

## Réfrigérateur combiné

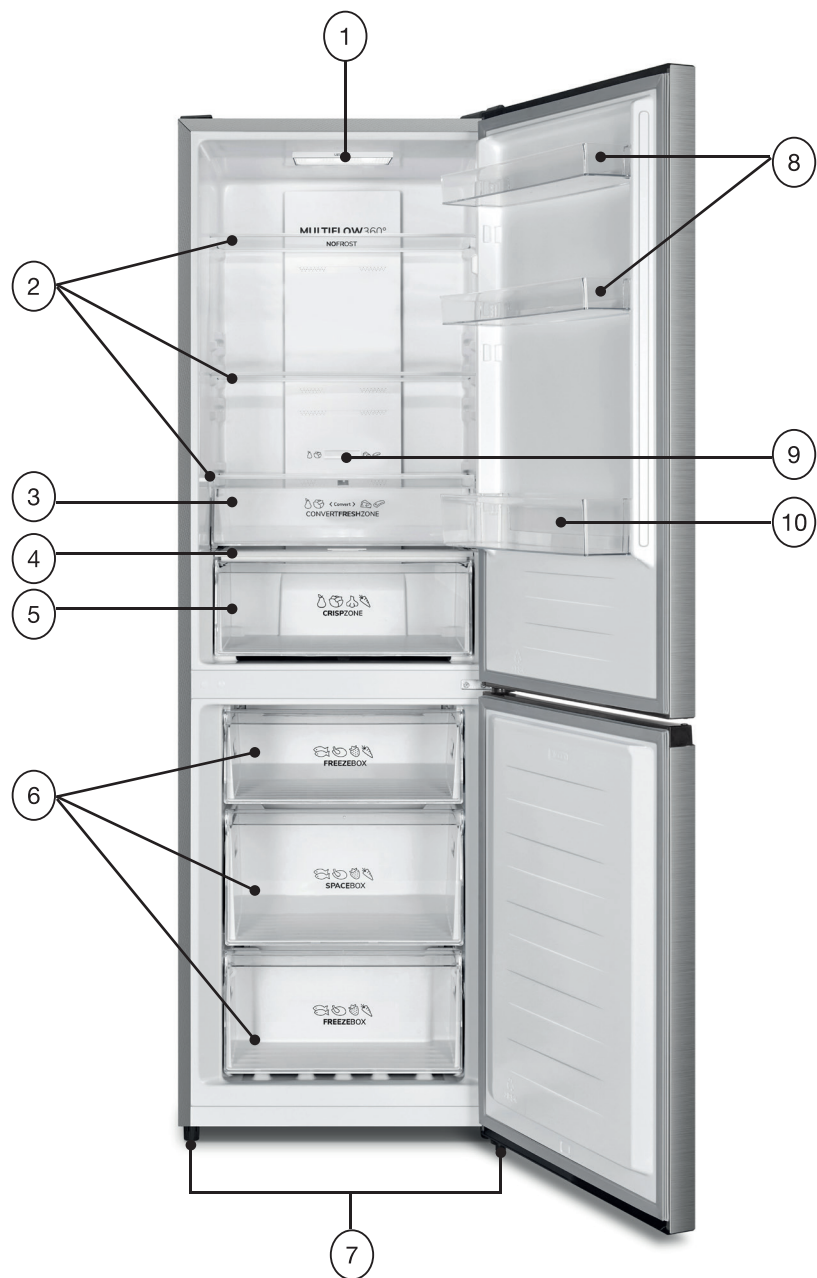
ERCV190-60hiv1



---

## Notice d'utilisation

Pour vous aider à bien vivre votre achat



<b>1</b>	Éclairage LED
<b>2</b>	Clayettes du compartiment réfrigérateur
<b>3</b>	Compartiment fraîcheur
<b>4</b>	Couvercle du bac à légumes
<b>5</b>	Bac à fruits et légumes
<b>6</b>	Tiroir de congélation (x 3) avec 1 bac à glaçons fourni
<b>7</b>	Pieds avant réglables en hauteur
<b>8</b>	Balconnets de porte du réfrigérateur
<b>9</b>	Volet de réglage
<b>10</b>	Balconnet porte-bouteilles

## déballage

- Ôtez l'emballage de transport.
- Vérifiez que l'appareil n'a pas subi de dommage pendant le transport. Vous ne devez en aucun cas brancher un appareil endommagé ! Si l'appareil est endommagé, veuillez contacter votre revendeur.
- Retirez toutes les bandes adhésives et tous les matériaux d'emballage situés à l'intérieur et à l'extérieur de l'appareil.

