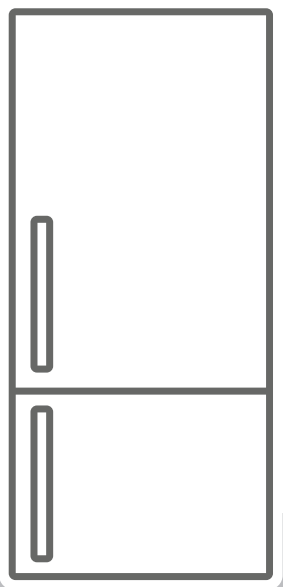


# DAEWOO

**ES** Refrigerador - Congelador / Manual de Uso

**PT** Frigorífico - Congelador / Manual de utilizador

**EN** Fridge - Freezer / User Manual



**CKM0295EWEA0-ES**

**Gracias por elegir este producto.**

Este Manual de usuario contiene información de seguridad e instrucciones importantes relacionadas con el uso y mantenimiento del aparato.  
Tómese el tiempo que necesite para leer este Manual de usuario antes de usar el aparato y guárdelo por si tuviese que consultarlo más adelante.

| Icono                                                                              | Tipo                         | Significado                                              |
|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|----------------------------------------------------------|
|  | ADVERTENCIA                  | Riesgo de lesión grave o muerte                          |
|  | RIESGO DE DESCARGA ELÉCTRICA | Riesgo de voltaje peligroso                              |
|  | INCENDIO                     | Advertencia; Riesgo de incendio / materiales inflamables |
|  | PRECAUCIÓN                   | Riesgo de lesiones o daños materiales                    |
|  | IMPORTANTE / NOTA            | Uso correcto del sistema                                 |

# ÍNDICE

|                                                                                 |           |
|---------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>1 INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD .....</b>                                       | <b>4</b>  |
| 1.1 Advertencias de seguridad general .....                                     | 4         |
| 1.2 Advertencias para la instalación .....                                      | 8         |
| 1.3 Durante el uso .....                                                        | 9         |
| <b>2 DESCRIPCIÓN DEL APARATO .....</b>                                          | <b>11</b> |
| 2.1 Dimensiones .....                                                           | 12        |
| <b>3 USO DEL APARATO .....</b>                                                  | <b>13</b> |
| 3.1 Información sobre la tecnología de refrigeración de última generación ..... | 13        |
| 3.2 Pantalla y panel de mando .....                                             | 14        |
| 3.3 Uso del Frigorífico .....                                                   | 14        |
| 3.3.1 Botón de ajuste de temperatura .....                                      | 14        |
| 3.3.2 Ajustes de temperatura .....                                              | 14        |
| 3.3.3 Modo de supercongelación .....                                            | 14        |
| 3.3.4 Modo de superrefrigeración .....                                          | 14        |
| 3.4 Advertencias de ajustes de temperatura .....                                | 14        |
| 3.5 Accesorios .....                                                            | 15        |
| 3.5.1 Cubitera ( <i>En algunos modelos</i> ) .....                              | 15        |
| 3.5.2 Compartimento de almacenamiento de rodillos .....                         | 15        |
| 3.5.3 Compartimento del congelador .....                                        | 16        |
| 3.5.4 Fresh Dial (Dial de frescura) ( <i>En algunos modelos</i> ) .....         | 17        |
| 3.5.5 Estante de puerta regulable ( <i>En algunos modelos</i> ) .....           | 17        |
| <b>4 ALMACENAMIENTO DE ALIMENTO .....</b>                                       | <b>18</b> |
| 4.1 Compartimento de refrigerador .....                                         | 18        |
| 4.2 Compartimento del congelador .....                                          | 19        |
| <b>5 LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO .....</b>                                         | <b>22</b> |
| 5.1 Descongelación .....                                                        | 23        |
| <b>6 TRANSPORTE Y REUBICACIÓN .....</b>                                         | <b>23</b> |
| 6.1 Transporte y reubicación .....                                              | 23        |
| 6.2 Reinstalación de la puerta .....                                            | 23        |
| <b>7 ANTES DE LLAMAR AL SERVICIO DE POSVENTA .....</b>                          | <b>24</b> |
| <b>8 CONSEJOS PARA AHORRAR ELECTRICIDAD .....</b>                               | <b>25</b> |
| <b>9 DATOS TÉCNICOS .....</b>                                                   | <b>26</b> |
| <b>10 INFORMACIÓN PARA LOS INSTITUTOS DE PRUEBAS .....</b>                      | <b>26</b> |
| <b>11 INFORMACIÓN PARA EL USUARIO .....</b>                                     | <b>26</b> |

# 1 INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

## 1.1 Advertencias de seguridad general

**Lea detenidamente este manual de usuario.**

**! ADVERTENCIA:** Mantenga libres de obstrucciones las aperturas de ventilación del receptáculo de la nevera o de la estructura integrada.

**! ADVERTENCIA:** No utilice dispositivos mecánicos ni otros medios para acelerar el proceso de descongelación, salvo los recomendados por el fabricante.

**! ADVERTENCIA:** No utilice aparatos eléctricos dentro de los compartimentos de la nevera en los que se guardan alimentos, salvo que sean del tipo recomendado por el fabricante.

**! ADVERTENCIA:** Evite dañar el circuito refrigerante.

**! ADVERTENCIA:** Para evitar que la inestabilidad del aparato dé lugar a algún tipo de peligro, debe fijarse conforme a las instrucciones.

**!** Si el aparato usa refrigerante de tipo R600a (esta información se muestra en la etiqueta del refrigerador), debe tener cuidado durante el transporte y la instalación para evitar que se dañen los elementos del refrigerador. R600a es un gas natural y respetuoso con el medioambiente, pero es explosivo. Si se dañan los elementos del refrigerador y como consecuencia se produce una fuga, aleje el aparato

de llamas abiertas o fuentes de calor y ventile unos minutos la habitación en la que se encuentre el refrigerador.

- Durante el transporte y la colocación del aparato, evite dañar el circuito de gas del refrigerador.
- No almacene en este aparato sustancias explosivas, como latas de aerosol con propulsor inflamable.
- Este aparato ha sido diseñado para ser utilizado en aplicaciones domésticas, como:
  - Cocinas para personal de tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo.
  - Casas rurales y habitaciones para clientes de hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial.
  - Establecimientos de tipo “Bed & Breakfast”.
  - Aplicaciones minoristas de catering y similares.
- Para evitar peligros, si la toma eléctrica no fuese compatible con el enchufe, deberá cambiarla el fabricante, un agente de servicio o una persona con una cualificación equivalente.
- El cable de alimentación del refrigerador dispone de un enchufe con conexión a tierra especial. Este enchufe debe usarse con una toma con conexión a tierra especial de 16 amperios. Si su vivienda no dispone de una toma de estas características, contrate a un electricista homologado para que instale una.

- Este refrigerador la pueden usar niños de al menos 8 años de edad y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos siempre que hayan recibido la supervisión o instrucciones necesarias con respecto al uso de la nevera de forma segura y comprendan los riesgos asociados. Los niños no deben jugar con este aparato. Ningún niño debe realizar la limpieza ni el mantenimiento de usuario de este aparato sin supervisión.
- Los niños de 3 a 8 años pueden cargar ni descargar aparatos frigoríficos. NO se espera que los niños realicen la limpieza o el mantenimiento del aparato, no se espera que los niños muy pequeños (0-3 años) usen los aparatos, no se espera que los niños pequeños (3-8 años) usen los aparatos de manera segura a menos que se les brinde supervisión continua, los niños mayores (8-14 años) y las personas vulnerables pueden usar los aparatos de manera segura después de que se les haya dado la supervisión o instrucción apropiada con respecto al uso del aparato. No se espera que las personas muy vulnerables usen los aparatos de manera segura a menos que reciban supervisión continua.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe cambiarlo el fabricante, un agente de servicio autorizado o una persona con una cualificación equivalente a fin de evitar peligros.

- Este refrigerador no ha sido diseñada para ser utilizada a una altitud superior a 2000 m.

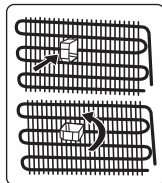
**Para evitar la contaminación de los alimentos, por favor respete las siguientes instrucciones:**

- La apertura de la puerta durante largos períodos de tiempo puede provocar un aumento significativo de la temperatura en los compartimentos del aparato.
- Limpie regularmente las superficies que puedan entrar en contacto con los alimentos y los sistemas de drenaje accesibles.
- Almacene la carne y el pescado crudos en recipientes adecuados en el frigorífico, de modo que no estén en contacto con otros alimentos ni goteen sobre ellos.
- Los compartimentos de dos estrellas para alimentos congelados son adecuados para almacenar alimentos pre-congelados, almacenar o hacer helados y hacer cubitos de hielo.
- Los compartimentos de una, dos y tres estrellas no son adecuados para la congelación de alimentos frescos.
- Si el aparato frigorífico se deja vacío durante mucho tiempo, apáguelo, descongélelo, límpielo, séquelo y deje la puerta abierta para evitar que se desarrolle moho dentro del aparato.

## 1.2 Advertencias para la instalación

Antes de utilizar el refrigerador-congelador por primera vez, preste atención a las siguientes cuestiones:

- El voltaje de funcionamiento del refrigerador-congelador es de 220-240 V a 50 Hz.
- El enchufe debe quedar accesible tras la instalación.
- Puede que el refrigerador-congelador emita cierto olor cuando se utilice por primera vez. Este olor es normal y desaparecerá cuando el refrigerador-congelador comience a enfriarse.
- Antes de conectar el refrigerador-congelador, asegúrese de que la información que se muestra en la placa de características (voltaje y carga conectada) concuerde con las características del suministro eléctrico. Si tiene alguna duda, póngase en contacto con un electricista cualificado.
- Inserte el enchufe en una toma eléctrica que disponga de una conexión a tierra eficaz. Si la toma eléctrica no tiene toma a tierra o el enchufe no es compatible con la toma eléctrica, le recomendamos que se ponga en contacto con un electricista cualificado.
- El aparato debe conectarse a una toma eléctrica con fusible debidamente instalada. El suministro eléctrico (CA) y el voltaje del lugar en el que se vaya a colocar el aparato deben coincidir con los datos que se muestran en la placa de características del propio aparato, que se encuentra en su lateral interior izquierdo.
- No nos hacemos responsables de los daños que se produzcan al conectar el aparato sin conexión a tierra.
- No coloque el refrigerador-congelador en un lugar en el que esté expuesto a la luz directa del sol.
- El refrigerador-congelador no se debe usar nunca en exteriores ni en un lugar en el que esté expuesto a la lluvia.
- El aparato debe estar separado como mínimo 50 cm de cocinas, hornos de gas y radiadores y 5 cm de hornos eléctricos.
- Si coloca el refrigerador-congelador junto a un congelador de baja temperatura, debe estar separado de él al menos 2 cm para evitar que se forme humedad en la superficie exterior.
- No cubra el cuerpo ni la parte superior del refrigerador-congelador con encaje. Esto afecta al rendimiento del refrigerador-congelador.
- En la parte superior de la nevera debe haber un espacio de al menos 150 mm. No coloque nada sobre la nevera.
- No coloque objetos pesados sobre la nevera.
- Limpie a conciencia la nevera antes de usarlo (consulte la sección de Limpieza y mantenimiento).
- Antes de usar el refrigerador-congelador, limpie todas sus piezas con una solución de agua caliente y una cucharilla de bicarbonato de sodio. A continuación, límpielas con agua limpia y séquelas. Tras limpiar las diferentes piezas, vuelva a colocarlas en el refrigerador-congelador.
- Utilice las patas delanteras regulables para asegurarse de que el aparato esté nivelado y en una posición estable. Puede ajustar las patas girándolas en cualquiera de las dos direcciones. Esto debe hacerse antes de meter alimentos en el aparato.
- Instale la(s) guía(s) distanciadora(s) de plástico en el condensador (aspas negras en la parte trasera del aparato) girándola(s) 90° (como se muestra en la figura) para evitar que el condensador toque la pared.
- La distancia entre el aparato y la pared debe ser de 75 mm como máximo.





### 1.3 Durante el uso

- No utilice un alargador para conectar el refrigerador-congelador a la red eléctrica.
- No utilice enchufes dañados, desgastados o viejos.
- No tuerza o dañe el cable ni tire de él.
- Este aparato ha sido diseñado para que lo usen personas adultas. No deje que ningún niño juegue con el aparato o que se cuelgue de la puerta.
- No toque nunca el enchufe/cable de alimentación con las manos mojadas. De hacerlo, podría producirse un cortocircuito o una descarga eléctrica.
- No coloque latas ni botellas de cristal en el compartimento donde se hacen los cubitos de hielo, ya que podrían explotar al congelarse su contenido.
- No coloque materiales explosivos o inflamables dentro de la nevera. Las bebidas con alto contenido de alcohol deben colocarse verticalmente en el compartimento del refrigerador y asegurarse de que estén muy bien cerradas.
- No toque los cubitos de hielo al sacarlos del compartimento donde se hacen. El hielo podría ocasionar quemaduras por frío y cortes.
- No toque los productos congelados con las manos mojadas. No coma helado ni cubitos de hielo justo después de sacarlos del compartimento donde se hacen los cubitos de hielo.
- No vuelva a congelar alimentos que ya se han descongelado. Esto podría ocasionar problemas de salud, como una intoxicación alimentaria.

### Aparatos antiguos y fuera de servicio

- Si su antiguo frigorífico o congelador tiene un candado, rómpalo o quítelo antes de desecharlo, dado que se podría quedar atrapado en su interior un niño y producir un accidente.
- Las neveras y los congeladores antiguos contienen material de aislamiento y refrigerante con CFC. Por lo tanto, evite dañar el medioambiente al desechar un antiguo frigorífico.

#### Desecho del antiguo aparato

El símbolo que se muestra sobre el producto o su embalaje indica que este producto no se puede tratar como residuo doméstico. En su lugar, debe llevarse al punto de recogida pertinente para el reciclado de equipos eléctricos y electrónicos. Asegúrese de que este producto sea desechado debidamente para evitar que se puedan producir daños en el medioambiente y la salud de las personas. Si desea obtener información detallada sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con su oficina municipal, el servicio de desecho de residuos domésticos o la tienda en la que adquirió el producto.



#### El embalaje y el medio ambiente

Los materiales de embalaje protegen su máquina de los daños que puedan ocasionarse durante el transporte. Los materiales de embalaje son respetuosos con el medio ambiente, ya que son reciclables. El uso de material reciclado reduce el consumo de materias primas y, por lo tanto, la producción de residuos.

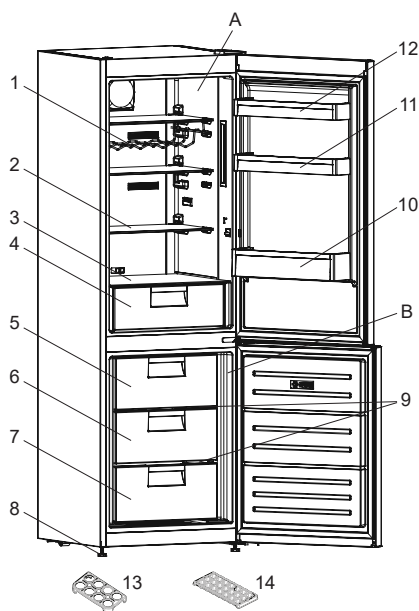
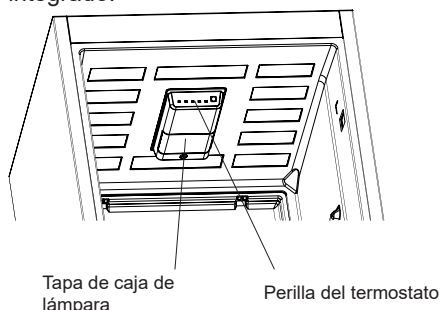


**Notas:**

- Lea detenidamente el manual de instrucciones antes de instalar y usar el aparato. No somos responsables de los daños que se produzcan como consecuencia de un uso indebido.
- Siga todas las instrucciones del aparato y del manual de instrucciones y guarde este manual en un lugar seguro para resolver cualquier tipo de problema que pueda producirse en el futuro.
- Este aparato se ha diseñado para ser utilizado en viviendas y solo debe utilizarse en entornos domésticos y para los fines especificados. No es adecuado para uso comercial o común. Este tipo de uso invalidará la garantía del aparato y nuestra compañía no se hará responsable de las pérdidas que se produzcan.
- Este aparato se ha diseñado para ser usado en hogares y solo es apto para enfriar/conservar alimentos. No es adecuado para uso comercial o común ni para guardar sustancias que no sean alimentos. Nuestra empresa no es responsable de las pérdidas que se puedan producir en caso contrario.

## 2 DESCRIPCIÓN DEL APARATO

Este electrodoméstico no está destinado para su uso como un electrodoméstico integrado.



Esta presentación sobre las piezas del aparato solo se ofrece a título informativo. Las piezas pueden variar según el modelo de aparato.

