

WARRANTY CONDITIONS

EN

This product is guaranteed against any failure resulting from a manufacturing or material defect for a period of 2 years from the date of purchase*. The warranty does not cover defects or damage resulting from incorrect installation, improper use or abnormal wear of the product.

* upon presentation of the sales receipt.

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 is gewaarborgd voor een periode van 2 jaar vanaf de aankoopdatum* tegen elk defect als gevolg van een fabricage- of materiaalfout. Deze garantie geldt niet voor gebreken of schade als gevolg van een verkeerde installatie, een onjuist gebruik of abnormale slijtage van het product.

* op voorlegging van het kasticket.

CONDICIONES DE GARANTÍA

ES

Este producto tiene una garantía por un período de 2 años a partir de la fecha de compra*, ante cualquier fallo resultante de un defecto de fabricación o de material. Esta garantía no cubre los defectos o los daños provocados por una mala instalación, un uso inadecuado o por un desgaste anormal del producto.

* mediante presentación del tique de compra.

MADE IN PRC

ELECTRO DEPOT

1 route de Vendeville

59155 FACHES-THUMESNIL

FRANCE

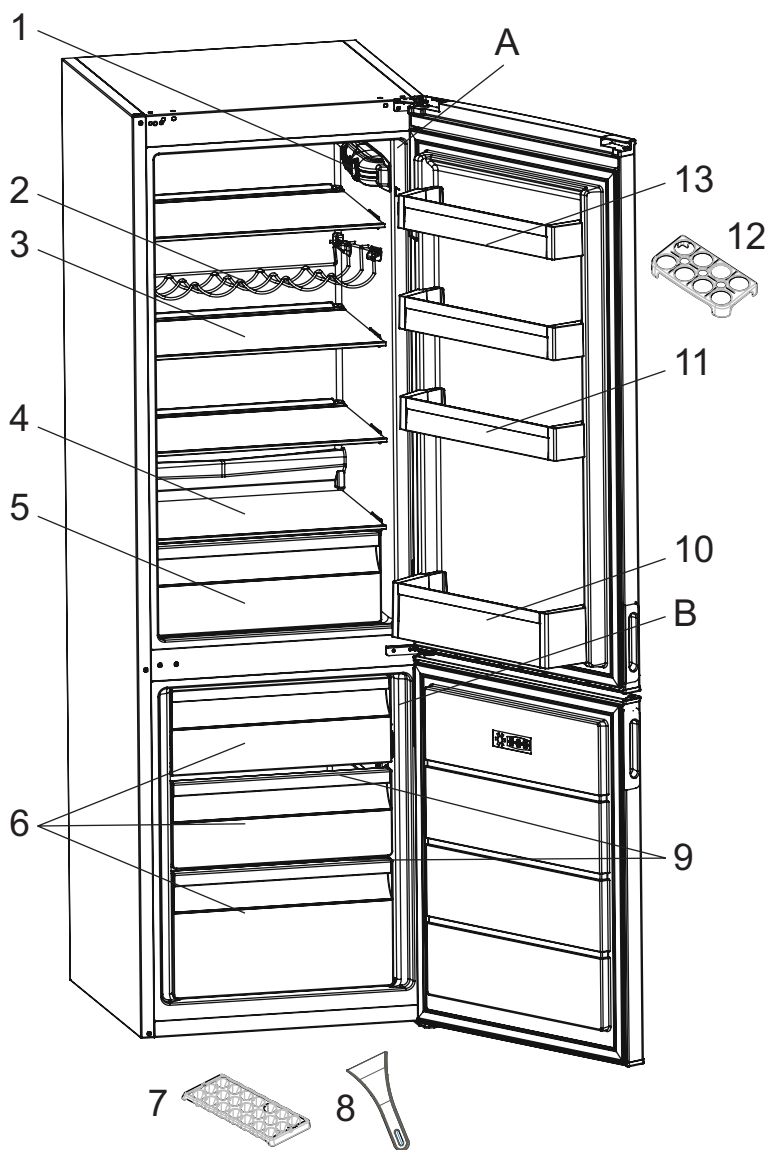


Fridge - freezer
Réfrigérateur - congélateur
Koelvrieskast
Frigorífico - congelador

967427 - CS 268 F W701T

USER GUIDE.....	2
GUIDE D'UTILISATION	28
GEBRUIKSHANDLEIDING.....	58
MANUAL DEL USUARIO.....	88

VALBERG



Thank you!

Thank you for choosing this VALBERG product. Selected, tested and recommended by ELECTRO DEPOT, VALBERG products are synonymous with ease of use, reliable performance and quality. With every use of this appliance, you can be sure of complete satisfaction.

Welcome to ELECTRO DEPOT.

Visit our website: www.electrodepot.fr



A APPLIANCE OVERVIEW

Description of the appliance

B USING THE APPLIANCE

Using the appliance
Food storage

C USEFUL INFORMATION

Cleaning and maintenance
Transport and moving the appliance
Before contacting the customer care department
Energy-saving tips
Technical Data
Information for test institutes
Customer service and support

Description of the appliance

This appliance is not intended to be built-in.

The presentation below of the appliance's components is for indicative purposes only. The components can vary depending on the model.

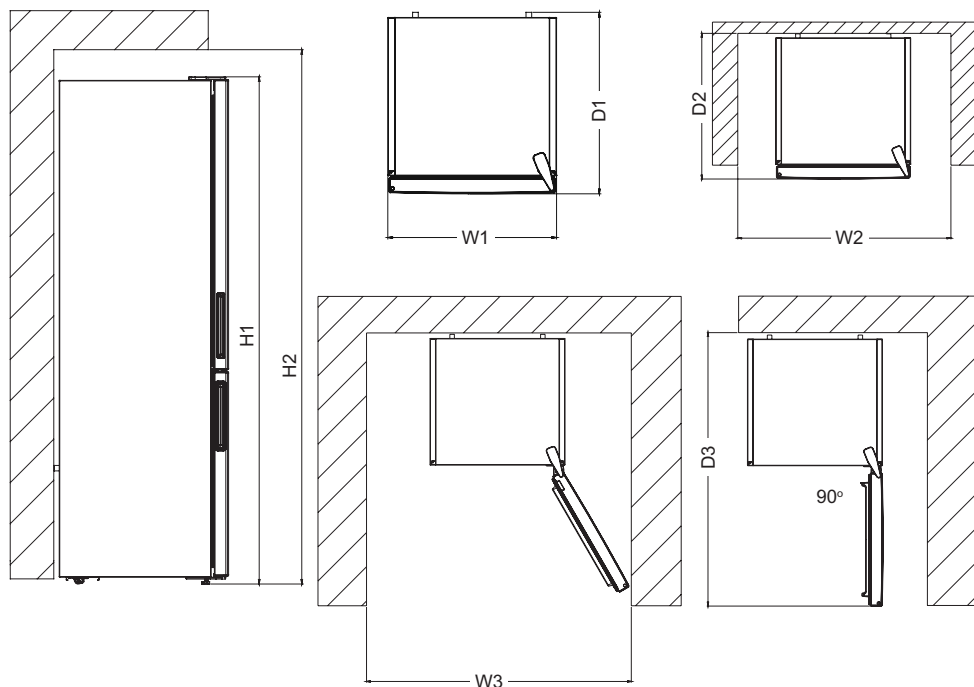
A) Refrigerator compartment

B) Freezer compartment

1. Thermostat case
2. Wine rack*
3. Refrigerator shelves
4. Lid of crisper compartment
5. Vegetable compartment
6. Freezer drawers
7. Ice tray
8. Plastic scraper*
9. Glass shelves in freezer*
10. Bottle shelf
11. Adjustable door shelf*
12. Egg tray
13. Door shelf

** On some models*

Sizes



Overall dimensions ¹

H1	mm	1700.0
W1	mm	540.0
D1	mm	595.0

¹ the height, width and depth of the appliance without the handle.

Space required to use the appliance ²

H2	mm	1850.0
W2	mm	640.0
D2	mm	692.8

² the height, width and depth of the appliance, including the handle, and the space required for the free circulation of cooling air.

Overall space required to use the appliance³

W3	mm	650.2
D3	mm	1137.9

³ the height, width and depth of the appliance, including the handle, plus the space required for the free flow of cooling air, plus the space required to allow the door to be opened at an angle which allows all internal accessories to be removed.

Using the appliance

Information on Less Frost technology

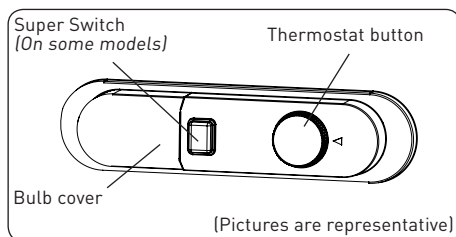
LessFrost technology enables more efficient cooling, limited manual de-icing, and more flexible storage space.

Adjustment of the thermostat

The thermostat automatically controls the temperature inside the refrigerator and freezer compartments. The refrigerator temperature is set by turning the thermostat dial to the numbers at the top; 1 to 3, 1 to 5 or SF (the number of thermostat numbers depends on the product).

IMPORTANT NOTE:

Do not rotate the button to below position 1 as this would stop the appliance.



Thermostat settings:

1 - 2: For short-term storage of food

3 - 4: Long-term storage of food

5: Maximum level of refrigeration. The appliance will last longer. If necessary, change the temperature setting.

If the appliance has an SF position:

- Turn the dial to the SF position to freeze fresh food quickly. In this position, the freezer compartment will operate at lower temperatures. Once your food is frozen, return the thermostat dial to its normal use position. If you do not change the thermostat to the SF position, your appliance will automatically reset to the last thermostat position (after the duration indicated in the above note). For normal use, reset the thermostat dial to

the SF position, depending on the duration indicated in the above note. If the thermostat dial is in the SF position when the appliance is first started, the appliance automatically returns to thermostat position 3, after the time indicated in the above note.

Fast freeze: The fast freeze switch is used to deep freeze rapidly. For maximum freezing capacity, switch Fast Freeze to ON, 24 hours before placing fresh food into the freezer. Once fresh food is in the freezer, 24 hours Fast Freeze is usually sufficient. To save energy, turn the Fast Freeze switch to OFF 24 hours after placing fresh food in the freezer.

Winter switch: The winter switch should be used if the ambient temperature is below 16°C. This will maintain your refrigerator above 0°C and the freezer below -18°C.

Temperature parameter warnings

- Your appliance has been designed to operate within the ambient temperature range for the climate class indicated on the rating plate. It is not recommended to operate your refrigerator in geographical locations where the ambient temperature is outside the range of its climate class. This reduces the cooling efficiency of the appliance.
- The thermostat temperature must be adjusted according to how often the door is opened, the amount of food stored in the freezer and the ambient temperature of the room where it is located.
- When the appliance is switched on for the first time, it should be left running for 24 hours to reach the optimum operating temperature. During this period, do not open the door or store a large amount of food in the appliance.
- A 5-minute timer is applied to prevent damage to your appliance's compressor after plugging into or unplugging from the electrical network, or when a power failure occurs. Your appliance will resume normal operation after 5 minutes.

The definition of Climate Class:

T (tropical): This refrigeration appliance is intended for use at ambient temperatures between 16 and 43°C.

ST (subtropical): This refrigeration appliance is intended for use at ambient temperatures between 16 and 38°C.

N (temperate): This refrigeration appliance is intended for use at ambient temperatures between 16 and 32°C.

SN (extended temperate): This refrigeration appliance is intended for use at ambient temperatures between 10 and 32°C.

Temperature indicator

To help you adjust your appliance properly, the refrigerator is equipped with a temperature gauge located in the coldest zone of the appliance.

For best storage conditions, especially in the coldest zone, make sure that the "OK" symbol appears on the temperature gauge. If "OK" does not appear on the temperature gauge, the temperature setting is incorrect.



The temperature gauge is not easy to see if it is poorly lit. It is easier to read if it is properly lit. If the temperature setting is changed, wait for the temperature inside the appliance to stabilise before adjusting again (as necessary). Only adjust the temperature setting by small amounts, and wait at least 12 hours before rechecking and making any changes.

NOTE:

The temperature gauge may not indicate OK for some time after loading the refrigerator with fresh food or after repeated or prolonged opening of the door. If the evaporator in the refrigerator compartment (on the back wall) becomes unusually frosted (refrigerator overloaded, high ambient temperature, frequent door openings), lower the temperature setting until the compressor stops.

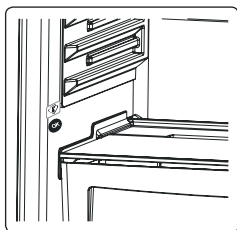
Location of coldest food zone



Food can be preserved for longer if it is placed in the appropriate zone within the refrigerator, according to food type. The coldest zone is just above the vegetable crisper.

The symbol opposite indicates the coldest zone in your refrigerator.

The coldest zone in the fridge compartment is indicated by stickers on the left side of the inside wall.



The upper boundary of the coldest zone is the lower edge of the sticker, at the tip of the arrow. The upper shelf of the coldest zone must be level with the tip of the arrow. The coldest zone is below this level.

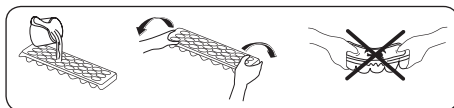
Shelves are removable - make sure that they are always level with the zone limits specified by the stickers, in order to preserve the temperature of each zone.

Accessories

The visual and text descriptions in the accessories section may vary depending on the model of your appliance.

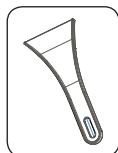
Ice cube tray (on some models)

- Fill the ice cube tray with water and place it in the freezer compartment.
- Once the water has completely frozen, twist the ice cube tray as shown to remove the ice cubes.



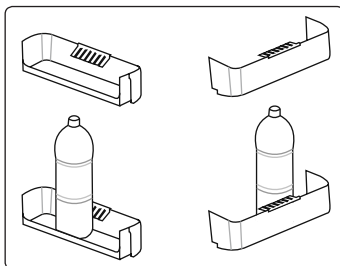
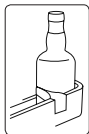
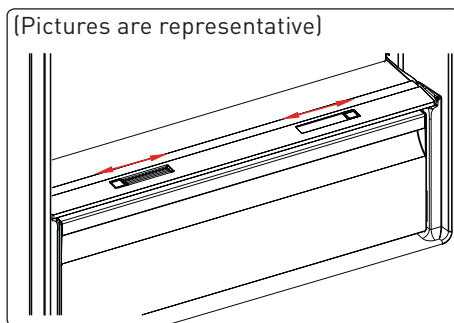
Plastic scraper (on some models)

Frost may build up in certain zones of the freezer. Frost accumulated in the freezer should be removed regularly. Use the plastic scraper provided to this effect. Do not use sharp metal objects to clear away excess frost. This can puncture the refrigeration circuit and cause irreparable damage to the appliance.

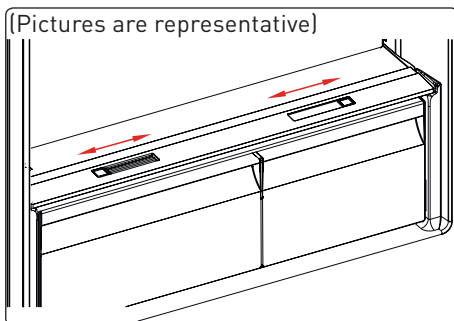


Bottle holder (In some models)

Use the bottle holder to prevent bottles from slipping or falling.

**Thumbwheel on fresh food compartment (on some models)**

or



If the crisper is full, open the air vent on the front of the compartment. This allows air into the crisper, controls the humidity level and increases the shelf life of the food.

The circular ventilation slots at the back of the shelf should be opened if condensation appears on the glass shelf.

Adjustable door shelf (on some models)

The adjustable shelves have six height settings to form the necessary storage zones.

To change the position of the adjustable door shelf:

Hold the bottom of the shelf and pull the tabs located on its sides in the direction of the arrow. (Image 1)

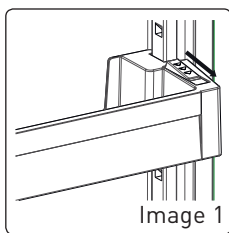


Image 1

Move the shelf up and down to position it at the right height. When the shelf is in the desired position, release the side tabs (Image 2). Before releasing the shelf, press up and down to make sure it is properly in place.

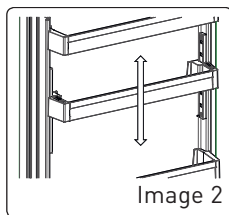


Image 2

NOTE:

Before moving, unload the shelf while holding the bottom of the tray. Otherwise, the weight of the shelf might cause it to be pulled out of its rails. This could damage the shelf or rails.

Food storage

Refrigerator compartment

- To decrease the level of humidity and prevent frost from forming, store food in the refrigerator in closed containers. Frost tends to concentrate in the coldest parts where food moisture evaporates, and over time your appliance will require more frequent defrosting.
- All cooked dishes should be covered when stored in the refrigerator. Do not place hot food in the refrigerator. Wait until food has cooled, as the increased temperature and humidity could cause the refrigerator to malfunction.
- Ensure that no items stored in the fridge are in direct contact with the rear wall of the appliance as frost may form and the packaging may stick to the rear wall. Do not open the refrigerator door frequently.
- Meat and gutted fish should be placed in a sealed container on the glass shelf just above the vegetable crisper, where cooler air provides optimal conservation conditions.
- Store loose fruit and vegetables in the crisper.
- Store fruit and vegetables separately to prevent ethylene-sensitive vegetables (greens, broccoli, carrots, etc.) being spoiled by fruits which release ethylene (bananas, peaches, apricots, figs, etc.).
- Do not place vegetables in the refrigerator if they are damp.
- The shelf life of all food items depends on their initial quality and on whether the refrigeration cycle was uninterrupted before they were placed in the refrigerator.
- Water dripping from meat may contaminate other products in the refrigerator. Meat products should be wrapped and any spillage on shelves should be cleaned.
- Take care not to place any food which might obstruct the airflow.
- Consume packaged foods before the recommended expiry date.

Avoid touching the temperature sensor in the refrigerator compartment. To maintain an optimal storage temperature inside the refrigerator compartment, do not allow food to come into contact with the temperature sensor.

- In normal conditions, simply set your refrigerator temperature to +4°C.
- The temperature of the refrigerator compartment should be between 0 and 8°C. Fresh foods below 0°C will freeze and rot, bacterial load increases above 8°C and food deteriorates.
- Do not put hot food in the refrigerator immediately, keep them outside until their temperature drops. Hot food increase the temperature in the refrigerator and can thus cause food poisoning or unnecessary food damage.

- Meat, fish, etc. should be stored in the coldest food compartment. Store vegetables in the vegetable (crisper) compartment. (if available)
- To avoid cross-contamination, meat should not be stored together with fruit and vegetables.
- Food items placed in the refrigerator should be in closed or covered containers to prevent moisture and odours.

The table below is a quick guide on how to store food in the refrigerator in the most efficient way.

Food products	Maximum storage time	Storage method and location
Fruit and vegetables	1 week	Vegetable crisper compartment
Meat and fish	2 to 3 days	Pack in film or plastic bag or in a meat box and store on the glass shelf.
Cream cheese	3 to 4 days	On the appropriate door shelf
Butter and margarine	1 week	On the appropriate door shelf
Bottled products, e.g. milk and yoghurt	Until the expiry date recommended by the producer	On the appropriate door shelf
Eggs	1 month	On the egg tray indicated
Cooked food	2 days	All shelves

NOTE:

Potatoes, onions and garlic should not be stored in the refrigerator.

Freezer compartment

- The freezer is designed for storing frozen food, freezing fresh food and making ice cubes.
- Liquids should be frozen in plastic cups. Other items can be frozen in plastic bags or sachets. To freeze fresh produce: package and seal fresh food in leakproof airtight containers. Freezer bags, aluminium-reinforced polyethylene bags, and plastic containers are ideal.
- Do not store fresh foods next to frozen foods as this may melt the frozen foods.
- Before freezing fresh foods, divide them into portions that can be consumed individually.

