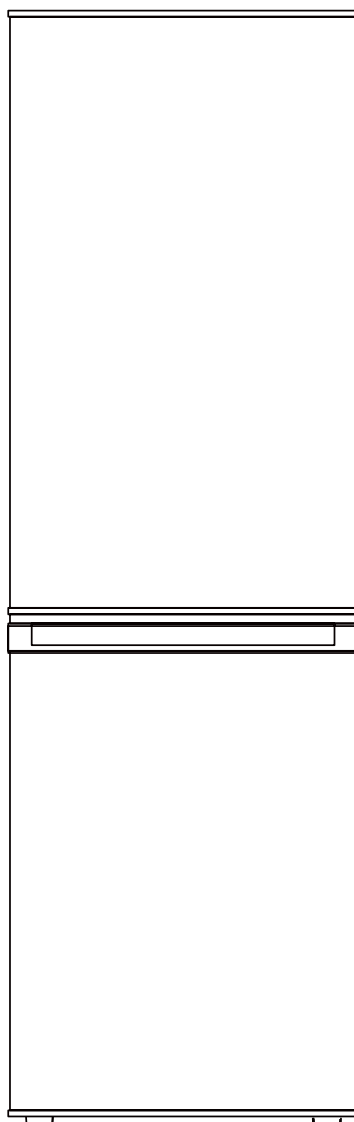




Continental Edison



CEFC193NFS1

RÉFRIGÉRATEUR CONGÉLATEUR BAS 193L/ REFRIGERATOR-FREEZER 193L

MANUEL DE L'UTILISATEUR / USER MANUAL






AVERTISSEMENTS ET CONSEILS DE SECURITE IMPORTANTS

Lisez toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil. Lire attentivement ce manuel avant d'utiliser l'appareil afin de savoir exactement ce qu'il faut faire et ce qu'il ne faut pas faire.

Il est très important que ce guide soit gardé avec l'appareil pour toute nouvelle consultation. Si cet appareil devait être transféré à une autre personne, assurez-vous que le guide suive l'appareil de façon à ce que le nouvel utilisateur puisse être informé du fonctionnement de celui-ci.

Une utilisation impropre de l'appareil peut être dangereuse, surtout pour les enfants.

Dans ce guide d'utilisation, les symboles suivants sont utilisés :

	Informations importantes concernant votre sécurité personnelle et comment éviter d'endommager l'appareil
	Informations générales et conseils
	Informations sur l'environnement
	Risque d'incendie
	Risque de choc électrique

INSTRUCTION DE SÉCURITÉ

1. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés.
2. Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques.
3. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de

connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

4. Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
5. **MISE EN GARDE:** Maintenir dégagées les ouvertures de ventilation dans l'enceinte de l'appareil ou dans la structure d'encastrement.
6. **MISE EN GARDE:** Ne pas utiliser de dispositifs mécaniques ou autres moyens pour accélérer le

processus de dégivrage autres que ceux recommandés par le fabricant.

7. MISE EN GARDE: Ne pas endommager le circuit de réfrigération.
8. MISE EN GARDE: Ne pas utiliser d'appareils électriques à l'intérieur du compartiment de stockage des denrées, à moins qu'ils ne soient du type recommandé par le fabricant.
9. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
10. Ne pas stocker dans cet appareil des substances explosives telles que des aérosols contenant des gaz propulseurs inflammables:

- Avant de jeter votre appareil enlevez la porte et laissez les étagères en place pour que les enfants ne puissent pas jouer facilement à l'intérieur.
- Ne laissez jamais les enfants faire fonctionner ou jouer avec l'appareil.
- Ne nettoyez jamais des éléments de l'appareil avec des fluides inflammables. Les fumées représentent un risque d'incendie ou peuvent provoquer des explosions.
- Ne stockez pas ou n'utilisez pas d'essence ou d'autres gaz ou liquides inflammables dans ou près de cet appareil. Les fumées peuvent provoquer un incendie ou une explosion.
- N'installez pas cet appareil dans un endroit avec des conditions climatiques extrêmes telles que

: ventilation insuffisante,
températures inférieures à 10°C
ou supérieures à 38°C.

11. Ce produit est conforme aux normes européennes de sécurité en vigueur relatives aux appareils électriques. Il a été soumis à de longs essais et à des tests méticuleux afin d'en évaluer la sécurité et la fiabilité. Avant de brancher l'appareil, vérifier que les données figurant sur la plaquette signalétique correspondent à celles de votre installation.
12. Les matériaux d'emballage sont recyclables, ne pas les abandonner dans l'environnement, les porter dans un centre spécialisé afin qu'ils soient recyclés.

13. La sécurité électrique de cet appareil est assurée uniquement lorsqu'il est relié à une installation électrique équipée d'une prise de terre en bon état, selon la norme en vigueur. En cas de doute, faire procéder à un contrôle soigné de l'installation par un technicien qualifié.
14. L'utilisation de cet appareil, comme celle de tout appareil électrique, implique l'observation de certaines règles fondamentales :
- Ne pas toucher l'appareil avec des mains ou des pieds mouillés ou humides;
 - Ne pas tirer sur le câble d'alimentation pour débrancher la fiche de la prise;
 - Ne pas laisser l'appareil exposé aux agents atmosphériques;
 - Ne pas permettre que l'appareil soit utilisé par des enfants en l'absence de surveillance;

- Ne pas débrancher ni brancher la fiche dans la prise de courant avec les mains mouillées; avant d'effectuer toute opération de nettoyage ou d'entretien, débrancher l'appareil du réseau d'alimentation électrique en débranchant la fiche ou en éteignant l'interrupteur principal de l'installation;
- La prise de courant doit rester accessible après l'installation de l'appareil.
- En cas de panne ou de mauvais fonctionnement, éteindre l'appareil et ne pas l'endommager.
- La prise d'alimentation doit toujours rester accessible après l'installation de l'appareil.

15. MISE EN GARDE:

N'endommagez pas le circuit du réfrigérant.

Le réfrigérant cause des blessures graves en cas de projections dans les yeux. Si cela se produit, allez immédiatement à l'hôpital.

16. **MISE EN GARDE:** Les ouvertures d'aération, dans le boîtier de l'appareil ou dans à l'endroit du montage, ne doivent en aucun cas être obstruées.
17. **MISE EN GARDE:** N'utilisez pas d'appareil électrique à l'intérieur des compartiments de stockage des aliments de l'appareil.
18. **MISE EN GARDE:** N'utilisez pas de dispositifs mécaniques ou autres moyens pour accélérer le processus de dégivrage.
19. Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques (cadre privé) mais pas dans les applications analogues telles que :

- les coins cuisines réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels.
- les fermes et l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel.
- les environnements du type chambres d'hôtes.
- la restauration et autres applications similaires y compris la vente au détail.

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

- 21. AVERTISSEMENT:** Ne pas placer de socles mobiles de prises s ni de blocs d'alimentation portables à l'arrière de l'appareil.
22. Les enfants âgés de 3 à 8 ans sont autorisés à charger et décharger des appareils de réfrigération.
23. Pour éviter la contamination des aliments, veuillez respecter les instructions suivantes:
- L'ouverture prolongée de la porte peut entraîner une augmentation significative de la température dans les compartiments de l'appareil.
 - Nettoyez régulièrement les surfaces pouvant entrer en contact avec des aliments et des systèmes de drainage accessibles.

- Conservez la viande et le poisson crus dans des récipients appropriés au réfrigérateur, de sorte qu'ils ne soient pas en contact et qu'ils ne s'égouttent pas sur d'autres aliments.
- Les compartiments deux étoiles pour produits congelés sont adaptés à la conservation des aliments congelés, au stockage ou à la fabrication de glaces et pour la fabrication de glaçons.
- Les compartiments à une, deux et trois étoiles ne conviennent pas pour la congélation d'aliments frais.
- Si l'appareil de réfrigération reste vide pendant de longues périodes, éteignez-le, dégivrez, nettoyez, séchez et laissez la porte ouverte pour éviter le développement de moisissure dans l'appareil.

24. Placez l'appareil contre un mur à une distance supérieure ou égale à 100 mm, veillez à ménager un espace libre d'au moins 300 mm d'espace libre sur le dessus du réfrigérateur.

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

AVERTISSEMENT: Ne pas placer de socles mobiles de prises multiples ni de blocs d'alimentation portables à l'arrière de l'appareil.

25. Cet appareil de réfrigération n'est pas destiné à être utilisé comme un appareil encastré.

26. Durée de stockage des aliments surgelés recommandée dans le congélateur. Ces durées varient en fonction du type d'aliment. Les aliments que vous congelez peuvent être conservés de 1 à 12 mois (minimum à -18°C).

Aliment	Durée de stockage
Bacon, ragoûts, lait	1 mois
Pain, glace, saucisses, tartes, crustacés préparés, poissons gras	2 mois
Poissons non gras, crustacés, pizzas, scones et muffins	3 mois
Jambon, gâteaux, biscuits, côtelettes de bœuf et d'agneau, morceaux de volaille	4 mois
Beurre, légumes (blanchis), œufs entiers et jaunes d'œufs, écrevisses cuites, viande hachée (cru), porc (cru)	6 mois
Fruits (secs ou au sirop), blancs d'œufs, bœuf (cru), poulet entier, agneau (cru), gâteaux aux fruits	12 mois

27. Lorsque vous congelez des aliments frais comportant une « date de péremption / limite d'utilisation / date de consommation », vous devez les congeler avant l'expiration de cette date.

28. Lorsque vous congelez des aliments frais comportant une « date de péremption / limite d'utilisation / date de consommation », vous devez les congeler avant l'expiration de cette date.
29. Vérifiez que les aliments n'ont pas déjà été congelés. En effet, les aliments congelés qui ont complètement décongelé ne doivent pas être recongelés. Une fois décongelés, les aliments doivent être consommés rapidement.
- Pour éviter l'altération des aliments due au transfert de germes : Rangez les produits animaux et végétaux non emballés séparément dans les tiroirs.

Ceci s'applique également aux différentes sortes de viande.

- Si les aliments doivent être conservés ensemble par manque de place : enveloppez-les.
- Ne conservez jamais les fruits et légumes sur un balcon avec de la viande ou du poisson.

Ailmentation	Durée de stockage
Beurre	90 jours
Fromage à pâte dure	110 jours
Lait	7 jours
Saucisse, charcuterie	9 jours
Viande	7 jours

Frigorigène



Danger; risque d'incendie/
matières inflammables

**Danger; risque d'incendie/
matières inflammables**

Le gaz frigorigène contenu dans le circuit de cet appareil est de l'isobutane (R 600a), gaz peu polluant mais inflammable. Lors du transport et de l'installation de l'appareil, veiller à n'endommager aucune partie du circuit frigorifique.

En ce qui concerne l'installation, la manipulation, le nettoyage et la mise au rebuts de l'appareil, référez-vous aux chapitres ci-après du guide d'utilisation.