A) Compartimento de refrigerador

B) Compartimento de congelador

- 1) Estante para vino \*
- 2) Estantes de refrigerador
- 3) Cubierta de cajón para fruta y verdura
- 4) Cajón para fruta y verdura
- 5) Cajón superior del congelador
- 6) Cajón intermedio del congelador
- 7) Cajón inferior del congelador
- 8) Patas de nivelación
- 9) Estantes de vidrio del congelador \*
- 10) Estante portabotellas
- 11) Estante de puerta regulable \* / Estante de puerta
- 12) Estante de puerta
- 13) Huevera
- 14) Cubitera

\* En algunos modelos

### Notas generales:

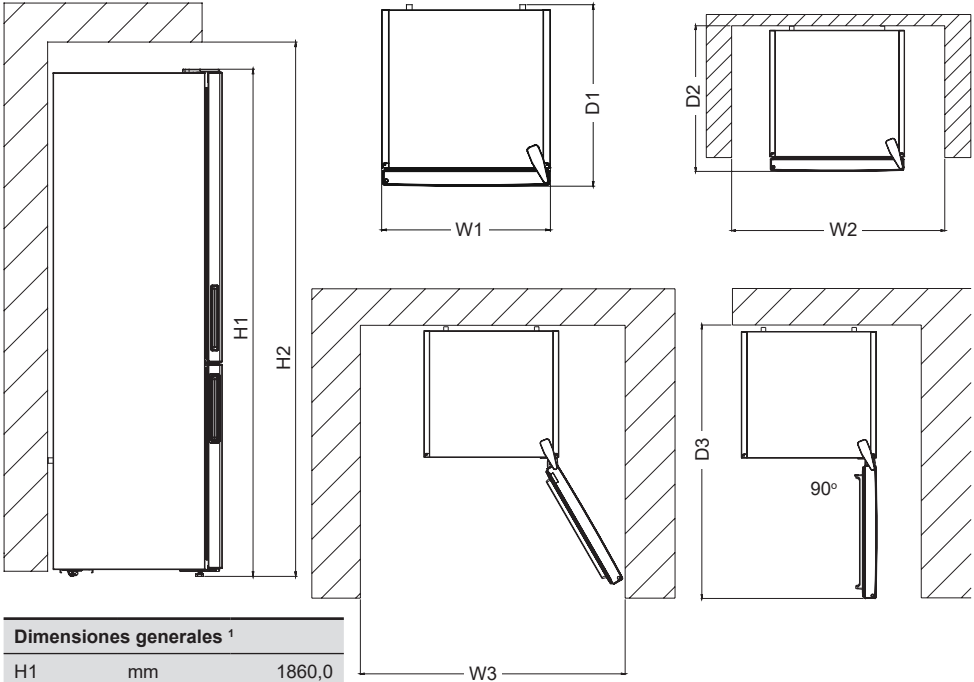
#### Compartimiento de alimentos frescos (frigorífico):

Se garantiza un uso más eficiente de la energía con una disposición uniforme de los cajones en la parte inferior del electrodoméstico y de los estantes, la posición de los cajones de la puerta no afecta el consumo de energía.

#### Compartimiento del congelador (congelador):

El uso de energía más eficiente está garantizado en la configuración con los cajones y contenedores en posición de existencias.

2.1 Dimensiones



| Dimensiones generales <sup>1</sup>                                                        |    |        |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|----|--------|
| H1                                                                                        | mm | 1860,0 |
| W1                                                                                        | mm | 595,0  |
| D1                                                                                        | mm | 600,0  |
| <sup>1</sup> altura, anchura y profundidad del electrodoméstico sin el mango ni las patas |    |        |

| El espacio requerido en el uso <sup>2</sup>                                                                                                                      |    |        |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|--------|
| H2                                                                                                                                                               | mm | 2010,0 |
| W2                                                                                                                                                               | mm | 695,0  |
| D2                                                                                                                                                               | mm | 694,1  |
| <sup>2</sup> altura, anchura y profundidad del electrodoméstico, incluido el mango, más el espacio necesario para la libre circulación del aire de refrigeración |    |        |

| Espacio total requerido en el uso <sup>3</sup>                                                                                                                                                                                                                                                    |    |        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|--------|
| W3                                                                                                                                                                                                                                                                                                | mm | 981,6  |
| D3                                                                                                                                                                                                                                                                                                | mm | 1168,5 |
| <sup>3</sup> altura, anchura y profundidad del aparato, incluido el mango, más el espacio necesario para la libre circulación del aire de refrigeración, más el espacio necesario para permitir la apertura de la puerta hasta el ángulo mínimo que permita la retirada de todo el equipo interno |    |        |

## 3 USO DEL APARATO

### 3.1 Información sobre la tecnología de refrigeración de última generación

Los frigoríficos con tecnología de refrigeración de última generación tienen un sistema de funcionamiento distinto al de los refrigeradores estáticos. En los frigoríficos convencionales, el aire húmedo que se introduce en el refrigerador y el vapor de agua procedente de los alimentos hacen que se acumule escarcha en el congelador. Para derretir esta escarcha, debe apagarse el frigorífico. Durante el período en el que el refrigerador esté apagado, el usuario debe sacar los alimentos del refrigerador y colocarlos en otro contenedor refrigerado a fin de mantener los alimentos fríos.

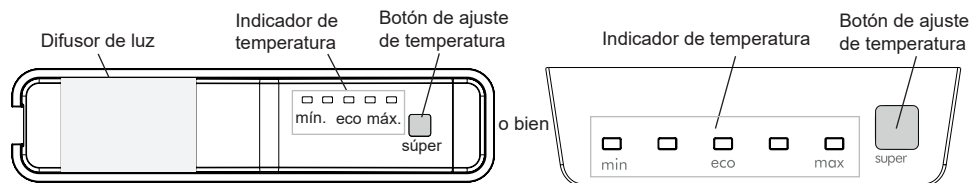
En los frigoríficos con tecnología de refrigeración de última generación, la situación del congelador es totalmente distinta. Con la ayuda de ventiladores, se distribuye aire frío y seco por numerosos puntos del congelador. Este aire frío distribuido de manera uniforme, que llega incluso a los espacios que hay entre los estantes, permite que los alimentos se congelen de manera correcta y homogénea. Además, no se formarán depósitos de escarcha.

En el compartimento del refrigerador habrá prácticamente la misma configuración que en el compartimento del congelador. El aire emitido por el ventilador, que se encuentra en la parte superior del refrigerador, se enfría al pasar por el hueco que hay detrás del conducto de aire. Al mismo tiempo, se expulsa aire por los orificios del conducto de aire para que el proceso de refrigeración se complete debidamente en el refrigerador.

Los orificios del conducto de aire están diseñados de tal modo que la distribución de aire sea homogénea en este compartimento.

Puesto que ya no queda conducto de aireación entre el congelador y el refrigerador, no se mezclarán los olores. Como resultado, su refrigerador con tecnología de última generación, no solo le proporciona una enorme capacidad y un aspecto elegante, sino que además es más fácil de usar.

## 3.2 Pantalla y panel de mando



## 3.3 Uso del Frigorífico

### Iluminación (si está disponible)

Cuando el producto se enchufa por primera vez, las luces interiores pueden encenderse 1 minuto más tarde debido a las pruebas de apertura.

### 3.3.1 Botón de ajuste de temperatura

Este botón permite ajustar la temperatura del frigorífico. Si quiere establecer la temperatura del compartimento del frigorífico, pulse este botón.

### 3.3.2 Ajustes de temperatura

- Cada vez que presione el botón, la temperatura disminuirá.
- Ajustes del frigorífico y no pulsa ningún botón durante los 3 segundos posteriores,

### Si el frigorífico tiene compartimento congelador

### 3.3.3 Modo de supercongelación

#### ¿Cuándo se utiliza?

- Para congelar cantidades muy grandes de alimentos.
- Congelar comida rápida.
- Congelar alimentos rápidamente.
- Para conservar los alimentos de temporada durante mucho tiempo.

### Si el frigorífico está más frío

### 3.3.4 Modo de superrefrigeración

#### ¿Cuándo se utiliza?

- Para enfriar grandes cantidades de alimentos.
- Para enfriar comida rápida.
- Para enfriar comida rápidamente.
- Para conservar los alimentos de temporada durante mucho tiempo.

### Activación del modo de ahorro de pantalla

- Mantenga pulsado el botón de ajuste de temperatura durante 5 segundos para activar el modo súper cuando el ajuste sea MAX.
- Todas las luces se mantendrán encendidas.

#### Durante este modo:

Si mantiene pulsado el botón de ajuste durante 5 segundos, se desactivará el modo súper.



El modo súper se cancelará automáticamente transcurridas 48 horas.

### 3.4 Advertencias de ajustes de temperatura

- El aparato está diseñado para trabajar en las temperaturas ambientales indicadas en los estándares, conforme a la clase climática indicada en la etiqueta de información. No se recomienda utilizar el refrigerador en entornos en los que se den temperaturas que estén fuera del rango especificado. Esto reduciría la eficacia del aparato en lo que a refrigeración se refiere.

- Los ajustes de temperatura deben realizarse en función de la frecuencia con la que se abre la puerta, la cantidad de alimentos que se conservan en el interior del aparato y la temperatura ambiental del lugar donde está instalado el aparato.
- Cuando encienda el aparato por primera vez, deje que funcione durante 24 horas para que alcance la temperatura de funcionamiento. Durante este período, no abra la puerta ni guarde demasiados alimentos en el interior del aparato.
- Una función de retardo de 5 minutos se aplica para impedir que se dañe el compresor del aparato al conectarlo a la red eléctrica o desconectarlo de ella o en caso de que se produzca un corte eléctrico. El aparato comenzará a funcionar con normalidad pasados 5 minutos.

#### Tipo de clima y significado:

**T (tropical):** Este electrodoméstico de refrigeración está destinado para su uso a temperaturas ambiente que oscilan entre los 16 °C y los 43 °C.

**ST (subtropical):** Este electrodoméstico de refrigeración está destinado para su uso a temperaturas ambiente que oscilan entre los 16 °C y los 38 °C.

**N (templado):** Este electrodoméstico de refrigeración está destinado para su uso a temperaturas ambiente que oscilan entre 16 °C y 32 °C.

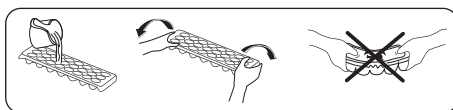
**SN (temperatura extendida):** Este electrodoméstico de refrigeración está destinado para su uso a temperaturas ambiente que oscilan entre 10 °C y 32 °C.

### 3.5 Accesorios

**Las descripciones visuales y textuales proporcionadas en la sección de accesorios pueden variar en función del modelo de aparato que haya adquirido.**

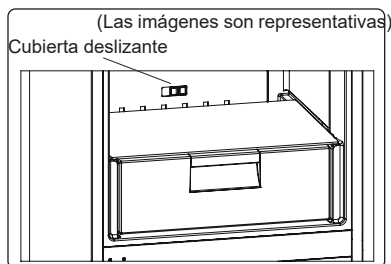
#### 3.5.1 Cubitera (En algunos modelos)

- Llene de agua la cubitera y colóquela en el congelador.
- Cuando el agua se haya congelado totalmente, puede doblar la cubitera para sacar los cubitos de hielo.



#### 3.5.2 Compartimento de almacenamiento de rodillos

Puede ajustar y utilizar este compartimento para 2 funciones distintas.



Al recibir el frigorífico, la cubierta se muestra en la posición abierta. El volumen y el consumo energético especificados para este aparato se definen teniendo en cuenta la opción de Enfriador del producto.

#### Uso como compartimento de 0 °C:

Si quiere usar este compartimento como un compartimento de 0 °C, debe abrirse la cubierta deslizante (indicada en la figura).

#### Uso como compartimento para fruta y verdura:

Si quiere usar este compartimento como un cajón para fruta y verdura, debe cerrarse la cubierta deslizante (indicada en la figura).

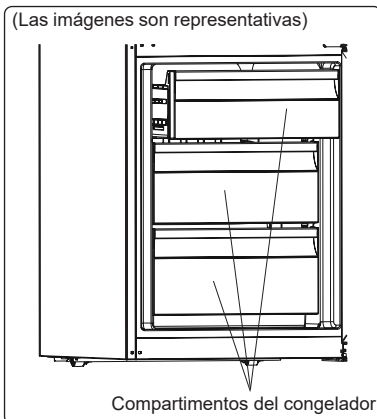
 Mientras este compartimento se use como un compartimento de 0 °C, guardar alimentos en el enfriador en lugar de en los compartimentos del refrigerador o del congelador, permite a los alimentos conservar su buen aspecto, frescura y sabor durante más tiempo. Cuando se ensucie la bandeja del enfriador, sáquela y lávela con agua. El agua se congela a 0 °C, pero los alimentos con sal o azúcar necesitan temperaturas más bajas para congelarse. El enfriador se puede usar para guardar alimentos como pescado crudo, alimentos ligeramente confitados, arroz, etc.

 Extraiga el estante del enfriador tirando de él hacia usted. La cubierta se abrirá automáticamente.

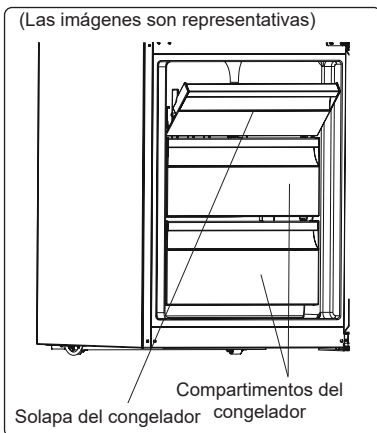
**No coloque los alimentos que quiera congelar ni cubiteras (para hacer cubitos de hielo) en este compartimento.**

### 3.5.3 Compartimento del congelador

El compartimento del congelador permite acceder a los alimentos más fácilmente.



o bien



#### Quitar el compartimento del congelador:

- Saque el compartimento hacia fuera todo lo que pueda.
- Tire de la parte delantera del compartimento hacia arriba y hacia fuera al mismo tiempo.



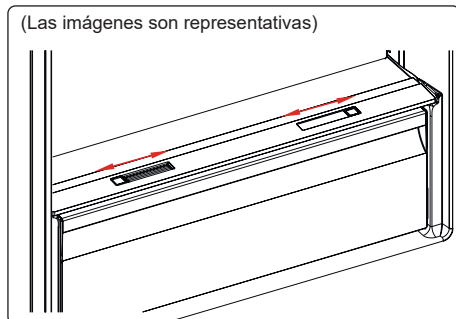
Realice lo contrario cuando vuelva a colocar el compartimento deslizante.



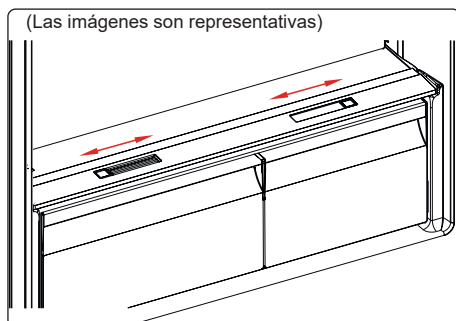
Siempre coja el cajón por el asa mientras lo retira.



### 3.5.4 Fresh Dial (Dial de frescura) (En algunos modelos)



o bien



Si el cajón para fruta y verdura está lleno, el indicador de frescura ubicado en la parte frontal del cajón debe dejarse abierto. De este modo se controla el aire y la humedad que hay dentro del cajón para aumentar la vida de los alimentos que haya en su interior.

El indicador, que se encuentra tras el estante, debe abrirse si se detecta condensación en el estante de cristal.

### 3.5.5 Estante de puerta regulable (En algunos modelos)

El estante de puerta regulable ofrece seis alturas diferentes para crear las áreas de almacenamiento que necesite.

Para cambiar la posición del estante de puerta regulable:

Agarre la parte inferior del estante y extraiga los botones del lado del estante de la puerta en la dirección que indica la flecha. (Fig. 1)

Coloque el estante de la puerta a la altura que necesite moviéndolo hacia arriba y hacia abajo. Después de colocar el estante de la puerta en la posición que quiera, suelte los botones del lado del estante de la puerta

(fig.2). Antes de soltar el estante de la puerta, muévelo hacia abajo y asegúrese de que esté fijo el estante de la puerta.



**Nota:** Si antes de mover el estante de la puerta, está cargado, debe agarrarlo por debajo. De lo contrario, el estante de la puerta podría salirse de los rieles debido al peso. Esto podría causar daños tanto en el estante de la puerta como en los rieles.

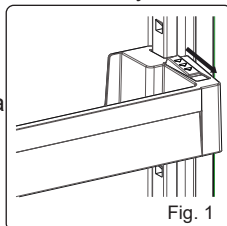


Fig. 1

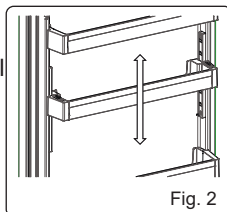


Fig. 2

## 4 ALMACENAMIENTO DE ALIMENTO

### 4.1 Compartimento de refrigerador

- Para reducir la humedad y evitar la subsiguiente formación de escarcha, guarde los líquidos en recipientes herméticos en el refrigerador. La escarcha tiende a acumularse en las partes más frías del líquido que se evapora y con el tiempo deberá descongelarse el aparato con una mayor asiduidad.
- Tape los platos cocinados cuando los coloque en el frigorífico. No coloque los alimentos calientes en el frigorífico. Colóquelos cuando estén fríos, de lo contrario la temperatura/humedad dentro del frigorífico aumentará, reduciendo la eficiencia del mismo.
- Asegúrese de que no haya ningún elemento en contacto directo con la pared trasera del aparato, ya que se formará escarcha y el embalaje se pegará a ella. No abra la puerta del refrigerador con frecuencia.
- Recomendamos envolver el pescado limpio y la carne de manera holgada y guardarlos en el estante de cristal que está justo encima del compartimento para verduras, donde se encuentra el refrigerador de aire, ya que ofrece las mejores condiciones de almacenamiento.
- Almacene las frutas y verduras sueltas en los cajones para fruta y verdura.
- Al almacenar por separado las frutas y las verduras, se impide que los vegetales sensibles al etileno (verduras de hoja verde, brócoli, zanahoria, etc.) se vean afectados por las frutas que liberan gas etileno (plátanos, melocotones, albaricokes, etc.).
- No coloque vegetales húmedos en el refrigerador.

- El tiempo de conservación de los alimentos depende de la calidad inicial del alimento y de si este disfrutó de un ciclo ininterrumpido de refrigeración antes de meterse en el refrigerador.
  - El agua que sale de la carne podría contaminar otros productos que haya en el refrigerador. Debe envasar los productos de carne y limpiar el líquido que se haya derramado en los estantes.
  - No coloque alimentos en frente del conducto de aireación.
  - Consuma los alimentos envasados antes de la fecha de caducidad recomendada.
- Evite que los alimentos entren en contacto con el sensor de temperatura que se encuentra en el compartimento del frigorífico. Para mantener la temperatura óptima de conservación en el compartimento del frigorífico, los alimentos no deben entrar en contacto con el sensor.
- Para condiciones de uso normales, bastará con ajustar la temperatura de su refrigerador a +4 °C.
  - La temperatura del compartimento del frigorífico debe estar en el rango de 0 a 8 °C, los alimentos frescos por debajo de 0 °C se congelan y se pudren, la carga bacteriana aumenta por encima de 8 °C, y se estropean.
  - No coloque comida caliente en el refrigerador, espere a que se enfríe. Los alimentos calientes aumentan el grado de su refrigerador y causan intoxicación alimentaria, así como el deterioro innecesario de la comida.
  - La carne, el pescado, etc. deben almacenarse en el compartimento de refrigeración de la comida, y el compartimento de las verduras es preferible para las verduras. (si está disponible)
  - Para evitar la contaminación cruzada, los productos cárnicos y las frutas y verduras no se deben almacenar juntos.
  - Los alimentos deben colocarse en recipientes cerrados o cubiertos para evitar la humedad y los olores.

