

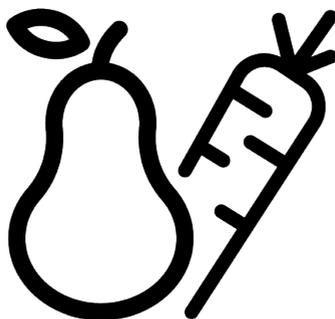
# beko

## Refrigerator

User Manual

## Congélateur / Réfrigérateur

Manuel d'utilisation



B3RCNE415HW

11 5943 0262/ EN FR / AA/ 3/28/2025 11:02 PM  
7283543108

## Please read this manual first!

---

### Dear Customer

Thank you for choosing this product.

We would like you to achieve the optimal efficiency from this high quality product which has been manufactured with state of the art technology. To do this, carefully read this manual and any other documentation provided before using the product.

Heed all information and warnings in the user manual. This way, you will protect yourself and your product against the dangers that may occur. Keep the user manual. Include this manual with the product if you hand it over to someone else.

### The following symbols are used in the user manual and on the product:



Read the user manual.



Hazard that may result in death or injury.

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

Please scan the QR code on your appliance in order to reach more information



## 1 Safety Instructions

- This section includes the safety instructions necessary to prevent the risk of personal injury or material damage.
- Our company shall not be held responsible for damages that may occur if these instructions are not observed.
- Always have installation and repair operations performed by manufacturer, authorized service or a person who will be described by importer company.
- Use original spare parts and accessories only.
- Do not repair or replace any component of the product unless it is clearly specified in the user manual.
- Do not perform any modifications on the product.

### 1.1 Important Safety Symbols

-  Risk of electric shock!
-  Read the user manual.
-  Danger that may result in burns due to contact with hot surfaces.
-  Combustible material, warning against fire hazard.
-  Risk of injury due to contact with sharp surfaces!

 Risk of UV-C radiation

### 1.2 Intention of Use

- This product is not suitable for commercial use and should not be used for a purpose other than its intended use.
- This product is intended for operating interiors, such as households or similar.

For example;

In the staff kitchens of the stores, offices and other working environments,

In farm houses,

In the units of hotels, motels or other resting facilities that are used by the customers,

In hostels, or similar environments,

In catering services and similar non-retail applications.

- This product shall not be used in open or enclosed external environments such as vessels, camper vans, balconies or terraces. Exposing the product to rain, snow, sunlight and wind may cause risk of fire.



### 1.3 Safety of Children, Vulnerable Persons and Pets

- This product may be used by children aged 8 years and older and persons with under-developed physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they are being supervised or have been given instruction concerning use of the appliance in a safe way and the hazards involved.
- Children between 3 and 8 years are allowed to put and take out food into/from the cooler product.
- Children and pets must not play with, climb on, or get inside the product.
- Children and pets must be kept away from the cabin area (compressor) where electrical parts are located.
- Cleaning and user maintenance must not be performed by children unless there is someone overseeing them.
- Keep the packaging materials away from children. Risk of injury and suffocation.
- If there is a lock available on the product's door, keep the key out of children's reach.



### 1.4 Electrical Safety

- The product shall not be plugged into the outlet during installation, maintenance, cleaning, repair, and transportation operations.
- If the power cable is damaged, it must be replaced by the person sent by the manufacturer, authorized service provider or the importer to prevent any potential danger.
- Do not tuck the power cable under the product or to the rear of the product. Do not put heavy items on the power cable. The power cable should not be bent, crushed, and come into contact with any heat source.
- Use an original cable only. Do not use cut or damaged cables.
- Do not use an extension cord, multi-plug or adaptor to operate your product.
- Portable multi-plugs or portable power supplies may over-heat and cause fire. Thus, do not have a multi-plug, portable power sources behind or in the vicinity of the product.

- Before plugging the product into the power source, please remove the power cable from the condenser hook (if available) during the installation.
- The user should not be able to reach the electrical parts after installation.
- Do not plug the product's power cord in a loose or damaged power outlet. These types of connections may overheat and cause fire.
- The plug shall be easily accessible. If this is not possible, a mechanism that meets the electrical legislation and that disconnects all terminals from the mains (fuse, switch, main switch, etc.) shall be available on the electrical installation.
- The product must not be operated with an external switching device such as a timer, or a remote controlled system.
- Do not use the product when your feet are bare or your body is wet.
- Do not touch the plug with wet hands.
- When unplugging the appliance, don't hold the power cable, but the plug.
- Make sure that the plug is not wet, dirty or dusty.

- Do not ever connect your product to power saving devices. These systems are harmful for the product.

### 1.5 Handling Safety

- Make sure to unplug the appliance before carrying the product.
- This product is heavy, do not handle it by yourself. Injuries may occur if the product falls on you. Do not bump into places or drop the product while transporting it.
- Always close the doors and do not hold the product by its doors while transporting it.
- Be careful not to damage the cooling system and the pipes while handling the product. Do not operate the product if the pipes are damaged, and contact an authorized service.

### 1.6 Installation Safety

- To prepare the product for use, see the information in the user and installation manual and make sure the electric and water utilities are as required. If not, call a qualified electrician and plumber to arrange the utilities as necessary.
- **Failure to do so may result in electric shock, fire, problems with the product, or injury.**

- Before starting the installation, switch off the fuse to de-energise the power line to which the product is connected.
- The product should be installed by two or more people. Use protective gloves while removing the product from the packaging and installation.
- This product is designed for use at a maximum altitude of 2000 metres above sea level.
- Keep children away from installation area.
- Check for any damage on the product before installing it. Do not have the product installed if it is damaged.
- Always use personal protective equipment (gloves, etc.) during product installation, maintenance and repair. Risk of injury.
- Do not install or leave the product in places where it may be exposed to external ambient temperatures.
- Place the product on a clean, level and hard surface and balance it with the adjustable legs (by rotating the front feet to the right or left). Otherwise, the refrigerator may tip over and cause injuries.
- Proceed with care to prevent causing any damage to the floors (tiling etc.) while moving the product. Install the product on a floor, or provide sufficient support depending on the size, weight and the use-case of the product. Ensure that the product is not near a heat source, and all four feet are stable and leaning against the floor. Install the product as necessary, and ensure that it is horizontal, using a bubble level. To ensure the complete efficiency of the refrigerant circuit, wait for at least two hours before operating the product.
- The product shall be installed in a dry and ventilated environment. Do not keep carpets, rugs or similar covers under the product. This may cause risk of fire as a result of inadequate ventilation!
- Do not block or cover ventilation holes. Otherwise, power consumption increases and your product may be damaged.
- Leave sufficient space by the sides and above to ensure adequate ventilation. The gap between the back panel and the wall behind the product must be a minimum of 50mm in order to prevent hot surfaces. Reducing this distance may increase the energy consumption of product.

- When placing the product, make sure that the supply cable is not damaged or pinched.
- The product must not be connected to supply systems and power sources which may cause sudden voltage changes (i.e. a portable solar-energy power source). Otherwise, damage to your product may occur as a result of the abrupt voltage fluctuations!
- The more refrigerant a refrigerator contains, the bigger its installation room shall be. In very small rooms, a flammable gas-air mixture may occur in case of a gas leak in the cooling system. At least 1 m<sup>3</sup> of volume is required for each 8 grams of refrigerant. The amount of the refrigerant available in your product is specified in the Type Label.
- The product must never be placed in such a way that power cables, the metal hose of the gas stove, metal gas or water pipes come into contact with the product's rear wall (or the condenser).
- The installation place of the product must not be exposed to direct sunlight and it shall not be in the vicinity of a heat source such as stoves, radiators, etc. If you cannot prevent installation of the product in the vicinity of a heat source, use a suitable insulation plate and make sure the minimum distance to the heat source is as specified below:
  - At least 30 cm away from heat sources such as stoves, ovens, heating units and heaters, etc.,
  - And at least 5 cm away from electrical ovens.
- Your product has the protection class of I.
- Plug the product in a grounded socket that conforms with the Voltage, Current and Frequency values specified in the type label. The socket must have a 10A – 16A fuse. Our firm will not assume responsibility for any damages due to usage without earthing and without power connection in compliance with local and national regulations.
- The product's power cable must be unplugged during installation. Otherwise, risk of electric shock and injury may occur!
- Do not plug the product to loose, broken, dirty, greasy sockets or sockets that have come out of their seats or sockets with a risk of water

contact. These types of connections may overheat and cause fire..

- Place the power cable and hoses (if any) of the product so that they shall not cause a risk of tripping over.
- Penetration of humidity and liquid to live parts or to the power cord may cause short circuit. Thus, do not use the product in humid environments or in areas where water may splash (e.g. garage, laundry room, etc.) If the refrigerator is wet by water, unplug it and contact an authorized service.
- Do not ever connect your refrigerator to power saving devices. These systems are harmful for the product.
- There is a risk of contact with electrical parts when removing the electronic board cover and the compressor rear cover (if fitted). Do not remove the electronic board cover and the compressor rear cover (if fitted). There is a risk of electrocution!

## 1.7 Operational Safety

- Do not ever use chemical solvents on the product. These materials contain an explosion risk.
- In case of a failure of the product, unplug it (or de-energise the fuse to which it is connected), and do not operate until it is repaired by the authorized service. There is a risk of electric shock!
- Do not place flames (lighted candle, cigarette, etc.) or heat sources (iron, hob, oven, etc.) on or near the product. Do not place flammable/explosive materials near the product...
- Do not get on the product. Risk of falling and injury!
- Do not cause damage to the pipes of the cooling system using sharp and piercing tools. The refrigerant that sprays out in case of puncturing the gas pipes, pipe extensions or upper surface coatings may cause irritation of skin and injury to the eyes.
- Do not intervene in or damage the coolant circuit Risk of explosion.

- Do not place and operate electrical appliances inside the refrigerator/freezer unless it is advised by the manufacturer.
- Do not use any procedures other than those recommended by the manufacturer to speed up defrosting.
- Take due care not to jam any parts of your hands or your body to the moving parts inside the product. Be careful to prevent jamming of your fingers between the refrigerator and its door. Be careful while opening or closing the door if there are children around.
- Do not put ice cream, ice cubes or frozen food to your mouth as soon as you take them out of the freezer. Risk of frostbite!
- Do not touch the inner walls, metal parts of the freezer or food kept inside the freezer with wet hands. Risk of frostbite!
- Do not place soda cans or cans and bottles that contain fluids that may be frozen to the freezer compartment. Cans or bottles may explode. Risk of injury and material damage!
- Do not use or place materials sensitive against temperature such as flammable sprays, flammable objects, dry ice or other chemical agents in the vicinity of the refrigerator. Risk of fire and explosion!
- Do not store explosive materials such as aerosol cans with flammable materials inside the product.
- Do not place cans containing fluids over the product an open state. Splashing of water on an electrical part may cause an electric shock or a fire.
- Due to risk of breaking, do not store glass containers with liquid inside in the freezer compartment.
- This product is not intended for storage and cooling of medicines, blood plasma, laboratory preparations or similar materials and products that are subject to the Medical Products Directive.
- If the product is used against its intended purpose, it may cause damage to or deterioration of the products stored inside.
- If your refrigerator is equipped with blue light, do not look at this light with optical devices. Do not stare directly at UV LED light for a long time. Ultraviolet rays may cause eye strain.
- Do not fill the product with more contents than its capacity. Do not use any proced-

ures other than those recommended by the manufacturer to speed up defrosting. Injuries or damages may occur if the contents of the refrigerator fall when the door is opened. Similar problems may also occur when an object is placed over the product.

