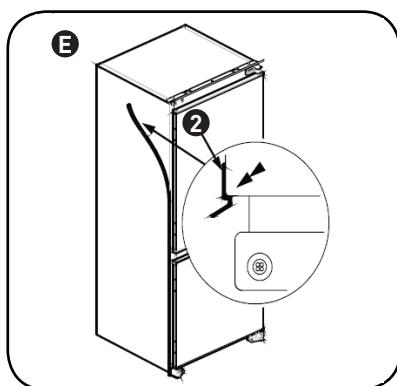
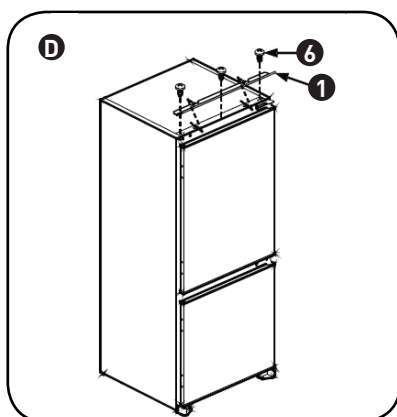
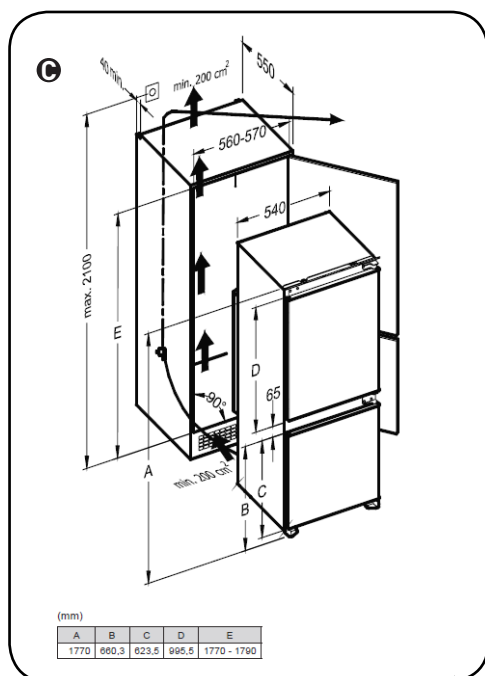
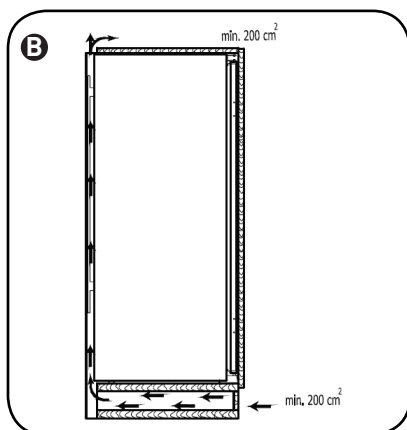
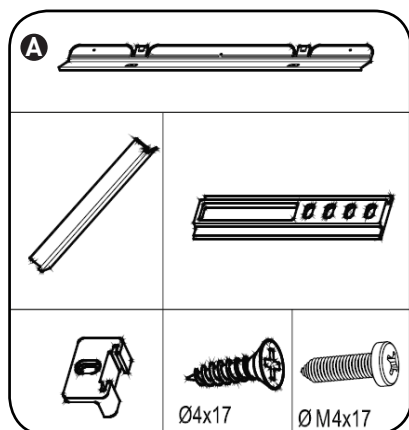




CONDITIONS DE GARANTIE

FR

Ce produit est garanti contre toute défaillance résultant d'un vice de fabrication ou de matériau, pour une période de 2 ans à compter de la date d'achat*. Cette garantie ne couvre pas les vices ni 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.

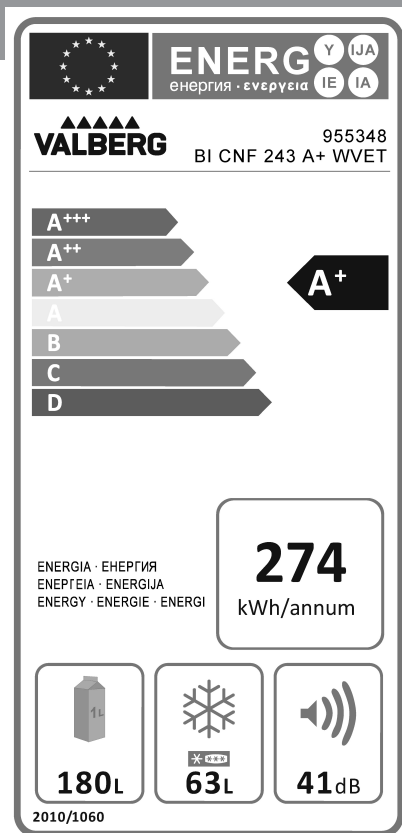
CONDICIONES DE LA GARANTÍA

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 la presentación del comprobante de compra.

ELECTRO DEPOT
1 route de Vendeville
59155 FACHES-THUMESNIL
France

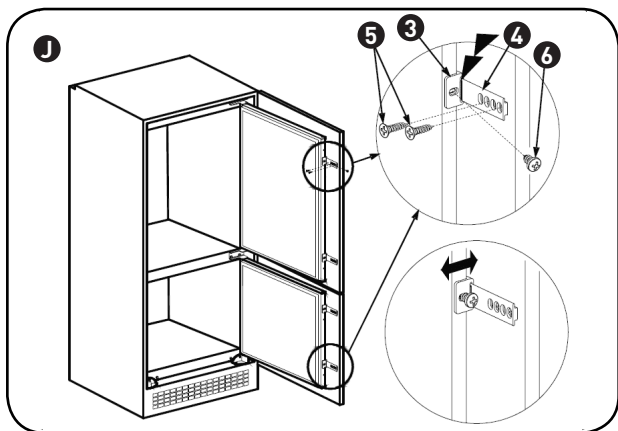
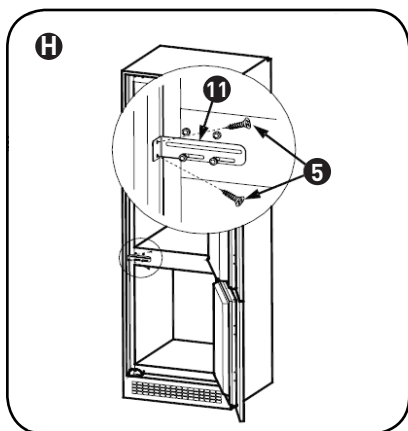
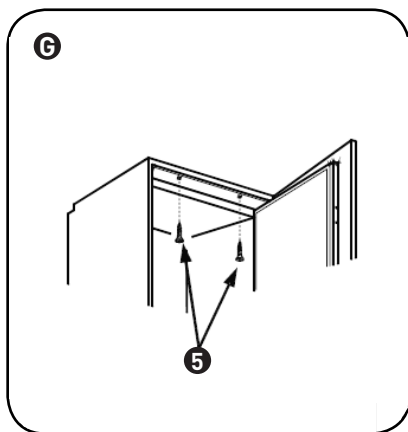
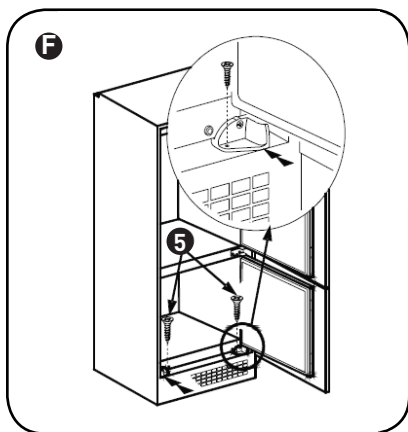


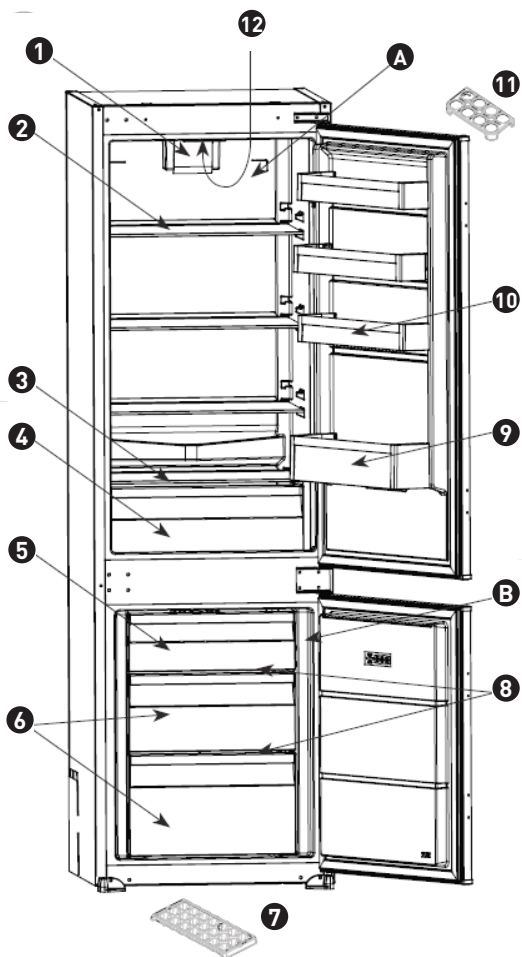
Combiné réfrigérateur - Congélateur intégrable
Koel - Vriescombinatie
Frigorífico - Congelador

955348
BI CNF 243 A+ WVET

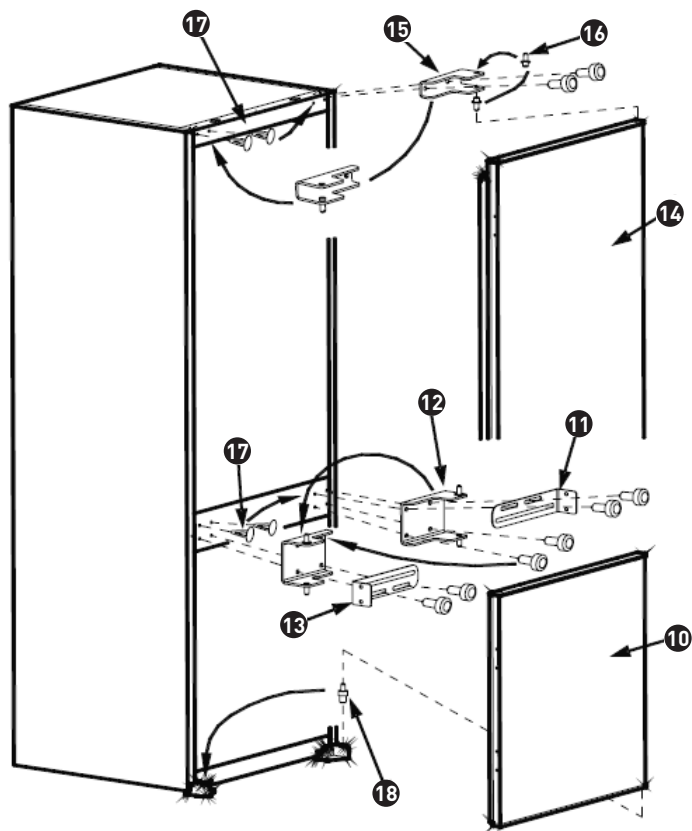
GUIDE D'UTILISATION	02
HANDLEIDING	32
MANUAL DEL USUARIO	62







K



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
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>
<http://www.electrodepot.be/avis-client>**



ELECTRO DEPOT

**A Avant d'utiliser
l'appareil**

- 4 Consignes de sécurité
- 11 Instructions de montage

B Aperçu de l'appareil

- 13 Description de l'appareil
- 13 Spécifications techniques

**C Utilisation de
l'appareil**

- 15 Utilisation de votre appareil
- 18 Rangement des aliments

**D Informations
pratiques**

- 25 Nettoyage et entretien
- 26 Transport et déplacement
- 27 Avant d'appeler le service après-vente
- 30 Emballage et environnement
- 30 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>

Consignes de sécurité

LISEZ ATTENTIVEMENT CES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL ET CONSERVEZ-LES POUR POUVOIR VOUS Y REPORTER ULTÉRIEUREMENT.

**ATTENTION**

Maintenir dégagées les ouvertures de ventilation dans l'enceinte de l'appareil ou dans la structure d'encastrement.

**ATTENTION**

Ne pas utiliser de dispositifs mécaniques ou autres moyens pour accélérer le processus de dégivrage autres que ceux recommandés par le fabricant.

**ATTENTION**

Ne pas endommager le circuit de réfrigération.

**ATTENTION**

Ne pas utiliser d'appareils électriques à l'intérieur du compartiment de stockage des denrées, à moins qu'ils ne soient du type recommandé par le fabricant.

**ATTENTION**

Pour éviter tout risque lié à l'instabilité de l'appareil, fixez-le suivant les instructions prescrites.

- Le gaz réfrigérant R600a qui est contenu dans ce réfrigérateur est un gaz naturel et non nocif pour l'environnement, mais combustible. Il est donc important de transporter et d'installer votre réfrigérateur avec soin, afin de ne pas endommager les conduits réfrigérants. En cas de choc ou de fuite de gaz, évitez tout contact avec une flamme ou un foyer à proximité et ventilez la pièce.

- Il est recommandé de ne pas utiliser des objets métalliques pointus ou tout autre objet artificiel pour accélérer la décongélation.

- Lors du transport et de l'installation de votre réfrigérateur, évitez d'endommager le circuit du gaz de refroidissement.

- Ne conservez pas de substances explosives telles que des générateurs

d'aérosol avec propulseur inflammable au sein de cet appareil.

- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Il ne convient pas à l'utilisation dans des applications analogues telles que :

- les coins cuisines réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels.

- les fermes et l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel.

- les environnements du type chambres d'hôtes.

- la restauration et autres applications similaires hormis La vente au détail.

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles

ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés.

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

- 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 un danger.

Réfrigérateurs vétustes ou en panne

- Si cet appareil sert à remplacer un vieux réfrigérateur, retirez ou

détruisez les fermetures avant de vous en débarrasser. Ceci permet d'éviter aux enfants de s'enfermer dans l'appareil et ainsi de mettre leur vie en danger.

- Les appareils hors d'usage renferment des gaz dans l'isolation et dans le circuit réfrigérant qui doivent être évacués correctement. L'ancien appareil doit obligatoirement être mis au rebut dans une déchetterie, ou repris par le magasin vendant l'appareil neuf. Contactez votre mairie pour obtenir des renseignements concernant la mise au rebut et les endroits mis à votre disposition pour ce faire. Assurez-vous que les tubes frigorifiques ne sont pas endommagés avant la mise au rebut.

- Les produits électriques et électroniques usagés ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères.

Renseignez-vous auprès du revendeur où vous avez acheté ce produit pour obtenir la marche à suivre en matière de recyclage.

Remarques :

- Le présent appareil convient uniquement au refroidissement et à la conservation des denrées. Il n'est donc adapté ni à une utilisation commerciale, ni à une utilisation commune, encore moins à une conservation de substances autres que des denrées alimentaires. Notre entreprise n'est pas responsable des pertes qui surviendraient dans le cas contraire.

Instructions de sécurité

- Interdiction d'utiliser des prises multiples et rallonges.
- Veuillez ne pas insérer dans la prise une fiche dont le câble est endommagé, déchiré ou usé.

- Ne tordez pas et ne pliez pas les cordons.

- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil. Empêchez-les de s'asseoir sur les étagères ou de se suspendre à la porte.

- N'insérez pas la fiche dans la prise avec la main mouillée.

- Afin d'éviter un risque d'explosion des bouteilles ou canettes qui contiennent des liquides gazeux, ne les placez pas dans le compartiment congélateur.

- Pour votre sécurité, ne placez pas de matières explosives ou inflammables dans votre réfrigérateur. Placez les boissons à forte concentration d'alcool verticalement dans le compartiment réfrigérateur et fermez bien le bouchon.

- Évitez de toucher aux denrées congelées à mains nues ! Évitez de consommer les glaçons et les crèmes directement après les avoir sortis du congélateur !

- Ne congelez pas à nouveau les aliments ayant déjà été congelés une fois que ceux-ci ont été 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.

- Évitez de couvrir le capot ou la partie supérieure du réfrigérateur avec du tissu. Si vous le faites, vous affecterez les performances de votre réfrigérateur.

- Fixez les accessoires dans le réfrigérateur pendant le transport pour éviter de les endommager.

Installation et utilisation de votre réfrigérateur



ATTENTION

Cet appareil doit être branché à une prise avec mise à la terre. Lors de l'installation de l'appareil, veillez à ce que le câble d'alimentation ne soit pas coincé dessous, auquel cas ce dernier pourrait être endommagé.

- Avant d'utiliser votre appareil, vous devez d'abord faire attention aux points suivants :

- La fiche de prise de courant doit rester accessible ou un interrupteur doit être installé dans les canalisations fixes conformément aux règles d'installation afin de permettre la déconnexion de l'appareil au réseau

d'alimentation en toute circonstance.

- Le socle de prise de courant doit correspondre à la fiche de prise de courant de l'appareil : Monophasé 230 V 16 A avec terre.

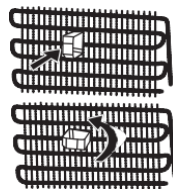
- Ne pas modifier la fiche de l'appareil pour l'adapter à une autre alimentation électrique.

- Faire appel à un électricien qualifié si votre socle de prise ne correspond pas à la fiche de l'appareil.

- Positionnez votre appareil de sorte qu'il ne soit pas directement exposé à la lumière du soleil.

- Pour éviter que le condenseur (grille noire à l'arrière) n'entre en contact avec le mur, installez l'intercalaire plastique fourni afin de le placer à bonne distance (pour le fixer,

emboîtez-le et tournez-le à 90°).



- Avant d'utiliser votre appareil, nettoyez toutes ses pièces avec de l'eau chaude dans laquelle vous aurez ajouté un produit de nettoyage non corrosif, puis rincez à l'eau propre et séchez. A l'issue du processus de nettoyage, remettez toutes les pièces en place.