La siguiente tabla le servirá de referencia rápida para determinar la manera más eficaz de almacenar en el refrigerador los principales grupos de alimentos.

| Alimento                                   | Tiempo máximo de conservación                            | Cómo y dónde almacenarlos                                                                                       |
|--------------------------------------------|----------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Vegetales y frutas                         | 1 semana                                                 | Cajón para vegetales                                                                                            |
| Carne y pescado                            | 2-3 días                                                 | Envolver en bolsas o film de plástico o guardar en un recipiente para carne y colocar en el estante de cristal. |
| Queso fresco                               | 3-4 días                                                 | En su estante de puerta                                                                                         |
| Mantequilla y margarina                    | 1 semana                                                 | En su estante de puerta                                                                                         |
| Productos embotellados, como leche y yogur | Hasta la fecha de caducidad recomendada por el productor | En su estante de puerta                                                                                         |
| Huevos                                     | 1 mes                                                    | En el estante para huevos                                                                                       |
| Alimentos cocinados                        | 2 días                                                   | En cualquier estante                                                                                            |

**NOTA:**



No debe guardar patatas, cebollas y ajo en el frigorífico.

**4.2 Compartimento del congelador**

- El congelador se utiliza para almacenar alimentos congelados, congelar alimentos frescos y hacer cubitos de hielo.
- Los alimentos en forma líquida deben congelarse en vasos de plástico y los demás alimentos deben congelarse en folios o bolsas de plástico. Para congelar alimentos frescos, envolver y sellar los alimentos frescos adecuadamente, es decir, el envase debe ser hermético y no debe tener filtraciones. Son ideales las bolsas especiales para congeladores, las bolsas de polietileno con papel de aluminio y los recipientes de plástico.

- No almacene alimentos frescos junto a alimentos congelados, ya que estos podrían descongelarse.
- Antes de congelar alimentos frescos, divídalos en porciones que se puedan consumir de una sentada.
- Los alimentos descongelados deben consumirse en un corto período de tiempo.
- A la hora de almacenar alimentos, siga las instrucciones proporcionadas por el fabricante en el envase del alimento. Si un alimento no proporciona información en su envase, no debe almacenarse más de 3 meses tras la fecha de compra.
- Al comprar alimentos congelados, asegúrese de que se hayan almacenado en condiciones adecuadas y que no se haya dañado el envase.
- Los alimentos congelados deben transportarse en contenedores adecuados y colocarse en el congelador lo antes posible.
- No compre alimentos congelados si el envase presenta indicios de humedad o está hinchado de forma anómala. Puede que se haya almacenado a una temperatura inadecuada y que el contenido se haya deteriorado.
- El tiempo de conservación de los alimentos congelados depende de la temperatura ambiental, la temperatura seleccionada en el termostato, la frecuencia con la que se abre la puerta, el tipo de alimento y el tiempo transcurrido para transportar el producto desde la tienda hasta el domicilio. Siga en todo momento las instrucciones impresas en el envase y no supere nunca el tiempo de conservación indicado.
- Si mantiene la puerta del congelador abierta durante mucho tiempo o se la deja así, se producirá escarcha en el subsuelo del congelador. Así se puede obstruir la ventilación. Para evitarlo, desenchufe el aparato hasta descongelarlo. Después, podrá limpiarlo.

- El volumen declarado en la etiqueta es el equivalente al espacio utilizado sin cestas, cajones ni tapas.
- No vuelva a congelar los alimentos una vez que ya estén descongelados. Puede suponer un peligro sanitario, ya que puede causar intoxicación.

**NOTA:** Si intenta abrir la puerta del congelador justo después de haberla cerrado, verá que cuesta abrirla. Es normal. Una vez que se haya alcanzado el equilibrio, la puerta se abrirá con facilidad.

- Use el estante de congelación rápida para congelar alimentos cocinados por usted (y cualquier otro alimento que necesite congelarse rápidamente) con mayor rapidez gracias al mayor poder de congelación del estante de congelación. El estante de congelación rápida es el cajón inferior del compartimento congelador.



La siguiente tabla le servirá de referencia rápida para determinar la manera más eficaz de almacenar los principales grupos de alimentos en el congelador.

| Carne y pescado                                | Preparación                                                                                                         | Tiempo máximo de conservación (meses) |
|------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|
| Bistec                                         | Envolver en film.                                                                                                   | 6 - 8                                 |
| Carne de cordero                               | Envolver en film.                                                                                                   | 6 - 8                                 |
| Ternera asada                                  | Envolver en film.                                                                                                   | 6 - 8                                 |
| Tacos de ternera                               | En trozos pequeños.                                                                                                 | 6 - 8                                 |
| Tacos de cordero                               | En trozos.                                                                                                          | 4 - 8                                 |
| Carne picada                                   | En un envase sin especias.                                                                                          | 1 - 3                                 |
| Menudillos (piezas)                            | En trozos.                                                                                                          | 1 - 3                                 |
| Salami/salchichas de Bolonia                   | Se deben guardar en un paquete aunque tengan piel.                                                                  |                                       |
| Pollo y pavo                                   | Envolver en film.                                                                                                   | 4 - 6                                 |
| Ganso y pato                                   | Envolver en film.                                                                                                   | 4 - 6                                 |
| Ciervo, conejo y jabalí                        | En porciones de 2,5 kg o en filetes.                                                                                | 6 - 8                                 |
| Pescados de agua dulce (salmón, carpa, siluro) | Tras limpiar las entrañas y escamas del pescado, lávelo y séquelo. Si fuese necesario, quítele la cola y la cabeza. | 2                                     |
| Pescados magros (lubina, rodaballo, lenguado)  |                                                                                                                     | 4                                     |
| Pescados grasos (atún, verdel, anjova, anchoa) |                                                                                                                     | 2 - 4                                 |
| Mariscos                                       | Limpios y en una bolsa.                                                                                             | 4 - 6                                 |
| Caviar                                         | En su envase o en un contenedor de aluminio o de plástico.                                                          | 2 - 3                                 |
| Caracoles                                      | En agua salada o en un contenedor de aluminio o de plástico.                                                        | 3                                     |

 **NOTA:** La carne descongelada se debe cocinar como si fuese carne fresca. Si no se cocina la carne tras haberla descongelado, no debe volver a congelarse.

| Vegetales y frutas    | Preparación                                                                                                  | Tiempo máximo de conservación (meses) |
|-----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|
| Habichuelas y alubias | Lavar, cortar en trozos pequeños y hervir en agua.                                                           | 10 - 13                               |
| Alubias               | Pelar, lavar y hervir en agua.                                                                               | 12                                    |
| Repollo               | Limpiar y hervir en agua.                                                                                    | 6 - 8                                 |
| Zanahoria             | Limpiar, cortar en rodajas y hervir en agua.                                                                 | 12                                    |
| Pimienta              | Cortar el tallo, cortar en dos trozos, quitar el corazón y hervir en agua.                                   | 8 - 10                                |
| Espinacas             | Lavar y hervir en agua.                                                                                      | 6 - 9                                 |
| Coliflor              | Quitar las hojas, cortar en pedazos el corazón y dejar en agua con un poco de jugo de limón durante un rato. | 10 - 12                               |
| Berenjena             | Cortar en trozos de 2 cm tras lavar.                                                                         | 10 - 12                               |

| Vegetales y frutas | Preparación                                        | Tiempo máximo de conservación (meses) |
|--------------------|----------------------------------------------------|---------------------------------------|
| Maíz               | Limpiar y envasar con su tallo o como maíz tierno. | 12                                    |
| Manzanas y peras   | Pelar y cortar en rodajas.                         | 8 - 10                                |

| Vegetales y frutas               | Preparación                                      | Tiempo máximo de conservación (meses) |
|----------------------------------|--------------------------------------------------|---------------------------------------|
| Albaricoques y melocotones       | Cortar en dos trozos y quitar la pepita o hueso. | 4 - 6                                 |
| Fresas y moras                   | Lavar y pelar.                                   | 8 - 12                                |
| Frutas cocinadas                 | Añadir un 10 % de azúcar al contenedor.          | 12                                    |
| Ciruelas, cerezas y bayas agrias | Lavar y pelar los tallos.                        | 8 - 12                                |

|                  | Tiempo máximo de conservación (meses) | Tiempo de descongelación a temperatura ambiental (horas) | Tiempo de descongelación en horno (minutos) |
|------------------|---------------------------------------|----------------------------------------------------------|---------------------------------------------|
| Pan              | 4 - 6                                 | 2 - 3                                                    | 4-5 (220-225 °C)                            |
| Galletas         | 3 - 6                                 | 1 - 1,5                                                  | 5-8 (190-200 °C)                            |
| Pastelitos       | 1 - 3                                 | 2 - 3                                                    | 5-10 (200-225 °C)                           |
| Pastel           | 1 - 1,5                               | 3 - 4                                                    | 5-8 (190-200 °C)                            |
| Masa de hojaldre | 2 - 3                                 | 1 - 1,5                                                  | 5-8 (190-200 °C)                            |
| Pizza            | 2 - 3                                 | 2 - 4                                                    | 15-20 (200 °C)                              |

| Productos lácteos              | Preparación          | Tiempo máximo de conservación (meses) | Condiciones de almacenamiento                                                                                                       |
|--------------------------------|----------------------|---------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Leche envasada (homogeneizada) | En su propio envase. | 2 - 3                                 | Leche pura: en su propio envase.                                                                                                    |
| Queso (salvo el queso blanco)  | En lonchas.          | 6 - 8                                 | El envase original se puede utilizar para un almacenamiento de corta duración. Para períodos más largos, mantener envuelto en film. |
| Mantequilla y margarina        | En su envase.        | 6                                     |                                                                                                                                     |

## 5 LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

 Antes de realizar tareas de limpieza, desconecte la unidad del suministro eléctrico.

 No lave el aparato vertiendo agua sobre él.

 No utilice jabones, detergentes ni productos abrasivos para limpiar el aparato. Después de haberlo lavado, enjuáguelo con agua limpia y séquelo con

cuidado. Cuando haya terminado de limpiarlo, vuelva a conectar el enchufe a la red eléctrica con las manos secas.

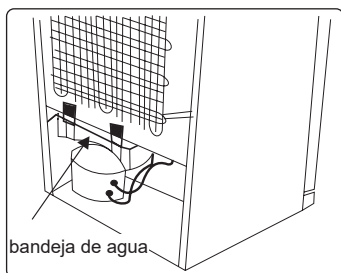
- Asegúrese de que no entre agua en el receptáculo de las luces ni otros componentes eléctricos.
- El aparato debe limpiarse periódicamente con una solución de agua tibia y bicarbonato sódico.

- Limpie los accesorios por separado, a mano y con agua y jabón. No lave los accesorios en el lavavajillas.
- Limpie el condensador con un cepillo al menos dos veces al año. Esto le ayudará a ahorrar en electricidad y a mejorar la productividad.



**Durante las tareas de limpieza debe desconectarse el aparato de la red eléctrica.**

## 5.1 Descongelación



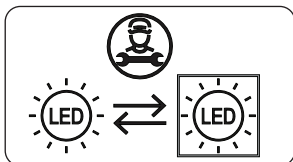
- Este aparato se descongela automáticamente. El agua resultante de la descongelación pasa por el canal de recogida de agua, entra en la bandeja de agua que se encuentra detrás del refrigerador y ahí se evapora.
- Asegúrese de haber desconectado el enchufe del aparato antes de limpiar la bandeja de agua.
- Retire la bandeja de agua de su posición quitando los tornillos (si los tiene). Límpiela con agua y jabón a intervalos específicos. De este modo se evitará que se generen olores.

## Cambio de las luces LED

Para reemplazar cualquiera de los LEDs, por favor comuníquese con el Centro de Servicio Autorizado más cercano.



**Nota:** La cantidad y ubicación de las tiras LED puede variar en función del modelo.



## Si el producto está equipado con una lámpara LED

Este producto contiene una fuente de luz de clase de eficiencia energética <E>.

## Si el producto está equipado con tiras de LED o tarjetas de LED

Este producto contiene una fuente de luz de clase de eficiencia energética <F>.

# 6 TRANSPORTE Y REUBICACIÓN

## 6.1 Transporte y reubicación

- El embalaje original y la espuma se pueden conservar para volver a transportar el aparato (opcional).
- Sujete el aparato con un embalaje grueso, bandas o cuerdas fuertes y siga las instrucciones de transporte que se suministran en el embalaje.
- Cuando vaya a reubicar o transportar el aparato, quite todas las piezas móviles o fíjelas al aparato protegiéndolas con bandas de los golpes.



El aparato debe transportarse siempre en posición vertical.

## 6.2 Reinstalación de la puerta

- No se puede cambiar la dirección en la que se abre la puerta si los tiradores están instalados en la superficie frontal de la puerta del aparato.
- Se puede cambiar la dirección en la que se abre la puerta en aquellos modelos que no tienen tiradores.
- Si se puede cambiar la dirección en la que se abre la puerta de su aparato, póngase en contacto con el Centro de servicio autorizado más cercano para hacerlo.

## 7 ANTES DE LLAMAR AL SERVICIO DE POSVENTA

Si su **aparato** no funciona adecuadamente, puede que haya un problema menor. Compruebe lo siguiente.

### **Su aparato no funciona**

#### **Compruebe lo siguiente:**

- Compruebe lo siguiente:
- ¿Ha enchufado la clavija correctamente en la toma?
- ¿Se ha fundido el fusible del enchufe del aparato o el fusible del cuadro de luz?
- La toma eléctrica está defectuosa. Para comprobarlo, enchufe el refrigerador en otra toma que está seguro que funciona.

### **El aparato no funciona bien**

#### **Compruebe lo siguiente:**

- El aparato está sobrecargado.
- Las puertas están bien cerradas.
- Hay polvo en el condensador.
- Hay suficiente espacio cerca de las paredes trasera y laterales.

### **Su aparato hace ruido**

#### **Ruidos normales**

#### **Se produce un ruido de crujido:**

- Durante la descongelación automática.
- Cuando el aparato se enfría o calienta (debido a la expansión del material del aparato).

**Ruido de chasquido:** Cuando el termostato enciende o apaga el compresor.

**Ruido de motor:** Indica que el compresor está funcionando con normalidad. El compresor puede hacer más ruido durante un breve período de tiempo cuando se activa por primera vez.

#### **Ruido de burbujas y salpicaduras:**

Se produce como consecuencia del flujo de refrigerante por los tubos del sistema.

**Ruido de flujo de agua:** Se produce por el agua que fluye hacia el contenedor de evaporación. Este

ruido es normal durante el proceso de descongelación.

**Ruido de aire circulando:** En algunos modelos se produce durante el funcionamiento normal del sistema debido a la circulación del aire.

### **Los bordes del aparato que están en contacto con la junta de la puerta están calientes.**

En especial durante el verano (clima cálido), las superficies que están en contacto con la junta de la puerta pueden calentarse durante el funcionamiento del compresor. Es normal.

### **Se acumula humedad en el interior del aparato**

#### **Compruebe lo siguiente:**

- Los alimentos están debidamente envasados. Los contenedores deben estar secos antes de colocarse en el **aparato**.
- Las puertas del **aparato** se abren con frecuencia. Cada vez que se abren las puertas del **aparato**, entra la humedad de la habitación. La humedad aumenta a un mayor ritmo si las puertas se abren con frecuencia, en especial si la humedad de la habitación es elevada.

### **La puerta no se abre o cierra bien**

#### **Compruebe lo siguiente:**

- Hay algún alimento o envase que impida que la puerta se cierre del todo.
- Las juntas de estanqueidad de las puertas están rotas o estropeadas.
- El **aparato** está nivelado.

El compresor puede funcionar de forma ruidosa o el ruido del compresor/refrigerador puede aumentar en algunos modelos durante el funcionamiento en algunas condiciones como cuando se enchufa el producto por primera vez, dependiendo del cambio de la temperatura ambiente o del cambio de uso. Esto es normal; cuando el frigorífico alcanza la temperatura deseada, el ruido disminuye automáticamente.



## Recomendaciones

- Durante los cortes del suministro eléctrico apague el aparato para impedir que se dañe el compresor. Una vez que se restaure el suministro, espere entre 5 minutos para volver a enchufar el aparato.
- Desenchufe el aparato si no lo va a utilizar durante mucho tiempo (por ejemplo, durante las vacaciones de verano). Limpie el aparato de acuerdo con el capítulo dedicado a la limpieza y deje la puerta abierta para evitar humedad y olores.
- Si tras seguir las instrucciones proporcionadas anteriormente sigue habiendo algún problema, póngase en contacto con el centro de servicio autorizado más cercano.
- El aparato que ha comprado solo está diseñado para uso doméstico. No es adecuado para uso comercial o común. Queremos destacar que si el usuario utiliza el aparato de alguna manera que se incumplan estas indicaciones, ni el fabricante ni el distribuidor serán responsables de ninguna reparación ni avería dentro del período de garantía.

