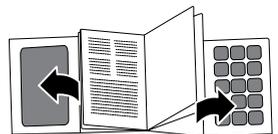


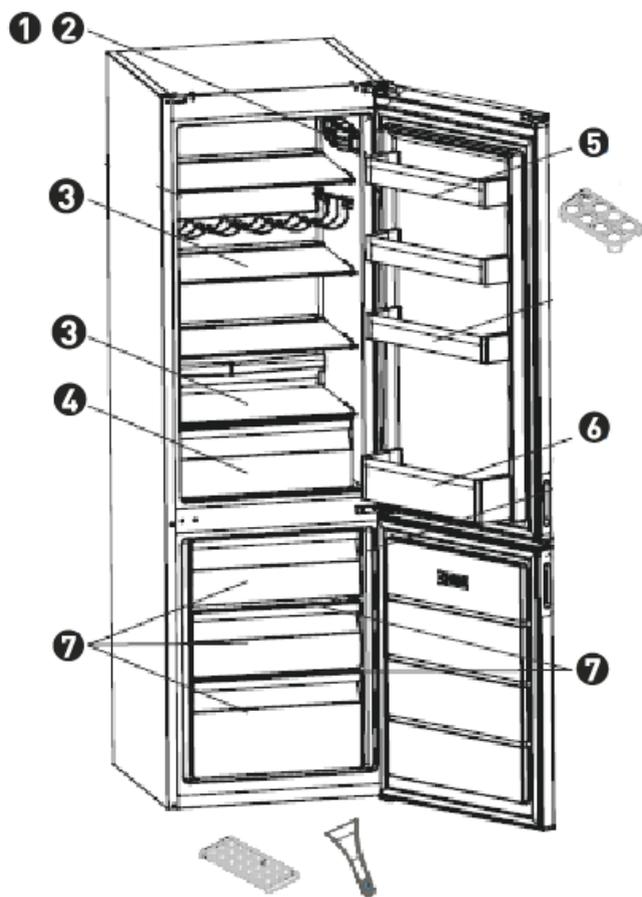
Réfrigérateur - congélateur

967427
CS 268 F W701T

CONSIGNES D'UTILISATION02

**VALBERG**





Merci !

Merci d'avoir choisi ce produit HIGHONE.
Choisis, testés et recommandés par ELECTRO DEPOT,
les produits de la marque HIGHONE vous assurent
une utilisation simple, une performance fiable et
une qualité irréprochable.
Grâce à cet appareil, vous savez que chaque utilisation
vous apportera satisfaction.

Bienvenue chez ELECTRO DEPOT.

Visitez notre site Internet : www.electrodepot.fr
www.electrodepot.be

VOTRE AVIS COMPTE !



**PARTAGEZ
VOTRE EXPERIENCE
SUR LES PRODUITS**

Parce que votre satisfaction est notre priorité, nous vous proposons
de donner votre avis sur ce produit. Il sera transmis et analysé par
nos équipes afin d'améliorer continuellement le produit.

Donnez votre avis sur <http://www.electrodepot.fr/avis-client>



ELECTRO DEPOT

A Aperçu de l'appareil

Température ambiantes d'utilisation
Réglage du thermostat
Description de l'appareil

B Utilisation de l'appareil

Emplacement
Mise à niveau du combiné réfrigérateur/
congélateur
Nettoyage avant la première utilisation
Réglage de la température
Super congélation
Utilisation
Conseils de conservation des aliments dans le
réfrigérateur
Conseils d'achat des produits surgelés
Conseils utiles quant à la congélation d'aliments
frais
Où conserver vos aliments au sein du
réfrigérateur
Dégivrage
Nettoyage de l'intérieur du combiné réfrigérateur/
congélateur
Nettoyage de l'extérieur du combiné réfrigérateur/
congélateur
Périodes de vacances

C Informations pratiques

Dépannage
Entretien

Les notices sont aussi disponibles sur le site
<http://www.electrodepot.fr/sav/notices/>
<http://www.electrodepot.be/fr/sav/notices>

Températures ambiantes d'utilisation

Il est recommandé de respecter les classes climatiques indiquées dans la fiche produit sur la plaque signalétique de l'appareil, cela vous permet de vérifier sous quelles plages de températures ambiantes l'appareil peut être utilisé :

- SN : Entre 10 et 32°C
- N : Entre 16 et 32°C
- ST : Entre 16 et 38°C
- T : Entre 16 et 43°C

Un appareil multi-classes peut gérer la température la plus basse et la plus élevée de l'ensemble des classes couvertes. L'utilisation de l'appareil en dehors de la plage de température ambiante alterne ses performances et sa durée de vie.

