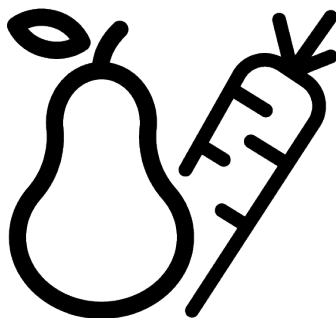




Hűtőszekrény / Felhasználói kézikönyv
Frigorifero / Manuale Utente
Chłodziarko - zamrażarka / Instrukcja obsługi
Frigorífico / Manual do utilizador



W55V1 112W

®/TM/© 2025 Whirlpool.Licenc alapján készült ®/TM/© 2025
 Whirlpool.Prodotto su licenza ®/TM/© 2025 Whirl-
 pool.Wyprodukowano na licencji®/TM/© 2025 Whirlpool.Produzido
 sob licença

11 5943 0033/ HU/ IT/ PL/ PT/ 2/4_AE/ 22.12.25 11:15
 7218924311



PAPEL RECICLADO E
RECICLÁVEL



PAPIER Z RECYKINGU I
NADAJĄCY SIĘ DO PONOWNEGO
PRZETWORZENIA



CARTA RICICLATA E
RICICLABILE



ÚJRAHASZNOSÍTOTT ÉS
ÚJRAFELDOLGOZHATÓ
PAPÍR

Kérjük, először olvassa el ezt a kézikönyvet!

Kedves Vásárló!

Köszönjük, hogy a terméket választotta!

Kérjük, regisztrálja készülékét a www.register10.eu oldalon.

Szeretnénk, ha ezzel a kiváló minőségű termékkel, amelyet a legkorszerűbb technológiával gyártottak, optimális hatékonyságot érne el. Ehhez gondosan olvassa el ezt a kézikönyvet és minden egyéb dokumentációt, mielőtt a terméket felhasználná.

Vegye figyelembe a felhasználói kézikönyvben szereplő összes információt és figyelmeztetést. Így megvédi magát és termékét a felmerülő veszélyektől. Tartsa meg a felhasználói kézikönyvet. Ha a terméket átadja másnak, adja át vele ezt a kézikönyvet is.

A felhasználói kézikönyvben és a terméken a következő szimbólumok találhatók:



Olvassa el a felhasználói kézikönyvet!

ENERGY SUPPLIER'S NAME MODEL IDENTIFIER → (*) A A	A termékadatbázisban tárolt modellinformációkat a következő weboldarra belépve és az energiacímkén található modellazonosítót (*) keresve érheti el. https://eprel.ec.europa.eu/
--	--

Tartalomjegyzék

1 Környezetvédelmi utasítások	4
1.1 A csomagolóanyagok ártalmatlanítása.....	4
2 Az Ön hűtőszekrénye	4
3 Installáció	4
3.1 Megfelelő elhelyezés.....	4
3.2 A műanyag ékek rögzítése.....	5
3.3 A lábak beállítása	5
3.4 Forró felület figyelmeztetés.....	5
4 Előkészületek.....	5
4.1 Teendők az energiatakarékosság érdekében	5
4.2 Első használat	6
4.3 Klímaosztály és meghatározások	6
5 Az ajtó nyitási irányának megváltoztatása.....	7
6 A termékek üzemeltetése	7
7 Az Ön készülékének használata	7
7.1 Az üzemi hőmérséklet beállítása .	7
7.2 Élelmiszerek tárolása a termékben.....	8
7.3 A megvilágító lámpa cseréje	13
8 Karbantartás és tisztítás	13
9 Hibaelhárítás	14

1 Környezetvédelmi utasítások

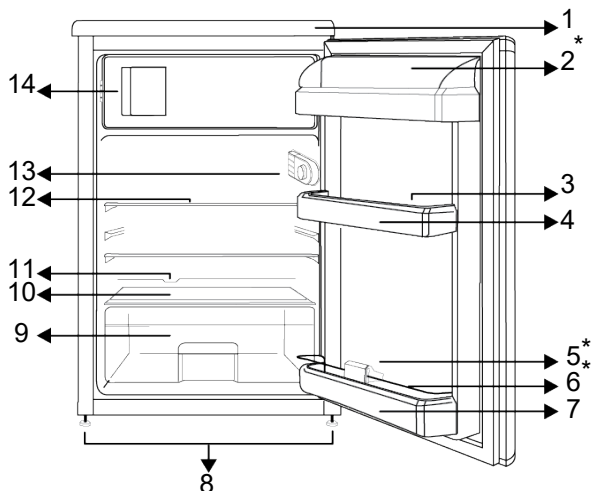
1.1 A csomagolóanyagok ártalmatlanítása

A csomagolóanyag újrahasznosítható, és az újrahasznosítási szimbólummal van je-

lölve: .

A csomagolás különböző részeit ezért felelősséggel és a helyi hatósági előírásoknak megfelelően kell ártalmatlanítani.

2 Az Ön hűtőszekrénye



- | | |
|--|--------------------------|
| 1 Fix felső tálca | 2 *Vaj és sajt rekesz |
| 3 Tojástartó | 4 Ajtópolc |
| 5 *Palack tartó | 6 *Biztonsági napellenző |
| 7 Üvegtartó polc | 8 Beállítható lábak |
| 9 Zöldségtároló rekesz | 10 Párolófedél üveg |
| 11 Leolvasztási vízgyűjtő csatorna -leeresztés | 12 Üveg állvány |
| 13 Termosztát gomb | 14 Fagyasztórekesz |

***Opcionális:** A felhasználói útmutatóban szereplő adatok vázlatosak, és lehet, hogy nem egyeznek pontosan a termékével. Ha a

termék nem tartalmazza a vonatkozó alkatrészeket, akkor az információ más modellekre vonatkozik.

3 Installáció

Először olvassa el a „Biztonsági előírások” részt!

3.1 Megfelelő elhelyezés

A termék telepítésével kapcsolatban forduljon a hivatalos szervizhez. A termék használatra való előkészítéséhez olvassa el a

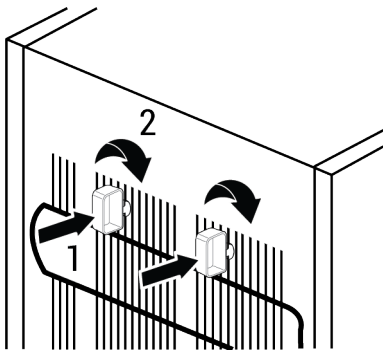
használati útmutatóban található információkat, és győződjön meg arról, hogy az elektromos hálózat és vízellátás megfelel az előírásoknak. Ha nem, hívjon villanyszerelőt és vízvezeték-szerelőt, hogy a közműveket a szükséges módon kialakítsák.

- A rázkódások elkerülése érdekében a hűtőszekrényt egyenletes padlón helyezze el
- A hűtőt legalább 30 cm-re kell elhelyezni minden hőforrástól (pl. kandalló, sütő, főzőlap) és legalább 5 cm-re az elektromos sütőtől.
- Ha két hűtőt kíván egymás mellett elhelyezni, kérjük, hagyjon legalább 4 cm helyet közöttük.
- Tartsa a terméket közvetlen napfénytől védve, száraz helyen.
- Az Ön terméke a hatékony működéshez megfelelő légáramlást igényel. Ha a terméket egy alkóvba helyezi, ne felejtse el hagyni legalább 5 cm távolságot a termék, a mennyezet és a hátsó és oldal falak között.
- Ellenőrizze, hogy a hátsó fal védőkomponense a helyén van-e (ha a termékkel együtt szállították).
- Ha az alkatrész nem áll rendelkezésre, vagy elveszett vagy leesett, helyezze el a terméket úgy, hogy legalább 5 cm szabad hely maradjon a termék hátó része és a szoba fala között. A termék hatékony működése szempontjából fontos a hátsó hézag.

3.2 A műanyag ékek rögzítése

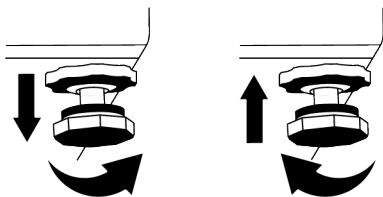
A mellékelt műanyag ékek segítenek megtartani a szükséges távolságot a hűtő és a fal között, és így a levegő szabadon tud áramolni. Szereljen fel 2 darab műanyag éket a következő ábrán látható módon.

(A feltüntetett kép reprezentatív, nem teljesen azonos az Ön termékével.)



3.3 A lábak beállítása

Ha a készülék nincs kiegyensúlyozott helyzetben, állítsa be az előlő állítható lábakat, jobbra vagy balra forgatva.



3.4 Forró felület figyelmeztetés

A termék oldalfalai hűtő csövekkel vannak felszerelve, a hűtőrendszer teljesítményének növelése érdekében. Ezeken a felületeken nagynyomású folyadék áramolhat, és az oldalfalakon forró felületeket okozhat. Ez normális, és nem igényel karbantartást.

4 Előkészületek

Először olvassa el a „Biztonsági előírások” részt!

4.1 Teendők az energiatakarékosság érdekében

- Ezt a hűtőkészüléket nem beépített készülékként történő felhasználásra szánják.

- Az élelmiszerek behelyezésekor hagyjon elegendő helyet a hűtőszekrényben, hogy a hűtéshez elegendő levegő áramolhasson.
- Mivel a forró és nedves levegő nem hatol be közvetlenül a termékébe, ha az ajtókat nem nyitják ki, a termék önmagát olyan körülmények között optimalizálja, amely elegendő az ételek védelméhez. Ilyen körülmények között az olyan funkciók és alkatrészek, mint a kompresszor, a ventilátor, a fűtés, a leolvasztás, a világítás, a kijelző stb. az igényeknek megfelelően, minimális energiafogyasztással működnek.
- Többféle lehetőség esetén az üvegpolcokat úgy kell elhelyezni, hogy a hátsó falon lévő szellőzőnyílások ne legyenek elzárva, és lehetőleg úgy, hogy a szellőzőnyílások az üvegpolc alatt maradjanak. Ez a kombináció segíthet a levegőelosztás és az energiahatékonyság javításában.
- Tárolja az élelmiszereket a hűtőtárolóban vagy a hűtőrekeszben a megfelelő tárolási körülményeknek megfelelően, hogy energiát takarítson meg.
- A termék használata közben az ajtó nyitása és zárása által okozott hőmérsékletváltozás általában páralecsapódáshoz vezethet az ajtó/test polcain és a termékben elhelyezett üvegárukon.
- A kompresszor bekapcsolását egy hangjelzés jelzi. Normális, hogy a termék akkor is zajt csap, ha a kompresszor nem működik, mivel a hűtőrendszerben folyadék és gáz sűrűsödhet össze.
- Normális, hogy a termék elülső szélei melegedjenek. Ezek a részek azért melegednek fel, hogy így elejét vegyék a páralecsapódásnak
- Néhány modell esetén a kijelző az ajtó bezárása után 1 perccel automatikusan kikapcsol. Ismét bekapcsol, ha kinyitja az ajtót vagy lenyom egy gombot.

4.2 Első használat

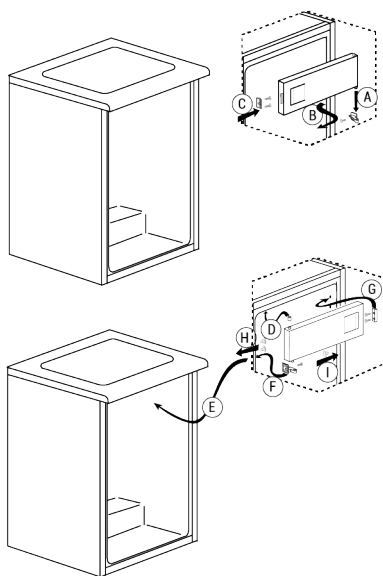
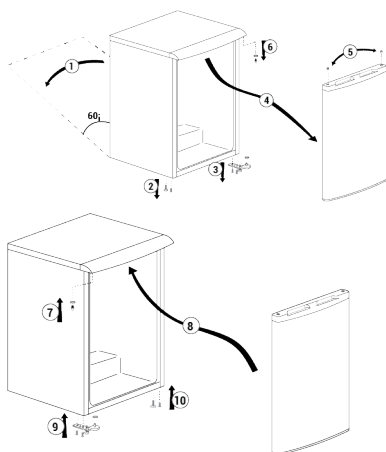
A termék használata előtt győződjön meg róla, hogy elvégezte a „Biztonsági információk” és az „Üzembe helyezés” bekezdés alatt felsorolt összes előkészületi műveletet.

- Várjon legalább 2 órát a termék működése előtt, a hűtés teljes hatékonyságának biztosítása érdekében.
- Működtesse a terméket étel behelyezése nélkül 6 óráig és a termék ajtaját lehetőség szerint tartsa zárva.

4.3 Klímaosztály és meghatározások

Kérjük, olvassa el a készülék adattábláján található klímaosztályt. Az alábbi információk egyike vonatkozik az Ön készülékére a klímaosztály szerint.

- **SN:** Hosszú távú mérsékelt éghajlat: Ez a hűtőberendezés 10°C és 32°C közötti környezeti hőmérsékleten történő használatra készült.
- **N:** Mérsékelt éghajlat: Ez a hűtőberendezés 16°C és 32°C közötti környezeti hőmérsékleten történő használatra készült.
- **ST:** Szubtrópusi éghajlat: Ez a hűtőberendezés 16°C és 38°C közötti környezeti hőmérsékleten történő használatra készült.
- **T:** Trópusi éghajlat: Ez a hűtőberendezés 16°C és 43°C közötti környezeti hőmérsékleten történő használatra készült.



6 A termékek üzemeltetése

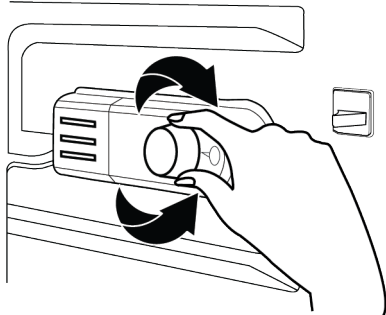
Először olvassa el a „Biztonsági előírások” részt!

- A termék kizárólag élelmiszerek tárolására használható.
- Zárja el a vízszelvet, ha elutazik (pl. nyaraláskor), és hosszú ideig nem használja a jégkészítőt vagy a vízadagolót. Ellenkező esetben vízszivárgás léphet fel.

7 Az Ön készülékének használata

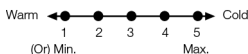
7.1 Az üzemi hőmérséklet beállítása

Az üzemi hőmérsékletet a hőmérsékletszabályozó állítja be.



A termék kihúzása a konnektorból

- Vegye ki az ételt a kellemetlen szagok megelőzése érdekében.
- Várja meg, amíg a jég leolvad, tisztítsa meg a belső teret és hagyja megszáradni, hagyja nyitva az ajtókat, hogy elkerülje a belső rész műanyagainak károsodását.



1 = legalacsonyabb hűtési fokozat (legmelegebb fokozat)

5 = legmagasabb hűtési fokozat (leghidegebb fokozat)

vagy

Min. = Legalacsonyabb hűtési beállítás (Legmelegebb beállítás)

Max. = Legmagasabb hűtési beállítás (Leghidegebb beállítás)

A hűtőtérben az átlaghőmérsékletnek +5°C körül kell lennie.

Válassza ki a kívánt hőmérsékletnek megfelelő beállítást.

Vegye figyelembe, hogy a hűtőrekeszben eltérő hőmérséklet lesz.

A leghidegebb zóna közvetlenül a zöldségtároló felett található.

A belső hőmérséklet függ a környezeti hőmérséklettől, az ajtó nyitásának gyakoriságától és a benne tárolt élelmiszerek mennyiségétől is.

Az ajtó gyakori nyitása a belső hőmérséklet emelkedését okozza.

Ezért ajánlott, hogy használat után a lehető leghamarabb zárja be az ajtót.

Belső rekeszek használata

Mozgatható polcok: A polcok közötti távolság szükség szerint beállítható.

Zöldségtároló rekesz: Ebben a rekeszben hosszú ideig tárolhatók zöldségek és gyümölcsök anélkül, hogy megromolnának.

Üvegtartó polc: Ezek a polcokon üvegek, befőttésüvegek és konzervdobozok helyezhetők el.

Élelmiszertárolás

A hűtőrekeszben rövid ideig tárolhatók friss élelmiszerek és italok.