- La procédure d'installation dans la cuisine est décrite dans le manuel d'installation. Cet appareil doit être utilisé dans les cuisines appropriées uniquement.

Avant d'utiliser votre réfrigérateur

- Après avoir été transporté, déballé et installé, et avant la première utilisation, laissez obligatoirement reposer votre appareil pendant

Français

24 heures (en position verticale), puis insérez la fiche dans la prise murale. Si vous le branchez sans attendre ce délai, vous risquez d'endommager le compresseur.

- Il est possible que vous sentiez une odeur la première fois que vous faites fonctionner votre appareil ; cette odeur disparaîtra une fois que le processus de froid commencera.

Instructions de montage



ATTENTION

Avant l'installation veuillez lire attentivement ces instructions.



ATTENTION

N'installez le réfrigérateur/congélateur que dans un meuble de cuisine stable et à niveau.



ATTENTION

Si nécessaire, inversez le sens d'ouverture de la porte en suivant les instructions (ci-dessous).



ATTENTION

Vérifiez les dimensions de l'encastrement du meuble (voir fig C). Le positionnement du joint entre les deux portes du meuble de cuisine doit être aligné avec celui des portes de l'appareil.

• Passez le cordon d'alimentation par le conduit d'aération situé à l'arrière de l'appareil afin qu'il soit facile de brancher l'appareil une fois celui-ci poussé dans l'encastrement du meuble. Se référer à la figure C.

• Retirez le papier de la partie adhésive au niveau du joint latéral 2, et positionnez ce joint comme indiqué dans les figures D et E.

• Positionnez l'appareil dans le meuble de cuisine. Poussez l'appareil vers le fond du meuble jusqu'à ce que le joint 2 (fig. E) vienne combler l'espace entre le produit et le meuble sur les côtés.

• Réglez les pieds de l'appareil afin qu'ils soient en appui sur l'avant du meuble.

• Placez des vis 5 comme indiqué sur la Fig F.

• Placez des vis 5 pour fixer la cornière 1 dans la partie haute du meuble comme indiqué sur la Fig G.

• Fixez de chaque côté l'appareil au meuble de cuisine en utilisant les équerres 11 et les vis 5. (Fig H)

• Vissez 6 les guides des glissières 3 sur la porte du produit. Se référer à la figure H. Positionnez la porte de l'appareil contre la porte du meuble de cuisine en les maintenant dans une position à 90° d'ouverture. Insérez la glissière 4 dans le guide 3 et alignez la fente comme indiqué sur l'agrandissement en haut à droite de la figure J. Vissez 5 la glissière 4 (fig. J) sur la porte du meuble de cuisine.

• Référez-vous à la figure A pour connaître la liste des pièces nécessaires à l'installation.

• Insérez la cornière 1 (fig. D) dans les encoches sur le dessus du produit et vissez-la 6 (fig. D) en vous référant à la figure D.

- Laissez 1 à 2 mm entre la porte du produit et la porte du meuble de cuisine.

Inversement du sens d'ouverture des portes (fig. K)

- Dévissez la charnière supérieure 15 et démontez la porte du haut 14.
- Dévissez l'axe de la charnière 16 et remontez-le de l'autre côté de la charnière.
- Dévissez la charnière du milieu 12 et démontez la porte du bas 10. Remettez l'équerre de fixation 11 au meuble de cuisine sans la charnière du milieu 12.
- Retirez l'axe du bas 18 de la porte et repositionnez-le de l'autre côté.
- Retirez les caches en plastique 17 et repositionnez-les de l'autre côté.
- Positionnez puis insérez la porte du bas 10 dans l'axe en bas 18.
- Dévissez l'équerre de fixation 13 au meuble. Positionnez la charnière du milieu 12 sur la porte du bas 10 et revissez ensemble la charnière 12 avec par-dessus l'équerre de fixation 11 au meuble.
- Positionnez la porte du haut 14 sur la charnière du milieu 12 et insérez la charnière supérieure 15. Vissez la charnière supérieure 15.

Description de l'appareil

A	Compartiment réfrigérateur	6	Tiroir de congélation
B	Compartiment congélateur	7	Bac à glaçons
1	Ventilateur	8	Étagère en verre
2	Étagères du réfrigérateur	9	Clayette porte-bouteilles
3	Étagère du bac à légumes	10	Clayettes supérieures
4	Bac à légumes	11	Casier à œufs
5	Abattant congélateur	12	Thermostat

Spécifications techniques

Fiche produit (UE 1060/2010)

Mesures effectuées suivant le règlement UE N° 1060/2010 de la Commission Européenne et la norme EN 62552:2013.

	Valeur	Unité
Marque	Valberg	
Identification du modèle	BI CNF 243+ WVET	
Code produit	955348	
Classe de protection électrique	I	
Alimentation	220-240 V ~ 50 Hz	
Courant assigné	0,6	A
Puissance de dégivrage	153	W
Type / Puissance d'ampoule	E14 / 15 W MAX / LED	
Fluide frigorigène / Masse	R600a / 32 g	
Catégorie de l'appareil de réfrigération ménager	7 -Réfrigérateur-congélateur	
Classe d'efficacité énergétique	A+	
Consommation d'électricité	0,75	kWh/24h

Consommation d'énergie de 274 kWh par an, calculée sur la base du résultat obtenu pour 24 heures dans des conditions d'essai normalisées.

La consommation d'énergie réelle dépend des conditions d'utilisation et de l'emplacement de l'appareil.

Volume brut total	256	L
Volume utile (net) total	243	L
Volume utile (net) du compartiment réfrigérateur	180	L
Type de froid du compartiment réfrigérateur	Ventilé (No frost)	
Mode de dégivrage du compartiment réfrigérateur	Automatique	Sans givre
Volume utile (net) du compartiment congélateur	63	L
Type de froid du compartiment congélateur	Brassé (Dynamique)	
Mode de dégivrage du compartiment congélateur	Automatique	Sans givre
Nombre d'étoile du compartiment congélateur	✱ ✱ ✱	

Le nombre d'étoile correspond à la température de stockage des denrées alimentaires :
 0 (Sans étoile) = 0°C / 1 = -6°C / 2 = -12°C / 3 = -18°C / 4 = -18°C minimum (capacité à congeler les aliments)

Autonomie (Durée de montée en température)	12	h
Pouvoir de congélation (Capacité de congélation)	3	kg/24h
Classe(s) climatique	N / ST	

Cet appareil est conçu pour être utilisé à une température ambiante comprise entre 16 °C et 38 °C.

SN = +10°C à +32°C / N = +16°C à +32°C / ST = +16°C à +38°C / T = +16°C à +43°C

Les températures internes peuvent être affectées par des facteurs, tels que l'emplacement de l'appareil, la température ambiante et la fréquence d'ouverture de la porte.

Le réglage du thermostat peut être modifié pour compenser ces facteurs.

Emissions acoustiques dans l'air	41	dB(A)
Appareil intégrable	Oui	
Dimensions hors tout (LxHxP)	54 x 177 x 54,5	cm
Dimensions d'installation (LxHxP) dans un meuble colonne	56-57 x 177-179 x 55	cm
Poids net	51	kg

L = Largeur / H = Hauteur / P = Profondeur

Utilisation de votre appareil

Informations relatives à la technologie FROST FREE (sans givre)

• La partie congélateur de l'appareil risque de ne pas fonctionner correctement (risque de décongélation du contenu ou de température trop élevée dans le compartiment des denrées congelées) lorsque l'appareil est placé pendant une période prolongée à une température ambiante inférieure à celle pour laquelle il est conçu.

• Informations relatives à la technologie de froid ventilé. Les appareils avec froid ventilé (No frost) se démarquent des autres appareils statiques au niveau de leur fonctionnement.

• Dans des appareils statiques (non ventilés), à l'intérieur du compartiment réfrigérateur, l'humidité qui provient des aliments ainsi que l'air qui pénètre dans le réfrigérateur pendant les ouvertures et fermetures de la porte, entraînent un givrage à l'intérieur de ce compartiment réfrigérateur.

• En ce qui concerne les appareils à froid ventilé (No frost), le procédé est complètement différent. L'air froid est produit par un évaporateur situé dans le congélateur, et cet air froid est envoyé en direction des parties réfrigérateur et congélateur au moyen d'un ventilateur, en respectant les températures de chaque compartiment. L'air froid est donc distribué de façon homogène jusqu'au moindre recoin des étagères et bacs. Cette méthode vise non seulement à s'assurer que la totalité de vos aliments est refroidie de manière correcte et totale, mais empêche l'humidification et le givre dans les 2 compartiments.

• Dans ces conditions, votre appareil à froid ventilé vous apporte, en plus de son grand volume et de son attrait esthétique, un véritable confort d'utilisation.

Réglage du thermostat

• Thermostat des compartiments de réfrigération : il contrôle automatiquement les réglages de température à l'intérieur des compartiments réfrigérateur et congélateur de l'appareil. Il peut être réglé à n'importe quelle valeur du thermostat, entre 1 et 5.

• Remarque importante : Si vous positionnez le thermostat sur 0, cela provoquera l'arrêt de votre appareil.

• Manette de thermostat du compartiment réfrigérateur :

5 : Réfrigération maximum

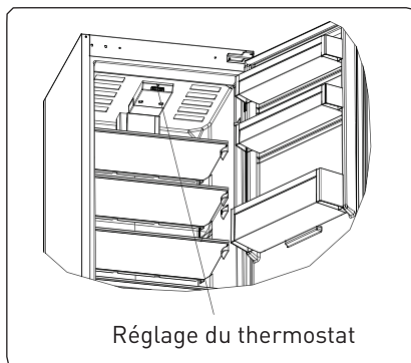
4 : Réfrigération optimale en été

3 : Réfrigération optimale mi-saison

2 : Réfrigération optimale en hiver

1 : Réfrigération minimum

0 : Arrêt

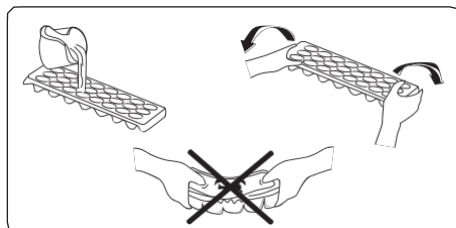


Réglage du thermostat

Avertissements relatifs aux réglages de la température

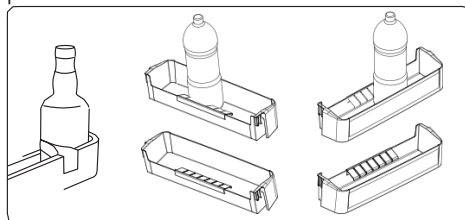
- Le réglage de la température doit être effectué en tenant compte des paramètres suivants : la fréquence d'ouverture et de fermeture des portes, la quantité d'aliments conservée, et l'environnement dans lequel le réfrigérateur se trouve.
- Pour que l'appareil soit complètement refroidi après son premier branchement à la prise murale, il doit fonctionner sans interruption pendant 24 heures selon l'environnement et la température.
- Pendant cette période, attention à ne pas ouvrir et fermer les portes de votre appareil trop fréquemment et ne à ne pas le remplir excessivement.
- Lorsque vous souhaitez faire fonctionner à nouveau votre réfrigérateur après avoir débranché sa fiche de la prise murale, patientez pendant au moins 5 minutes avant d'insérer à nouveau la prise de sorte que le compresseur n'encoure aucun dommage.
- Cet appareil est conçu pour être utilisé à une température ambiante comprise entre 16 °C et 38 °C.

- Quand l'eau s'est figée, vous pouvez tordre le plateau comme indiqué ci-dessous pour obtenir les glaçons.



Blocage bouteilles (dans certains modèles) :

- Utilisez le blocage bouteilles pour éviter que les bouteilles ne glissent ou ne tombent. Vous éviterez également de faire du bruit lors de l'ouverture et de la fermeture de la porte.



Classe climatique

Température ambiante (°C)

T

Entre 16 et 43

ST

Entre 16 et 38

N

Entre 16 et 32

SN

Entre 10 et 32

- En utilisation normale nous vous conseillons de positionner le thermostat sur 3.
- Si la pastille OK n'est pas visible, régler le thermostat sur une position supérieure.

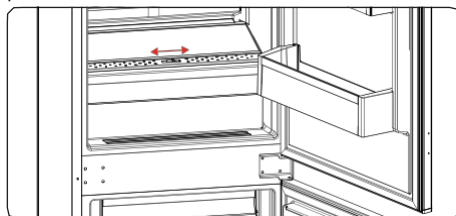
Accessoires

Bac à glaçons :

- Remplissez d'eau le bac à glaçons aux 3/4 de sa capacité et placez-le dans le compartiment congélateur.

Curseur d'humidité :

- Lorsque le curseur d'humidité est en position fermée, il permet de conserver plus longtemps les fruits et légumes frais.
- Si le compartiment à légumes est plein, le curseur situé à l'avant du compartiment à légumes doit être ouvert. De cette façon, l'air dans le compartiment à légumes et le niveau d'humidité seront contrôlés, pour une meilleure durée de conservation.
- Si vous remarquez de la condensation sur la tablette en verre, réglez le curseur en position ouverte.



Les descriptions visuelles et textuelles sur les accessoires peuvent varier selon le modèle de votre réfrigérateur.

Indicateur de température « OK »

- Pour vous aider à bien régler votre appareil, nous avons équipé votre réfrigérateur d'un indicateur de température, qui est placé dans la zone la plus froide.

- Pour la bonne conservation des denrées dans la partie réfrigérateur et notamment dans la zone la plus froide, veillez à ce que sur l'affichage la mention « OK » apparaisse. Si la mention « OK » n'apparaît pas, la température est mal réglée au niveau du thermostat et il convient de modifier le réglage vers un chiffre plus haut.



- L'indication « OK » apparaissant en noir, celle-ci est difficilement visible si l'indicateur de température est mal éclairé. La lecture est facilitée si l'indicateur est correctement éclairé.

- À chaque modification de la manette de réglage de température (thermostat), attendez la stabilisation de la température à l'intérieur de l'appareil avant de procéder, si nécessaire, à un nouveau réglage en vue de l'affichage de la mention « OK ». Modifiez la position de la manette de réglage de la température de façon progressive uniquement, et attendez au moins 12 heures avant de procéder à une nouvelle vérification et à une éventuelle modification.



REMARQUE

Après avoir rempli l'appareil avec des aliments frais ou après des ouvertures répétées (ou une ouverture prolongée) de la porte, la partie réfrigérateur va monter en température, il est alors normal que la mention « OK » n'apparaisse plus dans l'indicateur de température. Il faudra donc attendre un certain temps avant que la partie réfrigérateur se refroidisse pour que la mention « OK » s'affiche de nouveau.

Emplacement des aliments



Zone la plus froide

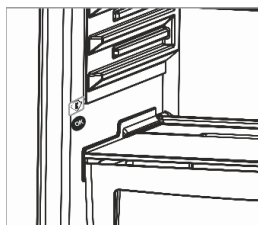
- Vous obtiendrez une meilleure conservation de vos aliments si vous les placez dans la zone la plus adaptée à leur nature. La zone la plus froide se situe juste au-dessus du bac à légumes.

- Le symbole ci-contre indique l'emplacement de la zone la plus froide de votre réfrigérateur.

- La zone la plus froide (0 °C à 4 °C) du compartiment réfrigérateur est délimitée par l'autocollant collé 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 (la pointe de la flèche). La clayette supérieure de la zone la plus froide doit se trouver au même niveau que la pointe de la flèche. La zone la plus froide se situe sous ce niveau.

- Ces clayettes étant amovibles, veillez à ce qu'elles restent toujours au même niveau que la limite de zone décrite sur l'autocollant, afin de garantir la température dans cette zone.
- Chaque type d'aliment possède une température de conservation idéale et doit donc être entreposé à un endroit précis.



Emplacements	Produits
Clayettes supérieures	Aliments cuits, entremets et toutes denrées à consommer assez rapidement.
Zone la plus froide (0 à 4 °C)	Viande, volaille, gibier et poissons crus. Durée de conservation maximale : 1 à 2 jours. Charcuterie.
Bac à légumes	Légumes frais, fruits.
Compartiments de la porte	• Les balconnets recevront en bas les bouteilles (les plus lourdes au plus près des charnières puis en remontant, les produits de faible volume et d'emploi courant (yaourts, crème fraîche, etc.) • Le beurre, les fromages à pâte cuite et les œufs doivent être rangés dans les compartiments spécifiques.

Les descriptions visuelles et textuelles sur les accessoires peuvent varier selon le modèle de votre réfrigérateur

Rangement des aliments

Compartiment réfrigérateur

- Pour empêcher l'humidité et les odeurs, mettez les aliments dans des récipients fermés.
- Ne placez jamais d'aliments chauds au réfrigérateur. Les aliments chauds doivent d'abord refroidir à température ambiante et être placés dans le réfrigérateur de manière à permettre une circulation d'air convenable.

- Faites bien attention à ce que les paquets ou les récipients ne touchent pas la paroi arrière pour éviter que le givre ne se forme et que les emballages s'y collent. N'ouvrez pas trop souvent la porte du réfrigérateur.
- Disposez les denrées facilement périssables, telles que la viande, le poisson et les produits laitiers dans la partie inférieure du réfrigérateur. Cette partie est la plus froide et assurera les meilleures conditions de conservation. Les fruits et les légumes peuvent être placés dans le bac à légumes sans être emballés.