- Ensure that you have removed any ice or water that may have fallen to the floor to prevent injuries.
  - Change the locations of the racks/bottle racks on the door of your refrigerator only when the racks are empty. Danger of injury!
  - Do not place objects that may fall/tip over on the product. These objects may fall while opening or closing the door and cause injuries and/or material damages.
  - Do not hit or exert excessive pressure on glass surfaces. Broken glass may cause injuries and/or material damages.
  - For products designed to use an air filter inside an accessible fan cover, the filter must always be in position when the refrigerator is in function.
  - Do not block out the fan (if available) with food.
- Damaged gaskets should be replaced as soon as possible.
  - Your product may have special compartments (Fresh Food Compartment, Zero Degrees Compartment etc.) Unless otherwise stated in the relevant manual of the product, these compartments can be removed, and the product can be used with the same performance.
  - The cooling system in your product contains R600a refrigerant. The refrigerant type used in the product is specified in the type label. This gas is flammable. Therefore, be careful not to damage the cooling system and the pipes while operating the product. In case of damage to the pipes;
    1. Do not touch the product or the power cable.
    2. Keep the product away from potential sources of fire that may cause the product to catch fire.
    3. Ventilate the area where the product is placed. Do not use a fan.
    4. Contact Authorized Service.Before disposing of old products that shall not be used any more:
    1. Unplug the power cord from the mains socket.

2. Cut the power cable and remove it from the appliance together with the plug.
  3. Do not remove the racks and drawers from the product to prevent children from getting inside the appliance.
  4. Remove the doors.
  5. Store the product so that it shall not be tipped over.
  6. Do not allow children to play with the scrapped product.
  7. If the product is damaged and you observe gas leak, please stay away from the gas. Gas may cause frostbite if it contacts your skin.
- Do not dispose of the product by throwing it into fire. Risk of explosion.
  - If there is a lock available on the product's door, keep the key out of children's reach.
  - Clean the water tanks that have not been used for 48 hours and mains-fed water systems that have not been used for more than 5 days.
  - Store raw meat and fish products in appropriate compartments within the product. Thus, it does not drip on or come into contact with other foods.
  - Two-star freezer compartments are used for storing pre-filled foods, making and storing ice and ice cream.
  - One, two and three-star compartments are not appropriate for freezing fresh food.
  - If the cooling product has been left empty for a long time, turn off the product, defrost, clean, and dry the product in order to protect the housing of the product.
  - After the foods are placed, check if the compartment hatches, and especially the freezer door, are properly closed.
  - Use the refrigerator compartment for storing fresh foods, and the freezer compartment for storing frozen goods, freezing fresh foods and preparing ice cubes.

## 1.8 Food Storage Safety

Please pay attention to the following warnings to avoid food spoilage:

- Leaving the doors open for a long time may cause the temperature inside the product to rise.
- Regularly clean the accessible drainage systems in contact with food.

- Do not store foods without properly sealing them in the refrigerator and the freezer compartments, to prevent direct contact with the inner surfaces.

### **1.9 Maintenance and Cleaning Safety**

- Unplug the refrigerator or de-energise the fuse before cleaning it or starting to perform maintenance.
- Do not pull by the door or door handle if you are going to move the product for cleaning purposes. The door may cause injuries if the handle is pulled too hard.
- Do not place hands, feet or metal objects under or behind your product. Jamming may occur or any sharp edge may cause personal injuries.
- Do not wash the inside or outside of the product with a pressure washer, steam, spray water or pouring water. Risk of electric shock and fire.
- When cleaning the product, do not use sharp and abrasive tools or household cleaning agents, detergent, gas, gasoline, thinner, alcohol, varnish, and similar substances. Use only cleaning and maintenance agents that are not harmful for food inside the product.
- Do not use paper towels, kitchen sponges or other hard cleaning materials.
- Do not ever use steam or steamed cleaning materials for cleaning the product and thawing the ice inside it. Steam contacts the live areas in your refrigerator and causes short circuit or electric shock.
- Do not use any mechanical tools or any other tools than the recommendations of the manufacturer to speed up the thawing operation.
- Take care to keep water away from the ventilation holes, electronic circuits or lighting of the product. Otherwise, risk of fire or electric shock may occur.
- Use a clean, dry cloth to wipe the dust or foreign material on the tips of the plugs. Do not use a wet or damp piece of cloth to clean the plug. Otherwise, risk of fire or electric shock may occur.

### **1.10 Lighting**

Contact an authorized service when you shall replace the LED / bulb using for lighting.

### 1.11 Disposal of the Old Product

When disposing of your old product follow the instructions below:

- To prevent children from accidentally locking themselves into the product, if there is door lock, disable it.
- Splash of coolant is harmful to the eyes. Do not damage any part of the cooling system while disposing of the product.

- It may be fatal if the compressor oil is swallowed or if it penetrates the respiratory tract.
- Cooling system of your product includes R600a gas as specified in the type label. This gas is flammable. Do not dispose of the product by throwing it into fire. Risk of explosion!
- C-Pentane is used as a blowing agent in insulation foam and it is a flammable substance. Do not dispose of the product by throwing it into fire.

## 2 Environmental Instructions

### 2.1 Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product



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

This symbol indicates that this product shall not be disposed with other household wastes at the end of its service life. Used device must be returned to official collection point for recycling of electrical and electronic devices. To find these collection systems please contact to your local authorities or retailer where the product was purchased. Each household performs important role in recovering and recycling of old appliance. Appropriate disposal of used appliance helps prevent potential negative consequences for the environment and human health.

### Compliance with RoHS Directive

The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

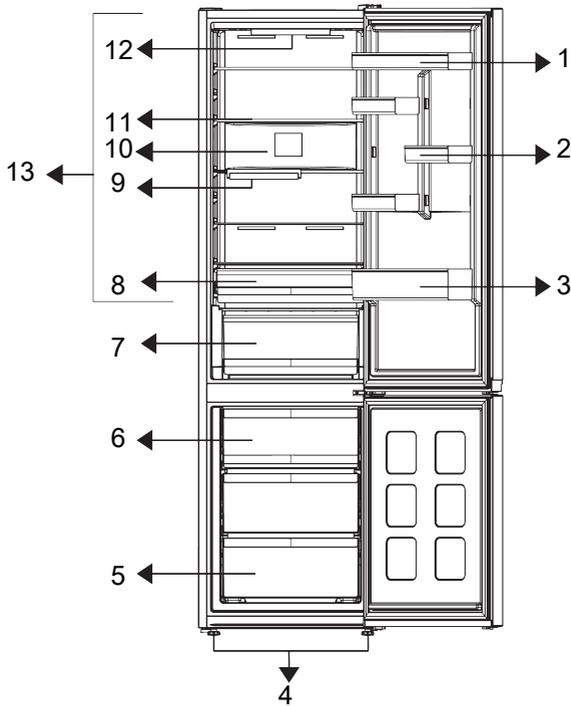


### Package information

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

**CE** **Conformity with standards and  
test information / Declaration of EC  
conformity**

Development, manufacture and sales stages of this product conform to the safety rules in all relevant guidelines of the European Community. 2014/35/EU, 2014/30/EU, 93/68/EC, IEC 60436/DIN 44990, EN 50242



- 1 \* Adjustable Door Shelf
- 2 \*Egg Shelf
- 3 \* Bottle Shelf
- 4 \* Adjustable Legs
- 5 \* Freezer Compartment
- 6 \* Ice Container
- 7 \* Fresh Food / Vegetable Drawer
- 8 \* Chill Compartment / Chill Storage Drawer
- 9 \* Foldable Bottle Shelf
- 10 \* Fan
- 11 \*Adjustable Body Shelf
- 12 \* Illumination Lamp
- 13 Chill Compartment

**\*Optional:** Figures in this user manual are schematic and may not exactly match your product. If your product does not comprise the relevant parts, the information pertains to other models.

### 4 Installation

Read the "Safety Instructions" first!

## 4.1 Right Place For Installation

Contact the Authorized Service for the product's installation. To prepare the product for installation, see the information in the user manual and make sure the electric and water utilities are as required. If not, call an electrician and plumber to arrange the utilities as necessary.

- Place the product on a flat surface to avoid vibration
- Place the product at least 30 cm away from the heater, stove and similar sources of heat and at least 5 cm away from electric ovens.
- When placing two coolers in adjacent position, leave at least 4 cm distance between the two units.
- Keep the product out of direct sunlight and in a dry place.
- Your product requires adequate air circulation to function efficiently. If you place the product in an alcove, remember to leave at least 5 cm clearance between the product and the ceiling, rear wall and the side walls.
- Check if the rear wall clearance protection component is present at its location (if provided with the product).
- If the component is not available, or if it is lost or fallen, position the product so that at least 5 cm clearance shall be left between the rear surface of the product and the wall of the room. The clearance at the rear is important for efficient operation of the product.

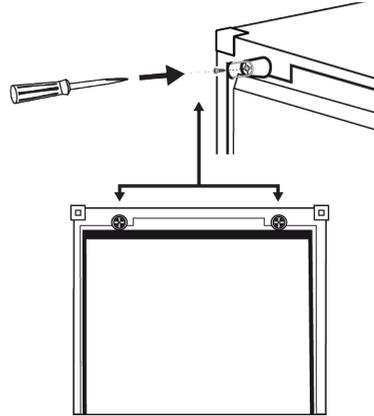
## 4.2 Attaching the Plastic Wedges

Use the plastic wedges provided with the product to maintain sufficient space for air circulation between the product and the wall.

## 5 Preparation

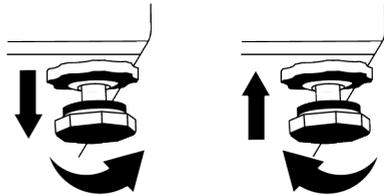
Read the "Safety Instructions" first!

1. To attach the wedges, remove the screws on the product and use the screws provided with the wedges.
2. Attach 2 plastic wedges on the ventilation cover as shown in the figure.



## 4.3 Adjusting the Legs

If the product is not in balanced position, adjust the front adjustable legs by rotating them to right or left.



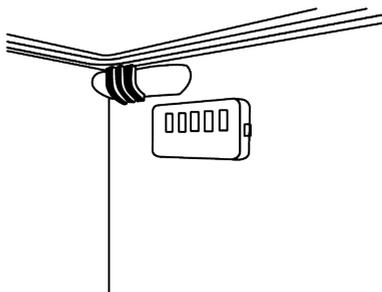
## 4.4 Hot Surface Warning

The side walls of your product are equipped with cooler pipes to enhance the cooling system. High pressure fluid may flow through these surfaces, and cause hot surfaces on the side walls. This is normal and it does not require servicing.