- Consume frozen foods soon after thawing.
- When storing frozen foods, follow the manufacturer's instructions on the food packaging. Do not store food for more than three (3) months from the date of purchase.
- When purchasing frozen food, make sure that it has been stored in proper conditions and that its packaging is not damaged.
- Frozen food should be transported in suitable isothermal containers and placed in the freezer as soon as possible.
- Do not buy frozen food if the packaging shows signs of moisture or abnormal swelling. It is likely that such items have been stored at an inappropriate temperature and that its contents are spoiled.
- The shelf life of frozen food depends on the ambient temperature, the freezer temperature setting, how often the door is opened, the type of food and the length of time required to transport the product from the store to your home. Always follow the instructions on the packaging and do not exceed the storage period.
- If you leave the freezer door open for a long time, ice will appear on the bottom surface of the freezer. This will obstruct proper airflow. To avoid this, first unplug the power cord and wait for the ice to thaw. Clean the freezer once the ice has melted.
- The storage volume indicated on the appliance rating plate does not include drawers, trays, covers, etc.
- Never refreeze food once thawed. This could pose a potential health risk from food poisoning.

PLEASE NOTE:

The freezer door may be difficult to open just after having been closed. This is normal. Once the pressure has equalised, the door will open easily.

- To freeze household food items quickly, use the Fast Freeze shelf. The Fast Freeze shelf is the bottom shelf in the freezer compartment.
- To use the maximum capacity of the freezer, use glass shelves for the upper and middle sections and the drawer for the lower section.

The table below is a quick guide on how to store food efficiently in the refrigerator.

Meat and fish	Preparation	Maximum storage time (months)
Steak	Wrap in aluminium foil	6 to 8
Lamb	Wrap in aluminium foil	6 to 8
Veal joint	Wrap in aluminium foil	6 to 8
Cubed veal	In small portions	6 to 8
Cubed lamb	In small portions	4 to 8
Minced meat	In its packaging, without spices	1 to 3
Offal (pieces)	In small portions	1 to 3
Cured sausage / salami	Must be kept wrapped, even if it has skin on it	
Chicken and turkey	Wrap in aluminium foil	4 to 6
Goose and duck	Wrap in aluminium foil	4 to 6
Venison, rabbit, wild boar	In portions of 2.5 kg or as fillets	6 to 8
Freshwater fish (salmon, carp, trout, catfish)	Wash and dry the fish after gutting and descaling it. If necessary, remove the tail and head	2
Lean fish (sea bass, turbot, dab)		4
Oily fish (tuna, mackerel, bluefish, anchovy)		2 to 4
Shellfish	Clean and place in a bag	4 to 6
Caviar	In its packaging or in an aluminium or plastic container	2 to 3
Snails	In its packaging or in an aluminium or plastic container	3

PLEASE NOTE:

Frozen meat (once defrosted) should be cooked in the same way as fresh meat. Meat can only be refrozen if it is cooked after thawing.

Fruit and vegetables	Preparation	Maximum storage time (months)
Green beans	Wash, slice into small pieces and bring to the boil	10 to 13
Peas	Shell, wash and bring to the boil	12
Cabbage	Clean and bring to the boil	6 to 8
Carrots	Wash and slice into small pieces and bring to the boil	12
Peppers	Remove the stem, cut in half, remove the inside and bring to the boil	8 to 10
Spinach	Clean and bring to the boil	6 to 9
Cauliflower	Remove the leaves, cut the heart into pieces and soak for a few minutes in water with a little lemon juice	10 to 12
Aubergine	Cut into 2 cm pieces after washing	10 to 12

Fruit and vegetables	Preparation	Maximum storage time (months)
Sweetcorn	Wash and wrap with the stalk or as sweetcorn kernels	12
Apples and pears	Peel and slice	8 to 10
Apricots and peaches	Peel, cut in half & remove stone	4 to 6
Strawberries and blackberries	Wash and remove the stalk	8 to 12
Stewed fruit	Add 10% sugar to the container	12
Plums, cherries	Wash and remove the stalk	8 to 12

	Maximum storage time (months)	Thawing time at room temperature (hours)	Thawing time in the oven (minutes)
Bread	4 to 6	2 to 3	4 to 5 (220 to 225°C)
Biscuits	3 to 6	1 to 1.5	5 to 8 (190 to 200°C)
Pasta	1 to 3	2 to 3	5-10 (200-225°C)
Pie or flan	1 to 1.5	3 to 4	5-8 (190-200°C)
Puff pastry	2 to 3	1 to 1.5	5 to 8 (190 to 200°C)
Pizza	2 to 3	2 to 4	15 to 20 (200°C)

Dairy products	Preparation	Maximum storage time (months)	Storage conditions
Milk in carton (homogenised)	In its own packaging	2 to 3	Milk, in its packaging
Cheese, excluding fromage blanc (yoghurt / cheese)	Sliced	6 to 8	The original packaging can be used for short-term storage. Store wrapped in aluminium foil for longer periods
Butter and margarine	In its packaging	6	

Cleaning and maintenance



Always disconnect the appliance from the power supply before cleaning it.



Do not pour water onto the refrigerator to clean it.



Do not use abrasive cleaning products or detergents to cleaner to clean the appliance. After cleaning, rinse with clean water and dry thoroughly. Once finished cleaning, plug the appliance back into the power supply ensuring that your hands are dry.

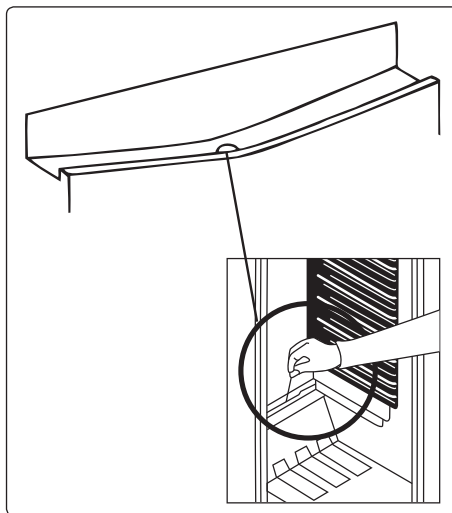
- Make sure that water does not get into the lamp housing or other electrical components.
- The appliance should be cleaned regularly with a solution of bicarbonate of soda and lukewarm water.
- Clean accessories separately by hand with soap and water. Do not wash the accessories in the dishwasher.
- Clean the condenser with a brush at least twice a year. This saves energy and improves the efficiency of the appliance.



The power outlet must be disconnected during cleaning.

Thawing

Deicing the refrigerator compartment



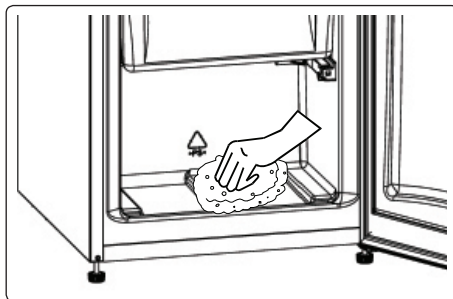
- De-icing automatically starts in the refrigerator compartment when it is in operation. Water is recovered by the evaporation pan and evaporates automatically.
- The evaporation pan and the water outlet should be cleaned periodically using the drain rod, to prevent water from stagnating at the bottom of the refrigerator (instead of running out).
- It is also possible to clean the water outlet by pouring half a glass of water into it.

Deicing the freezer

- Small amounts of frost accumulate inside the freezer, depending on how long the door is left open or how much moisture is introduced. It is important to avoid the formation of frost or ice in zones that may affect the door seal closure mechanism. This could allow air inside the appliance, which will make the compressor run continuously. Thin soft accumulated layers of frost can be removed using a plastic brush or scraper. Do not use metal objects, sharp scrapers, mechanical tools or other appliances to speed up the defrosting process. Remove any frost from the surface of the cabinet. There is no need to stop the appliance to remove thin layers of ice.
- To remove heavy ice, please unplug the appliance. Empty the contents into cardboard boxes packed in thick blankets or layers of paper to keep it cool. De-icing is more effective

if it is done when the freezer is almost empty, and must be done as quickly as possible to avoid an unnecessary increase in the temperature of the contents.

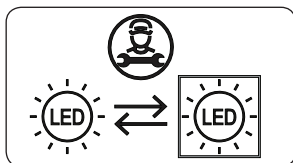
- Do not use metal objects, sharp scrapers, mechanical tools or other appliances to speed up the defrosting process. Increasing the temperature of frozen food items during defrosting shortens their shelf life. Throughout the thawing process, keep the contents of the freezer well packed and in a cool place.



- Wipe the inside of the compartment with a sponge or soft cloth.
- To speed up the defrosting process, place one or two bowls of hot water in the freezer compartment (with the power off).
- Examine the contents of food packages when placing them back in the freezer. If certain foods are thawed, consume them within 24 hours or cook them before refreezing.
- Once defrosting is complete, clean the inside of the appliance with a solution of warm water and a little baking soda and then dry it thoroughly. Wash all removable parts and accessories in the same way and reassemble them. Plug the appliance back into the power supply and let it operate for 2-3 hours on the MAX temperature setting before (re)placing food in it.

Replacing the LED lighting

- This appliance contains light emitting diodes (LEDs). This type of diode cannot be changed by the user. The lifespan of these LEDs is sufficient so that no changes are made.
- If, however, and despite all the care taken in manufacturing the refrigerator, the LEDs are defective, please contact your after-sales service for any intervention.



Transport and moving the appliance

Transport and change of location

- The original packaging and foam can (optionally) be kept to transport the appliance again.
- Surround the appliance with heavy packaging, strong straps or ropes and follow the instructions for transportation as indicated on the packaging.
- Remove all detachable items and accessories, or fix them in the appliance using adhesive tape to avoid any shocks if you move or transport the appliance.



Always transport the appliance in an upright position.

Changing the position of the door

- The direction in which the door opens can only be changed if the handles are mounted on the front of the door.
- It is possible to change the door opening direction on models without handles.
- If the direction in which the door opens on the appliance cannot be changed, contact your nearest authorised service centre to change it.

Before contacting the customer care department

If you have a problem with your **appliance**, please check the following before contacting the Customer Care department.

Your appliance is not working. Check if:

- It is plugged into the power supply.
- The plug is correctly plugged into the socket.
- The plug fuse or main fuse has blown.
- The socket is defective. To check this, plug another appliance that works into the same outlet.

The appliance is working | Check if:

- The appliance is overloaded.
- The door of the appliance is properly closed.
- There is dust on the condenser.
- The space remaining around the back and on the sides of the appliance is sufficient.

Your appliance makes noise when running

Normal noise

There is a clicking noise:

- During automatic defrosting.
- When the appliance is cooling or warming (due to the dilation of the material).

A short cracking noise occurs: This noise is made when the thermostat activates and deactivates the compressor.

Motor noise: This noise indicates that the compressor is operating normally. The compressor may make a noise for a short period after starting.

Bubbling sounds and projections occur: Caused by the flow of coolant through the refrigeration system.

Noises of water flow occur: Caused by water flowing into the evaporation pan. This noise is normal during defrosting.

Air blowing sounds occur: On some models, this is normal system operation due to airflow.

The edges of the appliance in contact with the door seal are hot

In hot seasons, surfaces in contact with the door seal can become warmer when the compressor is in operation. This is normal.

There is a build-up of moisture inside the appliance**Check if:**

- All food is properly packaged. Packaging must be dry before being placed in the **refrigerator or freezer**.
- The door of the **appliance** is opened often. Humidity in the room penetrates **the appliance** when the doors are open. Humidity rapidly increases if the doors are opened frequently, especially if room humidity is high.

The door does not open or close properly**Check if:**

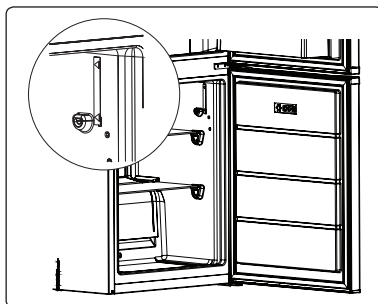
- There are foods or packaging preventing the door from closing.
- The door seals are damaged or bent.
- Your **appliance** is on a flat surface.
- The compressor/refrigerator noise may increase on some models during operation under certain conditions, such as when the product is first plugged in, when room temperature changes, or when there is a change in use. This is normal and the noise automatically decreases when the refrigerator reaches the required temperature.

Recommendations

- If the appliance is turned off or disconnected, wait at least 5 minutes before connecting or restarting the appliance to prevent damage to the compressor.
- If the appliance is not to be used for an extended period (e.g. holiday), disconnect the plug. Defrost and clean the freezer, then leave the door open to prevent mould and odours from forming.
- If the problem persists after following all of the above instructions, consult the nearest authorised technician.
- This appliance is intended for domestic use only. It is not suitable for commercial or public use. If the consumer uses the appliance in a way that does not comply with these instructions, the manufacturer and the seller cannot under any circumstances be held responsible for any repair or failure occurring during the warranty period.

Energy-saving tips

1. Install the appliance in a cool, well-ventilated room, but not in direct sunlight or near a heat source (such as a radiator or oven). If the appliance is close to a source of heat, an insulating plate must be used.
2. Leave food and drink to cool down before placing them in the appliance.
3. Place food being thawed in the refrigerator compartment. The low temperature of frozen foods will cool the refrigerator compartment during thawing. This will save energy. Letting food thaw outside of the appliance results in a waste of energy.
4. Food and drink in the appliance should be stored in sealed packaging or containers. If not, humidity increases and, consequently, the appliance uses more energy. Keep drinks and other liquids closed to maintain their aroma and taste.
5. Avoid leaving the refrigerator doors open during long periods of time and opening doors too frequently. Hot air penetrating into the appliance can cause unnecessarily frequent use of the compressor.
6. Leave the lids of compartments with different temperatures closed (such as vegetable and fresh compartments, if available).
7. Door seals must remain clean and flexible. Replaced worn seals.
8. The energy consumption of your appliance is estimated without the drawers loaded in the freezer compartment.
9. To save energy, please do not use the volume between the load limit line and the door, all along the load limit line. The load limit line is also used in the energy consumption estimate.



Technical data

The above data can be found on the rating plate on the bottom of the appliance and on the packaging label.

The QR code on the energy label supplied with the appliance contains a web link to information regarding the appliance's performance, in the EU EPREL database.

It is recommended to use the energy label for reference with the user manual and other documents supplied with the appliance.

The same information can be found in the EPREL database at <https://eprel.ec.europa.eu> with the name of the model and product number found on the appliance's rating plate.

Information for test institutes

The installation and preparation of the appliance to meet eco-design requirements should comply with the EN 62552 standard.

The ventilation requirements, the dimensions of recesses and the minimum rear clearance must correspond to the indications in section 2 of this user manual. Please contact the manufacturer for more information, especially regarding loading plans.

Customer service and support

Always use original spare parts.

When you contact our authorised service centre, make sure you have the following information available: Mode, serial number and service index.

This information can be found on the rating plate. Subject to modification without notice.

Original spare parts for some specific components are available 10 years starting from the availability date of the last unit of the model.

Merci !

Merci d'avoir choisi ce produit VALBERG. Choisis, testés et recommandés par ELECTRO DEPOT, les produits de la marque VALBERG sont synonymes d'utilisation simple, de performances fiables et de qualité irréprochable. Grâce à cet appareil, vous savez que chaque utilisation vous apportera satisfaction.

Bienvenue chez ELECTRO DEPOT.

Consultez notre site Internet : www.electrodepot.fr

A APERÇU DE L'APPAREIL

Description de l'appareil

B UTILISATION DE L'APPAREIL

Utilisation de l'appareil
Rangement des aliments

C INFORMATIONS PRATIQUES

Nettoyage et entretien
Transport et changement de place
Avant de contacter le service après-vente
Conseils pour économiser de l'énergie
Données techniques
Informations pour les instituts de test
Service et assistance à la clientèle

Description de l'appareil

Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé comme un appareil encastrable.

Cette présentation des parties de l'appareil est fournie à titre informatif uniquement. Les parties peuvent varier en fonction du modèle d'appareil.

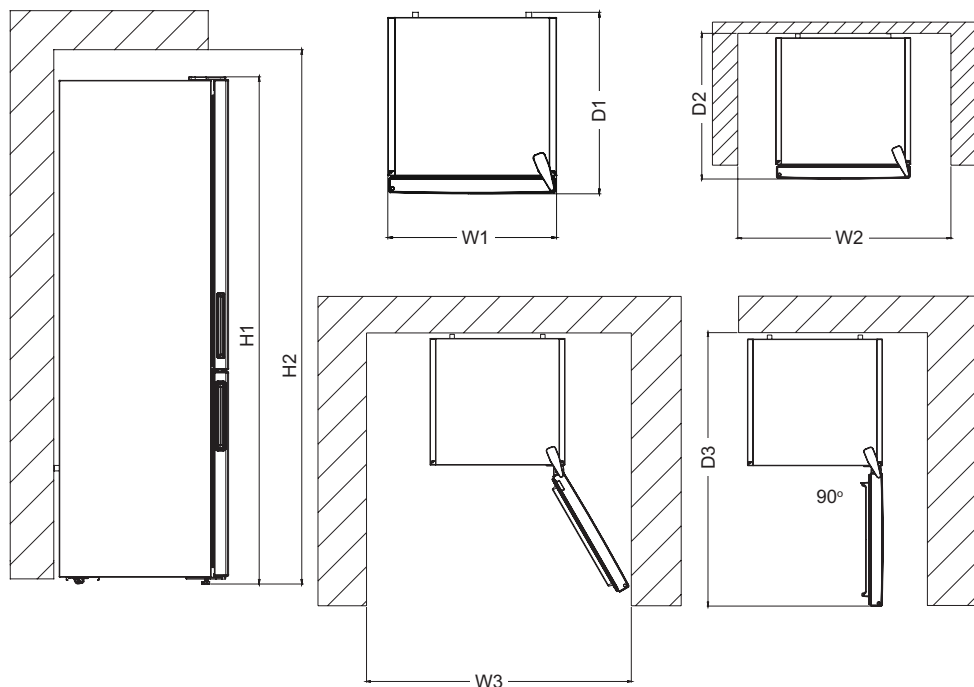
A) Compartiment réfrigérateur

B) Compartiment congélateur

1. Boitier thermostat
2. Étagère à vin *
3. Clayettes réfrigérateur
4. Couvercle du compartiment à légumes
5. Compartiment à légumes
6. Tiroirs du congélateur
7. Bac à glaçons
8. Raclette en plastique *
9. Clayettes en verre du congélateur *
10. Balconnet à bouteilles
11. Balconnet de porte réglable * / Balconnet
12. Support porte-œufs
13. Balconnet

** Sur certains modèles*

Dimensions

Dimensions globales ¹

H1	mm	1700,0
W1	mm	540,0
D1	mm	595,0

¹ la hauteur, la largeur et la profondeur de l'appareil sans la poignée.

Espace nécessaire à l'utilisation ²

H2	mm	1850,0
W2	mm	640,0
D2	mm	692,8

² la hauteur, la largeur et la profondeur de l'appareil, y compris la poignée, ainsi que l'espace nécessaire à la libre circulation de l'air de refroidissement.

Espace global nécessaire à l'utilisation ³

W3	mm	650,2
D3	mm	1137,9

³ la hauteur, la largeur et la profondeur de l'appareil, y compris la poignée, plus l'espace nécessaire à la libre circulation de l'air de refroidissement, plus l'espace nécessaire pour permettre l'ouverture de la porte à l'angle minimum permettant le retrait de tous les équipements internes.

