

FAR



CBG1546EW

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. 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 MATIERES

Instructions de sécurité	- 1 -
Description du produit	- 7 -
Transport et mise en route	- 8 -
Installation	- 8 -
Première utilisation	- 9 -
Controle de la température	- 10 -
Stockage des aliments	- 11 -
Dégivrage	- 17 -
Conseils et astuces pratiques	- 18 -
Entretien et maintenance	- 20 -
Inversion de porte	- 22 -
Instruction à utiliser	- 24 -
Spécifications techniques	- 26 -
Dépannage	- 27 -
SAV - Garantie	- 28 -

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

1. 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.

2. 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.

3. Cet appareil de réfrigération n'est pas destiné à être utilisé comme un appareil intégrable.

4. AVERTISSEMENT: Maintenir dégagées les ouvertures de ventilation dans l'enceinte de l'appareil ou dans la structure d'encastrement.
5. AVERTISSEMENT: Ne pas utiliser de dispositifs mécaniques ou autres moyens pour accélérer le processus de dégivrage autres que ceux recommandés par le fabricant.
6. AVERTISSEMENT: Ne pas endommager le circuit de fluide frigorigène.
7. 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.
8. 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.
9. Ne pas stocker dans cet appareil des substances explosives telles que des aérosols contenant des gaz propulseurs inflammables.
10. En ce qui concerne les informations pour l'installation, la manipulation, l'entretien et la mise au rebut de l'appareil, référez-vous au paragraphe ci-après de la notice.
11. AVERTISSEMENT: Ne pas placer de socles mobiles de prises multiples ni de blocs d'alimentation portables à l'arrière de l'appareil.

12. AVERTISSEMENT: Lors du positionnement de l'appareil, s'assurer que le câble d'alimentation n'est pas coincé ni endommagé.

13. Les enfants âgés de 3 à 8 ans sont autorisés à charger et décharger les appareils de réfrigération.

14. 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.

15. Si le circuit de réfrigération est endommagé :

- Eviter les flammes nues ou étincelles d'allumage.

- Bien ventiler la pièce où l'appareil est installé.

16. Si vous souhaitez vous débarrasser d'un vieux congélateur ou d'un vieux réfrigérateur comportant une serrure sur la porte, veillez à ce que celle-ci soit désactivée afin d'éviter que des enfants ne risquent de se retrouver enfermés à l'intérieur en jouant.

17. Le gaz frigorigène contenu dans le circuit de cet appareil est de l'isobutane (R600a), gaz peu polluant mais inflammable. Veuillez contacter le service en charge de l'élimination des déchets de votre région pour obtenir des conseils sur la méthode de traitement appropriée.

18. Débranchez toujours l'appareil après usage et avant de le nettoyer. Enlevez tous les aliments avant de nettoyer l'appareil.

19. Évitez de mettre des aliments trop volumineux, le fonctionnement de l'appareil risquerait d'être affecté.

20. Faites extrêmement attention quand vous déplacez l'appareil.
21. Évitez de donner aux enfants des crèmes glacées ou des glaces à l'eau sortant juste du congélateur ; la basse température risquerait de leur brûler les lèvres.
22. L'appareil doit être installé sur le sol, sur une surface plane et horizontale en s'assurant que les ouvertures d'aération sont correctement dégagées.
23. Le changement de certaines pièces de votre appareil électro-ménager peut entraîner un danger. Assurez-vous de disposer de toutes les compétences requises et des outils nécessaires pour effectuer les opérations d'autoréparation en toute sécurité. Dans le cas contraire, faites appel à un professionnel agréé.
24. Référez-vous à la réglementation locale concernant l'élimination de l'appareil, car il contient des agents moussants inflammables. Avant de jeter votre appareil usé, assurez-vous de retirer les portes pour éviter que les enfants ne soient coincés.
25. Débranchez l'appareil de la prise de courant lors de non-utilisation, avant d'installer ou de démonter les pièces, avant tout nettoyage.

26. Branchez votre réfrigérateur dans une prise de courant indépendante et utilisez un fil de terre pour assurer la sécurité.
27. En cas d'une coupure d'électricité, rebranchez l'appareil à l'alimentation électrique après 5 minutes afin d'éviter d'endommager le compresseur.

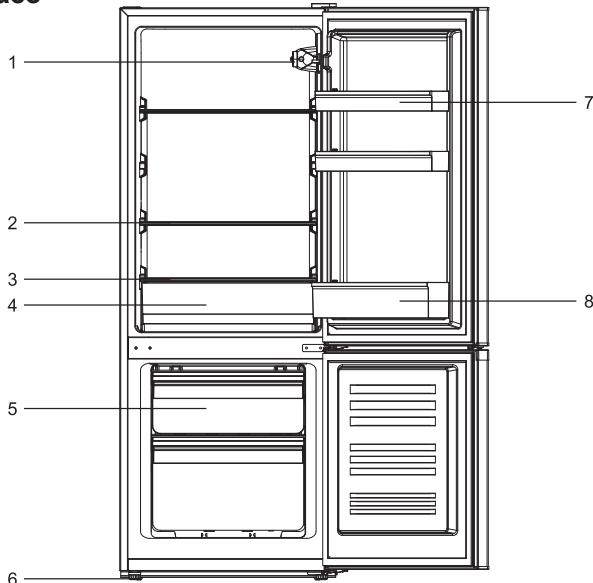


28. **A V E R T I S S E M E N T !** Risque d'incendie/matières inflammables. Maintenir votre appareil éloigné de toute source de flamme durant l'installation, l'entretien et l'utilisation.

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.

• Vue de face



1. Thermostat du réfrigérateur
2. Étagère du réfrigérateur
3. Couvercle du bac
4. Bac à légumes et fruits
5. Tiroir frigorifique
6. Pieds réglables
7. Compartiment à œufs
8. Compartiment à bouteilles

Liste des produits accessoires

Mode d'emploi (1)

Étiquette énergétique (1)

Disque de glace (1)

Pelle à glace (1)

Remarque: Les clayettes en verre et le bac à légumes peuvent être retirés et insérés pour le nettoyage et le stockage des aliments en fonction de l'appareil.

TRANSPORT ET MISE EN ROUTE

Lors du transport de cet appareil, saisissez-le par la base et inclinez-le doucement jusqu'à un maximum de 45°. Ne le soulevez pas par la poignée de la porte. Ne mettez pas l'appareil en position totalement horizontale ou à l'envers. Poussez le réfrigérateur sur son socle, puis placez-le soigneusement sur ses roulettes.