Convient pour aliments



Informations sur la signification du marquage de conformité

Le marquage **CE** indique que le produit répond aux principales exigences des Directives Européenne : 2014/35/UE (*Basse Tension*), 2014/30/UE (*Compatibilité Electromagnétique*), 2011/65/UE (*Limitation d'utilisation de certaines substances dans les équipements électroniques*)

SOMMAIRE

Avertissements et conseils de sécurité importants	-2-
I. Description de l'appareil	-21-
II. Caractéristiques Techniques	-23-
III. Avant la première utilisation	-24-
a. Transport et mise en route	
b. Déballage de l'appareil et mise au rebut des éléments d'emballage	
c. Nettoyage de l'appareil	
IV. Installation	-25-
V. Inversion du sens d'ouverture de la porte	-28-
VI. Préparation de l'appareil	-30-
VII. Utilisation	-31-
VIII. Nettoyage et Entretien	-37-
IX. Pannes et solutions	-39-
X. Garantie	-40-
XI. Mise au rebut	-42-

Ce guide d'utilisation est disponible dans les langues suivantes :

- FR (version originale)

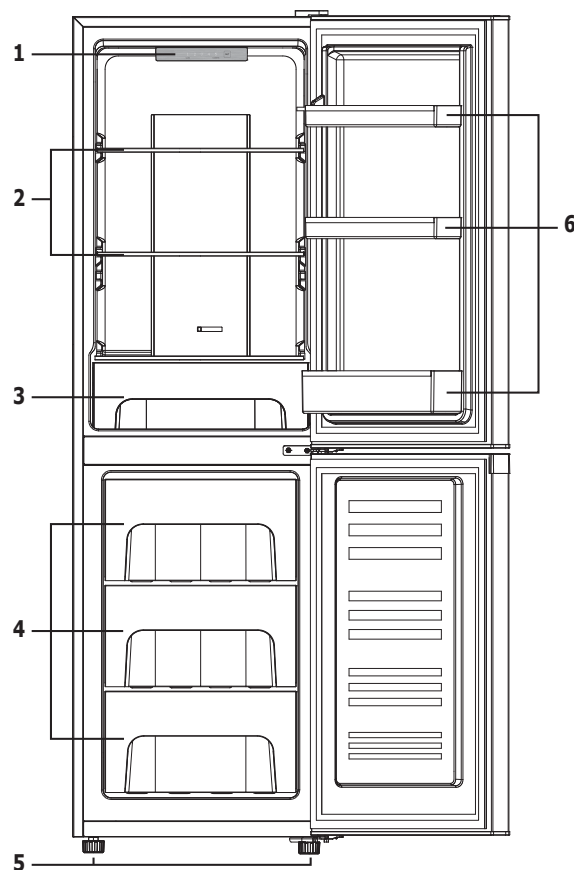
- EN (translated from the original)

Toute autre traduction serait une traduction de la version originale.

Ce guide d'utilisation, ses modifications éventuelles ou toute nouvelle version, est disponible sur notre site web.

I. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

PIECES ET CARACTERISTIQUES



1. Thermostat
2. Clayette
3. Bac à légume
4. Tiroir
5. Pieds réglables
6. Balconnet

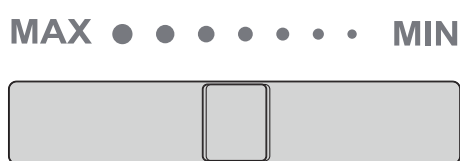
Le dessin, le nombre d'étagères ne sont qu'indicatifs.
Document non contractuel pouvant faire l'objet de modifications.

Réglage de la température du réfrigérateur



- Le bouton de contrôle de la température de la chambre froide est situé sur le dessus de la chambre froide, appuyez sur la touche "set", vous pouvez ajuster la température de la chambre froide; (le bouton de contrôle de la température de réfrigération est situé en haut de la chambre froide. Appuyez sur le bouton "set" pour régler la température du réfrigérateur;)
- La première fois que vous allumez l'appareil, réglez le bouton de contrôle de la température sur "5", exécutez - le pendant au moins 2 heures avant de mettre la nourriture. Cela garantira que les armoires sont bien réfrigérées avant de mettre de la nourriture.
- Le contrôle de la température du réfrigérateur varie de la position la plus chaude "1" à la position la plus froide "5". Réglez le contrôle de la température au réglage qui convient le mieux à vos besoins. Le réglage "3" doit être adapté à l'utilisation du réfrigérateur à la maison ou au Bureau.

Réglage de la température du congélateur



MIN	MILIEU	MAX
-15- 17°C	-17- 19°C	-19- 22°C

Lorsque la température est réglée au niveau MAX et que le compartiment congélateur n'est pas suffisamment froid, vous pouvez régler la température du réfrigérateur au niveau MAX afin d'obtenir une congélation rapide. Cela augmentera la durée de fonctionnement du compresseur et le compartiment congélateur deviendra plus frais.

Si la température ambiante en hiver est basse, vous pouvez régler la température du congélateur au niveau MAX afin de baisser la température dans le compartiment congélateur.

II. CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

DONNEES TECHNIQUES :

Marque	Continental Edison
Référence	CEFC193NFS1
Modèle	BCD-201W
Alimentation électrique	220-240V~
Courant électrique	50-60Hz
Dimensions LxPxH	485 x 600 x 1585 mm
Poids net	40 kg
Gaz réfrigérant	R600a (45g)
Isolant	Cyclopentane

FICHE TECHNIQUE RELATIVE AU RÈGLEMENT 2019/2016/UE SUR L'ÉTIQUETAGE ÉNERGÉTIQUE :

La fiche d'information sur le produit selon le règlement UE 2019/2016 sur l'étiquetage énergétique des appareils frigorifiques se trouve sous l'URL ci-dessous ou en flashant code QR indiqué sur l'étiquette énergétique elle-même :

URL - <https://eprel.ec.europa.eu/qr/1785321>

III. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

a. TRANSPORT ET MISE EN ROUTE

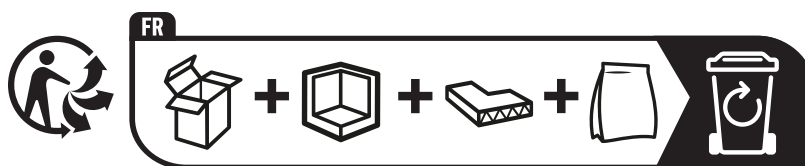
Lors du transport de cet appareil, prenez-le par la base et inclinez-le doucement jusqu'à 45° maximum. Ne pas soulever l'appareil par la poignée de la porte. Ne pas mettre l'appareil dans une position totalement horizontale ou à l'envers. Poussez le réfrigérateur sur les pieds à roulettes afin de le déplacer.

Attention : Après le transport du réfrigérateur, vous devez attendre minimum 8 heures avant sa mise en service.

IMPORTANT : L'installation de cet appareil nécessite l'intervention de plusieurs personnes.

b. DEBALLAGE DE L'APPAREIL ET MISE AU REBUT DES ELEMENTS D'EMBALLAGE

- Retirez tous les éléments d'emballage autour de l'appareil, ainsi que les éléments de protection situés à l'intérieur des compartiments de l'appareil.
- Le carton d'emballage et les feuilles de papier sont recyclables. Ils doivent être jetés dans les bacs de collecte prévus à cet effet.
- Les autres éléments d'emballage (adhésif, attaches...) doivent être jetés avec les déchets ménagers.



Pour en savoir plus : www.quefairedemesdechets.fr

c. NETTOYAGE DE L'APPAREIL :

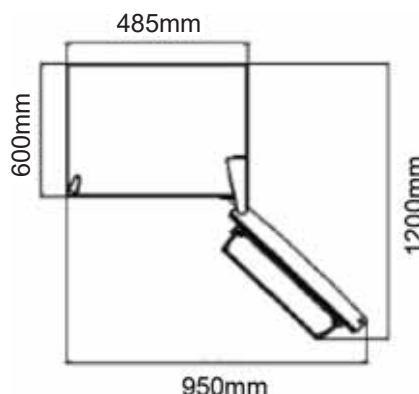
Nettoyez tous les éléments du réfrigérateur avec de l'eau et une solution détergente douce. Rincez le soigneusement et séchez le avec un chiffon doux.

Remarque: Les parties électriques de l'appareil peuvent être nettoyées uniquement avec un chiffon sec.

IV. INSTALLATION

Emplacement

- Placez votre appareil loin d'une source de chaleur (chauffage, appareils de cuisson, rayons de soleil). Pour le bon fonctionnement de votre appareil, la température ambiante du local doit être comprise entre +16°C et +38°C (classe ST). En dehors de ces limites ; l'appareil ne fonctionnera plus normalement.



- Veuillez laisser suffisamment d'espace à l'arrière et sur les côtés de l'appareil pour assurer une bonne circulation d'air. Une aération insuffisante entraînerait un mauvais fonctionnement et une augmentation de la consommation d'énergie.

- Mettez l'appareil de niveau en réglant correctement les 2 pieds.

IMPORTANT : L'installation de cet appareil nécessite l'intervention de 2 personnes.

Branchement au réseau

Votre appareil est prévu pour fonctionner sous une tension de 230 volts monophasée.

Il doit être raccordé à une prise murale reliée à la terre et protégée par un fusible de 10 A conformément à la norme NF C15-100 et aux prescriptions de votre fournisseur d'électricité.

IMPORTANT :

Cet appareil doit être installé de façon à ce que la prise de courant reste accessible. Assurez-vous après l'avoir installé qu'il ne repose pas sur le câble d'alimentation.

Classes climatiques

Les informations relatives à la classe climatique de l'appareil figurent sur la plaque signalétique. Elles indiquent la plage de fonctionnement optimale de votre appareil.

Il existe 4 classes climatiques :

- Tempérée étendue (SN) : cet appareil est destiné à être utilisé à des températures ambiantes comprises entre 10° C et 32° C ;
- Tempérée (N) : cet appareil est destiné à être utilisé à des températures ambiantes comprises entre 16° C et 32° C ;
- Subtropicale (ST) : cet appareil est destiné à être utilisé à des températures ambiantes comprises entre 16° C et 38° C ;
- Tropical (T) : cet appareil est destiné à être utilisé à des températures ambiantes comprises entre 16° C et 43° C ;

Note : Les valeurs limites de la plage de température ambiante pour les classes climatiques pour lesquelles l'appareil est conçu et le fait que les températures internes peuvent être influencées par des facteurs tels que l'emplacement de l'appareil, la température ambiante et la fréquence d'ouverture des portes, le réglage de tout dispositif de régulation de température pourrait devoir être modifié pour tenir compte de ces facteurs, si nécessaire.

Serrure

Si votre réfrigérateur est équipé d'une serrure, gardez la clé hors de portée et non à proximité de l'appareil pour éviter que les enfants n'y soient coincés.

Gaz réfrigérant

Le gaz réfrigérant (R600a) et le matériau isolant moussant (cyclopentane) ont un très faible impact sur le réchauffement climatique.

Le R600a est un gaz inflammable. Il est intégré dans un circuit de réfrigération étanche. Cependant, en cas de fuite dans le circuit frigorifique, tenez l'appareil à l'écart des flammes et ouvrez les fenêtres pour la ventilation le plus rapidement possible.