## 5.1 What To Do For Energy Saving

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

- When loading the food, leave enough space inside the refrigerator to allow sufficient air circulation for cooling.
- Since hot and humid air will not directly penetrate into your product when the doors are not opened, your product will optimize itself in conditions sufficient to protect your food. Under these circumstances, functions and components such as compressor, fan, heater, defrost, lighting, display and so on will operate according to the needs by consuming minimum energy.
- In case that multiple options are present, glass shelves must be placed so that the air outlets at the rear wall are not blocked and preferably, in a way that air outlets remain below the glass shelf. This combination may help improving air distribution and energy efficiency.
- Using the below drawer when storing is strongly recommended.
- For optimum performance, Quick Freezing can be used (if available), 24 hours prior to placing fresh foods in the freezer.
- In most cases, 24 hours is enough for the Quick Freezing function after fresh foods are placed in the freezer. After some time, Quick Freezing function will deactivate automatically.
- When freezing a small amount of food, Quick Freezing function can be deactivated after some time to ensure energy saving.
- Depending on the product's features; defrosting frozen foods in the cooler compartment will ensure energy saving and preserve food quality.
- In order to load the maximum quantity of food into the freezer compartment of your refrigerator, the upper drawers should be taken out and the food should be placed onto the wire/glass shelves.
- Place the food as shown below, keeping a distance from the cooler compartment temperature sensor. If they are in contact with the sensor, energy consumption of the appliance might increase.



- Store food in the cooler or chill compartment according to proper storage conditions to save energy.
- Food packages shall not be in direct contact with the temperature sensor located in the freezer compartment.

## 5.2 First Use

Before using your product make sure the necessary preparations are made in line with the instructions in "Safety Instructions" and "Installation" sections.

- Wait for at least 2 hours before operating the product, to ensure the complete efficiency of refrigeration.
- Keep the product running without placing any food inside for 6 hours and the product door should be kept as closed as possible.
- The temperature change caused by opening and closing of the door while using the product may normally lead to condensation on door/body shelves and glassware placed in the product.
- A sound will be heard when the compressor is engaged. It is normal for the product to make noise even if the compressor is not running, as fluid and gas may be compressed in the cooling system.
- It is normal for the front edges of the product to be warm. These areas are designed to warm up in order to prevent condensation
- For some models, indicator panel turns off automatically 1 minute after the door closes. It will be reactivated when the door is opened or any button is pressed.

### 5.3 Climate Class and Definitions

Please refer to the Climate Class on the rating plate of your device. One of the following information is applicable to your device according to the Climate Class.

- **SN:** Long Term Temperate Climate: This cooling device is designed for use at ambient temperatures between 10 °C and 32 °C.

- **N:** Temperate Climate: This cooling device is designed for use at ambient temperatures between 16°C and 32 °C.
- **ST:** Subtropical Climate: This cooling device is designed for use at ambient temperatures between 16°C and 38°C.
- **T:** Tropical Climate: This cooling device is designed for use at ambient temperatures between 16°C and 43°C.

## 6 Use of Your Appliance

---

### Control Panel of the Product

You can find detailed information for this section on our website by scanning the QR code on page 2.

### 6.1 Storing Food in Your Product

#### Storing Food in the Cooler and Chill Compartments

- Compartment temperatures rise prominently if compartment door is opened and closed frequently and kept open for a long time, this can reduce the life span of the food and cause the food to spoil.
- In order not to cause odour and taste changes, the food should be stored in the closed containers.
- To achieve a better and homogeneous cooling, place the food separately in a way that cold air can wander through them.
- Provide air flow by leaving a space between the food and internal wall. If you lean the food against the rear wall, the food may freeze.
- Bring cooked hot meals to the room temperature before placing them in the refrigerator. Then, you can place the tepid meal in the lower shelves of your refrigerator. Place warm foods away from perishable foods.
- Especially pay attention not to mix the foods sold as frozen with the fresh foods.
- Defrost your frozen food in the chill compartment. Thereby, you can cool the chill compartment by using frozen food and save energy.
- Storing unripe tropical fruits (mango, melon varieties, papaya, banana, pineapple) in the refrigerator may speed up the ripening process. This is not recommended because it will cause shorter storage time.
- You should store onions, garlands, gingers and other root vegetables in dark and cold room conditions, not in the refrigerator.
- If you notice that a food has spoiled in the refrigerator, throw away that food and clean the accessories which have come into contact with it.
- In order to cool the meals like soups and stews, which are cooked in the large pots, quickly, you can put them in the refrigerator by separating them into their own shallow containers.
- Place unpackaged food away from eggs.
- Keep the fruits and vegetables separately and store each variety together (for example; apples with apples, carrots with carrots).
- Take green vegetables out of the plastic bag and place them in the refrigerator after wrapping them in a paper towel or drying cloth. If you wash this type of food before placing them in the refrigerator, remember to dry them.

- You can both create a damp environment and provide an air flow by keeping fruits and vegetables, which are prone to drying, in the perforated or unsealed plastic bags.
- Except the cases where extreme circumstances are available in the environment, if your product (on the recommended set values table) is set to the specified set values, the food keep their freshness for a longer time both in the chill compartment and freezer compartment.
- Do not store cold-sensitive vegetables such as green-leaves vegetables, tomatoes, and cucumbers in the chill compart-

ment. If you need to use the chill compartment drawers for storing vegetables, make sure the control panel of your refrigerator is set to 5°C or warmer.

### Storing Food in the Chill Compartment

In the chill compartment, the temperature of the food to be stored in the product can vary between +3 °C and -3 °C. The temperature in the chill compartment may drop below 0°C, and this is not suitable for storing fresh fruits and vegetables. If you need to store fresh food in the cold drawers, make sure to set the refrigerator temperature to 5°C or warmer.

Store Foods In The Different Places According To Their Properties:	
Food	Location
Egg	Door Shelf
Dairy products (butter, cheese)	If available, zero degree (for breakfast food) compartment/ chill compartment
Fruits, vegetables and greenery	Fruit-vegetable compartment, crisper or; In the fresh food compartment, in the vegetable drawer or the Everfresh+ drawer (if available), provided that the refrigerator is set to a temperature above 5°C
Fresh meat, poultry, fish, sausage etc. Cooked foods	If available, zero degree (for breakfast food) compartment/ chill compartment
Ready to serve foods, packaged products, canned foods and pickles	Top shelves or door shelf
Beverages, bottles, spices and snacks	Door Shelf

### Storing Food In The Freezer Compartment

- You can activate Quick Freezing function 4-6 hours before freezing function and perform a faster cooling.
- Bring hot meals to the room temperature before placing them in the freezer compartment.
- Foods to be frozen must be divided into portions according to a size to be consumed, and frozen in separate packages.
- It is recommended to pack the foods before placing them in the freezer.
- In order to prevent expiration of storage time, write the freezing date, time and name of the product on the package according to the storage times of different foods.

- Consume the foods you have defrosted quickly. Defrosted foods cannot be frozen again unless they are cooked. It is not safe to consume the refrozen fresh foods without cooking after they are defrosted.
- As you freeze fresh foods, do not bring them in contact with already frozen foods. Otherwise, frozen foods will be defrosted.

### Storing The Foods, Which Are Sold Frozen

- When storing food, follow the time periods specified in these instructions.
- In order to protect the quality of the food, keep the time interval between purchasing transaction and storing as short as possible.
- Buy frozen food which are stored at -18 °C or lower temperatures.

- Avoid buying foods whose packages are covered with ice etc. This means that the product could be partially defrosted and refrozen. Temperature impacts the quality of the food.
- Store food for manufacturer's recommended time. Remove only the food as much as you need from the freezer.
- Except the cases where extreme circumstances are available in the environment, if your product (on the recommended set values table) is set to the specified set values, the food keep their freshness for a longer time both in the fresh product compartment and freezer compartment.
- If fresh food compartment is set to a lower temperature, fresh fruits and vegetables may be partially frozen.
- The two-star compartments are suitable for pre-frozen food. Ice cream and ice cubes can be stored.
- Freeze food only in 4-star compartment.

Meat and Fish		Preparation		Longest storage time (month)
Meat Products	Veal	Steak	By cutting them 2 cm thick and placing foil between them or wrapping tightly with stretch	6-8
		Roast	By packing the pieces of meat in a refrigerator bag or wrapping them tightly with stretch	6-8
		Cubes	In small pieces	6-8
		Schnitzel, chops	By placing foil between cut slices or wrapping individually with stretch	6-8
	Mutton	Chops	By placing foil between meat pieces or wrapping individually with stretch	4-8
		Roast	By packing the pieces of meat in a refrigerator bag or wrapping them tightly with stretch	4-8
		Cubes	By packing the shredded meats in a refrigerator bag or wrapping them tightly with stretch	4-8
	Beef	Roast	By packing the pieces of meat in a refrigerator bag or wrapping them tightly with stretch	8-12
		Steak	By cutting them 2 cm thick and placing foil between them or wrapping tightly with stretch	8-12
		Cubes	In small pieces	8-12
		Boiled meat	By packaging in small pieces in a refrigerator bag	8-12
	Mince		Without seasoning, in flat bags	1-3
	Offal (piece)		In pieces	1-3
	Fermented sausage - Salami		It should be packaged even if it has casing.	1-3
	Ham		By placing foil between cut slices	2-3
Poultry and hunting animals	Chicken and Turkey		By wrapping in foil	4-6
	Goose		By wrapping in foil (portions should not exceed 2.5 kg)	4-6
	Duck		By wrapping in foil (portions should not exceed 2.5 kg)	4-6
	Deer, Rabbit, Roe Deer		By wrapping in foil (portions should not exceed 2.5 kg, and their bones should be separated)	6-8

Meat and Fish		Preparation	Longest storage time (month)
Fish and sea-food	Freshwater fish (Trout, Carp, Crane, Catfish)	After thoroughly cleaning the inside and scales, it should be washed and dried, and the tail and head parts should be cut when necessary.	2
	Lean fish (Sea bass, Turbot, Sole)		4-6
	Fatty fish (Bonito, Mackereel, Bluefish, Red Mullet, Anchovy)		2-4
	Shellfish	Cleaned and in bags	4-6
	Caviar	In its packaging, in an aluminium or plastic container	2-3

"The storage times specified in the table are based on the storage temperature of -18°C. "

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

"The storage times specified in the table are based on the storage temperature of -18°C. "

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

"The storage times specified in the table are based on the storage temperature of -18°C."

"The amount of fresh food that can be frozen for a certain period of time is specified on the type label.

### Freezer Details

As per the IEC 62552 standards, the freezer must have the capacity to freeze 4,5 kg of food items at -18°C or lower temperatures at 25°C room temperature in 24 hours for each 100 litres of freezer compartment volume.

Food products can only be preserved for extended periods at or below temperature of -18 °C.

You can keep the foods fresh for months (in freezer at or below temperatures of -18 °C).

