

# ***Corberó***

FRIGORÍFICO COMBI  
MANUAL DEL USUARIO

Modelo N.º:E-CCG192RR

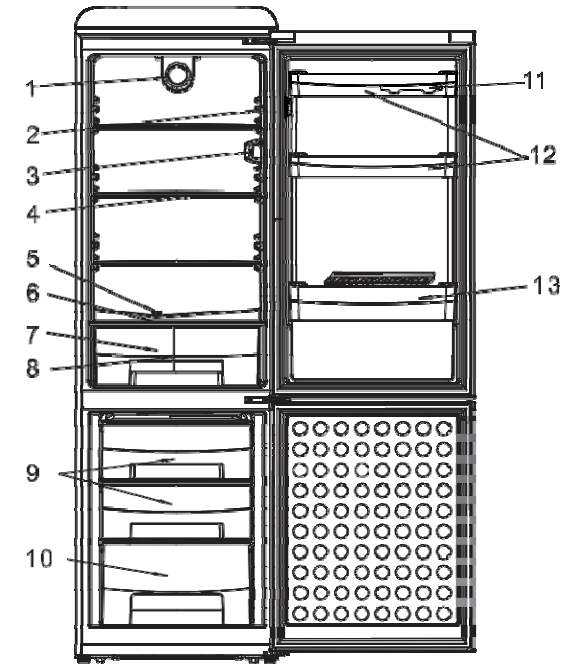
Para garantizar el uso correcto de este aparato y su seguridad, lea íntegramente el manual del usuario antes de utilizarlo.

## CONTENIDOS

Nombres de las partes .....	1
Advertencias de seguridad .....	2
Instrucciones de instalación.....	4
Instrucciones de funcionamiento .....	4
Embalaje y traslado .....	5
Mantenimiento .....	5
Descongelación .....	6
Desconexión del aparato .....	6
Recomendaciones para el usuario .....	6
Solución de problemas .....	7
Consejos.....	8
Datos técnicos.....	11
Información para institutos de pruebas.....	11
Preocupaciones medio ambientales.....	11
Datos técnicos y parámetros .....	12
Lista de contenidos del embalaje .....	13

- Gracias por comprar nuestros productos y por depositar su confianza en nosotros.
- Por favor, lea atentamente el manual del usuario antes de utilizar este frigorífico. Siga las instrucciones y guárdelas para su futura consulta.
- Debe seguir las instrucciones de funcionamiento y las advertencias de seguridad del manual.
- Si surge algún problema, no intente solucionarlo por sí mismo ni recurra a un centro de servicio posventa que no esté autorizado. Póngase en contacto con el centro de servicio autorizado local.

## NOMBRES DE LAS PARTES



- |  |                                  |
|--|----------------------------------|
| 1. Ventilador                                | 8. Divisor del cajón de verduras |
| 2. Interruptor                               | 9. Cajón superior                |
| 3. Lámpara y mando de control de temperatura | 10. Cajón inferior               |
| 4. Estante de vidrio                         | 11. Huevera                      |
| 5. Tapón del tubo de drenaje                 | 12. Bandeja de botellas medianas |
| 6. Tapa de vidrio del cajón de verduras      | 13. Bandeja de botellas grandes  |
| 7. Cajón de verduras                         |                                  |

- El frigorífico que ha comprado puede haberse mejorado y, por este motivo, no coincidir completamente con el manual. Sin embargo, las funciones y los modos de funcionamiento no cambiarán. ¡No tenga ningún reparo en utilizarlo!
- Cuando use el frigorífico por primera vez, retire las cintas adhesivas de los cajones, las bandejas, la huevera y el tapón del tubo del drenaje.
- Si existe algún daño, no estire ni empuje los cajones ni las bandejas violentamente.
- Ajuste el control de temperatura al máximos posible (temperatura más baja), ahorrará consumo de energía del frigorífico y dinero.
- No abra continuamente la puerta del frigorífico cuando esté en funcionamiento normal.
- Mantenga la combinación de cajones, bandejas y estantes del frigorífico, ya que es tal y como se ha diseñado.

## **ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD**

Por su seguridad personal, le rogamos que siga los puntos siguientes:

1. Los circuitos del frigorífico deben aislarse. La sección transversal del cable debe ser mayor a 0,75 mm<sup>2</sup>. El enchufe debe conectarse en una toma de corriente con toma de tierra, ya que si se usa un adaptador podría sobrecalentarse.
2. La tensión y la frecuencia de este producto deben ser de 220-240V; 50Hz. Si el cable está dañado, póngase en contacto con el centro de mantenimiento o la tienda minorista local.
3. Para desconectar debe estirar del enchufe y extraerlo de la toma, no debe hacerlo del cable.
4. No debe dañar el circuito por donde circula el líquido refrigerante.
5. Este aparato no está pensado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con facultades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, a menos que sea bajo supervisión o siguiendo indicaciones sobre el uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.
6. Deberá asegurarse de que los niños no jueguen con el aparato.
7. Mantenga sin obstrucciones las aberturas de ventilación del aparato o de la estructura en la que esté integrado.
8. Antes de deshacerse del frigorífico o congelador antiguo:
  - Quite las puertas.
  - Deje los estantes en su lugar, para que los niños no puedan entrar fácilmente en su interior.
9. No almacene sustancias explosivas como aerosoles inflamables en este electrodoméstico. Este aparato ha sido diseñado para ser utilizado en hogares y para usos similares, como:
  - cocinas de áreas de trabajadores en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo;
  - casas rurales; clientes de hoteles, moteles y otros tipos de entornos residenciales;
  - alojamientos tipo "Bed and breakfast" (alojamiento y desayuno);
  - catering y aplicaciones similares no destinadas a la venta al por menor.
10. No utilice aparatos eléctricos dentro de los compartimentos de almacenamiento de alimentos del electrodoméstico, a menos que sean del tipo recomendado por el fabricante.
11. Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años o más o por personas con facultades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, siempre que sea bajo supervisión o siguiendo indicaciones sobre su uso de forma segura y que comprendan los peligros relacionados. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento del usuario solo pueden ser realizados por niños bajo supervisión.

Los niños de entre 3 y 8 años pueden poner productos en este aparato y extraerlos.

Para evitar la contaminación de los alimentos, deben seguirse las instrucciones siguientes:

- Si la puerta se abre por tiempo excesivo puede producirse un aumento importante de la temperatura en los compartimentos del aparato.
- Limpie regularmente las superficies que puedan entrar en contacto con alimentos y sistemas de drenaje accesibles.
- Limpie los depósitos de agua si no se han usado en un plazo de 48 h; lave el sistema de agua conectado a un suministro de agua, si no se ha extraído agua durante 5 días.