Aliment	Durée de conservation	Zone de conservation
Fruits et légumes	1 semaine	Dans le bac à légumes (sans emballage)
Viande et poisson	2 à 3 jours	Emballée dans un sac ou un sachet plastique ou à l'intérieur d'une boîte prévue à cet effet (au-dessus du bac à légumes, dans la zone la plus froide)
Fromage frais	3 à 4 jours	Dans le balconnet spécifique de la porte
Beurre et margarine	1 semaine	Dans le balconnet spécifique de la porte
Produit embouteillé et lait	Jusqu'à la date de péremption recommandée par le fabricant	Dans le balconnet spécifique de la porte
Œufs	1 mois	Dans le casier à œufs
Aliments cuits		Sur toutes les étagères

Compartiment congélateur

- Veuillez utiliser le compartiment congélateur de votre réfrigérateur pour stocker les aliments congelés pendant une longue durée et pour produire de la glace.
- Pour obtenir la capacité maximale du compartiment congélateur, utilisez les tablettes en verre pour les sections supérieure et moyenne. Pour la section inférieure, utilisez le panier inférieur.
- Ne placez pas la nourriture que vous congelez pour la première fois avec de la nourriture déjà congelée.
- Vous devez congeler la nourriture (viande, viande hachée, poisson, etc.) en la divisant en portions consommables en une fois.

- Ne recongelez pas des aliments qui ont déjà été décongelés. Ceci pourrait représenter un danger pour votre santé, en raison des risques d'intoxication alimentaire.

- Ne placez pas de plats chauds dans contre congélateur avant qu'ils aient refroidi. Cela pourrait nuire aux autres aliments congelés déjà présents dans le congélateur.

- Lorsque vous achetez de la nourriture surgelée, assurez-vous qu'elle a été congelée dans des conditions adaptées et que le paquet n'est pas déchiré.

- Lorsque vous stockez de la nourriture congelée, les conditions de stockage sur l'emballage doivent être observées à tout prix. À défaut d'explication, la nourriture doit être consommée dans les plus brefs délais.

- Si l'emballage d'un aliment surgelé a pris l'humidité et dégage une odeur désagréable, la nourriture peut avoir été stockée dans des conditions inappropriées précédemment et être périmée. N'achetez pas ce type d'aliments !

- Les durées de stockage de la nourriture surgelée dépendent de la température ambiante, de la fréquence d'ouverture et de fermeture des portes, des paramètres de thermostat, du type de nourriture et du temps écoulé de l'achat de la nourriture à son placement dans le congélateur. Respectez toujours les instructions sur l'emballage et ne dépassez jamais la durée de stockage indiquée.

- Notez que si vous souhaitez ouvrir la porte du congélateur immédiatement après fermeture, vous aurez du mal à l'ouvrir. Ce phénomène est tout à fait normal ! Après avoir atteint un certain équilibre, la porte s'ouvrira facilement.



REMARQUE

Les aliments congelés, une fois décongelés, doivent être cuits comme des aliments frais. S'ils ne sont pas cuits après leur décongélation, ils ne doivent JAMAIS être recongelés.



REMARQUE

- Le goût de certaines épices contenues dans les aliments cuisinés (anis, basilic, cresson, vinaigre, épices assorties, gingembre, ail, oignon, moutarde, thym, marjolaine, poivre noir, etc.) peut changer et devenir plus fort après un stockage prolongé. Ainsi, n'ajoutez pas trop d'épices à la nourriture que vous surgelez, ou n'ajoutez l'épice désirée qu'après décongélation du plat.



REMARQUE

- La période de stockage des aliments dépend de l'huile utilisée. La margarine, la graisse de veau, l'huile d'olive et le beurre sont appropriés, tandis que l'huile de cacahuète et la graisse de porc doivent être évitées.

- La nourriture liquide doit être congelée dans des récipients en plastique et les autres aliments doivent être congelés sous film plastique ou dans des sachets de congélation.

VIANDES ET POISSONS	Préparation	Durée de conservation (mois)	Durée de décongélation à température ambiante (heures)
Bifteck	Emballé dans un sachet	6-10	1-2
Viande d'agneau	Emballée dans un sachet	6-8	1-2
Rôti de veau	Emballé dans un sachet	6-10	1-2
Morceaux de veau	En petits morceaux	6-10	1-2
Morceaux de brebis	En morceaux	4-8	2-3
Viande découpée	Sous forme de paquets aplatis aux extrémités sans que la viande ne soit épicée	1-3	2-3
Abats (entiers)	En morceaux	1-3	1-2
Saucisse/salami	Il doit être emballé même s'il est pelliculé	1-2	Jusqu'à décongélation complète
Poulet et dinde	Emballés dans un sachet	7-8	10-12
Oie/canard	Emballé(e) dans un sachet	4-8	10
Chevreuril, sanglier, lapin	Portions de 2,5 kg et sans os	9-12	10-12
Poisson d'eau douce, truite, carpe, thon, silure	Doivent être lavés et séchés après un bon nettoyage et écaillage à l'intérieur. De même, la queue et les parties de la tête doivent être coupées à l'endroit nécessaire.	2	Jusqu'à décongélation complète
Poisson maigre, bars, turbots, soles		4-8	Jusqu'à décongélation complète
Poissons gras, bonites, maquereaux, morues, anchois		2-4	Jusqu'à décongélation complète
Crustacés	Nettoyés et ensachés	4-6	Jusqu'à décongélation complète
Caviar	Dans son emballage, à l'intérieur d'une tasse en aluminium ou en plastique	2-3	Jusqu'à décongélation complète
Escargot	Dans de l'eau salée, à l'intérieur d'un bac en aluminium ou en plastique	3	Jusqu'à décongélation complète

FRUITS ET LÉGUMES	Préparation	Durée de conservation (mois)	Durée de décongélation à température ambiante (heures)
Choux-fleurs	Retirez les feuilles, divisez-les en parties et conservez-les dans de l'eau contenant un peu de citron	10-12	Peut être utilisé sans attendre la décongélation complète
Haricots verts, haricots à écosser	Lavez-les et coupez-les en tous petits morceaux	10-13	Peut être utilisé sans attendre la décongélation complète
Pois	Écossez-les et lavez-les	12	Peut être utilisé sans attendre la décongélation complète
Champignons et asperges	Lavez-les et coupez-les en tous petits morceaux	6-9	Peut être utilisé sans attendre la décongélation complète
Choux	Proprement	6-8	2 - À température ambiante
Aubergines	Coupez-les en morceaux de 2 cm après les avoir lavées	10-12	Peut être utilisé sans attendre la décongélation complète
Maïs	Nettoyez-le et nettoyez ses grains ou son épi	12	Peut être utilisé sans attendre la décongélation complète
Carottes	Nettoyez-les et coupez-les en morceaux	12	Peut être utilisé sans attendre la décongélation complète
Piments	Pour enlever la tige, divisez-la en deux et séparez-en les graines	8-10	Peut être utilisé sans attendre la décongélation complète

Épinards	Lavés	6-9	2 - À température ambiante
Pommes et poires	Découpez-les tout en épluchant leur peau	8-10	5 - Dans le réfrigérateur
Abricots, pêches	Divisez-les en deux parties égales et enlevez-en les noyaux	4-6	4 - Dans le réfrigérateur
Fraises - framboises	Lavez-les et nettoyez-les	8-12	2 - À température ambiante
Fruits cuits	À l'intérieur d'un bac en aluminium ou en plastique avec 10 % de sucre	12	4 - À température ambiante
Prunes, cerises, cerises griottes	Lavez-les et enlevez-en les tiges	8-12	5-7 - À température ambiante

PRODUITS LAITIERS ET PÂTISSERIES		Préparation	Durée de conservation (mois)	Conditions de conservation
Lait			2-3	Homogènes uniquement
Fromages - autres que les fromages blancs		En tranches	6-8	Ils peuvent être conservés dans leurs emballages originaux pour une période de conservation courte. Ils doivent par ailleurs être emballés dans un sachet plastique pour une conservation à long terme.
Beurre, margarine		Dans leur emballage	6	
Œufs (*)	Blancs d'œuf		10-12	Dans une tasse fermée
	Œufs battus (jaune - blanc)	Bien mélangés, une pincée de sel ou de sucre pour éviter que l'aliment ne devienne trop épais	10	Dans une tasse fermée
	Jaunes d'œuf	Bien mélangés, une pincée de sel ou de sucre pour éviter que l'aliment ne devienne trop épais	8-10	Dans une tasse fermée

*Les œufs doivent être congelés avec la coquille. Le blanc et le jaune de l'œuf doivent être conservés séparément ou bien mélangés.

	Durée de conservation (mois)	Durée de conservation (mois)	Durée de conservation (mois)
Pain	4-6	2-3	4-5 (220-225 °C)
Biscuits	3-6	1-1,5	5-8 (190-200 °C)
Tarte	1-3	2-3	5-10 (200-225 °C)
Tourte	1-1,5	3-4	5-8 (190-200 °C)
Pâtisserie	2-3	1-1,5	5-8 (190-200 °C)
Pizza	2-3	2-4	15-20 (200 °C)

- Le goût de certaines épices contenues dans les aliments cuisinés (anis, basilic, cresson de fontaine, vinaigre, épices assorties, gingembre, ail, oignon, moutarde, thym, marjolaine, poivre noir, saucisse, etc.) change et prennent un goût fort. Ainsi, l'aliment congelé ne doit recevoir qu'une petite quantité d'épices ou l'épice souhaitée doit être ajoutée après dégivrage dudit aliment.

- La période de conservation de l'aliment dépend de l'huile utilisée. Les huiles appropriées pour la congélation sont les suivantes : la margarine, l'huile d'olive et le beurre. Les huiles non adaptées sont les huiles d'arachide, les huiles de beurre, et la graisse de porc.

- Les aliments liquides doivent être congelés dans des contenants en plastique et les autres types d'aliments en sachets ou en sacs plastiques

Nettoyage et entretien

- Assurez-vous d'avoir débranché la fiche de la prise murale avant le début du nettoyage.

- Veuillez ne pas nettoyer le réfrigérateur en y versant de l'eau.

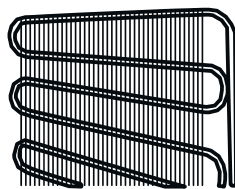
- Vous pouvez nettoyer les parties internes et externes de votre appareil avec de l'eau chaude et savonneuse et à l'aide d'un tissu ou d'une éponge douce.

- Veuillez retirer les pièces les unes après les autres, et nettoyez-les à l'eau savonneuse. Ne les nettoyez pas à l'intérieur d'un lave-vaisselle.

- Pour le nettoyage, n'utilisez jamais de produits inflammables, combustibles ou dissolvants comme le diluant, l'essence, l'acide.

Tandis que vous suivez cette procédure, veuillez vous assurer que la fiche a bien été débranchée de la prise murale.

- Le condenseur (la pièce à ailettes noires se trouvant à l'arrière) doit être nettoyé à l'aide d'un aspirateur ou d'une brosse au moins une fois par an. Ceci permettra à votre réfrigérateur de fonctionner plus efficacement et vous permettra d'économiser l'énergie.

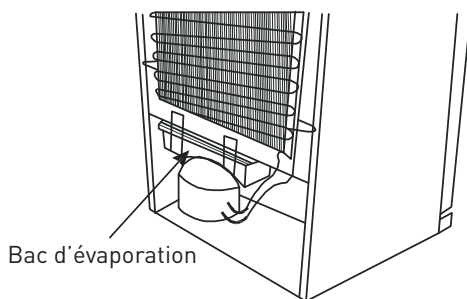


- Veuillez à ce que l'eau n'entre pas en contact avec les connexions électriques du thermostat ou l'éclairage intérieur. Inspectez le joint de porte périodiquement.

Le cordon d'alimentation doit être débranché.

Dégivrage

- Votre réfrigérateur effectue un dégivrage entièrement automatique. L'eau accumulée à la suite du dégivrage s'écoule vers le bac évaporateur situé au-dessus du compresseur (situé à l'arrière de votre réfrigérateur) et s'évapore toute seule.



Remplacement du voyant à LED

- Si le voyant à LED de votre réfrigérateur s'allume, contactez le centre de dépannage car celui-ci doit être remplacé uniquement par le personnel agréé.

Transport et déplacement

- Les emballages originaux et les mousses peuvent être conservés pour tout éventuel transport futur.
- En cas de transport, vous devez attacher votre réfrigérateur avec un matériau d'emballage épais, des bandes adhésives, et des cordes. N'oubliez pas de vous conformer à la réglementation relative au transport mentionnée sur l'emballage.

- Lors du déplacement ou du transport, enlevez d'abord les pièces mobiles qui se trouvent à l'intérieur de l'appareil (étagères, accessoires, compartiment à légumes, etc.) ou reliez-les à l'aide de ruban adhésif à la partie intérieure du réfrigérateur afin de les protéger contre les chocs.

Veillez à ce que votre réfrigérateur soit transporté verticalement.

Avant d'appeler le service après-vente

Si votre réfrigérateur ne fonctionne pas, vérifiez les points suivants :

- Y a-t-il une panne électrique au niveau du compteur ?
- La fiche a-t-elle été correctement branchée dans la prise ?
- Le fusible auquel est branché l'appareil ou le fusible principal sont-ils corrects ?
- La prise murale présente-t-elle des défaillances ? Si tel est le cas, essayez la prise de votre réfrigérateur en la branchant à une autre prise murale dont vous êtes sûr qu'elle marche.

Si le froid n'est pas suffisant dans votre appareil :

- Le réglage du thermostat est-il en position « 1 » ?
- Les portes de votre appareil sont-elles ouvertes très souvent et restent-elles ouvertes durant de longues périodes ?
- Les portes de votre appareil sont-elles fermées entièrement ?
- Des tasses ou des pièces de vaisselle ont-elles été placées dans la partie réfrigérateur, de sorte que leur entrée en contact avec le fond obstrue la circulation de l'air ?
- Votre appareil est-il excessivement rempli ?
- Y a-t-il suffisamment d'espace entre votre appareil et l'arrière (mur) et les parois latérales (mur ou meubles) ?
- Votre appareil a été conçu de manière à fonctionner dans une plage de températures ambiantes suivant la classe climatique mentionnée sur la plaque signalétique. L'utilisation de l'appareil dans des environnements connaissant des températures non conformes aux spécifications n'est pas recommandée pour une congélation efficace.

Si votre réfrigérateur émet des bruits ; Bruits normaux

Bruit de craquement (craquement de la glace) :

Ce bruit se fait entendre pendant le processus de dégivrage automatique.

- Lorsque l'appareil a été refroidi et chauffé (expansions dans les matériaux de l'appareil).

Petit bruit de craquement :

Bruit entendu quand le thermostat active ou désactive le compresseur.

Bruit du compresseur :

Il s'agit du bruit normal du moteur. Le bruit signifie que le compresseur fonctionne normalement. Étant donné que le compresseur commence à peine à fonctionner, il peut dans un premier temps émettre des bruits pendant quelque temps.

Bruits de bouillonnement : Ce bruit se fait entendre lorsque le liquide réfrigérant s'écoule à travers les tuyaux situés à l'intérieur du système.

Bruits de bouillonnement :

Ce bruit se fait entendre lorsque le liquide réfrigérant s'écoule à travers les tuyaux situés à l'intérieur du système.

Bruit d'écoulement d'eau : Bruit d'écoulement normal de l'eau dans le récipient d'évaporation pendant le processus de dégivrage. Ce bruit peut être entendu pendant le processus de dégivrage qui s'opère à l'intérieur de l'appareil.

Bruit de soufflement d'air : Il s'agit du bruit normal du ventilateur. Ce bruit peut se faire entendre en raison de la circulation de l'air dans les réfrigérateurs avec technologie sans givre tandis que le système fonctionne normalement.

Si les angles du réfrigérateur en contact avec le joint de la porte sont chauds.

En été notamment (dans les climats chauds), les surfaces en contact avec le joint du réfrigérateur peuvent devenir chaudes pendant le fonctionnement du compresseur. Ce phénomène est tout à fait normal.

Si l'intérieur du réfrigérateur devient humide :

- Tous les aliments sont-ils bien emballés ? Les récipients sont-ils séchés avant d'être placés dans le réfrigérateur ?
- Les portes du réfrigérateur sont-elles souvent ouvertes ? Lorsque vous ouvrez la porte du réfrigérateur, l'humidité de l'air qui se trouve dans la pièce pénètre dans l'appareil. Si le niveau d'humidité de la pièce est particulièrement élevé, plus la porte est ouverte, plus vite l'humidité se formera.
- Il est tout à fait normal que des gouttes se forment sur la paroi arrière suite au processus de dégivrage automatique. (Dans les modèles statiques)

Si les portes ne s'ouvrent et ne se referment pas correctement :

- Les emballages d'aliments empêchent-ils les portes de se fermer ?
- Les compartiments de porte, les clayettes et les étagères sont-ils correctement placés ?
- Les joints de porte sont-ils défectueux ou usagés ?
- Votre réfrigérateur repose-t-il sur un sol plat ?



REMARQUE

La fonction de protection du compresseur sera activée après une coupure électrique soudaine ou après le débranchement de l'appareil, le gaz contenu dans le système de refroidissement n'étant pas stabilisé. Votre réfrigérateur démarrera après 5 minutes, vous n'avez pas à vous inquiéter.



REMARQUE

Débranchez votre réfrigérateur si vous ne comptez pas l'utiliser pendant une longue période (pendant les vacances d'été, par exemple). Nettoyez votre réfrigérateur conformément aux consignes données dans la section 4 et laissez la porte ouverte pour éviter l'humidification et la formation de mauvaises odeurs.



REMARQUE

Si vous respectez toutes les consignes ci-dessus et que le problème persiste, veuillez contacter votre service agréé le plus proche.



REMARQUE

L'appareil que vous venez d'acquérir a été fabriqué pour être utilisé dans un cadre domestique et ne peut servir qu'à cette fin. Il ne saurait être adapté à des fins commerciales ou autres. Si le consommateur utilise l'appareil d'une manière qui n'est pas conforme à ces caractéristiques, nous soulignons que le fabricant et le distributeur ne sauront être tenus responsables de toute réparation ou panne pendant la période de garantie.

- Lorsque vous disposez les aliments et les boissons dans l'appareil, ouvrez la porte aussi brièvement que possible.

- Gardez fermés les couvercles des différents compartiments dont la température est différente dans l'appareil (bac à légumes, refroidisseur, etc.).

