

Haier

HTM-546W HTM-566W HTM-676W
HTM-546S HTM-566S HTM-676S
HTM-547W

RÉFRIGÉRATEUR- CONGÉLATEUR



CE

MODE D'EMPLOI

IMPORTANT

Vous venez de faire l'acquisition d'un réfrigérateur, qui va vous permettre de conserver au mieux vos aliments. Afin de respecter la chaîne du froid jusque dans votre cuisine et consommer en toute sécurité les denrées alimentaires, Haier vous propose un système de contrôle de la température dans votre appareil et vous donne quelques conseils d'utilisation de votre réfrigérateur.

Nous vous prions de lire attentivement ces quelques lignes.

La température idéale de conservation des denrées sensibles se situe entre 0 et 4°C.



A l'aide du sticker vous pouvez identifier dans votre réfrigérateur Haier, la zone la plus froide, (située entre 0 et 4°C). Vous trouverez ce symbole sur la paroi du réfrigérateur au-dessus des bacs à légumes.

Dans les réfrigérateurs « no Frost », ou équipé d'un ventilateur, ce symbole n'est pas présent parce que la température à l'intérieur est homogène.

Afin de s'assurer que votre réfrigérateur fonctionne correctement, vous trouverez également dans cette zone, un sticker vous indiquant « OK » quand la température est entre 0 et 4°C.

OK

Si la température est supérieure, le sticker n'indique rien et reste noir. Dans ce cas, vous devez régler le thermostat (se reporter à la notice d'utilisation). De cette façon vous pouvez contrôler régulièrement la température, qui peut varier en fonction de différents facteurs (température extérieure, ouverture de la porte, quantité d'aliments conservés...).

Une ouverture prolongée ou répétitive de la porte augmente la température à l'intérieur de votre appareil. Afin de mesurer correctement la température, l'indication doit être relevée dans les 30 secondes suivant l'ouverture.

CONSERVER SES ALIMENTS AU REFRIGERATEUR :

Respectez scrupuleusement les dates de consommation précisées sur l'étiquetage.

Enlevez les sur-emballages (packs en carton enveloppant les yaourts par exemple), qui freinent la pénétration du froid.

Évitez d'entasser les aliments et de surcharger les étagères afin que l'air circule librement.

Éliminez la terre des légumes, et conservez les à l'écart des autres aliments (dans les bacs prévus à cet effet).

Température idéale et durée de stockage:



Dans la partie la plus froide : (0 à 4°C)

- volaille, gibier, viandes crues (2-3 jours)
- viande hachée (quelques heures)
- charcuteries fraîches, type rillettes (48 heures)
- abats (12 heures)
- crème fraîche, lait cru, produits laitiers frais, fromage frais, desserts lactés, sauces, pâtisseries, plats cuisinés sous-vide, salades emballées, crudités en sachet.
- Coquillages, poissons frais et fumés (3-4 jours)

Dans les autres parties :

- 3 à 5°C : yaourts
- 5 à 6°C : fromages
- 5 à 7°C : viande, poisson et légumes cuits (2-4 jours) – potages (2 jours) – fruits rouges, lait et crème entamés.
- 5 à 8°C : légumes et fruits (4-5 jours)
- 7 à 8°C : beurre, œufs, sauces industrielles
- 7 à 10°C : boissons

En règle générale, les endroits les plus chauds se situent dans la partie supérieure du réfrigérateur, à l'avant et dans la porte.

