

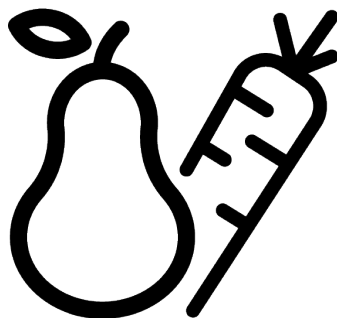
# Whirlpool

**Refrigerator** / User Manual

**Frigorífico** / Manual do utilizador

**Refrigerador** / Manual del usuario

**Frigorifero** / Manuale Utente



WHK 26363 XP6E

®/TM/© 2025 Whirlpool. Produced under license ®/TM/© 2025 Whirlpool. Produzido sob licença ®/TM/© 2025 Whirlpool. Fabricado con licencia ®/TM/© 2025 Whirlpool. Prodotto su licenza

11 5943 0069/ EN/ PT/ ES/ IT/ AE/ 03.03.25 14:42  
7282948502



CARTA RICICLATA E  
RICICLABILE



PAPEL RECICLADO Y  
RECICLABLE



PAPEL RECICLADO E  
RECICLÁVEL



RECYCLED &  
RECYCLABLE PAPER

# Please read this manual first!

## Dear Customer

Thank you for choosing this product.

Please register your products on [www.register10.eu](http://www.register10.eu)

We would like you to achieve the optimal efficiency from this high quality product which has been manufactured with state of the art technology. To do this, carefully read this manual and any other documentation provided before using the product.

Heed all information and warnings in the user manual. This way, you will protect yourself and your product against the dangers that may occur. Keep the user manual. Include this manual with the product if you hand it over to someone else.

**The following symbols are used in the user manual and on the product:**



**Read the user manual.**

|                                                                                                                                                                                  |                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                              |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <b>ENERGY</b>  |                                                                                   | <p>The model information as stored in the product data base can be reached by entering following website and searching for your model identifier (*) found on energy label.</p> <p><a href="https://eprel.ec.europa.eu/">https://eprel.ec.europa.eu/</a></p> |
| SUPPLIER'S NAME                                                                                                                                                                  | MODEL IDENTIFIER → (*)                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                              |
|                                                                                                  |  |                                                                                                                                                                                                                                                              |

## Table of Contents

|          |                                                  |           |
|----------|--------------------------------------------------|-----------|
| <b>1</b> | <b>Environmental Instructions .....</b>          | <b>4</b>  |
| 1.1      | Disposal Of Packaging Materials .                | 4         |
| <b>2</b> | <b>Your Refrigerator .....</b>                   | <b>4</b>  |
| <b>3</b> | <b>Installation.....</b>                         | <b>4</b>  |
| 3.1      | Right Place For Installation.....                | 5         |
| 3.2      | Attaching the Plastic Wedges .....               | 5         |
| 3.3      | Adjusting the Legs.....                          | 5         |
| 3.4      | Hot Surface Warning.....                         | 5         |
| <b>4</b> | <b>Operating the Product.....</b>                | <b>5</b>  |
| <b>5</b> | <b>Preparation.....</b>                          | <b>6</b>  |
| 5.1      | What To Do For Energy Saving .....               | 6         |
| 5.2      | First Use.....                                   | 6         |
| 5.3      | Climate Class and Definitions .....              | 7         |
| <b>6</b> | <b>Use of Your Appliance.....</b>                | <b>8</b>  |
| 6.1      | Control Panel of the Product .....               | 8         |
| 6.2      | Storing Food in the Cooler Com-<br>partment..... | 10        |
| 6.3      | Crisper.....                                     | 14        |
| 6.4      | Dairy Products Cold Storage Area                 | 14        |
| 6.5      | Reversing the Door Opening Side.                 | 14        |
| 6.6      | Door Open Alert .....                            | 15        |
| 6.7      | Foldable Wine Rack.....                          | 15        |
| 6.8      | Replacing the Illumination Lamp..                | 15        |
| <b>7</b> | <b>Maintenance and Cleaning .....</b>            | <b>15</b> |
| <b>8</b> | <b>Troubleshooting.....</b>                      | <b>16</b> |

# 1 Environmental Instructions

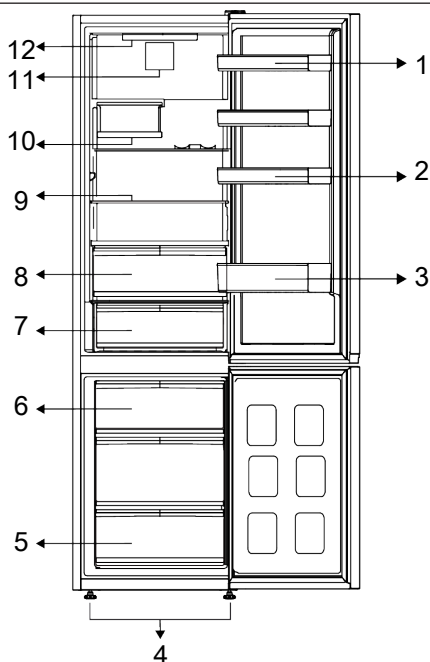
EN

## 1.1 Disposal Of Packaging Materials

The packaging material is recyclable and is marked with the recycle symbol .

The various parts of the packaging must therefore be disposed of responsibly and in full compliance with local authority regulations governing waste disposal.

## 2 Your Refrigerator



1 \* Adjustable Door Shelves

3 \* Bottle Shelf

5 \* Freezer Compartment

7 \* Cold Storage Drawer

9 \* Adjustable Shelves

11 \* Fan

2 \* Egg Holders

4 \* Adjustable Front Legs

6 \* Ice Container

8 \* Crisper

10 \* Foldable Wine Bin

12 \* Illumination Lamp

**\*Optional:** Figures in this user manual are schematic and may not exactly match your product. If your product does not comprise the relevant parts, the information pertains to other models.

## 3 Installation

Read the "Safety Instructions" first!

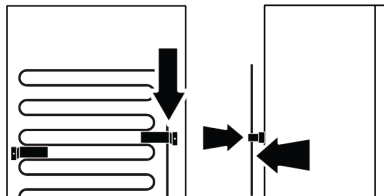
### 3.1 Right Place For Installation

Contact the Authorized Service for the product's installation. To prepare the product for installation, see the information in the user manual and make sure the electric and water utilities are as required. If not, call an electrician and plumber to arrange the utilities as necessary.

- Place the product on a flat surface to avoid vibration
- Place the product at least 30 cm away from the heater, stove and similar sources of heat and at least 5 cm away from electric ovens.
- When placing two coolers in adjacent position, leave at least 4 cm distance between the two units.
- Keep the product out of direct sunlight and in a dry place.
- Your product requires adequate air circulation to function efficiently. If you place the product in an alcove, remember to leave at least 5 cm clearance between the product and the ceiling, rear wall and the side walls.
- Check if the rear wall clearance protection component is present at its location (if provided with the product).
- If the component is not available, or if it is lost or fallen, position the product so that at least 5 cm clearance shall be left between the rear surface of the product and the wall of the room. The clearance at the rear is important for efficient operation of the product.

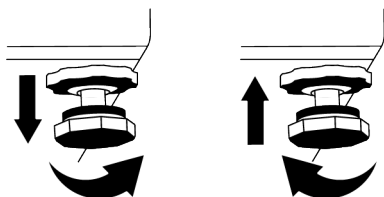
### 3.2 Attaching the Plastic Wedges

The condenser of the refrigerator is located at the rear. To minimize power consumption and increase energy efficiency the top and bottom of the condenser must be pulled back and secured as shown in the picture. When the condenser is pulled backwards, the brackets lock and the condenser's position is secured.



### 3.3 Adjusting the Legs

If the product is not in balanced position, adjust the front adjustable legs by rotating them to right or left.



### 3.4 Hot Surface Warning

The side walls of your product are equipped with cooler pipes to enhance the cooling system. High pressure fluid may flow through these surfaces, and cause hot surfaces on the side walls. This is normal and it does not require servicing.

## 4 Operating the Product

Read the "Safety Instructions" first!

- The product shall be used for storing food only.
- Turn off the water valve if you will be away from home (e.g. at vacation) and you will not be using the Icematic or the water dispenser for a long period of time. Otherwise, water leaks may occur.

### Unplugging the Product

- Remove the food to prevent odours,
- Wait for the ice to melt, clean the interior and let it dry, leave the doors open to avoid damaging the inner body plastics.

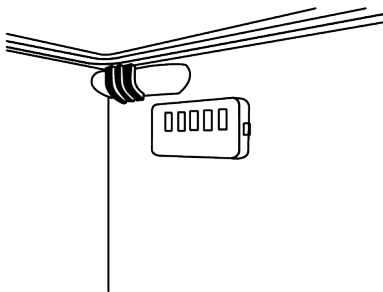
## 5 Preparation

Read the "Safety Instructions" first!

### 5.1 What To Do For Energy Saving

- This refrigerating appliance is not intended to be used as a built in appliance.
- When loading the food, leave enough space inside the refrigerator to allow sufficient air circulation for cooling.
- Since hot and humid air will not directly penetrate into your product when the doors are not opened, your product will optimize itself in conditions sufficient to protect your food. Under these circumstances, functions and components such as compressor, fan, heater, defrost, lighting, display and so on will operate according to the needs by consuming minimum energy.
- In case that multiple options are present, glass shelves must be placed so that the air outlets at the rear wall are not blocked and preferably, in a way that air outlets remain below the glass shelf. This combination may help improving air distribution and energy efficiency.
- Using the below drawer when storing is strongly recommended.
- For optimum performance, Quick Freezing can be used (if available), 24 hours prior to placing fresh foods in the freezer.
- In most cases, 24 hours is enough for the Quick Freezing function after fresh foods are placed in the freezer. After some time, Quick Freezing function will deactivate automatically.
- When freezing a small amount of food, Quick Freezing function can be deactivated after some time to ensure energy saving.
- Depending on the product's features; defrosting frozen foods in the cooler compartment will ensure energy saving and preserve food quality.
- In order to load the maximum quantity of food into the freezer compartment of your refrigerator, the upper drawers should be taken out and the food should be placed onto the wire/glass shelves.

- Place the food as shown below, keeping a distance from the cooler compartment temperature sensor. If they are in contact with the sensor, energy consumption of the appliance might increase.



- Food shall be stored using the drawers in the cooler compartment in order to ensure energy saving and protect food in better conditions.
- Food packages shall not be in direct contact with the temperature sensor located in the freezer compartment.

### 5.2 First Use

Before using your product make sure the necessary preparations are made in line with the instructions in "Safety Instructions" and "Installation" sections.

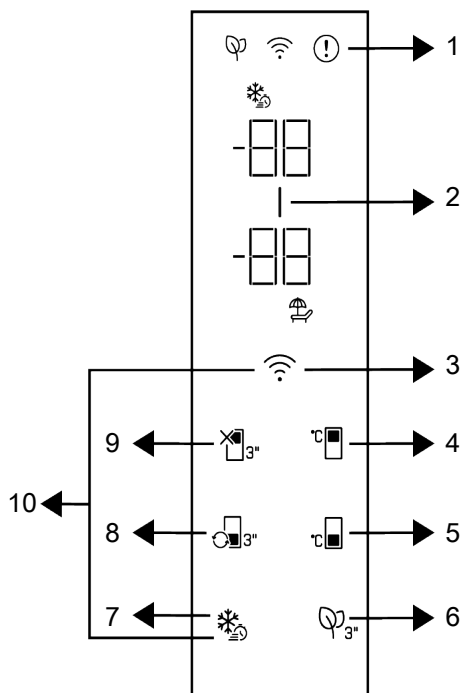
- Wait for at least 2 hours before operating the product, to ensure the complete efficiency of refrigeration.
- Keep the product running without placing any food inside for 6 hours and the product door should be kept as closed as possible.
- The temperature change caused by opening and closing of the door while using the product may normally lead to condensation on door/body shelves and glassware placed in the product.
- A sound will be heard when the compressor is engaged. It is normal for the product to make noise even if the compressor is not running, as fluid and gas may be compressed in the cooling system.

- It is normal for the front edges of the product to be warm. These areas are designed to warm up in order to prevent condensation
- For some models, indicator panel turns off automatically 1 minute after the door closes. It will be reactivated when the door is opened or any button is pressed.
- **SN:** Long Term Temperate Climate: This cooling device is designed for use at ambient temperatures between 10 °C and 32 °C.
- **N:** Temperate Climate: This cooling device is designed for use at ambient temperatures between 16°C and 32 °C.
- **ST:** Subtropical Climate: This cooling device is designed for use at ambient temperatures between 16°C and 38°C.
- **T:** Tropical Climate: This cooling device is designed for use at ambient temperatures between 16°C and 43°C.

### 5.3 Climate Class and Definitions

Please refer to the Climate Class on the rating plate of your device. One of the following information is applicable to your device according to the Climate Class.

### 6.1 Control Panel of the Product



1 \* Error Status Indicator

3 \*Wireless Key

5 \* Freezer Compartment Temperature Setting Key

7 \* Quick Freezing Key

9 \* Cooler Compartment OFF (Vacation) Function

2 \* Energy Saving (Display Off) Indicator

4 \* Cooler Compartment Temperature Setting Key

6 \* Deodoriser Module Key

8 \*Compartment Conversion Key

10 \*Key for Resetting Wireless Connection Settings

Read the "Safety Instructions" first!

Auditory and visual functions on the indicator panel will assist you when using the product.

**\*Optional:** Shown functions are optional, there may be differences of shape and location in functions found on your appliance's indicator panel.

#### 1.Error Condition Indicator

This indicator shall be active when your refrigerator cannot perform adequate cooling or in case of any sensor error. "E" will be displayed on the freezer compartment temperature indicator and figures such as 1,2,3... will be displayed on the cooler compartment temperature indicator. These fig-

ures on the indicator provide information to the authorized service about the error that has occurred. Exclamation mark may be displayed when you load warm food to the freezer compartment or keep the door open for a long period of time. This is not a fault, this warning shall be removed when the food is cooled down or when any key is pressed.

## 2. Energy Saving (Display Off) Indicator

Energy saving function is enabled automatically and the energy saving symbol lights up when the door of the product is not opened or closed for some period of time. When the energy saving function is active, all symbols on the display except the energy saving symbol shall be turned off. When the energy saving function is active, pressing any key or opening the door will deactivate the energy saving function and the display signals will return to normal. The energy saving function is a function activated ex-factory and cannot be cancelled.

## 3. Wireless Key

This key is utilized to connect wirelessly to your appliance through HomeWhiz mobile application. If the key is pressed for a long time (3 seconds), the wireless connection symbol on the display/indicator will blink slowly (in 0.5 second intervals). The home network is initialized on the product this way. After achieving wireless connection with the product, wireless connection symbol illuminates continuously. You may activate/deactivate the connection after the first setting is completed by pressing this key. The wireless connection symbol will flash quickly (at 0.2 second intervals) until the connection is established. When the connection becomes active, wireless connection symbol flashes continuously. If the connection cannot be established for a long period, check your connection settings and refer to the "Troubleshooting" section provided in the user manual. Use HomeWhiz application for wireless connection. The installation steps are described on the application during installation. You may ac-

cess the application by reading the QR code available on the HomeWhiz label on the product. The application can be obtained from App Store for IOS devices or from Play Store for Android devices. For details visit <https://www.homewhiz.com/> address.

## 4. Cooler Compartment Temperature

### Setting Key

Allows setting of temperature for cooler compartment. Pressing the key will enable the cooler compartment temperature to be set at 8 °C, 7 °C, 6 °C, 5 °C, 4 °C, 3 °C, 2 °C, and 1 °C.

## 5. Freezer Compartment Temperature

### Setting Key

Temperature setting is made for freezer compartment. Pressing the key will enable the freezer compartment temperature to be set at -18 °C, -19 °C, -20 °C, -21 °C, -22 °C, -23 °C, and -24 °C.

## 6. Deodoriser Module Key

Press this key for 3 seconds to activate/deactivate the deodoriser feature. When the deodoriser feature is active, the deodoriser module icon is illuminated. When the feature is active, the deodoriser module will be operated periodically.

## 7. Quick Freezing Key

When the quick freezing key is pressed the quick freezing symbol shall be illuminated and the quick freezing function shall be activated. The freezer compartment temperature is set to -27 °C. Press the key again to cancel the function. The quick freezing function will be cancelled automatically. To freeze a large amount of fresh food, press the quick freezing key before placing the food in the freezer compartment.

## 8. Compartment Conversion Key

When the compartment conversion key is pressed for 3 seconds, the freezer compartment switches between cooler, off and freezer modes, respectively. When it is operated as cooler compartment, the com-

partment temperature is set as 4 °C. In OFF mode, compartment temperature indicator shall display "--".

## 9. Cooler Compartment Off (Vacation)

### Function Key

Press the key for 3 seconds to activate the vacation function. Vacation mode is activated and the vacation symbol is illuminated. "--" expression is displayed on the cooler compartment temperature indicator and the cooler compartment does not perform active cooling operation. It is not suitable to keep your food in the cooler compartment when this function is activated. The other compartments continue to cool according to temperatures set before. Press the key for 3 seconds again to cancel this function.

## 6.2 Storing Food in the Cooler Compartment

### Storing Food in the Cooler Compartment

- Compartment temperatures rise prominently if compartment door is opened and closed frequently and kept open for a long time, this can reduce the life span of the food and cause the food to spoil.
- In order not to cause odour and taste changes, the food should be stored in the closed containers.
- To achieve a better and homogeneous cooling, place the food separately in a way that cold air can wander through them.
- Provide air flow by leaving a space between the food and internal wall. If you lean the food against the rear wall, the food may freeze.
- Bring cooked hot meals to the room temperature before placing them in the refrigerator. Then, you can place the tepid meal in the lower shelves of your refrigerator. Place warm foods away from perishable foods.
- Especially pay attention not to mix the foods sold as frozen with the fresh foods.
- Defrost your frozen food in the fresh food compartment. Thereby, you can cool fresh food compartment by using frozen food and save energy.
- Storing unripe tropical fruits (mango, melon varieties, papaya, banana, pineapple) in the refrigerator may speed up the ripening process. This is not recommended because it will cause shorter storage time.
- You should store onions, garlicks, gingers and other root vegetables in dark and cold room conditions, not in the refrigerator.
- If you notice that a food has spoiled in the refrigerator, throw away that food and clean the accessories which have come into contact with it.
- In order to cool the meals like soups and stews, which are cooked in the large pots, quickly, you can put them in the refrigerator by separating them into their own shallow containers.
- Place unpackaged food away from eggs.
- Keep the fruits and vegetables separately and store each variety together (for example; apples with apples, carrots with carrots).

## 10. Key for Resetting Wireless Connection Settings

To reset wireless connection settings, Quick freezing and Wireless connection keys should be pressed simultaneously for 3 seconds. All user information recorded previously are removed on the product where wireless connection settings are reset/restored to factory defaults.

**The temperature can be set between 1-8°C for the chiller compartment and between -24 and -15°C for the freezer compartment. Adjustable temperature values may vary provided that they are within these ranges according to product specifications.**

- Take green vegetables out of the plastic bag and place them in the refrigerator after wrapping them in a paper towel or drying cloth. If you wash this type of food before placing them in the refrigerator, remember to dry them.
- You can both create a damp environment and provide an air flow by keeping fruits and vegetables, which are prone to drying, in the perforated or unsealed plastic bags.
- Except the cases where extreme circumstances are available in the environment, if your product (on the recommended set values table) is set to the specified set values, the food keep their freshness for a longer time both in the fresh product compartment and freezer compartment.

Store Foods In The Different Places According To Their Properties:

| Food                                                              | Location                                                                      |
|-------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|
| Egg                                                               | Door Shelf                                                                    |
| Dairy products (butter, cheese)                                   | If available, zero degree (for breakfast food) compartment                    |
| Fruits, vegetables and greenery                                   | Fruit-vegetable compartment, crisper or EverFresh+ compartment (if available) |
| Fresh meat, poultry, fish, sausage etc. Cooked foods              | If available, zero degree (for breakfast food) compartment                    |
| Ready to serve foods, packaged products, canned foods and pickles | Top shelves or door shelf                                                     |
| Beverages, bottles, spices and snacks                             | Door Shelf                                                                    |

### Storing Food In The Freezer Compartment

- You can activate Quick Freezing function 4-6 hours before freezing function and perform a faster cooling.
- Bring hot meals to the room temperature before placing them in the freezer compartment.
- Foods to be frozen must be divided into portions according to a size to be consumed, and frozen in separate packages.
- It is recommended to pack the foods before placing them in the freezer.
- In order to prevent expiration of storage time, write the freezing date, time and name of the product on the package according to the storage times of different foods.
- Consume the foods you have defrosted quickly. Defrosted foods cannot be frozen again unless they are cooked. It is not safe to consume the refrozen fresh foods without cooking after they are defrosted.

- As you freeze fresh foods, do not bring them in contact with already frozen foods. Otherwise, frozen foods will be defrosted.

### Storing The Foods, Which Are Sold Frozen

- When storing food, follow the time periods specified in these instructions.
- In order to protect the quality of the food, keep the time interval between purchasing transaction and storing as short as possible.
- Buy frozen food which are stored at  $-18^{\circ}\text{C}$  or lower temperatures.
- Avoid buying foods whose packages are covered with ice etc. This means that the product could be partially defrosted and refrozen. Temperature impacts the quality of the food.
- Store food for manufacturer's recommended time. Remove only the food as much as you need from the freezer.
- Except the cases where extreme circumstances are available in the environment, if your product (on the recommended set values table) is set to the specified set

values, the food keep their freshness for a longer time both in the fresh product compartment and freezer compartment.

- If fresh food compartment is set to a lower temperature, fresh fruits and vegetables may be partially frozen.

- The two-star compartments are suitable for pre-frozen food. Ice cream and ice cubes can be stored.
- Freeze food only in 4-star compartment.

| Meat and Fish                  |                                                              |                  | Preparation                                                                                                                               | Longest stor-<br>age time<br>(month) |
|--------------------------------|--------------------------------------------------------------|------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| Meat<br>Products               | Veal                                                         | Steak            | By cutting them 2 cm thick and placing foil between them or wrapping tightly with stretch                                                 | 6-8                                  |
|                                |                                                              | Roast            | By packing the pieces of meat in a refrigerator bag or wrapping them tightly with stretch                                                 | 6-8                                  |
|                                |                                                              | Cubes            | In small pieces                                                                                                                           | 6-8                                  |
|                                |                                                              | Schnitzel, chops | By placing foil between cut slices or wrapping individually with stretch                                                                  | 6-8                                  |
|                                | Mutton                                                       | Chops            | By placing foil between meat pieces or wrapping individually with stretch                                                                 | 4-8                                  |
|                                |                                                              | Roast            | By packing the pieces of meat in a refrigerator bag or wrapping them tightly with stretch                                                 | 4-8                                  |
|                                |                                                              | Cubes            | By packing the shredded meats in a refrigerator bag or wrapping them tightly with stretch                                                 | 4-8                                  |
|                                | Beef                                                         | Roast            | By packing the pieces of meat in a refrigerator bag or wrapping them tightly with stretch                                                 | 8-12                                 |
|                                |                                                              | Steak            | By cutting them 2 cm thick and placing foil between them or wrapping tightly with stretch                                                 | 8-12                                 |
|                                |                                                              | Cubes            | In small pieces                                                                                                                           | 8-12                                 |
|                                |                                                              | Boiled meat      | By packaging in small pieces in a refrigerator bag                                                                                        | 8-12                                 |
|                                | Mince                                                        |                  | Without seasoning, in flat bags                                                                                                           | 1-3                                  |
|                                | Offal (piece)                                                |                  | In pieces                                                                                                                                 | 1-3                                  |
|                                | Fermented sausage - Salami                                   |                  | It should be packaged even if it has casing.                                                                                              | 1-3                                  |
|                                | Ham                                                          |                  | By placing foil between cut slices                                                                                                        | 2-3                                  |
| Poultry and<br>hunting animals | Chicken and Turkey                                           |                  | By wrapping in foil                                                                                                                       | 4-6                                  |
|                                | Goose                                                        |                  | By wrapping in foil (portions should not exceed 2.5 kg)                                                                                   | 4-6                                  |
|                                | Duck                                                         |                  | By wrapping in foil (portions should not exceed 2.5 kg)                                                                                   | 4-6                                  |
|                                | Deer, Rabbit, Roe Deer                                       |                  | By wrapping in foil (portions should not exceed 2.5 kg, and their bones should be separated)                                              | 6-8                                  |
| Fish and sea-<br>food          | Freshwater fish (Trout, Carp, Crane, Catfish)                |                  | After thoroughly cleaning the inside and scales, it should be washed and dried, and the tail and head parts should be cut when necessary. | 2                                    |
|                                | Lean fish (Sea bass, Turbot, Sole)                           |                  |                                                                                                                                           | 4-6                                  |
|                                | Fatty fish (Bonito, Mackerel, Bluefish, Red Mullet, Anchovy) |                  |                                                                                                                                           | 2-4                                  |
|                                | Shellfish                                                    |                  | Cleaned and in bags                                                                                                                       | 4-6                                  |
|                                | Caviar                                                       |                  | In its packaging, in an aluminium or plastic container                                                                                    | 2-3                                  |

"The storage times specified in the table are based on the storage temperature of -18°C. "

| Fruits and Vegetables     | Preparation                                                                                                        | Longest storage time (month) |
|---------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|
| String bean and Pole bean | By shock boiling for 3 minutes after washing and cutting into small pieces                                         | 10-13                        |
| Green pea                 | By shock boiling for 2 minutes after shelling and washing                                                          | 10-12                        |
| Cabbage                   | By shock boiling for 1-2 minute(s) after cleaning                                                                  | 6-8                          |
| Carrot                    | By shock boiling for 3-4 minutes after cleaning and cutting into slices                                            | 12                           |
| Pepper                    | By boiling for 2-3 minutes after cutting the stem, dividing into two and separating the seeds                      | 8-10                         |
| Spinach                   | By shock boiling for 2 minutes after washing and cleaning                                                          | 6-9                          |
| Leek                      | By shock boiling for 5 minutes after chopping                                                                      | 6-8                          |
| Cauliflower               | By shock boiling in a little lemon water for 3-5 minutes after separating the leaves, cutting the core into pieces | 10-12                        |
| Eggplant                  | By shock boiling for 4 minutes after washing and cutting into 2cm pieces                                           | 10-12                        |
| Squash                    | By shock boiling for 2-3 minutes after washing and cutting into 2cm pieces                                         | 8-10                         |
| Mushroom                  | By lightly sauteing in oil and squeezing lemon on it                                                               | 2-3                          |
| Corn                      | By cleaning and packing in cob or granular                                                                         | 12                           |
| Apple and Pear            | By shock boiling for 2-3 minutes after peeling and slicing                                                         | 8-10                         |
| Apricot and Peach         | Divide in half and extract the seeds                                                                               | 4-6                          |
| Strawberry and Raspberry  | By washing and shelling                                                                                            | 8-12                         |
| Baked fruit               | By adding 10% sugar in the container                                                                               | 12                           |
| Plum, Cherry, Sour Cherry | By washing and shelling the stalks                                                                                 | 8-12                         |

"The storage times specified in the table are based on the storage temperature of -18°C. "

| Dairy Products              | Preparation                             | Longest Storage Time (Month) | Storage Conditions                                                                                                                             |
|-----------------------------|-----------------------------------------|------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Cheese (except feta cheese) | By placing foil therebetween, in slices | 6-8                          | It can be left in its original packaging for short term storage. For long-term storage it should also be wrapped in aluminium or plastic foil. |
| Butter, margarine           | In its own packaging                    | 6                            | In its own packaging or in plastic containers                                                                                                  |

"The storage times specified in the table are based on the storage temperature of -18°C. "

"The amount of fresh food that can be frozen for a certain period of time is specified on the type label."

| Freezer Compartment Setting | Cooler Compartment Setting | Remarks                                                                                                                                |
|-----------------------------|----------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| -22°C                       | 2°C                        | This is the default, recommended setting. This setting is recommended if ambient temperature is below 30°C.                            |
| -22 or -24 °C               | 4°C                        | These settings are recommended for ambient temperatures exceeding 30°C.                                                                |
| Quick Freeze                | 4°C                        | Use when you want to freeze your food in a short time. When the process ends, the product's settings will return to previous position. |
| -18°C or colder             | 2°C                        | Use these settings if you believe the cooler compartment is not cold enough due to ambient temperature or frequently opening the door. |

### Freezer Details

As per the IEC 62552 standards, the freezer must have the capacity to freeze 4,5 kg of food items at -18°C or lower temperatures at 25°C room temperature in 24 hours for each 100 litres of freezer compartment volume.

