

### **CONDITION DE GARANTIE**

**FR**

Ce produit est garanti pour une période de 2 ans à partir de la date d'achat\*, contre toute défaillance résultant d'un vice de fabrication ou de matériau. Cette garantie ne couvre pas les vices ou les dommages résultant d'une mauvaise installation, d'une utilisation incorrecte ou de l'usure anormale du produit.

\*sur présentation du ticket de caisse.

### **GARANTIEVOORWAARDEN**

**NL**

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

\*op vertoon van kassabon.

### **CONDICIONES DE GARANTÍA**

**ES**

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

\*previa presentación del comprobante de compra.

**ELECTRO DEPOT**

1 route de Vendeville

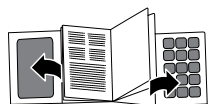
59155 FACHES-THUMESNIL - FRANCE

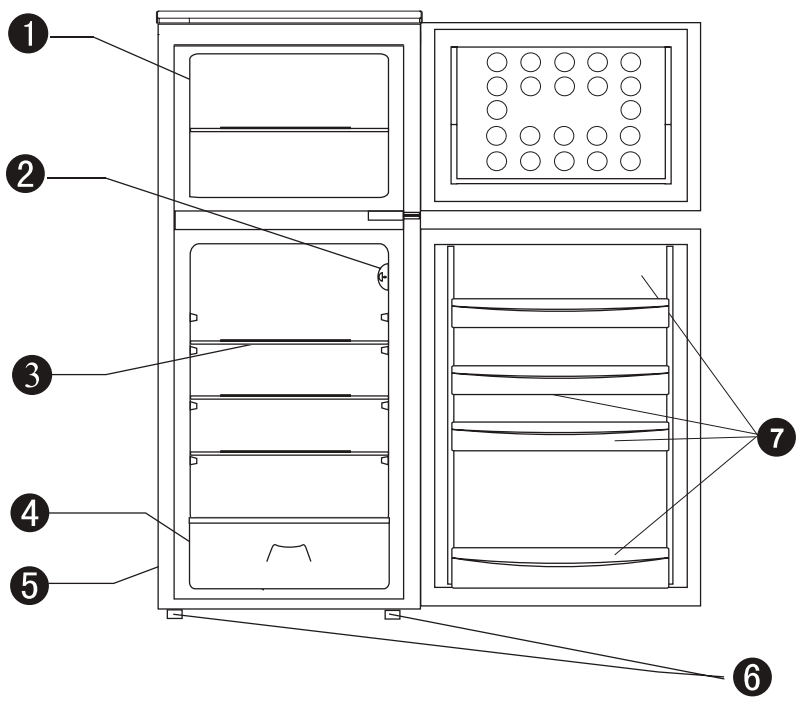
Réfrigérateur - congélateur  
Koelvriestkast  
Frigorífico - congelador

967527  
2D 248 F X742C

CONSIGNES D'UTILISATION	.....02
GEBRUIKSAANWIJZINGEN	.....22
INSTRUCCIONES DE USO	.....42













# Merci !

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

Bienvenue chez ELECTRO DEPOT.

Visitez notre site Internet : [www.electrodepot.fr](http://www.electrodepot.fr)  
[www.electrodepot.be](http://www.electrodepot.be)

**VOTRE AVIS COMPTE !**



**PARTAGEZ  
VOTRE EXPERIENCE  
SUR LES PRODUITS**

Parce que votre satisfaction est notre priorité, nous vous proposons  
de donner votre avis sur ce produit. Il sera transmis et analysé par  
nos équipes afin d'améliorer continuellement le produit.

**Donnez votre avis sur <http://www.electrodepot.fr/avis-client>**



**ELECTRO DEPOT**



## A

### Aperçu de l'appareil

Températures ambiantes d'utilisation  
Réglage du thermostat  
Pièces et caractéristiques

---

## B

### Utilisation de l'appareil

Instructions d'installation  
Fonctionnement de votre réfrigérateur  
Zone la plus froide du réfrigérateur  
Respect des règles d'hygiène alimentaire

---

## C

### Informations pratiques

Entretien et maintenance  
Diagnostic des pannes  
Guide de diagnostic des pannes  
Mise au rebut de votre ancien appareil

Les notices sont aussi disponibles sur le site  
<http://www.electrodepot.fr/sav/notices/>  
<http://www.electrodepot.be/fr/sav/notices>

## Températures ambiantes d'utilisation

Il est recommandé de respecter les classes climatiques indiquées dans la fiche produit sur la plaque signalétique de l'appareil, cela vous permet de vérifier sous quelles plages de températures ambiantes l'appareil peut être utilisé :

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

Un appareil multi-classes peut gérer la température la plus basse et la plus élevée de l'ensemble des classes couvertes. L'utilisation de l'appareil en dehors de la plage de température ambiante alterne ses performances et sa durée de vie.

## Réglage du thermostat

Pour un usage optimal et des économies d'énergie, il est recommandé de régler le(s) thermostat(s) de l'appareil selon la température ambiante de la pièce d'utilisation et le respect de la classe climatique.

Veillez vous référer à la fiche produit pour connaître la classe climatique associée aux températures ambiantes minimales et maximales adaptées à l'appareil ainsi que le réglage de température recommandé pour un stockage optimisé des denrées alimentaires.

Les degrés des températures ambiantes T°C sont donnés uniquement à titre indicatif. L'emplacement dans la pièce, la fréquence d'ouverture de porte(s) ou encore le niveau de chargement en denrées alimentaires de l'appareil peuvent impacter les positions précisées. La ou les position(s) de thermostat(s) peu(ven)t devoir être modifiées pour compenser ces facteurs.

Exemples de pièce d'utilisation :

- Pièce non chauffée en hiver comme un garage dans une région froide.
- Pièce à vivre normalement chauffée comme une cuisine.
- Pièce non climatisée en été dans une région chaude.

## Pièces et caractéristiques

- |   |  |   |  |
|---|--|---|--|
| ❶ | Congélateur                                  | ❺ | Compresseur (à l'arrière du réfrigérateur) |
| ❷ | Thermostat                                   | ❻ | Pieds réglables                            |
| ❸ | Clayettes dans le compartiment réfrigérateur | ❼ | Balconnets de contreporte                  |
| ❹ | Bac à légumes                                |   |  |

## Instructions d'installation

Branchez l'appareil à une prise murale exclusivement dédiée à cet effet et convenablement installée et mise à la terre. Ne coupez ou n'enlevez jamais, pour quelque raison que ce soit, le troisième fil (terre) du cordon d'alimentation. Toute question concernant l'alimentation ou la mise à la terre doit être posée à un électricien accrédité ou à un centre habilité à travailler sur ce type de produit.



### AVERTISSEMENT

Si la prise reliée à la terre est utilisée de façon inappropriée, il existe peut y avoir un risque de choc électrique.

La prise murale doit toujours être munie d'un raccordement à la terre.

Si l'alimentation en courant n'est pas raccordé à la terre ; vous ne devez pas connecter l'appareil.

### Avant d'utiliser votre réfrigérateur :

- Retirez l'emballage extérieur et intérieur.
- Vérifiez que toutes les pièces listées dans la partie « Pièce et caractéristiques » sont bien fournies avec l'appareil.
- Avant de brancher l'appareil à l'alimentation électrique, laissez-le au repos pendant environ deux heures. Vous diminuez ainsi tout risque de dysfonctionnement dans le système de refroidissement, dû à la manutention pendant le transport.

### AVERTISSEMENT : AVANT D'UTILISER VOTRE APPAREIL :

- Si votre appareil était debout lors du transport, merci d'attendre 8 heures avant de raccorder votre appareil à l'alimentation.
  - Si votre appareil était couché lors du transport, merci d'attendre 24 heures avant de raccorder votre appareil à l'alimentation.
- Dans tous les cas, afin d'éviter tout risque sanitaire, merci d'attendre 4 heures pour permettre à votre appareil de refroidir avant de mettre des aliments à l'intérieur.

Nettoyez la surface intérieure avec de l'eau tiède en utilisant un chiffon doux.

**Installation de votre réfrigérateur :**

- Placez votre appareil sur un sol suffisamment dur pour que l'appareil tienne solidement en place lorsqu'il est complètement rempli.
- Pour mettre l'appareil à niveau, réglez les pieds à l'avant de l'appareil.
- Prévoyez une douzaine de cms d'espace libre à l'arrière et sur les côtés de l'appareil pour que l'air puisse circuler pour refroidir le compresseur. Laissez également une trentaine de centimètres d'espace libre au-dessus de celui-ci.
- Placez l'appareil loin de la lumière directe du soleil et des sources de chaleur (poêles, appareils de chauffage, radiateurs etc.). La lumière directe du soleil peut endommager le revêtement en acrylique et les sources de chaleur peuvent augmenter la consommation d'électricité. Des températures ambiantes extrêmement froides peuvent aussi entraîner des dysfonctionnements.
- Évitez d'installer l'appareil dans des endroits humides. Si l'air contient trop d'humidité, il y aura rapidement du givre sur l'évaporateur.
- Le produit doit être installé conformément aux règles nationales d'installation en vigueur.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
- La prise de courant doit rester accessible après l'installation de l'appareil.

**MISE EN GARDE :**

Pour éviter tout danger dû à l'instabilité de l'appareil, celui-ci doit être installé et fixé en accord avec les instructions fournies dans le présent guide d'utilisation.

- Faites fonctionner votre produit environ 2/3 heures avant d'y stocker de la nourriture.
- Ne chargez pas trop de nourriture dans l'appareil. N'ouvrez pas trop souvent la porte pour maintenir l'appareil à une température correcte et économiser de l'énergie.

**Modification du sens d'ouverture de la porte :**

Avant de modifier le sens d'ouverture de la porte du réfrigérateur, assurez-vous que ce dernier est débranché et vide ; demandez à une autre personne de vous aider pendant la manipulation. Pour modifier le sens d'ouverture de la porte, il vous faut un tournevis et une clé réglable.

1. Dévissez les quatre vis qui fixent le plan de travail et déposez ce dernier.



2. Dévissez les quatre vis qui fixent le support du haut et déposez ce dernier. Retirez alors la porte supérieure et placez-la dans un lieu sûr.



3. Tout en soulevant la porte inférieure, retirez le support central en dévissant les 2 vis.



4. Retirez la porte inférieure de l'axe de charnière inférieure. Basculez le réfrigérateur sur l'arrière et mettez-le sur une surface ferme.