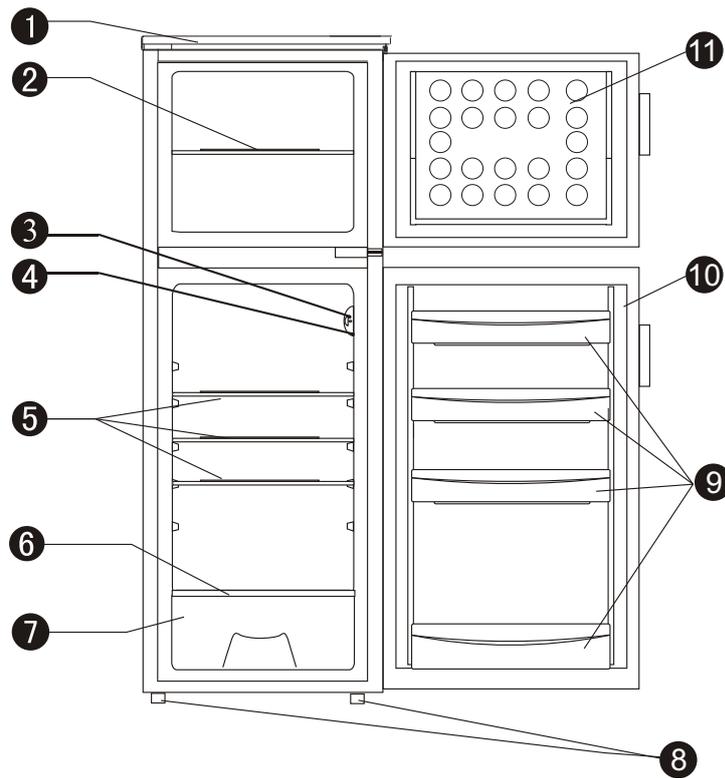
CONDITIONNER SES ALIMENTS A CONSERVER AU REFRIGERATEUR :

Utilisez un emballage étanche, inodore et imperméable.

Viande, poissons doivent être retirés de leurs emballages pour être mis sous film ou sacs en plastique de qualité alimentaire vendus dans le commerce.

Couvrez les plats cuisinés et emballez les denrées dans du film alimentaire, du papier aluminium ou des boîtes. Vous éviterez les risques de contamination et la propagation des odeurs.

Désignation des pièces



- 1 Couvercle supérieur
- 2 Grille
- 3 Groupe thermostat et ampoule
- 4 Interrupteur de la porte
- 5 Clayettes en verre
- 6 Couvercle du bac à légumes
- 7 Bac à légumes
- 8 Pieds avant réglables
- 9 Balconnets de porte
- 10 Joint de la porte du réfrigérateur
- 11 Porte du congélateur

Merci d'avoir acheté ce réfrigérateur-congélateur Haier. Pour une utilisation optimale de votre nouveau congélateur, prenez quelques instants pour lire les instructions simples de ce manuel.

Vérifiez que l'emballage peut se jeter conformément aux exigences environnementales actuelles.

Si l'appareil présente un dommage visible, ne le branchez pas et contactez le magasin où vous l'avez acheté.

BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE ROYAUME-UNI UNIQUEMENT

Pour votre sécurité, veuillez lire les informations suivantes

Attention Cet appareil doit être mis à la terre.

Cet appareil fonctionne avec une tension de 220 à 240 volts et doit être protégé par un fusible de 13 ampères intégré dans la prise.

L'appareil est livré avec une prise standard à 3 broches de 13 ampères dotée d'un fusible de 13 ampères.

Si nécessaire, remplacez le fusible par un autre fusible de 13 ampères approuvé par la norme BS1362.

Si la prise principale n'est pas adaptée à la prise murale de votre domicile ou si elle est retirée pour toute autre raison, suivez les instructions sur le branchement d'une prise à 3 broches de 13 ampères ci-dessous.

Branchement d'une prise de 13 ampères.

Important. Les fils du câble principal de cet appareil présentent des couleurs qui correspondent au code suivant :

Vert et jaune - Terre

Bleu - Neutre Marron

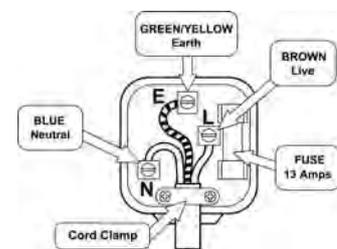
- Phase

Étant donné que les couleurs risquent de ne pas correspondre au marquage d'identification des bornes de votre prise, procédez comme suit : le fil **Vert et Jaune** doit être branché sur la borne de la prise présentant la lettre **E** ou le symbole de terre [^] ou de couleur **verte et jaune**.