Food products can only be preserved for extended periods at or below temperature of -18 °C.

You can keep the foods fresh for months (in freezer at or below temperatures of -18 °C).

The food products to be frozen must not contact the already-frozen food inside to avoid partial defrosting.

Boil the vegetables and filter the water to extend the frozen storage time. Place the food in air-tight packages after filtering and place in the freezer. Bananas, tomatoes, lettuce, celery, boiled eggs, potatoes and similar food items should not be frozen. In case these foods are frozen, only nutritional values and eating qualities will be negatively affected. A rotting that would threaten human health is not in question.

### Placing The Food

**Freezer compartment shelves:**Different frozen foods like meat, fish, ice cream, vegetables etc.

**Cooler compartment shelves:**Food items inside pots, capped plate and capped cases, eggs (in closed case)

**Cooler compartment door shelves:**Small and packaged food or beverages

**Crisper:**Vegetables and fruits

**Fresh food compartment:**Delicatessen (breakfast food, meat products to be consumed in short time)

## 6.3 Crisper

The refrigerator's crisper is designed to keep vegetables fresh by preserving their humidity. For this purpose, the overall cold air circulation is intensified in the crisper. Keep fruits and vegetables in this compartment. Keep the green-leaved vegetables and fruits separately to prolong their life.

## 6.4 Dairy Products Cold Storage Area

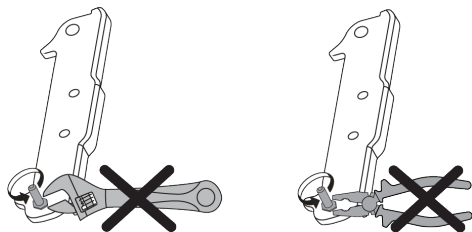
### Cold Storage Drawer

The Cold Storage Drawer can reach lower temperatures in the cooler compartment. Use this drawer for delicatessen products (salami, sausage, etc.) and dairy products that require colder storage conditions, or for meat, chicken or fish to be consumed quickly. It is not suitable to store fruits and vegetables in this drawer.

## 6.5 Reversing the Door Opening Side

The door opening side of your refrigerator can be reversed according to the place you put it. For the products that include elec-

tronical display when you need this, you should definitely call the nearest Authorized Service.



## 6.6 Door Open Alert

The door open alert system of your refrigerator may differ depending on the model.

### Version 1;

If the door of the product remains open for a certain time (between 60 s and 120 s), an audio warning signal sounds; depending on the product model, a visual warning signal (light flash) can also be displayed. If you close the door of the device or press a button on the screen of the device, if any, the warning sound will stop.

### Version 2;

If the door of the device remains open for a certain period of time (between 60 s and 120 s), the door open alert is sounded. The door open alert is sounded gradually. First, an audible warning starts to sound. After 4 minutes, if the door is still not closed, a visual warning (lighting flash) is activated. The door open alert will be delayed for a certain period of time (between 60 s and 120 s) when any key on the product screen, if any, is pressed. Then the process will start again. When the device door is closed, the door open alert will be cancelled.

## 7 Maintenance and Cleaning

Read the "Safety Instructions" first!

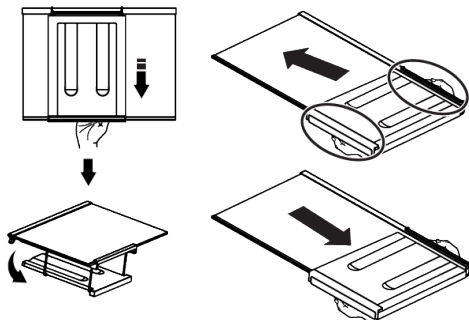
Before cleaning your product, unplug it or de-energize the fuse to which it is connected.

## 6.7 Foldable Wine Rack

It allows the user to store wine bottles if necessary. To use the rack section, grasp the plastic part and gently pull it down. You can now use the foldable wine rack.



It is recommended to store a maximum of 2 wine bottles on the foldable wine rack.



To group the wine rack, first remove the glass shelf from the refrigerator. Place it on the glass shelf by pushing the plastic part through the front and back grooves as shown in the picture. The product will be ready to use with the foldable wine rack. To remove the foldable wine rack, first remove the glass shelf from the refrigerator. Then grab the plastic part and pull it in any direction. You can now use the product without a foldable wine rack when needed.

## 6.8 Replacing the Illumination Lamp

Call the Authorized Service when the Bulb/LED used for lighting in your refrigerator will be replaced.

Lamp(s) used in this appliance cannot be used for house lighting. Intended use of this lamp is to help the user place food into the refrigerator / freezer safely and comfortably.

Do not place your hands, feet or metal objects under the refrigerator or between the refrigerator and the floor for whatsoever reason. Jamming may occur or any sharp edge may cause personal injuries.

- Do not use sharp or abrasive tools to clean the product. Do not use materials such as household cleaning agents, soap, detergents, gas, gasoline, thinner, alcohol, wax, etc.
- The dust shall be removed from the ventilation grill on the rear of the product at least once a year (without opening the cover). Clean the product with a dry cloth.
- Take care to keep water away from the lamp's cover and other electrical parts.
- Clean the door with a damp cloth. Remove all contents to remove the door and body racks. Remove the door racks by lifting them upwards. Clean and dry the shelves, then attach back in place by sliding from above.
- Do not use chlorinated water or cleaning products on the exterior surface and chrome coated parts of the product. Chlorine will cause rust on such metallic surfaces.
- Do not use sharp and abrasive tools, soap, house cleaning materials, detergents, gas, gasoline, varnish and similar substances to prevent deformation of and removal of prints on the plastic part. Use warm water and a soft cloth for cleaning, and then dry it.
- On the products without a No-Frost feature, water droplets and icing up to a thickness of a finger may occur on the rear wall of the cooler compartment. Do not clean, and never apply oils or similar materials.
- Use only a mildly dampened micro-fibre cloth to clean the external surface of the product. Sponges and other types of cleaning clothes may cause scratches.
- To clean all removable components during the cleaning of the interior surface of the product, wash these components with a mild solution consisting of soap, water and carbonate. Wash and dry thoroughly. Prevent contact of water with illumination components and the control panel.
- Do not use vinegar, rubbing alcohol or other alcohol based cleaning agents on any interior surface.

### **Stainless Steel External Surfaces**

Use a non-abrasive stainless steel cleaning agent and apply it with a soft lint-free cloth. To polish, gently wipe the surface with a micro-fibre cloth dampened with water and use dry polishing chamois. Always follow the veins of the stainless steel.

### **Preventing Odours**

The product is manufactured free of any odorous materials. However, inappropriately storing food and improper cleaning of internal surfaces may lead to odours.

- To avoid this, clean the inside with carbonated water every 15 days.
- Keep the foods in sealed holders, as micro-organisms arising from foods kept in unsealed containers will cause bad odour.
- Do not keep expired and spoilt foods in the refrigerator.

### **Protecting Plastic Surfaces**

Oil spilled on plastic surfaces may damage the surface and must be cleaned immediately with warm water.

## **8 Troubleshooting**

Read the "Safety Instructions" first! Check this list before contacting the service. Doing so will save you time and money. This list includes frequent complaints that are not related to faulty workmanship or materials. Certain features mentioned herein may not apply to your product.

If the problem persists after following the instructions in this section, contact your vendor or an Authorized Service. Do not try to repair the product.

### **The refrigerator is not working.**

- The power plug is not fully settled. >>> Plug it in to settle completely into the socket.

- The fuse connected to the socket powering the product or the main fuse is blown. >>> Check the fuse.

#### **Condensation on the side wall of the cooler compartment (MULTI ZONE, COOL CONTROL and FLEXI ZONE).**

- The door is opened too frequently. >>> Take care not to open the product's door too frequently.
- The environment is too humid. >>> Do not install the product in humid environments.
- Foods containing liquids are kept in unsealed holders. >>> Keep the foods containing liquids in sealed holders.
- The product's door is left open. >>> Do not keep the product's door open for long periods.
- The thermostat is set to a very cool temperature. >>> Set the thermostat to an appropriate temperature.

#### **Compressor is not working.**

- In case of sudden power failure or pulling the power plug off and putting back on, the gas pressure in the product's cooling system is not balanced, which triggers the compressor thermic safeguard. The product will restart after approximately 6 minutes. If the product does not restart after this period, contact the service.
- Defrosting is active. >>> This is normal for a fully-automatic defrosting product. The defrosting is carried out periodically.
- The product is not plugged in. >>> Make sure the power cord is plugged in.
- The temperature setting is incorrect. >>> Select the appropriate temperature setting.
- The power is out. >>> The product will continue to operate normally once the power is restored.

#### **The refrigerator's operating noise is increasing while in use.**

- The product's operating performance may vary depending on the ambient temperature variations. This is normal and not a malfunction.

#### **The refrigerator runs too often or for too long.**

- The new product may be larger than the previous one. Larger products will run for longer periods.
- The room temperature may be high. >>> The product will normally run for long periods in higher room temperature.
- The product may have been recently plugged in or a new food item is placed inside. >>> The product will take longer to reach the set temperature when recently plugged in or a new food item is placed inside. This is normal.
- Large quantities of hot food may have been recently placed into the product. >>> Do not place hot food into the product.
- The doors were opened frequently or kept open for long periods. >>> The warm air moving inside will cause the product to run longer. Do not open the doors too frequently.
- The freezer or cooler door may be ajar. >>> Check that the doors are fully closed.
- The product may be set to a temperature that is too low. >>> Set the temperature to a higher degree and wait for the product to reach the adjusted temperature.
- The cooler or freezer door washer may be dirty, worn out, broken or not properly settled. >>> Clean or replace the gasket. Damaged / torn door washer will cause the product to run for longer periods to preserve the current temperature.

#### **The freezer temperature is very low, but the cooler temperature is adequate.**

- The freezer compartment temperature is set to a very low degree. >>> Set the freezer compartment temperature to a higher degree and check again.

#### **The cooler temperature is very low, but the freezer temperature is adequate.**

- The cooler compartment temperature is set to a very low degree. >>> Set the cooler compartment temperature to a higher degree and check again.

### **The food items kept in cooler compartment drawers are frozen.**

- The cooler compartment temperature is set to a very low degree. >>> Set the cooler compartment temperature to a higher degree and check again.

### **The temperature in the cooler or the freezer is too high.**

- The cooler compartment temperature is set to a very high degree. >>> Temperature setting of the cooler compartment has an effect on the temperature in the freezer compartment. Wait until the temperature of relevant parts reach the sufficient level by changing the temperature of cooler or freezer compartments.
- The doors were opened frequently or kept open for long periods. >>> Do not open the doors too frequently.
- The door may be ajar. >>> Fully close the door.
- The product may have been recently plugged in or a new food item is placed inside. >>> This is normal. The product will take longer to reach the set temperature when recently plugged in or a new food item is placed inside.
- Large quantities of hot food may have been recently placed into the product. >>> Do not place hot food into the product.

### **Shaking or noise.**

- The surface is not flat or durable >>> If the product is shaking when moved slowly, adjust the stands to balance the product. Also make sure the ground is sufficiently durable to bear the product.
- Any items placed on the product may cause noise. >>> Remove any items placed on the product.
- The product is making noise of liquid flowing, spraying etc.
- The product's operating principles involve liquid and gas flows. >>> This is normal and not a malfunction.

### **There is sound of wind blowing coming from the product.**

- The product uses a fan for the cooling process. This is normal and not a malfunction.

### **There is condensation on the product's internal walls.**

- Hot or humid weather will increase icing and condensation. This is normal and not a malfunction.
- The doors were opened frequently or kept open for long periods. >>> Do not open the doors too frequently; if open, close the door.
- The door may be ajar. >>> Fully close the door.

### **There is condensation on the product's exterior or between the doors.**

- The ambient weather may be humid, this is quite normal in humid weather. >>> The condensation will dissipate when the humidity is reduced.

### **The interior smells bad.**

- The product is not cleaned regularly. >>> Clean the interior regularly using sponge, warm water and carbonated water.
- Certain holders and packaging materials may cause odour. >>> Use holders and packaging materials without free of odour.
- The foods were placed in unsealed holders. >>> Keep the foods in sealed holders. Micro-organisms may spread out of unsealed food items and cause bad odour.
- Remove any expired or spoiled foods from the product.

### **The door is not closing.**

- Food packages may be blocking the door. >>> Relocate any items blocking the doors.
- The product is not standing in full upright position on the ground. >>> Adjust the stands to balance the product.
- The surface is not flat or durable >>> Make sure the surface is flat and sufficiently durable to bear the product.

**The crisper is jammed.**

- The food items may be in contact with the upper section of the drawer. >>> Re-organize the food items in the drawer.

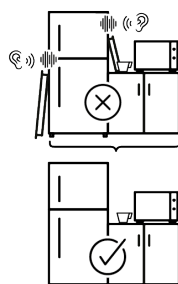
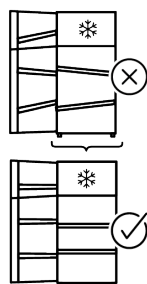
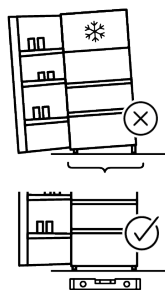
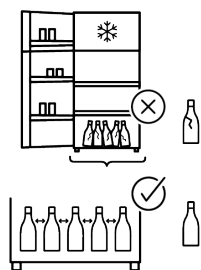
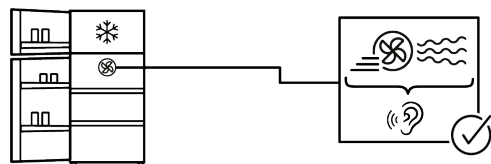
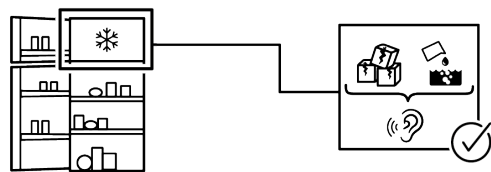
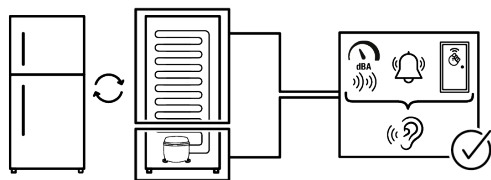
**Temperature on the product surface.**

- High temperature may be observed between two doors, on the side panels and on the rear grill area while your product is operated. This is normal and it does not require servicing.

**Fan continues to operate when the door is opened.**

- Fan may continue to operate when the freezer door is open.

If the problem persists after following the instructions in this section, contact your vendor or an Authorized Service. Do not try to repair the product. This is normal.



## DISCLAIMER

Some (simple) failures can be adequately handled by the end-user without any safety issue or unsafe use arising, provided that they are carried out within the limits and in accordance with the following instructions (see the "Self-Repair" section).

Therefore, unless otherwise authorized in the "Self-Repair" section below, repairs shall be addressed to registered professional repairers in order to avoid safety issues. A registered Professional repairer is a professional repairer that has been granted access to the instructions and spare parts list of this product by the manufacturer according to the methods described in legislative acts pursuant to Directive 2009/125/EC.

**However, only the service agent (i.e. authorized professional repairers) that you can reach through the phone number given in the user manual/warranty card or through your authorized dealer may provide service under the guarantee terms. Therefore, please be advised that repairs by professional repairers (who are not authorized by) Whirlpool shall void the guarantee.**

### Self-Repair

Self-repair can be done by the end-user with regard exclusively to the following spare parts: door handles, door hinges, trays, baskets and door gaskets (an updated list is also available <https://parts-selfservice.europeanappliances.com> as of 1st March 2021).

Moreover, to ensure product safety and to prevent risk of serious injury, the mentioned self-repair shall be done following the instructions in the user manual for selfrepair or which are available in <https://parts-selfservice.europeanappliances.com>. For your safety, unplug the product before attempting any self-repair.

Repair and repair attempts by end-users for parts not included in such list and/or not following the instructions in the user manuals for self-repair or which are available in <https://parts-selfservice.europeanappliances.com>, might give rise to safety issues not attributable to Whirlpool, and will void the warranty of the product.

Therefore, it is highly recommended that end-users refrain from the attempt to carry out repairs falling outside the mentioned list of spare parts, contacting in such cases authorized professional repairers or registered professional repairers. On the contrary, such attempts by end-users may cause safety issues and damage the product and subsequently cause fire, flood, electrocution and serious personal injury to occur.

By way of example, but not limited to, the following repairs must be addressed to authorized professional repairers or registered professional repairers: compressor, cooling circuit, main board, inverter board, display board, etc.

The manufacturer/seller cannot be held liable in any case where end-users do not comply with the above.

The spare part availability of the refrigerator that you purchased is 10 years. During this period, original spare parts will be available to operate the refrigerator properly. The minimum duration of guarantee of the refrigerator that you purchased is 24 months.

This product is equipped with a lighting source of the "G" energy class.

The lighting source in this product shall only be replaced by Professional repairer.

## Primeiro deve ler este manual!

**Caro Cliente,**

Agradecemos ter escolhido este produto .

Registar os seus produtos em [www.register10.eu](http://www.register10.eu)

Gostaria de obter uma eficiência ótima deste produto de alta qualidade que foi fabricado com a tecnologia mais moderna. Portanto, deve ler cuidadosamente este manual e qualquer outra documentação fornecida antes de utilizar o produto.

Deve prestar atenção a toda a informação e todas as advertências no manual do utilizador. Desta forma, irá proteger-se a si mesmo e ao seu produto contra os perigos que podem ocorrer. Guardar o manual do utilizador. Deve incluir este manual com o produto caso o produto seja cedido a outra pessoa.

**São usados os símbolos seguintes no manual do utilizador e no produto:**



**Ler o manual do utilizador.**

|                                                                                  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|----------------------------------------------------------------------------------|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <p>A informação do modelo tal como está guardada na base de dados do produto pode ser acedida entrando no seguinte sítio web e procurando o seu identificador de modelo (*) encontrado na etiqueta energética.</p> <p><a href="https://eprel.ec.europa.eu/">https://eprel.ec.europa.eu/</a></p> |
| <p>SUPPLIER'S NAME                      MODEL IDENTIFIER → (*)</p>               |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |

# Índice

|          |                                                       |           |
|----------|-------------------------------------------------------|-----------|
| <b>1</b> | <b>Instruções ambientais.....</b>                     | <b>28</b> |
| 1.1      | Eliminação dos materiais de embalagem .....           | 28        |
| <b>2</b> | <b>O seu frigorífico .....</b>                        | <b>28</b> |
| <b>3</b> | <b>Instalação .....</b>                               | <b>29</b> |
| 3.1      | Local adequado para a instalação .....                | 29        |
| 3.2      | Fixar as cunhas de plástico .....                     | 29        |
| 3.3      | Ajustar os pés .....                                  | 29        |
| 3.4      | Advertência de superfície quente. ....                | 29        |
| <b>4</b> | <b>Funcionar com o produto .....</b>                  | <b>29</b> |
| <b>5</b> | <b>Preparação .....</b>                               | <b>30</b> |
| 5.1      | O que fazer para poupar energia..                     | 30        |
| 5.2      | Primeira utilização .....                             | 31        |
| 5.3      | Classe climática e definições.....                    | 31        |
| <b>6</b> | <b>Uso do seu aparelho.....</b>                       | <b>32</b> |
| 6.1      | Painel de controlo de produto .....                   | 32        |
| 6.2      | Guardar alimentos no compartimento do congelador..... | 34        |
| 6.3      | Gaveta para frescos .....                             | 39        |
| 6.4      | Zona de armazenamento de produtos láteos frios.....   | 40        |
| 6.5      | Inverter o lado de abertura da porta .....            | 40        |
| 6.6      | Alerta de porta aberta .....                          | 40        |
| 6.7      | Prateleira dobrável para vinhos....                   | 40        |
| 6.8      | Substituição da lâmpada de iluminação .....           | 41        |
| <b>7</b> | <b>Manutenção e limpeza .....</b>                     | <b>41</b> |
| <b>8</b> | <b>Resolução de problemas .....</b>                   | <b>42</b> |

## 1 Instruções ambientais

### 1.1 Eliminação dos materiais de embalagem

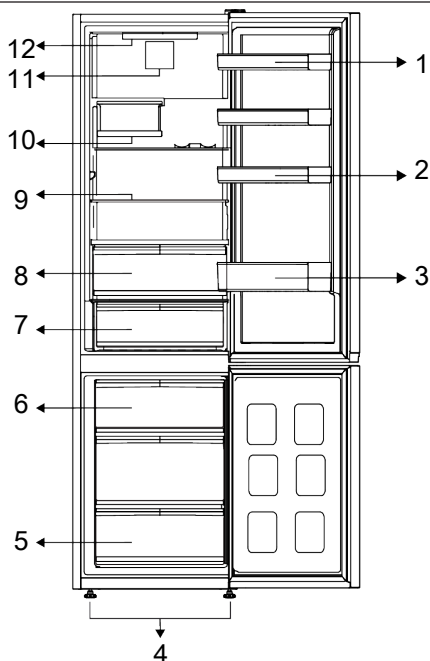
O material da embalagem é reciclável e está marcado com o símbolo da

reciclagem .

As várias partes da embalagem devem portanto ser eliminado responsavelmente e em total conformidade com as regulamentações das autoridades locais que regem a eliminação de resíduos.

PT

## 2 O seu frigorífico



1 \* Prateleiras da porta ajustáveis

3 \* Prateleira para garrafas

5 \* Compartimento do congelador

7 \* Gaveta de armazenamento a frio

9 \* Prateleiras ajustáveis

11 \* Ventilador

2 \* Suporte para ovos

4 \* Pés frontais ajustáveis

6 \* Recipiente de gelo

8 \* Gaveta para frescos

10 \* Recipiente dobrável para vinho

12 \* Lâmpada de iluminação

**\*Opcional:** As imagens neste manual do utilizador são esquemáticas e podem não coincidir com o seu produto. Se o seu produto não incluir peças relevantes, a informação diz respeito a outros modelos.

## 3 Instalação

Ler primeiro a secção “Instruções de segurança”!

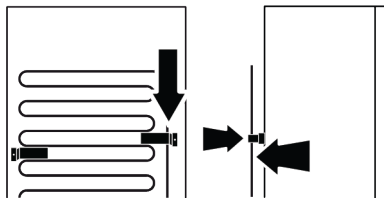
### 3.1 Local adequado para a instalação

Contactar a Assistência Autorizada para a instalação do produto. Para preparar o produto para a instalação, consultar a informação no manual do utilizador e assegurar que as ligações elétricas e da água estão conforme é exigido. Se não, contactar um eletricista e um canalizador para fazer as adequações necessárias.

- Colocar o produto numa superfície plana para evitar vibração.
- Colocar o produto afastado pelo menos 30 cm de aquecedor, fogão e fontes de calor similares e pelo menos a 5 cm de fornos elétricos.
- Ao colocar dois frigoríficos em posição adjacente, deixe pelo menos 4 cm de distância entre as duas unidades.
- Manter o produto afastado da luz solar direta e num local seco.
- Este produto exige circulação de ar adequada para funcionar eficientemente. Se o produto for colocado num nicho, devem ser deixados pelo menos 5 cm de espaço entre o produto e o teto, as paredes traseiras e laterais.
- Verificar se o componente de proteção de espaço da parede traseira está presente na sua localização (se fornecido com o produto).
- Se o componente não estiver disponível, ou se se perder ou cair, posicionar o produto de forma a deixar pelo menos 5 cm de espaço entre o produto e as paredes da divisão. O espaço na parte traseira é importante para o funcionamento eficiente do produto.

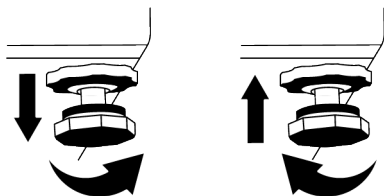
### 3.2 Fixar as cunhas de plástico

O condensador do frigorífico está localizado na parte de trás. Para minimizar o consumo de energia e aumentar a eficiência energética, a parte superior e inferior do condensador deve ser puxada para trás e fixada como mostrado na imagem. Quando o condensador é puxado para trás, os suportes travam e a posição do condensador é fixada.



### 3.3 Ajustar os pés

Se o produto não estiver em posição equilibrada, ajustar os pés frontais ajustáveis rodando-os para a direita ou esquerda.



### 3.4 Advertência de superfície quente

As paredes laterais do produto encontram-se equipadas com tubos de refrigeração para melhorar o sistema de arrefecimento. O fluido de alta pressão pode fluir através destas superfícies e provocar superfícies quentes nas paredes laterais. Isto é normal e não exige assistência.

## 4 Funcionar com o produto

Ler primeiro a secção “Instruções de segurança”!

- O produto deve ser usado apenas para armazenar alimentos.

- Fechar a válvula de água se for ficar longe de casa (por ex., nas férias) e não for usar o lçematic ou o dispensador de

água durante um longo período de tempo. Caso contrário, podem ocorrer fugas de água.

### Desligar o produto

- Remover os alimentos para evitar odores.

## 5 Preparação

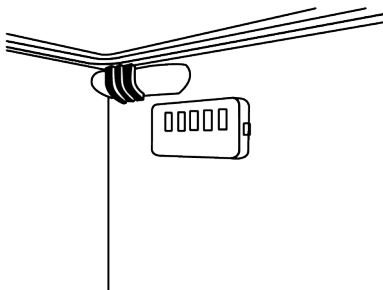
Ver primeiro a secção “Instruções de segurança”!

### 5.1 O que fazer para poupar energia

- Este aparelho de refrigeração não é destinado a ser usado como aparelho de encastrar.
- Quando carregar os alimentos, deixar espaço suficiente dentro do frigorífico para permitir circulação suficiente de ar para refrigeração.
- Dado que o ar húmido e quente não irá penetrar diretamente no seu produto quando as portas não estão abertas, o seu produto irá otimizar-se em condições suficientes para proteger os seus alimentos. Nestas circunstâncias, as funções e os componentes como o compressor, ventilador, aquecedor, descongelador, iluminação, visor, etc. irão funcionar de acordo com as necessidades através do consumo mínimo de energia.
- No caso de existirem várias opções, as prateleiras de vidro devem ser colocadas de forma a que as saídas de ar na parede posterior não fiquem bloqueadas, de preferência que as saídas de ar fiquem abaixo da prateleira de vidro. Esta combinação pode ajudar a melhorar a distribuição do ar e a eficiência energética.
- É fortemente recomendado usar a gaveta por baixo quando estiver a armazenar alimentos.
- Para um desempenho ótimo, a Congelação Rápida pode ser usada (se disponível), 24 horas antes de colocar os alimentos no congelador.

- Aguardar que o gelo derreta, limpar o interior e deixar que o mesmo seque, deixar as portas abertas para evitar danos no plástico da estrutura interior.