## Avant la première utilisation

- Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau tiède additionnée d'un peu de vinaigre blanc. N'utilisez pas de savon ou de détergent car l'odeur peut persister. Après le nettoyage, séchez complètement l'appareil. Essuyez les pièces électriques uniquement avec un chiffon doux.
- Vous pouvez utiliser du white spirit pour enlever les restes d'adhésif à l'extérieur de l'appareil.
- **Pour le nettoyage de l'appareil, vous devez toujours le débrancher, retirer les fusibles ou couper le disjoncteur.**

## installation

### Lieu d'installation

- Cet appareil de réfrigération n'est pas destiné à être utilisé comme un appareil intégrable. Placez votre réfrigérateur combiné sur une surface stable et plane. Votre appareil sera lourd une fois chargé de denrées : il doit donc être placé sur un sol solide et résistant. L'appareil doit être installé dans une pièce sèche et bien aérée, à température ambiante. Référez-vous au tableau dans la section suivante « Classe climatique ».
- Ne placez jamais sur le réfrigérateur un appareil émettant de la chaleur (micro-ondes, grille-pain, etc.)
- L'appareil ne doit pas être exposé à la lumière directe du soleil.
- L'appareil ne doit pas être exposé à la pluie.
- L'appareil ne doit pas être installé à côté d'un radiateur, d'une cuisinière ou toute autre source de chaleur.
- **La consommation d'énergie et le fonctionnement efficace de l'appareil sont affectés par la température ambiante.**

- L'appareil doit être installé de façon à ce que la prise de courant reste accessible. L'appareil peut être installé seul, à côté d'un meuble ou devant un mur. Veillez à laisser un espace libre suffisant autour de l'appareil pour pouvoir ouvrir commodément la porte et les tiroirs.
- Assurez-vous après l'avoir installé qu'il ne repose pas sur son câble d'alimentation électrique.
- **Avant de brancher l'appareil à la prise secteur pour la première fois, veuillez laisser reposer l'appareil pendant deux heures si l'appareil a été transporté en position verticale ou 24 heures si l'appareil a été transporté en position horizontale, ceci afin de permettre au gaz réfrigérant de redescendre dans le compresseur. Le non-respect de ce délai pourrait endommager le compresseur.**

## Classe climatique

Installez l'appareil uniquement dans un endroit où la température ambiante correspond à la classe climatique pour laquelle il a été conçu (voir tableau ci-dessous). La classe climatique se trouve sur la plaque signalétique située à l'extérieur de l'appareil.

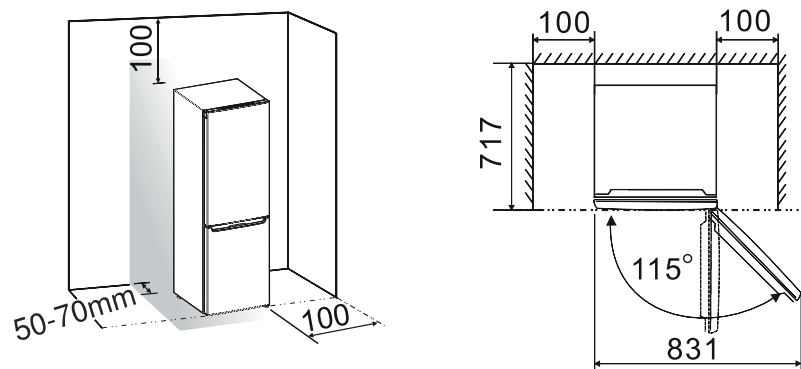
Le tableau ci-dessous indique la température ambiante adéquate pour chaque classe climatique :

Classe climatique	Température ambiante
SN	De +10 à +32°C
N	De +16 à +32°C
ST	De +16 à +38°C
T	De +16 à +43°C

Votre réfrigérateur ERCV190-60hiv1 est classé « **SN/N/ST/T** ». En deçà ou au-delà des valeurs de température ambiante indiquées, les performances de votre réfrigérateur peuvent être affectées avec un risque de péremption des denrées alimentaires.

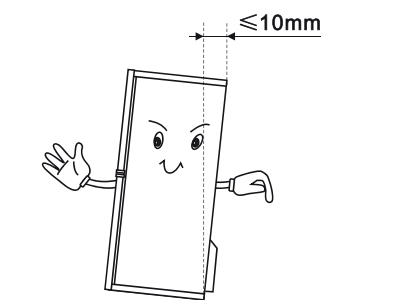
## Ventilation suffisante

- Pour garantir le bon fonctionnement de votre appareil, veillez à ce que l'air puisse circuler librement autour de l'appareil (voir illustrations ci-après).
- L'espace au-dessus du réfrigérateur doit être supérieur à 100 mm, et le réfrigérateur doit être placé contre un mur à une distance libre de 50-70 mm pour faciliter la dissipation de la chaleur.
- Veillez également à laisser un espace suffisant pour permettre l'ouverture de la porte.
- Si votre appareil doit être installé à côté d'un autre réfrigérateur ou congélateur, veillez à ne pas coller les deux appareils pour éviter la formation de condensation à l'extérieur.



