

EDER

RÉFRIGÉRATEUR CONGÉLATEUR

MODÈLE:ERFS474MUS-11



NOTICE D'UTILISATION

Avant l'installation ou la première utilisation de cet appareil, lire attentivement cette notice. La conserver soigneusement par la suite.

TABLE DES MATIERES

CONSIGNES DE SECURITE IMPORTANTES	1
DESCRIPTION DE L'APPAREIL	8
TRANSPORT ET MISE EN ROUTE	9
INSTALLATION	9
PREMIERE UTILISATION	10
PANNEAU DE COMMANDES	11
STOCKAGE DES ALIMENTS	15
CONSEILS ET ASTUCES PRATIQUES	20
ENTRETIEN ET MAINTENANCE	22
INDICATEUR DE TEMPERATURE	24
GARANTIE	25
SPECIFICATIONS TECHNIQUES	26
DEPANNAGE	29
ENLEVEMENT DES APPAREILS MENAGERS USAGES	31

AVERTISSEMENTS

Vous venez d'acheter notre produit et nous vous remercions. Nous apportons un soin particulier au design, à l'ergonomie et à la simplicité d'usage de nos produits. Nous espérons que cet appareil vous donnera entière satisfaction.

Dans le souci d'une amélioration constante de nos produits, nous nous réservons le droit d'apporter à leurs caractéristiques techniques, fonctionnelles ou esthétiques toutes modifications liées à leur évolution.

Le mode d'emploi de ce produit peut être modifié sans préavis

Remarque :

Pour accéder à ces informations produit, veuillez scanner le code QR sur l'étiquette énergétique.



Séparez les éléments avant de trier



Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement!

Veillez lire attentivement toutes les instructions avant la première utilisation et conservez-les pour une référence ultérieure.

CONSIGNES DE SECURITE IMPORTANTES

Cet avertissement ne s'applique qu'au marché EUROPEEN!

- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues telles que:**
 - des coins cuisines réservés au personnel dans 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 hormis la vente au détail.
- ATTENTION:** Ce produit n'est pas adapté à un usage commercial ou collectif.

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. Cet appareil de réfrigération n'est pas destiné à être utilisé comme un appareil intégrable.
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. **MISE EN GARDE** : Raccorder uniquement à un réseau d'alimentation en eau potable.
11. **MISE EN GARDE** : Remplir uniquement avec de l'eau

potable.

12. **MISE EN GARDE** : Pour éviter tout risque dû à l'instabilité de l'appareil, celui-ci doit être fixé conformément aux instructions.
13. Ne pas stocker dans cet appareil des substances explosives telles que des aérosols contenant des gaz propulseurs inflammables.
14. L'appareil doit être raccordé au réseau de distribution d'eau en utilisant les ensembles de raccordement neufs fournis avec l'appareil, il convient de ne pas réutiliser des ensembles de raccordement usagés.
15. En ce qui concerne les informations pour l'installation, la manipulation, l'entretien et la mise au rebut de l'appareil, référez-vous au paragraphe «**TRANSPORT ET MISE EN ROUTE**» «**INSTALLATION**» «**ENTRETIEN ET MAINTENANCE**» «**DEPANNAGE**» de la notice.
16. En ce qui concerne les informations pour remplacer les lampes d'éclairage de l'appareil, référez-vous au paragraphe «**ENTRETIEN ET MAINTENANCE**» de la notice.
17. **AVERTISSEMENT**: Ne pas placer de socles mobiles de prises multiples ni de blocs d'alimentation portables à l'arrière de l'appareil.
18. **AVERTISSEMENT**: Lors du positionnement de l'appareil, s'assurer que le cordon d'alimentation n'est pas coincé ni endommagé.
19. Les enfants âgés de 3 à 8 ans sont autorisés à charger et décharger des appareils de réfrigération.
20. **Pour éviter la contamination des aliments, il y a lieu de respecter les instructions suivantes** :
 - Des ouvertures de la porte de manière prolongée sont

susceptibles d'entraîner une augmentation significative de température des compartiments de l'appareil.

- Nettoyer régulièrement les surfaces susceptibles d'être en contact avec les aliments et les systèmes d'évacuation accessibles.
- Nettoyer les récipients d'eau s'ils n'ont pas été utilisés pendant 48 h ; bien rincer le système de distribution raccordé à un réseau de distribution d'eau si de l'eau n'a pas été prélevée pendant 5 jours.
- Entreposer la viande et le poisson crus dans les bacs du réfrigérateur qui conviennent, de telle sorte que ces denrées ne soient pas en contact avec d'autres aliments ou qu'elles ne s'égouttent pas sur les autres aliments.
- Les compartiments «deux étoiles» pour denrées congelées conviennent pour stocker des aliments pré-congelés, stocker ou fabriquer de la crème glacée et des cubes de glace.
- Les compartiments «une, deux et trois étoiles» ne conviennent pas pour la congélation des denrées alimentaires fraîches.
- Si l'appareil de réfrigération demeure vide de manière prolongée, le mettre hors tension, en effectuer le dégivrage, le nettoyer, le sécher, et laisser la porte ouverte pour prévenir le développement de moisissures à l'intérieur de l'appareil.



AVERTISSEMENT ! Risque d'incendie/matières inflammables. Maintenir votre appareil éloigné de toute source de flamme durant l'installation, l'entretien et l'utilisation.

21. Si le circuit de réfrigération est endommagé:

- Eviter les flammes nues ou étincelles d'allumage
- Bien ventiler la pièce où l'appareil est installé.

22. Si vous souhaitez vous débarrasser d'un vieux congélateur ou d'un vieux réfrigérateur comportant une serrure sur la porte, veillez à ce que celle-ci soit désactivée afin d'éviter que des enfants ne risquent de se retrouver enfermés à l'intérieur en jouant.
23. Les anciens réfrigérateurs peuvent contenir des CFC qui détruisent la couche d'ozone ; contactez le centre de traitement des déchets le plus près de chez vous pour plus de détails sur les procédures correctes de mise au rebut.
24. Débranchez toujours l'appareil après usage et avant de le nettoyer. Enlevez tous les aliments avant de nettoyer l'appareil.
25. Évitez de mettre des aliments trop volumineux, le fonctionnement de l'appareil risquerait d'être affecté.
26. Faites extrêmement attention quand vous déplacez l'appareil.
27. Évitez de donner aux enfants des crèmes glacées ou des glaces à l'eau sortant juste du congélateur ; la basse température risquerait de leur brûler les lèvres.
28. L'appareil doit être installé sur le sol, sur une surface plane et horizontale en s'assurant que les ouvertures d'aération sont correctement dégagées.
29. Le changement de certaines pièces de votre appareil électroménager peut entraîner un danger. Assurez-vous de disposer de toutes les compétences requises et des outils nécessaires pour effectuer les opérations d'auto-réparation en toute sécurité. Dans le cas contraire, faites appel à un technicien spécialisé.
30. Référez-vous à la réglementation locale concernant l'élimination de l'appareil, car il contient des agents moussants inflammables. Avant de jeter votre appareil

usé, assurez-vous de retirer les portes pour éviter que les enfants ne soient coincés.

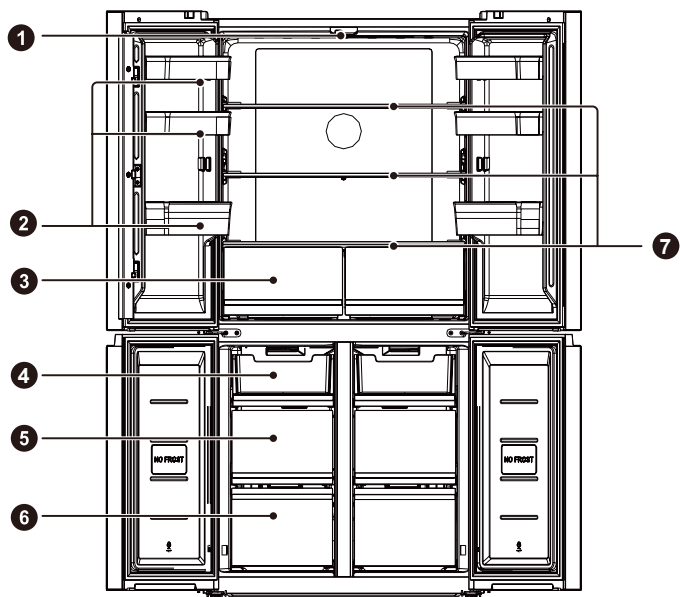
Sécurité électrique

1. Le cordon d'alimentation ne doit pas être allongé.
2. Veillez à ce que la fiche électrique ne soit pas écrasée ou endommagée. Si la fiche électrique est écrasée ou endommagée, elle peut surchauffer et provoquer un incendie.
3. Veillez à pouvoir accéder à la fiche électrique de l'appareil.
4. Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation.
5. Si la prise électrique est mal fixée, ne branchez pas la fiche électrique. Il y a un risque de choc électrique et d'incendie.
6. Le réfrigérateur-congélateur ne doit être alimenté qu'avec un courant alternatif monophasé de 220-240V~50 Hz. S'il y a des variations de tension dans la zone d'utilisation tellement importantes que la tension sort de la plage susmentionnée, par sécurité protégez le réfrigérateur-congélateur avec un régulateur de tension automatique à courant alternatif de 350 W. Le réfrigérateur-congélateur doit être branché dans une prise électrique dédiée et non dans une prise commune à d'autres appareils électriques. Sa fiche doit correspondre à une prise avec fil de terre.