- Na maioria dos casos, 24 horas é suficiente para a função Congelação Rápida depois de os alimentos frescos serem colocados no congelador. Após algum tempo, a função Congelação Rápida irá desativar-se automaticamente.
- Quando congelar uma pequena quantidade de alimentos, a função de Congelação Rápida pode ser desativada após algum tempo para assegurar a poupança de energia.
- Dependendo das características do produto; descongelar alimentos congelados no compartimento de refrigeração vai garantir poupança de energia e preservar a qualidade dos alimentos.
- De modo a carregar a quantidade máxima de alimentos no compartimento do congelador do seu frigorífico, as gavetas superiores devem ser retiradas e os alimentos devem ser colocados nas prateleiras de vidro/metálicas.
- Colocar os alimentos conforme mostrado abaixo, mantendo uma distância do sensor de temperatura do compartimento do frigorífico. Se estiverem em contacto com o sensor, o consumo de energia do aparelho pode aumentar.



- Os alimentos devem ser armazenados nas gavetas do compartimento frigorífico, de forma a garantir a poupança de energia e proteger os alimentos em melhores condições.
- As embalagens de alimentos não devem estar em contacto direto com o sensor de temperatura localizado no compartimento do congelador.

## 5.2 Primeira utilização

Antes de utilizar o seu frigorífico, assegurar que os preparativos necessários são feitos de acordo com as instruções em "Informação de segurança" e nas secções da "Instalação".

- Aguardar pelo menos 2 horas antes de operar com o produto, para assegurar a eficiência completa de refrigeração.
- Manter o produto a funcionar sem colocar quaisquer alimentos durante 6 horas e a porta deve ser mantida fechada o mais possível.
- A alteração da temperatura provocada pela abertura e fecho da porta enquanto estiver a usar o produto pode normalmente levar à formação de condensação nas prateleiras da porta/interiores e nos utensílios de vidro colocados no produto.
- Será ouvido um som quando o compressor for acionado. É normal para o produto fazer ruído mesmo de o

compressor não estiver a funcionar, dado poder existir fluído e gás comprimido no sistema de refrigeração.

- É normal que as arestas da frente do produto fiquem quentes. Estas áreas são concebidas para aquecer para impedir a condensação
- Em alguns modelos, o painel indicador desliga automaticamente 1 minuto depois de a porta fechar. Será reativado quando a porta for aberta ou qualquer botão for premido.

## 5.3 Classe climática e definições

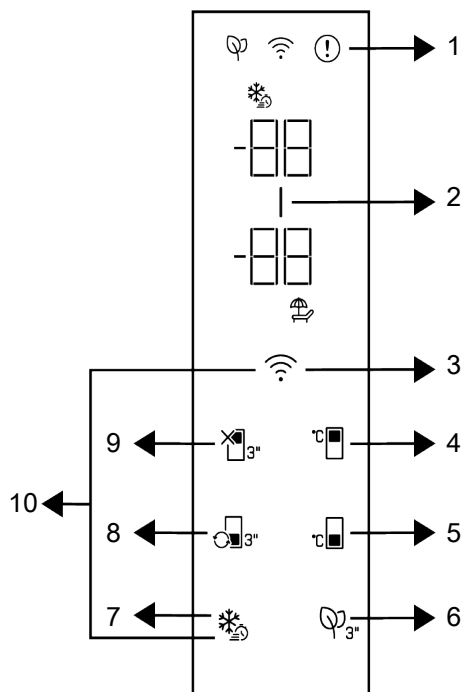
Consultar a Classe Climática na placa de classificação do seu aparelho. Uma das informações seguintes é aplicável ao seu aparelho de acordo com a Classe Climática.

- **SN:** Clima temperado longa duração: Este dispositivo foi concebido para usado a temperatura ambiente entre 10 °C e 32°C.
- **N:** Clima temperado: Este dispositivo foi concebido para ser usado a temperatura ambiente entre 16°C e 32°C.
- **ST:** Clima subtropical: Este dispositivo foi concebido para usado a temperatura ambiente entre 16°C e 38°C.
- **T:** Clima tropical: Este dispositivo foi concebido para usado a temperatura ambiente entre 16°C e 43°C.

## 6 Uso do seu aparelho

### 6.1 Painel de controlo de produto

PT



1 \* Indicador do estado do erro

3 \*Tecla sem fios

5 \* Tecla de definição de temperatura do compartimento do congelador

7 \* Tecla congelação rápida

9 \* Função do compartimento de refrigeração DESLIGADO (Férias)

2 \* Indicador de poupança de energia (visor desligado)

4 \* Tecla de definição de temperatura do compartimento de refrigeração

6 \* Tecla do módulo desodorizante

8 \* Tecla de conversão do compartimento

10 \* Tecla para repor definições da ligação sem fios

Ler primeiro a secção “Instruções de segurança”!

As funções sonoras e visuais no painel indicador irão ajudá-lo quando estiver a usar o frigorífico.

**\*Opcional:** As funções mostradas são opcionais, podem existir diferenças de forma e localização nas funções encontradas no painel indicador do seu aparelho.

## 1. Indicador da condição de erro

Este indicador deve estar ativo quando o seu frigorífico não puder realizar a refrigeração adequada no caso de algum erro no sensor. Será exibido “E” no indicador de temperatura do compartimento congelador e devem ser exibidos valores tais como 1,2,3... no indicador de temperatura do compartimento do frigorífico. Estes valores no indicador fornecem informação para o serviço autorizado sobre o erro que ocorreu. Pode ser exibido um ponto de exclamação quando colocar alimentos quentes no compartimento congelador ou manter a porta aberta durante um longo período de tempo. Isso não é uma avaria, este aviso deve ser removido quando o alimento for arrefecido ou quando qualquer tecla for premida.

## 2. Indicador de poupança de energia

### (visor desligado)

A função de poupança de energia é ativada automaticamente e o símbolo de poupança de energia acende quando a porta do produto não for aberta ou fechada durante algum período de tempo. Quando a função de poupança de energia for ativada, todos os símbolos no visor, exceto o símbolo de poupança de energia, apagar-se-ão. Quando a função de poupança de energia for ativada, ao premir qualquer tecla ou abrir a porta desativará a função de poupança de energia e os sinais do visor voltarão ao normal. A função de poupança de energia é uma função ativada de fábrica e não pode ser cancelada.

## 3. Tecla sem fios

Esta tecla é usada para ligar o seu aparelho sem fios através da aplicação móvel HomeWhiz. Se a tecla for premida durante um tempo prolongado (3 segundos) o símbolo de ligação sem fios no visor/indicador irá piscar lentamente (em intervalos de 0,5 segundos). A rede doméstica é inicializada no produto desta forma. Depois de alcançar uma ligação

sem fios com o produto, o símbolo de ligação sem fios ilumina-se continuamente. Pode ativar/desativar a ligação depois da primeira definição estar concluída premindo esta tecla. O símbolo da ligação sem fios piscará rapidamente (em intervalos de 0,2 segundos) até a ligação ser estabelecida. Quando a ligação fica ativa, o símbolo de ligação sem fios pisca continuamente. Se a ligação não puder ser estabelecida durante um longo período, verificar as suas definições de ligação e consultar a secção “Resolução de problemas”, previsto no manual do utilizador. Usar a aplicação HomeWhiz para ligação sem fios. Os passos da instalação são descritos na aplicação durante a instalação. Pode aceder à aplicação lendo o código QR disponível na etiqueta HomeWhiz no produto. A aplicação pode ser obtida a partir da App Store para os dispositivos IOS ou a partir da Play Store para dispositivos Android. Para detalhes, visitar <https://www.homewhiz.com/address>.

## 4. Tecla de definição de temperatura do

### compartimento do frigorífico

Permite a definição de temperatura para o compartimento do frigorífico. Premir a tecla irá ativar a temperatura do compartimento do frigorífico para ser definida em 8 °C, 7 °C, 6 °C, 5 °C, 4 °C, 3 °C, 2 °C e 1 °C.

## 5. Tecla de definição de temperatura do

### compartimento do congelador

A definição de temperatura é feita para o compartimento do congelador. Premir a tecla irá ativar a temperatura do compartimento do congelador para ser definido em -18 °C, -19 °C, -20 °C, -21 °C, -22 °C, -23 °C, -24 °C e 0 °C.

## 6. Tecla do módulo desodorizante

Premir esta tecla durante 3 segundos para ativar/desativar a funcionalidade desodorizante. Quando a funcionalidade desodorizante estiver ativa, o ícone do módulo desodorizante acende-se. Quando

a função está ativa, o módulo desodorizante será operado periodicamente.

## 7. Tecla de congelação rápida

Quando a tecla de congelação rápida é premida, o símbolo de congelação rápida () deve ser aceso e a função de congelação rápida é ativada. A temperatura do compartimento do congelador é definida para -27 °C. Premir a tecla de novo para cancelar a função. A função de congelação rápida será automaticamente cancelada. Para congelar uma grande quantidade de alimentos frescos, premir a tecla de congelação rápida antes de colocar os alimentos no compartimento congelador.

## 8. Tecla de conversão do

compartimento  3"

Ao premir a tecla de conversão do compartimento durante 3 segundos, o compartimento do congelador alterna respetivamente entre os modos do refrigerador, desligado e congelador. Quando funcionar como compartimento de refrigeração, a temperatura do compartimento é definida como 4 °C. No modo DESLIGADO, o indicador de temperatura do compartimento deverá exibir "-".

## 9. Tecla de função (Férias) desligar do

compartimento do frigorífico  3"

Premir a tecla durante 3 segundos para ativar a função férias. O modo de férias é ativado e o símbolo de férias fica aceso. É

exibida a expressão "- -" no indicador de temperatura do refrigerador e o compartimento do refrigerador não executa a operação de refrigeração ativa. Não é adequado manter os alimentos no compartimento de refrigeração quando esta função é ativada. Os outros compartimentos continuam a arrefecer de acordo com a temperatura definida anteriormente. Premir de novo a tecla durante 3 segundos para cancelar esta função.

## 10. Tecla para repor definições da

ligação sem fios  + 

Para repor as definições da ligação sem fios, as teclas de Congelação rápida e Ligação sem fios devem ser premidas simultaneamente durante 3 segundos. Todas as informações do utilizador registadas anteriormente são removidas num produto onde as definições de ligação sem fios são repostas/restauradas para as predefinições.

**A temperatura pode ser definida entre 1-8°**

**C para o compartimento do frigorífico e entre -24 e -15 °C para o compartimento do congelador. Os valores da temperatura ajustável podem variar desde que estejam entre estes limites de acordo com as especificações do produto.**

## 6.2 Guardar alimentos no compartimento do congelador

### Guardar alimentos no compartimento do congelador

- As temperaturas do compartimento aumentam consideravelmente se a porta do compartimento for aberta e fechada com frequência e mantida aberta durante muito tempo, isto pode reduzir a vida útil dos alimentos e fazer com que os alimentos fiquem deteriorado.
- Para não provocar alterações de odor e sabor, os alimentos devem ser armazenados em recipientes fechados.
- Para obter um arrefecimento melhor e homogéneo, colocar os alimentos separadamente de forma que o ar frio possa circular por entre os mesmos.

- Proporcionar fluxo de ar deixando um espaço entre o alimento e a parede interior. Se encostar os alimentos à parede traseira, os alimentos podem congelar.
- Levar as refeições quentes cozinhadas à temperatura ambiente, antes de as colocar no frigorífico. Em seguida, pode colocar a refeição morna nas prateleiras mais baixas do frigorífico. Colocar os alimentos quentes afastados de alimentos perecíveis.
- Prestar especial atenção para não misturar alimentos vendidos congelados com alimentos frescos.
- Descongelar os alimentos congelados no compartimento de alimentos frescos. Assim, pode arrefecer o compartimento de alimentos frescos usando alimentos congelados e poupar energia.
- O armazenamento de frutas tropicais verdes (manga, variedades de melão, mamão, papaia, banana, ananás) no frigorífico pode acelerar o processo de maturação. Isto não é recomendado porque irá provocar um tempo de armazenamento mais curto.
- Deve armazenar cebolas, alhos, gengibre e outros tubérculos em condições ambientais escuras e frias, não no frigorífico.
- Se observar que um alimento está deteriorado no frigorífico, deve deitá-lo fora e limpar os acessórios que tenham estado em contacto com o mesmo.
- Para arrefecer rapidamente as refeições como sopas e ensopados, que são cozidos em panelas grandes, pode colocá-las no frigorífico separando-os nos seus próprios recipientes rasos.
- Colocar os alimentos não embalados afastados dos ovos.
- Manter as frutas e os legumes separados e armazenar cada variedade em conjunto (por exemplo, maçãs com maçãs, cenouras com cenouras).
- Retirar os legumes verdes do saco de plástico e colocar no frigorífico depois de os envolver em papel de cozinha ou pano de secagem. Se lavar este tipo de alimentos antes de os colocar no frigorífico, lembrar-se de os secar.
- Pode criar um ambiente húmido e fornecer um fluxo de ar, mantendo frutas e legumes, que sejam propensos a secar, em sacos de plástico perfurados ou não fechados.
- Exceto nos casos em que circunstâncias extremas estão disponíveis no ambiente, se o seu produto (na tabela de valores definidos recomendados) estiver definido para os valores definidos especificados, os alimentos mantêm a frescura durante mais tempo, tanto no compartimento de produtos frescos como no compartimento do congelador.

Armazenar os alimentos em diferentes locais de acordo com suas propriedades:

| Alimento                                                                      | Localização                                                                                      |
|-------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ovos                                                                          | Prateleiras da porta                                                                             |
| Produtos láteos (manteiga, queijo)                                            | Se disponível, compartimento zero graus (para alimentos para o pequeno-almoço)                   |
| Frutos, legumes e hortaliças                                                  | Compartimento frutas-legumes, gaveta para frescos ou<br>Compartimento EverFresh+ (se disponível) |
| Carne fresca, aves, peixe, salsichas, etc. Alimentos cozinhados               | Se disponível, compartimento zero graus (para alimentos para o pequeno-almoço)                   |
| Alimentos prontos a servir, produtos embalados, alimentos enlatados e pickles | Prateleiras superiores ou prateleira da porta                                                    |
| Bebidas, garrafas, especiarias e petiscos                                     | Prateleiras da porta                                                                             |

## **Guardar alimentos no compartimento do congelador**

- Pode ativar a função de Congelação Rápida 4-6 horas antes da função de congelação e realizar um arrefecimento mais rápido.
- Levar as refeições quentes à temperatura ambiente, antes de as colocar no compartimento congelador.
- Os alimentos a serem congelados devem ser divididos em porções de acordo com o tamanho a ser consumido e congelados em embalagens separadas.
- É recomendado embalar os alimentos antes de os colocar no congelador.
- A fim de evitar a expiração do tempo de armazenamento, gravar a data de congelação, de tempo e nome do produto na embalagem de acordo com os períodos de armazenamento dos diferentes alimentos.
- Consumir rapidamente os alimentos que descongelou. Os alimentos descongelados não podem ser congelados novamente, exceto se estiverem cozinhados. Não é seguro consumir os alimentos frescos congelados de novo sem os cozinhar depois de descongelados.
- Quando congelar alimentos frescos, não deixar que fiquem em contacto com alimentos já congelados. Caso contrário, os alimentos congelados serão descongelados.

## **Armazenar alimentos que são vendidos congelados**

- Quando armazenar alimentos, deve cumprir com os períodos de tempo especificados nestas instruções.

- Para proteger a qualidade dos alimentos, manter o intervalo de tempo entre a compra e o armazenamento o mais curto possível.
- Comprar os alimentos congelados que são armazenados a  $-18^{\circ}\text{C}$  ou temperaturas inferiores.
- Evitar comprar alimentos cujas embalagens estejam cobertas de gelo, etc. Isto significa que o produto pode ter sido parcialmente descongelado e congelado novamente. A temperatura afeta a qualidade dos alimentos.
- Armazenar alimentos durante o período de tempo recomendado pelo fabricante. Retirar apenas a quantidade necessária de alimentos do congelador.
- Exceto nos casos em que circunstâncias extremas estão disponíveis no ambiente, se o seu produto (na tabela de valores definidos recomendados) estiver definido para os valores definidos especificados, os alimentos mantêm a frescura durante mais tempo, tanto no compartimento de produtos frescos como no compartimento do congelador.
- Se o compartimento de alimentos frescos estiver definido para uma temperatura mais baixa, frutas e legumes frescos podem ficar parcialmente congelados.
- Os compartimentos de duas estrelas são adequados para alimentos pré-congelados. Podem ser armazenados gelados e cubos de gelo.
- Congelar alimentos somente no compartimento de 4 estrelas.

| Carne e Peixe     |                                                           |                    | Preparação                                                                                                                | Prazo mais longo de armazenamento<br>o<br>(mês) |
|-------------------|-----------------------------------------------------------|--------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|
| Produtos de carne | Vitela                                                    | Bife               | Cortar os mesmos com 2 cm de espessura e colocar papel alumínio entre eles ou embrulhar firmemente com película aderente. | 6-8                                             |
|                   |                                                           | Assado             | Embalar os pedaços de carne num saco para congelador ou embrulhar firmemente com película aderente.                       | 6-8                                             |
|                   |                                                           | Cubos              | Em pedaços pequenos                                                                                                       | 6-8                                             |
|                   |                                                           | Panado, costeletas | Colocar papel alumínio entre as fatias cortadas ou embrulhar individualmente com película aderente.                       | 6-8                                             |
|                   | Carneiro                                                  | Costeletas         | Colocar papel alumínio entre os pedaços de carne ou embrulhar individualmente com película aderente.                      | 4-8                                             |
|                   |                                                           | Assado             | Embalar os pedaços de carne num saco para congelador ou embrulhar firmemente com película aderente.                       | 4-8                                             |
|                   |                                                           | Cubos              | Embalar a carne cortada num saco para congelador ou embrulhar firmemente com película aderente.                           | 4-8                                             |
|                   | Novilho                                                   | Assado             | Embalar os pedaços de carne num saco para congelador ou embrulhar firmemente com película aderente.                       | 8-12                                            |
|                   |                                                           | Bife               | Cortar os mesmos com 2 cm de espessura e colocar papel alumínio entre eles ou embrulhar firmemente com película aderente. | 8-12                                            |
|                   |                                                           | Cubos              | Em pedaços pequenos                                                                                                       | 8-12                                            |
|                   |                                                           | Carne cozida       | Embalar em pedaços pequenos num saco para congelação.                                                                     | 8-12                                            |
|                   | Picada                                                    |                    | Sem temperos, em sacos planos.                                                                                            | 1-3                                             |
|                   | Miúdos (pedaço)                                           |                    | Em pedaços                                                                                                                | 1-3                                             |
|                   | Salsicha fermentada - Salame                              |                    | Deve ser embalada mesmo que tenham um invólucro.                                                                          | 1-3                                             |
|                   | Presunto                                                  |                    | Colocar película aderente entre as fatias cortadas                                                                        | 2-3                                             |
| Aves e caça       | Frango e peru                                             |                    | Envolver em película aderente                                                                                             | 4-6                                             |
|                   | Ganso                                                     |                    | Envolver em película aderente (as porções não devem exceder 2,5 kg)                                                       | 4-6                                             |
|                   | Pato                                                      |                    | Envolver em película aderente (as porções não devem exceder 2,5 kg)                                                       | 4-6                                             |
|                   | Veado, coelho, cabrito                                    |                    | Envolver em película aderente (as porções não devem exceder 2,5 kg)                                                       | 6-8                                             |
| Peixe e marisco   | Peixe de água-doce (Truta, carpa, peixe-gato)             |                    | Depois de limpar bem o interior e as escamas, deve-se lavar e secar, e cortar a cauda e a cabeça quando necessário.       | 2                                               |
|                   | Peixe magro (robalo, pregado, linguado)                   |                    |                                                                                                                           | 4-6                                             |
|                   | Peixe gordo (bonito, cavala, anchova, salmonete, anchova) |                    |                                                                                                                           | 2-4                                             |
|                   | Moluscos e crustáceos                                     |                    | Limpos e em sacos                                                                                                         | 4-6                                             |
|                   | Caviar                                                    |                    | Na embalagem respetiva, num recipiente de alumínio ou de plástico                                                         | 2-3                                             |

“Os períodos especificados na tabela são baseados na temperatura de armazenamento de -18°C.”

| Frutas e vegetais     | Preparação                                                                                                | Prazo mais longo de armazenamento (mês) |
|-----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| Feijão verde e feijão | Ferver por 3 minutos após a lavagem e cortar em pedaços pequenos                                          | 10-13                                   |
| Ervilha               | Ferver por 2 minutos depois de descascar e lavar                                                          | 10-12                                   |
| Repolho               | Ferver por 1-2 minutos depois de lavar                                                                    | 6-8                                     |
| Cenoura               | Ferver por 3-4 minutos depois de lavar e cortar em pedaços                                                | 12                                      |
| Pimenta               | Ferver por 2-3 minutos depois de cortar o caule, dividir em dois e separar as sementes                    | 8-10                                    |
| Espinafre             | Ferver por 2 minutos depois de lavar e limpar                                                             | 6-9                                     |
| Alho francês          | Ferver por 5 minutos depois de cortar em pedaços                                                          | 6-8                                     |
| Couve-flor            | Ferver num pouco de água com limão por 3-5 minutos depois de separar as folhas, cortar o miolo em pedaços | 10-12                                   |
| Beringela             | Ferver por 4 minutos depois de lavar e cortar em pedaços de 2 cm                                          | 10-12                                   |
| Abóbora               | Por fervura de choque durante 2-3 minutos depois de lavar e cortar em pedaços de 2 cm                     | 8-10                                    |
| Cogumelo              | Saltear ligeiramente em óleo e espremer um limão sobre o mesmo                                            | 2-3                                     |
| Milho                 | Limpar e embalar com a espiga ou em grão                                                                  | 12                                      |
| Maçã e pera           | Ferver por 2-3 minutos depois de descascar e de cortar em fatias                                          | 8-10                                    |
| Alperce e pêssego     | Dividir ao meio e retirar os caroços                                                                      | 4-6                                     |
| Morango e framboesa   | Lavar e descascar                                                                                         | 8-12                                    |
| Fruta cozida          | Adicionar 10% de açúcar no recipiente                                                                     | 12                                      |
| Ameixa, cereja, ginja | Lavar e retirar os talos                                                                                  | 8-12                                    |

“Os períodos especificados na tabela são baseados na temperatura de armazenamento de -18°C.”

| Produtos láteos             | Preparação                                | Prazo mais longo de armazenamento (mês) | Condições de armazenamento                                                                                                                                         |
|-----------------------------|-------------------------------------------|-----------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Queijo (exceto queijo feta) | Colocar película aderente entre as fatias | 6-8                                     | Pode ser deixado na embalagem original para armazenamento de curta duração Para armazenamento de longa duração deve ser envolvido em folha alumínio ou de plástico |
| Manteiga, margarina         | Na respetiva embalagem                    | 6                                       | Na respetiva embalagem ou em recipientes de plástico                                                                                                               |

“Os períodos especificados na tabela são baseados na temperatura de armazenamento de -18°C.”

“A quantidade de alimentos frescos que podem ser congelados durante um determinado período de tempo está especificada na etiqueta de tipo.”

| Compartimento do congelador<br>Definição | Compartimento do frigorífico<br>Definição | Observações                                                                                                                                                       |
|------------------------------------------|-------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| -22°C                                    | 2°C                                       | Isto é por defeito, definições recomendadas. Esta definição é recomendada se a temperatura ambiente for inferior a 30°C.                                          |
| -22 ou -24 °C                            | 4°C                                       | Estas definições são recomendadas para temperaturas ambientes excedendo 30°C.                                                                                     |
| Congelação Rápida                        | 4°C                                       | Usar quando pretender congelar alimentos num curto espaço de tempo. Quando o processo termina, as definições do produto irão voltar à posição anterior.           |
| -18°C ou mais frio                       | 2°C                                       | Usar estas definições, se acredita que o compartimento de refrigeração não está frio o suficiente devido à temperatura ambiente ou a abertura frequente da porta. |

### Detalhes do congelador

De acordo com as normas IEC 62552, o congelador deve ter a capacidade de congelar 4,5 kg de itens alimentares a -18°C ou temperaturas inferiores em temperatura ambiente de 25°C em 24 horas por cada 100 litros do volume do compartimento do congelador.

Os produtos alimentares podem somente ser conservados por períodos prolongados a uma temperatura de ou inferior a -18°C. Pode manter os alimentos frescos durante meses (no congelador a temperaturas de ou abaixo de -18 °C).

Os produtos alimentares a congelar não devem entrar em contacto com os alimentos já congelados no seu interior para evitar uma descongelação parcial. Ferver os legumes e filtrar a água para aumentar o tempo de armazenamento congelado. Colocar os alimentos em embalagens a vácuo após a filtragem e colocar no congelador. Bananas, tomates, alface, aipo, ovos cozidos, batatas e alimentos semelhantes não devem ser congelados. No caso destes alimentos estarem congelados, somente os valores nutricionais e as qualidades de consumo serão afetadas negativamente. O apodrecimento ameaçador da saúde humana não está em questão.

### Colocar os alimentos

#### Prateleiras do compartimento do congelador:

Diferentes alimentos congelados como carne, peixe, gelado, legumes etc.

#### Prateleiras do compartimento

**refrigerador:** Alimentos dentro de recipientes, prato com tampa e caixas com tampa, ovos (em caso fechado)

#### Prateleiras da porta do compartimento

**refrigerador:** Alimentos ou bebidas pequenos e embalados

#### Gaveta para frescos:

Legumes e fruta

#### Compartimento de alimentos

**frescos:** Charcutaria (pequeno-almoço, produtos de carne a serem consumidos a curto prazo)

### 6.3 Gaveta para frescos

A gaveta para frescos do frigorífico foi projetada para manter os vegetais, preservando a humidade. Para este efeito, a circulação de ar frio é intensificada na gaveta para frescos. Manter as frutas e vegetais neste compartimento. Manter os vegetais de folhas verdes e as frutas separadamente para lhes prolongar a vida.

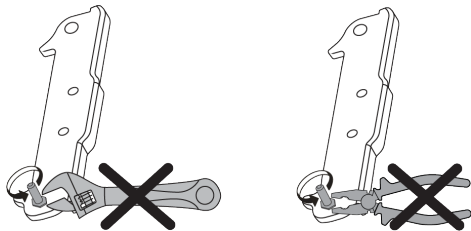
## 6.4 Zona de armazenamento de produtos láteos frios

### Gaveta de armazenamento a frio

A gaveta de armazenamento a frio pode atingir temperaturas mais baixas no compartimento mais frio. Usar esta gaveta para produtos de charcutaria (salame, salsichas, etc.) e produtos láteos que exigem condições de armazenamento mais frias ou para carne, frango ou peixe a ser consumido rapidamente. Não é adequado armazenar frutas e vegetais nesta gaveta.

## 6.5 Inverter o lado de abertura da porta

O lado de abertura da porta do seu frigorífico pode ser invertido de acordo com o local onde o vai colocar. Quando isto é necessário, deve definitivamente contactar o Serviço Autorizado mais próximo.



## 6.6 Alerta de porta aberta

O sistema de alerta de porta aberta do seu frigorífico pode diferir dependendo do modelo.

### Versão 1

Se a porta do produto se mantiver aberta durante um determinado tempo (entre 60 e 120 seg), é emitido um sinal de áudio de advertência; dependendo do modelo do produto, pode igualmente ser exibido um sinal de visual de advertência (flash de luz). Se fechar a porta do aparelho ou premir um botão no ecrã do aparelho, se houver, o som de advertência irá parar.