## Mise à niveau

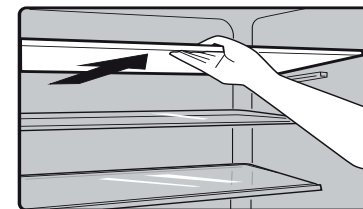
Pour son fonctionnement sans vibration, l'appareil doit être mis à niveau. Pour cela, ajustez les pieds avant réglables afin d'équilibrer correctement l'appareil. Pour permettre aux portes de se fermer automatiquement, inclinez le top vers l'arrière d'environ 10 mm.



## Clayettes amovibles

Les parois du réfrigérateur sont équipées d'une série de glissières permettant de positionner les étagères selon vos besoins.

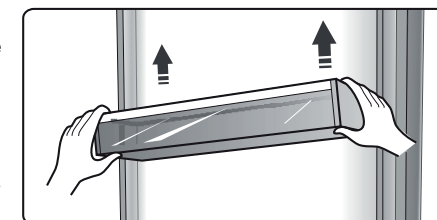
Vous pouvez retirer les clayettes pour un nettoyage facilité.



## Les balconnets de porte

Vous pouvez retirer les balconnets de porte pour les nettoyer.

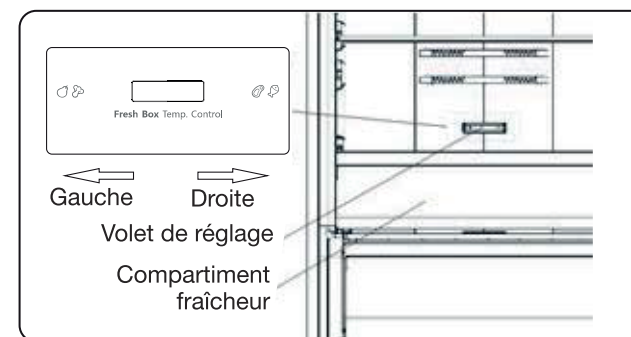
Pour extraire un balconnet de porte, soulevez-le progressivement jusqu'à ce qu'il se libère. Après le nettoyage, repositionnez-le dans le sens inverse.



## Le compartiment fraîcheur (« cooling zone »)

Cette zone est utilisée pour conserver, sur une courte durée, le poisson, la viande et d'autres aliments périssables.

La température y est inférieure d'environ 2°C par rapport à celle du reste du réfrigérateur. Vous pouvez faire coulisser le volet de réglage pour régler la température.



Vous trouverez quelques recommandations dans le tableau ci-dessous :

Température du réfrigérateur	Volet de réglage	Nourriture	Période de conservation
2°C	Vers la droite	Poisson et viande	< 3 jours
5°C	Vers la droite	Fruits	< 2 semaines
8°C	Vers la droite	Légumes	< 5 jours

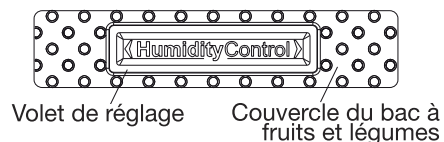
Remarque : En raison de la température ambiante et de la température réglée qui influencent toutes deux la température du compartiment fraîcheur, la température réelle peut varier légèrement.

La température de ce tiroir peut être inférieure à 0°C, il est donc normal que le liquide contenu dans ce tiroir gèle.

### Le couvercle du bac à fruits et légumes

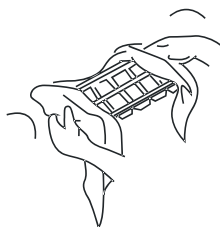
Il sert à contrôler la température du bac à légumes et éviter que les légumes ne perdent de l'humidité.

Vous pouvez régler la barre coulissante sur le couvercle du bac à légumes pour maintenir une humidité différente dans le bac à légumes. Poussez la barre coulissante vers la gauche : vous conserverez ainsi une humidité plus élevée, ce qui permettra de conserver les fruits et légumes frais plus longtemps. Vers la droite, le taux d'humidité sera plus faible.