Réglage du thermostat

Pour un usage optimal et des économies d'énergie, il est recommandé de régler le(s) thermostat(s) de l'appareil selon la température ambiante de la pièce d'utilisation et le respect de la classe climatique.

Veuillez vous référer à la fiche produit pour connaître la classe climatique associée aux températures ambiantes minimales et maximales adaptées à l'appareil ainsi que le réglage de température recommandé pour un stockage optimisé des denrées alimentaires.

Les degrés des températures ambiantes T°C sont donnés uniquement à titre indicatif. L'emplacement dans la pièce, la fréquence d'ouverture de porte(s) ou encore le niveau de chargement en denrées alimentaires de l'appareil peuvent impacter les positions précisées. La ou les position(s) de thermostat(s) peu(ven)t devoir être modifiées pour compenser ces facteurs.

Exemples de pièce d'utilisation :

- Pièce non chauffée en hiver comme un garage dans une région froide .
- Pièce à vivre normalement chauffée comme une cuisine
- Pièce non climatisée en été dans une région chaude

Description de l'appareil

- | | |
|------------------------------------|-----------------------------|
| ❶ Bouton de commande du thermostat | ❺ Clayette à œufs |
| ❷ Éclairage interne | ❻ Compartiment à bouteilles |
| ❸ Étagère du réfrigérateur | ❼ Tiroirs de congélation |
| ❹ Bac à légumes | ❽ Pieds réglables |

Emplacement

- Lorsque vous choisissez l'emplacement de votre combiné réfrigérateur/congélateur, vous devez vous assurer que le sol est plat et suffisamment solide, et que la pièce est correctement ventilée avec une température ambiante moyenne comprise entre 16 °C et 38 °C.
- Évitez d'installer votre combiné réfrigérateur/congélateur près d'une source de chaleur, comme une cuisinière, une chaudière ou un radiateur.
- Évitez également la lumière directe du soleil au sein des dépendances ou vérandas.
- Si vous installez votre combiné réfrigérateur/congélateur dans une dépendance, notamment un garage ou une annexe, assurez-vous que celui-ci est installé au-dessus du revêtement d'étanchéité, autrement, de la condensation se formera sur l'habillage du combiné réfrigérateur/congélateur.
- N'installez jamais le combiné réfrigérateur/congélateur en l'encastrent dans un mur ou au sein d'armoires murales ou de meubles tandis qu'il fonctionne, la grille située à l'arrière pouvant chauffer, tout comme les côtés. Il doit être installé de sorte qu'il y ait au moins 9 cm (31/2") de dégagement à l'arrière et 2 cm (3/4") de dégagement sur les côtés.
- Ne recouvrez en aucun cas le combiné réfrigérateur/congélateur

Mise à niveau du combiné réfrigérateur/congélateur

- Si le combiné réfrigérateur/congélateur n'est pas de niveau, la porte et la banded'étanchéité magnétique ne seront pas correctement alignées, ce phénomène empêchant le bon fonctionnement du combiné réfrigérateur/congélateur.
- Une fois le combiné réfrigérateur/congélateur installé à son emplacement final, réglez la hauteur des pieds situés à l'avant en les tournant.

Nettoyage avant la première utilisation

- Nettoyez l'intérieur du combiné réfrigérateur/congélateur avec une solution diluée de bicarbonate de soude. Rincez ensuite à l'eau tiède, à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge humide.
- Lavez les paniers et les étagères à l'eau chaude savonneuse et séchez-les complètement avant de les placer à nouveau dans le combiné réfrigérateur/congélateur.
- Les parties extérieures du combiné réfrigérateur/congélateur peuvent être nettoyées à l'aide d'un lustrant.