INSTALLATION

Instructions d'installation

Lisez attentivement toutes les instructions avant de commencer l'installation. Suivez-les rigoureusement ces instructions pendant l'installation pour garantir une sécurité maximale et des performances optimales.

Cet appareil réfrigération n'est pas conçu pour être utilisé comme appareil encastrable.

Installez le réfrigérateur sur une surface plane et stable afin de limiter le bruit et les vibrations.

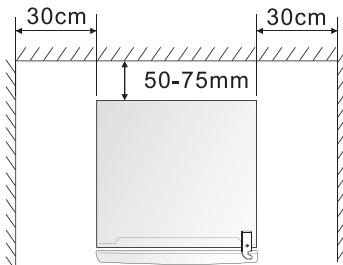
N'installez pas l'appareil près d'une source de chaleur, ni en plein soleil, ou à proximité d'appareils électroménagers produisant de la chaleur (four, gazinière...).

Choisissez un emplacement sec et bien ventilé. N'installez pas l'appareil dans une atmosphère corrosive.

Le réfrigérateur doit être placé de façon à ce que la prise de courant soit facilement accessible.

Pour améliorer l'efficacité du système de refroidissement et économiser de l'énergie, il est indispensable de bien aérer l'appareil pour dissiper la chaleur. Veillez à ce que l'espace libre autour du réfrigérateur soit suffisant.

Placez l'appareil contre un mur en respectant une distance libre comprise entre 50 mm et 75 mm.



PREMIERE UTILISATION

Avant d'utiliser le réfrigérateur, retirez tous les matériaux d'emballage et protections dans le réfrigérateur.

Ajustez les pieds réglables et nettoyez l'intérieur et l'extérieur du réfrigérateur avec de l'eau et une solution détergente douce. Rincez soigneusement et séchez avec un chiffon doux. Ne démarrez pas l'appareil sous tension immédiatement après son l'installation. Vous devez attendre 2-6 heures avant de mettre l'appareil sous tension lors de sa première mise en marche.

Afin d'éviter tout risque d'accident, ne recouvez pas le cordon d'alimentation. Avant de brancher l'appareil, assurez-vous que la tension de la prise secteur de votre domicile corresponds à celle indiquée sur la plaque signalétique.

Lorsque le réfrigérateur est installé pour la première fois, laissez-le se stabiliser sa température normale de fonctionnement pendant 2-3 heures avant d'y placer des aliments frais ou surgelés. Si le fonctionnement de l'appareil est interrompu, attendez 5 minutes avant de redémarrer l'appareil.

Nettoyez tous les éléments du réfrigérateur avec de l'eau et une solution détergents douce. Rincez soigneusement et séchez avec un chiffon doux.

Note: Les parties électriques de l'appareil doivent uniquement être nettoyées avec un chiffon sec afin d'éviter tout risque d'électrocution.

Réglez le bouton de contrôle de la température sur la position « 3 ». Allumez l'appareil. Le compresseur et la lumière intérieure s'allumer. Fermez la porte du réfrigérateur. Après 30 minutes, si la température dans le réfrigérateur descend de façon significative, cela montre que le système de réfrigération fonctionne correctement. Lorsque le réfrigérateur fonctionne depuis un certain temps, la température s'ajuste selon le réglage effectué à condition que la porte ne reste pas ouverte trop longtemps.

Si toutes les étapes précédentes ont été effectuées avec succès, l'installation est terminée. Le réfrigérateur fonctionne normalement.

CONTROLE DE LA TEMPERATURE

La température des compartiments réfrigérateur et congélateur est contrôlée par le contrôleur de température installé sur la paroi intérieure du compartiment réfrigérateur.

Tournez le bouton de droite à gauche pour régler la température intérieure. La graduation sur le bouton de réglage de la température ne correspond pas à des degrés Celsius. La position « 0 » indique l'arrêt de l'appareil, et la position « 7 » indique la température la plus basse. Vous pouvez choisir la position en fonction de vos besoins. Pour un usage normal du réfrigérateur, placez le bouton de réglage sur la position « 3-4 ».

Remarque: la température influe sur la durée de conservation des aliments. Ajustez-la température si nécessaire. Une température inappropriée accélère leur détérioration et entraîne du gaspillage.

STOCKAGE DES ALIMENTS

Votre appareil est équipé des accessoires comme indiqué dans la section « DESCRIPTION DE L'APPAREIL ». Veuillez stocker vos produits alimentaires en suivant des instructions ci-dessous. Les étagères en verre et le bac à légumes peuvent être retirés si nécessaire pour faciliter le rangement des aliments.

Remarque: Les aliments ne doivent entrer en contact direct avec les surfaces internes de l'appareil. Il doit être emballé séparément dans une feuille d'aluminium **ou dans une feuille de cellophane** ou dans des boîtes hermétiques en plastique.

Conservation des aliments dans le compartiment du réfrigérateur

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

Aliments frais pour des résultats optimaux:

- Rangez uniquement des aliments très frais et de bonne qualité.
- Assurez-vous à ce que les aliments soient bien emballés ou couverts avant d'être stockés. Cela permettra d'éviter la déshydratation des aliments, la détérioration de leur couleur et la perte de leur goût, tout en contribuant à préserver leur fraîcheur. Cela limite 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 réfrigérateur.
- Veillez à emballer ou couvrir les aliments à forte odeur, 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 oeufs

- La plupart des aliments laitiers préemballés portent une « date de péremption / date limite de consommation / à utiliser de préférence avant » imprimée 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 oeufs peuvent être stockés dans le compartiment du réfrigérateur.

Viande rouge

- Placez la viande rouge fraîche sur une assiette et propre, puis couvrez-la avec du papier paraffiné, du film plastique ou du papier aluminium.
- Rangez les viandes cuites et crues dans des assiettes séparées. Cela permettra d'éviter que les jus coulants de la viande crue contaminent les viandes cuites.

Volaille

- Les volailles entières fraîches doivent être rincées à l'intérieur et à l'extérieur sous 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 également être stockés de cette manière. Les volailles entières ne doivent jamais être farcies pendant le stockage, mais uniquement juste avant d'être cuites, afin d'éviter tout risque d'intoxication alimentaire.

Poissons et fruits de mer

- Les poissons entiers et les filets de poisson doivent être consommés le jour de leur achat. Jusqu'à la consommation, conservez-les au réfrigérateur dans une assiette recouverte de film plastique ou de

papier d'aluminium.