Signification du symbole « * » des congélateurs

- Les congélateurs 1 étoile (*), 2 étoiles (**), et 3 étoiles (***) ne conviennent pas pour congeler des aliments frais.
- Les congélateurs 2 étoiles (**) et 3 étoiles (***) conviennent pour stocker des aliments surgelés (pré-congelés)

COMPARTIMENTS	ÉTOILES (*)	TEMPERATURE DE STOCKAGE CIBLE	ALIMENTS APPROPRIES
CONGELATEUR	(***)*	≤ -18 °C	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Convient aux fruits de mer (poissons, crevettes, crustacés), eau douce et produits carnés. ➤ Durée de conservation recommandée : 3 mois <p>i Convient pour congeler des aliments frais</p>
CONGELATEUR	***	≤ -18 °C	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Convient aux fruits de mer (poissons, crevettes, crustacés), eau douce et produits carnés. ➤ Durée de conservation recommandée : 3 mois <p>i Ne convient pas pour congeler des aliments frais.</p>
CONGELATEUR	**	≤ -12 °C	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Convient aux fruits de mer (poissons, crevettes, crustacés), eau douce et produits carnés. ➤ Durée de conservation recommandée : 2 mois <p>i Ne convient pas pour congeler des aliments frais.</p>
CONGELATEUR	*	≤ -6 °C	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Convient aux fruits de mer (poissons, crevettes, crustacés), eau douce et produits carnés. ➤ Durée de conservation recommandée : 1 mois <p>i Ne convient pas pour congeler des aliments frais.</p>
0* - COMPARTIMENT	—	-6 °C - 0 °C	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Convient aux produits à base de viande fraîche (porc, bœuf, poulet, etc.) et aux aliments transformés consommés ou transformés le jour même ou dans les trois jours suivant le stockage (max.). <p>i Ne convient pas pour congeler des aliments ou pour conserver des aliments surgelés.</p>

V. INVERSION DU SENS D'OUVERTURE DE LA PORTE

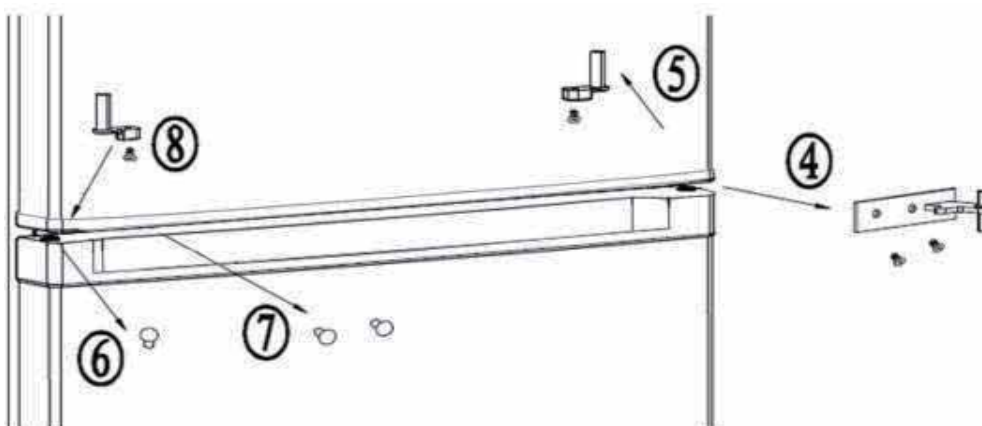
Vous pouvez changer le sens d'ouverture de la porte de votre appareil en déplaçant les charnières. Lors du remontage, veillez à ce que la porte soit bien alignée et que le joint de la porte adhère correctement.

Nous vous rappelons que le changement du sens d'ouverture de la porte doit se faire l'appareil débranché. Réglez les deux pieds de nivellement à leur position la plus haute.

IMPORTANT : cette opération nécessite l'intervention de 2 personnes. Outils requis : Tournevis cruciforme / tournevis à tête plate / clé hexagonale



1. Retirez le couvercle de la charnière supérieure.
2. Retirez la charnière supérieure.
3. Enlever les 4 protections.



4. Retirez la porte du congélateur, puis retirez la charnière du milieu.
5. Retirez la butée de porte droite (non utilisée) du bas de la=porte du congélateur.
6. Retirez le bouchon du trou gauche de la porte du= réfrigérateur, puis installez-le sur le côté droit.
7. Retirez deux couvercles de charnière sur la gauche et les= installer sur le côté droit.

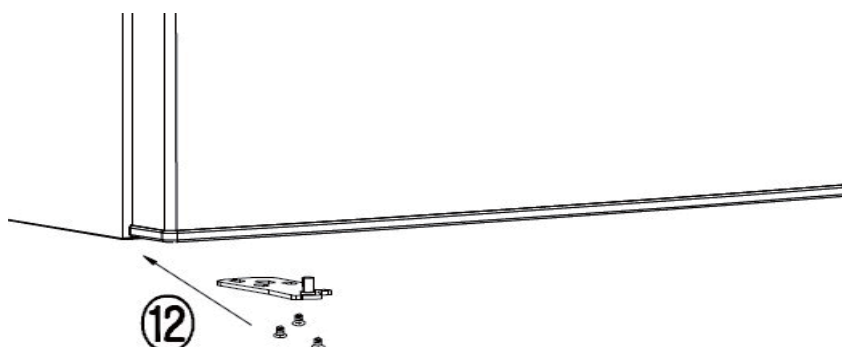
8. Installez la butée de porte gauche (à l'intérieur du sac en plastique) à l'aide de la vis retirée du côté droit avant.



9. Retirez d'abord la charnière droite du bas de la porte du réfrigérateur et retirez le bouchon du trou de la charnière, puis installez-le sur la gauche.

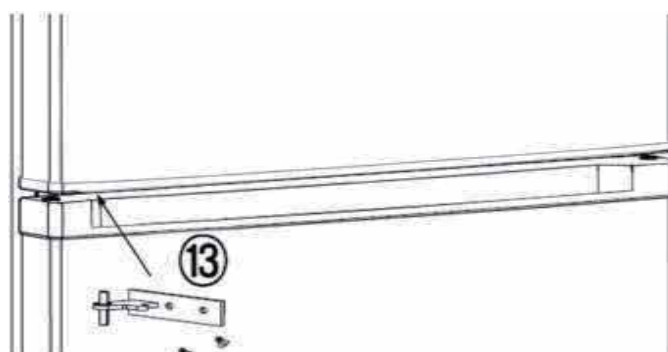
10. Retirez la butée de porte droite (qui n'est plus utilisée) du bas de la porte du réfrigérateur.

11. Installez la butée de porte gauche (à l'intérieur du sac en plastique) à l'aide de la vis retirée du côté droit avant.



12. Installez la charnière inférieure sur le côté gauche.

13. Installez la charnière centrale sur la gauche, puis installez la porte du congélateur, la charnière supérieure, le couvercle de la charnière et le couvercle du trou un par un.



VI. PREPARATION DE L'APPAREIL

✓ **Nettoyage**

Vérifier les accessoires à l'intérieur du réfrigérateur et essuyer l'intérieur avec un chiffon doux.

✓ **Mise sous tension**

Branchez la prise de courant électrique pour démarrer le compresseur. Après 1 heure, ouvrez la porte du congélateur, si la température baisse, cela indique que le système de réfrigération fonctionne normalement.

✓ **Temps d'attente**

Une fois le réfrigérateur correctement installé et bien nettoyé, ne l'allumez pas immédiatement. Assurez-vous de mettre le réfrigérateur sous tension après plus d'une heure d'attente, afin d'assurer son fonctionnement normal.

✓ **Entreposage des aliments**

Une fois le réfrigérateur complètement refroidi, entreposez-y les aliments. En été, lorsque la température est élevée, il faut plus de 4 heures pour que les aliments soient complètement refroidis (essayez d'ouvrir le moins possible la porte du réfrigérateur avant que la température interne ne refroidisse).

VII. UTILISATION

Mise en fonctionnement :

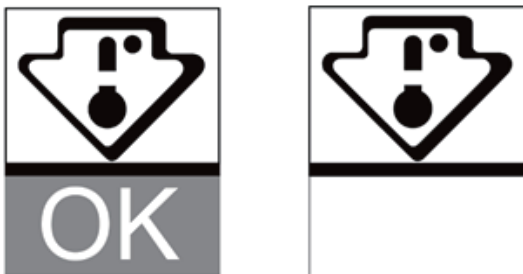
L'appareil étant convenablement installé, nous vous conseillons de essuyer l'intérieur avec de l'eau tiède légèrement savonneuse. N'utilisez pas de produits abrasifs ; Ils risqueraient d'abîmer les revêtements de votre appareil.

Utilisation :

Les réfrigérateurs sont destinés uniquement à la conservation domestique des aliments frais et des boissons ainsi qu'à la conservation de courte durée des produits congelés.

Indicateur de température :

Le symbole ci-contre indique l'emplacement de la zone la plus froide de votre réfrigérateur : cette zone est délimitée en bas par la vitre du bac à légumes, et en haut par le symbole ou bien la clayette positionnée à la même hauteur.



Afin de garantir les températures dans cette zone, veuillez à ne pas modifier le positionnement de cette clayette. Dans les réfrigérateurs à air pulsé (équipés d'un ventilateur ou modèles No Frost), le symbole de la zone la plus froide n'est pas représenté car la température à l'intérieur de ceux-ci est homogène.

Installation de l'indicateur de température

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

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

Vérification de la température dans la zone la plus froide

Grâce à l'indicateur de température, vous pourrez vérifier régulièrement que la température de la zone la plus froide est correcte. En effet, la température à l'intérieur du réfrigérateur est fonction de plusieurs facteurs tels que la température ambiante du local, la quantité de denrées stockées, la fréquence d'ouverture de la porte. Prenez ces facteurs en considération lors du réglage de l'appareil.

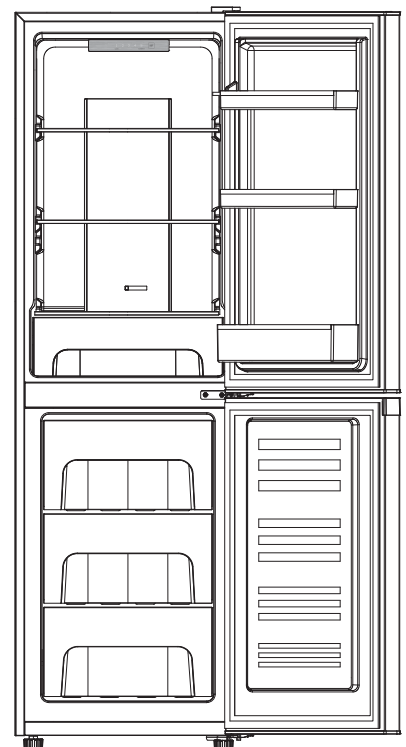
Lorsque l'indicateur indique « OK », cela signifie que votre thermostat est bien réglé, et que la température intérieure est correcte. Si la couleur de l'indicateur est blanche, cela signifie que la température est trop élevée, il faut dans ce cas augmenter le réglage du thermostat et attendre 12 heures pour effectuer un nouveau contrôle visuel de l'indicateur.

Remarque :

Après chargement ou ouverture de la porte, il est possible que l'indicateur devienne blanc au bout de quelques instants.

Conseils pour le stockage des aliments :

- Stockez les aliments les plus sensibles dans la zone la plus froide de l'appareil, conformément aux indications de cette notice (chapitre Indicateur de température).
- Limitez la fréquence et le temps d'ouverture de la porte.
- Réglez le thermostat afin d'obtenir une température la plus basse. Ce réglage doit se faire progressivement afin de ne pas provoquer le gel des denrées alimentaires.
- Nettoyez fréquemment l'intérieur du réfrigérateur.



