

CONDITION DE GARANTIE

FR

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.

GARANTIEVOORWAARDEN

NL

Dit product wordt gegarandeerd voor een periode van 2 jaar vanaf de aankoopdatum*, voor elke storing die het gevolg is van een fabricagefout of het materiaal. Gebreken of schade door slechte installatie, onjuist gebruik of abnormale slijtage van het product worden niet gedekt door deze garantie.

*op vertoon van kassabon.

CONDICIONES DE GARANTÍA

ES

El certificado de garantía de este producto tiene una duración de 2 años a partir de la fecha de compra* que se limita a los defectos de fabricación y averías del material. Se excluyen de la garantía deficiencias o daños originados por una mala instalación, errores en la manipulación o por un uso inadecuado.

*previa presentación del comprobante de compra.

ELECTRO DEPOT

1 route de Vendeville

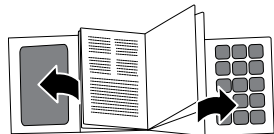
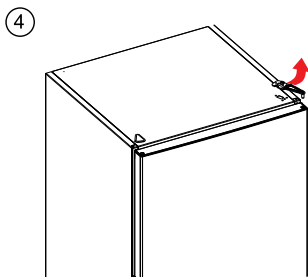
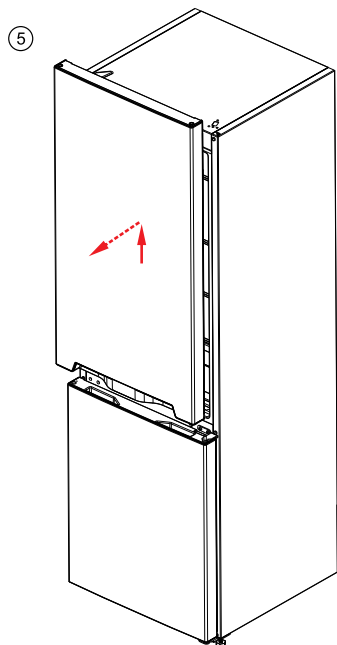
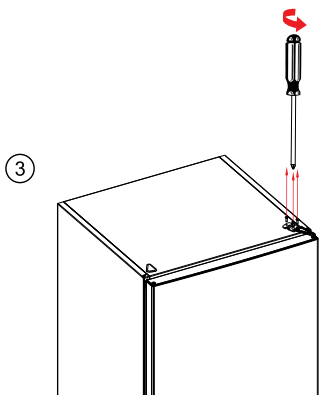
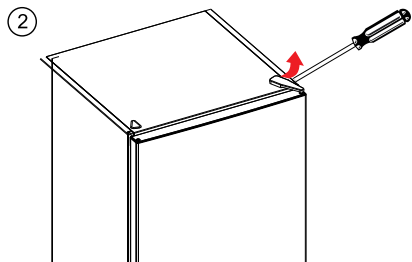
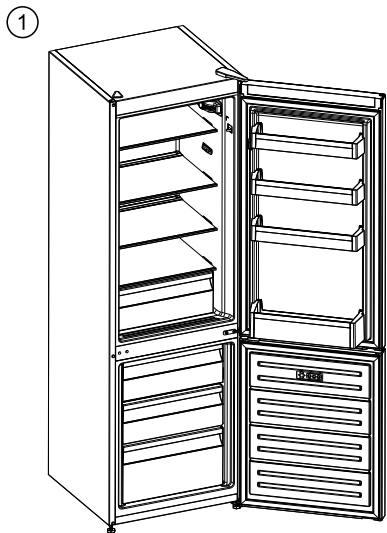
59155 FACHES-THUMESNIL - FRANCE

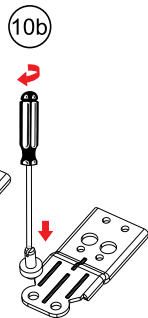
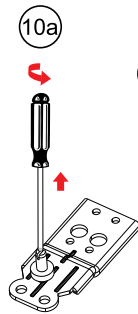
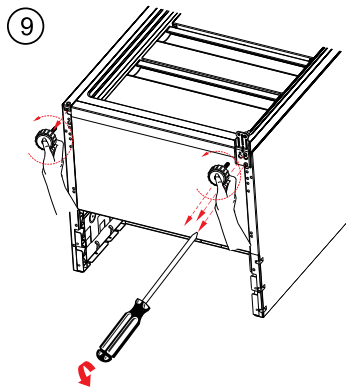
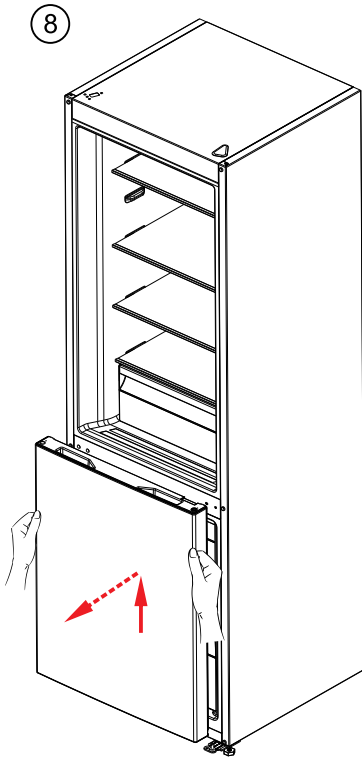
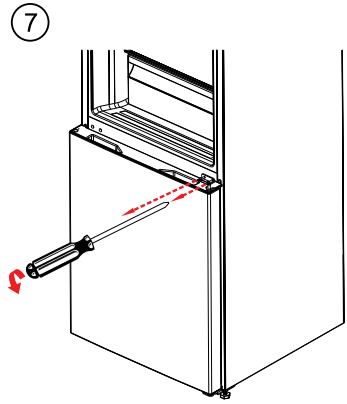
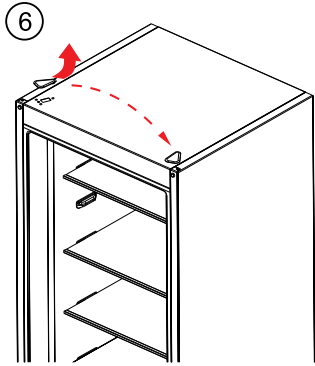
Réfrigérateur - congélateur
Koelvriestkast
Frigorífico - congelador

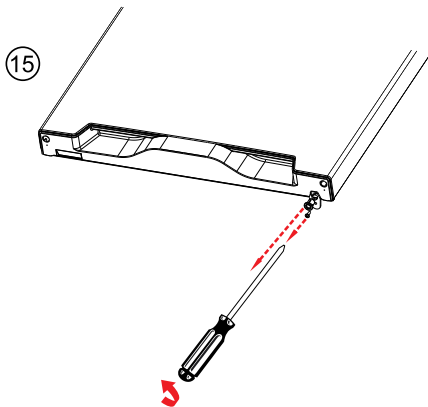
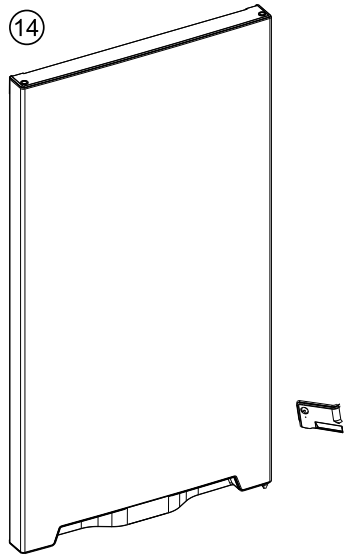
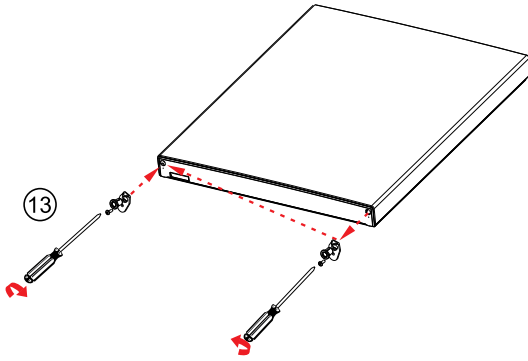
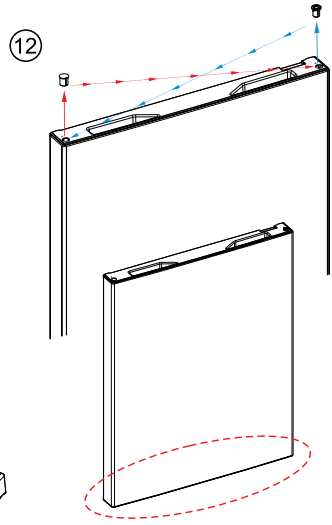
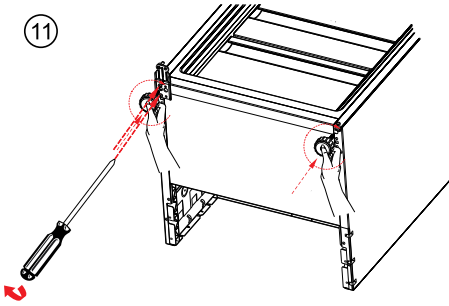
967426
CS 230 F W701T