5. Retirez le support inférieur en dévissant les vis. Retirez le pied réglable et déplacez-le du côté gauche au côté droit. Retirez ensuite la vis fixée du côté gauche.



6. Déposez l'axe de charnière inférieure en utilisant une clé. Retournez le support de la charnière et remplacez-le au même endroit. Remplacez le support inférieur de l'autre côté et remettez le réfrigérateur droit.



7. Permutez les obturateurs. Retirez les capuchons de charnière de porte sur les 2 portes (haut et bas) et insérez-les de l'autre côté des portes.



8. Remplacez le support central tout en remplaçant la porte inférieure. Pour faciliter le réglage final, ne serrez pas complètement les vis du support.



9. Dévissez l'axe de charnière du support supérieur en utilisant la clé. Retournez le support et remplacez-le au même endroit. Vérifiez que les portes sont alignées horizontalement et verticalement et que tous les joints maintiennent les portes fermées avant de bien serrer la charnière centrale et le support supérieur. Enlevez et permutez l'insert en plastique du plan de travail avant de replacer le plan de travail. Réajustez les pieds réglables.



10. Remplacez le support supérieur en remettant en place la porte supérieure. Ne serrez pas complètement les vis.



## Fonctionnement de votre réfrigérateur

Il est recommandé d'installer l'appareil dans un endroit où la température ambiante est comprise entre :

- 16 et 32°C pour un appareil de classe climatique N
- 10 et 32°C pour un appareil de classe climatique SN

Note : pour connaître la classe climatique de votre produit, référez-vous à la fiche produit située dans la partie : « Caractéristiques techniques » du manuel d'instructions. Si la température ambiante est supérieure ou inférieure à la température recommandée, la température intérieure de l'appareil peut fluctuer.

### Utilisation du thermostat :

1. Lorsque vous faites marcher le réfrigérateur pour la première fois, réglez le thermostat sur 3, branchez la prise d'alimentation et laissez-le fonctionner sans mettre de nourriture. Il faut le laisser ainsi en général 2 à 3 heures. Puis réglez le thermostat comme vous le désirez et placez la nourriture dans le réfrigérateur.
2. La température du réfrigérateur peut être réglée en tournant le bouton du thermostat. Il convient en général de le régler sur 3-4. Si vous le réglez sur une valeur plus élevée, vous augmentez la capacité de refroidissement.



**Dégivrage :**

Afin de garantir le fonctionnement correct de l'appareil, il est nécessaire de procéder au dégivrage au moins 1 fois par an ou lorsque la couche de glace est supérieure à 10 mm.

De temps en temps, vous pouvez éliminer la couche de glace qui s'est formée à l'aide d'une raclette ou de tout autre instrument en plastique.

**N'UTILISEZ JAMAIS D'INSTRUMENT MÉTALLIQUE OU D'APPAREIL ÉLECTRIQUE POUR PROCÉDER AU DÉGIVRAGE.**

**Mises en garde :**

- Lorsque vous dégivrez, n'utilisez jamais d'objet coupant ou métallique pour enlever la glace de la surface de l'évaporateur pour ne pas endommager ce dernier.
- Rebranchez le courant après plus de 15 minutes.

**Pour dégivrer :**

Pour dégivrer l'appareil, choisissez une période où votre appareil n'est pas trop chargé. Ôtez toute la nourriture, placez-la dans un autre réfrigérateur ou dans un endroit très frais. Réglez le thermostat sur la position d'arrêt (0), débranchez l'appareil et ouvrez la porte. Une fois le givre fondu, éliminez l'eau et séchez l'intérieur du réfrigérateur.

Attendez 15 minutes puis rebranchez l'appareil. Vous pouvez alors redémarrer le réfrigérateur en réglant le thermostat sur la valeur souhaitée.

**Zone la plus froide du réfrigérateur**

Le symbole ci-contre indique l'emplacement de la zone la plus froide de votre réfrigérateur. Cette zone est délimitée en bas par la vitre du bac à légumes, et en haut par le symbole ou bien la clayette positionnée à la même hauteur.

Afin de garantir les températures dans cette zone, veillez à ne pas modifier le positionnement de cette clayette. Dans les réfrigérateurs à air pulsé (équipés d'un ventilateur ou modèles No Frost), le symbole de la zone la plus froide n'est pas représenté car la température à l'intérieur de ceux-ci est homogène.

**Installation de l'indicateur de température :**

Pour vous aider à bien régler votre réfrigérateur, celui-ci est équipé d'un indicateur de température qui permet de contrôler la température moyenne dans la zone la plus froide.

**ATTENTION**

Cet indicateur est prévu pour fonctionner uniquement avec votre réfrigérateur. Veillez à ne pas l'utiliser avec un autre réfrigérateur ou pour toute autre utilisation : en effet, la zone la plus froide varie d'un appareil à l'autre.

**Indicateur de température : zone la plus froide de votre réfrigérateur :**

Grâce à l'indicateur de température, vous pouvez vérifier régulièrement que la température de la zone la plus froide est correcte. En effet, la température à l'intérieur du réfrigérateur est fonction de plusieurs facteurs tels que la température ambiante du local, la quantité de denrées stockées et la fréquence d'ouverture de la porte. Prenez ces facteurs en considération lors du réglage de l'appareil.

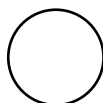
Lorsque l'indicateur indique « OK », cela signifie que votre thermostat est bien réglé, et que la température intérieure est correcte.

Si la couleur de l'indicateur est blanche, cela signifie que la température est trop élevée. Il faut dans ce cas augmenter le réglage du thermostat et attendre 12 heures pour effectuer un nouveau contrôle visuel de l'indicateur.

Après chargement ou ouverture de la porte, il est possible que l'indicateur devienne blanc au bout de quelques instants.



Réglage correct



Température trop élevée, réglez le thermostat

## Respect des règles d'hygiène alimentaire

### **Achat de produits frais :**

N'achetez pas de produits frais pendant la pause de midi, à moins que vous ne disposiez d'un réfrigérateur sur votre lieu de travail pour y conserver vos produits au frais pendant l'après-midi. Si vous laissez des produits frais dans votre voiture ou à température ambiante trop longtemps, la température des produits augmente, favorisant ainsi le développement de bactéries dangereuses.

### **Conservez les produits frais ensemble :**

Conservez les produits frais ensemble lorsque vous vous déplacez dans le supermarché et quand vous rentrez chez vous. Si vous gardez tous les produits frais ensemble, ils resteront frais plus longtemps.

### **Utilisez un sac pour produits frais :**

Vous pouvez acheter des sacs spéciaux à isolation thermique dans la plupart des supermarchés et dans d'autres magasins. Ils conservent les produits frais plus longtemps, mais doivent être utilisés pour les ramener à la maison et non pas pour les stocker. Sortez les produits du sac dès votre arrivée chez vous et placez toujours vos produits frais dans l'appareil avant de ranger les produits secs.

### **Fermez la porte !**

Pour éviter que l'air froid ne s'échappe, ouvrez la porte le moins souvent possible. Lorsque vous rentrez chez vous après avoir fait les courses, trie la nourriture avant d'ouvrir la porte.

### **Conseils pour conserver vos produits en parfait état dans le réfrigérateur :**

Prenez particulièrement soin de la viande et du poisson.

Les viandes cuites doivent toujours être stockées sur une clayette au-dessus des viandes crues pour empêcher le transfert de bactéries. Conservez les viandes crues sur un plat assez grand pour recueillir le jus et couvrez-le avec un film autocollant.

Laissez de l'espace autour des aliments : cela permet à l'air frais de circuler autour du réfrigérateur.

**Emballer la nourriture !**

Pour empêcher le transfert d'odeurs et le séchage des aliments, ces derniers doivent être emballés et couverts séparément. Les fruits et légumes n'ont pas à être emballés.

Laissez la nourriture précuite refroidir comme il convient.

Laissez toujours la nourriture précuite refroidir avant de la mettre dans le réfrigérateur. Cela empêche la température intérieure du réfrigérateur d'augmenter.

L'observation des conseils suivants permet d'éviter la contamination croisée et d'éviter une mauvaise conservation des aliments :

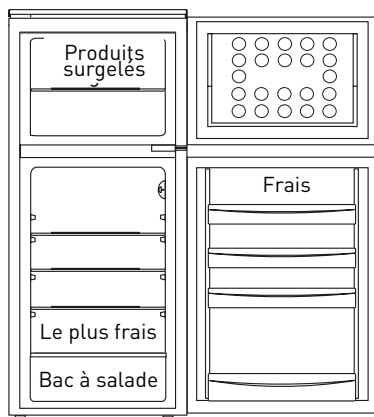
Emballer systématiquement les produits pour éviter que les denrées ne se contaminent mutuellement. Lavez-vous les mains avant de toucher les aliments et renouvelez l'opération plusieurs fois pendant la préparation du repas si celle-ci implique des manipulations successives de produits différents, et après, bien sûr, au moment de passer à table comme les règles d'hygiène l'imposent.

Ne réutilisez pas des ustensiles ayant déjà servi (cuillère en bois, planche à découper) sans les avoir bien nettoyés au préalable.

Attendez le refroidissement complet des préparations avant de les mettre dans le réfrigérateur (exemple : soupe).

Limitez le nombre d'ouvertures de la porte et, en tout état de cause, ne la laissez pas ouverte trop longtemps pour éviter une remontée en température du réfrigérateur.

Disposez les aliments de telle sorte que l'air puisse circuler librement tout autour.

**Conservation des aliments dans le réfrigérateur en fonction de leur nature :**

**Zone fraîche :**

C'est là où vous devez stocker les aliments qui pourront être conservés plus longtemps si vous les maintenez frais. Lait, yaourts, jus de fruits, fromages à pâte dure, par exemple le cheddar. Bouteilles et bocaux ouverts de sauces de salade, autres sauces et confitures. Matières grasses, par exemple le beurre, la margarine, les produits à tartiner allégés, les fritures et le lard. œufs.

**Zone la plus froide : 1°C à 5°C**

C'est là où il faut mettre les aliments qui doivent être froids pour être conservés en toute sécurité. Il s'agit plus généralement de tout produit frais dont la date limite de consommation (DLC) est associée à une température de conservation inférieure ou égale à +4 °C.