- La carne y el pescado crudos deben conservarse dentro del frigorífico, en recipientes adecuados, de modo que no estén en contacto con otros alimentos ni goteen sobre ellos.
- Los compartimentos para alimentos congelados de dos estrellas son apropiados para conservar alimentos precongelados, conservar o hacer helado y fabricar cubitos de hielo.
- Los compartimentos de una, dos y tres estrellas no son apropiados para congelar alimentos frescos.
- Si el frigorífico se deja vacío durante periodos prolongados, debe apagarse, descongelarse, limpiarse, secarse y la puerta debe dejarse abierta para evitar que se forme moho dentro de él.

**ATENCIÓN: Cuando ubique el aparato asegúrese de que el cable de alimentación no quede atrapado ni dañado.**

**ATENCIÓN: No coloque bases de tomas múltiples portátiles ni fuentes de alimentación portátiles en la parte trasera del aparato.**

**AVISO:**

1. Si sale gas de su contenedor, no debe conectar ni desconectar el enchufe, ya que podrían producirse chispas y provocar un incendio.
2. No debe salpicar agua en la parte posterior del aparato, ya que podría causar un mal funcionamiento o provocar electrocución.
3. No almacene materiales inflamables como éter, benceno, gas licuado de petróleo y adhesivos, etc., en el frigorífico.
4. Es mejor no colocar ningún objeto magnético, pesado o lleno de agua sobre el aparato. Los componentes eléctricos pueden no funcionar correctamente si entra agua en su interior. No deben almacenarse objetos costosos o sensibles a la temperatura.
5. El refrigerante de este aparato es R600a, que es inflamable. Por ello, debe asegurarse de no dañar el sistema de refrigeración durante el transporte e instalación.
6. **ELIMINACIÓN:** No elimine este aparato con los residuos municipales sin clasificar. Es necesario recoger estos residuos por separado para su tratamiento especial.



## **FORMA DE USO Y PRECAUCIONES PARA LOS DIFERENTES COMPARTIMENTOS**

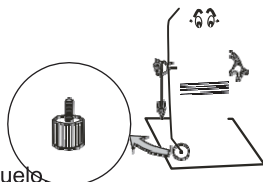
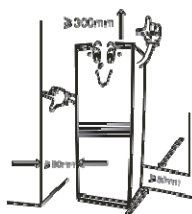
### **CONSEJOS PARA USAR EL FRIGORÍFICO**

1. La temperatura normal de almacenamiento de los alimentos en el frigorífico está entre 4°C y 8°C. En este entorno, la carne cocinada no puede almacenarse durante más de 4 días y las frutas y verduras no deben guardarse más de una semana.
2. La temperatura normal del compartimento de enfriamiento está entre -1 y 4°C y la carne no puede almacenarse durante más de 7 días.
3. La carne y los mariscos deben guardarse en diferentes recipientes y nomás de 3 días.

- Los alimentos crudos y los cocinados deben almacenarse en diferentes recipientes. Para evitar la contaminación bacteriana, las verduras crudas y las frutas no deben estar en contacto con la carne o el pescado crudo. Las frutas y verduras deben envolverse en papel film y guardarse en el cajón de las verduras.
- Antes de congelarlos, los alimentos deben separarse por verdes y maduros y envolverse herméticamente con papel film y colocarse en recipientes diferentes. La temperatura del congelador es de  $-18^{\circ}\text{C}$ . La carne debe conservarse fresca y el pescado ultracongelado. Para que el sabor sea fresco y delicioso y para preservar el valor nutricional, los alimentos en el frigorífico no deben almacenarse durante más de tres meses.

## INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

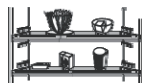
- El frigorífico debe ubicarse sobre una superficie completamente plana. Deben dejarse 5~10 cm a cada lado del aparato hasta la pared y 30 cm entre la parte superior y el techo.
- Escoja un lugar no expuesto a la luz solar directa, temperatura elevada o humedad, ya que ésta puede producir manchas.
- El panel inferior debe extraerse antes de la instalación.
- El aparato puede ajustarse regulando las dos patas delanteras, si está inestable. Girando en sentido horario se levanta el aparato.
- El emplazamiento debe ser firme y plano. Si el emplazamiento no es seguro, pueden producirse ruidos y vibraciones.
  - El ruido puede aumentar si el suelo no es firme.
  - Si es necesario colocar el aparato sobre una moqueta, coloque una chapa debajo del mismo para solucionar la emisión de calor.
- Asegúrese de que las patas ajustables queden firmes sobre el suelo, y coloque el aparato ligeramente inclinado hacia atrás para que las puertas queden firmemente cerradas.



## INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

### COLOCACIÓN DE LOS ALIMENTOS

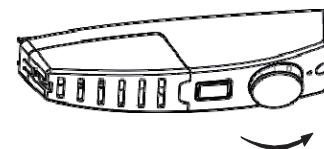
- Debe haber siempre un pequeño espacio entre los artículos en el interior, para permitir la circulación del aire.
- Los alimentos deben guardarse en paquetes precintados para evitar que se resequen y los olores.
- Los alimentos calientes deben dejarse enfriar antes de introducirlos en el aparato. De lo contrario, la temperatura interior y el consumo eléctrico aumentarán.
- Reducir la frecuencia de apertura de la puerta puede reducir eficazmente el consumo eléctrico.



Aviso No debe usarse ningún equipo eléctrico en el interior del aparato.

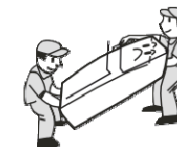
## INSTRUCCIONES DE USO

La temperatura del frigorífico puede controlarse manualmente por medio del mando. Sin embargo, el número que se indica en el mando no señala directamente la temperatura. Por el contrario, cuanto más alto es el número, más baja será la temperatura interior. 0 indica apagado. 7 indica el nivel de temperatura más frío. En este nivel, la temperatura de cada compartimento será la más baja y, probablemente, estará por debajo de  $0^{\circ}\text{C}$  en el frigorífico, por lo que debe tener cuidado al usarlo. En condiciones normales, ponga el botón en el nivel 4, si desea una temperatura interior más baja, ponga el nivel 4-6; de lo contrario, de 4-1, cuando desee una más alta.



## EMBALAJE Y TRASLADO

- Desembalaje, nuevo embalaje y transporte. Memorice la posición de cada accesorio del aparato cuando desembale, embale de nuevo el producto y revíselo con cuidado antes del transporte.
- No levante ni tire de la puerta o el tirador de la misma durante el transporte.
- Cuando se traslade, el aparato no puede inclinarse más de  $45^{\circ}$  (respecto a la posición vertical). Deben evitarse las vibraciones fuertes y los golpes.



## MANTENIMIENTO

El aparato debe mantenerse y limpiarse con frecuencia. Por su seguridad, desconecte el enchufe de la toma antes de la limpieza.

- Mantenimiento del interior. Limpie el interior del aparato con agua limpia o un producto de limpieza neutro. Aclárelo con agua limpia y séquelo con un paño seco.
- Mantenimiento de la junta de la puerta. Si la junta de la puerta se mancha con aceite, salsas, etc., debe limpiarse con cuidado, ya que puede dañarse fácilmente.
- Mantenimiento del exterior. Limpie el polvo con un paño seco, limpie más a fondo con un producto de limpieza neutro, si fuera necesario.

