for advice on the correct method of disposal.

Unplug the appliance from the mains socket when not in operation and before cleaning.

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 as the low temperature may cause “freezer burns” on the lips.

This appliance must be installed on the ground, on a flat, horizontal surface, making sure that the ventilation openings are completely clear.

Replacing certain parts of your household electrical appliance may lead to a danger. Please ensure that you have the necessary skills and own all tools required to carry out the self-repair operations safely. Otherwise, please contact a qualified professional.

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.



RISK OF ELECTRIC SHOCK

- The power cord must not be lengthened.
- Make sure that the power plug is not crushed or damaged. A crushed or damaged power plug may overheat and cause a fire.
- Make sure that you can access the main plug of the appliance.
- Do not pull the main cable.
- If the power plug socket is loose, do not insert the power plug. There is a risk of electric shock or fire.
- The freezer is only supplied with power supply of single phase alternating current of 220 - 240V~50Hz. If fluctuation of voltage in the district of user is so large that the voltage exceeds the above scope, for safety sake, be sure to apply A.C. Automatic voltage regulator of more than 350W to the freezer. The freezer must employ a special power socket instead of common one with other electric appliances. Its plug must match the socket with ground wire.



CAUTION

Failure to comply with the safety information and instructions may result in injury.

- Never put frozen food in your mouth immediately after taking it out of the freezer.
- Avoid prolonged skin contact with frozen food, ice and the pipes in the freezer compartment.
- Do not store explosive substances such as aerosol cans with a flammable propellant in this appliance. Also do not place flammable products near the product.
- Do not store beer, drinks or other liquids in bottles or tightly closed containers in the freezer compartment!
- The appliance is not suitable for the storage and cooling of medicines, blood plasma, laboratory preparations or similar substances and products underlying the Medical Device Directive 2007/47/EC.
- Plastic parts that come into contact with oils/acids (animal or vegetable) over a long period of time or frequently age more quickly and can crack or break.

Installation important!

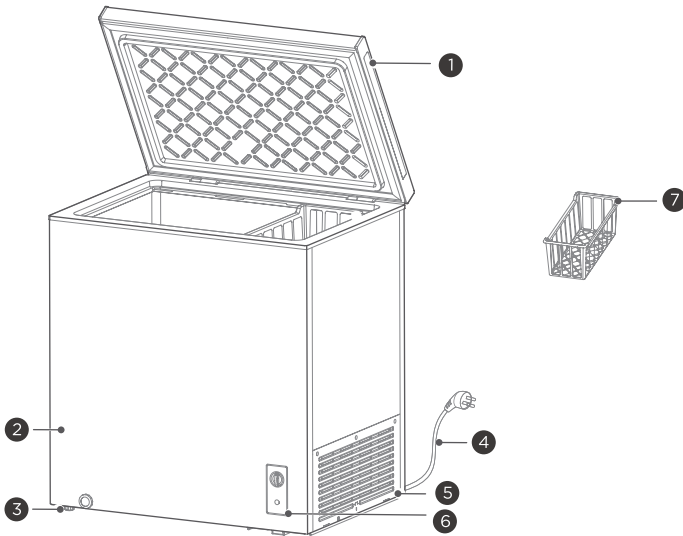


IMPORTANT / REMARK

- Unpack the appliance and check if there are damages on it. Do not connect the appliance if it is damaged. Report possible damages immediately to the place you bought it. In this case retain packing.
- It is advisable to wait at least four hours before connecting the appliance to allow the oil to flow back in the compressor.
- Adequate air circulation should be allowed around the appliance reducing the risk of overheating. To achieve sufficient ventilation, follow the instructions relevant to installation.
- Wherever possible the back of the product should not be close to a wall to avoid touching or catching warm parts (compressor, condenser) to prevent the risk of a fire, follow the instructions relevant to installation.
- The appliance must not be located close to radiators or cookers.
- Make sure that the mains plug is accessible after the installation of the appliance.
- Any electrical work required to do the servicing of the appliance should be carried out by qualified electrician or competent person. This product must be serviced by an authorized Serviced Center, and only genuine spare parts must be used.