Utilisation de l'appareil

Informations relatives a la technologie moins de givre

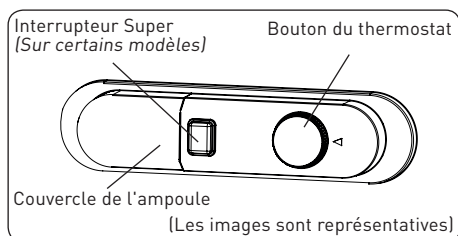
Grâce à l'évaporateur enveloppant, la technologie LessFrost (moins de givre) permet un refroidissement plus efficace, un dégivrage manuel limité et offre un espace de stockage plus flexible.

Réglage du Thermostat

Le thermostat régule automatiquement la température à l'intérieur des compartiments réfrigérateur et congélateur. Les températures du réfrigérateur s'obtiennent en tournant le bouton vers les numéros du haut ; 1 à 3, 1 à 5 ou SF (le nombre de numéros du thermostat dépend du produit).

REMARQUE IMPORTANTE :

Ne pas essayer de faire tourner le bouton en dessous de la position 1 car cela arrêterait l'appareil.



Paramètres du thermostat :

- 1 - 2 :** Pour un stockage à court terme de la nourriture
- 3 - 4 :** Pour un stockage à long terme de la nourriture
- 5 :** Niveau maximal de refroidissement. L'appareil fonctionne plus longtemps. Si nécessaire, changez le réglage de température.

Si l'appareil dispose de la position SF :

- Tournez le bouton sur SF pour congeler rapidement les aliments frais. Dans cette position, le compartiment congélateur fonctionnera à des températures plus basses. Une fois que vos aliments sont congelés, remettez le bouton du thermostat dans sa position d'utilisation normale. Si vous ne changez pas la position sur SF, votre appareil se remettra automatiquement à la dernière position du thermostat en fonction de la durée indiquée

dans la remarque. Remettez le bouton du thermostat en position SF et replacez-le à son usage normal, en fonction de la durée mentionnée dans la remarque. Si le bouton du thermostat est en position SF lors du premier démarrage de l'appareil, le fonctionnement de ce dernier retourne automatiquement en position 3 du thermostat, conformément à la durée indiquée dans la remarque.

Super Congélation : Cet interrupteur doit être utilisé comme interrupteur de super congélation. Pour une congélation maximale, mettez l'interrupteur en position ON 24 heures avant de placer les aliments frais. Une fois les aliments frais dans le congélateur, 24 heures à la position ON sont généralement suffisantes. Pour économiser de l'énergie, mettez l'interrupteur en position OFF 24 heures après l'introduction des aliments frais.

Interrupteur d'hiver : Si la température ambiante est inférieure à 16 °C, cet interrupteur doit être utilisé comme interrupteur d'hiver et il permet de maintenir votre réfrigérateur au-dessus de 0 °C alors que le congélateur est en dessous de -18 °C en cas de température ambiante faible.

Avertissements relatifs aux paramètres de température

- Votre appareil été conçu de manière à fonctionner dans la plage de température ambiante dans les normes conformément à la classe du climat mentionnée dans l'étiquette de l'information. Il est déconseillé de faire fonctionner votre réfrigérateur à des endroits où la température est en dehors de la plage indiquée. Cela réduit l'efficacité de refroidissement de l'appareil.
- Les réglages de température doivent être effectués en fonction de la fréquence d'ouverture de la porte, de la quantité de nourriture conservée dans l'appareil et de la température ambiante de la pièce où il se trouve.
- Lorsque l'appareil est mis en marche pour la première fois, il convient de le laisser tourner pendant 24 heures pour qu'il atteigne la température de fonctionnement. Au cours de cette période, ne pas ouvrir la porte, ni garder une quantité importante de nourriture à l'intérieur de l'appareil.
- Une fonction de temporisation de 5 minutes est appliquée pour éviter d'endommager le compresseur de votre appareil lors du branchement ou débranchement au réseau, ou lorsqu'une panne d'énergie se produit. Votre appareil recommencera à fonctionner normalement après 5 minutes.

Classe Climatique et signification :

T (tropical) : Cet appareil frigorifique est destiné à être utilisé à des températures ambiantes comprises entre 16 °C et 43 °C.

ST (subtropical) : Cet appareil frigorifique est destiné à être utilisé à des températures ambiantes comprises entre 16 °C et 38 °C.

N (tempéré) : Cet appareil frigorifique est destiné à être utilisé à des températures ambiantes comprises entre 16 °C et 32 °C.

SN (tempéré étendu) : Cet appareil frigorifique est destiné à être utilisé à des températures ambiantes comprises entre 10 °C et 32 °C.

Indicateur de température

Pour vous aider au bon réglage de votre appareil, nous avons équipé votre réfrigérateur d'un indicateur de température, celui-ci étant placé dans la zone la plus froide.

Pour la bonne conservation des denrées dans votre réfrigérateur et notamment dans la zone la plus froide, veillez à ce que, sur l'indicateur de température, le logo « OK » apparaisse. Si « OK » n'apparaît pas, la température est mal réglée.



Celui-ci est difficilement visible si l'indicateur de température est mal éclairé. La bonne lecture est facilitée s'il est correctement éclairé. A chaque modification du dispositif de réglage de température, attendez la stabilisation de la température à l'intérieur de l'appareil avant de procéder si nécessaire, à un nouveau réglage. Ne modifiez la position du dispositif de réglage de température que progressivement et attendez au moins 12 heures avant de procéder à une nouvelle vérification et à une éventuelle modification.

REMARQUE :

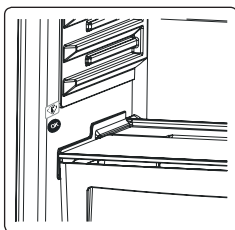
Après chargement de l'appareil de denrées fraîches ou après ouvertures répétées (ou ouverture prolongée) de la porte il est normal que l'inscription « OK » n'apparaisse pas dans l'indicateur de réglage de température. Si l'évaporateur du compartiment réfrigérateur (paroi du fond de l'appareil) se couvre anormalement de givre (appareil trop chargé, température ambiante élevée, ouvertures fréquentes de la porte), réglez le dispositif de réglage de température sur une position inférieure jusqu'à obtenir de nouveau des périodes d'arrêt du compresseur.

Emplacement des denrées Zone la plus froide



Vous obtiendrez une meilleure conservation de vos aliments si vous les placez dans la zone de froid convenant le mieux à leur nature. La zone la plus froide se situe juste au-dessus du bac à légumes.

Le symbole ci-contre indique l'emplacement de la zone la plus froide de votre réfrigérateur. La zone la plus froide du compartiment réfrigérateur est délimitée par les autocollants collés sur le côté gauche de la paroi.



La limite supérieure de la zone la plus froide est indiquée par la base inférieure de l'autocollant (pointe de la flèche). La clayette supérieure de la zone la plus froide doit être au même niveau que la pointe de la flèche. La zone la plus froide se situe endessous de ce niveau.

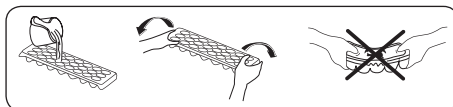
Ces clayettes étant amovibles, veillez à ce qu'elles soient toujours au même niveau que ces limites de zone décrites sur les autocollants, afin de garantir les températures dans cette zone.

Accessoires

Les descriptions visuelles et textuelles de la section relatives aux accessoires peuvent varier selon le modèle de votre appareil.

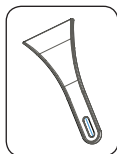
Bac à glaçons (Sur certains modèles)

- Remplir le bac à glaçons d'eau et le placer dans le compartiment congélateur.
- Une fois que l'eau a complètement gelé, il est possible de tordre le bac à glaçons comme indiqué pour retirer les glaçons.

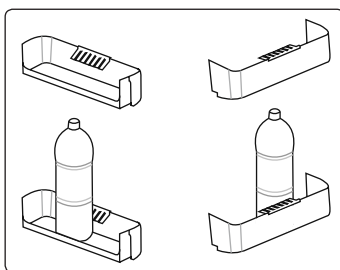
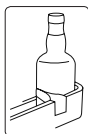


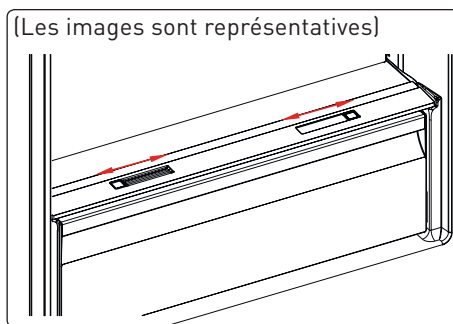
Raclette en plastique (Sur certains modèles)

Quelque temps après, du givre s'accumule dans certaines zones du congélateur. Le givre accumulé dans le congélateur doit être éliminé régulièrement. Utilisez le grattoir en plastique fourni à cet effet, si besoin. N'utilisez pas d'objets métalliques tranchants pour cette opération. Ceci peut perforer le circuit de réfrigération et provoquer des dommages irréversibles à l'appareil.

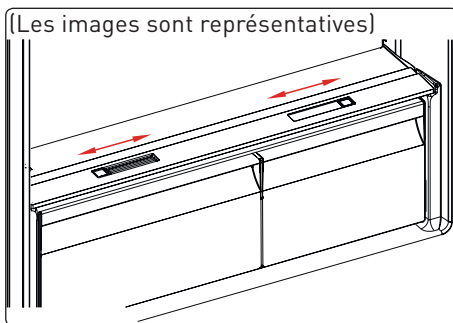
**Porte-bouteille (Dans certains modèles)**

Utiliser le porte-bouteille pour empêcher les bouteilles de glisser ou de tomber.



Molette du bac à aliments frais (Sur certains modèles)

ou



Si le compartiment à légumes est plein, le réglage flux d'air situé à l'avant du compartiment doit être ouvert. Ceci permet la pénétration de l'air dans le compartiment à légumes et le contrôle du taux d'humidité afin d'augmenter la durée de vie des aliments.

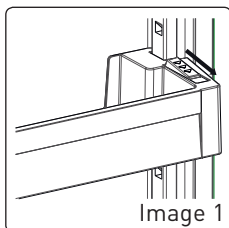
Le cadran situé à l'arrière de la clayette doit être ouvert si de la condensation apparaît sur la clayette en verre.

Balconnet réglable (Dans certains modèles)

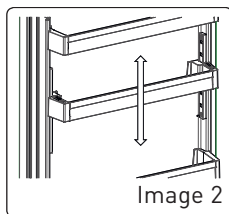
Six réglages de hauteur différents peuvent être effectués afin d'obtenir les zones de rangement nécessaires grâce au balconnet réglable.

Pour modifier la position du balconnet réglable :

Maintenir le fond du balconnet et tirer les languettes situées sur les côtés du balconnet dans le sens de la flèche. (Image 1)



Positionner le balconnet à la hauteur requise en le déplaçant vers le haut et le bas. Une fois le balconnet à la position souhaitée, relâcher les languettes situées sur les côtés (Image 2). Avant de lâcher le balconnet, exercer une pression vers le haut et le bas pour s'assurer qu'il est parfaitement en place.



REMARQUE :

Avant tout déplacement, chargez le balconnet, tenez la clayette par le bas. Dans le cas contraire, le balconnet pourrait sortir des rails en raison de son poids. Ceci pourrait endommager le balconnet ou les rails.

Rangement des aliments

Compartiment du réfrigérateur

- Pour diminuer l'humidité et éviter la formation de givre associée, toujours ranger les aliments dans des récipients fermés dans le réfrigérateur. Le givre a tendance à se concentrer dans les parties les plus froides où l'humidité des aliments s'évapore et, au fil du temps, votre appareil nécessitera un dégivrage plus fréquent.
- Couvrez tous les plats cuits lorsque vous les placez dans le réfrigérateur. N'y introduisez pas d'aliment chaud. Placez-les lorsqu'ils sont frais car la température/ humidité à l'intérieur du réfrigérateur pourrait augmenter et causer un dysfonctionnement du réfrigérateur.
- S'assurer qu'aucun élément n'est en contact direct avec la paroi arrière de l'appareil car du givre risque de se former et l'emballage de coller à cette dernière. Ne pas ouvrir fréquemment la porte du réfrigérateur.
- Il est recommandé que la viande et le poisson vidé soient placés dans un emballage hermétique et mis sur la clayette en verre située juste audessus du bac à légumes où l'air est plus frais, ce qui offre des conditions de conservation optimales.
- Ranger les fruits et les légumes en vrac dans le compartiment à légumes.
- Le stockage séparé des fruits et des légumes permet d'éviter que les légumes sensibles à l'éthylène (feuilles vertes, brocolis, carottes, etc.) ne soient affectés par des fruits libérant de l'éthylène (banane, pêche, abricot, figue, etc.).
- Ne pas placer de légumes humides dans le réfrigérateur.
- La durée de conservation de l'ensemble des aliments dépend de leur qualité initiale et du respect d'un cycle de réfrigération ininterrompu avant leur rangement dans le réfrigérateur.
- L'eau s'écoulant de la viande risque de contaminer les autres produits du réfrigérateur. Les produits carnés doivent être emballés et les coulures sur les clayettes doivent être nettoyées.
- Ne pas placer d'aliments sur le passage du flux d'air.
- Consommer les aliments emballés avant la date d'expiration recommandée.

Évitez que les aliments touchent le capteur de température situé dans le compartiment réfrigérateur. Pour maintenir une température de conservation optimale à l'intérieur du compartiment réfrigérateur, évitez tout contact entre les aliments et le capteur.

- Pour des conditions de travail normales, il suffira de régler la température de votre réfrigérateur à +4 °C.
- La température du compartiment réfrigérateur doit être comprise entre 0 et 8 °C, les aliments frais en dessous de 0 °C sont glacés et pourrissent, la charge bactérienne augmente au-dessus de 8 °C et les aliments se détériorent.
- Ne mettez pas immédiatement les aliments chauds dans le réfrigérateur, attendez que la température diminue à l'extérieur. Les aliments chauds augmentent le degré de votre réfrigérateur et peuvent provoquer une intoxication alimentaire et une altération inutile des aliments.
- La viande, le poisson, etc. doivent être conservés dans le compartiment le plus réfrigéré des aliments, et le compartiment des légumes est préférable pour ranger les légumes. (si disponible)
- Pour éviter la contamination croisée, les produits à base de viande et les fruits et légumes ne doivent pas être rangés ensemble.
- Les aliments doivent être placés au réfrigérateur dans des récipients fermés ou couverts pour éviter l'humidité et les odeurs.

Le tableau ci-dessous est un guide rapide indiquant comment ranger le plus efficacement les aliments dans le compartiment réfrigérateur.

Aliment	Durée de conservation maximale	Méthode et lieu de conservation
Légumes et fruits	1 semaine	Bac à légumes
Viande et poisson	2 à 3 jours	Emballer dans un film ou des sacs plastiques ou dans une boîte conçue pour la viande et ranger sur la clayette en verre
Fromage frais	3 à 4 jours	Sur le balconnet indiqué
Beurre et margarine	1 semaine	Sur le balconnet indiqué
Produits en bouteille, par exemple lait et yaourt	Jusqu'à la date d'expiration recommandée par le producteur	Sur le balconnet indiqué

Œufs	1 mois	Sur le balconnet à œufs indiqué
Aliments cuits	2 jours	Toutes les clayettes

REMARQUE :

Les pommes de terre, les oignons et l'air ne doivent pas être rangés dans le réfrigérateur.

Compartiment congélateur

- Le congélateur est utilisé pour stocker des aliments congelés, congeler des aliments frais et faire des glaçons.
- Les aliments sous forme liquide doivent être congelés dans des tasses en plastique et le reste dans sachets ou sacs en plastique. Pour congeler des aliments frais : emballer et sceller correctement les aliments frais, en d'autres mots l'emballage doit être étanche à l'air et ne pas fuir. Les sacs congélateurs, les sacs en polyéthylène renforcé d'aluminium et les conteneurs en plastique sont idéaux.
- Ne pas ranger des aliments frais à côté d'aliments congelés car cela risquerait de faire fondre les aliments congelés.
- Avant de congeler des aliments frais, les diviser en portions de façon à pouvoir les consommer en une seule fois.
- Consommer les aliments congelés rapidement après leur décongélation.
- Toujours respecter les instructions du fabricant figurant sur l'emballage des aliments lorsque l'on stocke des aliments congelés. En l'absence d'informations, ne pas conserver les aliments plus de 3 mois à compter de la date d'achat.
- Lors de l'achat d'aliments congelés, s'assurer qu'ils ont été conservés dans des conditions adéquates et que leur emballage n'est pas endommagé.
- Les aliments congelés doivent être transportés dans des conteneurs adéquats et placés dans le congélateur dès que possible.
- Ne pas acheter d'aliments congelés si leur emballage présente des signes d'humidité et un gonflement anormal. Il est alors probable qu'ils ont été conservés à une température inappropriée et que leur contenu est altéré.
- La durée de conservation des aliments congelés dépend de la température ambiante, du paramètre du thermostat, de la fréquence d'ouverture de la porte, du type de nourriture

et de la durée requise pour transporter le produit du magasin à votre domicile. Toujours suivre les instructions sur l'emballage et ne pas dépasser la période de conservation.

- Si vous laissez la porte du congélateur ouverte pendant une longue période, la glace apparaîtra sur la surface inférieure du congélateur. Par conséquent, la circulation d'air est obstruée. Afin d'éviter cela, veuillez d'abord débrancher le cordon et patienter que la glace soit décongelée. Une fois la glace fondue, veuillez nettoyer le congélateur.
- Le volume spécifié sur la plaque signalétique de l'appareil indique le volume sans paniers, couvercles, etc.
- Veuillez ne jamais recongeler les aliments une fois qu'ils sont décongelés. Ce geste pourrait représenter un danger pour votre santé dans la mesure où vous courrez le risque d'être victime d'une intoxication alimentaire.

REMARQUE :

La porte du congélateur s'ouvre difficilement après la fermeture immédiate de la porte. C'est normal. Une fois l'équilibre atteint, la porte s'ouvrira facilement.

- Pour plus de célérité, utilisez l'étagère de congélation rapide pour les denrées domestiques (et celles à congeler rapidement) en raison de la plus grande capacité de l'étagère de congélation. L'étagère de congélation rapide est le tiroir inférieur du compartiment congélateur.
- Pour utiliser la capacité maximale du compartiment congélateur, utiliser les clayettes en verre pour les sections supérieure et centrale et le tiroir inférieur pour la section du bas.

Le tableau ci-dessous est un guide rapide indiquant comment ranger le plus efficacement les aliments dans le compartiment congélateur.

Viande et poisson	Préparation	Durée de conservation maximale (mois)
Steak	Emballer dans du papier aluminium	6 à 8
Agneau	Emballer dans du papier aluminium	6 à 8
Rôti de veau	Emballer dans du papier aluminium	6 à 8
Cubes de veau	En petite portion	6 à 8
Cubes d'agneau	En petite portion	4 à 8
Viande hachée	Dans son emballage, sans épices	1 à 3
Abats (morceaux)	En petite portion	1 à 3
Saucisson / Salami	Doit être conservé emballé, même s'il comporte une peau	
Poulet et dinde	Emballer dans du papier aluminium	4 à 6
Oie et canard	Emballer dans du papier aluminium	4 à 6
Chevreuril, lapin, sanglier	En portions de 2,5 kg ou sous forme de filets	6 à 8
Poisson d'eau douce (saumon, carpe, truite, poisson-chat)		2
Poissons maigres (bar, turbot, limande)	Après avoir vidé le poisson et nettoyé ses écailles, le laver et le sécher. Si nécessaire, retirer la queue et la tête	4
Poissons gras (thon, maquereau, tassergal, anchois)		2 à 4
Crustacés	Nettoyer et placer dans un sac	4 à 6
Caviar	Dans son emballage ou dans un récipient en aluminium ou en plastique	2 à 3
Escargots	Dans de l'eau salée ou dans un récipient en aluminium ou en plastique	3

REMARQUE :

La viande congelée doit être cuisinée comme le viande fraîche. Si la viande n'est pas cuite après décongélation, elle ne doit pas être recongelée.