The food products to be frozen must not contact the already-frozen food inside to avoid partial defrosting.

Boil the vegetables and filter the water to extend the frozen storage time. Place the food in air-tight packages after filtering and

place in the freezer. Bananas, tomatoes, lettuce, celery, boiled eggs, potatoes and similar food items should not be frozen. In case these foods are frozen, only nutritional values and eating qualities will be negatively affected. A rotting that would threaten human health is not in question.

### Placing The Food

**Freezer compartment shelves:** Different frozen foods like meat, fish, ice cream, vegetables etc.

**Cooler compartment shelves:** Food items inside pots, capped plate and capped cases, eggs (in closed case)

**Cooler compartment door shelves:** Small and packaged food or beverages

**Crisper:** Vegetables and fruits

**Fresh food compartment:** Delicatessen (breakfast food, meat products to be consumed in short time)

## 6.2 Changing Door Direction

You can find detailed information for this section on our website by scanning the QR code on page 2.

## DISCLAIMER

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

Therefore, unless otherwise authorized in the "Self-Repair" section below, repairs shall be addressed to registered professional repairers in order to avoid safety issues. A registered Professional repairer is a

professional repairer that has been granted access to the instructions and spare parts list of this product by the manufacturer according to the methods described in legislative acts pursuant to Directive 2009/125/EC.

**However, only the service agent (i.e. authorized professional repairers) that you can reach through the phone number given in the user manual/warranty card or through your authorized dealer may**

**provide service under the guarantee terms. Therefore, please be advised that repairs by professional repairers (who are not authorized by) Beko shall void the guarantee. Self-Repair**

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

Moreover, to ensure product safety and to prevent risk of serious injury, the mentioned self-repair shall be done following the instructions in the user manual for selfrepair or which are available in support.beko.com . For your safety, unplug the product before attempting any self-repair. Repair and repair attempts by end-users for parts not included in such list and/or not following the instructions in the user manuals for self-repair or which are available in support.beko.com, might give raise to safety issues not attributable to Beko, and will void the warranty of the product.

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

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

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

The spare part availability of the refrigerator that you purchased is 10 years. During this period, original spare parts will be available to operate the refrigerator properly

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

This product is equipped with a lighting source of the "G" energy class.

The lighting source in this product shall only be replaced by Professional repairer.

See also

- 2 CLAUSE DE NON-RESPONSABILITÉ  
[ ] 48

## Premièrement veuillez lire ce manuel !

**Cher client, chère cliente,**

Nous vous remercions d'avoir choisi ce produit.

Nous aimerions que vous obteniez une efficacité optimale de cet appareil de haute qualité qui a été fabriqué avec une technologie de pointe. Pour ce faire, lisez attentivement ce manuel et toute autre documentation fournie avant d'utiliser le produit.

Tenez compte de toutes les informations et avertissements du manuel d'utilisation. De cette façon, vous vous protégez, vous et votre appareil, contre les dangers qui peuvent survenir. Conservez le manuel d'utilisation. Joignez ce guide à l'unité si vous le remettez à quelqu'un d'autre.

**Les symboles suivants sont utilisés dans le manuel de l'utilisateur et sur le produit :**



**Lisez le manuel d'utilisation.**



Il s'agit d'un danger qui peut entraîner la mort ou des blessures.

 <b>ENERG</b>  	Les informations sur le modèle, telles qu'elles sont enregistrées dans la base de données des produits, peuvent être obtenues en accédant au site web suivant et en recherchant l'identifiant du modèle (*) figurant sur l'étiquette énergétique. <a href="https://eprel.ec.europa.eu/">https://eprel.ec.europa.eu/</a>
SUPPLIER'S NAME 	

Veuillez scanner le code QR de votre appareil pour obtenir plus d'informations.



## 1 Consignes de sécurité

- Cette section contient les instructions de sécurité nécessaires à la prévention des risques de dommage corporel ou de dommage matériel.
- Notre entreprise ne peut être tenue pour responsable des dommages qui peuvent se produire si ces instructions ne sont pas respectées.
- Confiez toujours les travaux d'installation et de réparation au fabricant, à un service après-vente agréé ou à une personne décrite par l'importateur.
- Utilisez uniquement des pièces de rechange et des accessoires d'origine.
- Évitez de réparer ou de remplacer tout composant de l'appareil sauf si cela est clairement spécifié dans le manuel d'utilisation.
- Il ne faut pas effectuer de modifications sur l'appareil.

### 1.1 Symboles de sécurité importants

-  Risque d'électrocution !
-  Lisez le manuel d'utilisation.
-  Danger pouvant entraîner des brûlures en cas de contact avec des surfaces chaudes.

 Matériau combustible, mise en garde contre le risque d'incendie.

 Risque de blessure en cas de contact avec des surfaces tranchantes !

 Risque de rayonnement UV-C

### 1.2 Intention d'utilisation

- Ce produit n'est pas destiné à un usage commercial et ne doit pas être utilisé à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.
- Cet appareil est prévu pour un usage à l'intérieur, notamment les ménages ou autres.

Par exemple ;  
cuisines du personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels, les maisons de campagne, unités des hôtels, motels ou autres installations de repos utilisées par les clients, hôtels ou environnements similaires, services de restauration et les espaces semblables de vente en gros.

- Ce produit ne doit pas être utilisé dans des espaces extérieurs ouverts ou fermés tels

que des bateaux, des camping-cars, des balcons ou des terrasses. L'exposition de l'appareil à la pluie, à la neige, au soleil et au vent présente un risque d'incendie.

### **1.3 Sécurité des enfants, des personnes vulnérables et des animaux domestiques**



- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans, ainsi que par des personnes avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou sans expérience et connaissances, si elles sont supervisées ou ont été formées à l'utilisation sécurisée de l'appareil et comprennent les risques relatifs.
- Les enfants de 3 à 8 ans sont autorisés à mettre les aliments dans la glacière et à les enlever.
- Les enfants et les animaux domestiques ne doivent pas jouer avec le produit, ni grimper dessus, ni y entrer.
- Les enfants et les animaux domestiques doivent être tenus à l'écart de la zone de la cabine (compresseur) où se trouvent les pièces électriques.

- Le nettoyage et l'entretien des utilisateurs ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'il y a une personne qui les surveille.
- Tenez les emballages hors de la portée des enfants. Risque de blessure et d'asphyxie .
- Si une serrure est disponible sur la porte de l'appareil, gardez la clé hors de la portée des enfants.



### **1.4 Sécurité électrique**

- Il ne faut pas brancher le produit dans la prise de courant pendant les opérations d'installation, d'entretien, de nettoyage, de réparation et de transport.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par la personne envoyée par le fabricant, le prestataire de services agréé ou l'importateur afin d'éviter tout danger potentiel.
- Ne placez pas le câble d'alimentation sous l'appareil ou à l'arrière de celui-ci. Ne placez aucun objet lourd sur le câble d'alimentation. Le câble d'alimentation ne doit pas être plié, écrasé et entrer en contact avec une source de chaleur.

- Utilisez uniquement un câble d'origine. N'utilisez pas de câbles coupés ou endommagés.
- N'utilisez pas de rallonge, de prise multiple ou d'adaptateur pour faire fonctionner votre appareil.
- Les prises multiples mobiles ou les blocs d'alimentation portatifs peuvent surchauffer et causer un incendie. Par conséquent, ne placez pas de multiprises ou de sources d'alimentation portables derrière ou à proximité de l'appareil.
- Avant de brancher le produit sur la source d'alimentation, veuillez retirer le câble d'alimentation du crochet du condenseur (le cas échéant) pendant l'installation.
- L'utilisateur ne doit pas pouvoir atteindre les parties électriques après l'installation.
- Ne branchez pas le cordon d'alimentation du produit dans une prise de courant mal fixée ou endommagée. Ces types de connexions peuvent surchauffer et provoquer un incendie..
- La prise doit être facilement accessible. Si cela n'est pas possible, l'installation électrique doit être dotée d'un mécanisme conforme à la réglementation en matière d'électricité et qui déconnecte toutes les bornes du réseau (fusible, interrupteur, commutateur principal, etc.).
- Le produit ne doit pas être utilisé avec un dispositif de commutation externe tel qu'une minuterie ou un système télécommandé.
- N'utilisez pas l'appareil lorsque vous avez les pieds nus ou le corps mouillé.
- Évitez de toucher le cordon d'alimentation avec des mains humides.
- Lorsque vous débranchez l'appareil, ne tenez pas le cordon d'alimentation, mais la prise.
- Assurez-vous que la prise n'est pas mouillée, sale ou poussiéreuse.
- Ne branchez jamais votre réfrigérateur sur des dispositifs d'économie d'énergie. Ces systèmes sont nocifs pour l'appareil.



### 1.5 Sécurité de manipulation

- Assurez-vous de débrancher l'appareil avant de le transporter.
- Cet appareil est lourd, ne le manipulez pas seul. Vous risquez de vous blesser si le produit tombe sur vous. Ne heur-

tez pas l'appareil et ne le faites pas tomber pendant son transport.

- Fermez toujours les portes et ne tenez pas l'appareil par ses portes lorsque vous le transportez.
- Veillez à ne pas endommager le système de refroidissement et les tuyaux lorsque vous manipulez l'appareil. Évitez de faire fonctionner l'appareil si les tuyaux sont endommagés et contactez un service agréé.



## 1.6 Sûreté des installations

- Pour préparer l'appareil à l'utilisation, lisez attentivement les instructions du manuel d'utilisation et assurez-vous que les équipements électriques et d'approvisionnement d'eau sont installés convenablement. Si ce n'est pas le cas, appelez un électricien et un plombier qualifiés pour faire le nécessaire.
- **Le non-respect de cette consigne peut entraîner un choc électrique, un incendie, des problèmes avec le produit ou des blessures.**

- Avant de commencer l'installation, coupez le fusible pour mettre hors tension la ligne électrique à laquelle le produit est connecté.
- Le produit doit être installé par deux personnes ou plus. Utilisez des gants de protection pour retirer le produit de son emballage et l'installer.
- Le produit est conçu pour être utilisé à une altitude maximum de 2000m au-dessus du niveau de la mer.
- Tenez les enfants à l'écart de la zone d'installation.
- Vérifiez que l'appareil n'est pas endommagé avant de l'installer. N'installez pas l'appareil lorsqu'il est endommagé.
- Utilisez toujours un équipement de protection individuelle (gants, etc.) pendant l'installation, l'entretien et la réparation du produit. Risque de blessure.
- N'installez pas et ne laissez pas le produit dans des endroits où il pourrait être exposé à des températures ambiantes externes.
- Placez le produit sur une surface propre, plane et dure et équilibrez-le à l'aide des pieds réglables (en tournant les pieds avant vers la droite ou la

gauche). Sinon, le réfrigérateur risque de se renverser et provoquer des blessures.