Installation important!

1. Pour effectuer le branchement électrique, respectez les instructions fournies dans cette notice.
2. Déballez l'appareil et vérifiez qu'il n'est pas endommagé. Ne branchez pas l'appareil s'il est endommagé. En cas de dommages, contactez immédiatement le magasin où vous l'avez acheté. Dans ce cas, conservez l'emballage.
3. Il est conseillé d'attendre au moins quatre heures avant de brancher l'appareil pour permettre à l'huile de retourner dans le compresseur.
4. Il doit y avoir une circulation d'air appropriée autour de l'appareil afin de réduire le risque de surchauffe. Pour permettre une ventilation suffisante, respectez les instructions concernant l'installation.
5. Le dos du produit ne doit pas être contre un mur pour éviter le contact ou l'accrochage des pièces chaudes (compresseur, condensateur) et prévenir le risque d'incendie. Respectez les instructions concernant l'installation.
6. L'appareil ne doit pas être placé près de chauffages ou d'appareils de cuisson.
7. Veillez à ce que la fiche secteur reste accessible après l'installation de l'appareil.
8. Réparation tous les travaux électriques nécessaires pour la maintenance de l'appareil doivent être effectués par un électricien qualifié ou une personne compétente. Ce produit doit être réparé par un centre de réparation spécialisé en utilisant exclusivement des pièces de rechange d'origine.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL



- | | | | |
|---|---------------------|---|------------------|
| 1 | Eclairage LED | 5 | Tiroir du milieu |
| 2 | Balconnets de porte | 6 | Tiroir du bas |
| 3 | Grand tiroir | 7 | Étagère |
| 4 | Tiroir supérieur | | |

TRANSPORT ET MISE EN ROUTE

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

INSTALLATION

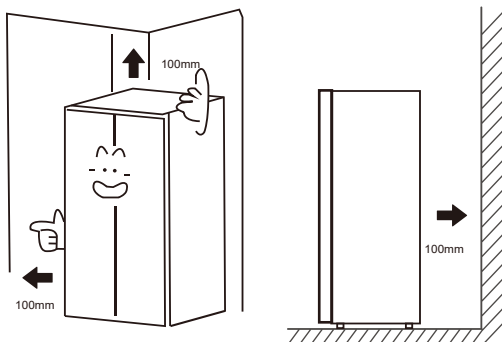
Cet appareil frigorifique n'est pas conçu pour être utilisé comme appareil encastrable.

Installez l'appareil sur une surface plane et stable afin d'éviter le bruit et les vibrations éventuels de l'appareil. N'installez pas l'appareil près d'une source de chaleur, ni en plein soleil, ni près d'appareils électroménagers produisant de la chaleur (four, gazinière.....).

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

Important!

Il faut qu'il y ait une bonne ventilation autour du réfrigérateur-congélateur pour permettre la dissipation de la chaleur, une efficacité élevée et une consommation électrique basse. Pour cette raison, un espace vide suffisant doit être laissé autour du réfrigérateur- congélateur. Il est conseillé de laisser un espace vide de séparation de 100 mm au dos du réfrigérateur- congélateur par rapport au mur et d'au moins 100 mm de chaque côté et de 100 mm au-dessus de lui.



Mise à niveau

L'appareil doit être mis à niveau pour éliminer les vibrations. Pour mettre l'appareil à niveau il doit être debout et ses deux pieds réglables doivent être en contact stable avec le sol. Vous pouvez aussi régler la mise à niveau en dévissant les pieds réglables à l'avant dans la position appropriée (utilisez vos doigts ou une clé appropriée).

PREMIERE UTILISATION

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

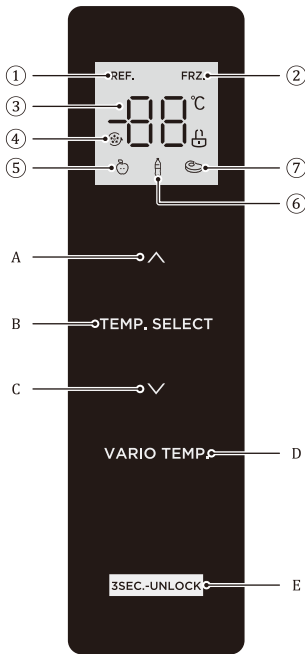
Ajustez les pieds réglables, nettoyez l'intérieur et l'extérieur du réfrigérateur-congélateur avec de l'eau et une solution détergente douce. Rincez soigneusement et séchez avec un chiffon doux. Ne démarrez pas le réfrigérateur-congélateur immédiatement après l'installation. Vous devez attendre environ 4 heures avant de mettre l'appareil sous tension lors de sa première mise en marche.

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

Lorsque l'appareil est installé pour la première fois, laissez-le se stabiliser à la température normale de fonctionnement pendant 2-3 heures avant de le remplir avec des aliments frais ou surgelés.

Si le fonctionnement de l'appareil est interrompu, attendez 5 minutes avant de le redémarrer.

PANNEAU DE COMMANDES



- ① Icône de réfrigération
- ② Icône de congélation
- ③ Icône d'affichage de la température
- ④ Icône de super réfrigération / congélation
- ⑤ Icône de fruits/légumes
- ⑥ Icône de boisson
- ⑦ Icône de viande

- A** Bouton d'augmentation de la température
- B** Bouton de sélection de la zone de température
- C** Bouton d'abaissement de la température
- D** Sélection de la température Vario
- E** Bouton de verrouillage/déverrouillage

Instructions d'utilisation

Affichage

Lorsque le réfrigérateur-congélateur est mis sous tension, l'écran s'affiche en totalité pendant 3 secondes. Pendant ce temps, la sonnerie de démarrage retentit, puis l'écran passe à l'affichage normal du fonctionnement.



Lors de la première utilisation du réfrigérateur-congélateur, la température par défaut de la chambre de réfrigération et de la chambre de congélation est de 4° C/-18 °C respectivement.



En cas d'erreur, l'écran affiche le code d'erreur (voir page suivante) ; en fonctionnement normal, l'écran affiche la température réglée de la chambre de réfrigération ou de la chambre de congélation.

Dans des circonstances normales, s'il n'y a pas d'opération sur le panneau d'affichage ou d'action d'ouverture de la porte dans les 30



secondes, l'affichage est verrouillé et l'état  s'éteint.

Verrouiller / déverrouiller

En mode déverrouillé, appuyez sur le bouton de verrouillage  pendant 3 secondes pour entrer en mode verrouillé, le logo  s'éteint et l'avertisseur sonore retentit, ce qui signifie que le panneau d'affichage est verrouillé ; à ce moment-là, il n'est pas possible d'utiliser les boutons ;



En mode verrouillé, appuyez sur le bouton de verrouillage  pendant 3 secondes pour passer en mode déverrouillé, le logo  s'allume et l'avertisseur sonore retentit, ce qui signifie que le panneau d'affichage est déverrouillé ; à ce moment-là, il est possible d'utiliser les boutons ;

Réglage de la température de la chambre de réfrigération

Appuyer sur la touche de sélection de la zone de température **TEMP. SELECT** pour choisir la zone de température de réglage de la chambre de réfrigération, puis appuyer sur  ou  pour ajuster la température de réglage de la chambre de réfrigération.

La plage de réglage de la température de la chambre de réfrigération est comprise entre 2°C et 8°C.

Réglage de la température de la chambre de congélation

Appuyez sur la touche de sélection de la zone de température **TEMP. SELECT** pour choisir la zone de température de réglage de la chambre de congélation, puis appuyez sur  ou  pour ajuster la température de réglage de la chambre de congélation.

La plage de réglage de la température de la chambre de réfrigération est de -24°C~ -16°C.