Le fil **Bleu** doit être branché sur la borne présentant la lettre **N** ou de couleur noire.

Le fil **Marron** doit être branché sur la borne présentant la lettre **L** ou de couleur rouge.

Vérifiez que le câble principal est maintenu en toute sécurité par le serre-câble.



MERCI D'AVOIR ACHETÉ CE PRODUIT HAIER

Ce manuel contient les informations nécessaires à l'installation et au fonctionnement de votre nouvel appareil.

Il est important et utile de prendre quelques instants pour lire entièrement ce manuel afin de comprendre le fonctionnement sûr et efficace de l'appareil. Gardez ce manuel en lieu sûr pour pouvoir vous y reporter si nécessaire.

Informations sur la sécurité

Ces informations sont fournies dans l'intérêt de votre sécurité. Veuillez lire attentivement ce qui suit avant de procéder à l'installation ou à l'utilisation de l'appareil.

Si vous vous débarrassez d'un ancien congélateur ou réfrigérateur doté d'un verrou / fermeture fixé sur la porte, vérifiez qu'il soit laissé en toute sécurité afin d'éviter que les enfants s'y prennent au piège en jouant.

Étant donné que les anciens appareils de réfrigération peuvent contenir du CFC nocif pour la couche d'ozone, avant de traiter tout appareil de réfrigération, contactez votre service local de ramassage des ordures pour vous renseigner sur le bon traitement de l'appareil.

Cet appareil sert uniquement à la congélation et au stockage de nourriture comestible domestique et ne doit pas être utilisé à d'autres fins.

Si le câble principal est endommagé, faites-le remplacer par le fabricant, son agent de maintenance ou une personne qualifiée afin d'éviter tout danger.

Installation

Placez l'appareil et laissez-le en position verticale pendant deux à trois heures avant de l'allumer pour la première fois afin que le système se stabilise. Ne placez pas l'appareil à proximité d'une source de chaleur comme une cuisinière, une chaudière ou en contact direct avec la lumière du soleil, etc.

Laissez un espacement de 10 cm des deux côtés de l'appareil et de tout autre meuble ou mur adjacent afin de permettre une bonne circulation de l'air. L'appareil n'est pas conçu pour une installation encastrée.

Installez l'appareil sur une surface stable et plane. Toute inégalité du sol doit être corrigée avant l'installation ; les légères inégalités peuvent être gommées en réglant les pieds avant.

REMARQUE : si l'appareil est placé sur de la moquette, un tapis ou un revêtement de sol souple, réglez de nouveau les pieds avant une fois que l'appareil ait eu le temps de s'installer.

INFORMATIONS IMPORTANTES SUR LA SÉCURITÉ

Cet appareil doit être utilisé avec la tension électrique indiquée sur sa plaque signalétique ; toute utilisation avec une autre tension ANNULERA la garantie et risque d'endommager le produit.

Cet appareil est conçu pour une utilisation domestique uniquement, toute autre utilisation risque d'annuler la garantie et d'être dangereuse.

Cet appareil doit être utilisé à l'intérieur uniquement et non en extérieur.

Les surfaces accessibles risquent de chauffer durant le fonctionnement, utilisez toujours les poignées et les boutons.

Pour éviter toute électrocution, n'immergez ni le câble, ni les prises ni l'appareil dans de l'eau ou tout autre liquide.

Ne tentez pas de déplacer la nourriture lorsque l'appareil fonctionne. Débranchez l'appareil de la prise lorsque vous ne l'utilisez pas et avant de le nettoyer. Retirez la nourriture avant de nettoyer l'appareil.

Si le câble principal est endommagé, faites-le remplacer par le fabricant, son

agent de maintenance ou une personne qualifiée afin d'éviter tout danger.

Ne faites pas fonctionner l'appareil si le câble ou la prise est endommagé(e), si l'appareil présente des dysfonctionnements ou s'il a été endommagé. Contactez le magasin où vous l'avez acheté pour obtenir un conseil.

Le circuit de refroidissement de l'appareil ne doit pas être endommagé.