- Procédez avec précaution pour éviter d'endommager les sols (carrelage, etc.) lorsque vous déplacez le produit. Installez le produit sur un sol ou fournissez un support suffisant en fonction de la taille, du poids et de l'utilisation du produit. Assurez-vous que le produit n'est pas à proximité d'une source de chaleur et que ses quatre pieds sont stables et appuyés contre le sol. Installez le produit selon les besoins et assurez-vous qu'il est horizontal, en utilisant un niveau à bulle. Pour garantir l'efficacité complète du circuit de réfrigération, attendez au moins deux heures avant de faire fonctionner le produit.
- Installez l'appareil dans un endroit sec et ventilé. Ne laissez pas de tapis, de moquettes ou d'autres revêtements similaires sous l'appareil. Ils peuvent entraîner un risque d'incendie en raison d'une ventilation inadéquate !
- N'obstruez pas ou ne couvrez pas les orifices de ventilation. Sinon, la consommation d'énergie risque d'augmenter et votre produit pourrait être endommagé.
- Laissez suffisamment d'espace sur les côtés et au-dessus pour assurer une ventilation adéquate. L'espace entre le panneau arrière et le mur derrière le produit doit être d'au moins 50 mm afin d'éviter les surfaces chaudes. Réduire cette distance peut augmenter la consommation d'énergie du produit.
- Lorsque vous installez le produit, veillez à ce que le câble d'alimentation ne soit pas endommagé ou pincé.
- Le produit ne doit pas être connecté à des systèmes d'alimentation et à des sources d'énergie susceptibles de provoquer des variations soudaines de tension (par exemple, une source d'énergie solaire portable). Autrement, votre appareil pourrait être endommagé par les fluctuations brusques de la tension !
- Plus un réfrigérateur contient de réfrigérant, plus grande doit être la pièce d'installation. Dans les très petites pièces, un mélange gaz-air inflammable peut se produire en cas de fuite de gaz dans le système de refroidissement. Au moins

1 m<sup>3</sup> de volume est requis pour chaque 8 grammes de réfrigérant. La quantité de réfrigérant disponible dans votre appareil est indiquée sur la plaque signalétique.

- Le produit ne doit jamais être placé de manière à ce que les câbles électriques, le tuyau métallique de la cuisinière à gaz, les tuyaux métalliques de gaz ou d'eau entrent en contact avec la paroi arrière du produit (ou le condenseur).
- Le lieu d'installation du produit ne doit pas être exposé à la lumière directe du soleil et ne doit pas se trouver à proximité d'une source de chaleur telle qu'un poêle, un radiateur, etc. Si vous ne pouvez pas empêcher l'installation du produit à proximité d'une source de chaleur, utilisez une plaque isolante appropriée et assurez-vous que la distance minimale par rapport à la source de chaleur est conforme aux spécifications ci-dessous.
  - À au moins 30 cm des sources de chaleur telles que les cuisinières, les fours, les appareils de chauffage, etc.
  - Et à au moins 5 cm des fours électriques.
- Votre produit a la classe de protection I.
- Branchez le produit dans une prise avec mise à la terre conforme aux valeurs de tension, de courant et de fréquence indiquées sur la plaque signalétique. La prise de courant doit être équipée d'un fusible de 10 à 16A. Notre entreprise ne sera pas tenue responsable de tout dommage résultant de l'utilisation de l'appareil sans prise de mise à la terre et sans branchement électrique conforme aux normes locales et nationales en vigueur.
- Débranchez le câble d'alimentation du réfrigérateur pendant l'installation. Dans le cas contraire, vous risquez de vous électrocuter et de vous blesser !
- Ne branchez pas l'appareil sur des prises desserrées, cassées, sales, graisseuses ou qui sont sorties de leur logement ou sur des prises présentant un risque de contact avec l'eau. Ces types de connexions peuvent surchauffer et provoquer un incendie..

- Placez le câble d'alimentation et les flexibles (si disponibles) de l'appareil de sorte qu'ils ne puissent pas provoquer de risque de trébuchement.
- La pénétration de l'humidité et de liquide sur les pièces sous tension ou sur le cordon d'alimentation peut provoquer un court-circuit. Par conséquent, n'utilisez pas l'appareil dans des environnements humides ou dans des zones où l'eau peut éclabousser (p. ex., garage, buanderie, etc.). Si le réfrigérateur est mouillé par l'eau, débranchez-le et communiquez avec un service autorisé.
- Ne branchez jamais votre réfrigérateur sur des dispositifs d'économie d'énergie. Ces systèmes sont nocifs pour l'appareil.
- En retirant le couvercle de la carte électronique et le couvercle arrière du compresseur (si présent), vous risquez d'entrer en contact avec des pièces électriques. Ne retirez pas le couvercle de la carte électronique et le couvercle arrière du compresseur (si présent). Il existe un risque d'électrocution !



## 1.7 Sécurité de fonctionnement

- N'utilisez jamais de solvants chimiques sur le réfrigérateur. Ces matériaux présentent un risque d'explosion.
- En cas de défaillance du produit, débranchez-le (ou mettez hors tension le fusible auquel il est connecté) et ne l'utilisez pas jusqu'à ce qu'il soit réparé par le service agréé. Il existe un risque d'électrocution !
- Ne placez pas de flammes (bougie allumée, cigarette, etc.) ou de sources de chaleur (fer à repasser, plaque de cuisson, four, etc.) sur ou à proximité de l'appareil. Ne placez pas de matériaux inflammables/explosifs à proximité de l'appareil...
- Ne montez pas sur l'appareil. Risque de chute et de blessure !
- N'endommagez pas les tuyaux du système de refroidissement avec des outils tranchants et perçants. Le réfrigérant qui s'échappe en cas de perforation des tuyaux à gaz, des tuyaux d'extension ou des revêtements de la surface supérieure peut provoquer une irritation de la peau et des lésions oculaires.

- N'intervenez pas et n'endommagez pas le circuit de refroidissement. Risque d'explosion.
- Ne placez pas et n'utilisez pas d'appareils électriques à l'intérieur du réfrigérateur/congélateur, sauf avis contraire du fabricant.
- N'utilisez pas d'autres procédures que celles recommandées par le fabricant pour accélérer le dégivrage.
- Veillez à ce qu'aucune partie de vos mains ou de votre corps ne soit en contact avec les pièces mobiles à l'intérieur de l'appareil. Faites attention à ne pas coincer vos doigts entre le réfrigérateur et sa porte. Soyez prudent lorsque vous ouvrez ou fermez la porte en présence des enfants.
- Ne mettez pas de crème glacée, de glaçons ou d'aliments congelés dans votre bouche immédiatement après les avoir sortis du congélateur. Risque de gelure !
- Ne touchez pas les parois intérieures, les parties métalliques du congélateur ou les aliments conservés dans le congélateur avec les mains mouillées. Risque de gelure !
- Ne placez pas de canettes de soda ou de bouteilles contenant des liquides pouvant être congelés dans le compartiment congélateur. Les canettes ou les bouteilles peuvent exploser. Risque de blessures et de dommages matériels !
- N'utilisez pas ou ne placez pas de matériaux sensibles à la température tels que des aérosols inflammables, des objets inflammables, de la glace sèche ou d'autres agents chimiques à proximité du réfrigérateur. Risque d'incendie ou d'explosion !
- Ne stockez pas de matières explosives telles que des aérosols contenant des matériaux inflammables à l'intérieur de l'appareil.
- Ne placez pas de boîtes contenant des liquides sur l'appareil lorsqu'il est ouvert. Les éclaboussures d'eau sur une pièce électrique peuvent provoquer un choc électrique ou un incendie.
- En raison du risque de rupture, ne stockez pas de récipients en verre contenant du liquide dans le compartiment congélateur.

- Cet appareil n'est pas destiné au stockage et au refroidissement de médicaments, de plasma sanguin, de préparations de laboratoire ou de matériaux et produits similaires qui sont soumis à la directive sur les produits médicaux.
- Si l'appareil est utilisé à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu, il peut endommager ou détériorer les produits qu'il contient.
- Si votre réfrigérateur est équipé d'un voyant lumineux bleu, ne contemplez pas le voyant lumineux avec des instruments optiques. Ne fixez pas directement la lumière LED à UV pendant une longue période, car les rayons ultraviolets peuvent entraîner la fatigue oculaire.
- Ne remplissez pas l'appareil de contenu dépassant sa capacité. N'utilisez pas d'autres procédures que celles recommandées par le fabricant pour accélérer le dégivrage. Des blessures ou des dégâts peuvent survenir au cas où le contenu du réfrigérateur tombe lorsque la porte est ouverte. Des problèmes similaires peuvent survenir lorsqu'un objet est placé sur l'appareil.
- Pour éviter tout risque de blessures, rassurez-vous que vous avez retiré toute la glace ou toute l'eau qui auraient pu se verser au sol.
- Changez l'emplacement des casiers/porte-bouteilles sur la porte de votre réfrigérateur uniquement lorsqu'ils sont vides. Risque de blessures !
- Ne placez aucun objet qui pourrait tomber ou basculer sur l'appareil. Ces objets peuvent tomber lors de l'ouverture ou de la fermeture de la porte, et causer des blessures et/ou des dégâts matériels.
- Ne frappez ni n'exercez aucune pression excessive sur les surfaces en verre. Le verre brisé peut causer des blessures et/ou des dégâts matériels.
- Pour les produits conçus pour utiliser un filtre à air à l'intérieur d'un couvercle de ventilateur accessible, le filtre doit toujours être en place lorsque le réfrigérateur fonctionne.
- N'obstruez pas le ventilateur (s'il existe) avec de la nourriture.
- Les joints endommagés doivent être remplacés dès que possible.

- Votre produit peut comporter des compartiments spéciaux (compartiment pour les aliments frais, compartiment pour les aliments à zéro degré, etc.) Sauf indication contraire dans le manuel du produit, ces compartiments peuvent être retirés et le produit peut être utilisé avec les mêmes performances.
  - Le système de refroidissement de votre appareil contient du réfrigérant R600a. Le type de réfrigérant utilisé dans l'appareil est indiqué sur la plaque signalétique. Ce gaz est inflammable. Par conséquent, veillez à ne pas endommager le système de refroidissement et les tuyaux pendant l'utilisation de l'appareil. Si les tuyaux sont endommagés :
    1. Ne touchez pas l'appareil ni le câble d'alimentation,
    2. Maintenez l'appareil éloigné des sources potentielles d'incendie qui pourraient causer l'incendie de l'appareil,
    3. Aérez la zone où l'appareil est placé, N'utilisez pas de ventilateur,
    4. Contactez un centre de service agréé.
- Avant de vous débarrasser des appareils usagés qui ne doivent plus être utilisés :
1. Débranchez le cordon d'alimentation de la prise de courant.
  2. Coupez le cordon d'alimentation et retirez-le de l'appareil avec la prise.
  3. Ne retirez pas les étagères et les tiroirs de l'appareil pour empêcher les enfants d'y pénétrer.
  4. Démontage des portes.
  5. Stockez l'appareil de façon à éviter qu'il se renverse.
  6. Ne laissez pas les enfants jouer avec un appareil usagé.
  7. Si l'appareil est endommagé et que vous observez une fuite de gaz, éloignez-vous du gaz. Le gaz peut causer des gelures lorsqu'il entre en contact avec votre peau.
- Ne jetez pas l'appareil en le mettant au feu. Risque d'explosion.
  - Si une serrure est disponible sur la porte de l'appareil, gardez la clé hors de la portée des enfants.