- Le joint de porte doit être propre et souple. Remplacez les joints en cas d'usure.

Conseils d'économie d'énergie

- Installez l'appareil dans un environnement frais et bien aéré. Il ne doit pas être placé en plein soleil ou à proximité d'une source de chaleur (radiateur, plaque, etc.). Dans le cas contraire, utilisez une plaque d'isolation.

- Laissez les aliments et les boissons chaudes refroidir hors de l'appareil.

- Après avoir décongelé les aliments, placez-les dans le compartiment réfrigérateur. La basse température des aliments congelés permet de refroidir le compartiment réfrigérateur. L'énergie est ainsi économisée. L'énergie est gaspillée lorsque les aliments sont retirés de l'appareil.

- Les boissons et les soupes doivent être couvertes lorsqu'elles sont disposées dans l'appareil. Dans le cas contraire, l'humidité augmente dans l'appareil. Par conséquent, le temps de fonctionnement s'allonge. Les boissons et des soupes doivent également être couvertes pour en préserver le goût et l'odeur.

Emballage et environnement

Mise au rebut des matériaux d'emballage

Les matériaux d'emballage protègent votre machine contre les dommages susceptibles de survenir pendant le transport.

Ces matériaux sont respectueux de l'environnement puisqu'ils sont recyclables. Le recyclage des matériaux permet à la fois d'économiser les matières premières et de réduire la production de déchets.

Mise au rebut de votre ancien appareil

COLLECTE SÉLECTIVE DES DÉCHETS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES



Cet appareil comporte 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, tel que le signale le symbole  apposé sur sa plaque signalétique ou sur l'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 des lieux publics de collecte procédant à un tri sélectif des déchets pour être soit recyclé, soit réutilisé pour d'autres applications conformément à la directive.

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.



Nos emballages peuvent faire l'objet
d'une consigne de tri.
Pour en savoir plus : www.consignesdetri.fr

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 dat u uiterst tevreden zal zijn bij elk gebruik van het toestel.

Welkom bij ELECTRO DEPOT.

Bezoek onze website: www.electrodepot.be



A Alvorens het toestel te gebruiken

- 34 Veiligheidsinstructies
- 41 Montagevoorschriften

B Overzicht van het toestel

- 43 Beschrijving van het toestel
- 43 Technische specificaties

C Gebruik van het toestel

- 45 Gebruik van uw toestel
- 48 Opberging van de voedingsmiddelen

D Praktische informatie

- 55 Reiniging en onderhoud
- 56 Transport en verplaatsing
- 57 Alvorens de klantendienst te bellen
- 60 Verpakking en milieu
- 60 Afdanken van uw oude toestel

De gebruiksaanwijzingen kunnen tevens worden geraadpleegd
op de website:
<http://www.electrodepot.be>

Veiligheidsinstructies

GELIEVE DEZE INSTRUCTIES AANDACHTIG TE LEZEN ALVORENS HET TOESTEL TE GEBRUIKEN EN BEWAAR ZE OM ER LATER DINGEN IN OP TE ZOEKEN



OPGELET

Houd de ventilatie-openingen van de omsloten ruimte rond het toestel of in de inbouwconstructie vrij.



OPGELET

Gebruik geen mechanische voorzieningen of anderemiddelendan deze die aanbevolen worden door de fabrikant om het ontdooiingsproces te versnellen.



OPGELET

Beschadig het ontdooiingscircuit niet.



OPGELET

Gebruik geen elektrische toestellen in het compartiment voor voedselopberging, tenzij ze van het type zijn dat wordt aanbevolen door de fabrikant.



OPGELET

Om elk risico dat verband houdt met de onstabiliteit van het toestel te voorkomen, maakt u het vast door de instructies te respecteren.

- Het koelgas R600a, dat in het toestel zit is een natuurlijk gas dat niet schadelijk is voor het milieu, maar wel brandbaar is. Het is dus belangrijk uw diepvriezer met zorg te transporteren en te installeren zodat u de koelmiddelleidingen niet beschadigt. In het geval van een schok of een gaslek vermijdt u elk contact met een vlam of een haardvuur in de buurt en ventileer de kamer.
- We raden aan geen scherpe metalen instrumenten of andere voorwerpen te gebruiken om de ontdooiing te versnellen.
- Tijdens het transport en de installatie van uw koelkast, vermijdt u het koelgascircuit te beschadigen.
- Bewaar geen explosieven zoals spuitbussen met brandbare voortstuwer in dit toestel.
- Dit toestel is enkel geschikt voor huishoudelijk gebruik. Het is niet geschikt voor analoog gebruik, zoals:
 - keukenhoeken voor winkel- en kantoorpersoneel en andere professionele omgevingen.
 - boerderijen en het gebruik door klanten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen.
 - omgevingen van het type bed and breakfast.
 - horeca en gelijkaardige toepassingen, met inbegrip van kleinhandel.
- Dit toestel is geschikt voor kinderen vanaf 8 jaar, personen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke capaciteiten of personen zonder ervaring of kennis op voorwaarde dat zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over een veilig gebruik van het apparaat en op voorwaarde dat zij de gevaren begrijpen. Kinderen mogen niet met het toestel spelen.

De reiniging en het onderhoud mogen niet uitgevoerd worden door kinderen wanneer zij niet begeleid worden.

- Indien de voedingskabel beschadigd is, dient deze vervangen te worden door de fabrikant, de klantendienst of bevoegde personen, om elk risico uit te sluiten.

Oude of defecte koelkasten

- Indien dit toestel gebruikt zal worden om een oude koelkast te vervangen, verwijdert of vernietigt u de sluitingen van uw oude toestel alvorens het af te danken. Hierdoor kunnen kinderen zich niet opsluiten in het toestel en zo hun leven in gevaar brengen.
- Bij uit gebruik genomen koelkasten zit er nog steeds gas in de isolatie en het koelcircuit, dat er correct uit verwijderd dient te worden. Het oude toestel

dient verplicht naar het containerpark gebracht te worden of dient overgenomen te worden door de winkel die het nieuwe toestel verkoopt. Neem contact op met uw gemeentehuis om inlichtingen te verkrijgen betreffende het afdanken en de plaatsen die te uwer beschikking staan om dit te doen. Controleer of de koelmiddelleidingen niet beschadigd zijn voor het het toestel afdankt.

- De gebruikte elektrische en elektronische producten mogen niet bij het huishoudelijk afval geplaatst worden. Vraag inlichtingen bij de verkoper waar u dit product gekocht heeft om de gang van zaken inzake recycling te kennen.

Opmerkingen:

- Dit toestel is enkel geschikt voor het koelen en bewaren van voedingsmiddelen. Het is dus niet aangepast

aan commercieel gebruik, gemeenschappelijk gebruik en nog minder om er dingen in te bewaren die geen voedingsmiddelen zijn. Onze firma is niet verantwoordelijk voor de schade die zich voordoet in het tegengestelde geval.

Veiligheidsinstructies

- Het is verboden verdeel dozen en verlengsnoeren te gebruiken.

- Gelieve in het stopcontact geen stekker te steken waarvande kabel beschadigd, gescheurd of versleten is.

- Klem en plooi de snoeren niet.

- Laat kinderen niet spelen met het toestel. Laat ze niet op de legplanken zitten of hangen aan de deur.

- Steek de stekker niet met natte handen in het stopcontact.

- Om het risico op ontploffen van flessen of kannen met bruisende dranken te voorkomen, plaatst u ze niet in het diepvriescompartiment.

- Plaats voor uw veiligheid geen explosieve of brandbare materialen in uw koelkast. Zet dranken met een sterke alcoholconcentratie rechtop in het koelkastcompartiment en sluit de dop goed.

- Tracht diepgevroren voedingsmiddelen niet met de blote hand aan te raken! Eet ijsblokjes en ijsjes niet vlak nadat u ze uit de diepvriezer gehaald heeft op!

- Vries voedingsmiddelen die u uit de diepvriezer haalde en ontdooide niet opnieuw in. Dit zou gevaarlijk kunnen zijn voor uw gezondheid waarbij u het risico loopt slachtoffer te worden van een voedselvergiftiging.

- Vermijd de kap of het bovenste deel van de koelkast af te dekken met stof. Wanneer u dit doet, zult u de prestaties van uw koelkast aantasten.

- Zet de accessoires tijdens het transport vast in de koelkast om te vermijden deze te beschadigen.

Installatie en gebruik van uw koelkast



OPGELET

Dit toestel dient aangesloten te worden op een geaard stopcontact. Tijdens de installatie van het toestel, let u erop dat het voedingssnoer er niet onder gekneld komt te zitten, waardoor het beschadigd zou worden en verplicht vervangen dient te worden.

- Alvorens uw toestel te gebruiken, dient u eerst aandacht te besteden aan de volgende punten:

- De stekker en het stopcontact moeten bereikbaar blijven of er moet een schakelaar geplaatst worden op de leidingen, conform aan de installatievoorschriften, zodat het toestel in om het

even welke omstandigheden uitgeschakeld kan worden.

- De contactdoos dient in overeenstemming te zijn met de stekker van het toestel: Eenfasig 230 V 16 A met aarding.

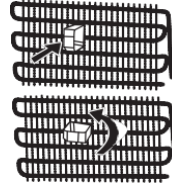
- De stekker van het toestel niet wijzigen om deze aan te passen aan een andere elektrische voeding.

- Doe beroep op een ervaren elektricien wanneer uw stopcontact niet overeenkomt met de stekker van het toestel.

- Plaats uw toestel zodanig dat het niet aan direct zonlicht blootgesteld wordt.

- Om te vermijden dat de condensor (zwart rooster aan de achterkant) in contact komt met de muur, installeert u het meegeleverde plastic inlegblad om de koelkast op

de goede afstand te plaatsen (om het vast te zetten, schuift u het erin en draait u het 90°).



- Alvorens uw toestel te gebruiken, reinigt u alle onderdelen ervan met warm water waaraan u een niet bijtend schoonmaakmiddel toevoegt, daarna spoelen met schoon water en afdrogen. Na afloop van het reinigingsproces, zet u alle onderdelen opnieuw op hun plaats.

- De installatieprocedure in de keuken wordt beschreven in de installatiehandleiding. Dit toestel mag enkel in geschikte keukens gebruikt worden.

Alvorens uw koelkast te gebruiken

- Na het transporteren, uitpakken en installeren van het toestel en vóór het eerste gebruik laat u het verplicht 24 uur rusten (rechttopstaand), daarna steekt u de stekker in het stopcontact. Indien u de stekker zonder deze rusttijd in het stopcontact zou steken, zou u de compressor kunnen beschadigen.
- Het is mogelijk dat u de eerste keer wanneer u het toestel in werking stelt een geur ruikt; deze geur zal verdwijnen zodra het koelproces van start gaat.

Instructies voor montage



OPGELET

Gelieve deze instructies aandachtig te lezen.



OPGELET

Installeer de koelkast/diepvriezer enkel in een stabiel en waterpas staand keukenmeubel.



OPGELET

Indien noodzakelijk draait u de openingsrichting van de deur om volgens de instructies (hieronder).



OPGELET

Controleer de inbouwafmetingen van het meubel (zie afb. C). De plaatsing van de pakking tussen de twee deuren van het keukenmeubel dient op één lijn te staan met deze van de deuren van het toestel.

• Steek het voedingssnoer door de verluchtungsleiding aan de achterkant van het toestel zodat het makkelijk is om de stekker van het toestel in het stopcontact te steken, zodra het in het meubel ingebouwd werd. Zie afbeelding G.

• Verwijder het papier van het klevende deel ter hoogte van de langsnaad 2 en plaats deze naad zoals aangegeven in afbeeldingen D en E.

• Plaats het toestel in het keukenmeubel. Duw het toestel in het meubel tot wanneer de naad 2 (afb. E) de ruimte tussen het product en het meubel aan de zijanten opvult.

• Verstel de poten van het toestel om ze te laten rusten op de voorzijde van het meubel.

• Plaats de schroeven 5 zoals aangegeven op Afb. F.

• Plaats de schroeven 5 om de hoek vast te maken 1 in het bovenste deel van het meubels zoals aangegeven op Afb. G.

• Maak deze aan elke kant van het toestel aan het keukenmeubel vast door de haken 11 en de schroeven te gebruiken 5. (Afb. H)

• Schroef 6 de geleiders van de rails 3 op de deur van het product. Zie afbeelding H. Zet de deur van het toestel tegen de deur van het meubel door ze in een openingspositie van 90° te houden. Steek de rail 4 in de geleider 3 en lijn de gleuf uit zoals aangegeven op de vergroting in de rechterbovenhoek van afbeelding J. Schroef 5 de geleider 4 (afb. J) op de deur van het keukenmeubel.

• Zie afbeelding A om de lijst te kennen met de onderdelen die noodzakelijk zijn voor de installatie.

• Steek de hoek 1 (afb. D) in de openingen aan de bovenkant van het product en zet deze vast 6 (afb. D) door afbeelding D te raadplegen.

- Laat 1 tot 2 mm tussen de deur van het product en de deur van het keukenmeubel.

Omdraaien van de openingsrichting van de deuren (afb. K)

- Schroef het bovenste scharnier los **15** en demonteer de bovenste deur **14**.

- Schroef de as van het scharnier **16** en monteer deze opnieuw aan de andere kant van het scharnier.

- Schroef het scharnier in het midden los **12** en demonteer de onderste deur **10**. Plaats de bevestigingshaak **11** op het keukenmeubel zonder het middelste scharnier **12**.

- Verwijder de onderste as **18** van de deur en plaats deze terug aan de andere kant.

- Verwijder de plastic doppen **17** en plaats deze terug aan de andere kant.

- Plaats daarna de onderste deur **10** in de onderste as **18**.

- Schroef de bevestigingshaak **13** op het meubel. Plaats het middelste scharnier **12** op de onderste deur **10** en schroef het volledige scharnier opnieuw vast **12** met bovenaan de bevestigingshaak **11** op het meubel.

- Zet de bovenste deur **14** op het middelste scharnier **12** en steek het bovenste scharnier erin **15**. Verwijder het bovenste scharnier **15**.

Beschrijving van het toestel

A	Koelkastcompartiment	6	Diepvrieslade
B	Diepvriezercompartiment	7	Bak voor ijsblokjes
1	Ventilator	8	Legplank in glas
2	Legplank van de koelkast	9	Flessenhouderrek
3	Legplank van de groentebak	10	Bovenste rekjes
4	Groentebak	11	Eierdoosje
5	Diepvriezerklep	12	Thermostaat

Technische eigenschappen

Productfiche (UE 1060/2010)

Metingen uitgevoerd volgens EU-reglement N° 1060/2010 van de Europese Commissie en de norm EN 62552:2013.

	Waarde	Eenheid
Merk	Valberg	
Identificatie van het model	BI CNF 243+ WVET	
Productcode	955348	
Beschermingsklasse elektriciteit	I	
Voeding	220-240 V ~ 50 Hz	
Toegekende stroom	0,6	A
Ontdooivermogen	153	W
Type en vermogen van de lamp	E14 / 15 W MAX / LED	
Koelvloeistof / Massa	R600a / 32 g	
Categorie van koelkast voor huishoudelijk gebruik	7 (koelkast - diepvriezer)	
Energie-efficiëntieklasse	A+	
Elektriciteitsverbruik	0,75	kWh/24u

Energieverbruik van 274 kWh per jaar, berekend op basis van het resultaat dat verkregen werd voor 24 uur in genormaliseerde testomstandigheden.

Het werkelijke energieverbruik is afhankelijk van de installatie- en gebruiksomstandigheden van het toestel.

Totaal brutovolume	256	L
Nuttig totaal (netto) volume	243	L
Nuttig (netto) volume van koelkastcompartiment	180	L
Type koude van het koelkastcompartiment	Geventileerd (No frost)	
Ontdooiwijze van het koelkastcompartiment	Automatisch	Zonder rijp
Nuttig (netto) volume van diepvriescompartiment	63	L
Type koude van het diepvriescompartiment	Gemengd (dynamisch)	
Ontdooiwijze van het diepvriescompartiment	Automatisch	Zonder rijp
Aantal sterren van het diepvriescompartiment	✱ ✱ ✱	

Het aantal sterren komt overeen met de bewaartemperatuur van voedingsmiddelen:
 0 (zonder ster) = 0°C / 1 = -6°C / 2 = -12°C / 3 = -18°C / 4 = -18°C minimum (capaciteit om voeding te bewaren)

Autonomie (duur van de temperatuurstijging)	12	u
Invriezingsvermogen (invriescapaciteit)	3	kg/24u
klimaatklasse(s)	N / ST	

Dit toestel is bestemd om gebruikt te worden bij een omgevingstemperatuur tussen 16 °C en 38 °C.

SN = +10°C tot +32°C / N = +16°C tot +32°C / ST = +16°C tot +38°C / T = +16°C tot +43°C

Interne temperaturen kunnen beïnvloed worden door factoren als de plaatsing van het toestel, de omgevingstemperatuur en de frequentie van het openen van de deur.

Het afstellen van de thermostaat kan aangepast worden om deze factoren te compenseren.

Geluidsemissie	41	dB(A)
Inbouwbaar toestel	Ja	
Buitenafmetingen (LxHxD)	54 x 177 x 54,5	cm
Afmeting van de installatie (LxHxD) in een kolomkast	56-57 x 177-179 x 55	cm
Nettogewicht	51	kg

L = Breedte / H = Hoogte / D = Diepte

Gebruik van uw toestel

Informatie over de technologie FROST FREE (zonder rijp)

- Het diepvriesgedeelte van het toestel werkt niet naar behoren (risico op ontdooien van de inhoud of te hoge temperatuur in het compartiment van de bevroren voedingsmiddelen) wanneer het toestel gedurende een lange periode blootgesteld wordt aan een lagere omgevingstemperatuur dan diegene waarvoor het toestel ontworpen werd.

- Informatie over de technologie van geventileerde koude. De toestellen met geventileerde koude (No Frost) onderscheiden zich van andere statische toestellen door hun werking.

