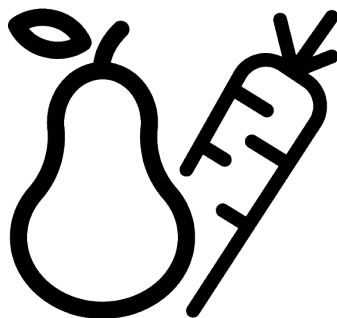




Frigorífico / Manual do utilizador
Chladnička / Používateľská príručka
Refrigerador / Manual del usuario



W55V1 112W

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

11 5943 0033/ PT SK ES / 3/3_AD/ 5/7/2025 10:23 AM
7218924311



Primeiro deve ler este manual!

Caro Cliente,

Agradecemos ter escolhido este produto .

Registar os seus produtos em www.register10.eu

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

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

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



Ler o manual do utilizador.

 SUPPLIER'S NAME MODEL IDENTIFIER → (*) A A	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/
---	---

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



1 Instruções ambientais

PT

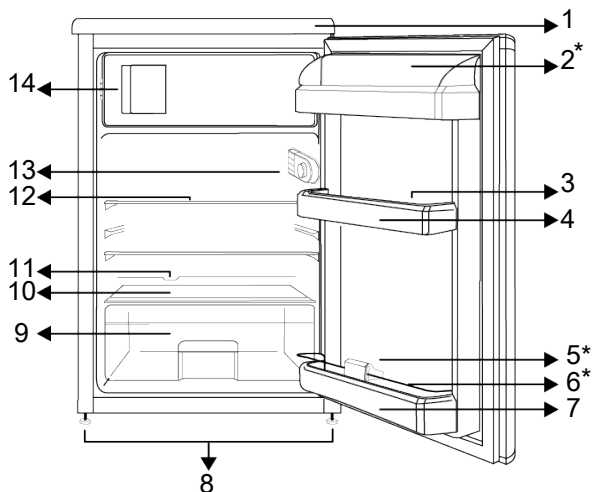
1.1 Eliminação dos materiais de embalagem

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 Frigorífico



- | | |
|--|---|
| 1 Tabuleiro superior fixo | 2 Compartimento para o queijo e a manteiga* |
| 3 Suporte para ovos | 4 Prateleiras da porta |
| 5 Suporte para garrafas* | 6 Visor de segurança* |
| 7 Prateleira para garrafas | 6* Visor de segurança* |
| 9 Gaveta para frescos | 8 Pés ajustáveis |
| 11 Drenagem do canal de recolha da água de descongelação | 10 Vidro da tampa da gaveta para frescos |
| 12 Prateleira em vidro | 14 Compartimento do congelador |

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

3 Instalação

Ler primeiro a secção “Instruções de segurança”!

3.1 Local adequado para a instalação

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

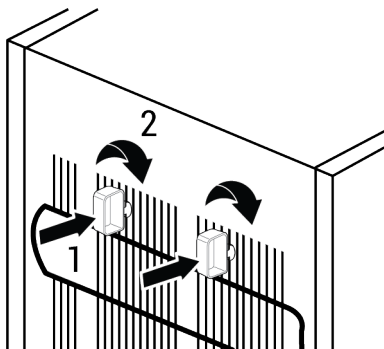
- Colocar o produto numa superfície plana para evitar vibração.
- Colocar o produto afastado pelo menos 30 cm de aquecedor, fogão e fontes de calor similares e pelo menos a 5 cm de fornos elétricos.
- Ao colocar dois frigoríficos em posição adjacente, deixe pelo menos 4 cm de distância entre as duas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

3.2 Fixar as cunhas de plástico

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

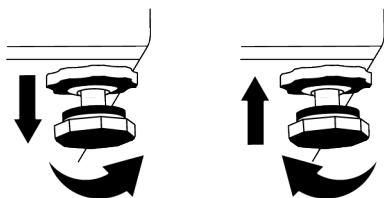
parede. Montar 2 peças de cunhas de plástico conforme indicado na figura seguinte.

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



3.3 Ajustar os pés

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



3.4 Advertência de superfície quente

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

4 Preparação

Ler primeiro a secção "Instruções de segurança"!

4.1 O que fazer para poupar energia

- Este aparelho de refrigeração não é destinado a ser usado como aparelho de encastrar.
- Quando carregar os alimentos, deixar espaço suficiente dentro do frigorífico para permitir circulação suficiente de ar para refrigeração.
- Dado que o ar húmido e quente não irá penetrar diretamente no seu produto quando as portas não estão abertas, o seu produto irá otimizar-se em condições suficientes para proteger os seus alimentos. Nestas circunstâncias, as funções e os componentes como o compressor, ventilador, aquecedor, descongelador, iluminação, visor, etc. irão funcionar de acordo com as necessidades através do consumo mínimo de energia.
- No caso de existirem várias opções, as prateleiras de vidro devem ser colocadas de forma a que as saídas de ar na parede posterior não fiquem bloqueadas, de preferência que as saídas de ar fiquem abaixo da prateleira de vidro. Esta combinação pode ajudar a melhorar a distribuição do ar e a eficiência energética.
- Armazenar os alimentos no compartimento do frigorífico ou de frio de acordo com as condições de armazenamento para poupar energia.

4.2 Primeira utilização

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

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

- Manter o produto a funcionar sem colocar quaisquer alimentos durante 6 horas e a porta deve ser mantida fechada o mais possível.
- A alteração da temperatura provocada pela abertura e fecho da porta enquanto estiver a usar o produto pode normalmente levar à formação de condensação nas prateleiras da porta/interiores e nos utensílios de vidro colocados no produto.
- Será ouvido um som quando o compressor for acionado. É normal para o produto fazer ruído mesmo de o compressor não estiver a funcionar, dado poder existir fluído e gás comprimido no sistema de refrigeração.
- É normal que as arestas da frente do produto fiquem quentes. Estas áreas são concebidas para aquecer para impedir a condensação
- Em alguns modelos, o painel indicador desliga automaticamente 1 minuto depois de a porta fechar. Será reativado quando a porta for aberta ou qualquer botão for premido.

4.3 Classe climática e definições

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

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

5 Funcionar com o produto

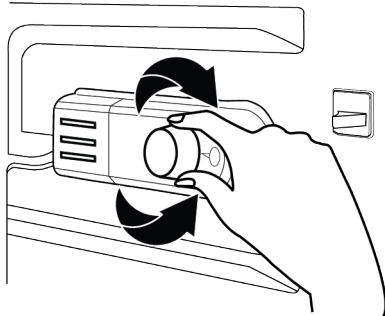
Ler primeiro a secção “Instruções de segurança”!

- 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.