Réglage de la température

La température intérieure est réglée par le thermostat commandé par le bouton situé à l'intérieur de l'appareil. La position 'MAX' correspond à la température la plus froide. La température obtenue à l'intérieur de l'enceinte peut varier en fonction des conditions d'utilisation : emplacement, température ambiante, fréquence de l'ouverture de la porte, quantité des denrées à l'intérieur.

Le réglage peut être modifié en tenant compte de ces conditions. En général, un réglage moyen (position 'MID') permet d'obtenir une température convenable ; pour obtenir plus ou moins de froid, ajuster la manette du thermostat ;

Pour arrêter le réfrigérateur afin d'effectuer un dégivrage sans le débrancher, tournez la manette du thermostat vers la gauche sur la position 'OFF'. Un déclic se fait entendre.

Stockage des aliments

Vous obtiendrez une meilleure conservation de vos aliments si vous les placez dans la zone de froid la mieux appropriée à leur nature.

Compartiment Réfrigérateur

Différents aliments peuvent y être stockés, en particulier les légumes et les fruits. Le temps de stockage est de 1 à 3 jours.

La zone la plus froide du compartiment réfrigérateur se situe dans le bas de l'appareil, au niveau du dessus du bac à légumes :

- Sur les clayettes : aliments cuits, entremets et toutes denrées devant être consommées rapidement, fromages frais, charcuterie.
- Sur la clayette du bac à légumes : viandes, volailles, poissons frais. Temps de conservation de 1 à 2 jours.
- Dans le bac à légumes : légumes et fruits.
- Dans le balconnet du bas de la porte : les bouteilles, puis en remontant : les produits de faible volume (crème, yaourts...). Le beurre et les œufs sont à placer dans le balconnet supérieur.

Pour une meilleure hygiène, retirez les emballages avant de placer les aliments dans le réfrigérateur (par exemple emballage des packs de yaourt...) Emballez les aliments dans des récipients appropriés et parfaitement proportionné à la qualité pour éviter les échanges de bactéries entre les aliments. Attendez le refroidissement des préparations avant de les stocker.

Compartiment congélateur

Le compartiment congélateur permet la congélation des produits frais ainsi que la conservation des produits congelés.

La quantité des aliments à congeler ne doit pas dépasser la quantité inscrite sur la plaque signalétique. Si la quantité à congeler est supérieure à cette valeur, il est toujours possible d'effectuer la congélation en plusieurs fois.

Congélation des produits frais

- Congelez exclusivement des produits frais après les avoir nettoyés et préparés si nécessaire.
- Laissez les plats cuisinés refroidir à température ambiante avant de les introduire dans le congélateur.
- Tous les produits à congeler devront être emballés dans des contenants « spécial congélation » et hermétiques.
- Chaque paquet doit être correctement proportionné et adapté à la consommation familiale de manière à être utilisés en une seule fois. Des paquets de petites dimensions permettent d'obtenir une congélation rapide et uniforme.

Attention :

- **Un produit décongelé ne doit jamais être recongelé.**
- **Ne pas placer dans le congélateur des bouteilles de boissons gazeuses, elles pourraient éclater.**

Pour congeler des produits frais

Régler le thermostat pour obtenir une température la plus basse possible sans pour autant que celle-ci n'atteigne une valeur inférieure à 0° dans le réfrigérateur.

N'ouvrez pas la porte du congélateur pendant l'opération de congélation. Laissez l'appareil en régime de congélation pendant 24 heures, puis, au bout de ce laps de temps, replacez le bouton du thermostat en position moyenne.

Conservation des produits congelés

- Les produits congelés peuvent être regroupés, afin de laisser des espaces libres pour la congélation.

- Quand vous achetez un produit surgelé, assurez-vous que l'emballage est intact, qu'il ne présente aucune trace d'humidité, qu'il n'est pas gonflé, ce qui serait le signe d'un début de décongélation.
- Respectez la durée de conservation indiquée par le fournisseur des produits surgelés.
- Evitez d'ouvrir trop souvent la porte et ne la laisser ouverte que le temps nécessaire. Une augmentation de la température peut réduire la durée de conservation des aliments.

Décongélation

Les viandes, volailles et poissons doivent être décongelés dans le réfrigérateur pour éviter le développement de bactéries. Les autres produits peuvent être décongelés à l'air ambiant.

Les petites portions peuvent être cuisinées dès leur sortie du congélateur. Beaucoup de plats prêts à cuire peuvent être également cuisinés sans décongélation préalable. Conformez-vous toujours aux préconisations figurant sur l'emballage.

Le pain et les pâtisseries peuvent être décongelés au four.

Les fours à micro-ondes peuvent être utilisés pour décongeler la plupart des aliments. Respectez les conseils figurant dans la notice de ces fours et fours à micro-ondes.

En cas de coupure de courant, si l'arrêt de fonctionnement ne dépasse pas 15 heures, il n'y a aucun risque d'altération des aliments congelés. Abstenez-vous cependant d'ouvrir la porte (le temps de remontée en température peut sensiblement être diminué). Dès que vous constatez un début de décongélation, les aliments doivent être consommés le plus rapidement possible. Ne jamais recongeler un aliment ayant été décongelé.

Conseils pour économiser de l'énergie :

- Installez l'appareil dans une pièce fraîche, sèche et convenablement aérée.
- Veillez à ne pas exposer l'appareil aux rayons du soleil et ne le placez jamais à proximité d'une source directe de chaleur (près d'un radiateur, par exemple).
- Ne bouchez jamais les orifices ou grilles d'aération de l'appareil.
- Laissez refroidir les aliments avant de les placer dans l'appareil.
- Placez les produits congelés dans le réfrigérateur pour les décongeler.

- La basse température des produits congelés contribuera au refroidissement des aliments se trouvant dans le réfrigérateur.
- Dégivrez le congélateur lorsque la glace s'y est accumulée. Une épaisse couche de glace risque d'altérer le transfert du froid vers les produits congelés et d'augmenter ainsi la consommation d'énergie de l'appareil.
- Ne laissez pas les portes de l'appareil ouvertes pendant trop longtemps lorsque vous rangez ou retirez des aliments de l'appareil.
- La glace se formera d'autant moins dans le congélateur que vous laisserez la porte ouverte le moins longtemps possible.

VIII. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Dégivrage

a) Partie réfrigérateur

Le dégivrage de votre réfrigérateur est entièrement automatique et se produit à chaque arrêt du compresseur. Aucune intervention de votre part n'est nécessaire. Pendant le fonctionnement on constate l'apparition de gouttes de condensation ou de glace sur la paroi arrière. Elles seront éliminées pendant le dégivrage automatique.

L'eau produite s'écoulera par le trou d'évacuation elle sera collectée dans le bac situé sur le compresseur d'où elle s'évaporerait.

Important : *gardez propre le trou d'écoulement et la gouttière pour éviter un bouchage et l'écoulement de l'eau à l'intérieur de l'armoire.*

b) Partie congélateur

La formation de givre à l'intérieur de l'appareil ne peut être évitée. Le givre se forme quand l'humidité contenue dans l'air vient en contact avec les surfaces froides du congélateur. C'est pourquoi la porte ne doit être ouverte qu'en cas de nécessité. Une mince couche de givre ne nuit pas au fonctionnement de l'appareil et peut être retirée à l'aide la raclette.

Quand la couche de givre atteint une dizaine de millimètres, il faut procéder au dégivrage complet. Nous vous conseillons de faire cette opération quand l'appareil est peu chargé.

- Avant le dégivrage, si l'appareil n'est pas vide, mettez le bouton du thermostat sur une position plus froide pour que les produits soient portés à très basse température.
- Débranchez l'appareil
- Sortez les produits congelés et conservez-les dans un endroit frais en les enveloppant dans plusieurs feuilles de papier journal ou mieux dans des emballages isothermes (sacs isothermes, feuilles de plastique à bulles...)
- Laissez la porte ouverte.
- Vous pouvez accélérer le dégivrage en éliminant une partie du givre à l'aide de la raclette et en plaçant des récipients d'eau chaude (max 60°) à l'intérieur.

N'employer en aucun cas des objets tranchants pour gratter le givre ni d'appareils électriques chauffants (sèche-cheveux, radiateurs). L'appareil pourrait être irrémédiablement endommagé.

- Après la fonte du givre, essuyez et séchez soigneusement le congélateur.
- Rebranchez-le et attendez une heure ou deux avant de le remplir à nouveau. **NETTOYAGE**

Avant de procéder au nettoyage, débranchez l'appareil.

N'utilisez jamais de produits abrasifs ni d'éponge avec grattoir pour le nettoyage intérieur ou extérieur de votre appareil.

- Retirez tous les accessoires (clayettes, balconnets, bacs à légumes). Lavez-les à l'eau tiède additionnée d'un détergent doux et inodore (produit pour la vaisselle par exemple), rincez à l'eau javellisée et séchez soigneusement.
- Lavez les parois intérieures de la même façon ; soignez particulièrement les supports de clayettes
- Lavez le joint de porte sans omettre de nettoyer également sous le joint.
- Rebranchez l'appareil.

Nettoyer le congélateur chaque fois que vous procédez au dégivrage. De temps en temps, dépoussiérez le condenseur à l'arrière de l'appareil ; Une accumulation de poussière risquerait de diminuer le rendement de l'appareil.

En cas d'absence prolongée, videz et nettoyez l'appareil ; maintenez la porte entrouverte pendant la durée de non-utilisation.


2. Remplacement de l'ampoule

L'ampoule LED étant soudée au circuit électronique, veuillez faire appel au service après-vente ou à un technicien spécialisé si le changement de l'ampoule est nécessaire.

IX. PANNES ET SOLUTIONS

En ce qui concerne les petits défauts suivants, il n'est pas nécessaire que chaque panne soit réparée par le personnel du service technique ; vous pouvez essayer de résoudre le problème.

Cas	Inspection	Solutions
Ne fonctionne pas	<ul style="list-style-type: none"> - La prise de courant est-elle coupée? - Les disjoncteurs et les fusibles sont-ils cassés? - Pas d'électricité ou de coupure de ligne? 	<ul style="list-style-type: none"> - Rebrancher. - Ouvrir la porte et vérifier si la lampe est allumée.
Bruit anormal	<ul style="list-style-type: none"> - Le réfrigérateur est-il stable? - Le réfrigérateur atteint-il le mur? 	<ul style="list-style-type: none"> - Réglage des pieds réglables du réfrigérateur. - Sur le mur.
Efficacité frigorifique faible	<ul style="list-style-type: none"> - Vous mettez de la nourriture chaude ou trop de nourriture? - Ouvrez-vous souvent la porte? - Attachez-vous le sac de nourriture au sceau de la porte? - La lumière directe du soleil ou près d'une fournaise ou d'une poêle? - Est-il bien ventilé? - Réglage de la température trop élevé? 	<ul style="list-style-type: none"> - Mettre les aliments au réfrigérateur lorsque les aliments chauds deviennent froids. - Vérification et fermeture de la porte. - Retirer le réfrigérateur de la source de chaleur. - Vider la distance pour maintenir une bonne ventilation. - Réglage à la température appropriée.
Odeur particulière dans le réfrigérateur	<ul style="list-style-type: none"> - De la nourriture avariée? - Avez-vous besoin de nettoyer le réfrigérateur? - Emballez-vous des aliments aux saveurs fortes? 	<ul style="list-style-type: none"> - Jeter de la nourriture avariée. - Nettoyage du réfrigérateur. - Emballage d'aliments aux saveurs fortes.

