

Whirlpool

Frigorífico / Manual do utilizador

Chladnička / Používateľská príručka

Refrigerador / Manual del usuario



W5W55Z1 112W

®/TM/© 2025 Whirlpool. Produzido sob licença ®/TM/© 2025 Whirlpool. Vyrobené na základe licencie ®/TM/© 2025 Whirlpool. Fabricado con licencia

11 5943 0022/ PT/ SK/ ES/ 3/3_AD/ 24.02.25 16:57
7217644310



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.



ENERG



SUPPLIER'S NAME

MODEL IDENTIFIER → (*)

A

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.....	4
1.1	Eliminação dos materiais de embalagem	4
2	O Seu Congelador	4
3	Instalação	4
3.1	Local adequado para a instalação	4
3.2	Fixar as cunhas de plástico	5
3.3	Ajustar os pés	5
3.4	Advertência de superfície quente.	5
4	Preparação	5
4.1	O que fazer para poupar energia..	5
4.2	Primeira utilização	6
4.3	Classe climática e definições	6
5	Funcionar com o produto	6
6	Uso do seu aparelho.....	7
6.1	Ajustar a temperatura de funcionamento	7
6.2	Freezing Fresh Foods.....	7
7	Manutenção e limpeza	11
8	Resolução de problemas	12

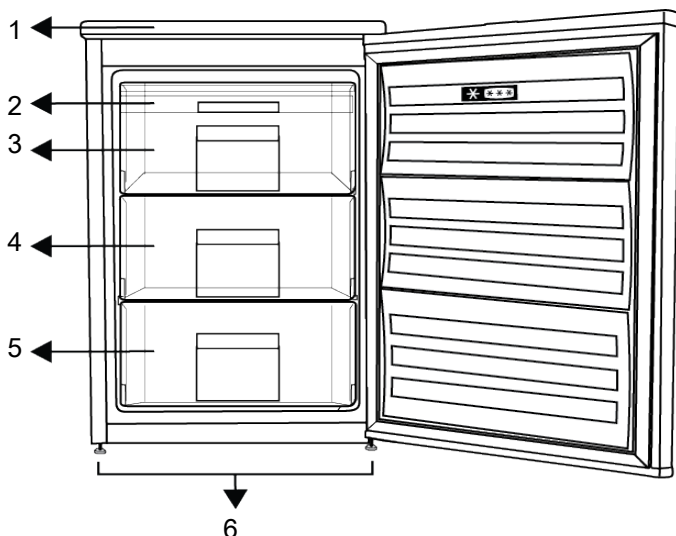
1 Instruções ambientais

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.

2 O Seu Congelador



- 1 Tabuleiro superior
- 3 Compartimento de congelação rápida
- 5 Compartimentos de alimentos congelados

- 2 Tabuleiro do gelo
- 4 Compartimentos de alimentos congelados
- 6 Pés ajustáveis

3 Instalação

Ler primeiro a secção “Instruções de segurança”!

3.1 Local adequado para a instalação

Contactar a Assistência Autorizada para a instalação do produto. Para preparar o produto para a instalação, consultar a informação no manual do utilizador e assegurar que as ligações elétricas e da

água estão conforme é exigido. Se não, contactar um electricista e um canalizador para fazer as adequações necessárias.

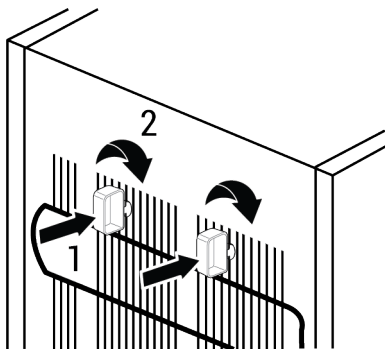
- Colocar o produto numa superfície plana para evitar vibração.
- Colocar o produto afastado pelo menos 30 cm de aquecedor, fogão e fontes de calor similares e pelo menos a 5 cm de fornos elétricos.

- Ao colocar dois frigoríficos em posição adjacente, deixe pelo menos 4 cm de distância entre as duas unidades.
- Manter o produto afastado da luz solar direta e num local seco.
- Verificar se o componente de proteção de espaço da parede traseira está presente na sua localização (se fornecido com o produto).

3.2 Fixar as cunhas de plástico

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

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



4 Preparação

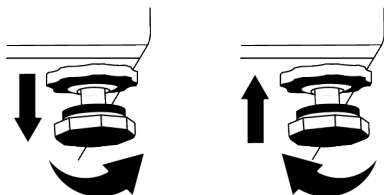
Ler primeiro a secção “Instruções de segurança”!

4.1 O que fazer para poupar energia

- Quando carregar os alimentos, deixar espaço suficiente dentro do frigorífico para permitir circulação suficiente de ar para refrigeração.
- Dado que o ar húmido e quente não irá penetrar diretamente no seu produto quando as portas não estão abertas, o seu produto irá otimizar-se em condições suficientes para proteger os seus alimentos. Nestas circunstâncias, as

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.

funções e os componentes como o compressor, ventilador, aquecedor, descongelador, iluminação, visor, etc. irão funcionar de acordo com as necessidades através do consumo mínimo de energia.

- No caso de existirem várias opções, as prateleiras de vidro devem ser colocadas de forma a que as saídas de ar na parede posterior não fiquem bloqueadas, de preferência que as saídas de ar fiquem abaixo da prateleira de vidro. Esta

combinação pode ajudar a melhorar a distribuição do ar e a eficiência energética.

- É fortemente recomendado usar a gaveta por baixo quando estiver a armazenar alimentos.
- Para um desempenho ótimo, a Congelação Rápida pode ser usada (se disponível), 24 horas antes de colocar os alimentos no congelador.
- Na maioria dos casos, 24 horas é suficiente para a função Congelação Rápida depois de os alimentos frescos serem colocados no congelador. Após algum tempo, a função Congelação Rápida irá desativar-se automaticamente.
- Quando congelar uma pequena quantidade de alimentos, a função de Congelação Rápida pode ser desativada após algum tempo para assegurar a poupança de energia.
- Os alimentos devem ser armazenados nas gavetas do compartimento frigorífico, de forma a garantir a poupança de energia e proteger os alimentos em melhores condições.

4.2 Primeira utilização

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

- 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 Funcionar com o produto

Ler primeiro a secção "Instruções de segurança"!

- O produto deve ser usado apenas para armazenar alimentos.

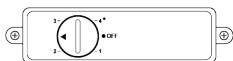
- Fechar a válvula de água se for ficar longe de casa (por ex., nas férias) e não for usar o lcematic ou o dispensador de água durante um longo período de tempo. Caso contrário, podem ocorrer fugas de água.

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 no plástico da estrutura interior.

6 Uso do seu aparelho

6.1 Ajustar a temperatura de funcionamento



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

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

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

(ou)

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

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

Selecionar a definição com base na temperatura pretendida.

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

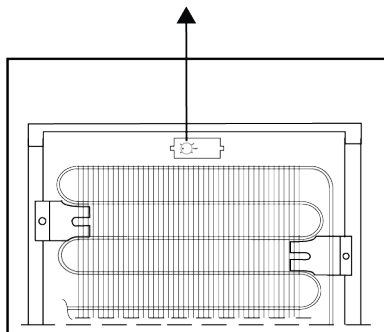
A abertura frequente da porta faz com que a temperatura interior suba.