## 8 CONSEJOS PARA AHORRAR ELECTRICIDAD

1. Instale el aparato en una habitación fresca y bien ventilada, donde no reciba la luz directa del sol y no esté cerca de una fuente de calor (como un radiador o un horno).
2. De lo contrario, debería utilizarse una placa aislante. Deje que los alimentos y las bebidas calientes se enfríen antes de colocarlos en el aparato.
3. Coloque los alimentos que se hayan descongelado en el compartimento del refrigerador, si lo hubiere. La baja temperatura del alimento que se está descongelando ayudará a refrigerar el compartimento del refrigerador. De este modo se reduce el consumo eléctrico. Descongelar alimentos fuera del aparato supone un desperdicio de electricidad.
4. Las bebidas u otro tipo de líquidos deben taparse cuando se coloquen dentro del aparato. Si no se tapan, aumentará la humedad en el interior del aparato, lo que hará que el aparato consuma más electricidad. Mantener tapadas las bebidas y otros líquidos ayuda a conservar su aroma y sabor.
5. Evite dejar las puertas abiertas durante mucho tiempo así como abrirlas muy a menudo, ya que de lo contrario, entrará aire caliente en el aparato y hará que el compresor tenga que trabajar a menudo de manera innecesaria.
6. Mantenga cerradas las cubiertas de los distintos compartimentos de temperatura (como el cajón para fruta y verdura y el enfriador, si lo hubiere).
7. La junta de estanqueidad de la puerta debe estar limpia y flexible. Cambie las juntas de estanqueidad si están gastadas.

## 9 DATOS TÉCNICOS

La información técnica se encuentra en la placa de datos técnicos en el lado interior izquierdo del aparato y en la etiqueta de energía.

El código QR de la etiqueta energética suministrada con el aparato proporciona un enlace web a la información relacionada con el rendimiento del aparato en la base de datos de EU EPREL.

Guarde la etiqueta de energía como referencia junto con el manual de usuario y todos los demás documentos que se proporcionan con este aparato.

También puede encontrar la misma información en EPREL utilizando el enlace <https://eprel.ec.europa.eu> y el nombre del modelo y el número de producto que se encuentra en la placa de características del aparato.

## 10 INFORMACIÓN PARA LOS INSTITUTOS DE PRUEBAS

La instalación y la preparación del aparato para cualquier verificación de EcoDiseño deberá cumplir con EN 62552.

Los requisitos de ventilación, las dimensiones 54 de los huecos y las distancias mínimas

traseras serán los indicados en el Parte 2 de este Manual de Usuario.

Por favor, póngase en contacto con el fabricante para cualquier otra información adicional, incluyendo los planos de carga.

## 11 INFORMACIÓN PARA EL USUARIO

Utilice siempre recambios originales.

Cuando comunique con nuestro Centro de Servicio Autorizado, asegúrese de tener los siguientes datos: Modelo, Número de serie e Índice de servicio.

La información puede encontrarla en la placa de características. Sujeto a cambios sin previo aviso.

Los recambios originales de algunos componentes específicos están disponibles solamente durante los 7-10 primeros años desde la puesta en el mercado de la última unidad del modelo.

Visite nuestro sitio web:

<https://daewooelectronics.com/>

<https://daewooelectronics.com/service>

**Obrigado por escolher este produto.**

Este Manual de Utilizador contém informações de segurança e instruções importantes relativamente ao manuseamento e manutenção do seu eletrodoméstico.

Por favor, despenda algum tempo a ler este Manual de Utilizador antes de utilizar o seu eletrodoméstico e guarde-o para referência futura.

| Ícone                                                                              | Tipo                     | Significado                                    |
|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|------------------------------------------------|
|  | NOTA                     | Risco de lesão grave ou morte                  |
|  | RISCO DE CHOQUE ELÉTRICO | Risco de tensão perigosa                       |
|  | INCÊNDIO                 | Aviso; Risco de incêndio/materiais inflamáveis |
|  | PRECAUÇÃO                | Risco de danos materiais ou lesão              |
|  | IMPORTANTE / AVISO       | Manusear corretamente o sistema                |

# ÍNDICE

|                                                                         |           |
|-------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>1 INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA .....</b>                                  | <b>29</b> |
| 1.1 Avisos Gerais de Segurança .....                                    | 29        |
| 1.2 Avisos de instalação .....                                          | 34        |
| 1.3 Durante a Utilização .....                                          | 35        |
| <b>2 DESCRIÇÃO DO ELETRODOMÉSTICO .....</b>                             | <b>37</b> |
| 2.1 Dimensões.....                                                      | 38        |
| <b>3 UTILIZAR O ELETRODOMÉSTICO .....</b>                               | <b>39</b> |
| 3.1 Informações sobre a Tecnologia de Refrigeração de Nova Geração..... | 39        |
| 3.2 Visor e painel de controlo .....                                    | 40        |
| 3.3 Funcionamento do seu frigorífico .....                              | 40        |
| 3.3.1 Botão de definição de temperatura .....                           | 40        |
| 3.3.2 Definições de Temperatura.....                                    | 40        |
| 3.3.3 Modo de congelação rápida .....                                   | 40        |
| 3.3.4 Modo de Refrigeração Rápida.....                                  | 40        |
| 3.4 Avisos de Configurações de Temperatura.....                         | 41        |
| 3.5 Acessórios .....                                                    | 41        |
| 3.5.1 Recipiente do gelo ( <i>Em alguns modelos</i> ) .....             | 41        |
| 3.5.2 Caixa de Armazenamento de Rolo.....                               | 41        |
| 3.5.3 Caixa do Congelador.....                                          | 42        |
| 3.5.4 O botão de frescos ( <i>em alguns modelos</i> ) .....             | 43        |
| 3.5.5 Prateleira de porta ajustável ( <i>Em alguns modelos</i> ) .....  | 43        |
| <b>4 ARMAZENAMENTO DE ALIMENTOS .....</b>                               | <b>44</b> |
| 4.1 Compartmento do Frigorífico .....                                   | 44        |
| 4.2 Compartmento do Congelador .....                                    | 45        |
| <b>5 LIMPEZA E MANUTENÇÃO .....</b>                                     | <b>48</b> |
| 5.1 Descongelação.....                                                  | 49        |
| <b>6 ENVIO E REPOSICIONAMENTO .....</b>                                 | <b>49</b> |
| 6.1 Transportar e alterar o posicionamento.....                         | 49        |
| 6.2 Reposicionar a Porta .....                                          | 49        |
| <b>7 ANTES DE CONTACTAR O SERVIÇO PÓS-VENDAS .....</b>                  | <b>50</b> |
| <b>8 DICAS PARA POUPAR ENERGIA .....</b>                                | <b>51</b> |
| <b>9 DADOS TÉCNICOS .....</b>                                           | <b>52</b> |
| <b>10 INFORMAÇÃO PARA TESTES .....</b>                                  | <b>52</b> |
| <b>11 SERVIÇO E ASSISTÊNCIA AO CONSUMIDOR .....</b>                     | <b>52</b> |

# 1 INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

## 1.1 Avisos Gerais de Segurança

**Leia este manual cuidadosamente.**

 **NOTA:** Mantenha as aberturas de ventilação, no revestimento do eletrodoméstico ou na estrutura embutida, livres de obstruções.

 **NOTA:** Não utilize dispositivos mecânicos ou outros meios para acelerar o processo de descongelamento que não os recomendados pelo fabricante.

 **NOTA:** Não utilize eletrodomésticos elétricos dentro dos compartimentos de armazenamento de alimentos do eletrodoméstico a menos que tal seja recomendado pelo fabricante.

 **NOTA:** Não danifique o circuito de refrigeração.

 **NOTA:** Quando posicionar o aparelho, certifique-se de que o cabo de alimentação não está preso ou danificado.

 **NOTA:** Não coloque várias tomadas portáteis ou fontes de alimentação portáteis na parte traseira do aparelho.

 **NOTA:** De modo a evitar quaisquer perigos resultantes da instabilidade do eletrodoméstico, o mesmo deverá ser fixado de acordo com as instruções.

 Se o seu eletrodoméstico utilizar R600a como refrigerante (estas informações serão fornecidas na identificação do congelador) deverá tomar cuidado

durante o transporte e instalação para evitar que elementos do congelador fiquem danificados. O R600a é amigo do ambiente e um gás natural, no entanto, explosivo. Na eventualidade de uma fuga devido a danos dos elementos do congelador, afaste o seu frigorífico de chamas vivas ou fontes de calor e ventile, durante alguns minutos, a divisão onde se localiza o frigorífico.

- Enquanto transporta e posiciona o frigorífico, não danifique o circuito de gás do congelador.
- Não armazene substâncias explosivas, como por exemplo, latas de aerossóis com propulsor inflamável neste eletrodoméstico.
- O eletrodoméstico deverá ser utilizado em aplicações domésticas e residenciais, como por exemplo:
  - áreas de cozinha em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho.
  - quintas e por clientes em hotéis, motéis e outros tipos de ambientes residenciais.
  - ambientes tipo residencial;
  - aplicações de não retalho, catering e similares.
- Se a tomada não coincidir com a ficha do frigorífico, deverá ser substituída pelo fabricante, agente de serviço ou pessoa de qualificação similar de modo a evitar perigos.
- Uma tomada de ligação a terra especial foi conectada ao cabo elétrico do seu frigorífico. Esta

tomada deverá ser utilizada com uma tomada de ligação a terra especial de 16 amperes. Se não existir tomada na sua casa, por favor, instale uma com a ajuda de um eletricista autorizado.

- Este eletrodoméstico pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade e superior e por pessoas (incluindo crianças) com capacidades mentais, sensoriais e físicas reduzidas ou com falta de experiência ou conhecimento a menos que tenham sido supervisionados ou tenham recebido instruções relativamente à utilização do eletrodoméstico de forma segura e que tenham entendido os perigos envolvidos. As crianças não devem brincar com o eletrodoméstico. A limpeza e a manutenção por parte do utilizador não deverão ser realizadas por crianças sem supervisão.
- Crianças com idades entre 3 e 8 anos podem encher e esvaziar eletrodomésticos de refrigeração. As crianças não devem efetuar a limpeza ou a manutenção do eletrodoméstico; crianças muito pequenas (0–3 anos) não devem utilizar os eletrodomésticos; crianças pequenas (3–8 anos) apenas podem utilizar os eletrodomésticos de forma segura sob supervisão constante; crianças mais velhas (8–14 anos) e pessoas vulneráveis podem utilizar os eletrodomésticos de forma segura após terem sido supervisionadas ou recebido as instruções adequadas relativamente à utilização do eletrodoméstico. As pessoas muito vulneráveis

apenas podem utilizar os eletrodomésticos em segurança sob supervisão constante.

- Se o cabo elétrico estiver danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, agente de serviço ou pessoa qualificada similar de modo a evitar perigos.
- Este eletrodoméstico não tem como objetivo ser utilizado em altitudes que excedam 2000 m.

**De forma a evitar que os alimentos fiquem contaminados, respeite as instruções que se seguem:**

- Manter a porta aberta durante longos períodos de tempo pode causar um aumento significativo da temperatura nos compartimentos do eletrodoméstico.
- Efetue uma limpeza regular das superfícies que entrem em contacto com qualquer alimento e dos sistemas de drenagem acessíveis.
- Armazene carne e peixe crus em recipientes adequados dentro do frigorífico, de forma que não entrem em contacto com os outros alimentos ou que não vertam para cima dos mesmos.
- Os compartimentos de duas estrelas para alimentos congelados são adequados para armazenar alimentos pré-congelados, para armazenar ou fazer gelado e cubos de gelo.
- Os compartimentos de uma, duas e três estrelas não são adequados para congelar alimentos frescos.



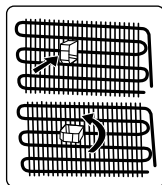
- Se o frigorífico ficar vazio durante longos períodos de tempo, este deve ser desligado, descongelado, limpo e seco, sendo necessário deixar a porta aberta para evitar o aparecimento de bolor dentro do eletrodoméstico.

## 1.2 Avisos de instalação

Antes de utilizar o seu congelador-rigorífico pela primeira vez, tome atenção aos seguintes pontos:

- A tensão operativa do seu congelador-rigorífico é de 220-240 V a 50Hz.
- A tomada deverá ficar acessível após a instalação.
- O seu congelador-frigorífico poderá ter um odor quando for operado pela primeira vez. Isto é normal e o odor irá desaparecer quando o seu congelador-rigorífico começar a refrigerar.
- Antes de ligar o seu congelador-rigorífico, certifique-se de que as informações da placa de informação (tensão e carga conectada) coincidem com a alimentação de eletricidade principal. Se tiver dúvidas, consulte um eletricista qualificado.
- Insira a ficha na tomada com uma conexão de terra eficiente. Se a tomada não tiver contacto de terra ou a ficha não coincidir, recomendamos que contacte um eletricista qualificado para assistência.
- O eletrodoméstico deverá estar conectado com uma tomada com fusíveis instalados adequadamente. A tensão de alimentação (CA) e tensão no ponto operativo devem coincidir com os detalhes na placa de identificação do eletrodoméstico (a placa de identificação localiza-se na parte esquerda interior do eletrodoméstico).
- Não assumimos a responsabilidade por danos que ocorram devido à utilização de equipamento sem ligação a terra.
- Coloque o seu congelador-frigorífico num local em que não fique exposto à luz direta do sol.
- O seu congelador-frigorífico nunca deve ser utilizado no exterior ou ficar exposto à chuva.

- O seu eletrodoméstico deverá estar a, pelo menos, 50 cm de distância de fogões, fornos a gás e aquecedores, e a, pelo menos, 5 cm de distância de fornos elétricos.
- Se o seu congelador-rigorífico for colocado perto de um congelador, deverão existir, pelo menos, 2 cm entre eles para evitar que se forme humidade na superfície exterior.
- Não cubra o eletrodoméstico ou o topo do congelador-frigorífico com um pano. Isto irá afetar o desempenho do congelador-frigorífico.
- É necessário um espaço de, pelo menos, 150 mm no topo do seu eletrodoméstico. Não coloque nada no topo do seu eletrodoméstico.
- Não coloque itens pesados sobre o eletrodoméstico.
- Limpe o eletrodoméstico adequadamente antes da utilização (consultar Limpeza e Manutenção).
- Antes de utilizar o seu congelador-rigorífico, limpe todas as partes com uma solução de água quente e uma colher de sopa de bicarbonato de sódio. Depois, enxague com água limpa e seque. Volte a colocar as partes no congelador-frigorífico após a limpeza.
- Utilize as pernas dianteiras ajustáveis para se certificar de que o eletrodoméstico está nivelado e estável. Pode ajustar as pernas rodando-as em qualquer direção. Isto deverá ser realizado antes de colocar alimentos no eletrodoméstico.
- Instale a guia plástica de distância no condensador (aletas pretas na parte traseira do eletrodoméstico) rodando-a 90° (conforme indicado na figura) para evitar que o condensador toque na parede.
- A distância entre o eletrodoméstico e a parede traseira deverá ser, no máximo, de 75 mm.



### 1.3 Durante a Utilização

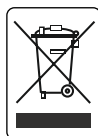
- Não conecte o seu frigorífico congelador à alimentação elétrica principal utilizando uma extensão.
- Não utilize tomadas danificadas, desgastadas ou antigas.
- Não puxe, dobre ou danifique o cabo.
- Não use adaptador de ficha.
- Este eletrodoméstico foi criado para ser utilizado por adultos. Não deixe que crianças brinquem com o eletrodoméstico ou se pendurem na porta.
- Nunca toque na ficha/cabo elétrico com as mãos molhadas. Isto pode causar curto circuito ou choque elétrico.
- Não coloque garrafas de vidro ou latas no compartimento de gelo uma vez que rebentam quando o conteúdo congela.
- Não coloque material explosivo ou inflamável no seu frigorífico. Coloque bebidas com elevado conteúdo de álcool verticalmente no compartimento do frigorífico e certifique-se de que as partes superiores estão bem fechadas.
- Aquando da remoção de gelo do compartimento de gelo, não lhe toque. O gelo poderá causar queimaduras e/ou cortes.
- Não toque nos alimentos congelados com as mãos molhadas. Não coma gelado ou cubos de gelo imediatamente após os mesmos terem sido removidos do compartimento de gelo.
- Não volte a congelar alimentos descongelados. Isto poderá causar problemas de saúde como por exemplo, intoxicação alimentar.

### Frigoríficos antigos e que não funcionam

- Se o seu frigorífico ou congelador antigo tiver um cadeado, quebre ou remova o cadeado antes de o eliminar, uma vez que crianças podem ficar presas dentro do mesmo e haver um acidente.
- Frigoríficos e congeladores antigos contêm material de isolamento e refrigerante com CFC. Assim, tome cuidado para não danificar o ambiente quando eliminar o seu frigorífico antigo.

### Eliminação do seu eletrodoméstico antigo

O símbolo no produto ou na embalagem indica que este produto não poderá ser tratado como resíduo doméstico. Ao invés disso, deverá ser entregue no ponto de recolha adequado para a reciclagem de equipamento elétrico e eletrónico. Ao assegurar que este produto é eliminado corretamente, irá ajudar a evitar consequências potencialmente negativas para o ambiente e para a saúde humana que poderiam, de outra forma, ser causadas pelo manuseamento inadequado de resíduos deste produto. Para informações mais detalhadas sobre a reciclagem deste produto, por favor, contacte a secretaria da sua cidade, o seu serviço de eliminação de resíduos domésticos ou a loja onde adquiriu o produto.



### Embalagem e o Ambiente

Os materiais de embalagem protegem a sua máquina contra danos que possam ocorrer durante o transporte. Os materiais de embalagem são ecologicamente corretos, pois são recicláveis. O uso de material reciclado reduz o consumo de matéria-prima e, por isso, reduz a produção de resíduos.