Avant de procéder au branchement

- Avant de procéder au branchement, vous devez vérifier que vous disposez d'une prise compatible avec la fiche fournie avec le combiné réfrigérateur/congélateur.

Avant la mise sous tension

- Avant de mettre votre combiné réfrigérateur/congélateur sous tension, vous devez patienter au moins quatre heures, si celui-ci a été déplacé.
- Le fluide frigorigène doit se stabiliser. Si l'appareil est à un moment ou un autre éteint, attendez 30 minutes avant de le remettre sous tension, afin que le fluide frigorigène puisse se stabiliser.

Avant de remplir votre combiné réfrigérateur/congélateur

- Avant de stocker des aliments au sein de votre combiné réfrigérateur/congélateur, mettez-le sous tension et attendez 24 heures afin de vous assurer qu'il fonctionne correctement et qu'il atteigne la bonne température.

Mise sous tension de votre combiné réfrigérateur /congélateur

- Avant de raccorder le combiné réfrigérateur/congélateur au secteur : le bouton de commande du thermostat se trouve au sein du compartiment réfrigérateur.

- Tournez le bouton du thermostat jusqu'à la position « 3 » et ouvrez l'électricité. Le compresseur ainsi que l'éclairage du réfrigérateur s'activent.
- Patientez 24 heures avant de placer les aliments dans le combiné réfrigérateur/congélateur, la température à l'intérieur de votre combiné réfrigérateur/congélateur sera alors suffisamment basse pour refroidir et congeler vos aliments.

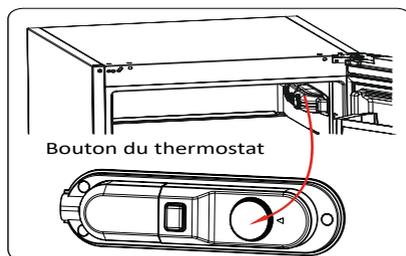
Réglage de la température

- La température au sein du réfrigérateur et du compartiment congélateur est contrôlée par la commande de température située sur la paroi interne du compartiment réfrigérateur. Nous vous recommandons vivement d'utiliser un thermomètre pour vérifier que la température au sein de votre congélateur est bien inférieure à -18 °C avant d'y placer vos aliments. Deux à trois heures peuvent être nécessaires.
- Les marques présentes sur le bouton correspondent à des plages de température, NON PAS aux degrés exacts. « • » signifie que l'appareil est éteint, et « 5 » correspond à la température la plus basse.
- Commencez par placer le bouton en position « 4 ». Utilisez un thermomètre adéquat afin de contrôler la température au bout de deux heures. La température du réfrigérateur doit être réglée entre +2 °C et +5 °C et celle du congélateur entre -18 °C et -25 °C, pour un cycle type. Pour baisser davantage la température du réfrigérateur, placez le bouton en position « 6 » et contrôlez au bout d'une heure.



REMARQUE

Il se peut que le combiné réfrigérateur/congélateur ne fonctionne pas à la température adéquate si celui-ci se trouve dans une pièce particulièrement chaude ou froide ou si vous ouvrez trop souvent la porte du combiné réfrigérateur/congélateur.



Super congélation

- La congélation rapide permet à l'humidité contenue dans les denrées alimentaires de former de fins cristaux de glace qui empêchent d'endommager la membrane des cellules et de perdre le cytoplasme lors de la décongélation, permettant ainsi de préserver la fraîcheur et la valeur nutritive des aliments.
- Les viandes et poissons frais prévus pour être stockés pendant une période prolongée doivent faire l'objet d'une congélation rapide.

Pour congeler rapidement, tournez le bouton de température jusqu'à la position « 5 » avant d'introduire les aliments.

- Une fois la congélation rapide réalisée, placez de nouveau le bouton en position d'origine (la durée de congélation rapide ne doit normalement pas dépasser les 4 heures).