### Versão 2

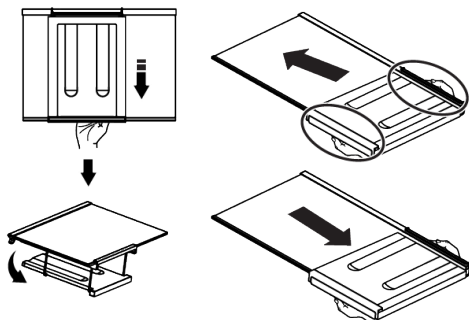
Se a porta do aparelho se mantiver aberta durante um determinado período de tempo (entre 60 e 120 seg), é emitido o alerta de porta aberta. O alerta de porta aberta é emitido gradualmente. Em primeiro lugar, começa a ser emitido uma advertência audível. Após 4 minutos, se a porta se mantiver aberta, é ativada uma advertência visual (flash de luz). O alerta de porta aberta será diferido durante um determinado período de tempo (entre 60 e 120 seg) quando for premida qualquer tecla no ecrã do produto, se existir. Depois, o processo irá iniciar-se novamente. Quando a porta do aparelho for fechada, o alerta de porta aberta será cancelado.

## 6.7 Prateleira dobrável para vinhos

Permite ao utilizador armazenar garrafas de vinho se necessário. Para usar a secção da prateleira, segurar na parte plástica e puxar suavemente a mesma para baixo. Pode agora usar a prateleira dobrável de vinhos.



Recomenda-se armazenar no máximo de 2 garrafas de vinho na prateleira dobrável para vinhos.



Para agrupar a prateleira para vinhos, em primeiro lugar, retirar a prateleira de vidro do frigorífico. Colocar a mesma na prateleira de vidro puxando a parte de plástico através das guias frontal e traseira conforme mostrado na imagem. O produto estará pronto a usar com a prateleira dobrável para vinhos.

Para retirar a prateleira dobrável para vinhos, em primeiro lugar, retirar a prateleira de vidro do frigorífico. Depois segurar a parte de plástico e puxar a mesma em qualquer direção. Pode agora usar o produto sem a prateleira dobrável para vinhos quando for necessário.

## 6.8 Substituição da lâmpada Iluminação

Contactar o Serviço Autorizado quando a lâmpada/LED usada para iluminar o seu frigorífico for para ser substituída.

A(s) lâmpada(s) usada(s) neste aparelho não pode(m) ser usada(s) para iluminação doméstica. O uso pretendido desta lâmpada é ajudar o utilizador a colocar alimentos no frigorífico/congelador com segurança e conforto.

## 7 Manutenção e limpeza

Ler primeiro a secção “Instruções de segurança”!

Antes de limpar o seu produto, deve desligar ou desativar o fusível ou ao qual está ligado.

Não colocar as mãos, pés ou objetos metálicos por baixo do frigorífico ou entre o frigorífico e o chão, por razão nenhuma. Pode ocorrer esmagamento ou alguma borda afiada pode provocar lesões pessoais.

- Não usar ferramentas afiadas ou abrasivas para limpar o produto. Não usar materiais tais como produtos de limpeza doméstica, detergentes, sabão, gás, gasolina, álcool, cera, etc.
- O pó deve ser retirado da grade de ventilação na parte traseira do produto pelo menos uma vez por ano (sem abrir a tampa). Limpar o produto com um pano seco.
- Ter cuidado para manter a tampa da lâmpada e outras peças elétricas afastadas da água.
- Limpar a porta com um pano macio e humedecido. Retirar todo o conteúdo para remover as prateleiras da porta e da estrutura. Remover as prateleiras da porta levantando-as para cima. Limpar e secar as prateleiras e, em seguida, voltar a colocá-las no lugar deslizando de cima para baixo.
- Não usar lixívia ou produtos de limpeza na superfície exterior e nas partes do produto revestidas a cromo. A lixívia dá origem a corrosão nas referidas superfícies metálicas.
- Não usar ferramentas afiadas e abrasivas, sabão, materiais de limpeza doméstica, detergentes, gás, gasolina, verniz e substâncias semelhantes para evitar a deformação e a remoção de impressões na peça de plástico. Usar água morna e um pano macio para limpar e secar.
- Nos produtos sem a funcionalidade No-Frost, podem ocorrer gotas de água e gelo com a espessura de um dedo na parede traseira do compartimento congelador. Não limpar e nunca aplicar óleos ou soluções similares.
- Usar um pano em microfibra ligeiramente humedecido para limpar a superfície exterior do produto. Esponjas e outros tipos de panos de limpeza podem causar riscos.
- Para limpar todos os componentes amovíveis durante a limpeza da superfície interior do produto, lavar esses componentes com uma solução neutra composta por sabão, água e carbonato. Lavar e secar em profundidade. Evitar o contacto da água com componentes de iluminação e o painel de controlo.
- Não usar vinagre, álcool isopropílico ou outras soluções de limpeza à base de álcool em qualquer das superfícies interiores.

### **Superfícies exteriores em aço inoxidável**

Usar um agente de limpeza não abrasivo para aço inoxidável e aplicar com um pano macio que não solte algodão. Para polir, limpar suavemente a superfície com um pano em microfibra humedecido com água e usar uma camurça para polir. Deve seguir sempre os veios do aço inoxidável.

### **Evitar odores**

O produto é fabricado livre de quaisquer materiais odoríferos. No entanto, o armazenamento inadequado dos alimentos e a limpeza incorreta das superfícies interiores pode causar odores.

## **8 Resolução de problemas**

Ler primeiro a secção "Instruções de segurança"!

Verificar esta lista antes de contactar o serviço. Ao fazê-lo poupará tempo e dinheiro. Esta lista inclui queixas frequentes que não são relacionadas com mão-de-obra ou materiais. Determinadas funções aqui referidas podem não ser aplicáveis ao seu produto.

Se o problema persistir após ter seguido as instruções nesta secção, contactar o seu vendedor ou um Serviço Autorizado. Não tentar reparar o produto.

### **O frigorífico não está a funcionar.**

- A ficha de alimentação não está totalmente encaixada. >>> Ligar a mesma para a encaixar totalmente na tomada.
- O fusível ligado à tomada para alimentar o produto ou o fusível principal rebentou. >>> Verificar o fusível.

### **A condensação na parede lateral do compartimento de refrigeração (ZONA MÚLTIPLA, CONTROLO FRIO e ZONA FLEXI)**

- A porta é aberta com demasiada frequência. >>> Ter o cuidado para não abrir a porta do produto com demasiada frequência.
- O ambiente é demasiado húmido. >>> Não instalar o produto em ambientes húmidos.

- Para evitar isto, limpar o interior com água carbonatada a cada 15 dias.
- Manter os alimentos em recipientes fechados, dado poderem surgir microorganismos a partir dos alimentos em recipientes não fechados que provocarão maus odores.
- Não manter alimentos expirados e estragados no frigorífico.

### **Proteger as superfícies de plástico**

Óleo derramado sobre superfícies de plástico pode danificar a superfície e deve ser limpo imediatamente com água morna.

- Os alimentos que contêm líquidos são mantidos em recipientes não fechados. >>> Manter os alimentos que contêm líquidos em recipientes fechados.
- A porta do produto foi deixada aberta. >>> Não manter a porta do produto aberta durante longos períodos.
- O termostato está definido para uma temperatura muito fria. >>> Definir o termostato para uma temperatura apropriada.

### **O compressor não está a funcionar.**

- No caso de uma falha repentina de energia ou de retirar a ficha de alimentação e de a voltar a colocar, a pressão do gás no sistema de refrigeração do produto não está equilibrada, o que faz acionar a proteção térmica do compressor. O produto irá arrancar depois de aproximadamente 6 minutos. Se o produto não arrancar após este período de tempo, deve contactar o serviço.
- A descongelação está ativa. >>> Isto é normal para um produto com descongelação totalmente automática. A descongelação é realizada periodicamente.
- O produto não está ligado. >>> Assegurar que o cabo de alimentação está ligado.
- A definição da temperatura está incorreta. >>> Selecionar a definição apropriada da temperatura.

- A alimentação está desligada. >>> O produto irá continuar a operar normalmente após a alimentação ser reposta.

**O ruído de funcionamento do frigorífico está aumentar quando este está a ser utilizado.**

- O desempenho de funcionamento do produto pode variar dependendo das variações da temperatura ambiente. Isto é normal e não é um mau funcionamento.

**O frigorífico funciona com demasiada frequência ou durante longos períodos.**

- O novo produto pode ser maior que o anterior. Os produtos maiores irão funcionar por períodos mais longos.
- A temperatura ambiente pode estar alta. >>> O produto funcionará normalmente por longos períodos em temperatura ambiente mais elevada.
- O produto pode ter sido ligado recentemente ou foi colocado no seu interior um produto alimentar novo. >>> O produto levará mais tempo a atingir a temperatura definida quando recentemente ligado ou foi colocado no seu interior um novo produto alimentar. Isto é normal.
- Podem ter sido colocados dentro do produto grandes quantidades de alimentos quentes. >>> Não colocar alimentos quentes dentro do produto.
- As portas foram abertas com frequência ou mantidas abertas durante longos períodos. >>> O ar quente que se desloca dentro do produto fará com que o produto funcione durante mais tempo. Não abrir as portas com demasiada frequência.
- A porta do congelador ou do refrigerador podem estar entreabertas. >>> Verificar se as portas estão totalmente fechadas.
- O produto pode estar definido para uma temperatura demasiado baixa. >>> Definir a temperatura para um valor mais alto e aguardar que o produto atinja a temperatura ajustada.

- A anilha do refrigerador ou do congelador pode estar suja, gasta, partida ou incorretamente encaixada. >>> Limpar ou substituir a junta. A anilha da porta danificada/rasgada fará com que o produto funcione durante períodos mais longos para preservar a temperatura atual.

**A temperatura do congelador é muito baixa, mas a temperatura do refrigerador é adequada.**

- A temperatura do compartimento do congelador está definida para um valor muito baixo. >>> Definir a temperatura do compartimento do congelador para um valor mais alto e verificar novamente.

**A temperatura do compartimento de refrigeração é muito baixa, mas a temperatura do congelador é adequada.**

- A temperatura do compartimento de refrigeração está definida para um valor muito baixo. >>> Definir a temperatura do compartimento de refrigeração para um valor mais alto e verificar novamente.

**Os produtos alimentares mantidos nas gavetas do compartimento do refrigerador estão congelados.**

- A temperatura do compartimento de refrigeração está definida para um valor muito baixo. >>> Definir a temperatura do compartimento de refrigeração para um valor mais alto e verificar novamente.

**A temperatura no compartimento de refrigeração ou no congelador é muito alta.**

- A temperatura do compartimento de refrigeração está definida para um valor muito alto. >>> A definição da temperatura do compartimento de refrigeração tem um efeito na temperatura do compartimento do congelador. Aguardar até que a temperatura das partes relevantes atinjam o nível suficiente alterando a temperatura do compartimento de refrigeração ou a temperatura do congelador.

- As portas foram abertas com frequência ou mantidas abertas durante longos períodos. >>> Não abrir a porta com demasiada frequência.
- A porta pode estar entreaberta. >>> Fechar totalmente a porta.
- O produto pode ter sido ligado recentemente ou foi colocado no seu interior um produto alimentar novo. >>> Isto é normal. O produto levará mais tempo a atingir a temperatura definida quando recentemente ligado ou foi colocado no seu interior um novo produto alimentar.
- Podem ter sido colocados dentro do produto grandes quantidades de alimentos quentes. >>> Não colocar alimentos quentes dentro do produto.

#### **Vibrar ou ruído.**

- A superfície não está plana ou durável >>> Se o produto vibrar quando deslocado lentamente, ajustar os suportes para equilibrar o produto. Assegurar também que o pavimento é suficientemente durável para suportar o produto.
- Quaisquer itens colocados sobre o produto podem provocar ruído. >>> Remover quaisquer itens colocados em cima do produto.
- O produto a fazer ruído de líquido a correr, a pulverizar, etc.
- Os princípios de funcionamento do produto envolvem fluxos de líquido e de gás. >>> Isto é normal e não é um mau funcionamento.

#### **Há um som de vento a soprar vindo do produto.**

- O produto usa um ventilador para o processo de refrigeração. Isto é normal e não é um mau funcionamento.

#### **Há condensação nas paredes interiores do produto.**

- O tempo húmido ou quente irá aumentar a formação de gelo ou de condensação. Isto é normal e não é um mau funcionamento.

- As portas foram abertas com frequência ou mantidas abertas durante longos períodos. >>> Não abrir as portas com demasiada frequência; se aberta, fechar a porta.
- A porta pode estar entreaberta. >>> Fechar totalmente a porta.

#### **Há condensação no exterior do produto ou entre as portas.**

- O meio ambiente pode estar húmido, o que é bastante normal no tempo húmido. >>> A condensação irá desaparecer quando a humidade é reduzida.

#### **O interior tem mau cheiro.**

- O produto não é limpo regularmente. >>> Limpar regularmente o interior usando uma esponja, água quente e água gaseificada.
- Determinados recipientes e materiais de embalagem podem provocar odores. >>> Usar recipientes e materiais de embalagem isentos de odor.
- Os alimentos foram colocados em recipientes não fechados. >>> Manter os alimentos em recipientes fechados. Podem espalhar-se microorganismos de produtos alimentares não fechados e provocarem maus odores.
- Remover do produto todos os alimentos fora de prazo ou que se encontrem estragados.

#### **A porta não está a fechar.**

- As embalagens dos alimentos podem estar a bloquear a porta. >>> Colocar noutra posição os itens que estão a bloquear as portas.
- O produto não está totalmente na posição vertical no pavimento. >>> Ajustar os suportes para equilibrar o produto.
- A superfície não está plana ou durável >>> Assegurar que a superfície está plana e é suficientemente durável para suportar o produto.

**A gaveta para frescos está encravada.**

- Os produtos alimentares podem estar em contacto com a secção superior da gaveta. >>> Reorganizar os produtos alimentares na gaveta.

**Temperatura na superfície do produto.**

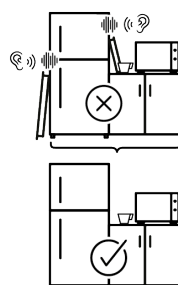
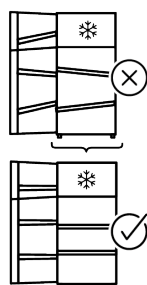
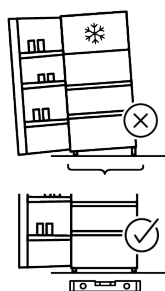
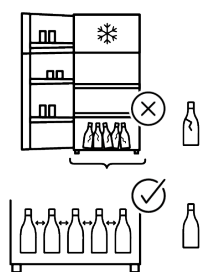
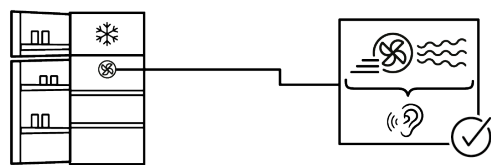
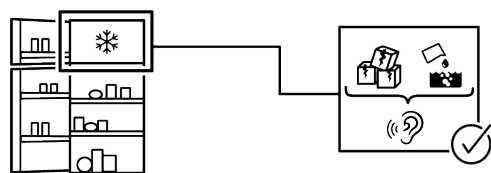
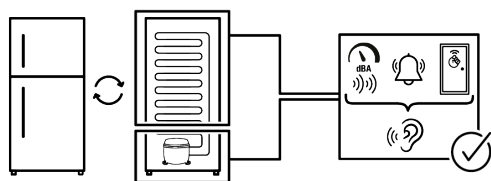
- Entre as duas portas, nos painéis laterais e na zona da grelha traseira pode ser observada uma temperatura elevada

enquanto o produto estiver em funcionamento. Isto é normal e não exige assistência.

**O ventilador continua a funcionar quando a porta é aberta.**

- O ventilador pode continua a funcionar quando a porta do congelador é aberta.

Se o problema persistir após ter seguido as instruções nesta secção, contactar o seu vendedor ou um Serviço Autorizado. Não tentar reparar o produto. Isto é normal.



## ISENÇÃO DE RESPONSABILIDADE

PT

Algumas falhas (simples) podem ser tratadas de forma adequada pelo utilizador final sem que surja qualquer problema de segurança ou de utilização não segura, desde que as mesmas sejam solucionadas dentro dos limites e de acordo com as seguintes instruções (consultar a secção “Reparação Autónoma”.

Portanto, exceto se contrariamente autorizado na secção “Reparação Autónoma” abaixo, as reparações devem ser realizadas por profissionais reparadores registados de modo a evitar problemas de segurança. Um reparador profissional registado é um reparador profissional a quem o fabricante concedeu acesso às instruções e à lista de peças de substituição deste produto de acordo com os métodos descritos na lei nos termos da Diretiva 2009/125/CE.

**No entanto, apenas o agente de reparação (ou seja, os reparadores profissionais autorizados) com quem pode entrar em contacto através do número de telefone fornecido no manual do utilizador/cartão da garantia ou através do seu revendedor autorizado que pode fornecer serviços de acordo com os termos de garantia.**

**Portanto, deve estar ciente de que as reparações feitas por reparadores profissionais (que não estejam autorizados pela )Whirlpool anulam a garantia.**

### **Reparação Autónoma**

A reparação autónoma pode ser feita pelo utilizador final no que se refere às seguintes peças de substituição: pegas da porta, dobradiça da porta, tabuleiros, cestos e vedantes da porta (também está disponível uma lista atualizada <https://parts-selfservice.europeanappliances.com> desde 1 de março de 2021).

Além disso, para garantir a segurança do produto e evitar o risco de lesões graves, a reparação autónoma referida deve ser feita seguindo as instruções do manual do utilizador para reparação autónoma ou as que estão disponíveis em [\[selfservice.europeanappliances.com\]\(https://parts-selfservice.europeanappliances.com\) . Para sua segurança, deve desligar o produto antes de tentar fazer qualquer reparação autónoma.](https://parts-</a></p></div><div data-bbox=)

As reparações e tentativas de reparação feitas pelos utilizadores finais de peças não incluídas na referida lista e/ou não seguindo as instruções nos manuais do utilizador relativamente à mesma ou que se encontram disponíveis em <https://parts-selfservice.europeanappliances.com>, podem levantar questões de segurança não atribuíveis a Whirlpool, e anularão a garantia do produto.

Portanto, é altamente recomendável que os utilizadores finais evitem tentar realizar reparações que não se enquadrem na lista mencionada de peças de substituição, e nesse caso deverão contactar com reparadores profissionais autorizados ou reparadores profissionais registados. Por outro lado, as referidas tentativas por parte dos utilizadores finais podem provocar problemas de segurança e danificar o produto e, subsequentemente, provocar incêndio, inundação, eletrocussão e ferimentos graves.

A título de exemplo, mas não limitado a, as seguintes reparações devem ser realizadas por reparadores profissionais autorizados ou reparadores profissionais registados: compressor, circuito de refrigeração, placa principal, placa do inversor, placa do visor, etc.

O fabricante/vendedor não pode ser responsabilizado em nenhuma circunstância em que os utilizadores finais não cumpram com o acima referido. A disponibilidade de peças de substituição do frigorífico que comprou é de 10 anos. Durante este período, as peças de substituição originais estarão disponíveis para o funcionamento correto do frigorífico.

A duração mínima da garantia do frigorífico que adquiriu é de 24 meses.

Este produto está equipado uma fonte de iluminação com a classe energética "G".  
A fonte de iluminação neste produto será somente substituída por um reparador profissional..

## ¡Lea primero este manual!

### Estimado cliente,

Gracias por elegir este aparato de .

Registre sus productos en [www.register10.eu](http://www.register10.eu)

Nos gustaría que usted alcanzara la eficiencia óptima de este aparato de alta calidad que fue fabricado utilizando la tecnología más avanzada. Para hacerlo, lea atentamente este manual y cualquier otra documentación suministrada antes de utilizar el aparato.

Preste atención a toda la información así como a las advertencias contenidas en el manual de usuario. Esto le permitirá protegerse a sí mismo y a su aparato contra los peligros que puedan surgir. Guarde el manual de usuario. Incluya este manual con el aparato si se lo entrega a otra persona.

**Los siguientes símbolos se utilizan en el manual del usuario y en el producto:**



**Lea el manual de instrucciones.**

|                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <p><b>SUPPLIER'S NAME</b>      <b>MODEL IDENTIFIER</b> → (*)</p> <p><b>A</b>      <b>A</b></p> | <p>Se puede acceder a la información del modelo almacenada en la base de datos del aparato ingresando al siguiente sitio web y buscando el identificador de su modelo (*) que se encuentra en la etiqueta energética.</p> <p><a href="https://eprel.ec.europa.eu/">https://eprel.ec.europa.eu/</a></p> |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## Tabla de contenidos

|          |                                                                   |           |
|----------|-------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>1</b> | <b>Instrucciones medioambientales....</b>                         | <b>54</b> |
| 1.1      | Eliminación del material de embalaje.....                         | 54        |
| <b>2</b> | <b>El Refrigerador .....</b>                                      | <b>54</b> |
| <b>3</b> | <b>Instalación .....</b>                                          | <b>54</b> |
| 3.1      | Lugar correcto para la instalación                                | 55        |
| 3.2      | Colocación de las cuñas de plástico.....                          | 55        |
| 3.3      | Ajuste de las patas.....                                          | 55        |
| 3.4      | Advertencia de superficie caliente.....                           | 55        |
| <b>4</b> | <b>Funcionamiento del producto .....</b>                          | <b>55</b> |
| <b>5</b> | <b>Preparación .....</b>                                          | <b>56</b> |
| 5.1      | Qué hacer para ahorrar energía....                                | 56        |
| 5.2      | Uso de primera vez.....                                           | 57        |
| 5.3      | Clase climática y definiciones.....                               | 57        |
| <b>6</b> | <b>Uso de su electrodoméstico .....</b>                           | <b>58</b> |
| 6.1      | Panel de Control del Producto.....                                | 58        |
| 6.2      | Almacenamiento de alimentos en el compartimento de la nevera..... | 60        |
| 6.3      | Cajón de frutas y verduras.....                                   | 65        |
| 6.4      | Área de almacenamiento en frío de productos lácteos .....         | 65        |
| 6.5      | Inversión del lado de apertura de la puerta .....                 | 66        |
| 6.6      | Alarma de puerta abierta .....                                    | 66        |
| 6.7      | Botellero plegable.....                                           | 66        |
| 6.8      | Sustitución de la lámpara de iluminación .....                    | 66        |
| <b>7</b> | <b>Mantenimiento y limpieza .....</b>                             | <b>67</b> |
| <b>8</b> | <b>Solución de problemas.....</b>                                 | <b>68</b> |

## 1 Instrucciones medioambientales

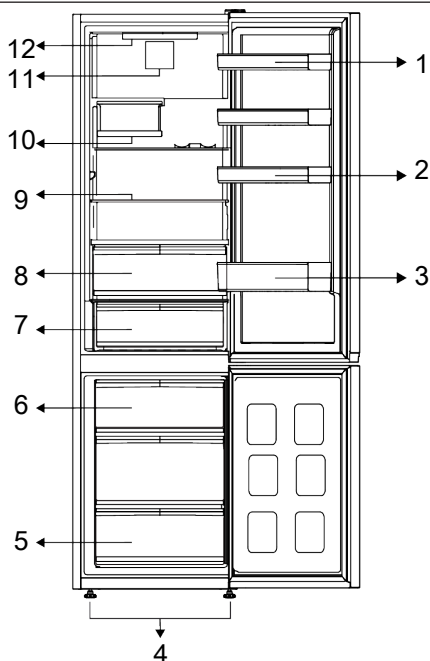
### 1.1 Eliminación del material de embalaje

El material de envasado es reciclable y está marcado con el símbolo de reciclaje ♻️.

Por lo tanto, las distintas partes del envase deben eliminarse de forma responsable y respetando plenamente la normativa de las autoridades locales en materia de eliminación de residuos.

ES

## 2 El Refrigerador



- 1 \* Estantes de puerta ajustables
- 3 \* Botellero
- 5 \* Compartimento congelador
- 7 \* Cajón de almacenamiento en frío
- 9 \* Estantes ajustables
- 11 \* Ventilador

- 2 \* Hueveras
- 4 \* Patas delanteras ajustables
- 6 \* Cubitera
- 8 \* Cajón de frutas y verduras
- 10 \* Cubo de vino plegable
- 12 \* Lámpara de iluminación

**\*Opcional:** Las imágenes de este manual de usuario son esquemáticas; es posible que no coincidan exactamente con su pro-

ducto. Si el aparato no contiene las partes pertinentes, entonces la información pertenece a otros modelos.

## 3 Instalación

¡Primero lea la sección de "Instrucciones de Seguridad"!

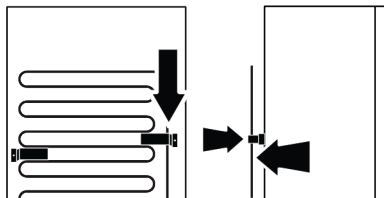
### 3.1 Lugar correcto para la instalación

Contacte con el servicio técnico autorizado para la instalación del aparato. Para preparar el aparato para la instalación, consulte la información en el manual del usuario y asegúrese de que los servicios de electricidad y agua sean los necesarios. De lo contrario, llame a un electricista y plomero para organizar los servicios públicos según sea necesario.

- Coloque el producto en una superficie plana para evitar vibraciones
- Coloque el aparato al menos a 30 cm de distancia del calentador, estufa o fuentes de calor y por lo menos a 5 cm de distancia de hornos eléctricos.
- Al colocar dos frigoríficos en posición adyacente, deje al menos 4 cm de distancia entre las dos unidades.
- Mantenga el aparato lejos de la luz solar directa y en un lugar seco.
- Su aparato requiere una circulación de aire adecuada para funcionar eficientemente. Si el aparato va a ser colocado en un hueco, recuerde dejar al menos 5 cm de espacio entre el aparato y el techo, la pared trasera y las paredes laterales.
- Compruebe si el componente de protección de la parte trasera se encuentra colocado en su lugar (en caso de ser suministrado con el aparato).
- Si el componente no está disponible, o si se pierde o se cae, coloque el aparato de manera que quede un espacio libre, de al menos 5 cm, entre la superficie trasera del aparato y la pared de la habitación. El espacio libre en la parte trasera es importante para el funcionamiento eficiente del aparato.

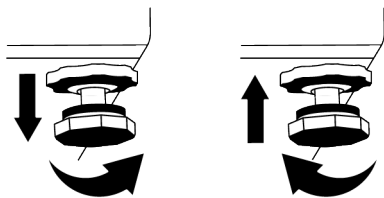
### 3.2 Colocación de las cuñas de plástico

El condensador del frigorífico está situado en la parte trasera. Para minimizar el consumo de energía y aumentar la eficiencia energética, la parte superior e inferior del condensador deben tirarse hacia atrás y fijarse como se muestra en la imagen. Cuando se tira del condensador hacia atrás, los soportes se bloquean y la posición del condensador queda asegurada.



### 3.3 Ajuste de las patas

Si el aparato no está en una posición equilibrada, ajuste las patas delanteras ajustables girándolas hacia la derecha o hacia la izquierda.



### 3.4 Advertencia de superficie caliente

En las paredes laterales de su aparato existen tubos de enfriamiento para mejorar el sistema de refrigeración. Es posible que el fluido a alta presión fluya a través de estas superficies y ocasione superficies calientes en las paredes laterales. Esto es normal y no requiere servicio.

## 4 Funcionamiento del producto

¡Primero lea la sección de "Instrucciones de Seguridad"!

- El aparato se utilizará solamente para almacenar alimentos.

- Cierre la válvula de agua si estará fuera de casa (por ejemplo, de vacaciones) y no utilizará el IceMatic o el dispensador

de agua durante un largo período de tiempo. En caso contrario, pueden producirse fugas de agua.

### Desenchufar el aparato

- Retire la comida para evitar olores.

## 5 Preparación

¡Primero lea la sección de "Instrucciones de Seguridad"!