## DESCONGELACIÓN

La acumulación de hielo influirá en la capacidad de enfriamiento del aparato y aumentará el consumo de energía. Por lo tanto, será necesario descongelar cuando el grosor de hielo alcance los 5 mm.

El proceso de descongelación manual es el siguiente: Extraiga todos los alimentos del compartimento; extraiga los cajones y estantes; desenchufe el cable de alimentación; abra las puertas y espere a que el aparato se descongele; absorba el agua con un paño seco.



No utilice ningún otro equipo o método para acelerar el proceso de descongelación. Podría destruir el sistema de refrigeración.

## DESCONEXIÓN DEL APARATO

Después de un fallo eléctrico, incluso en verano, el frigorífico puede almacenar los alimentos normalmente durante varias horas.

### 1. Interrupción durante un fallo de alimentación

Después de un fallo de alimentación, no deben introducirse más alimentos en el aparato y tiene que reducirse la frecuencia de apertura de la puerta. Si sabe con antelación que el fallo de alimentación va a producirse, fabrique cubitos de hielo y póngalos en la parte superior del frigorífico, dentro de un recipiente.

### 2. Interrupción durante las vacaciones

Antes de unas vacaciones cortas, extraiga del frigorífico los alimentos que se estropeen fácilmente. Después de la confirmación, cierre la puerta firmemente. Antes de unas vacaciones largas, extraiga todos los alimentos y corte la alimentación. Después de la descongelación, limpie el interior del aparato, séquelo y deje la puerta abierta.

### 3. Parada prolongada

Si el frigorífico no va a utilizarse durante un periodo prolongado, desconecte el enchufe de la toma y limpie el aparato. La puerta debe mantenerse abierta para evitar el olor desagradable causado por las sobras de alimentos.



**En una situación normal, no debe pararse el aparato si afecta su vida útil. Después de desenchufar la alimentación, deje pasar 5 minutos, como mínimo, antes de volver a conectarla.**

## RECOMENDACIONES PARA EL USUARIO

1. No salpique agua en el frigorífico, ya que produciría oxidación y funcionamiento anómalo. Los componentes electrónicos como el botón de encendido/apagado deben secarse con un paño.
2. Los productos limpiadores como los polvos de jabón, polvos limpiadores abrasivos, limpiadores alcalinos, paños químicos, diluyente, alcohol, derivado ácido del petróleo y agua caliente no deben usarse para limpiar el frigorífico, ya que podrían dañar la tapa pintada y los plásticos.
3. Las manchas pueden dañar los componentes interiores de plástico, por lo que deben limpiarse lo antes posible.

4. Después del mantenimiento, deben comprobarse los puntos siguientes:
  - (1) ¿Hay algún daño o pérdida del cable eléctrico?
  - (2) ¿Puede conectarse en enchufe con facilidad y seguridad en la toma?
  - (3) ¿Se calienta el enchufe de forma inusual?



**Quite la junta de la puerta antes de la eliminación. El aparato eliminado debe ser manipulado por personal cualificado ya que puede ser perjudicial para el medio ambiente**

## SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

1. El frigorífico no funciona  
Quizá no esté conectado a la alimentación (enchufe, corte de alimentación o fusible); la tensión es demasiado baja.
2. El frigorífico no funciona eficientemente, según lo esperado  
Puede deberse a exceso de hielo o una temperatura ajustada demasiado alta o por la apertura frecuente de la puerta.
3. Hace un ruido inusual  
Puede deberse a un desequilibrio o pérdida de soporte al ubicar el aparato o por la resonancia entre el aparato y otros objetos del entorno.
4. El compresor sigue funcionando durante un periodo prolongado  
La temperatura ambiente puede ser demasiado alta. Las puertas quizá se abren demasiado frecuentemente o incluso se dejan abiertas. Si el botón de control de temperatura está ajustado en 4-7 puede aumentar el tiempo de funcionamiento del compresor.
5. Se percibe un olor desagradable.  
Los alimentos con fuertes olores deben envasarse herméticamente antes de introducirse en el aparato. Compruebe si hay algún producto estropeado o si el interior no se ha limpiado desde hace mucho tiempo.
6. Gotea agua por la parte inferior del frigorífico  
El tubo de drenaje está atascado. Use una herramienta adecuada para solucionarlo.
7. Se acumula demasiado hielo en la parte trasera del aparato. Este problema puede estar causado por la introducción de alimentos húmedos o calientes en el aparato. O bien por la humedad ambiental intensa

### **Los casos siguientes no son funcionamientos anómalos**

1. La humedad puede formar condensación en el exterior del aparato durante la estación húmeda, por lo que debe secarse.
2. El flujo de refrigerante por el serpentín puede causar ruidos.
3. Es normal que los laterales del frigorífico se calienten como resultado del funcionamiento de la tubería de refrigeración.
4. El marco del aparato se calienta durante el trabajo debido a la tubería de descongelación del interior.

**Verifique primero los puntos anteriores.**

**Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personas con cualificación similar, para evitar un peligro.**

# CONSEJOS

## Consejos para el ahorro de energía

1. Congelador: La configuración interna del aparato es la que garantiza que el uso más eficiente de la energía.
2. Nevera: El uso más eficiente de la energía se asegura en la configuración con el cajones en la parte inferior del aparato y estantes distribuidos uniformemente. La posición de los contenedores de las puertas no afecta al consumo de energía.
3. No abra la puerta con frecuencia ni la deje abierta más tiempo del necesario.
4. Congelador: Cuanto más frío sea el ajuste de temperatura, mayor será el consumo de energía.
5. Nevera: No ajuste la temperatura demasiado alta para ahorrar energía a menos que sea requerida por el características de la comida.
6. Si la temperatura ambiente es alta y el control de temperatura se establece en baja temperatura y el aparato está completamente cargado, el compresor puede funcionar continuamente, causan doescarcha o formación de hielo en el evaporador. En este caso, el control de temperatura hacia una temperatura más alta para permitir la descongelación automática y para ahorrar energía de esta manera.
7. Asegurar una buena ventilación. No cubra las rejillas o orificios de ventilación.

## CONSEJOS DE CONGELACION

1. Active la función Super Freeze al menos 24 horas antes de colocar el alimento dentro el compartimiento del congelador.
2. Antes de congelar la envoltura y sellar los alimentos frescos en: papel de aluminio, película de plástico o bolsas, recipientes herméticos con tapa.
3. Para una congelación y descongelación más eficientes, divida los alimentos en porciones pequeñas.
4. se recomienda poner etiquetas y fechas en todos sus alimentos congelados. Esto ayudará identificar los alimentos y saber cuándo deben utilizarse antes de su deterioro.
5. El alimento debe ser fresco cuando se congela para preservar la buena calidad. Especialmente las frutas y verduras deben congelarse después de la cosecha para preservar todos sus nutrientes.
6. No congelar botellas o latas con líquidos, en particular bebidas que dióxido de carbono -pueden explotar durante la congelación.
7. No poner comida caliente en el compartimiento del congelador. Enfríe en la habitación temperatura antes de colocarla dentro del compartimiento.
8. Para evitar el aumento de la temperatura de los alimentos ya congelados, no colocar alimentos no congelados justo al lado de él. Coloque los alimentos a temperatura ambiente en la parte del compartimiento congelador donde no hay alimentos congelados.
9. No comer cubitos de hielo, hielos de agua o paletas de hielo inmediatamente después de tomarlos fuera del congelador. Riesgo de congelación.
10. No volver a congelar los alimentos descongelados. Si la comida se ha descongelado, cocínala, enfríe hacia abajo y luego congelarlo.