Ne rangez pas de la nourriture de trop grande dimension car cela risque d'entraîner un danger.

Ne laissez pas le câble pendre par-dessus le bord de la surface ni toucher les surfaces chaudes.

Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité de surfaces chaudes ou en contact direct avec la lumière du soleil.

Soyez extrêmement vigilant(e) lorsque vous déplacez l'appareil.

Commencez toujours par brancher le câble sur l'appareil puis le câble sur la prise murale. Pour débrancher l'appareil, mettez l'interrupteur sur ARRÊT puis retirez la fiche de la prise murale.

Un petit câble d'alimentation est fourni afin de réduire le risque de trébuchement.

Utilisation de l'appareil

Retirez l'emballage et nettoyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau tiède ajoutée à un peu de bicarbonate de soude (1 cuillère à café pour 1,2 litre d'eau). N'utilisez ni détergent ni savon car ils risquent de gâter la nourriture. Après le nettoyage, essuyez toutes les pièces correctement.

Commande de température

Le réfrigérateur est conçu pour maintenir une température de stockage interne dans le compartiment réfrigération comprise entre 0°C et + 10°C.

Pour régler la température interne, cet appareil est doté d'un thermostat dans le compartiment du réfrigérateur ; le thermostat peut-être réglé de 1 (température la plus chaude) à 7 (température la plus froide). Pour une température normale de fonctionnement, nous vous recommandons de régler la commande du thermostat sur la position du milieu ; après quelques heures, réglez de nouveau le thermostat sur la température souhaitée. Il existe également une position arrêt « 0 » qui permet d'ÉTEINDRE les compartiments du réfrigérateur et du congélateur. Notez que celui-ci ne débranche pas l'appareil de l'alimentation principale. Pour ce faire, vous devez retirer la fiche principale de la prise murale.

Pour obtenir une température interne inférieure, tournez la commande de température du thermostat dans le sens des aiguilles d'une montre vers un chiffre plus grand. Pour obtenir une température interne supérieure, tournez la commande de température du thermostat dans le sens inverse des aiguilles d'une montre vers un chiffre plus petit. Cependant, la température interne et le réglage de la commande de température dépend d'un certain nombre de facteurs :

1. Les variations de température ambiante.
 2. Le nombre de fois que les portes de l'appareil sont ouvertes et le temps d'ouverture de ces portes.
 3. La quantité et la température de la nourriture et des boissons introduites dans l'appareil.
 4. Les conditions climatiques et la période de l'année (été/hiver).
1. L'emplacement de l'appareil et une bonne circulation de l'air sur les côtés et l'arrière de l'appareil.

Ne placez jamais de la nourriture chaude ou tiède dans l'appareil et ne laissez pas les portes trop longtemps ouvertes car cela entraîne une hausse de la température et des excès d'humidité augmentant ainsi la quantité de glace dans le compartiment réfrigérateur / congélateur.

Éclairage intérieur

T et le produit est équipé de lumière LED, s'il vous plaît contacter le service après vente Incas OF les remplacent

Stockage de produits alimentaires frais dans le réfrigérateur

Les produits doivent toujours être bien recouverts de papier aluminium, de film plastique, placés dans des sacs ou stockés dans des boîtes sous vide. Ceci évite que les produits ne se déshydratent et prévient le transfert d'odeurs plus prononcées sur de la nourriture plus neutre.

Pour stocker de la viande crue, enveloppez-la dans des sacs en polyéthylène ou dans des boîtes sous vide et placez-la sur la clayette la plus basse.

La viande crue ne doit pas être en contact avec la nourriture cuisinée. Pour des raisons de sécurité, stockez de la viande crue pendant deux ou trois jours uniquement. Les fruits et légumes doivent être bien lavés et placés dans le bac à légumes/salade.

Le lait et les autres boissons doivent être fermées avec un bouchon et placées dans le balconnet à bouteilles fixé à la porte.

Stockage de produits alimentaires congelés

Lorsque vous utilisez votre congélateur pour la première fois ou après un dégivrage, tournez la commande de température du thermostat sur 7 pendant au moins deux heures avant d'introduire de la nourriture. Ensuite, réglez le thermostat sur la température que vous souhaitez.