A tejtermékeket a hűtő erre a célra kijelölt rekeszében tárolja.

Az üvegeket az üvegtartón, vagy az ajtón található üvegtartó polcon lehet tárolni.

A nyers húst a legjobb polietilén zacskóban tárolni a hűtőszekrény legalsó rekeszében.

Hagyja, hogy a forró ételek szobahőmérsékletűre hűljenek, mielőtt a hűtőszekrénybe teszi.

• Vigyázat:

A tömény alkoholt csak függőlegesen és szorosan lezárva tárolja.

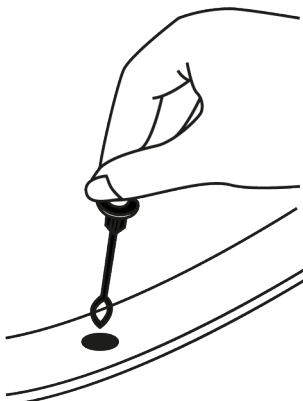
• Vigyázat:

Ne tároljon a készülékben robbanásveszélyes anyagokat vagy gyúlékony hajtóanyagot tartalmazó tartályokat (konzervdobozokat, szórófejes flakonokat stb.). Robbanásveszély.

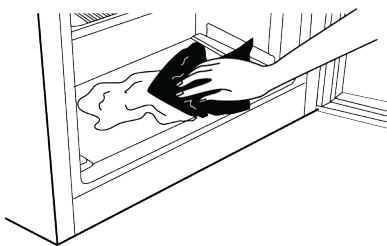
Leolvasztás

A hűtőrekesz leolvasztása automatikusan történik. A leolvasztott víz a készülék hátulján lévő gyűjtőtartályon keresztül a leeresztőcsőbe folyik.

A leolvasztás során vízcseppek lefolynak a hűtőrekesz hátsó részén, köszönhetően a párologtatónak.



Ha a cseppek nem folynak le, leolvasztás után újra megfagynak. Törölje le őket meleg vízzel átitatott ruhával, de soha ne kemény vagy éles tárgygal.



7.2 Élelmiszerek tárolása a termékben

Élelmiszerek tárolása a hűtőrekeszben

A hűtőrekeszben a tárolni kívánt élelmiszer hőmérséklete +3 °C és -3 °C között változhat. A hűtőrekeszben a hőmérséklet 0 °C alá csökkenhet, és ez nem alkalmas friss gyümölcsök és zöldségek tárolására. Ha friss élelmiszert kell tárolnia a hűtőrekeszben, ügyeljen arra, hogy a hűtőszekrény hőmérsékletét 5 °C-ra vagy annál melegebbre állítsa be.

Tárolja az élelmiszereket különböző helyeken tulajdonságaiknak megfelelően:	
Élelmiszer	Elhelyezés
Tojás	Ajtópalc
Tejtermékek (vaj, sajt)	Ha rendelkezésre áll, nulla fokos (reggeliző ételekhez) rekesz/hűtőrekesz
Gyümölcsök, zöldségek és leveles növények	Gyümölcs- zöldségrekesz, zöldségtartó vagy; A friss élelmiszerek rekeszében, a zöldségfiókban vagy az Everfresh+ fiókban (ha van), feltéve, hogy a hűtőszekrény hőmérséklete 5°C fölé van állítva.
Friss hús, baromfi, hal, kolbász stb. Főtt ételek	Ha rendelkezésre áll, nulla fokos (reggeliző ételekhez) rekesz/hűtőrekesz
Tálalásra kész élelmiszerek, csomagolt termékek, konzervek és savanyúságok	Felső polcok vagy ajtópalc
Italok, palackok, fűszerek és snackek	Ajtópalc

Étel tárolása a fagyasztórekeszben

- A gyorsfagyasztás funkciót 4-6 órával a fagyasztási funkció előtt aktiválhatja, így gyorsabb hűtést végezhet.
 - A főtt meleg ételleket szobahőmérsékletre kell hűteni, mielőtt a fagyasztórekeszbe helyezi őket.
 - A lefagyasztandó ételeket a fogyasztásra szánt mennyiségnek megfelelően adagokra kell osztani, és külön csomagokban kell lefagyasztani.
 - Az ételleket ajánlott becsomagolni, mielőtt a fagyasztóba helyezi őket.
 - A tárolási idő lejáratának megelőzése érdekében írja fel a csomagolásra a fagyasztás dátumát, idejét és a termék nevét a különböző élelmiszerek tárolási idejének megfelelően.
 - A kiolvasztott élelmiszereket hamar fogyassza el. A kiolvasztott élelmiszereket csak akkor lehet újra lefagyasztani, ha megfőzi őket. Az újfagyasztott friss élelmiszerek felolvasztás után főzés nélkül nem biztonságosak.
 - Amikor a friss élelmiszereket lefagyasztja, azok ne érintkezzenek a már lefagyasztott élelmiszerekkel. Ellenkező esetben a fagyasztott élelmiszerek kiolvadnak.
- A fagyasztva értékesített élelmiszerek tárolása**
- Az élelmiszerek tárolásakor tartsa be a jelen utasításban megadott időtartamokat.
 - Az élelmiszerek minőségének megóvása érdekében a lehető legrövidebb időintervallumot tartsa be a vásárlás és az eltárolás között.
 - Vásároljon -18°C-on vagy annál alacsonyabb hőmérsékleten tárolt fagyasztott élelmiszereket.
 - Kerülje az olyan élelmiszerek vásárlását, amelyek csomagolását jég stb. borítja. Ez azt jelenti, hogy a termék részben kiolvadt és újra megfagyott. A hőmérséklet befolyásolja az élelmiszer minőségét.
 - Tárolja az élelmiszert a gyártó által ajánlott időtartamig. Csak annyi élelmiszert vegyen ki a fagyasztóból, amennyire szüksége van.
 - A szélsőséges környezeti körülmények kivételével ha a készülékét (az ajánlott beállítási értékek táblázatában) a megadott értékekre állítja be, az élelmiszerek hosszabb ideig megőrzik frissességüket mind a friss termék rekeszben, mind a fagyasztórekeszben.
 - Ha a friss élelmiszer rekesz alacsonyabb hőmérsékletre van állítva, a friss gyümölcsök és zöldségek részben megfagyhatnak.
 - A kétcsillagos rekeszek előfagyasztott élelmiszerek tárolására alkalmasak. Jégkrém és jégkocka tárolására is alkalmas.
 - Az élelmiszereket csak a 4 csillagos rekeszben fagyassza.

Hús és hal			Előkészületek	A leghosszabb tárolási idő (hónap)
Hústermékek	Borjúhús	Steak	2 cm vastagra vágva és fóliát helyezve közéjük, vagy fesszen szorosan becsomagolva	6-8
		Sültek	Úgy, hogy a húsdarabokat fagyasztó tasakba csomagolja, vagy sztreccsfóliával szorosan körbetekeri	6-8
		Kockák	Apró darabokban	6-8
		Hússzelet, karaj	Úgy, hogy a vágott szeletek közé fóliát tesz, vagy külön-külön sztreccsfóliával szorosan körbetekeri	6-8
	Űrűhús	Borda	Húsdarabok közé fólia helyezésével vagy egyenként nyújtással történő csomagolással	4-8
		Sültek	Úgy, hogy a húsdarabokat fagyasztó tasakba csomagolja, vagy sztreccsfóliával szorosan körbetekeri	4-8
		Kockák	Úgy, hogy a tépett húst fagyasztózacskóba csomagolja, vagy sztreccsfóliával szorosan körbetekeri	4-8
	Marha-hús	Sültek	Úgy, hogy a húsdarabokat fagyasztó tasakba csomagolja, vagy sztreccsfóliával szorosan körbetekeri	8-12
		Steak	2 cm vastagra vágva és fóliát helyezve közéjük, vagy fesszen szorosan becsomagolva	8-12
		Kockák	Apró darabokban	8-12
		Főtt hús	Hűtőtasakba apró darabokra csomagolva	8-12
	Vagdalt hús		Fűszerezés nélkül, lapos tasakokban	1-3
	Belsőségek (darabok)		Darabokban	1-3
	Fermentált kolbász - szalámi		Akkor is csomagolni kell, ha van saját csomagolása.	1-3
	Sonka		Fólia elhelyezésével a vágott szeletek közé	2-3
Baromfi és vadállatok	Csirke és pulyka		Fóliába csomagolva	4-6
	Liba		Fóliába csomagolva (az adagok nem haladhatják meg a 2,5 kg-ot)	4-6
	Kacsa		Fóliába csomagolva (az adagok nem haladhatják meg a 2,5 kg-ot)	4-6
	Szarvas, nyúl, őz		Fóliába csomagolva (az adagok nem haladhatják meg a 2,5 kg-ot, és ki kel csontozni őket)	6-8
Hal és tenger gyümölcsei	Édesvízi halak (pisztráng, ponty, daru, harcsa)		A belsőségek és a pikkelyek alapos megtisztítása után meg kell mosni és megszáritani, valamint szükség esetén le kell vágni a farok- és fejrészeket.	2
	Sovány halak (tengeri sügér, rombuszhal, nyelvhal)			4-6
	Zsíros halak (Bonito, makréla, kékuszójú hal, vörös márna, szardella)			2-4
	Kagylófélék		Tisztítva és tasakokban	4-6
	Kaviár		Saját csomagolásában, alumínium vagy műanyag tartóban	2-3

„A táblázatban megadott tárolási idők -18°C-os tárolási hőmérsékleten alapulnak.”

Gyümölcsök és zöldségek	Előkészületek	A leghosszabb tárolási idő (hónap)
Stróbab és rúd bab	Mosás után 3 percig tartó sokkoló forralással, apró darabokra vágva	10-13
Zöldborsó	Kibontás és mosás után 2 percig tartó sokkoló forralással	10-12
Fejes káposzta	Tisztítás után 1-2 percig tartó sokkoló forralással	6-8
Sárgarépa	Tisztítás és szeletekre vágás után 3-4 percig tartó sokkoló forralással	12
Paprika	A szár levágása után 2-3 percig forralva, két részre osztva és a magokat elválasztva	8-10
Spénót	Mosás és tisztítás után 2 percig tartó sokkoló forralással	6-9
Póréhagyma	A felvágás után 5 percig tartó sokkoló forralással	6-8
Karfiol	A levelek szétválasztása után sok citromvízben 3-5 percig forraljuk, darabokra vágva	10-12
Padlizsán	Mosás után 4 percig tartó sokkoló forralással, 2 cm darabokra vágva	10-12
Tök	Mosás után 2-3 percig tartó forralással, 2 cm-es darabokra vágva	8-10
Gomba	Enyhén olajon megdinsztelve és citromot csepegtetve rája	2-3
Kukorica	Letisztítás után a csutkák vagy szemek csomagolása	12
Alma és körte	Hámozás és szeletelés után 2-3 percig tartó sokkoló forralással	8-10
Sárgabarack és őszibarack	Kettévágás és a magok eltávolítása	4-6
Eper és málna	Mosás és hámozás	8-12
Sült gyümölcs	10% cukor hozzáadásával az edénybe	12
Szilva, cseresznye, meggy	Mosás és a szárok eltávolítása	8-12

„A táblázatban megadott tárolási idők -18°C-os tárolási hőmérsékleten alapulnak.”

Tejtermékek	Előkészületek	Leghosszabb tárolási idő (hónap)	Tárolási feltételek
Sajt (a feta sajt kivételével)	Fólia közbeiktatásával, szeletelve	6-8	Rövid távú tárolás céljából eredeti csomagolásukban hagyhatók. Hosszú távú tárolás céljából alumínium vagy műanyag fóliába kell csomagolni.
Vaj, margarin	Saját csomagolásban	6	Saját csomagolásban vagy műanyag edényekben

„A táblázatban megadott tárolási idők -18°C-os tárolási hőmérsékleten alapulnak.”

„Az adott ideig lefagyasztható friss élelmiszerek mennyisége a típuscímkén van feltüntetve”.

- A rekeszek hőmérséklete jelentősen megemelkedik, ha a rekesz ajtaját gyakran nyitják és zárják, illetve hosszú ideig nyitva tartják, ez csökkentheti az élelmiszerek élettartamát, és az élelmiszerek megromlását okozhatja.

- Annak érdekében, hogy ne történjen szag- és ízváltozás, az élelmiszereket zárt tárolóedényekben kell tárolni.
- A jobb és egyenletesebb hűtés érdekében egymástól elválasztva helyezze el az élelmiszereket úgy, hogy a hideg levegő átjárhassa őket.
- Biztosítsa a levegő áramlását úgy, hogy helyet hagy az élelmiszer és a belső fal között. Ha az élelmiszereket a hátsó falhoz támasztja, az ételek megfagyhatnak.

- A főtt meleg ételeket szobahőmérsékletre kell hűteni, mielőtt a hűtőszekrénybe helyezi őket. Ezután a langyos ételt a hűtőszekrény alsó polcaira helyezheti. A meleg ételeket helyezze távol a romlandó ételektől.
- A fagyasztott ételeket a friss ételek rekeszében olvassza ki. Ezáltal a friss élelmiszerek rekeszét a fagyasztott élelmiszerekkel hűtheti, és energiát takaríthat meg.
- Az éretlen trópusi gyümölcsök (mangó, dinnyefajták, papaya, banán, ananász) hűtőben való tárolása felgyorsíthatja az érési folyamatot. Ez nem ajánlott, mert rövidebb tárolási időhöz vezet.
- A hagymát, fokhagymát, gyömbért és más gyökérzöldségeket sötét és hideg szobai körülmények között tárolja, ne a hűtőszekrényben.
- Ha észreveszi, hogy egy élelmiszer megromlott a hűtőszekrényben, dobja ki az adott ételt, és tisztítsa meg a vele érintkező tartozékokat.
- Annak érdekében, hogy a nagy fazekakban főzött ételeket, például levest és a pörköltet gyorsan lehűtse, a hűtőszekrényben különálló, sekély edényekbe szétosztva helyezze el őket.
- Ne tegyen csomagolatlan ételeket tojás közelébe.
- Tartsa a gyümölcsöket és a zöldségeket külön, és az egyes fajtákat együtt tárolja (például: alma az almával, sárgarépa a sárgarépával).
- Vegye ki a zöld zöldségeket a műanyag zacskóból, és tegye őket a hűtőszekrénybe, miután papírtörülőbe vagy száraz kendőbe csomagolta őket. Ha megmossa az ilyen típusú élelmiszereket, mielőtt a hűtőszekrénybe teszi őket, ne felejtse el megszáritani őket.
- Egyszerre teremthet nedves környezetet és biztosíthatja a levegő áramlását, ha a kiszáradásra hajlamos gyümölcsöket és zöldségeket perforált vagy lezáratlan műanyag zacskókban tartja.
- Azokat az eseteket kivéve, amikor a környezetben szélsőséges körülmények állnak rendelkezésre, ha az Ön termékét (az

ajánlott beállított értékek táblázatban) a megadott beállított értékekre állítja be, az élelmiszerek hosszabb ideig megőrzik frissességüket mind a hűtőrekeszben, mind a fagyasztórekeszben.

Az ételek elhelyezése

Hűtőtároló polcok: Élelmiszerek edényekben, fedett tányérban és fedeles dobozban, tojás (zárt dobozban)

Hűtőtároló ajtópolc: Kicsi és csomagolt ételek vagy italok

Zöldségtároló rekesz: Zöldségek és gyümölcsök

Fagyasztó adatai

Az IEC 62552 szabvány szerint a fagyasztónak 100 liter fagyasztórekesz térfogatára vetítve 24 óra alatt 4,5 kg élelmiszert kell -18°C-ra vagy annál alacsonyabb hőmérsékletre lefagyasztania, 25°C-os szobahőmérsékleten.

Az élelmiszerek csak -18°C-os vagy annál alacsonyabb hőmérsékleten tarthatók el hosszabb ideig.

Az élelmiszerek hónapokig frissen tarthatók (fagyasztóban -18°C-os vagy annál alacsonyabb hőmérsékleten).

A lefagyasztandó élelmiszerek a részleges leolvasztás elkerülése érdekében nem érintkezhetnek a már lefagyasztott élelmiszerekkel.