- Si vous les entreposez une nuit ou plus, veillez à acheter du poisson très frais. Les poissons entiers doivent être rincés à l'eau froide pour éliminer les écailles et les impuretés, puis séchés avec des serviettes en papier. Placez le poisson entier ou les filets dans un sac en plastique.
- Veillez à ce que les crustacés restent froids en permanence. Consommez-les dans un délai de 1 à 2 jours.

Aliments precuits et restes cuisines

- Ils doivent être conservés dans des récipients adaptés et hermétiquement couverts afin d'éviter le dessèchement des aliments.
- Gardez-les 1 ou 2 jours seulement.
- Réchauffez les restes une seule fois, jusqu'à émission de vapeur chaude.

Bac à légumes

- Le bac à légumes est l'endroit optimal pour conserver les fruits et légumes 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 et tomates.
- Des changements indésirables peuvent survenir à basse température, tels que l'amollissement de la chair, le brunissement et/ou une décomposition accélérée.
- Ne réfrigérez pas les avocats mûrs, les bananes ni les mangues.

Aliments réfrigérés

Pour une conservation optimisée, veuillez vous référer aux durées indiquées dans le tableau ci-dessous.

Aliment	Emplacement	Storage time
Le beurre, le fromage	Casier supérieur de porte	3 jours
Les oeufs	Casier de porte	3 jours
Les fruits, les légumes, la salade	Bac à légumes et fruits	1 semaine
La viande, les saucisses, le fromage et le lait	Zone inférieure (tablette inférieure / couvercle du bac à légumes)	1 semaine
Les produits laitiers, les conserves, les boîtes	Rayon supérieur ou casier de porte	3 jours
Les boissons, bouteilles et, tubes	Casier de porte	3 jours

Bac à légumes- Le bac à légumes est l'endroit optimal pour conserver les fruits et légumes 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 et tomates.

Des changements indésirables peuvent survenir à basse température, tels que l'amollissement de la chair, le brunissement et/ou une décomposition accélérée. Ne réfrigérez pas les avocats (sauf s'ils sont mûrs), les bananes et les mangues.

Congélation et conservation des aliments dans le compartiment du congélateur

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

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

Acheter des aliments surgelés

- Vérifiez que 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 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 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, 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

Afin d'éviter que les aliments perdent leur saveur ou ne se dessèchent, conservez-les dans des emballages hermétiques.

1. Placer les aliments dans l'emballage.
2. Placer l'air.
3. Fermer l'emballage de manière hermétique.
4. Étiqueter l'emballage avec les contenus et les dates de congélation.

Emballages appropriés :

Film plastique, film tubulaire de polyéthylène, papier aluminium.

Ces produits sont disponibles dans les magasins spécialisés.

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 (crue), 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:

- Les aliments frais portant une « date de péremption / limite d'utilisation / date de consommation » doivent être congelé avant l'expiration de cette date.
- Vérifiez que les aliments n'ont jamais été congelés auparavant. En effet, les aliments complètement décongelés ne doivent pas être recongelés.

CONSEILS POUR LE RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE

Un réglage correct de la température permet de réduire le gaspillage alimentaire et de conserver les aliments frais le plus longtemps possible. La température recommandée pour le compartiment frais est de 2°C à 4°C, et celle du congélateur doit être de -18°C.

Si la température est trop élevée (compartiment frais supérieur à 4°C ou congélateur supérieur à -18°C), la durée de conservation des aliments tels que la viande ou les produits à base de soja est réduite, ce qui entraîne un gaspillage alimentaire.

Si la température est trop basse (compartiment frais inférieur à 2°C), les légumes ou les fruits peuvent geler et se détériorer, entraînant leur élimination inutile.

DEGIVRAGE

Le réfrigérateur se dégivre entièrement automatique.

Lorsque l'unité de réfrigération est en fonctionnement, des perles de condensation ou du givre se forment à l'arrière du réfrigérateur. Ce phénomène est normal. Il n'est pas nécessaire d'essuyer cette condensation ou le givre: le panneau arrière se dégivre automatiquement. L'eau de condensation s'écoule dans le canal de condensation, puis est amenée vers l'unité de réfrigération, où elle s'évapore.

Remarque: Gardez le canal de condensation et l'orifice d'évacuation propres, afin de permettre une évacuation efficace de l'eau.

Dégivrage du compartiment de congélation

Le compartiment de congélation ne se dégivre pas automatiquement, afin d'éviter que les aliments congelés ne commencent à dégeler. Couche de givre dans le congélateur réduit l'efficacité de la réfrigération des aliments congelés et augmente la consommation d'énergie. Retirez régulièrement la couche de givre.

AVERTISSEMENT: Ne retirez jamais le givre ou la glace avec un couteau ou un objet pointu car cela pourrait endommager les tubes réfrigérants.

1. Retirez les aliments congelés et placez-les temporairement dans un endroit frais.
2. Réglez le bouton de contrôle de la température sur OFF et débranchez le câble d'alimentation de la prise murale.
3. Pour accélérer le dégivrage, placez un plat d'eau chaude sur un support dans le congélateur.
4. Essuyez la condensation avec un chiffon ou une éponge.
5. Nettoyez soigneusement le compartiment de congélation.
6. Rebranchez l'appareil et ajustez le bouton de contrôle de la température au réglage désiré.
7. Remettez les aliments congelés dans le congélateur.

CONSEILS ET ASTUCES PRATIQUES

Conseils pour économiser de l'énergie

Pour économiser de l'énergie, nous vous recommandons de suivre les instructions .

- Dans la mesure du possible, évitez de laisser la porte ouverte trop longtemps afin de conserver l'énergie.
- Assurez-vous que l'appareil ne soit pas situé à proximité de sources de chaleur (comme la lumière directe du soleil, un four ou une cuisinière électrique,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 ».
- La section «Description du produit» présente la combinaison optimale des tiroirs, du bac à légumes et les étagères. Ne. réglez pas la combinaison, car elle est conçue pour être la configuration la plus économique en énergie.

Conseils pour la réfrigération d'aliments frais

- Ne placez pas d'aliments chauds directement dans le réfrigérateur ou le congélateur. Cela augmentera la température interne, de telle sorte que le compresseur à fonctionner davantage et à consommer plus d'énergie.
- Couvrez ou emballez vos aliments, en particulier ceux ayant une odeur ou un goût prononcé.
- Disposez les aliments de manière à permettre une circulation libre de l'air.

Conseils pour la réfrigération d'aliments

- Viande (tous types) : Emballez les aliments dans des sacs de congélation et placez-les sur la clayette en verre située au-dessus du bac à légumes. Vérifiez les périodes de conservation et les dates limites de consommation suggérées par les fabricants.