## 1.8 Sécurité du stockage des aliments

Veillez prêter attention aux avertissements suivants afin d'éviter la détérioration des aliments :

- Laisser les portes ouvertes pendant une longue période peut entraîner une augmentation de la température à l'intérieur du produit.
- Nettoyez régulièrement les systèmes de drainage accessibles en contact avec les aliments.
- Nettoyez les réservoirs d'eau qui n'ont pas été utilisés pendant 48 heures et les systèmes d'alimentation en eau qui n'ont pas été utilisés pendant plus de 5 jours.
- Conservez les produits de viande et de poisson crus dans des compartiments appropriés à l'intérieur de l'appareil. Ainsi, ils ne coulent pas sur les autres aliments et n'entre pas en contact avec eux.
- Les compartiments de congélation à deux étoiles permettent de conserver les aliments pré-cuisinés, de préparer et de conserver la glace et la crème glacée.
- Les compartiments à une, deux et trois étoiles ne conviennent pas à la congélation des aliments frais.
- Si le produit réfrigérant est resté vide pendant une longue période, éteignez le produit, dégivrez, nettoyez et séchez le produit afin de protéger le boîtier de l'appareil.
- Une fois les aliments placés, vérifiez que les trappes des compartiments, et en particulier la porte du congélateur, sont correctement fermées.
- Utilisez le compartiment réfrigérateur pour conserver les aliments frais et le compartiment congélateur pour conserver les produits surgelés, congeler les aliments frais et préparer des glaçons.
- Ne conservez pas d'aliments sans les fermer correctement dans les compartiments réfrigérateur et congélateur, afin d'éviter tout contact direct avec les surfaces internes.

## 1.9 Sécurité relative à l'entretien et au nettoyage

- Débranchez le réfrigérateur ou mettez le fusible hors tension avant de le nettoyer ou d'effectuer des travaux d'entretien.

- Ne tirez pas sur la porte ou la poignée de la porte si vous devez déplacer le produit pour le nettoyer. La porte peut provoquer des blessures si vous tirez trop fort sur la poignée.
- Ne placez pas vos mains, vos pieds ou des objets métalliques sous ou derrière votre produit. Il peut se coincer ou des bords tranchants peuvent provoquer des blessures.
- Ne lavez pas l'intérieur ou l'extérieur du produit avec un nettoyeur haute pression, de la vapeur, de l'eau pulvérisée ou de l'eau versée. Risque de choc électrique et d'incendie.
- Lors du nettoyage de l'appareil, n'utilisez pas d'outils tranchants et abrasifs ni de produits de nettoyage ménagers, de détergents, d'essence, de diluant, d'alcool, de vernis et de substances similaires. Utilisez des produits de nettoyage et d'entretien qui ne sont pas nocifs pour les aliments uniquement à l'intérieur de l'appareil.
- N'utilisez pas d'essuie-tout, d'éponges de cuisine ou d'autres produits de nettoyage durs.
- N'utilisez jamais de vapeur ou de matériel de nettoyage à vapeur pour nettoyer l'appareil et faire fondre la glace qui s'y trouve. Lorsque la vapeur entre en contact avec les zones sensibles de votre réfrigérateur, elle peut provoquer un court-circuit ou un choc électrique.
- Il ne faut pas utiliser d'outils mécaniques ou autres que les recommandations du fabricant pour accélérer l'opération de décongélation.
- Veillez à ce que l'eau ne s'approche pas des ouvertures de ventilation, des circuits électroniques ou de l'éclairage de l'appareil. Ceci, pour éviter tout risque d'incendie ou de choc électrique.
- Utilisez un torchon propre et sec pour essuyer la poussière ou les corps étrangers sur les extrémités des fiches. N'utilisez pas de torchon humide ou mouillé pour nettoyer la fiche. Ceci, pour éviter tout risque d'incendie ou de choc électrique.

### 1.10 Éclairage

Contactez un centre de service agréé lorsque vous voulez remplacer la LED / l'ampoule utilisée pour l'éclairage.

## 1.11 Mise au rebut de l'ancien produit

Lorsque vous mettez votre ancien produit au rebut, suivez les instructions ci-dessous :

- Pour éviter que les enfants ne s'enferment accidentellement dans le produit, désactivez le verrou de porte s'il en existe un.
- Les éclaboussures de liquide de refroidissement sont dangereuses pour les yeux. N'endommagez aucune partie du système de refroidissement lorsque vous mettez le produit au rebut.
- L'ingestion de l'huile du compresseur ou sa pénétration dans les voies respiratoires peut être fatale.
- Le système de refroidissement de votre produit comprend du gaz R600a comme spécifié sur la plaque signalétique. Ce gaz est inflammable. Ne jetez pas l'appareil en le mettant au feu. Risque d'explosion !
- C- Le pentane est utilisé comme agent gonflant dans les mousses d'isolation et c'est une substance inflammable. Ne jetez pas l'appareil en le mettant au feu.

## 2 Instructions environnementales

### 2.1 Conformité avec la directive DEEE et élimination des déchets



Cet appareil est conforme à la directive DEEE de l'Union européenne (2012/19/UE). Cet appareil porte un symbole de classification pour les déchets d'équipements électriques et

électroniques (DEEE).

Ce symbole indique que cet appareil ne doit pas être mis au rebut avec les ordures ménagères à la fin de sa durée de vie. Les appareils usagés doivent être retournés au point de collecte officiel pour le recyclage des dispositifs électriques et électroniques. Pour trouver ces systèmes de collecte, veuillez contacter les autorités locales ou le détaillant à l'endroit où l'appareil a été acheté. Chaque ménage joue un rôle important dans la récupération et le recyclage des vieux appareils ménagers. La mise au

rebut appropriée des appareils usagés permet de prévenir les conséquences négatives potentielles pour l'environnement et la santé humaine.

### Conformité à la directive RoHS

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



### Informations sur l'emballage

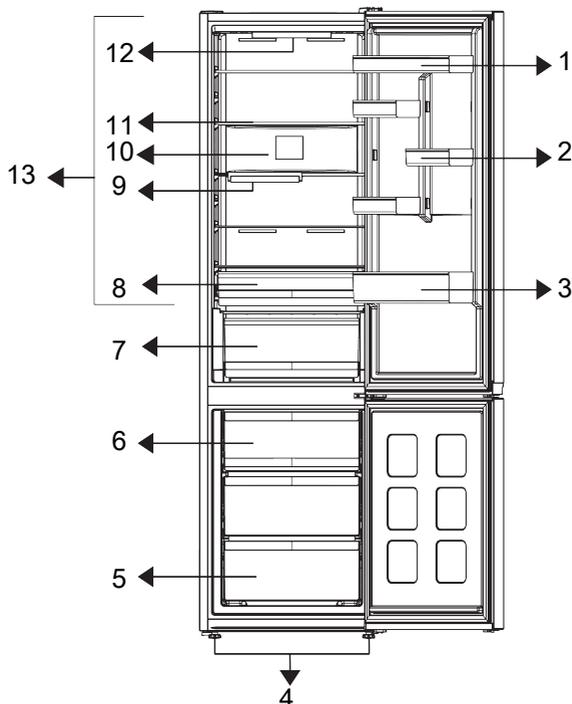
Les matériaux d'emballage de l'appareil sont fabriqués à partir de matériaux recyclables conformément à notre Règlement national sur l'environnement. Ne mettez pas les matériaux d'emballage au rebut avec les ordures ménagères et d'autres déchets. Apportez-les aux points de collecte des matériaux d'emballage désignés par les autorités locales.

**CE Conformité aux normes et informations sur les essais / Déclaration de conformité CE**

Les étapes de développement, de fabrication et de vente de ce produit sont conformes aux règles de sécurité de toutes les directives pertinentes de la Communauté européenne. 2014/35/EU, 2014/30/EU, 93/68/EC, IEC 60436/DIN 44990, EN 50242

### 3 Votre réfrigérateur

FR



1 \* Étagères de porte réglables

3 \* Étagère pour les bouteilles

5 \* Compartiment de congélation

7 \* Tiroir à légumes / Fruits frais

9 \* Étagère pliable pour les bouteilles

11 \* Étagères réglables pour le corps

13 Compartiment pour denrées hautement périssables

2 \*Étagère à œufs

4 \*Pieds réglables

6 \* Récipient à glace

8 \* Compartiment pour denrées hautement périssables/ Tiroir de stockage réfrigéré

10 \* Ventilateur

12 \* Lampe d'éclairage

**\*En Option :** Les illustrations présentées dans ce manuel d'utilisation sont schématiques et peuvent ne pas correspondre

exactement à votre produit. Si votre appareil ne présente pas les parties citées, alors l'information s'applique à d'autres modèles.

### 4 Installation

Lisez d'abord les « Consignes de sécurité » !

## 4.1 Le bon endroit pour l'installation

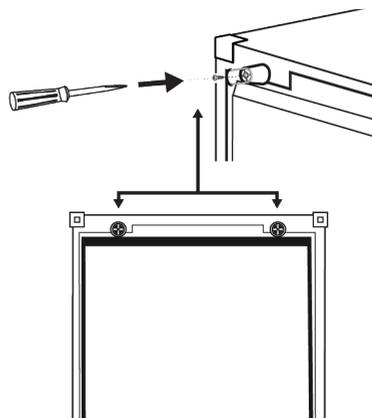
Contactez le service agréé pour l'installation de votre réfrigérateur. Pour préparer l'installation du réfrigérateur, lisez attentivement les instructions du manuel d'utilisation et assurez-vous que les équipements électriques et d'approvisionnement d'eau sont installés convenablement. Si ce n'est pas le cas, appelez un électricien et un plombier pour faire le nécessaire pour les services publics.

- Placez l'appareil sur une surface plane pour éviter les vibrations
- Placez le produit à 30 cm du chauffage, de la cuisinière et des autres sources de chaleur similaires et à au moins 5 cm des fours électriques.
- Lorsque deux réfrigérateurs sont installés côte à côte, laissez au moins 4 cm de distance entre les deux appareils
- Conservez l'appareil à l'abri de la lumière directe du soleil et dans un endroit sec.
- Votre appareil nécessite une circulation d'air adéquate pour pouvoir fonctionner efficacement. Si vous placez l'appareil dans une alcôve, n'oubliez pas de laisser un espace d'au moins 5 cm entre l'appareil, le plafond, la paroi arrière et les parois latérales.
- Vérifiez que l'élément de protection d'espace de la façade arrière est présent à son emplacement (au cas où il est fourni avec l'appareil).
- Si l'élément n'est pas disponible, perdu ou tombé, positionnez l'appareil de manière à laisser un espace d'au moins 5 cm entre la surface arrière de l'appareil et les murs de la pièce. L'espace prévu à l'arrière est important pour le fonctionnement efficace de l'appareil.