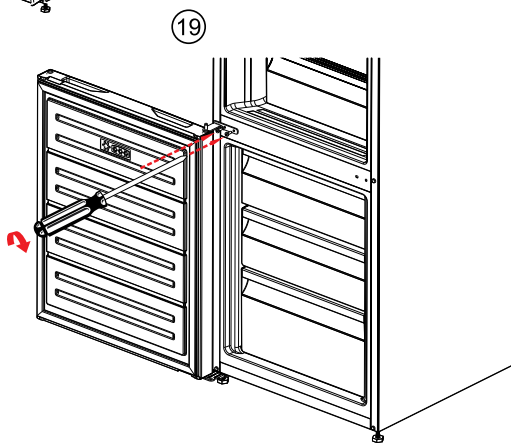
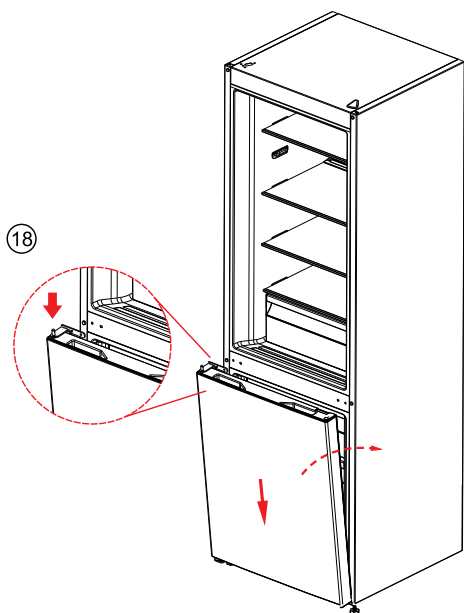
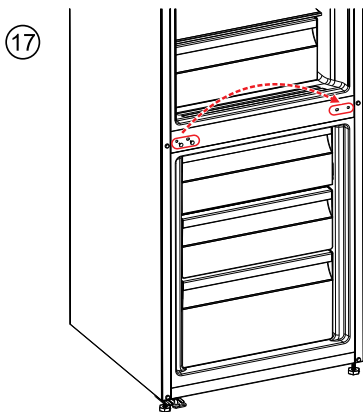
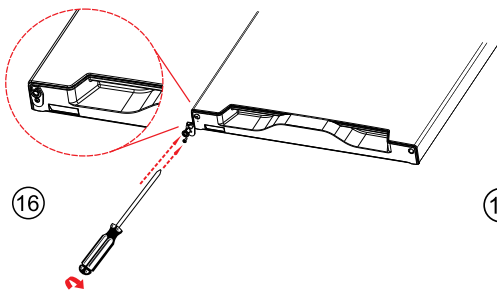
CONSIGNES D'UTILISATION02
GEBRUIKSAANWIJZINGEN20
INSTRUCCIONES DE USO38

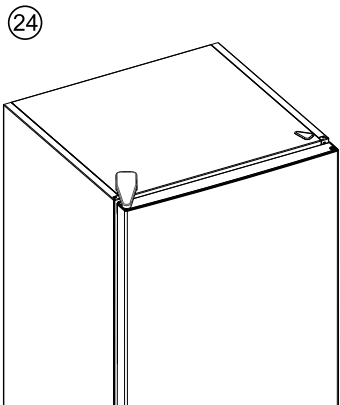
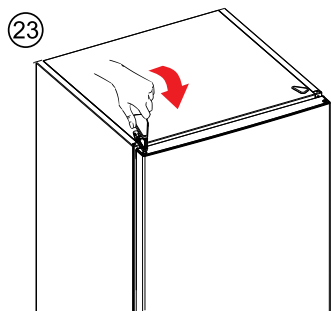
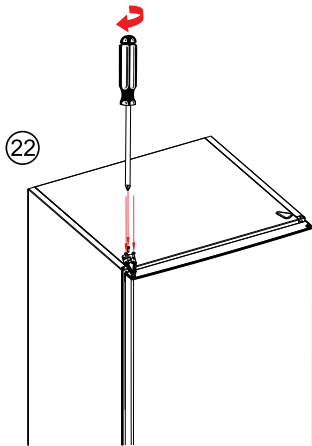
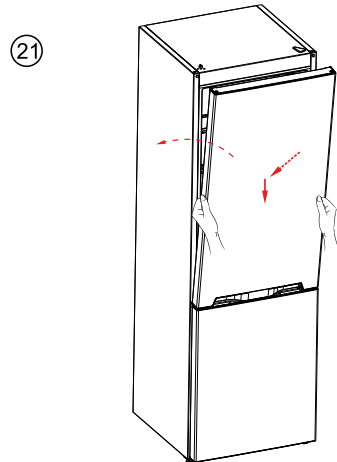
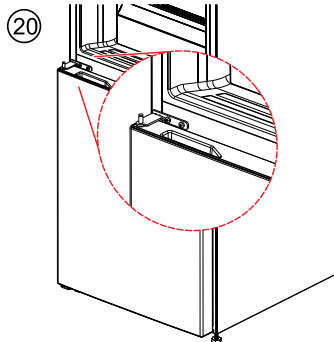












Merci !

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
Avant de procéder au branchement
Avant la mise sous tension
Avant de remplir votre combiné réfrigérateur/
congélateur
Mise sous tension de votre combiné
réfrigérateur / congélateur
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
Remplacement de l'ampoule

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.

Veillez 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 oeufs |
| 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 bande d'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. « 0 » signifie que l'appareil est éteint, et « 7 » 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 « 7 » 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 congelez 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 congelez pas les aliments dans des récipients métalliques, vous souhaiterez 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 congelez des liquides, en vue de leur dilatation.
- Pour utiliser l'espace de votre congélateur le plus efficacement possible, congelez 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. **G**

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 :

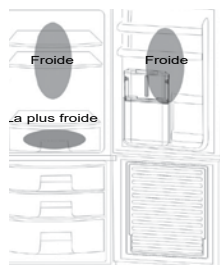
Les aliments crus et non cuits doivent toujours être enveloppés.

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

Emballer 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 :

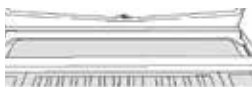
- Retirez les aliments surgelés du congélateur, éteignez le combiné réfrigérateur/congélateur en coupant l'alimentation, puis laissez les portes ouvertes.

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

- 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 récurer ou solvants pour nettoyer le combiné réfrigérateur/congélateur, quelqu'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/congélateurEmplacement

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.

Bedankt!

Proficiat met uw keuze voor een product van HIGHONE. De selectie en de testen van de toestellen van HIGHONE gebeuren volledig onder controle en supervisie van ELECTRO DEPOT. We staan garant voor de kwaliteit van de toestellen van HIGHONE, die uitmunten in hun eenvoudig gebruik, hun betrouwbare werking en hun onberispelijke kwaliteit.

ELECTRO DEPOT beveelt de HIGHONE toestellen aan en is ervan overtuigd dat u uiterst tevreden zal zijn bij elk gebruik van het toestel. Welkom bij ELECTRO DEPOT.