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

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

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

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



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

6.2 Freezing Fresh Foods

- Os alimentos a serem congelados devem ser divididos em porções de acordo com o tamanho a ser consumido e congelados em embalagens separadas. Deste modo, deve ser evitado que os alimentos sejam congelados novamente quando descongelam.
- Para proteger o valor nutricional, o aroma e a cor dos alimentos tanto quanto possível, os vegetais devem ser fervidos durante um curto período de tempo antes de serem congelados. (A fervura não é necessária para alimentos como o pepino, salsa.) O tempo de cozedura dos

vegetais congelados é desta forma reduzido em 1/3 que o dos vegetais frescos.

- Para aumentar os tempos de armazenamento dos alimentos congelados, os vegetais fervidos devem primeiro ser filtrados e depois embalados hermeticamente como em todos os tipos de alimentos.
- Os alimentos não devem ser colocados no congelador sem estarem embalados.
- O material de embalagem dos alimentos a serem armazenados deve ser hermético, espesso e durável e não deve deformar com o frio e a humidade. Caso contrário, os alimentos endurecidos pelo congelamento podem furar a embalagem. Selar bem a embalagem também é importante em termos de armazenamento seguro dos alimentos.

Os seguintes tipos de embalagem são adequados para congelar alimentos:

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

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

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

- Os alimentos quentes não devem ser colocados no congelador sem arrefecerem.
- Quando colocar alimentos frescos não congelados no congelador, deve assegurar que os mesmos não entram em contacto com alimentos congelados. O pacote de refrigeração (PCM) pode ser colocado na prateleira imediatamente abaixo da prateleira do congelamento rápido para evitar que aqueça.
- Durante o tempo de congelamento (24 horas), não colocar outros alimentos no congelador.

- Colocar os alimentos nas prateleiras de congelamento, espalhando-os para que não fiquem apertados (recomenda-se que as embalagens não entrem em contacto umas com as outras).
- Os alimentos congelados devem ser consumidos imediatamente, num curto período de tempo após a descongelação e nunca devem ser congelados novamente.
- Não bloquear os orifícios de ventilação colocando os alimentos congelados à frente dos orifícios de ventilação localizados na superfície posterior.
- Recomendamos que cole uma etiqueta na embalagem e escreva o nome dos alimentos na embalagem e o tempo de congelamento.

Alimentos adequados para congelar:

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

Alimentos não adequados para congelar:

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

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

Para obter o melhor resultado, aplicar as seguintes instruções:

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

Conselhos sobre como armazenar alimentos congelados

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

Descongelar

O gelo existente nos compartimentos do congelador é automaticamente descongelado.

Detalhes do congelador

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

Descongelar os alimentos congelados

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

- À temperatura ambiente (não é muito adequado descongelar os alimentos deixando-os à temperatura ambiente durante muito tempo para manter a qualidade dos alimentos)
- No frigorífico
- No forno elétrico (nos modelos com ou sem ventilador)
- No microondas

CUIDADO!

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

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

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 pêssago	Dividir ao meio e retirar os caroços	4-6
Morango e framboesa	Lavar e descascar	8-12
Fruta cozida	Adicionar 10% de açúcar no recipiente	12
Ameixa, cereja, ginja	Lavar e retirar os talos	8-12

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

7 Manutenção e limpeza

Ler primeiro a secção “Instruções de segurança”!

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

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

- Não usar ferramentas afiadas ou abrasivas para limpar o produto. Não usar materiais tais como produtos de limpeza doméstica, detergentes, sabão, gás, gasolina, álcool, cera, etc.
- O pó deve ser retirado da grade de ventilação na parte traseira do produto pelo menos uma vez por ano (sem abrir a tampa). Limpar o produto com um pano seco.

- Ter cuidado para manter a tampa da lâmpada e outras peças elétricas afastadas da água.
- Limpar a porta com um pano macio e humedecido. Retirar todo o conteúdo para remover as prateleiras da porta e da estrutura. Remover as prateleiras da porta levantando-as para cima. Limpar e secar as prateleiras e, em seguida, voltar a colocá-las no lugar deslizando de cima para baixo.
- Não usar lixívia ou produtos de limpeza na superfície exterior e nas partes do produto revestidas a cromo. A lixívia dá origem a corrosão nas referidas superfícies metálicas.
- Não usar ferramentas afiadas e abrasivas, sabão, materiais de limpeza doméstica, detergentes, gás, gasolina, verniz e substâncias semelhantes para evitar a deformação e a remoção de impressões na peça de plástico. Usar água morna e um pano macio para limpar e secar.
- Nos produtos sem a funcionalidade No-Frost, podem ocorrer gotas de água e gelo com a espessura de um dedo na parede traseira do compartimento congelador. Não limpar e nunca aplicar óleos ou soluções similares.
- Usar um pano em microfibra ligeiramente humedecido para limpar a superfície exterior do produto. Esponjas e outros tipos de panos de limpeza podem causar riscos.
- Para limpar todos os componentes amovíveis durante a limpeza da superfície interior do produto, lavar esses

componentes com uma solução neutra composta por sabão, água e carbonato. Lavar e secar em profundidade. Evitar o contacto da água com componentes de iluminação e o painel de controlo.

- Não usar vinagre, álcool isopropílico ou outras soluções de limpeza à base de álcool em qualquer das superfícies interiores.

Superfícies exteriores em aço inoxidável

Usar um agente de limpeza não abrasivo para aço inoxidável e aplicar com um pano macio que não solte cotão. 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.

8 Resolução de problemas

Ver 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.

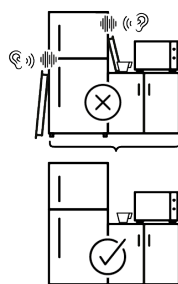
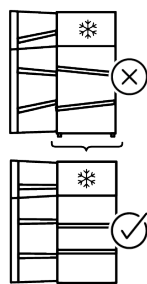
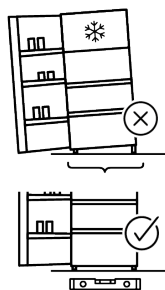
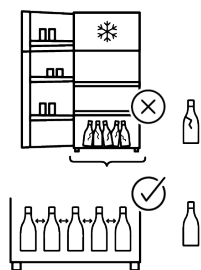
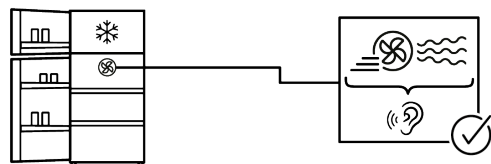
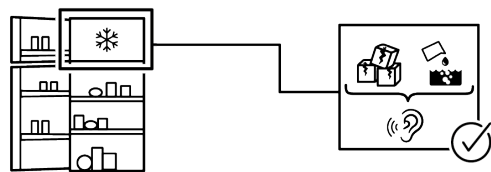
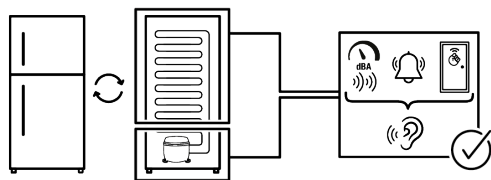
Temperatura na superfície do produto.

- 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.



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..

PT

Najskôr si prečítajte tento návod!

Vážení zákazníci

Ďakujeme, že ste si vybrali tento výrobok .

Zaregistrujte svoje výrobky na stránke www.register10.eu

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

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

V užívateľskej príručke a na výrobku sú používané nasledujúce symboly:



Prečítajte si užívateľskú príručku.