Utilisation

- L'appareil risque de ne pas fonctionner de manière constante (possibilité de décongélation du contenu ou d'une température trop élevée dans le compartiment de congélation), s'il est exposé pendant une longue période à des températures plus froides que celles pour lesquelles il a été conçu.
- Il s'agit d'un appareil de classe ST ; la température ambiante doit être comprise entre 16 °C et 38 °C.
- La température interne peut être affectée par des facteurs tels que l'emplacement de l'appareil de réfrigération, la température ambiante et la fréquence d'ouverture de la porte ; le cas échéant, un avertissement indique que le dispositif de contrôle de la température doit être réglé pour pallier ces facteurs.
- Les boissons gazeuses ne doivent pas être stockées dans les compartiments de congélation ou à basse température, et certains produits, tels que les glaces à l'eau, ne doivent pas être consommés trop froids.
- Il convient de ne pas dépasser les durées de conservation recommandées par les fabricants, quel que soit le type de produit.
- Une hausse de la température des aliments congelés au cours du dégivrage manuel, de l'entretien ou du nettoyage risque de réduire leur durée de conservation.
- Il est préférable d'envelopper les aliments surgelés et de les disposer en couches sur les étagères en verre.
- Faites preuve de vigilance quant aux aliments congelés en cas de non-fonctionnement prolongé de l'appareil frigorifique (interruption de l'alimentation électrique ou défaillance du système de réfrigération).
- Le portillon d'accès au dégagement de l'évaporateur peut être utilisé pour stocker des aliments.

Conseils de conservation des aliments dans le réfrigérateur

Il convient de prendre toutes les précautions utiles avec la viande et le poisson.

Les viandes/poissons cuits doivent toujours être stockés sur une étagère située à un niveau plus élevé que les viandes/poissons crus, afin d'éviter tout transfert de bactéries. Conservez la viande crue dans une assiette suffisamment grande pour recueillir le jus et recouvrez-la de film étirable ou de papier aluminium.

Laissez un espace autour de vos aliments

Ceci permet à l'air froid de circuler au sein du réfrigérateur et de bien refroidir toutes les parties du réfrigérateur.

Emballez vos aliments !

Afin d'éviter tout transfert de saveurs et tout dessèchement, les aliments doivent être emballés séparément ou couverts. Il n'est toutefois pas nécessaire d'emballer les fruits et légumes.

Les aliments précuits doivent être préalablement refroidis.

Laisser toujours refroidir les aliments précuits avant de les placer dans le réfrigérateur. Ceci permet d'éviter que la température interne du réfrigérateur n'augmente.

Fermez la porte !

Pour éviter que l'air froid ne s'échappe de l'appareil, essayez de limiter le nombre d'ouvertures de la porte. Après avoir fait les courses, trie les aliments à placer dans le réfrigérateur avant d'ouvrir la porte. Ouvrez la porte uniquement pour placer la nourriture à l'intérieur de l'appareil ou la sortir.

Conseils d'achat des produits surgelés

Votre congélateur est classé « 4 étoiles »



Lorsque vous achetez des aliments surgelés, consultez les Recommandations de conservation présentes sur l'emballage. Vous pouvez ainsi conserver chaque produit surgelé pendant la période spécifiée en regard de la classification « 4 étoiles ». Il s'agit généralement de la date limite de conservation située à l'avant de l'emballage.

Contrôlez la température du combiné réfrigérateur/congélateur

Vérifiez la température de l'armoire à surgelés dans le magasin où vous achetez vos produits surgelés. Celle-ci doit être inférieure à -18°C .

Choisissez attentivement vos produits selon l'état de leur emballage

Veillez à ce que l'emballage de vos produits surgelés soit en parfait état.

Achetez vos produits surgelés en dernier

Achetez toujours vos produits surgelés en dernier lorsque vous faites les courses.

Rassemblez les produits surgelés

Lorsque vous faites les courses, conservez les produits surgelés ensemble, jusqu'à ce que vous ayez rejoint votre domicile, ceci permettant de maintenir vos produits au plus froid.

Placez vos produits surgelés directement au congélateur

N'achetez pas de produits surgelés si vous n'êtes pas en mesure de les placer directement dans le congélateur. Des sacs isolants dédiés sont disponibles à l'achat dans la plupart des supermarchés et des quincailleries. Ceux-ci permettent de conserver plus longtemps vos produits surgelés au frais.