6 Uso do seu aparelho

6.1 Definir a temperatura de funcionamento

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



Warm ← 1 2 3 4 5 → Cold
(Or) Min. Max.

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

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

ou

Mín. = Regulação de arrefecimento mais baixa

(Definição mais quente)

Máx. = Regulação de arrefecimento mais elevada

(Definição mais fria)

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

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.

Selecionar a definição com base na temperatura pretendida.

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

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

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

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

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

Utilização de compartimentos interiores

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

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

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

Armazenamento de alimentos

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

Guarde os produtos lácteos no compartimento designado do frigorífico.

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

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

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

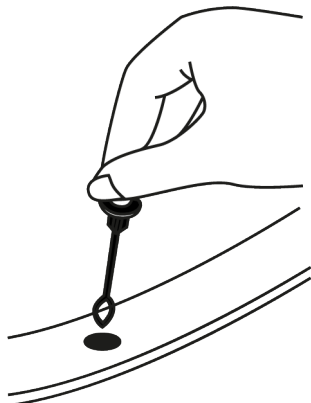
- Tenha cuidado:

Guarde o álcool concentrado apenas na vertical e bem fechado.

- Tenha cuidado:

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

Risco de explosão.

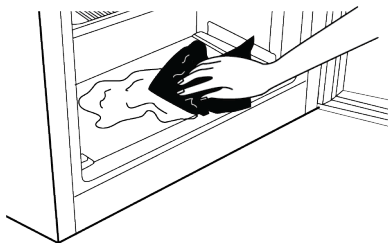


Descongelar

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

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

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



6.2 Armazenar alimentos no seu produto

Guardar alimentos no compartimento de frio

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

Armazenar os alimentos em diferentes locais de acordo com suas propriedades:	
Alimento	Localização
Ovos	Prateleiras da porta
Produtos láteos (manteiga, queijo)	Se disponível, compartimento zero graus (para alimentos para o pequeno-almoço)/compartimento de frio
Frutos, legumes e hortaliças	Compartimento frutas-legumes, gaveta para frescos ou; No compartimento de alimentos frescos, na gaveta dos vegetais ou a gaveta Everfresh+ (se existir), desde que o frigorífico esteja definido para uma temperatura superior a 5°C.
Carne fresca, aves, peixe, salsichas, etc. Alimentos cozinhados	Se disponível, compartimento zero graus (para alimentos para o pequeno-almoço)/compartimento de frio
Alimentos prontos a servir, produtos embalados, alimentos enlatados e pickles	Prateleiras superiores ou prateleira da porta
Bebidas, garrafas, especiarias e petiscos	Prateleiras da porta

Guardar alimentos no compartimento do congelador

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

- Quando congelar alimentos, não deixar que fiquem em contacto com alimentos já congelados. Caso contrário, os alimentos congelados serão descongelados.

Armazenar alimentos que são vendidos congelados

- Quando armazenar alimentos, deve cumprir com os períodos de tempo especificados nestas instruções.
- Para proteger a qualidade dos alimentos, manter o intervalo de tempo entre a compra e o armazenamento o mais curto possível.
- Comprar os alimentos congelados que são armazenados a -18 °C ou temperaturas inferiores.
- Evitar comprar alimentos cujas embalagens estejam cobertas de gelo, etc. Isto significa que o produto pode ter sido parcialmente descongelado e congelado novamente. A temperatura afeta a qualidade dos alimentos.
- Armazenar alimentos durante o período de tempo recomendado pelo fabricante. Retirar apenas a quantidade necessária de alimentos do congelador.
- Exceto nos casos em que circunstâncias extremas estão disponíveis no ambiente, se o seu produto (na tabela de valores definidos recomendados) estiver

definido para os valores definidos especificados, os alimentos mantêm a frescura durante mais tempo, tanto no compartimento de alimentos frescos como no compartimento do congelador.

- Se o compartimento de alimentos frescos estiver definido para uma temperatura mais baixa, frutas e legumes frescos podem ficar parcialmente congelados.

- Os compartimentos de duas estrelas são adequados para alimentos pré-congelados. Podem ser armazenados gelados e cubos de gelo.
- Congelar alimentos somente no compartimento de 4 estrelas.

Carne e Peixe			Preparação	Prazo mais longo de armazenamento (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

Carne e Peixe		Preparação	Prazo mais longo de armazenamento (mês)
Peixe e marisco	Peixe de água-doce (Truta, carpa, peixe-gato)	Depois de limpar bem o interior e as escamas, deve-se lavar e secar, e cortar a cauda e a cabeça quando necessário.	2
	Peixe magro (robalo, pregado, linguado)		4-6
	Peixe gordo (bonito, cavala, anchova, salmonete, anchova)		2-4
	Moluscos e crustáceos	Limpos e em sacos	4-6
	Caviar	Na embalagem respetiva, num recipiente de alumínio ou de plástico	2-3

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

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

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

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

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

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

- As temperaturas do compartimento aumentam consideravelmente se a porta do compartimento for aberta e fechada com frequência e mantida aberta durante muito tempo, isto pode reduzir a vida útil dos alimentos e fazer com que os alimentos fiquem deteriorado.
- Para não provocar alterações de odor e sabor, os alimentos devem ser armazenados em recipientes fechados.
- Para obter um arrefecimento melhor e homogéneo, colocar os alimentos separadamente de forma que o ar frio possa circular por entre os mesmos.
- Proporcionar fluxo de ar deixando um espaço entre o alimento e a parede interior. Se encostar os alimentos à parede traseira, os alimentos podem congelar.
- Levar as refeições quentes cozinhadas à temperatura ambiente, antes de as colocar no frigorífico. Em seguida, pode colocar a refeição morna nas prateleiras mais baixas do frigorífico. Colocar os alimentos quentes afastados de alimentos perecíveis.
- Descongelar os alimentos congelados no compartimento de alimentos. Assim, pode arrefecer o compartimento de alimentos frescos usando alimentos congelados e poupar energia.
- O armazenamento de frutas tropicais verdes (manga, variedades de melão, mamão, papaia, banana, ananás) no frigorífico pode acelerar o processo de maturação. Isto não é recomendado porque irá provocar um tempo de armazenamento mais curto.
- Deve armazenar cebolas, alhos, gengibre e outros tubérculos em condições ambientais escuras e frias, não no frigorífico.
- Se observar que um alimento está deteriorado no frigorífico, deve deitá-lo fora e limpar os acessórios que tenham estado em contacto com o mesmo.
- Para arrefecer rapidamente as refeições como sopas e ensopados, que são cozidos em panelas grandes, pode colocá-las no frigorífico separando-os nos seus próprios recipientes rasos.
- Não colocar alimentos não embalados perto de ovos.
- Manter as a frutas e os legumes separados e armazenar cada variedade em conjunto (por exemplo, maçãs com maçãs, cenouras com cenouras).
- Retirar os legumes verdes do saco de plástico e colocar no frigorífico depois de os envolver em papel de cozinha ou pano de secagem. Se lavar este tipo de alimentos antes de os colocar no frigorífico, lembrar-se de os secar.
- Pode criar um ambiente húmido e fornecer um fluxo de ar, mantendo frutas e legumes, que sejam propensos a secar, em sacos de plástico perfurados ou não fechados.
- Exceto nos casos em que circunstâncias extremas estão disponíveis no ambiente, se o seu produto (na tabela de valores definidos recomendados) estiver

definido para os valores definidos especificados, os alimentos mantêm a frescura durante mais tempo, tanto no compartimento de produtos frescos como no compartimento do congelador.