Réglage de la température de la chambre à température variable

Appuyez sur la touche de température variable **VARIO TEMP** pour régler la température de la chambre, la plage de réglage est Fruit / légume, boissons et viandes.

Fruits/légumes / Convient au stockage de toutes sortes de fruits et légumes;.

Boisson: Convient au stockage de produits secs et de boissons;.

Viande: Convient pour une petite quantité de viande stockée pendant 1 à 2 jours

Réglage du mode

Réglage du mode super réfrigération : après avoir réglé la température de la chambre de réfrigération à 2°C, appuyez sur le bouton de réduction de la température " ∨ " pour entrer dans le mode super réfrigération. En mode super réfrigération, la température de la chambre de réfrigération est automatiquement réglée à 2°C.

Quitter le mode super réfrigération : appuyez sur le bouton d'augmentation de la température " ^ " pour quitter le mode super réfrigération ou quittez automatiquement le mode super réfrigération après 6 heures. Après avoir quitté le mode super réfrigération, la température du réfrigérateur-congélateur revient automatiquement à la température réglée avant le mode super réfrigération.

Réglage du mode super congélation : après avoir réglé la température de la chambre de congélation à -24°C, appuyez sur le bouton de réduction de la température " ∨ " pour entrer dans le mode super congélation. En mode super congélation, la température de la chambre de congélation est automatiquement réglée à -24°C.

Quittez le mode super congélation : appuyez sur la touche d'augmentation de la température " ^ " pour quitter le mode super congélation ou quitter le mode automatiquement après 43h. Après avoir quitté le mode supercongélation la température de la chambre de congélation la température de la chambre de congélation revient automatiquement à la température réglée avant le mode super congélation

REMARQUES

La fonction de congélation rapide est conçue pour maintenir la valeur nutritionnelle des aliments dans le congélateur. Elle permet de congeler les aliments en un minimum de temps. Si une grande quantité d'aliments doit être congelée en une seule fois, il est recommandé à l'utilisateur d'activer la fonction de congélation rapide et de placer les aliments dans le congélateur. La vitesse de congélation du compartiment congélateur est alors augmentée, ce qui permet de congeler rapidement les aliments, de préserver leur valeur nutritive et de faciliter leur conservation.

Mode sabbat

Déverrouillez le réfrigérateur-congélateur, puis appuyez simultanément sur les touches " ∨ " et de verrouillage pendant 4 secondes pour passer en mode Sabbat. Appuyez sur n'importe quelle touche pour quitter ce mode :

- a. L'écran du tableau de commande et les voyants restent éteints, et aucune alarme n'est émise.
- b. Le réfrigérateur-congélateur refroidit normalement.
- c. Dans les cinq minutes qui suivent l'ouverture de la porte, l'état du compresseur et du moteur du ventilateur ne change pas.

Stockage en cas de panne de courant

En cas de coupure de courant, l'état de l'état de fonctionnement instantané sera verrouillé et maintenu jusqu'à la réélectrification.

Indication de défaut

Les avertissements suivants, qui apparaissent sur l'écran, indiquent des défaillances correspondantes du réfrigérateur-congélateur. Bien que le réfrigérateur-congélateur puisse encore fonctionner en tant que chambre froide avec les défauts suivants, l'utilisateur doit contacter un spécialiste pour l'entretien, afin de garantir un fonctionnement optimal de l'appareil.

Code de défaut	Description du défaut
E1	Défaillance du capteur de température de la chambre de réfrigération
E2	Défaillance du capteur de température de la chambre de congélation
E3	Défaillance du capteur de température de la chambre à température variable
E4	Défaillance du capteur de dégivrage de la chambre de réfrigération
E5	Erreur du circuit de détection du capteur de dégivrage de la chambre de congélation
E6	Erreur de communication
E7	Erreur du circuit de détection de la circulation de la température
EH	Erreur du capteur d'humidité

STOCKAGE DES ALIMENTS

Votre appareil est équipé des accessoires comme indiqué dans la section « DESCRIPTION DE L'APPAREIL », veillez à stocker vos produits alimentaires en suivant des instructions ci-dessous.

Remarque: Les aliments ne doivent pas toucher directement les surfaces à l'intérieur de l'appareil, et doivent être conservés dans des contenants adéquats.

Conservation des aliments dans le compartiment du réfrigérateur

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

Aliments frais pour des résultats optimaux:

- Rangez les aliments qui sont très frais et de bonne qualité.
- Veillez à ce que les aliments soient bien emballés ou couverts avant d'être stockés. Cela permettra d'éviter que les aliments se déshydratent, que leur couleur se détériore ou qu'ils perdent leur goût, et aidera à maintenir leur fraîcheur. Cela permettra également d'empêcher le transfert d'odeurs. Les légumes et les fruits n'ont pas besoin d'être emballés s'ils sont stockés dans le bac à légumes du réfrigérateur.
- Veillez à ce que les aliments ayant une odeur forte soient emballés ou recouverts et soient rangés à l'écart des aliments tels que le beurre, le lait et la crème qui peuvent être gâtés par les odeurs fortes.
- Faites refroidir les aliments chauds avant de les mettre au réfrigérateur.

Produits laitiers et œufs

- La plupart des aliments laitiers préemballés comportent une « date de péremption / date limite de consommation / à utiliser de préférence avant » imprimée sur leur emballage. Rangez-les dans le compartiment du réfrigérateur et respectez la date recommandée.
- Le beurre peut être gâté par les aliments ayant une odeur forte, il est donc préférable de le conserver dans une boîte hermétique.
- Les oeufs peuvent être stockés dans le compartiment du réfrigérateur.

Viande rouge

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

Poissons et fruits de mer

- Jusqu'à la consommation, réfrigérez-les dans une assiette couverte de film plastique, de papier sulfurisé ou de papier d'aluminium.
- Les poissons entiers doivent être rincés à l'eau froide pour enlever les écailles et les saletés, puis asséchés avec des serviettes en papier. Placez le poisson entier ou les filets dans un sac en plastique scellé.
- Veillez à ce que les crustacés restent froids en permanence. Consommez-les dans un délai de 1 à 2 jours.

Aliments cuits

- Ils doivent être conservés dans des récipients adaptés et couverts afin que les aliments ne se dessèchent pas.
- Gardez-les 1 ou 2 jours seulement.

Bac à légumes

- Le bac à légumes est l'endroit optimal de conservation des fruits et légumes frais.
- Veillez à ne pas stocker les aliments suivants à des températures inférieures à 7 °C pendant de longues périodes: Agrumes, melons, aubergines, ananas, papayes, courgettes, fruits de la passion, concombres, poivrons, tomates.
- Des changements indésirables se produisent à basse température comme l'amollissement de leur chair, un brunissement et/ou une décomposition accélérée.
- Ne réfrigérez pas les avocats (sauf s'ils sont mûrs), les bananes et les mangues.

Aliments réfrigérés

Pour une conservation optimisée, veuillez vous référer au temps de conservation indiqué dans le tableau ci-dessous.

Aliment	Emplacement	Durée de conservation
Le beurre, le fromage	Casier supérieur de porte	1 mois
Les oeufs	Casier de porte	2-4 semaines
Les fruits, les légumes, la salade	Bac à légumes et fruits	3-5 jours
La viande, les saucisses, le fromage et le lait	Zone inférieure (tablette inférieure / couvercle du bac à légumes)	1-4 jours
Les produits laitiers, les conserves, les boîtes	Rayon supérieur ou casier de porte	1 semaines
Les boissons, bouteilles et, tubes	Casier de porte	3 jours

Congélation et conservation des aliments dans le compartiment du congélateur

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

Acheter des aliments surgelés

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

Stocker des aliments surgelés

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

Congeler des aliments frais

Congelez uniquement des aliments frais et en bon état.

Pour préserver au mieux la valeur nutritionnelle, la saveur et la couleur des légumes, il faut les blanchir avant de les congeler. Il n'est pas nécessaire de blanchir les aubergines, les poivrons, les courgettes et les asperges.

Remarque: Les aliments à congeler ne doivent pas entrer en contact avec les aliments déjà congelés.

Les aliments suivants sont appropriés à la congélation:

Gâteaux et pâtisseries, poissons et fruits de mer, viande, gibier, volaille, légumes, fruits, fines herbes, oeufs sans leur coquille, produits laitiers (par exemple le fromage et le beurre), plats préparés et restes cuisinés (par exemple les soupes), ragoûts, poissons et viandes cuites, plats de pomme de terre, soufflés et desserts.