- In statische (niet geventileerde) toestellen leiden het vocht dat afkomstig is van de voedingsmiddelen alsook de lucht die tijdens het openen en sluiten van de deur in de koelkast komt tot een rijp in dit koelkastcompartiment.

- Wat de koud geventileerde toestellen (No frost) betreft, is de procedure volledig anders. De koude lucht wordt geproduceerd door een verdamper in de diepvriezer en omdat er koude lucht in de richting van de delen koelkast en diepvriezer gestuurd wordt door een ventilator, met behoud van de temperaturen in elk compartiment. De koude lucht wordt dus op homogene wijze verdeeld tot in de kleinste hoek van de legplanken en bakken. Deze methode beoogt niet enkel het verzekeren van de correcte en volledige koeling van uw voedingsmiddelen, maar verhindert ook de vorming van vocht en rijp in de 2 compartimenten.

- In deze omstandigheden biedt uw toestel op geventileerde koude u, naast een groot

volume en esthetische aantrekkingskracht, een waar gebruikscomfort.

Regeling van de thermostaat

- Thermostaat van de koelcompartimenten: deze controleert automatisch de temperatuurinstellingen in de koel- en diepvriescompartimenten van het toestel. Deze kan op om het even welke thermostaatwaarde tussen 1 en 5 ingesteld worden.

- Belangrijke opmerking: Indien u de thermostaat op 0 zet, zal het toestel hierdoor uitschakelen. Leiden tot de uitschakeling van uw toestel.

- Thermostaatbedieningsknop van het koelkastcompartiment:

5 : Maximale koeling

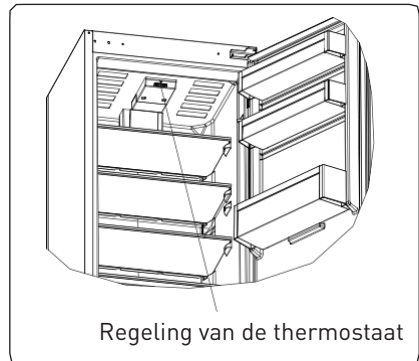
4 : Optimale koeling in de zomer

3 : Optimale koeling in het tussenseizoen

2 : Optimale koeling in de winter

1 : Minimale koeling

0 : Stop



Regeling van de thermostaat

Waarschuwingen met betrekking tot de temperatuurinstellingen

• De instelling van de temperatuur dient uitgevoerd te worden door rekening te houden met de volgende parameters: De frequentie van het openen en sluiten van de deuren, de hoeveelheid bewaarde voeding en de omgeving waarin de koelkast zich bevindt.

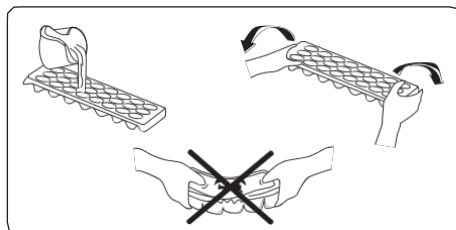
• Opdat het toestel volledig gekoeld zou worden na de eerste aansluiting op het stopcontact, dient deze 24 uur onafgebroken te werken, naargelang de omgeving en de temperatuur.

• Let er tijdens deze periode op de deuren van uw toestel niet te vaak te openen en te sluiten en deze niet te vol te laden.

• Wanneer u uw koelkast nadat u de stekker uit het stopcontact heeft getrokken, opnieuw in werking wilt zetten, wacht u 5 minuten alvorens de stekker opnieuw in het stopcontact te steken, zodat de compressor geen schade oploopt.

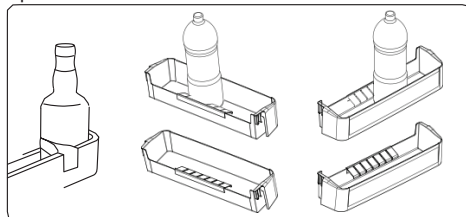
• Dit toestel is bestemd om gebruikt te worden bij een omgevingstemperatuur tussen 16 °C en 38 °C.

• Wanneer het water gestold is, kun u de plaat zoals hieronder aangegeven draaien om ijsblokjes te verkrijgen.



Flesblokkering (bij bepaalde modellen):

• Gebruik de flesblokkering om te voorkomen dat de flessen gaan glijden of vallen. Zo wordt ook lawaai vermeden tijdens het openen en het sluiten van de deur.

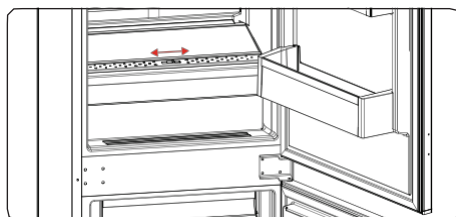


Vochtigheidsschuifknop:

• Wanneer de vochtigheidsschuifknop in de gesloten stand staat, maakt deze het mogelijk groenten en fruit langer vers te houden.

• Wanneer het groentecompartiment vol is, dient de schuifknop aan de voorzijde van het groentecompartiment open te zijn. Op deze manier zal de lucht in het groentecompartiment en de vochtigheidsgraad gecontroleerd worden, voor een betere bewaarduur.

• Wanneer u condens op de glazen plaat merkt, zet u de schuifknop in de open stand.



Klimaatsklasse

Omgevingstemperatuur (°C)

T

Tussen 16 en 43

ST

Tussen 16 en 38

N

Tussen 16 en 32

SN

Tussen 10 en 32

• Bij normaal gebruik raden we u aan de thermostaat op 3 te zetten.

• Indien de stip OK niet zichtbaar is, de thermostaat op een hogere stand zetten.

Accessoires

Bak voor ijsblokjes:

• Vul de bak voor ijsblokjes voor 3/4 van de capaciteit en plaats deze in het diepvriescompartiment.

De visuele en tekstuele beschrijvingen op de accessoires kunnen verschillen naargelang het model van uw koelkast.

Temperatuurindicator 'OK'

- Om u te helpen uw toestel goed in te stellen, hebben we uw koelkast uitgerust met een temperatuurindicatie, die zich in de koudste zone bevindt.

- Voor het goede bewaren van de voedingsmiddelen in het koelkastdeel en in het bijzonder in de koudste zone, let u erop dat de vermelding 'OK' op het scherm verschijnt. Indien de melding 'OK' niet verschijnt, is de temperatuur verkeerd ingesteld op de thermostaat en dient de instelling verzet te worden naar een hoger cijfer.



- De indicatie 'OK' in het zwart is moeilijk zichtbaar indien de temperatuurindicatie slecht verlicht is. Het aflezen wordt bevorderd indien de indicator correct verlicht is.

- Bij elke wijziging van de temperatuurregeling (thermostaat); wacht u tot de stabilisering van de temperatuur in het toestel alvorens, indien noodzakelijk, verdere aanpassingen met een nieuwe afstelling voor de weergave van 'OK'. Wijzig de stand van de thermostaat uitsluitend trapsgewijs en wacht minstens 12 uur alvorens de temperatuur opnieuw te controleren en een eventuele wijziging aan te brengen.



OPMERKING

Na het toestel opnieuw met verse voedingsmiddelen gevuld te hebben of na herhaalde openingen (of een langdurige opening) van de deur, is het normaal dat de vermelding 'OK' niet meer op de temperatuurindicatie verschijnt. Wacht enige tijd tot het deel van de koelkast afkoelt en 'OK' opnieuw weergegeven wordt.

Plaatsing van de voeding



De koudste zone

- Uw voedingsmiddelen zullen beter bewaard worden wanneer u ze in de gepaste koelzone plaatst. De koudste zone bevindt zich vlak boven de groentebak.

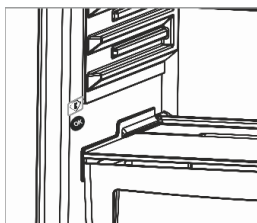
- Het symbool hiernaast geeft de locatie van de koudste zone in uw koelkast aan.

- De koudste zone van het koelcompartiment (0°C tot 4°C) wordt begrensd met een sticker die aan de linkerkant van de wand kleeft.

- 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.

- De legplanken zijn afneembaar, let erop dat ze steeds op dezelfde hoogte blijven als de zonegrens die beschreven wordt op de sticker om de temperatuur binnen deze zone te garanderen.

- Elk type voedingsmiddel heeft een ideale bewaartemperatuur en moet dus op een precieze plaats geplaatst worden.



Plaatsen	Producten
Bovenste legplanken	Bereide voedingsmiddelen, desserts en alle voedingsmiddelen die snel opgegeten moeten worden.
De koudste zone (0 °C tot 4 °C)	Rauw vlees, gevogelte, wild en vis. Maximale bewaarduur: 1 tot 2 dagen. Charcuterie.
Groentebak	Verse groenten, fruit.
Deurcompartimenten	• In het deurrek komen onderaan de flessen (de zwaarste het dichtste bij de scharnieren en daarboven de kleine producten die vaak gebruikt worden (yoghurt, slagroom...)). • De boter, de zachte kazen en de eieren dienen in de specifieke compartimenten opgeborgen te worden.

De visuele en tekstuele beschrijvingen op de accessoires kunnen verschillen naargelang het model van uw koelkast

Opberging van de voedingsmiddelen

Koelcompartiment

- Om vocht en geurtjes te vermijden, plaats u de voeding in gesloten kommen.
- Plaats nooit warme voedingsmiddelen in de koelkast. Warme voeding dient eerst af te koelen aan kamertemperatuur en dient dan in de koelkast geplaatst te worden om een passende luchtcirculatie mogelijk te maken.

- Let er goed op dat de pakketten of de kommen de achterwand niet aanraken om te voorkomen dat er zich rijp gaat vormen en de verpakkingen ertegen kleven. Open de deur van de koelkast niet te vaak.
- Zet voeding die snel slecht wordt zoals vlees, vis en melkproducten in het onderste deel van de koelkast. Dit deel is het koudste en zal de beste bewaaromstandigheden verzekeren. Fruit en groenten kunnen zonder verpakking in de groentebak geplaatst worden.

Voedingsmiddel	Bewaarduur	Bewaarzone
Fruit en groenten	1 week	In de groentebak (zonder verpakking)
Vlees en vis	2 tot 3 dagen	Verpakt in een zak of een plastic zakje of in een doos die hiertoe voorzien is (boven de groentebak, in de koelste zone)
Verse kaas	3 tot 4 dagen	In het specifieke vak in de deur
Boter en margarine	1 week	In het specifieke vak in de deur
Producten in fles en melk	Tot de door de fabrikant aanbevolen vervaldatum	In het specifieke vak in de deur
Eieren	1 maand	In het eiervak
Bereide voedingswaren		Op alle rekken

Diepvriescompartiment

- Gelieve het diepvriescompartiment van uw koelkast te gebruiken om diepgevroren voedingsmiddelen gedurende een lange periode te bewaren en om ijs te maken.

- Om de maximale capaciteit van het diepvriescompartiment te verkrijgen, gebruikt u de glazen legplanken voor de bovenste en middelste secties. Voor de onderste sectie, gebruikt u de onderste mand.

- Plaats geen voeding die u voor de eerste keer invriest bij reeds ingevroren voeding.

- U dient voeding (vlees, gehakt, vis...) in te vriezen in porties die in één keer opgegeten kunnen worden.

- Vries voeding die reeds ontdooid is geweest niet opnieuw in. Dit kan gevaarlijk zijn voor uw gezondheid omdat u zo het risico op een voedselvergiftiging loopt.

- Plaats geen warme gerechten in de diepvriezer voordat ze afgekoeld zijn. Dit kan hinderlijk zijn voor de ingevroren voedingsmiddelen die reeds aanwezig zijn in de diepvriezer.

- Wanneer u diepgevroren voeding koopt, dient u zich ervan te vergewissen dat deze in aangepaste omstandigheden ingevroren werd en dat de verpakking niet gescheurd is.

- Wanneer u diepgevroren voeding bewaart, dienen de bewaaromstandigheden op de verpakking gerespecteerd te worden. Bij gebrek aan uitleg dient de voeding zo snel mogelijk opgegeten te worden.

- Wanneer de verpakking van een diepgevroren voedingsmiddel nat geworden is en een onaangename geur heeft, is het mogelijk dat de voeding eerder in onangepaste omstandigheden bewaard werd en vervallen is. Koop dit soort voedingsmiddelen niet!

- De bewaarduren van de diepgevroren voeding hangen af van de omgevingstemperatuur, de openings- en sluitfrequentie van de deuren, de thermostaatparameters, het type voeding en de tijd die verstreken is sinds de aankoop van de voeding tot het in de diepvriezer plaatsen. Leef steeds de gebruiksinstructies die op de verpakking staan na en overschrijdt de aangegeven opslagtemperatuur niet.

- Merk op dat wanneer u de deur van de diepvriezer onmiddellijk na het sluiten wenst te openen, u problemen zult hebben om deze te openen. Dit fenomeen is geheel normaal! Nadat een bepaald evenwicht opnieuw bereikt werd, zal de deur gemakkelijk openen.



OPMERKING

De bevroren voeding dient, eenmaal ontdooid, bereid te worden als verse voeding. Wanneer ze na de ontdooiing niet bereid worden, mogen ze NOOIT opnieuw ingevroren worden.



OPMERKING

- De smaak van bepaalde kruiden en specerijen die gebruikt worden in de bereide gerechten (anijs, basilicum, waterkers, azijn, samengestelde kruiden, gember, look, ui, mosterd, tijm, marjolein, zwarte peper, worst) kan veranderen en sterker worden na een lange bewaartijd. Voeg dus niet te veel kruiden toe aan voeding die u invriest, of voeg de gewenste kruiding pas toe na het ontdooien van het gerecht.



OPMERKING

- De bewaarperiode van de voeding hangt af van de gebruikte olie. Margarine, kalfsvet, olijfolie en boter zijn geschikt, pindaolie en varkensvet dienen daarentegen vermeden te worden.
- De vloeibare voeding dient bevroren te worden in plastic kommen en de andere voeding dient bevroren te worden in plastic folie of in diepvrieszakjes.

VLEES EN VIS	Bereiding	Bewaarduur (maanden)	Ontdooitijd aan kamertemperatuur (uren)
Biefstuk	Verpakt in een zakje	6-10	1-2
Lamsvlees	Verpakt in een zakje	6-8	1-2
Kalfsgebraad	Verpakt in een zakje	6-10	1-2
Stukjes kalfsvlees	In kleine stukjes	6-10	1-2
Stukjes schapenvlees	In stukken	4-8	2-3
Voorgesneden vlees	Onder de vorm van bij de uiteinden afgeplatte pakketten zonder dat het vlees gekruid is	1-3	2-3
Orgaanvlees (volledig)	In stukken	1-3	1-2
Worst / salami	Deze dient verpakt te worden zelfs wanneer ze een velletje hebben	1-2	Tot volledige ontdooiing
Kip en kalkoen	Verpakt in een zakje	7-8	10-12
Gans/eend	Verpakt in een zakje	4-8	10
Ree, everzwijn, konijn	Porties van 2,5 kg zonder been	9-12	10-12
Zoetwatervissen, forel, karper, tonijn, meerval	Dient gespoeld te worden nadat de vis goed schoongemaakt werd en de ingewanden verwijderd werden. Ook de staart en de kop dienen op de juiste plaats afgesneden te worden.	2	Tot volledige ontdooiing
Magere vis, zeebaars, tarbot, tong		4-8	Tot volledige ontdooiing
Vette vis, boniet, makreel, kabeljauw, ansjovis		2-4	Tot volledige ontdooiing
Schaaldieren	Gereinigd en in een zakje	4-6	Tot volledige ontdooiing
Kaviaar	In de verpakking, in een aluminium of plastic kopje	2-3	Tot volledige ontdooiing
Wijngaardslakken	In zout water, in een aluminium of plastic kopje	3	Tot volledige ontdooiing

FRUIT EN GROENTEN	Bereiding	Bewaarduur (maanden)	Ontdooitijd aan kamertemperatuur (uren)
Bloemkool	Verwijder de bladeren, snijd ze in stukken en bewaar ze in water met een beetje citroen	10-12	Mag gebruikt worden zonder te wachten op de volledige ontdooiing
Groene bonen, doperwten	Was ze en snijd ze in hele kleine stukjes	10-13	Mag gebruikt worden zonder te wachten op de volledige ontdooiing
Erwten	Dop ze en was ze	12	Mag gebruikt worden zonder te wachten op de volledige ontdooiing
Champignons en asperges	Was ze en snijd ze in hele kleine stukjes	6-9	Mag gebruikt worden zonder te wachten op de volledige ontdooiing
Kolen	Proper	6-8	2 - op kamertemperatuur
Aubergines	Snijd ze in stukjes van 2 cm nadat u ze gewassen heeft	10-12	Mag gebruikt worden zonder te wachten op de volledige ontdooiing
Maïs	Reinig en maak de korrels los of vries in met de kolf	12	Mag gebruikt worden zonder te wachten op de volledige ontdooiing
Wortels	Reinig ze en snijd ze in stukken	12	Mag gebruikt worden zonder te wachten op de volledige ontdooiing
Paprika	Om de steel te verwijderen, in twee snijden en de pitjes verwijderen.	8-10	Mag gebruikt worden zonder te wachten op de volledige ontdooiing

Spinazie	Gewassen	6-9	2 - op kamertemperatuur
Appelen en peren	Snijd ze in stukjes nadat u ze geschild heeft	8-10	5 - Opberging in de koelkast
Abrikozen, perziken	Snijd ze in twee gelijke delen en verwijder de pit	4-6	4 - Opberging in de koelkast
Aardbeien, frambozen	Was ze en reinig ze	8-12	2 - op kamertemperatuur
Gekookte vruchten	In een aluminium bak of in plastic met 10% suiker	12	4 - Op kamertemperatuur
Pruimen, kersen, griottekersen	Was ze en verwijder de steeltjes	8-12	5-7 - Op kamertemperatuur

MELKPRODUCTEN EN PATISSERIE		Bereiding	Bewaarduur (maanden)	Bewaaromstandigheden
Melk			2-3	Enkel homogeen
Kazen - met uitzondering van witte kazen		In sneetjes	6-8	Ze kunnen bewaard worden in hun originele verpakking voor een korte bewaarperiode. Ze moeten bovendien ingepakt kunnen worden in een plastic zak om lang te kunnen bewaren.
Boter, margarine		In hun verpakking	6	
Eieren (*)	Eiwit		10-12	In een afgesloten beker
	Geklopte eieren (geel en wit)	Goed gemengd met een snuifje zout of suiker om te voorkomen dat ze te zeer gaan indikken.	10	In een afgesloten beker
	Eigeel	Goed gemengd met een snuifje zout of suiker om te voorkomen dat ze te zeer gaan indikken.	8-10	In een afgesloten beker

*De eieren dienen ingevroren te worden met de schaal. Het eigeel en eiwit dienen apart of goed gemengd bewaard te worden.

