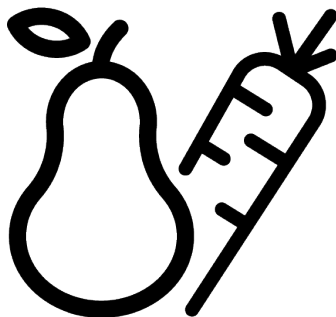


Whirlpool

Frigorífico / Manual do utilizador
Chladnička / Používateľská príručka
Refrigerador / Manual del usuario



W55Z1 112W

11 5943 0022/ PT SK ES / 3/3_AD/ 2/24/2025 3:34 PM
7217644310

Primeiro deve ler este manual!

Caro Cliente,

Agradecemos ter escolhido este produto .






Registrar os seus produtos em 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.
--	------------------------------------

 ENERG  	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.
SUPPLIER'S NAME	MODEL IDENTIFIER → (*)
	
	https://eprel.ec.europa.eu/

Ler o código QR no seu aparelho de modo a obter mais informação.



1 Instruções ambientais

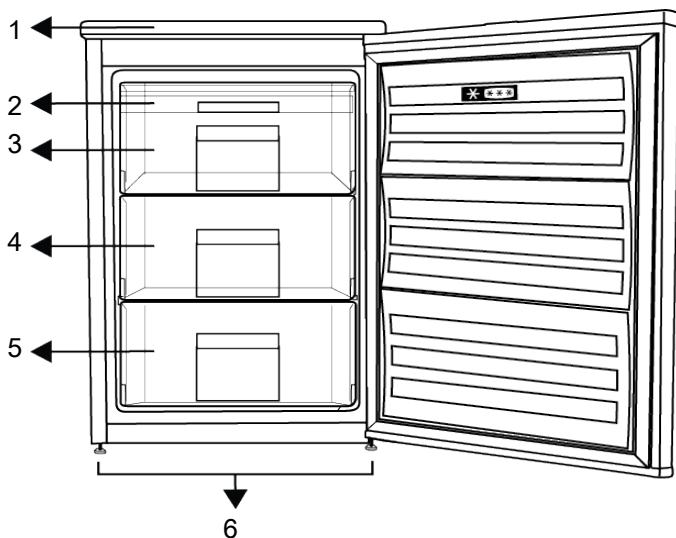
1.1 Eliminação dos materiais de embalagem

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

reciclagem .

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

2 O Seu Congelador



1 Tabuleiro superior

3 Compartimento de congelação rápida

5 Compartimentos de alimentos congelados

2 Tabuleiro do gelo

4 Compartimentos de alimentos congelados

6 Pés ajustáveis

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 electricista e um canalizador para fazer as adequações necessárias.

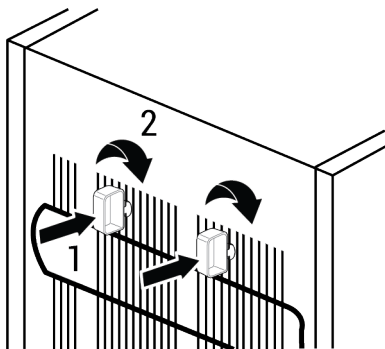
- Colocar o produto numa superfície plana para evitar vibração.
- Colocar o produto afastado pelo menos 30 cm de aquecedor, fogão e fontes de calor similares e pelo menos a 5 cm de fornos elétricos.

- 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.
- Verificar se o componente de proteção de espaço da parede traseira está presente na sua localização (se fornecido com o produto).

3.2 Fixar as cunhas de plástico

Usar as cunhas de plástico fornecidas com o produto para manter o espaço suficiente para a circulação do ar entre o produto e a parede. Montar 2 peças de cunhas de plástico conforme indicado na figura seguinte.

(A imagem indicada é desenhada representativamente, não é completamente igual ao seu produto.)



4 Preparação

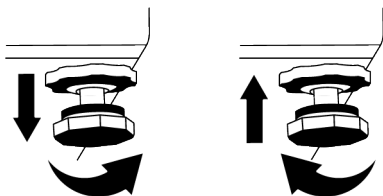
Ler primeiro a secção “Instruções de segurança”!

4.1 O que fazer para poupar energia

- 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

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.

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.
- 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.
- 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.

4.2 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".

5 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 Icematic ou o dispensador de água durante um longo período de tempo. Caso contrário, podem ocorrer fugas de água.

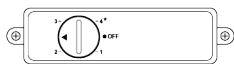
- Aguardar pelo menos 2 horas antes de operar com o produto, para assegurar a eficiência completa de refrigeração.
- Manter o produto a funcionar sem colocar quaisquer alimentos durante 6 horas e a porta deve ser mantida fechada o mais possível.
- A alteração da temperatura provocada pela abertura e 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.

Desligar o produto

- Remover os alimentos para evitar odores.
- Aguardar que o gelo derreta, limpar o interior e deixar que o mesmo seque, deixar as portas abertas para evitar danos nos plásticos da estrutura interior.

6 Uso do seu aparelho

6.1 Ajustar a temperatura de funcionamento



A temperatura de funcionamento é definida através do controlo da temperatura.

1=Definição de refrigeração mais baixa (Definição mais quente)

4=Definição de refrigeração mais alta (Definição mais fria)

(ou)

Mín. = Regulação mínima de arrefecimento (Definição mais quente)

Máx. = Definição máxima de arrefecimento (Definição mais fria)

Selecionar a definição com base na temperatura pretendida.

A temperatura interna também depende da temperatura ambiente, da frequência com que a porta é aberta e da quantidade de alimentos armazenados no interior.

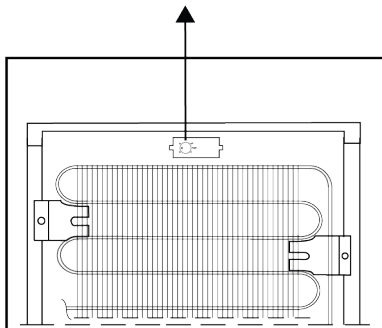
A abertura frequente da porta faz com que a temperatura interior suba.

Por conseguinte, recomenda-se que feche a porta o mais rapidamente possível após a utilização.

A temperatura normal de armazenamento da sua unidade deve ser de -18°C (0°F). Se rodar o botão do termostato no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio a partir da posição 1, o aparelho desliga-se e ouve-se um "clique". Pode obter temperaturas mais baixas deslocando o botão do termostato para a posição 4.