Les aliments suivants ne conviennent pas à la congélation:

Certains types de légumes généralement consommés crus (par exemple les radis et les laitues), les oeufs dans leur coquille, le raisin, les pommes entières, les pêches et les poires, les oeufs durs, le yaourt, le lait caillé, la crème aigre et la mayonnaise.

Emballer les aliments congelés

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

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

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

Durée de stockage des aliments surgelés recommandée dans le congélateur

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

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

N'oubliez jamais:

- Lorsque vous congélez des aliments frais comportant une « date de péremption / limite d'utilisation / date de consommation », vous devez les congeler avant l'expiration de cette date.
- Vérifiez que les aliments n'ont jamais été précédemment congelés. En effet, les aliments congelés qui ont été complètement décongelés ne doivent pas être recongelés.
- Une fois décongelés, les aliments doivent être consommés rapidement.

CONSEILS ET ASTUCES PRATIQUES

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

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

Conseils pour la réfrigération d'aliments frais

- Ne placez pas d'aliments encore chauds directement au réfrigérateur ou au congélateur. Ils feront augmenter la température interne de telle sorte que le compresseur devra fonctionner plus et consommer plus d'énergie.
- Couvrez ou emballez vos aliments.
- Placez la nourriture de telle sorte que l'air puisse circuler librement.

Conseils pour la réfrigération d'aliments

- Viande (tous types) : A emballer et à placer sur la clayette en verre au-dessus du bac à légumes. Vérifiez les périodes de conservation et les dates limites de consommation suggérées par les fabricants.
- Aliments cuisinés, plats froids, etc. : Ils doivent être ouverts et peuvent être placés sur n'importe quelle clayette.
- Fruits et légumes : Ils doivent être stockés dans le bac prévu à cet effet.
- Beurre et fromage : Ils doivent être emballés hermétiquement avec du papier aluminium ou un film plastique.
- Bouteilles de lait : Elles doivent être fermées et conservées dans les compartiments de la porte.

Conseils pour la congélation d'aliments

- Lors de la première utilisation ou après une longue période d'inactivité, laissez fonctionner l'appareil à plein régime pendant au moins 2 heures avant de placer les aliments dans le compartiment.
- Séparez vos aliments en petites portions afin qu'ils soient congelés rapidement. Vous pouvez ainsi ne décongeler que la quantité désirée.
- Emballez les aliments dans des sachets hermétiques en aluminium ou en polyéthylène.
- Evitez tout contact entre la nourriture fraîche non congelée et les aliments déjà congelés pour éviter de faire augmenter la température de ces derniers.
- Les produits congelés peuvent causer des gelures cutanées s'ils sont consommés immédiatement après avoir été sortis du congélateur.
- Nous vous conseillons d'étiqueter et de dater chaque paquet congelé afin de suivre les délais de conservation.

Conseils pour le stockage d'aliments congelés

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

Eteindre votre appareil

Si l'appareil doit être éteint pendant une longue période, il est conseillé de suivre les instructions suivantes.

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

ENTRETIEN ET MAINTENANCE

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

AVERTISSEMENT: Pour votre sécurité, l'appareil ne doit pas être branché lorsque vous le nettoyez. Avant tout nettoyage, éteignez l'appareil et débranchez l'alimentation électrique.

Nettoyage extérieur

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

Attention!

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

Nettoyage intérieur

Il faut nettoyer l'intérieur de l'appareil régulièrement. Il sera plus facile de le nettoyer s'il contient peu de nourriture. Essayez les parois intérieures du réfrigérateur-congélateur avec une solution au bicarbonate de soude faiblement concentrée, puis rincez à l'eau tiède avec une éponge ou un chiffon essoré. Essayez jusqu'à ce que tout soit sec avant de remettre les clayettes et bacs en place. Séchez soigneusement toutes les surfaces et toutes les parties amovibles.

1. Bien que cet appareil se dégivre automatiquement, il est possible qu'une couche de gel se développe sur les parois internes du compartiment congélation si la porte du congélateur est ouverte trop

souvent ou trop longtemps. Si la couche de gel est trop épaisse, attendez que vos réserves de nourriture aient baissé et procédez comme suit: Retirez tous les aliments et accessoires, débranchez l'alimentation électrique de l'appareil et laissez les portes ouvertes. Bien aérer la pièce pour accélérer le processus de décongélation.

2. Lorsque le dégivrage est terminé, nettoyez votre congélateur en suivant les instructions ci-dessus.

Attention!

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

Nettoyage des joints d'étanchéité des portes

Prenez soin de garder les joints propres. Les aliments ou boissons renversées peuvent rendre les joints collants et affecter l'ouverture la porte. Lavez les joints avec un produit de nettoyage neutre et un peu d'eau tiède. Rincez et séchez soigneusement après le nettoyage.

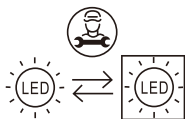
Attention!

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

Remplacement de l'ampoule LED

AVERTISSEMENT: L'ampoule LED ne doit pas être changée par l'utilisateur ! Si l'ampoule LED est endommagée, contactez le service d'assistance à la clientèle.

Ce produit contient deux sources lumineuses de classe d'efficacité énergétique (G).



Source lumineuse LED

Remplaçable par un professionnel

INDICATEUR DE TEMPERATURE

Pour vous aider au bon réglage de votre appareil, celui-ci est équipé d'un indicateur de température placé dans la zone la plus froide.

Pour la bonne conservation des denrées dans votre réfrigérateur et notamment dans la zone la plus froide, veillez à ce que dans l'indicateur de température « OK » apparaisse.



Le symbole ci-contre indique l'emplacement de la zone la plus froide de votre réfrigérateur. Il définit le haut de cette zone.

Si « OK » n'apparaît pas, la température moyenne de cette zone est trop élevée. Réglez le thermostat sur une position plus froide.

A chaque modification du réglage du thermostat, attendez la stabilisation de la température à l'intérieur de l'appareil avant de procéder si nécessaire à un nouveau réglage. Ne modifiez la position du thermostat que progressivement et attendez au moins 12 heures avant de procéder à une nouvelle vérification.

Remarque: après chargement de l'appareil de denrées fraîches ou après des ouvertures répétées ou prolongées de la porte il est normal que l'inscription « OK » n'apparaisse pas dans l'indicateur de température ; attendez au moins 12 heures avant de réajuster le thermostat.

GARANTIE

Votre produit a été conçu et fabriqué avec le plus grand soin.

Ce produit est garanti suivant les conditions détaillées par votre magasin et pour une période de 2 ans.

Les pièces détachées indispensables au fonctionnement de l'appareil sont disponibles pour une période de 10 ans.

Cette garantie ne couvre pas :

- Les dommages ou problèmes résultant du transport, d'un usage inapproprié ou d'une négligence.
- Le remplacement de toutes ampoules (le cas échéant) ou parties amovibles en plastique ou en verre.
- Les appareils déclarés comme étant utilisés dans un environnement commercial, plus ceux qui sont sujets à location.
- Les pièces d'usure du produit, ni les problèmes ou les dommages résultant de :
 - dommages esthétiques (rayures, coups liés à l'usage normal du produit) ;
 - défauts ou détériorations dus au contact du produit avec des aliments ou des liquides et dus à la corrosion provoquée par la rouille ;
 - tout incident, abus, utilisation impropre, modification, démontage ou réparation non autorisés ;
 - toute opération impropre d'entretien, utilisation non conforme aux instructions concernant le produit ou branchement à une tension incorrecte ;
 - toute utilisation d'accessoires non fournis ou approuvés par le fabricant.