### Le bac à glaçons

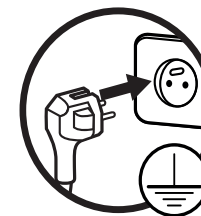
Il sert à fabriquer des glaçons. Pour fabriquer des glaçons, veuillez remplir d'eau le bac à glaçons. Le niveau d'eau ne doit pas dépasser la ligne supérieure (idéalement quatre-vingts pour cent du volume du bac à glaçons). Placez le bac dans le tiroir du congélateur et attendez au moins deux heures pour que les glaçons se forment. Lorsque les glaçons se sont formés, tournez légèrement le bac pour les extraire.



## utilisation

### Mise en route

- Avant de brancher l'appareil à la prise secteur pour la première fois, **veuillez laisser reposer l'appareil pendant deux heures**, ceci afin de permettre au gaz réfrigérant de redescendre dans le compresseur. **Le non respect de ce délai pourrait endommager le compresseur.**
- Branchez l'appareil sur une prise secteur reliée à la terre et facilement accessible.
- Lorsque la porte est ouverte, l'éclairage intérieur s'allume dans le compartiment réfrigérateur.



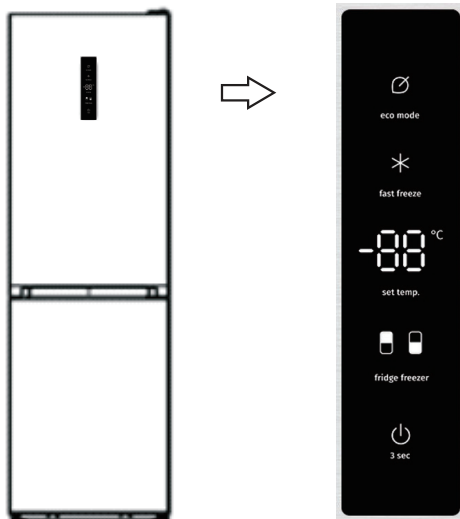
### Réglage de la température

Afin de conserver au mieux vos aliments, nous vous recommandons de régler la température du réfrigérateur à 4°C et celle du congélateur à -18°C, lorsque vous mettez votre appareil en marche pour la première fois. Si vous souhaitez changer la température, suivez les instructions ci-dessous.

**Remarque :** Une température élevée augmente le gaspillage de nourriture.


#### ATTENTION !


Lorsque vous réglez une température, vous réglez une température moyenne pour l'ensemble du réfrigérateur. Les températures de chaque compartiment peuvent différer de celles affichées sur le panneau, selon la quantité d'aliments conservés et l'endroit où vous les rangez. La température ambiante peut aussi affecter la température réelle à l'intérieur de l'appareil.




### 1. Marche/arrêt

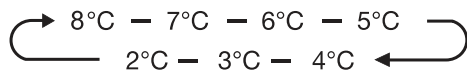
Vous pouvez allumer ou éteindre votre appareil en appuyant sur ce bouton.

Appuyez sur la touche  pendant 3 secondes. Un signal sonore retentit. Puis, l'écran d'affichage indiquera "OF", l'appareil sera éteint.


Appuyez sur sur la touche  pendant 3 secondes. Un signal sonore retentit. Puis, l'écran d'affichage s'allumera.

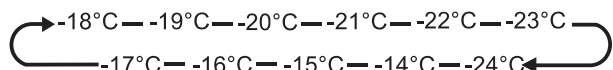
### 2. Réfrigérateur

Appuyez sur la touche « Réfrigérateur ». Le témoin lumineux  s'allume. Puis, appuyez sur la touche "Set temp." Vous pouvez régler la température **entre 2 et 8 °C**, à votre convenance ; le panneau d'affichage indiquera les valeurs correspondantes selon la séquence suivante.



### 3. Congélateur

Appuyez sur la touche « Congélateur » Le témoin lumineux  s'allume. Puis, appuyez sur la touche "Set temp." Vous pouvez régler la température entre -14 et -24°C, à votre convenance ; le panneau d'affichage indiquera les valeurs correspondantes selon la séquence suivante.



### 1. Congélation expresse

Le mode « Congélation expresse » baisse rapidement la température dans le congélateur, afin de congeler plus rapidement les aliments. Cette fonction permet de conserver les vitamines et nutriments des aliments frais, qui se garderont plus longtemps.

- Quand le mode « Congélation expresse » est sélectionné, la température du congélateur est réglée à -24 °C.
- Congeler la quantité maximale d'aliments possible peut prendre environ 24 heures.
- Le mode « Congélation expresse » s'éteint automatiquement après 52 heures. La température du congélateur revient ensuite au réglage précédent.

### 2. Économie d'énergie

Cette fonction fait fonctionner le congélateur en mode d'économie d'énergie, ce qui permet de réduire votre consommation lorsque vous êtes absent.


- Quand le mode « Économie d'énergie » est activé, le voyant est allumé. La température du congélateur est réglée à -17 °C et celle du réfrigérateur à 6 °C.