Bezoek onze website: www.electrodepot.be



A Overzicht van het toestel

Gebruiks- en omgevingstemperatuur
Instellen van de thermostaat
Beschrijving van het toestel

B Gebruik van het toestel

Locatie
Waterpas plaatsen van de koelkast/
diepvriescombinatie
Reiniging vóór het eerste gebruik
Alvorens over te gaan tot de aansluiting
Vóór de inschakeling
Alvorens uw koelkast-/diepvriescombinatie te
vullen
Inschakeling van uw koelkast-/ diepvries
combinatie
Temperatuurregeling
Superbevriezing
Gebruik
Tips om voeding in de koelkast te bewaren
Tips voor de aankoop van diepvriesproducten
Nuttige tips voor het invriezen van verse voeding
Waar in de koelkast bewaart u uw voeding
Ontdooiing
Reiniging van de binnenkant van de koelkast-/
diepvriescombinatie
Reiniging van de buitenkant van de koelkast-/
diepvriescombinatie
Vakantieperiodes
Vervanging van de lamp

C Praktische informatie

Probleemoplossing
Onderhoud

Gebruiks- en omgevingstemperatuur

We raden aan om de klassieke klimaatklassen die aangeduid worden op de productfiche en op het typeplaatje te respecteren, hierdoor kunt u nagaan binnen welk omgevingstemperatuurbereik het toestel kan worden gebruikt:

- SN : Tussen 10 en 32°C
- N : Tussen 16 en 32°C
- ST : Tussen 16 en 38°C
- T : Tussen 16 en 43°C

Een toestel met multiklassen kan de laagste en hoogste temperatuur van alle gedekte klassen bereiken. Het gebruik van het toestel buiten dit omgevingstemperatuurbereik tast de prestaties en de levensduur van het toestel aan.

Instellen van de thermostaat

Voor een optimaal gebruik en energiebesparing, raden we aan de thermostaat van het toestel te regelen volgens de omgevingstemperatuur waarin het toestel gebruikt wordt onder voorbehoud van het naleven van de klimaatklasse(n).

Raadpleeg het productinformatieblad om de klimaatklasse te kennen die verbonden is aan de minimale en maximale omgevingstemperaturen aangepast aan het toestel, en voor de aanbevolen temperatuurinstelling voor een optimale opslag van de voedingswaren.

De graden van de omgevingstemperatuur T° C worden ter informatie gegeven.

De plaatsing in de ruimte, de frequentie van het openen van de deur(en) of de mate waarin het toestel met voedingsmiddelen is gevuld, kunnen de voormelde posities beïnvloeden.

De positie(s) van de thermostaat (thermostaten) kan (kunnen) worden aangepast om deze factoren te compenseren.

Voorbeelden van de ruimte waarin het toestel wordt gebruikt:

- Ruimte die niet verwarmd wordt in de winter, zoals een garage in een koude streek.
- Leefruimte die normaal verwarmd wordt, zoals een keuken.
- Ruimte zonder airco in de zomer in een warme streek.

Beschrijving van het toestel

- | | | | |
|---|-----------------------------------|---|---------------------|
| 1 | Bedieningsknop van de thermostaat | 5 | Eierrekje |
| 2 | Binnenverlichting | 6 | Flessencompartiment |
| 3 | Koelkastrekje | 7 | Invriesladen |
| 4 | Groentebak | 8 | Verstelbare poten |

Locatie

- Wanneer u de plaats van uw koelkast-/diepvriescombinatie kiest, dient u er zeker van te zijn dat de ondergrond vlak en voldoende stevig is en dat de kamer correct geventileerd wordt met een gemiddelde omgevingstemperatuur tussen 16°C en 38°C.
- Vermijd het installeren van uw koelkast-/diepvriescombinatie in de buurt van een warmtebron, zoals een fornuis, een verwarmingsketel of een radiator.
- Vermijd ook directe blootstelling aan zonlicht in bijgebouwen of veranda's.
- Wanneer u uw koelkast-/diepvriescombinatie in een bijgebouw installeert, in het bijzonder in een garage, dient u ervoor te zorgen dat deze geïnstalleerd wordt boven de dichtheidsbekleding zoniet zal er condens ontstaan op de bekleding van de koelkast-/diepvriescombi.
- Bouw de koelkast-/diepvriescombinatie nooit in een muur of in muurkasten of meubels in aangezien het rooster aan de achterkant en de zijkanten warm zou kunnen worden wanneer het toestel in werking is. Deze dient zodanig geïnstalleerd te worden zodat er ten minste 9 cm (31/2".) speling is aan de achterkant en 2 cm (3/4".) speling is aan de zijkant.
- Dek de koelkast-/diepvriescombinatie nooit af.

Waterpas plaatsen van de koelkast-/diepvriescombi

- Wanneer de koelkast-/diepvriescombinatie niet waterpas staat, zullen de deur en de magnetische sluitstrook niet correct uitgelijnd zijn, waardoor de goede werking van de koelkast-/diepvriescombinatie gehinderd wordt.
- Zodra de koelkast-/diepvriescombinatie op de definitieve plaats staat, verstelt u de hoogte van de voorpoten door eraan te draaien.

Reiniging voor het eerste gebruik

- Reinig de binnenkant van de koelkast-/diepvriescombinatie met een verdunde oplossing van natriumbicarbonaat. Spoel vervolgens met lauw water, met behulp van een vochtige doek of spons.
- Was de manden en de rekken met warm zeepsop en droog ze volledig af alvorens ze opnieuw in de koelkast-/diepvriescombinatie te plaatsen.
- De buitenkanten van de koelkast-/diepvriescombinatie kunnen gereinigd worden met behulp van een glansmiddel.

Alvorens verder te gaan met de aansluiting

- Alvorens verder te gaan met de aansluiting, dient u te controleren of u over een stopcontact beschikt dat compatibel is met de stekker die meegeleverd werd met de koelkast-/diepvriescombinatie.

Vóór de inschakeling

- **Alvorens uw koelkast-/diepvriescombinatie in te schakelen, dient u ten minste vier uur te wachten, wanneer deze verplaatst werd.**
- De koelvloeistof dient zich te stabiliseren. Wanneer het toestel op één of ander moment uitgeschakeld wordt, wacht u 30 minuten alvorens het opnieuw in te schakelen, zodat de koelvloeistof kan stabiliseren.

Alvorens uw koelkast-/diepvriescombinatie te vullen

- Alvorens voeding in uw koelkast-/diepvriescombinatie te plaatsen, schakelt u deze in en wacht u 24 uur om er zeker van te zijn dat deze correct werkt en de juiste temperatuur bereikt.

Inschakeling van uw koelkast/ diepvriescombinatie

- Alvorens de koelkast-/diepvriescombinatie aan te sluiten op het net: de bedieningsknop van de thermostaat bevindt zich in het koelcompartiment.
- Draai de knop van de thermostaat op stand '3' en schakel de elektriciteit in. De compressor en de verlichting van de koelkast worden geactiveerd.
- Wacht 24 uur alvorens de voeding in de koelkast-/diepvriescombinatie te plaatsen, de temperatuur in uw koelkast-/diepvriescombinatie zal dan voldoende laag zijn om uw voedingsmiddelen te koelen en in te vriezen.

Temperatuurregeling

- De temperatuur in de koelkast en het koelcompartiment wordt gecontroleerd door de temperatuurbediening aan de binnenwand van het koelcompartiment. We raden u ten zeerste aan een thermometer te gebruiken om te controleren of de temperatuur in uw diepvriezer wel degelijk lager is dan -18°C alvorens er uw voeding in te plaatsen. Dit kan twee tot drie uur duren.
- De markeringen op de knop komen overeen met temperatuurbereiken, NIET met exacte graden. '0' betekent dat het toestel uitgeschakeld is en '7' komt overeen met de laagste temperatuur.
- Begin door de knop op stand '4' te zetten. Gebruik een passende thermometer om de temperatuur na twee uur te controleren. De temperatuur van de koelkast dient ingesteld te worden tussen $+2^{\circ}\text{C}$ en $+5^{\circ}\text{C}$ en deze van de diepvriezer tussen -18°C en -25°C voor modelcyclus. Om de temperatuur van de koelkast sterker te laten dalen, zet u de knop op de stand '6' en controleert u na een uur.



OPMERKING

Het is mogelijk dat de koelkast-/diepvriescombinatie niet aan de passende temperatuur werkt wanneer deze zich in een bijzonder warme of koude kamer bevindt, of wanneer u de deur van de koelkast-/diepvriescombinatie te vaak opent.



Supervriezen

- Dankzij de snelle bevroering zal het vocht in de voedingsmiddelen fijne glaskristallen vormen die verhinderen het membraan van de cellen te beschadigen en het cytoplasma te verliezen tijdens het ontdooien, waardoor het mogelijk wordt de versheid en de voedingswaarde van de voedingsmiddelen te behouden.
- Vers vlees en verse vis voorzien om gedurende een langere periode bewaard te worden dienen het voorwerp van snelle bevroering te vormen.

Om snel in te vriezen, draait u de temperatuurknop tot stand '7' alvorens er voeding in te stoppen.

- Zodra de snelle invroering tot stand gekomen is, zet u de knop opnieuw op de originele stand (de duur van de snelle invroering mag normaal niet meer dan 4 uur in beslag nemen).