 **Remarque** : Si les descriptions ci-dessus ne s'appliquent pas au dépannage, ne le démontez pas et ne le réparez pas vous-même. Les réparations effectuées par des personnes inexpérimentées peuvent provoquer des blessures ou des dysfonctionnements graves.

Pour tout autre problème survenant à votre appareil : **contacter le Service Après-Vente.**

X. GARANTIE

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

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



La garantie sera annulée en cas d'absence de la plaque signalétique et/ou du numéro de série du produit.

Garantie du produit et pièces de rechange disponibles

Selon les termes de la garantie du fabricant applicable au lieu, l'utilisation du Service à la clientèle est gratuite. La durée minimale de la garantie (garantie du fabricant pour les consommateurs privés) dans l'Espace Economique Européen est de 2 ans selon les termes de garantie applicable au lieu. Les conditions de garantie n'affectent pas les autres droits ou réclamations détenus par vous-même en vertu de la législation locale.

Des informations détaillées sur la période de garantie et les conditions de garantie dans votre pays sont disponibles auprès du service à la clientèle, de votre revendeur ou de notre site Web.

Les pièces de rechange d'origine fonctionnelles selon la directive écoconception correspondante peuvent être obtenues auprès du service à la clientèle pendant une période d'au moins 4 ans à compter de la date de mise sur le marché de votre appareil dans l'Espace économique européen.

Pour plus de spécifications techniques sur l'agent de réparation et pour commander des pièces de rechange, veuillez vous rendre sur : <https://www.continentaledison.fr/>

PIECES DE RECHANGE ET REPARATION -Appareil de réfrigération

Date: 08/11/2023

Marque commerciale	CEFC193NFS1		
Référence du modèle	BCD-201W		
Type d'appareil de réfrigération	RÉFRIGÉRATEUR 193L		
Nature de la pièce de rechange	Période de disponibilité ⁽¹⁾	Disponibilité pour les réparateurs professionnels	Disponibilité pour les utilisateurs finaux
Thermostat(s)	7 ans		
Capteur(s) de température	7 ans		
Carte(s) de circuit imprimé	7 ans		
Source(s) lumineuse(s)	7 ans		
Poignée(s) de porte	7 ans		
Gond(s) de porte	7 ans		
Plateau(x)	7 ans		
Bac(s)	7 ans		
Joint(s) de porte	10 ans		

¹ à compter de la date de mise sur le marché de la dernière unité du modèle.

PROCEDURE POUR COMMANDER LES PIECES DE RECHANGE - Réparateurs professionnels :

Schneider Consumer Services

email : p.blanc@schneiderconsumer.com

Délai de livraison: 15 jours ouvrables à compter de la réception de la commande.

PROCEDURE POUR COMMANDER LES PIECES DE RECHANGE - Utilisateur final :

Schneider Consumer Services

email : p.blanc@schneiderconsumer.com

Délai de livraison : 15 jours ouvrables à compter de la réception de la commande.

Services de réparations professionnels :

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

Après l'expiration de la période de garantie du fabricant, vous pouvez faire appel aux services de réparation ci-dessous :

Schneider Consumer Services

26 allée du clos des charmes - 77090 Collégien

email : p.blanc@schneiderconsumer.com

XI. MISE AU REBUT



Ce logo apposé sur le produit signifie qu'il s'agit d'un appareil dont le traitement en tant que déchet rentre dans le cadre de la directive 2012/19/UE du 4 juillet 2012, relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Cela signifie que ce produit doit être pris en charge par un système de collecte sélectif conformément à la directive européenne citée ci-dessus afin de pouvoir soit être recyclé soit démantelé afin de réduire tout impact sur l'environnement

Les substances dangereuses contenues dans les équipements électriques et électroniques peuvent avoir des effets potentiellement dangereux pour l'environnement et la santé humaine.

Ainsi, lors de la fin de vie de cet appareil, celui-ci ne doit pas être débarrassé avec les déchets municipaux non triés. Des systèmes de reprise et de collecte sont mis à votre disposition par les collectivités locales (déchetteries) et les distributeurs.

Cet appareil ne doit pas être jeté sur la voie publique. Vous avez l'obligation d'utiliser les systèmes de collecte sélective mise à votre disposition.



Continental Edison – 120-126 quai de Bacalan –

CS 11584 – 33067 Bordeaux CEDEX

Importé par SCHNEIDER CONSUMER GROUP

12, rue Jules Ferry, 93110 Rosny-sous-Bois, FRANCE






IMPORTANT SAFETY WARNINGS AND TIPS

Read all instructions before using the device. Read this manual carefully before using the appliance so that you know exactly what to do and what not to do.

It is very important that this guide is kept with the device for any further consultation. If this device is to be transferred to another person, ensure that the guide follows the device so that the new user can be informed of its operation.

Improper use of the device can be dangerous, especially for children.

In this user guide, the following symbols are used:

	Important information regarding your personal safety and how to avoid damage to the device
	General information and advice
	Environmental information
	Fire hazard
	Risk of electric shock

SAFETY INSTRUCTION

1. This device can be used by children aged at least 8 years and by people with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience or knowledge, if they are properly supervised. s or if instructions relating to the safe use of the device have been given to them and if the risks involved have been understood.
2. This device is intended for use in domestic applications.
3. This device can be used by children aged at least 8 years and by people with reduced physical, sensory or mental capabilities or without experience or

knowledge, if they are properly supervised or if instructions relating to the safe use of the device have been given to them and if the risks involved have been understood. Children should not play with the device. Cleaning and user maintenance must not be carried out by children without supervision.

4. Children should be supervised to ensure that they do not play with the device.
5. **CAUTION:** Keep the ventilation openings in the appliance enclosure or in the built-in structure clear.
6. **CAUTION:** Do not use mechanical devices or other means to accelerate the defrosting processes other than those recommended by the manufacturer.

7. **BET IN GUARD** : Born not damage the refrigeration circuit.
8. **WARNING**: Do not use electrical appliances inside the food storage compartment unless they are of the type recommended by the manufacturer.
9. If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its after-sales service or similarly qualified persons in order to avoid danger.
10. Do not store explosive substances such as aerosols containing flammable propellant gases in this appliance:

- Before throwing away your appliance, remove the door and leave the shelves in place so that children cannot easily play inside.
- Never allow children to operate or play with the appliance.
- Never clean parts of the device with flammable fluids. Fumes represent a fire hazard or may cause explosions.
- Do not store or use gasoline or other flammable gases or liquids in or near this appliance. Fumes may cause fire or explosion.
- Do not install this device in a place with extreme weather conditions such as : insufficient ventilation, temperatures below 10°C or above 38°C.

11. This product complies with current European safety standards relating to electrical appliances. It has undergone extensive trials and meticulous testing to evaluate its safety and reliability.

Before plugging in the device, check that the data on the nameplate corresponds to that of your installation.

12. Packaging materials are recyclable, do not abandon them in the environment, take them to a specialized center so that they can be recycled.

13. The electrical safety of this device is ensured only when it is connected to an electrical installation equipped with an earth socket in good condition, according to the standard in force. If in doubt, have the installation carefully checked by a qualified technician.
14. The use of this device, like that of any electrical device, involves observing some rules fundamental :
- Do not touch the device with wet or damp hands or feet;
 - Do not pull on the power cord to disconnect the plug from the outlet;
 - Do not leave the device exposed to atmospheric agents;
 - Do not allow the appliance to be used by children lack of supervision;

- Do not unplug or plug the plug into the power outlet with wet hands; before carrying out any cleaning or maintenance operation, disconnect the appliance from the electrical supply network by removing the plug or turning off the main switch of the installation;
- The power outlet must remain accessible after installation of the device.
- In the event of a breakdown or malfunction, turn off the device and do not damage it.
- The power plug must always remain accessible after installation of the device.

15. CAUTION:

Do not damage the refrigerant circuit.

Refrigerant causes serious injury if splashed in eyes. If this happens, go to the hospital immediately.

16. **WARNING:** The ventilation openings in the device housing or at the installation location must not be obstructed under any circumstances.
17. **CAUTION:** Do not use an electrical appliance inside the food storage compartments of the appliance.
18. **CAUTION:** Do not use mechanical devices or other means to speed up the defrosting process.
19. This device is intended for use in domestic applications (private setting) but not in similar applications such as:

- kitchen areas reserved for staff in stores, offices and other professional environments.
- farms and use by customers of hotels, motels and other residential environments.
- environments of the type guest rooms.
- catering and other similar applications including retail.

20. **WARNING:** During the positioning of the device, make sure the power cord is not pinched or damaged.

21. **WARNING:** Not place mobile socket bases or portable power supplies on the back of the device.

21. Children aged 3 to 8 are authorized to load and unload refrigeration appliances.
22. To avoid food contamination, please follow the following instructions:
- The prolonged opening of the door can cause a significant increase in temperature in the appliance compartments.
 - Regularly clean the surfaces that may come into contact with food and accessible drainage systems.
 - Store raw meat and fish in suitable containers in the refrigerator, so that they do not come into contact with or drip onto other foods.

- Two-star compartments for frozen products are suitable for preserving frozen foods, storing or making ice cream and for making ice cubes.
- One and two compartments and three stars are not suitable for freezing fresh food.
- If the refrigeration appliance remains empty for long periods of time, turn it off, defrost, clean, dry and leave the door open to prevent mold from developing in the appliance.

24. Place the appliance against a wall at a distance of 100 mm or more, be sure to leave at least 300 mm of free space on the top of the refrigerator.

WARNING: During the positioning the appliance, ensure that the power cord is not pinched or damaged.

WARNING: Do not place mobile multiple socket bases or portable power supplies on the back of the device.

25. This refrigeration appliance is not intended for use as a built-in appliance.
26. Recommended storage time for frozen foods in the freezer.
These times vary depending on the type of food. Food that you freeze can be stored for 1 to 12 months (minimum at -18°C).

Foodstuff	Storage period
Bacon, casseroles, milk	1 month
Bread, ice cream, sausages, pies, prepared shellfish, oily fish	2 months
Non-oily fish, shellfish, pizza, pastries and muffins	3 months
Ham, cake, biscuits, beef and lamb chops, poultry pieces	4 months
Butter, vegetables (blanched), whole eggs and egg yolks, boiled crayfish, minced meat (raw), pork (raw)	6 months
Fruit (dried or in juice), egg white, beef (raw), whole chicken, lamb (raw), fruit cake	12 months

27. When freezing fresh foods that have a “best before/use by/use by date” date, you must freeze them before that date expires.

28. When freezing fresh foods that have a “best before/use by/use by date” date, you must freeze them before that date expires.

28. Check that the food has not already been frozen. In fact, frozen foods that have completely thawed should not be refrozen. Once defrosted, food should be consumed quickly.
- To avoid alteration of food due to the transfer of germs: Store unpackaged animal and plant products separately in drawers. This also applies to different types of meat.
 - If foods must be kept together due to lack of space: wrap them.
 - Never store fruit and vegetables on a balcony with meat or fish.