## CONSEJOS PARA EL ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS CONGELADOS

- Un ajuste de temperatura más alto dentro del aparato puede dar lugar a una vida útil más corta.
- Todo el congelador es adecuado para almacenar alimentos congelados.
- Deje suficiente espacio alrededor de la comida para permitir que el aire circule libremente.
- Para un almacenamiento adecuado, consulte la etiqueta de envasado de alimentos para ver la vida útil de los alimentos.
- Es importante envolver los alimentos de tal manera que se evite el agua, la humedad o condensación de entrar.

## CONSEJOS DE COMPRA

Después de las compras comestibles

- Asegúrese de que el embalaje no esté dañado - el alimento podría estar deteriorado. Si el paquete está hinchado o mojado, es posible que no se haya almacenado en las condiciones óptimas y la descongelación puede haber comenzado ya.
- Para limitar el proceso de descongelación, compre productos congelados al final de su supermercado compras y transportarlos en una bolsa fría térmica y aislada.
- Coloque los alimentos congelados inmediatamente en el congelador después de regresar de la tienda.
- Si los alimentos se han descongelado incluso parcialmente, no lo vuelva a congelar. Consumirlo tan pronto como posible..
- Respete la fecha de caducidad y la información de almacenamiento del paquete.

## PERÍODO DE VALIDEZ DEL COMPARTIMIENTO CONGELADOR

Tipo de alimentos	Período de validez (meses)
Pan	3
Frutas (exceptocítricos)	6 - 12
Verduras	8 - 10
Sobras sin carne	1 - 2
<b>Lacteos</b>	
mantequilla	6 - 9
Queso blando	3 - 4
Quesoduro	6
<b>Comida de mar</b>	
Pescadograso	2 - 3
Pescadosmagro	4 - 6
Camarones	12
Alamejas y mejillones rotos	3 - 4
Pescadococinado	1 - 2
<b>Carne</b>	
Aves	9 - 12
carne	6 - 12
cerdo	4 - 6
cordero	6 - 9
salchichas	1 - 2
jamon	1 - 2
Sobras con carne	2 - 3

## CONSEJOS PARA LA REFRIGERACION DE ALIMENTOS FRESCOS

Un buen ajuste de la temperatura que asegura la conservación de los alimentos frescos es una temperatura inferior o igual a +4°C.

Cuanto mayor sea la temperatura interna del aparato, menor será el período de validez de los alimentos.

- Cubra los alimentos con envases para preservar su frescura y aroma.
- Utilice siempre recipientes cerrados para líquidos y alimentos, para evitar sabores o olores en el compartimiento.
- Para evitar la contaminación cruzada entre alimentos cocidos y crudos, cubra los alimentos cocidos y separe los alimentos crudos.
- Se recomienda descongelar los alimentos dentro de la nevera.
- No inserte alimentos calientes dentro del aparato. Asegúrese de que se haya enfriado a temperatura ambiente antes de insertarlo.
- Para evitar el desperdicio de alimentos, siempre se debe colocar un nuevo stock de alimentos detrás de la antigua.

## CONSEJOS PARA LA REFRIGERACIÓN DE ALIMENTOS

Carne (todo tipo): envolver en un embalaje adecuado y colocarlo en el vaso estante por encima del cajón de verduras. Almacene la carne durante un máximo de 1-2 días.

- Frutas y verduras: limpiar a fondo (eliminar el suelo) y colocar en un cajón especial (cajón de verduras).
- Es aconsejable no conservar las frutas exóticas como plátanos, mangos, papayas, etc. en el refrigerador.
- Las verduras como tomates, papas, cebollas y ajo no deben mantenerse en el refrigerador.
- Mantequilla y queso: colocar en un recipiente hermético o envolver en un o una bolsa de polietileno para excluir la mayor cantidad de aire posible.
- Botellas: ciérrelas con una tapa y colóquelas en el estante de la botella de la puerta, o (si está disponible) en el estante de la botella.
- Consulte siempre la fecha de caducidad de los productos para saber cuánto tiempo debe conservarse ellos.



## DATOS TÉCNICOS

La información técnica se encuentra en la placa de clasificación en el lado interno del aparato y en la etiqueta de energía. El código QR de la etiqueta energética suministrada con el aparato proporciona un enlace web a la información relacionada con el rendimiento del dispositivo en la base de datos EPREL de la UE. Mantenga la etiqueta energética como referencia con el manual de usuario y todos los demás documentos provistos de este aparato. También es posible encontrar la misma información en EPREL utilizando el enlace <https://eprel.ec.europa.eu> y el nombre del modelo y el número de producto .

## INFORMACIÓN PARA INSTITUTOS DE PRUEBAS

Instalación y preparación del aparato para cualquier EcoDesign. Verificación cumplirá con la norma EN 62552. Requisitos de ventilación, dimensiones de rebaje y distancias traseras mínimas serán las indicadas en este Manual del usuario en el capítulo 3. Póngase en contacto con el fabricante para cualquier otra información adicional, incluidos los planes de carga.

## PREOCUPACIONES MEDIO AMBIENTALES

Recicle materiales con el símbolo  . Ponga el embalaje en los recipientes para reciclarlo. La recuperación de los desechos de aparatos eléctricos y electrónicos contribuye a la protección del medio ambiente y la salud humana. No maneje aparatos marcados con signos de basura doméstica  . Devuelva el producto a su centro de reciclaje local o póngase en contacto con su oficina.