Gebruik

- Het toestel dreigt niet op constante manier te werken [mogelijkheid op ontdooiing van de inhoud of een te hoge temperatuur in het diepvriescompartiment], wanneer het gedurende een lange periode blootgesteld wordt aan koudere temperaturen dan deze waarvoor het ontworpen is.
- Het gaat om een toestel van klasse ST; de omgevingstemperatuur dient vervat te zitten tussen 16°C en 38°C.
- De binnentemperatuur kan aangetast worden door factoren zoals de plaats van het koeltoestel, de omgevingstemperatuur en de frequentie waarmee de deur geopend wordt. Indien nodig geeft een waarschuwing aan dat de temperatuurcontrolevoorziening ingesteld moet worden om deze factoren te counteren.
- In de diepvriescompartimenten of compartimenten aan lage temperatuur mogen geen koolzuurhoudende dranken bevatten en bepaalde producten zoals waterijsjes, mogen niet te koud gegeten worden.
- U mag de door de fabrikanten bevolen bewaarduur niet overschrijden, ongeacht het type product.
- Een stijging van de temperatuur van de bevroren voedingsmiddelen tijdens de handmatige ontdooiing, het onderhoud of de reiniging dreigt de houdbaarheid te verkorten.
- Het is wenselijk de diepgevroren voedingsmiddelen in te pakken en ze in lagen op de glazen rekken te leggen.

- Let op met diepgevroren voedingsmiddelen wanneer het koeltoestel (onderbreking van de elektrische voeding of storing van het koelsysteem) lange tijd niet werkt.

Het toegangsdeurtje voor de afvoer van de verdampers mag gebruikt worden om voeding in op te bergen.

Tips voor het bewaren van voeding in de koelkast

Neem steeds alle voorzorgsmaatregelen bij vlees en vis.

Gebakken vlees/vis dient steeds op een hoger rek bewaard worden dan rauw vlees/rauwe vis, om elke overdracht van bacteriën te voorkomen. Bewaar rauw vlees op een bord dat voldoende groot is om de jus op te vangen en dek het af met plastic folie of aluminiumfolie.

Laat ruimte rond uw voedingsmiddelen

Hierdoor kan de koude lucht in de koelkast circuleren en kunnen alle delen van de koelkast goed afkoelen.

Verpak uw voedingsmiddelen!

Om elke overdracht van smaken en elke uitdroging te vermijden, dienen de voedingsmiddelen apart verpakt of afgedekt te worden. Het is echter niet noodzakelijk fruit en groenten in te pakken.

De vooraf bereide voedingsmiddelen dienen vooraf gekoeld te worden.

Laat vooraf bereide voedingsmiddelen steeds afkoelen alvorens ze in de koelkast te plaatsen. Hierdoor wordt vermeden dat de temperatuur in de koelkast gaat stijgen.

Sluit de deur!

Om te vermijden dat koude lucht uit het toestel ontsnapt, tracht u het aantal keer dat u de deur opent te beperken. Nadat u uw boodschappen heeft gedaan, sorteert u de voedingsmiddelen die in de koelkast gezet moeten worden alvorens de deur te openen. Open de deur enkel om voeding in het toestel te plaatsen of eruit te halen.

Tips voor de aankoop van diepgevroren producten

Uw diepvriezer behoort tot de klasse met '4 sterren'

Wanneer u diepgevroren voeding koopt, raadpleegt u de aanbevelingen voor bewaring die op de verpakking staan. Zo kunt u elk diepgevroren product gedurende een bepaalde periode bewaren met het oog op de '4 sterren'-classificering. Dit is doorgaans de uiterste houdbaarheidsdatum die op de voorzijde van de verpakking staat.

Controleer de temperatuur van de koelkast-/diepvriescombinatie

Controleer de temperatuur van het vriesvak in de winkel waar u de diepgevroren producten koopt. Deze dient lager te zijn dan $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Kies uw producten zorgvuldig in functie van de staat van hun verpakking

Let erop dat de verpakking van uw diepgevroren producten in perfecte staat is.

Koop diepvriesproducten als laatste

Koop uw diepvriesproducten steeds als laatste wanneer u boodschappen doet.

Verzamel de diepgevroren producten

Wanneer u boodschappen doet, bewaart u de diepvriesproducten samen tot wanneer u thuis komt, hierdoor kunt u uw producten langer koel houden.

Plaats uw diepgevroren producten onmiddellijk in de diepvriezer

Koop geen diepgevroren producten wanneer u ze niet onmiddellijk in de diepvriezer kunt plaatsen. In de meeste supermarkten zijn speciaalzakken verkrijgbaar. Hiermee kunnen uw diepvriesproducten langer koel bewaard worden.

Ontdooien van diepgevroren producten

Bepaalde voedingsmiddelen moeten vóór het koken niet ontdooid worden. Groenten of pasta kunnen rechtstreeks in kokend water ondergedompeld worden of met stoom gekookt worden. Diepgevroren sauzen en soepen kunnen in een kookpot geplaatst worden om ze zachtjes op te warmen tot ze ontdooid zijn.

'OK'-temperatuurindicator

Om u te helpen de temperatuur van uw koelkast goed te regelen is deze uitgerust met een temperatuurindicator. Die bevindt zich in de koudste zone van de koelkast.

Voor een goede bewaring van voedingswaren controleert u of op de temperatuurindicator het opschrift 'OK' zichtbaar is. Als het opschrift 'OK' niet zichtbaar is dan is de thermostaat verkeerd ingesteld. Het volstaat dan de thermostaat in te stellen op een hoger cijfer.

**Nuttige tips voor het invriezen van verse voeding**

Gebruik kwaliteitsvoeding en raak deze zo weinig mogelijk aan. Vries de voeding in kleine hoeveelheden in, zo bevroren ze sneller en het ontdooien vraagt minder tijd wanneer u gebruik maakt van aangepaste porties.

Invriezen van verse voeding

Ga eerst en vooral over tot een schatting van de hoeveelheid voeding die u gaat invriezen. Vergeet de bedieningsknop niet op de stand Max te zetten wanneer u grote hoeveelheden verse voeding invriest. Hierdoor zal de temperatuur in de diepvriezer (-30°C ongeveer) dalen, zullen uw voedingsmiddelen sneller bevroren en zult u de kwaliteit vrijwaren. Let er echter op niet te vaak op deze manier te werk te gaan om te voorkomen te veel energie te verbruiken.

Vorbereiding met het oog op het invriezen

- Let erop bereide voeding volledig te laten afkoelen.
- Indien mogelijk de voeding eerst afkoelen in de koelkast alvorens ze in te vriezen.
- Denk aan de manier waarop u van plan bent uw voedingsmiddelen te bereiden alvorens ze in te vriezen.
- Bevries de voeding niet in metalen kommen, u wil ze misschien in de microgolfoven opwarmen wanneer u ze uit de diepvriezer haalt.
- Gebruik speciale diepvrieszakjes die u in de supermarkt kunt verkrijgen, gebruik een speciale diepvriesfolie, polyethyleenzakken, plastic potten, aluminiumfolie voor de zure voedingsmiddelen (zoals citrusvruchten).
- Gebruik geen te dunne folie of glas.
- Gebruik geen gebruikte potten om uw voedingsmiddelen in op te bergen (tenzij ze eerst gereinigd werden).
- Let erop zo veel mogelijk lucht uit de inhoud te duwen. U kunt een speciale vacuümpomp gebruiken die alle overtollige lucht uit de verpakking haalt.
- Laat een beetje lucht over wanneer u de vloeistoffen invriest met het oog op hun uitzetting.
- Om de ruimte van uw diepvriezer zo doeltreffend mogelijk te gebruiken, vriest u de vloeistoffen (of de vaste stoffen met vloeistof, zoals de ragout) in vierkante blokken in.
- Dit garandeert optimale prestaties. Giet dan de vloeistof in een polyethyleenzak die in een vierkante pot zit. Op deze manier invriezen en daarna de inhoud eruit halen en de zak hermetisch afsluiten. **C**

Waar bewaart u uw voeding in de koelkast

Koude zone

Dit is de zone waar u de voedingsmiddelen plaatst die u langer kunt bewaren wanneer ze fris gehouden worden. Melk, eieren, yoghurt, fruitsap, harde kazen (Cheddar bijvoorbeeld). Geopende bokalen en flessen met vinaigrettes, sauzen en confituren. Vetten zoals boter, margarine, light smeerpasta, kookvetten en spek.

De koudste zone: 0°C tot 5°C

Dit is de zone waar u de voedingsmiddelen bewaart die koud gehouden moeten worden om veilig te blijven:

Rauwe en niet bereide voeding dient steeds verpakt te zijn.