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

En cas de question technique ou pour toute demande de commande de pièces détachées, merci de contacter notre service après-vente : sav@wesder.fr

SPECIFICATIONS TECHNIQUES

Fiche d'informations produit

RÈGLEMENT DÉLÉGUÉ DE LA COMMISSION (UE) 2019/2016

Nom ou marque commerciale du fournisseur:		EDER		
Adresse du fournisseur:		Avenue de Fontréal 13, 31620 VILLENEUVELES-BOULOC, FRANCE		
Identification du modèle:		ERFS474MUS-11		
Type d'appareil de réfrigération:				
Appareil à faible niveau sonore:	Non	Type de conception:	Pose libre	
Appareil de conservation du vin:	Non	Autre appareil de réfrigération:	Oui	
Paramètres généraux du produit:				
Paramètre		Valeur	Paramètre	Valeur
Dimensions hors tout (millimètres)	Hauteur	1775	Volume total (dm ³ ou l)	474
	Largeur	833		
	Profondeur	653		
EEI		100	Classe d'efficacité énergétique	E
Émissions acoustiques aériennes (dB(A) re 1 pW)		35	Classe d'émissions acoustiques aériennes	B
Consommation d'énergie annuelle (kWh/a)		295	Classe climatique	SN/N/ST/T
Température ambiante minimale (°C), pour laquelle l'appareil de réfrigération est adapté		10	Température ambiante maximale (°C), pour laquelle l'appareil de réfrigération est adapté	43
Réglage hiver		Non		

Paramètres des compartiments:

Type de compartiment		Paramètres et valeurs de compartiment			
		Volume du compartiment (dm ³ ou l)	Réglage de température recommandé pour un stockage optimisé des denrées alimentaires(°C) Ces réglages ne doivent pas être en contradiction avec les conditions de stockage prévues à l'annexe IV,tableau 3	Pouvoir de congélation spécifique (kg/24 h)	Mode de dégivrage (dégivrage automatique=A, dégivrage manuel=M)
Garde-manger	Non	-	-	-	-
Conservation du vin	Non	-	-	-	-
Cave	Non	-	-	-	-
Denrées alimentaires fraîches	Oui	305	+4	N/A	A
Denrées hautement périssables	Non	-	-	-	-
0 étoile ou machine à glaçons	Non	-	-	-	-
1 étoile	Non	-	-	-	-
2 étoiles	Non	-	-	-	-
3 étoiles	Non	-	-	-	-
4 étoiles	Oui	169	-18	13.0	A
Pour les compartiments 4 étoiles					
Dispositif de congélation rapide			Oui		
Paramètres de la source lumineuse:					
Type de source lumineuse			LED		
Classe d'efficacité énergétique			G		
Durée minimale de la garantie offerte par le fabricant: 2 ANS					
Informations supplémentaires:					
Lien Web vers le site Web du fabricant, où se trouvent les informations figurant au point 4 annexe II du règlement (UE)2019/2019 de la Commission: http://notice.wesder.net					

Référence:	ERFS474MUS-11
Tension nominale:	220-240V~
Courant nominal:	1.8A
Dégivrage d'alimentation:	250W
Fréquence nominale:	50Hz
Classe climatique:	SN/N/ST/T
Gaz réfrigérant:	R600a(63g)
Classe de protection contre choc électrique:	I
Mousse d'isolation:	CYCLOPENTANE

Classe climatique:

- Tempéré étendu (SN): «cet appareil frigorifique est destiné à être utilisé à des températures ambiantes comprises entre 10 ° C et 32 ° C »;
- Tempéré (N): «cet appareil frigorifique est destiné à être utilisé à des températures ambiantes comprises entre 16 ° C et 32 ° C »;
- Subtropical (ST): «cet appareil frigorifique est destiné à être utilisé à des températures ambiantes comprises entre 16 ° C et 38 ° C »;
- Tropical(T): «cet appareil frigorifique est destiné à être utilisé à des températures ambiantes comprises entre 16 ° C et 43 ° C »;

Remarque: Pour plus d'informations sur les données, veuillez scanner le code QR sur l'étiquette énergétique.

DEPANNAGE

Si vous rencontrez un problème avec votre appareil ou si vous pensez que l'appareil ne fonctionne pas correctement, vous pouvez effectuer quelques simples vérifications présentées dans cette section avant de faire appel à un technicien. Veuillez en prendre connaissance.

ATTENTION! Ne tentez pas de réparer l'appareil vous-même. Si le problème persiste après que vous avez effectué les vérifications mentionnées ci-dessous, contactez un électricien qualifié, un technicien d'entretien autorisé, ou le magasin où vous avez acheté le produit.

Problème	Causes possibles et solution
Dysfonctionnement	Vérifiez si l'appareil est branché ou si le cordon d'alimentation est bien inséré.
	Vérifiez si la tension est trop basse.
	Vérifiez s'il y a une panne de courant ou si des circuits ont été coupés.
Odeur	Les aliments susceptibles d'émettre des odeurs doivent être bien emballés.
	Vérifiez s'il y a des aliments pourris.
	Nettoyez l'intérieur du réfrigérateur-congélateur
Fonctionnement prolongé du compresseur	Un fonctionnement prolongé du réfrigérateur-congélateur est normal en été lorsque la température ambiante est élevée.
	Il n'est pas recommandé de mettre trop d'aliments dans l'appareil au même moment.
	Vous devez laisser les aliments refroidir avant de les placer dans l'appareil.
	Les portes sont ouvertes trop fréquemment.
L'ampoule ne s'allume pas	Vérifiez si le réfrigérateur-congélateur est branché à l'alimentation électrique et si la lumière est endommagée.
	Faites remplacer la lumière par un professionnel.
Les portes ne peuvent pas être correctement fermées	La porte est coincée par des aliments. Trop d'aliments à l'intérieur.
	Le réfrigérateur-congélateur est incliné.
Bruits forts	Vérifiez si le sol est bien plat et si le réfrigérateur-congélateur est placé de manière stable.
	Vérifiez si les accessoires sont placés aux bons endroits.

Problème	Causes possibles et solution
Le joint de la porte n'est pas serré.	Éliminez tout corps étranger sur le joint de la porte.
	Chauffez le joint de porte puis le laisser refroidir pour le restaurer (Vous pouvez souffler avec un séchoir électrique ou utiliser une serviette chaude pour le chauffage).
Débordement du bac à eau	Il y a trop d'aliments dans la chambre ou les aliments stockés contiennent trop d'eau, cela entraîne un dégivrage élevé.
	Les portes ne sont pas fermées correctement, cela entraîne un dégivrage dû à l'entrée d'air et une augmentation d'eau.
Boîtier chaud	Dissipation de la chaleur du condenseur intégré via le boîtier est normal. Lorsque l'enceinte devient chaude en raison de la température ambiante élevée, du stockage de trop d'aliments ou de l'arrêt du compresseur, prévoyez une bonne ventilation pour faciliter la dissipation de la chaleur.
	La condensation sur la surface extérieure et les joints de porte du réfrigérateur-congélateur est normale lorsque l'humidité ambiante est trop élevée. Il suffit d'essuyer la condensation avec une serviette propre.

Mise au rebut

Le gaz réfrigérant contenu dans le circuit de cet appareil est de l'isobutane (R600a); il provoque un faible niveau de pollution mais est inflammable. Veuillez contacter votre service de gestion des déchets locaux pour le traitement approprié.

ENLEVEMENT DES APPAREILS MENAGERS USAGES



La directive européenne 2012/19/UE sur les déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE) exige que les appareils ménagers usagés ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux.

Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de valorisation et de recyclage des matériaux qui les composent, et de réduire l'impact sur la santé humaine et sur l'environnement.

Le symbole de la poubelle barrée est apposé sur tous les produits pour vous rappeler les obligations de collecte sélective.



Séparez les éléments avant de trier

Importé par **WESDER SAS**

13 Avenue de Fontréal

31620 VILLENEUVE-LES-BOULOC

FRANCE

Cette notice est aussi disponible sur le site suivant

<http://wesder.net/notices/>

© Copyright WESDER SAS France

Droits de reproduction réservés v2.2

EDER

REFRIGERATOR FREEZER

MODEL:ERFS474MUS-11



INSTRUCTIONS FOR USE

Before installing or using this unit for the first time, please read this carefully.
Keep it in a safe place for future reference.

TABLE OF CONTENTS

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS	1
STRUCTURE ILLUSTRATION	7
TRANSPORT AND HANDING	8
INSTALLATION	8
FIRST USE	9
DISPLAY CONTROLS	10
STORAGE OF FOOD	14
HELPFUL HINTS AND TIPS	18
CLEANING AND CARE	20
TEMPERATURE INDICATE	22
WARRANTY	23
TECHNICAL SPECIFICATIONS	24
TROUBLESHOOTING	27
CORRECT DISPOSAL OF THIS PRODUCT	29

WARNING

Thank you for purchasing this high-quality product. We pay particular attention to the design, ergonomics and ease of use of our products.

We hope that this device will give you complete satisfaction. In the concern of a constant improvement of our products, we reserve the right to bring to their technical, functional or aesthetic characteristics any modifications related to their evolution.

Remark :

Because we are continuously improving our products, features and instructions for use can be modified without prior notice.

For more detailed information about the product, please flash the QR code on the energy label.



This product is for household use only !
Please read these instructions carefully
before the first use of this product
and save this manual for your future
reference.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

This warning is only for EUROPEAN market only!