ENERG



SUPPLIER'S NAME

MODEL IDENTIFIER → (*)

A

A

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

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

Obsah

1 Pokyny na ochranu životného prostredia	22
1.1 Likvidácia obalových materiálov ..	22
2 Vaša mraznička	22
3 Inštalácia	22
3.1 Správne miesto pre inštaláciu	22
3.2 Pripevnenie plastových klinov	23
3.3 Nastavenie nožičiek	23
3.4 Výstraha pred horúcim povrchom	23
4 Príprava	23
4.1 Čo urobiť pre úsporu energie	23
4.2 Prvé uvedenie do prevádzky	23
4.3 Klimatická trieda a definície	24
5 Prevádzka spotrebiča.....	24
6 Používanie vášho spotrebiča.....	24
6.1 Nastavenie prevádzkovej teploty .	24
6.2 Zmrazovanie čerstvých potravín ..	25
7 Údržba a čistenie	28
8 Odstraňovanie problémov	29

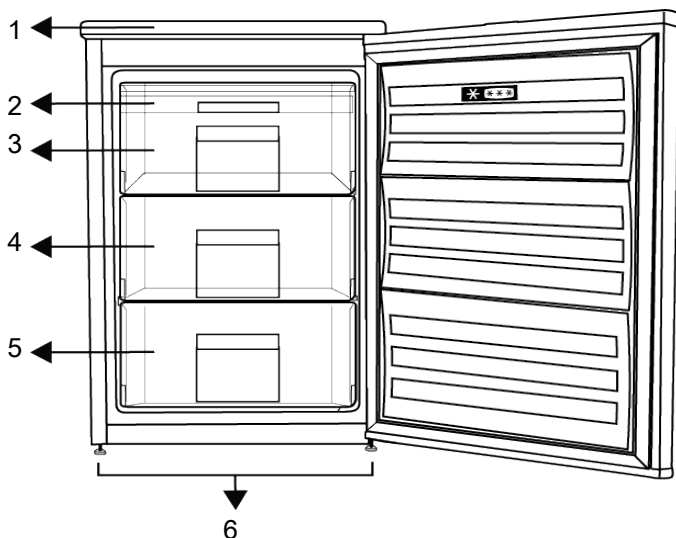
1 Pokyny na ochranu životného prostredia

1.1 Likvidácia obalových materiálov

Obalový materiál je recyklovateľný a je označený recyklačným symbolom .

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

2 Vaša mraznička



1 Horný zásobník

3 Priehradka na rýchle zmrazenie

5 Priehradky na mrazené potraviny

2 Zásobník na ľad

4 Priehradky na mrazené potraviny

6 Nastaviteľné nohy

3 Inštalácia

Najprv si prečítajte „Bezpečnostné pokyny“!

3.1 Správne miesto pre inštaláciu

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

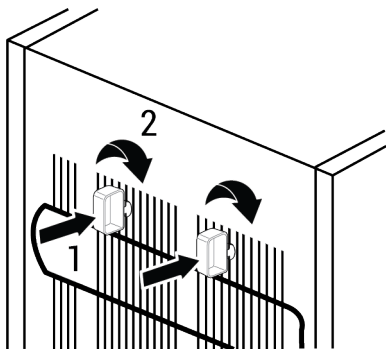
- Pre zabránenie vibráciám umiestnite výrobok na rovný povrch.

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

3.2 Pripevnenie plastových klinov

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

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



4 Príprava

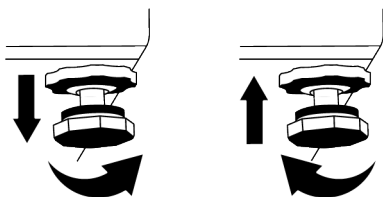
Najprv si prečítajte „Bezpečnostné pokyny“!

4.1 Čo urobiť pre úsporu energie

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

3.3 Nastavenie nožičiek

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



3.4 Výstraha pred horúcim povrchom

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

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

4.2 Prvé uvedenie do prevádzky

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

- Pred použitím výrobku počkajte aspoň 2 hodiny, aby sa zabezpečila úplná účinnosť chladenia.
- Výrobok nechajte v prevádzke bez toho, aby ste doň vložili akékoľvek potraviny počas 6 hodín, a dvierka výrobku by mali byť čo najviac zatvorené.
- Zmena teploty spôsobená otváraním a zatváraním dvierok počas používania výrobku môže bežne viesť ku kondenzácii na dverách/policiach a sklenených nádobách umiestnených vo výrobku.
- Keď sa kompresor zapne, budete počuť zvuk. Je normálne, že výrobok vydáva hluk, aj keď kompresor nie je v prevádzke, pretože v chladiacom systéme sa môže stláčať kvapalina a plyn.
- Je normálne, že predné okraje výrobku sú teplé. Tieto oblasti sú určené na zahrievanie, aby sa zabránilo kondenzácii
- Pri niektorých modeloch sa panel indikátora automaticky vypne po 1 minúte po zatvorení dverí. Znovu sa aktivujú keď sa dvvere otvoria alebo po stlačení tlačidla.

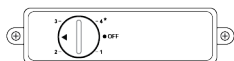
5 Prevádzka spotrebiča

Najprv si prečítajte „Bezpečnostné pokyny“!

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

6 Používanie vášho spotrebiča

6.1 Nastavenie prevádzkovej teploty



Prevádzková teplota sa nastavuje pomocou regulátora teploty.

1=Najnižšie nastavenie chladenia (najteplejšie nastavenie)

4=Najvyššie nastavenie chladenia (najchladnejšie nastavenie)

4.3 Klimatická trieda a definície

Pozrite si klimatickú triedu na typovom štítku zariadenia. Podľa klimatickej triedy sa na vaše zariadenie vzťahuje jedna z nasledujúcich informácií.

- **SN:** Dlhodobé mierne podnebie: Toto chladiace zariadenie je určené na používanie pri teplotách okolia od 10 °C do 32 °C.
- **N:** Mierne podnebie: Toto chladiace zariadenie je určené na používanie pri teplotách okolia od 16 °C do 32 °C.
- **ST:** Subtropické podnebie: Toto chladiace zariadenie je určené na používanie pri teplotách okolia od 16 °C do 38 °C.
- **T:** Tropické podnebie: Toto chladiace zariadenie je určené na používanie pri teplotách okolia od 16 °C do 43 °C.

Odpojenie výrobku od siete

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

(alebo)

Min. = Minimálne nastavenie chladenia

(Najteplejšie nastavenie)

Max. = Maximálne nastavenie chladenia

(Najchladnejšie nastavenie)

Vyberte nastavenie podľa požadovanej teploty.

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

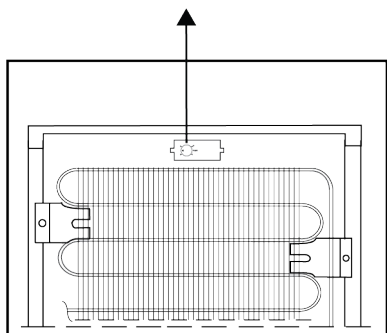
Časté otváranie dvierok spôsobuje zvýšenie vnútornej teploty.

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

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

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

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



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

6.2 Zmrazovanie čerstvých potravín

- Potraviny, ktoré sa majú zmraziť, rozdeľte na porcie s veľkosťou, ktoré je možné konzumovať, a zmrazte ich v samostatných balíčkoch. Týmto spôsobom po rozmrazení zabránite potrebe opätovnému zmrazeniu všetkých potravín.
- Z dôvodu čo najväčšej ochrany výživových hodnôt, arómy a Farba potravín, zeleninu pred zmrazením krátko uvarte. (Varenie nie je potrebné pre potraviny, ako sú uhorky, petržlenová vňať.) Čas varenia takto zmrazenej zeleniny sa skraca o 1/3 v porovnaní s čerstvou zeleninou.
- Pre predĺženie doby skladovania mrazených potravín, varenú zeleninu najskôr filtrujte a potom hermeticky zabalte, v prípade všetkých druhov potravín.