Koude voorgekookte voeding, bijvoorbeeld bereide maaltijden, vleespasteitjes, zachte kazen.

Voorgekookt vlees, zoals bijvoorbeeld hesp.

Bereide salades (met inbegrip van rijst, aardappelsalade, voorverpakte gemengde groene salades...).

Desserten zoals verse kaas, huisbereide voeding, restjes en roomtaarten.

**Groentebak**

Dit is het vochtigste deel van de koelkast. Groenten, fruit, verse salades (bijvoorbeeld volledige ongewassen kroppen sla, volledige tomaten, radijzen...) kunnen hier bewaard worden.

WE RADEN AAN ALLE PRODUCTEN IN DE GROENTEBAK IN TE PAKKEN.**OPMERKING**

Verpak rauwe vis, gevogelte en vlees steeds en leg ze op het laagste rekje onderaan de koelkast. Hierdoor smaken ze niet naar de andere voedingsmiddelen of raken ze deze niet aan. Bewaar geen ontvlambare vloeistoffen of vetten in de koelkast.

Aanbevolen bewaarduren

Om de aanbevolen bewaarduren te kennen, raadpleegt u de informatie op de voedingsverpakkingen.

Ontdooiing

Na een bepaalde tijd hoopt de rijp op in bepaalde zones van de koelkast-/diepvriescombinatie. Een tijdelijke maatregel bestaat uit het verwijderen van de rijp met een plastic krabber. Gebruik nooit een metalen of scherp voorwerp. Een keer per jaar, of wanneer de rijplaag dikker is dan 5 mm, is een volledige ontdooiing noodzakelijk om de doeltreffendheid van de koelkast-/diepvriescombinatie te behouden. Ga zo te werk wanneer het onmogelijk is de rijplaag op de correcte manier te verwijderen of wanneer deze de bewaring van voedingsmiddelen begint te hinderen. Kies een moment wanneer er weinig diepvriesvoorraad is en ga als volgt te werk:

- Haal de diepvriesproducten uit de diepvriezer, schakel de koelkast-/diepvriescombinatie uit door de voeding te onderbreken en laat de deuren open.

Idealiter wordt de diepgevroren voeding in een andere koelkast-/diepvriescombinatie of een koelkast geplaatst. Wanneer dat niet mogelijk is, wikkelt u de voeding in, eerst met verschillende lagen krantenpapier of grote handdoeken, daarna in een dik deken en zet ze op een koele plaats.

- Verwijder zoveel mogelijk rijp met de plastic krabber. Om het ontdooiingsproces te versnellen, zet u kommen met warm water in de koelkast-/diepvriescombinatie. Naarmate de rijp smelt, maakt u deze los met de plastic krabber en verwijdert u deze.
- Wanneer u klaar bent met ontdooien, reinigt u uw koelkast-/diepvriescombinatie zoals beschreven.

Reiniging van de binnenkant van de koelkast-/diepvriescombinatie

- Na het ontdooien dient u de binnenkant van uw koelkast-/diepvriescombinatie te reinigen met een verdunde oplossing van natriumbicarbonaat. Vervolgens spoelen met warm water met behulp van een vochtige spons of doek, daarna afvegen. Was de manden met warm zeepsop en controleer of ze volledig droog zijn alvorens ze opnieuw in de koelkast-/diepvriescombinatie te plaatsen. Op de wand op de bodem van de koelkast zal condens ontstaan; Deze dient echter langs de wand te stromen en het afvoergaatje achter de groentebak te bereiken.

- In het afvoergaatje zit een 'reinigingsvoorziening'. Deze maakt het mogelijk te vermijden dat kleine stukjes voeding binnendringen in het afvoersysteem. Na de binnenkant van uw koelkast gereinigd te hebben en eventuele voedingsresten verwijderd te hebben, gebruikt u de 'reinigingsvoorziening' om te controleren dat er geen verstopping is.



Reiniging van de buitenkant van de koelkast-/diepvriescombinatie

- Gebruik een standaard onverdund niet-schurend detergens in lauw water om de buitenkant van de koelkast-/diepvriescombinatie te reinigen.
- Het condensatierooster aan de achterkant van de koelkast-/diepvriescombinatie en de onderdelen in de buurt ervan kunnen gereinigd worden met een stofzuiger met een zachte borstel.
- Gebruik nooit agressieve schoonmaakmiddelen, schuursponsjes of oplosmiddelen om de koelkast-/diepvriescombinatie te reinigen ongeacht het element.

Vakantieperiodes

- Schakel eerst de koelkast uit en trek daarna de stekker uit het stopcontact.
- Haal alle voedingsmiddelen uit het toestel.
- Reinig de koelkast.
- Zet de deur op een kier om de eventuele vorming van condens, schimmel of geuren te vermijden.
- Wees voorzichtig in aanwezigheid van kinderen. Het toestel mag niet beschouwd worden als een speeltje voor kinderen.

Korte vakantieperiode: laat de koelkast in werking tijdens vakantieperiodes van minder dan drie weken.

- Lange vakantieperiode: wanneer het voorzien is dat het toestel verschillende maanden niet gebruikt wordt, haalt u alle voedingsmiddelen eruit en trekt u de stekker uit het stopcontact. De binnenkant nauwgezet reinigen en laten drogen. Om elke vorming van geurtjes en schimmel te voorkomen, laat u de deur op een kier staan: blokkeer deze indien nodig of verwijder deze indien nodig.

Dit toestel dient geaard te worden.

- Dit toestel is uitgerust met een stekker die compatibel is met alle huizen uitgerust met stopcontacten conform de huidige specificaties.
- Wanneer de stekker niet aangepast is aan uw installatie, dient deze van het snoer geknipt en zorgvuldig verwijderd te worden. Om elk risico op elektrocutie te voorkomen, steekt u de van het snoer geknipte stekker niet in een stopcontact. Dit toestel is conform de volgende EEG-richtlijnen: 2014/35/EU (Laagspanningsrichtlijn) 2014/30/EU (ECM-richtlijn).

Probleemoplossing

Elektriciteitspanne

Wanneer de binnentemperatuur van de koelkast-/diepvriescombinatie -18°C of minder is wanneer er opnieuw stroom is, hoeft u niets te vrezen. De voedingsmiddelen in uw koelkast-/diepvriescombinatie blijven, wanneer de deur gesloten is, gedurende 16 uur bevroren. Open de deur van de koelkast-/diepvriescombinatie niet vaker dan noodzakelijk.

De koelkast-/diepvriescombinatie is extreem koud.

U heeft de bedieningsknop van de thermostaat per ongeluk op een hogere stand gezet.

De koelkast-/diepvriescombinatie is te warm

Het is mogelijk dat de compressor niet werkt. Zet de bedieningsknop van de thermostaat op de maximale stand en wacht enkele minuten. Wanneer u geen borrelend geluid hoort, werkt de koelkast niet.

Neem contact op met het merk waar u de aankoop heeft gedaan.

De koelkast-/diepvriescombinatie werkt niet

Controleer of deze goed aangesloten en ingeschakeld is. Controleer of de zekering van het stopcontact niet doorgebrand is. Sluit er een ander toestel op aan zoals een lamp om te controleren of het stopcontact correct werkt.

De koelkast-/diepvriescombinatie dient in een goed geventileerde kamer geplaatst te worden met een omgevingstemperatuur tussen 16°C en 38°C . Wacht gedurende 30 minuten.

Vorming van condens aan de buitenkant van de koelkast-/diepvriescombinatie

Dit kan te wijten zijn aan de wijziging van de omgevingstemperatuur. Veeg alle sporen van vochtigheid weg. Neem contact op met de lokale winkel waar u uw aankoop heeft gedaan, wanneer het probleem blijft bestaan.

Borrelende, fluitende geluiden

Deze geluiden zijn te wijten aan de circulatie van koelvloeistof in het koelcircuit. Ze zijn meer uitgesproken geworden sinds de opkomst van gas zonder CFK.

Dit komt niet overeen met een storing van de koelkast-/diepvriescombinatie en zal de prestaties ervan niet schaden.

Gonzende, ruisende of kloppende geluiden

Dit is het geluid van de werking van de motor van de compressor, wanneer deze de koelvloeistof in het ganse systeem injecteert.

Verplaatsing van de koelkast-/diepvriescombinatie

Locatie

Plaats uw koelkast-/diepvriescombinatie nooit in de buurt van een warmtebron, in het bijzonder een fornuis, een verwarmingsketel of een radiator. Vermijd ook directe blootstelling aan zonlicht in bijgebouwen of veranda's.