Légumes et fruits	Préparation	Durée de conservation maximale (mois)
Haricots verts et haricots	Laver, couper en petits morceaux et porter à ébullition	10 à 13
Pois	Écosser, laver et porter à ébullition	12
Chou	Nettoyer et porter à ébullition	6 à 8
Carotte	Nettoyer, couper en tranches et porter à ébullition	12
Poivrons	Couper la tige, couper en deux morceaux, retirer l'intérieur et porter à ébullition	8 à 10
Épinard	Laver et porter à ébullition	6 à 9
Chou-fleur	Retirer les feuilles, couper le cœur en morceaux et laisser tremper quelques instants dans l'eau avec un peu de jus de citron	10 à 12
Aubergines	Couper en morceaux de 2 cm après lavage	10 à 12

Légumes et fruits	Préparation	Durée de conservation maximale (mois)
Maïs	Nettoyer et emballer avec la tige ou sous forme de grains de maïs doux	12
Pommes et poires	Peler et trancher	8 à 10
Abricots et pêches	Couper en deux morceaux et retirer le noyau	4 à 6
Fraises et mûres	Laver et équeuter	8 à 12
Fruits cuits	Ajouter 10 % de sucre dans le récipient	12
Prunes, cerises	Laver et équeuter	8 à 12

	Durée de conservation maximale (mois)	Durée de décongélation à température ambiante (heures)	Durée de décongélation au four (minutes)
Pain	4 à 6	2 à 3	4 à 5 (220 à 225 °C)
Biscuits	3 à 6	1 à 1,5	5 à 8 (190 à 200 °C)
Pâtes	1 à 3	2 à 3	5 à 10 (200 à 225 °C)
Tarte	1 à 1,5	3 à 4	5 à 8 (190 à 200 °C)
Pâte feuilletée	2 à 3	1 à 1,5	5 à 8 (190 à 200 °C)
Pizza	2 à 3	2 à 4	15 à 20 (200 °C)

Produits laitiers	Préparation	Durée de conservation maximale (mois)	Conditions de conservation
Lait en pack (homogénéisé)	Dans son propre emballage	2 à 3	Lait, dans son emballage
Fromage, en dehors du fromage blanc	En tranches	6 à 8	L'emballage d'origine peut être utilisé pour un stockage pendant une courte période. Conserver emballé dans du papier aluminium pour de plus longues périodes
Beurre, margarine	Dans son emballage	6	

Nettoyage et entretien



Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant de le nettoyer.



Ne nettoyez pas le réfrigérateur en y versant l'eau.



N'utilisez pas de produits abrasifs, ni de détergents pour nettoyer l'appareil. Après avoir procédé au lavage, rincer à l'eau claire et sécher soigneusement. Lorsque le nettoyage est terminé rebrancher la fiche sur l'alimentation électrique avec les mains sèches.

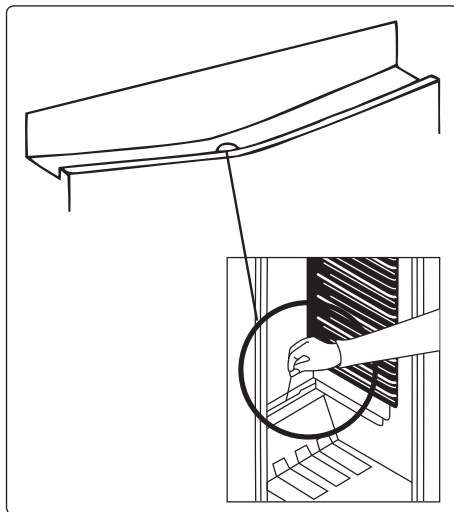
- S'assurer que l'eau ne pénètre pas dans le boîtier de la lampe et dans d'autres composants électriques.
- L'appareil doit être nettoyé régulièrement à l'aide d'une solution à base de bicarbonate de soude et d'eau tiède.
- Nettoyer les accessoires séparément à la main avec du savon et de l'eau. Ne pas laver les accessoires au lave-vaisselle.
- Nettoyer le condenseur avec une brosse au moins deux fois par an. Ceci permet de réaliser des économies d'énergie et d'améliorer le rendement.



La prise d'alimentation doit être débranchée pendant le nettoyage.

Décongélation

Dégivrage du compartiment du réfrigérateur

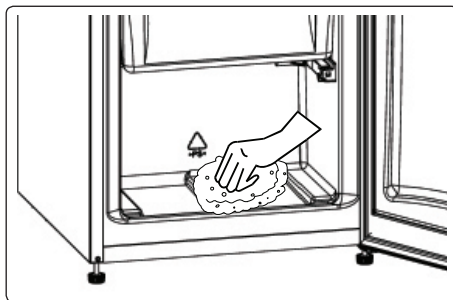


- Le dégivrage se déclenche automatiquement dans le compartiment du réfrigérateur quand il fonctionne. L'eau est récupérée par le bac d'évaporation et s'évapore automatiquement.
- Le bac d'évaporation et l'orifice d'évacuation de l'eau doivent être nettoyés périodiquement en utilisant la tige de vidange pour éviter que l'eau ne stagne en bas du réfrigérateur au lieu de s'écouler.
- Il est également possible de nettoyer l'orifice d'évacuation en y versant un demi-verre d'eau.

Processus de dégivrage du congélateur

- De petites quantités de givre s'accumulent à l'intérieur du congélateur, en fonction de la durée pendant laquelle la porte peut être laissée ouverte ou de la quantité d'humidité introduite. Il est important d'éviter toute formation de givre ou de glace dans des endroits susceptibles d'affecter le mécanisme de fermeture du joint de la porte. Cela pourrait permettre à l'air de pénétrer dans l'armoire, ce qui favoriserait le fonctionnement continu du compresseur. Les couches fines et douces de givre accumulées peuvent être enlevées à l'aide d'une brosse ou d'un racloir en plastique. N'utilisez pas d'articles métalliques, des racloirs pointus, des outils mécaniques ou d'autres dispositifs pour accélérer le processus de dégivrage. Enlever tout givre délogé de la surface de l'armoire. Il n'est pas nécessaire d'arrêter l'appareil pour enlever les fines couches de givre.

- Pour retirer des glaces lourdes, bien vouloir débrancher l'appareil, vider son contenu dans des boîtes en carton et l'emballer dans des couvertures épaisses ou des couches de papier pour garder au frais. Le dégivrage sera plus efficace s'il est effectué lorsque le congélateur est presque vide et doit être effectué le plus rapidement possible pour éviter une augmentation inutile de la température du contenu.
- N'utilisez pas d'articles métalliques, des racloirs pointus, des outils mécaniques ou d'autres dispositifs pour accélérer le processus de dégivrage. Une augmentation de la température des aliments congelés pendant le dégivrage réduira leur durée de conservation. Maintenir le contenu du congélateur bien emballé et dans un endroit frais pendant toute la durée de la décongélation.

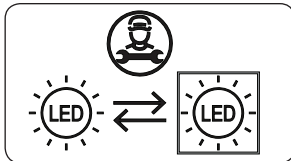


- Essuyez l'intérieur du compartiment avec une éponge ou un chiffon doux.
- Pour accélérer le processus de dégivrage, placer un ou deux bols d'eau chaude dans le compartiment congélateur.
- Examinez le contenu des paquets en les replaçant dans le congélateur. Si certains aliments sont décongelés, consommez-les dans un délai de 24 heures ou faites-les cuire avant de les recongeler.
- Une fois le dégivrage terminé, nettoyez l'intérieur de l'appareil avec une solution d'eau tiède et un peu de bicarbonate de soude puis, séchez-le soigneusement. Lavez toutes les pièces amovibles de la même manière et réassemblez-les. Rebranchez l'appareil au réseau électrique et laissez-le fonctionner pendant 2 à 3 heures sur le réglage numéro MAX avant d'y replacer des aliments.

Remplacement de l'éclairage LED

- Cet appareil est constitué de diodes électroluminescentes (DEL/LED). Ce type de diode ne peut pas être changé par l'utilisateur. La durée de vie de ces LED est suffisante pour qu'aucun changement ne soit effectué.

- Si toutefois, et malgré tout le soin apporté lors de la fabrication du réfrigérateur, les LED étaient défectueuses, veuillez contacter votre service après-vente pour toute intervention.



Transport et changement de place

Transport et changement de place

- L'emballage d'origine et la mousse peuvent être conservés pour transporter de nouveau l'appareil (de façon optionnelle).
- Envelopper votre appareil avec un emballage épais, des sangles ou des cordes solides et suivre les instructions de transport figurant sur l'emballage.
- Retirer toutes les pièces amovibles ou les fixer dans l'appareil à l'aide de ruban adhésif pour éviter les chocs en cas de changement de place ou de transport.



Toujours transporter votre appareil en position verticale.

Changement de position de la porte

- Le sens d'ouverture de la porte de votre appareil ne peut pas être modifié si les poignées sont montées sur la surface avant de la porte de l'appareil.
- Il est possible de changer le sens d'ouverture de la porte sur les modèles sans poignées.
- Si le sens d'ouverture de la porte de votre appareil peut être modifié, contacter votre technicien agréé le plus proche pour procéder au changement.

Avant de contacter le service après-vente

Si vous rencontrez un problème avec votre **appareil**, veuillez vérifier les points suivants avant de contacter le service après-vente.

Votre appareil ne fonctionne pas Vérifier si :

- Il est alimenté en électricité.
- La fiche est correctement branchée dans la prise.
- Le fusible de la prise ou le fusible du secteur a sauté.
- La prise est défectueuse. Pour vérifier cela, brancher un autre appareil en état de marche sur la même prise.

L'appareil fonctionne mal Vérifier si :

- L'appareil est trop chargé.
- La porte de l'appareil est correctement fermée.
- De la poussière se trouve sur le condenseur.
- L'espace situé à l'arrière et sur les côtés est suffisant.

Votre appareil est bruyant lorsqu'il est en fonctionnement

Bruits normaux

Un cliquetis se produit :

- Pendant le dégivrage automatique.
- Lorsque l'appareil se refroidit ou se réchauffe (en raison de la dilatation du matériau).

Un court bruit de craquement se produit : Ce bruit se fait entendre lorsque le thermostat active et désactive le compresseur.

Bruit du moteur : Ce bruit indique que le compresseur fonctionne normalement. Le compresseur peut provoquer plus de bruit pendant une courte période lorsqu'il se met en marche pour la première fois.

Des bruits de bouillonnement et des projections se produisent : Causés par l'écoulement du réfrigérant dans les tubes du système.

Des bruits d'écoulement de l'eau se produisent : En raison de l'eau qui s'écoule vers le récipient d'évaporation. Ce bruit est normal pendant le dégivrage.

Des bruits de soufflage d'air se produisent : Sur certains modèles, pendant le fonctionnement normal du système en raison de la circulation de l'air.

Les bords de l'appareil en contact avec le joint de la porte sont chauds

En particulier en été (saisons chaudes), les surfaces en contact avec le joint de porte peuvent devenir plus chaudes pendant le fonctionnement du compresseur, c'est normal.

Il y a une accumulation d'humidité à l'intérieur de l'appareil**Vérifier si :**

- L'ensemble des aliments sont emballés correctement. Les récipients doivent être secs avant d'être placés dans **l'appareil**.
- La porte de **l'appareil** est ouverte fréquemment. L'humidité de la pièce pénètre dans **l'appareil** lorsque les portes sont ouvertes. L'humidité augmente rapidement si les portes sont ouvertes fréquemment, notamment si l'humidité de la pièce est élevée.

La porte ne s'ouvre ou ne se ferme pas correctement**Vérifier si :**

- Il y a des aliments ou des emballages qui empêchent la fermeture de la porte.
- Les joints de porte sont cassés ou tordus.
- Votre **appareil** se trouve sur une surface plane.
- Le compresseur peut fonctionner bruyamment ou le bruit du compresseur/ réfrigérateur peut augmenter sur certains modèles pendant le fonctionnement dans certaines conditions, notamment lorsque le produit est branché pour la première fois, lors d'un changement de la température ambiante ou lors d'un changement d'utilisation. Cela est normal et le bruit diminue automatiquement lorsque le réfrigérateur atteint la température requise.

Recommandations

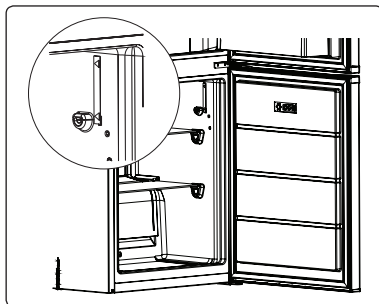
- Si l'appareil est mis hors tension ou débranché, attendre au moins 5 minutes avant de brancher l'appareil ou de le redémarrer afin d'éviter d'endommager le compresseur.
- Si l'appareil n'est pas utilisé pendant une période prolongée (comme pendant les vacances), débrancher la fiche. Dégivrer et nettoyer l'appareil, puis laisser la porte ouverte pour éviter la formation de moisissures et d'odeurs.
- Si un problème persiste après avoir suivi toutes les instructions ci-dessus, prière de consulter votre technicien agréé le plus proche.

- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Il ne convient pas à une utilisation commerciale ou commune. Si le consommateur utilise l'appareil d'une façon inappropriée, nous insistons sur le fait que le fabricant et le vendeur ne pourront être tenus responsables quant à une quelconque réparation ou panne survenant pendant la période de garantie.

Conseil pour économiser de l'énergie

1. Installer l'appareil dans une pièce fraîche et bien ventilée, mais pas à la lumière directe du soleil ou à proximité d'une source de chaleur (comme un radiateur ou un four), dans le cas contraire une plaque isolante doit être utilisée.
2. Laisser les aliments et les boissons refroidir avant de les placer dans l'appareil.
3. Placer les aliments en cours de décongélation dans le compartiment du réfrigérateur. La basse température des aliments congelés permettra de refroidir le compartiment du réfrigérateur pendant leur décongélation. Ceci permettra d'économiser de l'énergie. Laisser les aliments décongeler à l'extérieur de l'appareil se traduit par un gaspillage d'énergie.
4. Les boissons et les aliments doivent être conservés fermés dans l'appareil. Dans le cas contraire, l'humidité augmente et, par conséquent, l'appareil utilise plus d'énergie. Conserver les boissons et autres liquides fermés permet de préserver leur odeur et leur goût.
5. Éviter de laisser les portes ouvertes pendant des périodes prolongées et d'ouvrir les portes trop fréquemment car de l'air chaud pénètre dans l'appareil et provoque une mise en marche inutile et fréquente du compresseur.
6. Laisser les couvercles des compartiments ayant une température différente (comme les compartiments à légumes et fraîcheur, s'ils sont disponibles) fermés.
7. Les joints de la porte doivent rester propres et flexibles. Remplacer les joints s'ils sont usés.
8. La consommation d'énergie de votre appareil est estimée sans les tiroirs chargés dans le compartiment congélateur.

9. Pour économiser de l'énergie, veuillez ne pas utiliser le volume entre la limite de charge et la porte, et celui tout au long de la ligne limite de charge. La ligne limite de charge est également utilisée dans l'estimation de consommation d'énergie.



Données techniques

Les informations techniques figurent sur la plaque signalétique sur le côté intérieur de l'appareil et sur l'étiquette énergétique.

Le code QR présent sur l'étiquette énergétique fournie avec l'appareil contient un lien Web vers les informations relatives aux performances de l'appareil dans la base de données EPREL de l'UE.

Conservez l'étiquette énergétique à titre de référence avec le manuel d'utilisation et tous les autres documents fournis avec cet appareil.

Il est également possible de trouver les mêmes informations dans EPREL à l'aide du lien <https://eprel.ec.europa.eu> avec le nom du modèle et le numéro de produit se trouvant sur la plaque signalétique de l'appareil.

Information pour les instituts de test

L'installation et la préparation de l'appareil pour une vérification EcoDesign doivent être conformes à la norme EN 62552.

Les exigences de ventilation, les dimensions des évidements et les dégagements arrière minimum doivent correspondre aux indications du section 2 de ce manuel d'utilisation. Veuillez contacter le fabricant pour de plus amples informations, notamment les plans de chargement.

Service et assistance à la clientèle

Utilisez toujours des pièces de rechange d'origine.

Lorsque vous contactez notre centre de service agréé, assurez-vous que vous disposez des données suivantes : modèle, numéro de série et indice de service.

Ces informations se trouvent sur la plaque signalétique. Sous réserve de modifications sans préavis.

Les pièces de rechange d'origine pour certains composants spécifiques sont disponibles pendant 10 ans à compter de la date de mise sur le marché de la dernière unité du modèle.

Bedankt!

Bedankt dat u voor dit product van VALBERG hebt gekozen. ELECTRO DEPOT kiest, test en beveelt de producten van het merk VALBERG aan, die garant staan voor eenvoud in gebruik, betrouwbare prestaties en een onberispelijke kwaliteit.

Dankzij dit toestel weet u dat elk gebruik bevredigend zal zijn.

Welkom bij ELECTRO DEPOT.

Raadpleeg onze website: www.electrodepot.be

A OVERZICHT VAN HET TOESTEL

Beschrijving van het toestel

B GEBRUIK VAN HET TOESTEL

Gebruik van het toestel
Opbergen van voedingswaren

C PRAKTISCHE INFORMATIE

Reiniging en onderhoud
Transport en verandering van plaats
Alvorens contact op te nemen met de dienst na verkoop
Tips om energie te besparen
Technische gegevens
Informatie voor de testinstituten
Service en klantendienst

Beschrijving van het toestel

Dit toestel is niet bedoeld om te worden gebruikt als inbouwtoestel.

Deze presentatie van de onderdelen van het toestel wordt louter ter informatie gegeven. De onderdelen kunnen verschillen in functie van het model van het toestel.

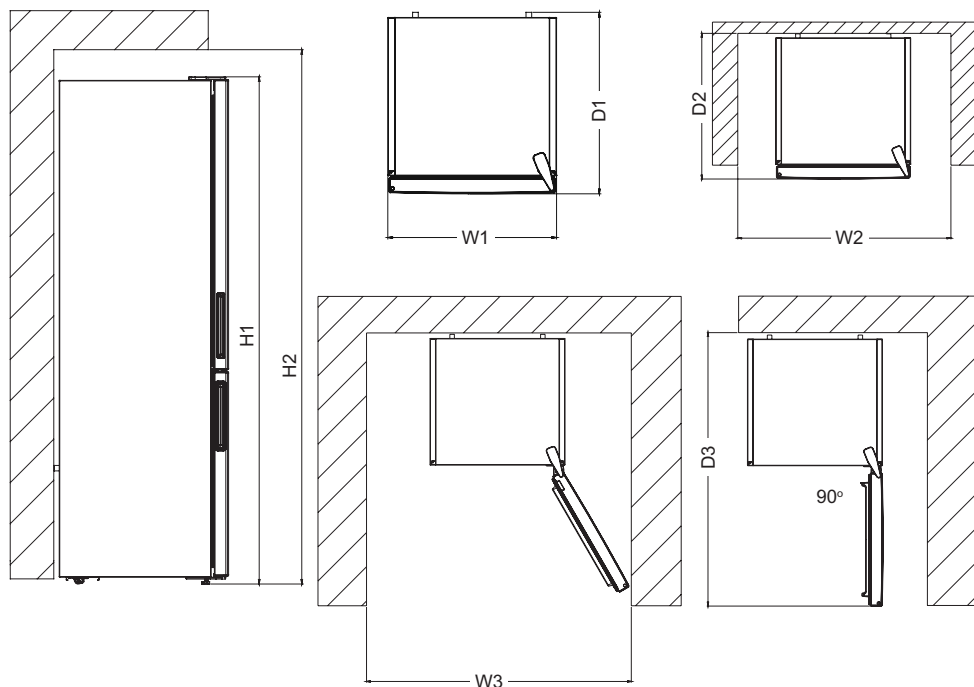
A) Koelcompartiment

B) Diepvriescompartiment

1. Thermostaatkast
2. Wijnrek *
3. Legplanken koelkast
4. Deksel van het groentecompartiment
5. Groentecompartiment
6. Laden van de diepvriezer
7. Ijsblokjesbak
8. Schraper in plastic *
9. Glazen legplanken van de diepvriezer *
10. Flessenrek
11. Rek met verstelbare deur * / Rek
12. Eierrek
13. Rek

** Op sommige modellen*

Afmetingen

**Totale afmetingen ¹**

H1	mm	1700,0
W1	mm	540,0
D1	mm	595,0

¹ de hoogte, breedte en diepte van het toestel zonder de handgreep.