- Les aliments crus et non cuits, qui doivent toujours être enveloppés.
- Les aliments précuits réfrigérés, par exemple les aliments prêts à consommer, les pâtés à la viande, les fromages à pâte molle.
- Les viandes précuites, par exemple le jambon.
- Les salades préparées (y compris les salades vertes composées, en morceaux, prélavées, préemballées, les salades de riz, les salades de pommes de terre, etc.).
- Les desserts, par exemple le fromage frais, la nourriture préparée à la maison, les restes ou les gâteaux à la crème.

**Bac à salade :**

C'est la partie la plus humide du réfrigérateur.

Légumes, fruits, feuilles de salade fraîches, par exemple laitues entières non lavées, tomates entières, radis, etc...

**NOUS VOUS RECOMMANDONS D'EMBALLER TOUS LES PRODUITS CONSERVÉS DANS LE BAC À SALADE.**

**REMARQUE**

Emballer toujours la viande crue, le poulet et le poisson et stockez-les sur la clayette la plus basse du réfrigérateur. De cette façon, ils ne s'égoutteront pas sur les autres aliments et ne seront pas en contact avec ces derniers.

**Achat de produits surgelés :**

Lorsque vous achetez des produits surgelés, lisez les conseils de stockage sur l'emballage.

Vérifiez la température du compartiment à produits surgelés dans le magasin où vous achetez ce type de produits. Elle doit être inférieure à -18 °C.

**Choisissez vos produits avec soin :**

Regardez rapidement l'emballage du produit surgelé et assurez-vous qu'il est en parfait état.

**Achetez les produits surgelés en dernier :**

Achetez toujours vos produits surgelés en dernier lorsque vous allez au supermarché et/ou dans d'autres magasins.

Veuillez prendre en compte les indications ci-dessous concernant la température et la durée de conservation en fonction du nombre d'étoiles figurant sur le produit :

Étoiles	Températures	Durée de conservation des surgelés
*	≤ -6 °C	3 jours
**	≤ -12 °C	1 mois
*(***)/***	≤ -18 °C	Plusieurs mois (date sur l'emballage)

Note : vous trouverez les informations relatives au nombre d'étoiles de votre produit dans la partie « LABEL ÉNERGÉTIQUE » de ce manuel d'instructions.

**Conservez les produits surgelés ensemble :**

Lorsque vous vous déplacez dans le supermarché et que vous revenez chez vous, si vous gardez tous les produits surgelés ensemble, ils resteront plus facilement surgelés.

Rangez vos produits dès que possible.

N'achetez pas de produit surgelé si vous ne le mettez pas rapidement dans votre congélateur.

Vous pouvez acheter des sacs spéciaux à isolation thermique dans la plupart des supermarchés et dans d'autres magasins. Ils maintiennent froids les produits surgelés plus longtemps.

Ne mettez pas de bouteille contenant une boisson dans le congélateur, car elle pourrait éclater et endommager le congélateur.

### **Décongélation des produits surgelés :**

Pour certains produits, ce n'est pas nécessaire de les décongeler avant de les cuire. Les légumes et les pâtes peuvent être ajoutés directement dans l'eau bouillante ou cuits à la vapeur. Les sauces et soupes surgelées peuvent être mises dans une casserole et réchauffées doucement jusqu'à ce qu'elles soient décongelées.

### **Pour décongeler des produits surgelés :**

1. Couvrez le produit.
2. Décongelez-le à température ambiante. N'oubliez pas qu'en décongelant le produit dans une zone plus chaude, vous favorisez la croissance des bactéries.
3. Avant la cuisson, assurez-vous systématiquement que la nourriture ne contient pas de cristaux de glace, en particulier la viande. De tels cristaux signifient que la nourriture n'est pas complètement décongelée. Lorsque c'est le cas, la température de cuisson est plus basse et peut ne pas suffire pour détruire des bactéries dangereuses.
4. Faites cuire la nourriture dès que possible après décongélation.
5. Éliminez et jetez le liquide perdu pendant la décongélation.

### **Décongélation des produits surgelés au four :**

De nombreux fours (y compris les micro-ondes) ont des réglages décongélation.

Pour éviter la croissance des bactéries, utilisez-les uniquement lorsque vous voulez cuire la nourriture immédiatement après.

**Congélation des produits frais :**

Votre congélateur est un compartiment 4 étoiles. Cela signifie que vous pouvez y congeler des produits frais et y conserver des produits surgelés.

Conseils de sécurité :

- Ne recongelez jamais un produit décongelé, sauf si vous le refaites cuire afin de détruire les bactéries nuisibles.
- Ne recongelez jamais des fruits de mer décongelés.
- Les bananes, grenades, poires ou liquides gazéifiés ne doivent pas être congelés.

**Conseils utiles :**

- Pour congeler des produits frais, utilisez des aliments de qualité que vous manipulerez le moins possible. Séparez vos aliments en petites quantités car celles-ci se congèlent plus rapidement, demandent moins de temps de décongélation et vous permettent de choisir la quantité la mieux adaptée à vos besoins.
- Refermez correctement vos sachets après avoir sorti un produit. Cette mesure évite que les aliments ne soient desséchés ou brûlés par le congélateur. Cela évite également, la formation de givre sur le reste des aliments.



## Entretien et maintenance

### **Nettoyage de votre réfrigérateur :**

- Débranchez l'appareil.
- Lavez l'intérieur avec de l'eau chaude et une solution de bicarbonate. Pour cela, ajoutez environ 6 cuillères à soupe de bicarbonate à un litre d'eau.
- Lavez les étagères et les plateaux avec une solution de détergent doux.
- L'extérieur de l'appareil doit être nettoyé avec un détergent doux et de l'eau chaude.

### **Maintenance de votre réfrigérateur :**

Coupure de courant : La plupart des pannes de courant ne durent que quelques heures et n'affectent pas la température de votre appareil si vous ouvrez la porte le moins souvent possible. Si la panne dure plus longtemps, il vous faut prendre les mesures appropriées pour protéger le contenu du réfrigérateur.

### **Pendant les vacances :**

Lors d'absences prolongées, enlevez la nourriture, débranchez votre appareil, nettoyez-le et laissez la porte entrouverte pour éviter la formation éventuelle de condensation, moisissure ou odeurs.

### **Déménagement de votre réfrigérateur :**

- Enlevez la nourriture.
- Attachez fermement tous les éléments mobiles à l'intérieur de votre appareil à l'aide de ruban adhésif.
- Faites rentrer les vis de mise à niveau pour ne pas les endommager.
- Fermez les portes et scotchez-les.
- Assurez-vous que l'appareil reste debout durant son transport. Ne penchez pas l'appareil de plus de 45° lorsque vous le déplacez.

## Diagnostic des pannes

Vous pouvez vous-même résoudre les problèmes courants de votre appareil, évitant ainsi le coût de la visite éventuelle d'un réparateur. Essayez les suggestions ci-dessous pour voir si vous pouvez résoudre un problème avant de faire appel à un réparateur.

### Guide de diagnostic des pannes

Problème	Cause possible
Le réfrigérateur ne fonctionne pas.	Il n'est pas branché. Le disjoncteur s'est déclenché ou le fusible a sauté.
Le réfrigérateur n'est pas assez froid.	Vérifiez le réglage du thermostat. L'environnement extérieur peut imposer un réglage plus élevé. La porte est ouverte trop souvent. La porte n'est pas complètement fermée. Le joint de porte n'est pas assez étanche. Il n'y a pas assez d'espace entre l'appareil et les parois à l'arrière et sur les côtés.
Le compresseur se met en route et s'arrête fréquemment.	La température de la pièce est plus élevée qu'à l'ordinaire. L'appareil contient beaucoup de produits. La porte est ouverte trop souvent. La porte n'est pas complètement fermée. La température n'est pas réglée correctement. Le joint de porte n'est pas assez étanche. Il n'y a pas assez d'espace entre l'appareil et les parois à l'arrière et sur les côtés.
Vibrations.	Vérifiez que l'appareil est de niveau.
Le réfrigérateur semble trop bruyant.	Le bruissement peut venir du flux du réfrigérant, ce qui est normal. À la fin de chaque cycle, il se peut que vous entendiez des gargouillements dus au flux du réfrigérant dans votre appareil. La contraction et l'expansion des parois intérieures peuvent provoquer des craquements et des crépitements. L'appareil n'est pas de niveau.
La porte ne se ferme pas convenablement.	L'appareil n'est pas de niveau. Les portes ont été permutées, mais pas installées correctement. Le joint est sale. Les étagères ne sont pas à leur place.
La lumière ne fonctionne pas.	Le disjoncteur s'est déclenché ou le fusible a sauté. L'appareil est débranché. L'ampoule a grillé. L'interrupteur est sur la position arrêt.

## Mise au rebut de vore ancien appareil


### COLLECTE SÉLECTIVE DES DÉCHETS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES



Cet appareil porte le symbole DEEE (Déchet d'Équipement Électrique et Électronique) signifiant qu'en fin de vie, il ne doit pas être jeté aux déchets ménagers, mais déposé au centre de tri de la localité. La valorisation des déchets permet de contribuer à préserver notre environnement.

### PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT - DIRECTIVE 2012/19/EU

Afin de préserver notre environnement et notre santé, l'élimination en fin de vie des appareils électriques et électroniques doit se faire selon des règles bien précises et nécessite l'implication de chacun, qu'il soit fournisseur ou utilisateur.

C'est pour cette raison que votre appareil, comme le signale le symbole  apposé sur sa plaque signalétique ou sur son emballage, ne doit en aucun cas être jeté dans une poubelle publique ou privée destinée aux ordures ménagères. L'utilisateur a le droit de déposer l'appareil dans un lieu public de collecte procédant à un tri sélectif des déchets pour être recyclé ou réutilisé pour d'autres applications, conformément à la directive.