- 1. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:**
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses and by clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - bed and breakfast type environments;
 - catering and similar non-retail applications
- 2. WARNING:** This product is not suitable for commercial or collective use.
- 3. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.**
- 4. This refrigerating appliance is not intended to be used as a built-in appliance.**

5. **WARNING:** Keep ventilation openings, in the appliance enclosure or in the built-in structure, clear of obstruction.
6. **WARNING:** Do not use mechanical devices or other means to accelerate the defrosting process, other than those recommended by the manufacturer.
7. **WARNING:** Do not damage the refrigerant circuit.
8. **WARNING:** Do not use electrical appliances inside the food storage compartments of the appliance, unless they are of the type recommended by the manufacturer.
9. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
10. **WARNING:** Connect to potable water supply only.
11. **WARNING:** Fill with potable water only.
12. **WARNING:** To avoid a hazard due to instability of the appliance, it must be fixed in accordance with the instructions.
13. Do not store explosive substances such as aerosol cans with a flammable propellant in this appliance.
14. The appliance shall be connected to the water mains using new hose-sets supplied with the appliance, old hose-sets should not be reused.
15. Regarding the information pertaining to the installation, handing, maintenance, servicing and disposal of the appliance, thanks to refer to the paragraph “ **TRANSPORT AND HANDING** ” “ **INSTALLATION** ” “ **CLEANING AND CARE** ” “**TROUBLESHOOTING**” of the manual.
16. Regarding the information for replacing of the lamps of the appliance, thanks to refer to the paragraph “**CLEANING AND CARE**” of the manual.

17. **WARNING:** Do not locate multiple portable socket-outlets or portable power supplies at the rear of the appliance.
18. **WARNING:** When positioning the appliance, ensure the supply cord is not trapped or damaged.
19. Children aged from 3 to 8 years are allowed to load and unload refrigerating appliances.
20. **To avoid contamination of food, please respect the following instructions:**
 - Opening the door for long periods can cause a significant increase of the temperature in the compartments of the appliance.
 - Clean regularly surfaces that can come in contact with food and accessible drainage systems.
 - Clean water tanks if they have not been used for 48 h; flush the water system connected to a water supply if water has not been drawn for 5 days.
 - Store raw meat and fish in suitable containers in the refrigerator, so that it is not in contact with or drip onto other food.
 - Two-star frozen-food compartments are suitable for storing pre-frozen food, storing or making ice-cream and making ice cubes.
 - One-, two- and three-star compartments are not suitable for the freezing of fresh food.
 - If the refrigerating appliance is left empty for long periods, switch off, defrost, clean, dry, and leave the door open to prevent mould developing within the appliance.



**WARNING! Risk of fire / flammable material.
Keep appliance away from sources of ignition
during installation, maintenance and operation.**

21. If the refrigerant circuit is damaged:

- Avoid naked flames and sources of ignition.
 - Thoroughly ventilate the room in which the appliance is situated.
22. If you are discarding an old freezer or refrigerator with a lock / catch fitted to the door, ensure that it is left in a disabled condition to prevent the entrapment of young children when playing.
23. As old refrigeration equipment may contain CFC's which will damage the ozone layer, when disposing of any refrigeration equipment please contact your local waste disposal department for advice on the correct method of disposal.
24. Unplug the appliance from the mains socket when not in operation and before cleaning.
25. Do not insert oversized food as this could cause incorrect operation.
26. Extreme caution must be used when moving the appliance.
27. Do not give children ice-cream and water ices direct from the freezer as the low temperature may cause "freezer burns" on the lips.
28. This appliance must be installed on the ground, on a flat, horizontal surface, making sure that the ventilation openings are completely clear.
29. Replacing certain parts of your household electrical appliance may lead to a danger. Please ensure that you have the necessary skills and own all tools required to carry out the self-repair operations safely. Otherwise, please contact a qualified professional.
30. Please according to local regulations regarding disposal

of the appliance for its flammable blowing gas. Before you scrap the appliance, please take off the doors to prevent children trapped.

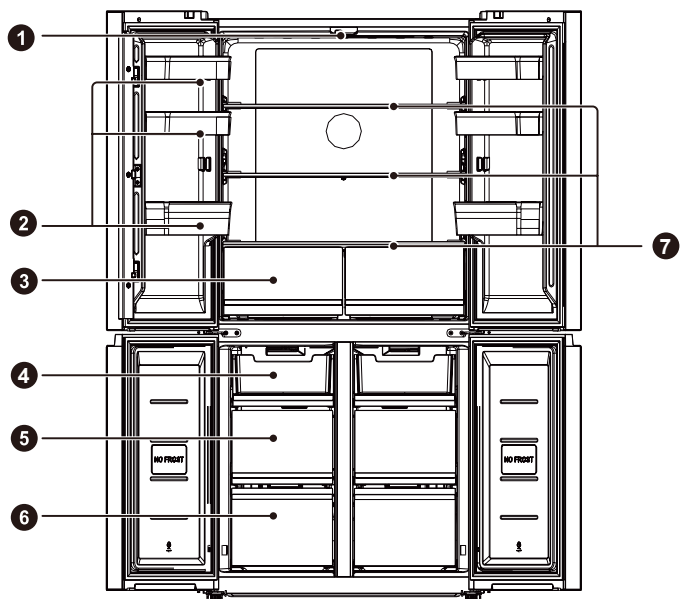
Electrical safety

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

Installation important!

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

STRUCTURE ILLUSTRATION



1 LED lighting

2 Door tray

3 Big drawer

4 Up drawer

5 Middle drawer

6 Down drawer

7 Shelf

TRANSPORT AND HANDLING

When transportation, hold the base and lift the refrigerator carefully with an angle inferior at 45 degree. Never hold the door handle as support. Never place it upside down nor horizontally. Push refrigerator on its basis and place it thanks to its roller feet.

INSTALLATION

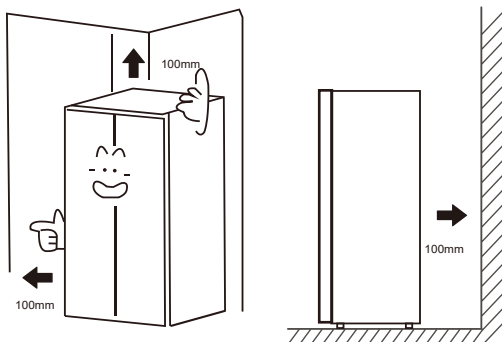
This refrigerating appliance is not intended to be used as a built-in appliance.

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

Choose a dry and well-ventilated place where there is no corrosive air.

Important!

There must be good ventilation around the refrigerator to allow heat dissipation, high efficiency and low power consumption. Therefore, there must be enough space around the freezer. It is recommended to leave a space of 100 mm between the back of the refrigerator and the wall, at least 100 mm on each side and at least 100 mm above.



Horizontal mounting

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

FIRST USE

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

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

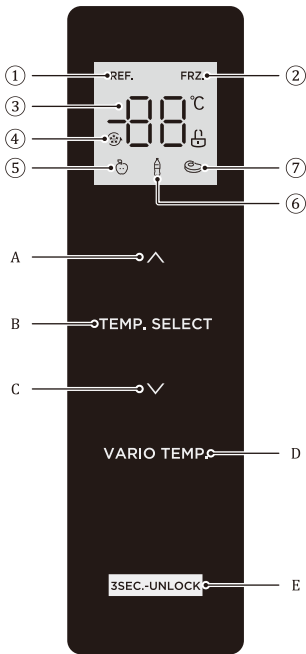
Do not start the refrigerator immediately after vertical placement. Only start it after around 4 hours standing to ensure its proper operation.

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

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

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

DISPLAY CONTROLS



- ① Refrigerating icon
- ② Freezer icon
- ③ Temperature display icon
- ④ Super cool / freezing icon
- ⑤ Fruit/vegetable icon
- ⑥ Drink icon
- ⑦ Meat icon

- A Temperature up button
- B Temperature zone selection button
- C Temperature down button
- D Vario temp select
- E Lock/Unlock button


Operation instructions

Display


When electrify the refrigerator, the display screen will total display for 3 seconds. Meanwhile the starting up bell rings and then the screen enters the normal display of the operation.


The first time for using the refrigerator, the default set temperature of refrigerating chamber and freezing chamber is 4° C/-18 °C respectively.

When the error occurs, the display shows the error code (see next page); during normal running, the display shows the set temperature of the refrigerating chamber or freezing chamber.

Under normal circumstances, if there is no operation on display panel or door opening action within 30s, then the display is lock, and the sate  goes out.