### 5.1 Qué hacer para ahorrar energía

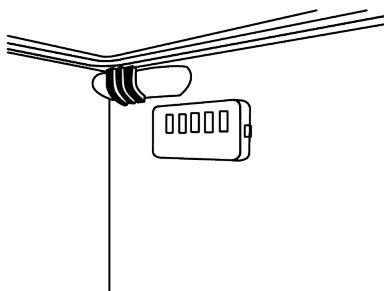
- Este aparato de refrigeración no está diseñado para ser utilizado como un aparato empotrado.
- Al cargar los alimentos, deje suficiente espacio en el interior del frigorífico para permitir una circulación de aire adecuada para la refrigeración.
- Como el aire caliente y húmedo no penetra directamente en su aparato cuando las puertas no están abiertas, su aparato se optimiza en condiciones suficientes para proteger su comida. En estas circunstancias, las funciones y los componentes como el compresor, el ventilador, la calefacción, el desescarche, la iluminación, la pantalla, etc., funcionarán según las necesidades consumiendo el mínimo de energía.
- En caso de que haya varias opciones, los estantes de cristal deben colocarse de forma que las salidas de aire en la pared trasera no queden bloqueadas y, preferiblemente, de forma que las salidas de aire queden por debajo del estante de cristal. Esta combinación podría ayudar a mejorar la distribución del aire y la eficiencia energética.
- Se recomienda enfáticamente usar el cajón de abajo cuando se almacene.
- Para un rendimiento óptimo, se puede utilizar la Congelación Rápida (si está disponible), 24 horas antes de introducir los alimentos frescos en el congelador.
- En la mayoría de los casos, 24 horas son suficientes para la función de Congelación Rápida después de introducir alimentos frescos en el congelador. Trans-

- Espere a que se derrita el hielo, limpie el interior y déjelo secar, deje las puertas abiertas para no dañar los plásticos internos de la carrocería.

ES

currido un tiempo, la función de congelación rápida se desactivará automáticamente.

- Cuando se congela una pequeña cantidad de alimentos, la función de Congelación Rápida puede desactivarse pasado un tiempo para garantizar el ahorro de energía.
- Dependiendo de las características del aparato, descongelar los alimentos congelados en el frigorífico garantizará el ahorro energético y preservará la calidad de los alimentos.
- Para cargar la máxima cantidad de alimentos en el congelador de su frigorífico, se deben sacar los cajones superiores y colocar los alimentos en los estantes de alambre/vidrio.
- Coloque los alimentos como se muestra a continuación, manteniendo una distancia con el sensor de temperatura del compartimento del refrigerador. Si están en contacto con el sensor, el consumo de energía del aparato puede aumentar



- Para garantizar el ahorro de energía y proteger los alimentos en mejores condiciones los alimentos se almacenarán en los cajones del frigorífico.
- Los paquetes de alimentos no deben estar en contacto directo con el sensor de temperatura ubicado en el compartimento del congelador.

## 5.2 Uso de primera vez

Antes de usar el frigorífico, asegúrese de que se hayan realizado los preparativos necesarios de acuerdo con las instrucciones de las secciones "Información de seguridad" e "Instalación».

- Espere al menos 2 horas antes de poner en marcha el aparato, para garantizar la total eficacia de la refrigeración.
- Mantenga el aparato en funcionamiento sin colocar nada de comida dentro durante 6 horas y no abra la puerta en lo posible.
- El cambio de temperatura causado por abrir y cerrar la puerta mientras se usa el aparato normalmente puede provocar condensación en los estantes de la puerta/cuerpo y la cristalería colocada en el producto.
- Un sonido se escuchará cuando el compresor esté activado. Es normal que el aparato haga ruido incluso si el compresor no está funcionando, ya que el líquido y el gas pueden estar comprimidos en el sistema de refrigeración.
- Es normal que los bordes delanteros del refrigerador se sientan cálidos. Estas áreas están diseñadas para calentarse con el fin de evitar la condensación

- Para algunos modelos, el panel indicador se apaga automáticamente 1 minuto después de que se cierra la puerta. Se reactivará cuando se abra la puerta o se presione cualquier botón.

## 5.3 Clase climática y definiciones

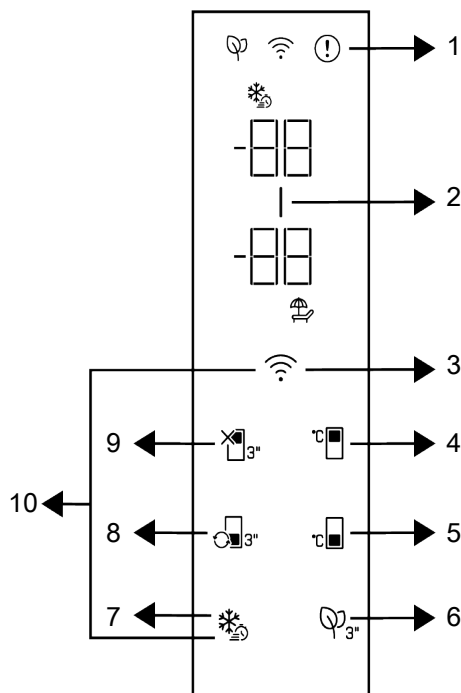
Consulte la clase climática en la placa de características de su dispositivo. Una de las siguientes informaciones es aplicable a su dispositivo según la clase climática.

- **Número de serie:** Clima templado a largo plazo: Este dispositivo de refrigeración está diseñado para su uso a temperaturas ambiente entre 10 °C y 32 °C.
- **NORTE:** Clima templado: Este dispositivo de refrigeración está diseñado para su uso a temperaturas ambiente entre 16°C y 32 °C.
- **ST:** Clima subtropical: Este dispositivo de refrigeración está diseñado para su uso a temperaturas ambiente entre 16°C y 38°C.
- **T:** Clima tropical: Este dispositivo de refrigeración está diseñado para su uso a temperaturas ambiente entre 16°C y 43°C.

## 6 Uso de su electrodoméstico

### 6.1 Panel de Control del Producto

ES



1 \* Indicador de estado de error

3 \* Botón de Conexión Inalámbrica

5 \* Tecla de Ajuste de Temperatura de Congelador

7 \* Botón de Congelación Rápida

9 \* Función de apagado del compartimento frigorífico (vacaciones)

2 \* Indicador de Ahorro Energético (Pantalla Apagada)

4 \* Tecla para el ajuste de la temperatura del compartimento frigorífico

6 \* Tecla del módulo antiolores

8 \* Tecla de conversión de compartimento

10 \* Tecla para restablecer la configuración de conexión inalámbrica

¡Primero lea la sección de "Instrucciones de Seguridad"!

Las funciones audiovisuales del panel de indicadores le ayudarán a usar el frigorífico.

**\*Opcional:** Las funciones mostradas son opcionales, puede haber diferencias de forma y ubicación en las funciones que se encuentran en el indicador de su aparato.

## 1. Indicador de avería

En caso de que el frigorífico no enfríe lo suficiente, o de que se produzca un error en el sensor, este indicador se activará. Se mostrará "E" en el indicador de temperatura del congelador, y cifras como 1,2,3... se mostrarán en el indicador de temperatura del frigorífico. Estas cifras le informan al servicio autorizado sobre el error producido. Es posible que aparezca un signo de exclamación cuando se coloquen alimentos calientes en el congelador, o cuando se deje la puerta abierta durante mucho tiempo. Este no es un fallo, esta advertencia desaparecerá cuando los alimentos se enfríen o cuando la tecla se pulsa.

## 2. Indicador de ahorro energético (pantalla apagada)

El ahorro energético se activará automáticamente, mostrándose el símbolo correspondiente, cuando no se abra ni se cierre la puerta del aparato durante cierto tiempo. Al activar esta función, se apagará todos los símbolos de la pantalla, excepto el de ahorro energético. Cuando la función de ahorro de energía está activada, al pulsar cualquier tecla o abrir la puerta se desactivará la función de ahorro de energía y las señales de visualización volverán a la normalidad. La función de ahorro de energía se activa en la fábrica y no se puede cancelar.

## 3. Botón de Conexión Inalámbrica

Este botón se utiliza para conectarse de forma inalámbrica a su electrodoméstico a través de la aplicación móvil HomeWhiz. Si se pulsa el botón durante un tiempo prolongado (3 segundos), el símbolo de conexión en la pantalla o indicador parpadeará lentamente (en intervalos de 0,5 segundos). La red del hogar se inicializa en el aparato de esta manera. Una vez conseguida la conexión inalámbrica con el producto, el símbolo de conexión inalámbrica se ilumina continuamente. Puede activar/desactivar la conexión después de la primera configuración pulsando esta tecla. El símbolo de conexión inalámbrica parpadeará rápidamente

(a intervalos de 0,2 segundos) hasta que se establezca la conexión. Cuando la conexión se activa, el símbolo de conexión inalámbrica parpadea continuamente. En caso de que la conexión no se pueda establecer durante un período prolongado, compruebe la configuración de la conexión y consulte la sección "Solución de problemas" del manual del usuario. Utilice la aplicación HomeWhiz para la conexión inalámbrica. Los pasos de instalación se describen en la aplicación durante la instalación. Es posible que acceda a la aplicación leyendo el código QR disponible en la etiqueta de HomeWhiz del aparato. La aplicación se puede obtener en App Store para dispositivos IOS o en Play Store para dispositivos Android. Para obtener más información, visite <https://www.homewhiz.com/address>.

## 4. Tecla de configuración de la temperatura del frigorífico

Permite ajustar la temperatura del frigorífico. Al presionar la tecla, la temperatura del frigorífico se configurará en 8 °C, 7 °C, 6 °C, 5 °C, 4 °C, 3 °C, 2 °C y 1 °C.

## 5. Botón de ajuste de temperatura del congelador

El ajuste de la temperatura se hace para el congelador. Al presionar la tecla, la temperatura del congelador se configurará en -18 °C, -19 °C, -20 °C, -21 °C, -22 °C, -23 °C y -24 °C.

## 6. Clave del módulo antiolores

Pulse esta tecla durante 3 segundos para activar/desactivar la función antiolores. Mientras la función antiolor está activa, el icono del módulo antiolores está iluminado. Cuando la función está activa, el módulo antiolores se activará periódicamente.

## 7. Tecla de Congelación Rápida

Cuando se pulsa la tecla de congelación rápida, se iluminará el símbolo de congelación rápida y se activará la función de congelación rápida. La temperatura de congelación está ajustada a -27 °C. Pulse de nuevo la tecla para cancelar la función. La

función de congelación rápida se cancelará automáticamente después de un tiempo. Para congelar una gran cantidad de alimentos frescos, pulse tecla de congelación rápida antes de colocar éstos en el congelador.

## 8. Tecla de conversión de compartimentos

Cuando se pulsa la tecla de conversión de compartimentos durante 3 segundos, el congelador cambia entre los modos de refrigeración, apagado y congelación respectivamente. Cuando funciona como compartimento de refrigeración, la temperatura del compartimento se ajusta a 4 °C. En el modo OFF, el indicador de temperatura del compartimento mostrará "- -".

## 9. Tecla de Apagado de Compartimento Frigorífico (Vacaciones)

Pulse la tecla durante 3 segundos para activar la función de vacaciones. El modo de vacaciones se activa y se ilumina el símbolo de vacaciones. La expresión "- -" aparece en el indicador de temperatura del compartimento del refrigerador y el compartimento del refrigerador no realiza una operación de

refrigeración activa. No es adecuado mantener la comida en el frigorífico cuando esta función está activada. El resto de compartimentos seguirá enfriando de acuerdo con las temperaturas ajustadas anteriormente. Pulse otra vez la tecla durante 3 segundos para cancelar esta función.

## 10. Tecla para restablecer la configuración de la conexión inalámbrica +

Para restablecer los ajustes de conexión inalámbrica, las teclas de congelación rápida y conexión inalámbrica deben pulsarse simultáneamente durante 3 segundos. Al restablecer/restaurar la configuración de la conexión inalámbrica a los valores predeterminados toda la información del usuario registrada anteriormente se elimina.

**Se puede ajustar la temperatura entre 1 y 8°C para el frigorífico, y entre -24 y -15°C para el congelador. Los valores de temperatura ajustables pueden variar siempre que estén dentro de estos rangos según las especificaciones del producto.**

## 6.2 Almacenamiento de alimentos en el compartimento de la nevera

### Almacenamiento de alimentos en el compartimento de la nevera

- La temperatura del compartimento aumenta considerablemente si la puerta del compartimento se abre y se cierra con frecuencia y se mantiene abierta durante mucho tiempo, lo que puede reducir la vida útil de los alimentos y hacer que se estropeen.
- Para que no se produzcan cambios de olor y sabor, los alimentos deben almacenarse en los recipientes cerrados.
- Para conseguir un enfriamiento mejor y homogéneo, coloque los alimentos por separado de forma que el aire frío pueda circular por ellos.
- Proporcione un flujo de aire dejando un espacio entre los alimentos y la pared interna. Si apoya los alimentos contra la pared posterior, éstos pueden congelarse.
- Lleve los alimentos calientes cocinados a la temperatura ambiente antes de colocarlos en el refrigerador. A continuación, puede colocar la comida tibia en los estantes inferiores de su refrigerador. Coloque los alimentos calientes lejos de los perecederos.
- Sobre todo, preste atención a no mezclar los alimentos que se venden como congelados con los frescos.
- Descongele los alimentos congelados en el compartimento de alimentos frescos. De este modo, podrá enfriar el compartimento de alimentos frescos con los congelados y ahorrar energía.

- Almacenar las frutas tropicales no maduras (mango, variedades de melón, papa-ya, plátano, piña) en el refrigerador puede acelerar el proceso de maduración. Esto no es recomendable porque acortaría el tiempo de almacenamiento.
- Las cebollas, los ajos, los jengibres y otras hortalizas de raíz deben almacenarse en condiciones de oscuridad y en cámaras frigoríficas, no en el refrigerador.
- Si observa que un alimento se ha estropeado en el refrigerador, tire ese alimento y limpie los accesorios que hayan estado en contacto con él.
- Para enfriar rápidamente las comidas como sopas y guisos, que se cocinan en las ollas grandes, puedes ponerlas en la re- frigerador separándolas en sus propios recipientes poco profundos.
- Coloque los alimentos sin empaquetar lejos de los huevos.
- Guarda las frutas y verduras por separa- do y almacena cada variedad junta (por ejemplo; las manzanas con las manza- nas, las zanahorias con las zanahorias)
- Saca las verduras verdes de la bolsa de plástico y colócalas en el refrigerador después de envolverlas en una toalla de papel o un paño para secarlas. Si lava es- te tipo de alimentos antes de meterlos en la refrigerador, recuerde secarlos.
- Puede crear un ambiente húmedo y pro- porcionar un flujo de aire guardando las frutas y verduras, que son propensas a secarse, en las bolsas de plástico perfo- radas o sin cerrar.
- Excepto en los casos en los que se den circunstancias extremas en el entorno, si su aparato (en la tabla de valores reco- mendados) está ajustado a los valores de ajuste especificados, los alimentos mantienen su frescura durante más tiem- po tanto en el compartimento de apara- tos frescos como en el del congelador.

| Almacene los alimentos en los diferentes lugares según sus propiedades:               |                                                                                   |
|---------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Alimentos                                                                             | Ubicación                                                                         |
| Huevo                                                                                 | Estante de puerta                                                                 |
| Productos lácteos (mantequilla, queso)                                                | Si está disponible, compartimento de grado cero (pa-<br>ra alimentos de desayuno) |
| Frutas, verduras y hortalizas                                                         | Compartimento para frutas y verduras, cajón de ver-<br>duras o                    |
|                                                                                       | Compartimento EverFresh+ (si está disponible)                                     |
| Carne fresca, aves, pescado, embutidos, etc. Alimentos coci-<br>nados                 | Si está disponible, compartimento de grado cero (pa-<br>ra alimentos de desayuno) |
| Alimentos listos para servir, aparatos envasados, alimentos<br>enlatados y encurtidos | Estantes superiores o estante de la puerta                                        |
| Bebidas, botellas, especias y aperitivos                                              | Estante de puerta                                                                 |

**Almacenamiento de alimentos en el com-  
partimento del congelador**

- Puede activar la función de congelación rápida 4-6 horas antes de la función de congelación y realizar un enfriamiento más rápido.
- Lleve las comidas calientes a la tempera- tura ambiente antes de colocarlas en el compartimiento del congelador.
- Los alimentos que se van a congelar de- ben dividirse en porciones según el tama- ño que se va a consumir, y congelarse en paquetes separados.
- Se recomienda empaquetar los alimen- tos antes de colocarlos en el congelador.
- Para evitar la caducidad del tiempo de al- macenamiento, escriba en el envase la fecha de congelación, la hora y el nombre del aparato según los tiempos de alma- cenamiento de los diferentes alimentos.

- Consuma rápidamente los alimentos que haya descongelado. Los alimentos descongelados no pueden volver a congelarse si no se cocinan. No es seguro consumir los alimentos frescos recongelados sin cocinar una vez descongelados.
- Al congelar alimentos frescos, no los ponga en contacto con alimentos ya congelados. De lo contrario, los alimentos congelados se descongelarán.

### **Guardar comida ya congelada**

- Al guardar la comida, respete las indicaciones de tiempo de estas instrucciones.
- Para proteger la calidad de los alimentos, mantenga el intervalo de tiempo entre la transacción de compra y el almacenamiento lo más corto posible.
- Compre los alimentos congelados que se almacenan a  $-18^{\circ}\text{C}$  o a temperaturas inferiores.
- Evite comprar alimentos cuyos envases estén cubiertos de hielo, etc. Esto significa que el aparato podría estar parcial-

mente descongelado y vuelto a congelar. La temperatura influye en la calidad de los alimentos.

- Guarde la comida durante el tiempo recomendado por el fabricante. Saque del congelador sólo los alimentos que necesite.
- Excepto en los casos en los que se den circunstancias extremas en el entorno, si su aparato (en la tabla de valores recomendados) está ajustado a los valores de ajuste especificados, los alimentos mantienen su frescura durante más tiempo tanto en el compartimento de aparatos frescos como en el del congelador.
- Si el compartimento de aparatos frescos se ajusta a una temperatura más baja, las frutas y verduras frescas pueden congelarse parcialmente.
- Los compartimentos de dos estrellas son adecuados para alimentos precongelados. Se pueden almacenar helados y cubitos de hielo.
- Congele los alimentos solo en el compartimento de 4 estrellas.

| Carne y Pescado                   |                                                                   |                   | Preparación                                                                                                                       | Tiempo máximo de almacenamiento (mes) |
|-----------------------------------|-------------------------------------------------------------------|-------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|
| Productos cárnicos                | Ternera                                                           | Carne de res      | Cortarlos en grosor de 2 cm y colocar papel de aluminio entre ellos o envolverlos herméticamente con película estirable.          | 6-8                                   |
|                                   |                                                                   | Asado             | Embalar los trozos de carne en bolsas de refrigerador o envolverlos herméticamente con película estirable                         | 6-8                                   |
|                                   |                                                                   | Cubos             | En piezas pequeñas                                                                                                                | 6-8                                   |
|                                   |                                                                   | Milanesa, chuleta | Colocar papel de aluminio entre rodajas cortadas o envolver cada una de ellas con película estirable                              | 6-8                                   |
|                                   | Carne de cordero                                                  | Chuletas          | Colocar papel de aluminio entre piezas de carne o envolver cada una de ellas con película estirable                               | 4-8                                   |
|                                   |                                                                   | Asado             | Embalar los trozos de carne en bolsas de refrigerador o envolverlos herméticamente con película estirable                         | 4-8                                   |
|                                   |                                                                   | Cubos             | Embalar carne machacada en una bolsa de congelador o envolverla herméticamente con película estirable                             | 4-8                                   |
|                                   | Carne de res                                                      | Asado             | Embalar los trozos de carne en bolsas de refrigerador o envolverlos herméticamente con película estirable                         | 8-12                                  |
|                                   |                                                                   | Carne de res      | Cortarlos en grosor de 2 cm y colocar papel de aluminio entre ellos o envolverlos herméticamente con película estirable.          | 8-12                                  |
|                                   |                                                                   | Cubos             | En piezas pequeñas                                                                                                                | 8-12                                  |
|                                   |                                                                   | Carne hervida     | Embalar como pequeñas cantidades en bolsas de refrigerado.                                                                        | 8-12                                  |
|                                   | Carne picada                                                      |                   | Sin sazonar, en bolsas planas                                                                                                     | 1-3                                   |
|                                   | Asadura (pieza)                                                   |                   | En piezas                                                                                                                         | 1-3                                   |
|                                   | Salchicha fermentada - Salami                                     |                   | Debe estar envasado aunque tenga su propia cubierta.                                                                              | 1-3                                   |
|                                   | Jamón                                                             |                   | Colocar papel de aluminio entre las rodajas cortadas                                                                              | 2-3                                   |
| Aves de corral y animales de caza | Pollo y Pavo                                                      |                   | Envolver en papel de aluminio                                                                                                     | 4-6                                   |
|                                   | Ganso                                                             |                   | Envolver en papel de aluminio (las porciones no deben superar los 2,5 kg)                                                         | 4-6                                   |
|                                   | Pato                                                              |                   | Envolver en papel de aluminio (las porciones no deben superar los 2,5 kg)                                                         | 4-6                                   |
|                                   | Ciervo, Conejo, Corzo                                             |                   | Envolver en papel de aluminio (las porciones no deben superar los 2,5 kg, y sus huesos deben estar apartados)                     | 6-8                                   |
| Pescado y Marisco                 | Pescado de agua dulce (Trucha, Carpa, Grulla, Bagre)              |                   | Tras limpiar a fondo el interior y las escamas, se debe lavar y secar, y cortar las partes de cola y cabeza cuando sea necesario. | 2                                     |
|                                   | Pescado magro (Róbalo, Rombo, Lenguado)                           |                   |                                                                                                                                   | 4-6                                   |
|                                   | Pescado graso (Bonito, Mackerel, Pescado Azul, Salmonete, Anchoa) |                   |                                                                                                                                   | 2-4                                   |
|                                   | Mariscos                                                          |                   | Limpiado y en bolsas                                                                                                              | 4-6                                   |
|                                   | Caviar                                                            |                   | En su paquete, en contenedor de aluminio o de plástico                                                                            | 2-3                                   |

" Los tiempos de almacenamiento especificados en la tabla se basan en la temperatura de almacenamiento de -18°C. "

| Frutas y Vegetales            | Preparación                                                                                                 | Tiempo máximo de almacenamiento (mes) |
|-------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|
| Judía y Judía trepadora       | Hervir y pasar por agua con cubitos de hielo durante 3 minutos después de lavar y cortar en pequeñas piezas | 10-13                                 |
| Guisante                      | Hervir y pasar por agua con cubitos de hielo durante 2 minutos después de limpiar y lavar                   | 10-12                                 |
| Repollo                       | Hervir y pasar por agua con cubitos de hielo durante 1-2 minutos después de limpiar                         | 6-8                                   |
| Zanahoria                     | Hervir y pasar por agua con cubitos de hielo durante 3-4 minutos después de limpiar y cortar en piezas      | 12                                    |
| Pimiento                      | Hervir 2-3 minutos después de cortar, partir en dos y limpiar las semillas                                  | 8-10                                  |
| Espinacas                     | Hervir y pasar por agua con cubitos de hielo durante 2 minutos después de lavar y limpiar                   | 6-9                                   |
| Puerro                        | Hervir y pasar por agua con cubitos de hielo durante 5 minutos después de cortar                            | 6-8                                   |
| Coliflor                      | Hervir y pasar por agua con cubitos de hielo y limón durante 3-5 minutos después de cortar en piezas        | 10-12                                 |
| Berenjena                     | Hervir y pasar por agua con cubitos de hielo durante 4 minutos después de lavar y cortar en piezas de 2cm   | 10-12                                 |
| Chayote                       | Hervir y pasar por agua con cubitos de hielo durante 2-3 minutos después de lavar y cortar en piezas de 2cm | 8-10                                  |
| Seta                          | Saltear levemente en aceite y exprimir limón                                                                | 2-3                                   |
| Maíz                          | Limpiar y envasando en mazorca o granulado                                                                  | 12                                    |
| Manzana y Pera                | Hervir y pasar por agua con cubitos de hielo durante 2-3 minutos después de pelar y cortar                  | 8-10                                  |
| Albaricoque y Melocotón       | Partir por la mitad y quitar las semillas                                                                   | 4-6                                   |
| Fresa y Frambuesa             | Lavar y desgranar                                                                                           | 8-12                                  |
| Fruta cocida                  | Añadir un 10% de azúcar en el recipiente                                                                    | 12                                    |
| Ciruela, Cereza, Cereza Agria | Lavar y desgranar los tallos                                                                                | 8-12                                  |

" Los tiempos de almacenamiento especificados en la tabla se basan en la temperatura de almacenamiento de -18°C. "

| Productos Lácteos          | Preparación                                 | Tiempo Mínimo de Almacenamiento (Mes) | Condiciones de Almacenamiento                                                                                                                                         |
|----------------------------|---------------------------------------------|---------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Queso (excepto queso feta) | Colocar papel de aluminio entre las rodajas | 6-8                                   | Puede permanecer en su envase original para almacenamiento a corto plazo. Para almacenamiento a largo plazo se debe envolver también en papel de aluminio o plástico. |
| Mantequilla, margarina     | En su propio envase                         | 6                                     | En su propio envase o en envases de plástico                                                                                                                          |

" Los tiempos de almacenamiento especificados en la tabla se basan en la temperatura de almacenamiento de -18°C. "

"La cantidad de alimentos frescos que pueden congelarse durante un determinado periodo de tiempo se especifica en la etiqueta del tipo".

| Compartimento de Congelador Configuración | Frigorífico Configuración | Observaciones                                                                                                                             |
|-------------------------------------------|---------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| -22°C                                     | 2°C                       | Este es el ajuste predeterminado y recomendado. Este ajuste se recomienda si la temperatura ambiente es inferior a 30°C.                  |
| -22 °C o -24 °C                           | 4°C                       | Estos ajustes se recomiendan para temperaturas superiores a 30°C.                                                                         |
| Congelación Rápida                        | 4°C                       | Úselo cuando desee congelar su comida en poco tiempo. Cuando el proceso termine, los ajustes del aparato volverán a la posición anterior. |
| -18°C o más frío                          | 2°C                       | Utilice estos ajustes si cree que el frigorífico no enfría bien por la temperatura ambiente o por abrir la puerta con frecuencia.         |

Detalles del congelador

Según la norma IEC 62552, el congelador debe tener capacidad para congelar 4,5 kg de alimentos a -18°C o a temperaturas inferiores a 25°C de temperatura ambiente en 24 horas por cada 100 litros de volumen del compartimento de congelación.

Los alimentos solo se pueden conservar durante períodos prolongados a una temperatura inferior o igual a -18 °C.

Puede mantener los alimentos frescos durante meses (en el congelador a temperaturas inferiores a -18 °C).

Los alimentos a congelar no deben ponerse en contacto con los alimentos ya congelados en el interior para evitar la descongelación parcial.

Hierva las vegetales y filtre el agua para prolongar el tiempo de almacenamiento congelado. Coloque los alimentos en envases herméticos después de la filtración y en el congelador. Los plátanos, tomates, lechuga, apio, huevos, patatas y alimentos similares no se deben congelar. En caso de que estos alimentos se congelen, sólo se verán afectados negativamente los valores nutricionales y las cualidades alimentarias. No se trata de una putrefacción que ponga en peligro la salud humana.

Colocación de los alimentos

**Estantes del congelador:**diferentes alimentos congelados como carne, pescado, helados, verduras, etc.

**Estantes del frigorífico:**alimentos dentro de ollas, platos con tapa, huevos (en caja con tapa)

**Estantes de la puerta del frigorífico:**alimentos o bebidas pequeños y envasados

**Cajón de verduras:**verduras y frutas

**Compartimento de alimentos frescos:**alimentos delicatessen (alimentos para el desayuno, aparatos cárnicos para consumir en poco tiempo)

6.3 Cajón de frutas y verduras

El cajón para verduras del frigorífico está diseñado para mantener las verduras frescas preservando su humedad. Para ello, se intensifica la circulación de aire frío en el cajón. Mantenga las frutas y vegetales en este compartimento. Mantenga las vegetales y frutas de hojas verdes por separado para prolongar su vida.