## DATOS TÉCNICOS Y PARÁMETROS

Modelo		E-CCG192RR
Clase de clima		SN/N/ST
Tipo de protección contra electrocución		I
Capacidad (l)	Congelador	84
	Frigorífico	216
Voltaje (V)		220-240
Frecuencia (Hz)		50
Corriente (A)		0.55
Ruido [dB(A)]		C
Refrigerante		R600a/72g
Peso (Kg)		66.5
Temperatura interior (°C)	Congelador	≤ -18
	Frigorífico	0~8
Dimension (mm)	Anchura	599
	Profundidad	528
	Altura	1920

## LISTA DE CONTENIDOS DEL EMBALAJE

Piezas   Número   Modelo	E-CCG192RR
Cajón de verduras	1 unidad
Estante de vidrio	3 unidades
Manual del usuario	1 unidad
Bandeja de botellas medianas	2 unidades
Bandeja de botellas grandes	1 unidad
Divisor del cajón de verduras	1 unidad
Cajón inferior	1 unidad
Tapa de vidrio del cajón de verduras	1 unidad
Cajón superior	2 unidades

**Nota:** Los productos están sujetos a mejoras periódicas y cambios en las piezas, sin previo aviso.



# ***Corberó***

REFRIGERATOR  
INSTRUCTION MANUAL

Model No.:E-CCG192RR

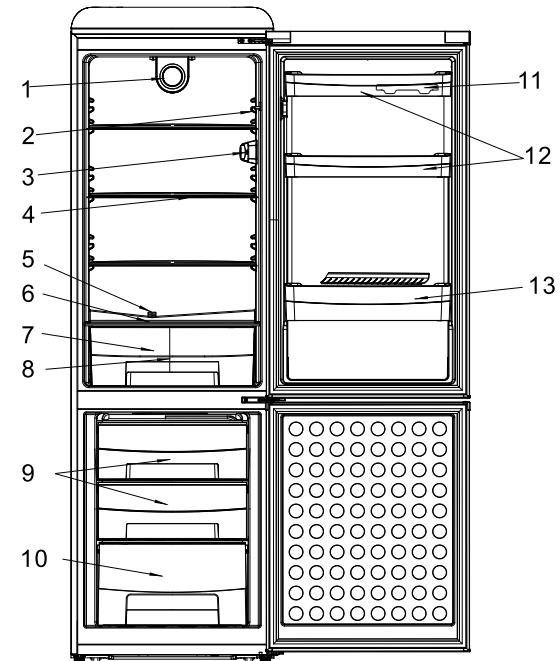
To ensure proper use of this appliance and your safety, please read the instruction manual completely before operating this appliance.

## CONTENTS

Names of the parts .....	1
Safety warnings .....	2
Installation instructions .....	4
Operation instructions.....	4
Packing and moving.....	5
Maintenance.....	5
Defrost.....	6
Disconnecting the appliance.....	6
User notifications.....	6
Troubleshooting tips.....	7
Hints and tips.....	8
Technical data.....	11
Information for test institutes.....	11
Environmental concerns.....	11
Specifications and parameters.....	12
Packing list.....	13

- Thank for purchasing our products and thank you for placing your confidence in us.
- Please read this manual carefully before using. Follow instructions and keep it for future reference.
- Please follow the operating instructions and safety notices in the manual.
- If any trouble arise, do not fix it yourself or hand it to the after sales service center which has not been authorized. Please contact the local authorized service center.

## NAMES OF THE PARTS



- |                                      |                         |
|--------------------------------------|-------------------------|
| 1. Ventilator                        | 8. Crisper divider      |
| 2. Switch                            | 9. Top drawer           |
| 3. Lamp and temperature control knob | 10. Bottom drawer       |
| 4. Glass shelf                       | 11. Egg tray            |
| 5. Drain tube plug                   | 12. Middle bottle guard |
| 6. Crisper glass cover               | 13. Big bottle guard    |
| 7. Vegetable crisper                 |                         |

- The refrigerator you purchased may be improved, which maybe not completely consistent with the manual, However the functions and operating methods will not change. Please feel free to use!
- If you use the refrigerator for the first time, remove the adhesive tapes of the drawers, balconies, egg tray, and the drain tube plug.
- Do not pull or push the drawers and balconies fiercely during use in case of damage.
- Adjusted the temperature control as higher as you could accept, which will save the energy consumption of the refrigerator and your money;
- Don't open the refrigerator door continually if it is in the normal working situation.
- Keep the combination of drawers, baskets and shelves of the refrigerator is consistent with its original standard.

## SAFETY WARNINGS

---

For ensure your personal safety, please follow the points below:

1. The circuitry for refrigerator must be isolated. The area of cross section of wire must be larger than 0.75mm<sup>2</sup>. The power plug should have its own socket, the socket must be ground as adapter may cause the socket to overheat.
2. The voltage and frequency of this product should be 220-240V;50Hz. Contact with the local maintenance station or retailer if the wire is damaged.
3. Do stop the power only by pulling the power plug out of the socket directly but not by the wire.
4. Do not damage the refrigerant circuit.
5. This appliance is not intended for use by persons(including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge,unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
6. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
7. Keep ventilation opening, in the appliance enclosure or in the built in structure,clear of obstruction.
8. Before you throw away your old refrigerator or freezer.
  - Take off the doors;
  - Leave the shelves in place so that children may not easily climb inside.
9. Do not store explosive substances such as aerosol cans with a flammable propellant in this appliance.This appliance is intended to be used in household and similar applications such as
  - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
  - farm houses and by clients in hotels, motels and other residential type environments;
  - bed and breakfast type environments;
  - catering and similar non-retail applications.
10. Do not use electrical appliance inside the food storage compartments of the appliance, unless they are of the type recommended by the manufacture.
11. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

Children aged from 3 to 8 years are allowed to load and unload refrigerating appliances.

To avoid contamination of food, please respect the following instructions:

- Opening the door for long periods can cause a significant increase of the temperature in the compartments of the appliance.
- Clean regularly surfaces that can come in contact with food and accessible drainage systems.
- Clean water tanks if they have not been used for 48 h; flush the water system connected to a water supply if water has not been drawn for 5 days.

- Store raw meat and fish in suitable containers in the refrigerator, so that it is not in contact with or drip onto other food.
- Two-star frozen-food compartments are suitable for storing pre-frozen food, storing or making icecream and making ice cubes.
- One-, two- and three-star compartments are not suitable for the freezing of fresh food.
- If the refrigerating appliance is left empty for long periods, switch off, defrost, clean, dry, and leave the door open to prevent mould developing within the appliance.

**WARNING:When positioning the appliance, ensure the supply cord is not trapped or damaged.**

**WARNING: Do not locate multiple portable socket -outlets or portable power supplies at the rear of the appliance.**

**NOTICE:**

1. When gas leaks from its container, don't pull the plug, out or in, for it may arouse sparks and fire calamities.
2. Don't splash water on the rear of the appliance, for it may cause malfunction or electric shock.
3. Don't stor inflammabe materials such as ether, benzene, LP gas and glue etc in the refrigerator.
4. It is better not place object on the top of appliance which is magnetic, heavy, or be filled with water. Electronic components may not work steadily if water gets inside. Do not store object which is costly or impressible to temperature and , e.g. serum, bacterin and so on.
5. The refrigerant of this product is R600a,which is inflammable. So,make sure not to damage the cooling system during the transportation and installation.
6. DISPOSAL:Do not dispose this product asunsorted municipal waste.Collection of such wasteseparately for special treatment is necessary.