Lock /unlock

In the unlocked state, long press the lock button **3SEC.-UNLOCK** for 3 seconds, enter the lock state, the logo  goes out and buzzer sounds, it means the display panel is locked, at this time, button operation cannot be implemented;

In the locked state, long press the lock button **3SEC.-UNLOCK** for 3 seconds, enter the unlocked state, the logo  lights up and buzzer sounds, it means the display panel is unlocked, at this time, button operation can be implemented;

Temperature setting of refrigerating chamber

Press temperature zone selection button **TEMP. SELECT** to choose the setting temperature zone of refrigerating chamber, and then press \wedge or \vee to adjust the setting temperature of refrigerating chamber. The temperature setting range for refrigerating chamber is $2^{\circ}\text{C} \sim 8^{\circ}\text{C}$.

Temperature setting of freezing chamber

Press temperature zone selection button **TEMP. SELECT** to choose the setting temperature zone of freezing chamber, and then press \wedge or \vee to adjust the setting temperature of freezing chamber. The temperature setting range for refrigerating chamber is $-24^{\circ}\text{C} \sim -16^{\circ}\text{C}$.

Temperature setting of variable temperature chamber

Press Variable temperature button **VARIO TEMP.** to adjust the setting temperature of the chamber, the adjusting range is Fruit/vegetable, drink and meat. Fruit/vegetable: Suitable for storing all kinds of fruits and vegetables; Drink: Suitable for storing dry goods and drinks; Meat: Suitable for a small amount of meat stored for 1-2 days

Mode setting

Set the Super cooling mode: after the temperature of the refrigeration room is adjusted to 2°C , press the temperature down button “ \vee ” to enter the super cooling mode. In the super cooling mode, the temperature of the refrigerating chamber is automatically set to 2°C .

Exit the Super cooling mode: press the temperature up button “ \wedge ” to exit the super cooling mode or automatically exit the super cooling mode after 6h. After exiting the super cooling mode, the temperature of the refrigerator will automatically return to the temperature set before the

super cooling mode

Set the super freezing mode: after the temperature of the freezing chamber is adjusted to -24°C , press the temperature down button “ \vee ” to enter the super freezing mode. In the super freezing mode, the temperature of the freezing chamber is automatically set to -24°C

Exit the super freezing mode: press the temperature up button “ \wedge ” to exit the super freezing mode or automatically exit the super freezing mode after 43h. After exiting the super freezing mode, the freezing chamber temperature will automatically return to the temperature set before the super freezing mode.

NOTE

The quick-freezing function is designed to maintain the nutritional value of the food in the freezer. It can freeze the food in the shortest time. If a large amount of food is frozen at one time, it is recommended that the user turn on the quick-freezing function and put the food in. At this time, the freezing speed of the freezer compartment is increased, which can quickly freeze the food, effectively lock the nutrition of the food, and facilitate storage.

Sabbath mode

Unlock the fridge, and then press the “ \vee ” and the lock button at the same time for 4 seconds, into the Sabbath mode. Press any key to exit. In this mode the fridge status:

- a. Display control board and lights remain off, and no alarm.
- b. The refrigerator cools normally.
- c. Within five minutes of the door opening, compressor, fan motor status does not change.

Storage upon power failure

In case of power failure, the instant working state will be locked and maintained till re-electrification.

Fault indication

The following warnings appearing on the display indicate corresponding faults of the refrigerator. Though the refrigerator may still have cold storage function with the following faults, the user shall contact a maintenance specialist for maintenance, so as to ensure optimized

operation of the appliance.

Fault Code	Fault Description
E1	Temperature sensor failure of refrigerating chamber
E2	Temperature sensor failure of freezing chamber
E3	Temperature sensor failure of variable temperature chamber
E4	Failure of defrosting sensor in refrigerating chamber
E5	Freezing defrost sensor detection circuit error
E6	Communication error
E7	Circulation of temperature detection circuit error
EH	Moisture sensor error

STORAGE OF FOOD

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

Note: Food is not allowed to touch directly the surface inside the appliance, and should be stored in proper containers

Storing food in the refrigerator compartment

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

Fresh food care for best results:

- Store foods that are very fresh and of good quality.
- Ensure that food is well wrapped or covered before it is stored. This will prevent food from dehydrating, deteriorating in colour or losing taste and will help maintain freshness. It will also prevent odour transfer. Vegetables and fruit need not be wrapped if they are stored in the vegetable container of the fridge compartment.
- Make sure that strong smelling foods are wrapped or covered and stored away from foods such as butter, milk and cream which can be tainted by strong odours.

- Cool hot foods down before placing them in the fridge compartment.

Dairy foods and eggs

- Most pre-packed dairy foods have a recommended 'use by /best before/best by/ date stamped on them. Store them in the fridge compartment and use within the recommended time.
- Butter can become tainted by strong smelling foods so it is best stored in a sealed container.
- Eggs should be stored in the fridge compartment.

Red meat

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

Fish and seafood

- Until required, refrigerate on a plate loosely covered with plastic wrap, waxed paper or foil.
- Whole fish should be rinsed in cold water to remove loose scales and dirt and then patted dry with paper towels. Place whole fish or fillets in a sealed plastic bag.
- Keep shellfish chilled at all times. Use within 1-2 days.

Cooked food

- These should be stored in suitable covered containers so that the food will not dry out.
- Keep for only 1-2 days.

Vegetable container

- The vegetable container is the optimum storage location for fresh fruit and vegetables.
- Take care not to store the following at temperatures of less than 7°C for long periods: Citrus fruit, melons, aborigines, pineapple, papaya, currettes, passion fruit, cucumber, peppers, tomatoes.
- Undesirable changes will occur at low temperatures such as softening of the flesh, browning and/or accelerated decaying.

- Do not refrigerate avocados (until they are ripe), bananas and mangoes.

Refrigerated food

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

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

Freezing and storing food in the freezer compartment

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

Purchasing frozen food

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

Storing frozen food

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

Freezing fresh food

Freeze fresh and undamaged food only.

To retain the best possible nutritional value, flavour and colour, vegetables should be blanched before freezing. Aubergines, peppers, zucchini and asparagus do not require blanching.

Note: Keep food to be frozen away from food which is already frozen.

The following foods are suitable for freezing:

Cakes and pastries, fish and seafood, meat, game, poultry, vegetables, fruit, herbs, eggs without shells, dairy products such as cheese and butter, ready meals and leftovers such as soups, stews, cooked meat and fish, potato dishes, soufflés and desserts.

The following foods are not suitable for freezing:

Types of vegetables, which are usually consumed raw, such as lettuce or radishes, eggs in shells, grapes, whole apples, pears and peaches, hard-boiled eggs, yoghurt, soured milk, sour cream, and mayonnaise.

Packing frozen food

To prevent food from losing its flavor or drying out, place food in airtight packaging.

1. Place food in packaging.
2. Remove air.
3. Seal the wrapping.
4. Label packaging with contents and dates of freezing.

Suitable packaging: Plastic film, tubular film made of polyethylene, aluminum foil.

Recommended storage times of frozen food in the freezer compartment

These times vary depending on the type of food. The food that you freeze can be preserved from 1 to 12 months (minimum at -18°C).

Food	Storage time
Bacon, casseroles, milk	1 month
Bread, ice cream, sausages, pies, prepared shellfish, oily fish	2 month
Non-oily fish, shellfish, pizza, scones and muffins	3 month
Ham, cakes, biscuits, beef and lamb chops, poultry pieces	4 month
Butter, vegetables (blanched), eggs whole and yolks, cooked crayfish, minced meat (raw), pork (raw)	6 month
Fruit (dry or in syrup), egg whites, beef (raw), whole chicken, lamb (raw), fruit cakes	12 month

Never forget:

- When you freeze fresh foods with a ‘use by /best before/best by/’ date,

you must freeze them before this date expires.

- Check that the food was not already frozen. Indeed, frozen food that has thawed completely must not be re-frozen.
- Once defrosted, food should be consumed quickly.

HELPFUL HINTS AND TIPS

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

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

Hints for fresh food refrigeration

- Do not place hot food directly into the refrigerator or freezer, the internal temperature will increase resulting in the compressor having to work harder and will consume more energy.
- Do cover or wrap the food.
- Place food properly so that air can circulate freely around it.

Hints for refrigerator

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

Hints for freezing

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

Hints for the storage of frozen food

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

Switching off your appliance

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

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

CLEANING AND CARE

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

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

Exterior cleaning

- To maintain good appearance of your appliance, you should clean it regularly.
- Wipe the digital panel and display panel with a clean, soft cloth.
- Spray water onto the cleaning cloth instead of spraying directly on the surface of the appliance. This helps ensure an even distribution of moisture to the surface.
- Clean the doors, handles and surfaces of machine with a mild detergent and then wiped dry with a soft cloth.

Caution!