	Bewaarduur (maanden)	Bewaarduur (maanden)	Bewaarduur (maanden)
Brood	4-6	2-3	4-5 (220-225 °C)
Koekjes	3-6	1-1,5	5-8 (190-200 °C)
Taart	1-3	2-3	5-10 (200-225 °C)
Vlaai	1-1,5	3-4	5-8 (190-200 °C)
Patisserie	2-3	1-1,5	5-8 (190-200 °C)
Pizza	2-3	2-4	15-20 (200 °C)

- De smaak van bepaalde kruiden en specerijen die gebruikt worden in de bereide gerechten (anijs, basilicum, waterkers, azijn, samengestelde kruiden, gember, look, ui, mosterd, tijm, marjolein, zwarte peper, worst...) verandert en wordt sterk. Het is beter voeding om in te vriezen slechts matig te kruiden of de gewenste kruiding pas na het ontdooien van de voeding toe te voegen.

- De bewaarperiode is afhankelijk van de gebruikte olie. Oliën die geschikt zijn voor invriezing zijn de volgende: margarine, olijfolie en boter. Oliën die niet geschikt zijn, zijn: arachideolie, boterolie en varkensvet.

- De vloeibare voedingsmiddelen dienen ingevroren te worden in een plastic zak en andere types voedingsmiddelen in zakken of plastic zakken.

Reiniging en onderhoud

- Controleer vóór het schoonmaken of de stekker uit het stopcontact werd getrokken.

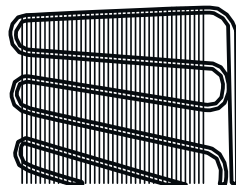
- Gelieve de koelkast niet schoon te maken door er water in te gieten.

- U kunt de interne en externe delen van uw toestel reinigen met warm zeepsop en een vod of zachte spons.

- Gelieve de onderdelen één voor één te verwijderen en ze schoon te maken met zeephoudend water. Was ze niet in een vaatwasser.

- Gebruik voor de reiniging nooit ontvlambare producten, brandstoffen of oplosmiddelen zoals thinner, benzine, zuur. Gelieve terwijl u deze procedure volgt te controleren of de stekker uit het stopcontact werd gehaald.

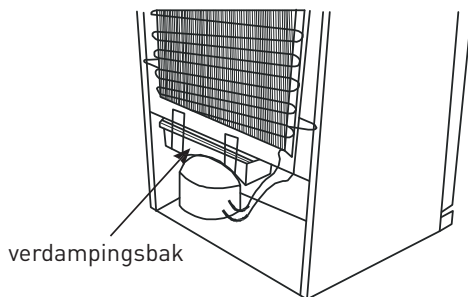
- De condensor (het onderdeel met zwarte ribben aan de achterkant) dient minstens één keer per jaar gereinigd te worden met behulp van een stofzuiger of een borstel. Hierdoor kan uw koelkast doeltreffender werken en kunt u energie besparen.



Let erop dat het water niet in contact komt met de elektrische aansluiting van de thermostaat of de binnenverlichting. Inspecteer de afdichting van de deur regelmatig. Het voedingssnoer dient uit het stopcontact getrokken te worden.

Ontdooiing

• Uw diepvriezer ontdooit volledig automatisch. Het water dat zich opgestapeld heeft door de ontdooiing stroomt naar de verdampingsbak boven de compressor (aan de achterkant van uw koelkast) en verdampt vanzelf.



Vervanging van de ledindicator

• Indien de ledindicator van uw koelkast oplicht, neemt u contact op met de klantendienst omdat deze enkel door bevoegd personeel vervangen mag worden.

Transport en verplaatsing

• De originele verpakking en het schuimplastic kunnen bewaard worden voor een eventueel toekomstig transport.

• Bij transport dient u uw koelkast vast te maken met een dik verpakkingsmateriaal, kleefband en touwen. Vergeet de op de verpakking vermelde reglementering inzake transport niet na te leven.

• Tijdens de verplaatsing of het transport verwijdert u eerst de afneembare onderdelen in het toestel (rekken, accessoires, groentecompartiment...) of kleeft u deze met kleefband aan het binnenste deel van de koelkast om ze tegen schokken te beschermen.

Let erop de koelkast rechtopstaand te transporteren.

Alvorens de klantendienst te bellen

Controleer volgende zaken wanneer uw koelkast niet werkt :

- Is er een elektrische panne aan de meter?
- Werd de stekker correct aangesloten op het stopcontact?
- Is de zekering waarop het toestel werd aangesloten of de hoofdzekering correct?
- Is het stopcontact in de muur defect? Probeer wanneer dit het geval is de stekker van uw koelkast door deze aan te sluiten op een stopcontact waarvan u zeker bent dat dit werkt.

Wanneer het onvoldoende koud is in uw toestel:

- De instelling van de thermostaat in positie '1'?
- Worden de deuren van uw toestel erg vaak geopend en blijven ze langdurig open?
- Zijn de deuren van uw toestel volledig gesloten?
- Werden tassen en vaatwerk zodanig in het koelkastdeel geplaatst dat hun contact met de bodem de luchtcirculatie verhindert?
- Zit uw toestel te vol?
- Is er voldoende ruimte tussen uw toestel en de achter- (muur) en zijwanden (muur of meubels)?
- Uw diepvriezer werd ontworpen om te werken binnen een bepaald omgevingstemperatuurbereik, in overeenstemming met de klimaatklasse die vermeld wordt op het typeplaatje. Het gebruik van het toestel in omstandigheden met temperaturen die niet in overeenstemming zijn met de voorschriften wordt niet aangeraden voor een doeltreffende bevrozing.

Wanneer uw koelkast lawaai maakt; Normale geluiden

Krakend geluid (kraken van het ijs):

Dit geluid kunt u horen tijdens het automatische ontdooiproces.

- Wanneer het toestel afgekoeld en opgewarmd werd (uitzetting van de materialen van het toestel).

Krakend geluidje:

Geluid gehoord wanneer de thermostaat de compressor activeert of desactiveert.

Geluid van de compressor:

Dit is het normale geluid van de motor. Het geluid betekent dat de compressor normaal werkt. Gezien de compressor net begint te werken, kan deze in eerste instantie enige tijd wat geluid maken.

Borrelende geluiden: Dit geluid kan gehoord worden wanneer de koelvloeistof door de buizen in het systeem stroomt.

Borrelende geluiden:

Dit geluid kan gehoord worden wanneer de koelvloeistof door de buizen in het systeem stroomt.

Geluid van stromend water: het normale geluid van water dat in de verdampers stroomt tijdens het ontdooiproces. Dit geluid kunt u horen tijdens het ontdooiproces dat plaatsvindt in het toestel.

Geluid van blazende lucht: dit is het normale geluid van de ventilator. Dit geluid kan gehoord worden door de luchtcirculatie in de koelkasten met rijploze technologie terwijl het systeem normaal werkt.

Wanneer de hoeken van de koelkast in contact met de pakking van de deur warm zijn.

In het bijzonder in de zomer (in warme klimaten) kunnen de oppervlakken die in contact staan met de pakking van de koelkast warm worden tijdens de werking van de compressor. Dit fenomeen is geheel normaal.

Wanneer de binnenkant van de koelkast vochtig wordt:

- Zijn alle voedingsmiddelen goed ingepakt? Werden de kommen afgedroogd alvorens ze in de koelkast te plaatsen?

- Werden de deuren van de koelkast vaak geopend? Wanneer u de deur van de koelkast opent, dringt de vochtigheid van de lucht in de kamer binnen in het toestel. Indien de vochtigheidsgraad in de kamer bijzonder hoog is, zal er zich sneller vocht in de koelkast vormen naarmate de deur vaker wordt geopend.

- Het is geheel normaal dat er zich druppels vormen op de achterwand na het automatische ontdooiproces. (Bij statische modellen)

Wanneer de deuren geopend en niet correct gesloten worden:

- Verhindert de verpakkingen van de voedingsmiddelen de deur opnieuw te sluiten?

- Werden de deurcompartimenten, legplanken en rekken correct geplaatst?

- Zijn de pakkingen van de deur kapot of versleten?

- Staat uw koelkast op een vlakke bodem?



OPMERKING

De beschermingsfunctie van de compressor zal geactiveerd worden na een plotse elektrische onderbreking of na de stekker van het toestel uit het stopcontact te trekken, de gasinhoud in het koeltoestel is niet gestabiliseerd. Uw koelkast zal na 5 minuten starten, u dient zich geen zorgen te maken.



OPMERKING

Trek de stekker van uw koelkast uit het stopcontact wanneer u het toestel gedurende een langere periode (tijdens de zomervakantie bijvoorbeeld) niet zal gebruiken. Reinig uw koelkast in overeenstemming met de instructies in sectie 4 en laat de deur open om de vorming van vocht en slechte geuren te voorkomen.



OPMERKING

Gelieve, indien u alle adviezen hierboven naleeft en het probleem blijft bestaan, contact op te nemen met de dichtstbijzijnde dienst.



OPMERKING

Het toestel dat u gekocht heeft, werd vervaardigd om gebruikt te worden in een huishoudelijk kader en mag enkel hiervoor gebruikt worden. Het zal niet aangepast worden voor commerciële of andere doeleinden. Wanneer het gebruik door de consument van dit toestel niet in overeenstemming is met deze kenmerken, benadrukken we dat de fabrikant en de verdeler niet aansprakelijk zijn voor elke herstelling of panne tijdens de garantieperiode.

- Wanneer u voeding en drank in het toestel plaatst, opent u de deur zo kort mogelijk.
- Houd de deksels van verschillende compartimenten waarvan de temperatuur anders is in het toestel gesloten (groentebak, koeler...).
- De pakking van de deur dient schoon en soepel te zijn. Vervang de pakkingen wanneer ze versleten zijn.

Energiebesparende tips

- Installeer het toestel in een koele en goed verluchte omgeving. Het toestel mag niet in de volle zon of in de buurt van een warmtebron (radiator, kookplaat...) geplaatst worden. In het tegengestelde geval maakt u gebruik van een isolatieplaat.
- Laat de warme voeding en dranken buiten het toestel afkoelen.
- Plaats voeding in het koelkastcompartiment na het ontdooien ervan. Dankzij de lage temperatuur van bevroren voeding kan het koelkastcompartiment afkoelen. Zo wordt energie bespaard. Wanneer voeding uit het toestel gehaald wordt, wordt energie verspild.
- Drinken en soepen dienen afgedekt te worden wanneer ze in het toestel geplaatst worden. In het tegengestelde geval zal de vochtigheidsgraad in het toestel toenemen. Bijgevolg verlengt de werkingstijd. Drinken en soepen dienen ook afgedekt te worden om de smaak en de geur te behouden.

Verpakking en milieu

Afdanken van de verpakkingsmaterialen

De verpakkingsmaterialen beschermen uw toestel tegen mogelijke beschadiging tijdens het transport. Deze materialen zijn milieuvriendelijk want ze kunnen gerecycleerd worden. Door materialen te recyclen kan op grondstoffen bespaard worden en wordt er minder afval geproduceerd.

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.

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 garantizan una facilidad de uso, un rendimiento eficaz y una calidad impecable.

Con este dispositivo puede estar seguro de que siempre quedará satisfecho al utilizarlo.

Bienvenido a ELECTRO DEPOT.

Visite nuestra página web: www.electrodepot.es



ELECTRO DEPOT

A Antes de utilizar el aparato

- 64 Instrucciones de seguridad
- 70 Instrucciones de montaje

B Descripción del aparato

- 72 Descripción del electrodoméstico
- 72 Especificaciones técnicas

C Utilización del aparato

- 74 Utilización del electrodoméstico
- 77 Cómo guardar los alimentos

D Información práctica

- 84 Limpieza y mantenimiento
- 85 Transporte y desplazamiento
- 86 Antes de llamar al servicio postventa
- 89 Embalaje y medioambiente
- 89 Cómo desechar su antiguo aparato

El manual se puede consultar en el sitio web de
<http://www.electrodepot.es>

Instrucciones de seguridad

LEA ATENTAMENTE ESTAS INSTRUCCIONES ANTES DE UTILIZAR EL APARATO Y CONSÉRVELAS PARA CONSULTARLAS POSTERIORMENTE.



ADVERTENCIA

Mantenga despejadas las aberturas de ventilación de la carcasa del electrodoméstico o de la estructura donde esté empotrado.



ADVERTENCIA

Procure no dañar el circuito de refrigeración.



ADVERTENCIA

No use aparatos eléctricos dentro del compartimento de almacenamiento de alimentos, a menos que sean del tipo recomendado por el fabricante.



ADVERTENCIA

No utilice dispositivos mecánicos ni otros medios que no sean los recomendados por el fabricante para acelerar el proceso de descongelación.



ADVERTENCIA

Para evitar cualquier riesgo relacionado con la inestabilidad del aparato, fíjelo siguiendo las instrucciones indicadas.

- El gas refrigerante R600a contenido en el frigorífico es un gas natural, no perjudicial para el medio ambiente. Es importante transportar e instalar su frigorífico con cuidado para no dañar los tubos refrigerantes. En caso de golpe o fuga de gas, evite cualquier contacto con una llama o un fuego próximos y ventile la habitación.
- Se recomienda no utilizar objetos metálicos afilados ni cualquier otro objeto artificial para acelerar la descongelación.
- Evite dañar el circuito de gas de refrigeración durante el transporte y la instalación del frigorífico.
- No conserve dentro de este aparato sustancias explosivas como generadores de aerosoles con propulsor inflamable.
- Este aparato está destinado únicamente a un uso doméstico. No es apto para otro tipo de aplicaciones similares, como:
 - las pequeñas cocinas reservadas al personal de las tiendas, oficinas y otros entornos profesionales.
 - las granjas y la utilización por parte de clientes de hoteles, moteles y otros entornos de carácter residencial.
 - los entornos del tipo alojamiento rural.
 - restauración y otros usos similares, excepto la venta al por menor.
- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años como mínimo y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia o conocimientos, si se encuentran bajo vigilancia o si se les proporciona las

instrucciones relativas al uso seguro del electrodoméstico y comprenden los riesgos a los que se exponen.

Los niños no deben jugar con este aparato.

Los niños sin vigilancia no deben encargarse de la limpieza y mantenimiento que debe realizar el usuario.

- Si el cable de alimentación estuviera dañado, deberá ser remplazado por el fabricante, su servicio posventa o una persona de cualificación similar para evitar cualquier peligro.

Frigoríficos deteriorados o estropeados

- Si este aparato sustituye a un frigorífico antiguo, quite o destruya los cierres antes de desecharlo. Esto permitirá evitar que los niños se queden encerrados en el aparato y así evitar riesgos mayores.

- Los aparatos que no se usan llevan gases en el aislamiento y en el circuito refrigerador que deben evacuarse correctamente. El antiguo aparato debe desecharse obligatoriamente en un centro de residuos o debe recogerlo la tienda que ha vendido el aparato nuevo. Contacte con su ayuntamiento para obtener información sobre cómo desechar su aparato y los lugares que tiene a su disposición para ello. Asegúrese de que los tubos frigoríficos no están dañados antes de desechar su aparato.

- Los productos electrodomésticos usados no deben desecharse con los residuos domésticos. Consulte con el distribuidor que le ha vendido el aparato para saber qué hacer en materia de reciclaje.

Observaciones:

- El presente aparato debe usarse únicamente para la refrigeración y la conservación de alimentos. Por tanto, no es adecuado para un uso comercial ni para un uso común, y mucho menos para conservar sustancias que no sean alimentos. Nuestra empresa no se responsabilizará de las pérdidas que pudieran suceder en ese caso.

Instrucciones de seguridad

- No utilice tomas múltiples ni alargadores.
- No enchufe el aparato si el cable está dañado, roto o usado.
- No enrolle ni doble los cables.
- No deje que los niños jueguen con este aparato. No deje que los niños se sienten en las baldas ni se cuelguen de la puerta.

- No inserte el enchufe en la toma con las manos mojadas.

- Para evitar que las botellas o latas con líquidos con gas puedan explotar, no las coloque en el compartimento congelador.

- Por su seguridad, no coloque materiales explosivos o inflamables en su frigorífico. Coloque las botellas con una fuerte concentración de alcohol en posición vertical en el compartimento frigorífico y cierre bien el tapón.

- Evite tocar los alimentos congelados directamente con la mano. Evite consumir los helados y las cremas directamente después de sacarlas del congelador.

- No congele de nuevo los alimentos congelados si ya se han descongelado. Esto podría suponer un

peligro para su salud, ya que podría ser víctima de una intoxicación alimentaria.

- Evite cubrir con tela la tapa o la parte superior del frigorífico. Hacerlo afectará al rendimiento de su frigorífico.

- Fije los accesorios en el frigorífico durante el transporte para evitar dañarlos.

Instalación y uso de su frigorífico



ADVERTENCIA

Este aparato se debe enchufar a una toma con puesta a tierra. Cuando se instale el aparato compruebe que el cable de alimentación no esté presionado debajo del frigorífico para que no se dañe.