Colocar os alimentos

Prateleiras do compartimento do

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

Prateleiras da porta do compartimento do

frigorífico:Alimentos ou bebidas pequenos e embalados

Gaveta para frescos:Legumes e fruta

Detalhes do congelador

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

Os alimentos podem somente ser conservados por períodos prolongados a uma temperatura inferior a -18°C.

Pode manter os alimentos durante meses (no congelador a temperaturas de ou abaixo de -18 °C).

Os alimentos a congelar não devem entrar em contacto com os alimentos já congelados no seu interior para evitar uma descongelação parcial.

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

Colocar os alimentos

Prateleiras do compartimento do

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

Prateleiras do compartimento do

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

Prateleiras da porta do compartimento do

frigorífico:Alimentos ou bebidas pequenos e embalados

Gaveta para frescos:Legumes e fruta

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

ISENÇÃO DE RESPONSABILIDADE

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

Portanto, exceto se contrariamente autorizado na secção “Reparação Autónoma” abaixo, as reparações devem ser realizadas por profissionais reparadores registados de modo a evitar

problemas de segurança. Um reparador profissional registado é um reparador profissional a quem o fabricante concedeu acesso às instruções e à lista de peças de substituição deste produto de acordo com os métodos descritos na lei nos termos da Diretiva 2009/125/CE.

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

autorizado que pode fornecer serviços de acordo com os termos de garantia. Portanto, deve estar ciente de que as reparações feitas por reparadores profissionais (que não estejam autorizados pela)Whirlpool anulam a garantia.

Reparação Autónoma

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

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

As reparações e tentativas de reparação feitas pelos utilizadores finais de peças não incluídas na referida lista e/ou não seguindo as instruções nos manuais do utilizador relativamente à mesma ou que se encontram disponíveis em <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..

Najskôr si prečítajte tento návod!

Vážení zákazníci

Ďakujeme, že ste si vybrali tento výrobok .

Zaregistrujte svoje výrobky na stránke www.register10.eu

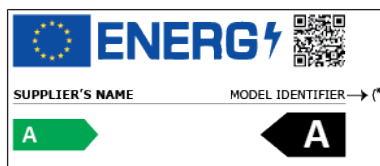
Boli by sme radi, keby ste dosiahli optimálnu účinnosť tohto vysoko kvalitného výrobku, ktorý bol vyrobený pomocou najmodernejších technológií. Pred použitím výrobku si preto pozorne prečítajte tento návod a všetku dodanú dokumentáciu.

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.

 ENERGY SUPPLIER'S NAME MODEL IDENTIFIER → (*) A	Informácie o modeli uložené v databáze výrobkov sa dajú získať zadáním nasledujúcej webovej stránky a vyhľadáním identifikátora vášho modelu (*), ktorý je uvedený na energetickom štítku. https://eprel.ec.europa.eu/
--	--

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



1 Pokyny na ochranu životného prostredia

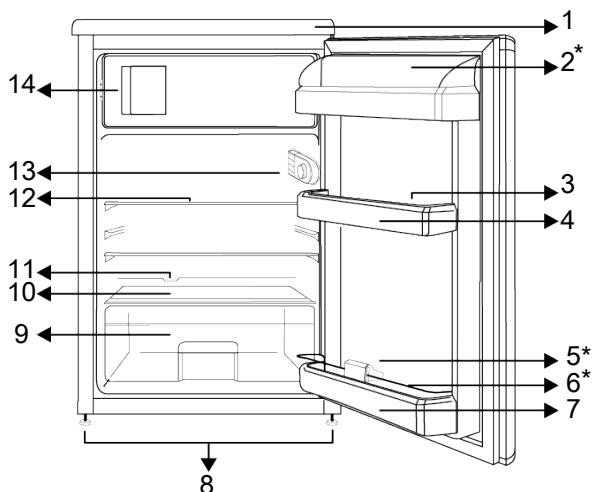
1.1 Likvidácia obalových materiálov

Obalový materiál je recyklovateľný a je označený recyklačným symbolom .

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

SK

2 Vaša chladnička



- | | |
|---|------------------------------|
| 1 Pevný horný zásobník | 2 *Priehradka na maslo a syr |
| 3 Držiak na vajcia | 4 Dverová polica |
| 5 *Držiak na fľaše | 6 *Bezpečnostný priezor |
| 7 Polica pre fľaše | 8 Nastaviteľné nohy |
| 9 Nádobna na ovocie a zeleninu | 10 Sklo krytu Crisper |
| 11 Kanál na zber rozmrazovacej vody - odtok | 12 Sklenený regál |
| 13 Kľučka termostatu | 14 Mraziaci priestor |

***Voliteľné:** Obrázky v tejto užívateľskej príručke sú schematické a nemusia sa presne zhodovať s vaším produktom. Ak

vaš výrobok neobsahuje príslušné časti, tieto informácie sa vzťahujú na ostatné modely.

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 uží-

vateľskej 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 priľahlej pozícii, medzi dvoma jednotkami nechajte vzdialenosť najmenej 4 cm.
- Výrobok uchovávajte mimo dosahu priameho slnečného svetla a na suchom mieste.
- Váš výrobok pre svoje efektívne fungovanie vyžaduje dostatočnú cirkuláciu vzduchu. Ak výrobok umiestnite do výklenku, nezabudnite ponechať medzi výrobkom a stropom, zadnou stenou a bočnými stenami voľný priestor aspoň 5 cm.
- Skontrolujte, či sa komponent na zaistenie voľného priestoru voči zadnej stene nachádza na svojom mieste (ak sa dodáva s výrobkom).
- Ak komponent nie je k dispozícii, alebo ak sa stratil či spadol, umiestnite výrobok tak, aby medzi zadnou stenou výrobkov a stenou miestnosti zostal voľný priestor najmenej 5 cm. Voľný priestor vzadu je dôležitý pre efektívnu prevádzku výrobku.

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.