Forraljuk fel a zöldségeket és szűrjük le a vizet a fagyasztott tárolási idő meghosszabbítása érdekében. Szűrés után helyezze az ételt légmentesen lezárt csomagokba, és tegye a fagyasztóba. A banánt, paradicsomot, salátát, zellert, főtt tojást, burgonyát és hasonló ételeket nem szabad fagyasztani. Amennyiben ezeket az élelmiszereket lefagyasztja, csak a tápértékek és az étkezési tulajdonságok sérülnek. Az emberi egészséget veszélyeztető rothadásról nem beszélhetünk.

Az ételek elhelyezése

Fagyasztórekesz polcok: Különböző fagyasztott ételek, pl. hús, hal, fagylalt, zöldségek stb.

Hűtőtároló polcok: Élelmiszerek edényekben, fedett tányérban és fedeles dobozban, tojás (zárt dobozban)

Hűtőtároló ajtópolc: Kicsi és csomagolt ételek vagy italok

Zöldségtároló rekesz: Zöldségek és gyümölcsök

Friss élelmiszerek rekesz: Delikát élelmiszerek (reggelire való élelmiszer, rövid időn belüli elfogyasztásra szánt húskészítmények)

8 Karbantartás és tisztítás

Először olvassa el a „Biztonsági előírások” részt!

A termék tisztítása előtt húzza ki a készüléket az aljzatból, vagy kapcsolja ki a biztosítékot, amelyhez csatlakozik.

Ne tegye kezét, lábát vagy fémtárgyait a hűtőszekrény alá, illetve a hűtőszekrény és a padló közé, semmilyen okból kifolyólag. Beszorulhat, vagy valamely éles perem személyi sérülést okozhat.

- A termék tisztításához ne használjon éles vagy súrolószert. Ne használjon olyan anyagokat, mint háztartási tisztítószer, szappan, mosószerek, gáz, benzin, alkohol, viasz stb.
- A port a termék hátulján lévő szellőzőrácsról évente legalább egyszer el kell távolítani (a fedél kinyitása nélkül). A készüléket nedves törölkendővel tisztítsa.
- Ügyeljen arra, hogy a lámpa burkolatától és egyéb elektromos alkatrészekről távol tartsa a vizet.
- Tisztítsa meg az ajtót nedves ruhával. Távolítsa el minden tartalmat az ajtó és a polcok eltávolításához. Távolítsa el az ajtótartókat felfelé emeléssel. Tisztítsa és szárítsa meg a polcokat, majd felülről csúsztatva helyezze vissza a helyükre.
- Ne használjon klórozott vizet vagy tisztítószereket a termék külső felületén és a krómozott részekén. A klór az ilyen fémfelületek rozsdásodását okozza.
- Ne használjon éles és dörzsölő szerszámokat, szappant, házi tisztítószereket, tisztítószereket, gázt, benzint, lakkot és hasonló anyagokat az adott műanyag

7.3 A megvilágító lámpa cseréje

Hívja a hivatalos szervizt, ha a hűtőszekrényt megvilágító izzót/LED-et ki kell cserélni.

A készülékben használt lámpa (ka) t nem lehet a ház világítására használni. A lámpa célja, hogy segítse a felhasználót az élelmiszerek biztonságos és kényelmes elhelyezésében a hűtőszekrényben / fagyasztóban.

rész deformálódásának és a nyomatok eltávolításának megakadályozása érdekében. Használjon meleg vizet és puha ruhát a tisztításhoz, majd szárítsa meg.

- A No-Frost funkcióval nem rendelkező termékeknél vízcseppek és ujjnyi vastagú jegesedés fordulhat elő a fagyasztótér hátsó falán. Ne tisztítson, és soha ne használjon olajat vagy hasonló anyagokat.
- Csak enyhén nedvesített mikroszálas kendővel tisztítsa meg a termék külső felületét. A szivacsok és más típusú ruhákkal való tisztítás karcosodást okozhat.
- Az összes eltávolítható alkatrész tisztításához a termék belső felületének tisztítása során mossa le ezeket az alkatrészeket szappanból, vízből és karbonátból álló enyhe oldattal. Alaposan mossa le és szárítsa meg. Kerülje a víz érintkezését a világító alkatrészekkel és a kezelőpanellel.
- A belső felületen ne használjon ecetet, alkoholt vagy más alkoholalapú tisztítószert.

Rozsdamentes acél külső felületek

Használjon nem koptató rozsdamentes acél tisztítószert, és vigye fel puha, szőszmentes ruhával. A fényezéshez óvatosan törölje le a felületet vízzel megnedvesített mikroszálas kendővel, és használjon száraz polírozó szarvasbőrt. Mindig kövesse a rozsdamentes acél szálait.

Szagok megelőzése

A terméket szagtalan anyagoktól mentesen gyártják. Az étel nem megfelelő tárolása és a belső felületek nem megfelelő tisztítása azonban szagokat okozhat.

- Ennek elkerülése érdekében 15 naponta tisztítsa meg a belsejét szénsavas vízzel.

- Az élelmiszereket tartsa lezárt tartókban, mivel a le nem zárt tartókban lévő élelmiszerekből származó mikroorganizmusok rossz szagot okoznak.
- Ne tartsa lejárt és elrontott ételeket a hűtőszekrényben.

Műanyag felületek védelme

A műanyag felületekre ömlött olaj károsíthatja a felületet, ezért azonnal meleg vízzel meg kell tisztítani.

9 Hibaelhárítás

Először olvassa el a „Biztonsági előírások” részt!

Ellenőrizze ezt a listát, mielőtt felveszi a kapcsolatot a szervizzel. Ezzel időt és pénzt takaríthat meg. Ez a lista olyan gyakori panaszokat tartalmaz, amelyek nem a hibás kivitelezéssel vagy anyaghibával kapcsolatosak. Előfordulhat, hogy az itt említett egyes funkciók nem vonatkoznak az Ön termékére.

Ha a probléma az ebben a fejezetben leírtak elvégzése után is fennáll, forduljon a forgalmazóhoz vagy hivatalos szervizhez. Ne próbálja megjavítani a készüléket.

A hűtőszekrény nem működik.

- A hálózati csatlakozó nincs teljesen rögzítve. >>> Dugja be úgy, hogy teljesen illeszkedjen az aljzatba.
- A termék áramellátását adó, aljzathoz tartozó biztosíték vagy a fő biztosíték kiégett. >>> Ellenőrizze a biztosítékokat.

Kondenzáció a hűtőrekesz oldalfalán (MULTI ZONE, COOL CONTROL és FLEXI ZONE).

- Az ajtó túl gyakran van kinyitva. >>> Ügyeljen rá, hogy ne nyissa ki túl gyakran a termék ajtaját.
- A környezet túl párás. >>> Ne telepítse a terméket párás környezetbe.
- A folyadékokat tartalmazó élelmiszerek lezáratlan tartóban vannak. >>> A folyadékokat tartalmazó élelmiszereket tartsa lezárt tartókban.
- A készülék ajtaja nyitva maradt. >>> Ne tartsa a termék ajtaját hosszú ideig nyitva.

- A termosztát nagyon alacsony hőmérsékletre van beállítva. >>> Állítsa a termosztátot megfelelő hőmérsékletre.

A kompresszor nem működik.

- Hirtelen áramkimaradás vagy a hálózati csatlakozó kihúzása és visszahelyezése esetén a termék hűtőrendszerében a gáznyomás nem kerül egyensúlyba, ami beindítja a kompresszor termikus védelmét. A készülék körülbelül 6 perc elteltével újraindul. Ha a termék ezen időtartam után sem indul újra, forduljon a szervizhez.
- A leolvasztás aktív. >>> Ez normális egy teljesen automatikus leolvasztással rendelkező termék esetében. A leolvasztás időszakosan történik.
- A termék nincs bedugva. >>> Ellenőrizze, hogy a tápkábel be van-e dugva.
- A hőmérséklet beállítása helytelen. >>> Válassza ki a megfelelő hőmérséklet-beállítást.
- Nincs áramellátás. >>> Az áramellátás helyreállítása után a termék normálisan működik tovább.

A hűtőszekrény működési zaja használata közben megnő.

- A termék működési teljesítménye a környezeti hőmérséklet-változásoktól függően változhat. Ez normális és nem üzemzavar.

A hűtőszekrény túl gyakran vagy túl sokáig működik.

- Az új termék nagyobb lehet, mint az előző. A nagyobb termékek hosszabb ideig működnek.

- A helyiség hőmérséklete magas lehet. >>> A termék magasabb szobahőmérsékleten általában hosszú ideig működik.
- Lehet, hogy a terméket nemrég csatlakoztatták, vagy új élelmiszer került bele. >>> A terméknek tovább tart elérni a beállított hőmérsékletet, ha nemrég csatlakoztatták, vagy új élelmiszer került bele. Ez normális.
- Lehet, hogy nemrégiben nagy mennyiségű forró ételt helyeztek a készülékbe. >>> Ne tegyen forró ételt a készülékbe.
- Az ajtókat gyakran kinyitották vagy hosszú ideig nyitva tartották. >>> A bent mozgó meleg levegő hatására a készülék hosszabb ideig üzemel. Ne nyissa ki túl gyakran az ajtókat.
- A fagyasztó vagy a hűtő ajtaja lehet, hogy résnyire nyitva van. >>> Ellenőrizze, hogy az ajtók teljesen zárva vannak-e.
- Lehet, hogy a termék túl alacsony hőmérsékletre van beállítva. >>> Állítsa a hőmérsékletet magasabbra, és várja meg, amíg a készülék eléri a beállított hőmérsékletet.
- A hűtő vagy a fagyasztó ajtó alátéte lehet, hogy piszkos, elhasználódott, eltört vagy nem megfelelően van beállítva. >>> Tisztítsa meg vagy cserélje ki a tömítést. A sérült/szakadt ajtó alátét miatt a termék hosszabb ideig üzemel, hogy megőrizze az aktuális hőmérsékletet.

A fagyasztó hőmérséklete nagyon alacsony, de a hűvösebb hőmérséklet megfelelő.

- A fagyasztórekesz hőmérséklete nagyon alacsonyra van beállítva. >>> Állítsa magasabbra a fagyasztótér hőmérsékletét, és ellenőrizze újra.

A hűtő hőmérséklete nagyon alacsony, de a fagyasztó hőmérséklete megfelelő.

- A hűtőrekesz hőmérséklete nagyon alacsonyra van beállítva. >>> Állítsa magasabbra a hűtőtér hőmérsékletét, és ellenőrizze újra.

A hűtőrekesz fiókjában tárolt élelmiszerek fagyasztottak.

- A hűtőrekesz hőmérséklete nagyon alacsonyra van beállítva. >>> Állítsa magasabbra a hűtőtér hőmérsékletét, és ellenőrizze újra.

A hűtő vagy a fagyasztó hőmérséklete túl magas.

- A hűtőrekesz hőmérséklete nagyon magas értékre van beállítva. >>> A hűtőrekesz hőmérsékletének beállítása hatással van a fagyasztórekesz hőmérsékletére. Várja meg, amíg az érintett részek hőmérséklete eléri a megfelelő szintet a hűtő- vagy fagyasztórekeszek hőmérsékletének megváltoztatásával.
- Az ajtókat gyakran kinyitották vagy hosszú ideig nyitva tartották. >>> Ne nyissa ki túl gyakran az ajtókat.
- Az ajtó lehet, hogy résnyire nyitva van. >>> Csukja be teljesen az ajtót.
- Lehet, hogy a terméket nemrég csatlakoztatták, vagy új élelmiszer került bele. >>> Ez normális. A terméknek tovább tart elérni a beállított hőmérsékletet, ha nemrég csatlakoztatták, vagy új élelmiszer került bele.
- Lehet, hogy nemrégiben nagy mennyiségű forró ételt helyeztek a készülékbe. >>> Ne tegyen forró ételt a készülékbe.

Rázkódás vagy zaj.

- A felület nem sík vagy strapabíró >>> Ha a termék lassú mozgatkör remeg, állítsa be a lábakat a termék kiegyensúlyozásához. Győződjön meg arról is, hogy a padló kellően strapabíró a termék elbírásához.
- A termékre helyezett bármilyen tárgy zajt okozhat. >>> Távolítsa el a készülékre helyezett tárgyakat.
- A készülékből folyadékcsorgás, permetezés stb. zaja hallatszik.
- A termék működése folyadék- és gázáramlással jár. >>> Ez normális és nem üzemzavar.

A termékből szélfújás hangja hallatszik.

- A termék ventilátort használ a hűtési folyamathoz. Ez normális és nem üzemzavar.

A termék belső falain páralecsapódás keletkezik.

- A meleg vagy párás időjárás fokozza a jegesedést és a kondenzációt. Ez normális és nem üzemzavar.
- Az ajtókat gyakran kinyitották vagy hosszú ideig nyitva tartották. >>> Ne nyissa ki túl gyakran az ajtókat; ha nyitva van, csukja be.
- Az ajtó lehet, hogy résznyire nyitva van. >>> Csukja be teljesen az ajtót.

A készülék külső felületén vagy az ajtók között páralecsapódás van.

- A környezet párás lehet, ez párás időben teljesen normális. >>> A páralecsapódás el fog oszlani, ha a páratartalom csökken.

A belső térnek rossz szaga van.

- A terméket nem tisztítják rendszeresen. >>> A belső teret rendszeresen tisztítsa meg szivaccsal, meleg vízzel és szénaszóval.
- Bizonyos tartályok és csomagolóanyagok rossz szagot okozhatnak. >>> Használjon szagmentes tartókat és csomagolóanyagokat.
- Az élelmiszereket lezáratlan tartókban helyezték el. >>> Tartsa az élelmiszereket lezárt tartókban. A nem zárt élelmiszerekből mikroorganizmusok terjedhetnek el, és rossz szagot okozhatnak.

- Távolítsa el a lejárt vagy romlott élelmiszereket a készülékből.

Az ajtó nem záródik.

- Előfordulhat, hogy az élelmiszercsomagok elzárják az ajtót. >>> Távolítsa el az ajtókat eltorlaszoló tárgyakat.
- A termék nem áll teljesen függőlegesen a padlón. >>> Állítsa be a lábakat a készülék kiegyensúlyozásához.
- A felület nem sík vagy nem strapabíró >>> Győződjön meg róla, hogy a felület sík és kellően strapabíró ahhoz, hogy elbírja a terméket.

A zöldségtartó beragadt.

- Az élelmiszerek érintkezhetnek a fiók felső részével. >>> Rendezze át az élelmiszereket a fiókban.

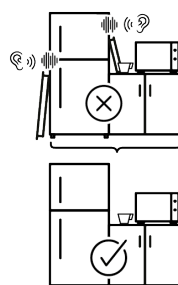
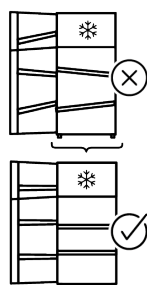
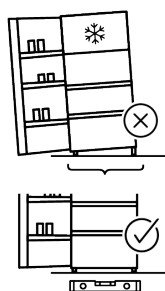
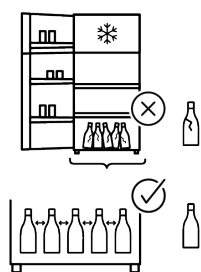
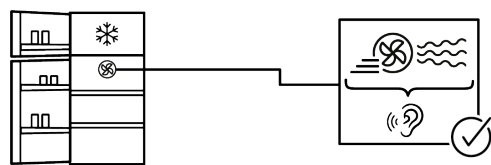
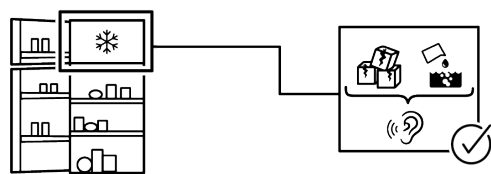
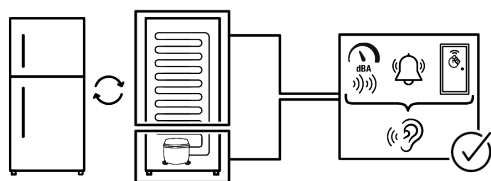
A készülék felületének hőmérséklete.

- A készülék működése közben magas hőmérséklet figyelhető meg a két ajtó között, az oldallapokon és a hátsó rácsfelületen. Ez normális, és nem igényel karbantartást.

A ventilátor továbbra is működik, ha az ajtó nyitva van.

- A ventilátor továbbra is működhet, ha a fagyasztó ajtaja nyitva van.

