



Diksmuidsestraat 64-70
8840 Staden
T +32 51 700 100
info@noma.be
www.noma.be/fr

Nous conseillons de faire une opération de nettoyage 2 fois par an pour assurer un bon fonctionnement et une bonne conservation des aliments.

Le nettoyage s'effectue par du personnel qualifié, qui connaît les procédures indiquées ci-dessous. Pendant tout le nettoyage du frigo, veillez toujours à mettre des gants de travail qui protègent les mains. Enlevez les aliments et conservez-les dans un autre réfrigérateur ou dans un lieu approprié.

Enlevez la grille de protection, logement du moteur.

Nettoyez le condensateur à l'aide d'un pinceau, un jet d'air ou un aspirateur.

Évitez de toute manière l'endommagement de l'unité : faire attention aux ailettes et aux tubes. Commencez avec le nettoyage du condensateur en retirant toute poussière ou autres produits ayant pu s'accumuler sur les ailettes et sur la surface frontale, obstruant la bonne circulation de l'air.

Un condenseur sale peut influencer négativement le rendement de l'installation frigorifique. Et augmenter les consommations d'énergie électrique.

Attention: avant toutes opérations de nettoyage, éteignez l'appareil à l'aide de l'interrupteur général. Débranchez l'appareil de la prise de courant ou bien, agissez sur le disjoncteur automatique de sécurité de votre installation électrique.

Vous ne pouvez pas brancher ou débrancher la prise avec des mains ou des pieds mouillés.

Ne pas tirer sur le fil d'alimentation pour débrancher la prise de courant.

Ne pas exposer l'appareil aux intempéries.

N'utilisez pas des produits qui pourraient endommager les parties intérieures ou extérieures.