Product overview

Make sure all parts are included in the device packaging. If you have a problem with your device or parts, contact a local service center or the store where you purchased the product.



1	Door handle
2	Cabinete
3	Leveling foot
4	Power cord
5	Shutter
6	Temperature control panel
7	Shelving basket

NOTE: The appliance design is subject to change without prior notice.

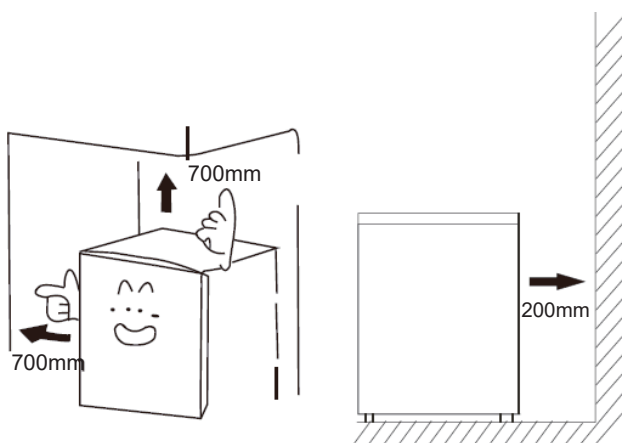
Installation instructions

Follow these instructions carefully to ensure proper installation and usage.

To fix it stably, the appliance must be placed on a flat and solid surface. It should not be laid on any soft material. Choose a location where there is no heat source. Keep the refrigerator away from direct sunlight or other appliances producing heat. Choose a dry and well-ventilated place where there is no corrosive air.

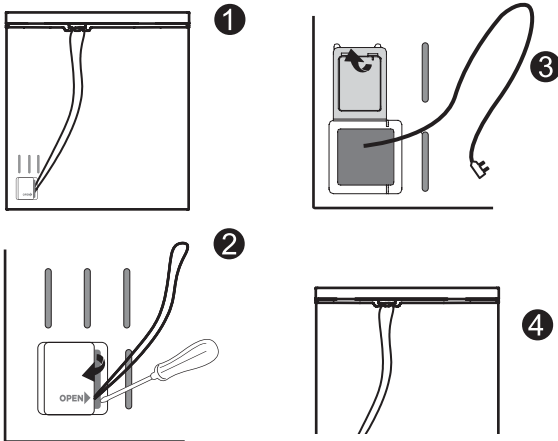
Important!

There must be good ventilation around the refrigerator to allow heat dissipation, high efficiency and low power consumption. Therefore, there must be enough space around the freezer. It is recommended to leave a space of 200 mm between the back of the refrigerator and the wall, at least 200 mm on each side and at least 700 mm above.



Remove the cable from inside the compartment

1. Check whether the power cord is in good condition.
2. Using a tool (a slotted screwdriver or cone-shaped tool), insert it into the gap where the OPEN arrow points to and gently pry it outward to open the cover.
3. After opening the cover, take out the power cord plug from the hole, and then close the cover.
4. Gently take out the power cord from the top hook.



Horizontal mounting

The appliance must be set up horizontally to minimize vibration. To set the appliance horizontally, it must stand upright, with its two adjustable feet in stable contact with the floor. You can also adjust the horizontal setting by unscrewing the front adjustable feet in the appropriate position (use your fingers or an appropriate wrench).

First use

Before the use of the refrigerator, remove all the packaging materials, including bottom cushion, foam pads and rubber belts in the freezer.

Adjust the feet and clear the outside and inside of the refrigerator with a warm cloth.

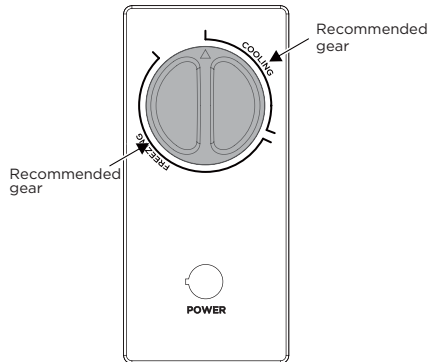
Do not start the freezer immediately after vertical placement. Only start it after around 4-hour standing to ensure its proper operation.