## 4.2 Fixation des cales en plastique

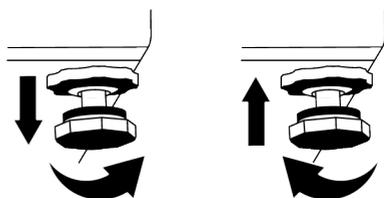
Utilisez les cales en plastiques fournies avec le réfrigérateur pour maintenir une circulation d'air suffisante entre le réfrigérateur et le mur.

1. Pour fixer les cales, retirez les vis du réfrigérateur et utilisez celles fournies avec les cales.
2. Fixez 2 cales en plastique sur le couvercle de ventilation tel qu'illustré par l'image.



## 4.3 Réglages des pieds avant

Si l'appareil n'est pas équilibré, réglez les pieds avant en les tournant vers la gauche ou la droite.



## 4.4 Attention aux surfaces chaudes

Les parois latérales de votre appareil sont équipées de tuyaux de refroidissement pour améliorer le système de refroidissement. Un fluide à haute pression peut s'écouler à travers ces surfaces, et provoquer des surfaces chaudes sur les parois latérales. C'est normal et cela ne nécessite pas d'entretien.

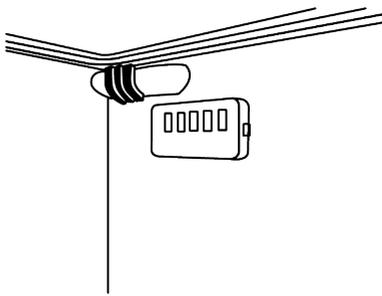
## 5 Préparation

Lisez d'abord les « Consignes de sécurité » !

### 5.1 Moyens d'économiser l'énergie

- Cet appareil de réfrigération n'est pas conçu pour être utilisé comme un appareil encastré.
- Lorsque vous chargez les aliments, laissez suffisamment d'espace à l'intérieur du réfrigérateur pour permettre une circulation d'air suffisante pour le refroidissement.
- Comme l'air chaud et humide ne pénètre pas directement dans votre produit lorsque les portes ne sont pas ouvertes, votre produit s'optimisera dans des conditions suffisantes pour protéger vos aliments. Dans ces conditions, les fonctions et les composants tels que le compresseur, le ventilateur, le chauffage, le dégivrage, l'éclairage, l'affichage, etc. fonctionneront en fonction des besoins en consommant un minimum d'énergie.
- Dans le cas où plusieurs options sont présentes, les étagères en verre doivent être placées de manière à ce que les sorties d'air de la paroi arrière ne soient pas bloquées et, de préférence, de manière à ce que les sorties d'air restent sous l'étagère en verre. Cette combinaison peut contribuer à améliorer la distribution de l'air et l'efficacité énergétique.
- Il est fortement recommandé d'utiliser le tiroir du bas pour le rangement.
- Pour une performance optimale, la fonction de congélation rapide peut être utilisée (si elle est disponible) 24 heures avant de placer les aliments frais dans le congélateur.
- Dans la plupart des cas, 24 heures suffisent pour utiliser la fonction de congélation rapide après que les aliments frais ont été placés dans le congélateur. Au bout d'un certain temps, la fonction de congélation rapide se désactive automatiquement.

- Lorsque vous congélez une petite quantité d'aliments, la fonction de congélation rapide peut être désactivée au bout d'un certain temps pour économiser de l'énergie.
- Selon les caractéristiques de l'appareil, le dégivrage des aliments congelés dans le compartiment réfrigérateur assurera l'économie d'énergie et la préservation de la qualité des aliments.
- Afin de charger la quantité maximale d'aliments dans le compartiment congélateur, vous devez retirer les tiroirs supérieurs et placer les aliments sur les clayettes métalliques/en verre.
- Placez les aliments comme indiqué ci-dessous, en respectant une certaine distance par rapport au capteur de température du compartiment réfrigérateur. En cas de contact avec le capteur, la consommation d'énergie de l'appareil peut augmenter.



- Conservez les aliments dans le réfrigérateur ou le Compartiment pour denrées hautement périssables selon les conditions de stockage appropriées afin d'économiser de l'énergie.
- Les emballages de denrées alimentaires ne doivent pas être en contact direct avec le capteur de température situé dans le compartiment de congélation.

## 5.2 Première utilisation

Avant d'utiliser votre appareil, assurez-vous que les installations nécessaires sont conformes aux instructions des sections « Consignes de sécurité » et « Installation ».

- Attendez au moins 2 heures avant de faire fonctionner le produit, afin d'assurer la pleine efficacité de la réfrigération.
- Laissez l'appareil fonctionner à vide pendant 6 heures, et la porte de l'appareil doit être maintenue fermée autant que possible.
- Le changement de température causé par l'ouverture et la fermeture de la porte pendant l'utilisation du produit peut normalement entraîner la formation de condensation sur les tablettes de la porte/du corps et sur les verres placés dans l'appareil.
- Un son retentit à l'activation du compresseur. Il est normal que l'appareil fasse du bruit même si le compresseur ne fonctionne pas, car du fluide et du gaz peuvent être comprimés dans le système de refroidissement.
- Il est normal que les bords avant de l'appareil soient chauds. Ces parties doivent en principe être chaudes afin d'éviter la condensation

- Pour certains modèles, le panneau indicateur s'éteint automatiquement 1 minute après la fermeture des portes. Il s'active à nouveau à l'ouverture de la porte ou lorsque vous appuyez sur n'importe quelle touche.

## 5.3 Classe climatique et définitions

Veillez vous référer à la classe climatique figurant sur la plaque signalétique de votre appareil. L'une des informations suivantes s'applique à votre appareil selon la classe climatique.

- **SN** : Climat tempéré à long terme : Ce dispositif de refroidissement est conçu pour être utilisé à une température ambiante comprise entre 10 °C et 32 °C.
- **N** : Climat tempéré : Ce dispositif de refroidissement est conçu pour être utilisé à une température ambiante comprise entre 16°C et 32 °C.
- **ST** : Climat subtropical : Ce dispositif de refroidissement est conçu pour être utilisé à une température ambiante comprise entre 16°C et 38°C.
- **T** : Climat tropical : Ce dispositif de refroidissement est conçu pour être utilisé à une température ambiante comprise entre 16°C et 43°C.

## 6 Utilisation de votre appareil

---

### Panneau de contrôle du produit

Vous trouverez des informations détaillées sur cette section sur notre site web en scannant le code QR de la page 2.

### 6.1 Stockage de denrées dans votre appareil

#### Stockage des aliments dans les compartiments réfrigérateur et congélateur

- La température des compartiments augmente considérablement si la porte du compartiment est ouverte et fermée fréquemment et si elle reste ouverte pen-

dant longtemps, ce qui peut réduire la durée de vie des aliments et les faire se gâter.

- Afin de ne pas provoquer de changements d'odeur et de goût, les aliments doivent être conservés dans des récipients fermés.
- Pour obtenir un refroidissement plus efficace et homogène, placez les aliments séparément de manière à ce que l'air froid puisse circuler.

- Assurez la circulation de l'air en laissant un espace entre l'aliment et la paroi interne. Si vous appuyez les aliments contre la paroi arrière, ils risquent de geler.
- Amenez les plats chauds cuisinés à la température ambiante avant de les placer dans le réfrigérateur. Ensuite, vous pouvez placer le repas tiède dans les étagères inférieures de votre réfrigérateur. Rangez les aliments chauds de sorte à les éloigner des denrées périssables.
- Faites surtout attention à ne pas mélanger les aliments vendus comme surgelés avec les aliments frais.
- Décongelez vos aliments congelés dans le compartiment pour denrées hautement périssables. Ainsi, vous pouvez rafraîchir le compartiment pour denrées hautement périssables en utilisant des aliments congelés et économiser ainsi de l'énergie.
- Conservez les fruits tropicaux non mûrs (mangue, variétés de melon, papaye, banane, ananas) au réfrigérateur peut accélérer le processus de maturation. Ceci n'est pas recommandé car cela entraînera une réduction de la durée de stockage.
- Vous devez conserver les oignons, les aulx, les gingembres et les autres légumes-racines dans une pièce sombre et froide, et non au réfrigérateur.
- Si vous remarquez qu'un aliment a tourné dans le réfrigérateur, jetez-le et nettoyez les accessoires qui ont été en contact avec cet aliment.
- Pour refroidir rapidement les plats tels que les soupes et les ragoûts, qui sont cuits dans de grandes marmites, vous pouvez les mettre au réfrigérateur en les séparant dans leurs propres récipients peu profonds.
- Disposez les aliments non emballés loin des œufs.
- Conservez les fruits et les légumes séparément et conservez chaque variété dans un même endroit (par exemple, les pommes avec les pommes, les carottes avec les carottes, etc.).
- Sortez les légumes verts du sac en plastique et placez-les au réfrigérateur après les avoir enveloppés dans une serviette en papier ou un linge sec. Si vous lavez ce type d'aliments avant de les placer dans le réfrigérateur, n'oubliez pas de les sécher.
- Vous pouvez à la fois créer un environnement humide et assurer une circulation d'air en conservant les fruits et légumes, qui ont tendance à sécher, dans des sacs en plastique perforés ou non fermés.
- Sauf en cas de circonstances extrêmes dans l'environnement, si votre produit (sur le tableau des valeurs de consigne recommandées) est réglé sur les valeurs de consigne spécifiées, les aliments conservent leur fraîcheur plus longtemps, aussi bien dans le compartiment pour denrées hautement périssables que dans celui du congélateur.
- Évitez de conserver les légumes sensibles au froid, comme les légumes à feuilles vertes, les tomates et les concombres, dans le compartiment réfrigéré. Si vous devez utiliser les tiroirs du compartiment pour denrées hautement périssables pour conserver des légumes, veillez à ce que le panneau de contrôle de votre réfrigérateur soit réglé à 5°C ou à une température plus élevée.

### **Stockage des aliments dans le compartiment pour denrées hautement périssables**

Dans le compartiment pour denrées hautement périssables, la température des aliments à conserver peut osciller entre +3 °C et -3 °C. La température dans ce compartiment peut tomber en dessous de 0 °C, ce qui n'est pas convenable pour le stockage des fruits et légumes frais. Si vous devez garder des aliments frais dans les tiroirs réfrigérés, veillez à régler la température du réfrigérateur à 5°C ou plus.