Food	Storage time
Butter	90 days
Hard cheese	110 days
Milk	7 days
Sausage, cold meat	9 days
Meat	7 days

Refrigerant



Hazard; risk of
fire/flammable materials

Danger; risk of fire/ flammable materials

The refrigerant gas contained in the circuit of this appliance is isobutane (R 600a), a low-polluting but flammable gas. When transporting and installing the appliance, take care not to damage any part of the refrigeration circuit.

Regarding the installation, handling, cleaning and disposal of the device, refer to the following chapters of the user guide.



Suitable for food



Information on the meaning of the conformity marking

Marking **CE** indicates that the product meets the main requirements of the European Directives: 2014/35/EU (*Low tension*), 2014/30/EU (Electromagnetic Compatibility), 2011/65/EU (Limitation of use of certain substances in electronic equipment)

SUMMARY

Important Safety Warnings and Tips	-2-
I. Description of the device	-20-
II. Technical Characteristics	-22-
III. Before the first use	-23-
a. Transport and start-up	
b. Unpacking the appliance and disposing of the packaging elements	
c. Cleaning the appliance	
IV. Facility	-24-
V. Reversing the door opening direction	-28-
VI. Preparing the appliance	-30-
VII. Instruction to use	-31-
VIII. Cleaning and maintenance	-36-
IX. Troubleshooting and solutions	-38-
X. Warranty	-39-
XI. Disposal	-41-

This user guide is available in the following languages:

FR (original version)

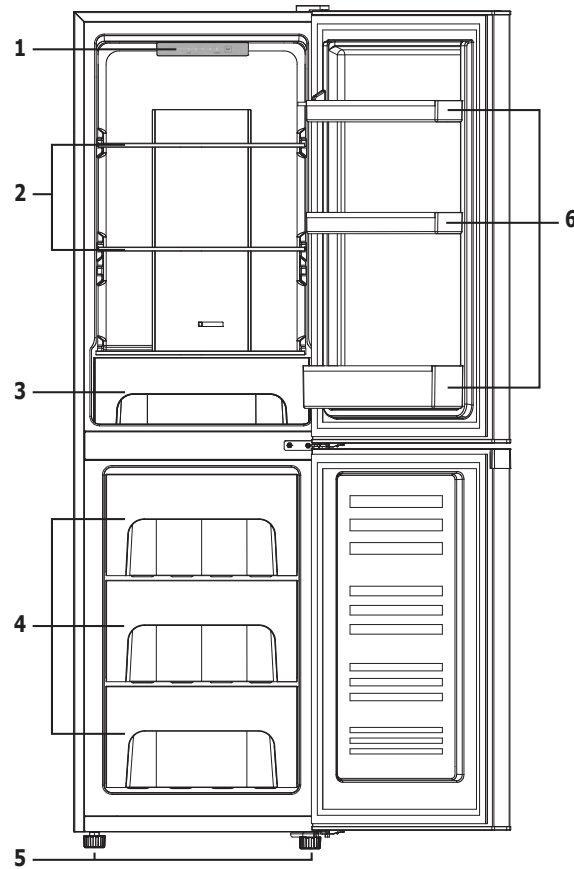
EN (translated from the original)

Any other translation would be a translation of the original version.

This user guide, its possible modifications or any new version, is available on our website.

I. DESCRIPTION OF THE DEVICE

PARTS AND FEATURES



1. Thermostat
2. Shelf
3. Vegetable drawer
4. Drawer
5. Adjustable feet
6. Balcony

The drawing and the number of shelves are only indicative.
Non-contractual document subject to modification.

Adjusting the refrigerator temperature



- The cold storage temperature control button is located at the top of the cold room, press the "SET" key, you can adjust the temperature of the cold storage;(The refrigeration temperature control button is located at the top of the refrigerator compartment. Press the "SET" button to adjust the refrigerator temperature;)
- The first time you turn the unit on, adjust the temperature control button to "5"and run for at least 2 hours before putting foods inside.This will ensure the cabinet is thoroughly chilled before food is put in.
- The range of the REFRIGERATOR temperature control is from position "1" the warmest to "5" the coldest.Adjust the temperature control to the setting that best suits your needs.The setting of "3" should be appropriate for home or office refrigerator use.

Adjusting the freezer temperature

MAX ● ● ● ● ● ● MIN



MIN	MEDIUM	MAX
-15- 17°C	-17- 19°C	-19- 22°C

When the temperature is set to the MAX level and the freezer compartment is not cold enough, you can set the refrigerator temperature to the MAX level to achieve rapid freezing. This will increase the operating time of the compressor and the freezer compartment will become cooler.

If the ambient temperature in winter is low, you can set the freezer temperature to the MAX level to lower the temperature in the freezer compartment.

II. TECHNICAL CHARACTERISTICS

TECHNICAL DATA:

Brand	Continental Edison
Reference	CEFC193NFS1
Model	BCD-201W
Power supply	220-240V~
Electric power	50-60Hz
Dimensions LxDxH	485 x 600 x 1585 mm
Net weight	40kg
Refrigerant gas	R600a (45g)
Insulating	Cyclopentane

TECHNICAL SHEET RELATING TO REGULATION 2019/2016/EU ON ENERGY LABELING:

The product information sheet according to EU Regulation 2019/2016 on energy labeling of refrigerating appliances can be found under the URL below or by flashing the QR code indicated on the energy label itself:

URL - <https://eprel.ec.europa.eu/qr/1785321>

III. BEFORE THE FIRST USE

a. TRANSPORT AND START-UP

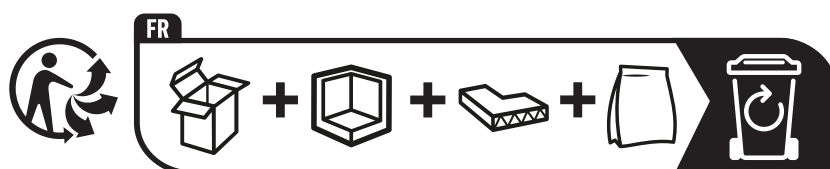
When transporting this device, take it by the base and gently tilt it up to a maximum of 45°. Do not lift the appliance by the door handle. Do not place the device in a completely horizontal position or upside down. Push the refrigerator on the rolling feet to move it.

Attention : After transporting the refrigerator, you must wait at least 8 hours before putting it into service.

IMPORTANT: The installation of this device requires the intervention of several people.

b. UNPACKING THE APPLIANCE AND DISPOSING OF PACKAGING ELEMENTS

- Remove all packaging elements around the device, as well as the protective elements located inside the device compartments.
- The packaging cardboard and sheets of paper are recyclable. They must be thrown into the collection bins provided for this purpose.
- Other packaging elements (adhesive, ties, etc.) must be thrown away with household waste.



To find out more : www.quefairedemesdechets.fr

c. CLEANING THE APPLIANCE:

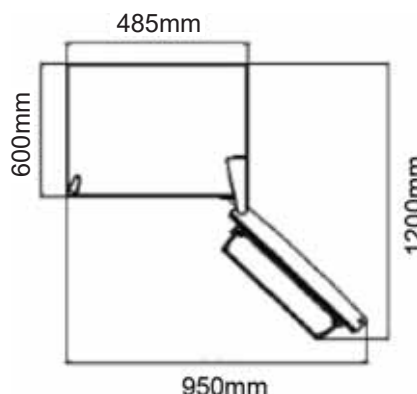
Clean all refrigerator components with water and a mild detergent solution. Rinse it thoroughly and dry it with a soft cloth.

Note: The electrical parts of the device can only be cleaned with a dry cloth.

IV. FACILITY

Location

- Place your device far from a heat source (heater, cooking appliances, direct sunlight). For the proper functioning of your device, the ambient temperature of the room must be between +16°C and +38°C (class ST). Outside of these limits; the device will no longer operate normally.



- Please leave enough space at the back and sides of the device to ensure good air circulation. Insufficient ventilation will lead to poor operation and increased energy consumption.
- Level the device by correctly adjusting the 2 feet.

IMPORTANT : The installation of this device requires the intervention of 2 people.

Connection to the network

Your device is designed to operate under a single-phase voltage of 230 volts.

It must be connected to a wall socket connected to earth and protected by a 10 A fuse in accordance with standard NF C15-100 and the instructions of your electricity supplier.

IMPORTANT :

This device must be installed so that the power outlet remains accessible. Make sure after installing it that it is not resting on the power cable.

Climate classes

Information relating to the climate class of the device appears on the nameplate. They indicate the optimal operating range of your device.

There are 4 climatic classes:

- Extended Temperate (SN): this device is intended for use at ambient temperatures between 10°C and 32°C;
- Temperate (N): this device is intended for use at ambient temperatures between 16°C and 32°C;
- Subtropical (ST): This device is intended for use in ambient temperatures between 16°C and 38°C;
- Tropical (T): This device is intended for use in ambient temperatures between 16°C and 43°C;

Note :The limit values of the ambient temperature range for the climate classes for which the device is designed and the fact that internal temperatures can be influenced by factors such as the location of the device, the ambient temperature and the frequency of operation. When the doors are opened, the setting of any temperature control device may need to be changed to take these factors into account, if necessary.

Lock

If your refrigerator has a lock, keep the key out of reach and not near the appliance to prevent children from being trapped.

Refrigerant gas

The refrigerant gas (R600a) and the foaming insulating material (cyclopentane) have a very low impact on global warming. R600a is a flammable gas. It is integrated into a sealed refrigeration circuit. However, in the event of a leak in the refrigeration circuit, keep the appliance away from flames and open the windows for ventilation as quickly as possible.

Meaning of the « * » symbol on freezers

- 1 star (*), 2 star (**), and 3 star (***) freezers are not suitable for freezing fresh food.
- 2 star (**) and 3 star (***) freezers are suitable for storing frozen (pre-frozen) foods

COMPARTMENTS	STARS (*)	TARGET STORAGE TEMPERATURE	APPROPRIATE FOODS
FREEZER	(***)*	$\leq -18\text{ }^{\circ}\text{C}$	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Suitable for seafood (fish, shrimp, shellfish), fresh water and meat products. ➤ Recommended shelf life: 3 months ❗ Suitable for freezing fresh food
FREEZER	**	$\leq -18\text{ }^{\circ}\text{C}$	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Suitable for seafood (fish, shrimp, shellfish), fresh water and meat products. ➤ Recommended shelf life: 3 months ❗ Not Suitable for freezing fresh food
FREEZER	* *	$\leq -12\text{ }^{\circ}\text{C}$	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Suitable for seafood (fish, shrimp, shellfish), fresh water and meat products. ➤ Recommended shelf life: 2 months ❗ Not Suitable for freezing fresh food