**Rendez l'appareil inutilisable immédiatement. Débranchez la prise d'alimentation et coupez le câble électrique. Retirez ou détruisez les fermetures à bascule ou à ressort avant de vous débarrasser de l'appareil. Ceci permet d'éviter aux enfants de s'enfermer dans l'appareil et de mettre ainsi leur vie en danger. Pour la sécurité des enfants, rangez vos vieux appareils en lieu sûr jusqu'à ce qu'ils soient mis au rebut, hors de votre domicile.**

# Bedankt!

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

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

Bezoek onze website: [www.electrodepot.be](http://www.electrodepot.be)

## A

### Overzicht van het toestel

Gebruiks- en omgevingstemperatuur  
Instellen van de thermostaat  
Onderdelen en eigenschappen

---

## B

### Gebruik van het toestel

Installatievoorschriften  
Werking van uw koelkast  
De koudste zone van de koelkast  
Naleving van de hygiëneregels inzakevoeding

---

## C

### Praktische informatie

Onderhoud  
Vaststellen van storingen  
Diagnosegids bij storingen  
Technische eigenschappen

## Gebruiks- en omgevingstemperatuur

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

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

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

## Instellen van de thermostaat

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

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

De graden van de omgevingstemperatuur  $T^{\circ}C$  worden ter informatie gegeven.

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

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

Voorbeelden van de ruimte waarin het toestel wordt gebruikt:

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

## Onderdelen en eigenschappen

- |   |                                   |   |                                    |
|---|-----------------------------------|---|------------------------------------|
| ❶ | Diepvriezer                       | ❺ | Compressor (achteraan de koelkast) |
| ❷ | Thermostaat                       | ❻ | Verstelbare poten                  |
| ❸ | Rekje in het koelkastcompartiment | ❼ | Deurvakken                         |
| ❹ | Groentenbak                       |   |                                    |

## Installatievoorschriften

Stop de stekker van het toestel in een stopcontact dat uitsluitend daarvoor bestemd is en dat correct geïnstalleerd en geaard is. Verbreek of verwijder de derde draad (aarding) van het voedings snoer nooit, om welke reden dan ook. A.U.e vragen met betrekking tot de voeding of de aarding dienen gesteld te worden aan een erkend elektricien of een centrum dat bevoegd is om aan dergelijke producten te werken.



### WAARSCHUWING

Wanneer de geaarde stekker op een foutieve manier gebruikt wordt, bestaat er een risico op elektrische schokken.

Het stopcontact dient steeds geaard te zijn. Indien de stroomvoorziening niet geaard is, mag u het toestel niet aansluiten.

### **Alvorens uw koelkast te gebruiken:**

- Verwijder de verpakking langs de buitenen binnenzijde.
- Controleer of alle stukken, die opgelijst worden in het gedeelte 'Onderdelen en eigenschappen', meegeleverd zijn met het toestel.
- Alvorens de stekker in het stopcontact te steken, dient u het toestel ongeveer twee uur te laten rusten. Op die manier beperkt u het risico op defecten in het koelsysteem als gevolg van de behandeling tijdens het transport.
- Reinig de binnenzijde met lauw water en een zachte doek.

### WAARSCHUWING: ALVORENS UW TOESTEL TE GEBRUIKEN:

- Indien uw toestel rechtop stond tijdens het transport, dient u 8 uur te wachten vooraleer u het toestel aansluit.
- Indien uw toestel plat lag tijdens het transport, dient u 24 uur te wachten vooraleer u het toestel aansluit.
- Gelieve om gezondheidsredenen in elk geval 4 uur te wachten om uw toestel te laten koelen vooraleer u er voedsel in bewaart.



**Installatie van uw koelkast:**

- Plaats uw toestel op een voldoende harde ondergrond, zodat het stevig op zijn plaats blijft staan wanneer het volledig gevuld is.
- Verstel de poten aan de voorzijde om het toestel perfect horizontaal te plaatsen.
- Voorzie een twaalfal cm vrije ruimte achter en aan de zijkanten van het toestel, zodat de lucht vrij kan circuleren om de compressor af te koelen. Laat eveneens een dertigtal cm vrije ruimte boven het toestel.
- Plaats het toestel uit de buurt van rechtstreekse zonnestralen en warmtebronnen (kachels, verwarmingstoestellen, radiatoren...). Rechtstreekse zonnestralen kunnen de acrylbekleding beschadigen en warmtebronnen kunnen het energieverbruik doen toenemen. Extreem lage omgevingstemperaturen kunnen eveneens defecten veroorzaken.
- Tracht het toestel niet in vochtige ruimten te installeren. Indien de lucht te vochtig is, zal er snel rijm op de verdamper ontstaan.
- Het product dient conform de geldende nationale installatieregels geïnstalleerd te worden.
- Indien het voedingssnoer beschadigd is, dient het vervangen te worden door de fabrikant, de klantendienst of een gelijkaardige bevoegde persoon om elk risico uit te sluiten.
- Het stopcontact dient toegankelijk te blijven na de installatie van het toestel.

**WAARSCHUWING:**

Om alle gevaar te wijten aan de instabiliteit van het toestel te vermijden dient het volgens de instructies in onderhavige handleiding geïnstalleerd en bevestigd worden.

- Laat uw toestel ongeveer 2 tot 3 uur werken vooraleer u er voedingsmiddelen in plaatst.
- Bewaar niet te veel voeding in het toestel. Open de deur niet te vaak om een correcte temperatuur in het toestel te behouden en energie te besparen.

**Wijziging van de openingsrichting van de deur:**

Alvorens de openingsrichting van de deur van de koelkast te wijzigen, dient u ervoor te zorgen dat de stekker uit het stopcontact getrokken is en dat het toestel leeg is. Vraag de hulp van een tweede persoon voor het verplaatsen van het toestel. Om de openingsrichting van de deur te wijzigen, hebt u een schroevendraaier en een moersleutel nodig.

1. Maak de vier schroeven van het werkblad los en verwijder het werkblad.



2. Maak de vierschroeven van de bovensteun los en verwijder de steun. Verwijder vervolgens de bovenste deur en plaats ze op een veilige plek.



3. Hef de onderste deur een beetje op en verwijder tegelijkertijd de centrale steun door de twee schroeven los te maken.



4. Verwijder de onderste deur van de as van het onderste scharnier. Kantel de koelkast op de achterzijde en plaats ze op een stabiele ondergrond.



5. Verwijder de ondersteun door de schroeven los te maken. Verwijder de verstelbare poot en verplaats die van de linker- naar de rechterkant. Verwijder vervolgens de schroef aan de linkerkant.



6. Verwijder de as van het onderste scharnier met behulp van een moersleutel. Draai de houder van het scharnier om en bevestig die op dezelfde plaats. Plaats de ondersteun aan de andere kant opnieuw en zet de koelkast recht.



7. Verwissel de afsluiters. Verwijder de doppen van het scharnier op de 2 deuren (bovenaan en onderaan) en plaats ze aan de andere kant van de deuren.



8. Plaats de centrale steun opnieuw terwijl u ook de onderste deur opnieuw plaatst. Om de definitieve afstelling te vereenvoudigen, mag u de schroeven niet volledig vastzetten.



9. Maak de scharnieras van de bovenste steun los met behulp van de moersleutel. Draai de steun om en bevestig hem opnieuw op dezelfde plaats.

Controleer of de deuren perfect horizontaal en verticaal staan en of alle afdichtingen de deuren correct afsluiten alvorens het centrale scharnier en de bovenste steun volledig vast te zetten. Verwijder en verwissel de plastic inzet van het werkblad alvorens het werkblad opnieuw te plaatsen. Stel de verstelbare poten af.



10. Plaats de bovensteun opnieuw, net zoals de bovenste deur.  
Zet de schroeven niet volledig vast.



## Werking van uw koelkast

We raden aan het toestel te installeren op een plaats met een omgevingstemperatuur tussen:

- 16 en 32 °C voor een toestel met een klimaatklasse N
- 10 en 32 °C voor een toestel met een klimaatklasse SN

Opmerking: om te weten te komen tot welke klimaatklasse uw product behoort, kunt u steeds de productfiche raadplegen in het gedeelte 'Technische eigenschappen' van de handleiding. Indien de omgevingstemperatuur hoger of lager is dan de aanbevolen temperatuur, kan de temperatuur in het toestel schommelen.

### Gebruik van de thermostaat:

1. Wanneer u de koelkast voor de eerste keer in werking zet, schakelt u de thermostaat op stand 3, steekt u de stekker in het stopcontact en laat u het toestel leeg werken. Zo dient het toestel doorgaans 2 tot 3 uur te werken. Vervolgens kunt u de thermostaat in de gewenste stand plaatsen en kunt u de koelkast vullen met voedingsmiddelen.
2. De temperatuur in de koelkast kan geregeld worden door aan de knop van de thermostaat te draaien. In het algemeen zal de stand 3~4 geschikt zijn. Indien u de thermostaat op een hogere stand plaatst, verhoogt u het koelvermogen.

**Ontdooiing:**

Om de correcte werking van het toestel te garanderen, is het noodzakelijk ten minste 1 keer per jaar, of wanneer de ijslaag groter is dan 10 mm, over te gaan tot een ontdooiing.

Af en toe mag u de gevormde ijslaag verwijderen met een schraper of een ander plastic hulpmiddel.

**GEBUIK NOOIT METALEN HULPMIDDELEN OF ELEKTRISCHE TOESTELLEN OM DE ONTDOOIING TE VERSNELLEN.**

**Waarschuwingen:**

- Maak tijdens de ontdooiing nooit gebruik van scherpe of metalen voorwerpen om ijs te verwijderen van het oppervlak van de verdampers, zodat die laatste niet beschadigd kan worden.
- Stop de stekker pas na 15 minuten terug in het stopcontact.

**Voor de ontdooiing:**

Ontdooi uw toestel tijdens een periode waarin er weinig voedingsmiddelen in bewaard worden. Neem alle voedingsmiddelen uit het toestel en leg ze in een andere koelkast of op een erg koude plaats. Schakel de thermostaat op de stand UIT (0), trek de stekker uit het stopcontact en open de deur. Zodra het rijm gesmolten is, verwijdert u het water en droogt u de binnenzijde van de koelkast af.

Wacht 15 minuten en steek vervolgens de stekker opnieuw in het stopcontact. Dan kunt u de koelkast opnieuw inschakelen door de thermostaat in de gewenste stand te schakelen.

**De koudste zone van de koelkast**

Het symbool hiernaast geeft de locatie van de koudste zone in uw koelkast aan. Deze zone die onderaan afgebakend wordt door het glas van de groentenbak en bovenaan door het symbool of het rekje op dezelfde hoogte.

Let erop de positie van het rekje niet te wijzigen om de temperaturen binnen deze zone te garanderen. In koelkasten met inblaasluucht (uitgerust met een ventilator of No Frost-modellen) is het symbool van de koelste zone niet aanwezig, omdat hun binnentemperatuur homogeen is.