Recomendamos que verifique a temperatura com um termómetro para garantir que os compartimentos de armazenamento estão à temperatura desejada.

Lembre-se de ler a temperatura imediatamente depois de o retirar do congelador, pois a temperatura do termómetro sobe muito rapidamente.



O termostato está localizado na parede traseira do armário (ver imagem acima) e é controlado pelo botão do termostato.

6.2 Freezing Fresh Foods

- Os alimentos a serem congelados devem ser divididos em porções de acordo com o tamanho a ser consumido e congelados em embalagens separadas. Deste modo, deve ser evitado que os alimentos sejam congelados novamente quando descongelam.
- Para proteger o valor nutricional, o aroma e a cor dos alimentos tanto quanto possível, os vegetais devem ser fervidos durante um curto período de tempo antes de serem congelados. (A fervura não é necessária para alimentos como o pepino, salsa.) O tempo de cozedura dos vegetais congelados é desta forma reduzido em 1/3 que o dos vegetais frescos.
- Para aumentar os tempos de armazenamento dos alimentos congelados, os vegetais fervidos devem primeiro ser filtrados e depois embalados hermeticamente como em todos os tipos de alimentos.
- Os alimentos não devem ser colocados no congelador sem estarem embalados.

- O material de embalagem dos alimentos a serem armazenados deve ser hermético, espesso e durável e não deve deformar com o frio e a humidade. Caso contrário, os alimentos endurecidos pelo congelamento podem furar a embalagem. Selar bem a embalagem também é importante em termos de armazenamento seguro dos alimentos.

Os seguintes tipos de embalagem são adequados para congelar alimentos:

Saco de polietileno, folha de alumínio, folha de plástico, sacos de vácuo e recipientes de armazenamento resistentes ao frio com tampa.

Não é recomendado o uso dos seguintes tipos de embalagem para congelar alimentos:

Papel para embalagens, papel vegetal, celofane (papel gelatina), saco de lixo, sacos usados e sacos de compras.

- Os alimentos quentes não devem ser colocados no congelador sem arrefecerem.
- Quando colocar alimentos frescos não congelados no congelador, deve assegurar que os mesmos não entram em contacto com alimentos congelados. O pacote de refrigeração (PCM) pode ser colocado na prateleira imediatamente abaixo da prateleira do congelamento rápida para evitar que aqueça.
- Durante o tempo de congelamento (24 horas), não colocar outros alimentos no congelador.
- Colocar os alimentos nas prateleiras de congelamento, espalhando-os para que não fiquem apertados (recomenda-se que as embalagens não entrem em contacto umas com as outras).
- Os alimentos congelados devem ser consumidos imediatamente, num curto período de tempo após a descongelamento e nunca devem ser congelados novamente.
- Não bloquear os orifícios de ventilação colocando os alimentos congelados à frente dos orifícios de ventilação localizados na superfície posterior.

- Recomendamos que cole uma etiqueta na embalagem e escreva o nome dos alimentos na embalagem e o tempo de congelamento.

Alimentos adequados para congelar:

Peixe e marisco, carnes vermelhas e brancas, aves, vegetais, frutas, especiarias herbáceas, laticínios (como queijo, manteiga e iogurte coado), tortas, pratos prontos ou cozidos, pratos de batata, suflê e sobremesas.

Alimentos não adequados para congelar:

Iogurte, leite azedo, natas, maionese, salada de folhas, rabanete vermelho, uvas, todas as frutas (como maçã, pêra e pêssego).

- Para que os alimentos sejam congelados rápida e completamente, não devem ser excedidas as seguintes quantidades especificadas por embalagem.
 - Frutas e vegetais, 0,5-1 kg
 - Carne, 1-1,5 kg
- Também pode ser congelada uma pequena quantidade de alimentos (máximo 2 kg) sem usar a função de congelamento rápida.

Para obter o melhor resultado, aplicar as seguintes instruções:

- Pode rever as tabelas de Carne e Peixe, Legumes e Frutas, Produtos Lácteos para colocar e armazenar os seus alimentos no congelador.

Conselhos sobre como armazenar alimentos congelados

- Ao comprar os seus alimentos congelados, assegurar que os mesmos estão congelados nas temperaturas adequadas e que as respetivas embalagens não estejam partidas.
- Colocar as embalagens no congelador o mais rápido possível após a compra.
- Assegurar que o prazo de validade indicado na embalagem não expirou antes de consumir as refeições prontas embaladas que retira do congelador.

Descongelo

O gelo existente nos compartimentos do congelador é automaticamente descongelado.

Detalhes do congelador

A norma EN 62552 exige (de acordo com condições de medição específicas) que pelo menos 4,5 kg de alimento para cada 100 litros de volume do compartimento do congelador podem ser congelados à temperatura ambiente de 25 °C em 24 horas.

Descongelo dos alimentos congelados

Dependendo da diversidade dos alimentos e da finalidade, pode ser feita uma seleção entre as seguintes opções de descongelo.

- À temperatura ambiente (não é muito adequado descongelo os alimentos deixando-os à temperatura ambiente durante muito tempo para manter a qualidade dos alimentos)

- No frigorífico
- No forno elétrico (nos modelos com ou sem ventilador)
- No microondas

CUIDADO!

- Nunca colocar bebidas ácidas em garrafas de vidro e latas no congelador devido ao risco de explosão.
- Se houver humidade e uma dilatação anormal na embalagem de alimentos congelados, é provável que os mesmos tenham sido armazenados anteriormente em condições inadequadas e o seu conteúdo esteja deteriorado. Não consumir estes alimentos sem verificar.
- Como o sabor de algumas refeições cozidas pode alterar quando expostas a condições de armazenamento de longo prazo, os alimentos congelados devem ser menos temperados ou os temperos pretendidos devem ser adicionados aos alimentos após o processo de descongelo.

Carne e Peixe			Preparação	Prazo mais longo de armazenamento (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

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 pêssigo	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

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

ISENÇÃO DE RESPONSABILIDADE

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 <https://parts-selfservice.europeanappliances.com> . Para sua segurança, deve desligar o produto antes de tentar fazer qualquer reparação autónoma.

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 [\[selfservice.europeanappliances.com\]\(https://parts-selfservice.europeanappliances.com\), podem levantar questões de segurança não atribuíveis a Whirlpool, e anularão a garantia do produto.](https://parts-</p></div><div data-bbox=)

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..

Najskôr si prečítajte tento návod!

Vážení zákazníci

Ďakujeme, že ste si vybrali tento výrobok .