Ha a probléma az ebben a fejezetben leírtak elvégzése után is fennáll, forduljon a forgalmazóhoz vagy hivatalos szervizhez. Ne próbálja megjavítani a készüléket. Ez normális.



JOGI NYILATKOZAT

Egyes (egyszerű) meghibásodásokat a végfelhasználó is megfelelően kezelhet anélkül, hogy bármilyen biztonsági probléma vagy nem biztonságos használat következne be, feltéve, hogy azokat a határokon belül és az alábbi utasításoknak megfelelően végzi el (lásd az „Önálló javítás” fejezetet). Ezért, hacsak az alábbi „Önálló javítás” fejezet nem engedélyezi, a javításokat a biztonsági problémák elkerülése érdekében regisztrált szakszerviznek kell elvégeznie. A regisztrált szakszerviz olyan szakszerviz, akinek a gyártó a 2009/125/EK irányelv szerinti jogszabályban leírt módszereknek megfelelően hozzáférést biztosított a termék használati utasításaihoz és pótalkatrészjegyzékéhez.

A garanciális feltételek alapján azonban csak az a szerviz (azaz hivatalos szakszerviz) nyújthat szolgáltatást, amelyet a használati útmutatóban/garanciakártyán megadott telefonszámon vagy a hivatalos kereskedőn keresztül érhet el. Ezért felhívjuk figyelmét, hogy a Whirlpool által nem engedélyezett szakszervizek által végzett javítások esetén a garancia érvényét veszti. Önálló javítás

Az önálló javítást a végfelhasználó kizárólag a következő pótalkatrészek tekintetében végezheti: ajtókilincsek, ajtópántok, tálcák, kosarak és ajtó tömítések (2021. március 1-től frissített lista is elérhető <https://parts-selfservice.europeanappliances.com>). Továbbá, a termék biztonsága és a súlyos sérülések megelőzése érdekében az említett önálló javítást az ahhoz szükséges felhasználói kézikönyvben vagy az alábbiakban található utasítások szerint kell elvégezni: <https://parts-selfservice.europeanappliances.com>. Saját biztonsága érdekében húzza ki a terméket a hálózathoz, mielőtt bármilyen önálló javítást kísérelne meg.

A végfelhasználók által az ilyen listán nem szereplő alkatrészekkel végzett javítások és javítási kísérletek és/vagy az önálló javításra vonatkozó felhasználói kézikönyvek-

ben szereplő, vagy a <https://parts-selfservice.europeanappliances.com> oldalon elérhető utasítások be nem tartása olyan biztonsági problémákat vethet fel, amelyek nem a Whirlpool-nak nak tulajdoníthatók, és a termékre vonatkozó garancia érvényét veszti. Ezért erősen ajánlott, hogy a végfelhasználók tartózkodjanak az említett alkatrészlistán kívül eső javítási kísérletektől, és ilyen esetekben forduljanak hivatalos szakszervizhez vagy regisztrált szakszervizhez. Ellenkező esetben a végfelhasználók ilyen kísérletei biztonsági problémákat vethetnek fel, és károsíthatják a terméket, majd ezt követően tűz, elázás, áramütés és súlyos személyi sérülések bekövetkezését okozhatják.

Példaként, de nem kizárólagosan, a következő javításokat kell hivatalos szakszerviznek vagy regisztrált szakszerviznek végeznie: kompresszor, hűtőkör, főpanel, inverterpanel, kijelzőpanel stb.

A gyártó/eladó nem vállal felelősséget abban az esetben, ha a végfelhasználók nem tartják be a fentieket.

Az Ön által megvásárolt hűtőszekrény pótalkatrész-ellátási ideje 10 év. Ezen időszak alatt elérhetők eredeti pótalkatrészek a hűtőszekrény megfelelő üzemeltetéséhez.

A megvásárolt hűtőberendezésre vonatkozó minimum garancia 24 hónap.

A termék „G” energiaosztályú fényforrással van felszerelve.

A termékben lévő fényforrást csak szakszerviz cserélheti ki.

Cortesemente leggi prima questo manuale!

Gentile Cliente,

Ti ringraziamo per aver scelto questo prodotto .

Registrare i prodotti su 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.

ENERGY SUPPLIER'S NAME MODEL IDENTIFIER → (*)  	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

1 Istruzioni relative all'ambiente	22
1.1 Smaltimento dell'imballaggio	22
2 Il vostro frigorifero	22
3 Installazione	22
3.1 Luogo idoneo per l'installazione...	22
3.2 Fissaggio dei cunei in plastica	23
3.3 Regolazione delle gambe.....	23
3.4 Avvertenza: superficie calda.....	23
4 Preparazione	23
4.1 Cosa fare per risparmiare energia	23
4.2 Primo utilizzo.....	24
4.3 Classe climatica e definizioni	24
5 Cambio della direzione della porta .	25
6 Funzionamento del prodotto	25
7 Uso dell'apparecchio	25
7.1 Impostazione della temperatura di funzionamento	25
7.2 Conservazione degli alimenti nel frigo	27
7.3 Sostituzione della lampada	31
8 Manutenzione e pulizia	32
9 Guida alla risoluzione dei problemi.	33

1 Istruzioni relative all'ambiente

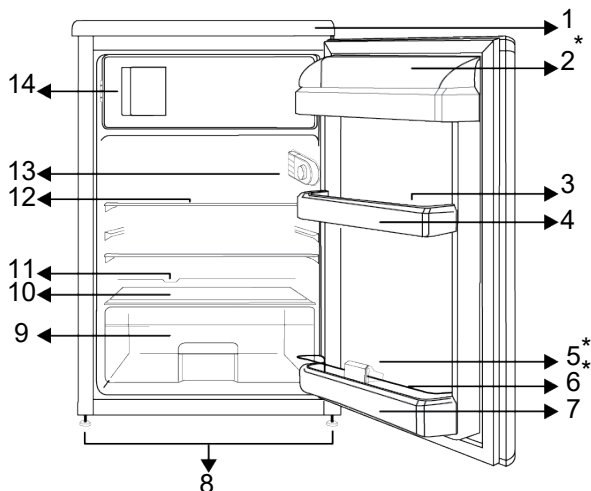
1.1 Smaltimento dell'imballaggio

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.

2 Il vostro frigorifero



1 Vassoio superiore fisso

3 Porta uova

5 *Porta bottiglie

7 Ripiano per bottiglie

9 Cassetto frutta e verdura

11 Canale per la raccolta dell'acqua di sbrinamento - Scarico

13 Manopola termostato

2 * Scomparto per burro e formaggio

4 Ripiano porta

6 *Visore di sicurezza

8 Gambe regolabili

10 Coperchio in vetro frutta e verdura

12 Portabicchieri

14 Scomparto congelatore

***Opzionale:** Le figure contenute in questo manuale d'uso sono schematiche, e potrebbero non corrispondere esattamente al pro-

dotto. 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.

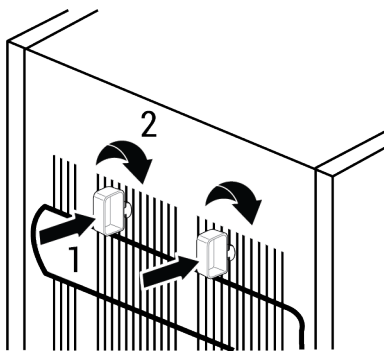
3.2 Fissaggio dei cunei in plastica

Per garantire una circolazione d'aria sufficiente fra il prodotto e la parete, servirsi dei cunei in plastica forniti in dotazione con il prodotto. Montare 2 dei cunei di plastica come mostrato nella figura seguente.

4 Preparazione

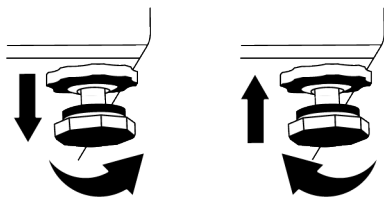
Leggere prima la sezione "Istruzioni di sicurezza"!

(L'immagine riportata è solo rappresentativa, non è completamente rispondente al vostro prodotto)



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.

4.1 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.
- Conservare gli alimenti nel vano frigorifero o nel congelatore rispettando le corrette condizioni di conservazione per risparmiare energia.

4.2 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 por-

tare 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.

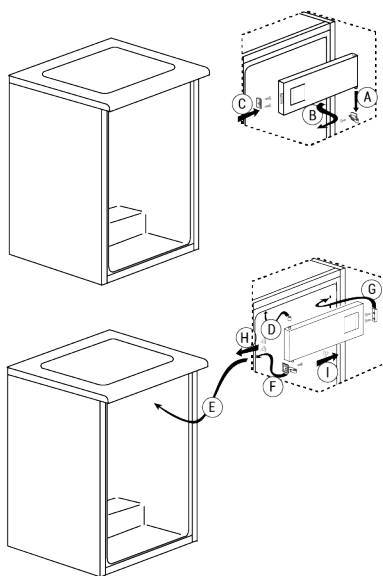
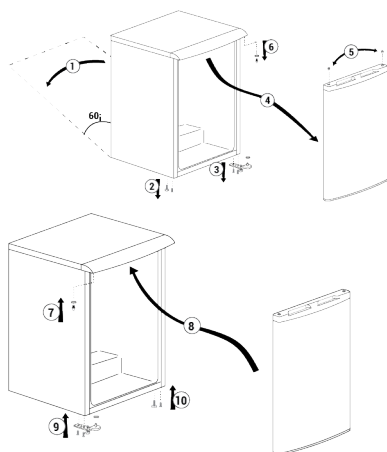
4.3 Classe climatica e definizioni

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.

5 Cambio della direzione della porta

IT



6 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.

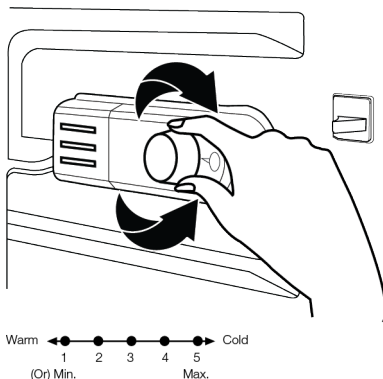
Scollegare il prodotto

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

7 Uso dell'apparecchio

7.1 Impostazione della temperatura di funzionamento

La temperatura di funzionamento è impostata dal controllo della temperatura.



1=Impostazione di raffreddamento più bassa (impostazione più calda)

5=Impostazione di raffreddamento più alta (impostazione più fredda)

o

Min. = Impostazione di raffreddamento più bassa

(impostazione più calda)

Max. = Impostazione di raffreddamento più alta

(impostazione più fredda)

La temperatura media all'interno dello scomparto refrigerante dovrebbe essere di circa +5°C.

Si prega di selezionare un'impostazione in base alla temperatura desiderata.

Si prega di notare che nella zona di raffreddamento vi saranno diverse temperature.

La zona più fredda è appena sopra il crisper.

La temperatura interna dipende anche dalla temperatura ambiente, dalla frequenza di apertura della porta e dalla quantità di cibo conservato all'interno.

L'apertura frequente della porta provoca l'aumento della temperatura interna.

Si raccomanda pertanto di chiudere la porta il più presto possibile dopo l'uso.

Utilizzo degli scomparti interni

Ripiani mobili: La distanza tra i ripiani può essere regolata a piacere.

Cassetto per le verdure: In questo scomparto, verdure e frutta possono essere conservate a lungo senza che si rovinino.

Scaffale per bottiglie: Su questi ripiani si possono collocare bottiglie, barattoli e lattine.

Conservazione degli alimenti

Lo scomparto frigorifero serve per la conservazione a breve termine di alimenti e bevande fresche.

Conservare i latticini nell'apposito scomparto del frigorifero.

Le bottiglie possono essere riposte nel portabottiglie o sul ripiano della porta.

È preferibile conservare la carne cruda in un sacchetto di polietilene nello scomparto più basso del frigorifero.

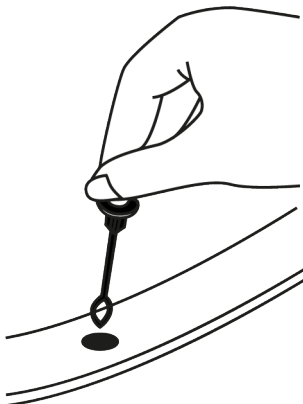
Lasciare che i cibi e le bevande caldi si raffreddino a temperatura ambiente prima di metterli in frigorifero.

• Attenzione:

Conservare l'alcol concentrato solo in posizione verticale e ben chiuso.

• Attenzione:

Non conservare nell'unità sostanze esplosive o contenitori con propellenti infiammabili (lattine, bombolette spray, ecc.). Pericolo di esplosione.

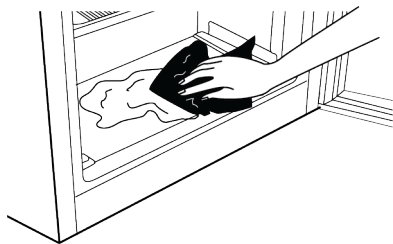


Sbrinamento

Lo sbrinamento dello scomparto frigorifero avviene automaticamente. L'acqua sbrinata scorre attraverso il canale di scarico in un contenitore di raccolta sul retro dell'apparecchio.

Durante lo sbrinamento, sul retro del frigorifero si formano gocce d'acqua a causa dell'evaporatore.

Se le gocce non scendono tutte verso il basso, possono congelarsi nuovamente dopo lo sbrinamento. Pulirle con un panno imbevuto di acqua calda, ma mai con un oggetto duro o appuntito.



7.2 Conservazione degli alimenti nel frigo

Conservare il cibo nello scomparto frigorifero

Nello scomparto raffreddatore, la temperatura degli alimenti da conservare nel prodotto può variare tra +3 °C e -3 °C. La temperatura nello scomparto freddo può scendere sotto 0 °C e non è adatta per conservare frutta e verdura fresca. Se è necessario conservare alimenti freschi nei cassetti freddi, assicurarsi di impostare la temperatura del frigorifero a 5 °C o più calda.

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)/scomparto refrigerato
Frutta, vegetali e verdura a foglia verde	Scomparto per frutta e verdura, verdura o; Nello scomparto alimenti freschi, nel cassetto verdura o nel cassetto Everfresh+ (se disponibile), a condizione che il frigorifero sia impostato su una temperatura superiore a 5°C
Carne fresca, pollame, pesce, salsicce, ecc. Cibi cotti	Se disponibile, scomparto a zero gradi (per il cibo della colazione)/scomparto refrigerato
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.

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.
- 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 racco-

mandati) è impostato sui valori nominali specificati, gli alimenti manterranno la loro freschezza più a lungo sia nello scomparto prodotti freschi che nello scomparto congelatore.

- 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 (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, braciole	Mettendo della pellicola tra le fette tagliate o avvolgendo singolarmente con un elastico	6-8
	Carne di montone	Braciole	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

Carne e pesce		Preparazione	Tempo di conservazione più lungo (mese)
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

Frutta e verdura	Preparazione	Tempo di conservazione più lungo (mese)
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.

- 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.
- 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
- Non mettere gli alimenti non confezionati vicino alle 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 refrigerato che nello scomparto congelatore.

Posizionamento degli alimenti

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

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)

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

8 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.
- 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.

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.

9 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.

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 riav-

vierà 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. >>> Impostare 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.

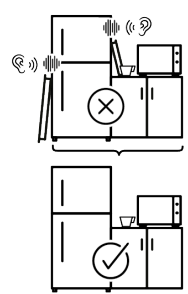
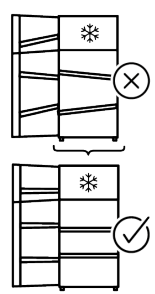
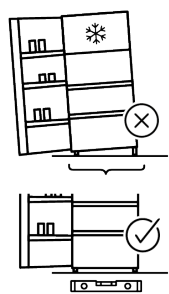
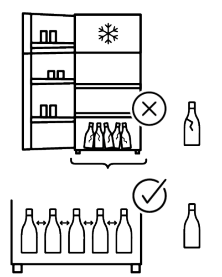
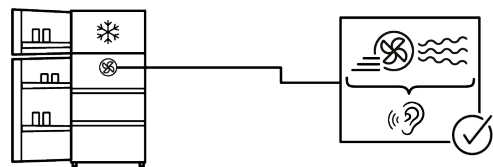
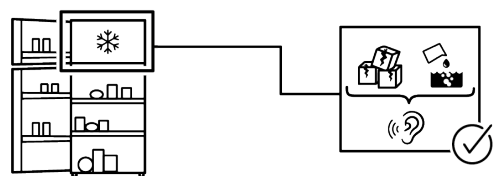
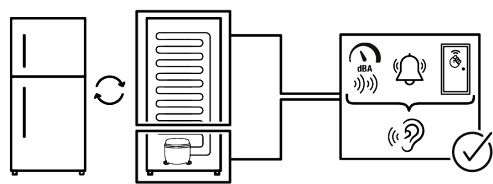
Temperatura sulla superficie del prodotto.