Ruimte die nodig is om het toestel te kunnen gebruiken ²

H2	mm	1850,0
W2	mm	640,0
D2	mm	692,8

² de hoogte, breedte en diepte van het toestel, inclusief de handgreep, alsook de ruimte die nodig is om de koellucht vrij te laten circuleren.

Totale ruimte die nodig is om het toestel te kunnen gebruiken ³

W3	mm	650,2
D3	mm	1137,9

³ de hoogte, breedte en diepte van het toestel, inclusief de handgreep, plus de ruimte die nodig is om de deur met een minimale hoek te kunnen openen zodat alle interne onderdelen kunnen worden verwijderd.

Gebruik van het toestel

Informatie over de technologie om minder ijzel te hebben

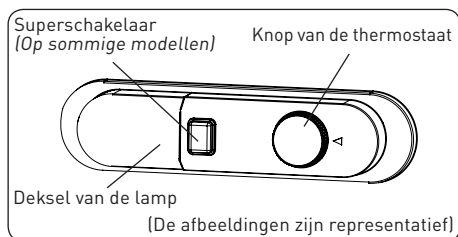
Dankzij de omhullende verdampers laat de LessFrost-technologie (minder ijzel) een efficiëntere koeling, een beperkte manuele ontdooiing toe en biedt ze een flexibelere opbergruimte.

Instellen van de thermostaat

De thermostaat regelt automatisch de temperatuur in de koel- en diepvriescompartimenten. De temperaturen van de koelkast worden bekomen door de knop naar de nummers bovenaan te draaien; 1 tot 3, 1 tot 5 of SF (het aantal nummers van de thermostaat hangt af van het product).

BELANGRIJKE OPMERKING:

Probeer niet de knop onder de stand 1 te draaien omdat hierdoor het toestel stopt met werken.



Parameters van de thermostaat:

- 1 - 2:** Voor het kort bewaren van de voeding
- 3 - 4:** Voor het lang bewaren van de voeding
- 5:** Maximaal koelniveau. Het toestel werkt langer. Wijzig indien nodig de temperatuurinstelling.

Wanneer het toestel over de stand SF beschikt:

- Draai de knop op SF om verse voedingswaren snel in te vriezen. In deze stand werkt het diepvriescompartiment met lagere temperaturen. Eenmaal uw voedingswaren ingevroren zijn, zet de knop van de thermostaat opnieuw in zijn normale gebruikspositie. Indien u de stand niet wijzigt naar SF, zal uw toestel automatisch opnieuw de laatste positie van de thermostaat aannemen in functie van de in de opmerking weergegeven duur. Plaats de

knop van de thermostaat opnieuw op de stand SF en plaats hem opnieuw in de normale gebruikspositie in functie van de duur die vermeld staat in de opmerking. Wanneer de knop van de thermostaat op de stand SF staat wanneer u het toestel voor de eerste keer gebruikt, wordt deze automatisch terug naar de stand 3 van de thermostaat gezet overeenkomstig de duur die vermeld staat in de opmerking.

Supervriezen: Deze schakelaar moet gebruikt worden als supervriesschakelaar. Om maximaal te vriezen, zet de schakelaar op de stand ON en dit 24 uur voordat u de verse voedingswaren plaatst. Eenmaal de verse voedingswaren in de diepvriezer zitten, zijn 24 uren op de stand ON over het algemeen voldoende. Om energie te besparen, zet de schakelaar op de stand OFF 24 uur nadat u de verse voedingswaren in het toestel hebt geplaatst.

Winterschakelaar: Wanneer de omgevingstemperatuur lager is dan 16°C moet deze schakelaar gebruikt worden als winterschakelaar en houdt deze de temperatuur van uw koelkast boven 0°C terwijl de temperatuur van de diepvriezer onder de -18°C wordt gehouden in geval van lage omgevingstemperatuur.

Waarschuwingen met betrekking tot de temperatuurparameters

- Uw toestel is zodanig ontworpen dat het werkt binnen het bereik van de omgevingstemperaturen binnen de normen overeenkomstig de klimaatklasse die aangegeven staat op het informatie-etiket. Het wordt afgeraden om uw koelkast te laten werken op plaatsen waar de temperatuur buiten het aangegeven bereik valt. Hierdoor vermindert de koefficiëntie van het toestel.
- De temperatuurinstellingen moeten uitgevoerd worden in functie van hoe vaak de deur wordt geopend, van de hoeveelheid voeding die in het toestel wordt bewaard en van de omgevingstemperatuur van de kamer waarin het toestel staat.
- Wanneer het toestel de eerste keer wordt aangezet is het aangewezen om het 24 uur lang te laten draaien opdat het de werkingstemperatuur bereikt. Open tijdens deze periode de deur niet en bewaar geen grote hoeveelheid voeding in het toestel.
- Een timerfunctie van 5 minuten wordt gehanteerd om te vermijden dat de compressor van uw toestel wordt beschadigd bij het aan- of afsluiten op het net of wanneer een energiestoring zich voordoet. Uw toestel zal na 5 minuten opnieuw normaal beginnen te werken.

Klimaatklasse en betekenis:

T (tropisch): Dit koeltoestel is bedoeld om te worden gebruikt bij omgevingstemperaturen die liggen tussen 16 en 43°C.

ST (subtropisch): Dit koeltoestel is bedoeld om te worden gebruikt bij omgevingstemperaturen die liggen tussen 16 en 38°C.

N (gematigd): Dit koeltoestel is bedoeld om te worden gebruikt bij omgevingstemperaturen die liggen tussen 16 en 32°C.

SN (ruim gematigd): Dit koeltoestel is bedoeld om te worden gebruikt bij omgevingstemperaturen die liggen tussen 10 en 32°C.

Temperatuurindicator

Om u te helpen uw toestel goed in te stellen, hebben we uw koelkast uitgerust met een temperatuurindicator die in de koudste zone is geplaatst.

Om de voedingswaren in uw koelkast goed te bewaren en met name in de koudste zone, zorg ervoor dat het logo "OK" op de temperatuurindicator verschijnt. Wanneer "OK" niet verschijnt, is de temperatuur slecht ingesteld.



Het is moeilijk zichtbaar wanneer de temperatuurindicator slecht verlicht is. Het goed aflezen wordt vergemakkelijkt wanneer hij correct verlicht is. Telkens wanneer de instelling van de temperatuur wordt gewijzigd, wacht tot de temperatuur in het toestel is gestabiliseerd alvorens indien nodig de temperatuur opnieuw in te stellen. Wijzig de stand van de instelling van de temperatuur enkel geleidelijk en wacht minstens 12 uur alvorens de temperatuur opnieuw te controleren en eventueel opnieuw te wijzigen.

OPMERKING:

Na verse voedingswaren in het toestel te hebben geplaatst of na de deur herhaaldelijk (of langdurig) te hebben geopend is het normaal dat de melding "OK" niet verschijnt op de indicator van de temperatuurinstelling. Indien de verdampers van het koelcompartiment (achterwand van het toestel) abnormaal bedekt wordt met rijp (overbelast toestel, hoge omgevingstemperatuur, frequent openen van de deur), zet u de knop voor de temperatuurinstelling op een lagere stand, tot wanneer u opnieuw stopperiodes van de compressor verkrijgt.

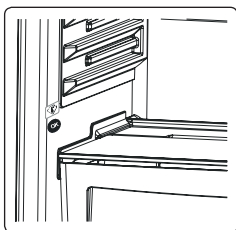
Plaatsing van de voedingswaren De koudste zone



Uw voedingswaren zullen beter bewaard worden wanneer u ze in de koelzone plaatst die aangepast is aan hun aard. De koudste zone bevindt zich vlak boven de groentebak.

Het symbool hiernaast geeft de locatie van de koudste zone in uw koelkast aan.

De koudste zone van het koelcompartiment wordt afgebakend met stickers die aan linkerzijde van de wand zijn gekleefd.



De bovenste grens van de koudste zone wordt aangegeven door de onderste bodem van de sticker (de punt van de pijl). De bovenste legplank van de koudste zone dient zich op dezelfde hoogte als de punt van de pijl te bevinden. De koudste zone bevindt zich onder dit niveau.

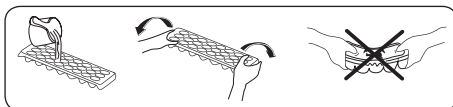
Deze legplanken zijn afneembaar, let erop dat ze zich steeds op hetzelfde niveau bevinden als deze zonelimiten die beschreven worden op de stickers om de temperaturen binnen deze zones te garanderen.

Accessoires

De visuele en tekstbeschrijvingen van de rubriek over de accessoires kunnen verschillen afhankelijk van het model van uw toestel.

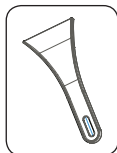
Ijsblokjesbak (Op sommige modellen)

- Vul de ijsblokjesbak met water en plaats hem in het diepvriescompartiment.
- Eenmaal het water volledig bevroren is kunt u de ijsblokjesbak draaien zoals aangegeven om de ijsblokjes eruit te halen.

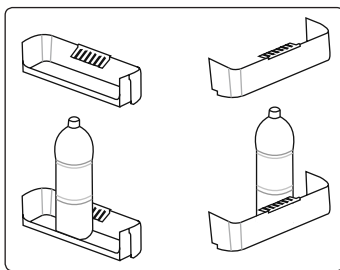
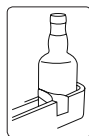


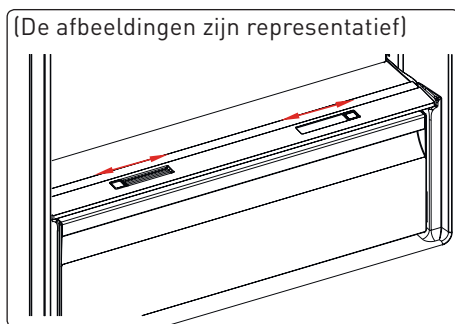
Schraper in plastic (Op sommige modellen)

Na enige tijd hoort rijp zich op in sommige zones van de diepvriezer. De rijp die zich in de diepvriezer opbouwt moet regelmatig worden verwijderd. Gebruik indien nodig de hiervoor meegeleverde schraper in plastic. Gebruik hiervoor geen scherpe metalen voorwerpen. Deze kunnen het koelcircuit doorboren en onomkeerbare schade aan het toestel toebrengen.

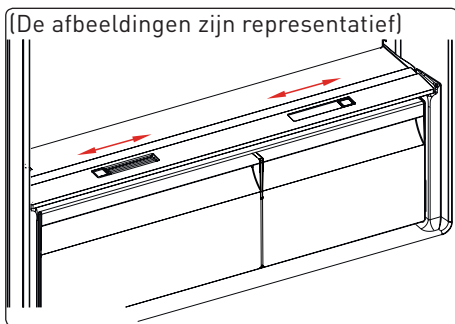
**Flessenhouder (in sommige modellen)**

Gebruik de flessenhouder om te vermijden dat de flessen wegglijden of vallen.



Schuifje aan de bak voor verse voedingswaren (Op sommige modellen)

of



Wanneer het groentecompartiment vol is moet de instelling van de luchtstroom aan de voorkant van het compartiment open zijn. Zo kan de lucht in het groentecompartiment komen en kan de vochtigheidsgraad onder controle worden gehouden om de levensduur van de voedingswaren te verlengen.

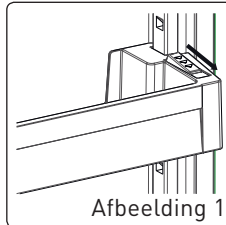
Het plaatje aan de achterkant van de legplank moet open staan wanneer er condensatie verschijnt op de glazen legplank.

Verstelbaar rek (In sommige modellen)

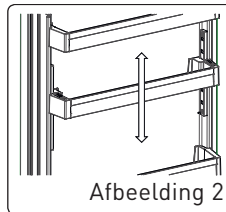
Er kunnen dankzij het verstelbaar rek zes verschillende hoogten worden ingesteld om de noodzakelijke opbergzones te bekomen.

Om de positie van het verstelbaar rek te wijzigen:

Houd de onderkant van het rek vast en trek de lipjes aan de zijkanten van het rek in de richting van de pijl. (Afbeelding 1)



Plaats het rek op de vereiste hoogte door het naar boven en naar beneden te verplaatsen. Eenmaal het rek zich op de gewenste positie bevindt, laat de lipjes aan de zijkant opnieuw los (Afbeelding 2). Alvorens het rek los te laten, oefen druk uit naar boven en naar beneden om er zeker van te zijn dat het perfect op zijn plaats zit.



OPMERKING:

Alvorens het te verplaatsen, vul het rek en houd de legplank naar beneden. Zo niet kan het rek uit de rails komen als gevolg van het gewicht ervan. Hierdoor kunnen het rek of de rails beschadigd raken.

Opbergen van voedingswaren

Koelcompartiment

- Om de vochtigheid te verminderen en de vorming van rijp die ermee gepaard gaat, te vermijden dienen de voedingswaren in de koelkast te worden weggeborgen in gesloten recipiënten. De rijp heeft de neiging zich te concentreren in de koudste zones waar de vochtigheid van de voedingswaren verdampt en na verloop van tijd zal uw toestel vaker moeten worden ontdooid.
- Bedek alle klaargemaakte gerechten wanneer u ze in de koelkast plaatst. Plaats geen warme voedingswaren in de koelkast. Plaats ze wanneer ze vers zijn aangezien de temperatuur / het vocht in de koelkast kan toenemen en de werking van de koelkast kan verstoren.
- Zorg ervoor dat geen enkel element rechtstreeks in contact komt met de achterwand van het toestel aangezien er zich rijp kan vormen en hierdoor de verpakking aan de wand kan blijven kleven. Open de deur van de koelkast niet frequent.
- Het is aanbevolen om vlees en vis in een hermetisch gesloten verpakking te plaatsen en op de glazen legplank vlak boven de groentebak te plaatsen waar de lucht frisser is, wat zorgt voor optimale bewaaromstandigheden.
- Berg fruit en groenten in bulk op in het groentecompartiment.
- Het afzonderlijk bewaren van fruit en groenten zorgt ervoor dat wordt vermeden dat groenten die gevoelig zijn voor ethyleen (groene bladeren, broccoli, wortelen, enz.) beïnvloed wordt door fruit die ethyleen vrijgeven (bananen, perziken, abrikozen, vijgen, enz.).
- Plaats geen vochtige groenten in de koelkast.
- De bewaarduur van alle voedingswaren hangt af van hun oorspronkelijke kwaliteit en van het naleven van de ononderbroken koelcyclus alvorens ze in de koelkast worden weggeborgen.
- Het water dat van vlees stroomt kan de andere producten in de koelkast besmetten. Vleesproducten moeten worden verpakt en het vocht op de legplanken moet worden verwijderd.
- Plaats geen voedingswaren op de doorgang van de luchtstroom.
- Consumeer de verpakte voedingswaren alvorens de aanbevolen vervaldatum is verstreken.

Vermijd dat voedingswaren in contact komen met de temperatuursensor die zich in het koelcompartiment bevindt. Om een optimale bewaar temperatuur in het koelcompartiment te handhaven, vermijd elk contact tussen de voedingswaren en de sensor.

- Voor normale werkomstandigheden volstaat het om de temperatuur van uw koelkast in te stellen op +4°C.
- De temperatuur van het koelcompartiment moet liggen tussen 0 en 8°C. Wanneer verse voedingswaren onder de 0°C worden bewaard, bevroren en rotten ze. De hoeveelheid bacteriën neemt toe boven de 8°C en de voedingswaren raken beschadigd.
- Plaats warme voedingswaren niet onmiddellijk in de koelkast. Wacht tot de temperatuur buiten daalt. Warme voedingswaren zorgen ervoor dat de temperatuur van uw koelkast stijgt en kunnen voedselvergiftiging en een onnodige wijziging van de voedingswaren veroorzaken.
- Vlees, vis, enz. moeten in het koelste compartiment worden bewaard en het groentecompartiment is aangewezen om groenten te weg te bergen. (indien beschikbaar)
- Om kruisbesmetting te voorkomen, mogen producten op basis van vlees en groenten en fruit niet samen worden weggeborgen.
- Voedingswaren moeten in gesloten of afgedekte recipiënten worden bewaard in de koelkast om vochtigheid en geurtjes te vermijden.

De onderstaande tabel is een snelgids waarin staat aangegeven hoe de voedingswaren op de meest efficiënte manier in het koelcompartiment moeten worden weggeborgen.

Voedingsmiddel	Maximale bewaarduur	Bewaarmethode en -plaats
Groenten en fruit	1 week	Groentebak
Vlees en vis	2 tot 3 dagen	Verpak ze in folie of in plastic zakken of in een doos die speciaal is ontworpen voor vlees en plaats ze op de glazen legplank
Verse kaas	3 tot 4 dagen	Op het aangegeven rek
Boter en margarine	1 week	Op het aangegeven rek
Producten in een fles, bijvoorbeeld melk en yoghurt	Tot de door de producent aanbevolen vervaldatum	Op het aangegeven rek

Eieren	1 maand	Op het aangegeven eierrek
Bereide voedingswaren	2 dagen	Alle legplanken

OPMERKING:

Aardappelen, uien en look mogen niet in de koelkast worden bewaard.

Diepvriescompartiment

- De diepvriezer wordt gebruikt om ingevroren voedingswaren te bewaren, verse voedingswaren in te vriezen en ijsblokjes te maken.
- Voedingswaren in vloeibare vorm moeten ingevroren worden in plastic tassen en de rest in plastic zakjes of zakken. Om verse voedingswaren in te vriezen: verpak en verzegel op correcte wijze de verse voedingswaren, met andere woorden de verpakking moet luchtdicht zijn en mag niet lekken. Diepvrieszakjes, zakjes in polyethyleen versterkt met aluminium en plastic containers zijn ideaal.
- Plaats geen verse voedingswaren naast ingevroren voedingswaren omdat hierdoor de ingevroren voedingswaren zouden kunnen smelten.
- Alvorens verse voedingswaren in te vriezen, verdeel ze in porties zodat ze in één keer kunnen worden geconsumeerd.
- Consumeer ingevroren voedingswaren snel nadat ze zijn ontdooid.
- Respecteer altijd de instructies van de fabrikant die op de verpakking van de voedingswaren staan wanneer u diepgevroren voedingswaren bewaart. Wanneer er geen informatie aanwezig is, bewaar voedingswaren niet langer dan 3 maand vanaf de aankoopdatum.
- Wanneer u ingevroren voedingswaren koopt, vergewis u ervan dat ze in adequate omstandigheden zijn bewaard en dat de verpakking ervan niet beschadigd is.
- Ingevroren voedingswaren moeten in adequate containers worden getransporteerd en zo snel mogelijk in de diepvriezer worden geplaatst.
- Koop geen ingevroren voedingswaren wanneer de verpakking ervan tekenen van vocht vertonen en abnormaal opgeblazen is. Het is mogelijk dat ze bij een ongeschikte temperatuur zijn bewaard en dat de inhoud ervan beschadigd is.