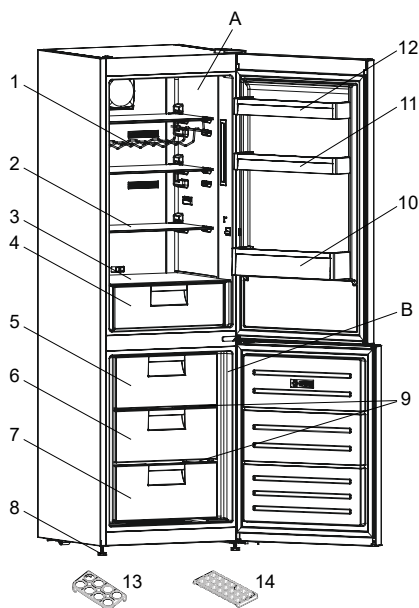
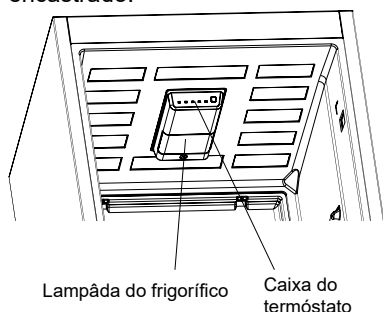


**Notas:**

- Por favor, leia o manual de instruções cuidadosamente antes de instalar e utilizar o seu eletrodoméstico. Não nos responsabilizamos por quaisquer danos incorridos devido a má utilização.
- Siga todas as instruções indicadas no seu eletrodoméstico e no manual de instruções e guarde este manual num local seguro para resolver os problemas que possam ocorrer no futuro.
- Este eletrodoméstico é fabricado para ser utilizado em casa e só pode ser utilizado em ambientes domésticos e para os propósitos especificados. Não é adequado para utilização comercial ou comum. Tal utilização irá fazer com que a garantia do eletrodoméstico seja cancelada e a nossa empresa não se responsabilizará por perdas que possam ocorrer.
- Este eletrodoméstico foi fabricado para ser utilizado em casa e só serve para refrigerar/armazenar alimentos. Não é adequado para utilização comercial ou comum e/ou para armazenar substâncias que não alimentos. A nossa empresa não se responsabiliza pelas perdas incorridas em caso contrário.

## 2 DESCRIÇÃO DO ELETRODOMÉSTICO

Este eletrodoméstico não se destina a ser encastrado.



 Esta apresentação serve apenas como informação sobre partes do eletrodoméstico. As partes poderão variar de acordo com o modelo de eletrodoméstico.

- A) Compartimento do Frigorífico
- B) Compartimento do congelador
  - 1) Grade de vinho \*
  - 2) Prateleiras do frigorífico
  - 3) Tampa da gaveta
  - 4) Gaveta
  - 5) Gaveta superior do congelador
  - 6) Gaveta intermediária do congelador
  - 7) Gaveta inferior do congelador
  - 8) Pés de nivelção
  - 9) Prateleiras de vidro do congelador \*
  - 10) Prateleira de garrafas
  - 11) Prateleira ajustável da porta \* / Prateleira de porta
  - 12) Prateleira de superior porta
  - 13) Suporte de ovos
  - 14) Bandeja da caixa de gelo

\* Em alguns modelos

### Notas gerais:

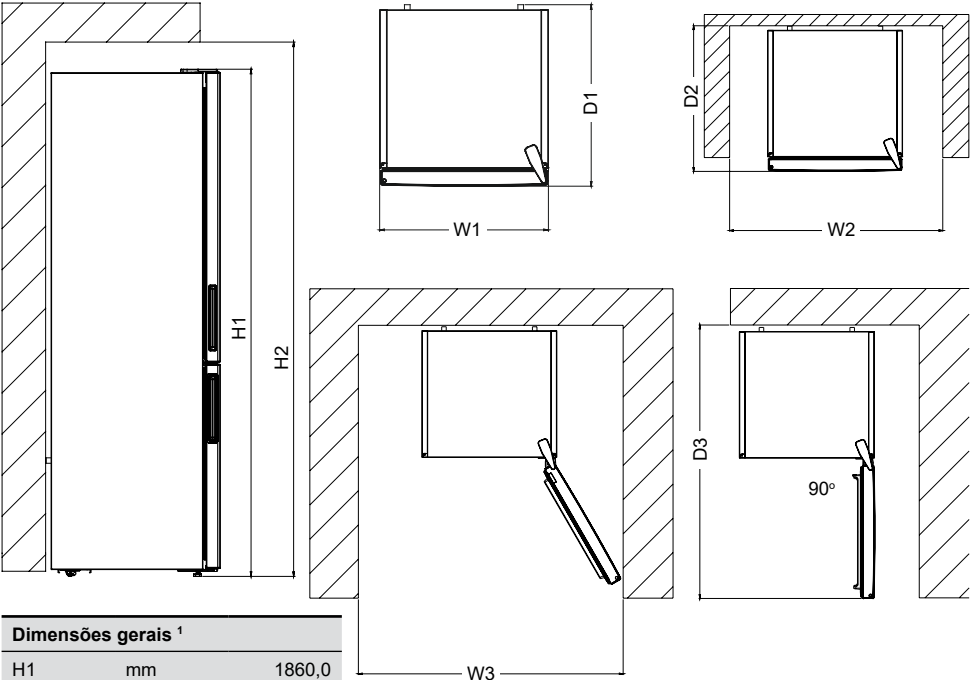
#### Compartimento de alimentos frescos (frigorífico):

A utilização eficiente da energia é garantida pela configuração, com as gavetas na parte inferior do eletrodoméstico e uma distribuição uniforme das prateleiras, e a posição dos compartimentos das portas não afeta o consumo energético.

#### Compartimento para congelados (congelador):

A utilização eficiente da energia é garantida pela configuração, com as gavetas e os compartimentos na posição de stock.

2.1 Dimensões



| Dimensões gerais <sup>1</sup>                                                  |    |        |
|--------------------------------------------------------------------------------|----|--------|
| H1                                                                             | mm | 1860,0 |
| W1                                                                             | mm | 595,0  |
| D1                                                                             | mm | 600,0  |
| <sup>1</sup> a altura, largura e profundidade do eletrodoméstico sem o puxador |    |        |

| Espaço necessário para utilização <sup>2</sup> |    |        |
|------------------------------------------------|----|--------|
| H2                                             | mm | 2010,0 |
| W2                                             | mm | 695,0  |
| D2                                             | mm | 694,1  |

<sup>2</sup> a altura, largura e profundidade do eletrodoméstico, incluindo o puxador, mais o espaço necessário para a livre circulação do ar de refrigeração

| Espaço geral necessário para utilização <sup>3</sup>                                                                                                                                                                                                                                                         |    |        |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|--------|
| W3                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | mm | 981,6  |
| D3                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | mm | 1168,5 |
| <sup>3</sup> a altura, a largura e a profundidade do eletrodoméstico, incluindo o puxador, mais o espaço necessário para a livre circulação do ar de refrigeração, mais o espaço necessário para permitir a abertura da porta até ao ângulo mínimo para possibilitar a remoção de todo o equipamento interno |    |        |

## **3 UTILIZAR O ELETRODOMÉSTICO**

### **3.1 Informações sobre a Tecnologia de Refrigeração de Nova Geração**

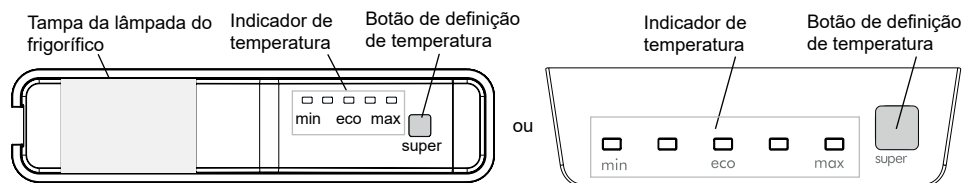
Os frigoríficos com tecnologia de refrigeração de nova geração têm um sistema de trabalho diferente do dos frigoríficos estáticos. Em frigoríficos normais, o ar húmido entra no frigorífico e o vapor de água que sai dos alimentos, acumula formação de gelo no compartimento do congelador. De modo a derreter este gelo, por outras palavras, descongelar, o frigorífico deve ser desligado. Durante o período de paragem, para manter os alimentos frios, o utilizador deve retirar os alimentos para fora do frigorífico e limpar o gelo durante este período.

Nos frigoríficos com a tecnologia de refrigeração de nova geração, a situação no compartimento do congelador é completamente diferente. Com a ajuda da ventoinha, o ar frio e seco é soprado para fora através de muitos pontos para o compartimento do congelador. Em resultado do sopro homogéneo de ar frio, mesmo nos espaços entre prateleiras, os alimentos são congelados de forma correta e uniforme. Por outro lado, não existirá formação de gelo.

No compartimento do frigorífico, existirá quase a mesma configuração com o compartimento do congelador. O ar, que é emitido com a ventoinha localizada no topo do compartimento do frigorífico, é arrefecido quando passa através do espaço na traseira na conduta de ar. Ao mesmo tempo, o ar é soprado através dos orifícios na conduta de ar para que o processo de refrigeração seja realizado com sucesso no compartimento do frigorífico.

Os orifícios na conduta de ar foram criados para que a distribuição de ar se torne homogénea neste compartimento. Uma vez que não existe passagem de ar entre o compartimento do congelador e do frigorífico, não existe mistura de odores. Em resultado disto, o seu frigorífico com a tecnologia de refrigeração de nova geração, proporciona-lhe uma facilidade de utilização para além do elevado volume e da aparência estética.

## 3.2 Visor e painel de controlo



## 3.3 Funcionamento do seu frigorífico

### Iluminação (se disponível)

Quando o produto é ligado pela primeira vez, as luzes interiores podem levar 1 minuto até acenderem devido aos testes iniciais.

### 3.3.1 Botão de definição de temperatura

Este botão permite definir a temperatura do frigorífico. Para definir os valores do compartimento frigorífico, pressione este botão.

### 3.3.2 Definições de Temperatura

- De cada vez que pressiona o botão a temperatura definida diminuirá.
- As definições são exibidas no visor e não prime qualquer botão nos 3 segundos seguintes.

### Se o frigorífico possuir um congelador

### 3.3.3 Modo de congelação rápida

#### Quando seria utilizado?

- Para congelar grandes quantidades de alimentos.
- Para congelar fast food.
- Para congelar alimentos rapidamente.
- Para armazenar alimentos sazonais durante um longo período de tempo.

## Se o congelador for mais frio

### 3.3.4 Modo de Refrigeração Rápida

#### Quando seria utilizado?

- Para refrigerar grandes quantidades de alimentos.
- Para refrigerar fast food.
- Para refrigerar alimentos rapidamente.
- Para armazenar alimentos sazonais durante um longo período de tempo.

#### Como utilizar?

- Pressione o botão de definição de temperatura durante 5 segundos para ativar o modo de refrigeração rápida quando definido para MAX.
- Todas as luzes estarão constantemente iluminadas.

#### Durante este modo:

Se pressionar o botão de definição durante 5 segundos, o modo de refrigeração rápida será desativado.



O modo de refrigeração rápida será cancelado automaticamente após 48 horas.



### 3.4 Avisos de Configurações de Temperatura

- O seu eletrodoméstico foi criado para operar dentro dos limites de temperatura ambiente indicados nos padrões, de acordo com a classe climática indicada na etiqueta de informação. Não se recomenda que o seu frigorífico seja operado em ambientes que estejam fora dos limites de temperatura indicados. Isto irá reduzir a eficiência de refrigeração do eletrodoméstico.
- Os ajustes de temperatura deverão ser realizados de acordo com a frequência de abertura de porta, com os alimentos mantidos no interior do eletrodoméstico e a temperatura ambiente no local do seu eletrodoméstico.
- Quando liga o eletrodoméstico pela primeira vez, deixe que funcione continuamente durante 24 horas de modo a atingir a temperatura operativa. Durante este período, não abra a porta ou coloque uma grande quantidade de alimentos dentro do eletrodoméstico.
- É aplicada uma função de atraso de 5 minutos para evitar danos ao compressor do seu eletrodoméstico, quando retira a ficha da tomada e a volta a colocar ou quando ocorre uma falha de energia. Após 5 minutos, o eletrodoméstico volta a funcionar normalmente.

#### Classe climática e significado:

**T (tropical):** Este aparelho de refrigeração destina-se a ser utilizado com temperaturas ambientes que vão dos 16 °C aos 43 °C.

**ST (subtropical):** Este aparelho de refrigeração destina-se a ser utilizado com temperaturas ambientes que vão dos 16 °C aos 38 °C.

**N (temperado):** Este aparelho de refrigeração destina-se a ser utilizado com temperaturas ambientes que vão dos 16 °C aos 32 °C.

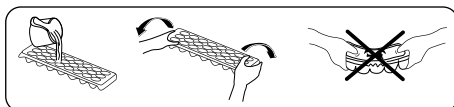
**SN (temperado prolongado):** Este aparelho de refrigeração destina-se a ser utilizado com temperaturas ambientes que vão dos 10 °C aos 32 °C.

### 3.5 Acessórios

**As descrições visuais e textuais na secção de acessórios poderão variar de acordo com o modelo do seu eletrodoméstico.**

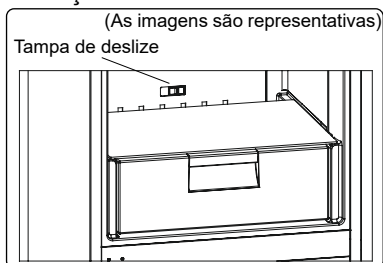
#### 3.5.1 Recipiente do gelo (Em alguns modelos)

- Encha a bandeja de gelo com água e coloque-o no compartimento de congelação.
- Após a água estar totalmente congelada, pode torcer a bandeja, tal como indicado abaixo, para remover os cubos de gelo.



#### 3.5.2 Caixa de Armazenamento de Rolo

Pode ajustar e utilizar este departamento para 2 funções diferentes.



O frigorífico ser-lhe-á entregue com a tampa apresentada na posição aberta. O volume e o consumo de energia declarados são definidos de acordo com a opção de frigorífico do produto.

#### Para utilizar para departamento 0 °C:

Se desejar utilizar este compartimento como caixa 0 °C, deverá retirar a tampa deslizante (indicada na imagem) a partir da posição fechada para a posição aberta.

#### Para utilizar para departamento Gaveta:

Se quiser utilizar este compartimento como uma gaveta da fruta e legumes, deverá passar a tampa deslizante (indicada na imagem) da posição aberta para a posição fechada.



Quando este departamento é utilizado como departamento 0 °C, colocar os alimentos no compartimento refrigerador, ao invés dos compartimentos do congelador ou do frigorífico, permite que os alimentos mantenham a frescura e o sabor por mais tempo, preservando a sua aparência fresca. Se o tabuleiro de refrigeração ficar sujo, remova-o e lave-o com água. A água congela a 0 °C, mas os alimentos que contêm sal ou açúcar congelam a temperaturas inferior a esta. O Compartimento do frigorífico é normalmente utilizado para guardar alimentos como por exemplo, peixe cru, alimentos cortados, arroz, e etc.



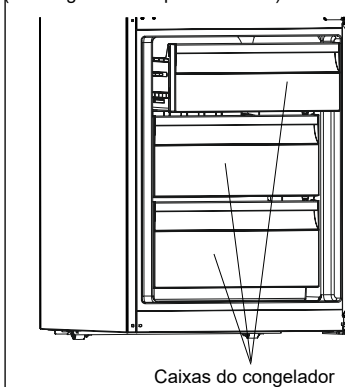
Puxe a prateleira do refrigerador para fora na sua direção. A tampa irá abrir automaticamente.

***Não coloque alimentos que queira congelar ou cubetes de gelo (para fazer gelo) neste compartimento.***

### 3.5.3 Caixa do Congelador

A caixa do congelador permite um acesso mais fácil aos alimentos.

(As imagens são representativas)



Caixas do congelador

OU

(As imagens são representativas)



Caixas do congelador  
Aba do congelador

#### Remover a caixa do congelador:

- Retire a caixa tanto quanto possível
- Empurre a frente da caixa para cima e para fora



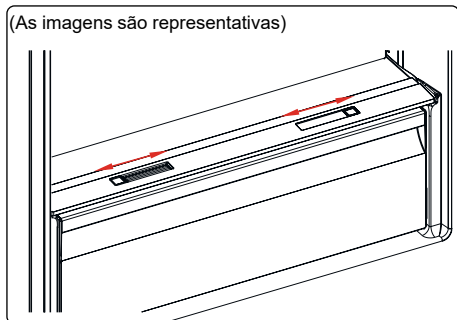
Realize a operação inversa quando montar novamente o compartimento deslizante.



Agarre sempre o puxador da gaveta ao removê-la.

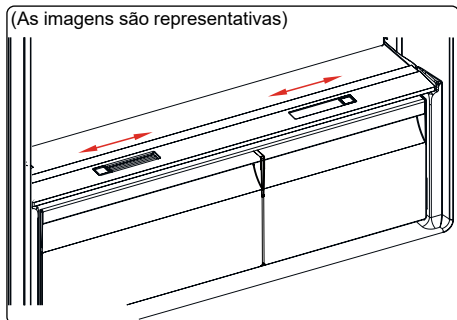
### 3.5.4 O botão de fresco (em alguns modelos)

(As imagens são representativas)



ou

(As imagens são representativas)



Se a gaveta estiver cheia, o marcador de fresco localizado na frente da gaveta deverá ser aberto. Isto permite que o ar na gaveta e o nível de humidade sejam controlados de modo a aumentar a vida dos alimentos.

O botão, situado atrás da prateleira, deve ser aberto caso seja detetada condensação na prateleira de vidro.

### 3.5.5 Prateleira de porta ajustável (Em alguns modelos)

Seis diferentes ajustes de altura podem ser realizados para criar áreas de armazenamento de que necessita através da prateleira de porta ajustável.

Para alterar a posição da prateleira de porta ajustável;

Segure o fundo da prateleira e puxe os botões na lateral da prateleira da porta na direção da seta.

(Fig.1)

Posicione a prateleira de porta à altura de que necessita movendo-a para cima e para baixo.

Após obter a posição que deseja para a prateleira da porta, liberte os botões na lateral da prateleira da porta (Fig.2). Antes de libertar a prateleira

da porta, mova-a para cima e para baixo para se certificar de que está fixa.



**Nota:** Antes de movimentar a prateleira de porta carregada, deve segurar a prateleira suportando a parte de baixo. Caso contrário, a prateleira de porta poderá cair das calhas devido ao peso. Portanto, poderão ocorrer danos na prateleira de porta ou nas calhas.