Zaregistrujte svoje výrobky na stránke www.register10.eu

Boli by sme radi, keby ste dosiahli optimálnu účinnosť tohto vysoko kvalitného výrobku, ktorý bol vyrobený pomocou najmodernejších technológií. Pred použitím výrobku si preto pozorne prečítajte tento návod a všetku dodanú dokumentáciu.

Dbajte na všetky informácie a varovania uvedené v používateľskej príručke. Týmto spôsobom budete chrániť seba a svoj výrobok pred možnými nebezpečenstvami. Uschovajte si tento návod na obsluhu. Priložte túto príručku k výrobku, ak ho odovzdáte niekomu inému.

V užívateľskej príručke a na výrobku sú používané nasledujúce symboly:



Prečítajte si užívateľskú príručku.



ENERG



SUPPLIER'S NAME

MODEL IDENTIFIER → (*)

A

A

Informácie o modeli uložené v databáze výrobkov sa dajú získať zadáním nasledujúcej webovej stránky a vyhľadáním identifikátora vášho modelu (*), ktorý je uvedený na energetickom štítku.


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

Ak chcete získať ďalšie informácie, naskenujte QR kód na svojom spotrebiči



1 Pokyny na ochranu životného prostredia

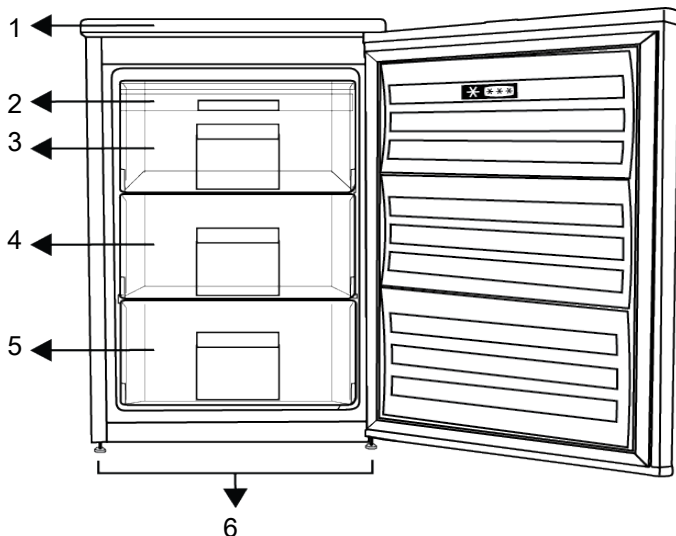
1.1 Likvidácia obalových materiálov

Obalový materiál je recyklovateľný a je označený recyklačným symbolom .

Jednotlivé časti obalu sa preto musia likvidovať zodpovedne a v plnom súlade s predpismi miestnych orgánov, ktoré upravujú likvidáciu odpadu.

SK

2 Vaša mraznička



1 Horný zásobník

3 Priehradka na rýchle zmrazenie

5 Priehradky na mrazené potraviny

2 Zásobník na ľad

4 Priehradky na mrazené potraviny

6 Nastaviteľné nohy

3 Inštalácia

Najprv si prečítajte „Bezpečnostné pokyny“!

3.1 Správne miesto pre inštaláciu

Pre inštaláciu spotrebiča sa obráťte na autorizovaný servis. Pre prípravu spotrebiča pre inštaláciu vyhľadajte informácie v užívateľskej príručke a uistite sa, že sú k dispozícii požadované elektrické a vodovodné nástroje. Ak nie, pre usporiadanie týchto nástrojov podľa potreby sa obráťte na elektrikára a vodoinštalatéra.

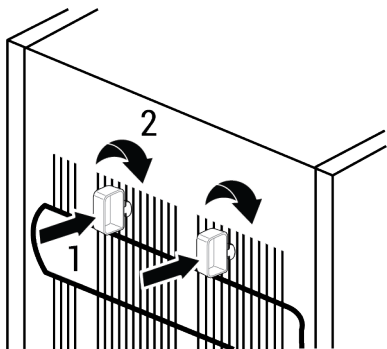
• Pre zabránenie vibráciám umiestnite výrobok na rovný povrch.

- Umiestnite výrobok aspoň 30 cm od radiátorov, pecí a podobných tepelných zdrojov a aspoň 5 cm od elektrických rúr.
- Pri umiestnení dvoch chladničiek v priľahlej pozícii, medzi dvoma jednotkami nechajte vzdialenosť najmenej 4 cm.
- Výrobok uchovávajte mimo dosahu priameho slnečného svetla a na suchom mieste.
- Skontrolujte, či sa komponent na zaistenie voľného priestoru voči zadnej stene nachádza na svojom mieste (ak sa dodáva s výrobkom).

3.2 Pripevnenie plastových klinov

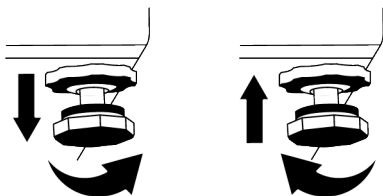
Na zachovanie dostatočného priestoru na cirkuláciu vzduchu medzi výrobkom a stenou použite plastové klíny dodané s výrobkom. Namontujte 2 kusy plastových klinov, ako je znázornené na nasledujúcom obrázku.

(Uvedený obrázok je nakreslený reprezentatívne, nie je úplne rovnaký ako váš výrobok.)



3.3 Nastavenie nožičiek

Ak výrobok nie je v rovnovážnej polohe, nastavte predné nastaviteľné nohy ich otáčaním smerom doprava alebo doľava.



3.4 Výstraha pred horúcim povrchom

Bočné steny vášho produktu sú vybavené rúrkami chladienia, ktoré vylepšujú chladiaci systém. Cez tieto povrchy môže tiecť vysokotlaková kvapalina, ktorá môže spôsobiť ohrev bočných stien. Je to normálne a nevyžaduje to údržbu.

4 Príprava

Najprv si prečítajte „Bezpečnostné pokyny“!