FRANÇAIS

- Aliments cuisinés, plats froids, etc. : Ils doivent être ouverts et peuvent être placés sur la clayette de votre choix.
- Fruits et légumes : Ils doivent être stockés dans le bac spécialement conçu à cet effet.
- Beurre et fromage : Ils doivent être emballés hermétiquement à l'aide de papier aluminium ou de film plastique.
- Bouteilles de lait : Ils doivent être fermées et conservées dans les compartiments de la porte.

Conseils pour la congélation d'aliments

- Lors de la première utilisation ou après une longue période d'inactivité, laissez l'appareil fonctionner à plein régime pendant au moins 2 heures avant d'y placer les aliments.
- Séparez les aliments en petites portions afin de garantir une congélation rapide et complète, et entièrement et pour pouvoir décongeler uniquement la quantité désirée par la suite.
- Emballez les aliments dans des sachets hermétiques en aluminium ou en polyéthylène.
- Evitez tout contact entre la nourriture frais non congelée et ceux déjà congelés, afin de ne pas augmenter la température de ces derniers.
- Les produits congelés peuvent provoquer des gelures cutanées s'ils sont consommés immédiatement après après leur sortie du congélateur.
- Nous vous conseillons d'étiqueter et de dater 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.
- Une fois décongelés, les aliments se détériorent rapidement et ne doivent jamais être recongelés. Ne dépassiez pas la période de conservation indiquée par le fabricant.

Eteindre votre appareil

Si l'appareil doit être éteint pendant une longue période, prenez les précautions suivantes pour éviter l'apparition de moisissures.

1. Retirez toute la nourriture.
2. Débranchez l'alimentation électrique.
3. Nettoyez et séchez soigneusement l'intérieur de l'appareil.
4. Assurez-vous que les portes soient maintenues légèrement ouvertes pour permettre à l'air de circuler.

ENTRETIEN ET MAINTENANCE

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

AVERTISSEMENT: Ne branchez pas l'appareil sur le secteur pendant le nettoyage Risque d'électrocution ! Avant de nettoyer, éteignez l'appareil et débranchez l'alimentation électrique.

Nettoyage extérieur

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

Attention!

- N'utilisez pas d'objets tranchants, car ils pourraient rayer la surface.

- N'utilisez pas de diluant, de détergent pour voiture, de Clorox, de nettoyants abrasifs ni de solvants organiques tels que du benzène. Ils peuvent endommager la surface de l'appareil et présentent un risque d'incendie.

Nettoyage intérieur

Nettoyez régulièrement l'intérieur de l'appareil. Il sera plus facile à nettoyer s'il contient peu de nourriture. Essuyez les parois intérieures du réfrigérateur à l'aide d'une solution au bicarbonate de soude faiblement concentrée, puis rincez à l'eau tiède avec une éponge ou un chiffon bien essoré. Essuyez jusqu'à ce que toutes les surfaces soient sèches, avant de remettre les clayettes et les bacs en place. Séchez soigneusement toutes les surfaces et les parties amovibles.

Attention!

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

Nettoyage des joints d'étanchéité des portes

Prenez soin de garder les joints propres. Des aliments ou des boissons renversés peuvent les rendre collants et affecter à l'ouverture de la porte.

Nettoyez les joints avec un produit de nettoyage neutre et un peu d'eau tiède. Rincez-les et séchez-les soigneusement après le nettoyage.

Attention!

- Ne rallumez l'appareil que lorsque les joints sont complètement secs.

Remplacement de lampe LED

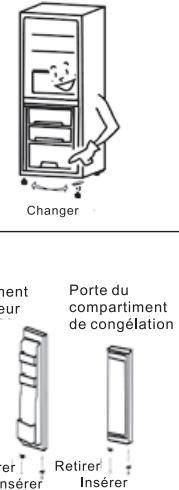
Veuillez contacter le service après-vente et ne la remplacez pas par l'utilisateur.

INVERSION DE PORTE

Le sens d'ouverture de la porte peut être inversé, si le site d'installation le permettent.

AVERTISSEMENTS: Lors du changement du sens d'ouverture de la porte, l'appareil ne doit pas être branché au secteur. Retirez d'abord la fiche du secteur.

<p>1. Dévissez le boulon de la charnière droite, puis retirez le couvercle de charnière droite. Ensuite, dévissez les boulons des charnière supérieure et inférieure.</p>	 <p>Retirer</p>
<p>2. Soulevez la porte vers le haut afin de la dégager de la charnière centrale. Retirez la porte et déposez-la doucement sur une surface rembourrée.</p>	 <p>Soulever vers le haut</p>
<p>3. Démontez la charnière centrale à l'aide d'un tournevis. Soulevez la porte vers le haut pour la dégager de la charnière inférieure. Retirez la porte et déposez-la doucement sur une surface rembourrée.</p>	 <p>Démonter</p> <p>Soulever vers le haut</p>

<p>4. Changez la position de la charnière inférieure et le pied réglable de l'autre côté de l'appareil.</p>	 <p>Changer</p>
<p>5. Retirez la goupille de la charnière située en bas des portes du réfrigérateur et du compartiment de congélation. Insérez la goupille de la charnière de remplacement fournie avec l'appareil, de l'autre côté de la porte.</p>	 <p>Porte du compartiment réfrigérateur Porte du compartiment de congélation</p> <p>Retirer Insérer Retirer Insérer</p>
<p>6. Placez la porte du compartiment réfrigérateur sur la charnière inférieure, en vous assurant que la goupille de la charnière s'insère dans le trou situé au bas de la porte du réfrigérateur. Remettez la charnière centrale sur l'appareil, en veillant à ce qu'elle soit installée du côté opposé à sa position d'origine.</p>	 <p>Insérer la charnière du milieu</p> <p>Remettre la porte</p>
<p>7. Placez la porte du réfrigérateur sur la charnière centrale, en vous assurant que la goupille de la charnière s'insère dans le trou situé au bas de la porte du réfrigérateur. Ensuite, placez la charnière supérieure, vissez la porte et vissez le boulon, recouvrez le couvercle de la charnière gauche et vissez le boulon.</p>	 <p>Vissez la charnière supérieure</p>

INSTRUCTION À UTILISER

Nettoyage

Avec l'appareil correctement installé, nous vous recommandons de le nettoyer avec de l'eau tiède et savonneuse (liquide de lavage). N'utilisez pas de poudre abrasive ou récurante, car cela pourrait endommager les finitions.