## USE METHOD AND PRECAUTIONS OF DIFFERENT COMPARTMENTS

---

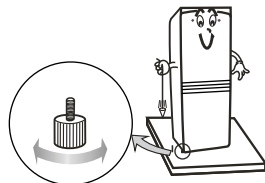
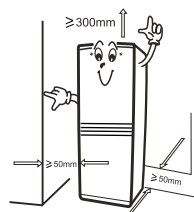
### TIPS FOR USE OF REFRIGERATOR COMPARTMENT

1. the common refrigerating temperature of food stored in refrigerator is from 4°C to 8°C. In this environment, cooked meat can not be stored for more than 4 days, and fruits and vegetables should not exceed one week at most.
2. The common temperature of the chilling room is from -1 to 4°C, and meat can not be stored for more than7 days.
3. Meat and seafood need to be packed in different containers and stored for not more than 3 days.

- Raw food and cooked food need to be stored in different containers. In order to prevent bacterial contamination, raw vegetables and fruits should not be exposed to raw meat or fish. Vegetables and fruits should be wrapped by film and stored in the crisper.
- Before freezing, the food, separated from raw and ripe, should be wrapped tightly with fresh-keeping film, and placed in different containers. The temperature of the freezing room is  $-18^{\circ}\text{C}$ . Meat should be kept in fresh and fish in deep-frozen. In order to make the taste fresh and delicious, and to lock up the nutrition of food, the food in the refrigerator should not be stored for more than three months.

## INSTALLATION INSTRUCTIONS

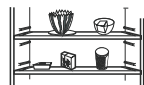
- The refrigerator should be located in a completely flat surface. Leave 5~10 cm between each side of the appliance and the wall, and leave 30 cm between the top of the appliance and the ceiling.
- Choose a location which is not exposed to sunlight, high temperature or humid, as humidity may cause stain.
- Pull out the bottom panel before installation.
- The appliance can be adjusted by rolling its two legs in front of the bottom when it is unstable. Rolling in clockwise can rise up the machine.
- The location should be firm and flat. An un-securely position may cause noise and vibration:
  - The noise may be increased if the floor is not firm.
  - Put a sheet under the appliance for solving the heat emission if you need to locate it onto a carpet.
- Make sure the adjustable legs are clung to the floor, and set the appliance slope backward slightly for keeping the doors closed tightly.



## OPERATION INSTRUCTIONS

### PLACEMENT OF FOOD

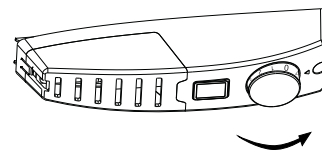
- There should always be some space between items inside for air circulation.
- Food should be kept in sealed packages to avoid becoming dry or with odour.
- Hot food should be cooled down before placing into the appliance. Otherwise, interior temperature and electronic consumption will increase.
- Reduce the frequency of door opening can efficiently lower the electronic consumption.



**Warning** Do not use any electronic equipment inside the appliance.

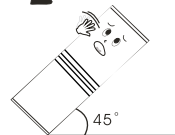
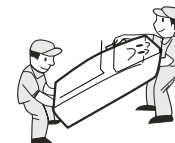
### INSTRUCTION FOR USAGE

The temperature of the refrigerator can be controlled manually by the knob. However, the number shown on the knob does not directly represent the temperature. Instead, the larger the number is, the lower the interior temperature will be. 0 stands for off. 7 stands for the coldest temperature level. The temperature in every apartment will be at the lowest degree under this level, and it probably makes it below  $0^{\circ}\text{C}$  in the fridge department, so please choose carefully before you use. Turn the knob to level 4 when it is normal, turn it to the level 4-6 if a lower interior temperature is required; contrarily, lower to 4-1, when a higher one is needed.



## PACKING AND MOVING

- Unpack, repack and carry. Please memorize the position of each accessory of the appliance when you unpack it, repack the product and check it carefully before transportation.
- Do not lift or pull the door or the door handle during transportation.
- When moving, the appliance can not be sloped over 45 degrees (the angle to the vertical direction). Please avoid strong vibration and hit.



## MAINTENANCE

The appliance should be maintained and cleaned frequently. For your safety, do please pull the plug out of the socket before the cleaning.

- Interior maintenance**  
Clean the interior of the appliance with clean water or neutral detergent. Scour it with clean water and wipe it with a piece of dry cloth.
- Maintenance of door gasket**  
It is easy to damage if the door gaskets are polluted by the stain like oil, sauce and etc., so it is better to clean them carefully.
- Outer maintenance**  
Wipe the dust with a piece of dry cloth, clean it with neutral detergent if necessary.

## DEFROST

The heavy frost will influence the refrigerating of the appliance and increase the energy consumption. Thus, defrosting is needed as the frost is as thick as 5 mm. Processes of the manual defrost are listed as following: take all the food out of the compartment; uninstall the drawers and shelves; unplug the electronic power cord; open the doors and wait for the thaw; wipe up the water with dry cloth.



Do not use any other equipment or method to push the defrost process. It may destroy the cooling system.

## DISCONNECTING THE APPLIANCE

After power failure, even in summer, the refrigerator can store food normally in several hours.

### 1. Discontinuation during power failure

After power failure, do not put additional food in the appliance and reduce the frequency of door opening. Make several ices in a container if know the power failure beforehand, and put it in the top of the fridge.

### 2. Discontinuation during vacation

Please fetch out the easy-rot food and the food in fridge before shot vacation. After confirmation, close the door firmly. If have a long vacation, please fetch out all the food and cut off the power. After defrosting, clean up the liner of the appliance and wipe it dry, and leave the door open.

### 3. Stop using

If the refrigerator may be stopped using for a long time, please unplug the outlet and clean up the appliance. The door should be kept open in order to prevent unpleasant smell caused by food leavings.



Attention

In a general condition, do not stop the appliance in case of affecting its life. After unplugging the power, please leave at least 5 minutes before resumption.

## USER NOTIFICATIONS

1. Do not splash water on the refrigerator, as it will cause oxidation and malfunction. Electronic component such as on/off button should be wiped dryly.
2. Cleansers such as soap powder, abrasive cleaning powder, alkali cleansers, chemical cloth, thinner, alcohol, acid petroleum product and hot water should not be used to clean the refrigerator as they may damage the painted cover and plastics.
3. Smear can damage the interior plastic component, so wipe it as soon as possible.

4. Please check the points below after maintenance:
  - (1) Is there any damage or loss of the electronic wire ?
  - (2) Can the plug be put in the socket reliably and smoothly?
  - (3) Is the plug heating unconventionally?



Warning

Please get rid of the gasket of the door before the disposal. The disposed apparatus should be handled by professional staff, as it may be harmful to the environment.

## TROUBLESHOOTING TIPS

1. The refrigerator does not work  
It may not be connected to the power supply (plug, power cut or fuse); Voltage is too low.
2. The refrigerator does not work efficiently as expected  
It may be caused by heavy frost, or by warm temperature setting, or by frequently door operating.
3. It makes unusual noise  
It may be caused by an imbalance or loose ground locating the appliance, or by resonance between the appliance and other ambient objects.
4. The compressor keeps working for a long period  
The environment temperature may be too high. The doors may be opened frequently or even they are left open. The temperature control knob setting in (4-7) state may increase the working time of compressor.
5. Disgusting odour happens  
Food with strong odour should be packed tightly before being put inside the appliance. Please check whether there is any deteriorated item or whether the liners are left dirty for a long time.
6. Water leaks from the bottom of the refrigerator  
The drain tube is jammed. Please use a proper tool to solve it.
7. Heavy frost occurs on the rear of the appliance  
Putting humid or hot food into the appliance may cause this problem. Or it may be caused by the heavy environment moisture.