4.1 Čo urobiť pre úsporu energie

- Pri vkladaní potravín ponechajte v chladničke dostatok priestoru, aby bola zabezpečená dostatočná cirkulácia vzduchu na chladenie.
- Pretože horúci a vlhký vzduch sa nedostane priamo do vášho výrobku, keď nie sú dvierka zatvorené, výrobok sa optimalizuje v existujúcich podmienkach tak, aby jedlo vo vnútri bolo bezpečne chránené. Za týchto okolností budú funkcie a súčasti, ako sú kompresor, ventilátor, ohrievač, rozmrazovač, osvetlenie, displej atď., pracovať podľa potrieb s minimálnou spotrebou energie.
- V prípade, že je k dispozícii viacero možností, sklenené police musia byť umiestnené tak, aby neboli blokované výstupy vzduchu na zadnej stene a najlepšie tak, aby výstupy vzduchu zostali pod sklennou

police. Táto kombinácia môže pomôcť zlepšiť distribúciu vzduchu a energetickú účinnosť.

- Pri skladovaní dôrazne odporúčame použitie spodnej zásuvky.
- Na dosiahnutie optimálneho výkonu je možné použiť funkciu rýchleho zmrazenia (ak je k dispozícii), a to 24 hodín pred vložením čerstvých potravín do mrazničky.
- Vo väčšine prípadov stačí funkciu rýchleho zmrazovania 24 hodín po vložení čerstvých potravín do mrazničky. Po určitom čase sa funkcia rýchleho zmrazovania automaticky deaktivuje.
- Pri zmrazovaní malého množstva potravín možno funkciu rýchleho zmrazovania po určitom čase deaktivovať, aby sa zabezpečila úspora energie.
- Jedlo ukladajte pomocou použitia zásuviek v chladiacom priestore, s cieľom zabezpečenia úspory energie a ochrany potravín v lepších podmienkach.

4.2 Prvé uvedenie do prevádzky

Pred použitím výrobku sa uistite, že ste vykonali potrebné prípravy v súlade s pokynmi v častiach „Bezpečnostné pokyny“ a „Inštalácia“.

- Pred použitím výrobku počkajte aspoň 2 hodiny, aby sa zabezpečila úplná účinnosť chladenia.
- Výrobok nechajte v prevádzke bez toho, aby ste doň vložili akékoľvek potraviny počas 6 hodín, a dvierka výrobku by mali byť čo najviac zatvorené.
- Zmena teploty spôsobená otváraním a zatváraním dvierok počas používania výrobku môže bežne viesť ku kondenzácii na dverách/policiach a sklenených nádobách umiestnených vo výrobku.

- Keď sa kompresor zapne, budete počuť zvuk. Je normálne, že výrobok vydáva hluk, aj keď kompresor nie je v prevádzke, pretože v chladiacom systéme sa môže stláčať kvapalina a plyn.
- Je normálne, že predné okraje výrobku sú teplé. Tieto oblasti sú určené na zahrievanie, aby sa zabránilo kondenzácii
- Pri niektorých modeloch sa panel indikátora automaticky vypne po 1 minúte po zatvorení dverí. Znovu sa aktivujú keď sa dvere otvoria alebo po stlačení tlačidla.

5 Prevádzka spotrebiča

Najprv si prečítajte „Bezpečnostné pokyny“!

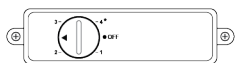
- Výrobok sa používa iba na skladovanie potravín.
- Ak nebudete doma (napr. dovolenka) a nebudete dlhšiu dobu používať IceMatic alebo dávkovač vody, vypnite ventil vody. V opačnom prípade môže dôjsť k úniku vody.

Odpojenie výrobku od siete

- Odstráňte z neho jedlo, z dôvodu zabránenia vzniku zápachu,
- Počkajte, kým sa ľad roztopí, vyčistite interiér a nechajte ho vyschnúť, dvere nechajte otvorené, aby sa nepoškodili vnútorné plasty telesa.

6 Používanie vášho spotrebiča

6.1 Nastavenie prevádzkovej teploty



Prevádzková teplota sa nastavuje pomocou regulátora teploty.

1=Najnižšie nastavenie chladenia (najteplejšie nastavenie)

4=Najvyššie nastavenie chladenia (najchladnejšie nastavenie)
(alebo)

Min. = Minimálne nastavenie chladenia (Najteplejšie nastavenie)

Max. = Maximálne nastavenie chladenia (Najchladnejšie nastavenie)

Vyberte nastavenie podľa požadovanej teploty.

Vnútorná teplota závisí aj od teploty okolia, frekvencie otvárania dverí a množstva potravín uložených vo vnútri.

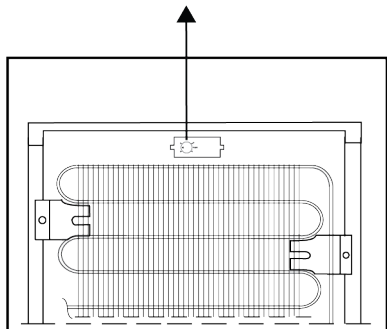
Časté otváranie dvierok spôsobuje zvýšenie vnútornej teploty.

Preto sa odporúča, aby ste dvere po použití čo najskôr zatvorili.

Normálna skladovacia teplota vašej jednotky by mala byť -18 °C (0 °F). Ak otočíte gombík termostatu z polohy 1 proti smeru hodinových ručičiek, spotrebič sa vypne a budete počuť „cvaknutie“. Nižšie teploty je možné dosiahnuť posunutím gombíka termostatu do polohy 4.

Odporúčame kontrolovať teplotu teplomerom, aby ste sa uistili, že odkladacie priestory majú požadovanú teplotu.

Nezabudnite odčítať teplotu ihneď po vybratí z mrazničky, pretože teplota teplomera stúpa veľmi rýchlo.



Termostat je umiestnený na zadnej stene skrinky (pozri obrázok vyššie) a ovláda sa gombíkom termostatu.

6.2 Zmrazovanie čerstvých potravín

- Potraviny, ktoré sa majú zmraziť, rozdeľte na porcie s veľkosťou, ktorá je možná konzumovať, a zmrazte ich v samostatných balíčkoch. Týmto spôsobom po rozmrazení zabránite potrebe opätovnému zmrazeniu všetkých potravín.
- Z dôvodu čo najväčšej ochrany výživových hodnôt, arómy a Farba potravín, zeleninu pred zmrazením krátko uvarte. (Varenie nie je potrebné pre potraviny, ako sú uhorky, petržlenová vňať.) Čas varenia takto zmrazenej zeleniny sa skraca o 1/3 v porovnaní s čerstvou zeleninou.
- Pre predĺženie doby skladovania mrazených potravín, varenú zeleninu najskôr filtrujte a potom hermeticky zabalte, v prípade všetkých druhov potravín.
- Potraviny neskladujte v mrazničke bez obalu.
- Obalový materiál skladovaných potravín musí byť vzduchotesný, hrubý a odolný a nesmie sa deformovať chladom a vlhkosťou. V opačnom prípade môžu potraviny stuhnuté zmrazením prepichnúť obal. Z hľadiska bezpečného skladovania potravín je tiež dôležité dobre utiesniť obal.