- Antes de empezar a usar su frigorífico debe prestar atención a los siguientes puntos:

- Se debe acceder fácilmente al enchufe o se debe instalar un interruptor en las canalizaciones fijas según las reglas de instalación para que se pueda desconectar el aparato de la corriente eléctrica en cualquier circunstancia.

- La base de la toma de corriente debe coincidir con el enchufe de la toma de corriente del aparato: Monofásico 230 V 16 A con toma de tierra.

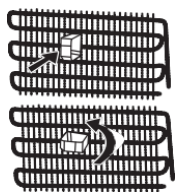
- No modifique la toma de corriente para adaptarla a otros parámetros de alimentación eléctrica.

- Acuda a un electricista cualificado si su toma de corriente no coincide con el enchufe del aparato.

- Coloque su aparato de forma que no esté expuesto a la luz solar directa.

- Para evitar que el condensador (la rejilla negra

de detrás) entre en contacto con la pared, coloque el separador de plástico incluido para colocarlo a una distancia correcta (para fijarlo, encájelo y gírelo a 90°).



- Antes de utilizar el aparato, limpie todas las piezas con agua caliente mezclada con un producto de limpieza no corrosivo. Luego, aclárelas con agua limpia y séquelas. Al finalizar el proceso de limpieza, coloque todas las piezas en su sitio.

- El procedimiento de instalación en la cocina se describe en el manual de instalación. Este aparato debe utilizarse únicamente en cocinas adecuadas.

Antes de utilizar su frigorífico

- Después de transportar, desembalar e instalar el aparato y antes del primer uso, es obligatorio dejar reposar el aparato durante al menos 24 horas en posición vertical antes de enchufarlo. Si lo enchufa sin dejarlo reposar, podría dañar el compresor.

- Es posible que note un olor la primera vez que ponga el aparato en funcionamiento. Ese olor desaparecerá cuando empiece el proceso de refrigeración.

Instrucciones de montaje



ADVERTENCIA

Lea atentamente estas instrucciones antes de la instalación.



ADVERTENCIA

Instale el frigorífico/congelador únicamente en un mueble de cocina estable y a nivel.



ADVERTENCIA

Si es necesario, invierta el sentido de apertura de la puerta siguiendo las instrucciones (más adelante).



ADVERTENCIA

Compruebe las dimensiones del hueco del mueble (ver fig. C). La colocación de la junta entre las dos puertas del mueble de cocina debe estar alineada con la de las puertas del aparato.

- Consulte la figura A para ver la lista de piezas necesarias para la instalación.

- Introduzca la esquinera 1 (fig. D) en las muescas de encima del producto y atorníllela 6 (fig. D) como se muestra en la figura D.

- Pase el cable de alimentación por el conducto de ventilación situado en la parte trasera del aparato de forma que sea fácil enchufarlo una vez que se ha colocado y empotrado en el mueble. Consulte la figura C.

- Quite el papel de la parte adhesiva a la altura de la junta lateral 2 y coloque esta junta como se indica en las figuras D y E.

- Coloque el aparato en el mueble de cocina. Empuje el aparato hacia el fondo del mueble hasta que la junta 2 (fig. E) ocupe el espacio entre el producto y el mueble a los lados.

- Ajuste las patas del aparato para que se apoyen en la parte delantera del mueble.

- Coloque los tornillos 5 tal y como se indica en la fig. F.

- Coloque los tornillos 5 para fijar la esquinera 1 en la parte alta del mueble como se indica en la fig. G.

- Fije los lados del aparato al mueble de cocina utilizando las escuadras 11 y los tornillos 5 (fig. H).

- Apriete 6 las guías de los guardarraíles 3 en la puerta del producto. Consulte la figura H.

Coloque la puerta del aparato contra la puerta del mueble de cocina manteniéndolo en una posición a 90° de apertura. Introduzca el guardarraíl 4 en la guía 3 y alinee la hendidura tal y como se indica en la ampliación superior derecha de la figura J.

- Apriete **5** el guardarraíles **4** (fig. **J**) en la puerta del mueble de cocina.

- Deje 1 o 2 mm entre la puerta del producto y la puerta del mueble de cocina.

Inversión del sentido de apertura de las puertas (fig. **K)**

- Afloje la bisagra superior **15** y desmonte la puerta de arriba **14**.

- Afloje el eje de la bisagra **16** y vuelva a colocarla en el otro lado de la puerta.

- Afloje la bisagra del centro **12** y desmonte la puerta de abajo **10**. Vuelva a colocar la escuadra de fijación **11** en el mueble de la cocina sin la bisagra del centro **12**.

- Quite el eje de abajo **18** de la puerta y vuelva a colocarlo en el otro lado.

- Quite las tapas de plástico **17** y vuelva a colocarlas en el otro lado.

- Coloque e introduzca la puerta de abajo **10** en el eje de abajo **18**.

- Afloje la escuadra de fijación **13** al mueble. Coloque la bisagra del centro **12** en la puerta de abajo **10** y apriete la bisagra **12** con la escuadra de fijación **11** al mueble por encima.

- Coloque la puerta de arriba **14** en la bisagra del centro **12** e introduzca la bisagra superior **15**. Retire la bisagra superior **15**.

Descripción del electrodoméstico

A	Compartimiento del frigorífico	6	Cajón de congelación
B	Compartimento congelador	7	Cubitera
1	Ventilador	8	Estante de vidrio
2	Estantes del frigorífico	9	Balda portabotellas
3	Cajón de verduras	10	Baldas superiores
4	Cajón para verduras	11	Huevera
5	Puerta del congelador	12	Termostato

Especificaciones técnicas

Ficha de producto (UE 1060/2010)

Medidas efectuadas según el reglamento UE N° 1060/2010 de la Comisión Europea y la norma EN 62552:2013.

	Valor	Unidad
Marca	Valberg	
Identificación del modelo	BI CNF 243+ WVET	
Código producto	955348	
Clase de protección eléctrica	I	
Alimentación	220-240 V ~ 50 Hz	
Corriente asignada	0,6	A
Potencia de descongelación	153	w
Tipo / Potencia de la bombilla	E14 / 15 W MÁX / LED	
Fluido frigorígeno / Masa	R600a / 32 g	
Categoría del aparato de refrigeración doméstico	7 (Frigorífico-congelador)	
Clase de eficacia energética	A+	
Consumo de electricidad	0,75	kWh/24 h

Consumo de energía de 274 kWh al año, calculado sobre la base del resultado obtenido en 24 horas en las condiciones de ensayo normalizadas.

El consumo energético real depende de las condiciones de uso y de la ubicación del electrodoméstico.

Volumen bruto total	256	l
Volumen útil (neto) total	243	l
Volumen útil (neto) del compartimento frigorífico	180	l
Tipo de frío del compartimento del frigorífico	Ventilado (No frost)	
Modo de descongelación del compartimento frigorífico	Automático	Sin escarcha
Volumen útil (neto) del compartimento del congelador	63	l
Tipo de frío del compartimento del congelador	Mezcla (Dinámico)	
Modo de descongelación del compartimento congelador	Automático	Sin escarcha
Número de estrellas del compartimento del congelador		
El número de estrellas se corresponde con la temperatura de almacenamiento de los alimentos: 0 (sin estrellas) = 0 °C / 1 = -6° C / 2 = -12° C / 3 = -18 °C / 4 = -18 °C como mínimo (capacidad para congelar los alimentos)		
Autonomía (duración de subida de la temperatura)	12	h
Poder de congelación (capacidad de congelación)	3	kg/24 h
Clase/s climática/s	N / ST	
Este aparato ha sido diseñado para usarse a una temperatura ambiente comprendida entre 16 °C y 38 °C. SN = +10 °C a +32 °C / N = +16 °C a +32 °C / ST = +16 °C a +38 °C / T = +16 °C a +43 °C Las temperaturas internas pueden verse afectadas por factores tales como la ubicación del aparato, la temperatura ambiente y la frecuencia de apertura de la puerta. Para compensar estos factores, se puede modificar el ajuste del termostato.		
Emisiones acústicas ambientales	41	dB(A)
Electrodoméstico integrable	Sí	
Dimensiones totales (An.xAl.xPr.)	54 x 177 x 54,5	cm
Dimensiones de instalación (An.xAl.xPr.) en un mueble columna	56-57 x 177-179 x 55	cm
Peso neto	51	kg

A = anchura / H = Altura / P = Profundidad

Utilización del electrodoméstico

Información sobre la tecnología NO FROST (sin escarcha)

- La zona de congelación puede no funcionar correctamente (riesgo de descongelación del contenido o de temperatura demasiado elevada en el compartimento de los alimentos congelados) cuando el aparato se somete, durante un periodo prolongado, a una temperatura ambiente inferior a aquella para la que ha sido diseñado.

- Información sobre la tecnología de frío ventilado. Los aparatos de frío ventilado (No Frost) se diferencian de los aparatos estáticos en su funcionamiento.

- En los aparatos estáticos (no ventilados), dentro del compartimento frigorífico, la humedad que procede de los alimentos, así como el aire que penetra en el frigorífico al abrir y cerrar la puerta provocan que se forme escarcha dentro de este compartimento frigorífico.

- En los aparatos de frío ventilado (No Frost) el procedimiento es completamente diferente: El aire frío lo produce un evaporador situado en el congelador, y un ventilador envía este aire frío hacia el frigorífico y el congelador, respetando las temperaturas de cada compartimento. Por tanto, el aire frío se distribuye de forma homogénea hasta el último rincón de los estantes y cajones. Este método no solo pretende garantizar que todos los alimentos estén refrigerados de forma correcta y total, sino que impide que los dos compartimentos se humedezcan y formen escarcha.

- En estas condiciones, el aparato de frío ventilado le aporta, además de su gran volumen y de su atractivo estético, un uso realmente cómodo.

Ajuste del termostato

- Termostato de los compartimentos de refrigeración: controla automáticamente los ajustes de temperatura dentro de los compartimentos frigorífico y congelador del aparato. Se puede ajustar en cualquier valor del 1 al 5.

- Observación importante: Si coloca el termostato en 0, el aparato se detendrá.

- Control del termostato del compartimento frigorífico:

5 : Refrigeración máxima

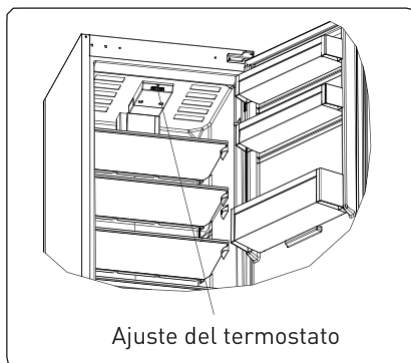
4 : Refrigeración óptima en verano

3 : Refrigeración óptima de entretiempo

2 : Refrigeración óptima en invierno

1 : Refrigeración mínima

0 : Apagado

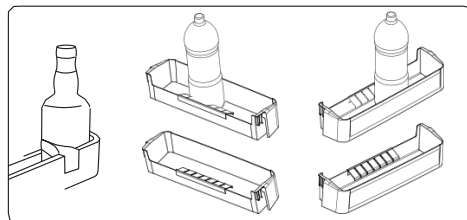


Advertencias sobre el ajuste de la temperatura

- El ajuste de la temperatura debe efectuarse teniendo en cuenta los siguientes parámetros: La frecuencia con la que se abren y se cierran las puertas, la cantidad de alimentos conservados y el entorno en el que se encuentra el frigorífico.

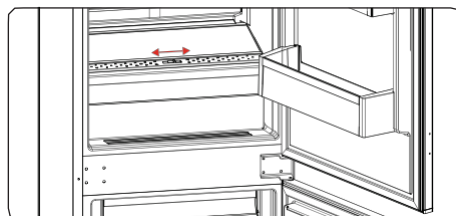
- Para que el aparato esté completamente refrigerado después de enchufarlo a la corriente, debe funcionar sin interrupción durante 24 horas según el entorno y la temperatura.

- Durante este periodo, procure no abrir y cerrar las puertas del aparato con demasiada frecuencia y no lo llene en exceso.
- Cuando desee poner en funcionamiento su frigorífico después de desconectar la toma de corriente, espere al menos 5 minutos antes de volver a introducir el enchufe para que el compresor no sufra ningún daño.
- Electrodoméstico diseñado para usarse a una temperatura ambiente comprendida entre 16°C y 38°C.



Cursor de humedad:

- Cuando el cursor de humedad está cerrado, permite conservar las frutas y verduras frescas durante más tiempo.
- Si el compartimento de verduras está lleno, el cursor situado en la parte delantera del compartimento de verduras debe estar abierto. De esta forma, se controlarán el aire y el nivel de humedad en el compartimento de verduras y los alimentos se conservarán mejor durante más tiempo.
- Si ve que hay condensación en la bandeja de vidrio, ponga el cursor en posición abierta.



Las descripciones visuales y textuales de los accesorios pueden variar en función del modelo de su frigorífico.

Indicador de temperatura "OK"

- Par ayudarle a ajustar bien su aparato hemos equipado su 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 el mensaje "OK", la temperatura está mal ajustada en el termostato y es conveniente modificar el ajuste a un valor más elevado.

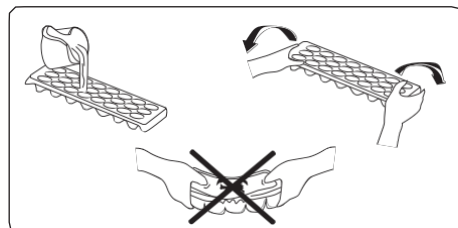
Clase climática	Temperatura ambiente (°C)
T	Entre 16 y 43
ST	Entre 16 y 38
N	Entre 16 y 32
SN	Entre 10 y 32

- Le aconsejamos ajustar el termostato en la posición 3 para un uso normal.
- Si no es visible el mensaje "OK", ajuste el termostato en una posición superior.

Accesorios

Cubitera:

- Llene de agua la cubitera a 3/4 de su capacidad y colóquela en el compartimento congelador.
- Cuando el agua se haya congelado, podrá torcer la cubitera para sacar los hielos tal y como se indica a continuación.



Botellero (en algunos modelos):

- Utilice el botellero para evitar que las botellas se deslicen o caigan. También evitará hacer ruido al abrir y cerrar la puerta.



• La indicación "OK" es de color negro, por tanto no se puede ver con facilidad si el indicador de temperatura está mal iluminado. La lectura se facilita si el indicador está iluminado correctamente.

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

• La zona más fría del compartimento del frigorífico (0 °C a 4 °C) está delimitada por la pegatina pegada en el lado izquierdo de la pared.

• El límite superior de la zona más fría está indicado para la base inferior de la pegatina (la punta de la flecha). La balda 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.

Cada vez que modifique el control de ajuste de temperatura (termostato), espere a que la temperatura del interior del aparato se estabilice antes de proceder, si es necesario, a realizar un nuevo ajuste para que aparezca "OK". Modifique la posición del termostato progresivamente y espere al menos 12 horas antes de proceder a una nueva comprobación y una eventual modificación.

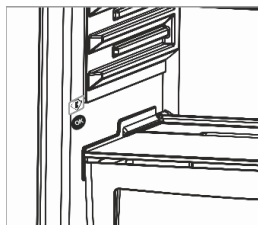


OBSERVACIÓN

Después de haber introducido en el aparato alimentos frescos o después de haber abierto varias veces la puerta o de haberla tenido abierta durante mucho tiempo, es normal que no aparezca la palabra "OK" en el indicador de temperatura. Por tanto, será necesario esperar un tiempo antes de que el frigorífico se enfríe para que aparezca "OK" de nuevo.

Como las baldas son extraíbles, procure que estén siempre al mismo nivel que el límite de zona indicado en la pegatina para garantizar el nivel de temperatura en esta zona.

• Cada tipo de alimento tiene una temperatura de conservación ideal y se debe guardar en la ubicación prevista para ello.



Ubicación de los alimentos

Zona más fría



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

Ubicación	Productos
Baldas superiores	Alimentos cocinados, postres y cualquier alimento que se deba consumir rápidamente.
Zona más fría (de 0 a 4 °C)	Carne, aves, carne de caza y pescado crudo. Duración de conservación máxima: de 1 a 2 días. Charcutería.
Cajón para verduras	Verduras frescas, frutas.
Compartimentos de la puerta	• Los estantes de abajo son para las botellas, colocando las más pesadas más cerca de las bisagras y, subiendo, los productos de poco volumen y de uso habitual (yogures, nata, etc.). • La mantequilla, los quesos de pasta cocida y los huevos deben ordenarse en los compartimentos específicos.

Las descripciones visuales y textuales de los accesorios pueden variar en función del modelo de su frigorífico.

Cómo guardar los alimentos

Compartimiento del frigorífico

- Para impedir la humedad y los olores, coloque los alimentos en recipientes cerrados.

- No coloque jamás los alimentos calientes en el frigorífico. Los alimentos calientes deben enfriar a temperatura ambiente y estar situados en el frigorífico de forma que se permita una circulación de aire adecuada.

- Preste atención a que los paquetes o recipientes no toquen la pared trasera para evitar que se forme hielo y se peguen los embalajes. No abra la puerta del horno demasiado a menudo.

- Coloque los alimentos perecederos como la carne, el pescado y los productos lácteos en la parte inferior del frigorífico. Esta parte es la más fría y proporcionará las mejores condiciones de conservación. Las frutas y las verduras se pueden colocar en el cajón de las verduras sin empaquetar.

Alimento	Duración de conservación	Zona de conservación
Frutas y verduras	1 semana	En el cajón de verduras (sin embalaje)
Carne y pescado	de 2 a 3 días	En una bolsa de plástico o dentro de una fiambarrera (encima del cajón de verduras, en la zona más fría)
Queso fresco	de 3 a 4 días.	En la balda de la puerta específica
Mantequilla y margarina	1 semana	En la balda de la puerta específica
Productos embotellados y leche	Hasta la fecha de caducidad indicada por el fabricante	En la balda de la puerta específica
Huevos	1 mes	En la huevera
Alimentos cocinados		En todos los estantes

Compartimento congelador

• Utilice el compartimento congelador de su frigorífico para almacenar alimentos congelados durante mucho tiempo y para hacer hielo.