**The follow cases are not malfunction**

1. Moisture may form dew on the outside of the product during the humid season, just get it wiped.
2. The flow of refrigerant through the pipeline coil can cause a bicker.
3. It is normal that the sides of product get warm as a result of the cooling pipeline working.
4. The frame of the appliance will be warm during working by the defrost pipeline inside it.

**Please check the points above first.**

**If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.**

## HINTS AND TIPS

### HINTS FOR ENERGY SAVING

1. Freezer: The internal configuration of the appliance is the one that ensures the most efficient use of energy.
2. Fridge: Most efficient use of energy is ensured in the configuration with the drawers in the bottom part of the appliance and shelves evenly distributed. Position of the door bins does not affect energy consumption.
3. Do not open the door frequently or leave it open longer than necessary.
4. Freezer: The colder the temperature setting, the higher the energy consumption.
5. Fridge: Do not set too high temperature to save energy unless it is required by the characteristics of the food.
6. If the ambient temperature is high and the temperature control is set to low temperature and the appliance is fully loaded, the compressor may run continuously, causing frost or ice formation on the evaporator. In this case, set the temperature control toward higher temperature to allow automatic defrosting and to save energy this way.
7. Ensure a good ventilation. Do not cover the ventilation grilles or holes.

### HINTS FOR FREEZING

1. Activate Super Freeze function at least 24 hours before placing the food inside the freezer compartment.
2. Before freezing wrap and seal fresh food in: aluminium foil, plastic film or bags, airtight containers with lid.
3. For more efficient freezing and thawing divide food into small portions.
4. It is recommended to put labels and dates on all your frozen food. This will help to identify foods and to know when they should be used before their deterioration.
5. The food should be fresh when being frozen to preserve good quality. Especially fruits and vegetables should be frozen after the harvest to preserve all of their nutrients.
6. Do not freeze bottles or cans with liquids, in particular drinks containing carbon dioxide -they may explode during freezing.
7. Do not put hot food in the freezer compartment. Cool it down at room temperature before placing it inside the compartment.
8. To avoid increase in temperature of already frozen food, do not place fresh unfrozen food directly next to it. Place food at room temperature in the part of the freezer compartment where there is no frozen food.
9. Do not eat ice cubes, water ices or ice lollies immediately after taking them out of the freezer. Risk of frostbites.
10. Do not re-freeze defrosted food. If the food has defrosted, cook it, cool it down and then freeze it.

### HINTS FOR STORAGE OF FROZEN FOOD

- Higher temperature setting inside the appliance may lead to shorter shelf life.
- The whole freezer compartment is suitable for storage of frozen food products.
- Leave enough space around the food to allow air to circulate freely.
- For adequate storage refer to food packaging label to see the shelf life of food.
- It is important to wrap the food in such a way that prevents water, humidity or condensation from getting inside.

## SHOPPING TIPS

After grocery shopping:

- Ensure that the packaging is not damaged - the food could be deteriorated. If the package is swollen or wet, it might have not been stored in the optimal conditions and defrosting may have already started.
- To limit the defrosting process buy frozen goods at the end of your grocery shopping and transport them in a thermal and insulated cool bag.
- Place the frozen foods immediately in the freezer after coming back from the shop.
- If food has defrosted even partially, do not refreeze it. Consume it as soon as possible.
- Respect the expiry date and the storage information on the package.

### SHELF LIFE FOR FREEZER COMPARTMENT

Type of food	Shelf life (months)
Bread	3
Fruits (except citrus)	6 - 12
Vegetables	8 - 10
Leftovers without meat	1 - 2
<b>Dairy food:</b>	
Butter	6 - 9
Soft cheese (e.g. mozzarella)	3 - 4
Hard cheese (e.g. parmesan, cheddar)	6
<b>Sea food:</b>	
Fatty fish (e.g. salmon, mackerel)	2 - 3
Lean fish (e.g. cod, flounder)	4 - 6
Shrimps	12
Shucked clams and mussels	3 - 4
Cooked fish	1 - 2
<b>Meat:</b>	
Poultry	9 - 12
Beef	6 - 12
Pork	4 - 6
Lamb	6 - 9
Sausage	1 - 2
Ham	1 - 2
Leftovers with meat	2 - 3

## HINTS FOR FRESH FOOD REFRIGERATION

Good temperature setting that ensures preservation of fresh food is a temperature less than or equal to +4°C.

Higher temperature setting inside the appliance may lead to shorter shelf life of food.

- Cover the food with packaging to preserve its freshness and aroma.
- Always use closed containers for liquids and for food, to avoid flavours or odours in the compartment.
- To avoid the cross-contamination between cooked and raw food, cover the cooked food and separate it from the raw one.
- It is recommended to defrost the food inside the fridge.
- Do not insert hot food inside the appliance.

Make sure it has cooled down at room temperature before inserting it.

- To prevent food waste the new stock of food should always be placed behind the old one.

## HINTS FOR FOOD REFRIGERATION

Meat (all types): wrap in a suitable packaging and place it on the glass shelf above the vegetable drawer. Store meat for at most 1-2 days.

- Fruit and vegetables: clean thoroughly (eliminate the soil) and place in a special drawer(vegetable drawer).
- It is advisable not to keep the exotic fruits like bananas, mangos, papayas etc. in the refrigerator.
- Vegetables like tomatoes, potatoes, onions, and garlic should not be kept in the refrigerator.
- Butter and cheese: place in an airtight container or wrap in an aluminium foil or a polythene bag to exclude as much air as possible.
- Bottles: close them with a cap and place them on the door bottle shelf, or (if available) on the bottle rack.
- Always refer to the expiry date of the products to know how long to keep them.

## TECHNICAL DATA

---

The technical information is situated in the rating plate on the internal side of the appliance and on the energy label.

The QR code on the energy label supplied with the appliance provides a web link to the information related to the performance of the appliance in the EU EPREL database. Keep the energy label for reference together with the user manual and all other documents provided with this appliance.

It is also possible to find the same information in EPREL using the link <https://eprel.ec.europa.eu> and the model name and product number that you find on the rating plate of the appliance.

See the link [www.theenergylabel.eu](http://www.theenergylabel.eu) for detailed information about the energy label.



## INFORMATION FOR TEST INSTITUTES

---

Installation and preparation of the appliance for any EcoDesign verification shall be compliant with EN 62552. Ventilation requirements, recess dimensions and minimum rear clearances shall be as stated in this User Manual at Chapter 3. Please contact the manufacturer for any other further information, including loading plans.