Na zmrazovanie potravín sú vhodné tieto typy obalov:

Polyetylénové vrecko,lobal, plastová fólia, vákuové vrecká a skladovacie nádoby odolné proti chladu s uzávermi.

Na zmrazovanie potravín sa neodporúča používať tieto typy obalov:

Baliaci papier, pergamenový papier, celofán (želatínový papier), vrece na odpad, použité tašky a nákupné tašky.

- Horúce potraviny neskladujte v mrazničke bez ich schladenia.
- Pri vkladaní nezmrazených čerstvých potravín do mrazničky dbajte na to, aby neprichádzali do styku so zmrazenými potravinami. Cool-pack (PCM) je možné umiestniť do stojana bezprostredne pod stojan s rýchlym mrazením, pre zabránenie, aby sa prehriali.
- Počas doby zmrazovania (24 hodín) nedávajte do mrazničky ďalšie potraviny.
- Vložte svoje potraviny do mraziacich políc alebo regálov rozložené, aby neboli stiesnené (odporúča sa, aby obaly neprišli do vzájomného kontaktu).
- Mrazené potraviny musia byť po rozmrazení okamžite spotrebované v krátkom čase a už nikdy nesmú byť zmrazené.
- Neblokujte ventilačné otvory tým, že svoje mrazené potraviny dáte pred ventilačné otvory umiestnené na zadnej ploche.
- Odporúčame vám, aby ste na obaly nalepili štítky a napísali názov potravín v balení a čas zmrazenia.

Potraviny vhodné na mrazenie:

Ryby a morské plody, červené a biele mäso, hydina, zelenina, ovocie, bylinkové korenie, mliečne výrobky (napríklad syr, maslo a predcedené jogurty), pečivo, hotové alebo varené jedlá, zemiakové jedlá, suflé a dezerty.

Potraviny nevhodné na mrazenie:

Jogurt, kyslé mlieko, smotana, majonéza, listový šalát, červená reďkovka, hrozno, všetky ovocie (napríklad jablko, hrušky a broskyne).

- U potravín, ktoré sa majú rýchlo a dôkladne zmraziť, neprekračujte nasledujúce stanovené množstvá na balenie.

- Ovocie a zelenina, 0,5 - 1 kg
- Mäso, 1-1,5 kg

- Malé množstvo potravín (maximálne 2 kg) je možné zmraziť aj bez použitia funkcie rýchleho zmrazenia.

Najlepšie výsledky dosiahnete, ak budete nasledovať nasledujúce pokyny:

- Pre umiestnenie a skladovanie potravín v mrazničke si pozrite tabuľky Mäso a ryby, zelenina a ovocie, mliečne výrobky.

Rady týkajúce sa skladovania mrazených potravín

- Pri nákupe vašich mrazených potravín sa uistite, či sú zmrazené na vhodnú teplotu a či nie sú porušené ich obaly.
- Balíky vložte do mrazničky čo najskôr po zakúpení.
- Pred konzumáciou zabalených hotových jedál, ktoré vyberiete z mrazničky, sa uistite, že neuplynul dátum expirácie uvedený na obale.

Rozmrazovanie

Ľad v mraziacich priehradkách sa automaticky roztopí.

Podrobnosti o mrazničke

Norma EN 62552 vyžaduje (podľa špecifických podmienok merania), aby sa pri teplote okolia 25 °C za 24 hodín zmrazilo aspoň 4,5 kg potravín na každých 100 litrov objemu mraziaceho priestoru.

Rozmrazovanie mrazených potravín

V závislosti od rozmanitosti potravín a účelu použitia je možné zvoliť medzi nasledujúcimi možnosťami rozmrazovania:

- Pri izbovej teplote (nie je veľmi vhodné rozmrazovať jedlo dlhodobým ponechaním pri izbovej teplote z hľadiska udržania kvality jedla)
- V chladničke
- V elektrickej rúre (u modelov s alebo bez ventilátora)
- V mikrovlnnej rúre

UPOZORNENIE!

- Nikdy nedávajte kyslé nápoje do sklenných fľaš a plechoviek do mrazničky, pretože hrozí nebezpečenstvo výbuchu.
- Ak je na obale zmrazených potravín vlhkosť a nadmerné napučovanie, je pravdepodobné, že boli predtým uložené v nesprávnom skladovacom stave a ich obsah sa zhoršil. Nekonzumujte tieto potraviny bez kontroly.
- Keďže chuť niektorých korenín vo varených jedlách sa môže pri dlhodobom skladovaní zmeniť, musíte do potravín určených na zmrazenie pridať menšie množstvo korenia alebo požadované korenie pridať do potravín po rozmrazení.

Mäso a ryby		Príprava	Najdlhšia doba skladovania (mesiace)	
Mäsové výrobky	Tefacina	Steak	Nakrájajte ich o hrúbke 2 cm a položte medzi ne fóliu alebo ich pevne obalte strečovou fóliou	6-8
		Vyprážanie	Zabaľte kusy mäsa alebo ich pevne obalte strečovou fóliou	6-8
		Kocky	Na malé kusy	6-8
		Rezne, kotlety	Umiestnením fólie medzi nakrájané plátky alebo ich pevne obalte strečovou fóliou	6-8
	Ovčie mäso	Kotlety	Umiestnením fólie medzi kusy mäsa alebo ich osobitne obalte strečovou fóliou	4-8
		Vyprážanie	Zabaľte kusy mäsa alebo ich pevne obalte strečovou fóliou	4-8
		Kocky	Zabaľte mleté mäso do mraziaceho vrečka, alebo ho pevne obalte strečovou fóliou	4-8
	Hovädzie mäso	Vyprážanie	Zabaľte kusy mäsa alebo ich pevne obalte strečovou fóliou	8-12
		Steak	Nakrájajte ich o hrúbke 2 cm a položte medzi ne fóliu alebo ich pevne obalte strečovou fóliou	8-12
		Kocky	Na malé kusy	8-12
		Varené mäso	Zabaľte ho v malých kúskoch do vrečka na mrazenie	8-12
	Mleté mäso	Bez korenín, v plochých vreciach	1-3	
	Droby (kusy)	V kúskoch	1-3	
	Fermentovaná klobása - saláma	Je potrebné ich zabaliť, aj keď majú vlastný obal.	1-3	
Šunka	Umiestnením fólie medzi nakrájané plátky	2-3		
Hydina a divina	Kuracie a morčacie mäso	Zabalením do fólie	4-6	
	Hus	Zabalením do fólie (porcie by nemali presiahnuť 2,5 kg)	4-6	
	Kačica	Zabalením do fólie (porcie by nemali presiahnuť 2,5 kg)	4-6	
	Jeleň, králik, srnka	Zabalením do fólie (porcie by nemali presiahnuť 2,5 kg a ich kosti musia byť oddelené)	6-8	
Ryby a morské plody	Sladkovodné ryby (pstruh, kapor, žeriav, sumec)	Po dôkladnom vyčistení vnútorností a šupín ich umyte a vysušte a v prípade potreby im odrežte chvostové a hlavové časti.	2	
	Chudé ryby (morský vlk, kalkan veľký, morský jazyk)		4-6	
	Mastné ryby (bonito, makrela, lufara, parma, sardely)		2-4	
	Mäkkýše		Vyčistené a vo vreciach	4-6
	Kaviár		Vo vlastnom obale, v hliníkových alebo plastových nádobách	2-3