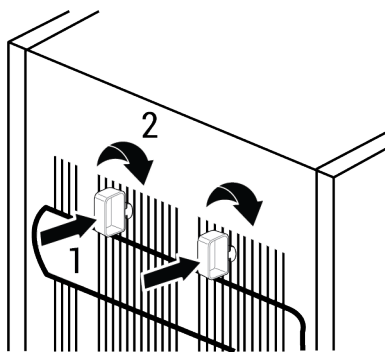
4 Príprava

Najprv si prečítajte „Bezpečnostné pokyny“!

4.1 Čo urobiť pre úsporu energie

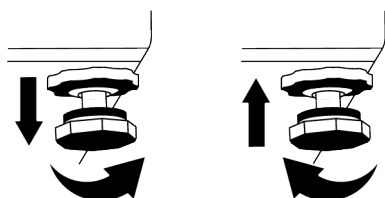
- Tento chladiaci spotrebič nie je určený na používanie ako vstavaný spotrebič.
- Pri vkladaní potravín ponechajte v chladničke dostatok priestoru, aby bola zabezpečená dostatočná cirkulácia vzduchu na chladenie.

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



3.3 Nastavenie nožičiek

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



3.4 Výstraha pred horúcim povrchom

Bočné steny vášho produktu sú vybavené rúrkami 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.

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

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 „Instalácia“.

- 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.

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.

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.

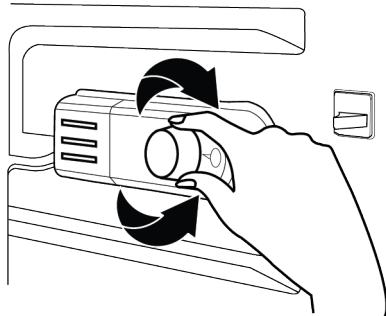
Odpojenie výrobku od siete

- 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.

6 Používanie vášho spotrebiča

6.1 Nastavenie prevádzkovej teploty

Prevádzková teplota sa nastavuje pomocou regulátora teploty.



Warm ● 1 ● 2 ● 3 ● 4 ● 5 Cold
(Or) Min. Max.

1=Najnižšie nastavenie chladenia (najteplejšie nastavenie)

5=Najvyššie nastavenie chladenia (najchladnejšie nastavenie)

alebo

Min. = Najnižšie nastavenie chladenia
(najteplejšie nastavenie)

Max. = Najvyššie nastavenie chladenia
(Najchladnejšie nastavenie)

Priemerná teplota v chladiacom priestore by mala byť približne +5 °C.

Vyberte nastavenie podľa požadovanej teploty.

Upozorňujeme, že v chladiacom priestore budú rôzne teploty.

Najchladnejšia zóna sa nachádza tesne nad nádobou na ovocie a zeleninu (Crisper).

Vnútna 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 zatvoriť dvierka čo najskôr po použití.

Použitie vnútorných priehradiek

Pohyblivé police: Vzdialenosť medzi policami je možné nastaviť podľa potreby.

Zásuvka na zeleninu: V tejto priehradke možno zeleninu a ovocie skladovať dlhú dobu bez toho, aby sa pokazili.

Police na fľaše: Na tieto police je možné umiestniť fľaše, poháre a plechovky.

Skladovanie potravín

Chladiaci priestor je určený na krátkodobé skladovanie čerstvých potravín a nápojov.

Mliečne výrobky skladujte vo vyhradenom priestore chladničky.

Fľaše je možné skladovať v držiaku na fľaše alebo na policike na fľaše vo dverách.

Surové mäso je najlepšie skladovať v polyetylénovom vrecku v najnižšom oddelení chladničky.

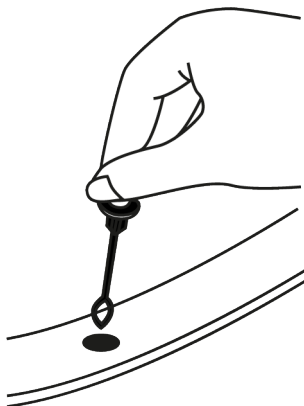
Pred vložením do chladničky nechajte horúce jedlá a nápoje vychladnúť na izbovú teplotu.

• Upozornenie:

Koncentrovaný alkohol skladujte len zvisle a tesne uzavretý.

• Upozornenie:

V jednotke neskladujte výbušné látky ani nádoby s horľavými hnacími plynmi (plechovky, spreje atď.). Nebezpečenstvo explózie.

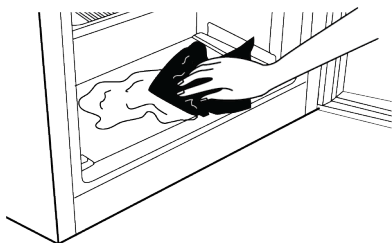


Rozmrazovanie

Odmrazovanie chladiaceho priestoru sa vykonáva automaticky. Rozmrozená voda odtéka odtokovým kanálom do zbernej nádoby v zadnej časti spotrebiča.

Počas odmrázovania sa na zadnej strane chladničky tvoria kvapky vody v dôsledku výparníka.

Ak všetky kvapky nestekajú nadol, môžu po rozmrazení opäť zamrznúť. Čistite ich handričkou namočenou v teplej vode, nikdy však nie tvrdým alebo ostrým predmetom.



6.2 Ukladanie potravín vo vašom produkte

Ukladanie potravín v Chladiacej priehradke

V chladiacom priečinku sa teplota skladovaných potravín môže pohybovať medzi +3 °C a -3 °C. Teplota v chladiacom priečinku môže klesnúť pod 0 °C, čo nie je vhodné na skladovanie čerstvého ovocia a zeleniny. Ak potrebujete uložiť čerstvé potraviny do chladiacich zásuviek, uistite sa, že nastavíte teplotu chladničky na 5°C alebo vyššiu.