### 3. Alarme de porte

Lorsque la porte du réfrigérateur est ouverte pendant plus de 2 minutes, l'alarme de porte retentit. Un signal sonore retentira 3 fois toutes les minutes et cessera automatiquement de sonner après 8 minutes.

Pour économiser de l'énergie, évitez de laisser la porte ouverte pendant une longue période lorsque vous utilisez l'appareil. Vous pouvez également arrêter l'alarme en fermant la porte.

## Zone la plus froide du compartiment réfrigérateur

- Le symbole  indique l'emplacement de la zone la plus froide de votre réfrigérateur, dont la température est inférieure ou égale à 4°C. Cette dernière se situe en bas du compartiment réfrigérateur comme indiqué sur le schéma du paragraphe "conseils de stockage des aliments".
- Les clayettes étant amovibles, veillez toujours à ce que la clayette délimitant la zone froide soit positionnée au niveau de l'autocollant afin de garantir la température dans cette zone.



## Indicateur de température



Réglage incorrect

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



Réglage correct

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

- A chaque modification, attendez la stabilisation de la température à l'intérieur de l'appareil avant de procéder, si nécessaire, à un nouveau réglage. Ne modifiez la température que progressivement et attendez au moins 12 heures avant de procéder à une nouvelle vérification et à une éventuelle modification.
- Après chargement de l'appareil de denrées fraîches ou après des ouvertures répétées (ou une ouverture prolongée) de la porte, il est normal que l'inscription « **OK** » n'apparaisse pas dans l'indicateur de température ; attendez au moins 12 heures avant de réajuster ou non la température.

## conseil de stockage des aliments

Les aliments stockés doivent toujours être espacés et ne pas toucher les parois afin que l'air froid puisse circuler librement entre eux.

Compartiment du réfrigérateur	Type d'aliment
<b>Balconnets de porte</b>	Aliments avec conservateurs naturels tels que confitures, jus, boissons, condiments. Ne pas y conserver d'aliments périssables.
<b>Bac à légumes</b>	Les fruits, herbes aromatiques et légumes doivent être placés séparément dans ce bac. Les bananes, pommes de terre, oignons et ail ne doivent pas être conservés au réfrigérateur.
<b>Clayette inférieure</b> <b>Bac à viande</b>	Viande crue, volaille, poisson (pour les conservations à court terme)
<b>Clayette intermédiaire</b>	Produits laitiers, œufs

Compartiment du réfrigérateur	Type d'aliment
<b>Clayette supérieure</b>	Aliments ne nécessitant pas de cuisson tels que les plats préparés, la charcuterie, les restes.
<b>Bac(s)/clayette(s) du congélateur</b>	Aliments à conserver pendant longtemps Tiroir inférieur pour viande crue, volaille, poisson. Tiroir intermédiaire pour légumes congelés, frites. Tiroir supérieur pour glace, fruits congelés, plats congelés.

Zone la plus froide



- N'entrez que des aliments frais, nettoyés et emballés dans des emballages ou récipients alimentaires appropriés. La viande et le poisson lavé doivent être emballés dans du plastique ou des films alimentaires, et consommés de préférence dans les deux jours.
- Les fruits et les légumes peuvent être rangés directement dans le bac à légumes. Il n'est pas nécessaire de les emballer séparément.
- Afin de permettre une circulation d'air correcte, ne couvrez jamais les clayettes de papier ou de feuilles en plastique.

Aliments	Durée
Oeufs, marinades, viande fumée	Jusqu'à 10 jours
Fromage	Jusqu'à 10 jours
Légumes racine	Jusqu'à 8 jours
Beurre frais	Jusqu'à 7 jours
Desserts, fruits, plats cuisinés, viande fraîche hachée	Jusqu'à 2 jours
Poisson, viande fraîche hachée, fruits de mer	1 jour

## Conseils pour économiser de l'énergie


Nous vous recommandons de suivre les conseils suivants pour économiser de l'énergie :

- Limitez le nombre d'ouvertures des portes et ne les laissez pas ouvertes trop longtemps pour éviter une remontée en température.
- Assurez-vous que l'appareil se situe loin de toute source de chaleur (soleil direct, chauffage électrique, plaques de cuisson, etc.).
- Ne réglez pas la température sur une température plus froide que nécessaire.
- Ne stockez pas d'aliments chauds ou de liquides qui s'évaporent dans l'appareil. Laissez refroidir les aliments chauds et les boissons chaudes à température ambiante avant de les placer dans l'appareil.
- En cas de panne de courant, n'ouvrez pas les portes de l'appareil.
- Placez l'appareil dans une pièce bien aérée et sans humidité. Veuillez vous référer au chapitre sur l'installation de l'appareil.
- Suivez les recommandations du schéma descriptif montrant le positionnement correct des étagères et autres compartiments de l'appareil. Il s'agit du positionnement idéal pour économiser de l'énergie.