Tous les produits alimentaires congelés que vous achetez doivent être placés dans le congélateur dès que possible afin d'éviter qu'ils ne se décongèlent.

Respectez toujours les recommandations de stockage imprimées par les fabricants sur l'emballage du produit congelé.

Congélation de produits alimentaires frais (Congélateur)

Vérifiez que vos opérations de congélation sont réalisées dans des conditions des plus hygiéniques car la congélation à elle seule ne stérilise pas les aliments. Ne placez jamais des aliments chauds ou même tièdes dans le congélateur.

Avant de stocker de la nourriture, emballez-la dans des sacs de congélation, du papier aluminium ou des contenants et placez-la dans le congélateur en évitant qu'elle soit en contact avec la nourriture déjà congelée. Consultez la fiche de données techniques au dos de ce manuel pour connaître la quantité maximum permise en kilogrammes de produits alimentaires frais pouvant être congelés toutes les 24 heures avec une température ambiante de 25°C. Ne congelez jamais plus du maximum permis.

Préparation des glaçons (bac à glaçons non fourni)

Versez de l'eau dans le bac à glaçons jusqu'aux deux tiers et placez-le dans le congélateur. Les glaçons se forment après environ 2 à 3 heures. Les glaçons se démoultent facilement en tordant le bac ou en le passant brièvement sous un filet d'eau froide.

Dégivrage du réfrigérateur

Le dégivrage du réfrigérateur se fait automatiquement à chaque fois que le compresseur s'arrête. L'eau du dégivrage s'évacue de l'appareil vers un plateau placé en haut du compresseur à l'arrière de l'appareil où elle s'évapore.

Dégivrage du congélateur

De petites quantités de givre s'accumuleront à l'intérieur du congélateur en fonction du temps que la porte a été laissée ouverte ou de la quantité d'humidité introduite. Il est essentiel d'éviter la formation de givre ou de glace dans des endroits gênants pour la fermeture du joint de la porte car l'air risque de pénétrer dans l'appareil, encourageant ainsi le fonctionnement continu du compresseur. En cas de formation d'une fine couche de givre, retirez-la à l'aide d'une brosse ou d'un racleur en plastique. N'utilisez ni racleur métallique ou tranchant ni appareil mécanique ni autres moyens pour accélérer le dégivrage. Retirez tout le givre délogé et tombé sur le sol. Il n'est pas nécessaire d'éteindre l'appareil pour retirer une fine couche de givre. En cas de glace épaisse, débranchez l'appareil de l'alimentation principale et videz son contenu dans des boîtes en carton puis enveloppez-les dans des couvertures épaisses ou des couches de papier pour conserver le froid. Le dégivrage est plus efficace lorsque le congélateur est vide ; placez une casserole d'eau chaude sur l'une des clayettes puis fermez la porte pour accélérer le dégivrage. N'oubliez pas de mettre un contenant sous l'avant du congélateur pour récupérer l'eau du dégivrage.

Si vous constatez une hausse de température des cartons de nourriture congelée au cours du dégivrage, leur durée de stockage risque de diminuer sauf si le contenu est bien enveloppé et placé dans un endroit frais où il pourra rester quelques heures.

Examinez le contenu lorsque vous le replacerez dans le congélateur ; si certains produits se sont décongelés, consommez-les dans les 24 heures ou cuisinez-les puis recongelez-les. À la fin du dégivrage, nettoyez l'intérieur de l'appareil à l'aide d'une solution d'eau tiède ajoutée à un peu de bicarbonate de soude puis essuyez correctement. Lavez toutes les pièces démontables de la même manière puis réinstallez-les. Rebranchez l'appareil à l'alimentation principale et réglez le thermostat sur 7 pendant 2 à 3 heures avant de réintroduire la nourriture dans le congélateur puis réglez le thermostat sur la température souhaitée (en général sur 4).