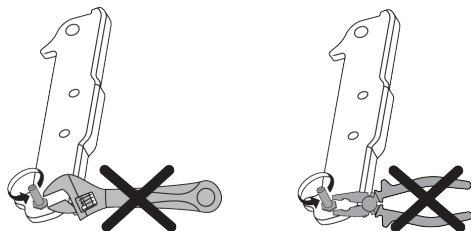
6.4 Área de almacenamiento en frío de productos lácteos

Cajón de almacenamiento en frío

El cajón de almacenamiento en frío puede alcanzar temperaturas más bajas en el compartimento frigorífico. Utilice este cajón para productos delicatessen (salami, salchichas, etc.) y productos lácteos que requieran condiciones de conservación más frías, o para carne, pollo o pescado de consumo rápido. No es adecuado almacenar frutas y verduras en este cajón.

## 6.5 Inversión del lado de apertura de la puerta

El lado de apertura de la puerta de su refrigerador se puede invertir según el lugar donde lo coloque. Cuando lo necesite, definitivamente debe llamar al Servicio Autorizado más cercano.



## 6.6 Alarma de puerta abierta

En función del modelo, la alarma de puerta abierta del frigorífico puede variar.

### Versión 1;

Si la puerta del aparato permanece abierta entre 60 y 120 segundos, sonará una señal acústica de advertencia; según el modelo del aparato, también puede aparecer una señal visual de advertencia (parpadeo de la luz). Si cierra la puerta del aparato o pulsa un botón de su pantalla, en su caso, el sonido de advertencia se detendrá.

### Versión 2;

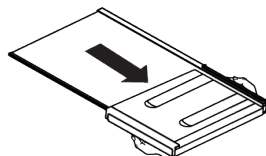
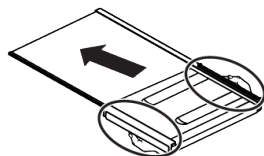
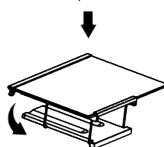
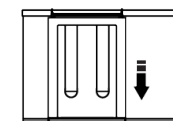
Si la puerta del aparato permanece abierta entre 60 y 120 segundos, sonará la alarma de puerta abierta. La alarma de puerta abierta suena gradualmente. Primero, empieza a sonar una alarma sonora. Al cabo de 4 minutos, si la puerta sigue sin cerrarse, se activa una advertencia visual (parpadeo de la iluminación). La alarma de puerta abierta se retrasará durante un cierto periodo de tiempo (entre 60 s y 120 s) cuando se pulse cualquier tecla de la pantalla del aparato, si la hubiera. A continuación, el proceso se iniciará de nuevo. Cuando se cierre la puerta del aparato, se cancelará la alarma de puerta abierta.

## 6.7 Botellero plegable

Permite al usuario almacenar botellas de vino si es necesario. Para utilizar la sección de rejilla, sujete la parte de plástico y tire suavemente hacia abajo. Ahora puede utilizar el botellero plegable.



Se recomienda almacenar un máximo de 2 botellas de vino en el botellero plegable.



Para agrupar el botellero, primero retire el estante de vidrio del frigorífico. Colóquelo en el estante de vidrio empujando la pieza de plástico a través de las ranuras delantera y trasera como se muestra en la imagen. El aparato estará listo para usar con el botellero plegable.

Para quitar el botellero plegable, primero quite el estante de vidrio del frigorífico. Luego tome la pieza de plástico y tire de ella en cualquier dirección. Ahora puede utilizar el aparato sin un botellero plegable cuando sea necesario.

## 6.8 Sustitución de la lámpara de iluminación

Llame al Servicio Autorizado cuando la Bombilla/LED utilizada para la iluminación de su frigorífico sea reemplazada.

La(s) lámpara(s) utilizada(s) en este aparato no se puede(n) utilizar para la iluminación del hogar. Esta lámpara está pensada para ayudar al usuario a colocar los alimentos en el frigorífico/congelador de forma segura y cómoda.

## 7 Mantenimiento y limpieza

¡Primero lea la sección de "Instrucciones de Seguridad"!

Antes de limpiar el frigorífico, desenchúfelo o desconecte el fusible al que está conectado.

Por ningún motivo introduzca las manos, los pies u objetos metálicos debajo del frigorífico o entre el frigorífico y el suelo. Es posible que se produzcan atascos o que algún borde afilado provoque lesiones personales.

- No utilice herramientas afiladas o abrasivas para limpiar el aparato. No utilice materiales como productos de limpieza del hogar, jabón, detergentes, gas, gasolina, diluyente, alcohol, cera, etc.
- Se debe quitar el polvo de la rejilla de ventilación de la parte trasera del aparato al menos una vez al año (sin abrir la tapa). Limpie el aparato con un paño seco.
- Tenga cuidado en mantener el agua lejos de la cubierta de la lámpara y otras partes eléctricas.
- Limpie la puerta con un paño húmedo. Retire todo el contenido para quitar la puerta y las rejillas de la carcasa. Retire las rejillas de la puerta elevándolas hacia arriba. Limpie y seque las estanterías, a continuación, colóquelas de nuevo en su lugar deslizándolas desde arriba.
- No use agua con cloro ni aparatos de limpieza en la superficie exterior y las piezas de revestidas de cromo del aparato. El cloro causará herrumbre en este tipo de superficies metálicas.
- A fin de evitar la deformación y la eliminación de impresiones en la pieza de plástico, no utilice herramientas afiladas y abrasivas, jabón, materiales de limpieza doméstica, detergentes, gas, gasolina, barniz y sustancias similares. Utilice agua tibia y paño suave para limpiar, y luego seque el aparato.
- En los aparatos que no tienen la función No-Frost, es posible que se produzcan gotas de agua y hielo de un grosor de un

dedo en la pared posterior del compartimento frigorífico. No lo limpie, y nunca aplique aceites o materiales similares.

- Utilice únicamente un paño de microfibra ligeramente humedecido para limpiar la superficie externa del producto. Las esponjas y otros tipos de trapos de limpieza pueden provocar arañazos.
- Para limpiar todos los componentes removibles durante la limpieza de la superficie interior del producto, lave estos componentes con una solución suave que consista en jabón, agua y carbonato. Llave muy bien y seque. Evite que el agua entre en contacto con los componentes de la iluminación y el panel de control.
- No utilice vinagre, alcohol para frotar u otros agentes de limpieza a base de alcohol en ninguna de las superficies interiores.

### Superficies externas de acero inoxidable

Utilice un producto de limpieza no abrasivo para acero inoxidable y aplíquelo con un paño suave sin pelusas. Para pulir, limpie suavemente la superficie con un paño de microfibra humedecido con agua y use una gamuza de pulido en seco. Siga siempre los hilos del acero inoxidable.

### Prevención de olores

El aparato se fabrica libre de cualquier material oloroso. Sin embargo, el almacenamiento inadecuado de los alimentos y la limpieza incorrecta de las superficies internas pueden provocar malos olores.

- Para evitar esto, limpie el interior con agua carbonatada cada 15 días.
- Mantenga los alimentos en recipientes sellados, ya que los microorganismos que surgen de los alimentos guardados en recipientes sin sellar causarán mal olor.
- No guarde alimentos caducados y en mal estado en el frigorífico.

ES

El aceite derramado en las superficies de plástico puede dañar la superficie y debe ser limpiado inmediatamente con agua tibia.

## 8 Solución de problemas

¡Primero lea la sección de "Instrucciones de Seguridad"!

Revise esta lista antes de contactar con el servicio técnico. Si lo hace, le ahorrará tiempo y dinero. Esta lista incluye quejas frecuentes que no están relacionados con la mano de obra ni materiales defectuosos. Algunas funciones mencionadas en este documento pueden no ser aplicables a su aparato.

Si el problema persiste después de seguir las instrucciones de esta sección, póngase en contacto con su vendedor o un Servicio Autorizado. No trate de reparar el aparato.

### El frigorífico no está funcionando.

- El enchufe no está totalmente en la toma. >>> Conéctelo para asentarlo por completo en la toma.
- El fusible conectado a la toma de corriente del aparato o el fusible principal está fundido. >>> Compruebe el fusible.

### Condensación en la pared lateral del compartimento frigorífico (MULTI ZONE, COOL CONTROL y FLEXI ZONE).

- La puerta se abre con demasiada frecuencia. >>> Tenga cuidado de no abrir la puerta del aparato con demasiada frecuencia.
- El medio ambiente es demasiado húmedo. >>> No instale el aparato en ambientes húmedos.
- Los alimentos que contienen líquidos se mantienen en sus envases sin sellar. >>> Mantenga los alimentos que contengan líquidos en envases sellados.
- La puerta del aparato se deja abierta. >>> No mantenga la puerta del aparato abierta durante largos periodos.
- El termostato está ajustado a una temperatura muy fría. >>> Ajuste el termostato a un nivel apropiado.

### El compresor no está funcionando.

- En caso de fallo de corriente repentino o tirando del enchufe de corriente y poniéndolo de nuevo, la presión del gas en el sistema de refrigeración del aparato no será equilibrada, lo que desencadena la salvaguardia térmica del compresor. El aparato se reiniciará después de aproximadamente 6 minutos. Si el aparato no se reinicia después de este período, póngase en contacto con el servicio.
- La descongelación está activa. >>> Esto es normal para un aparato de descongelación completamente automático. La descongelación se realiza periódicamente.
- El aparato no está enchufado. >>> Asegúrese de que el cable de corriente esté enchufado.
- El ajuste de la temperatura es incorrecto. >>> Seleccione el ajuste adecuado de la temperatura.
- No hay energía eléctrica. >>> El aparato continuará funcionando con normalidad una vez que se restablezca la corriente.

### El ruido de funcionamiento del frigorífico aumenta mientras está en uso.

- El desempeño operativo del aparato puede variar en función de las variaciones de la temperatura ambiente. Esto es normal y no indica mal funcionamiento.

### El frigorífico funciona demasiado a menudo o por demasiado tiempo.

- El nuevo aparato puede ser más grande que el anterior. Los aparatos de mayor tamaño se ejecutarán por períodos más largos.
- La temperatura ambiente puede ser alta. >>> El aparato normalmente funciona durante largos períodos a mayor temperatura de la habitación.

- El aparato puede haber sido conectado recientemente o un nuevo alimento fue colocado en su interior. >>> El aparato tardará más en alcanzar la temperatura fijada cuando es enchufado recientemente o si un nuevo alimento se coloca en el interior. Esto es normal.
- Grandes cantidades de alimentos calientes pueden haber sido colocados recientemente en el aparato. >>> No coloque alimentos calientes dentro del aparato.
- Las puertas se abren frecuentemente o se mantienen abiertas durante largos períodos. >>> El aire caliente que se mueve adentro hará que el aparato funcione más tiempo. No abra las puertas con demasiada frecuencia.
- La puerta del congelador o del frigorífico puede estar abierta. >>> Compruebe que las puertas estén completamente cerradas.
- Es posible que el aparato esté configurado a una temperatura demasiado baja. >>> Ajuste la temperatura a un grado más alto y espere a que el aparato alcance la temperatura ajustada.
- La arandela de la puerta del frigorífico o el congelador puede estar sucia, desgastada, rota o mal instalada. >>> Limpie o cambie el sello. Una arandela de la puerta dañada / agrietada hará que el aparato funcione durante períodos más largos para preservar la temperatura actual.

**La temperatura del congelador es muy baja, pero la temperatura del frigorífico es adecuada.**

- La temperatura del compartimento congelador se establece a un grado muy bajo. >>> Ajuste la temperatura del compartimento del congelador a un grado más alto y vuelva a intentarlo.

**La temperatura del enfriador es muy baja, pero la temperatura del congelador es adecuada.**

- La temperatura del compartimento congelador se establece a un grado muy bajo. >>> Ajuste la temperatura del compartimento frigorífico a un grado más alto y verifique nuevamente.

**Los alimentos guardados en los cajones del compartimento de refrigeración se congelan.**

- La temperatura del compartimento congelador se establece a un grado muy bajo. >>> Ajuste la temperatura del compartimento frigorífico a un grado más alto y verifique nuevamente.

**La temperatura en el frigorífico o el congelador es demasiado alta.**

- La temperatura del compartimento del congelador se establece a un grado muy bajo. >>> El valor de la temperatura del compartimento de refrigeración tiene un efecto sobre la temperatura en el compartimento congelador. Espere hasta que la temperatura de las partes pertinentes alcancen el nivel suficiente cambiando la temperatura del frigorífico o del congelador.
- Las puertas se abren frecuentemente o se mantienen abiertas durante largos períodos. >>> No abra las puertas con demasiada frecuencia.
- La puerta puede estar abierta. >>> Cierre la puerta por completo.
- El aparato puede haber sido conectado recientemente o un nuevo alimento fue colocado en su interior. >>> Esto es normal. El aparato tardará más en alcanzar la temperatura fijada fue enchufado recientemente o si un nuevo alimento se coloca en el interior.
- Grandes cantidades de alimentos calientes pueden haber sido colocados recientemente en el aparato. >>> No coloque alimentos calientes dentro del aparato.

**Ruido o agitación.**

- La superficie no es plana ni duradera >>> Si el aparato tiembla cuando se mueve lentamente, ajuste los soportes para equilibrar el producto. También asegúrese de que el suelo sea lo suficientemente resistente para soportar el aparato.
- Cualquier artículo colocado sobre el aparato pueden causar ruido. >>> Retire todos los objetos colocados sobre el aparato.

- El aparato está haciendo ruido de flujo de líquido, rociado, etc.
- Los principios de funcionamiento del aparato implican flujos de líquido y gas. >>> Esto es normal y no indica mal funcionamiento.

#### **Hay sonido del viento que sopla procedente del aparato.**

- El aparato utiliza un ventilador para el proceso de enfriamiento. Esto es normal y no indica mal funcionamiento.

#### **Hay condensación en las paredes internas del aparato.**

- El clima caliente o húmedo aumentarán la formación de hielo y de condensación. Esto es normal y no indica mal funcionamiento.
- Las puertas se abren frecuentemente o se mantienen abiertas durante largos períodos. >>> No abra las puertas con demasiada frecuencia, si están abiertas, ciérrelas.
- La puerta puede estar abierta. >>> Cierre la puerta por completo.

#### **Hay condensación en el exterior del aparato o entre las puertas.**

- Puede ser por que el clima ambiental sea húmedo, esto es bastante normal en ambientes húmedos. >>> La condensación se disipará cuando se reduzca la humedad.

#### **El interior huele mal.**

- El aparato es limpiado regularmente. >>> Limpie el interior con regularidad utilizando una esponja, agua caliente y agua carbonatada.
- Ciertos envases y materiales de embalaje pueden causar olor. >>> Utilice envases y materiales de embalaje que sean exentos de olores.

- Los alimentos se colocan en envases no sellado. >>> Mantenga los alimentos en envases sellados. Los microorganismos pueden propagarse fuera de los alimentos no sellados y causar mal olor.
- Retire todos los alimentos caducados o en mal estado del aparato.

#### **La puerta no se cierra.**

- Los paquetes de alimentos pueden estar bloqueando la puerta. >>> Cambie de lugar los elementos que bloquean las puertas.
- El aparato no está en posición vertical sobre la base. >>> Ajuste los soportes para equilibrar el aparato.
- La superficie no es plana ni duradera >>> Asegúrese de que la superficie sea plana y lo suficientemente duradera para soportar el producto.

#### **El cajón de verduras está atascado.**

- Los alimentos pueden estar en contacto con la parte superior del cajón. >>> Reorganice los alimentos en el cajón.

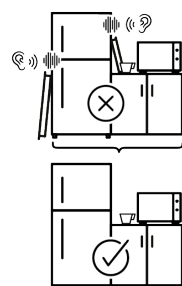
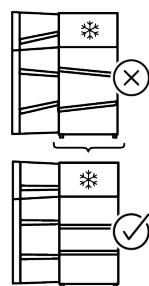
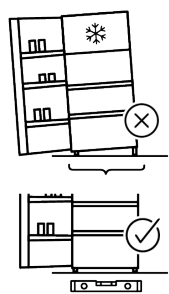
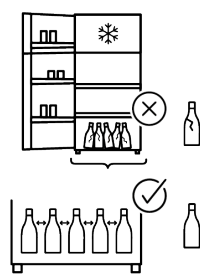
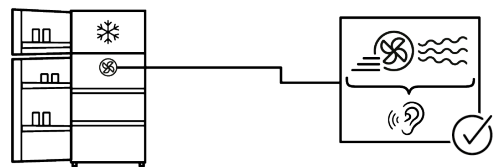
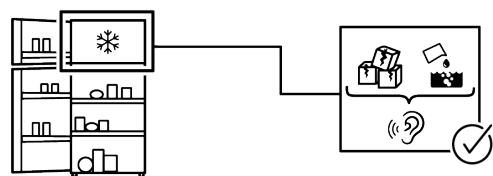
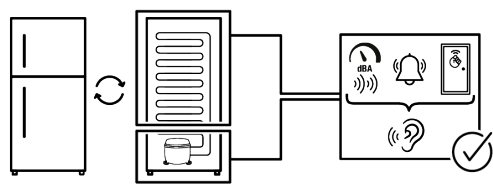
#### **Temperatura en la superficie del producto.**

- Se pueden observar altas temperaturas entre las dos puertas, en los paneles laterales y en la parrilla trasera mientras el aparato está en funcionamiento. Esto es normal y no requiere servicio.

#### **El ventilador sigue funcionando cuando la puerta está abierta.**

- El ventilador puede seguir funcionando cuando la puerta del congelador está abierta.

Si el problema persiste después de seguir las instrucciones de esta sección, póngase en contacto con su vendedor o un Servicio Autorizado. No trate de reparar el aparato. Esto es normal.



## EXENCIÓN DE RESPONSABILIDAD

Algunas averías (simples) pueden ser manejadas adecuadamente por el usuario final sin que surja ningún problema de seguridad o uso inseguro, siempre que se realicen dentro de los límites y de acuerdo con las siguientes instrucciones (véase la sección "Autorreparación").

Por lo tanto, a menos que se autorice lo contrario en la sección "Autorreparación", las reparaciones deberán dirigirse a reparadores profesionales registrados para evitar problemas de seguridad. Un reparador profesional registrado es aquel al que el fabricante ha concedido acceso a las instrucciones y la lista de piezas de repuesto de este aparato de acuerdo con los métodos descritos en los actos legislativos de conformidad con la Directiva 2009/125/CE.

**Sin embargo, solo el agente de servicio (es decir, reparadores profesionales autorizados) al que pueda comunicarse a través del número de teléfono proporcionado en el manual del usuario/tarjeta de garantía o a través de su distribuidor autorizado puede brindarle servicio bajo los términos de la garantía. Por lo tanto, tenga en cuenta que las reparaciones realizadas por reparadores profesionales (que no están autorizados por Whirlpool) anularán la garantía.**

### Auto-reparación

El usuario final puede realizar la reparación por sí mismo, exclusivamente con respecto a las siguientes piezas de repuesto: manijas de las puertas, bisagras de las puertas, bandejas, cestas y juntas de las puertas (también está disponible una lista actualizada <https://parts-selfservice.europeanappliances.com> a partir del 1 de marzo de 2021).

Además, para garantizar la seguridad del aparato y evitar el riesgo de lesiones graves, la autorreparación mencionada debe realizarse siguiendo las instrucciones del manual de usuario para autorreparación o que están disponibles en <https://parts-self>

[service.europeanappliances.com](https://parts-selfservice.europeanappliances.com). Por su seguridad, desenchufe el aparato antes de intentar cualquier autoreparación.

Los intentos de reparación por parte de los usuarios finales de piezas no incluidas en dicha lista y/o que no sigan las instrucciones de los manuales de usuario para la auto-reparación o que están disponibles en <https://parts-selfservice.europeanappliances.com>, podrían dar lugar a problemas de seguridad no imputables a Whirlpool, y anularán la garantía del aparato.

Por lo tanto, se recomienda encarecidamente a los usuarios finales que se abstengan de intentar llevar a cabo reparaciones que queden fuera de la mencionada lista de piezas de repuesto, poniéndose en contacto en tales casos con reparadores profesionales autorizados o con reparadores profesionales registrados. Por el contrario, tales intentos por parte de los usuarios finales pueden causar problemas de seguridad y dañar el aparato y, posteriormente, provocar un incendio, una inundación, una electrocución y lesiones personales graves.

A modo de ejemplo, pero no limitado a, las siguientes reparaciones deben dirigirse a reparadores profesionales autorizados o reparadores profesionales registrados: compresor, circuito de refrigeración, placa principal, placa inverter, placa de visualización, etc.

El fabricante/vendedor no se hace responsable en ningún caso en el que los usuarios finales no cumplan con lo anterior.

La disponibilidad de repuestos del frigorífico que compró es de 10 años. Durante este período, los repuestos originales estarán disponibles para operar el frigorífico correctamente.

La duración mínima de la garantía del refrigerador que ha comprado es de 24 meses.

Este aparato está equipado con una fuente de iluminación de clase energética "G".

La fuente de iluminación de este aparato solo debe ser reemplazada por un reparador profesional.

# Cortesemente leggi prima questo manuale!

Gentile Cliente,

Ti ringraziamo per aver scelto questo prodotto .

Registrare i prodotti su [www.register10.eu](http://www.register10.eu)

Vorremmo che il prodotto, che è stato realizzato con la tecnologia più avanzata, ti possa offrire l'efficienza ottimale. Per questo, prima di utilizzare il prodotto leggere attentamente questo manuale e qualsiasi altra documentazione fornita.

Presta particolare attenzione alle informazioni e alle avvertenze contenute nel manuale utente. In questo modo proteggerai te stesso e il tuo prodotto da possibili pericoli. Conserva il manuale utente. Se si dovesse trasferire il prodotto a qualcun altro, non dimenticare di includere questo manuale.

**Nel manuale d'uso e sul prodotto sono utilizzati i seguenti simboli:**



**Leggi il manuale utente.**

|                                                                                  |                                                                                                 |                                                                                   |
|----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>ENERGY</b>  |  |
| <b>SUPPLIER'S NAME</b>                                                           |                                                                                                 | <b>MODEL IDENTIFIER → (*)</b>                                                     |
|  |                                                                                                 |  |

Le informazioni sul modello memorizzate nella banca dati del prodotto possono essere ottenute entrando nel seguente sito web e cercando il proprio identificatore di modello (\*) che si trova sull'etichetta energetica.

<https://eprel.ec.europa.eu/>

## Indice

|                                                                        |           |
|------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>1 Istruzioni relative all'ambiente .....</b>                        | <b>78</b> |
| 1.1 Smaltimento dell'imballaggio .....                                 | 78        |
| <b>2 Il vostro frigorifero .....</b>                                   | <b>78</b> |
| <b>3 Installazione .....</b>                                           | <b>78</b> |
| 3.1 Luogo idoneo per l'installazione...                                | 79        |
| 3.2 Fissaggio dei cunei in plastica .....                              | 79        |
| 3.3 Regolazione delle gambe.....                                       | 79        |
| 3.4 Avvertenza: superficie calda.....                                  | 79        |
| <b>4 Funzionamento del prodotto .....</b>                              | <b>79</b> |
| <b>5 Preparazione .....</b>                                            | <b>80</b> |
| 5.1 Cosa fare per risparmiare energia                                  | 80        |
| 5.2 Primo utilizzo.....                                                | 81        |
| 5.3 Classe climatica e definizioni .....                               | 81        |
| <b>6 Uso dell'apparecchio .....</b>                                    | <b>82</b> |
| 6.1 Pannello di controllo del prodotto                                 | 82        |
| 6.2 Conservare il cibo nello scomparto frigorifero.....                | 84        |
| 6.3 Cassetto frutta e verdura .....                                    | 89        |
| 6.4 Area di conservazione a freddo dei prodotti lattiero-caseari ..... | 89        |
| 6.5 Inversione del lato di apertura della porta .....                  | 90        |
| 6.6 Avviso di sportello aperto .....                                   | 90        |
| 6.7 Ripiano porta-vino pieghevole .....                                | 90        |
| 6.8 Sostituzione della lampada .....                                   | 90        |
| <b>7 Manutenzione e pulizia .....</b>                                  | <b>91</b> |
| <b>8 Guida alla risoluzione dei problemi. ....</b>                     | <b>92</b> |

## 1 Istruzioni relative all'ambiente

### 1.1 Smaltimento dell'imballaggio

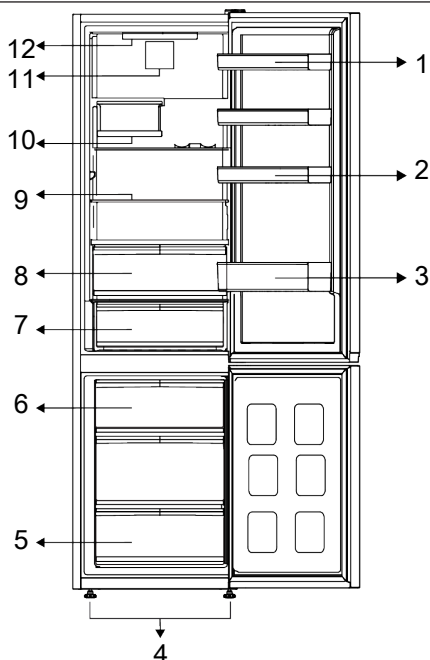
Il materiale di imballaggio è riciclabile al ed è contrassegnato dal simbolo del riciclo



Le diverse parti dell'imballaggio devono quindi essere smaltite in modo responsabile e nel pieno rispetto delle norme delle autorità locali in materia di smaltimento dei rifiuti.

IT

## 2 Il vostro frigorifero



- |                                            |                                     |
|--------------------------------------------|-------------------------------------|
| 1 * Ripiani porta regolabili               | 2 * Porta uova                      |
| 3 * Ripiano per bottiglie                  | 4 * Gambe anteriori regolabili      |
| 5 * Scomparto congelatore                  | 6 * Contenitore del ghiaccio        |
| 7 * Cassetto per la conservazione a freddo | 8 * Cassetto frutta e verdura       |
| 9 * Ripiani regolabili                     | 10 * Cestello porta-vino pieghevole |
| 11 * Ventola                               | 12 * Lampada di illuminazione       |

**\*Opzionale:** Le figure in questo manuale utente sono schematiche, e potrebbero non corrispondere esattamente al prodotto.

Qualora il prodotto non contenga le parti descritte, l'informazione riguarda altri modelli.

## 3 Installazione

Leggere prima la sezione "Istruzioni di sicurezza"!

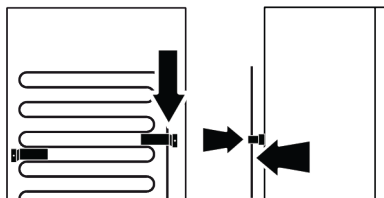
### 3.1 Luogo idoneo per l'installazione

Rivolgersi al Servizio Autorizzato per l'installazione del prodotto. Per preparare il prodotto all'installazione, consultare le informazioni contenute nel manuale utente e accertarsi che le utenze elettriche e idriche siano conformi a quanto necessario. In caso contrario, chiamare un elettricista e un idraulico per sistemare le utenze come necessario.