- Potraviny neskladujte v mrazničke bez obalu.
- Obalový materiál skladovaných potravín musí byť vzdychotesný, hrubý a odolný a nesmie sa deformovať chladom a vlhkosťou. V opačnom prípade môžu potraviny stuhnuté zmrazením prepichnúť obal. Z hľadiska bezpečného skladovania potravín je tiež dôležité dobre utesniť obal.

Na zmrazovanie potravín sú vhodné tieto typy obalov:

Polyetylénové vrečko,lobal, plastová fólia, vákuové vrečká a skladovacie nádoby odolné proti chladu s uzávermi.

Na zmrazovanie potravín sa neodporúča používať tieto typy obalov:

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

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

Potraviny vhodné na mrazenie:

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

Potraviny nevhodné na mrazenie:

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

- U potravín, ktoré sa majú rýchlo a dôkladne zmraziť, neprekračujte nasledujúce stanovené množstvá na balenie.
 - Ovocie a zelenina, 0,5 - 1 kg
 - Mäso, 1-1,5 kg
- Malé množstvo potravín (maximálne 2 kg) je možné zmraziť aj bez použitia funkcie rýchleho zmrazenia.

Najlepšie výsledky dosiahnete, ak budete nasledovať nasledujúce pokyny:

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

Rady týkajúce sa skladovania mrazených potravín

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

Rozmrazovanie

Ľad v mraziacich priehradkách sa automaticky roztopí.

Podrobnosti o mrazničke

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

Rozmrazovanie mrazených potravín

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

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

UPOZORNENIE!

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

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

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

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

7 Údržba a čistenie

Najprv si prečítajte „Bezpečnostné pokyny“!

Pred čistením výrobku ho odpojte od elektrickej siete alebo vypnite poistku, ku ktorej je pripojený.

Pod chladničku ani medzi chladničku a podlahu zo žiadneho dôvodu nedávajte ruky, nohy ani kovové predmety. Môže dôjsť k zaseknutiu alebo akákoľvek ostrá hrana môže spôsobiť poranenie osôb.

- Na čistenie produktu nepoužívajte ostré ani drsné nástroje. Nepoužívajte materiály, ako sú čistiace prostriedky pre domácnosť, mydlo, čistiace prostriedky, plyn, benzín, riedidlo, alkohol, vosk atď.
- Prach sa musí z ventilačnej mriežky na zadnej strane produktu odstrániť najmenej raz ročne (bez otvorenia krytu). Výrobok čistite suchou handričkou.
- Dávajte pozor, aby sa voda nedostala do krytu lampy a iných elektrických častí.

- Očistite dvere pomocou vlhkej handričky. Odstráňte všetok obsah, aby ste odstránili dvere a poličky. Zdvihnutím nahor vyberte poličky vo dverách. Vyčistite a osušte police, potom ich umiestnite späť na ich miesto zasunutím zhora.
- Nepoužívajte chlórovanú vodu alebo čistiace prostriedky na vonkajšom povrchu a pochrómovaných častiach výrobku. Chlór môže na takých kovových povrchoch spôsobiť koróziu.
- Nepoužívajte ostré a abrazívne nástroje, mydlo, prostriedky na čistenie domácnosti, čistiace prostriedky, plyn, benzín, laky a podobné látky, aby ste zabránili deformácii a odstráneniu odtlačkov na plastovej časti. Na čistenie použite teplú vodu a mäkkú handričku a usušte do sucha.
- Na výrobkoch bez funkcie No-Frost sa môžu na zadnej stene chladiaceho priestoru nachádzať kvapky vody a námraza až do hrúbky prsta. Nečistite a nikdy nenanášajte oleje ani podobné materiály.
- Na čistenie vonkajšieho povrchu výrobku používajte iba mierne navlhčenú handričku z mikrovlákn. Špongie a iné druhy čistiacich odevov môžu spôsobiť škrabance.
- Ak chcete počas čistenia vnútorného povrchu výrobku vyčistiť všetky odnímateľné komponenty, umyte tieto komponenty slabým roztokom pozostávajúcim z myd-

la, vody a uhličitanu. Umyte a dôkladne osušte. Zabráňte kontaktu vody s prvkami osvetlenia a ovládacieho panela.

- Na žiadny vnútorný povrch nepoužívajte ocot, lieh alebo iné čistiace prostriedky na báze alkoholu.

Vonkajšie povrchy z nehrdzavejúcej ocele

Na nehrdzavejúcu oceľ použite neabrazívny čistiaci prostriedok a naneste ho mäkkou handričkou, ktorá nepúšťa vlákna. Pre leštenie, povrch jemne utrite handričkou z mikrovlákn navlhčenou vo vode a použite suchú jeleniu kožu. Vždy sledujte žily nehrdzavejúcej ocele.

Predchádzanie zápachom

Výrobok je vyrobený bez akýchkoľvek pachových látok. Nesprávne skladovanie potravín a nesprávne čistenie vnútorných povrchov však môžu viesť k zápachu.

- Aby k tomu nedošlo, očistite vnútro so sódovou vodou každých 15 dní.
- Potraviny uchovávajte v uzavretých nádobách, pretože mikroorganizmy vznikajúce z potravín uchovávaných v neuzavretých nádobách spôsobujú nepríjemný zápach.
- Nenechávajte potraviny so zašlým dátumom spotreby a pokazené potraviny v chladničke.

Ochrana plastových povrchov

Olej vytečený na plastové povrchy môže poškodiť povrch a musí byť ihneď umytý teplou vodou.

8 Odstraňovanie problémov

Najprv si prečítajte „Bezpečnostné pokyny“! Než sa obrátite na servis, pozrite si nasledujúci zoznam. Môže Vám to ušetriť čas aj peniaze. Tento zoznam obsahuje časté sťažnosti, ktoré nie sú spojené s chybným spracovaním alebo poškodením materiálu. Niektoré funkcie uvedené v tomto dokumente sa nemusia vzťahovať na váš produkt.

Ak problém pretrváva aj po vykonaní pokynov v tejto časti, obráťte sa na svojho predajcu alebo na autorizovaný servis. Nepokúšajte sa opraviť produkt.

Chladnička nefunguje.

- Zástrčka nie je úplne nasadená. >>> Zapojte ju úplne do zásuvky.
- Poistka pripojená do zásuvky ktorá napája produkt alebo hlavná poistka je spaľená. >>> Skontrolujte poistku.

Kondenzácia na bočnej stene chladiaceho priestoru (MULTI ZÓNA, CHLADIACA, KONTROLNÁ a FLEXI ZÓNA).

- Dvere sa otvárajú príliš často. >>> Dbajte na to, aby ste dvere výrobku neotvárali príliš často.

- Prostredie je príliš vlhké. >>> Neinštalujte výrobok vo vlhkom prostredí.
- Potraviny obsahujúce tekutiny sú uchovávané v neuzavretých nádobách. >>> Uchovávajte potraviny, ktoré obsahujú tekutiny v uzavretých nádobách.
- Dvere výrobku boli ponechané otvorené. >>> Nenechávajte dvere chladničky otvorené po dlhšiu dobu.
- Termostat je nastavený na veľmi nízku teplotu. >>> Nastavte termostat na vhodnú teplotu.

Kompresor nepracuje.