## Fabrication des glaçons

- Pour faire des glaçons, versez de l'eau froide dans le bac à glaçons jusqu'aux trois quarts de sa hauteur, et placez-le dans le compartiment congélateur pendant plus de 2 heures. Pour extraire les glaçons, tordez légèrement le bac ou placez-le sous l'eau du robinet pendant quelques secondes.
- Pour réduire le temps de fabrication des glaçons, vous pouvez sélectionner le mode de congélation expresse « fast freeze ».

## Conservation des surgelés dans le compartiment congélateur

- Votre appareil porte le sigle normalisé « 4 étoiles » , c'est-à-dire qu'il vous permet de conserver des aliments surgelés, de congeler des produits frais et de fabriquer des glaçons.
- **À la mise en service de l'appareil, nous vous conseillons d'attendre 2 heures avant d'introduire les produits frais dans le compartiment congélateur. Si l'appareil est déjà en fonctionnement, ce délai n'est pas nécessaire.**
- Ne placez pas de plats chauds dans le congélateur avant qu'ils n'aient refroidi, les aliments déjà congelés pourraient pourrir.
- Placez les aliments frais à congeler dans le tiroir supérieur et utilisez les 2 tiroirs inférieurs pour conserver les produits déjà congelés. Ne mélangez pas les produits déjà congelés avec les produits frais.
- Lorsque vous souhaitez congeler des aliments (viande, viande hachée, poisson, etc.), pensez à les diviser en portions afin qu'ils puissent être consommés en une seule fois. Laissez un espace d'au moins 3 cm entre les aliments à congeler et la paroi supérieure à l'intérieur des tiroirs. Utilisez un emballage étanche et hermétique, facile à ouvrir et fermé pour congeler vos aliments (sachets de congélation, boîtes de conservation, etc.) Ne recongelez pas des aliments qui ont décongelé. Ceci présente des risques pour votre santé comme, par exemple, des intoxications alimentaires.
- Lorsque vous achetez des aliments surgelés, assurez-vous qu'ils ont été congelés dans de bonnes conditions et que l'emballage n'est pas déchiré.
- Lors du rangement des aliments surgelés, les conditions de conservation indiquées sur l'emballage doivent être respectées. S'il n'y a pas d'instructions, les aliments doivent être consommés le plus rapidement possible.
- Les aliments doivent être transportés dans des emballages appropriés pour maintenir la qualité de la nourriture et doivent être replacés au congélateur le plus tôt possible. Si l'emballage d'un aliment surgelé est humide et qu'il sent mauvais, l'aliment a peut-être été conservé auparavant dans de mauvaises conditions. Ne conservez pas cet aliment !
- La durée de conservation d'un aliment surgelé change selon la température ambiante, les ouvertures et fermetures répétées de la porte, le réglage de la température, le type d'aliment et le temps qui s'est écoulé entre le moment où l'aliment a été acheté et celui où il a été placé dans le congélateur. Respectez toujours les instructions indiquées sur l'emballage et ne dépassez jamais la date limite de consommation.



- **AVERTISSEMENT** : Les bouteilles et les canettes ne doivent pas être placées dans le compartiment congélation. Elles peuvent éclater lors de la congélation du contenu, et les boissons gazeuses peuvent même exploser ! Ne stockez jamais de limonades, jus, bières, vins moussants, etc. dans le compartiment congélation.
- **AVERTISSEMENT** : Ne mettez pas de crème glacée ou de glaçons dans la bouche immédiatement après leur sortie du compartiment congélation. La glace très froide peut geler sur les lèvres ou la langue et vous blesser.
- **AVERTISSEMENT** : Ne touchez pas aux aliments congelés avec des mains mouillées. Le gel pourrait coller vos mains à la nourriture.
- **AVERTISSEMENT** : N'utilisez pas d'appareils électriques dans le réfrigérateur et/ou le congélateur (par exemple les sorbetières électriques, les mixers, etc.).

<b>Aliments</b>	<b>Durée de conservation</b>
Fruits, boeuf	De 10 à 12 mois
Légumes, veau, volaille	De 8 à 10 mois
Gibier	De 6 à 8 mois
Porc	De 4 à 6 mois
Viande hachée ou en morceaux	4 mois
Pain, gâteaux, plats cuisinés, poissons maigres	3 mois
Tripes	2 mois
Saucisses fumées, poisson gras	1 mois

**IMPORTANT** : Ne placez pas d'huiles ou de plats huileux dans le réfrigérateur dans des récipients non fermés, car les graisses peuvent endommager les surfaces en plastique du réfrigérateur. Si vous versez ou éclaboussez de l'huile sur les surfaces en plastique, nettoyez et lavez les parties salies avec de l'eau chaude immédiatement.