- Per evitare vibrazioni, posizionare il prodotto su una superficie piana
- Collocare il prodotto ad almeno 30 cm dal termosifone, dalla stufa e da altre fonti di calore e ad almeno 5 cm da eventuali forni elettrici.
- Quando vengono posizionati due frigoriferi l'uno a fianco dell'altro, lasciare una distanza di almeno 4 cm fra le due unità.
- Conservare il prodotto al riparo dalla luce solare diretta e in un luogo asciutto.
- Il prodotto necessita di adeguata ventilazione per un funzionamento efficiente. Se il prodotto viene collocato all'interno di una nicchia, lasciare almeno 5 cm di spazio tra il prodotto, il soffitto, i muri laterali e il muro retrostante.
- Controllare se il componente di protezione della parete posteriore è presente e nel suo alloggiamento (se fornito con il prodotto).
- Se il componente non è disponibile, o se è stato smarrito o è caduto, posizionare il prodotto in modo tale da lasciare almeno 5 cm di spazio libero tra il retro del prodotto e le pareti del locale. Lo spazio libero nella parte posteriore è importante per il funzionamento efficiente del prodotto.

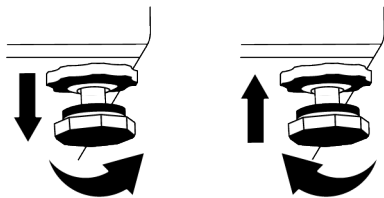
### 3.2 Fissaggio dei cunei in plastica

Il condensatore del frigorifero si trova sul retro. Per ridurre il consumo di corrente ed aumentare l'efficienza energetica, la parte superiore ed inferiore del condensatore devono essere spinte indietro e fissate come mostrato nell'immagine. Quando il condensatore viene tirato all'indietro, le staffe si bloccano e il condensatore è correttamente fissato in posizione.



### 3.3 Regolazione delle gambe

Qualora il prodotto non fosse in equilibrio, regolare le gambe anteriori regolabili, ruotandole verso destra o verso sinistra.



### 3.4 Avvertenza: superficie calda

Le pareti laterali del prodotto sono dotate di tubi di raffreddamento per migliorare il sistema generale di raffreddamento. L'elevata pressione del fluido potrebbe fluire attraverso queste superfici, causando il riscaldamento eccessivo delle superfici sulle pareti laterali. Ciò è normale e non richiede interventi di manutenzione.

## 4 Funzionamento del prodotto

Leggere prima la sezione "Istruzioni di sicurezza"!

- Il prodotto dovrebbe essere usato unicamente per la conservazione di alimenti.
- Spegnere la valvola dell'acqua se si è lontani da casa (ad esempio in vacanza) e si prevede di non utilizzare la macchinetta

per il ghiaccio o l'erogatore d'acqua per un lungo periodo di tempo. In caso contrario, potrebbero verificarsi perdite d'acqua.

## Scollegare il prodotto

- Rimuovere gli alimenti per evitare cattivi odori.

## 5 Preparazione

Leggere prima la sezione "Istruzioni di sicurezza"!

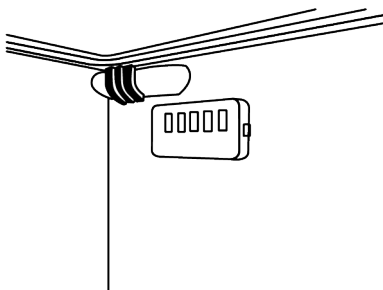
### 5.1 Cosa fare per risparmiare energia

- Questo apparecchio refrigerante non è destinato ad essere utilizzato come apparecchio da incasso.
- Quando si caricano gli alimenti, lasciare uno spazio sufficiente all'interno del frigorifero per consentire una circolazione d'aria sufficiente per il raffreddamento.
- L'aria calda e umida, non penetrando direttamente nel prodotto quando le porte non sono aperte, permetterà al prodotto di ottimizzare la funzione di protezione degli alimenti. In queste circostanze, funzioni e componenti come il compressore, la ventola, il riscaldatore, lo sbrinamento, l'illuminazione, il display e così via funzioneranno in base alle esigenze di consumo minimo di energia.
- Nel caso in cui siano presenti più opzioni, i ripiani in vetro devono essere posizionati in modo da non bloccare le uscite d'aria sulla parete posteriore e, preferibilmente, in modo che le uscite d'aria rimangano al di sotto del ripiano in vetro. Questa combinazione potrebbe aiutare a migliorare la distribuzione dell'aria e l'efficienza energetica.
- Per la conservazione, si raccomanda vivamente di utilizzare il cassetto sottostante.
- Per prestazioni ottimali, è possibile utilizzare la funzione Congelamento rapido (se disponibile) 24 ore prima di riporre gli alimenti freschi nel congelatore.
- Nella maggior parte dei casi, 24 ore sono sufficienti per la funzione di Congelamento rapido dopo aver inserito gli alimenti

- Aspettare che il ghiaccio si scioglia, pulire l'interno e lasciarlo asciugare, lasciare le porte aperte per evitare di danneggiare le plastiche interne del corpo dell'apparecchio.

freschi nel congelatore. Dopo un po' di tempo, la funzione Congelamento rapido si disattiva automaticamente.

- Quando si congela una piccola quantità di cibo, la funzione di congelamento rapido può essere disattivata dopo un po' di tempo per garantire il risparmio energetico.
- A seconda delle caratteristiche del prodotto, lo scongelamento degli alimenti surgelati nello scomparto raffreddatore garantirà un risparmio energetico preservando al tempo stesso la qualità degli alimenti.
- Per poter caricare la massima quantità di cibo nello scomparto freezer del frigorifero, i cassetti superiori devono essere estratti e il cibo deve essere collocato sui ripiani metallici/in vetro.
- Posizionare gli alimenti come illustrato di seguito, mantenendo una certa distanza dal sensore di temperatura dello scomparto refrigerante. Il loro contatto con il sensore potrebbe aumentare, infatti, il consumo energetico dell'apparecchio.



- Per garantire il risparmio energetico e tenere sempre gli alimenti nelle condizioni migliori, gli alimenti devono essere conservati utilizzando i cassetti dello scomparto raffreddatore.

- Le confezioni di alimenti non dovranno essere a diretto contatto con il sensore di calore situato nello scomparto freezer.

## 5.2 Primo utilizzo

Prima di utilizzare il prodotto, accertarsi che siano stati effettuati i preparativi necessari in linea con le istruzioni riportate nelle sezioni "Istruzioni di sicurezza" e "Installazione".

- Attendere almeno 2 ore prima di mettere in funzione il prodotto, per garantire la completa efficienza della refrigerazione.
- Mantenere il prodotto in funzione senza inserire alcun alimento all'interno per 6 ore; lo sportello del prodotto dovrà essere tenuto quanto più possibile chiuso.
- La variazione di temperatura causata dall'apertura e dalla chiusura della porta durante l'uso del prodotto potrebbe portare a normale formazione di condensa sul cibo posto sui ripiani della porta/del vano frigo e sui contenitori di vetro posti nel prodotto.
- Si sentirà un suono quando viene attivato il compressore. È normale che il prodotto faccia rumore anche se il compressore non è in funzione, poiché il fluido e il gas potrebbero essere compressi nel sistema di raffreddamento.

- È normale che i bordi anteriori del prodotto siano caldi. Queste aree sono progettate per riscaldarsi al fine di evitare la formazione di condensa.
- Per alcuni modelli, il pannello indicatore si spegne automaticamente 1 minuto dopo la chiusura della porta. Si riattiva quando la porta è aperta o si preme un qualsiasi pulsante.

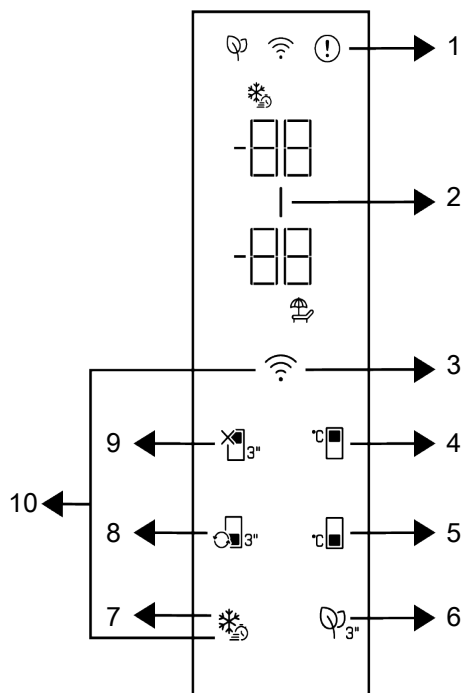
## 5.3 Classe climatica e definizioni

Si prega di fare riferimento alla classe climatica indicata sulla targhetta del dispositivo. Una delle seguenti informazioni è applicabile al proprio dispositivo secondo la classe climatica.

- **SN:** Clima temperato a lungo termine: Questo dispositivo di raffreddamento è progettato per l'uso a temperature ambiente tra 10 °C e 32 °C.
- **N:** Clima temperato: Questo dispositivo di raffreddamento è progettato per l'uso a temperature ambiente tra 16°C e 32 °C.
- **ST:** Clima subtropicale: Questo dispositivo di raffreddamento è progettato per l'uso a temperature ambiente tra 16°C e 38°C.
- **T:** Clima tropicale: Questo dispositivo di raffreddamento è progettato per l'uso a temperature ambiente tra 16°C e 43°C.

## 6 Uso dell'apparecchio

### 6.1 Pannello di controllo del prodotto



1 \* Indicatore di stato d'errore

3 \* Tasto wireless

5 \* Tasto di impostazione della temperatura dello scomparto congelatore

7 \* Tasto di congelamento rapido

9 \* Funzione dello scomparto raffreddatore OFF (Vacanza)

2 \* Indicatore della funzione di risparmio energetico (display off)

4 \* Tasto di impostazione della temperatura dello scomparto raffreddatore

6 \* Tasto del modulo deodorante

8 \* Tasto di conversione dello scomparto

10 \* Tasto per il ripristino delle impostazioni della connessione wireless

Leggere prima la sezione "Istruzioni di sicurezza"!

Le funzioni audio e video sul pannello indicatore assisteranno l'utente nell'utilizzo del prodotto.

**\*Opzionale:** Le funzioni mostrate sono opzionali, ci potrebbero essere differenze di forma e posizione nelle funzioni che si trovano sul pannello indicatore dell'elettrodomestico.

### 1. Spia condizione di errore

Questo indicatore sarà attivo quando il frigorifero non è in grado di eseguire un raffreddamento adeguato o in caso di errore del sensore. La lettera "E" sarà visualizzata sull'indicatore della temperatura dello scomparto congelatore e cifre come 1,2,3... saranno visualizzate sull'indicatore della temperatura dello scomparto raffreddatore. Queste cifre sull'indicatore forniscono informazioni al servizio assistenza autorizzato relative all'errore verificatosi. Quando si caricano alimenti caldi nello scomparto freezer o si tiene aperta la porta per un lungo periodo di tempo potrebbe visualizzarsi un punto esclamativo. Non si tratta di un guasto, questa avvertenza dovrà essere rimossa quando il cibo viene raffreddato o quando viene premuto un tasto qualsiasi.

### 2. Spia della funzione di risparmio energetico (Display Spento)

Quando la porta del prodotto non viene aperta o chiusa per un certo periodo di tempo, la funzione di risparmio energetico viene attivata automaticamente e il simbolo del risparmio energetico si illumina. Quando la funzione di risparmio energetico è attiva, tutti i simboli sul display, ad eccezione del simbolo del risparmio energetico, dovranno essere spenti. Quando la funzione di risparmio energetico è attiva, la pressione di qualsiasi tasto o l'apertura della porta disattiverà la funzione di risparmio energetico e i segnali del display torneranno ai livelli normali. La funzione di risparmio energetico è una funzione attiva per impostazione predefinita e non può essere annullata.

### 3. Tasto wireless

Questo tasto viene utilizzato per connettersi senza fili all'apparecchio tramite l'applicazione mobile HomeWhiz. Se si preme il tasto per un lungo periodo (3 secondi), sul display/indicatore il simbolo di connessione wireless lampeggerà lentamente (ad intervalli di 0,5 secondi). A questo punto sul prodotto viene visualizzata la rete domesti-

ca. Dopo aver raggiunto la connessione wireless con il prodotto, il simbolo di connessione wireless si illumina continuamente (fisso). Premendo questo tasto è possibile attivare/disattivare la connessione al termine della prima impostazione. Il simbolo della connessione wireless lampeggerà rapidamente (a intervalli di 0,2 sec.) fino a quando non viene stabilita la connessione. Quando la connessione è attiva, il simbolo della connessione wireless lampeggia in modo continuo (fisso). Se la connessione non può essere stabilita per un lungo periodo di tempo, controllare le impostazioni per la connessione e consultare la sezione "Risoluzione dei problemi" del manuale utente. Per la connessione wireless, utilizzare l'applicazione HomeWhiz. Le varie fasi di installazione sono descritte sull'applicazione durante l'installazione. È possibile accedere all'applicazione leggendo il codice QR disponibile sull'etichetta HomeWhiz del prodotto. L'applicazione può essere ottenuta da App Store per i dispositivi iOS o da Play Store per i dispositivi Android. Per ulteriori dettagli in merito, visitare il sito <https://www.homewhiz.com/>.

### 4. Tasto di impostazione della temperatura dello scomparto raffreddatore

Per lo scomparto raffreddatore è disponibile l'impostazione della temperatura. La pressione di questo tasto abiliterà l'impostazione della temperatura dello scomparto raffreddatore a 8 °C, 7 °C, 6 °C, 5 °C, 4 °C, 3 °C, 2 °C, e 1 °C.

### 5. Tasto di impostazione della temperatura dello scomparto Congelatore

L'impostazione della temperatura è disponibile per lo scomparto del congelatore. La pressione di questo tasto abiliterà l'impostazione della temperatura dello scomparto congelatore (freezer) a -18°C, 19°C, -20°C, -21°C, -22°C, -23°C e -24°C.

### 6. Tasto del modulo deodorante

Premere questo tasto per 3 secondi per attivare/disattivare la funzione deodorante. Quando la funzione deodorante è attiva,

l'icona del modulo deodorante è illuminata. Quando la funzione è attiva, il modulo deodorante sarà azionato periodicamente.

## 7. Tasto di congelamento rapido

Quando si preme il tasto di congelamento rapido, il simbolo del congelamento rapido () si illumina e si attiva la funzione di congelamento rapido. La temperatura dello scomparto Congelatore è impostata a -27 °C. Premere nuovamente il tasto per annullare la funzione. La funzione di congelamento rapido sarà automaticamente annullata. Per congelare grandi quantitativi di alimenti freschi, premere il tasto di congelamento rapido prima di collocare gli alimenti all'interno dello scomparto congelatore.

## 8. Tasto di conversione dello scomparto



Quando si preme il tasto di conversione dello scomparto per 3 secondi, lo scomparto del congelatore commuta rispettivamente tra le modalità raffreddatore, spento e congelatore. Quando funziona come scomparto frigorifero/raffreddatore, la temperatura dello scomparto è impostata a 4°C. In caso di modalità OFF, l'indicatore della temperatura dello scomparto visualizzerà "- -".

## 9. Tasto funzione dello scomparto raffreddatore Off (Vacanza)

Per attivare la funzione vacanza premere il tasto per 3 secondi. Viene attivata la modalità vacanza e il simbolo della vacanza si il-

lumina. Sull'indicatore della temperatura dello scomparto raffreddatore sarà visualizzato "- -" e quindi lo scomparto non eseguirà il raffreddamento. Quando questa funzione è attivata, non è possibile conservare gli alimenti nello scomparto raffreddatore. Gli altri scomparti continuano a raffreddare secondo le temperature impostate in precedenza. Per annullare questa funzione, premere di nuovo il tasto per 3 secondi.

## 10. Tasto per il ripristino delle impostazioni della connessione wireless

Per ripristinare le impostazioni di connessione wireless, i tasti Congelamento rapido e Connessione wireless devono essere premuti contemporaneamente per 3 secondi. Tutte le informazioni dell'utente registrate in precedenza vengono rimosse dal prodotto e le impostazioni della connessione wireless vengono ripristinate ai valori di fabbrica.

**La temperatura può essere impostata tra 1-8°C per il vano frigorifero e tra -24 e -15°C per il vano congelatore. I valori di temperatura regolabili possono variare a condizione che siano compresi in questi intervalli in base alle specifiche del prodotto.**

## 6.2 Conservare il cibo nello scomparto frigorifero

### Conservare il cibo nello scomparto frigorifero

- Le temperature dello scomparto aumentano notevolmente se la porta dello scomparto viene aperta e chiusa frequentemente e tenuta aperta per molto tempo; questo può ridurre la durata degli alimenti e causare il loro precoce deterioramento.
- Per non causare cambiamenti di odore e sapore, gli alimenti dovrebbero essere conservati in contenitori chiusi.

- Per ottenere un raffreddamento migliore e omogeneo, disporre gli alimenti separatamente in modo che l'aria fredda possa attraversarli.
- Garantire il flusso d'aria lasciando uno spazio tra gli alimenti e la parete interna. Se gli alimenti vengono appoggiati sulla parete posteriore potrebbero congelarsi.
- Portare i pasti caldi cotti a temperatura ambiente prima di metterli in frigorifero. Quindi, mettere il pasto tiepido nei ripiani inferiori del frigorifero. Posizionare i cibi caldi lontano da quelli deperibili.

- In particolare, prestare attenzione a non mescolare gli alimenti venduti come surgelati con quelli freschi.
- Scongelare gli alimenti congelati nello scomparto degli alimenti freschi. In questo modo, è possibile raffreddare lo scomparto degli alimenti freschi utilizzando gli alimenti congelati così da risparmiare energia.
- Conservare la frutta tropicale acerba (mango, varietà di melone, papaya, banana, ananas) nel frigorifero potrebbe accelerare il processo di maturazione. Questo non è consigliabile, perché causa una riduzione dei tempi di conservazione.
- Cipolle, aglio, zenzero e altri ortaggi a radice dovrebbero essere conservati in condizioni di buio e freddo, non in frigorifero.
- Se si nota che un alimento si è deperito nel frigorifero, buttare via quell'alimento e pulire gli accessori che sono entrati in contatto con esso.
- Per raffreddare rapidamente zuppe e stufati, che sono cucinati in grandi pentole, è possibile metterli in frigorifero distribuendoli in contenitori poco profondi
- Posizionare gli alimenti non confezionati lontano dalle uova.
- Conservare la frutta e la verdura separatamente e raggruppandola secondo la varietà (per esempio: mele con mele, carote con carote).
- Togliere le verdure verdi dal sacchetto di plastica e metterle in frigorifero dopo averle avvolte in un tovagliolo di carta o in un panno asciutto. Se prima di metterli in frigorifero questi alimenti sono stati lavati, ricordarsi di asciugarli.
- Per creare un ambiente umido e fornire un flusso d'aria a frutta e verdura, che sono inclini a seccarsi, conservarle nei sacchetti di plastica perforati o non sigillati.
- Tranne i casi in cui vi siano delle circostanze ambientali estreme, se il prodotto (sulla tabella dei valori nominali raccomandati) è impostato sui valori nominali specificati, gli alimenti manterranno la loro freschezza più a lungo sia nello scomparto prodotti freschi che nello scomparto congelatore.

| Conservare gli alimenti in luoghi diversi a seconda delle loro proprietà:  |                                                                                    |
|----------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| Alimenti                                                                   | Ubicazione                                                                         |
| Uova                                                                       | Ripiano porta                                                                      |
| Prodotti caseari (burro, formaggio)                                        | Se disponibile, scomparto a zero gradi (per il cibo della colazione)               |
| Frutta, vegetali e verdura a foglia verde                                  | Scomparto per frutta e verdura, crisper o<br>Scomparto EverFresh+ (se disponibile) |
| Carne fresca, pollame, pesce, salsicce, ecc. Cibi cotti                    | Se disponibile, scomparto a zero gradi (per il cibo della colazione)               |
| Cibi pronti da servire, prodotti confezionati, cibi in scatola e sottaceti | Ripiani superiori o ripiano della porta                                            |
| Bevande, bottiglie, spezie e snack                                         | Ripiano porta                                                                      |

### Conservare il cibo nello scomparto congelatore (freezer)

- È possibile attivare la funzione di congelamento rapido 4-6 ore prima della funzione di congelamento ed eseguire così un raffreddamento più rapido.
- Prima di metterli nello scomparto congelatore, portare i pasti caldi a temperatura ambiente.
- Gli alimenti da congelare vanno suddivisi in porzioni a seconda della dimensione da consumare e vanno congelati in pacchetti separati.
- Consigliamo di confezionare gli alimenti prima di riporli all'interno del congelatore.

- Al fine di evitarne la scadenza, annotare la data, l'ora di congelamento e il nome dell'alimento sulla confezione, in base ai periodi di conservazione dei diversi prodotti alimentari.
- Consumare rapidamente gli alimenti che sono stati scongelati. Gli alimenti scongelati non possono essere ricongelati, a meno che siano cotti. Non è sicuro consumare i cibi freschi ricongelati senza cottura dopo che sono stati scongelati.
- Quando vengono congelati alimenti freschi, evitare che gli stessi entrino in contatto con alimenti già congelati. Altrimenti, i cibi congelati si scongeleranno.
- Evitare di acquistare alimenti le cui confezioni sono coperte di ghiaccio ecc. Questo significa che il prodotto potrebbe essere stato parzialmente scongelato e ricongelato. La temperatura influisce sulla qualità degli alimenti.
- Conservare gli alimenti per il periodo di tempo consigliato dal produttore. Togliere dal congelatore solo il cibo di cui si ha bisogno.
- Tranne i casi in cui vi siano delle circostanze ambientali estreme, se il prodotto (sulla tabella dei valori nominali raccomandati) è impostato sui valori nominali specificati, gli alimenti manterranno la loro freschezza più a lungo sia nello scomparto prodotti freschi che nello scomparto congelatore.

### **Conservare gli alimenti che sono venduti congelati**

- Quando si conservano gli alimenti, attenersi ai tempi indicati nelle presenti istruzioni.
- Per proteggere la qualità degli alimenti, mantenere l'intervallo di tempo tra l'acquisto e la conservazione il più breve possibile.
- Acquistare gli alimenti congelati che sono conservati a -18°C o a temperature inferiori.
- Se lo scomparto degli alimenti freschi è impostato su una temperatura più bassa, la frutta e la verdura fresche potrebbero subire il parziale congelamento.
- Gli scomparti a due stelle sono adatti per gli alimenti pre-congelati. Al loro interno sarà possibile conservare gelato e cubetti di ghiaccio.
- Congelare gli alimenti solo nello scomparto a 4 stelle.

| Carne e pesce               |                                                                 |                     | Preparazione                                                                                                                                                | Tempo di conservazione più lungo<br>(mese) |
|-----------------------------|-----------------------------------------------------------------|---------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|
| Prodotti di carne           | Vitello                                                         | Bistecca            | Tagliandoli con uno spessore di 2 cm e ponendo tra di loro della pellicola o avvolgendoli strettamente con un elastico                                      | 6-8                                        |
|                             |                                                                 | Arrosto             | Confezionando i pezzi di carne in un sacchetto da frigorifero oppure avvolgendoli strettamente con un elastico                                              | 6-8                                        |
|                             |                                                                 | Cubetti             | A pezzettini                                                                                                                                                | 6-8                                        |
|                             |                                                                 | Cotolette, braciola | Mettendo della pellicola tra le fette tagliate o avvolgendo singolarmente con un elastico                                                                   | 6-8                                        |
|                             | Carne di montone                                                | Braciola            | Mettendo della pellicola tra i pezzi di carne o avvolgendo singolarmente con un elastico                                                                    | 4-8                                        |
|                             |                                                                 | Arrosto             | Confezionando i pezzi di carne in un sacchetto da frigorifero oppure avvolgendoli strettamente con un elastico                                              | 4-8                                        |
|                             |                                                                 | Cubetti             | Confezionando la carne sminuzzata in un sacchetto da frigorifero oppure avvolgendoli strettamente con un elastico                                           | 4-8                                        |
|                             | Manzo                                                           | Arrosto             | Confezionando i pezzi di carne in un sacchetto da frigorifero oppure avvolgendoli strettamente con un elastico                                              | 8-12                                       |
|                             |                                                                 | Bistecca            | Tagliandoli con uno spessore di 2 cm e ponendo tra di loro della pellicola o avvolgendoli strettamente con un elastico                                      | 8-12                                       |
|                             |                                                                 | Cubetti             | A pezzettini                                                                                                                                                | 8-12                                       |
|                             |                                                                 | Carne bollita       | Confezionando i pezzettini in un sacchettino da frigorifero                                                                                                 | 8-12                                       |
|                             | Macinato                                                        |                     | Senza condimento, in sacchetti piatti                                                                                                                       | 1-3                                        |
|                             | Frattaglie (pezzi)                                              |                     | A pezzi                                                                                                                                                     | 1-3                                        |
|                             | Salsiccia fermentata - Salame                                   |                     | Deve essere confezionato anche se ha il budello.                                                                                                            | 1-3                                        |
|                             | Prosciutto                                                      |                     | Mettendo della pellicola tra le fettine tagliate                                                                                                            | 2-3                                        |
| Pollame e animali da caccia | Pollo e tacchino                                                |                     | Avvolgendo con pellicola                                                                                                                                    | 4-6                                        |
|                             | Oca                                                             |                     | Avvolgendo con pellicola (le porzioni non dovrebbero superare i 2,5 kg)                                                                                     | 4-6                                        |
|                             | Anatra                                                          |                     | Avvolgendo con pellicola (le porzioni non dovrebbero superare i 2,5 kg)                                                                                     | 4-6                                        |
|                             | Cervo, coniglio, capriolo                                       |                     | Avvolgendo con pellicola (le porzioni non dovrebbero superare i 2,5 kg, e le ossa dovrebbero essere conservate separatamente)                               | 6-8                                        |
| Pesce e frutti di mare      | Pesce d'acqua dolce (Trota, Carpa, Gru, Pesce gatto)            |                     | Dopo aver pulito in modo accurato l'interno e le squame, deve essere lavato e asciugato, e le parti della coda e della testa vanno tagliate all'occorrenza. | 2                                          |
|                             | Pesce magro (Branzino, Rombo, Sogliola)                         |                     |                                                                                                                                                             | 4-6                                        |
|                             | Pesce grasso (Bonito, Sgombro, Pesce azzurro, Triglia, Acciuga) |                     |                                                                                                                                                             | 2-4                                        |
|                             | Crostacei                                                       |                     | Puliti e in sacchetti                                                                                                                                       | 4-6                                        |
|                             | Caviale                                                         |                     | Nella sua confezione, in un contenitore di alluminio o di plastica                                                                                          | 2-3                                        |

"I tempi di conservazione indicati nella tabella si basano sulla temperatura di conservazione di -18°C. "

| Frutta e verdura              | Preparazione                                                                                                      | Tempo di conservazione più lungo (mese) |
|-------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| Fagiolini e fagioli di Spagna | Sbollentare per 3 minuti dopo il lavaggio e il taglio in piccoli pezzi                                            | 10-13                                   |
| Piselli verdi                 | Bollire per 2 minuti dopo averli sgranati e lavati                                                                | 10-12                                   |
| Cavoli                        | Bollire per 1-2 minuti dopo averli puliti                                                                         | 6-8                                     |
| Carote                        | Sbollentare per 3-4 minuti dopo la pulizia e il taglio a fette                                                    | 12                                      |
| Peperoni                      | Bollire per 2-3 secondi dopo aver tagliato lo stelo, suddividere in due e togliere i semi                         | 8-10                                    |
| Spinaci                       | Sbollentare per 2 minuti dopo il lavaggio e la pulizia                                                            | 6-9                                     |
| Porri                         | Sbollentare per 5 minuti dopo il taglio a pezzi                                                                   | 6-8                                     |
| Cavolfiore                    | Sbollentare in un po' di acqua e limone per 3-5 minuti dopo aver separato le foglie, tagliando il torsolo a pezzi | 10-12                                   |
| Melanzana                     | Sbollentare per 4 minuti dopo il lavaggio e il taglio a pezzettini da 2cm                                         | 10-12                                   |
| Belleville di zucca           | Dopo averli lavati e tagliati a pezzi di 2 cm, sbollentare per 2-3 minuti.                                        | 8-10                                    |
| Funghi                        | Saltare delicatamente in olio e spruzzare del limone                                                              | 2-3                                     |
| Mais                          | Pulire o confezionare come pannocchia o in forma granulare                                                        | 12                                      |
| Mele e pere                   | Sbollentare per 2-3 minuti dopo averle sbucciate e tagliate a fette                                               | 8-10                                    |
| Albicocca e pesca             | Dividere a metà ed estrarre i semi                                                                                | 4-6                                     |
| Fragola e lampone             | Per lavare e sgusciare                                                                                            | 8-12                                    |
| Frutta al forno               | Aggiungere il 10% di zucchero al contenitore                                                                      | 12                                      |
| Prugne, ciliegie, amarene     | Per lavare e sgusciare i gambi                                                                                    | 8-12                                    |

"I tempi di conservazione indicati nella tabella si basano sulla temperatura di conservazione di -18°C. "

| Prodotti lattiero-caseari    | Preparazione                                     | Tempo di conservazione più lungo (mese) | Condizioni di conservazione                                                                                                                                                                         |
|------------------------------|--------------------------------------------------|-----------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Formaggio (eccetto la fetta) | Mettendo della pellicola tra le fettine tagliate | 6-8                                     | Può essere lasciato nel suo imballaggio originale per la conservazione a breve termine. Per la conservazione a lungo termine dovrebbe anche essere avvolto in un foglio di alluminio o di plastica. |
| Burro, margarina             | Nella propria confezione                         | 6                                       | Nella propria confezione o in contenitori di plastica                                                                                                                                               |

"I tempi di conservazione indicati nella tabella si basano sulla temperatura di conservazione di -18°C. "

"La quantità di alimenti freschi che è possibile congelare per un certo periodo di tempo è indicata sull'etichetta del tipo".

| Scomparto congelatore<br>Impostazione | Scomparto raffreddatore<br>Impostazione | Consigli                                                                                                                                                                                      |
|---------------------------------------|-----------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| -22°C                                 | 2°C                                     | Questa è l'impostazione predefinita consigliata. Questa impostazione è raccomandata se la temperatura ambiente è inferiore a 30°C.                                                            |
| -22 o -24 °C                          | 4°C                                     | Queste impostazioni sono consigliate quando la temperatura ambiente supera i 30°C.                                                                                                            |
| Congelamento rapido                   | 4°C                                     | Usare quando si desidera congelare alimenti in modo rapido. Al termine del processo, le impostazioni del prodotto torneranno a quelle precedenti.                                             |
| -18°C o inferiore                     | 2°C                                     | Usare queste impostazioni se si ritiene che lo scomparto del congelatore non sia sufficientemente freddo, a causa della temperatura ambiente, o a causa delle frequenti aperture della porta. |

### Dettagli per il congelatore

Conformemente agli standard IEC 62552, il congelatore deve avere la capacità di congelare 4,5 kg di alimenti a -18°C o a temperature inferiori a 25°C in 24 ore per ogni 100 litri di volume dello scomparto congelatore. Gli alimenti possono essere conservati solo per lunghi periodi di tempo a temperature uguali o inferiori a -18°.