- V prípade náhleho výpadku prúdu alebo vytiahnutia napájacieho kábla a po jeho opätovnom pripojení tlak plynu v chladiacom systéme výrobku nie je vyvážený, čo spustí tepelný istič kompresora. Produkt sa reštartuje po približne 6 minútach. Keď sa výrobok po uplynutí tejto doby nereštartuje, obráťte sa na servis.
- Je aktívne rozmrazovanie. >>> To je normálne pre chladničku s plne automatickým rozmrazovaním. Odmrazovania sa vykonáva pravidelne.
- Produkt nie je zapojený do elektrickej siete >>> Uistite sa, že napájací kábel je zapojený.
- Nastavenie teploty je nesprávne. >>> Zvoľte zodpovedajúce nastavenie teploty.
- Nie je prúd. >>> Produkt bude naďalej fungovať normálne po obnovení napájania.

Prevádzkový hluk chladničky sa pri používaní zvyšuje.

- Prevádzkové výsledky tohto výrobku sa môžu líšiť v závislosti na zmenách teploty okolitého prostredia. To je normálne a nejedná sa o závalu.

Chladnička beží príliš často alebo príliš dlho.

- Nový výrobok môže byť väčší ako ten predchádzajúci. Väčšia výrobky budú pracovať po dlhšiu dobu.
- Teplota v miestnosti môže byť vysoká. >>> Výrobok bude v miestnosti s vyššou teplotou spustený po dlhšiu dobu.

- Výrobok mohol byť zapojený len nedávno alebo v ňom boli umiestnené nové položky potravín. >>> Výrobok dosiahne nastavenú teplotu dlhšie, keď bol len práve zapojený alebo doň boli umiestnené nové potraviny. To je normálne.
- Do výrobku bolo v poslednej dobe umiestnené veľké množstvo teplého jedla. >>> Nepokladajte horúce jedlo do výrobku.
- Dvere boli často otvorené alebo zostali otvorené po dlhšiu dobu. >>> Teplý vzduch pohybujúce sa vo vnútri spôsobí, že výrobok bude v prevádzke dlhšie. Neotvárajte dvere chladničky príliš často.
- Dvere mrazničky alebo chladničky mohli zostať pootvorené. >>> Skontrolujte, či sú dvere úplne zatvorené.
- Výrobok môže byť nastavený na príliš nízku teplotu. >>> Nastavte teplotu na vyšší stupeň a počkajte, až výrobok dosiahne nastavenú teplotu.
- Podložky dvier chladničky alebo mrazničky môžu byť špinavé, opotrebované, rozbité alebo nesprávne nasadené. >>> Vyčistite alebo vymeňte tesnenie. Poškodené / roztrhané podložky dverí spôsobia, že výrobok bude bežať dlhšiu dobu pre zachovanie aktuálnej teploty.

Teplota mrazenia je veľmi nízka, ale teplota chladiča je dostačujúca.

- Teplota priestoru mrazničky je nastavená na veľmi nízky stupeň. >>> Nastavte teplotu v mrazničke na vyšší stupeň a znovu skontrolujte.

Teplota chladenia je veľmi nízka, ale teplota mrazničky je dostačujúca.

- Teplota priestoru chladničky je nastavená na veľmi nízky stupeň. >>> Nastavte teplotu v chladničke na vyšší stupeň a znovu skontrolujte.

Potraviny uchovávané v chladnejších zásuvkách priestorov sú zmrazené.

- Teplota priestoru chladničky je nastavená na veľmi nízky stupeň. >>> Nastavte teplotu v chladničke na vyšší stupeň a znovu skontrolujte.

Teplota v chladničke alebo v mrazničke je príliš vysoká.

- Teplota priestoru chladničky je nastavená na veľmi vysoký stupeň. >>> Nastavenie teploty chladiaceho priestoru má vplyv na teplotu v mraziacom priestore. Počkajte, až teplota príslušných častí dosiahne dostatočnú úroveň zmenou teploty chladiaceho alebo mraziaceho priestoru.
- Dvere boli často otvorené alebo zostali otvorené po dlhšiu dobu. >>> Neotvárajte dvere chladničky príliš často.
- Dvere môžu byť pootvorené. >>> Úplne zatvorte dvere.
- Výrobok mohol byť zapojený len nedávno alebo v ňom boli umiestnené nové položky potravín. >>> To je normálne. Výrobok dosiahne nastavenú teplotu dlhšie, keď bol len práve zapojený alebo doň boli umiestnené nové potraviny.
- Do výrobku bolo v poslednej dobe umiestnené veľké množstvo teplého jedla. >>> Nepokladajte horúce jedlo do výrobku.

Trasie sa alebo vydáva hluk.

- Povrch nie je rovný alebo odolný >>> Ak sa výrobok pri pomalom pohybe trasie, upravte stojany, aby ste výrobok vyvážili. >>> Uistite sa tiež, že podlaha je dostatočne odolná k tomu, aby uniesla produkt.
- Všetky položky umiestnené na výrobku môžu spôsobiť hluk. >>> Odstráňte všetky položky umiestnené na výrobku.
- Výrobok vytvára hluk tečúcej, striekajúcej kvapaliny a pod.
- Princíp fungovania tohto výrobku je založený na toku kvapalín a plynu. >>> To je normálne a nejedná sa o závalu.

Z výrobku znie zvuk ako vanúci vietor.

- Výrobok pre proces chladenia používa ventilátor. To je normálne a nejedná sa o závalu.

Na vnútorných stenách výrobku sa vytvoril kondenzát.

- Horúce alebo vlhké počasie zvýši nárazu a kondenzáciu. To je normálne a nejedná sa o závalu.

- Dvere boli často otvorené alebo zostali otvorené po dlhšiu dobu. >>> Neotvárajte dvere príliš často, ak zostali otvorené, zatvorte ich.
- Dvere môžu byť pootvorené. >>> Úplne zatvorte dvere.

Vytvára sa kondenzát na vonkajšej strane výrobku alebo medzi dverami.

- Okolité prostredie môže byť vlhké, je to úplne normálne vo vlhkom počasí. >>> Kondenzácia sa rozptýli, keď sa zníži vlhkosť.

Interiér zapácha.

- Produkt nie je pravidelne čistený. >>> Pravidelne čistite vnútro pomocou hubky, teplej vody a sýtenej vody.
- Niektoré balenia a obalové materiály môžu spôsobiť zápach. >>> Používajte balenia a obalové materiály bez zápachu.
- Potraviny boli umiestnené v neuzavretých baleniach. >>> Uchovávejte potraviny v uzavretých baleniach. Mikroorganizmy sa môžu šíriť z neuzavretých potravín a spôsobovať nepríjemný zápach.
- Z výrobku odstráňte všetky potraviny so zašlým dátumom spotreby a pokazené potraviny.

Dvere sa nezatvárajú.

- Balíčky s potravinami môžu blokovať dvere. >>> Premiestnite predmety blokujúce dvere.
- Produkt nestojí v úplne zvislej polohe na zemi. >>> Nastavte stojany pre uvedenie výrobku do zvislej polohy.
- Povrch nie je rovný alebo odolný >>> Uistite sa, že povrch je rovný a dostatočne odolný, aby uniesol výrobok.

Priehradka (Crisper) je zaseknutá.

- Potraviny môžu byť v kontakte s hornou časťou zásobníka. >>> Preusporiadajte potraviny v zásuvke.

Teplota na povrchu výrobku.