Waterpas plaatsen van de koelkast-/diepvriescombinatie

Let erop dat de koelkast-/diepvriescombinatie waterpas staat. Draai de verstelbare poten aan de voorzijde. Wanneer de koelkast-/diepvriescombinatie niet waterpas is, zullen de deuren en de magnetische dichtingsstrook niet correct uitgelijnd zijn, dit fenomeen verhindert de goede werking van de koelkast-/diepvriescombinatie.

Wacht 4 uur alvorens de koelkast-/diepvriescombinatie in te schakelen.

Eenmaal geïnstalleerd dient de koelkast-/diepvriescombinatie gedurende 4 uur uitgeschakeld te blijven. Hierdoor kan de koelvloeistof stabiliseren.

Installatie

Dek nooit de verluchtingen of roosters van uw toestel af en verstop ze niet.

Onderhoud

- Het toestel dient onderhouden te worden door een erkend technicus en enkel originele wisselstukken mogen gebruikt worden. U mag in geen geval proberen het toestel zelf te herstellen.
- De herstellingen die uitgevoerd worden door onervaren personen kunnen blessures of ernstige storingen veroorzaken.

Neem contact op met de winkel waar u de aankoop heeft gedaan.

- Wanneer u voorziet het toestel een lange tijd niet te gebruiken, trekt u de stekker uit het stopcontact, haalt u alle voedingsmiddelen eruit en laat u de deur op een kier staan om de vorming van slechte geurtjes te voorkomen.

¡Muchas gracias!

Muchas gracias por haber elegido nuestro producto HIGHONE. Seleccionados, testados y recomendados por ELECTRO DEPOT, los productos de la marca HIGHONE le aseguran una utilización sencilla, un rendimiento fiable y una calidad incuestionable.

Con este dispositivo puede estar seguro de que siempre quedará satisfecho al utilizarlo. Le damos la bienvenida a ELECTRO DEPOT.

Visite nuestra página web: www.electrodepot.es



ELECTRO DEPOT

A Descripción del aparato

Temperaturas ambientales de uso
Ajuste del termostato
Descripción del aparato

B Utilización del aparato

Ubicación
Nivelación del frigorífico combi
Limpieza antes de su primera utilización
Antes de enchufar el aparato
Antes de encender el aparato
Antes de llenar su frigorífico combi
Encender su frigorífico combi
Ajuste de la temperatura
Congelación Súper
Utilización
Consejos de conservación de los alimentos en el frigorífico
Consejos para comprar los productos congelados
Consejos útiles para la congelación de alimentos frescos
Dónde conservar sus alimentos en el frigorífico
Descongelación
Limpieza del interior del frigorífico combi
Limpieza del exterior del frigorífico combi
Periodos de vacaciones
Sustitución de la bombilla

C Información práctica

Solución de problemas
Mantenimiento

Temperaturas ambientales de uso

Se recomienda respetar las clases climáticas indicadas en la ficha de producto sobre la placa de características del aparato. Esto le permitirá comprobar en qué rangos de temperatura ambiente se puede usar el aparato:

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

Un aparato de multiclase puede controlar la temperatura más baja y la más alta de todas las clases cubiertas. El uso del aparato fuera del rango de temperatura ambiente puede afectar al rendimiento y a la vida útil del aparato.

Ajuste del termostato

Para ahorrar energía y conseguir un uso óptimo, se recomienda ajustar el/los termostato(s) del aparato según la temperatura ambiente de la habitación en la que se esté usando, respetando la(s) clase(s) climática(s).

Por favor, remítase a la ficha de datos del producto para consultar la clase de clima asociada a las temperaturas ambiente mínimas y máximas adecuadas para el dispositivo y el ajuste de temperatura recomendado para el almacenamiento óptimo de los alimentos.

Los grados de temperaturas ambientes T°C se dan a título indicativo.

La colocación en la habitación, la frecuencia de apertura de puerta(s) o incluso el nivel de carga de productos alimenticios del aparato pueden influir en las posiciones indicadas.

La o las posición(es) del/de los termostato(s) puede(n) modificarse para compensar estos factores.

Ejemplos de habitaciones de uso:

- Habitación no calefactada en invierno como por ejemplo un garaje en una región fría.
- Habitación habitable con calefacción como por ejemplo una cocina.
- Habitación sin aire acondicionado en verano en una región cálida.

Descripción del aparato

- | | | | |
|---|---------------------------------|---|-----------------------------|
| 1 | Botón de control del termostato | 5 | Compartimento para huevos |
| 2 | Iluminación interna | 6 | Compartimento para botellas |
| 3 | Estantería del frigorífico | 7 | Cajones de congelación |
| 4 | Cajón de las verduras | 8 | Patas regulables |

Ubicación

- Cuando elija la ubicación de su frigorífico combi, debe asegurarse de que el suelo esté plano y sea suficientemente sólido y de que la habitación esté correctamente ventilada, con una temperatura ambiente media comprendida entre 16 °C y 38 °C.
- Evite instalar su frigorífico combi cerca de una fuente de calor, como una cocina, una caldera o un radiador.
- Evite también la luz directa del sol en las habitaciones o verandas.
- Si instala su frigorífico combi en una habitación, especialmente un garaje o anexo, asegúrese de que está instalado sobre el revestimiento de estanqueidad, si no se formará condensación en la carcasa del frigorífico combi.
- No instale nunca el frigorífico combi encastrado en una pared, en armarios de pared o en muebles para ponerlo en funcionamiento, ya que la rejilla situada en la parte trasera y los laterales se pueden calentar. Se debe instalar de forma que haya al menos 9 cm (3 1/2") libres en la parte trasera y 2 cm (3/4") en los lados.
- No recubra en ningún caso el frigorífico combi.

Nivelación del frigorífico combi

- Si el frigorífico combi no está nivelado, la puerta y la banda de estanqueidad magnética no estarán alineados correctamente. Esto impide el correcto funcionamiento de su frigorífico combi..
- Una vez que el frigorífico combi está instalado en su ubicación definitiva, ajuste la altura de las patas situadas en la parte delantera girándolas.

Precauciones antes de la primera utilización

- Limpie el interior del frigorífico combi con una solución diluida de bicarbonato de sosa. Luego, aclárelo con agua tibia y una esponja o un paño húmedos.
- Lave las cestas y las estanterías con agua caliente y jabón y séquelas completamente antes de colocarlas de nuevo en el frigorífico combi.
- Las partes exteriores del frigorífico combi se pueden limpiar con un abrillantador.

Antes de conectar el aparato

- Antes de conectar su aparato, debe comprobar que dispone de una toma compatible con el enchufe del frigorífico combi..

Antes de encender el aparato

- **Si ha desplazado su frigorífico combi, debe esperar al menos cuatro horas antes de encenderlo.**
- El fluido refrigerante se debe estabilizar. Si el aparato se apaga en un momento dado, espere 30 minutos antes de volver a encenderlo para que el fluido refrigerante se estabilice.

Antes de llenar su frigorífico combi

- Antes de almacenar alimentos en su frigorífico combi, enciéndalo y espere 24 horas para asegurarse de que funciona correctamente y de que alcanza la temperatura adecuada.

Encender su frigorífico combi

- Antes de enchufar el frigorífico combi a la alimentación eléctrica busque el botón del mando del termostato situado en el compartimento del frigorífico.
- Gire el botón del termostato hasta la posición "3". y conecte el aparato. El compresor y la iluminación se activarán.
- Espere 24 horas antes de colocar los alimentos en el frigorífico combi, entonces la temperatura en el interior de su frigorífico será lo suficientemente baja como para enfriar y congelar los alimentos.

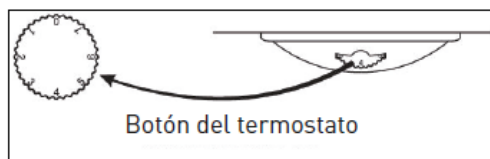
Ajuste de la temperatura **b**

- La temperatura del frigorífico y del compartimento del congelador se controlan mediante un dispositivo de control de la temperatura situado en la pared interna del compartimento del frigorífico. Le recomendamos utilizar un termómetro para comprobar que la temperatura en su congelador sea inferior a $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ antes de introducir sus alimentos. Puede necesitar de dos a tres horas.
- Las marcas presentes en el botón corresponden a rangos de temperatura, NO a grados exactos. "0" significa que el aparato está apagado y "7" corresponde a la temperatura más baja.
- Comience por colocar el botón en la posición «4». Utilice un termómetro adecuado para controlar la temperatura después de dos horas. La temperatura del frigorífico debe estar ajustada entre $+2\text{ }^{\circ}\text{C}$ y $+5\text{ }^{\circ}\text{C}$ y la del congelador entre $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ y $-25\text{ }^{\circ}\text{C}$, para un ciclo tipo. Para bajar más la temperatura del frigorífico, coloque el botón en la posición "6" y contrólela después de una hora.