- De bewaarduur van ingevroren voedingswaren hangt af van de omgevingstemperatuur, van de frequentie waarmee de deur wordt geopend, van het type voeding en van de duur die nodig is om het product te transporteren van de winkel naar u thuis. Volg altijd de instructies op de verpakking en overschrijd de bewaarperiode niet.
- Wanneer u de deur van de diepvriezer lange tijd open laat staan, zal er ijsel verschijnen op het binnenoppervlak van de diepvriezer. Daardoor wordt de luchtcirculatie verstoord. Om dit te vermijden, trek de stekker van het toestel uit het stopcontact en wacht tot de ijsel is verdwenen. Reinig de diepvriezer eenmaal de ijsel is gesmolten.
- Het volume dat vermeld staat op het kenplaatje van het toestel geeft het volume weer zonder mandjes, deksels, enz.
- Vries voedingswaren niet opnieuw in eenmaal ze ontdooid zijn. Dit zou gevaarlijk kunnen zijn voor uw gezondheid waarbij u het risico loopt slachtoffer te worden van een voedselvergiftiging.

OPMERKING:

De deur van de diepvriezer gaat moeilijk open meteen na het sluiten van de deur. Dat is normaal. Eenmaal het evenwicht is hersteld, zal de deur gemakkelijk kunnen worden geopend.

- Om sneller in te vriezen, gebruik het schap om snel in te vriezen voor gewone voedingswaren (en diegene die snel moeten worden ingevroren) aangezien het diepvriesschap groter is. Het schap om snel in te vriezen is de onderste lade in het diepvriescompartiment.
- Om de maximale capaciteit van het diepvriescompartiment te gebruiken, gebruik de glazen legplanken voor de bovenste en middelste secties en de onderste lade voor de onderste sectie.

De onderstaande tabel is een snelgids waarin staat aangegeven hoe de voedingswaren op de meest efficiënte manier in het diepvriescompartiment moeten worden weggeborgen.

Vlees en vis	Bereiding	Maximale bewaarduur (maanden)
Steak	Verpakken in aluminiumfolie	6 tot 8
Lam	Verpakken in aluminiumfolie	6 tot 8
Kalfsgebraad	Verpakken in aluminiumfolie	6 tot 8
Kalfsblokjes	In kleine porties	6 tot 8
Kalfsblokjes	In kleine porties	4 tot 8
Gehakt	In de verpakking, zonder kruiden	1 tot 3
Slachtafval (stukjes)	In kleine porties	1 tot 3
Worst / salami	Moet verpakt worden bewaard, zelfs wanneer er een vel rond zit	
Kip en kalkoen	Verpakken in aluminiumfolie	4 tot 6
Gans en eend	Verpakking in aluminiumfolie	4 tot 6
Hert, konijn, everzwijn	In porties van 2,5 kg of onder de vorm van filets	6 tot 8
Zoetwatervis (zalm, karpers, forel, katvis)	Wassen en drogen na de vis te hebben gekuist en de schubben te hebben verwijderd. Verwijder indien nodig de kop en de staart	2
Magere vis (zeebaars, tarbot, schar)		4
Vette vis (tonijn, makreel, blauwbaars, ansjovis)		2 tot 4
Schaaldieren	Schoonmaken en in een zak plaatsen	4 tot 6
Kaviaar	In zijn verpakking of in een aluminium of plastic recipiënt	2 tot 3
Escargots	In zout water of in een aluminium of plastic recipiënt	3

OPMERKING:

Ingevroren vlees moet bereid worden zoals vers vlees. Wanneer vlees na het ontdooien niet wordt bereid, mag het niet opnieuw worden ingevroren.

Groenten en fruit	Bereiding	Maximale bewaarduur (maanden)
Groene boontjes en bonen	Wassen, in kleine stukjes snijden en laten koken	10 tot 13
Erwten	Peulen, wassen en laten koken	12
Kool	Wassen en laten koken	6 tot 8
Wortel	Wassen, in schijfjes snijden en laten koken	12
Paprika's	De stengel afsnijden, in twee stukken snijden, het binnenste verwijderen en laten koken	8 tot 10
Spinazie	Wassen en laten koken	6 tot 9
Bloemkool	De bladeren verwijderen, het hart in stukken snijden en enkele ogenblikken laten weken in water waaraan een beetje citroensap is toegevoegd	10 tot 12
Aubergines	Na het wassen in stukjes van 2 cm snijden	10 tot 12

Groenten en fruit	Bereiding	Maximale bewaarduur (maanden)
Maïs	Wassen en verpakken samen met de kolf of onder de vorm van malse maïskorrels	12
Appelen en peren	Schillen en in schijfjes snijden	8 tot 10
Abrikozen en perziken	In twee stukken snijden en de pit verwijderen	4 tot 6
Aardbeien en bramen	Wassen en het kroontje verwijderen	8 tot 12
Gekookte vruchten	10% suiker toevoegen in het recipiënt	12
Pruimen, kersen	Wassen en het kroontje verwijderen	8 tot 12

	Maximale bewaarduur (maanden)	Ontdooitijd bij kamertemperatuur (uren)	Ontdooitijd in de oven (minuten)
Brood	4 tot 6	2 tot 3	4 tot 5 (220 tot 225°C)
Koekjes	3 tot 6	1 tot 1,5	5 tot 8 (190 tot 200°C)
Deegwaren	1 tot 3	2 tot 3	5 tot 10 (200 tot 225°C)
Taart	1 tot 1,5	3 tot 4	5 tot 8 (190 tot 200°C)
Bladerdeeg	2 tot 3	1 tot 1,5	5 tot 8 (190 tot 200°C)
Pizza	2 tot 3	2 tot 4	15 tot 20 (200°C)

Zuivelproducten	Bereiding	Maximale bewaarduur (maanden)	Bewaaromstandigheden
Melk in brik (gehomogeniseerd)	In zijn eigen verpakking	2 tot 3	Melk, in zijn verpakking
Kaas, behalve platte kaas	In sneetjes	6 tot 8	De originele verpakking kan gebruikt worden om gedurende een korte periode te bewaren. In aluminiumfolie verpakt bewaren om langere perioden te bewaren
Boter, margarine	In de verpakking	6	

Reiniging en onderhoud

Trek de stekker van het toestel uit het stopcontact alvorens het te reinigen.



Reinig de koelkast niet door er water in te gieten.



Gebruik geen schurende producten of detergents om het toestel te reinigen. Alvorens te wassen, reinigen met helder water en zorgvuldig afdrogen. Wanneer het reinigen voltooid is, stop de stekker opnieuw in het stopcontact met droge handen.

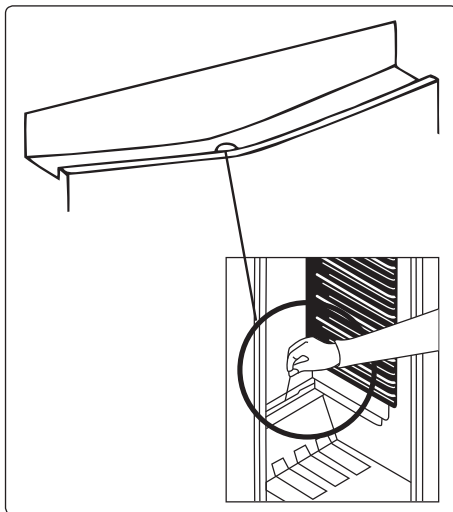
- Zorg ervoor dat er geen water in de behuizing van de lamp of in andere elektrische onderdelen doordringt.
- Het toestel moet regelmatig worden gereinigd met een oplossing op basis van natriumbicarbonaat en lauw water.
- Reinig de accessoires afzonderlijk met de hand met zeep en water. Was de accessoires niet in de vaatwasser.
- Reinig de condensator minstens twee keer per jaar met een borstel. Zo kan energie worden bespaard en kan het rendement worden verbeterd.



Tijdens het reinigen moet de stekker uit het stopcontact zijn getrokken.

Ontdooien

Ontdooien van het koelcompartment

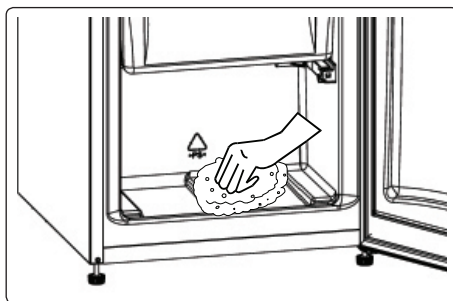


- Het ontdooien start automatisch in het koelcompartment wanneer het werkt. Het water wordt opgevangen in de verdampbak en verdampt automatisch.
- De verdampbak en het afvoergat van het water moeten regelmatig worden gereinigd met de leegmaakstok om te vermijden dat het water blijft staan onderaan de koelkast in plaats van weg te stromen.
- Het is ook mogelijk om het afvoergat te reinigen door er een half glas water in te gieten.

Proces voor het ontdooien van de diepvriezer

- Er hopen zich kleine hoeveelheden rijp op in de diepvriezer, afhankelijk van hoe lang de deur open is blijven staan of de hoeveelheid vocht binnenin. Het is belangrijk om de vorming van rijp of ijzel te vermijden op plaatsen die het sluitingsmechanisme van de dichting van de deur kunnen beïnvloeden. Zo kan de lucht doordringen in de kast, wat de continue werking van de compressor bevordert. De opgehoopte fijne en zachte lagen rijp kunnen verwijderd worden met behulp van een borstel of een plastic schraper. Gebruik geen metalen voorwerpen, puntige schrapers, mechanisch gereedschap of andere middelen om het ontdooiproces te versnellen. Verwijder alle rijp die zich op het oppervlak van de kast heeft vastgezet. Het is niet nodig het toestel uit te zetten om fijne laagjes rijp te verwijderen.

- Om dikke lagen rijp te verwijderen, schakel het toestel uit, plaats de inhoud in kartonnen dozen en verpak ze in dikke of meerdere lagen papier om ze fris te houden. Het ontdooien zal efficiënter verlopen wanneer de diepvriezer bijna leeg is en moet zo snel mogelijk worden uitgevoerd om een onnodige stijging van de temperatuur van de inhoud te vermijden.
- Gebruik geen metalen voorwerpen, puntige schrapers, mechanisch gereedschap of andere middelen om het ontdooiproces te versnellen. Een stijging van de temperatuur van de ingevoren voedingswaren tijdens het ontdooien zal de bewaarduur ervan verminderen. Houd de inhoud van de diepvriezer goed verpakt en op een frisse plaats tijdens de volledige duur van het ontdooien.

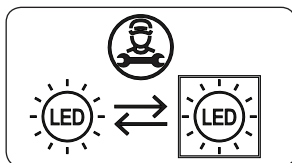


- Wrijf de binnenkant van het compartiment proper met een spons of een zachte doek.
- Om het ontdooiproces te versnellen, plaats een of twee kommen heet water in het diepvriescompartiment.
- Onderzoek de inhoud van de pakjes wanneer u ze opnieuw in de diepvriezer plaatst. Wanneer sommige voedingswaren ontdooid zijn, consumeer ze binnen een termijn van 24 uur of laat ze koken alvorens ze opnieuw in te vriezen.
- Eenmaal het ontdooien beëindigd, reinig de binnenkant van het toestel met een oplossing van lauw water en een beetje natriumbicarbonaat, en droog vervolgens zorgvuldig af. Was alle afneembare onderdelen op dezelfde manier en monteer ze opnieuw. Stop de stekker van het toestel opnieuw in het stopcontact en laat 2 tot 3 uur lang werken op de instelling nummer MAX alvorens er opnieuw voedingswaren in te plaatsen.

Vervangen van de LED-verlichting

- Dit toestel bestaat uit elektroluminiscente diodes (led). Dit type diode mag niet door de klant worden vervangen. De levensduur van deze leds is voldoende om niet te worden vervangen.

- Indien de leds toch defect zijn, ondanks de zorg die werd besteed tijdens de vervaardiging van de koelkast, dient u contact op te nemen met uw dienst-na-verkoop, zodat zij het nodige kunnen doen.



Transport en verandering van plaats

Transport en verandering van plaats

- De originele verpakking en het piepschuim kunnen bewaard worden om het toestel te transporteren (optioneel).
- Wikkel uw toestel in een dikke verpakking, gebruik stevige riemen of touwen en volg de transportinstructies die vermeld staan op de verpakking.
- Verwijder alle afneembare onderdelen of maak ze in het toestel vast met kleefban om schokken te vermijden in geval van verandering van plaats of transport.



Transporteer uw toestel altijd in verticale positie.

Verandering van positie van de deur

- De openingsrichting van de deur van uw toestel kan niet worden gewijzigd wanneer de handgrepen op het voorste oppervlak van de deur van het toestel zijn gemonteerd.
- Het is mogelijk de openingsrichting van de deur te veranderen op modellen zonder handgrepen.
- Wanneer de openingsrichting van de deur van uw toestel gewijzigd kan worden, neem dan contact op met uw dichtst bijzijnde erkende technicus om deze te wijzigen.

Alvorens contact op te nemen met de dienst na verkoop

Wanneer u een probleem ervaart met uw **toestel**, controleer dan eerst de volgende punten alvorens contact op te nemen met de dienst na verkoop.

Uw toestel werkt niet. Controleer of:

- De stroomvoorziening werkt.
- De stekker correct in het stopcontact zit.
- De zekering van de stekker of van de stroomvoorziening gesprongen is.
- Het stopcontact defect is. Om dit te controleren, stop de stekker van een ander toestel dat werkt aan op hetzelfde stopcontact.

Het toestel werkt slecht Controleer of:

- Het toestel te vol geladen is.
- De deur van het toestel correct gesloten is.
- Er zich stof op de condensator bevindt.
- De ruimte achteraan en aan de zijkanten voldoende is.

Uw toestel maakt veel lawaai terwijl het werkt

Normale geluiden

U hoort geklik:

- Tijdens het automatisch ontdooien.
- Wanneer het toestel afkoelt of opnieuw opwarmt (als gevolg van de uitzetting van het materiaal).

U hoort een kort krakend geluid: Dit geluid wordt gehoord wanneer de thermostaat de compressor activeert of deactiveert.

Lawaai van de motor: Dit lawaai geeft aan dat de compressor normaal werkt. De compressor kan meer lawaai produceren gedurende een korte periode wanneer hij de eerste keer wordt aangezet.

U hoort brubbelend lawaai en u neemt spatten waar: Worden veroorzaakt door het stromen van de koelvloeistof in de buizen van het systeem.

U hoort het lawaai van stromend water: Als gevolg van het water dat naar het verdampingsrecipiënt stroomt. Dit lawaai is normaal tijdens het ontdooien.

U hoort lawaai van blazende lucht: Op sommige modellen tijdens de normale werking van het systeem als gevolg van de luchtcirculatie.

De randen van het toestel die in contact komen met de dichting van de deur zijn warm

Vooral tijdens de zomer (warme seizoenen), kunnen de oppervlakken die in contact komen met de dichting van de deur warmer worden tijdens de werking van de compressor. Dit is normaal.

Er hoort zich vocht op in het toestel

Controleer of:

- Alle voedingswaren correct verpakt zijn. De recipiënten moeten droog zijn alvorens ze in het toestel **worden geplaatst**.
- De deur van het toestel **wordt vaak geopend**. Het vocht in de kamer dringt door in **het toestel** wanneer de deuren worden geopend. De vochtigheid neemt snel toe wanneer de deuren vaak worden geopend, met name wanneer de vochtigheidsgraad in de kamer hoog is.

De deur kan niet worden geopend of kan niet correct worden gesloten

Controleer of:

- Er geen voedingswaren of verpakkingen zijn die het sluiten van de deur verhinderen.
- De dichtingen van de deur zijn gebarsten of verwrongen.
- Uw **toestel** op een vlak oppervlak staat.
- Het is mogelijk dat de compressor luidruchtig werkt of dat het lawaai van de compressor / koelkast kan toenemen bij sommige modellen tijdens de werking in bepaalde omstandigheden, met name wanneer de stekker de eerste keer in het stopcontact wordt gestoken, bij een wijziging van de omgevingstemperatuur of bij een wijziging van het gebruik. Dit is normaal en het lawaai neemt automatisch af wanneer de koelkast de vereiste temperatuur bereikt.

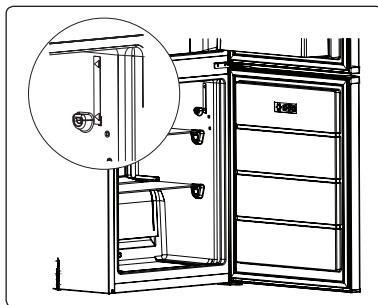
Aanbevelingen

- Wanneer het toestel wordt uitgeschakeld of wanneer de stekker uit het stopcontact wordt getrokken, wacht minstens 5 minuten alvorens het toestel opnieuw aan te sluiten of herop te starten om te vermijden dat de compressor beschadigd raakt.
- Wanneer het toestel een lange periode niet wordt gebruikt (bijvoorbeeld tijdens de vakantie), trek de stekker dan uit het stopcontact. Ontdooi en reinig het toestel en laat de deur open staan om de vorming van schimmels en geurtjes te vermijden.

- Wanneer een probleem blijft bestaan na alle bovenstaande instructies te hebben gevolgd, gelieve uw dichtstbijzijnde erkende technicus te raadplegen.
- Dit toestel is enkel bestemd voor een huishoudelijk gebruik. Het is niet geschikt voor een commercieel of gezamenlijk gebruik. Wanneer de consument het toestel op een on gepaste wijze gebruikt, dringen we aan op het feit dat de fabrikant en de verkoper niet aansprakelijk kunnen worden gehouden wanneer welke herstelling of panne dan ook optreedt tijdens de garantieperiode.

Tips om energie te besparen

1. Installeer het toestel in een frisse en goed verluchte plaats, maar niet in rechtstreeks zonlicht of in de buurt van een warmtebron (zoals een radiator of een oven). Zo niet, moet een isolatieplaat worden gebruikt.
2. Laat voedingswaren en dranken afkoelen alvorens ze in het toestel te plaatsen.
3. Plaats voedingswaren tijdens het ontdooien in het koelcompartiment. De lage temperatuur van de ingevroren voedingswaren laat toe het koelcompartiment af te koelen tijdens het ontdooien ervan. Zo kan energie worden bespaard. Wanneer u voedingswaren buiten het toestel laat ontdooien verspilt u energie.
4. Dranken en voedingswaren moeten afgesloten worden bewaard in het toestel. Zo niet neemt de vochtigheidsgraad toe en verbruikt het toestel meer energie. Wanneer dranken en andere vloeistoffen afgesloten worden bewaard, worden de geur en de smaak ervan behouden.
5. Vermijd deuren lange périodes open te laten staan en open ze niet te vaak aangezien de warme lucht binnendringt in het toestel en de compressor onnodig en vaak aanslaat.
6. Laat de deksels van de compartimenten met een verschillende temperatuur (zoals de groente- en vershoudcompartimenten, wanneer deze aanwezig zijn) gesloten.
7. De dichtingen van de deur moeten proper en soepel blijven. Vervang de dichtingen wanneer ze versleten zijn.
8. Het energieverbruik van uw toestel wordt geschat in de volgeladen laden in het diepvriescompartiment.
9. Om energie te besparen, gebruik het volume niet tussen de laadlimiet en de deur en dit langsheen de volledige limietlijn van de lading. De limietlijn van de lading wordt ook gebruikt bij het schatten van het energieverbruik.



Technische gegevens

De technische informatie staat op het kenplaatje op de zijkant van het toestel en op het energielabel.

De QR-code op het energielabel dat met het toestel is meegeleverd bevat een internetlink naar de informatie over de prestaties van het toestel in de EPREL-database van de EU.

Bewaar het energielabel als referentie samen met de gebruikshandleiding en alle andere documenten die met dit toestel worden meegeleverd.

Dezelfde informatie is ook terug te vinden in EPREL met behulp van de link <https://eprel.ec.europa.eu> met het nummer van het model en het productnummer die op het kenplaatje van het toestel vermeld staan.

Informatie voor de testinstellingen

De installatie en de voorbereiding van het toestel voor een EcoDesign-contrôle moeten in overeenstemming zijn met de norm EN 62552.