Décongélation des produits surgelés

Pour certains aliments, il est inutile de les décongeler avant de les cuisiner. Les légumes et les pâtes peuvent être directement plongés dans l'eau bouillante ou cuits à la vapeur. Les sauces et les soupes surgelées peuvent être placées dans une casserole et chauffées doucement jusqu'à décongélation.

Indicateur de température OK

Pour vous aider à bien régler la température de ce réfrigérateur, celui-ci est équipée d'un

indicateur de température, qui est placée dans la zone la plus froide à l'intérieur du réfrigérateur.

Pour une bonne conservation des denrées alimentaires, veillez à ce que sur l'affichage la mention «OK» apparaisse. Si la mention «OK» n'apparaît pas, cela veut signifier que la température est mal réglée au niveau du thermostat et il convient de modifier le réglage vers un chiffre plus haut.



Conseils utiles quant à la congélation d'aliments frais

Utilisez des aliments de qualité et manipulez-les le moins possible. Congelez les aliments en petites quantités, la congélation intervient ainsi plus rapidement, la décongélation nécessite moins de temps et vous disposez de portions adaptées.

Congélation d'aliments frais

Tout d'abord, procédez à une estimation de la quantité de nourriture que vous allez congeler. Si vous congélez d'importantes quantités d'aliments frais, n'oubliez pas de placer le bouton de commande en position Max. Ceci permet de réduire la température au sein du congélateur (-30 °C environ), de congeler vos aliments plus rapidement et d'en préserver la qualité. Toutefois, veillez à ne pas procéder ainsi trop souvent afin d'éviter de consommer trop d'énergie.

Préparation en vue de la congélation

- Veillez à laisser refroidir complètement les aliments cuits.
- Si possible, refroidissez au préalable les aliments au sein du réfrigérateur avant de les congeler.
- Pensez à la manière dont vous envisagez cuire vos aliments avant de les congeler.
- Ne congélez pas les aliments dans des récipients métalliques, vous souhaitez peut-être les passer au micro-ondes à leur sortie du congélateur.

- Utilisez des sachets spécifiquement prévus pour la congélation disponibles en supermarché, utilisez du film spécial congélateur, des sacs en polyéthylène, des récipients en plastique, du papier aluminium pour les aliments acides (tels que les agrumes).

- N'utilisez pas de film trop fin ou de verre.

- N'utilisez pas de contenants usagés pour conserver vos aliments (à moins qu'ils n'aient été préalablement nettoyés).
- Veillez à expulser autant d'air que possible du contenant. Vous pouvez acheter une pompe à vide spéciale qui aspire tout excès d'air du contenant.
- Laissez un peu d'air lorsque vous congélez des liquides, en vue de leur dilatation.
- Pour utiliser l'espace de votre congélateur le plus efficacement possible, congélez les liquides (ou les solides comportant du liquide, comme le ragoût) en blocs carrés.
- Ceci garantit des performances optimales. Versez alors le liquide dans un sac polyéthylène qui se trouve dans un contenant de forme carrée. Congelez de cette manière, puis retirez le contenant et fermez hermétiquement le sac. ©

Où conserver vos aliments au sein du réfrigérateur

Zone froide

C'est la zone où placer les aliments dont la durée de conservation sera prolongée s'ils sont maintenus frais. Lait, oeufs, yaourts, jus de fruit, fromages à pâte dure (par exemple le Cheddar). Les bocaux et bouteilles ouverts de vinaigrettes, de sauces et de confitures. Les graisses, par exemple le beurre, la margarine, les pâtes à tartiner allégées, les graisses de cuisson et le lard.

Zone la plus froide : 0°C à 5°C

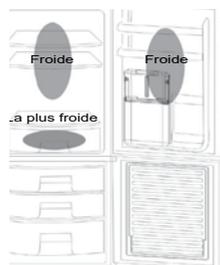
C'est la zone où conserver les aliments qui doivent être maintenus froids pour rester sûrs : Les aliments crus et non cuits doivent toujours être enveloppés.

Les aliments froids précuits, par exemple les repas préparés, les pâtés à la viande, les fromages à pâte molle.