Ukladajte potraviny na rôzne miesta podľa ich vlastností.	
Potraviny	Miesto
Vajce	Dverová polica
Mliečne výrobky (maslo, syr)	Ak je k dispozícii, nulový stupeň (pre raňajkové potraviny) priehradka / chladiaci priečink
Ovocie, zelenina a zeleň	Priehradka na ovocie a zeleninu, nádoba na ovocie a zeleninu (Crisper) alebo; V priehradke na čerstvé potraviny, v zásuvke na zeleninu alebo v zásuvke Everfresh+ (ak je k dispozícii), za predpokladu, že chladnička je nastavená na teplotu nad 5°C
Čerstvé mäso, hydina, ryby, klobásy atď. Varené potraviny	Ak je k dispozícii, nulový stupeň (pre raňajkové potraviny) priehradka / chladiaci priečink
Potraviny pripravené na podávanie, balené výrobky, konzervované potraviny a uhorky	Horné police alebo dverová polica
Nápoje, fľaše, korenie a občerstvenie	Dverová polica

Ukladanie potravín v mraziacom priestore

- Funkciu rýchleho zmrazovania môžete aktivovať 4-6 hodín pred funkciou zmrazovania a vykonať rýchlejšie chladenie.
- Teplé pokrmy pred vložením do mraziaceho priestoru zohrejte na izbovú teplotu.
- Potraviny, ktoré sa majú zmraziť, rozdeľte na porcie s veľkosťou, ktoré je možné konzumovať, a zmrazte ich v samostatných balíčkoch.
- Pred vložením potravín do mrazničky sa odporúča ich zabalenie.
- Aby ste zabránili uplynutiu doby skladovania, napíšte na obal dátum, čas a názov výrobku podľa doby skladovania rôznych potravín.
- Potraviny, ktoré ste rozmrazili, rýchlo skonzumujte. Rozmrozené potraviny sa nedajú znova zmraziť, pokiaľ nie sú tepelne spracované. Po rozmrazení nie je bezpečné konzumovať opätovne zmrazené čerstvé potraviny bez tepelnej úpravy.

- Pri zmrazovaní čerstvých potravín ich nedávajte do kontaktu s už zmrazenými potravinami. V opačnom prípade sa zmrazené potraviny rozmrazia.

Skladovanie potravín, ktoré sa predávajú mrazené

- Pri skladovaní potravín dodržiavajte časové lehoty uvedené v týchto pokynoch.
- V záujme ochrany kvality potravín dodržiavajte čo najkratší časový interval medzi nákupnou transakciou a skladovaním.
- Kupujte mrazené potraviny, ktoré sú skladované pri teplote -18 °C alebo nižšej.
- Vyhnite sa nákupu potravín, ktorých obaly sú pokryté ľadom atď. To znamená, že výrobok mohol byť čiastočne rozmrazený a znovu zmrazený. Teplota ovplyvňuje kvalitu potravín.

- Potraviny skladujte po dobu odporúčanú výrobcom. Z mrazničky vyberte len toľko potravín, koľko potrebujete.
- Ak je váš výrobok (v tabuľke odporúčaných nastavených hodnôt) nastavený na uvedené nastavené hodnoty, potraviny si okrem prípadov, keď sú v prostredí extrémne okolnosti, zachovávajú svoju čerstvosť dlhší čas v priečinku pre čerstvé výrobky aj v priečinku mrazničky.
- Ak je priehradka na čerstvé potraviny nastavená na nižšiu teplotu, čerstvé ovocie a zelenina môžu byť čiastočne zmrazené.
- Dvojhviezdičkové priehradky sú vhodné na predmrazené potraviny. Možno v nich skladovať zmrzlinu a kocky ľadu.
- Potraviny zmrazujte len v 4 hviezdíkovom priestore.

Mäso a ryby			Príprava	Najdlhšia doba skladovania (mesiace)
Mäsové výrobky	Tefacina	Steak	Nakrájajte ich o hrúbke 2 cm a položte medzi ne fóliu alebo ich pevne obalte strečovou fóliou	6-8
		Vyprážanie	Zabaľte kusy mäsa alebo ich pevne obalte strečovou fóliou	6-8
		Kocky	Na malé kusy	6-8
		Rezne, kotlety	Umiestnením fólie medzi nakrájané plátky alebo ich pevne obalte strečovou fóliou	6-8
	Ovčie mäso	Kotlety	Umiestnením fólie medzi kusy mäsa alebo ich osobitne obalte strečovou fóliou	4-8
		Vyprážanie	Zabaľte kusy mäsa alebo ich pevne obalte strečovou fóliou	4-8
		Kocky	Zabaľte mleté mäso do mraziaceho vrečka, alebo ho pevne obalte strečovou fóliou	4-8
	Hovädzie mäso	Vyprážanie	Zabaľte kusy mäsa alebo ich pevne obalte strečovou fóliou	8-12
		Steak	Nakrájajte ich o hrúbke 2 cm a položte medzi ne fóliu alebo ich pevne obalte strečovou fóliou	8-12
		Kocky	Na malé kusy	8-12
		Varené mäso	Zabaľte ho v malých kúskoch do vrečka na mrazenie	8-12
	Mleté mäso		Bez korenín, v plochých vreciach	1-3
	Droby (kusy)		V kúskoch	1-3
	Fermentovaná klobása - saláma		Je potrebné ich zabaliť, aj keď majú vlastný obal.	1-3
	Šunka		Umiestnením fólie medzi nakrájané plátky	2-3

Mäso a ryby		Príprava	Najdlhšia doba skladovania (mesiace)
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, žerjav, 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

"Čas skladovania uvedený v tabuľke je založený na skladovacej teplote -18 °C."

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 nádob	12
Slivky, čerešne, višne	Po umytí a odstránení stopiek	8-12

"Čas skladovania uvedený v tabuľke je založený na skladovacej teplote -18 °C."

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

"Čas skladovania uvedený v tabuľke je založený na skladovacej teplote -18 °C."

"Množstvo čerstvých potravín, ktoré je možné zmraziť na určitý čas, je uvedené na typovom štítku."

- Ak sa dvere priehradky často otvárajú a zatvárajú a zostávajú dlho otvorené, teplota v priehradke sa výrazne zvýši, čo môže znížiť životnosť potravín a spôsobiť ich znehodnotenie.
- Aby nedošlo k zmene zápachu a chuti, potraviny by sa mali skladovať v uzavretých nádobách.
- Ak chcete dosiahnuť lepšie a homogénnejšie chladenie, umiestnite potraviny oddelene tak, aby nimi mohol prúdiť studený vzduch.
- Zabezpečte prúdenie vzduchu ponechaním priestoru medzi potravinami a vnútornou stenou. Ak potraviny opriete o zadnú stenu, môžu zamrznúť.
- Uvarené teplé jedlá pred uložením do chladničky schladte na izbovú teplotu. Potom môžete vlažný pokrm umiestniť do spodných políc chladničky. Teplé potraviny umiestnite ďalej od potravín podliehajúcich skaze.
- Mrazené potraviny rozmrazujte v priehradke pre čerstvé potraviny. Týmto spôsobom môžete chladiť priehradku na čerstvé potraviny pomocou mrazených potravín a šetriť energiu.
- Skladovanie nezrelého tropického ovocia (mango, melóny, papája, banány, ananás) v chladničke môže urýchliť proces dozrievania. To sa neodporúča, pretože to spôsobí skrátenie času skladovania.
- Cibuľu, cesnak, zázvor a inú koreňovú zeleninu skladujte v tmavých a chladných priestoroch, nie v chladničke.