Utilisation

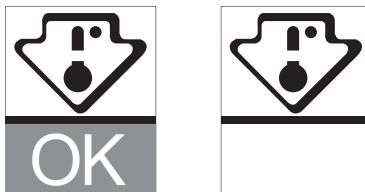
Les réfrigérateurs ménagers sont uniquement conçus pour la conservation domestique des aliments et boissons frais ainsi ainsi que pour le conservation à court terme des produits surgelés.

Indicateur de température

La zone de stockage est maintenue à une température moyenne $\leq 4^{\circ}\text{C}$.

La zone la plus froide du réfrigérateur

Le symbole ci-dessous indique l'emplacement de la zone la plus froide de votre réfrigérateur. Cette zone est délimitée près du ventilateur, et en haut par le symbole ou par l'étagère située au même niveau.



Pour assurer la température dans cette zone, veillez à ne pas changer le positionnement de l'étagère.

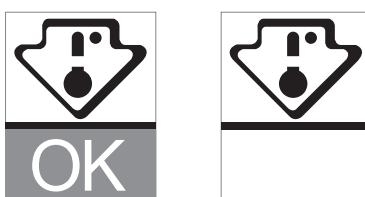
Installation de l'indicateur de température

Pour vous aider à ajuster votre réfrigérateur, celui-ci est équipé d'un indicateur de température (fourni dans le paquet du manuel) permettant de contrôler la température moyenne dans la zone la plus froide.

Attention: cet indicateur ne devrait être utilisé avec votre réfrigérateur. Veuillez ne pas l'utiliser avec un autre réfrigérateur (en effet, la zone la plus froide n'est pas la même), ni pour un autre usage.

Vérification de la température dans la zone la plus froide

Une fois l'indicateur de température installé, vous pouvez vérifier régulièrement que la température de la zone la plus froide est correcte. Si nécessaire, ajustez le thermostat en conséquence comme décrit ci-dessus. La température interne du réfrigérateur peut être influencée par plusieurs facteurs tels que la température ambiante de la pièce, la quantité de nourriture stockée et la fréquence d'ouverture de la porte. Tenez compte de ces facteurs lors de l'ajustement de la température. Pour un stockage approprié optimal des aliments, en particulier dans la zone la plus froide, assurez-vous que l'indicateur de température affiche "OK".



Si "OK" n'apparaît pas, la température de la zone est trop élevée. Réglez le thermostat sur une position plus froide et attendez 12 heures avant de régler le thermostat. Après le chargement d'aliments frais dans l'appareil ou en cas d'ouverture répétée ou prolongée de la porte, il est normal que le mot "OK" n'apparaisse pas sur l'indicateur de température.

SPECIFICATIONS TECHNIQUES

Flashez le QR code présent ci-dessous et sur l'étiquette énergie pour accéder aux informations principales s'y rapportant.

Modèle	Site Web	QR Code
CBG1546EW	https://eprel.ec.europa.eu/qr/2432413	

Référence:	CBG1546EW
Tension nominale:	220-240V~
Courant nominal:	1.0A
Fréquence nominale:	50Hz
Puissance de la lampe:	1W
Classe climatique:	N/ST
Gaz réfrigérant:	R600a(50g)
Classe de protection contre choc électrique:	I
Mousse d'isolation:	CYCLOPENTANE

Classe climatique:

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. »

DEPANNAGE

Symptôme	Cause	Solution
L'appareil ne fonctionne pas.	Pas d'alimentation électrique.	Assurez-Vous que l'appareil est bien branché et que la prise murale fonctionne bien (en y branchant un autre appareil par exemple).
	Un fusible a sauté.	Remplacez le fusible.
L'appareil fait beaucoup de bruit.	L'appareil n'est pas parallèle au sol, l'appareil touche le mur ou les accessoires intérieurs du réfrigérateur sont mal placés.	Stabiliser la base du réfrigérateur en réglant la position des pieds, éloignez l'appareil du mur, placer correctement les accessoires intérieurs du réfrigérateur.
L'appareil n'atteint pas la température désirée.	La porte est ouverte trop souvent ou a été laissée ouverte longtemps.	Fermez la porte et ne l'ourez pas trop fréquemment.
	Le réfrigérateur est trop proche du mur.	Eloignez l'appareil du mur pour favoriser la ventilation.
	Le réfrigérateur est trop plein.	Enlever des aliments de l'appareil.
	La température est mal réglée.	tourner la molette de réglage de température sur « 3 » ou plus.
L'appareil dégage de mauvaises odeurs.	Des aliments ont périmés à l'intérieur du réfrigérateur.	Jeter les aliments périmés et emballez les autres.
	L'intérieur de l'appareil à besoin d'être nettoyé.	Nettoyer l'intérieur de l'appareil.

Si votre appareil montre d'autres symptômes que ceux décrit cidessus, veuillez appeler le service après vente du magasin revendeur.

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.

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.

Les symptômes suivants ne sont pas des pannes:

- Le bruit du liquide réfrigérant dans les tuyaux peut être entendu, cela est normal.
- L'humidité présente sur la surface extérieur de l'appareil pendant les saisons humides ne constitue pas un problème du à l'appareil. Il suffit d'essuyer les surfaces avec un chiffon doux et sec.
- Le compresseur et le condenseur peuvent devenir plus chauds pendant les périodes de forte chaleur.
- Le cadre de la porte est un peu chaud, cela signifie que le condenseur fonctionne pour évacuer l'humidité de l'air.

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 .

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

INSTRUCTION MANUAL

Thank you for choosing FAR quality. This product has been developed by our team of professional and according to European regulations. 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	- 30 -
Product overview	- 35 -
Transport and handling	- 36 -
Installation	- 36 -
First use	- 37 -
Temperature control	- 38 -
Storage of food	- 39 -
Defrosting	- 44 -
Helpful hints and tips	- 45 -
Cleaning and care	- 47 -
Reversing the door	- 49 -
Instructions to use	- 51 -
Technical specifications	- 53 -
Troubleshooting	- 54 -
Customer service	- 55 -

SAFETY INSTRUCTIONS

1. 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.
2. 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.
3. This refrigerating appliance is not intended to be used as a built-in appliance.
4. WARNING: Keep ventilation openings, in the appliance enclosure or in the built-in structure, clear of obstruction.
5. WARNING: Do not use mechanical devices or

other means to accelerate the defrosting process, other than those recommended by the manufacturer.

6. **WARNING:** Do not damage the refrigerant circuit.

7. **WARNING:** Do not use electrical appliances inside the food storage compartments of the appliance, unless they are of the type recommended by the manufacturer.