**Installatie van de temperatuurindicatie:**

Om u te helpen bij een correcte afstelling van uw koelkast, is deze uitgerust met een temperatuurindicatie, die het mogelijk maakt de gemiddelde temperatuur in de koelste zone te controleren.

**OPGELET**

Deze indicatie is voorzien om enkel met uw toestel te werken. Let erop dat hij niet gebruikt wordt in combinatie met een ander toestel of voor een andere toepassing: de koudste zone varieert namelijk van toestel tot toestel.

**Temperatuurindicatie: de koudste zone van uw koelkast:**

Dankzij de temperatuurindicatie kunt u regelmatig controleren of de temperatuur van de koudste zone correct is. De temperatuur in de koelkast is namelijk afhankelijk van verschillende factoren, zoals de omgevingstemperatuur van de ruimte,

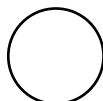
de hoeveelheid bewaarde voedingsmiddelen en de openingsfrequentie van de deur. Houd rekening met deze factoren bij de instelling van het toestel. Wanneer de indicatie 'ok' aangeeft, betekent dit dat uw thermostaat goed ingesteld is en dat de binnentemperatuur correct is.

Wanneer de kleur van de indicatie wit is, betekent dit dat de temperatuur te hoog is. In dat geval dient de stand van de thermostaat verhoogd te worden en dient u 12 uur te wachten alvorens een nieuwe visuele controle van de indicatie uit te voeren.

Na het inladen van voedingsmiddelen of het openen van de deur is het mogelijk dat de indicatie na enkele ogenblikken wit wordt.



Correcte  
instelling



De temperatuur  
is te hoog, stel de  
thermostaat af

## Naleving van de hygiëneregels inzakevoeding

### **Aankoop van verse producten:**

Koop geen verse producten tijdens de middagpauze, tenzij u over een koelkast beschikt op het werk, waarin u uw verse producten in de namiddag kan bewaren. Indien u verse producten in uw wagen of in een te warme omgeving achterlaat, stijgt de temperatuur van de producten, waardoor er gevaarlijke bacteriën kunnen ontstaan.

### **Bewaarverse producten samen:**

Bewaar verse producten steeds samen wanneer u van de supermarkt naar huis gaat. Wanneer u alle verse producten samen bewaart, blijven ze langer fris.

### **Gebruik een tas voor verse producten:**

U kunt speciale zakken met thermische isolatie kopen in de meeste supermarkten en andere winkels. Ze houden de producten langer vers, maar dienen gebruikt te worden om de producten naar huis te brengen, niet om ze erin te bewaren. Haal de producten uit de tas zodra u thuiskomt en zet alle verse producten in de koelkast vooraleer de andere producten op te bergen.

### **Sluit de deur!**

Om te vermijden dat er koude lucht ontsnapt, mag u de deur zo weinig mogelijk openen. Wanneer u thuiskomt na uw bezoek aan de winkel, sorteert u eerst de voedingsmiddelen vooraleer u de deur opent.

### **Tips voor een optimale bewaring van uw producten in de koelkast:**

Schenk in het bijzonder aandacht aan vlees en vis.

Gebakken vlees dient steeds op een hoger rekje bewaard te worden dan rauw vlees, zodat er geen bacteriën overgedragen kunnen worden. Bewaar rauw vlees op een voldoende grote schaal om het nat op te vangen en bedek het met een zelfklevende folie.

Laat enige ruimte rond de voedingsmiddelen: op die manier kan de frisse lucht doorheen de ganse koelkast circuleren.

**Verpak de voedingsmiddelen!**

Om de overdracht van geurtjes en uitdroging van de voedingsmiddelen te vermijden, dienen die laatste afzonderlijk verpakt en afgedekt te worden. Fruit en groenten hoeven niet verpakt te worden.

Laat voorgekookte voedingsmiddelen gepast afkoelen.

Laat voorgekookte voedingsmiddelen steeds afkoelen alvorens ze in de koelkast te plaatsen. Op die manier voorkomt u dat de temperatuur in de koelkast zou stijgen.

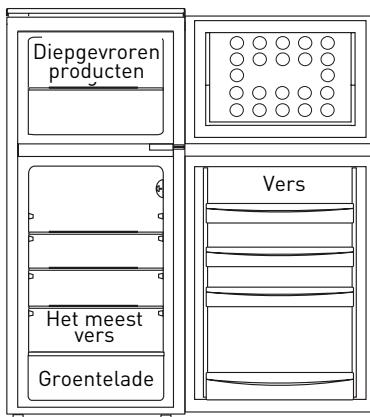
De volgende tips zullen helpen kruisbesmetting en een slechte bewaring van voedingsmiddelen te voorkomen: Verpak de producten systematisch om te voorkomen dat ze elkaar besmetten. Was steeds uw handen alvorens de voedingsmiddelen aan te raken en herhaal die handeling meermaals tijdens de bereiding van een maaltijd indien die vereist dat er verschillende producten achtereenvolgens aangeraakt moeten worden, alsook wanneer de maaltijd bereid is en u aan tafel gaat uiteraard.

Gebruik nooit keukengerei dat reeds gebruikt werd (houten lepel, snijplank) zonder het eerst grondig te reinigen.

Wacht tot bereidingen helemaal afgekoeld zijn alvorens ze in de koelkast te plaatsen (bijvoorbeeld soep).

Tracht de deur zo weinig mogelijk te openen en laat ze in geen geval langdurig open om een temperatuurstijging in de koelkast te vermijden.

Schik de voedingsmiddelen zodanig dat de lucht ervrij rond kan circuleren.

**Bewaring van de voedingsmiddelen in de koelkast op basis van hun aard:**



**Koele zone:**

Hier kunt u voedingsmiddelen bewaren voor een langere periode, op voorwaarde dat u ze koel houdt. Melk, yoghurt, fruitsap, kaas met harde zuivel (bijvoorbeeld cheddar). Geopende flessen en potten sauzen en confituren. Vetten zoals boter, margarine, smeerboter, frituurvet en spek. Eieren.

**De koudste zone: 1 °C tot 5 °C**

Daar kunt u in alle veiligheid de voedingsmiddelen te bewaren die gekoeld bewaard dienen te worden. Het gaat meer bepaald om elk product waarvan de vervaldatum samenhangt met een bewaartemperatuur lager of gelijk aan +4 °C.

- Rauwe en niet bereide voeding dient steeds verpakt te zijn.
- Voorgekookte gekoelde voeding bijvoorbeeld kant-en-klare voeding, pasta met vlees, kazen met zachte korst.
- Voorgekookt vlees, zoals bijvoorbeeld hesp.
- Bereide salades (gemengde groene salades inbegrepen, in stukjes, gewassen, voorverpakt, rijstsalade, aardappelsalade, enz).
- Desserts zoals bijvoorbeeld verse kaas, huisbereid voedsel, restjes of roomtaarten.

**Groentenlade:**

Dit is het vochtigste deel van de koelkast. Groenten, fruit, verse slabladeren, bijvoorbeeld volledige, ongewassen kroppen, hele tomaten, radijzen, enz...

WIJ RADEN U AAN ALLE PRODUCTEN DIE U IN DE GROENTENLADE BEWAART, TE VERPAKKEN.

**OPMERKING**

Verpak rauw vlees, kip en vis steeds en leg ze op de laagste legplank van de koelkast. Zo kunnen ze niet op andere voeding lekken en komen ze er ook niet mee in contact. Bewaar er geen gassen of ontvlambare vloeistoffen.

**Aankoop van diepgevroren producten:**

Wanneer u diepgevroren voedingsmiddelen koopt, leest u de bewaarvoorschriften op de verpakking.

Controleer de temperatuur van de diepvriesafdeling van de winkel waar u deze producten koopt. Deze dient lager te zijn dan -18 °C.

**Kies uw producten zorgvuldig:**

Bekijk snel de verpakking van het diepgevroren product en controleer of de verpakking in goede staat is.

**Koop diepvriesproducten als laatste:**

Koop uw diepgevroren producten steeds als laatste wanneer u naar de supermarkt en/of andere winkels gaat.

Gelieve rekening te houden met de aanduidingen hieronder inzake de temperatuur en de bewaringsduur in functie van het aantal sterren van het product:

Sterren	Temperaturen	Bewaringsduur van de diepgevroren producten
*	≤ -6 °C	3 dagen
**	≤ -12 °C	1 maand
*{**}/**	≤ -18 °C	Verschillende maanden (datum op de verpakking)

Opmerking: u vindt alle informatie m.b.t. het aantal sterren van uw toestel in het deel "ENERGIELABEL" van deze handleiding.

**Bewaar diepgevroren producten samen:**

Wanneer u zich in de supermarkt verplaatst en u thuis aankomt, als u alle diepgevroren producten samen bewaart, blijven ze makkelijker bevroren.

Plaats uw diepvriesproducten zo snel mogelijk in de diepvriezer.

Koop geen diepvriesproducten wanneer u ze niet snel in uw diepvriezer zal plaatsen.

U kunt speciale zakken met thermische isolatie kopen in het merendeel van de supermarkten en andere winkels. Ze houden de producten langer bevroren.

Plaats geen flessen met drank in de diepvriezer, aangezien deze zou kunnen ontploffen en de diepvriezer zou kunnen beschadigen.

**Ontdooien van diepgevroren producten:**

Voor bepaalde producten is het niet nodig ze ontdooien voor de bereiding. Groenten en pasta kunnen onmiddellijk gekookt (in water) of gestoomd worden. Sauzen en soepen kunnen in een kom gedaan worden en op een zacht vuurtje gezet worden tot ze ontdooid zijn.

**Om diepgevroren producten te ontdooien:**

1. Dek het product af.
2. Ontdooi het op kamertemperatuur. Vergeet niet dat wanneer u het product ontdooit in een warmere zone, u de groei van bacteriën stimuleert.
3. Voor het bereiden controleert u systematisch of hetvoedselgeen ijskristallen bevat.in het bijzonder bij vlees. Dergelijke kristallen betekenen dat het voedsel niet volledig ontdooid is. Indien dat het geval is, is de bereidingstemperatuur lager en kan dit onvoldoende zijn om gevaarlijke bacteriën te vernietigen.

4. Bereid het voedsel zo snel mogelijk na het ontdooien.

5. Giet het vocht dat tijdens het ontdooien vrijkomt weg.

**Ontdooien van bevroren producten in de oven:**

Tal van ovens (ook magnetrons) hebben een ontdooistand.