De ventilatievereisten, de minimale afmetingen van de uitsparingen en vrije ruimten achteraan moeten overeenstemmen met de aanwijzingen in sectie 2 van deze gebruikshandleiding. Voor meer informatie gelieve contact op te nemen met de fabrikant, met name de laadplannen.

Service en klantendienst

Gebruik altijd originele wisselstukken.

Wanneer u met ons erkend servicecentrum contact opneemt, zorg ervoor dat u over de volgende gegevens beschikt: model, serienummer en service-index.

Deze informatie staat op het kenplaatje. Onder voorbehoud van wijzigingen zonder voorafgaande kennisgeving.

De originele wisselstukken voor sommige specifieke onderdelen zijn 10 jaar lang beschikbaar vanaf de datum waarop de laatste eenheid van het model op de markt is gebracht.

¡Muchas gracias!

Gracias por haber elegido este producto VALBERG. Seleccionados, probados y recomendados por ELECTRO DEPOT, los productos de la marca VALBERG son sinónimo de un fácil manejo, de unas prestaciones fiables y de una calidad incuestionable.

Quedará muy satisfecho cada vez que use este aparato.

Bienvenido a ELECTRO DEPOT.

Consulte nuestra página web: www.electrodepot.es

A PRESENTACIÓN DEL APARATO

Descripción del aparato

B UTILIZACIÓN DEL APARATO

Utilización del aparato
Almacenamiento de alimentos

C INFORMACIÓN PRÁCTICA

Limpieza y mantenimiento
Transporte y cambio de lugar
Antes de ponerse en contacto con el servicio posventa
Consejos para ahorrar energía
Datos técnicos
Información para los institutos de prueba
Servicio y atención al cliente

Descripción del aparato

Este aparato no está destinado a usarse como un aparato empotrable.

Esta presentación de las partes del aparato se da a título informativo. Las partes pueden variar en función del modelo del aparato.

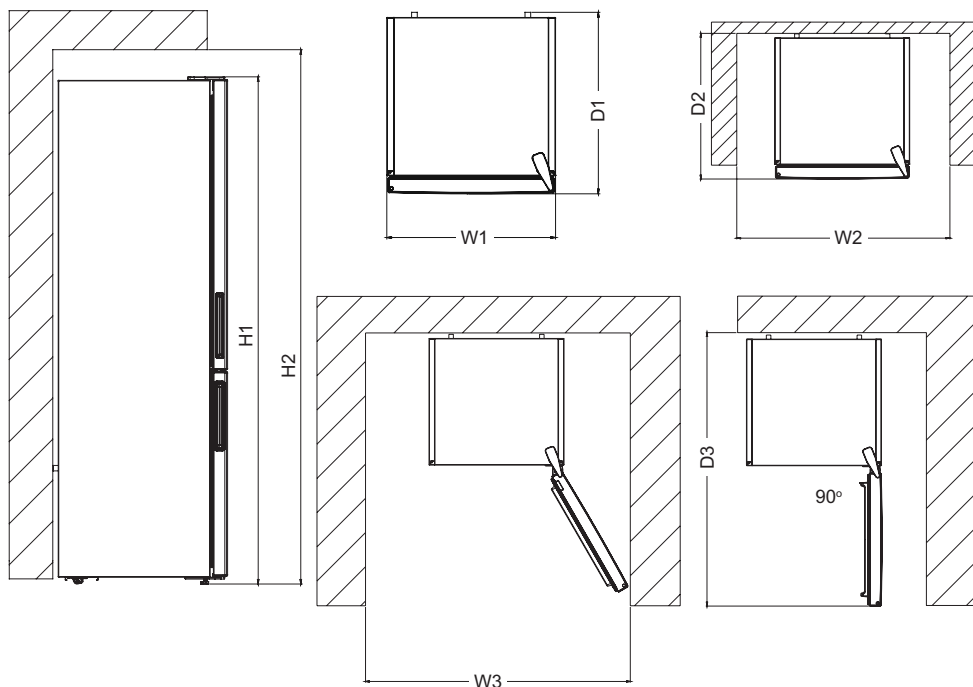
A) Compartimiento del frigorífico

B) Compartimento congelador

1. Caja del termostato
2. Estante para vino *
3. Bandejas del frigorífico
4. Cubierta del compartimento de verduras
5. Compartimento de verduras
6. Cajones del congelador
7. Cubitera
8. Rascador de plástico *
9. Bandejas de cristal del congelador *
10. Estante botellero
11. Estante de puerta ajustable * / Estante
12. Soporte de puerta para huevos
13. Estante

** En algunos modelos*

Dimensiones

Dimensiones globales ¹

H1	mm	1700
W1	mm	540
D1	mm	595

¹ altura, anchura y profundidad del aparato sin el tirador.

Espacio necesario para el uso ²

H2	mm	1850
W2	mm	640
D2	mm	692,8

² altura, anchura y profundidad del aparato con el tirador y el espacio necesario para la circulación del aire de refrigeración.

Espacio global necesario para el uso ³

W3	mm	650,2
D3	mm	1137,9

³ altura, anchura y profundidad del aparato con el tirador, más el espacio necesario para la circulación del aire de refrigeración y más el espacio necesario para permitir la apertura de la puerta con el ángulo mínimo para sacar todos los accesorios internos.

Utilización del aparato

Información relativa a la tecnología reducción de escarcha

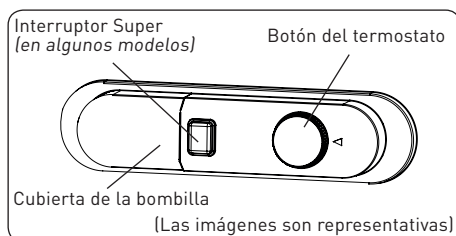
Gracias al evaporador envolvente, la tecnología LessFrost (reducción de escarcha) permite una refrigeración más eficaz, un desescarche manual y ofrece una zona de almacenamiento más flexible.

Ajuste del termostato

El termostato regula automáticamente la temperatura en el interior de los compartimentos del frigorífico y del congelador. Las temperaturas del frigorífico se obtienen girando la rueda hacia los números hacia arriba; de 1 a 3, 1 de 5 o SF (el número de cifras del termostato varía según el producto).

OBSERVACIONES IMPORTANTES:

No intente girar el botón por debajo de la posición 1 ya que se apagará el aparato.



Parámetros del termostato:

- 1 - 2:** Para almacenar alimentos a corto plazo.
- 3 - 4:** Para almacenar alimentos a largo plazo.
- 5:** Nivel máximo de refrigeración. El aparato funcionará durante más tiempo. Si es necesario, cambie el ajuste de temperatura.

Si el aparato dispone de la posición SF:

- Gire la rueda a SF para congelar rápidamente los alimentos frescos. En esta posición, el compartimento del congelador funcionará a temperaturas más bajas. Cuando los alimentos estén congelados, cambie la rueda del termostato a su posición normal de funcionamiento. Si no cambia la posición SF, el aparato volverá automáticamente a la última posición del termostato según el tiempo indicado en la nota. Vuelva a poner la

rueda del termostato a la posición SF y cámbiela a su uso normal, según el tiempo indicado en la nota. Si la rueda del termostato está en la posición SF cuando el aparato se enciende por primera vez, el funcionamiento de este último cambiará automáticamente a la posición 3 del termostato, según el tiempo indicado en la nota.

Supercongelación: Este interruptor debe usarse como interruptor de supercongelación. Para congelar al máximo, coloque el interruptor en la posición ON 24 horas antes de colocar alimentos frescos. Cuando los alimentos frescos estén en el congelador, suelen ser suficientes 24 horas en la posición ON. Para ahorrar energía, coloque el interruptor en la posición OFF 24 horas después de introducir alimentos frescos.

Interruptor de invierno: Si la temperatura ambiente es inferior a 16 °C, este interruptor debe utilizarse como interruptor de invierno y permite mantener el frigorífico por encima de 0 °C mientras que el congelador estará por debajo -18 °C en caso de una temperatura ambiente baja.

Advertencias de los parámetros de ajuste de temperatura

- El aparato ha sido diseñado para funcionar en el rango de temperatura ambiente según las normas relativas a la clase de clima mencionada en la etiqueta de características. No se recomienda poner en funcionamiento el frigorífico en lugares donde la temperatura esté fuera del rango establecido. Esto reducirá la eficiencia de refrigeración del aparato.
- Los ajustes de temperatura deben hacerse de acuerdo con la frecuencia de apertura de la puerta, la cantidad de alimentos almacenados en el aparato y la temperatura ambiente de la sala donde se encuentre.
- Cuando el aparato se encienda por primera vez, se debe dejar funcionando durante 24 horas para alcanzar la temperatura de funcionamiento. Durante este periodo, no abra la puerta ni guarde una gran cantidad de alimentos dentro del aparato.
- Se ha integrado una función de temporización de 5 minutos para evitar daños en el compresor de su electrodoméstico cuando se conecte o desconecte de la red o cuando se produzca un corte de energía. El aparato comenzará a funcionar con normalidad tras 5 minutos.

Clase climática y significado:

T (tropical): Este frigorífico está diseñado para usarse a temperaturas ambiente entre 16 y 43 °C.

ST (subtropical): Este frigorífico está diseñado para usarse a temperaturas ambiente entre 16 y 38 °C.

N (templado): Este frigorífico está diseñado para usarse a temperaturas ambiente entre 16 y 32 °C.

SN (templado extendido): Este frigorífico está diseñado para usarse a temperaturas ambiente entre 10 y 32 °C.

Indicador de temperatura

Para ayudarle a ajustar correctamente su aparato, hemos equipado el frigorífico con un indicador de temperatura situado en la zona más fría.

Para que los alimentos se conserven correctamente en el frigorífico y, sobre todo, en la zona más fría, compruebe que en dicho indicador de temperatura aparezca «OK». Si no aparece la palabra "OK", la temperatura no estará ajustada correctamente.



No se puede ver con facilidad si el indicador de temperatura está mal iluminado. La lectura correcta será más sencilla si está bien iluminado. Cada vez que modifique la temperatura del termostato, espere a que la temperatura del interior del electrodoméstico se establezca antes de realizar un nuevo ajuste, si fuese necesario. Modifique la posición del termostato progresivamente y espere al menos 12 horas antes de realizar una nueva comprobación y una eventual modificación.

OBSERVACIONES:

Tras cargar el aparato con alimentos frescos o después de repetidas aperturas (o aperturas prolongadas) de la puerta, es normal que no aparezca "OK" en el indicador de ajuste de temperatura. Si el evaporador del compartimento del frigorífico (pared del fondo del aparato) se cubre anormalmente con escarcha (aparato sobrecargado, temperatura ambiente elevada, aperturas frecuentes de la puerta), ajuste la rueda de temperatura en una posición inferior hasta obtener de nuevo períodos de parada del compresor.

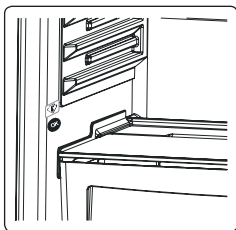
Ubicación de los alimentos Zona más fría



Podrá conservar mejor sus alimentos si los coloca en la zona de frío que corresponda a cada tipo de alimento. La zona más fría se sitúa justo encima del cajón de verduras.

Este símbolo representa la ubicación de la zona más fría de su frigorífico.

La zona más fría del compartimento del frigorífico está delimitada por las pegatinas pegadas en el lado izquierdo de la pared.



El límite superior de la zona más fría está indicado por la base inferior de la pegatina (la punta de la flecha). El estante superior de la zona más fría se debe encontrar al mismo nivel que la punta de la flecha. La zona más fría se sitúa bajo este nivel.

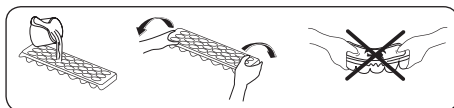
Como puede sacar estos estantes, asegúrese de que estén siempre al mismo nivel que los límites de zona descritos en las pegatinas para garantizar las temperaturas en esta zona.

Accesorios

Las descripciones visuales y textuales en la sección de accesorios pueden variar según el modelo de su dispositivo.

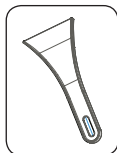
Cubitera (en algunos modelos)

- Llene la cubitera con agua y colóquela en el congelador.
- Cuando el agua se haya congelado por completo, puede girar la bandeja de cubitos de hielo como se indica para sacarlos.

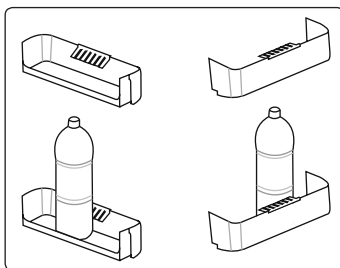
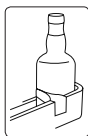


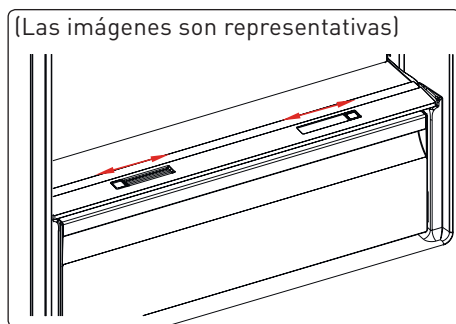
Rascador de plástico (en algunos modelos)

Después de un tiempo, se acumula escarcha en algunas zonas del congelador. La escarcha acumulada en el congelador debe eliminarse con regularidad. Utilice el rascador de plástico incluido para ello, si es necesario. No utilice objetos metálicos afilados para esta operación. Esto podría perforar el circuito de refrigeración y causar daños irreversibles al aparato.

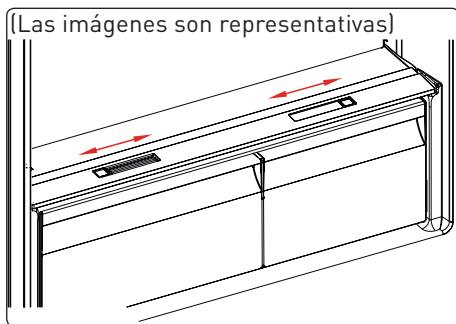
**Botellero (en algunos modelos)**

Utilice el botellero para evitar que las botellas se resbalen o se caigan.



Rueda de la bandeja de alimentos frescos (en algunos modelos)

o



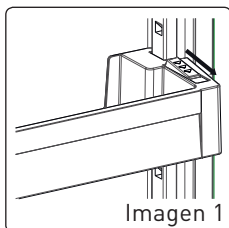
Si el compartimento de verduras está lleno debe abrir el ajuste de flujo de aire ubicado en la parte delantera del compartimento. Esto permite que entre aire en el compartimento de verduras y en el control de índice de humedad para aumentar la vida útil de los alimentos. El disco situado en la parte posterior del estante debe abrirse si aparece condensación en el estante de vidrio.

Estante ajustable (en algunos modelos)

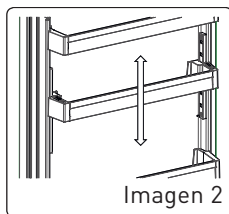
Se pueden realizar seis ajustes de altura diferentes para obtener las áreas de almacenamiento necesarias gracias al estante de puerta ajustable.

Para cambiar la posición del estante ajustable de la puerta:

Sostenga la parte inferior del estante y tire de las pestañas ubicadas en los lados del estante en el sentido de la flecha. (Imagen 1)



Coloque el estante a la altura requerida moviéndolo hacia arriba y hacia abajo. Cuando el estante esté en la posición deseada, suelte las pestañas de los lados (Imagen 2). Antes de soltar el estante, ejerza presión hacia arriba y hacia abajo para asegurarse de que esté correctamente en su lugar.



OBSERVACIONES:

Antes de realizar cualquier desplazamiento, sujete el estante y sostenga la bandeja desde abajo. De lo contrario, el estante podría salirse de los rieles debido a su peso. Esto podría dañar el estante o los rieles.

Almacenamiento de alimentos

Compartimento del frigorífico

- Para reducir la humedad y evitar la formación de escarcha asociada, guarde siempre los alimentos en recipientes cerrados en el frigorífico. La escarcha tiende a concentrarse en las partes más frías donde se evapora la humedad de los alimentos y, con el tiempo, su electrodoméstico requerirá una descongelación más frecuente.
- Tape todos los platos cocinados cuando los coloque en el frigorífico. No introduzca alimentos calientes. Introdúzcalos cuando estén fríos porque la temperatura / humedad dentro del frigorífico puede aumentar y provocar un mal funcionamiento de este.
- Asegúrese de que ningún elemento esté en contacto directo con la pared trasera del aparato, ya que se puede formar escarcha y el envase puede adherirse a ella. No abra la puerta del frigorífico con frecuencia.
- Se recomienda que la carne y el pescado eviscerados se introduzcan en envases herméticos y se coloquen en el estante de vidrio justo encima del cajón para verduras, donde el aire es más frío, lo que ofrece condiciones óptimas de almacenamiento.
- Guarde frutas y verduras sueltas en el compartimento para verduras.
- Almacenar frutas y verduras por separado evita que las verduras sensibles al etileno (verduras de hojas verdes, brócoli, zanahorias, etc.) se vean afectadas por frutas que liberan etileno (plátano, melocotón, albaricoque, higo, etc.).
- No coloque verduras mojadas en el frigorífico.
- La vida útil de todos los alimentos depende de su calidad inicial y del cumplimiento de un ciclo de refrigeración ininterrumpido antes de almacenarlos en el frigorífico.
- El agua que se escapa de la carne puede contaminar otros productos del frigorífico. Los productos cárnicos deben envolverse y las gotas de jugo que caigan en los estantes deben limpiarse.
- No coloque alimentos en el paso del flujo de aire.
- Consumir los alimentos envasados antes de la fecha de caducidad recomendada.

Evite que los alimentos toquen el sensor de temperatura ubicado en el compartimiento del frigorífico. Para mantener una temperatura de conservación óptima dentro del compartimiento del frigorífico, evite cualquier contacto entre los alimentos y el sensor.

- Para condiciones normales de trabajo, bastará con programar la temperatura de su frigorífico a 4 °C.
- La temperatura del compartimiento del frigorífico debe estar entre 0 y 8 °C, los alimentos frescos por debajo de 0 °C se congelan y se pudren, la carga bacteriana aumenta por encima de los 8 °C y los alimentos se deterioran.
- No coloque alimentos calientes en el refrigerador, espere a que baje la temperatura fuera. Los alimentos calientes aumentan la temperatura del frigorífico y esto podría causar una intoxicación alimentaria y el deterioro innecesario de los alimentos.
- La carne, el pescado, etc., deben almacenarse en el compartimiento de alimentos más frío y el compartimiento de verduras es el mejor para guardar verduras (si está disponible).
- Para evitar la contaminación cruzada, los productos cárnicos y las frutas y verduras no deben almacenarse juntos.
- Los alimentos deben colocarse en el frigorífico en envases cerrados o tapados para evitar la humedad y los olores.

La siguiente tabla es una guía rápida sobre cómo almacenar alimentos de manera más eficiente en el compartimiento del frigorífico.

Alimento	Duración de conservación máxima	Método y lugar de almacenamiento
Frutas y verduras	1 semana	Cajón de verduras
Carne y pescado	De 2 a 3 días	Envolver en film, bolsas de plástico o en una caja diseñada para carne y guárdelo en el estante de vidrio
Queso fresco	De 3 a 4 días	En el estante indicado
Mantequilla y margarina	1 semana	En el estante indicado
Productos embotellados, por ejemplo, leche y yogur	Hasta la fecha de caducidad recomendada por el productor	En el estante indicado

Huevos	1 mes	En el estante de huevos indicado
Alimentos cocinados	2 días	Todos los estantes

OBSERVACIONES:

Las patatas, cebollas y ajos no deben almacenarse en el frigorífico.