Nettoyage et entretien

Avant de procéder au nettoyage et à l'entretien, débranchez l'appareil en retirant la prise, ne retirez jamais la prise en tirant sur le câble mais en tirant sur la prise elle-même. Nous vous recommandons de nettoyer l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec de l'eau tiède et un peu de bicarbonate de soude. Utilisez 1 cuillère à café pour 1,2 litre d'eau. Si l'appareil ne doit pas être utilisé pendant une longue période de temps, nous vous recommandons de retirer toute la nourriture, de nettoyer l'intérieur de l'appareil et de laisser la porte ouverte afin que l'air circule et éviter les mauvaises odeurs.

Coupure de courant

En cas de coupure d'électricité inférieure à 12 heures, laissez la porte fermée. La nourriture congelée ne risque rien si la coupure ne dépasse pas 12 heures.

Vous pouvez ajouter une protection en couvrant l'appareil de deux ou trois couvertures épaisses.

Si une longue coupure de courant est anticipée, tentez de transférer la nourriture vers un autre appareil ou un entrepôt frigorifique si possible.

Périodes d'arrêt prolongées

Si la coupure de courant est supérieure à 12 heures, vérifiez le contenu du congélateur.

Si la nourriture s'est décongelée, cuisinez-la et recongelez-la ou mangez-la immédiatement.

Ne recongelez jamais des aliments qui ont été décongelés.

Si l'appareil ne fonctionne pas correctement :

Vérifiez les points suivants.

Y a-t-il une coupure de courant ? (Vérifiez en allumant une lumière de la maison)

Le fusible a-t-il sauté ou le disjoncteur s'est-il enclenché ?

La porte a-t-elle été fermée correctement ?

Vérifiez si le thermostat a bien été réglé.

Vérifiez si la fiche principale est bien insérée dans la prise murale et que cette dernière est alimentée.

Vérifiez si la prise fonctionne en testant un autre appareil.

La température de la pièce est-elle trop froide ou trop chaude. (la température de fonctionnement doit être comprise entre 16°C et 32°C)

Périodes d'arrêt prolongées

Si le réfrigérateur est inutilisé pendant une longue période de temps, procédez comme suit :

Débranchez le réfrigérateur de l'alimentation principale en retirant la fiche de la prise murale.

Nettoyez et essuyez l'intérieur comme indiqué dans le paragraphe sur le nettoyage de l'appareil.

Laissez la porte ouverte afin d'éviter que des mauvaises odeurs ne s'accumulent dans l'appareil non utilisé.

Avant d'appeler une assistance

Vérifiez les points suivants :

1. Le réfrigérateur ne fonctionne pas

Vérifiez que la fiche est insérée correctement dans la prise murale.

Vérifiez que la prise murale est bien alimentée en branchant un autre appareil ; si ce dernier fonctionne, vérifiez le fusible intégré dans la prise de l'appareil.

2. Le réfrigérateur est bruyant lorsqu'il fonctionne

Vérifiez que l'appareil est stable et n'est pas en contact avec un autre appareil ou un meuble de cuisine.

3. Le réfrigérateur ne refroidit pas assez.

Si la porte a été ouverte trop souvent ou si elle a été laissée ouverte pendant un moment, l'appareil met un certain temps avant d'atteindre de nouveau la température réglée.

Vérifiez que le flux d'air autour du réfrigérateur n'a pas été réduit suite à un espacement insuffisant.

REMARQUE : Les caractéristiques suivantes ne doivent pas être considérées comme un problème. Un léger bruit de ruissellement provoqué par l'écoulement du fluide frigorigène dans la conduite. Le compresseur fonctionne à des températures élevées.

À faire et à ne pas faire

Faire – conservez la viande et la volaille crues en-dessous des plats cuisinés et des produits laitiers.

Faire- Laissez la salade, le chou, le persil et le chou-fleur avec leur queue.

Faire Enveloppez le fromage dans du papier ingraissable puis dans un sac en polyéthylène, en faisant sortir autant d'air que possible. Pour obtenir de meilleurs résultats, sortez-le du réfrigérateur une heure avant de le manger.

Faire – Enveloppez la viande et la volaille crues dans du polyéthylène afin d'éviter qu'elles ne sèchent.