- Ak zistíte, že sa v chladničke pokazila nejaká potravina, vyhodte ju a vyčistite príslušenstvo, ktoré s ňou prišlo do kontaktu.
- Aby ste jedlá, ako sú polievky a dusené jedlá, ktoré sa varia vo veľkých hrncoch, rýchlo ochladili, môžete ich dať do chladničky tak, že ich rozdelíte do vlastných plytkých nádob.
- Neumiestňujte nebalené potraviny do blízkosti vajíčok.
- Ovocie a zeleninu skladujte oddelene a jednotlivé druhy skladujte spolu (napríklad jablká s jablkami, mrkvu s mrkvou).
- Zelenú zeleninu vyberte z plastového vrečka a po zabalení do papierového uteráka alebo sušiackej utierky ju vložte do chladničky. Ak tento typ potravín pred uložením do chladničky umyjete, nezabudnite ich vysušiť.
- Vlhké prostredie a zároveň prúdenie vzduchu vytvoríte tak, že ovocie a zeleninu, ktoré sú náchylné na vysychanie, budete uchovávať v perforovaných alebo neuzavretých plastových vrečkách.
- Ak je váš výrobok (v tabuľke odporúčaných nastavených hodnôt) nastavený na uvedené nastavené hodnoty, potraviny si okrem prípadov, keď sú v prostredí extrémne okolnosti, zachovávajú svoju čerstvosť dlhší čas v chladniacom priečinku, aj v mraziacom priečinku.

Umiestnenie potravín

Police v chladniacom priestore: Potraviny vo vnútri hrncov, tanieri s uzáverom a obaly s uzáverom, vajíčka (v uzavretom obale)

Poličky na dverách chladniaceho priestoru: Malé a balené potraviny alebo nápoje

Crisper: Zelenina a ovocie

Podrobnosti o mrazničke

Podľa noriem IEC 62552, mraznička musí mať schopnosť zmraziť 4,5 kg potravín na teplotu -18°C alebo nižšej pri izbovej teplote 25°C za 24 hodín na každých 100 litrov objemu mraziaceho priestoru.

Potraviny môžu byť zachované po dlhšiu dobu iba pri teplote do teploty -18°C.

Potraviny môžete udržiavať čerstvé po dobu niekoľkých mesiacov (v mrazničke na alebo pod teplotou -18°C).

Potraviny ktoré majú byť zmrazené nesmú prísť do kontaktu s už zmrazenými potravinami vo vnútri mrazničky z dôvodu zabránenia ich čiastočnému rozmrazeniu.

Zeleninu uvarate a vodu odfiltrujete pre predĺženie doby zmrazeného skladovania. Po filtrácii dajte jedlo do vzduchotesných balení a umiestnite ho v mrazničke. Banány, paradajky, hlávkový šalát, zeler, varené vaj-

cia, zemiaky a podobné potraviny nezmrazujte. V prípade, že sú tieto potraviny zmrazené, negatívne to ovplyvní len ich výživové hodnoty a konzumné vlastnosti. Nejedná sa o hnilobu, ktorá by ohrozovala ľudské zdravie.

Umiestnenie potravín

Police v mraziacom priestore:Rôzne mrazené potraviny ako mäso, ryby, zmrzlina, zelenina atď.

Police v chladiacom priestore:Potraviny vo vnútri hrncov, tanieri s uzáverom a obaly s uzáverom, vajcia (v uzavretom obale)

Poličky na dverách chladiaceho priestoru:Malé a balené potraviny alebo nápoje

Crisper:Zelenina a ovocie

Priehradka na čerstvé potraviny:Lahôdky (raňajky, mäsové výrobky spotrebované v krátkom čase)

ZRIEKNUTIE SA PRÁVA

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

Preto, pokiaľ nie je v nižšie uvedenej časti „Samoprava“ povolené niečo iné, opravy budú adresované registrovaným profesionálnym 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 opravár-

mi (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 pokúsíte o vlastnú opravu.

Pokusy o opravu a opravu dielov, ktoré nie sú uvedené v takomto zozname, koncovými používateľmi a/alebo nedodržanie pokynov uvedených v používateľských príručkách na samopravu alebo ktoré sú k dispozícii na stránke <https://parts-selfservice.europeanappliances.com>, môžu spôsobiť bezpeč-

nostné 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.

	
SUPPLIER'S NAME	MODEL IDENTIFIER → (*)
	

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/>

Escanee el código QR de su aparato para obtener más información



1 Instrucciones medioambientales

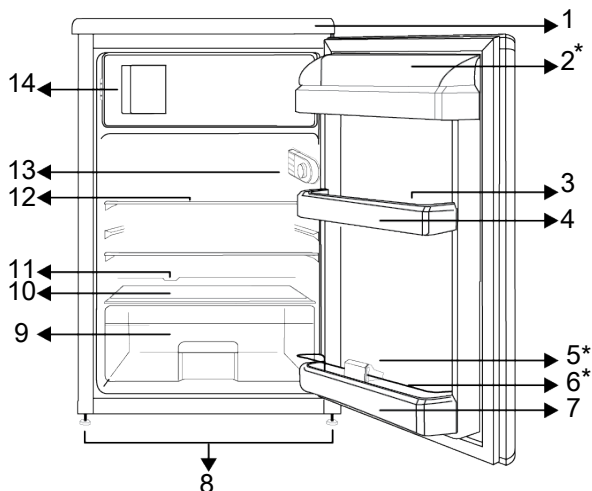
1.1 Eliminación del material de embalaje

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

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

ES

2 El frigorífico



1 Bandeja Superior Fija

3 Huevera

5 *Soporte de Botellas

7 Botellero

9 Cajón de Frutas y Verduras

11 Canal de Recogida de Agua de Descongelación -Drenaje

13 Perilla de Termostato

2 *Compartimento para Mantequilla y Queso

4 Estante de puerta

6 *Visera de Seguridad

8 Patas Ajustables

10 Vidrio de Cajón de Frutas y Verduras

12 Estante de Vidrio

14 Congelador

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

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

3 Instalación

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

3.1 Lugar correcto para la instalación

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

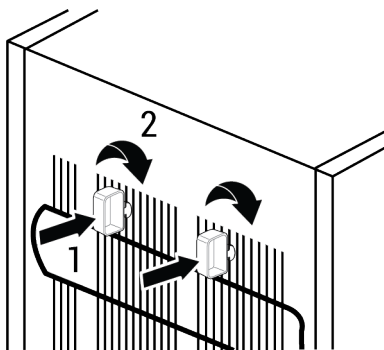
- Coloque el producto en una superficie plana para evitar vibraciones
- Coloque el aparato al menos a 30 cm de distancia del calentador, estufa o fuentes de calor y por lo menos a 5 cm de distancia de hornos eléctricos.
- Al colocar dos frigoríficos en posición adyacente, deje al menos 4 cm de distancia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

3.2 Colocación de las cuñas de plástico

Utilice las cuñas de plástico provistas con el aparato para mantener suficiente espacio para la circulación de aire entre el apa-

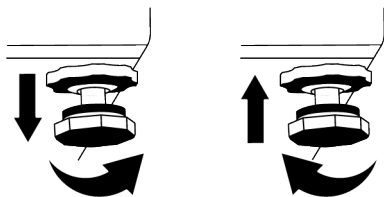
rato y la pared. Monte las 2 cuñas plásticas tal y como se indica en la ilustración siguiente.