Compartimento congelador

- El congelador se utiliza para almacenar alimentos congelados, congelar alimentos frescos y hacer cubitos de hielo.
- Los alimentos en forma líquida deben congelarse en vasos de plástico y el resto en sobres o bolsas de plástico. Para congelar alimentos frescos: envuelva y selle los alimentos frescos adecuadamente, es decir, el embalaje debe ser hermético y sin fugas. Las bolsas para congelador, las bolsas de polietileno reforzado con papel de aluminio y los recipientes de plástico son ideales.
- No almacene alimentos frescos junto a alimentos congelados, ya que esto puede hacer que los alimentos congelados se derritan.
- Antes de congelar alimentos frescos, divídalos en porciones para que se puedan comer todos a la vez.
- Consuma los alimentos congelados rápidamente tras descongelarlos.
- Siga siempre las instrucciones del embalaje del fabricante de los alimentos cuando almacene alimentos congelados. En ausencia de información, no almacene alimentos durante más de 3 meses a partir de la fecha de compra.
- Al comprar alimentos congelados, asegúrese de que hayan sido almacenados en condiciones adecuadas y que su embalaje no esté dañado.
- Los alimentos congelados deben transportarse en envases adecuados y colocarse en el congelador lo antes posible.
- No compre alimentos congelados si su embalaje muestra signos de humedad e hinchazón anormal. Es probable que hayan sido almacenados a una temperatura inadecuada y que su contenido esté alterado.

- La vida útil de los alimentos congelados depende de la temperatura ambiente, la configuración del termostato, la frecuencia con la que se abre la puerta, el tipo de alimento y el tiempo necesario para transportar el producto desde la tienda hasta su hogar. Siga siempre las instrucciones del embalaje y no exceda el periodo de conservación.
- Si deja la puerta del congelador abierta durante mucho tiempo, aparecerá hielo en la superficie inferior del congelador. Por ello, la circulación de aire se obstruirá. Para evitar esto, desconecte primero el cable y espere a que el hielo se descongele. Cuando el hielo se haya derretido, limpie el congelador.
- El volumen especificado en la placa de identificación del aparato indica el volumen sin cestas, tapas, etc.
- Por favor, no vuelva a congelar alimentos que se han descongelado. Esto podría suponer un peligro para su salud, ya que podría ser víctima de una intoxicación alimentaria.

OBSERVACIONES:

La puerta del congelador es difícil de abrir después de que la puerta se cierre inmediatamente. Este fenómeno es normal. Una vez equilibrada, la puerta se abrirá fácilmente.

- Para mayor velocidad, utilice la rejilla de congelación rápida para alimentos domésticos (y para congelar rápidamente) debido a la mayor capacidad del estante de congelación. El estante de congelación rápida es el cajón inferior del compartimiento del congelador.
- Para usar la capacidad máxima del compartimiento del congelador, use los estantes de vidrio para las secciones superior e intermedia y el cajón inferior para la sección inferior.

La siguiente tabla es una guía rápida sobre cómo almacenar alimentos de manera más eficiente en el compartimiento del congelador.

Carne y pescado	Preparación	Duración de conservación máxima (en meses)
Chuleta	Envolver en papel de aluminio	de 6 a 8
Cordero	Envolver en papel de aluminio	de 6 a 8
Asado de ternera	Envolver en papel de aluminio	de 6 a 8
Tacos de ternera	En porciones pequeñas	de 6 a 8
Tacos de cordero	En porciones pequeñas	de 4 a 8
Carne picada	En su envase, sin especias	de 1 a 3
Asadura (piezas)	En porciones pequeñas	de 1 a 3
Salchichón / Salami	Debe conservarse envuelto, aunque tenga piel	
Pollo y pavo	Envolver en papel de aluminio	de 4 a 6
Oca y pato	Envolver en papel de aluminio	de 4 a 6
Ciervo, conejo, jabalí	En porciones de 2,5 kg o en forma de filetes	de 6 a 8
Pescado de agua dulce (salmón, carpa, trucha, bagre)		2
Pescado graso (lubina, rodaballo, lenguado)	Tras eviscerar el pescado y limpiar sus escamas, lávelo y séquelo. Si es necesario, quite la cola y la cabeza	4
Pescado azul (atún, caballa, pez azul, anchoas)		de 2 a 4
Crustáceos	Limpiar y colocar en una bolsa	de 4 a 6
Caviar	En su embalaje o en un envase de aluminio o plástico	de 2 a 3
Caracoles	En agua salada o en un recipiente de aluminio o plástico	3

OBSERVACIONES:

La carne congelada debe cocinarse como la carne fresca. Si la carne no se cocina después de descongelarla, no se debe volver a congelar.

Frutas y verduras	Preparación	Duración de conservación máxima (en meses)
Judías verdes y frijoles	Lavar, cortar en trozos pequeños y llevar a ebullición	de 10 a 13
Guisantes	Pelar, lavar y llevar a ebullición	12
Col	Limpiar y llevar a ebullición	de 6 a 8
Zanahoria	Limpiar, cortar en rodajas y llevar a ebullición	12
Pimientos	Cortar el tallo, cortar en dos partes, quitar el interior y llevar a ebullición	de 8 a 10
Espinacas	Pelar, lavar y llevar a ebullición	de 6 a 9
Coliflor	Quite las hojas, corte el corazón en trozos y remoje unos momentos en agua con un poco de jugo de limón	de 10 a 12
Berenjenas	Cortar en trozos de 2 cm después de lavar	de 10 a 12

Frutas y verduras	Preparación	Duración de conservación máxima (en meses)
Maíz	Limpiar y envasar con el tallo o en granos de maíz dulce	12
Manzanas y peras	Pelar y cortar	de 8 a 10
Albaricoques y melocotones	Cortar en dos partes y quitar el centro	de 4 a 6
Fresas y moras	Lavar y quitar el rabillo	de 8 a 12
Frutas cocinadas	Añadir 10 % de azúcar al recipiente	12
Ciruelas, cerezas	Lavar y quitar el rabillo	de 8 a 12

	Duración de conservación máxima (en meses)	Duración de descongelación a temperatura ambiente (en horas)	Tiempo de descongelación en el horno (minutos)
Pan	de 4 a 6	de 2 a 3	de 4 a 5 (de 220 a 225 °C)
Galletas	de 3 a 6	de 1 a 1,5	de 5 a 8 (de 190 a 200 °C)
Pasta	de 1 a 3	de 2 a 3	de 5 a 10 (de 200 a 225 °C)
Tarta	de 1 a 1,5	de 3 a 4	de 5 a 8 (de 190 a 200 °C)
Hojaldre	de 2 a 3	de 1 a 1,5	de 5 a 8 (de 190 a 200 °C)
Pizza	de 2 a 3	de 2 a 4	15 a 20 (200 °C)

Productos lácteos	Preparación	Duración de conservación máxima (en meses)	Condiciones de conservación
Leche envasada (homogeneizada)	En su propio envase	de 2 a 3	Leche, en su envase
Queso, excepto requesón	En lonchas	de 6 a 8	El embalaje original se puede utilizar para el almacenamiento durante un período corto. Almacene envuelto en papel de aluminio por períodos más largos
Mantequilla, margarina	En su envase	6	

Limpieza y mantenimiento

Desenchufe el aparato de la alimentación eléctrica antes de limpiarlo.



No limpie el frigorífico vertiéndole agua.



No utilice productos abrasivos ni detergentes para limpiar el aparato. Después del lavado, enjuague con agua limpia y seque bien. Cuando termine la limpieza, vuelva a conectar el enchufe a la fuente de alimentación con las manos secas.

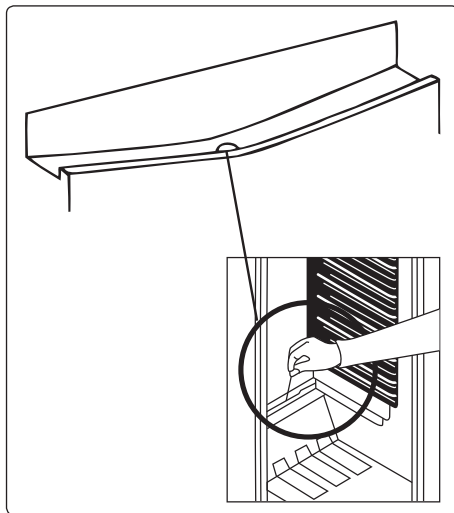
- Asegúrese de que no entre agua en la carcasa de la lámpara y otros componentes eléctricos.
- El aparato debe limpiarse regularmente con una solución a base de bicarbonato de sodio y agua tibia.
- Limpie los accesorios por separado a mano con agua y jabón. No lave los accesorios en el lavavajillas.
- Limpie el condensador con un cepillo al menos dos veces al año. Esto ahorra energía y mejora la eficiencia.



El enchufe de alimentación debe estar desenchufado durante la limpieza.

Descongelación

Descongelación del compartimento del frigorífico

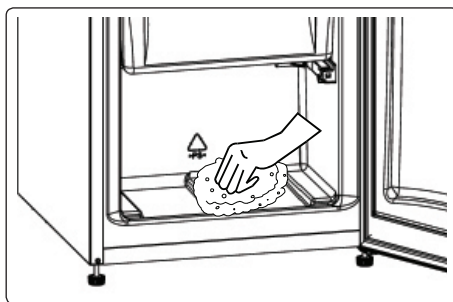


- La descongelación se activa automáticamente en el compartimento del frigorífico cuando está funcionando. El agua se recoge en la bandeja de evaporación y se evapora automáticamente.
- La bandeja de evaporación y el orificio de drenaje de agua deben limpiarse periódicamente con la varilla de drenaje para evitar que el agua se estanque en la parte inferior del refrigerador en lugar de salir.
- También es posible limpiar el orificio de drenaje vertiendo medio vaso de agua en él.

Proceso de descongelación del congelador

- Se acumulan pequeñas cantidades de escarcha dentro del congelador, dependiendo de cuánto tiempo se deje abierta la puerta o la cantidad de humedad introducida. Es importante evitar cualquier formación de escarcha o hielo en lugares que puedan afectar el mecanismo de cierre de la junta de la puerta. Esto podría permitir que entre aire en el armario y obligaría al compresor a funcionar continuamente. Las capas finas y blandas de escarcha acumulada se pueden eliminar con un cepillo o una rasqueta de plástico. No utilice elementos metálicos, raspadores afilados, herramientas mecánicas u otros dispositivos para acelerar el proceso de descongelación. Quite la escarcha que se haya desprendido de la superficie del armario. No es necesario parar el aparato para eliminar las capas finas de escarcha.

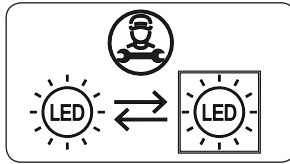
- Para quitar hielo macizo, desenchufe el aparato, vacíe su contenido en cajas de cartón y envuélvalo en mantas gruesas o capas de papel para mantenerlo fresco. La descongelación será más eficaz si se realiza cuando el congelador está casi vacío y debe realizarse lo más rápido posible para evitar un aumento innecesario de la temperatura del contenido.
- No utilice elementos metálicos, raspadores afilados, herramientas mecánicas u otros dispositivos para acelerar el proceso de descongelación. Subir la temperatura de los alimentos congelados durante la descongelación reducirá su vida útil. Mantenga el contenido del congelador bien envuelto y en un lugar fresco durante todo el período de descongelación.



- Limpie el interior del compartimiento con una esponja o un trapo suave.
- Para acelerar el proceso de descongelación coloque uno o varios recipientes de agua caliente en el compartimiento del congelador.
- Examine el contenido de los paquetes colocándolos nuevamente en el congelador. Si algunos alimentos se descongelan, cómalos dentro de las 24 horas o cocínelos antes de volver a congelarlos.
- Una vez finalizada la descongelación, limpie el interior del aparato con una solución de agua tibia y un poco de bicarbonato de sodio y séquelo bien. Lave todas las piezas desmontables de la misma manera y vuelva a montarlas. Vuelva a conectar el aparato a la red eléctrica y déjelo funcionar durante 2 o 3 horas en el número de configuración MÁX antes de volver a introducir comida.

Sustitución de la iluminación LED

- Este aparato está constituido por diodos fotoemisores (LED). Este tipo de diodos no puede ser sustituido por el consumidor. La vida útil de dichos LED es suficientemente larga para que no haya que realizar ninguna sustitución.
- Si, a pesar del esmero que se pone en su fabricación, los LED resultaran defectuosos, contacte con su servicio postventa para cualquier intervención en los mismos.



Transporte y cambio de lugar

Transporte y cambio de lugar

- El embalaje original y la espuma se pueden conservar para volver a transportar el aparato (opcional).
- Envuelva el aparato con un embalaje grueso, correas o cuerdas resistentes y siga las instrucciones de transporte que figuran en el embalaje.
- Quite todas las piezas desmontables o fijelas al dispositivo con cinta adhesiva para evitar golpes en caso de cambio de lugar o transporte.



Transporte siempre el aparato en posición vertical.

Cambio de posición de la puerta

- La dirección de apertura de la puerta de su electrodoméstico no se puede cambiar si los tiradores están montados en la superficie frontal de la puerta del aparato.
- Es posible cambiar la dirección de apertura de la puerta en los modelos sin tiradores.
- Si se puede cambiar la dirección de apertura de la puerta de su electrodoméstico, comuníquese con su técnico autorizado más cercano para realizar el cambio.

Antes de ponerse en contacto con el servicio posventa

Si tiene un problema con el **aparato**, compruebe los siguientes puntos antes de ponerse en contacto con el servicio posventa.

Su dispositivo no funciona compruebe si:

- Está conectado a la red eléctrica.
- El enchufe está conectado correctamente en la toma.
- El fusible de la toma o el fusible del cuadro se ha fundido.
- La toma está defectuosa. Para comprobar esto, conecte otro dispositivo que funcione en la misma toma.

El aparato funciona mal Compruebe si:

- El aparato está sobrecargado.
- La puerta del aparato está correctamente cerrada.
- Hay polvo en el condensador.
- El espacio de la parte trasera y de los laterales es suficiente.

El aparato hace ruido cuando está en funcionamiento

Ruidos normales

Se produce un sonido de traqueteo:

- Durante la descongelación automática.
- Cuando el aparato se enfría o se calienta (debido a la dilatación del material).

Suena un pequeño crujido: Este ruido se escucha cuando el termostato enciende y apaga el compresor.

Ruido del motor: Este ruido indica que el compresor está funcionando normalmente. El compresor puede causar más ruido durante un periodo corto de tiempo cuando se enciende por primera vez.

Se producen ruidos burbujeantes y salpicaduras: Causados por el flujo de refrigerante a través de la tubería del sistema.

Suenan ruidos de flujo de agua: Debido al agua que fluye hacia el recipiente de evaporación. Este ruido es normal durante la descongelación.

Se producen ruidos de soplado de aire: En algunos modelos, durante el funcionamiento normal del sistema debido a la circulación de aire.

Los bordes del aparato en contacto con la junta de la puerta están calientes

En particular, en verano (temporadas calurosas), las superficies en contacto con el sello de la puerta pueden calentarse más durante el funcionamiento del compresor, esto es normal.

Se acumula humedad dentro del aparato

Compruebe si:

- Toda la comida está embalada correctamente. Los alimentos deben estar secos antes de meterlos en el **aparato**.
- La puerta del **aparato** se abre con frecuencia. La humedad de la sala entra en **el aparato** cuando las puertas se abren. La humedad aumenta rápidamente si las puertas se abren con frecuencia, especialmente si la humedad en la sala es alta.

La puerta no se abre o se cierra correctamente

Compruebe si:

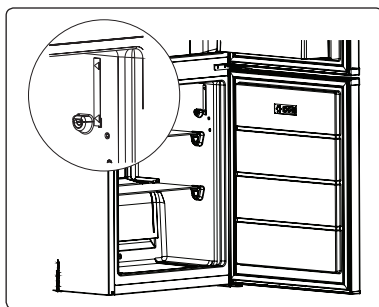
- Hay alimentos o envases que impiden que la puerta se cierre.
- Las juntas de las puertas están rotas o torcidas.
- El **aparato** está sobre una superficie plana.
- El compresor puede funcionar ruidosamente o el sonido del compresor / frigorífico puede aumentar en algunos modelos durante el funcionamiento en determinadas condiciones, como cuando el aparato se enchufa por primera vez, cuando cambia la temperatura ambiente o cuando cambia el uso. Esto es normal y el ruido disminuye automáticamente cuando el frigorífico alcanza la temperatura requerida.

Recomendaciones

- Si el aparato está apagado o desenchufado, espere al menos 5 minutos antes de enchufarlo o reiniciarlo para no dañar el compresor.
- Si el aparato no se utilizará durante un período de tiempo prolongado (como durante las vacaciones), desconecte el enchufe. Descongele y limpie el aparato y deje la puerta abierta para evitar la formación de moho y malos olores.
- Si un problema persiste tras haber seguido las instrucciones anteriores, consulte a su técnico autorizado más cercano.
- Este aparato está destinado únicamente a un uso doméstico. No puede utilizarse con fines comerciales o comunitarios. Si el consumidor utiliza el aparato de manera inapropiada, insistimos en que el fabricante y el vendedor no se harán responsables de ninguna reparación o avería que ocurra durante el período de garantía.

Consejos para ahorrar energía

1. Instale el aparato en una sala fresca y bien ventilada, pero no expuesta a la luz solar directa ni cerca de una fuente de calor (como un radiador o un horno), de lo contrario, deberá utilizar una placa aislante.
2. Deje que los alimentos y las bebidas calientes se enfríen antes de colocarlos en el aparato.
3. Coloque los alimentos que desea descongelar en el compartimiento del frigorífico. La baja temperatura de los alimentos congelados enfriará el compartimiento del frigorífico mientras se descongelan. Esto ahorrará energía. Dejar que la comida se descongele fuera del aparato es una pérdida de energía.
4. Las bebidas y los alimentos deben mantenerse cerrados dentro del aparato. De lo contrario, la humedad aumentará y, por lo tanto, el aparato consumirá más energía. Mantener las bebidas y otros líquidos cerrados ayuda a preservar su olor y sabor.
5. No dejar las puertas abiertas durante largos períodos de tiempo ni abrirlas con demasiada frecuencia porque entrará aire caliente en el aparato y el compresor funcionará de manera innecesaria y frecuente.
6. Deje las tapas cerradas de los compartimientos que tengan una temperatura diferente (como los compartimientos de verduras y frescos, si están disponibles).
7. Las juntas de la puerta deben permanecer limpias y flexibles. Cambie las juntas si están desgastadas.
8. El consumo de energía del aparato se estima con los cajones del compartimiento del congelador vacíos.
9. Para ahorrar energía, no utilice el volumen situado entre el límite de carga y la puerta ni el situado a lo largo de la línea límite de carga. La línea límite de carga también se utiliza en la estimación del consumo de energía.



Datos técnicos

La información técnica se puede encontrar en la placa de características en el interior del aparato y en la etiqueta energética.

El código QR de la etiqueta energética incluida con el aparato contiene un enlace web a la información del rendimiento del aparato en la base de datos EPREL de la UE.

Conserve la etiqueta energética como referencia junto con el manual del usuario y los demás documentos incluidos con el aparato.

También es posible encontrar la misma información en EPREL utilizando el enlace <https://eprel.ec.europa.eu> con el nombre del modelo y número de producto de la placa de características del aparato.

Información para los institutos de prueba

La instalación y preparación del aparato para la verificación EcoDesign debe cumplir con la norma EN 62552.

Los requisitos de ventilación, las dimensiones de los huecos y los espacios libres traseros mínimos deben ser los especificados en el apartado 2 de este manual del usuario. Póngase en contacto con el fabricante para obtener más información, incluidos los planos de carga.

Servicio y atención al cliente

Utilice siempre repuestos originales.

Al comunicarse con nuestro centro autorizado de atención al cliente, asegúrese de tener a mano los siguientes datos: modelo, número de serie e índice de servicio.

Esta información se puede encontrar en la placa de características. Puede haber modificaciones sin previo aviso.

Los recambios originales para componentes específicos están disponibles durante 10 años a partir de la fecha de comercialización de la última unidad del modelo.