Om de groei van bacteriën te vermijden, gebruikt u deze enkel wanneer u het voedsel onmiddellijk erna zal bereiden.

**Verse producten invriezen:**

U diepvriezer is een compartiment met 4 sterren. Dit betekent dat u er verse producten kunt mee invriezen en er diepgevroren producten in kunt bewaren.

Veiligheidstips:

- Vries nooit een ontdooid product opnieuw in, behalve wanneer u het opnieuw bereidt om schadelijke bacteriën te vernietigen.
- Vries nooit ontdooid zeevruchten opnieuw in.
- Bananen, granaatappelen, peren of gashoudende vloeistoffen mogen niet ingevroren worden.

**Nuttige tips:**

- Om verse producten in te vriezen, gebruikt u kwaliteitsvolle voeding die u zo weinig mogelijk manipuleert. Verdeel uw voeding in kleine hoeveelheden aanzien deze sneller bevriezen, minder lang moeten ontdooien en u toelaten de hoeveelheid te kiezen die het best bij uw behoeften past.
- Sluit uw zakjes opnieuw correct nadat u er een product uithaalde. Deze maatregel zorgt ervoor dat de voeding niet uitdroogt of verbrandt in de diepvriezer. Hierdoor vermijdt u het ontstaan van rijp op de rest van de voedingsstoffen.

## Onderhoud

### Schoonmaken van uw koelkast:

- Trek de stekker uit het stopcontact.
- Reinig de binnenkant met water en bicarbonaatoplossing. Hiervoor voegt u ongeveer 6 soeplepels toe aan een liter water.
- Reinig de legplanken en de plateaus met een zacht sopje.
- De buitenkant van het toestel dient gereinigd te worden met een mild detergens en warm water.

### Onderhoud van uw koelkast:

Stroomonderbreking: Het merendeel van de stroompannes duurt slechts een paar uur en hebben geen invloed op de temperatuur van uw toestel indien u de deur zowei­nig mogelijk opent. Indien de panne langer duurt, dient u de juiste maatregelen te nemen om de inhoud van de koelkast te beschermen.

### Tijdens devakantie:

Bij langere afwezigheden haalt u het voedsel uit het toestel, schakelt u het toestel uit en maakt u het schoon. Laat de deur op een kier staan om eventuele condensatie, schimmel en geuren te vermijden.

### Verplaatsen van uw koelkast:

- Haal het voedsel er uit.
- Bevestig alle losse elementen aan de binnenkant van uw toestel met tape.
- Draai de afstelschroeven naar binnen om te voorkomen dat ze beschadigd worden.
- Sluit de deuren en tape ze dicht.
- Zorg ervoor dat het toestel rechtop blijft staan tijdens het transport. Laat het toestel niet meer dan 45° hellen wanneer u het verplaatst.

## Diagnose van pannes

U kunt zelf veel voorkomende problemen bij uw toestel oplossen, zo vermijdt u de kosten van een eventueel bezoek van een technicus. Probeer onderstaande suggesties om te kijken of u het probleem zelf kunt oplossen vooraleer beroep te doen op een technicus.

### Diagnosegids bij storingen

Probleem	Mogelijke oorzaak
De koelkast werkt niet.	Ze is niet aangesloten. De veiligheidsschakelaar is ingeschakeld of de zekering is gesprongen.
De diepvriezer is onvoldoende koud.	Controleer de instelling van de thermostaat. De buitenomgeving kan een hogere instelling vereisen. De deur wordt te vaak geopend. De deur is niet volledig gesloten. De afdichting van de deur is onvoldoende. Er is onvoldoende ruimte tussen het toestel en de wanden aan de achterkant en de zijkant.
De compressor slaat regelmatig aan en af.	De temperatuur van de kamer is hoger dan gewoonlijk. Het toestel bevat veel producten. De deur wordt te vaak geopend. De deur is niet volledig gesloten. De temperatuur wordt niet correct geregeld. De afdichting van de deur is onvoldoende. Er is onvoldoende ruimte tussen het toestel en de wanden aan de achterkant en de zijkant.
Trillingen.	Controleer of het toestel waterpas staat.
De diepvriezer lijkt te veel lawaai te maken.	Het lawaai kan veroorzaakt worden door de stroom van koelmiddel, wat normaal is. Op het einde van elke cyclus is het mogelijk dat u geborrel hoort door de stroom van koelvloeistof in uw toestel. Het inkrimpen en uitzetten van de binnenwanden kan gekraak en geknetter veroorzaken. Het toestel staat niet waterpas.
De deur sluit niet zoals het hoort.	Het toestel staat niet waterpas. De deuren werden omgewisseld maar zijn niet correct geïnstalleerd. De dichting is vies. De laden zitten niet op de juiste plaats.
Het licht werkt niet.	De veiligheidsschakelaar is ingeschakeld of de zekering is gesprongen. Het toestel is niet aangesloten. De lamp is verbrand. De schakelaar staat op uit.

## Afdanken van uw oude toestel


### SELECTIEVE INZAMELING VAN ELEKTRISCH EN ELEKTRONISCH AFVAL



Dit toestel is voorzien van het AEEA-symbool, wat betekent dat het niet bij het huishoudelijke afval gegooid mag worden op het einde van zijn levensduur, maar dat het naar een recyclagecentrum voor elektrische en elektronische huishoudtoestellen gebracht dient te worden. Wanneer u versleten huishoudtoestellen recycleert, levert u een aanzienlijke bijdrage tot de bescherming van ons milieu.

### BESCHERMING VAN HET MILIEU - RICHTLIJN 2012/19/EU

Wanneer u versleten elektrische en elektronische apparaten recycleert, levert u een aanzienlijke bijdrage tot de bescherming van ons milieu en onze gezondheid. Dit dient echter wel te gebeuren volgens bepaalde regels en vraagt de betrokkenheid van zowel leverancier als consument.

Daarom mag uw toestel, zoals aangegeven wordt door het symbool  op het kenplaatje of de verpakking, in geen geval in een openbare of private vuilnisbak voor huishoudelijk afval gegooid worden. De gebruiker heeft het recht om het toestel naar een openbaar inzamelpunt voor selectieve afvalverwerking te brengen, zodat het toestel gerecycleerd of opnieuw gebruikt kan worden voor andere toepassingen, conform de richtlijn.

**Maak het afgedankte apparaat onmiddellijk onbruikbaar. Haal de stekker uit het stop-contact en knip het snoer af. Verwijder of maak de knip- of veersluitingen permanent onbruikbaar voordat u het apparaat afdankt. Dit voorkomt dat kinderen in het apparaat opgesloten raken, wat tot levensgevaarlijke situaties kan leiden. Bewaar uw oude toestellen steeds op een veilige plaats buiten uw huis waar kinderen er niet bijkunnen.**

# ¡Muchas gracias!

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

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

Visite nuestra página web: [www.electrodepot.es](http://www.electrodepot.es)



**ELECTRO DEPOT**



**A** Descripción del aparato

Temperaturas ambientales de uso  
Ajuste del termostato  
Piezas y características

---

**B** Utilización del aparato

Instrucciones de instalación  
Funcionamiento de su frigorífico  
Zona más fría del frigorífico  
Respeto de las reglas de higiene alimentaria

---

**C** Información práctica

Mantenimiento  
Diagnóstico de averías  
Guía de diagnóstico de averías  
Características técnicas

## Temperaturas ambientales de uso

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

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

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

## Ajuste del termostato

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

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

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

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

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

Ejemplos de habitaciones de uso:

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

## Piezas y características

- |   |   |
|---|---|
| ❶ Congelador                                | ❺ Compresor (en la parte trasera del frigorífico) |
| ❷ Termostato                                | ❻ Patas ajustables                                |
| ❸ Rejillas en el compartimiento frigorífico | ❼ Bandejas de contrapuerta                        |
| ❹ Cajón de verduras                         |   |

## Instrucciones de instalación

Conecte el aparato a un enchufe de pared exclusivamente dedicado a tal efecto y correctamente instalado y puesto a tierra. Nunca corte o retire, por ninguna razón, el tercer cable (tierra) del cable de alimentación. Cualquier pregunta relativa a la alimentación o a la puesta a tierra debe plantearse a un electricista especializado o a un centro autorizado para trabajar con este tipo de productos.



### ADVERTENCIA

Si se utiliza de manera inadecuada la toma de tierra, puede haber un riesgo de descarga eléctrica.

El enchufe de pared siempre debe disponer de una conexión a tierra. Si el suministro eléctrico no está conectado a tierra; no conecte el aparato.

### Antes de utilizar su frigorífico:

- Retire el embalaje exterior e interior.
- Compruebe que todas las piezas mencionadas en la parte «Piezas y características» han sido incluidas con el aparato.
- Antes de conectar el aparato al suministro eléctrico, déjelo en reposo durante unas dos horas. De esta forma, disminuirá cualquier problema de funcionamiento del sistema de refrigeración debido a la manipulación durante el transporte.
- Limpie la superficie interior con agua tibia y un paño suave.

### ADVERTENCIA: ANTES DE UTILIZAR EL APARATO:

- Si su aparato se ha transportado en posición vertical, espere 8 horas antes de conectarlo a la red eléctrica.
- Si su aparato se ha transportado en posición horizontal, espere 24 horas antes de conectarlo a la red eléctrica.

En cualquier caso, para evitar cualquier riesgo sanitario, espere 4 horas antes de introducir los alimentos en el interior para dejar que el aparato se enfríe.

**Instalación de su frigorífico:**

- Coloque el aparato sobre un suelo suficientemente duro como para que se mantenga de manera estable en su sitio cuando esté totalmente lleno.
- Para nivelar el aparato, regule las patas delanteras.
- Deje una docena de centímetros de espacio libre en la parte trasera y a los lados del aparato para que pueda circular el aire y enfriar el compresor. Deje una treintena de centímetros de espacio libre por encima del aparato.
- Coloque el aparato lejos de la luz directa del sol o de fuentes de calor (estufas, aparatos de calefacción, radiadores, etc.). La luz directa del sol puede estropear el revestimiento de acrílico y las fuentes de calor pueden aumentar el consumo eléctrico. Las temperaturas ambientes extremadamente frías también pueden provocar problemas de funcionamiento.
- Evite instalar el aparato en lugares húmedos. Si el aire contiene demasiada humedad, se creará escarcha en el evaporador rápidamente.
- El producto debe instalarse respetando las normas nacionales de instalación vigentes.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su servicio postventa o una persona de cualificación similar para evitar cualquier peligro.
- Después de instalar el aparato, el enchufe debe quedar fácilmente accesible.