To prevent damage to the power cord and any consequent incidents, the power cord should be not covered by the freezer or other objects. Before switching on the freezer, please check the voltage range of refrigerator carefully matches that of the power supply.

When the refrigerator is first installed, allow it to stabilize at normal operating temperatures for 2-3 hours before filling it with fresh or frozen foods.

If operation is interrupted, wait for 5 minutes before restarting.

Operating instructions



After illuminate the **“POWER”** indicator light will powering on(green).

- The area where the temperature controller knob points to **“COOLING”** is the refrigeration area, and **“FREEZING”** is the frozen area;
- When the temperature controller knob is turned clockwise, the temperature inside the freezer decreases;
- When the temperature controller knob is turned counterclockwise, the temperature inside the freezer increases;
- Please refer to the schematic diagram to identify the **“Recommended gear”**.

NOTE:

Do not store fluids in bottles or closed containers, such as bottled beer, beverages, etc.

The actual control panel may differ from model to model.

Storage of food

Your appliance has the accessories as the “Structure illustration” shown in general, with this part of instruction you can have the right way to storage your food. The glass shelves and crisper can be removed to store food if needed.

NOTE:

Food should not touch directly the surface inside the appliance, and should be stored in proper containers.

Storing food in the refrigerator compartment

The fridge freezer 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. Vegetables and fruits do not need to be wrapped if they are stored in the vegetable container of the fridge compartment.
- 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 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 should be stored in the fridge compartment.

Red meat

- Place fresh red meat on a plate and loosely cover it with 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.

Fish and seafood

- Until required, refrigerate on a plate, loosely covered with plastic wrap, waxed paper or foil.
- 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 and use within 1-2 days.

Cooked food

- These should be stored in suitable covered containers to prevent the food from drying out.
- Keep for only 1-2 days.

Vegetable container

- The vegetable container is the optimum storage location for fresh fruits and vegetables.
- Take care not to store the following at temperatures of less than 7°C for long periods: citrus fruits, melons, aubergines, pineapples, papayas, zucchinis, passion fruits, cucumbers, peppers and 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.

Refrigerated food

For optimized storage, please refer to the storage time shown in the table below.

Food	Location	Storage time
Butter, cheese	Upper door rack	1 month
Eggs	Door rack	2-4 weeks
Fruit, vegetables, salad	Crisper	3-5 days
Meat, sausage, cheese, milk	Lower area (lowest shelf / crisper cover)	1-4 days
Dairy products, canned food, cans	Upper area or door rack	1 week
Drinks, bottles, tubes	Door rack	3 days

Freezing and storing food in the freezer compartment

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

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.

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, 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 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.

Recommended storage times of frozen food in the freezer compartment

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 month

Never forget:

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

Helpful hints and tips

We recommend that you follow the tips below to save energy.

Try to avoid keeping the door open for long periods.

- Ensure the appliance is away from any sources of heat(direct sunlight, electric oven, cooker, etc.)
- Don't set the temperature colder than necessary.
- Don't store warm food or evaporating liquid in the appliance.
- Place the appliance in a well-ventilated, humidity-free room. Please refer to Installing your new appliance chapter.
- The “STRUCTURE ILLUSTRATION” shows the correct combination for the drawers, crisper and shelves.

Hints for freezing

- When first starting up or after a period out of use, let the appliance run for at least 2 hours on the higher settings before putting food in the compartment.
- Prepare food in small portions to enable it to freeze rapidly and completely, making it possible to subsequently thaw only the quantity required.
- Wrap the food in aluminum foil or polyethylene food wraps that are airtight.
- Do not allow fresh, unfrozen food to touch the food that is already frozen to avoid temperature rise of the latter.
- Iced products, if consumed immediately after removal from the freezer compartment, will probably cause frost burns to the skin.
- It is recommended to label and date each frozen package in order to keep track of the storage time.

Hints for the storage of frozen food

- Ensure that frozen food has been stored correctly by the food retailer.
- Once defrosted, food will deteriorate rapidly and should not be re-frozen. Do not exceed the storage period indicated by the food manufacturer.

Switching off your appliance

If the appliance needs to be switched off for an extended period, the following steps should be taken prevent mould on the appliance.