Sarà possibile conservare gli alimenti freschi per mesi (all'interno del congelatore a temperature uguali o inferiori a -18°).

Per evitare uno scongelamento parziale, gli alimenti da congelare non devono entrare in contatto con gli altri alimenti già congelati all'interno del congelatore.

Bollire le verdure e filtrare l'acqua per estendere il tempo di conservazione del congelato. Collocare gli alimenti in sacchetti ermetici, dopo aver eseguito il filtraggio e il posizionamento all'interno del congelatore. Banane, pomodori, lattuga, sedano, uova bollite, patate e altri alimenti simili non dovrebbero essere congelati. Nel caso in cui questi alimenti si congelino, solo i valori nutrizionali e le qualità alimentari ne risentiranno negativamente. Non si tratta di una minaccia per la salute umana.

### Posizionamento degli alimenti

**Ripiani dello scomparto congelatore:** diversi alimenti congelati come carne, pesce, gelato, verdure ecc.

**Ripiani dello scomparto refrigerante:** alimenti all'interno di vasi, piatti e contenitori chiusi, uova (in contenitori chiusi)

**Ripiani dello sportello dello scomparto refrigerante:** alimenti o bevande di piccole dimensioni e confezionati

**Crisper:** Verdure e frutta

**Scomparto alimenti freschi:** Delicatessen (alimenti per la prima colazione, prodotti a base di carne da consumare in poco tempo)

## 6.3 Cassetto frutta e verdura

Il cassetto frutta e verdura del frigorifero è stato pensato per tenere fresche le verdure preservando al tempo stesso il loro grado di umidità. A tal fine, all'interno del cassetto, la circolazione complessiva dell'aria fredda è più intensa. Consigliamo di tenere frutta e verdura all'interno di questo scomparto. Tenere le verdure con foglie verdi e i frutti in luoghi separati, al fine di prolungarne la durata.

## 6.4 Area di conservazione a freddo dei prodotti lattiero-caseari

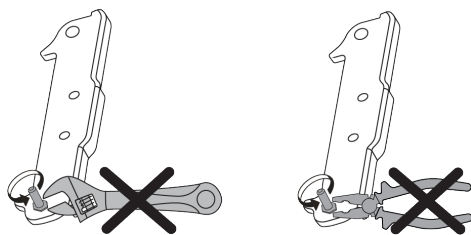
### Cassetto per la conservazione a freddo

Nello scomparto frigorifero, il cassetto per la conservazione a freddo può raggiungere temperature più basse. Utilizzare questo cassetto per prodotti di rosticceria (salumi, salsicce, ecc.) e latticini che richiedono

condizioni di conservazione più fredde, o per carne, pollo o pesce da consumare rapidamente. Non conservare frutta e verdura in questo cassetto.

## 6.5 Inversione del lato di apertura della porta

Il lato di apertura della porta del frigorifero può essere invertito secondo il posto in cui lo si sistema. Nel caso sia necessario invertire il lato di apertura della porta, chiamare il servizio assistenza autorizzato più vicino.



## 6.6 Avviso di sportello aperto

Il sistema di avviso di sportello aperto del frigorifero può differire a seconda del modello.

### Versione 1;

Se lo sportello del prodotto rimane aperto per un determinato periodo di tempo (tra 60 e 120 secondi), viene emesso un segnale acustico di avviso; a seconda del modello di prodotto, può essere visualizzato anche un segnale di avvertimento visivo (luce lampeggiante). Se si chiude lo sportello del dispositivo o se si preme un pulsante sullo schermo del dispositivo, se presente, l'avviso sonoro si arresterà.

### Versione 2;

Se lo sportello del dispositivo resta aperto per un determinato periodo di tempo (tra 60 e 120 secondi) viene emesso l'avviso porta aperta. L'avviso di porta aperta viene emesso gradualmente. Prima un avviso udibile inizia a suonare. Dopo 4 minuti, se lo sportello non è ancora stato chiuso, si attiva un avviso visivo (luce lampeggiante). L'avviso di sportello aperto verrà ritardato per un certo periodo di tempo (tra 60 s e

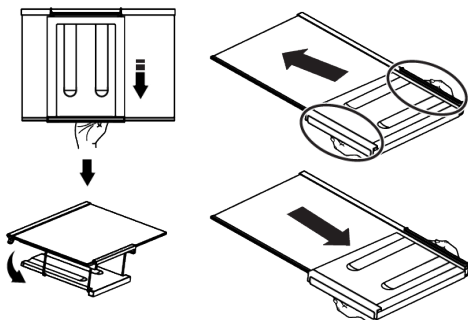
120 s) quando si preme un qualsiasi tasto sullo schermo del prodotto, se presente. Quindi il processo ricomincerà. Quando lo sportello del dispositivo è chiuso, l'avviso di sportello aperto verrà annullato.

## 6.7 Ripiano porta-vino pieghevole

Permette all'utente di conservare le bottiglie di vino se necessario. Per utilizzare la sezione del ripiano, afferrare la parte in plastica e tirarla delicatamente verso il basso. Ora è possibile usare il porta-vino pieghevole.



Si consiglia di riporre al massimo 2 bottiglie di vino sul ripiano porta-vino pieghevole.



Per raggruppare il ripiano porta-vino, rimuovere anzitutto il ripiano in vetro dal frigorifero. Posizionarlo sul ripiano in vetro spingendo la parte di plastica attraverso le scanalature anteriori e posteriori come mostrato nella foto. Il prodotto sarà pronto all'uso con il porta-vino pieghevole.

Per togliere il ripiano porta-vino pieghevole, rimuovere anzitutto il ripiano in vetro dal frigorifero. Quindi, tenere la parte in plastica e tirarla in una qualsiasi direzione. Ora è possibile utilizzare il prodotto anche senza il porta-vino pieghevole.

## 6.8 Sostituzione della lampada

Quando la lampadina/LED usata per l'illuminazione del frigorifero deve essere sostituita, chiamare il servizio assistenza autorizzato.

La lampada o le lampade utilizzate in questa apparecchiatura non possono essere utilizzate per l'illuminazione della casa. L'uso previsto di questa lampada è quello

## 7 Manutenzione e pulizia

Leggere prima la sezione "Istruzioni di sicurezza"!

Prima di pulire il prodotto, scollegarlo o togliere tensione al fusibile a cui è collegato. Non posizionare per nessun motivo le mani, i piedi o oggetti metallici sotto il frigorifero o tra il frigorifero e il pavimento. Si potrebbero verificare inceppamenti o i bordi taglienti potrebbero causare lesioni personali.

- Non utilizzare utensili affilati o abrasivi per pulire il prodotto. Non usare materiali come detersivi domestici, sapone, detersivi, gas, benzina, diluenti, alcool, cera, ecc.
- La polvere deve essere rimossa dalla griglia di ventilazione sul retro del prodotto almeno una volta all'anno (senza aprire il coperchio). Pulire il prodotto servendosi di un panno asciutto.
- Fare attenzione a tenere l'acqua lontana dalla copertura delle lampade e dalle altre componenti elettriche.
- Pulire la porta servendosi di un panno umido. Per rimuovere la porta e i vari ripiani, rimuovere prima tutto il contenuto. Rimuovere i ripiani della porta sollevandoli verso l'alto. Pulire e asciugare i ripiani, poi fissare nuovamente in posizione facendo scorrere da sopra.
- Non usare acqua con cloro o prodotti detersivi sulla superficie esterna e sulle componenti rivestite in cromo. Il cloro provoca ruggine su queste superfici metalliche.
- Non utilizzare strumenti affilati e abrasivi, sapone, materiali per la pulizia della casa, detersivi, gas, benzina, vernici e sostanze simili per evitare deformazioni e rimozione di impronte sulla parte in plastica. Per pulire, usare acqua tiepida e un panno morbido, quindi asciugare.

di aiutare l'utente a mettere il cibo nel frigorifero/congelatore in modo sicuro e confortevole.

- Sui prodotti senza la funzione No-Frost, potrebbero formarsi goccioline d'acqua e ghiaccio fino allo spessore di un dito sulla parete posteriore dello scomparto congelatore. Non pulirla; non applicare mai olio o sostanze simili.
- Per pulire la superficie esterna del prodotto utilizzare un panno in micro-fibra leggermente inumidito. Spugne e altri tipi di panni per la pulizia potrebbero graffiare la superficie.
- Per pulire tutti i componenti rimovibili durante la pulizia della superficie interna del prodotto, lavare questi componenti con una soluzione delicata composta da sapone, acqua e carbonato. Risciacquare e asciugare completamente. Evitare il contatto dell'acqua con i componenti dell'illuminazione e con il pannello di controllo.
- Non utilizzare aceto, alcool o altri detersivi a base di alcool su nessuna delle superfici interne.

### Superfici esterne in acciaio inossidabile

Utilizzare un detergente non abrasivo per acciaio inossidabile e applicarlo con un panno morbido privo di pelucchi. Per lucidare, strofinare delicatamente la superficie con un panno in micro-fibra inumidito con acqua e utilizzare una pelle di camoscio per lucidare a secco. Seguire sempre le venature in acciaio inossidabile.

### Prevenzione dei cattivi odori

Il prodotto è stato realizzato con materiali che non emettono cattivi odori. Tuttavia, una conservazione inappropriata degli alimenti e una pulizia inadeguata delle superfici interne possono causare la formazione di odori.

- A tal fine consigliamo di pulire l'interno con acqua gassata ogni 15 giorni.

- Conservare gli alimenti in contenitori sigillati, poiché i microrganismi derivanti da alimenti tenuti in contenitori non sigillati causano cattivi odori.
- Non conservare alimenti scaduti e marci all'interno del frigorifero.

## 8 Guida alla risoluzione dei problemi

Leggere prima la sezione "Istruzioni di sicurezza"!

Controllare questo elenco prima di contattare il servizio clienti. Questa operazione vi consentirà di risparmiare soldi. Questo elenco contiene le lamentele più frequenti che non riguardano problemi a livello di manodopera o materiali. Alcune funzioni qui indicate potrebbero non essere valide per il prodotto in questione.

Se il problema persiste dopo aver seguito le istruzioni di questa sezione, contattare il fornitore o un Servizio di Assistenza autorizzato. Evitare in ogni caso di riparare il prodotto.

### Il frigorifero non funziona.

- La presa di corrente non è stata inserita correttamente. >>> Spingerla fino a inserirla completamente nella presa.
- Il fusibile collegato alla presa che alimenta il prodotto, oppure il fusibile principale, è bruciato. >>> Controllare il fusibile.

### Condensa sulla parete laterale dello scomparto raffreddatore (MULTI ZONE, COOL, CONTROL e FLEXI ZONE).

- La porta viene aperta troppo spesso. >>> Fare attenzione a non aprire troppo frequentemente la porta del prodotto.
- L'ambiente è troppo umido. >>> Non installare il prodotto in ambienti umidi.
- Gli alimenti contenenti liquidi sono conservati in contenitori non sigillati. >>> Tenere gli alimenti contenenti liquidi in contenitori sigillati.
- La porta del prodotto viene lasciata aperta. >>> Non tenere aperte a lungo le porte del frigorifero.
- Il termostato è impostato su una temperatura molto fredda. >>> Impostare il termostato su una temperatura adeguata.

### Protezione delle superfici in plastica

L'olio rovesciato sulle superfici in plastica potrebbe danneggiare la superficie, e deve essere pulito immediatamente servendosi di acqua tiepida.

### Il compressore non funziona.

- In caso di improvviso black out, o nel caso in cui la spina venga tolta e poi reinserita, la pressione del gas nel sistema di raffreddamento del prodotto non è equilibrata, il che fa scattare la protezione termica del compressore. Il prodotto si riavvierà dopo circa 6 minuti. Qualora il prodotto non si riavvii dopo questo periodo, contattare l'assistenza.
- La modalità di scongelamento è attiva. >>> Si tratta di una condizione normale per un frigorifero con funzione di sbrinamento completamente automatica. Lo sbrinamento avviene a intervalli periodici.
- Il prodotto non è collegato. >>> Verificare che il cavo di alimentazione sia collegato.
- L'impostazione della temperatura è sbagliata. >>> Selezionare l'impostazione di temperatura adeguata.
- Non c'è corrente. >>> Il prodotto continuerà a funzionare normalmente quando verrà ripristinata la corrente elettrica.

### Il rumore di funzionamento del frigorifero aumenta col passare del tempo.

- Le prestazioni del prodotto potrebbero variare a seconda delle variazioni della temperatura ambiente. Ciò è normale e non è un'anomalia di funzionamento.

### Il frigorifero funziona troppo spesso o troppo a lungo.

- Il nuovo prodotto potrebbe essere più grande di quello precedente. I prodotti più grandi funzioneranno più a lungo.
- La temperatura della stanza potrebbe essere alta. >>> Il prodotto funzionerà normalmente per lunghi periodi di tempo con temperature ambiente superiori.

- Il prodotto potrebbe essere stato di recente collegato alla corrente, oppure al suo interno potrebbero essere stati recentemente aggiunti vari alimenti. >>> Al prodotto servirà più tempo per raggiungere la temperatura impostata, se collegato di recente, oppure nel caso in cui siano stati collocati nuovi alimenti al suo interno. Ciò è normale.
- Forse di recente sono state introdotte nel frigorifero grandi quantità di alimenti caldi. >>> Non mettere alimenti caldi direttamente dentro al frigorifero.
- Le porte sono state aperte frequentemente o tenute aperte a lungo. >>> L'aria calda che si muove all'interno provocherà un funzionamento più prolungato. Non aprire le porte con troppa frequenza.
- Le porte del congelatore o del raffreddatore potrebbero essere socchiuse. >>> Controllare che le porte siano totalmente chiuse.
- Il prodotto potrebbe essere impostato su una temperatura troppo bassa. >>> Impostare la temperatura su un livello più alto e attendere che il prodotto raggiunga la temperatura desiderata.
- La rondella della porta del raffreddatore o del congelatore potrebbe essere sporca, usurata, rotta o non correttamente configurata. >>> Pulire o sostituire la guarnizione. Le rondelle consumate e usurate faranno funzionare il prodotto più a lungo per conservare la temperatura attuale.

**La temperatura del congelatore è molto bassa, ma la temperatura del raffreddatore è corretta.**

- La temperatura dello scomparto congelatore è impostata su un livello molto basso. >>> Impostare la temperatura dello scomparto congelatore su un livello più alto, quindi eseguire un controllo.

**La temperatura del raffreddatore è molto bassa, ma la temperatura del congelatore è corretta.**

- Impostare la temperatura dello scomparto raffreddatore su un livello più alto, quindi eseguire un controllo. >>> Impo-

stare la temperatura dello scomparto raffreddatore su un livello più alto, quindi eseguire un nuovo controllo.

**Gli alimenti conservati nei cassetti dello scomparto raffreddatore sono congelati.**

- Impostare la temperatura dello scomparto raffreddatore su un livello più alto, quindi eseguire un controllo. >>> Impostare la temperatura dello scomparto raffreddatore su un livello più alto, quindi eseguire un nuovo controllo.

**La temperatura nello scomparto raffreddatore e congelatore è troppo alta.**

- La temperatura dello scomparto raffreddatore è impostata su un livello molto alto. >>> L'impostazione della temperatura dello scomparto raffreddatore ha un effetto sulla temperatura dello scomparto congelatore. Attendere che la temperatura delle parti interessate raggiunga il livello sufficiente modificando la temperatura degli scomparti del raffreddatore o del congelatore.
- Le porte sono state aperte frequentemente o tenute aperte a lungo. >>> Non aprire le porte con troppa frequenza.
- La porta potrebbe essere socchiusa. >>> Chiudere completamente la porta.
- Il prodotto potrebbe essere stato di recente collegato alla corrente, oppure al suo interno potrebbero essere stati recentemente aggiunti vari alimenti. >>> Non si tratta di un'anomalia. Al prodotto servirà più tempo per raggiungere la temperatura impostata, se collegato di recente, oppure nel caso in cui siano stati collocati nuovi alimenti al suo interno.
- Forse di recente sono state introdotte nel frigorifero grandi quantità di alimenti caldi. >>> Non mettere alimenti caldi direttamente dentro al frigorifero.

**Vibrazioni o rumore.**

- >>> Se il prodotto vibra quando viene spostato lentamente, regolare i supporti per equilibrarlo. Verificare inoltre che la superficie di appoggio sia sufficientemente resistente per supportarne il peso.

- Gli eventuali oggetti collocati sul prodotto potrebbero causare rumori. >>> Togliere gli eventuali elementi collocati sul prodotto.
- Il prodotto emette rumori, come ad esempio liquido che scorre, spruzzo, eccetera
- I principi operativi del prodotto prevedono flussi di liquido e di gas. >>> Ciò è normale e non è un'anomalia di funzionamento.

**C'è un rumore, simile a un soffio, che proviene dal prodotto.**

- Il prodotto si serve di una ventola per il processo di raffreddamento. Ciò è normale e non è un'anomalia di funzionamento.

**Si è formata condensa sulle pareti interne del prodotto.**

- Le temperature calde o umide aumenteranno la formazione di ghiaccio e la condensa. Ciò è normale e non è un'anomalia di funzionamento.
- Le porte sono state aperte frequentemente o tenute aperte a lungo. >>> Non aprire le porte con troppa frequenza; se la porta è aperta, chiuderla.
- La porta potrebbe essere socchiusa. >>> Chiudere completamente la porta.

**Si è formata condensa sulla superficie esterna del prodotto o fra le porte.**

- Le condizioni ambientali potrebbero essere umide, e ciò è normale. >>> La condensa si dissiperà alla riduzione dell'umidità.

**L'interno emette cattivi odori.**

- Il prodotto non è stato pulito regolarmente. >>> Pulire la superficie interna a intervalli regolari servendosi di spugna, acqua tiepida, e acqua gassata.
- Alcuni supporti e materiali da confezionamento potrebbero causare cattivi odori. >>> Servirsi di supporti confezionamento che non emettano cattivi odori.

- Gli alimenti sono stati collocati in supporti non sigillati. >>> Tenere gli alimenti in contenitori sigillati. I microrganismi possono diffondersi dagli alimenti non sigillati e causare cattivi odori.
- Rimuovere gli eventuali alimenti scaduti o rovinati dal prodotto.

**La porta non si chiude correttamente.**

- Le confezioni degli alimenti potrebbero bloccare la porta. >>> Trovare una nuova posizione per gli alimenti che bloccano le porte.
- Il prodotto non è in posizione verticale, appoggiato per terra. >>> Regolare i supporti per l'equilibrio del prodotto.
- La superficie non è piatta o resistente >>> Assicurarsi che la superficie sia piatta e sufficientemente resistente per sostenere il prodotto.

**Il cassetto frutta e verdura è inceppato.**

- Gli alimenti potrebbero entrare in contatto con la sezione superiore del cassetto. >>> Ri-organizzare gli alimenti nel cassetto.

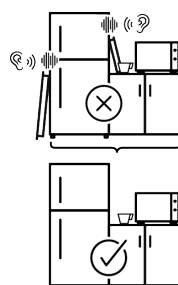
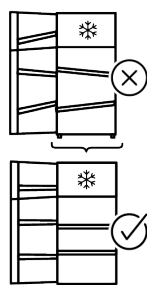
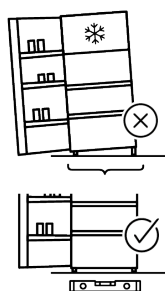
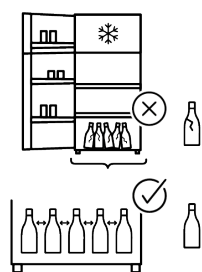
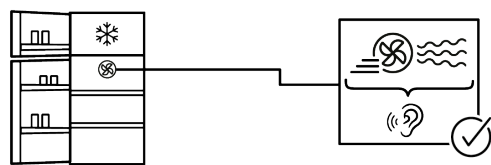
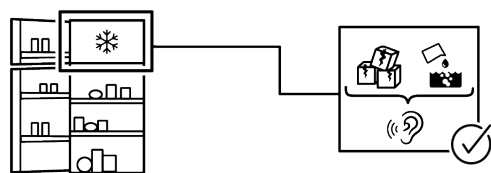
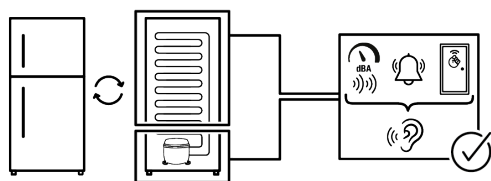
**Temperatura sulla superficie del prodotto.**

- Mentre il prodotto è in funzione, potrebbero generarsi temperature elevate tra le due porte, sui pannelli laterali e sulla griglia posteriore. Ciò è normale e non richiede interventi di manutenzione.

**La ventola continua a funzionare quando la porta è aperta.**

- La ventola potrebbe continuare a funzionare quando la porta del congelatore è aperta.

Se il problema persiste dopo aver seguito le istruzioni di questa sezione, contattare il fornitore o un Servizio di Assistenza autorizzato. Evitare in ogni caso di riparare il prodotto. Ciò è normale.



## **ESONERO DA RESPONSABILITA'**

Alcuni guasti (semplici) possono essere gestiti adeguatamente dall'utente finale senza che si verifichino problemi di sicurezza o di utilizzo non sicuro, a condizione che vengano eseguiti entro i limiti e in conformità alle seguenti istruzioni (vedere la sezione "Autoriparazione").

Pertanto, se non diversamente autorizzato nella sezione sotto "Autoriparazione", per evitare problemi di sicurezza, le riparazioni dovranno essere eseguite da riparatori professionisti registrati. Un riparatore professionale registrato è un riparatore professionale a cui il produttore ha concesso l'accesso alle istruzioni e all'elenco delle parti di ricambio di questo prodotto secondo i metodi descritti negli atti legislativi ai sensi della direttiva 2009/125/CE.

**Solo gli agenti di assistenza (cioè i riparatori professionali autorizzati) raggiungibili tramite il numero di telefono indicato nel manuale d'uso/scheda di garanzia o tramite il rivenditore autorizzato possono, tuttavia, fornire assistenza in base ai termini della garanzia. Pertanto, si ricorda che le riparazioni effettuate da riparatori professionisti (non autorizzati da) Whirlpool annulleranno la garanzia.**

### **Autoriparazione**

L'utente finale può eseguire l'autoriparazione dei seguenti pezzi di ricambio: maniglie, cerniere, vassoi, cestini e guarnizioni degli sportelli (è disponibile una lista aggiornata anche su <https://parts-selfservice.europeanappliances.com> partire dal 1° marzo 2021).

Inoltre, per garantire la sicurezza del prodotto e prevenire il rischio di gravi lesioni, l'autoriparazione menzionata deve essere eseguita seguendo le istruzioni contenute nel manuale d'uso per l'autoriparazione o disponibili su <https://parts-selfservice.euro>

[peanappliances.com](https://parts-selfservice.europeanappliances.com). Per la sicurezza dell'utente, prima di tentare qualsiasi riparazione, staccare la spina del prodotto.

I tentativi di riparazione da parte degli utenti finali per parti non incluse in tale elenco e/o non seguendo le istruzioni contenute nei manuali d'uso per l'autoriparazione o disponibili su <https://parts-selfservice.europeanappliances.com>, potrebbero causare problemi di sicurezza non imputabili a Whirlpool e invalideranno la garanzia del prodotto.

Pertanto, si raccomanda vivamente agli utenti finali di astenersi dal tentare di effettuare riparazioni che non rientrano nell'elenco dei pezzi di ricambio indicati, rivolgendosi in questi casi a riparatori professionali autorizzati o registrati. Al contrario, tali tentativi di riparazione da parte degli utenti finali potrebbero comportare problemi di sicurezza, danneggiare il prodotto e causare successivamente incendi, inondazioni, elettrocuzione e gravi lesioni personali.

A titolo esemplificativo, ma non esaustivo, le seguenti riparazioni devono essere affidate a riparatori professionisti autorizzati o registrati: compressore, circuito di raffreddamento, scheda principale, scheda inverter, scheda display, ecc.

Il produttore/venditore non può essere ritenuto responsabile in caso di mancata osservanza di quanto sopra da parte degli utenti finali.

La disponibilità dei pezzi di ricambio del frigorifero acquistato è di 10 anni. Durante questo periodo, i pezzi di ricambio originali saranno disponibili per il corretto funzionamento del frigorifero.

La durata minima della garanzia del frigorifero acquistato è di 24 mesi.

Questo prodotto è dotato di una sorgente luminosa di classe energetica "G".

La sorgente luminosa in questo prodotto deve essere sostituita solo da un riparatore professionista.