Ovocie a zelenina	Príprava	Najdlhšia doba skladovania (mesiace)
Fazuľa	Po umytí a nakrájaní na malé kúsky šokovým varom po dobu 3 minúty	10-13
Zelený hrach	Po vylúpení a umytí šokovým varom 2 minúty	10-12
Kapusta	Po vyčistení šokovým varom 1 - 2 minúty	6-8
Mrkva	Po umytí a nakrájaní na malé kúsky šokovým varom po dobu 3-4 minúty	12
Čierne korenie	Po odrezaní stonky, rozdelením na dve časti a oddelením semien varením po dobu 2 - 3 minúty	8-10
Špenát	Po umytí a očistení šokovým varom 2 minúty	6-9
Pór	Po nasekaní a vyčistení šokovým varom 5 minút	6-8
Karfiol	Po oddelení listov a nakrájaní jadra na kúsky šokovým varom v troche citrónovej vody po dobu 3 - 5 minút	10-12
Baklažán	Po umytí a nakrájaní na 2 cm kúsky šokovým varom po dobu 4 minúty	10-12
Tekvica	Po umytí a nakrájaní na 2 cm kúsky šokovým varom po dobu 2- 3 minúty	8-10
Hríby	Zľahka popražime na oleji a vytlačíme na ňom citrón	2-3
Kukurica	Očistením a zabalením ako šúlok alebo zrno	12
Jablká a hrušky	Po očistení a nakrájaní šokovým varom po dobu 2-3 minúty	8-10
Marhule a broskyne	Rozdelíme na polovicu a vyberieme kôstky	4-6
Jahody a maliny	Po umytí a olúpaní	8-12
Pečené ovocie	Pridaním 10% cukru do nádob	12
Slivky, čerešne, višne	Po umytí a odstránení stopiek	8-12

Mliečne výrobky	Príprava	Najdlhšia doba skladovania (mesiace)	Podmienky skladovania
Syr (okrem syra feta)	Umiestnením fólie medzi nakrájané plátky	6-8	Môže byť ponechaný v pôvodnom obale na krátkodobé uskladnenie. Na dlhodobé skladovanie zabaľte do alobalu alebo plastovej fólie.
Maslo, margarín	Vo vlastnom obale	6	Vo vlastnom obale alebo v plastových nádobách

ZRIEKNUTIE SA PRÁVA

Niektoré (jednoduché) poruchy môže koncový užívateľ adekvátne vyriešiť bez akýchkoľvek bezpečnostných rizík alebo nebezpečného použitia, ak sa tieto chyby opravujú v medziach stanovených limitmi a v súlade s nasledujúcimi pokynmi (pozri časť „Samoprava“).

Preto, pokiaľ nie je v nižšie uvedenej časti „Samoprava“ povolené niečo iné, opravy budú adresované registrovaným profesionálnym opravovňiam, az dôvodu predchádzajú

nia problémom s bezpečnosťou. Registrovaný profesionálny opravár je profesionálny opravár, ktorému výrobca udelil prístup k pokynom a zoznamu náhradných dielov tohto produktu v súlade s metódami opísanými v legislatívnych aktoch podľa smernice 2009/125/ES.

Avšak iba servisný zástupca (tj autorizovaný profesionálny servis), na ktorého sa môžete obrátiť prostredníctvom telefónneho čísla uvedeného v používateľskej

príručke/záručnom liste alebo prostredníctvom autorizovaného predajcu, môže poskytnúť služby podľa záručných podmienok. Preto vás upozorňujeme, že opravy vykonané profesionálnymi opravármi (ktorí nemajú oprávnenie od spoločnosti) Whirlpool majú za následok stratu záruky.

Samooprava

Koncový používateľ si môže sám opraviť výlučne nasledujúce náhradné diely: kľučky dverí, závesy dverí, zásobníky, koše a tesnenia dverí (aktualizovaný zoznam je k dispozícii na <https://parts-selfservice.europeanappliances.com> od 1. marca 2021).

Okrem toho, aby sa zabezpečila bezpečnosť výrobku a predišlo sa riziku vážneho poranenia, uvedená samooprava sa musí vykonať podľa pokynov uvedených v návode na použitie pre samoopravu alebo pokynov dostupných na stránke <https://parts-selfservice.europeanappliances.com>. V záujme vašej bezpečnosti odpojte výrobok od elektrickej siete skôr, ako sa pokúsíte o vlastnú opravu.

Pokusy o opravu a opravu dielov, ktoré nie sú uvedené v takomto zozname, koncovými používateľmi a/alebo nedodržanie pokynov uvedených v používateľských príručkách na samoopravu alebo ktoré sú k dispozícii na stránke <https://parts-selfservice.europeanappliances.com>, môžu spôsobiť bezpečnostné problémy, ktoré nemožno pripísať Whirlpool, a viesť k strate záruky na výrobok.