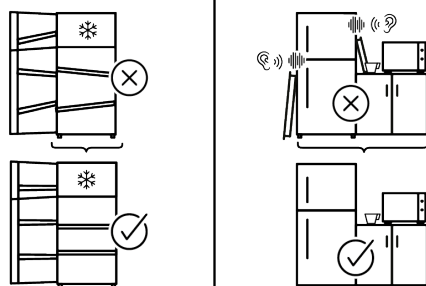
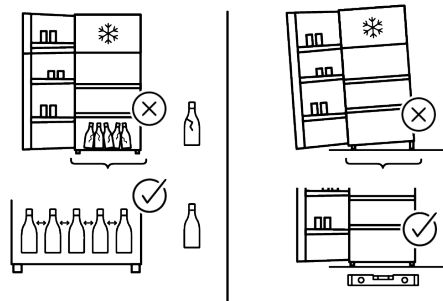
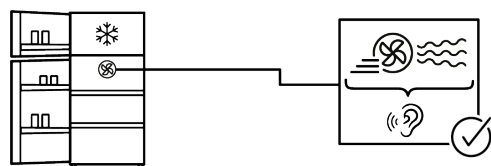
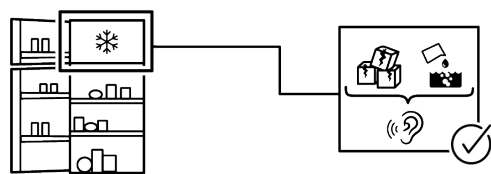
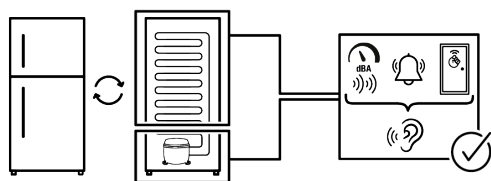
- Počas prevádzky vášho výrobku môže byť medzi dvomi dverami, na bočných paneloch a na zadnej časti mriežky pozorovaná vysoká teplota. Je to normálne a nevyžaduje to údržbu.

Ventilátor pokračuje v prevádzke aj po otvorení dverí.

- Ventilátor môže pokračovať v činnosti, keď sú dvere mrazničky otvorené.

Ak problém pretrváva aj po vykonaní pokynov v tejto časti, obráťte sa na svojho predajcu alebo na autorizovaný servis. Nepokúšajte sa opraviť produkt. To je normálne.

SK



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

Preto, pokiaľ nie je v nižšie uvedenej časti „Samoprava“ povolené niečo iné, opravy budú adresované registrovaným profesionálnym opravovňami, az dôvodu predchádzania problémom s bezpečnosťou. Registrovaný profesionálny opravár je profesionálny opravár, ktorému výrobca udelil prístup k pokynom a zoznamu náhradných dielov tohto produktu v súlade s metódami opísanými v legislatívnych aktoch podľa smernice 2009/125/ES.

Avšak iba servisný zástupca (tj autorizovaný profesionálny servis), na ktorého sa môžete obrátiť prostredníctvom telefónneho čísla uvedeného v používateľskej príručke/záručnom liste alebo prostredníctvom autorizovaného predajcu, môže poskytovať služby podľa záručných podmienok. Preto vás upozorňujeme, že opravy vykonané profesionálnymi opravármi (ktorí nemajú oprávnenie od spoločnosti) Whirlpool majú za následok stratu záruky.

Samoprava

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

Okrem toho, aby sa zabezpečila bezpečnosť výrobku a predišlo sa riziku vážneho poranenia, uvedená samoprava sa musí vykonať podľa pokynov uvedených v návode na použitie pre samopravu alebo pokynov dostupných na stránke <https://parts-selfservice.europeanappliances.com>. V

záujme vašej bezpečnosti odpojte výrobok od elektrickej siete skôr, ako sa pokúsite o vlastnú opravu.

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

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

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

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

Minimálna záručná doba na Vami zakúpenú chladničku je 24 mesiacov.

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

Svetelný zdroj v tomto výrobku môže vymeniť len odborný servis.

¡Lea primero este manual!

Estimado cliente,

Gracias por elegir este aparato de .

Registre sus productos en www.register10.eu

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

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

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



Lea el manual de instrucciones.



ENERGY



SUPPLIER'S NAME

MODEL IDENTIFIER → (*)

A

A

Se puede acceder a la información del modelo almacenada en la base de datos del aparato ingresando al siguiente sitio web y buscando el identificador de su modelo (*) que se encuentra en la etiqueta energética.

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

Tabla de contenidos

1	Instrucciones medioambientales....	38
1.1	Eliminación del material de embalaje.....	38
2	El Congelador.....	38
3	Instalación	38
3.1	Lugar correcto para la instalación	38
3.2	Colocación de las cuñas de plástico.....	39
3.3	Ajuste de las patas.....	39
3.4	Advertencia de superficie caliente.....	39
4	Preparación	39
4.1	Qué hacer para ahorrar energía....	39
4.2	Uso de primera vez.....	40
4.3	Clase climática y definiciones.....	40
5	Funcionamiento del producto.....	40
6	Uso de su electrodoméstico	41
6.1	Ajuste de la temperatura de funcionamiento	41
6.2	Freezing Fresh Foods.....	41
7	Mantenimiento y limpieza	45
8	Solución de problemas.....	47

1 Instrucciones medioambientales

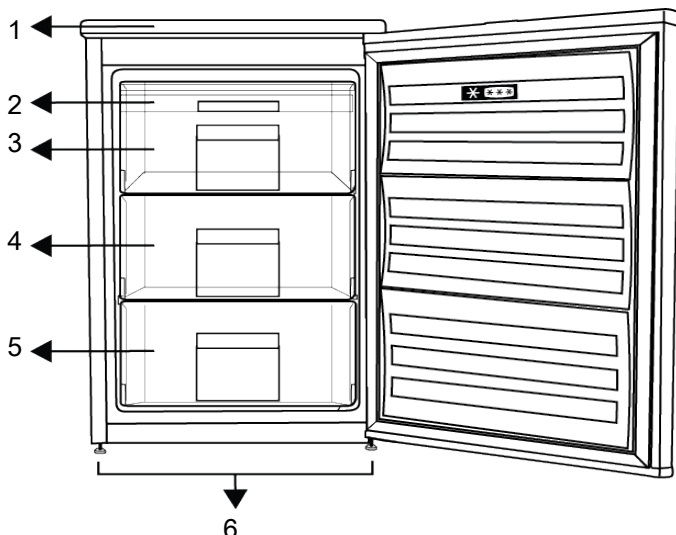
1.1 Eliminación del material de embalaje

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

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

ES

2 El Congelador



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

3 Instalación

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

3.1 Lugar correcto para la instalación

Contacte con el servicio técnico autorizado para la instalación del aparato. Para preparar el aparato para la instalación, consulte la información en el manual del usuario y asegúrese de que los servicios de electricidad y agua sean los necesarios. De lo con-

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

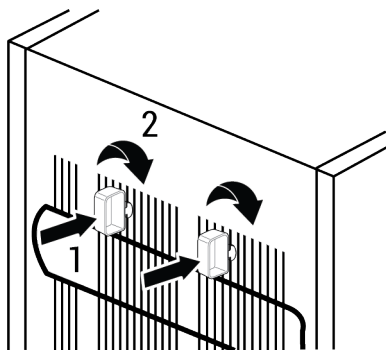
- Coloque el producto en una superficie plana para evitar vibraciones
- Coloque el aparato al menos a 30 cm de distancia del calentador, estufa o fuentes de calor y por lo menos a 5 cm de distancia de hornos eléctricos.