- 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.

Proszę najpierw przeczytać tę instrukcję obsługi!

Drogi kliencie,

Dziękujemy za wybranie produktu .

Zarejestruj swoje produkty na www.register10.eu

Chcielibyśmy, aby użytkownik mógł wykorzystać optymalną wydajność tego wysokiej jakości produktu, który został wykonany przy użyciu najnowocześniejszej technologii. Aby to zrobić, przeczytaj uważnie niniejszą instrukcję i wszelkie inne dokumenty dostarczone z produktem przed jego użyciem.

Przestrzegaj wszystkich informacji i ostrzeżeń zawartych w instrukcji obsługi. W ten sposób zabezpieczysz siebie i swój produkt przed zagrożeniami, które mogą wystąpić. Zachowaj instrukcję obsługi. W przypadku sprzedaży produktu należy dołączyć do niego instrukcję obsługi.

W tej instrukcji użytkownika są używane następujące symbole:



Przeczytaj instrukcję obsługi.

 SUPPLIER'S NAME _____ MODEL IDENTIFIER → (*) A	Informacje o modelu przechowywane w bazie danych produktu można uzyskać na następującej stronie internetowej, wyszukując identyfikator modelu (*) znajdujący się na etykiecie energetycznej. https://eprel.ec.europa.eu/
--	--

Spis treści

1 Instrukcje dotyczące ochrony środowiska	42
1.1 Utylizacja materiałów opakowaniowych	42
2 Twoja lodówka	42
3 Instalacja	42
3.1 Odpowiednie miejsce instalacji....	43
3.2 Podkładanie plastikowych klinów	43
3.3 Regulacja nóżek	43
3.4 Ostrzeżenie o gorącej powierzchni	43
4 Przygotowanie	43
4.1 Co robić, aby zaoszczędzić energię	44
4.2 Użycie po raz pierwszy.....	44
4.3 Klasa klimatyczna i definicje	44
5 Zmiana kierunku otwierania drzwi..	45
6 Obsługa urządzenia	45
7 Korzystanie z urządzenia	45
7.1 Ustawianie temperatury pracy.....	45
7.2 Przechowywanie żywności w produkcji	46
7.3 Wymiana lampki oświetlenia	51
8 Konserwacja i utrzymywanie w czystości	51
9 Rozwiązywanie problemów	52

1 Instrukcje dotyczące ochrony środowiska

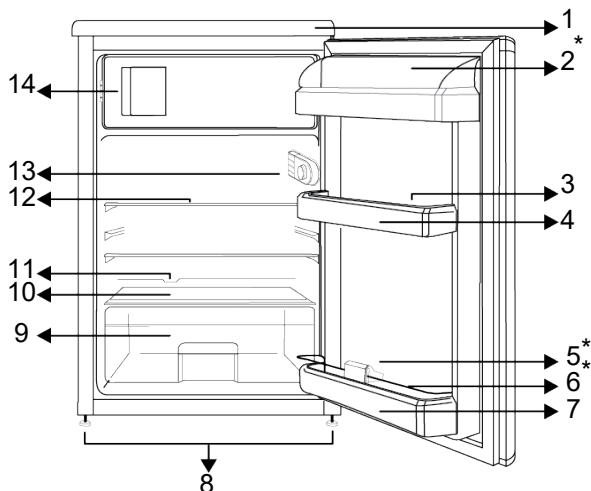
1.1 Utylizacja materiałów opakowaniowych

Materiał opakowaniowy nadaje się do recyklingu i jest oznaczony symbolem recyklingu .

W związku z tym poszczególne części opakowania należy utylizować w sposób odpowiedzialny i w pełnej zgodności z przepisami władz lokalnych dotyczącymi utylizacji odpadów.

PL

2 Twoja lodówka



- | | |
|---|---|
| 1 Stała górna tacka | 2 *Komora na masło i ser |
| 3 Pojemnik na jajka | 4 Półki na drzwiach |
| 5 *Uchwyt na butelki | 6 *Osłona bezpieczeństwa |
| 7 Półka na butelki | 8 Regulowane nogi |
| 9 Pojemnik na świeże owoce i warzywa | 10 Półka szklana nad pojemnik na świeże owoce i warzywa |
| 11 Kanał zbierania wody z zamrażania - drenaż | 12 Stojak na szkło |
| 13 Pokrętło termostatu | 14 Komora zamrażarki |

***Opcjonalne:** Rysunki w niniejszej instrukcji obsługi są schematyczne i mogą różnić się od rzeczywistego wyglądu urządzenia. Jeśli

posiadany produkt nie zawiera odpowiednich części, informacje dotyczą innych modeli.

3 Instalacja

Najpierw przeczytaj „Instrukcje bezpieczeństwa”!

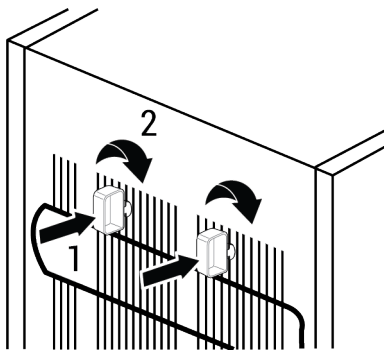
3.1 Odpowiednie miejsce instalacji

Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem w sprawie instalacji produktu. Aby przygotować produkt do instalacji, zapoznaj się z informacjami w instrukcji użytkownika i upewnij się, że zasilanie elektryczne i wodne są zgodne z wymaganiami. Jeśli nie, wezwij elektryka i hydraulika, aby dostosowali zasilanie do wymagań.

- Urządzenie należy umieścić na płaskiej powierzchni, aby uniknąć wibracji
- Produkt należy umieścić w odległości przynajmniej 30 cm od grzejnika, kucharki i podobnych źródeł ciepła i przynajmniej 5 cm od piekarników elektrycznych.
- W razie umieszczenia dwóch chłodziarek obok siebie należy zostawić między odstęp nimi przynajmniej 4 cm.
- Przechowuj produkt w suchym miejscu niewystawionym na bezpośrednie działanie promieni słonecznych.
- Urządzenie wymaga odpowiedniej cyrkulacji powietrza, aby mogło sprawnie działać. Umieszczając produkt we wnęce, pamiętaj o pozostawieniu co najmniej 5 cm odstępu między produktem a sufitem, tylną ścianą i ścianami bocznymi.
- Sprawdź, czy element zabezpieczający tylną ścianę znajduje się na swoim miejscu (jeśli został dostarczany z produktem).
- Jeśli element nie jest dostępny lub został zgubiony lub upadł, ustaw urządzenie w taki sposób, aby pozostawić przynajmniej 5 cm odstępu między przestrzenią za urządzeniem a ścianą. Odstęp z tyłu jest ważny dla efektywnego działania urządzenia.

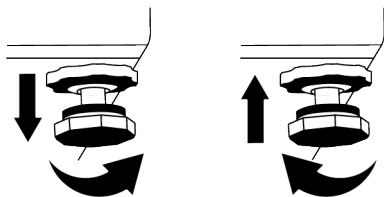
3.2 Podkładanie plastikowych klinów

Za pomocą plastikowych klinów należy ustawić odpowiedni odstęp między urządzeniem i ścianą w celu zapewnienia cyrkulacji powietrza. Zamontuj 2 plastikowe kliny, jak pokazano na poniższym rysunku. (Wskazane zdjęcie jest narysowane reprezentatywnie, nie jest całkowicie takie samo jak twój produkt.)



3.3 Regulacja nóżek

Jeśli produkt nie znajduje się w równowadze, dostosuj przednie regulowane nóżki, obracając je w prawo lub w lewo.



3.4 Ostrzeżenie o gorącej powierzchni

Ściany boczne produktu są wyposażone w chłodniejsze rury, aby usprawnić system chłodzenia. Płyn pod wysokim ciśnieniem może przepływać przez te powierzchnie i je nagrzewać. Jest to zjawisko normalne i nie wymaga żadnej obsługi technicznej.

4 Przygotowanie

Najpierw przeczytaj „Instrukcję bezpieczeństwa”!

4.1 Co robić, aby zaoszczędzić energię

- Lodówka nie jest przeznaczona do użytku jako urządzenie do zabudowy.
- Podczas wkładania żywności należy pozostawić w lodówce wystarczająco dużo miejsca, aby umożliwić odpowiednią cyrkulację powietrza i chłodzenie.
- Ponieważ gorące i wilgotne powietrze nie przedostaje się bezpośrednio do urządzenia, gdy drzwi nie są otwarte, urządzenie zoptymalizuje się w warunkach wystarczających do ochrony żywności. W takich okolicznościach funkcje i komponenty, takie jak sprężarka, wentylator, grzałka, odszranianie, oświetlenie, wyświetlacz itd. będą działać zgodnie z potrzebami, zużywając minimalną ilość energii.
- W przypadku, gdy dostępnych jest wiele opcji, szklane półki należy umieścić tak, aby wyloty powietrza znajdujące się na tylnej ścianie nie były zablokowane, a najlepiej w taki sposób, aby wyloty powietrza pozostawały poniżej szklanej półki. Takie połączenie może pomóc w poprawieniu dystrybucji powietrza i efektywności energetycznej.
- Przechowuj żywność w lodówce lub komorze chłodzącej zgodnie z odpowiednimi warunkami przechowywania, aby oszczędzać energię.

4.2 Użycie po raz pierwszy

Przed użyciem produktu należy upewnić się, że wykonano niezbędne przygotowania zgodnie z instrukcjami podanymi w częściach „Instrukcje bezpieczeństwa” i „Instalacja”.

- Przed użyciem produktu należy odczekać co najmniej 2 godziny, aby zapewnić pełną wydajność chłodzenia.

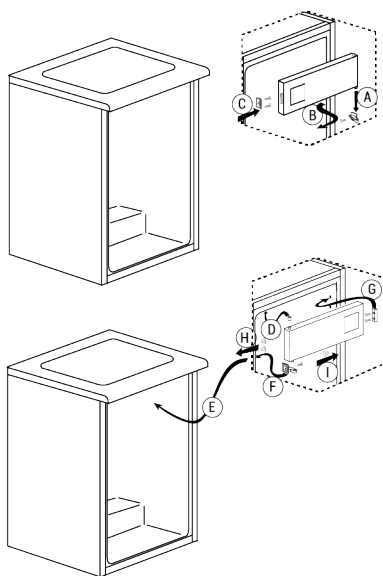
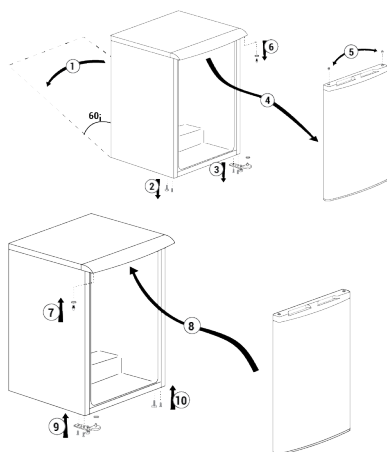
- Pozostaw produkt włączony przez 6 godzin z dokładnie zamkniętymi drzwiami, bez wkładania żywności do środka.
- Zmiana temperatury spowodowana otwarciem i zamknięciem drzwi podczas korzystania z produktu może zwykle prowadzić do skraplania się pary wodnej na półkach drzwiowych i wewnętrznych i szklanych opakowaniach.
- Będzie słyszał dźwięk włączenia sprężarki. Jest to normalne zjawisko, że urządzenie wydaje dźwięki nawet wtedy, gdy sprężarka nie pracuje, ponieważ płyn i gaz mogą być sprężane w układzie chłodzenia.
- Zjawiskiem normalnym jest to, że przednie krawędzie produktu będą ciepłe. Obszary te są zaprojektowane tak, aby się nagrzewać, zapobiegając kondensacji
- W niektórych modelach panel wskaźników wyłącza się automatycznie po 1 minucie od zamknięcia drzwi. Panel włączy się ponownie po otwarciu drzwi lub naciśnięciu dowolnego przycisku.

4.3 Klasa klimatyczna i definicje

Klasa klimatyczna jest podana na tabliczce znamionowej urządzenia. Jedna z poniższych informacji dotyczy Twojego urządzenia, zgodnie z klasą klimatyczną.

- **SN:** Długoterminowy klimat umiarkowany: Urządzenie to przeznaczone jest do stosowania przy temperaturze otoczenia od 10 °C do 32°C.
- **N:** Klimat umiarkowany: Urządzenie to przeznaczone jest do stosowania przy temperaturze otoczenia od 16°C do 32°C.
- **ST:** Klimat subtropikalny: Urządzenie to przeznaczone jest do stosowania przy temperaturze otoczenia od 16°C do 38°C.
- **Tel.:** Klimat tropikalny Urządzenie to przeznaczone jest do stosowania przy temperaturze otoczenia od 16°C do 43°C.

5 Zmiana kierunku otwierania drzwi



PL

6 Obsługa urządzenia

Najpierw przeczytaj „Instrukcję bezpieczeństwa”!

- Produkt powinien być używany jedynie do przechowywania żywności.
- Zakręć zawór wody, jeśli będziesz poza domem (np. na wakacjach) i nie będziesz używać kostkarki ani dystrybutora wody przez dłuższy czas. W przeciwnym razie woda może zacząć wyciekać.

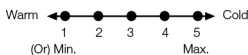
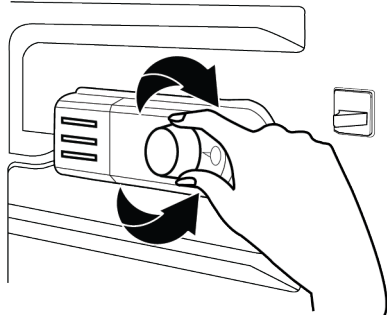
Odłączanie produktu

- Wyjmij jedzenie, aby zapobiec powstawaniu nieprzyjemnych zapachów,
- Poczekaj, aż lód się roztopi, wyczyść wnętrze i pozostaw do wyschnięcia, pozostaw otwarte drzwi, aby uniknąć uszkodzenia plastiku wewnętrznego korpusu.

7 Korzystanie z urządzenia

7.1 Ustawianie temperatury pracy

Temperaturę roboczą ustawia się za pomocą pokrętła regulacji temperatury.



1=najniższe ustawienie chłodzenia (najcieplejsze ustawienie)

5=najwyższe ustawienie chłodzenia (najchłodniejsze ustawienie)

lub

Min. = najniższe ustawienie chłodzenia (Najcieplejsze ustawienie)

Maks. = najwyższe ustawienie chłodzenia

(Najzimniejsze ustawienie)

Średnia temperatura wewnątrz lodówki powinna wynosić około +5°C.

Wybierz ustawienie w oparciu o żadaną temperaturę.

Należy pamiętać, że w obszarze chłodzenia występują różne temperatury.

Najzimniejsza strefa znajduje się tuż nad pojemnikiem na owoce i warzywa.

Temperatura wewnętrzna zależy również od temperatury otoczenia, częstotliwości otwierania drzwi i ilości przechowywanej żywności.

Częste otwieranie drzwi powoduje wzrost temperatury wewnętrznej.

Dlatego zaleca się zamykanie drzwi jak najszybciej po ich otwarciu.

Korzystanie z przedziałów wewnętrznych

Ruchome półki: Odległość między półkami można regulować w zależności od potrzeb. Szuflada na warzywa: W tej komorze warzywa i owoce mogą być przechowywane przez długi czas bez zepsucia.

Półka na butelki: Na tych półkach można umieszczać butelki, słoiki i puszki.

Przechowywanie żywności

Komora chłodziarki jest przeznaczona do krótkotrwałego przechowywania świeżej żywności i napojów.

Produkty mleczne należy przechowywać w wyznaczonej komorze lodówki.

Butelki można przechowywać w uchwycie na butelki lub na półce na butelki w drzwiach.

Surowe mięso najlepiej przechowywać w torbie polietylenowej w najniższej komorze lodówki.