- Don't use sharp objects as they are likely to scratch the surface.
- Don't use Thinner, Car detergent, bleach, ethereal oil, abrasive cleansers or organic solvent such as Benzene for cleaning. They may damage the surface of the appliance and may cause fire.

Interior cleaning

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

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

1. Remove existing food and accessories baskets, unplug the appliance from the mains power and leave the doors open. Ventilate the room

thoroughly to accelerate the thawing process.

2. When defrosting is completed, clean your freezer as described above.

Caution!

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

Door seals cleaning

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

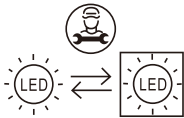
Caution!

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

Replacing the LED light

WARNING: The LED light must not be replaced by the user! If the LED light is damaged, contact the customer helpline for assistance.

This product contains two light sources of energy efficiency class (G).



Replaceable(LED only) light source by a professional

TEMPERATURE INDICATE

In order to help you get the correct adjustment of your device, it is equipped with a temperature gauge placed in the coldest area.

For the proper storage of food in your refrigerator and in particular in the coldest area, make sure that "OK" appears in the temperature indicator.



The symbol on the left side indicates the location of the coldest area of your refrigerator. It defines the height of this area.

If "OK" is not displayed, the average temperature in this area will be very high. You ought to adjust the thermostat to a colder setting.

For every modification of your thermostat, you are supposed to wait for the stabilization of the temperature inside the unit before proceeding, if necessary, to a new setting. Do not change the position of the thermostat gradually and wait at least 12 hours before re-checking.

NOTE: after charging the device for fresh food or after repeated or prolonged door openings, it is normal that the inscription "OK" does not appear in the temperature indicator. Wait at least 12 hours before readjusting the thermostat.

WARRANTY

Your product has been designed and manufactured with the utmost care.

Your product benefits from a legal guarantee of conformity of 2 years.

Duration of availability of spare parts: 2 years.

What is not covered:

- Damage from accident, misuse, abuse, fire, floods, acts of God or use with products or accessories not approved by the producer.
- Consumable parts (i.e. light bulbs, batteries, air or water filters, preservation solutions, etc.)
- Commercial, non-residential, multiple-family use, or use inconsistent with installation instructions.
- Cosmetic damage including scratches, dents, chips, and other damage to the appliance finishes.
- Discoloration, rust or oxidation of surfaces resulting from caustic or corrosive environments including but not limited to high salt concentrations, high moisture or humidity or exposure to chemicals
- Repairs to parts or systems to correct product damage or defects caused by unauthorized service, alteration or modification of the appliance.
- Service to correct improper product maintenance or installation, installation not in accordance with electrical or plumbing codes or correction of household electrical or plumbing.

IMPORTANT : Warranty is not covered if the rating label or serial numbers are removed, altered or not easily determined.

Direct all requests for warranty service to: sav@wesder.fr

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Product Information Sheet

COMMISSION DELEGATED REGULATION (EU) 2019/2016

Supplier's name or trademark: EDER

Supplier's address: Avenue de Fontréal 13, 31620 VILLENEUVELES-BOULOC, FRANCE

Model identifier: ERFS474MUS-11

Type of refrigerating appliance:

Low-noise appliance: No Design type: free standing

Wine storage appliance: No Other refrigerating appliance: yes

General product parameters:

Parameter		Value	Parameter	Value
Overall dimensions (millimetre)	Height	1775	Total volume (dm ³ or l)	474
	Width	833		
	Depth	653		
EEI (%)		100	Energy efficiency class	E
Airborne acoustical noise emissions (dB(A) re 1 pW)		35	Airborne acoustical noise emission class	B
Annual energy consumption (kWh/a)		295	Climate class:	SN/N/ST/T
Minimum ambient temperature (°C), for which the refrigerating appliance is suitable		10	Maximum ambient temperature (°C), for which the refrigerating appliance is suitable	43
Winter setting		NO		

Compartment Parameters:					
Compartment type		Compartment parameters and values			
		Compartment volume (dm ³ or l)	Recommended temperature setting for optimised food storage (°C)	Freezing capacity (kg/24h)	Defrosting type (auto-defrost=A, manual defrost=M)
Pantry	No	-	-	-	-
Wine storage	No	-	-	-	-
Cellar	No	-	-	-	-
Fresh food	Yes	305	+4	N/A	A
Chill	No	-	-	-	-
0-star or icemaking	No	-	-	-	-
1-star	No	-	-	-	-
2-star	No	-	-	-	-
3-star	No	-	-	-	-
4-star	Yes	169	-18	13.0	A
For 4-star compartments					
Fast freeze facility			Yes		
Light source parameters:					
Type of light source			LED		
Energy efficiency class			G		
Minimum duration of the guarantee offered by the manufacturer: 2 Year					
Additional information:					
Web link to the manufacturer's website, where the information contained in point 4 Annex II of Regulation (EU) 2019/2019 of the Commission: http://notice.wesder.net					

Reference:	ERFS474MUS-11
Rated voltage:	220-240V~
Ampere:	1.8A
Defrost power input:	250W
Rated frequency:	50Hz
Climate class:	SN/N/ST/T
Refrigerant:	R600a(63g)
Protection against electrical shock:	I
Insulation foam:	CYCLOPENTANE

Climate class:

- Extended temperate: 'this refrigerating appliance is intended to be used at ambient temperatures ranging from 10 °C to 32 °C.
- Temperate: 'this refrigerating appliance is intended to be used at ambient temperatures ranging from 16 °C to 32 °C.
- Subtropical: 'this refrigerating appliance is intended to be used at ambient temperatures ranging from 16 °C to 38 °C.
- Tropical: 'this refrigerating appliance is intended to be used at ambient temperatures ranging from 16 °C to 43 °C.

Note: More data information, please scan the QR code on the energy label.

TROUBLESHOOTING

If you experience a problem with your appliance or are concerned that the appliance is not functioning correctly, you can carry out some easy checks before calling for service, please see below. You can carry out some easy checks according to this section before calling for service.

WARNING! Don't try to repair the appliance yourself. If the problem persists after you have made the checks mentioned below, contact a qualified electrician, authorized service engineer or the shop where you purchased the product.

Problem	Possible reason
Failed operation	Check whether the appliance is connected to power or whether the plug is in well contact
	Check whether the voltage is too low
	Check whether there is a power failure or partial circuits have tripped
Odor	Odorous foods shall be tightly wrapped
	Check whether there is any rotten food
	Clean the inside of the refrigerator
Long-time operation of the compressor	Long operation of the refrigerator is normal in summer
	when the ambient temperature is high It is not suggestible having too much food in the appliance at the same time
	Food shall get cool before being put into the appliance
	The doors are opened too frequently
Light fails to get lit	Check whether the refrigerator is connected to power supply and whether the illuminating light is damaged
	Have the light replaced by a specialist
Door can not be properly closed	The door is stuck by food packages Too much food is placed
	The refrigerator is tiltedr.
Loud noises	Check whether the floor is level and whether the refrigerator is placed stably
	Check whether accessories are placed at proper locations

Problem	Possible reason
Door seal fails to be tight	Remove foreign matters on the door seal
	Heat the door seal and then cool it for restoration (or blow it with an electrical drier or use a hot towel for heating)
Water pan overflows	There is too much food in the chamber or food stored contains too much water,resulting in heavy defrosting
	The doors are not closed properly, resulting in frosting due to entry of air and increased water due to defrosting
Hot housing	Heat dissipation of the built-in condenser via the housing, which is normal When housing becomes hot due to high ambient temperature, storage of too much food or shutdown of the compressor is shut down, provide sound ventilation to facilitate heat dissipation
	Condensation on the exterior surface and door seals of the refrigerator is normal when the ambient humidity is too high. Just wipe the condensate with a clean towel.

Disposal

The refrigerating gas contained in the circuit of this appliance is isobutane (R600a); it causes a low level of pollution but is inflammable. Please contact your local disposal department for advice on the correct method of disposal.

CORRECT DISPOSAL OF THIS PRODUCT



European directive 2012/19/EU on Waste from Electrical and Electronic Equipment (WEEE), requires that used household appliances are not thrown into the normal municipal waste stream.

Used appliances must be collected separately in order to optimize the rate of recovery and recycling of materials that compose them, and to reduce the impact on human health and on the environment.

The crossed bin symbol is affixed to all the products to remind you of the obligations of separated collection.

Imported by **WESDER SAS**

13 Avenue de Fontréal

31620 VILLENEUVE-LES-BOULOC

FRANCE

This manual is also available on the following site

<http://notices.wesder.net>

© Copyright WESDER SAS France

Reproduction rights reserved v2.2