OBSERVACIÓN

Es posible que su frigorífico combi no funcione a la temperatura adecuada si está situado en una habitación especialmente caliente o fría o si abre muy a menudo la puerta de su aparato.



Congelación Súper

- La congelación rápida permite que la humedad contenida en los alimentos formen finos cristales de hielo que impidan dañar la membrana de las células y que pierda nel citoplasma durante la descongelación, permitiendo así preservar el frescor y el valor nutritivo de los alimentos.
- Las carnes y pescados frescos que se quieran guardar durante un largo periodo deben congelarse de forma rápida.
Para congelar los alimentos de forma rápida, gire el botón de temperatura hasta la posición "7" antes de introducir los alimentos.
- Una vez que se ha realizado la congelación rápida, coloque de nuevo el botón en la posición original (la duración de la congelación rápida no debe superar 4 horas).

Utilización

- El aparato puede no funcionar de forma constante (descongelación del contenido o temperatura demasiado elevada en el compartimento de congelación) si se expone durante un largo periodo a temperaturas más frías que aquellas para las que ha sido diseñado.
- Es un aparato de clase ST; la temperatura ambiente debe estar comprendida entre -16 y 38 °C.
- La temperatura interna puede estar afectada por factores como la ubicación del aparato, la temperatura ambiente y la frecuencia de apertura de la puerta; si fuese el caso, una señal de advertencia indica que el dispositivo de control de la temperatura se debe ajustar para disminuir el efecto de estos factores.
- Las bebidas gaseosas no se deben almacenar en los compartimentos de congelación o a baja temperatura y algunos productos, como los cubitos de hielo, no deben consumirse demasiado fríos.
- Conviene no superar la duración de conservación recomendada por el fabricante, sea cual sea el tipo de producto.
- Un aumento de temperatura de los alimentos congelados durante la descongelación manual, un mantenimiento o una limpieza pueden reducir su duración de conservación.
- Es preferible envolver los alimentos congelados y disponerlos en capas en las estanterías de vidrio.
- Tenga cuidado con los alimentos congelados en caso de disfuncionamiento prolongado del frigorífico (interrupción de la alimentación eléctrica o fallo del sistema de refrigeración).
- La puerta de acceso al espacio libre del evaporador se puede utilizar para almacenar alimentos.

Consejos de conservación de los alimentos en el frigorífico

Conviene tomar todas las precauciones útiles con la carne y el pescado.

Las carnes o pescados cocinados se deben almacenar en una estantería situada a un nivel más elevado que las carnes o pescados crudos para evitar el paso de bacterias. Conserve la carne cruda en un plato suficientemente grande para recoger el jugo y cúbrala con un film de plástico o papel de aluminio.

Deje espacio alrededor de los alimentos

Esto permite que el aire frío circule en el frigorífico y que se enfríen bien todas las partes del mismo.

¡Embale sus alimentos!

Para evitar que los sabores pasen de un alimento a otro o que estos se sequen, se deben embalar los alimentos de forma separada o se deben cubrir. No es necesario embalar las frutas y verduras.

Los alimentos precocinados deben enfriarse previamente.

Deje siempre que los alimentos precocinados se enfríen antes de introducirlos en el frigorífico. Esto evita que la temperatura interna del frigorífico aumente.

¡Cierre la puerta!

Para evitar que el aire frío se escape del aparato, intente limitar el número de aperturas de la puerta. Después de realizar sus compras ordene los alimentos que debe introducir en el frigorífico antes de abrir la puerta. Abra la puerta únicamente para colocar la comida en el interior del aparato o para sacarla.

Consejos para comprar productos congelados

Su congelador tiene "4 estrellas"

Cuando compre alimentos congelados, consulte las Recomendaciones de conservación presentes en el embalaje. Así, puede conservar cada producto congelado durante el periodo indicado para la clasificación correspondiente a "4 estrellas". Se trata generalmente de la fecha límite de conservación situada en la parte delantera del embalaje.

Controle la temperatura del frigorífico combi

Compruebe la temperatura del compartimento de productos congelados en la tienda donde los compra. Debe ser inferior a $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Elija sus productos según el estado de su embalaje

Asegúrese de que el embalaje de los productos congelados esté en perfecto estado.

Compre los productos congelados en último lugar

Compre siempre sus productos congelados en último lugar.

Coloque juntos los productos congelados

Cuando haga sus compras, conserve los productos congelados siempre juntos hasta que llegue a su domicilio, así mantendrá los productos más fríos.

Coloque los productos congelados directamente en el congelador

No compre productos congelados si no los va a colocar directamente en el congelador. Existen bolsas aislantes en la mayoría de los supermercados y tiendas de ferretería. Así, podrá conservar durante más tiempo sus productos congelados.

Descongelación de productos congelados

Algunos alimentos no hay que descongelarlos antes de cocinarlos. Las verduras y las pastas pueden meterse directamente en agua hirviendo o cocerse al vapor. Las salsas y las sopas congeladas se pueden colocar en una cacerola y se pueden calentar suavemente hasta que se descongelen.

Indicador de temperatura OK

Para facilitar el ajuste de la temperatura de la nevera, esta está equipada con un indicador de temperatura situado en la zona más fría de su interior.

Para garantizar que los alimentos se conserven bien, asegúrese de que aparezca el mensaje "OK" en la pantalla. En caso de que no aparezca el mensaje "OK", significa que la temperatura del termostato no está bien configurada y este debe ajustarse a un valor superior




Consejos útiles respecto a la congelación de alimentos frescos

Utilice alimentos de calidad y manipúlelos lo menos posible. Congele los alimentos en pequeñas cantidades, así se congelarán más rápidamente y se descongelarán en menos tiempo y, además, tendrá porciones mejor adaptadas.

Congelación de alimentos frescos

Antes de nada, realice una estimación de la cantidad de comida que va a congelar. Si congela muchos alimentos frescos, no olvide colocar el botón del control de temperatura en la posición Máx. Así, disminuirá la temperatura en el congelador (-30 °C aproximadamente), congelará sus alimentos más rápidamente y conservará mejor su calidad. Sin embargo, no lo haga muy a menudo para evitar consumir demasiada energía.

Preparación para congelar los alimentos

- Deje enfriar los alimentos cocinados completamente.
- Si fuese posible, enfríe previamente los alimentos en el frigorífico antes de congelarlos.
- Piense en la forma en que va a cocinar sus alimentos antes de congelarlos.
- No congele alimentos en recipientes metálicos, ya que quizá quiera meterlos en el microondas cuando los saque del congelador.
- Utilice bolsas previstas para la congelación que encontrará en el supermercado, utilice film de plástico especial para el congelador, bolsas de polietileno, recipientes de plástico y papel de aluminio para los alimentos ácidos (como los cítricos).
- No utilice un film de plástico demasiado fino ni recipientes de cristal.
- No utilice recipientes usados para conservar sus alimentos (a menos que se hayan limpiado previamente).
- Extraiga al máximo el aire que contiene el recipiente. Puede comprar una bomba de vacío especial que aspira cualquier exceso de aire del recipiente.
- Deje un poco de aire cuando congele líquidos por si se dilatan.
- Para utilizar el espacio de su congelador lo más eficazmente posible, congele los líquidos (o los sólidos que tengan líquido, como el estofado) en bloques cuadrados.
- De esta forma, garantiza un rendimiento óptimo. Vierta el líquido en una bolsa de polietileno situada en un recipiente de forma cuadrada. Congele el producto de esta forma y luego retire el recipiente y cierre herméticamente la bolsa. 

Dónde conservar sus alimentos en el frigorífico

Zona fría

Es la zona en la que hay que colocar los alimentos para que se conserven durante más tiempo y se mantengan frescos. Leche, huevos, yogures, zumos de frutas y quesos duros (como el cheddar). Los tarros y las botellas abiertas de vinagretas, salsas y confituras. Las grasas, por ejemplo la mantequilla, la margarina, las pastas para untar ligeras, las grasas de la cocción y el tocino.

Zona más fría: de 0 °C a 5 °C

Es la zona en la que hay que conservar los alimentos que se deben mantener fríos para estar seguros:

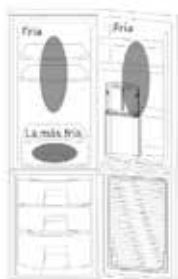
Los alimentos crudos o sin cocinar, que siempre deben estar envueltos.