- Al colocar dos frigoríficos en posición adyacente, deje al menos 4 cm de distancia entre las dos unidades.
- Mantenga el aparato lejos de la luz solar directa y en un lugar seco.
- Compruebe si el componente de protección de la parte trasera se encuentra colocado en su lugar (en caso de ser suministrado con el aparato).

3.2 Colocación de las cuñas de plástico

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

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



4 Preparación

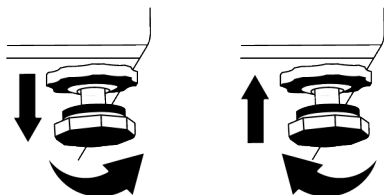
¡Primero lea la sección de "Instrucciones de Seguridad"!

4.1 Qué hacer para ahorrar energía

- Al cargar los alimentos, deje suficiente espacio en el interior del frigorífico para permitir una circulación de aire adecuada para la refrigeración.
- Como el aire caliente y húmedo no penetra directamente en su aparato cuando las puertas no están abiertas, su aparato se optimiza en condiciones suficientes para proteger su comida. En estas cir-

3.3 Ajuste de las patas

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



3.4 Advertencia de superficie caliente

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

cunstancias, las funciones y los componentes como el compresor, el ventilador, la calefacción, el desescarche, la iluminación, la pantalla, etc., funcionarán según las necesidades consumiendo el mínimo de energía.

- En caso de que haya varias opciones, los estantes de cristal deben colocarse de forma que las salidas de aire en la pared trasera no queden bloqueadas y, preferiblemente, de forma que las salidas de aire queden por debajo del estante de cris-

tal. Esta combinación podría ayudar a mejorar la distribución del aire y la eficiencia energética.

- Se recomienda enfáticamente usar el cajón de abajo cuando se almacene.
- Para un rendimiento óptimo, se puede utilizar la Congelación Rápida (si está disponible), 24 horas antes de introducir los alimentos frescos en el congelador.
- En la mayoría de los casos, 24 horas son suficientes para la función de Congelación Rápida después de introducir alimentos frescos en el congelador. Transcurrido un tiempo, la función de congelación rápida se desactivará automáticamente.
- Cuando se congela una pequeña cantidad de alimentos, la función de Congelación Rápida puede desactivarse pasado un tiempo para garantizar el ahorro de energía.
- Para garantizar el ahorro de energía y proteger los alimentos en mejores condiciones los alimentos se almacenarán en los cajones del frigorífico.

4.2 Uso de primera vez

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

- Espere al menos 2 horas antes de poner en marcha el aparato, para garantizar la total eficacia de la refrigeración.
- Mantenga el aparato en funcionamiento sin colocar nada de comida dentro durante 6 horas y no abra la puerta en lo posible.
- El cambio de temperatura causado por abrir y cerrar la puerta mientras se usa el aparato normalmente puede provocar

condensación en los estantes de la puerta/cuerpo y la cristalería colocada en el producto.

- Un sonido se escuchará cuando el compresor esté activado. Es normal que el aparato haga ruido incluso si el compresor no está funcionando, ya que el líquido y el gas pueden estar comprimidos en el sistema de refrigeración.
- Es normal que los bordes delanteros del refrigerador se sientan cálidos. Estas áreas están diseñadas para calentarse con el fin de evitar la condensación
- Para algunos modelos, el panel indicador se apaga automáticamente 1 minuto después de que se cierra la puerta. Se reactivará cuando se abra la puerta o se presione cualquier botón.

4.3 Clase climática y definiciones

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

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

5 Funcionamiento del producto

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

- El aparato se utilizará solamente para almacenar alimentos.

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

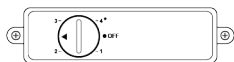
de agua durante un largo período de tiempo. En caso contrario, pueden producirse fugas de agua.

Desenchufar el aparato

- Retire la comida para evitar olores.

6 Uso de su electrodoméstico

6.1 Ajuste de la temperatura de funcionamiento



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

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

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

(o)

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

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

Seleccione un ajuste basado en la temperatura deseada.

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

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

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

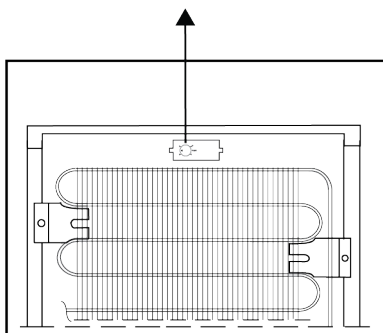
La temperatura normal de almacenamiento de su unidad debe ser de -18°C (0°F). Si se gira el mando del termostato en sentido contrario a las agujas del reloj desde la posición 1, el aparato se apagará y se oírán un "clik". Se pueden alcanzar temperaturas más bajas moviendo el mando del termostato hacia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

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

ES

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

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



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

6.2 Freezing Fresh Foods

- Los alimentos que se van a congelar deben dividirse en porciones según el tamaño que se va a consumir, y congelarse en paquetes separados. De esta manera, se evitará que se vuelvan a congelar todos los alimentos que se descongelan.
- Con el fin de proteger al máximo el valor nutritivo, el aroma y el color de los alimentos, las verduras se deben hervir por un breve periodo de tiempo antes de congelar. (No es necesario hervir alimentos como el pepino, el perejil.) La duración de cocción de las verduras congeladas de este modo es $1/3$ más corta en comparación con las verduras frescas.

- Para prolongar los tiempos de almacenamiento de los alimentos congelados, las verduras hervidas deben filtrarse primero y luego empacarse en forma hermética como todo tipo de alimentos.
- No se deben colocar los alimentos en el compartimento del congelador sin empaque.
- Los materiales de empaque de los alimentos que se van a almacenar deben ser herméticos, espesos y duraderos, y no se deben deformar ni con el frío ni con la humedad. En caso contrario, los alimentos que se endurecen al congelarse podrían perforar el paquete. El sellado del paquete también es importante para almacenar los alimentos de forma segura.
- Los alimentos que se congelan han de consumirse de inmediato en un breve periodo de tiempo tras la descongelación y nunca se deben volver a congelar.
- NO bloquee los agujeros de ventilación situando los alimentos congelados delante de dichos agujeros ubicados en la superficie posterior.
- Le sugerimos fijar una etiqueta sobre el paquete y escribir el nombre de los alimentos y el tiempo de congelación.

Alimentos adecuados para la congelación:

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

Alimentos no adecuados para la congelación:

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

Los siguientes tipos de envases son adecuados para congelar alimentos:

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

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

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

- Los alimentos calientes no se deben colocar en el compartimento del congelador sin que se hayan enfriado.
- Al colocar alimentos frescos no congelados en el compartimento congelador, asegúrese de que no entra en contacto con los alimentos congelados. Los Cool-pack (PCM) se pueden colocar en la rejilla justo debajo de la rejilla del congelador rápido para impedir que se calienten.
- Durante el tiempo de congelación (24 horas) no coloque otros alimentos en el congelador.
- Coloque los alimentos en los estantes o rejillas de congelación extendiéndolos para que no queden apilados (se recomienda que los envases no tengan contacto).

- Las cantidades especificadas por paquete no se deben superar para que los alimentos se congelen de forma rápida y completa.

– Frutas y verduras, 0,5-1 kg

– Carne, 1-1,5 kg

- Una pequeña cantidad de alimentos (máximo 2 kg) se puede congelar también sin utilizar la función de congelación rápida.

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

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

Consejos para almacenar alimentos congelados

- Al comprar sus alimentos congelados, asegúrese de que estén congelados a la temperatura adecuada y de que sus envases no estén rotos.