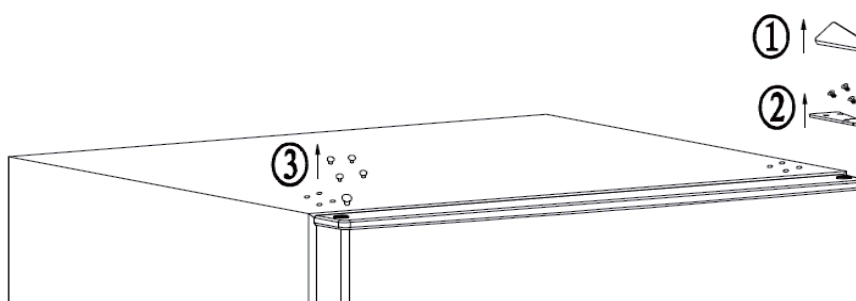
FREEZER	*	$\leq -6^{\circ}\text{C}$	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Suitable for seafood (fish, shrimp, shellfish), fresh water and meat products. ➤ Recommended shelf life: 1 month <p>i <u>Not Suitable</u> for freezing fresh food</p>
0* - COMPART- MENT	-	$-6^{\circ}\text{C} - 0^{\circ}\text{C}$	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Suitable for fresh meat products (pork, beef, chicken, etc.) and processed foods consumed or processed the same day or within three days of storage (max.). <p>i <u>Not Suitable</u> for freezing food or storing frozen foods</p>

V. REVERSING THE DOOR OPENING DIRECTION

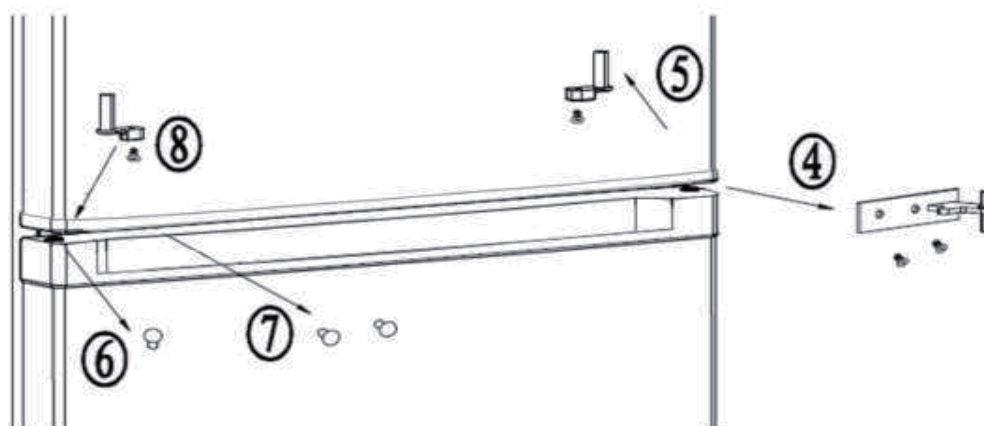
You can change the opening direction of your appliance door by moving the hinges. When reassembling, make sure the door is aligned correctly and the door seal adheres properly.

We remind you that changing the direction of opening of the door must be done with the appliance unplugged. Adjust both leveling feet to their highest position.

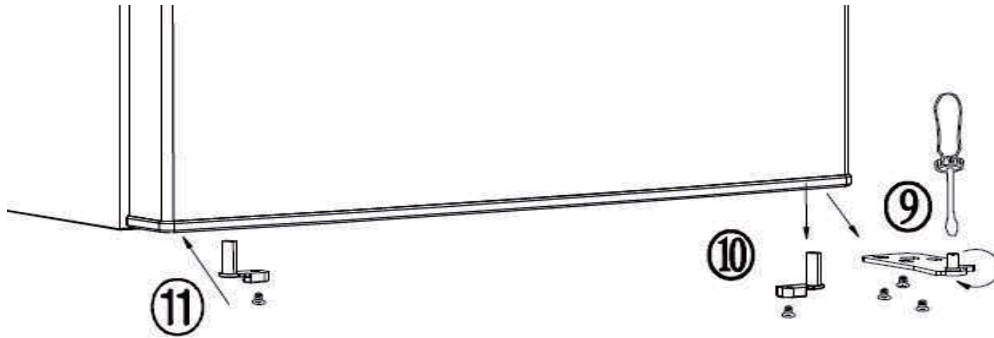
IMPORTANT: this operation requires the intervention of 2 people. Tools Required: Phillips screwdriver / flat head screwdriver / hex wrench



1. Remove the top hinge cover.
2. Remove the top hinge.
3. Remove the 4 protections.



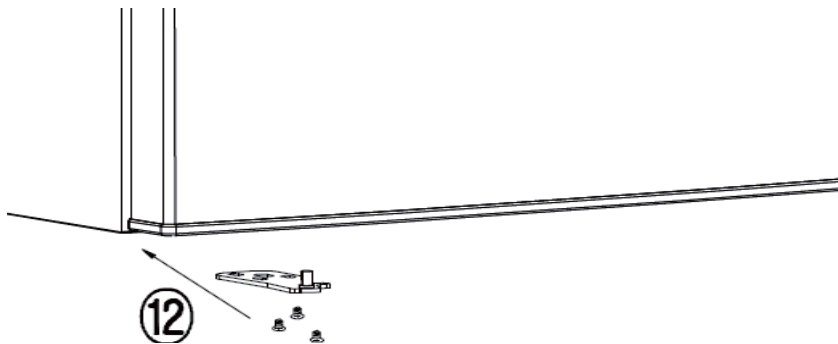
4. Remove the freezer door, then remove the middle hinge.
5. Remove the right door stopper (unused) from the bottom of the freezer door.
6. Remove the plug from the left hole of the refrigerator door, then install it on the right side.
7. Remove two hinge covers on the left and install them on the right side.
8. Install the left door stopper (inside the plastic bag) using the screw removed from the front right side.



9. First remove the right hinge from the bottom of the refrigerator door and remove the hinge hole plug, then install it on the left.

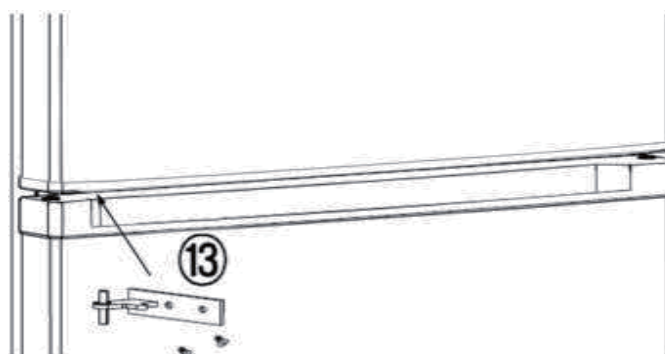
10. Remove the right door stopper (no longer in use) from the bottom of the refrigerator door.

11. Install the left door stopper (inside the plastic bag) using the screw removed from the front right side.



12. Install the bottom hinge on the left side.

13. Install the middle hinge on the left, then install the freezer door, top hinge, hinge cover and hole cover one by one.



VI. PREPARING THE APPLIANCE

✓ **Cleaning**

Check the accessories inside the refrigerator and wipe the interior with a soft cloth.

✓ **Power on**

Plug in the electrical outlet to start the compressor. After 1 hour, open the freezer door, if the temperature drops, it indicates that the refrigeration system is working normally.

✓ **Waiting time**

Once the refrigerator is properly installed and cleaned, do not turn it on immediately. Be sure to turn on the refrigerator after waiting for more than an hour to ensure normal operation.

✓ **Food Storage**

Once the refrigerator has completely cooled, store the food in it. In summer, when the temperature is high, it takes more than 4 hours for food to be completely cooled (try to open the refrigerator door as little as possible before the internal temperature cools).

VII. INSTRUCTIONS TO USE

Operation:

Once the appliance is properly installed, we advise you to wipe the interior with lukewarm, slightly soapy water. Do not use abrasive products; They could damage the coatings of your device.

Use :

Refrigerators are intended only for the domestic storage of fresh food and drinks as well as the short-term storage of frozen products.

Temperature indicator:

The symbol opposite indicates the location of the coldest zone of your refrigerator: this zone is delimited at the bottom by the window of the vegetable drawer, and at the top by the symbol or the shelf positioned at the same height.



To ensure temperatures in this area, be careful not to change the positioning of this shelf. In forced-air refrigerators (equipped with a fan or No Frost models), the coldest zone symbol is not shown because the temperature inside them is uniform.

Installation of the temperature indicator

To help you properly adjust your refrigerator, it is equipped with a temperature indicator which will allow you to control the average temperature in the coldest zone.

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

Checking the temperature in the coldest zone

Thanks to the temperature indicator, you can regularly check that the temperature of the coldest zone is correct. In fact, the temperature inside the refrigerator depends on several factors such as the ambient temperature of the room, the quantity of food stored, and the frequency of opening the door. Take these factors into consideration when adjusting the device.

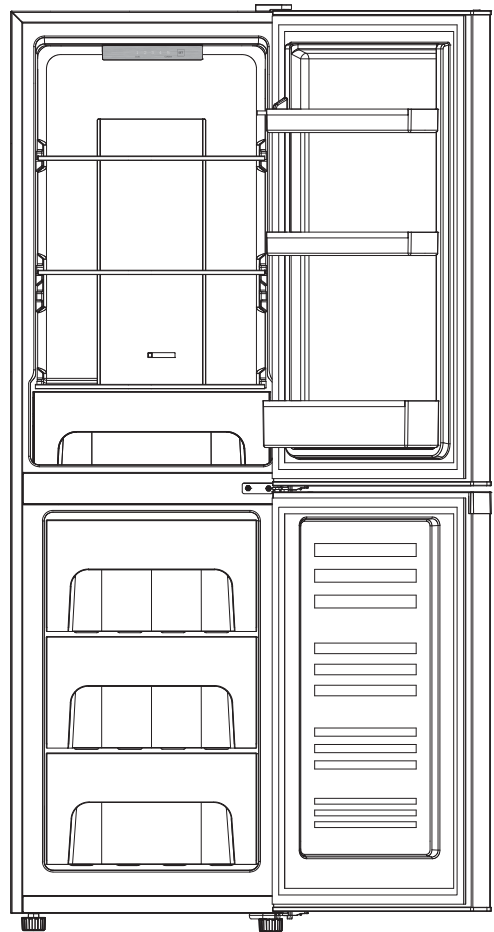
When the indicator indicates “OK”, it means that your thermostat is correctly set, and the interior temperature is correct. If the color of the indicator is white, this means that the temperature is too high, in this case you must increase the thermostat setting and wait 12 hours to carry out a new visual check of the indicator.

Noticed :

After loading or opening the door, the indicator may turn white after a few moments.

Food Storage Tips:

- Store the most sensitive foods in the coldest area of the appliance, in accordance with the instructions in this manual (Temperature indicator chapter).
- Limit the frequency and time the door is opened.
- Adjust the thermostat to obtain the lowest temperature. This adjustment must be done gradually so as not to cause the food to freeze.
- Clean the interior of the refrigerator frequently.



Temperature adjustment

The interior temperature is regulated by the thermostat controlled by the button located inside the device. The 'MAX' position corresponds to the coldest temperature. The temperature obtained inside the enclosure may vary depending on the conditions of use: location, ambient temperature, frequency of door opening, quantity of food inside.

The setting can be changed taking these conditions into account. In general, a medium setting ('MID' position) provides a suitable temperature; To obtain more or less cold, adjust the thermostat knob. To stop the refrigerator to defrost without unplugging it, turn the thermostat knob to the left to the 'OFF' position. A click is heard.

Food storage

You will obtain better preservation of your food if you place it in the cold zone best suited to its nature.

Refrigerator Compartment

Different foods can be stored there, especially vegetables and fruits. Storage time is 1-3 days.