## ENVIRONMENTAL CONCERNS

---

Recycle materials with the symbol . Put the packaging in relevant containers to recycle it. Help protect the environment and human health by recycling waste of electrical and electronic appliances. Do not dispose of appliances marked with the symbol  with the household waste. Return the product to your local recycling facility or contact your municipal office.

## SPECIFICATIONS AND PARAMETERS

Model		E-CCG192RR
Climate class		SN/N/ST
Electric shock protection type		I
Capacity (L)	Freezer	84
	Refrigerator	216
Voltage (V)		220-240
Frequency (Hz)		50
Current (A)		0.55
Voice(Class)		C
Refrigerant		R600a/72g
Weight (Kg)		66.5
Interior temperature (°C)	Freezer	≤ -18
	Refrigerator	0~8
Dimension (mm)	Width	599
	Depth	528
	Height	1920

## PACKING LIST

Parts	Number	Model
Vegetable crisper	1pcs	E-CCG192RR
Glass shelf	3pcs	
Owner's manual	1pcs	
Middle bottle guard	2pcs	
Big bottle guard	1pcs	
Crisper divider	1pcs	
Bottom drawer	1pcs	
Crisper glass cover	1pcs	
Top drawer	2pcs	

**Note:** Products are subject to improve from time to time, any changes in parts without further notice.



## CERTIFICADO DE GARANTÍA

Imprescindible la presentación de la factura de compra acompañada del presente certificado de garantía.

### Riesgos cubiertos.

Este aparato está garantizado contra cualquier defecto de funcionamiento, siempre que se destine a uso doméstico, procediéndose a su reparación dentro del plazo de garantía y sólo por la red de SAT autorizados.

Nuestros electrodomésticos Corberó cuentan con la garantía legal del fabricante que cubre cualquier avería o defecto durante 36 meses, desde su fecha factura de 1 de enero del 2022. En caso de que fuera necesario, nosotros nos ocupamos de cualquier posible incidencia siempre que se deba a un componente defectuoso o fallo de fabricación.

### Excepciones de garantía.

- Que la fecha del certificado no coincida con la fecha de venta de la factura original.
- Averías producidas por golpe, por caída o cualquier otra causa de fuerza mayor.
- Si el aparato ha sido manipulado por personal no autorizado.
- Las averías producidas o derivadas como consecuencia de un uso inadecuado, por defectos de instalación, por introducir modificaciones en el aparato que alteren su funcionamiento.
- Puestas en marcha, mantenimiento, limpiezas, componentes sujetos a desgaste, lámparas, piezas estéticas, oxidaciones, plásticos, gomas, carcasas y cristales.
- Los hornos microondas (a excepción de los integrables) y los hornos sobremesa en el caso de cualquier incidencia de funcionamiento, deben de llevarse al servicio técnico más próximo por parte del cliente. No se recojen ni reparan en el domicilio.
- Garantía termos eléctricos. Garantía de 3 años incluyendo los costes de desplazamiento y mano de obra que correspondan de la reparación del producto, teniendo que tener un mantenimiento una vez cada 12 meses. Especialmente si Ud. ha instalado un aparato a gas, tenga presente como titular de la instalación, la obligatoriedad de realizar una revisión completa de los equipos, (según Real Decreto 238 / 2013, del 5 Abril. RITE. IT3, M. Lo termos eléctricos y calderas que incluyen depósitos acumuladores de agua caliente, para que se aplique la prestación de la Garantía, es obligatorio que el ánodo de magnesio esté operativo y que realice la función de protección adecuadamente. Para ello es recomendable que el ánodo se revise bianualmente por el Servicio Oficial y sea renovado cuando fuera necesario. Periodicidad que deberá ser anual en aquellas zonas con aguas críticas (contenido de CaCO<sub>3</sub> superiores a 200mg/L, es decir a partir de 20ºfH de dureza). Depósitos sin el correcto estado del ánodo de protección, no tienen la cobertura de la garantía. Independientemente del tipo de depósito o producto, todas las válvulas de sobrepresión de calefacción o a.c.s., deberán ser canalizadas para evitar daños en la vivienda por descargas de agua. La garantía del producto no asume los daños causados por la no canalización del agua derramada por esta válvula.

**“ESTAS EXCEPCIONES ANULAN LA GARANTÍA, SIENDO LA REPARACIÓN CON CARGO AL CLIENTE”**

Periodo amparado en aparatos según ley de garantías en la venta de bienes de consumo Ley vigente es “RD 7/2021”

**Servicio Técnico Oficial: 911 08 08 08**

---

## CERTIFICATE OF GUARANTEE

The presentation of the purchase invoice accompanied by this guarantee certificate is essential.

### Covered Risks.

This appliance is guaranteed against any malfunction, provided that it is intended for domestic use, proceeding to its repair within the warranty period and only by the authorized SAT network.

Our Corberó appliances have the manufacturer's legal warranty that covers any breakdown or defect for 36 months, from the invoice date of January 1, 2022. If necessary, we take care of any possible incident whenever it is due to a defective component or manufacturing fault. Warranty Exceptions

### Warranty Exceptions

- That the date of the certificate does not coincide with the date of sale of the original invoice.
- Faults produced by blow, by fall or any other cause of force majeure.
- If the device has been manipulated by unauthorized personnel.
- Faults produced or derived as a consequence of improper use, installation defects, or modifications to the device that alter its operation.
- Start-up, maintenance, cleaning, components subject to wear, lamps, aesthetic parts, oxidation, plastics, rubbers, housings and crystals.
- Microwave ovens (with the exception of built-in ones) and tabletop ovens in the event of any incident of operation, they must be taken to the nearest technical service by the customer. They are not collected or repaired at home.
- Electric thermos guarantee. 3-year warranty including travel and labor costs that correspond to the repair of the product, having to have maintenance once every 12 months. Especially if you have installed a gas appliance, keep in mind as the owner of the installation, the obligation to carry out a complete review of the equipment, (according to Royal Decree 238 / 2013, of April 5. RITE. IT3, M. Lo thermos electrical and boilers that include hot water storage tanks, for the benefit of the Guarantee to apply, it is mandatory that the magnesium anode is operational and that it performs the protection function adequately. For this, it is recommended that the anode be checked biannually by the Official Service and is renewed when necessary. Periodicity that must be annual in those areas with critical waters (CaCO<sub>3</sub> content greater than 200mg/L, that is, from 20°fH of hardness) Deposits without the correct state of the protection anode are not covered by the warranty. Regardless of the type of tank or product, all heating or DHW overpressure valves must be channeled to avoid damage and in the house due to water discharges. The product warranty does not cover damages caused by not channeling the water spilled by this valve.

**“THESE EXCEPTIONS VOID THE WARRANTY, THE REPAIR BEING CHARGED TO THE CUSTOMER”**

Period covered in devices according to the law of guarantees in the sale of consumer goods Current law is “RD 7/2021”

**Official Technical Service: 911 08 08 08**