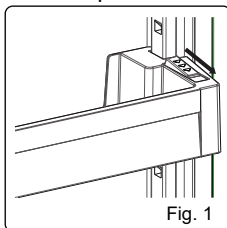


Fig. 1

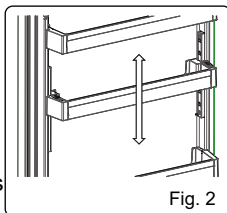


Fig. 2

## 4 ARMAZENAMENTO DE ALIMENTOS

### 4.1 Compartimento do Frigorífico

- Para reduzir a humidade e evitar a consequente formação de gelo, armazene líquidos sempre em recipientes selados no frigorífico. O gelo tende a concentrar-se nas partes mais frias do líquido de evaporação e, em certas alturas, o seu eletrodoméstico irá exigir uma descongelação mais frequente.
- Cubra quaisquer pratos cozinhados quando os colocar no frigorífico. Não coloque alimentos quentes no frigorífico. Coloque-os quando estiverem frios, caso contrário, a temperatura/humidade no interior do frigorífico irá aumentar, reduzindo assim a eficiência do frigorífico.
- Certifique-se de que nenhum item entra em contacto direto com a parede traseira do eletrodoméstico uma vez que o gelo irá desenvolver-se e a embalagem ficará colada ao mesmo. Não abra a porta do frigorífico com frequência.
- Recomendamos que carne e peixe limpos sejam embrulhados e armazenados na prateleira de vidro mesmo acima do cesto de vegetais onde o ar é mais fresco, uma vez que isto fornece melhores condições de armazenamento.
- Guarde frutas e vegetais soltos nos recipientes de gaveta.
- Guardar frutas e vegetais separadamente ajuda a evitar que vegetais sensíveis ao etileno (couves, brócolos, cenoura, etc.) sejam afetados pelos frutos que libertam etileno (banana, pêssago, alperce, figo, etc.).
- Não coloque vegetais molhados no frigorífico.

- O tempo de armazenamento para todos os produtos alimentares depende da qualidade inicial dos alimentos e de um ciclo de refrigeração ininterrupto antes do armazenamento no frigorífico.
- A água que sai da carne pode contaminar outros produtos no frigorífico. Deverá embalar os produtos de carne e limpar quaisquer fugas nas prateleiras.
- Não coloque alimentos em frente à passagem de fluxo de ar.
- Consuma os bens embalados antes da data de validade recomendada.

Evite que os alimentos toquem no sensor de temperatura, que está localizado no compartimento do frigorífico, para manter uma temperatura ideal no compartimento do frigorífico.

- Para condições normais de funcionamento, bastará ajustar a definição de temperatura do frigorífico para +4 °C.
- A temperatura do compartimento do frigorífico deve estar compreendida entre os 0 e os 8 °C. Abaixo dos 0 °C, os alimentos frescos ficam enregelados e apodrecidos, enquanto que, acima dos 8 °C, a carga bacteriana aumenta e estraga-os.
- Não coloque alimentos quentes imediatamente no frigorífico; aguarde para que a temperatura diminua, no exterior. Os alimentos quentes aumentam os graus de temperatura do frigorífico, o que provoca intoxicações alimentares e a deterioração desnecessária dos alimentos.
- Carnes, peixes, etc., devem ser armazenados no Compartimento do frigorífico dos alimentos, enquanto que o compartimento para legumes é indicado para legumes. (se disponível)
- Para evitar contaminação cruzada, os produtos à base de carne não devem ser armazenados juntamente com fruta e legumes.
- Os alimentos devem ser colocados no frigorífico em recipientes fechados ou cobertos, para impedir a entrada de

humidade e maus odores.

A tabela abaixo é um guia rápido para lhe mostrar a forma mais eficiente de armazenar grandes grupos de alimentos no compartimento do frigorífico.

| Alimentos                                            | Tempo máximo de armazenamento                    | Como e onde armazenar                                                                               |
|------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Vegetais e frutas                                    | 1 semana                                         | Cesto de vegetais                                                                                   |
| Carne e peixe                                        | 2 - 3 dias                                       | Embrulhe em película, coloque em sacos ou num recipiente de carne e armazene na prateleira de vidro |
| Queijo Fresco                                        | 3 - 4 dias                                       | Na prateleira de porta indicada                                                                     |
| Manteiga e margarina                                 | 1 semana                                         | Na prateleira de porta indicada                                                                     |
| Produtos engarrafados, por exemplo, leite e iogurtes | Até à data de validade recomendada pelo produtor | Na prateleira de porta indicada                                                                     |
| Ovos                                                 | 1 mês                                            | Na prateleira de ovos indicada                                                                      |
| Alimentos cozinhados                                 | 2 dias                                           | Todas as prateleiras                                                                                |

#### NOTA:



Batatas, cebolas e alho não devem ser guardados no frigorífico.

## 4.2 Compartimento do Congelador

- O congelador é utilizado para armazenar alimentos congelados, congelar alimentos frescos e fazer cubos de gelo.
- Os alimentos líquidos devem ser congelados em recipientes de plástico e os outros alimentos devem ser congelados em folha ou sacos de plástico. Para congelar alimentos frescos, envolva-os devidamente numa embalagem hermética e estanque. O ideal são sacos específicos para congelar, folha de alumínio, sacos de polietileno e recipientes de plástico.
- Não armazene alimentos frescos próximo de alimentos congelados uma vez que podem descongelar alimentos congelados.
- Antes de congelar alimentos frescos, divida-os em porções que possam ser consumidos numa refeição.
- Consuma alimentos descongelados dentro de um curto período de tempo após a descongelação.
- Deixe sempre as instruções do fabricante na embalagem dos alimentos quando armazenar alimentos congelados. Se forem indicadas informações nos alimentos, não devem ser armazenados durante mais de 3 meses a partir da data da compra.
- Quando comprar alimentos congelados, certifique-se de que foram armazenados nas condições adequadas e que a embalagem não está danificada.
- Os alimentos congelados devem ser transportados em recipientes adequados e colocados no congelador assim que possível.
- Não adquira alimentos congelados se a embalagem mostrar sinais de humidade e inchaço anormal. É provável que tenham sido armazenados a uma temperatura inadequada e que os conteúdos se deterioraram.
- A vida de armazenamento de alimentos congelados depende da temperatura ambiente, da definição do termóstato, da frequência com que a porta é aberta, do tipo de alimentos e do tempo necessário para transportar o produto da loja até à sua casa. Siga sempre as instruções impressas na embalagem e nunca exceda o tempo máximo de armazenamento indicado.
- Se a porta do congelador ficar aberta durante muito tempo ou não for fechada corretamente, poderá ocorrer formação de gelo, o que pode impedir uma circulação de ar eficiente. Para resolver esta situação, retire a ficha do congelador da tomada e aguarde que este descongele. Quando o congelador estiver descongelado, limpe-o antes de o utilizar novamente.

- O volume do congelador indicado no rótulo é o volume sem cestas, tampas, etc.
- Não congele novamente alimentos que tenham sido descongelados. Isto poderá representar um perigo para a sua saúde e provocar problemas como intoxicações alimentares.

**NOTA:** Se tentar abrir a porta do congelador imediatamente após a fechar, irá concluir que não irá abrir facilmente. Isto é normal. Assim que o equilíbrio tiver sido atingido, a porta irá abrir facilmente.

- Utilize a prateleira de congelação rápida para congelar comida feita em casa (e quaisquer alimentos que necessitem de ser congelados rapidamente) mais rapidamente devido à maior potência de congelação da prateleira de congelação. A prateleira de congelação rápida é a gaveta da parte inferior do compartimento do congelador.



A tabela abaixo é um guia rápido para lhe mostrar a forma mais eficiente de armazenar grandes grupos de alimentos no compartimento do congelador.

| Carne e peixe                                      | Preparação                                                                                          | Tempo máximo de armazenamento (meses) |
|----------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|
| Bife                                               | Embrulhar em película                                                                               | 6 - 8                                 |
| Carne de borrego                                   | Embrulhar em película                                                                               | 6 - 8                                 |
| Vitela para assar                                  | Embrulhar em película                                                                               | 6 - 8                                 |
| Cubos de vitela                                    | Em pequenos pedaços                                                                                 | 6 - 8                                 |
| Cubos de borrego                                   | Em pedaços                                                                                          | 4 - 8                                 |
| Carne picada                                       | Em embalagem sem utilizar especiarias                                                               | 1 - 3                                 |
| Miúdos (pedaços)                                   | Em pedaços                                                                                          | 1 - 3                                 |
| Salame/salsicha de Bolonha                         | Deverá ser mantido embalado mesmo que tenha membrana                                                |                                       |
| Galinha e peru                                     | Embrulhar em película                                                                               | 4 - 6                                 |
| Ganso e pato                                       | Embrulhar em película                                                                               | 4 - 6                                 |
| Veado, coelho, javali                              | Em porções de 2,5 kg ou em bifes                                                                    | 6 - 8                                 |
| Peixe de água fresca (Salmão, carpa, peixe-gato)   | Após limpar as tripas e escamas do peixe, lavar e secar. Se necessário, remover a cauda e a cabeça. | 2                                     |
| Peixe magro (Robalo, rodvalho, solha)              |                                                                                                     | 4                                     |
| Peixes gordos (Atum, cavala, peixe azul, anchovas) |                                                                                                     | 2 - 4                                 |
| Marisco                                            | Limpo e num saco                                                                                    | 4 - 6                                 |
| Caviar                                             | Na embalagem ou num recipiente de plástico ou alumínio                                              | 2 - 3                                 |
| Caracóis                                           | Em água salgada ou num recipiente de plástico ou alumínio                                           | 3                                     |

 **NOTA:** Carne congelada que tenha sido descongelada deve ser cozinhada como carne fresca. Se a carne não for cozinhada depois da descongelação, não deverá ser novamente congelada.

| Vegetais e frutas      | Preparação                                                                                                     | Tempo máximo de armazenamento (meses) |
|------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|
| Feijão verde e feijões | Lave, corte em pedaços pequenos e ferva em água                                                                | 10 - 13                               |
| Feijões                | Descasque, lave e ferva em água                                                                                | 12                                    |
| Couve                  | Limpe e ferva em água                                                                                          | 6 - 8                                 |
| Cenoura                | Limpe, corte em pedaços e ferva em água                                                                        | 12                                    |
| Pimento                | Corte o pedúnculo, corte em dois pedaços, remova o interior e ferva em água                                    | 8 - 10                                |
| Espinafre              | Lave e ferva em água                                                                                           | 6 - 9                                 |
| Couve-flor             | Retire as folhas, corte o coração em pedaços e deixe em água com um pouco de sumo de limão durante algum tempo | 10 - 12                               |

| Vegetais e frutas | Preparação                                     | Tempo máximo de armazenamento (meses) |
|-------------------|------------------------------------------------|---------------------------------------|
| Beringela         | Corte em pedaços de 2cm após lavar             | 10 - 12                               |
| Milho             | Limpe e embale com o carolo ou como milho doce | 12                                    |

| Vegetais e frutas     | Preparação                              | Tempo máximo de armazenamento (meses) |
|-----------------------|-----------------------------------------|---------------------------------------|
| Maçã e pera           | Descasque e corte                       | 8 - 10                                |
| Alperce e pêssego     | Corte em dois pedaços e remova o caroço | 4 - 6                                 |
| Morango e amora       | Lave e descasque                        | 8 - 12                                |
| Frutos cozinhados     | Adicione 10 % de açúcar ao recipiente   | 12                                    |
| Ameixa, cereja, bagas | Lave e descasque os pés                 | 8 - 12                                |

|              | Tempo máximo de armazenamento (meses) | Tempo de descongelamento à temperatura ambiente (horas) | Tempo de descongelamento no forno (minutos) |
|--------------|---------------------------------------|---------------------------------------------------------|---------------------------------------------|
| Pão          | 4 - 6                                 | 2 - 3                                                   | 4-5 (220-225 °C)                            |
| Bolachas     | 3 - 6                                 | 1 - 1,5                                                 | 5-8 (190-200 °C)                            |
| Bolos        | 1 - 3                                 | 2 - 3                                                   | 5-10 (200-225 °C)                           |
| Tarte        | 1 - 1,5                               | 3 - 4                                                   | 5-8 (190-200 °C)                            |
| Massa leveda | 2 - 3                                 | 1 - 1,5                                                 | 5-8 (190-200 °C)                            |
| Pizza        | 2 - 3                                 | 2 - 4                                                   | 15-20 (200 °C)                              |

| Produtos lácteos                 | Preparação   | Tempo máximo de armazenamento (meses) | Condições de armazenamento                                                                                                         |
|----------------------------------|--------------|---------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Pacote de leite (Homogeneizado)  | Na embalagem | 2 - 3                                 | Leite puro - na embalagem                                                                                                          |
| Queijo - excluindo queijo branco | Em fatias    | 6 - 8                                 | A embalagem original poderá ser utilizada para armazenamento a curto prazo. Manter embrulhada em película durante longos períodos. |
| Manteiga, margarina              | Na embalagem | 6                                     |                                                                                                                                    |

## 5 LIMPEZA E MANUTENÇÃO



Desligue a unidade da corrente elétrica antes de limpar.



Não lave o seu eletrodoméstico colocando-lhe água.



Não utilize produtos abrasivos, detergentes ou sabões para limpar o eletrodoméstico. Após a lavagem, enxague com água limpa e seque cuidadosamente.

Quando tiver terminado a limpeza, volte a ligar a ficha à alimentação elétrica com as mãos secas.

- Certifique-se de que nenhuma água entra no revestimento da lâmpada e outros componentes elétricos.
- O eletrodoméstico deve ser limpo com regularidade utilizando uma solução de bicarbonato de soda e água morna.

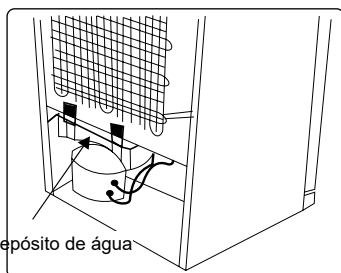


- Limpe os acessórios separadamente à mão com sabão e água. Não lave os acessórios na máquina de lavar loiça.
- Limpe o condensador com uma escova, pelo menos, duas vezes por ano. Isto irá ajudar a poupar energia e a aumentar a produtividade.



**A alimentação elétrica deverá ser desligada durante a limpeza.**

## 5.1 Descongelação



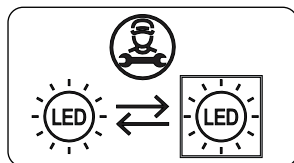
- O seu frigorífico realiza o descongelamento automático. A água formada em resultado de descongelação passa através da calha de recolha de água, flui para o depósito de água atrás do seu eletrodoméstico e aí evapora.
- Certifique-se de que desligou a tomada do seu eletrodoméstico antes de limpar o depósito de água.
- Retire os parafusos (se tiver parafusos) para remover o depósito de água da respetiva posição. Limpe com água com sabão em intervalos de tempo específicos. Isto irá evitar a formação de odores.

## Substituir a iluminação LED

Para substituir qualquer um dos LEDs, entre em contato com o Centro de Serviço Autorizado mais próximo.



**Nota:** Os números e a localização das luzes LED poderá mudar de acordo com o modelo.



## Se o produto estiver equipado com lâmpada LED

Este produto contém uma fonte de luz de classe de eficiência energética <E>.

## Se o produto estiver equipado com faixa (s) de LED ou placa (ões) de LED

Este produto contém uma fonte de luz de classe de eficiência energética <F>.

# 6 ENVIO E REPOSICIONAMENTO

## 6.1 Transportar e alterar o posicionamento

- A embalagem original e a espuma podem ser guardadas para novo transporte (opcional).
- Segure o seu eletrodoméstico com embalagem espessa, fitas ou cordas fortes e siga as instruções de transporte indicadas na embalagem.
- Remova todas as partes amovíveis e fixe-as ao eletrodoméstico contra choques utilizando fitas aquando da alteração de posicionamento ou transporte.



Transporte sempre o seu eletrodoméstico na posição vertical.

## 6.2 Reposicionar a Porta

- Não é possível alterar a direção de abertura da porta do seu eletrodoméstico se as pegas da porta estiverem instaladas na superfície frontal da porta do eletrodoméstico.
- É possível alterar a direção de abertura da porta em modelos sem pegas.
- Se a direção de abertura da porta do seu eletrodoméstico puder ser alterada, contacte o Centro de Serviço Autorizado mais próximo para alterar a direção de abertura.

## 7 ANTES DE CONTACTAR O SERVIÇO PÓS-VENDAS

Se experienciar um problema com o seu **eletrodoméstico**, verifique o que se indica abaixo antes de contactar o serviço de pós-vendas.

**O seu eletrodoméstico não está a funcionar**

**Verifique se:**

- Existe alimentação elétrica
- O seu congelador está ligado à tomada e ligado
- O fusível queimou
- A tomada está avariada. Para verificar isto, ligue outro eletrodoméstico a funcionar à mesma tomada.

**O eletrodoméstico tem um desempenho fraco**

**Verifique se:**

- O eletrodoméstico está sobrecarregado
- As portas estão bem fechadas
- Existe qualquer pó no condensador
- Existe espaço suficiente perto das paredes traseiras e laterais

**O seu eletrodoméstico está com um desempenho ruidoso**

**Os ruídos seguintes podem ser ouvidos durante o funcionamento normal do eletrodoméstico.**

**Ocorre ruído de estalidos:**

- Durante o descongelamento automático.
- Quando o eletrodoméstico está refrigerado ou aquecido (devido à expansão de material do eletrodoméstico).

**Ocorre ruído de estalidos curtos:**

Quando o termostato coloca o compressor em on/off.

**Ruído de motor:** indica que o compressor está a funcionar normalmente. O compressor poderá causar mais ruído durante um curto período de tempo quando é ativado pela primeira vez.

**Ocorre ruído borbulhento e de chapinhar:** provocado pelo fluxo do refrigerante nos tubos do sistema.

**Ocorre ruído de fluxo de água:**

Devido ao fluxo de água para o recipiente de evaporação. Este ruído é normal durante a descongelação.

**Ocorre ruído de sopro de ar:**

Em alguns modelos durante o funcionamento normal do sistema devido à circulação de ar.

**As extremidades do eletrodoméstico em contacto com a junta da porta estão quentes**

Especialmente durante o verão (tempo quente), as superfícies em contacto com a junta da porta poderão ficar quentes durante a operação do compressor. Isto é normal.