**ADVERTENCIA:**

Para evitar cualquier peligro debido a la inestabilidad del aparato, este debe instalarse y fijarse según las instrucciones que aparecen en el presente manual del usuario.

- Ponga a funcionar el aparato durante unas 2/3 horas antes de almacenar comida dentro.
- No ponga demasiada comida en el aparato. No abra demasiado a menudo la puerta para mantener el aparato a una temperatura correcta y para ahorrar energía.

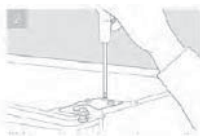
**Modificación del sentido de la puerta:**

Antes de modificar el sentido de la puerta del frigorífico, asegúrese de que este está desenchufado y vacío; pídale a otra persona que le ayude durante la manipulación. Para modificar el sentido de la puerta, necesitará un destornillador y una llave inglesa.

1. Desatornille los cuatro tornillos que fijan la encimera y retírela.



2. Desatornille los cuatro tornillos que fijan el soporte superior y retírela. Luego, quite la puerta superior y colóquela en un lugar seguro.



3. A la vez que levanta la puerta inferior, retire el soporte central desatornillando los 2 tornillos.



4. Retire la puerta inferior del eje de la bisagra inferior. Incline el frigorífico hacia atrás y colóquelo sobre una superficie firme.



5. Desatornille los tornillos y retire el soporte inferior. Quite la pata ajustable y desplácela del lado izquierdo al lado derecho. Retire el tornillo fijo del lado izquierdo.



6. Retire el eje de la bisagra inferior utilizando una llave. Dele la vuelta al soporte de la bisagra y vuelva a colocarlo en el mismo sitio. Vuelva a colocar el soporte inferior del otro lado y vuelva a poner el frigorífico derecho.



7. Cambie de lugar los dispositivos de cierre. Retire los capuchones de la bisagra de las 2 puertas (superior e inferior) e introdúzcalos del otro lado de las puertas.



8. Vuelva a colocar el soporte central y la puerta inferior. Para facilitar el ajuste final, no apriete completamente los tornillos del soporte.



9. Desatornille el eje de la bisagra del soporte superior utilizando la llave. Dele la vuelta al soporte y vuelva a colocarlo en el mismo sitio.

Antes de apretar la bisagra central y el soporte superior, compruebe que las puertas están alineadas horizontal y verticalmente y que todas las juntas mantienen las puertas cerradas. Retire y cambie de lugar la pieza de plástico de la encimera antes de volver a colocarla. Reajuste las patas ajustables.



10. Vuelva a colocar el soporte superior y la puerta superior en su sitio. No apriete completamente los tornillos.



## Funcionamiento de su frigorífico

Le recomendamos que instale el aparato en un lugar donde la temperatura ambiente se encuentre entre:

- 16 y 32 °C para un aparato de clase climática N
- 10 y 32 °C para un aparato de clase climática SN

Nota: para conocer la clase climática de su producto, consulte la ficha del producto que encontrará en la parte «Características técnicas» del manual de instrucciones. Si la temperatura ambiente es superior o inferior a la recomendada, puede que la temperatura interior del aparato fluctúe.

### Utilización del termostato:

1. Cuando ponga en marcha el frigorífico por primera vez, regule el termostato a 3, enchufe el cable de alimentación y déjelo funcionar sin poner comida. En general, se debe dejar así durante 2 o 3 horas. Después, regule el termostato como desee y coloque comida en el frigorífico.

2. La temperatura del frigorífico puede ajustarse girando el botón del termostato. Se recomienda ajustarlo de forma general a 3 o 4. Si lo ajusta a un valor más alto, aumenta la capacidad de refrigeración.



### **Descongelación**

Para garantizar el correcto funcionamiento del aparato, se debe proceder a descongelarlo al menos 1 vez al año o cuando la capa de hielo sea superior a 10 mm.

De vez en cuando, puede limpiar la capa de hielo que se forma con ayuda de una espátula o cualquier otro instrumento hecho de plástico.

**NO UTILICE JAMÁS INSTRUMENTOS METÁLICOS O APARATOS ELÉCTRICOS PARA REALIZAR LA DESCONGELACIÓN.**

### **Advertencia:**

- Durante la descongelación, nunca utilice objetos cortantes o metálicos para eliminar el hielo de la superficie del evaporador para evitar estropearlo.
- Vuelva a enchufar la corriente después de más de 15 minutos.

### **Para descongelar:**

Para descongelar el aparato, elija un momento donde no esté muy lleno. Saque toda la comida y colóquela en otro frigorífico o en un lugar muy fresco. Ajuste el termostato en la posición de parada (0), desenchufe el aparato y abra la puerta. Una vez se haya fundido el hielo, elimine el agua y seque el interior del frigorífico. Espere 15 minutos y vuelva a enchufar el aparato. En este momento, podrá volver a poner en marcha el frigorífico al regular el termostato en el valor deseado.

## **Zona más fría del frigorífico**



Este símbolo representa la ubicación de la zona más fría de su frigorífico. Esta zona está delimitada en la parte inferior por el vidrio del cajón de verduras y, en la parte superior, por dicho símbolo, o bien por la rejilla colocada a la misma altura.

Para mantener una temperatura suficiente en esta zona, procure no modificar la posición de esta rejilla. En los frigoríficos de aire pulsado (equipados de un ventilador o modelos No Frost), el símbolo de la zona más fría no aparece, ya que la temperatura interior es homogénea.

**Instalación del indicador de temperatura:**

Para ayudarle a ajustar su aparato, este dispone de un indicador de temperatura que permite controlar la temperatura media en la zona más fría.

**ADVERTENCIA**

Este indicador está previsto para funcionar únicamente con su frigorífico. No lo utilice con otro aparato ni le dé otro uso: [en efecto, la zona más fría varía de un aparato al otro].

**Indicador de temperatura: zona más fría del frigorífico:**

Gracias al indicador de temperatura, puede comprobar regularmente que la temperatura de la zona más fría es correcta. En efecto, la temperatura en el interior del frigorífico depende de varios factores, como la temperatura ambiente de la habitación, la cantidad de comida almacenada y la frecuencia con que se abre la puerta. Tenga en cuenta estos factores cuando ajuste su aparato.

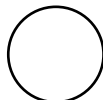
Cuando el indicador muestra «OK», indica que su termostato está bien ajustado y que la temperatura en el interior del aparato es correcta.

Si el color del indicador es blanco, significa que la temperatura es demasiado elevada. En ese caso, hay que aumentar el ajuste del termostato y esperar 12 horas para efectuar un nuevo control visual del indicador

Después de haber llenado el frigorífico o haber abierto la puerta, es posible que el indicador se ponga blanco transcurridos unos instantes.



Ajuste correcto



Temperatura demasiado elevada, ajuste el termostato

## Respeto de las reglas de higiene alimentaria

### **Compra de productos fríos:**

No compre productos fríos durante la pausa de mediodía, a menos que disponga de un frigorífico en su lugar de trabajo donde conservarlos fríos hasta la tarde. Si deja productos fríos en el coche o a temperatura ambiente durante demasiado tiempo, la temperatura de los alimentos aumenta, favoreciendo el desarrollo de bacterias peligrosas.

### **Conserve los productos fríos juntos:**

Conserve los productos fríos juntos cuando se desplace por el supermercado y cuando vuelva a casa. Si conserva los productos fríos juntos, estos permanecerán fríos más tiempo.

### **Utilice una bolsa para productos fríos:**

Puede comprar bolsas térmicas especiales en la mayoría de supermercados y en otras tiendas. Estas bolsas conservan los productos fríos más tiempo, pero solo deben utilizarse para llevarlos a casa y no para almacenarlos. Saque los productos de la bolsa desde que llegue a casa y siempre coloque los productos fríos en el aparato antes de colocar los productos secos.

### **Cierre la puerta:**

Para evitar que el frío se escape, abra la puerta lo menos posible. Al volver a casa después de hacer la compra, clasifique la comida antes de abrir la puerta.

### **Consejos para conservar sus productos en perfecto estado en el frigorífico:**

Tenga especial cuidado con la carne y el pescado.

Las carnes cocidas siempre deben guardarse sobre una rejilla situada por encima de las carnes crudas para evitar la transferencia de bacterias. Guarde la carne cruda en una bandeja lo suficientemente grande para recoger el jugo y cúbrala con una lámina autoadhesiva.

Deje espacio alrededor de los alimentos: esto permitirá que el aire fresco circule por el frigorífico.

**Envuelva la comida!**

Para evitar que se transfieran olores y que los alimentos se sequen, debe envolverlos y cubrirlos por separado. Las frutas y las verduras no deben envolverse.

Deje la comida preparada enfriarse de manera adecuada.

Siempre deje que la comida preparada se enfríe antes de meterla en el frigorífico. Así, la temperatura interior del frigorífico no aumentará.

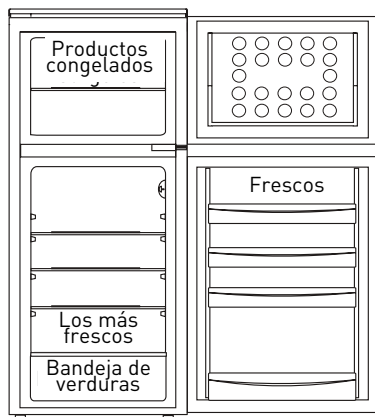
Los siguientes consejos le ayudarán a evitar la contaminación cruzada y evitar una mala conservación de los alimentos: Embale sistemáticamente los productos para evitar que los alimentos se contaminen entre ellos. Lávese las manos antes de tocar los alimentos y repita esta acción varias veces durante la preparación de una comida si esta implica manipular sucesivamente productos diferentes. Lávese también las manos al ir a comer, tal y como indican las normas de higiene.

No reutilice utensilios usados previamente (cuchara de madera, tabla de cortar) sin haberlos limpiado antes.

Espere a que se enfríen los alimentos cocinados antes de meterlos en el frigorífico (por ejemplo: la sopa).