Preto sa dôrazne odporúča, aby sa koncoví používatelia zdržali pokusov o vykonanie opráv, ktoré nespádajú do uvedeného zoznamu náhradných dielov, a v takom prípade kontaktujte autorizované profesionálne opravovne alebo registrované profesionálne opravovne. Naopak, takéto pokusy koncových používateľov môžu spôsobiť problémy s bezpečnosťou a poškodiť produkt a následne spôsobiť požiar, vytopenie, elektrický zásah a vážne zranenie osôb. Napríklad, ale nie výlučne, nasledujúce opravy musia byť adresované autorizovaným odborným servisom alebo registrovaným odborným servisom: kompresor, chladiaci okruh, hlavná doska, doska meniča, doska displeja atď.

Výrobca / predajca v žiadnom prípade nemôže byť zodpovedný, ak koncoví používatelia nedodržiavajú vyššie uvedené záležitosti.

Dostupnosť náhradných dielov pre chladničku, ktorú ste si zakúpili, je 10 rokov. Počas tohto obdobia budú k dispozícii originálne náhradné diely na správnu prevádzku chladničky

Minimálna záručná doba na Vami zakúpenú chladničku je 24 mesiacov.

Tento výrobok je vybavený svetelným zdrojom energetickej triedy "G".

Svetelný zdroj v tomto výrobku môže vymeniť len odborný servis.

¡Lea primero este manual!

Estimado cliente,

Gracias por elegir este aparato de .

Registre sus productos en 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.

 ENERG 		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. https://eprel.ec.europa.eu/
SUPPLIER'S NAME	MODEL IDENTIFIER → (*)	
		

Escanee el código QR de su aparato para obtener más información



1 Instrucciones medioambientales

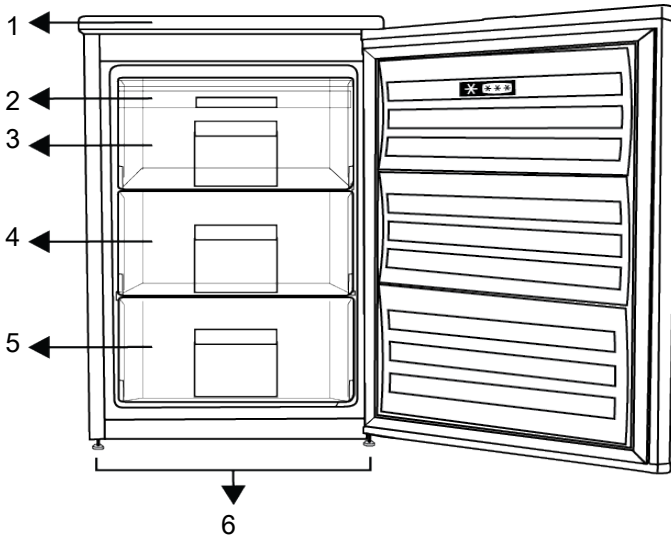
1.1 Eliminación del material de embalaje

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 Congelador



- | | |
|--|--|
| 1 Bandeja Superior | 2 Bandeja de Hielo |
| 3 Compartimiento de Congelación Rápida | 4 Compartimentos de Alimentos Congelados |
| 5 Compartimentos de Alimentos Congelados | 6 Patas Ajustables |

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 con-

trario, llame a un electricista y plomero para organizar los servicios públicos según sea necesario.

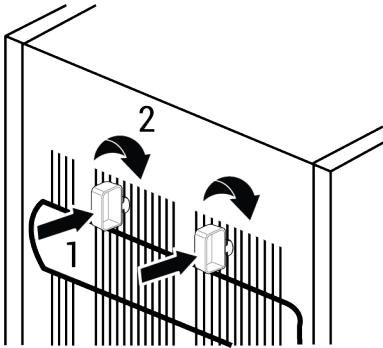
- Coloque el producto en una superficie plana para evitar vibraciones
- Coloque el aparato al menos a 30 cm de distancia del calentador, estufa o fuentes de calor y por lo menos a 5 cm de distancia de hornos eléctricos.

- 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.
- Compruebe si el componente de protección de la parte trasera se encuentra colocado en su lugar (en caso de ser suministrado con el aparato).

3.2 Colocación de las cuñas de plástico

Utilice las cuñas de plástico provistas con el aparato para mantener suficiente espacio para la circulación de aire entre el aparato y la pared. Monte las 2 cuñas plásticas tal y como se indica en la ilustración siguiente.

(dicha ilustración es representativa, por lo que no coincide totalmente con su producto).



4 Preparación

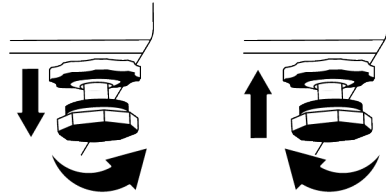
¡Primero lea la sección de "Instrucciones de Seguridad"!

4.1 Qué hacer para ahorrar energía

- 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

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.

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 ai-

re 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. Transcurrido 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.
- Para garantizar el ahorro de energía y proteger los alimentos en mejores condiciones los alimentos se almacenarán en los cajones del frigorífico.

4.2 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».

5 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 Iceomatic o el dispensador

- 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.

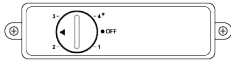
de agua durante un largo período de tiempo. En caso contrario, pueden producirse fugas de agua.

Desenchufar el aparato

- Retire la comida para evitar olores.
- 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.

6 Uso de su electrodoméstico

6.1 Ajuste de la temperatura de funcionamiento



La temperatura de funcionamiento se establece mediante el control de temperatura.

1=Ajuste de refrigeración más bajo (Ajuste más caliente)

4=Configuración de refrigeración más alta (configuración más fría)

(o)

Mín. = Ajuste mínimo de refrigeración (Ajuste más caliente)

Máx. = Ajuste máximo de refrigeración (Ajuste más frío)

Seleccione un ajuste basado en la temperatura deseada.

La temperatura interna también depende de la temperatura ambiente, de la frecuencia con la que se abre la puerta y de la cantidad de alimentos almacenados en el interior.

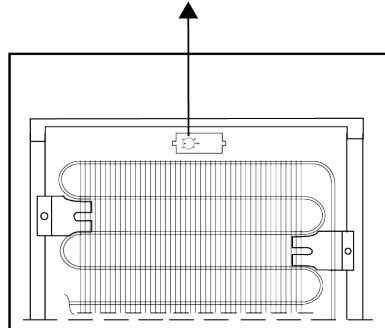
La apertura frecuente de la puerta hace que aumente la temperatura interna.

Por lo tanto, se recomienda cerrar la puerta lo antes posible después de su uso.