Faire- Enveloppez le poisson et les abats dans des sacs de congélation.

Faire – Enveloppez la nourriture qui dégage de fortes odeurs ou qui risque de sécher dans des sacs en polyéthylène ou dans du papier aluminium ou placez-la dans une boîte sous vide.

Faire – Enveloppez le pain afin qu'il garde sa fraîcheur.

Faire - Servez vins blancs, bières, eaux minérales frais.

Faire – Vérifiez de temps en temps le contenu du compartiment à basse température.

Faire – Conservez vos produits alimentaire le moins longtemps possible et respectez les dates de consommation inscrites sur les mentions « à consommer avant » etc.

Faire- Stockez les plats préparés en commerce conformément aux instructions données sur l'emballage.

Faire – Enveloppez toute nourriture dans des sacs de polyéthylène de qualité alimentaire et assurez-vous de ne pas laisser d'air.

Faire –Veillez à ce que les bouches d'aération située sur l'enceinte de l'appareil soient toujours dégagées.

Faire –Vérifiez que la nourriture congelée ne monte pas trop en température lors du dégivrage car cela risque de réduire leur durée de stockage.

Ne pas faire- Ne couvrez pas les clayettes avec un matériau de protection qui boucherait la circulation de l'air. **Ne pas faire-** Ne stockez pas des poisons ou des substances dangereuses dans votre congélateur. Ce dernier a été conçu pour la congélation de nourriture comestible uniquement. **Ne pas faire-** Ne consommez pas de la nourriture qui a été congelée pendant une longue période de temps.

Ne pas faire – Ne stockez pas des aliments cuisinés et crus dans le même contenant. Ceux-ci doivent être emballés et stockés séparément.

Ne pas faire – Ne laissez pas la nourriture décongelée ni les jus de fruit couler sur de la nourriture déjà stockée.

Ne pas faire- Ne laissez pas la porte ouverte trop longtemps, l'appareil vous coûtera plus cher pour fonctionner et un excès de glace risque de se former. **Ne pas faire-** N'utilisez pas d'objets à bord tranchant comme les couteaux ou les fourchettes pour retirer la glace. **Ne pas faire-** N'utilisez pas de sèche-cheveux ou d'appareils électriques pour dégivrer ; utilisez uniquement l'article recommandé par le fabricant. **Ne pas faire-** Ne placez pas de la nourriture chaude dans le congélateur. Laissez-la refroidir avant. **Ne pas faire-** Ne mettez pas des bouteilles pleines ou des canettes fermées contenant un liquide gazéifié dans le congélateur car elles risquent d'exploser. **Ne pas faire-** Ne donnez ni glace ni glace à l'eau provenant directement du congélateur aux enfants. La basse température risque de « brûler » leurs lèvres. **Ne pas faire-** Ne tentez pas de recongeler de la nourriture décongelée ; elle doit être mangée dans les 24 heures ou cuisinée puis recongelée.

Ne pas faire – N'endommagez en aucun cas le circuit de refroidissement.

INSTRUCTIONS IMPORTANTES SUR LES DÉCHETS

Directive 2012/19/EU



En tant que détaillant responsable, nous nous soucions de l'environnement.

Ainsi nous vous recommandons vivement de suivre la bonne procédure de traitement de votre produit, batteries et matériel d'emballage. Vous contribuerez à la conservation des ressources naturelles et à leur recyclage afin de protéger votre santé et l'environnement.

Traitez ce produit ainsi que son emballage conformément aux lois locales. Étant donné que ce produit contient des composants électroniques et parfois des batteries, celui-ci ainsi que ses accessoires, en fin de vie, doivent être traités séparément des déchets ménagers.

Contactez votre autorité locale afin de vous renseigner sur les déchets et le recyclage.

Le produit doit être remis à un point de collecte local pour son recyclage. Certains points de collecte acceptent les produits gratuitement.

Nous nous excusons pour toute désagrément provoqué par de petites incohérences constatées dans ces instructions pouvant se produire suite à l'amélioration ou au développement du produit.