**Existe acumulação de humidade no interior do eletrodoméstico**

**Verifique se:**

- Todos os alimentos estão bem embalados. Os recipientes devem estar secos antes de serem colocados no **eletrodoméstico**.
- As portas do **eletrodoméstico** são abertas com frequência. A humidade da divisão irá entrar no **eletrodoméstico** sempre que as portas forem abertas. A humidade aumenta mais rapidamente se as portas forem abertas com frequência, especialmente se a humidade na divisão for elevada.

**A porta não estão a abrir ou a fechar adequadamente**

**Verifique se:**

- Existem alimentos ou embalagens que evitam que a porta se feche
- As juntas da porta estão danificadas ou gastas
- O seu **eletrodoméstico** está nivelado.

O compressor pode fazer ruído. Em alguns modelos, o ruído pode aumentar em determinadas situações, tais como quando o aparelho é ligado pela primeira vez, se houver alterações de temperatura ambiente ou se lhe for dada uma utilização diferente. Este é um fator normal. O ruído irá diminuir assim que o aparelho atingir a temperatura normal.

### **Recomendações**

- Uma função de atraso de 5 minutos é aplicada para evitar danos no compressor do seu frigorífico aquando da conexão ou desconexão à alimentação principal ou aquando da ocorrência de uma quebra de energia. O seu frigorífico irá começar a operar normalmente após 5 minutos.
- Se não utilizar o seu eletrodoméstico durante um longo período de tempo (por ex., nas férias de verão), retire a ficha da tomada. Limpe o eletrodoméstico de acordo com o capítulo de limpeza e deixe a porta aberta para evitar humidade e cheiros.
- Se persistir um problema após ter seguido as instruções acima, consulte o centro de serviço autorizado mais próximo.
- O eletrodoméstico que adquiriu foi criado apenas para uso doméstico. Não é adequado para utilização comercial ou comum. Se o consumidor utilizar o eletrodoméstico de forma a que não cumpra com isto, enfatizamos que o fabricante e o revendedor não serão responsáveis por qualquer reparação ou avaria dentro do período de garantia.

## **8 DICAS PARA POUPAR ENERGIA**

1. Instale o eletrodoméstico num local fresco e bem ventilado, mas fora do alcance da luz direta do sol ou longe de uma fonte de calor (como por exemplo, um radiador ou forno) caso contrário, deve ser utilizada uma placa de isolamento.
2. Deixe que alimentos e bebidas quentes arrefeçam antes de os colocar dentro do eletrodoméstico.
3. Coloque alimentos a descongelar no compartimento do frigorífico, se disponível. A baixa temperatura dos alimentos congelados irá ajudar a refrigerar o compartimento do frigorífico enquanto os alimentos são descongelados. Isto irá poupar energia. Alimentos congelados deixados a descongelar fora do eletrodoméstico irão resultar num desperdício de energia.
4. Bebidas e outros líquidos deverão ser tapados quando dentro do eletrodoméstico. Se deixados destapados, a humidade dentro do eletrodoméstico irá aumentar, assim, o eletrodoméstico usa mais energia. Manter bebidas e outros líquidos destapados ajuda a preservar o seu odor e sabor.
5. Evite manter as portas abertas durante longos períodos e abrir as portas com muita frequência uma vez que ar quente irá entrar no eletrodoméstico e fazer com que o compressor ligue com frequência desnecessária.
6. Mantenha as tampas de diferentes compartimentos (como por exemplo, a gaveta da fruta e legumes, e o compartimento de refrigeração, se disponível) fechadas.
7. A junta da porta deve estar limpa e ser maleável. Substitua as juntas, se desgastadas.

## 9 DADOS TÉCNICOS

As informações técnicas encontram-se na placa de características existente no lado interno do aparelho e na etiqueta de energia.

O código QR na etiqueta de energia fornecida com o aparelho disponibiliza um link da web para a informação relacionada com o desempenho do aparelho na base de dados de EU EPREL. Mantenha a etiqueta de energia para consulta juntamente com o manual do utilizador e todos os outros documentos disponibilizados com este aparelho.

É também possível encontrar a mesma informação na EPREL utilizando o link <https://eprel.ec.europa.eu> e o nome do modelo e número do produto que encontra na placa de classificação do aparelho.

## 10 INFORMAÇÃO PARA TESTES

A instalação e preparação do aparelho para qualquer verificação EcoDesign deve estar em conformidade com EN 62552.

Os requisitos de ventilação, dimensões de encaixe e folgas traseiras mínimas deverão ser conforme declarado neste Manual do Utilizador no parte 2.

Contacte o fabricante para quaisquer informações adicionais, incluindo planos de carga.

## 11 SERVIÇO E ASSISTÊNCIA AO CONSUMIDOR

Utilize sempre as peças sobresselentes originais.

Quando entrar em contacto com o nosso Centro de Serviço Autorizado, garanta que tenha os seguintes dados disponíveis: Modelo, Número de Série e o Índice de Serviço (SI).

A informação pode ser encontrada no rótulo do produto. Sujeito a modificações sem aviso prévio.

As peças sobresselentes originais para alguns componentes específicos estão disponíveis por um período de 10 anos desde a colocação no mercado da última unidade do modelo.

Visite o nosso website para:  
<https://daewooelectronics.com/>  
<https://daewooelectronics.com/service>

## Thank you for choosing this product.

This user manual contains important information on safety and instructions intended to assist you in the operation and maintenance of your appliance.

Please take the time to read this user manual before using your appliance and keep this book for future reference.

| Icon                                                                               | Type                          | Meaning                                     |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|---------------------------------------------|
|  | <b>WARNING</b>                | Serious injury or death risk                |
|  | <b>RISK OF ELECTRIC SHOCK</b> | Dangerous voltage risk                      |
|  | <b>FIRE</b>                   | Warning; Risk of fire / flammable materials |
|  | <b>CAUTION</b>                | Injury or property damage risk              |
|  | <b>IMPORTANT</b>              | Operating the system correctly              |

# CONTENTS

|                                                               |           |
|---------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>1 SAFETY INSTRUCTIONS .....</b>                            | <b>55</b> |
| 1.1 General Safety Warnings .....                             | 55        |
| 1.2 Installation warnings .....                               | 59        |
| 1.3 During Usage.....                                         | 59        |
| <b>2 DESCRIPTION OF THE APPLIANCE .....</b>                   | <b>61</b> |
| 2.1 Dimensions.....                                           | 62        |
| <b>3 USING THE APPLIANCE .....</b>                            | <b>63</b> |
| 3.1 Information about New Generation Cooling Technology ..... | 63        |
| 3.2 Display and Control Panel.....                            | 64        |
| 3.3 Operating your Fridge.....                                | 64        |
| 3.3.1 Temperature Set Button.....                             | 64        |
| 3.3.2 Temperature Settings .....                              | 64        |
| 3.3.3 Super Freeze Mode.....                                  | 64        |
| 3.3.4 Super Cooling Mode.....                                 | 64        |
| 3.4 Temperature Settings Warnings .....                       | 64        |
| 3.5 Accessories .....                                         | 65        |
| 3.5.1 Ice Tray ( <i>In some models</i> ) .....                | <b>65</b> |
| 3.5.2 The Storage Box.....                                    | 65        |
| 3.5.3 The Freezer Box.....                                    | 66        |
| 3.5.4 The Fresh Dial ( <i>In some models</i> ) .....          | <b>66</b> |
| 3.5.5 Adjustable Door Shelf ( <i>In some models</i> ) .....   | <b>67</b> |
| <b>4 FOOD STORAGE .....</b>                                   | <b>67</b> |
| 4.1 Refrigerator Compartment.....                             | 67        |
| 4.2 Freezer Compartment .....                                 | 68        |
| <b>5 CLEANING AND MAINTENANCE .....</b>                       | <b>71</b> |
| 5.1 Defrosting .....                                          | 72        |
| <b>6 SHIPMENT AND REPOSITIONING .....</b>                     | <b>72</b> |
| 6.1 Transportation and Changing Positioning .....             | 72        |
| 6.2 Repositioning the Door.....                               | 72        |
| <b>7 BEFORE CALLING AFTER-SALES SERVICE .....</b>             | <b>73</b> |
| <b>8 TIPS FOR SAVING ENERGY .....</b>                         | <b>74</b> |
| <b>9 TECHNICAL DATA.....</b>                                  | <b>75</b> |
| <b>10 INFORMATION FOR TEST INSTITUTES .....</b>               | <b>75</b> |
| <b>11 CUSTOMER CARE AND SERVICE .....</b>                     | <b>75</b> |

# 1 SAFETY INSTRUCTIONS

## 1.1 General Safety Warnings

**Read this user manual carefully.**

 **WARNING:** Keep ventilation openings, in the appliance enclosure or in the built-in structure, clear of obstruction.

 **WARNING:** Do not use mechanical devices or other means to accelerate the defrosting process, other than those recommended by the manufacturer.

 **WARNING:** Do not use electrical appliances inside the food storage compartments of the appliance, unless they are of the type recommended by the manufacturer.

 **WARNING:** Do not damage the refrigerant circuit.

 **WARNING:** When positioning the appliance, ensure the supply cord is not trapped or damaged.

 **WARNING:** Do not locate multiple portable socket-outlets or portable power supplies at the rear of the appliance.

 **WARNING:** In order to avoid any hazards resulting from the instability of the appliance, it must be fixed in accordance with the instructions.

 If your appliance uses R600a as a refrigerant (this information will be provided on the label of the cooler) you should take care during transportation and installation to prevent the cooler elements from being damaged. R600a is an environmentally friendly and

natural gas, but it is explosive. In the event of a leak due to damage of the cooler elements, move your fridge away from open flames or heat sources and ventilate the room where the appliance is located for a few minutes.

- While carrying and positioning the fridge, do not damage the cooler gas circuit.
- Do not store explosive substances such as aerosol cans with a flammable propellant in this appliance.
- This appliance is intended to be used in household and domestic applications such as:
  - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments.
  - farm houses and by clients in hotels, motels and other residential type environments.
  - bed and breakfast type environments;
  - catering and similar non-retail applications.
- If the socket does not match the refrigerator plug, it must be replaced by the manufacturer, a service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- A specially grounded plug has been connected to the power cable of your refrigerator. This plug should be used with a specially grounded socket of 16 amperes. If there is no such socket in your house, please have one installed by an authorised electrician.



- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Children aged from 3 to 8 years are allowed to load and unload refrigerating appliances. Children are not expected to perform cleaning or user maintenance of the appliance, very young children (0-3 years old) are not expected to use appliances, young children (3-8 years old) are not expected to use appliances safely unless continuous supervision is given, older children (8-14 years old) and vulnerable people can use appliances safely after they have been given appropriate supervision or instruction concerning use of the appliance. Very vulnerable people are not expected to use appliances safely unless continuous supervision is given.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an authorised service agent or similar qualified persons, in order to avoid a hazard.
- This appliance is not intended for use at altitudes exceeding 2000 m.

**To avoid contamination of food, please respect the following instructions:**

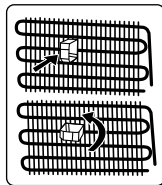
- Opening the door for long periods can cause a significant increase of the temperature in the compartments of the appliance.
- Clean regularly surfaces that can come in contact with food and accessible drainage systems
- Store raw meat and fish in suitable containers in the refrigerator, so that it is not in contact with or drip onto other food.
- Two-star frozen-food compartments are suitable for storing pre-frozen food, storing or making ice cream and making ice cubes.
- One-, two- and three-star compartments are not suitable for the freezing of fresh food.
- If the refrigerating appliance is left empty for long periods, switch off, defrost, clean, dry, and leave the door open to prevent mould developing within the appliance.

## 1.2 Installation warnings

Before using your fridge freezer for the first time, please pay attention to the following points:

- The operating voltage for your fridge freezer is 220-240 V at 50Hz.
- The plug must be accessible after installation.
- Your fridge freezer may have an odour when it is operated for the first time. This is normal and the odour will fade when your fridge freezer starts to cool.
- Before connecting your fridge freezer, ensure that the information on the data plate (voltage and connected load) matches that of the mains electricity supply. If in doubt, consult a qualified electrician.
- Insert the plug into a socket with an efficient ground connection. If the socket has no ground contact or the plug does not match, we recommend you consult a qualified electrician for assistance.
- The appliance must be connected with a properly installed fused socket. The power supply (AC) and voltage at the operating point must match with the details on the name plate of the appliance (the name plate is located on the inside left of the appliance).
- We do not accept responsibility for any damages that occur due to ungrounded usage.
- Place your fridge freezer where it will not be exposed to direct sunlight.
- Your fridge freezer must never be used outdoors or exposed to rain.
- Your appliance must be at least 50 cm away from stoves, gas ovens and heater cores, and at least 5 cm away from electrical ovens.
- If your fridge freezer is placed next to a deep freezer, there must be at least 2 cm between them to prevent humidity forming on the outer surface.

- Do not cover the body or top of fridge freezer with lace. This will affect the performance of your fridge freezer.
- Clearance of at least 150 mm is required at the top of your appliance. Do not place anything on top of your appliance.
- Do not place heavy items on the appliance.
- Clean the appliance thoroughly before use (see Cleaning and Maintenance).
- Before using your fridge freezer, wipe all parts with a solution of warm water and a teaspoon of sodium bicarbonate. Then, rinse with clean water and dry. Return all parts to the fridge freezer after cleaning.
- Use the adjustable front legs to make sure your appliance is level and stable. You can adjust the legs by turning them in either direction. This must be done before placing food in the appliance.
- Install the plastic distance guide(s) on the condenser (black vanes at the rear of the appliance) by turning it 90° (as shown in the figure) to prevent the condenser from touching the wall.
- The distance between the appliance and back wall must be a maximum of 75 mm.



## 1.3 During Usage

- Do not connect your fridge freezer to the mains electricity supply using an extension lead.
- Do not use damaged, torn or old plugs.
- Do not pull, bend or damage the cord.
- Do not use plug adapter.
- This appliance is designed for use by adults. Do not allow children to play with the appliance or hang off the door.
- Never touch the power cord/plug with wet hands. This may cause a short circuit or electric shock.
- Do not place glass bottles or cans in the ice-making compartment as they will burst when the contents freeze.

- Do not place explosive or flammable material in your fridge. Place drinks with high alcohol content vertically in the fridge compartment and make sure their tops are tightly closed.
- When removing ice from the ice-making compartment, do not touch it. Ice may cause frost burns and/or cuts.
- Do not touch frozen goods with wet hands. Do not eat ice-cream or ice cubes immediately after they are removed from the ice-making compartment.
- Do not re-freeze thawed frozen food. This may cause health issues such as food poisoning.

### Old and Out-of-order Fridges

- If your old fridge or freezer has a lock, break or remove the lock before discarding it, because children may get trapped inside it and may cause an accident.
- Old fridges and freezers contain isolation material and refrigerant with CFC. Therefore, take care not to harm environment when you are discarding your old fridges.

### Disposal of your old appliance

The symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.



### Packaging and the Environment

Packaging materials protect your machine from damage that may occur during transportation.



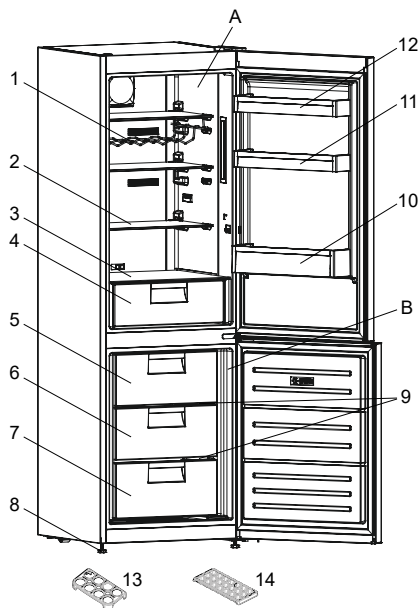
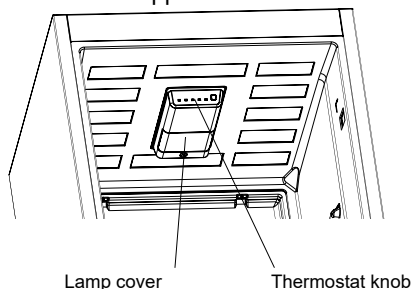
The packaging materials are environmentally friendly as they are recyclable. The use of recycled material reduces raw material consumption and therefore decreases waste production.

### Notes:

- Please read the instruction manual carefully before installing and using your appliance. We are not responsible for the damage occurred due to misuse.
- Follow all instructions on your appliance and instruction manual, and keep this manual in a safe place to resolve the problems that may occur in the future.
- This appliance is produced to be used in homes and it can only be used in domestic environments and for the specified purposes. It is not suitable for commercial or common use. Such use will cause the guarantee of the appliance to be cancelled and our company will not be responsible for any losses incurred.
- This appliance is produced to be used in houses and it is only suitable for cooling / storing foods. It is not suitable for commercial or common use and/or for storing substances except for food. Our company is not responsible for any losses incurred by inappropriate usage of the appliance.

## 2 DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

This appliance is not intended to be used as a built-in appliance.



 This presentation is only for information about the parts of the appliance. Parts may vary according to the appliance model.