Los alimentos fríos precocinados, por ejemplo los platos preparados, las pastas con carne y los quesos blandos.

Las carnes precocinadas, como el jamón.

Las ensaladas preparadas (incluido el arroz, las ensaladas de patata, las ensaladas verdes mixtas embaladas, etc.).

Los postres, por ejemplo el queso fresco, los alimentos preparados a domicilio, los restos y las tartas de crema.



Cajón de las verduras

Es la parte más húmeda del frigorífico. Las verduras, las frutas, las ensaladas frescas (por ejemplo, las lechugas enteras no lavadas, los tomates enteros, los rábanos, etc.) se pueden guardar aquí.

LE RECOMENDAMOS EMBALAR TODOS LOS PRODUCTOS COLOCADOS EN EL COMPARTIMENTO DE VERDURA.



OBSERVACIÓN

Embale y coloque el pescado, la carne y las aves crudas en el compartimento más bajo del frigorífico. Así evitará que goteen o toquen otros alimentos. No almacene líquidos o grasas inflamables en el frigorífico.

Duración de conservación recomendada

Para conocer la duración de conservación recomendada, consulte la información de los embalajes alimenticios.

Descongelación

Después de cierto tiempo, el hielo se acumula en ciertas zonas del frigorífico combi. Una medida temporal que puede tomar es eliminar este hielo con un rascador de plástico. No utilice nunca instrumentos metálicos o con punta. Es necesario descongelar su aparato al menos una vez al año o si la capa de hielo supera los 5 mm, así, mantendrá la eficacia de su frigorífico combi. Si no puede eliminar correctamente la capa de hielo o si molesta para la conservación de los alimentos tendrá que descongelar el aparato. Elija un momento en el que no tenga muchos alimentos congelados y siga el siguiente procedimiento:

- Retire los alimentos congelados del congelador, apague el frigorífico combi cortando la alimentación eléctrica y, luego, deje las puertas abiertas.

Idealmente, los alimentos congelados se deben colocar en otro frigorífico o congelador. Si no es posible, envuelva los alimentos en varias hojas de papel de periódico o servilletas grandes y luego en una cobertura más gruesa y manténgalos en un lugar fresco.

- Elimine todo el hielo que le sea posible utilizando el rascador de plástico. Para acelerar el proceso de descongelación, coloque recipientes rellenos de aguacaliente en el interior del frigorífico combi. A medida que el hielo se funda, despéguelo con el rascador de plástico.
- Una vez que se haya terminado la descongelación, limpie su frigorífico combi tal y como se indica

Limpeza del interior del frigorífico combi e

- Después de descongelar su frigorífico combi, limpie el interior con un producto diluido de bicarbonato de sosa. A continuación, enjuáguelo con una esponja húmeda con agua caliente o un paño y séquelo. Lave las cestas con agua caliente con jabón y asegúrese de que estén completamente secas antes de volver a introducirlas en el frigorífico combi. Se formará condensación en la pared interior del frigorífico; sin embargo, esta debe resbalar a lo largo de la pared y alcanzar el orificio de evacuación situado detrás del compartimento de verduras.
- En el orificio de evacuación se sitúa una "pinza de limpieza". Así se evitará que los pequeños trocitos de alimentos penetren en el sistema de evacuación. Después de limpiar el interior de su frigorífico y haber retirado los eventuales restos de alimentos, utilice la "pinza de limpieza" para asegurarse de que no esté obstruido.



Limpeza del exterior del frigorífico combi

- Utilice un detergente no abrasivo estándar diluido en agua tibia para limpiar el exterior del frigorífico combi.
- La rejilla del condensador en la parte trasera del frigorífico combi y las piezas de alrededor se pueden limpiar con un aspirador y un cepillo suave.
- No utilice nunca limpiadores ni estropajos agresivos o disolventes para limpiar el frigorífico combi con ningún elemento.

Periodo de vacaciones

- Apague primero el frigorífico y, luego, desenchúfelo de la toma de pared.
- Retire todos los alimentos.
- Limpie el frigorífico.
- Ábralo ligeramente para evitar que se formen condensaciones, hongos u olores.
- Sea prudente delante de niños. Los niños no deben considerar el aparato como un juguete.
Breve periodo de vacaciones: deje el frigorífico funcionando durante las vacaciones inferiores a tres semanas.
- Periodo de vacaciones largo: si no va a utilizar el aparato durante varios meses, retire todos los alimentos y desenchufe el cable de alimentación. Limpie el interior minuciosamente y luego deje que se seque. Para evitar que se formen olores y hongos, deje la puerta ligeramente abierta: bloquéela o retírela si fuese necesario.

Este aparato debe estar conectado a una toma de tierra.

- Este aparato dispone de un enchufe compatible con todos los hogares equipados con tomas conformes a las especificaciones técnicas actuales.
- Si el enchufe no está adaptado a su instalación, debe cortarlo y eliminarlo con cuidado. Para evitar cualquier riesgo de electrocución, no introduzca el enchufe cortado del cable en una toma.

Este aparato cumple las siguientes directivas de la CEE:

2014/35/UE (Directiva de baja tensión)

2014/30/UE (Directiva CEM).

Solución de problemas

Avería eléctrica

Si la temperatura interna del compartimento del frigorífico combi es de 18 °C o menos cuando se restablece la alimentación, sus alimentos no habrán sufrido daños. Los alimentos congelados en el interior de su frigorífico combi permanecerán congelados durante 16 horas aproximadamente con la puerta cerrada. No abra la puerta del frigorífico combi si no es necesario.

El frigorífico combi está demasiado frío

Quizá haya ajustado sin darse cuenta el botón de control del termostato en una posición más elevada.

El frigorífico combi está demasiado caliente

Es posible que el compresor no funcione. Gire el botón de control del termostato hasta la posición máxima y espere algunos minutos. Si no oye ningún ruido de murmullo es que no funciona.

Contacte a la tienda en la que ha comprado el aparato.

El frigorífico combi no funciona

Compruebe que esté bien enchufado y encendido. Compruebe que el fusible de la toma no está quemado. Enchufe cualquier otro aparato, como una lámpara, para comprobar que la toma funciona correctamente.

El frigorífico combi se debe colocar en una habitación bien ventilada con una temperatura ambiente comprendida entre 16 y 38 °C. Espere durante 30 minutos.

Formación de condensación en el exterior del frigorífico combi

Esto puede deberse a una modificación de la temperatura ambiente. Limpie cualquier resto de humedad. Si el problema persiste, contacte a la tienda en la que ha comprado el aparato.

Ruidos de murmullos, silbidos

Estos ruidos se deben a la circulación del fluido refrigerante en el circuito de refrigeración. Estos ruidos son más intensos desde la aparición del gas sin CFC. Esto no quiere decir que el frigorífico combi esté dañado y no disminuirá sus rendimientos.

Ruidos de murmullos, temblores o golpes

Se trata del ruido de funcionamiento del motor del compresor cuando inyecta el fluido refrigerante en el sistema.

Desplazamiento del frigorífico combiUbicación

No coloque nunca su frigorífico combi cerca de una fuente de calor, especialmente una cocina, una caldera o un radiador. Evite también la luz directa del sol en las habitaciones o verandas.

Nivelación del frigorífico combi

Procure que el frigorífico combi esté nivelado. Gire las patas ajustables situadas en el parte delantera. Si el frigorífico combi no está nivelado, la puerta y la banda de estanqueidad magnética no estarán alineadas correctamente.

Esto impide el correcto funcionamiento de su frigorífico combi. Espere 4 horas antes de encender el frigorífico combi. Una vez que haya instalado su aparato, debe permanecer 4 horas apagado.

Esto permite que el fluido refrigerante se estabilice.

Instalación

No cubra nunca las ventilaciones o rejillas de su aparato y no las obstruya.

Mantenimiento

- El mantenimiento del aparato solo debe ser realizado por un técnico autorizado y solo se deben utilizar las piezas originales.No debe intentar en ningún caso reparar el aparato usted mismo.
- Las reparaciones efectuadas por las personas sin experiencia pueden provocar heridas o fallos graves.

Contacte a la tienda en la que ha comprado el aparato.

- Si piensa que no va a utilizar el aparato durante un largo periodo de tiempo, desenchúfelo de la alimentación, vacíe todos los alimentos y límpielo. Luego deje la puerta entreabierto para evitar la formación de malos olores.