1. Remove all food;
2. Remove the power plug from the mains socket;
3. Clean and dry the interior thoroughly;
4. Ensure that all the doors are wedged open slightly to allow air to circulate

Cleaning and maintenance

For hygienic reasons the appliance (including exterior and interior accessories) should be cleaned regularly at least every two months.



The appliance must not be connected to the mains during cleaning. Danger of electrical shock! Before cleaning switch the appliance off and remove the plug from the mains socket.

Exterior cleaning

To maintain good appearance of your appliance, you should clean it regularly.

Wipe the digital panel and display panel with a clean, soft cloth.

Spray water onto the cleaning loth instead of spraying directly on the surface of the appliance. This helps ensure an even distribution of moisture to the surface.

Clean the doors, handles and surfaces of machine with a mild detergent and then wiped dry with a soft cloth.



Don't use sharp objects as they are likely to scratch the surface.

Don't use Thinner, bleach, ethereal oil, abrasive cleansers or organic solvent such as Benzene for cleaning. They may damage the surface of the appliance and may cause fire.

Interior cleaning

You should clean the appliance interior regularly. It will be easier to clean when food stocks are low. Wipe the inside of the fridge freezer with a weak solution of bicarbonate of soda, and then rinse with warm water using a wrung- out sponge or cloth. Wipe completely dry before replacing the shelves and baskets. Thoroughly dry all surfaces and removable parts.

Although this appliance automatically defrosts, a layer of frost may occur on interior walls of the freezer compartment if the freezer door is opened frequently or kept open for too long. If the frost is too thick, choose a time when the supply of food stocks are low and proceed as follows:

1. Remove existing food and accessories baskets, unplug the appliance from the mains power and leave the doors open. Ventilate the room thoroughly to accelerate the thawing process.
2. When defrosting is completed, clean your freezer as described above.



Don't use sharp objects to remove frost from the freezer. Only after the interior completely dry should the appliance be switched back on and plugged back into the mains socket.

Door seals cleaning

Take care to keep door seals clean. Sticky food and drinks can cause seals to stick to the cabinet and tear when you open the door. Wash the seals with a mild detergent and warm water. Rinse and dry it thoroughly after cleaning.



Only after the door seals are completely dry should the appliance be powered on.

Troubleshooting

If you have a problem with your appliance, first review the following table and try the suggestions provided.

Problem	Cause	Solution
Not operate	The power supply is not turned on and the plug is not firmly inserted. Low voltage, power failure or part of the circuit tripped.	Insert the power cord plug firmly. Check the power supply at home.
Fridge/freezer is over-cooling	High ambient temperature causing long working time. Putting too much food in at one time. Food is put in before it has cooled down. Opening the door too often. The frost layer inside is too thick.	Set the temperature higher.
Compressor working for a long time	Door is stuck with objects. Too much food in. Door gasket deformed.	This is normal. Do not put too much food in at one time. Wait until the food has cooled down before putting it in. Do not open the door too often. Need to defrost.

<p>Door does not close properly</p>	<p>When the appliance is operating, heat is dissipated to the outside through the metal tubes inside the cabinet. Higher ambient temperatures in the summer cause the temperature of the outer wall to rise.</p>	<p>Do not put in too much food. Place the appliance stably. Heat the door gasket, then cool it for restoration (with an electrical drier or hot water for heating).</p>
<p>Outer wall is hot</p>	<p>There are metal tubes inside the beams, and the heat released from the tubes prevents condensation.</p>	<p>Higher temperature on the outer wall is normal. Increase the heat dissipation space, or put the appliance in a ventilated and cool place.</p>
<p>Cross or vertical beams are hot</p>	<p>There are metal tubes inside the beams, and the heat released from the tubes prevents condensation.</p>	<p>This is normal.</p>
<p>Odors</p>	<p>Spoiled food Food with strong odors The interior compartment is dirty.</p>	<p>Clean and remove any spoiled food. Make sure strong-smelling food is wrapped airtight. Clean the interior compartment.</p>