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



3.3 Ajuste de las patas

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



3.4 Advertencia de superficie caliente

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

4 Preparación

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

4.1 Qué hacer para ahorrar energía

- Este aparato de refrigeración no está diseñado para ser utilizado como un aparato empotrado.
- Al cargar los alimentos, deje suficiente espacio en el interior del frigorífico para permitir una circulación de aire adecuada para la refrigeración.
- Como el aire caliente y húmedo no penetra directamente en su aparato cuando las puertas no están abiertas, su aparato se optimiza en condiciones suficientes para proteger su comida. En estas circunstancias, las funciones y los componentes como el compresor, el ventilador, la calefacción, el desescarche, la iluminación, la pantalla, etc., funcionarán según las necesidades consumiendo el mínimo de energía.
- En caso de que haya varias opciones, los estantes de cristal deben colocarse de forma que las salidas de aire en la pared trasera no queden bloqueadas y, preferiblemente, de forma que las salidas de aire queden por debajo del estante de cristal. Esta combinación podría ayudar a mejorar la distribución del aire y la eficiencia energética.
- Almacene los alimentos en el refrigerador o en el compartimento de frío según las condiciones de almacenamiento adecuadas para ahorrar energía.

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.
- **ST:** Clima subtropical: Este dispositivo de refrigeración está diseñado para su uso a temperaturas ambiente entre 16°C y 38°C.

ES

- **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 Icmatic o el dispensador

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

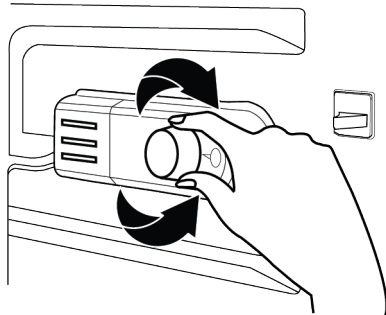
Desenchufar el aparato

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

6 Uso de su electrodoméstico

6.1 Ajuste de la temperatura de funcionamiento

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



Warm ← 1 2 3 4 5 → Cold
(Or) Min. Max.

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

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

o

Mínimo = Ajuste de refrigeración más bajo

(Ajuste más cálido)

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

La temperatura media en el interior del compartimento frigorífico debe rondar los +5°C.

Seleccione un ajuste basado en la temperatura deseada.

Tenga en cuenta que habrá diferentes temperaturas en el área de enfriamiento.

La zona más fría está justo encima del cajón para verduras.

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.

Uso de los compartimentos interiores

Estantes móviles: La distancia entre los estantes puede ajustarse según las necesidades.

Cajón de verduras: En este compartimento pueden almacenarse verduras y frutas durante mucho tiempo sin que se estropeen.

Estante para botellas: En estos estantes pueden colocarse botellas, tarros y latas.

Almacenamiento de Alimentos

El compartimento frigorífico está destinado al almacenamiento a corto plazo de alimentos y bebidas frescas.

Guarde los productos lácteos en el compartimento correspondiente del frigorífico.

Las botellas pueden guardarse en el botellero interior o en el de la puerta.

La carne cruda se guarda mejor en una bolsa de polietileno en el compartimento más bajo del frigorífico.

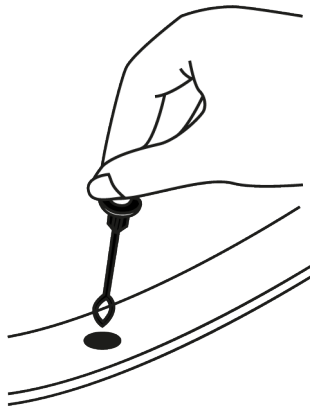
Deje que los alimentos y bebidas calientes se enfríen a temperatura ambiente antes de introducirlos en el frigorífico.

- Precaución:

Almacene el alcohol concentrado sólo en posición vertical y bien cerrado.

- Precaución:

No almacene sustancias explosivas ni recipientes con propelentes inflamables (latas, aerosoles, etc.) en el aparato. Riesgo de explosión.

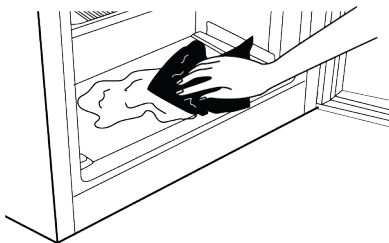


Descongelación

La descongelación del compartimento frigorífico se realiza automáticamente. El agua descongelada fluye por el canal de desagüe hacia un recipiente de recogida situado en la parte trasera del aparato.

Durante la descongelación, se forman gotas de agua en la parte trasera del frigorífico debido al evaporador.

Si las gotas no fluyen todas hacia abajo, pueden volver a congelarse después de la descongelación. Límpielas con un paño empapado en agua caliente, pero nunca con un objeto duro o afilado.



6.2 Conservación de alimentos en el frigorífico

Guardar alimentos en la nevera

En el compartimento de refrigeración, la temperatura de los alimentos que se van a almacenar en el producto puede variar entre +3 °C y -3 °C. La temperatura en el compartimento de refrigeración puede bajar de 0 °C, y esto no es adecuado para almacenar frutas y verduras frescas. Si necesita almacenar alimentos frescos en los cajones fríos, asegúrese de ajustar la temperatura del frigorífico a 5 °C o más.