Limite el número de veces que abre la puerta y, en cualquier caso, no la deje abierta demasiado tiempo para evitar que aumente la temperatura del frigorífico.

Coloque la comida de manera que el aire pueda circular libremente alrededor.

**Conservación de los alimentos en el frigorífico en función de su naturaleza:****Zona fresca:**

Aquí es donde se deben almacenar los alimentos que pueden conservarse durante más tiempo si se mantienen fríos. Leche, yogures, zumos y quesos duros, como el cheddar. Botellas y frascos abiertos de salsas para ensaladas, otras salsas y mermeladas. Materias grasas, como la mantequilla, la margarina, los productos para untar bajos en grasas, las frituras y el tocino. Huevos

**Zona más fría: de 1°C a 5°C**

Aquí se deben poner los alimentos que deben estar fríos para conservarse con total seguridad. Generalmente se trata de cualquier producto frío cuya fecha límite de consumo esté asociada a una temperatura de conservación inferior o igual a +4 °C.

- Los alimentos crudos o sin cocer, que siempre deben estar envueltos.
- Los alimentos preparados y refrigerados, como los alimentos listos para su consumo, las pastas con carne y los quesos blandos.
- Las carnes precocidas, como el jamón.
- Las ensaladas preparadas (como las ensaladas verdes compuestas, en trozos, lavadas, envasadas, las ensaladas de arroz, las ensaladas de patata, etc.).
- Los postres, como el queso fresco, la comida casera, los restos o las tartas con nata.

**Bandeja de verduras:**

Es la parte más húmeda del frigorífico. Verduras, frutas, hojas para ensalada frescas, como lechugas enteras sin lavar, tomates enteros, rábano, etc.

LE RECOMENDAMOS ENVOLVER TODOS LOS PRODUCTOS QUE SE CONSERVEN EN LA BANDEJA DE VERDURAS.

**OBSERVACIONES**

Envuelva siempre la carne cruda, el pollo y el pescado y guárdelos sobre la rendija más baja del frigorífico. Así, no gotearán sobre el resto de alimentos ni entrarán en contacto con estos. No guarde gas o líquidos inflamables.

**Compra de productos congelados:**

Cuando compre productos congelados, lea los consejos de almacenamiento que aparecen en el embalaje.

Compruebe la temperatura del compartimento de productos congelados en la tienda donde haya comprado este tipo de productos. Debe ser inferior a -18 °C.

**Elija con atención sus productos:**

Eche un vistazo rápido al embalaje del producto congelado y asegúrese de que está en perfecto estado.

**Compre los productos congelados en último lugar:**

Compre siempre los productos congelados en último lugar cuando vaya al supermercado y/o a otras tiendas.

Tenga en cuenta las indicaciones que aparecen a continuación respecto a la temperatura y a la duración de conservación según el número de estrellas que figuren en el producto:

Estrellas	Temperaturas	Duración de conservación de los congelados
*	≤ -6 °C	3 días
**	≤ -12 °C	1 mes
*(***)/***	≤ -18 °C	Varios meses (fecha en el embalaje)

Nota: encontrará la información relativa al número de estrellas de su producto en la parte «ETIQUETA ENERGÉTICA» de este manual de instrucciones.

**Conserve los productos congelados juntos:**

Mientras se desplaza por el supermercado y al volver a casa, si conserva juntos todos los productos congelados, será más fácil que sigan estando congelados.

Guarde los productos desde que pueda.

No compre productos congelados si no va a meterlos enseguida en el congelador. Puede comprar bolsas térmicas especiales

Puede comprar bolsas térmicas especiales en la mayoría de supermercados y en otras tiendas. Mantendrán los productos congelados durante más tiempo.

No ponga botellas con bebidas en el congelador, pues podrían explotar y estropearlo.

**Descongelación de productos congelados:**

Algunos productos no necesitan descongelarse antes de ser cocinados. Las verduras y las pastas pueden meterse directamente en agua hirviendo o cocerse al vapor. Las salsas y sopas congeladas pueden ponerse en una cacerola y calentarse a poco fuego hasta que se descongelen.

**Para descongelar productos congelados:**

1. Cubra el producto.
2. Descóngelo a temperatura ambiente. No olvide que al descongelarlo en una zona más caliente, favorece el crecimiento de bacterias.
3. Antes de cocinarlo, asegúrese sistemáticamente de que la comida no tiene cristales de hielo, sobre todo la carne. Estos cristales significan que la comida no está del todo descongelada. Si se da el caso, la temperatura de cocción es más baja y puede no ser suficiente para destruir bacterias peligrosas.
4. Una vez descongelada, cocine la comida lo antes posible.
5. Elimine y tire el líquido perdido durante la descongelación.

**Descongelación de productos congelados en el horno:**

Numerosos hornos (incluidos microondas) disponen de ajustes de descongelación. Utilícelos solo cuando vaya a cocinar inmediatamente después la comida para evitar el crecimiento de bacterias.

**Congelación de productos frescos:**

Su congelador es un compartimiento 4 estrellas. Esto significa que en él puede congelar productos frescos y conservar productos congelados.

Consejos de seguridad:

- Nunca vuelva a congelar un producto descongelado, excepto si lo cocina para destruir bacterias nocivas.
- Nunca vuelva a congelar marisco descongelado.
- Los plátanos, las granadas, las peras o los líquidos gasificados no deben congelarse.

**Consejos útiles:**

- Para congelar productos frescos, utilice alimentos de calidad y manipúelos lo menos posible. Separe los alimentos en cantidades pequeñas, ya que así se congelarán antes, exigirán menos tiempo de descongelación y le permitirán elegir mejor la cantidad que se adapte a sus necesidades.
- Vuelva a cerrar correctamente las bolsas después de sacar un producto. Esta medida evita que el congelador reseque o queme los alimentos. También evita la formación de hielo en el resto de alimentos.



## Mantenimiento:

### Limpieza de su frigorífico:

- Desenchufe el aparato.
- Limpie el interior con agua caliente y una solución con bicarbonato. Para ello, añada unas 6 cucharadas soperas de bicarbonato en un litro de agua.
- Lave las estanterías y las bandejas con una solución a base de detergente suave.
- El exterior del aparato debe limpiarse con un detergente suave y agua caliente.

### Mantenimiento de su frigorífico:

Corte de electricidad: La mayor parte de cortes de electricidad solo duran unas horas y no afectan a la temperatura del aparato si abre la puerta lo menos posible. Si el corte dura más tiempo, será necesario tomar las medidas apropiadas para proteger el contenido del frigorífico.

### Durante las vacaciones:

Durante ausencias prolongadas, saque los alimentos, desenchufe el aparato, límpielo y deje la puerta entreabierta para evitar que se forme condensación, moho u olores.

### Mover de sitio su frigorífico:

- Saque la comida.
- Ate firmemente todos los elementos móviles del interior de su aparato con ayuda de cinta adhesiva.
- Meta hacia dentro el tornillo de puesta a nivel para no estropearlo.
- Cierre las puertas con celo.
- Asegúrese de que el aparato permanece de pie durante su transporte. No incline el aparato más de 45° cuando lo desplace.

## Diagnóstico de averías

Usted mismo puede resolver los problemas corriente de su aparato y evitarse así el coste de la visita de un reparador. Intente las soluciones propuestas a continuación para ver si puede resolver el problema antes de llamar a un reparador.

## Guía de diagnóstico de averías

### Problema

El frigorífico no funciona.

El frigorífico no está lo suficientemente frío.

El compresor se pone en marcha y se apaga a menudo

Vibraciones

El frigorífico hace demasiado ruido

La puerta no cierra bien

La luz no funciona

### Causa posible

No está enchufado.

El disyuntor se ha puesto en marcha o ha saltado el fusible

Compruebe el ajuste del termostato.

El ambiente exterior puede hacer que sea necesario un ajuste más elevado. La puerta se abre demasiado a menudo. La puerta no está bien cerrada.

La junta no es lo suficientemente hermética. No hay suficiente espacio entre el aparato y las paredes detrás y a los lados.

La temperatura de la habitación es más alta de lo normal

El aparato contiene demasiados productos. La puerta se abre demasiado a menudo. La puerta no está bien cerrada.

La temperatura no está ajustada correctamente.

La junta no es lo suficientemente hermética. No hay suficiente espacio entre el aparato y las paredes detrás y a los lados.

Compruebe que el aparato está nivelado.

Puede producirse un zumbido debido al flujo del refrigerante, lo que es normal. Al final de cada ciclo, puede que oiga gorgoteos debidos al flujo del refrigerante de su aparato. La contracción y la expansión de las paredes interiores pueden provocar crujidos y chasquidos. El aparato no está nivelado.

El aparato no está nivelado.

Se han cambiado de lugar las puertas y no se han instalado bien.

La junta está sucia.

Las estanterías no están en su sitio.

El disyuntor se ha puesto en marcha o ha saltado el fusible.

El aparato está desenchufado.

La bombilla está quemada.

El interruptor está en posición de parada.

## Cómo desechar su antiguo aparato

### RECOGIDA SELECTIVA DE RESIDUOS DE APARATOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS




Este aparato lleva el símbolo RAEE (Residuos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos) que significa que al final de su vida útil, no debe tirarse a la basura, sino que debe depositarse en la unidad de clasificación de residuos de su localidad. La valorización de los residuos permite contribuir a conservar nuestro medio ambiente.

### PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE - DIRECTIVA 2012/19/EU

Para preservar nuestro medio ambiente y nuestra salud, la eliminación de los aparatos eléctricos y electrónicos al final de su vida útil debe hacerse según normas muy precisas y requiere la implicación de todos, tanto del proveedor como del usuario.



Es por ello que su aparato, tal y como señala el símbolo  que se encuentra en su placa de características o en su embalaje, no debe, bajo ningún concepto, tirarse a un contenedor público o privado de residuos domésticos. El usuario tiene derecho a depositar el aparato en un lugar público de recogida selectiva de residuos para que sea reciclado o reutilizado para otras aplicaciones de conformidad con la directiva.

**Inutilice el aparato inmediatamente. Desconecte el enchufe de alimentación y corte el cable eléctrico. Retire o destruya los cierres de basculación o de resorte antes de des-echarlo el aparato. Esto evitará que los niños puedan encerrarse en el aparato y poner así su vida en peligro. Por la seguridad de los niños, guarde sus aparatos en un lugar seguro hasta que pueda eliminarlos, preferentemente fuera de su domicilio.**