<p>The actual temperature differs from the set temperature</p>	<p>When warm food is put in, the temperature will rise temporarily.</p> <p>After setting a new temperature, it will take some time for the temperature in the compartment to reach the set temperature when the door is not opened.</p> <p>After the temperature stability, the actual temperatures at different locations within the compartment are different, with a deviation of about $\pm 3^{\circ}\text{C}$.</p>	<p>This is normal.</p> <p>Wait for some time before testing the actual temperature.</p>
<p>Condensation forms on the outside</p>	<p>Condensation may form when the humidity in the room is high.</p>	<p>This is normal.</p> <p>Wipe off the condensation using a dry cloth.</p>
<p>Condensation forms inside the fridge and drawers</p>	<p>The fridge maintains a high humidity to keep vegetables and other food items fresh.</p> <p>Humidity is too high in the room and doors have been opened frequently.</p> <p>The door gasket are not tight.</p>	<p>Wipe off the condensation using a dry cloth.</p> <p>Do not open doors as frequently or do not keep them open too long.</p> <p>Check the door gasket, clean or correct position.</p>

If the problem persists, please contact the service center.

Customer service

We decline liability for any damage or accident derived from any use of this appliance which is not in conformity with the instructions contained in this manual.

Duration of availability of spare parts: 10 years.

In accordance with Article L. 217 of the Consumer Code, your product benefits from a legal guarantee of conformity of 2 years.

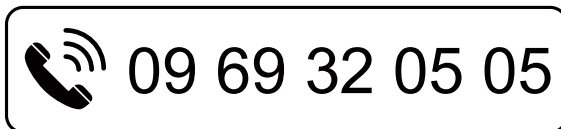
Purchase product at Conforama store:

This instruction book is also available on our website: www.conforama.fr

If you have a problem with your product, before going to your Conforama store, please get in touch with our aftersales services for electrical household appliances:

<http://sav-client.conforama.fr/>

or call :09 69 32 05 05 from Monday to Saturday, 8:30 to 19:00
price of a local call .



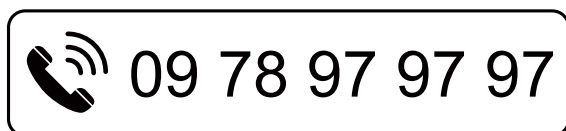
From Monday to Saturday, 08:30 to 19:00
Price of a local call

Purchase product at BUT store:

This instruction book is also available on our website: www.but.fr

To contact our After-Sales Service, before going to your BUT store, call 09 78 97 97 97

From Monday to Friday from 9:00 to 19:00, Saturday from 9:00 to 18:00 (local call price).



From Monday to Friday from 9:00 to 19:00 and
Saturday from 9:00 to 18:00
Price of a local call

Technical specifications

Scan the QR code on the energy label with your instruction manual to access the key information.

Model	Site Web	QR Code
K106 G	https://eprel.ec.europa.eu/qr/2485361	


Rated voltage:	220-240V~
Rated frequency:	50Hz
Ampere:	0.6A
Climate class:	SN/N/ST/T
Volume totale de stockage:	99L
Refrigerant:	R600a(46g)
Protection against electrical shock:	I
Insulation foam:	CYCLOPENTANE

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.

Model	Site Web	QR Code
K206 G	https://eprel.ec.europa.eu/qr/2485351	
Rated voltage:	220-240V~	
Rated frequency:	50Hz	
Ampere:	0.8A	
Climate class:	SN/N/ST/T	
Volume totale de stockage:	198L	
Refrigerant:	R600a(54g)	
Protection against electrical shock:	I	
Insulation foam:	CYCLOPENTANE	

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.

Disposal of your old appliance



European directive 2012/19/EU on Waste from Electrical and Electronic Equipment (WEEE), requires that used household appliances are not thrown into the normal municipal waste stream. Used appliances must be collected separately in order to optimize the rate of recovery and recycling of materials that compose them, and to reduce the impact on human health and on the environment. The crossed bin symbol is affixed to all the products to remind you of the obligations of separated collection.

CONFORAMA FRANCE

80 Boulevard du Mandinet,
Lognes 77432 Marne-la-Vallée
CEDEX 2 France

BUT INTERNATIONAL

1, Avenue Spinoza
77184 Emerainville
FRANCE

23/10/25



Séparez les éléments avant de trier

Conforama

BUT