La zone la plus froide du compartiment réfrigérateur se situe dans le bas de l'appareil, au niveau du dessus du bac à légumes :

- On the shelves: cooked foods, desserts and all foodstuffs that need to be consumed quickly, fresh cheeses, cold meats.
- On the vegetable drawer shelf: meat, poultry, fresh fish. Shelf life 1 to 2 days.
- In the vegetable drawer: vegetables and fruit.
- In the bottom shelf of the door: bottles, then going up: small volume products (cream, yogurts, etc.). Butter and eggs should be placed in the upper shelf.

For better hygiene, remove the packaging before placing the food in the refrigerator (for example packaging of yogurt packs...) Pack the food in appropriate containers and perfectly proportioned to the quality to avoid the exchange of bacteria between foods . Wait for the preparations to cool before storing them.

Freezer compartment

The freezer compartment allows the freezing of fresh products as well as the conservation of frozen products.

The quantity of food to be frozen must not exceed the quantity indicated on the nameplate. If the quantity to be frozen is greater than this value, it is still possible to freeze in several batches.

Freezing fresh produce

- Only freeze fresh produce after cleaning and preparing it if necessary.
- Allow cooked meals to cool to room temperature before putting them in the freezer.
- All products to be frozen must be packaged in “special freezer” and airtight containers.
- Each packet must be correctly proportioned and suitable for family consumption so as to be used in one go. Small packages allow for rapid and uniform freezing.

Attention :

- **Thawed product should never be refrozen.**
- **Do not place soft drink bottles in the freezer, they could burst.**

To freeze fresh produce

Adjust the thermostat to obtain the lowest possible temperature without it reaching a value below 0° in the refrigerator.

Do not open the freezer door during the freezing operation. Leave the appliance in freezing mode for 24 hours, then, at the end of this time, return the thermostat knob to the middle position.

Storage of frozen products

- Frozen products can be grouped together to leave free space for freezing.
- When you buy a frozen product, make sure that the packaging is intact, that it does not show any traces of humidity, that it is not swollen, which would be a sign that it has started to defrost.
- Respect the shelf life indicated by the supplier of frozen products.
- Avoid opening the door too often and only leave it open for as long as necessary. An increase in temperature can reduce the shelf life of food.

Defrosting

Meats, poultry and fish should be thawed in the refrigerator to prevent the development of bacteria. Other products can be defrosted in ambient air. Small portions can be cooked straight out of the freezer. Many ready-to-cook dishes can also be cooked without prior defrosting. Always follow the recommendations on the packaging.

Bread and pastries can be defrosted in the oven.

Microwave ovens can be used to defrost most foods. Follow the advice given in the instructions for these ovens and microwave ovens.

In the event of a power outage, if the shutdown does not exceed 15 hours, there is no risk of spoilage of frozen food. However, refrain from opening the door (the temperature rise time can be significantly reduced). As soon as you notice the beginning of defrosting, the food should be consumed as quickly as possible. Never refreeze food that has been thawed.

Tips for saving energy:

- Install the device in a cool, dry and adequately ventilated room.
- Be careful not to expose the device to direct sunlight and never place it near a direct heat source (near a radiator, for example).
- Never block the ventilation openings or grilles of the appliance.
- Allow food to cool before placing it in the appliance.
- Place frozen items in the refrigerator to thaw.
- The low temperature of frozen products will help cool food in the refrigerator.
- Defrost the freezer when ice has accumulated. A thick layer of ice risks impairing the transfer of cold to frozen products and thus increasing the energy consumption of the appliance.
- Do not leave the appliance doors open for too long when storing or removing food from the appliance.
- Ice will form less in the freezer if you leave the door open for the shortest time possible.

VIII. CLEANING AND MAINTENANCE

1. Defrosting

a) Refrigerator part

Defrosting your refrigerator is fully automatic and occurs every time the compressor stops. No intervention on your part is necessary. During operation, drops of condensation or ice appear on the rear wall. They will be eliminated during automatic defrosting.

The water produced will flow through the drain hole and will be collected in the tank located on the compressor from where it will evaporate.

Important :keep the drain hole and gutter clean to avoid clogging and water flow inside the cabinet.

b) Freezer part

The formation of frost inside the device cannot be avoided. Frost forms when moisture in the air comes into contact with the cold surfaces of the freezer. This is why the door should only be opened when necessary. A thin layer of frost does not affect the operation of the device and can be removed using the squeegee.

When the layer of frost reaches around ten millimeters, complete defrosting must be carried out. We advise you to do this operation when the device is lightly loaded.

- Before defrosting, if the appliance is not empty, set the thermostat knob to a colder position so that the products are brought to a very low temperature.
- Unplug the device
- Take out the frozen products and store them in a cool place by wrapping them in several sheets of newspaper or better in insulated packaging (insulated bags, bubble wrap, etc.)
- Leave the door open.
- You can speed up defrosting by removing part of the frost using the squeegee and placing containers of hot water (max 60°) inside.

Under no circumstances use sharp objects to scrape off frost or electric heating appliances (hair dryers, radiators). The device could be irreparably damaged.

- After the frost melts, wipe and dry the freezer thoroughly.
- Plug it back in and wait an hour or two before filling it again.

CLEANING

Before cleaning, unplug the appliance. Never use abrasive products or a sponge with a scraper to clean the interior or exterior of your device.

- Remove all accessories (shelves, balconies, vegetable drawers). Wash them in lukewarm water with a mild, odorless detergent (dishwashing detergent, for example), rinse with bleach and dry thoroughly.
- Wash the interior walls in the same way; take particular care of the shelf supports
- Wash the door seal, remembering to also clean under the seal.
- Plug the device back in.

Clean the freezer each time you defrost. From time to time, dust the condenser at the back of the unit; An accumulation of dust could reduce the performance of the device.

In case of prolonged absence, empty and clean the device; keep the door ajar during the period of non-use.


2. Bulb replacement

As the LED bulb is soldered to the electronic circuit, please call after-sales service or a specialized technician if changing the bulb is necessary.

IX.TROUBLESHOOTING AND SOLUTIONS

Regarding the following small faults, it is not necessary for every fault to be repaired by technical service personnel; you can try to fix the problem.

Case	Inspection	Solutions
Does not work	<ul style="list-style-type: none"> - Is the power outlet cut off? - Are the circuit breakers and fuses broken? - No electricity or line outage? 	<ul style="list-style-type: none"> - Reconnect. - Open the door and check if the lamp is on.
Abnormal noise	<ul style="list-style-type: none"> - Is the refrigerator stable? - Does the refrigerator reach the wall? 	<ul style="list-style-type: none"> - Adjusting the adjustable feet of the refrigerator. - On the wall.
Low refrigeration efficiency	<ul style="list-style-type: none"> - Are you putting hot food or too much food? - Do you open the door often? - Do you attach the food bag to the door seal? - Direct sunlight or near a furnace or stove? - Is it well ventilated? - Setting the temperature too high? 	<ul style="list-style-type: none"> - Place food in the refrigerator when hot food becomes cold. - Checking and closing the door. - Remove the refrigerator from the heat source. - Empty the distance to maintain good ventilation. - Setting to the appropriate temperature.
Smellspecial in the refrigerator	<ul style="list-style-type: none"> - Spoiled food? - Do you need to clean the refrigerator? - Pack yourself some flavorful foods strong? 	<ul style="list-style-type: none"> - Throw away spoiled food. - Cleaning the refrigerator. - Food packaging with strong flavors.

 **Note:** If the descriptions above do not apply to troubleshooting, do not disassemble or repair it yourself. Repairs carried out by inexperienced persons may cause serious injury or malfunction.

For any other problem occurring with your device: contact After-Sales Service.

X. WARRANTY

The warranty does not cover wearing parts of the product, nor problems or damage resulting from:

1. Superficial damage due to normal wear and tear of the product;
2. Defects or damage due to contact of the product with liquids and due to corrosion caused by rust or the presence of insects;
3. Any incident, abuse, improper use, unauthorized modification, disassembly or repair;
4. Any improper maintenance operation, use not in accordance with the instructions concerning the product or connection to an incorrect voltage;
5. Any use of accessories not supplied or approved by the manufacturer.



The warranty will be void if the product nameplate and/or serial number is missing.

Product warranty and replacement parts available

Under the terms of the manufacturer's warranty applicable to the location, use of Customer Service is free. The minimum warranty period (manufacturer's warranty for private consumers) in the European Economic Area is 2 years depending on the warranty terms applicable to the location. The warranty conditions do not affect any other rights or claims you may have under local law.

Detailed information on the warranty period and warranty conditions in your country is available from customer service, your dealer or our website.

Original spare parts functional according to the relevant Ecodesign Directive can be obtained from customer service for a period of at least 4 years from the date of placing your device on the market in the European Economic Area .

For more repair agent technical specifications and to order spare parts, please visit : <https://www.continentaledison.fr/>

SPARE PARTS AND REPAIR - Device refrigeration

Date : 08/11/2023

Trademark	CEFC193NFS1		
Model reference	BCD-201W		
Type of device refrigeration	193L FRIDGE		
Nature of the spare part	Availability period⁽¹⁾	Availability for professional repairers	Availability for end users
Thermostat(s)	7 years		
Temperature sensor(s)	7 years		
Printed circuit board(s)	7 years		
Light source(s)	7 years		
Door handles	7 years		
Door hinge(s)	7 years		
Tray(s)	7 years		
Baccalaureate(s)	7 years		
Door seal(s)	7 years		

¹ | from the date of placing the last unit of the model on the market.

PROCEDURE FOR ORDERING SPARE PARTS - Professional repairers:

Schneider Consumer Services,
email : p.blanc@schneiderconsumer.com
Delivery time : 15 working days from receipt of order.

PROCEDURE FOR ORDERING SPARE PARTS - End User:

Schneider Consumer Services,
email : p.blanc@schneiderconsumer.com
Delivery time : 15 working days from receipt of the order.

Professional repair services:

In the event of a malfunction during the manufacturer's warranty period: any request for support must be made to the professional reseller from whom you purchased your product.

After the expiration of the manufacturer's warranty period, you can avail of the repair services below:

Schneider Consumer Services,
26 Allée du Clos des Charmes - 77090 Collégien
email : p.blanc@schneiderconsumer.com

XI. DISPOSAL



This logo affixed to the product means that it is a device whose treatment as waste falls within the framework of Directive 2012/19/EU of July 4, 2012, relating to waste electrical and electronic equipment (WEEE). This means that this product must be taken care of by a selective collection system in accordance with the European directive cited above in order to be able to either be recycled or dismantled in order to reduce any impact on the environment.

Hazardous substances contained in electrical and electronic equipment can have potentially harmful effects on the environment and human health.

Therefore, at the end of the life of this device, it must not be disposed of with unsorted municipal waste. Return and collection systems are made available to you by local authorities (recycling centers) and distributors.

This device must not be thrown on public roads. You have the obligation to use the selective collection systems made available to you.

Continental Edison – 120-126 quai de Bacalan –

CS 11584 – 33067 Bordeaux CEDEX

Imported by SCHNEIDER CONSUMER GROUP

12, rue Jules Ferry, 93110 Rosny-sous-Bois, FRANCE



Continental Edison

www.continentaledison.fr



说明书技术要求：（此页不印刷）

颜色严格按照文件印刷，注意封底有渐变图案

大小：142*210mm

材质：封面128g铜版纸，内页80g双胶纸

存货编码：