Conservez les aliments dans les différents endroits en fonction de leurs propriétés :	
Aliment	Emplacement
Œuf	Balconnet
Produits laitiers (beurre, fromage)	Si disponible, compartiment zéro degré (pour les aliments du petit-déjeuner)/compartiment pour denrées hautement périssables
Fruits, légumes et verdure	Compartiment fruits-légumes, bac à légumes ou ; Dans le compartiment à fruits et légumes, à l'intérieur du tiroir à légumes ou du tiroir Everfresh+ (si présent), à condition que la température du réfrigérateur soit supérieure à 5°C.
Viande fraîche, volaille, poisson, saucisses, etc. Aliments cuits	Si disponible, compartiment zéro degré (pour les aliments du petit-déjeuner)/compartiment pour denrées hautement périssables
Aliments prêts à consommer, produits emballés, conserves, produits marinés	Étagères supérieures ou balconnet
Boissons, bouteilles, épices et snacks	Balconnet

### Stockage des aliments dans le compartiment congélateur

- Vous pouvez activer la fonction de congélation rapide 4 à 6 heures avant la fonction de congélation et obtenir un refroidissement plus rapide.
- Amenez les repas chauds à la température ambiante avant de les placer dans le compartiment congélateur.
- Les aliments à congeler doivent être divisés en portions en fonction de la taille à consommer, et congelés dans des emballages séparés.
- Il est recommandé d'emballer les aliments avant de les placer dans le congélateur.
- Afin de prévenir l'expiration du temps de conservation, inscrivez la date et l'heure de congélation ainsi que le nom du produit sur l'emballage, en fonction des temps de conservation des différents aliments.
- Consommez rapidement les aliments que vous avez décongelés. Les aliments décongelés ne peuvent être recongelés que s'ils sont cuits. Il n'est pas sûr de consommer les aliments frais recongelés sans cuisson après leur décongélation.
- Lorsque vous congelez des aliments frais, ne les mettez pas en contact avec des aliments déjà congelés. Sinon, les aliments congelés seront décongelés.

### Stockage des aliments vendus surgelés

- Lorsque vous conservez des aliments, respectez les durées indiquées dans ces instructions.
- Afin de préserver la qualité des aliments, veillez à ce que l'intervalle de temps entre la transaction d'achat et le stockage soit aussi court que possible.
- Achetez des aliments congelés stockés à des températures inférieures ou égales à -18 °C.
- Évitez d'acheter des aliments dont l'emballage est recouvert de glace, etc. Cela signifie que le produit pourrait être partiellement décongelé et recongelé. La température a un impact sur la qualité des aliments.
- Conservez les aliments pendant la durée recommandée par le fabricant. Ne sortez du congélateur que les aliments dont vous avez besoin.
- Sauf en cas de circonstances extrêmes dans l'environnement, si votre produit (sur le tableau des valeurs de consigne recommandées) est réglé sur les valeurs de consigne spécifiées, les aliments conservent leur fraîcheur plus longtemps, aussi bien dans le compartiment des produits frais que dans celui du congélateur.

- Si le compartiment des aliments frais est réglé sur une température inférieure, les fruits et légumes frais peuvent être partiellement congelés.
- Les compartiments à deux étoiles conviennent aux aliments surgelés. Les glaces et les glaçons peuvent y être conservés.
- Congelez les denrées uniquement dans le compartiment 4 étoiles.

Viande et poisson		Préparation	Temps de stockage le plus long (mois)	
Produits à base de viande	Veau	Steak	En les coupant à 2 cm d'épaisseur et en les séparant par une feuille d'aluminium ou en les enveloppant hermétiquement avec du papier étirable.	6-8
		Rôti	En emballant les morceaux de viande dans un sac réfrigérant ou en les enveloppant hermétiquement avec du papier étirable.	6-8
		Cubes	En petites portions	6-8
		escalopes, côtelettes	En séparant les tranches coupées par une feuille d'aluminium ou en les enveloppant individuellement avec papier étirable.	6-8
	Mouton	Côtelettes	En séparant les morceaux de viande par une feuille d'aluminium ou en les enveloppant individuellement avec papier étirable.	4-8
		Rôti	En emballant les morceaux de viande dans un sac réfrigérant ou en les enveloppant hermétiquement avec du papier étirable.	4-8
		Cubes	En emballant la viande hachée dans un sac réfrigérant ou en les enveloppant hermétiquement avec du papier étirable.	4-8
	Patte	Rôti	En emballant les morceaux de viande dans un sac réfrigérant ou en les enveloppant hermétiquement avec du papier étirable.	8-12
		Steak	En les coupant à 2 cm d'épaisseur et en les séparant par une feuille d'aluminium ou en les enveloppant hermétiquement avec du papier étirable.	8-12
		Cubes	En petites portions	8-12
		Viande bouillie	En l'emballant en petites portions dans un sac réfrigérant	8-12
	Hacher		Sans assaisonnement, dans des sachets plats	1-3
	Abats (pièce)		En pièces	1-3
	Saucisse fermentée - Salammi		Elle doit être emballée, même si elle est dans une boîte.	1-3
Jambon		En plaçant une feuille d'aluminium entre les tranches coupées	2-3	
Volaille et animaux de chasse	Poulet et dinde		En l'enveloppant dans une feuille d'aluminium	4-6
	Oie		En les emballant dans une feuille d'aluminium (les portions ne doivent pas dépasser 2,5 kg)	4-6
	Canard		En les emballant dans une feuille d'aluminium (les portions ne doivent pas dépasser 2,5 kg)	4-6
	Cerf, Lapin, Chevreuil		En les emballant dans une feuille d'aluminium (les portions ne doivent pas dépasser 2,5 kg et les os doivent être séparés)	6-8

Viande et poisson		Préparation	Temps de stockage le plus long (mois)
Poissons et fruits de mer	Poissons d'eau douce (truite, carpe, grue, poisson-chat)	Après avoir soigneusement nettoyé l'intérieur et les écailles, il faut le laver, le sécher et couper la queue et la tête si nécessaire.	2
	Poisson maigre (Bar, Turbot, Sole)		4-6
	Poissons gras (Bonito, Maquereau, Poisson bleu, Rouget, Anchois)		2-4
	Mollusques	Nettoyés et dans des sachets	4-6
	Caviar	Dans son emballage, dans un récipient en aluminium ou en plastique	2-3

« Les temps de stockage indiqués dans le tableau sont basés sur la température de stockage de - 18° C. »

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

« Les temps de stockage indiqués dans le tableau sont basés sur la température de stockage de - 18° C. »

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

« Les temps de stockage indiqués dans le tableau sont basés sur la température de stockage de - 18° C. »

« La quantité d'aliments frais qui peut être congelée pendant une certaine période est indiquée sur l'étiquette signalétique.

### Détails du congélateur

Selon les normes IEC 62552, à une température ambiante de 25° C, le congélateur doit pouvoir congeler 4,5 kg de denrées alimentaires à - 18° C ou à des températures inférieures en 24 heures pour chaque 100 litres de volume du compartiment congélateur.

Les aliments peuvent être préservés pour des périodes prolongées uniquement à des températures inférieures ou égales à - 18° C.

Vous pouvez garder les aliments frais pendant des mois (dans le congélateur à des températures inférieures ou égales à - 18° C).

Les aliments à congeler ne doivent pas être en contact avec ceux déjà congelés pour éviter un dégivrage partiel.

Faites bouillir les légumes et filtrez l'eau pour prolonger la durée de conservation à l'état congelé. Placez les aliments dans des emballages sous vide après les avoir filtrés et placez-les dans le congélateur. Les bananes, les tomates, les feuilles de laitue, le

céleri, les œufs durs, les pommes de terre et les aliments similaires ne doivent pas être congelés. Si ces aliments sont congelés, seules les valeurs nutritionnelles et les qualités gustatives seront affectées. Une pourriture qui mettrait en danger la santé humaine n'est pas à l'ordre du jour.

### Placer les aliments

**Balconnets du compartiment congélateur** : Différents aliments congelés comme la viande, le poisson, la crème glacée, les légumes, etc.

**Étagères du compartiment réfrigérateur** : Les aliments contenus dans des casseroles, des plats couverts, des gamelles et les œufs (dans des gamelles fermées)

**Balconnets de la porte du compartiment réfrigérateur** : Aliments ou boissons de petite taille et emballés.

**Bac à légumes** : Légumes et fruits

**Compartiment des aliments frais** : Delicatessen (aliments pour le petit déjeuner, produits carnés à consommer dans un délai court).

## 6.2 Changement de direction de la porte

Vous trouverez des informations détaillées sur cette section sur notre site web en scannant le code QR de la page 2.

## CLAUSE DE NON-RESPONSABILITÉ

Certaines défaillances (simples) peuvent être traitées de manière adéquate par l'utilisateur final sans qu'aucun problème de sé-

curité ou d'utilisation dangereuse ne survienne, à condition qu'elles soient effectuées dans les limites et conformément aux instructions suivantes (voir la section « Auto-réparation »).

Par conséquent, sauf autorisation contraire dans la section « Auto-réparation » ci-dessous, adressez-vous à des réparateurs professionnels agréés pour toutes réparations afin d'éviter des problèmes de sécurité. Un réparateur professionnel agréé est une personne à qui le fabricant a donné accès aux instructions et à la liste des pièces détachées de ce produit selon les méthodes décrites dans les actes législatifs en application de la directive 2009/125/CE

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

### Auto-réparation

L'auto-réparation peut être effectuée par l'utilisateur final en ce qui concerne les pièces de rechange suivantes : poignées de porte, charnières de porte, plateaux, paniers et joints de porte (une liste mise à jour est également disponible sur support.beko.com à partir du 1er mars 2021).

En outre, pour garantir la sécurité du produit et éviter tout risque de blessure grave, ladite auto-réparation doit être effectuée en suivant les instructions du manuel d'utilisation pour l'auto-réparation ou celles disponibles sur support.beko.com. Pour votre sécurité, débranchez le produit avant de procéder à toute auto-réparation.

Les réparations et tentatives de réparation par les utilisateurs finaux pour des pièces ne figurant pas dans cette liste et/ou ne suivant pas les instructions des manuels

d'utilisation pour l'auto-réparation ou celles disponibles sur support.beko.com, pourraient donner lieu à des problèmes de sécurité non imputables à Beko, et annuleront la garantie du produit.

Il est donc fortement recommandé aux utilisateurs finaux de s'abstenir de tenter d'effectuer des réparations ne figurant pas sur la liste des pièces de rechange mentionnée, mais de contacter dans de tels cas des réparateurs professionnels autorisés ou des réparateurs professionnels agréés. Au contraire, de telles tentatives de la part des utilisateurs finaux peuvent causer des problèmes de sécurité et endommager le produit et, par la suite, provoquer un incendie, une inondation, une électrocution et des blessures corporelles graves.

À titre d'exemple, mais sans s'y limiter, vous devez vous adresser à des réparateurs professionnels autorisés ou à des réparateurs professionnels agréés pour les réparations suivantes : compresseur, circuit de refroidissement, carte mère, carte d'inverseur, panneau d'affichage, etc.

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

La disponibilité des pièces de rechange du réfrigérateur que vous avez acheté est de 10 ans. Pendant cette période, les pièces de rechange d'origine seront disponibles pour faire fonctionner le réfrigérateur correctement.

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

Cet appareil est équipé d'une source d'éclairage de classe énergétique « G ».

La source d'éclairage de cet appareil ne doit être remplacée que par des réparateurs professionnels.



Points de collecte sur [www.quefairede mesdechets.fr](http://www.quefairede mesdechets.fr)  
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



Voir également

- 2 CLAUSE DE NON-RESPONSABILITÉ  
[ ] 48]