• Para obtener la capacidad máxima del compartimento congelador, utilice las bandejas e vidrio en las secciones superior y media. En la sección inferior, utilice el cajón inferior.

• No coloque alimentos que congela por primera vez junto con alimentos ya congelados.

• Debe congelar los alimentos (carne, carne picada, pescado, etc.) dividiéndola en porciones consumibles en una vez.

• No vuelva a congelar alimentos que ya se han descongelado. Esto podría ocasionar un peligro para su salud, ya que supone un riesgo de intoxicación alimentaria.

• No coloque platos calientes en el congelador antes de que se hayan enfriado. Esto podría perjudicar al resto de alimentos congelados que haya en el congelador.

• Cuando compre alimentos congelados, asegúrese de que se han congelado en condiciones adecuadas y que el paquete no está rasgado.

• Cuando almacene alimentos congelados, deben cumplirse al pie de la letra las condiciones de almacenamiento indicadas en el paquete. Si no hay ninguna indicación al respecto, el alimento deberá consumirse lo antes posible.

• Si el paquete de un alimento congelado ha cogido humedad y desprende un olor desagradable, el alimento puede haber estado almacenado en condiciones no apropiadas y puede estar caducado. ¡No compre este tipo de alimentos!

- La duración de almacenamiento de alimentos congelados depende de la temperatura ambiente, de la frecuencia con la que abre y cierra las puertas, de los parámetros del termostato, del tipo de alimento y del tiempo transcurrido desde la compra del alimento hasta que lo coloca en el congelador. Respete siempre las instrucciones del paquete y no supere nunca la fecha de almacenamiento indicada.

- Si intenta abrir la puerta del congelador inmediatamente después de cerrarla, le costará hacerlo. Esto es totalmente normal. Después de alcanzar un cierto equilibrio, la puerta se abrirá con facilidad.



OBSERVACIÓN

- El sabor de algunas especias de los alimentos cocinados (anís, albahaca, berro, vinagre, especias surtidas, jengibre, ajo, cebolla, mostaza, tomillo, mejorana, pimienta negra, etc.) puede cambiar y ser más fuerte después de almacenarlos durante un tiempo prolongado. Por tanto, no añada demasiadas especias a los alimentos que vaya a congelar o añada las especias deseadas después de descongelar el plato.



OBSERVACIÓN

- El periodo de almacenamiento de los alimentos depende del aceite utilizado. La margarina, la grasa de ternera, el aceite de oliva y la mantequilla son apropiadas, mientras que deben evitarse el aceite de cacahuete y la grasa de cerdo.
- Los alimentos líquidos deben congelarse en recipientes de plástico y el resto de alimentos deben estar congelados en film plástico o en bolsas de congelación.



OBSERVACIÓN

Una vez descongelados los alimentos congelados, deben cocinarse como si fueran alimentos frescos. Si no se cocinan después de descongelarlos, NUNCA debe volver a congelarlos.

CARNES Y PESCADOS	Preparación	Duración de conservación (en meses)	Duración de descongelación a temperatura ambiente (en horas)
Filetes	Embalados en una bolsa	6-10	1-2
Carne de cordero	Embalada en una bolsa	6-8	1-2
Asado de ternera	Embalado en una bolsa	6-10	1-2
Carne de ternera	En pequeños trozos	6-10	1-2
Carne de oveja	En trozos	4-8	2-3
Carne cortada	En forma de paquetes aplastados por los extremos sin que la carne esté especiada	1-3	2-3
Casquería (entera)	En trozos	1-3	1-2
Longaniza/salami	Debe embalsarse aunque ya esté envuelto en film	1-2	Hasta que se descongele completamente
Pollo y pavo	Embalado en una bolsa	7-8	10-12
Oca/pato	Embalado en una bolsa	4-8	10
Corzo, jabalí, conejo	Porciones de 2,5 kg y sin huesos	9-12	10-12
Pescado de agua dulce, trucha, carpa, atún, siluro	Deben lavarse y secarse después de descamarlos y limpiarlos bien por dentro. Asimismo, la cola y las partes de la cabeza deben cortarse por el lugar necesario.	2	Hasta que se descongele completamente
Pescado magro, lubina, rodaballo, lenguado		4-8	Hasta que se descongele completamente
Pescado graso, bonito, caballa, bacalao, anchoa		2-4	Hasta que se descongele completamente
Crustáceos	Limpios y embolsados	4-6	Hasta que se descongele completamente
Caviar	En su embalaje, dentro de un recipiente de aluminio o de plástico	2-3	Hasta que se descongele completamente
Caracoles	En agua salada, dentro de un recipiente de aluminio o de plástico	3	Hasta que se descongele completamente

FRUTAS Y VERDURAS	Preparación	Duración de conservación (en meses)	Duración de descongelación a temperatura ambiente (en horas)
Coliflor	Quite las hojas, córtelas en partes y consérvelas en agua con un poco de limón	10-12	Se puede utilizar sin esperar a que se descongele completamente
Judías verdes, vainas de judías	Lávalas y córtelas en trozos pequeños	10-13	Se puede utilizar sin esperar a que se descongele completamente
Guisantes	Desenváinelos y lávelos	12	Se puede utilizar sin esperar a que se descongele completamente
Champiñones y espárragos	Lávelos y córtelos en trozos pequeños	6-9	Se puede utilizar sin esperar a que se descongele completamente
Coles	De forma adecuada	6-8	2 - A temperatura ambiente
Berenjenas	Córtelas en trozos de 2 cm después de lavarlas	10-12	Se puede utilizar sin esperar a que se descongele completamente
Maíz	Límpielo y limpie los granos o la espiga	12	Se puede utilizar sin esperar a que se descongele completamente
Zanahorias	Lávalas y córtelas en trozos	12	Se puede utilizar sin esperar a que se descongele completamente
Pimiento	Para quitar el tallo, córtelo en dos y separe los granos	8-10	Se puede utilizar sin esperar a que se descongele completamente

Espinacas	Lavadas	6-9	2 - A temperatura ambiente
Manzanas y peras	Córtelas pelando la piel	8-10	5 - Almacenamiento en el frigorífico
Albaricoque, melocotón	Córtelo en dos mitades iguales y quite el hueso	4-6	4 - Almacenamiento en el frigorífico
Fresas, frambuesas	Lávelos y enjuáguelos	8-12	2 - A temperatura ambiente
Frutas cocinadas	Dentro de un recipiente de aluminio o de plástico con un 10 % de azúcar	12	4 - A temperatura ambiente
Ciruelas, cerezas, guindas	Lávelas y quite los tallos	8-12	5-7 - A temperatura ambiente

PRODUCTOS LÁCTEOS Y PASTELES		Preparación	Duración de conservación (en meses)	Condiciones de conservación
Leche			2-3	Solo homogéneos
Quesos distintos de los quesos blancos		En lonchas	6-8	Se pueden conservar en sus paquetes originales durante un periodo de conservación corto. Deben introducirse en una bolsa de plástico para conservarlos durante mucho tiempo
Mantequilla, margarina		En su paquete	6	
Huevos (*)	Clara de huevo		10-12	En un recipiente cerrado
	Huevos batidos (clara y yema)	Bien mezclados, con una pizca de sal o de azúcar para evitar que el alimento se quede demasiado espeso	10	En un recipiente cerrado
	Yemas de huevo	Bien mezcladas, con una pizca de sal o de azúcar para evitar que el alimento se quede demasiado espeso	8-10	En un recipiente cerrado

*Los huevos deben congelarse con la cáscara. La clara y la yema del huevo deben conservarse por separado o mezcladas.

	Duración de conservación (en meses)	Duración de conservación (en meses)	Duración de conservación (en meses)
Pan	4-6	2-3	4-5 (220-225 °C)
Galletas	3-6	1-1,5	5-8 (190-200 °C)
Tarta	1-3	2-3	5-10 (200-225 °C)
Torta	1-1,5	3-4	5-8 (190-200 °C)
Pasteles	2-3	1-1,5	5-8 (190-200 °C)
Pizza	2-3	2-4	15-20 (200 °C)

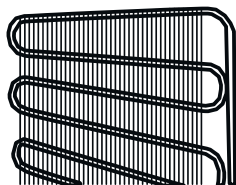
- El sabor de algunas especias de los alimentos cocinados (anís, albahaca, berro de agua, vinagre, especias surtidas, jengibre, ajo, cebolla, mostaza, tomillo, mejorana, pimienta negra, salchicha, etc.) cambia y adquieren un sabor fuerte. Por eso, el alimento congelado solo debe recibir una pequeña cantidad de especias o debe añadirse la especia después de descongelar dicho alimento.

- El periodo de conservación del alimento depende del aceite utilizado. Los aceites apropiados para la congelación son los siguientes: margarina, aceite de oliva y mantequilla. Los aceites no adecuados son los aceites de cacahuete, los aceites de mantequilla y la grasa de cerdo.

- Los alimentos líquidos deben congelarse en recipientes de plástico y los demás tipos de alimentos en bolsas de plástico.

Limpieza y mantenimiento

- Asegúrese de desconectar el enchufe de la toma de pared antes de empezar la limpieza.
- No limpie el frigorífico vertiendo agua.
- Puede limpiar las partes internas y externas del aparato con agua caliente con jabón y con ayuda de un paño o de una esponja suave.
- Quite las piezas una a una y límpielas con agua con jabón. No las limpie con el lavavajillas.
- Para la limpieza, no utilice nunca productos inflamables, combustibles o disolventes como diluyentes, gasolina o ácido. Mientras siga este procedimiento, asegúrese de que el enchufe está desconectado correctamente de la toma de pared.
- El condensador (la pieza con aletas negras que está en la parte trasera) debe limpiarse con un aspirador o un cepillo al menos una vez al año. Esto permitirá que el frigorífico funcione de forma más eficaz y le permitirá ahorrar energía.

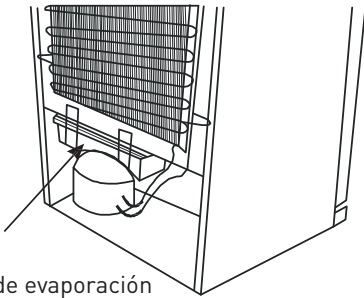


Asegúrese de que no entra agua en contacto con las conexiones eléctricas del termostato o la iluminación interior. Revise la junta de la puerta de forma periódica. El cable de alimentación debe estar desenchufado.

Descongelación

- El frigorífico realizará una descongelación totalmente automática. El agua de descongelación acumulada

irá a la bandeja de evaporación situada debajo del compresor (situado en la parte trasera de su frigorífico) y se evaporará sola.



Bandeja de evaporación

Sustitución del indicador LED

- Si el indicador LED de su frigorífico se enciende, póngase en contacto con el servicio postventa porque solo debe sustituirlo personal autorizado.

Transporte y desplazamiento

- El embalaje original y la espuma se puede conservar para un posible transporte en el futuro.
- Si lo va a transportar, deberá sujetar el frigorífico con un material de embalaje espeso, cinta adhesiva y cuerdas. No olvide cumplir con la normativa relativa al transporte mencionada en el embalaje.

- Durante el desplazamiento o transporte, quite primero las piezas móviles que se encuentren dentro del aparato (estantes, accesorios, cajón de verduras, etc.) o sujételas con cinta adhesiva dentro del frigorífico para protegerlas de los golpes.

Procure transportar el frigorífico en posición vertical.

Antes de llamar al servicio postventa

Si el frigorífico no funciona, compruebe los siguientes puntos:

- ¿Hay una avería eléctrica en el contador?
- ¿El enchufe está correctamente enchufado a la toma?
- ¿El fusible al que está conectado el aparato o el fusible principal funcionan correctamente?
- ¿La toma de pared tiene alguna avería? Si ese es el caso, pruebe el enchufe del frigorífico enchufándolo a otra toma de pared que esté seguro de que funciona correctamente.

Si el aparato no enfría lo suficiente:

- ¿El ajuste del termostato está en posición "1"?
- ¿Abre las puertas del frigorífico con mucha frecuencia y las puertas se quedan abiertas durante periodos largos?
- ¿Se cierran completamente las puertas del aparato?
- ¿Hay recipientes o piezas de vajilla en la parte del frigorífico de forma que estén en contacto con el fondo y obstruyan la circulación de aire?
- ¿El aparato está cargado en exceso?
- ¿Hay suficiente espacio entre el aparato y la parte trasera (pared) y las paredes laterales (pared o muebles)?
- Su congelador se ha desarrollado para funcionar en un margen de temperatura ambiente, conforme a la clase climática mencionada en la placa de características. El uso del aparato en ambientes con temperaturas no conformes a las especificaciones no está recomendado para una congelación eficaz.

Si su frigorífico emite ruidos:

Ruidos normales

Ruido de crujido (crujido de hielo):

Este ruido se oye durante el proceso de descongelación automática.

- Cuando el aparato se ha enfriado y se ha calentado (expansión de los materiales del aparato).

Pequeño ruido de crujido:

Se oye cuando el termostato activa o desactiva el compresor.

Ruido del compresor:

Se trata de un ruido normal del motor. El ruido significa que el compresor funciona correctamente. Dado que el compresor apenas ha empezado a funcionar, puede emitir ruidos al principio durante cierto tiempo.

Ruido de borboteo: Este ruido se oye cuando el líquido refrigerante circula a través de los tubos situados dentro del sistema.

Ruido de borboteo:

Este ruido se oye cuando el líquido refrigerante circula a través de los tubos situados dentro del sistema.

Ruido de circulación de agua: Ruido de circulación normal del agua en el recipiente de evaporación durante el proceso de descongelación. Este ruido se puede oír durante el proceso de descongelación que se produce dentro del aparato.

Ruido de soplido de aire: Se trata de un ruido normal del ventilador. Este ruido se puede oír por la circulación del aire en los frigoríficos con tecnología No Frost mientras el sistema funciona con normalidad.

Si las esquinas del frigorífico en contacto con la junta de la puerta están calientes.

Principalmente en verano (en los climas cálidos), las superficies en contacto con la junta del frigorífico se pueden calentar durante el funcionamiento del compresor. Esto es totalmente normal.

Si el interior del frigorífico está húmedo:

- ¿Están bien empaquetados todos los alimentos? ¿Los recipientes se han secado antes de meterlos en el frigorífico?
- ¿Las puertas del frigorífico se abren a menudo? Cuando abre la puerta del frigorífico, la humedad del aire que se encuentra en la habitación penetra en el aparato. Si el nivel de humedad de la habitación es especialmente elevado, y cuanto más se abre la puerta, más rápido se formará humedad.
- Es totalmente normal que se formen gotas en la pared trasera por el proceso de descongelación automática (En los modelos estáticos).

Si las puertas no se abren ni se cierran correctamente:

- ¿Los paquetes de los alimentos impiden que las puertas se cierren?
- ¿Los compartimentos de la puerta, las baldas y los estantes están colocados correctamente?
- ¿Las juntas de la puerta están defectuosas o usadas?
- ¿El frigorífico reposa en un suelo plano?



OBSERVACIÓN

La función de protección del compresor se activará después de un corte eléctrico repentino o después de desconectar el aparato, ya que el gas que contiene el sistema de refrigeración no está estabilizado. Su frigorífico empezará a funcionar al cabo de 5 minutos, no hay de qué preocuparse.



OBSERVACIÓN

Desenchufe el frigorífico si no tiene previsto utilizarlo durante un largo periodo de tiempo (por ejemplo, durante las vacaciones de verano). Limpie el frigorífico de acuerdo con las instrucciones del apartado 4 y deje la puerta abierta para evitar la humidificación y la formación de malos olores.



OBSERVACIÓN

Si respeta todas las instrucciones anteriores y el problema persiste, póngase en contacto con el servicio autorizado más próximo.



OBSERVACIÓN

El aparato que acaba de adquirir ha sido fabricado para un uso en el ámbito doméstico y solo puede servir para este fin. No se puede adaptar a fines comerciales u otros. Si el consumidor utiliza el aparato de una forma que no se adapta a estas características, subrayamos que el fabricante y el distribuidor no se responsabilizarán de ninguna reparación o avería durante el periodo de garantía.

- Cuando tenga alimentos y bebidas en el aparato, abra la puerta el menor tiempo posible.

- Mantenga cerradas las tapas de los distintos compartimentos cuya temperatura sea diferente dentro del aparato (cajón de verduras; frigorífico, etc.).

- Le junta de la puerta debe estar limpia y ser ligera. Cambie las juntas en caso de desgaste.

Consejos para el ahorro de energía

- Instale el aparato en un entorno fresco y bien ventilado. No debe estar situado al sol o cerca de una fuente de calor (radiador, cocina, etc.). En caso contrario, utilice una placa aislante.

- Deje que los alimentos y las bebidas calientes se enfríen fuera del aparato.

- Después de descongelar los alimentos, colóquelos en el compartimento frigorífico. La baja temperatura de los alimentos congelados permite enfriar el compartimento frigorífico. De esta forma, se ahorra energía. La energía se desperdicia cuando se sacan los alimentos del aparato.

- Las bebidas y las sopas deben estar tapadas cuando se meten en el aparato. En caso contrario, la humedad en el aparato aumenta. Por consiguiente, el tiempo de funcionamiento se alarga. Las bebidas y las sopas deben taparse también para conservar su sabor y su olor.

Embalaje y medioambiente

Cómo desechar los materiales del embalaje

Los materiales del embalaje protegen su aparato contra los posibles daños que se puedan originar en el transporte.

Estos materiales son respetuosos con el medioambiente ya que son reciclables. El reciclado de los materiales permite, al mismo tiempo, economizar las materias primas y reducir la producción de residuos.

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.

Por la seguridad de los niños, guarde sus aparatos en un lugar seguro hasta que pueda eliminarlos, preferentemente fuera de su domicilio.