8. 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.

9. Do not store explosive substances such as aerosol cans with a flammable propellant in this appliance.

10. Regarding the information pertaining to the installation, handling, servicing and disposal of the appliance, thanks to refer to the below paragraph of the manual.

11. **WARNING:** Do not locate multiple portable socket-outlets or portable power supplies at the rear of the appliance.

12. **WARNING:** When positioning the appliance, ensure the supply cord is not trapped or damaged.

13. Children aged from 3 to 8 years are allowed to load and unload refrigerating appliances.

14. To avoid contamination of food, please respect the following instructions:

- Opening the door for long periods can cause a significant increase of the temperature in the compartments of the appliance.

- Clean regularly surfaces that can come in contact with food and accessible drainage systems.

- 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 icecream and making ice cubes.

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

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

15. If the refrigerant circuit is damaged:

- Avoid naked flames and sources of ignition.

- Thoroughly ventilate the room in which the appliance is situated.

16. 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.
17. The refrigerating gas contained in the circuit of this appliance is isobutane (R600a); it causes a low level of pollution but is inflammable. Please contact your local disposal department for advice on the correct method of disposal.
18. Unplug the appliance from the mains socket when not in operation and before cleaning.
19. Do not insert oversized food as this could cause incorrect operation.
20. Extreme caution must be used when moving the appliance.
21. Do not give children ice-cream and water ice directly from the freezer as the low temperature may cause "freezer burns" on the lips.
22. This appliance must be installed on the ground, on a flat, horizontal surface, making sure that the ventilation openings are completely clear.
23. 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.

24. Please adhere 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 from getting trapped.

25. Unplug the appliance from the outlet when not in use, before attaching or removing parts, and before cleaning.

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

27. Turn on the electricity only 5 minutes after it goes off. Otherwise, the compressor may be damaged.

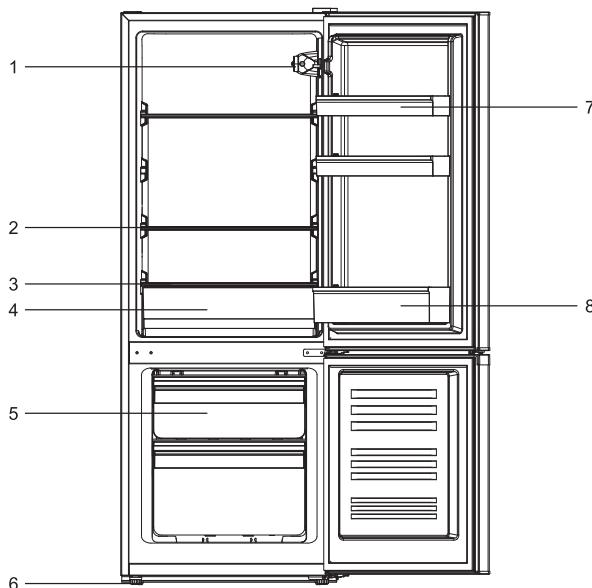


28. **WARNING!** Risk of fire – flammable material. Please keep the product away from fire source during using, servicing and disposal. There are flammable materials at the back of the appliance.

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.

- **Front view**



1. Refrigerator thermostat
2. Refrigerator shelf
3. Crisper cover
4. Fruit and vegetable bin
5. Freezer drawer
6. Adjustable feet
7. Egg shelves fence
8. Big bottle rack

List of accessories for the product
Instruction manual (1)
Energy label (1)
Ice tray (1)
Ice shovel (1)

Note: The glass shelves and the crisper can be removed and inserted for cleaning and storing of food according to the appliance.

TRANSPORT AND HANDING

During transportation, hold the base and lift the refrigerator carefully at an angle of 45 degrees. Never hold the door handle as support. Never place it upside down or lay it horizontally. Push the refrigerator onto its base and place it on its rolled feet.

INSTALLATION

Installation instructions

Follow these instructions carefully to ensure proper installation and usage.

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

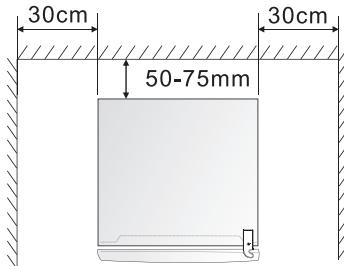
To fix stably, the appliance must be placed on a flat and solid surface. It should not be laid on any soft material.

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.

In order to improve efficiency of the cooling system and save energy, it is necessary to maintain good ventilation around the appliance for heat dissipation. For this reason, sufficient clear space should be available around the refrigerator.

Place the appliance against a wall with a free distance of 50mm to 75mm.



FIRST USE

Before first use of the refrigerator, remove all the packages, including bottom cushion, foam pads and rubber belts in the refrigerator. Adjust the adjustable feet and clear the inside and outside of the refrigerator with a warm cloth.

Do not switch on the refrigerator immediately after vertical placement. Only switch on it after standing for 2-6 hours to ensure its proper operation.

To prevent damage to the power cord and any consequent incidents, the power cord should not be covered by the refrigerator or other objects. Before switching on the refrigerator, please check the voltage range of refrigerator carefully if 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 the operation is interrupted, wait for 5 minutes before restarting. Clean the parts of the refrigerator with lukewarm water on a soft cloth or with a neutral detergent and with clear water, then wipe them dry.

Notes: Electrical parts of the refrigerator should only be wiped with a dry cloth.

Turn the thermostat knob to position “3”, and switch on the power supply.

The compressor and the light inside the refrigerator should begin to work.

Close the door and wait for 30 minutes. If the temperature in the freezer compartment has decreased obviously, it indicates that the cooling system is working well. When the refrigerator operates for an extended period of time, the temperature controller will automatically set the temperature on conditions that the door is not opened frequently.

If the above steps are successful, the trial operation is finished. The refrigerator will work normally.

TEMPERATURE CONTROL

The temperature in the refrigerator compartment and in the freezer compartment is controlled by the temperature controller installed on the right side of the refrigerator compartment.

Turn the thermostat knob to adjust the temperature inside the refrigerator.

The markings on the knob range from “0” to “7”, representing temperature levels, not exact degrees. “0” indicates a forced STOP of the refrigerator and “7” indicates the lowest temperature the refrigerator can achieve. Turning the knob from “1” to “7”, the temperature will decrease continuously.

Set the thermostat knob to position “3” or “4” for a normal use.

Note: Temperature settings will impact the storage time of food. Set the temperature as required. Higher temperature will accelerate food spoilage and lead to food waste.