Les viandes précuites, par exemple le jambon.

Les salades préparées (y compris le riz, les salades de pommes de terre, les salades vertes mixtes préemballées, etc.).

Les desserts, par exemple le fromage frais, les aliments préparés à domicile, les restes et les gâteaux à la crème.



Bac à légumes

C'est la zone la plus humide du réfrigérateur. Les légumes, les fruits, les salades fraîches (par exemple les laitues entières non lavées, les tomates entières, les radis, etc.) peuvent être stockés ici.

NOUS RECOMMANDONS D'EMBALLER TOUS LES PRODUITS PLACÉS DANS LE BAC À LÉGUMES.



REMARQUE

Emballez et placez toujours le poisson, la volaille et la viande crus sur la clayette la plus basse au bas du réfrigérateur. Cela permet d'éviter qu'ils ne goutent ou ne touchent les autres aliments. Ne stockez pas de liquides ou graisses inflammables dans le réfrigérateur.

Durées de conservation recommandées

Pour connaître les durées de conservation recommandées, consultez les informations des emballages alimentaires.

Dégivrage

Après un certain temps, le givre s'accumule dans certaines zones du combiné réfrigérateur/congélateur. Une mesure temporaire consiste à éliminer le givre à l'aide d'un grattoir en plastique. N'utilisez jamais d'instrument métallique ou pointu. Un dégivrage complet s'avère toutefois nécessaire environ une fois par an, ou si la couche de givre dépasse les 5 mm, permettant de maintenir l'efficacité du combiné réfrigérateur/congélateur. Procédez ainsi s'il est impossible d'éliminer correctement la couche de givre ou si celle-ci commence à gêner la conservation des aliments. Choisissez un moment où le stock d'aliments surgelés est bas et procédez comme suit :

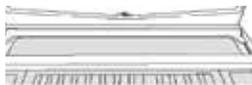
- Retirez les aliments surgelés du congélateur, éteignez le combiné réfrigérateur/congélateur en coupant l'alimentation, puis laissez les portes ouvertes.

Idéalement, les aliments surgelés doivent être placés dans un autre combiné réfrigérateur/congélateur ou un réfrigérateur. Si cela n'est pas possible, enveloppez les aliments, tout d'abord dans plusieurs feuilles de papier journal ou de grandes serviettes, puis dans une épaisse couverture et gardez le tout dans un endroit frais.

- Éliminez autant de givre que possible en utilisant le grattoir en plastique. Pour accélérer le processus de décongélation, placez des récipients remplis d'eau chaude à l'intérieur du combiné réfrigérateur/congélateur. À mesure que le givre fond, décollez-le avec le grattoir en plastique et retirez-le.
- Une fois le dégivrage terminé, nettoyez votre combiné réfrigérateur/congélateur tel que décrit.

Nettoyage de l'intérieur du combiné réfrigérateur/ congélateur **E**

- Après le dégivrage, vous devez nettoyer l'intérieur de votre combiné réfrigérateur/ congélateur avec une solution diluée de bicarbonate de soude. Ensuite, rincez à l'eau chaude à l'aide d'une éponge humide ou d'un chiffon, puis essuyez. Lavez les paniers à l'eau chaude savonneuse et assurez-vous qu'ils sont complètement secs avant de les réintroduire dans le combiné réfrigérateur/ congélateur. De la condensation se formera sur la paroi au fond du réfrigérateur ; toutefois, elle devrait couler le long de la paroi et rejoindre le trou d'évacuation derrière le bac à légumes.
- Dans le trou d'évacuation se trouve un « pic de nettoyage ». Ceci permet d'éviter que les petits morceaux d'aliments ne pénètrent dans le système d'évacuation. Après avoir nettoyé l'intérieur de votre réfrigérateur et enlevé les éventuels résidus d'aliments, utilisez le « pic de nettoyage » pour vous assurer qu'il n'y a aucune obstruction.