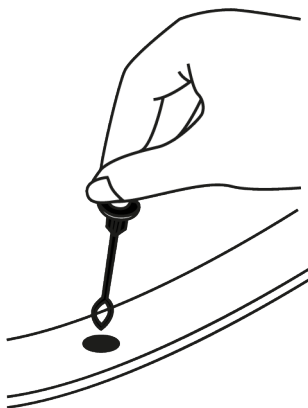
Przed włożeniem gorących potraw i napojów do lodówki należy pozwolić im ostygnąć do temperatury pokojowej.

• Uwaga:

Stężony alkohol należy przechowywać wyłącznie w pozycji pionowej w szczelnie zamkniętej butelce.

• Uwaga:

W urządzeniu nie należy przechowywać substancji wybuchowych ani pojemników z łatwopalnymi gazami pędnymi (puszek, aerozoli itp.). Ryzyko wybuchu.



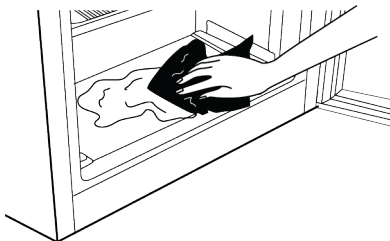
Rozmrażanie

Rozmrażanie komory chłodziarki odbywa się automatycznie. Rozmrożona woda przepływa przez kanał spustowy do pojemnika zbiorczego z tyłu urządzenia.

Podczas rozmrażania z tyłu lodówki tworzą się krople wody z parownika.

Jeśli nie wszystkie krople spłyną w dół, mogą ponownie zamarznąć po rozmrożeniu.

Czyść je szmatką zwilżoną ciepłą wodą, nigdy twardym lub ostrym przedmiotem.



7.2 Przechowywanie żywności w produkcie

Przechowywanie żywności w komorze chłodziarki

W komorze chłodzącej temperatura żywności, która ma być tam przechowywana może się wahać od 3°C do -3°C. Temperatura w komorze chłodzącej może spaść poniżej 0°C, co nie jest odpowiednie do przechowywania świeżych owoców i warzyw. Jeśli chcesz przechowywać świeżą żywność w szufladach chłodniczych, upewnij się, że temperatura w lodówce wynosi 5°C lub więcej.

Przechowuj żywność w różnych miejscach zgodnie z ich właściwościami:	
Żywność	Lokalizacja
Jajko	Półki na drzwiach
Produkty mleczne (masło, ser)	Jeśli jest to możliwe, komora o zerowej temperaturze (na jedzenie śniadaniowe)/komora chłodząca
Owoce, warzywa i zieleń	Pojemnik na owoce i warzywa lub; W komorze na świeżą żywność, w szufladzie na warzywa lub szufladzie Everfresh+ (jeśli jest dostępna), pod warunkiem, że lodówka jest ustawiona na temperaturę wyższą niż 5°C
Świeże mięso, drób, ryby, kielbasy itd., gotowane jedzenie	Jeśli jest to możliwe, komora o zerowej temperaturze (na jedzenie śniadaniowe)/komora chłodząca
Produkty gotowe do spożycia, produkty w paczkach, produkty w puszkach i produkty marynowane	Półki górne lub półka drzwiowa
Napoje, butelki, przyprawy i przekąski	Półki na drzwiach

Przechowywanie żywności w komorze zamrażarki

- Funkcję szybkiego zamrażania można włączyć na 4-6 godzin przed zamrożeniem i przyspieszyć chłodzenie.
- Przed umieszczeniem gorących posiłków w komorze zamrażarki należy je ostudzić do temperatury pokojowej.
- Żywność przeznaczoną do zamrożenia należy podzielić na porcje i zamrozić w osobnych opakowaniach.
- Zaleca się zapakowanie jedzenia przed włożeniem go do zamrażarki.
- W celu uniknięcia przekroczenia czasu przechowywania, należy zapisać datę zamrożenia, termin przydatności do spożycia i nazwę produktu na opakowaniu, zgodnie z okresem przechowywania różnych rodzajów żywności.
- Należy szybko spożyć rozmrożoną żywność. Rozmrożonej żywności nie można ponownie zamrozić chyba, że zostanie ugotowana. Nie można bezpiecznie spożywać ponownie zamrożonej żywności bez jej ugotowania po rozmrożeniu.
- Podczas zamrażania świeżych produktów, nie powinny one dotykać już zamrożonych produktów. W przeciwnym razie zamrożone produkty zostaną rozmrożone.

Przechowywanie żywności, która jest sprzedawana w stanie zamrożonym

- Przechowując żywność, należy przestrzegać terminów podanych w niniejszej instrukcji.
- W celu ochrony jakości żywności należy zachować możliwie najkrótszy odstęp czasu między jej zakupem, a włożeniem do zamrażarki.
- Kupuj mrożoną żywność przechowywaną w temperaturze -18°C lub niższej.
- Należy unikać kupowania żywności, której opakowania są pokryte lodem itp. - oznacza to, że produkt mógł być częściowo rozmrożony i ponownie zamrożony. Temperatura ma wpływ na jakość żywności.
- Przechowywać żywność przez czas zalecany przez producenta. Wyjmuj z zamrażarki tylko tyle jedzenia, ile potrzebujesz.
- Wyjątkiem przypadków skrajnych warunków środowiskowych, jeśli przechowywanie produktu (w tabeli zalecanych wartości) jest szczegółowo określone, żywność zachowuje świeżość przez dłuższy czas, zarówno w komorze na świeżą żywność, jak i w komorze zamrażarki.
- Jeśli komora na świeże jedzenie jest ustawiona na niższą temperaturę, świeże owoce i warzywa mogą zostać częściowo zamrożone.
- Dwugwiazdkowe komory są odpowiednie do wstępnie zamrożonej żywności. Można przechowywać lody i kostki lodu.

- Zamrażać żywność tylko w komorze 4-gwiazdkowej.

Mięso i ryby			Przygotowanie	Maksymalny czas przechowywania (miesiąc)
Produkty mięsne	Cielęcina	Stek	Pokroić na kawałki o grubości 2 cm i umieścić między nimi folię lub szczelnie owijając rozciągnij je	6-8
		Pieczeń	Umieść kawałki mięsa w woreczku do mrożenia lub szczelnie owiń, naciągając	6-8
		Kostki	W małych kawałkach	6-8
		Sznycel, kotlety	Umieszczając folię pomiędzy pokrojonymi plastrami lub owiń pojedynczo, naciągając folię	6-8
	Baranina	Kotlety	Umieszczając folię pomiędzy pokrojonymi plastrami lub owiń pojedynczo, naciągając folię	4-8
		Pieczeń	Umieść kawałki mięsa w woreczku do mrożenia lub szczelnie owiń, naciągając	4-8
		Kostki	Umieść kawałki mięsa w woreczku do mrożenia lub szczelnie owiń, naciągając	4-8
	Wołowina	Pieczeń	Umieść kawałki mięsa w woreczku do mrożenia lub szczelnie owiń, naciągając	8-12
		Stek	Pokroić na kawałki o grubości 2 cm i umieścić między nimi folię lub szczelnie owijając rozciągnij je	8-12
		Kostki	W małych kawałkach	8-12
		Gotowane mięso	Małe kawałki zapakuj w woreczek do mrożenia	8-12
	Mięso mielone	Bez przypraw, w płaskich woreczkach		1-3
	Podroby (kawałek)	W kawałkach		1-3
	Kielbasa fermentowana - Salami	Powinna być zapakowana, nawet jeśli ma osłonę.		1-3
	Szynka	Umieść folię między plasterkami		2-3
Drób i dziczyzna	Kurczak i indyk		W folii	4-6
	Gęś		W folii (porcja nie powinna przekraczać 2,5 kg)	4-6
	Kaczka		W folii (porcja nie powinna przekraczać 2,5 kg)	4-6
	Jeleń, królik, sarna		W folii (porcja nie powinna przekraczać 2,5 kg; oddzielić kości)	6-8
Ryby i owoce morza	Ryby słodkowodne (pstrąg, karp, szczupak, sum)		Po dokładnym oczyszczeniu wnętrza i łusek należy umyć i wysuszyć, a ogon i części głowy wyciąć w razie potrzeby.	2
	Chude ryby (okoń morski, turbot, sola)			4-6
	Ryby tłuste (bonito, makrela, łufar, barwena, sardela)			2-4
	Małże		Oczyszczone i w woreczkach	4-6
	Kawior		W opakowaniu, w aluminiowym lub plastikowym pojemniku	2-3

„Czas przechowywania podane w tabeli są oparte na temperaturze przechowywania -18°C.”

Owoce i warzywa	Przygotowanie	Maksymalny czas przechowywania (miesiąc)
Fasolka szparagowa i fasola tyczna	Gotowanie szokowe przez 3 minuty po umyciu i pokrojeniu na małe kawałki	10-13
Groszek	Gotowanie szokowe przez 2 minuty po obraniu i umyciu	10-12
Kapusta	Gotowanie szokowe przez 1-2 minuty po umyciu	6-8
Marchewka	Gotowanie szokowe przez 3-4 minuty po umyciu i pokrojeniu na małe kawałki	12
Papryka	Gotowanie przez 2-3 minuty po przecięciu łądy, podzieleniu na dwie części i oddzieleniu nasion	8-10
Szpinak	Gotowanie szokowe przez 2 minuty po umyciu	6-9
Por	Gotowanie szokowe przez 5 minuty po posiekaniu	6-8
Kalafior	Gotowanie szokowe w małej ilości wody z cytryną przez 3-5 minut po oddzieleniu liści, i pocięciu różyczek na kawałki	10-12
Bakłażan	Gotowanie szokowe przez 4 minuty po umyciu i pokrojeniu na 2 cm kawałki	10-12
Kabaczek	Gotowanie szokowe przez 2-3 minuty po umyciu i pokrojeniu na 2 cm kawałki	8-10
Grzyby	Lekko podsmażyć na oleju i wyciskając na nie cytrynę	2-3
Kukurydza	Oczyszczając i pakując w kolby lub granulki	12
Jabłko i gruszka	Gotowanie szokowe przez 2-3 minuty po obraniu i pokrojeniu	8-10
Morela i brzoskwinia	Podzielić na pół i wyjąć pestki	4-6
Truskawka i malina	Po umyciu i obraniu	8-12
Pieczone owoce	Po dodaniu 10% cukru do pojemnika	12
Śliwka, wiśnia, czereśnia	Po umyciu i obraniu	8-12

„Czasy przechowywania podane w tabeli są oparte na temperaturze przechowywania -18°C.”

Nabiał	Przygotowanie	Maksymalny czas przechowywania (miesiąc)	Warunki przechowywania
Ser (oprócz sera feta)	Umieść folię między plasterkami	6-8	Można go pozostawić w oryginalnym opakowaniu do krótkotrwałego przechowywania. W przypadku długotrwałego przechowywania powinien być również zawinięty w folię aluminiową lub plastikową.
Masło, margaryna	W oryginalnym opakowaniu	6	W oryginalnym opakowaniu lub plastikowym pojemniku

„Czasy przechowywania podane w tabeli są oparte na temperaturze przechowywania -18°C.”

„Ilość świeżej żywności, która może być zamrożona przez określony czas, jest podana na etykietach.

- Temperatury w komorze rosną w sposób widoczny, jeśli drzwi komory są często otwierane i zamykane lub przez długi czas utrzymywane w położeniu otwartym, może to skrócić termin przydatności żywności i doprowadzić do jej zepsucia.

- Aby nie powodować zmian zapachu i smaku, żywność należy przechowywać w zamkniętych pojemnikach.
- Aby uzyskać lepsze i jednolite chłodzenie, należy umieścić jedzenie oddzielnie w taki sposób, aby chłodne powietrze mogło wokół niego opływać.
- Zapewnij przepływ powietrza, pozostaw wolną przestrzeń między żywnością a wewnętrzną ścianką. W przypadku gdy jedzenie dotyka tylnej ścianki, może ono do niej przymarznąć.
- Przed umieszczeniem gotowanych gorących posiłków w lodówce, ostudź je do temperatury pokojowej. Następnie można umieścić letnią żywność na dolnych półkach lodówki. Ciepłą żywność należy umieszczać z dala od łatwo psujących się produktów.
- Rozmrażaj zamrożone produkty w komorze świeżej żywności. W ten sposób można schłodzić komorę na świeże jedzenie za pomocą zamrożonej żywności i zaoszczędzić energię.
- Przechowywanie w lodówce niedojrzałych owoców (mango, różne odmiany melona, papaja, banany, ananasy) może przyspieszyć proces ich dojrzewania. Nie jest to zalecane, ponieważ spowoduje skrócenie czasu ich przechowywania.
- Cebulę, czosnek, imbir i inne warzywa korzeniowe należy przechowywać w ciemnym i chłodnym pomieszczeniu, a nie w lodówce.
- Jeśli zauważysz, że żywność zepsuła się w lodówce, wyrzuć ją i wyczyść akcesoria, które miały z nią kontakt.
- W celu szybkiego schłodzenia posiłków, takich jak zupy i gulasze, które są gotowane w dużych garnkach, można je umieścić w lodówce, rozdzielając je do osobnych, płytkich pojemników.
- Nie umieszczaj niepakowanej żywności w pobliżu jajek.
- Owoce i warzywa przechowuj oddzielnie w grupach (np.: jabłka z jabłkami, marchew z marchewką).
- Wyjmij zielone warzywa z plastikowej torebki i umieść je w lodówce po zapakowaniu w papierowy ręcznik lub ściereczkę. W przypadku mycia tego typu żywności przed umieszczeniem jej w lodówce należy pamiętać o ich wysuszeniu.
- Można stworzyć zarówno wilgotne środowisko jak i zapewnić przepływ powietrza, utrzymując owoce i warzywa, które są podatne na suszenie, w perforowanych lub nieuszczelnionych plastikowych torebkach.
- Z wyjątkiem przypadków skrajnych warunków środowiskowych, jeśli przechowywanie produktu (w tabeli zalecanych wartości) jest szczegółowo określone, żywność zachowuje świeżość przez dłuższy czas, zarówno w komorze chłodzącej, jak i w komorze zamrażarki.

Umieszczanie żywności

Półki w komorze chłodziarki: artykuły spożywcze w garnkach, zakrytych talerzach i zakrytych pojemnikach, jajka (w zamkniętym pojemniku)

Półki na drzwiach komory chłodziarki: niewielkie ilości zapakowanej żywności lub napoje

Pojemnik na owoce i warzywa: warzywa i owoce

Szczegóły dotyczące zamrażarki

Zgodnie z normą IEC 62552, zamrażarka musi być w stanie zamrozić 4,5 kg żywności do temperatury -18°C lub niższej, przy temperaturze otoczenia 25°C , w ciągu 24 godzin, na każde 100 litrów pojemności komory zamrażarki.

Żywność można przechowywać przez dłuższy czas tylko w temperaturze równej -18°C lub niższej.

Żywność może zachować świeżość miesiącami (w temperaturze przynajmniej -18°C).

Żywność przeznaczona do zamrożenia nie może się stykać z wcześniej zamrożoną żywnością, aby uniknąć częściowego jej rozmrożenia.

Warzywa należy zagotować i odcedzić wodę, aby wydłużyć czas zamrażania. Umieść żywność w hermetycznych opakowaniach

po odfiltrowaniu i włóż do zamrażarki. Banany, pomidory, sałata, seler, gotowane jajka, kartofle i podobna żywność nie powinna być mrożona. W przypadku zamrożenia tych produktów będzie to miało negatywny wpływ tylko na wartości odżywcze i walory żywieniowe. Nie ma jednak mowy o gniciu, które zagrażałoby zdrowiu człowieka.

Umieszczanie żywności

Półki zamrażarki: różne mrożonki, takie jak mięso, ryby, lody, warzywa itp.

Półki w komorze chłodziarki: artykuły spożywcze w garnkach, zakrytych talerzach i zakrytych pojemnikach, jajka (w zamkniętym pojemniku)

Półki na drzwiach komory chłodziarki: niewielkie ilości zapakowanej żywności lub napoje

Pojemnik na owoce i warzywa: warzywa i owoce

Komora świeżej żywności: artykuły spożywcze (żywność na śniadanie, produkty mięsne do spożycia w krótkim czasie)

7.3 Wymiana lampki oświetlenia

W przypadku konieczności wymiany żarówki/LED używanej do oświetlenia lodówki należy skontaktować się z autoryzowanym serwisem.