La temperatura normal de almacenamiento de su unidad debe ser de $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ ($0\text{ }^{\circ}\text{F}$). Si se gira el mando del termostato en sentido contrario a las agujas del reloj desde la posición 1, el aparato se apagará y se oírán un "clic". Se pueden alcanzar temperaturas más bajas moviendo el mando del termostato hacia la posición 4.

Recomendamos comprobar la temperatura con un termómetro para asegurarse de que los compartimentos de almacenamiento están a la temperatura deseada.

Recuerde leer la temperatura inmediatamente después de sacarlo del congelador, ya que la temperatura del termómetro sube muy rápidamente.



El termostato está situado en la pared trasera del armario (ver imagen superior) y se controla mediante el mando del termostato.

6.2 Freezing Fresh Foods

- Los alimentos que se van a congelar deben dividirse en porciones según el tamaño que se va a consumir, y congelarse en paquetes separados. De esta manera, se evitará que se vuelvan a congelar todos los alimentos que se descongelan.
- Con el fin de proteger al máximo el valor nutritivo, el aroma y el color de los alimentos, las verduras se deben hervir por un breve periodo de tiempo antes de congelar. (No es necesario hervir alimentos como el pepino, el perejil.) La duración de cocción de las verduras congeladas de este modo es $1/3$ más corta en comparación con las verduras frescas.
- Para prolongar los tiempos de almacenamiento de los alimentos congelados, las verduras hervidas deben filtrarse primero y luego empacarse en forma hermética como todo tipo de alimentos.
- No se deben colocar los alimentos en el compartimento del congelador sin empaque.
- Los materiales de empaque de los alimentos que se van a almacenar deben ser herméticos, espesos y duraderos, y no se deben deformar ni con el frío ni con la humedad. En caso contrario, los alimentos que se endurecen al congelarse

podrían perforar el paquete. El sellado del paquete también es importante para almacenar los alimentos de forma segura.

Los siguientes tipos de envases son adecuados para congelar alimentos:

Bolsa de polietileno, papel de aluminio, papel de plástico, bolsas al vacío y recipientes de almacenamiento resistentes al frío con tapa.

No es recomendable el uso de los siguientes tipos de paquetes para congelar los alimentos:

Papel de embalaje, papel pergamino, celofán (papel de gelatina), bolsa de basura, bolsas utilizadas y bolsas de compra.

- Los alimentos calientes no se deben colocar en el compartimento del congelador sin que se hayan enfriado.
- Al colocar alimentos frescos no congelados en el compartimento congelador, asegúrese de que no entra en contacto con los alimentos congelados. Los Coolpack (PCM) se pueden colocar en la rejilla justo debajo de la rejilla del congelador rápido para impedir que se calienten.
- Durante el tiempo de congelación (24 horas) no coloque otros alimentos en el congelador.
- Coloque los alimentos en los estantes o rejillas de congelación extendiéndolos para que no queden apilados (se recomienda que los envases no tengan contacto).
- Los alimentos que se congelan han de consumirse de inmediato en un breve periodo de tiempo tras la descongelación y nunca se deben volver a congelar.
- NO bloquee los agujeros de ventilación situando los alimentos congelados delante de dichos agujeros ubicados en la superficie posterior.
- Le sugerimos fijar una etiqueta sobre el paquete y escribir el nombre de los alimentos y el tiempo de congelación.

Alimentos adecuados para la congelación:

Pescados y mariscos, carne roja y blanca, aves de corral, verduras, frutas, especias vegetales, aparatos lácteos (como queso, mantequilla y yogur colado), pastelería, alimentos preparados o cocinados, comidas con patatas, suflé y postres.

Alimentos no adecuados para la congelación:

Yogur, leche agria, nata, mayonesa, ensalada de verduras, rábano rojo, uvas, todas las frutas (tal como la manzana, las peras y los melocotones).

- Las cantidades especificadas por paquete no se deben superar para que los alimentos se congelen de forma rápida y completa.
 - Frutas y verduras, 0,5-1 kg
 - Carne, 1-1,5 kg
- Una pequeña cantidad de alimentos (máximo 2 kg) se puede congelar también sin utilizar la función de congelación rápida.

Con el fin de obtener el mejor resultado, aplique las siguientes instrucciones:

- Para colocar y almacenar los alimentos en el congelador, puede revisar las tablas de Carne y Pescado, Verduras y Frutas, y Productos Lácteos.

Consejos para almacenar alimentos congelados

- Al comprar sus alimentos congelados, asegúrese de que estén congelados a la temperatura adecuada y de que sus envases no estén rotos.
- Coloque los paquetes en el congelador tan pronto como sea posible después de comprarlos.
- Asegúrese de que no haya vencido la fecha de caducidad indicada en el envase antes de consumir los alimentos pre-envasados que retire del congelador.

Descongelación

El hielo de los compartimentos congeladores se derrite de forma automática.

Detalles del congelador

La norma EN 62552 exige (según las condiciones específicas de medición) que se puedan congelar al menos 4,5 kg de alimentos por cada 100 litros de volumen del compartimento de congelación a 25 °C de temperatura ambiente en 24 horas.

Descongelación de alimentos congelados

Según la diversidad de alimentos y la finalidad de uso, se puede elegir entre las siguientes opciones de descongelación

- A temperatura ambiente (no es muy conveniente descongelar los alimentos dejándolos a temperatura ambiente durante mucho tiempo para mantener la calidad de los mismos)
- En el refrigerador
- En el horno eléctrico (en modelos con o sin ventilador)

- En el horno microondas

¡PRECAUCIÓN!

- Nunca ponga las bebidas ácidas en botellas de vidrio y en latas en su congelador por el riesgo de explosión.
- En caso de humedad e inflado inusual en los envases de los alimentos congelados, es probable que hayan sido almacenados previamente en condiciones inadecuadas y su contenido se haya deteriorado. No consuma estos alimentos sin antes comprobar.
- Dado que el sabor de algunas especias en las comidas cocinadas puede cambiar cuando se exponen a condiciones de almacenamiento a largo plazo, debe añadir una menor cantidad de especias a los alimentos que se van a congelar o las especias deseadas deben añadirse a los alimentos después del proceso de descongelación.

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)		2	
	Pescado magro (Róbalo, Rombo, Lenguado)		4-6	
	Pescado graso (Bonito, Mackerel, Pescado Azul, Salmonete, Anchoa)		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.	2-4
	Mariscos		Limpinado y en bolsas	4-6
	Caviar		En su paquete, en contenedor de aluminio o de plástico	2-3

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 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

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

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 reali-

cen 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 oa 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-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.