Nettoyage de l'extérieur du combiné réfrigérateur/ congélateur

- Utilisez un détergent non abrasif standard dilué dans l'eau tiède pour nettoyer l'extérieur du combiné réfrigérateur/ congélateur.
- La grille du condensateur à l'arrière du combiné réfrigérateur/ congélateur et les pièces voisines peuvent être nettoyées à l'aide d'un aspirateur muni d'une brosse douce
- N'utilisez jamais de nettoyeurs agressifs, tampons à recurer ou solvants pour nettoyer le combiné réfrigérateur/ congélateur, quel qu'en soit l'élément.

Périodes de vacances

- Éteignez tout d'abord le réfrigérateur, puis débranchez l'appareil de la prise murale.
- Retirez tous les aliments.
- Nettoyez le réfrigérateur.
- Entrouvrez-le légèrement afin d'éviter toute éventuelle formation de condensation, de moisissures ou d'odeurs.
- Faites preuve de prudence en présence d'enfants. L'appareil ne doit pas être considéré comme un jeu pour les enfants.

Brève période de vacances : laissez le réfrigérateur fonctionner durant les périodes de vacances inférieures à trois semaines

- Longue période de vacances : s'il est prévu que l'appareil ne soit pas utilisé pendant plusieurs mois, retirez tous les aliments et débranchez le cordon d'alimentation. Nettoyez minutieusement l'intérieur, puis laissez sécher. Pour éviter toute formation d'odeur et de moisissures, laissez la porte légèrement ouverte : bloquez-la si nécessaire ou retirez-la.

Cet appareil doit être relié à la terre.

- Cet appareil est équipé d'une fiche compatible avec toutes les maisons équipées de prises conformes aux spécifications actuelles.
- Si la prise n'est pas adaptée à votre installation, elle doit être coupée du cordon et soigneusement éliminée. Pour éviter tout risque d'électrocution, n'insérez pas la fiche coupée du cordon dans une prise.

Cet appareil est conforme aux directives CEE suivantes :

2014/35/UE (Directive Basse tension) 2014/30/UE (Directive CEM).

Dépannage

Panne d'électricité

Si la température interne du compartiment combiné réfrigérateur/congélateur est de -18 °C ou moins lorsque l'alimentation est rétablie, vos aliments ne craignent rien. Les aliments au sein de votre combiné réfrigérateur/congélateur resteront congelés pendant 16 heures environ, porte fermée. N'ouvrez pas la porte du combiné réfrigérateur/congélateur plus souvent que nécessaire.

Le combiné réfrigérateur/congélateur est extrêmement froid

Vous avez peut-être réglé par inadvertance le bouton de commande du thermostat sur une position plus élevée.

Le combiné réfrigérateur/congélateur est trop chaud

Il est possible que le compresseur ne fonctionne pas. Tournez le bouton de commande du thermostat en position maximale et patientez quelques minutes. Si vous n'entendez aucun bruit de type bourdonnement, il ne fonctionne pas.

Contactez l'enseigne où vous avez réalisé l'achat.

Le combiné réfrigérateur/congélateur ne fonctionne pas

Vérifiez qu'il est bien branché et allumé. Vérifiez que le fusible de la prise n'est pas grillé. Branchez-y un autre appareil, comme une lampe, afin de vérifier que la prise fonctionne correctement. Le combiné réfrigérateur/congélateur doit être placé dans une pièce bien ventilée avec une température ambiante comprise entre 16 °C et 38 °C. Patientez pendant 30 minutes.

Formation de condensation à l'extérieur du combiné réfrigérateur/congélateur

Cela peut être dû à une modification de la température ambiante. Essayez toute trace d'humidité. Si le problème persiste, contactez le magasin local où vous avez réalisé votre achat.

Bruits de gargouillement, de sifflement

Ces bruits sont dus à la circulation du fluide frigorigène dans le circuit de refroidissement. Ils sont devenus plus prononcés depuis l'apparition des gaz sans CFC. Cela ne correspond pas à une défaillance du combiné réfrigérateur/congélateur et ne nuira pas à ses performances.

Bruits de bourdonnement, frémissement ou de pulsation

Il s'agit du bruit de fonctionnement du moteur du compresseur, lorsqu'il injecte le fluide frigorigène dans l'ensemble du système.