Lampa lub lampy stosowane w tym urządzeniu nie mogą być stosowane w oświetleniu domu. Przeznaczeniem tej lampy jest pomóc użytkownikowi włożyć jedzenie do lodówki/zamrażarki bezpiecznie i wygodnie.

8 Konserwacja i utrzymywanie w czystości

Najpierw przeczytaj „Instrukcje bezpieczeństwa”!

Przed przystąpieniem do czyszczenia produktu należy odłączyć go od zasilania lub wyłączyć bezpiecznik, do którego jest podłączony.

Z żadnego powodu nie wolno umieszczać rąk, stóp ani metalowych przedmiotów pod lodówką lub między lodówką a podłogą. Może wystąpić zakleszczenie lub jakaś ostra krawędź może spowodować obrażenia ciała.

- Nie używaj ostrych lub szorstkich narzędzi do czyszczenia produktu. Nie używaj materiałów takich jak domowe środki czyszczące, mydła, detergentów, gazu, benzyny, alkoholu, wosku itp.
- Kurz należy usuwać z kratki wentylacyjnej znajdującej się z tyłu produktu przynajmniej raz w roku (bez otwierania osłony). Czyść produkt suchą ściereczką.
- Wodę należy trzymać z dala od osłony lampy i innych części elektrycznych.
- Wyczyść drzwi zwilżoną ściereczką. Wyjmij całą zawartość z półek i drzwi. Wyjmij półki drzwiowe, unosząc je do góry. Oczyszcz i wysusz półki, a następnie zamocuj je z powrotem na miejscu, wsuwając je od góry.
- Do powierzchni zewnętrznej i części chromowanych produktu nie wolno używać wody chlorowej ani produktów do czyszczenia. Chlor spowoduje rdzewienie powierzchni metalowych.
- Nie używaj ostrych i ściernych narzędzi, mydła, domowych środków czyszczących, detergentów, gazu, benzyny, lakieru i podobnych substancji, aby zapobiec odkształceniu plastikowych części i usunięciu odcisków na części plastikowej. Należy je wyczyścić letnią wodą i miękką ściereczką, a następnie wytrzeć do sucha.
- Na produktach bez funkcji No-Frost na tylnej ścianie komory zamrażarki mogą pojawić się krople wody i oblodzenie o grubości nawet jednego palca. Nie czyścić i nigdy nie wlewać olejów ani podobnych materiałów.
- Do czyszczenia zewnętrznej powierzchni produktu używaj lekko zwilżonej ściereczki z mikrofibry. Gąbki i inne rodzaje szmatek do czyszczenia mogą powodować zarysowania.
- Aby wyczyścić wszystkie wyjmowane elementy podczas czyszczenia wewnętrznej powierzchni produktu, przemyj je łagodnym roztworem mydła, wody i sody oczyszczonej. Dokładnie umyj i wysusz.

Elementami oświetlenia i panelem sterowania nie powinny mieć styczności z wodą.

- Nie używaj octu, alkoholu do wycierania lub innych środków czyszczących na bazie alkoholu na żadnej wewnętrznej powierzchni.

Powierzchnie zewnętrzne ze stali nierdzewnej

Użyj nieściernego środka do czyszczenia stali nierdzewnej i nałóż go miękką niestrzępiącą się szmatką. Aby wypolerować powierzchnię delikatnie przetrzyj ją ściereczką z mikrofibry zwilżoną wodą i użyj suchej irchy polerskiej. Należy podążać za śladami stali nierdzewnej.

Zapobieganie powstawaniu nieprzyjemnych zapachów

Wyprodukowany produkt jest wolny od wszelkich materiałów zapachowych. Jednak nieodpowiednie przechowywanie żywności i niepoprawne czyszczenie powierzchni wewnętrznych może wywoływać nieprzyjemne zapachy.

- Aby tego uniknąć, należy czyścić wnętrze wodą z sodą oczyszczoną co 15 dni.
- Przechowuj żywność w zamkniętych pojemnikach, ponieważ drobnoustroje pochodzące z żywności przechowywanej w niezamkniętych pojemnikach będą powodować nieprzyjemny zapach.
- W lodówce nie należy przechowywać przeterminowanej ani zepsutej żywności.

Ochrona powierzchni plastikowych

Olej rozlany na powierzchnie plastikowe może je uszkadzać i należy go natychmiast usunąć ciepłą wodą.

9 Rozwiązywanie problemów

Najpierw przeczytaj „Instrukcje bezpieczeństwa”!

Przed skontaktowaniem się z serwisem należy sprawdzić tę listę. Umożliwi to zaoszczędzenie czasu i pieniędzy. Ta lista zawiera często spotykane problemy niezwiązane z wadami jakości wykonania lub materiałów. Pewne wymienione tutaj funkcje mogą nie dotyczyć posiadanego produktu.

Jeśli problem nie zniknie po wykonaniu instrukcji podanych w tym rozdziale, skontaktuj się ze sprzedawcą lub autoryzowanym serwisem. Nie próbuj naprawiać produktu.

Lodówka nie działa.

- Wtyk zasilania nie jest włożony do końca. >>> Dociśnij go do końca w gniazdku.
- Bezpiecznik podłączony do gniazda zasilającego produkt lub bezpiecznik główny jest przepalony. >>> Sprawdź bezpiecznik.

Kondensacja na bocznej ścianie komory chłodziarki (WIELOSTREFOWE, KONTROLA CHŁODZENIA I FLEXI ZONE).

- Drzwi są otwierane zbyt często. >>> Należy uważać, aby nie otwierać zbyt często drzwi urządzenia.
- Środowisko jest za wilgotne. >>> Produktu nie należy instalować w wilgotnych środowiskach.
- Żywność zawierająca płyny jest przechowywana w nieszczelnych opakowaniach. >>> Żywność zawierająca płyny należy przechowywać w zamkniętych opakowaniach.
- Drzwi produktu pozostały otwarte. >>> Nie wolno pozostawiać otwartych drzwi produktu przez długi czas.
- Termostat jest ustawiony na bardzo niską temperaturę. >>> Ustaw termostat na odpowiednią temperaturę.

Sprężarka nie działa.

- W przypadku nagłej awarii zasilania lub wyciągnięcia kabla zasilającego z gniazda i podłączenia go z powrotem ciśnienie gazu w układzie chłodzenia produktu jest nie zrównoważone, co wyzwala zabezpie-

czenie termiczne sprężarki. Produkt ponownie się uruchomi po około 6 minutach. Jeśli produkt nie uruchomi się po tym czasie, skontaktuj się z serwisem.

- Odmrażanie jest aktywne. >>> To jest normalne w przypadku produktu z całkowicie zautomatyzowanym odmrażaniem. Odmrażanie odbywa się okresowo.
- Produkt nie jest podłączony. >>> Upewnij się, że kabel zasilania jest podłączony.
- Nastawa temperatury jest niepoprawna. >>> Wybierz poprawną nastawę temperatury.
- Brak zasilania. >>> Po przywróceniu zasilania produkt będzie kontynuował normalną pracę.

Hałas pracy lodówki zwiększa się podczas używania.

- Wydajność robocza produktu może się zmieniać w zależności od zmian temperatury otoczenia. To jest sytuacja normalna, a nie awaria.

Lodówka włącza się za często lub na zbyt długo.

- Nowy produkt może być większy niż poprzedni. Większe produkty pracują dłużej.
- Temperatura w pomieszczeniu może być wysoka. >>> Produkt będzie normalnie działał przed dłuższy czas przy wyższej temperaturze w pomieszczeniu.
- Produkt mógł zostać niedawno podłączony lub do środka została włożona nowa porcja żywności. >>> Produkt będzie potrzebował więcej czasu na osiągnięcie ustawionej temperatury, jeśli został niedawno podłączony lub do środka została włożona nowa porcja żywności. To jest normalne.
- Do produktu włożono ostatnio dużą ilość gorącej żywności. >>> Do produktu nie wolno wkładać gorącej żywności.
- Drzwi były często otwierane lub były otwarte przez dłuższy czas. >>> Ciepłe powietrze przedostające się do środka spowoduje wydłużenie pracy produktu. Nie należy za często otwierać drzwi.
- Drzwi zamrażarki lub lodówki mogą być uchylone. >>> Sprawdź, czy drzwi są całkowicie zamknięte.

- Urządzenie może być ustawione na zbyt niską temperaturę. >>> Ustaw wyższą temperaturę i poczekaj aż produkt ją osiągnie.
- Uszczelka drzwi lodówki lub zamrażarki może być zabrudzona, zużyta, uszkodzona lub niepoprawnie ułożona. >>> Oczyszczyć lub wymienić uszczelkę. Uszkodzona/podarta uszczelka drzwi spowoduje wydłużenie działania produktu w celu utrzymania bieżącej temperatury.

Temperatura zamrażarki jest bardzo niska, ale temperatura lodówki jest odpowiednia.

- Temperatura komory zamrażarki jest ustawiona bardzo nisko. >>> Ustaw wyższą temperaturę komory zamrażarki i sprawdź ponownie.

Temperatura lodówki jest bardzo niska, ale temperatura zamrażarki jest odpowiednia.

- Temperatura komory chłodziarki jest ustawiona bardzo nisko. >>> Ustaw wyższą temperaturę lodówki i sprawdź ponownie.

Żywność przechowywana w szufladach komory lodówki jest zamrożona.

- Temperatura komory chłodziarki jest ustawiona bardzo nisko. >>> Ustaw wyższą temperaturę lodówki i sprawdź ponownie.

Temperatura lodówki lub zamrażarki jest za wysoka.

- Temperatura komory lodówki jest ustawiona bardzo wysoko. >>> Ustawienie temperatury komory chłodzenia ma wpływ na temperaturę w zamrażarce. Poczekaj, aż temperatura odpowiednich części osiągnie wystarczający poziom, zmieniając temperaturę lodówki lub zamrażarki.
- Drzwi były często otwierane lub były otwarte przez dłuższy czas. >>> Nie należy za często otwierać drzwi.
- Drzwi mogą być uchylone. >>> Całkowicie zamknij drzwi.

- Produkt mógł zostać niedawno podłączony lub do środka została włożona nowa porcja żywności. >>> To jest normalne. Produkt będzie potrzebował więcej czasu na osiągnięcie ustawionej temperatury, jeśli został niedawno podłączony lub do środka została włożona nowa porcja żywności.
- Do produktu włożono ostatnio dużą ilość gorącej żywności. >>> Do produktu nie wolno wkładać gorącej żywności.

Wstrząsy lub hałas.

- Powierzchnia nie jest płaska lub trwała >>> Jeśli produkt się kołysze, wyreguluj podstawki, aby wypoziomować produkt. Upewnij się też, że podłoże jest wystarczająco wytrzymałe i uniesie produkt.
- Wszelkie przedmioty umieszczone na produkcie mogą powodować hałas. >>> Zdejmij wszelkie przedmioty umieszczone na produkcie.
- Produkt wytwarza dźwięki przepływającego płynu, rozpryskiwania itd.
- Zasada działania produktu obejmuje przepływ płynu i gazu. >>> To jest sytuacja normalna, a nie awaria.

Z produktu słychać odgłos dmuchającego wiatru.

- Produkt używa wentylatora w procesie chłodzenia. To jest sytuacja normalna, a nie awaria.

Na wewnętrznych ścianach urządzenia dochodzi do skraplania.

- Gorąca lub zimna pogoda zwiększy załodzenie i kondensację. To jest sytuacja normalna, a nie awaria.
- Drzwi były często otwierane lub były otwarte przez dłuższy czas. >>> Nie należy otwierać drzwi za często, a jeśli są otwarte należy je zamknąć.
- Drzwi mogą być uchylone. >>> Całkowicie zamknij drzwi.

Na powierzchni zewnętrznej lub między drzwiami produktu występuje kondensacja.

- Pogoda może być wilgotna i to zjawisko jest normalne w takich warunkach. >>> Po zmniejszeniu wilgotności kondensacja zniknie.

Nieprzyjemny zapach we wnętrzu.

- Produkt nie jest regularnie czyszczony. >>> Czyść wnętrze regularnie za pomocą gąbki, ciepłej wody i wody z sodą oczyszczoną.
- Niektóre pojemniki i opakowania mogą wywoływać nieprzyjemne zapachy. >>> Należy używać pojemników i opakowań z materiałów niewydzielających zapachów.
- Żywność została umieszczona w nieuszczelnionych pojemnikach. >>> Żywność należy przechowywać w zamkniętych opakowaniach. Drobnoustroje mogą rozprzestrzeniać się z niezamkniętych produktów spożywczych i powodować nieprzyjemny zapach.
- Z urządzenia należy usunąć wszelką przeterminowaną i zepsutą żywność.

Drzwi się nie zamykają.

- Opakowania żywności mogą blokować drzwi. >>> Przesuń przedmioty blokujące drzwi.
- Produkt nie stoi całkowicie pionowo na ziemi. >>> Wyreguluj nóżki, aby zrównoważyć produkt.
- Powierzchnia nie jest płaska lub trwała >>> Upewnij się, że powierzchnia jest płaska i wystarczająco wytrzymała, aby udźwignąć urządzenie.

Pojemnik na owoce i warzywa z regulacją wilgotności jest zablokowany.

- Żywność może się stykać z górną częścią szuflady. >>> Zmierz ułożenie żywności w szufladzie.

Temperatura na powierzchni produktu.

- podczas działania produktu można zaobserwować wysoką temperaturę między dwójgiem drzwi, na panelach bocznych i na tylnej części grilla. Podczas pracy urządzenia wysokie temperatury można poczuć między dwoma skrzydłami drzwi,

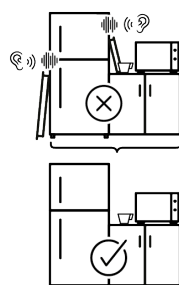
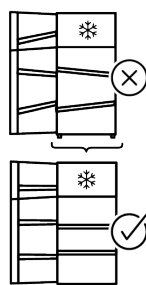
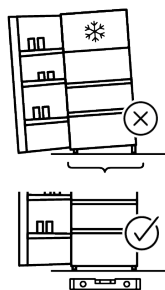
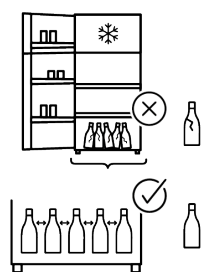
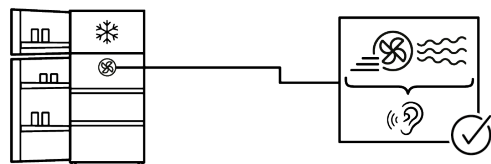
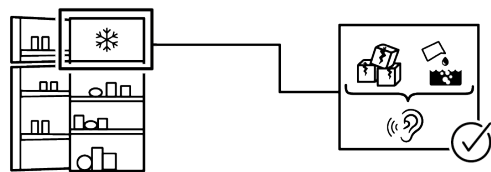
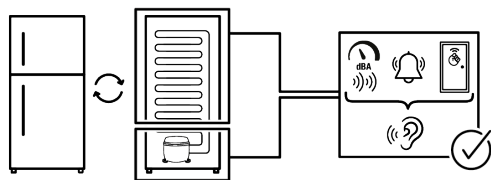
na ścianach bocznych i na kratce z tyłu.
Jest to zjawisko normalne i nie wymaga
żadnej obsługi technicznej.

Po otwarciu drzwi wentylator nadal pracuje.

- Wentylator może nadal działać, gdy drzwi zamrażarki są otwarte.

Jeśli problem nie zniknie po wykonaniu instrukcji podanych w tym rozdziale, skontaktuj się ze sprzedawcą lub autoryzowanym serwisem. Nie próbuj naprawiać produktu. To jest normalne.

PL



ZASTRZEŻENIE

Niektóre (proste) awarie mogą być odpowiednio naprawione przez użytkownika końcowego bez żadnych problemów związanych z bezpieczeństwem lub wynikającym z tego niebezpiecznego użytkowania, pod warunkiem, że zostaną wykonane w określonych granicach i zgodnie z poniższymi instrukcjami (patrz: część „Naprawa samodzielna”).