## nettoyage et entretien

### Nettoyage

Débranchez l'appareil avant de procéder au nettoyage.

**Nous vous recommandons de procéder régulièrement au nettoyage et à la désinfection de votre appareil.**

1. Retirez les aliments congelés et les aliments frais de l'appareil. Enveloppez les aliments congelés dans plusieurs couches de papier-journal, couvrez-les et stockez-les dans un endroit frais.
2. Nettoyez les compartiments réfrigérateur et congélateur à l'aide d'une éponge imbibée d'une solution de vinaigre blanc et de l'eau tiède.
3. Nettoyez les accessoires à l'aide d'une éponge douce et de l'eau tiède savonneuse.
4. Après le nettoyage, rincez à l'eau claire et séchez soigneusement.
5. Au moins une fois par an, ôtez la poussière accumulée sur la partie arrière de l'appareil. Utilisez pour cela une brosse douce, un tissu électrostatique ou un aspirateur.
6. Une fois que tout est propre et sec, l'appareil peut être remis en marche.

N'utilisez jamais de produits abrasifs ou caustiques, ni d'éponges avec grattoir pour procéder au nettoyage intérieur ou extérieur de votre appareil.

- Prenez soin de ne pas faire couler d'eau dans le logement des lampes d'éclairage et dans d'autres éléments électriques.
- Inspectez **les joints de porte** régulièrement pour vérifier qu'ils sont propres et qu'il n'y a pas de particules de nourriture. Les joints de porte doivent être maintenus propres en permanence. Nettoyez-les avec de l'eau chaude et séchez-les bien.
- Ne nettoyez pas **les clayettes en verre** avec de l'eau chaude lorsqu'elles sont froides. Le verre pourrait se casser en raison du changement soudain de température et causer des blessures personnelles ou des dégâts matériels.

Nettoyez-le et laissez les portes ouvertes pour éviter la formation de moisissures et de mauvaises odeurs.

### Dégivrage

Le compartiment congélateur se dégivre automatiquement.

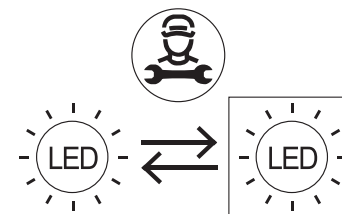
### En cas de coupure de courant

- Si la panne est de courte durée, il n'y a aucun risque d'altération pour les aliments. **Cependant, n'ouvrez pas les portes.** Cette durée est sensiblement raccourcie suivant la charge de l'appareil.
- Lorsque l'appareil est à nouveau sous tension, le compartiment réfrigérateur et le compartiment congélateur fonctionnent avec les réglages définis avant la coupure de courant.
- Si la panne doit se prolonger, transférez les produits surgelés et congelés dans un autre congélateur.
- Dès que vous constatez un début de décongélation, consommez les aliments le plus rapidement possible.
- **Attention ! Tout aliment décongelé ne doit pas être congelé à nouveau .**
- Pour éviter d'endommager l'appareil en cas de coupures et de rétablissements subits de courant, l'appareil ne démarre pas immédiatement si le temps de coupure de courant est inférieur à 5 minutes.

### Éclairage intérieur

Votre appareil dispose d'un éclairage LED. Ce type d'éclairage est conçu pour fonctionner plus longtemps qu'une ampoule classique. Contactez le service après-vente de votre magasin revendeur au cas où l'éclairage s'avérerait défectueux.

Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique 'F'.  
La source lumineuse de ce produit ne peut être remplacée que par des ingénieurs qualifiés.



## guide de dépannage

### Remédier à un mauvais fonctionnement

Un mauvais fonctionnement peut être dû à un problème mineur que vous pouvez résoudre vous-même à l'aide des instructions ci-dessous. Avant d'appeler un technicien, procédez aux vérifications suivantes :

#### 1) Votre réfrigérateur ne fonctionne pas :

Vérifiez :

- Qu'il est branché,
- Que la prise est adaptée et en bon état. Pour cela, branchez un autre appareil sur la même prise.
- Que le fusible n'a pas sauté ou n'est pas défectueux.

#### 2) Votre réfrigérateur ne fonctionne pas de façon optimale :

Vérifiez :

- Que vous ne l'avez pas surchargé,
- Que les portes sont bien fermées et n'ont pas été laissées ouvertes trop longtemps,
- Que vous n'avez pas placé des aliments chauds dans l'appareil,
- Que l'appareil n'est pas situé à côté d'une source de chaleur,
- Que l'espace laissé à l'arrière et sur les côtés de l'appareil est suffisant.