Déplacement du combiné réfrigérateur/congélateur

Emplacement

Ne placez jamais votre combiné réfrigérateur/congélateur près d'une source de chaleur, notamment une cuisinière, une chaudière ou un radiateur. Évitez également la lumière directe du soleil au sein des dépendances ou vérandas.

Mise à niveau du combiné réfrigérateur/congélateur

Veillez à ce que le combiné réfrigérateur/congélateur soit de niveau. Tournez les pieds réglables situés à l'avant. Si le combiné réfrigérateur/congélateur n'est pas de niveau, les portes et la bande d'étanchéité magnétique ne seront pas correctement alignées, ce phénomène empêchant le bon fonctionnement du combiné réfrigérateur/congélateur.

Patiencez 4 heures avant d'activer le combiné réfrigérateur/congélateur.

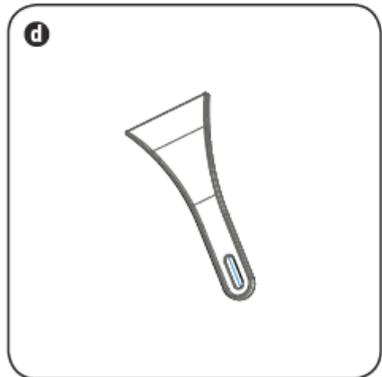
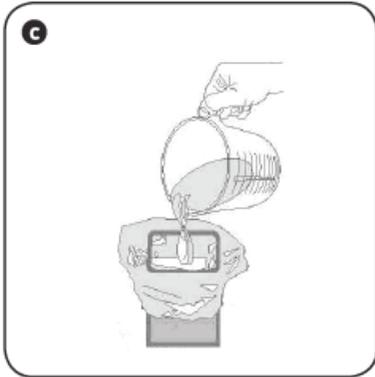
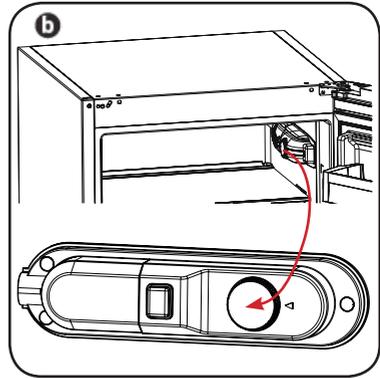
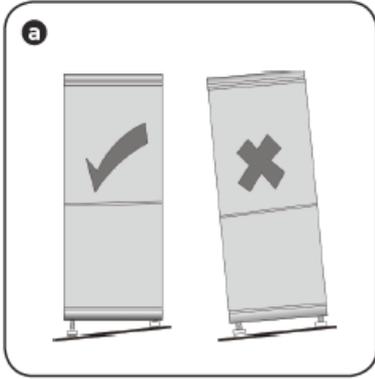
Une fois installé, le combiné réfrigérateur/congélateur doit demeurer inactif durant 4 heures. Ceci permet au fluide frigorigène de se stabiliser.

Installation

Ne couvrez jamais les aérations ou grilles de votre appareil, et ne les obstruez pas.

Entretien

- Cet appareil doit être entretenu par un technicien agréé et seules des pièces de rechange d'origine doivent être utilisées. Vous ne devez en aucun cas tenter de réparer l'appareil vous-même.
- Les réparations effectuées par des personnes inexpérimentées peuvent provoquer des blessures ou des dysfonctionnements graves. Contactez l'enseigne où vous avez réalisé l'achat.
- Si vous prévoyez de ne pas utiliser l'appareil pendant un laps de temps prolongé, débranchez-le de l'alimentation, videz tous les aliments et nettoyez-le, puis laissez la porte entrouverte pour éviter la formation de mauvaises odeurs.



FR

CONDITION DE GARANTIE

Ce produit est garanti pour une période de 2 ans à partir de la date d'achat*, contre toute défaillance résultant d'un vice de fabrication ou de matériau. Cette garantie ne couvre pas les vices ou les dommages résultant d'une mauvaise installation, d'une utilisation incorrecte ou de l'usure anormale du produit.

*sur présentation du ticket de caisse.

ELECTRO DEPOT

1 route de Vendeville

59155 FACHES-THUMESNIL - FRANCE

52318766