STORAGE OF FOOD

Your appliance has the accessories as the "Product Overview" showed in general, with this part of instruction you can have the right way to store your food. The glass shelves and crisper can be removed to store food if needed.

Note: Food should not come into direct contact with any surfaces inside the appliance. It has to be wrapped separately in aluminum foil, cellophane or in airtight plastic containers.

Storing food in the refrigerator compartment

The refrigerator compartment helps to extend the storage time 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 may not need to be wrapped if they are stored in the vegetable container of the refrigerator compartment.
- Ensure 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 to room temperature before placing them in the refrigerator compartment.

Dairy foods and eggs

- Most pre-packaged dairy foods have a recommended 'user by/best before/best by' date stamped on them. Store them in the refrigerator compartment and consume up within the recom-

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

Red meat

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

Poultry

- Fresh whole birds should be rinsed inside and out with cold running water, dried and placed on a plate. Cover loosely with plastic wrap or foil.
- Poultry pieces should also be stored in this way. Whole poultry should never be stuffed until just before cooking, otherwise food poisoning may occur.

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 fish overnight or for an extended period of time, it is essential to select fresh fish. Remove any loose scales and dirt and then patted dry with paper towels. Place the 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 foods should be stored in appropriate covered containers to prevent the food from drying out.
- Keep for only 1-2 days.
- Reheat leftovers only once and until steaming hot.

Vegetable container

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

Take care not to store the following at temperatures lower than 7°C for long periods: Citrus fruits, melons, aborigines, pineapples, papayas, curettes, passion fruits, cucumbers, peppers, tomatoes. Undesirable changes will occur at low temperatures, such as softening of the flesh, browning and/or accelerated decay.

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	3 days
Eggs	Door rack	3 days
Fruits, vegetables, salad	Crisper	1 week
Meat, sausage, cheese, milk	Lower area (lowest shelf / crisper cover)	1 week
Dairy products, canned food, cans	Upper area or door rack	3 days
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.

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

Purchasing frozen food

- Packaging must not be damaged.
- Use by the 'user by/best before/best by' date.
- If possible, transport deep-frozen food in an insulated bag and place it quickly in the freezer compartment.

Storing frozen food

Store at -18°C or a lower temperature. Avoid opening the freezer compartment door unnecessarily.

Freezing fresh food

Freeze fresh and undamaged food only.

Vegetables should be blanched before freezing to retain their nutritional value, flavour and colour.

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

Note: Keep food to be frozen away from food that has already been 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, souffles 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. These products are available from specialist retailer.

Recommended storage times of frozen food in the freezer compartment

These times vary according to the type of food. Foods that you freeze can be kept for 1 to 12 months (at least at -18°C).

Food	Storage time
Bacon, casseroles, milk	1 month
Bread, ice cream, sausages, pies, prepared shellfish, oily fish	2 months
Non-oilyfish, 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:

- If you are freezing fresh food with a 'use by /best before/best by/" date, you must freeze it before this date expires.
- Check that the food has not already been frozen. Indeed, frozen food that has completely thawed should not be refrozen.

TEMPERATURE SETTING TIPS

Correct temperature settings help minimize food waste and keep food fresh for as long as possible. The recommended temperature for the fresh compartment is 2°C to 4°C, and the freezer should be set at -18°C.

If the temperature setting is too high (fresh compartment above 4°C or freezer above -18°C), the storage life of foods such as meat and bean products is shortened, leading to food waste.

If the temperature is too low (fresh compartment lower than 2°C), vegetables or fruits may freeze and spoil, resulting in unnecessary food disposal.

DEFROSTING

Fully automatic defrosting in the refrigerator compartment

While the refrigerating appliance is running, beads of condensation or hoarfrost form at the back of the refrigerator compartment. This is normal. It is not necessary to wipe off the condensation or frost. The rear panel defrosts automatically. Condensation or hoarfrost form at the back of the refrigerator compartment while the appliance is running.

Note: Keep the condensation channel and drainage hole clean, to allow the condensation to drain.

Defrosting the freezer compartment

The freezer compartment does not defrost automatically, otherwise the frozen food would start thawing.

A layer of frost in the freezer compartment impairs the cooling effect of frozen food and increases power consumption. Remove the layer of hoarfrost regularly.

WARNING: Do not scrape off hoarfrost or ice with a knife or pointed object, as this may cause damages to...

1. Remove the frozen food and place temporarily in a cool location.
2. Set the temperature control knob to OFF position and unplug the appliance.
3. To accelerate the defrosting process, place a pan of hot water on a rack in the freezer compartment.
4. Wipe off condensation with a cloth or sponge.
5. Wipe dry the freezer compartment.
6. Plug in the appliance and adjust the temperature control knob as desired.
7. Put the frozen food back in the freezer compartment.

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 in order to conserve energy.
- Ensure the appliance is away from any sources of heat(direct sunlight, electric oven or 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 chapter.
- The "PRODUCT OVERVIEW" shows the correct combination for the drawers, crisper and shelves, do not adjust the combination as this is designed to be the most energy efficient configuration.

Hints for fresh food refrigeration

- Do not place hot food directly into the refrigerator or freezer, the internal temperature, causing the compressor to work harder and consume more energy.
- Do cover or wrap the food, particularly if it has a strong flavor.
- Place food properly to allow for free air circulation.

Hints for refrigerator

- Meat (all types): Wrap and place it wrap and place on the glass shelf above the vegetable drawer. Always follow the food storage times and user-by dates by the manufacturers.
- Cooked food, cold dishes, etc.: They should be covered and may be placed on any shelf.
- Fruits and vegetables: They should be stored in the special drawer provided.
- Butter and cheese: They should be wrapped in airtight foil or plastic film wrap.
- Milk bottles: They should have a lid and be stored on the door racks.

Hints for freezing

- When first starting-up or after a period out of use, allow the appliance to run for at least 2 hours on the highest settings before putting food in the compartment.
- Prepare food in small portions to enable it to be rapidly and completely frozen and to make it possible to subsequently thaw only the quantity required.
- Wrap up the food in aluminum foil or airtight polyethylene food wraps.
- Do not allow fresh, unfrozen food to come into contact with food that has already been frozen in order to prevent it from rising in temperature.
- Iced products are likely to cause frostbite if eaten immediately after removal from the freezer compartment.
- 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 properly 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 to prevent mould from forming in 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 for air circulation.

CLEANING AND CARE

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

WARNING: 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 cloth 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 cabinet surfaces with a mild detergent and then wiped dry with a soft cloth.