Dlatego, o ile nie określono inaczej w części „Naprawa samodzielna” poniżej, naprawy powinny być kierowane do zarejestrowanych warsztatów w celu uniknięcia problemów związanych z bezpieczeństwem. Zarejestrowany profesjonalny podmiot zajmujący się naprawami to warsztat, któremu producent przyznał dostęp do instrukcji i wykazu części zamiennych tego produktu zgodnie z metodami opisanymi w aktach prawnych zgodnie z dyrektywą 2009/125/WE.

Jednak tylko agent serwisowy (tj. autoryzowane profesjonalne warsztaty), z którym można skontaktować się pod numerem telefonu podanym w instrukcji obsługi/karcie gwarancyjnej lub za pośrednictwem autoryzowanego sprzedawcy, może świadczyć usługi na warunkach gwarancji. Dlatego informujemy, że naprawy wykonywane w warsztatach profesjonalnych (nieautoryzowanych przez) Whirlpool powodują utratę gwarancji.

Naprawa samodzielna

Użytkownik końcowy może dokonać samodzielnej naprawy wyłącznie następujących części zamiennych: rączek drzwi, zawiasów, półek, koszyków i uszczelek drzwi (zaktualizowana lista jest również dostępna <https://parts-selfservice.europeanappliances.com> od 1 marca 2021).

Ponadto, aby zapewnić bezpieczeństwo produktu i zapobiec ryzyku poważnych obrażeń, wspomnianą samodzielną naprawę należy przeprowadzić zgodnie z instrukcjami zawartymi w instrukcji samodzielnej naprawy lub dostępnymi na <https://parts-selfservice.europeanappliances.com>. Dla wła-

snego bezpieczeństwa odłącz produkt od zasilania przed przystąpieniem do samodzielnej naprawy.

Próby naprawy i naprawy części, które nie zostały wymienione na liście i/lub nie zostały opisane w instrukcjach użytkownika dotyczących naprawy własnej lub które są dostępne w <https://parts-selfservice.europeanappliances.com>, mogą stanowić naruszenie zasad bezpieczeństwa, których nie można przypisać Whirlpool, i powodują unieważnienie gwarancji na produkt.

W związku z tym zdecydowanie zaleca się, aby użytkownicy końcowi powstrzymali się od podejmowania prób wykonywania napraw spoza wymienionego wykazu części zamiennych, kontaktując się w takich przypadkach z autoryzowanymi warsztatami lub zarejestrowanymi warsztatami. Wręcz przeciwnie, takie próby przeprowadzone użytkowników końcowych mogą spowodować problemy z bezpieczeństwem i uszkodzić produkt, a następnie spowodować pożar, powódź, porażenie prądem i poważne obrażenia ciała.

Na przykład, ale nie ograniczając się do niego, następujące naprawy muszą być skierowane do autoryzowanych warsztatów profesjonalnych lub zarejestrowanych warsztatów profesjonalnych: sprężarka, obwód chłodzenia, płyta główna, płyta inwertera, płyta wyświetlacza itp.

Producent/sprzedawca nie może być pociągnięty do odpowiedzialności w każdym przypadku, gdy użytkownicy końcowi nie zastosują się do powyższego.

Dostępność części zamiennych zakupionej lodówki wynosi 10 lat. W tym okresie dostępne będą oryginalne części zamienne do prawidłowej obsługi lodówki

Minimalny okres gwarancji na zakupioną lodówkę wynosi 24 miesiące.

Ten produkt jest wyposażony w źródło światła klasy energetycznej „G”.

Źródło światła w tym produkcie może zostać wymienione wyłącznie przez specjalistę.

Primeiro deve ler este manual!

Caro Cliente,

Agradecemos ter escolhido este produto .

Registar 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.

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

Índice

1	Instruções ambientais.....	60
1.1	Eliminação dos materiais de embalagem	60
2	O seu Frigorífico	60
3	Instalação	61
3.1	Local adequado para a instalação	61
3.2	Fixar as cunhas de plástico	61
3.3	Ajustar os pés	61
3.4	Advertência de superfície quente.	61
4	Preparação	62
4.1	O que fazer para poupar energia..	62
4.2	Primeira utilização	62
4.3	Classe climática e definições	62
5	Mudar o sentido da porta	63
6	Funcionar com o produto	63
7	Uso do seu aparelho.....	63
7.1	Definir a temperatura de funcionamento	63
7.2	Armazenar alimentos no seu produto.....	65
7.3	Substituição da lâmpada de iluminação	70
8	Manutenção e limpeza	70
9	Resolução de problemas	71

1 Instruções ambientais

1.1 Eliminação dos materiais de embalagem

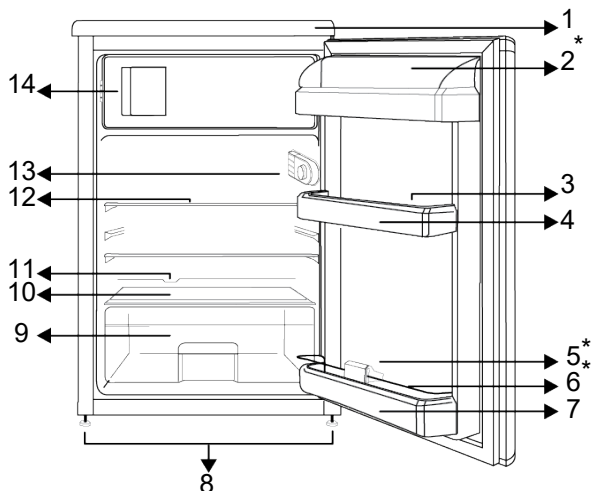
O material da embalagem é reciclável e está marcado com o símbolo da

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 Tabuleiro superior fixo

3 Suporte para ovos

5 Suporte para garrafas*

7 Prateleira para garrafas

9 Gaveta para frescos

11 Drenagem do canal de recolha da água de descongelação

13 Botão do termostato

2 Compartimento para o queijo e a manteiga*

4 Prateleiras da porta

6 Visor de segurança*

8 Pés ajustáveis

10 Vidro da tampa da gaveta para frescos

12 Prateleira em vidro

14 Compartimento do congelador

***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 electricista e um canalizador para fazer as adequações necessárias.

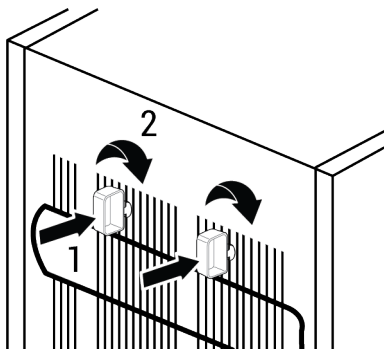
- Colocar o produto numa superfície plana para evitar vibração.
- Colocar o produto afastado pelo menos 30 cm de aquecedor, fogão e fontes de calor similares e pelo menos a 5 cm de fornos elétricos.
- Ao colocar dois frigoríficos em posição adjacente, deixe pelo menos 4 cm de distância entre as duas unidades.
- Manter o produto afastado da luz solar direta e num local seco.
- 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

Usar as cunhas de plástico fornecidas com o produto para manter o espaço suficiente para a circulação do ar entre o produto e a

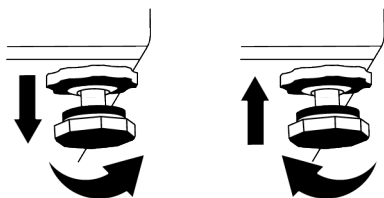
parede. Montar 2 peças de cunhas de plástico conforme indicado na figura seguinte.

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



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 Preparação

Ler primeiro a secção "Instruções de segurança"!

4.1 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.
- Armazenar os alimentos no compartimento do frigorífico ou de frio de acordo com as condições de armazenamento para poupar energia.

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".

- Aguardar pelo menos 2 horas antes de operar com o produto, para assegurar a eficiência completa de refrigeração.

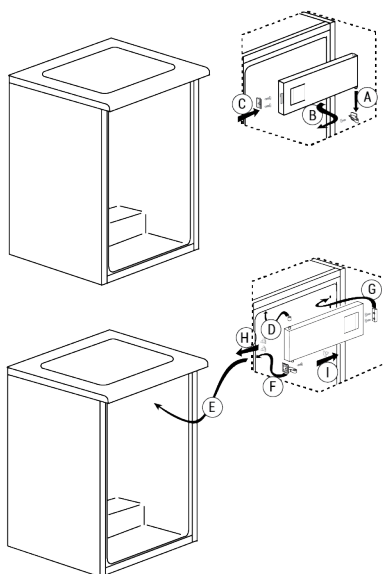
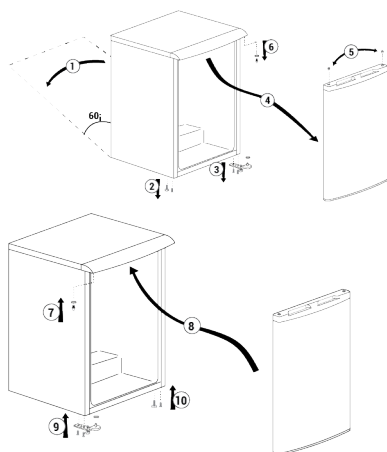
- Manter o produto a funcionar sem colocar quaisquer alimentos durante 6 horas e a porta deve ser mantida fechada o mais possível.
- A alteração da temperatura provocada pela abertura e fecho da porta enquanto estiver a usar o produto pode normalmente levar à formação de condensação nas prateleiras da 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.

4.3 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.

5 Mudar o sentido da porta



PT

6 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.

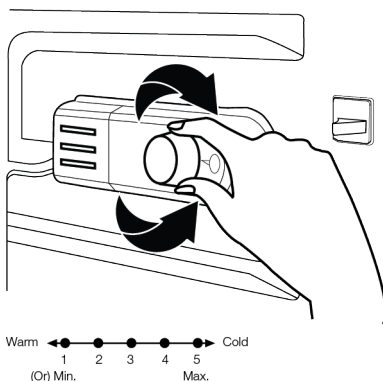
Desligar o produto

- 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 plástico da estrutura interior.

7 Uso do seu aparelho

7.1 Definir a temperatura de funcionamento

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



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

**5=Definição de refrigeração mais alta
(Definição mais fria)**

ou

Mín. = Regulação de arrefecimento mais baixa

(Definição mais quente)

Máx. = Regulação de arrefecimento mais elevada

(Definição mais fria)

A temperatura média dentro do compartimento mais frio deve ser de cerca de +5°C.

Selecionar a definição com base na temperatura pretendida.

Ter em atenção que existirão temperaturas diferentes na zona de refrigeração.

A zona mais fria é imediatamente acima da gaveta para frescos.

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.

Utilização de compartimentos interiores

Prateleiras amovíveis: A distância entre as prateleiras pode ser ajustada consoante as suas necessidades.

Gaveta dos vegetais: Neste compartimento, os legumes e a fruta podem ser armazenados durante muito tempo sem se estragarem.

Prateleira para garrafas: Nestas prateleiras pode colocar garrafas, frascos e latas.

Armazenamento de alimentos

O compartimento do frigorífico destina-se à conservação a curto prazo de alimentos e bebidas frescos.

Guarde os produtos lácteos no compartimento designado do frigorífico.

As garrafas podem ser guardadas no suporte para garrafas ou na prateleira para garrafas na porta.

A carne crua é melhor armazenada num saco de polietileno no compartimento mais baixo do frigorífico.

Deixe os alimentos e bebidas quentes arrefecerem até à temperatura ambiente antes de os colocar no frigorífico.

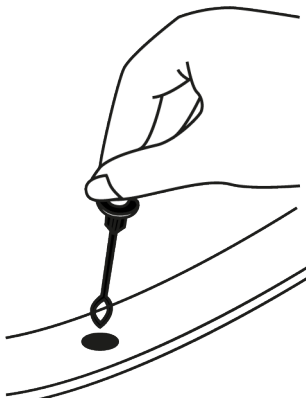
- Tenha cuidado:

Guarde o álcool concentrado apenas na vertical e bem fechado.

- Tenha cuidado:

Não guarde substâncias explosivas ou recipientes com propulsores inflamáveis (latas, latas de spray, etc.) na unidade.

Risco de explosão.

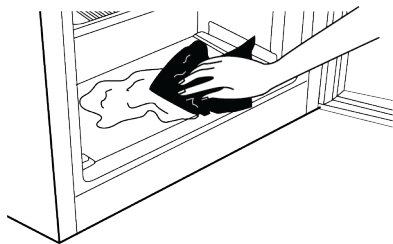


Descongelar

A descongelação do compartimento do frigorífico é feita automaticamente. A água descongelada passa através do canal de escoamento para um recipiente de recolha situado na parte de trás do aparelho.

Durante a descongelação, formam-se gotas de água na parte de trás do frigorífico devido ao evaporador.

Se as gotas não escorrerem todas para baixo, podem congelar novamente após a descongelação. Limpe-os com um pano embebido em água morna, mas nunca com um objeto duro ou afiado.



7.2 Armazenar alimentos no seu produto

Guardar alimentos no compartimento de frio

No compartimento de frio, a temperatura dos alimentos a serem armazenados no produto pode variar entre +3°C e -3°C. A temperatura no compartimento de frio pode cair abaixo de 0°C, portanto não é adequado para armazenar frutas e vegetais frescos. Se necessitar de armazenar alimentos frescos nas gavetas de frio, assegurar que define a temperatura do frigorífico para 5°C ou mais quente.

PT

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)/compartimento de frio
Frutos, legumes e hortaliças	Compartimento frutas-legumes, gaveta para frescos ou; No compartimento de alimentos frescos, na gaveta dos vegetais ou a gaveta Everfresh+ (se existir), desde que o frigorífico esteja definido para uma temperatura superior a 5°C.
Carne fresca, aves, peixe, salsichas, etc. Alimentos cozinhados	Se disponível, compartimento zero graus (para alimentos para o pequeno-almoço)/compartimento de frio
Alimentos prontos a servir, produtos embalados, alimentos enlatados e picles	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 congelados de novo sem os cozinhar depois de descongelados.

- Quando congelar alimentos, 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°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 alimentos 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 o (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 que podem ser congelados durante um determinado período de tempo está especificada na etiqueta de tipo.”

- 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.
- Descongelar os alimentos congelados no compartimento de alimentos. 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.
- Não colocar alimentos não embalados perto de 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.

Colocar os alimentos

Prateleiras do compartimento do

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

Prateleiras da porta do compartimento do

frigorífico: Alimentos ou bebidas pequenos e embalados

Gaveta para frescos: Legumes e fruta

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

Os alimentos 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 do

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

Prateleiras da porta do compartimento do

frigorífico: Alimentos ou bebidas pequenos e embalados

Gaveta para frescos: Legumes e fruta

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

7.3 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.

8 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.

- 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.

9 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.
- 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. >>> Seleccionar 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.

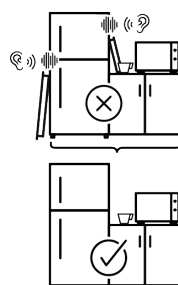
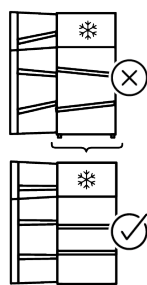
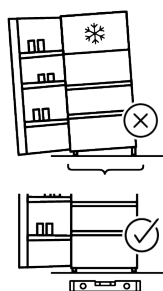
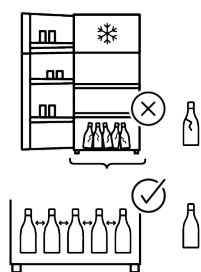
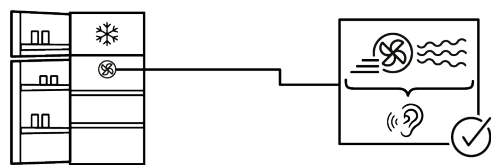
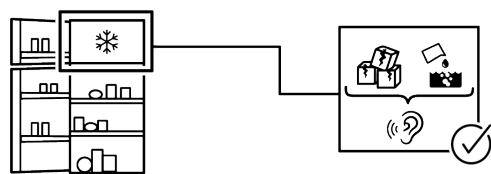
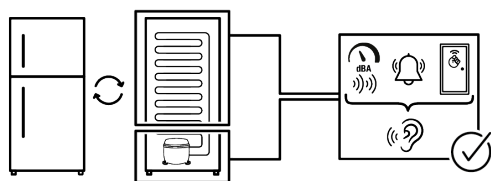
- Os produtos alimentares podem estar em contacto com a secção superior da gaveta. >>> Reorganizar os produtos alimentares na gaveta.

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 continuar 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

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-</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..