#### 3) Votre appareil est bruyant :

Le gaz de refroidissement qui circule dans le circuit de réfrigération peut parfois émettre un petit bruit même lorsque le compresseur ne fonctionne pas. Ne vous inquiétez pas, ceci est tout à fait normal.

Si vous entendez un bruit différent, vérifiez :

- Que l'appareil est bien droit,
- Que rien ne touche l'arrière,
- Que le contenu de l'appareil ne vibre pas.

Si ces éléments ne vous aident pas à résoudre votre problème spécifique, ne tentez pas de réparer l'appareil vous-même ; contactez le service après-vente de votre magasin revendeur.

Les réparations de votre réfrigérateur ne doivent être réalisées que par des techniciens de maintenance qualifiés. Des réparations mal faites peuvent conduire à des dangers pour les utilisateurs et ne sont pas couvertes par la garantie.

### Bruits pendant le fonctionnement

Les bruits suivants sont des aspects normaux du fonctionnement de l'appareil :

- **Crépitement (craquement de la glace) :**

Ce bruit se fait entendre lors du processus de dégivrage automatique.

Vous pouvez également l'entendre lorsque le réfrigérateur est en train de se refroidir ou se réchauffer (dilatation des matériaux de l'appareil).

- **Claquement :**

Ce bruit se fait entendre au démarrage du compresseur ou lorsqu'il s'arrête.

- **Bruit de compresseur :**

Il s'agit du bruit normal du moteur. Ce bruit indique que le compresseur fonctionne normalement. Lorsque le compresseur s'enclenche, le bruit peut s'intensifier légèrement pendant un court moment.

- **Bruit de bulles et de glouglous :**

Ce bruit se fait entendre lorsque le fluide réfrigérant coule dans les serpentins à l'intérieur du système.

- **Bruit d'eau qui coule :**

Il s'agit du bruit normal de l'eau qui s'écoule dans le contenant d'évaporation pendant le processus de dégivrage. Ce son peut être entendu lors du processus de dégivrage effectué à l'intérieur de l'appareil.

### En cas d'absence ou de non-utilisation prolongée


Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant une longue période, videz-le et débranchez-le.

## Inversion du sens d'ouverture de la porte

Consultez la procédure de modification du sens d'ouverture de la porte de votre réfrigérateur, disponibles à l'adresse suivante :



[https://boulanger.scene7.com/is/content/Boulanger/3497674185374\\_a\\_0](https://boulanger.scene7.com/is/content/Boulanger/3497674185374_a_0)

<b>i</b> INFORMATION	
	<ul style="list-style-type: none"><li>• Vous pouvez trouver les informations sur les modèles telles qu'elles sont enregistrées dans la base de données des produits sur le site Web suivant en recherchant l'identifiant de votre modèle (*) figurant sur l'étiquette énergétique. <a href="https://eprel.ec.europa.eu/">https://eprel.ec.europa.eu/</a></li></ul>

La durée de disponibilité des pièces détachées de votre appareil est de **10 ans**.

Lien internet vers le site web du fabricant où se trouvent les informations visées au point 4 a) de l'annexe du règlement (UE) 2019/2019 de la Commission :

<https://www.boulanger.com/info/assistance/>

Toutes les informations, dessins, croquis et images dans ce document relèvent de la propriété exclusive de SOURCING & CREATION. SOURCING & CREATION se réserve tous les droits relatifs à ses marques, créations et informations. Toute copie ou reproduction, par quelque moyen que ce soit, sera jugée et considérée comme une contrefaçon.

## Réfrigérateur combiné

### ERCV190-60hiv1



#### Protection de l'environnement

Ce symbole apposé sur le produit signifie qu'il s'agit d'un appareil dont le traitement en tant que déchet est soumis à la réglementation relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Cet appareil ne peut donc en aucun cas être traité comme un déchet ménager, et doit faire l'objet d'une collecte spécifique à ce type de déchets. Des systèmes de reprise et de collecte sont mis à votre disposition par les collectivités locales (déchèterie) et les distributeurs. En orientant votre appareil en fin de vie vers sa filière de recyclage, vous contribuerez à protéger l'environnement et empêcherez toute conséquence nuisible pour votre santé.

#### Testé dans nos laboratoires

Garantie valide à partir de la date d'achat (ticket de caisse faisant foi). Cette garantie ne couvre pas les vices ou les dommages résultant d'une mauvaise installation, d'une utilisation incorrecte, ou de l'usure normale du produit.



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