Caution!

- Don't use sharp objects as they are likely to scratch the surface.
- Don't use thinner, car detergent, Clorox, 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 refrigerator with a diluted 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 drawers. Thoroughly dry all the surfaces and removable parts.

Caution!

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

Door seals cleaning

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

Caution!

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

Replacing the LED light

Please contact after-sales service and do not replace it by user.

REVERSING THE DOOR

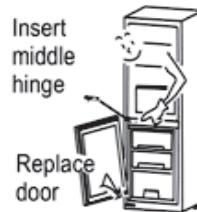
Users can change the direction of opening according to one's own needs. The concrete operating sequence is as follows:

<p>1. Use a cross opener to unscrew the bolt in the right hinge cover, remove the right hinge cover and unscrew the upper and lower hinge bolts.</p>	
<p>2. Lift the door upwards to disengage it from the middle hinge. Set the door aside and gently lay it down on a padded surface.</p>	
<p>3. Using a screwdriver, dismantle the middle hinge. Lift the door upwards to disengage it from the lower hinge. Set the door aside and gently lay it down on a padded surface.</p>	
<p>4. Switch the position of the lower hinge and adjustable foot to the other side of the cabinet.</p>	

5. Remove the hinge pin located at the bottom of the door of the refrigerator compartment and freezer compartment. Insert the replacement hinge pin (supplied) into the opposite side of the door of the refrigerator compartment and freezer compartment.



6. Place the refrigerator door onto the bottom hinge, making sure that the hinge pin is inserted into the hole at the bottom of the refrigerator door. Put the middle hinge back to the cabinet, making sure that it is on the opposite side to its original position.



7. Place the refrigerator door onto the middle hinge, making sure that the hinge pin is inserted into the hole at the bottom of the refrigerator door. Then attach the upper hinge, align it with the door and screw down the bolt, cover the left hinge with its cover and secure it by screwing down the bolt.



INSTRUCTIONS TO USE

Start-up

With the appliance properly installed, it is recommended to clean the inside with lukewarm, mild soapy water (washing-up liquid). Do not use any abrasive or scouring powders that could damage the finish.

Use

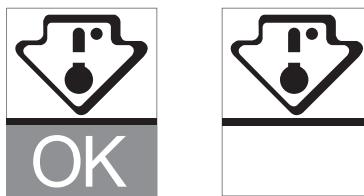
Household refrigerators are intended only for the domestic preservation of fresh food and drinks as well as for the short-term preservation of frozen products.

Temperature indicator

The storage area is maintained at an average temperature $\leq 4^{\circ}\text{C}$.

The coldest area of the refrigerator

This symbol below indicates the location of the coldest zone in your refrigerator. This zone is near the fan, and delineated at the top by the symbol or shelves positioned at the same height.



To maintain temperatures in this area, be careful not to change the position of this shelf.

Installing the temperature indicator

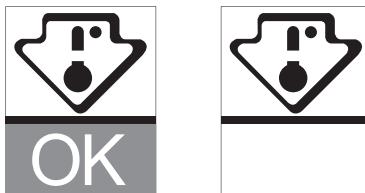
To help you adjust your refrigerator, it is equipped with a temperature indicator (delivered in the package of the manual) that will control the average temperature in the coldest zone.

WARNING: This indicator is only expected to be used with your refrigerator. Please do not use it in another refrigerator (indeed, the coldest zone is not the same), or for other use.

Checking the temperature in the coldest zone

Once the temperature indicator is installed, you can check regularly if the temperature of the coldest zone is correct. If necessary, adjust the thermostat accordingly as described above. The internal temperature of the refrigerator is influenced by several factors such as the ambient temperature of the room, the amount of food stored and the frequency of door openings. Take these factors into account when adjusting the temperature.

For the proper storage of your refrigerator commodities gifts including gifts the coldest area, make sure the temperature indicator appears "OK".



If "OK" does not appear, the zone temperature is too high. Set the thermostat to a higher position. Wait for 12 hours before adjusting the thermostat. It is normal that the word "OK" does not appear in the temperature indicator after loading fresh food into the appliance or after opening the door repeatedly (or for an extended period).

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Flash the QR code on the energy label or below to access its main information.

Model	Website	QR Code
CBG1546EW	https://eprel.ec.europa.eu/qr/2432413	

Reference:	CBG1546EW
Rated voltage:	220-240V~
Ampere:	1.0A
Rated frequency:	50Hz
Lamp power:	1W
Climate class:	N/ST
Refrigerant:	R600a(50g)
Protection against electrical shock:	I
Insulation foam:	CYCLOPENTANE

Climate class:

- 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';

TROUBLESHOOTING

Symptom	Cause	Solution
The appliance does not work.	There is no power supply.	Check if the plug is connecting to other appliances, or verify that the appliance is connected to the plug.
	The fuse doesn't work.	Replace the fuse.
The appliance makes a lot of noise.	The appliance is too close to the wall, or is not stable, or the accessories inside the refrigerator are placed in wrong position.	Stabilize the base of the refrigerator by adjusting the position of feet, remove the appliance from the wall, and place the accessories correctly the accessories inside the refrigerator.
The appliance doesn't cool enough.	The door is opened too often and has been left open for a long time.	Close the door and don't open it too much frequently.
	The refrigerator is too close to the wall.	Remove the appliance from the wall to favor the ventilation.
	The refrigerator is too full.	Remove some food from the appliance.
	The temperature is poorly adjusted.	Turn the knob of regulation of temperature on "3" or higher.
There are smells in the appliance.	Food has become obsolete inside the refrigerator.	Throw away obsolete food and wrap the rest.
	The inside of the appliance needs to be cleaned.	Clean the inside of the refrigerator.

If your appliance shows symptoms other than those described above, please call the after-sales service of the retailer.

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.

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).

The following symptoms are not breakdowns:

- It is normal that the sound of the cooling liquid which circulates in pipe can be heard.
- The humidity on the surface outside of the device during the wet seasons is not a problem of the device; you just need to wipe it with a dry soft cloth.
- The compressor and the condenser can heat up more during the periods of intense heat.
- The frame of the door is a little hot; it means that the condenser is working to evacuate the humidity of air.

CORRECT DISPOSAL OF THIS PRODUCT



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.

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

BUT INTERNATIONAL

1 Avenue Spinoza
77184 Emerainville France

08/11/25



Séparez les éléments avant de trier

BUT

说明书技术要求：（此页不印刷）

大小：142*210mm

材质：封面128g铜版纸，内页80g双胶纸

存货编码：