- Coloque los paquetes en el congelador tan pronto como sea posible después de comprarlos.
- Asegúrese de que no haya vencido la fecha de caducidad indicada en el envase antes de consumir los alimentos pre-envasados que retire del congelador.

Descongelación

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

Detalles del congelador

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

Descongelación de alimentos congelados

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

- A temperatura ambiente (no es muy conveniente descongelar los alimentos dejándolos a temperatura ambiente durante mucho tiempo para mantener la calidad de los mismos)

- En el refrigerador
- En el horno eléctrico (en modelos con o sin ventilador)
- En el horno microondas

¡PRECAUCIÓN!

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

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

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

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

7 Mantenimiento y limpieza

¡Primero lea la sección de "Instrucciones de Seguridad"!
Antes de limpiar el frigorífico, desenchúfelo o desconecte el fusible al que está conectado.

Por ningún motivo introduzca las manos, los pies u objetos metálicos debajo del frigorífico o entre el frigorífico y el suelo. Es

posible que se produzcan atascos o que algún borde afilado provoque lesiones personales.

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

- Para limpiar todos los componentes removibles durante la limpieza de la superficie interior del producto, lave estos componentes con una solución suave que consista en jabón, agua y carbonato. Llave muy bien y seque. Evite que el agua entre en contacto con los componentes de la iluminación y el panel de control.
- No utilice vinagre, alcohol para frotar u otros agentes de limpieza a base de alcohol en ninguna de las superficies interiores.

Superficies externas de acero inoxidable

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

Prevención de olores

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

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

Protección de superficies de plástico

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

8 Solución de problemas

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

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

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

El frigorífico no está funcionando.

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

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

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

El compresor no está funcionando.

- En caso de fallo de corriente repentino o tirando del enchufe de corriente y poniéndolo de nuevo, la presión del gas en el sistema de refrigeración del aparato no será equilibrada, lo que desencadena la

salvaguardia térmica del compresor. El aparato se reiniciará después de aproximadamente 6 minutos. Si el aparato no se reinicia después de este período, póngase en contacto con el servicio.

- La descongelación está activa. >>> Esto es normal para un aparato de descongelación completamente automático. La descongelación se realiza periódicamente.
- El aparato no está enchufado. >>> Asegúrese de que el cable de corriente esté enchufado.
- El ajuste de la temperatura es incorrecto. >>> Seleccione el ajuste adecuado de la temperatura.
- No hay energía eléctrica. >>> El aparato continuará funcionando con normalidad una vez que se restablezca la corriente.

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

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

El frigorífico funciona demasiado a menudo o por demasiado tiempo.

- El nuevo aparato puede ser más grande que el anterior. Los aparatos de mayor tamaño se ejecutarán por períodos más largos.
- La temperatura ambiente puede ser alta. >>> El aparato normalmente funciona durante largos períodos a mayor temperatura de la habitación.
- El aparato puede haber sido conectado recientemente o un nuevo alimento fue colocado en su interior. >>> El aparato tardará más en alcanzar la temperatura fijada cuando es enchufado recientemente o si un nuevo alimento se coloca en el interior. Esto es normal.
- Grandes cantidades de alimentos calientes pueden haber sido colocados recientemente en el aparato. >>> No coloque alimentos calientes dentro del aparato.

- Las puertas se abren frecuentemente o se mantienen abiertas durante largos períodos. >>> El aire caliente que se mueve adentro hará que el aparato funcione más tiempo. No abra las puertas con demasiada frecuencia.
- La puerta del congelador o del frigorífico puede estar abierta. >>> Compruebe que las puertas estén completamente cerradas.
- Es posible que el aparato esté configurado a una temperatura demasiado baja. >>> Ajuste la temperatura a un grado más alto y espere a que el aparato alcance la temperatura ajustada.
- La arandela de la puerta del frigorífico o el congelador puede estar sucia, desgastada, rota o mal instalada. >>> Limpie o cambie el sello. Una arandela de la puerta dañada / agrietada hará que el aparato funcione durante períodos más largos para preservar la temperatura actual.

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

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

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

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

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

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

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

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

Ruido o agitación.

- La superficie no es plana ni duradera >>> Si el aparato tiembla cuando se mueve lentamente, ajuste los soportes para equilibrar el producto. También asegúrese de que el suelo sea lo suficientemente resistente para soportar el aparato.
- Cualquier artículo colocado sobre el aparato pueden causar ruido. >>> Retire todos los objetos colocados sobre el aparato.
- El aparato está haciendo ruido de flujo de líquido, rociado, etc.
- Los principios de funcionamiento del aparato implican flujos de líquido y gas. >>> Esto es normal y no indica mal funcionamiento.

Hay sonido del viento que sopla procedente del aparato.

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

Hay condensación en las paredes internas del aparato.

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

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

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

El interior huele mal.

- El aparato es limpiado regularmente. >>> Limpie el interior con regularidad utilizando una esponja, agua caliente y agua carbonatada.
- Ciertos envases y materiales de embalaje pueden causar olor. >>> Utilice envases y materiales de embalaje que sean exentos de olores.
- Los alimentos se colocan en envases no sellado. >>> Mantenga los alimentos en envases sellados. Los microorganismos pueden propagarse fuera de los alimentos no sellados y causar mal olor.

- Retire todos los alimentos caducados o en mal estado del aparato.

La puerta no se cierra.

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

El cajón de verduras está atascado.

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

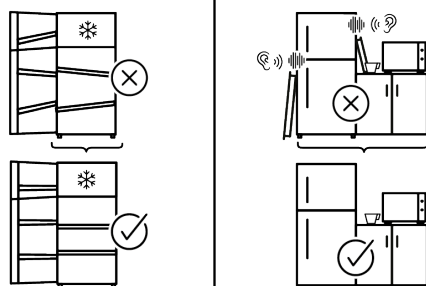
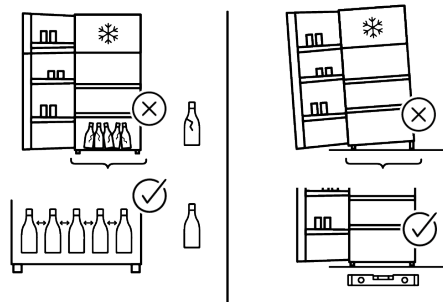
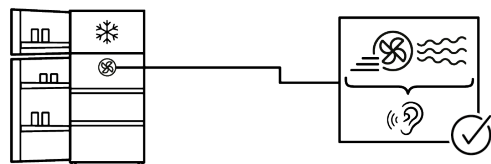
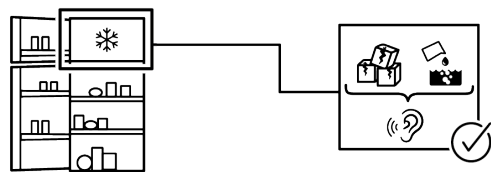
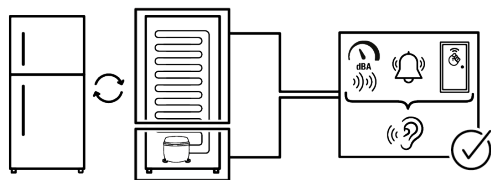
Temperatura en la superficie del producto.

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

El ventilador sigue funcionando cuando la puerta está abierta.

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

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



EXENCIÓN DE RESPONSABILIDAD

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

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

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

Auto-reparación

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

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

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

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

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

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

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

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

La duración mínima de la garantía del refrigerador que ha comprado es de 24 meses. Este aparato está equipado con una fuente de iluminación de clase energética "G".

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