Almacene los alimentos en los diferentes lugares según sus propiedades:

Alimentos	Ubicación
Huevo	Estante de puerta
Productos lácteos (mantequilla, queso)	Si está disponible, compartimento de cero grados (para alimentos de desayuno) / compartimento de enfriamiento
Frutas, verduras y hortalizas	Compartimento de frutas y verduras, cajón para verduras o; En el compartimento de alimentos frescos, en el cajón de verduras o en el cajón Everfresh+ (si está disponible), siempre que el frigorífico esté ajustado a una temperatura superior a 5 °C

Almacene los alimentos en los diferentes lugares según sus propiedades:	
Alimentos	Ubicación
Carne fresca, aves, pescado, embutidos, etc. Alimentos cocinados	Si está disponible, compartimento de cero grados (para alimentos de desayuno) / compartimento de enfriamiento
Alimentos listos para servir, aparatos envasados, alimentos enlatados y encurtidos	Estantes superiores o estante de la puerta
Bebidas, botellas, especias y aperitivos	Estante de puerta

Almacenamiento de alimentos en el compartimento del congelador

- Puede activar la función de congelación rápida 4-6 horas antes de la función de congelación y realizar un enfriamiento más rápido.
- Lleve las comidas calientes a la temperatura ambiente antes de colocarlas en el compartimento del congelador.
- Los alimentos que se van a congelar deben dividirse en porciones según el tamaño que se va a consumir, y congelarse en paquetes separados.
- Se recomienda empaquetar los alimentos antes de colocarlos en el congelador.
- Para evitar la caducidad del tiempo de almacenamiento, escriba en el envase la fecha de congelación, la hora y el nombre del aparato según los tiempos de almacenamiento de los diferentes alimentos.
- Consuma rápidamente los alimentos que haya descongelado. Los alimentos descongelados no pueden volver a congelarse si no se cocinan. No es seguro consumir los alimentos frescos recongelados sin cocinar una vez descongelados.
- Al congelar alimentos frescos, no los ponga en contacto con alimentos ya congelados. De lo contrario, los alimentos congelados se descongelarán.
- Para proteger la calidad de los alimentos, mantenga el intervalo de tiempo entre la transacción de compra y el almacenamiento lo más corto posible.
- Compre los alimentos congelados que se almacenan a -18 °C o a temperaturas inferiores.
- Evite comprar alimentos cuyos envases estén cubiertos de hielo, etc. Esto significa que el aparato podría estar parcialmente descongelado y vuelto a congelar. La temperatura influye en la calidad de los alimentos.
- Guarde la comida durante el tiempo recomendado por el fabricante. Saque del congelador sólo los alimentos que necesite.
- Excepto en los casos en los que se den circunstancias extremas en el entorno, si su aparato (en la tabla de valores recomendados) está ajustado a los valores de ajuste especificados, los alimentos mantienen su frescura durante más tiempo tanto en el compartimento de aparatos frescos como en el del congelador.
- Si el compartimento de aparatos frescos se ajusta a una temperatura más baja, las frutas y verduras frescas pueden congelarse parcialmente.
- Los compartimentos de dos estrellas son adecuados para alimentos precongelados. Se pueden almacenar helados y cubitos de hielo.
- Congele los alimentos solo en el compartimento de 4 estrellas.

Guardar comida ya congelada

- Al almacenar alimentos, siga los períodos de tiempo especificados en estas instrucciones.

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

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

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

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

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

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

«La cantidad de alimentos frescos que se pueden congelar durante un determinado período de tiempo se especifica en la etiqueta de tipo.

- La temperatura del compartimento aumenta considerablemente si la puerta del compartimento se abre y se cierra con frecuencia y se mantiene abierta durante mucho tiempo, lo que puede reducir la vida útil de los alimentos y hacer que se estropeen.
- Para que no se produzcan cambios de olor y sabor, los alimentos deben almacenarse en los recipientes cerrados.
- Para conseguir un enfriamiento mejor y homogéneo, coloque los alimentos por separado de forma que el aire frío pueda circular por ellos.
- Proporcione un flujo de aire dejando un espacio entre los alimentos y la pared interna. Si apoya los alimentos contra la pared posterior, éstos pueden congelarse.
- Lleve los alimentos calientes cocinados a la temperatura ambiente antes de colocarlos en el refrigerador. A continuación, puede colocar la comida tibia en los estantes inferiores de su refrigerador. Coloque los alimentos calientes lejos de los perecederos.
- Descongele los alimentos congelados en el compartimento de alimentos frescos. De este modo, podrá enfriar el compartimento de alimentos frescos con los congelados y ahorrar energía.
- Almacenar las frutas tropicales no maduras (mango, variedades de melón, papaya, plátano, piña) en el refrigerador puede acelerar el proceso de maduración. Esto no es recomendable porque acortaría el tiempo de almacenamiento.
- Las cebollas, los ajos, los jengibres y otras hortalizas de raíz deben almacenarse en condiciones de oscuridad y en cámaras frigoríficas, no en el refrigerador.
- Si observa que un alimento se ha estropeado en el refrigerador, tire ese alimento y limpie los accesorios que hayan estado en contacto con él.
- Para enfriar rápidamente las comidas como sopas y guisos, que se cocinan en las ollas grandes, puedes ponerlas en el refrigerador separándolas en sus propios recipientes poco profundos.
- No coloque alimentos sin envasar cerca de los huevos.
- Guarda las frutas y verduras por separado y almacena cada variedad junta (por ejemplo; las manzanas con las manzanas, las zanahorias con las zanahorias)
- Saca las verduras verdes de la bolsa de plástico y colócalas en el refrigerador después de envolverlas en una toalla de papel o un paño para secarlas. Si lava este tipo de alimentos antes de meterlos en el refrigerador, recuerde secarlos.
- Puede crear un ambiente húmedo y proporcionar un flujo de aire guardando las frutas y verduras, que son propensas a secarse, en las bolsas de plástico perforadas o sin cerrar.
- Salvo en casos de circunstancias ambientales extremas, si el producto (según la tabla de valores de ajuste recomendados) se ajusta a los valores de ajuste especificados, los alimentos conservarán su frescura durante más tiempo tanto en el compartimento de refrigeración como en el de congelación.

Colocación de los alimentos

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

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

Cajón de verduras: verduras y frutas

Detalles del congelador

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

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

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

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

Hierva las verduras y filtre el agua para prolongar el tiempo de almacenamiento congelado. Coloque los alimentos en envases herméticos después de la filtración y en el congelador. Los plátanos, tomates, lechuga, apio, huevos, patatas y alimentos similares no se deben congelar. En caso de que estos alimentos se congelen, sólo se verán afectados negativamente los valores

nutricionales y las cualidades alimentarias. No se trata de una putrefacción que ponga en peligro la salud humana.

Colocación de los alimentos

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

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

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

Cajón de verduras: verduras y frutas

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

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 re-

paradores profesionales (que no están autorizados por Whirlpool) anularán la garantía.

Auto-reparación

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

Además, para garantizar la seguridad del aparato y evitar el riesgo de lesiones graves, la autorreparación mencionada debe realizarse siguiendo las instrucciones del manual de usuario para autorreparación o que están disponibles en <https://parts-selfservice.europeanappliances.com>. Por su seguridad, desenchufe el aparato antes de intentar cualquier autoreparación.

Los intentos de reparación por parte de los usuarios finales de piezas no incluidas en dicha lista y/o que no sigan las instrucciones de los manuales de usuario para la auto-reparación o que están disponibles en <https://parts-selfservice.europeanappliances.com>

ces.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.