- A) Refrigerator compartment
- B) Freezer compartment
- 1) Wine rack \*
- 2) Refrigerator shelves
- 3) Crisper cover
- 4) Crisper
- 5) Freezer upper basket
- 6) Freezer middle basket
- 7) Freezer bottom basket
- 8) Levelling feet
- 9) Freezer glass shelves \*
- 10) Bottle shelf
- 11) Adjustable door shelf \* / door shelf
- 12) Door shelf
- 13) Egg holder
- 14) Ice box tray

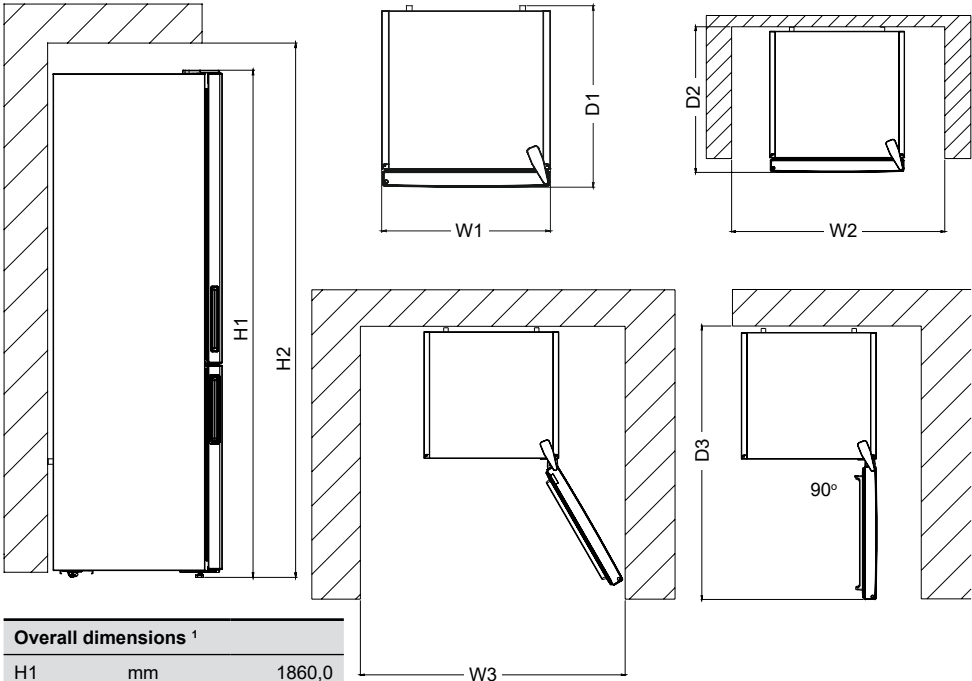
*\* In some models*

### General notes:

**Fresh Food Compartment (Fridge):** Most efficient use of energy is ensured in the configuration with the drawers in the bottom part of the appliance, and shelves evenly distributed, position of door bins does not affect energy consumption.

**Freezer Compartment (Freezer):** Most Efficient use of energy is ensured in the configuration with the drawers and bins are on stock position.

2.1 Dimensions



| Overall dimensions <sup>1</sup>                                               |    |        |
|-------------------------------------------------------------------------------|----|--------|
| H1                                                                            | mm | 1860,0 |
| W1                                                                            | mm | 595,0  |
| D1                                                                            | mm | 600,0  |
| <sup>1</sup> the height, width and depth of the appliance without the handle. |    |        |

| Space required in use <sup>2</sup>                                                                                                                |    |        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|--------|
| H2                                                                                                                                                | mm | 2010,0 |
| W2                                                                                                                                                | mm | 695,0  |
| D2                                                                                                                                                | mm | 694, 1 |
| <sup>2</sup> the height, width and depth of the appliance including the handle, plus the space necessary for free circulation of the cooling air. |    |        |

| Overall space required in use <sup>3</sup>                                                                                                                                                                                                                          |    |        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|--------|
| W3                                                                                                                                                                                                                                                                  | mm | 981,6  |
| D3                                                                                                                                                                                                                                                                  | mm | 1168,5 |
| <sup>3</sup> the height, width and depth of the appliance including the handle, plus the space necessary for free circulation of the cooling air, plus the space necessary to allow door opening to the minimum angle permitting removal of all internal equipment. |    |        |

## 3 USING THE APPLIANCE

### 3.1 Information about New Generation Cooling Technology

Fridges with new-generation cooling technology have a different operating system to static fridges. Other (static) fridges may experience a build up of ice in the freezer compartment due to door openings and humidity in the food. In such fridges, regular defrosting is required; the fridge must be switched off, the frozen food moved to a suitable container and the ice which has formed in the freezer compartment removed.

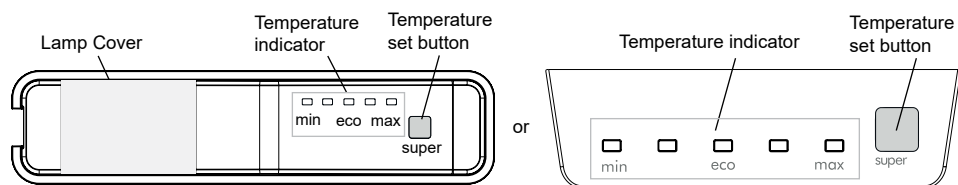
In fridges with new-generation cooling technology, a fan blows dry cold air evenly throughout the fridge and freezer compartments. The cold air cools your food evenly and uniformly, preventing humidity and ice build-up.

In the refrigerator compartment, air blown by the fan, located at the top of the refrigerator compartment, is cooled while passing through the gap behind the air duct. At the same time, the air is blown out through the holes in the air duct, evenly spreading cool air throughout the refrigerator compartment.

There is no air passage between the freezer and refrigerator compartments, therefore preventing the mixing of odours.

As a result, your fridge, with new-generation cooling technology, provides you with ease of use as well as a huge volume and aesthetic appearance.

## 3.2 Display and Control Panel



## 3.3 Operating your Fridge

### Lighting (If available)

When the product is plugged in for the first time, the interior lights may turn on 1 minute late due to opening tests.

### 3.3.1 Temperature Set Button

This button allows setting temperature of the fridge. In order to set values for fridge partition, press this button.

### 3.3.2 Temperature Settings

- Every time you press the button, the setting temperature will decrease.
- Settings display and you do not press any button within the following 3 seconds.

### If refrigerator has got freezer compartment

#### 3.3.3 Super Freeze Mode

##### When would it be used?

- To freeze huge quantities of food.
- To freeze fast food.
- To freeze food quickly.
- To store seasonal food for a long time.

### If refrigerator is cooler

#### 3.3.4 Super Cooling Mode

##### When would it be used?

- To cooling huge quantities of food.
- To cooling fast food.
- To cooling food quickly.
- To store seasonal food for a long time.

##### How to use?

- Hold down temperature set button for 5 seconds to activate super mode when set is MAX.
- All lights will be lighted constantly.

### During this mode:

If you hold down set button for 5 seconds, super mode will be deactivated.



The super mode will be cancel automatically after max 48 hours.

## 3.4 Temperature Settings Warnings

- Your appliance is designed to operate in the ambient temperature ranges stated in the standards, according to the climate class stated in the information label. It is not recommended that your fridge is operated in the environments which are outside of the stated temperature ranges. This will reduce the cooling efficiency of the appliance.
- Temperature adjustments should be made according to the frequency of door openings, the quantity of food kept inside the appliance and the ambient temperature in the location of your appliance.
- When the appliance is first switched on, allow it to run for 24 hours in order to reach operating temperature. During this time, do not open the door and do not keep a large quantity of food inside.
- A 5 minute delay function is applied to prevent damage to the compressor of your appliance when connecting or disconnecting to mains, or when an energy breakdown occurs. Your appliance will begin to operate normally after 5 minutes.

### Climate class and meaning:

**T (tropical):** This refrigerating appliance is intended to be used at ambient temperatures ranging from 16 °C to 43 °C.



**ST (subtropical):** This refrigerating appliance is intended to be used at ambient temperatures ranging from 16 °C to 38 °C.

**N (temperate):** This refrigerating appliance is intended to be used at ambient temperatures ranging from 16 °C to 32 °C.

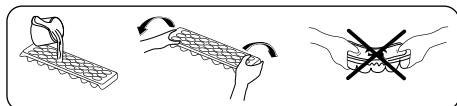
**SN (extended temperate):** This refrigerating appliance is intended to be used at ambient temperatures ranging from 10 °C to 32 °C.

### 3.5 Accessories

**Visual and text descriptions in the accessories section may vary according to the model of your appliance.**

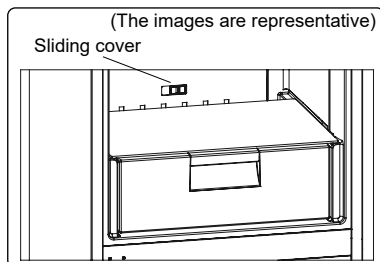
#### 3.5.1 Ice Tray (In some models)

- Fill the ice tray with water and place in the freezer compartment.
- After the water has completely frozen, you can twist the tray as shown below to remove the ice cubes.



#### 3.5.2 The Storage Box

You can adjust and use this department for 2 different functions.



Your fridge is delivered to you with the cover shown in the open position.

Declared energy consumption and volume are defined according to the Chiller option of the product.

#### To use for 0 °C department:

If you want to use this compartment as a 0 °C box, you must take the sliding cover (indicated in the picture) from the closed position to the open position.

#### To use for Crisper department:

If you want to use this compartment as a Crisper, you must take the sliding cover (indicated in the picture) from the open position to the closed position.



While this department is used as a 0 °C department, keeping food in the Chiller, compartment instead of the freezer or refrigerator compartments, allows food to retain freshness and flavour for longer, while preserving its fresh appearance. When the Chiller tray becomes dirty, remove it and wash with water. Water freezes at 0°C, but food containing salt or sugar freezes at temperatures lower than this. The Chiller compartment can be used for storing foods such as raw fish, lightly pickled food, rice, and so on.



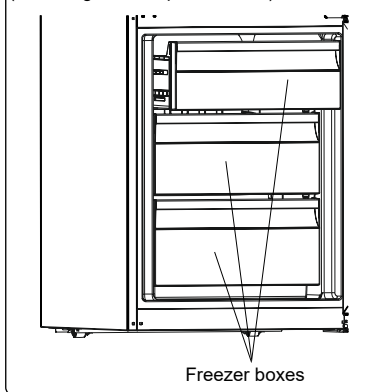
Pull the chiller shelf out towards you. The cover will open automatically.

**Do not put food you want to freeze or ice trays (to make ice) in this compartment.**

### 3.5.3 The Freezer Box

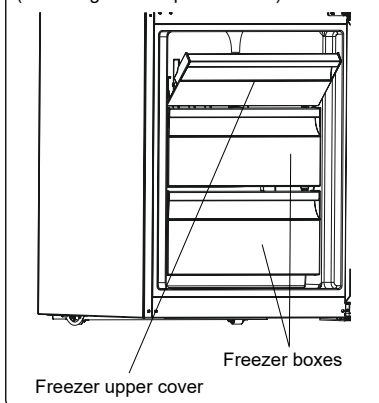
The freezer box allows food to be accessed more easily.

(The images are representative)



or

(The images are representative)



#### Removing the freezer box:

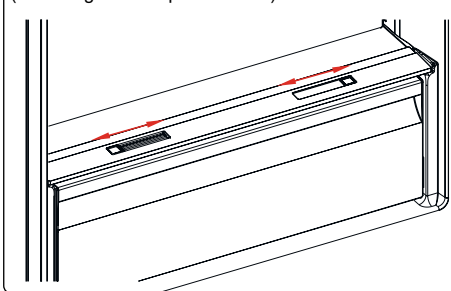
- Pull the box out as far as possible
  - Pull the front of the box up and out
- ⚠ Carry out the opposite of this operation when refitting the sliding compartment.



Always keep hold of the handle of the box while removing it.

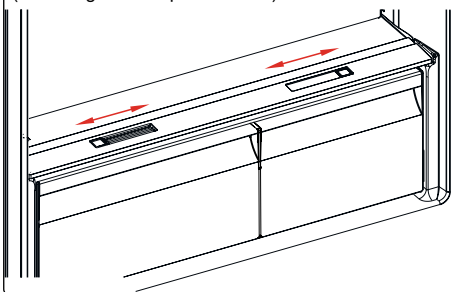
### 3.5.4 The Fresh Dial (*In some models*)

(The images are representative)



or

(The images are representative)



If the crisper is full, the fresh dial located in front of the crisper should be opened. This allows the air in the crisper and the humidity rate to be controlled, to increase the life of food within.

The dial, located behind the shelf, must be opened if any condensation is seen on the glass shelf.

### 3.5.5 Adjustable Door Shelf (In some models)

Six different height adjustments can be made to provide storage areas that you need by adjustable door shelf.

To change the position of adjustable door shelf ;

Hold the bottom of the shelf and pull the buttons on the side of the door shelf direction of arrow.

(Fig.1)

Position door shelf the height you need by moving up and down. After you get the position that you want the door shelf, release the buttons on the side of the door shelf (Fig.2) Before releasing the door shelf, move up down and make sure the door shelf is fixed.

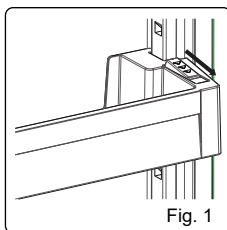


Fig. 1

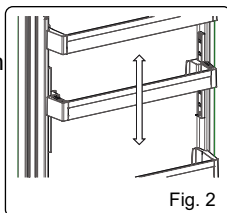


Fig. 2

**Note:** Before moving door shelf is loaded, you must hold the shelf by supporting the bottom. Otherwise, door shelf could fall off the rails due to the weight. So damage may occur on the door shelf or rails.

## 4 FOOD STORAGE

### 4.1 Refrigerator Compartment

- To reduce humidity and avoid the consequent formation of frost, always store liquids in sealed containers in the refrigerator. Frost tends to concentrate in the coldest parts of the evaporating liquid and, in time, your appliance will require more frequent defrosting.
- Cooked dishes must remain covered when they are kept in the fridge. Do not place warm foods in fridge. Place them when they are cool, otherwise the temperature/humidity inside the fridge will increase, reducing the fridge's efficiency.
- Make sure no items are in direct contact with the rear wall of the appliance as frost will develop and packaging will stick to it. Do not open the refrigerator door frequently.
- We recommend that meat and clean fish are loosely wrapped and stored on the glass shelf just above the vegetable bin where the air is cooler, as this provides the best storage conditions.
- Store loose fruit and vegetable items in the crisper containers.
- Storing fruit and vegetables separately helps prevent ethylene-sensitive vegetables (green leaves, broccoli, carrot, etc.) being affected by ethylene-releaser fruits (banana, peach, apricot, fig etc.).
- Do not put wet vegetables into the refrigerator.
- Storage time for all food products depends on the initial quality of the food and an uninterrupted refrigeration cycle before refrigerator storage.
- Water leaking from meat may contaminate other products in the refrigerator. You should package meat products and clean any leakages on the shelves.
- Do not put food in front of the air flow passage.

- Consume packaged foods before the recommended expiry date.

Do not allow food to come into contact with the temperature sensor, which is located in the refrigerator compartment, in order to keep the refrigerator compartment at optimum temperature.

- For normal working conditions, it will be sufficient to adjust the temperature setting of your refrigerator to +4 °C.
- The temperature of the fridge compartment should be in the range of 0-8 °C, fresh foods below 0 °C are iced and rotted, bacterial load increases above 8 °C, and spoils.
- Do not put hot food in the refrigerator immediately, wait for the temperature to pass outside. Hot foods increase the degree of your refrigerator and cause food poisoning and unnecessary spoiling of the food.
- Meat, fish, etc. should be store in the chiller compartment of the food, and the vegetable compartment is preferred for vegetables. (if available)
- To prevent cross contamination, meat products and fruit vegetables are not stored together.
- Foods should be placed in the refrigerator in closed containers or covered to prevent moisture and odors.

The table below is a quick guide to show you the most efficient way to store the major food groups in your refrigerator compartment.

| Food                         | Maximum storage time | How and where to store                                                          |
|------------------------------|----------------------|---------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Vegetables and fruits</b> | 1 week               | Vegetable bin                                                                   |
| <b>Meat and fish</b>         | 2 - 3 days           | Wrap in plastic foil, bags, or in a meat container and store on the glass shelf |
| <b>Fresh cheese</b>          | 3 - 4 days           | On the designated door shelf                                                    |
| <b>Butter and margarine</b>  | 1 week               | On the designated door shelf                                                    |

| Food                                          | Maximum storage time                              | How and where to store       |
|-----------------------------------------------|---------------------------------------------------|------------------------------|
| <b>Bottled products e.g. milk and yoghurt</b> | Until the expiry date recommended by the producer | On the designated door shelf |
| <b>Eggs</b>                                   | 1 month                                           | On the designated egg shelf  |
| <b>Cooked food</b>                            | 2 days                                            | All shelves                  |

#### NOTE:



Potatoes, onions and garlic should not be stored in the refrigerator.

## 4.2 Freezer Compartment

- The freezer is used for storing frozen food, freezing fresh food, and making ice cubes.
- Food in liquid form should be frozen in plastic cups and other food should be frozen in plastic folios or bags. For freezing fresh food; wrap and seal fresh food properly, that is the packaging should be air tight and shouldn't leak. Special freezer bags, aluminum foil polythene bags and plastic containers are ideal.
- Do not store fresh food next to frozen food as it can thaw the frozen food.
- Before freezing fresh food, divide it into portions that can be consumed in one sitting.
- Consume thawed frozen food within a short period of time after defrosting
- Always follow the manufacturer's instructions on food packaging when storing frozen food. If no information is provided food, should not be stored for more than 3 months from the date of purchase.
- When purchasing frozen food, make sure that it has been stored under appropriate conditions and that the packaging is not damaged.
- Frozen food should be transported in appropriate containers and placed in the freezer as soon as possible.

- Do not purchase frozen food if the packaging shows signs of humidity and abnormal swelling. It is probable that it has been stored at an unsuitable temperature and that the contents have deteriorated.
- The storage life of frozen food depends on the room temperature, the thermostat setting, how often the door is opened, the type of food, and the length of time required to transport the product from the shop to your home. Always follow the instructions printed on the packaging and never exceed the maximum storage life indicated.
- If the freezer door has been left open for a long time or not closed properly, frost will form and can prevent efficient air circulation. To resolve this, unplug the freezer and wait for it to defrost. Clean the freezer once it has fully defrosted.
- The freezer volume stated on the label is the volume without baskets, covers, and so on.
- Do not refreeze thawed food. It may pose a danger to your health and cause problems such as food poisoning.

**NOTE:** If you attempt to open the freezer door immediately after closing it, you will find that it will not open easily. This is normal. Once equilibrium has been reached, the door will open easily.

- Use the fast freezing shelf to freeze home cooking (and any other food which needs to be frozen quickly) more quickly because of the freezing shelf's greater freezing power. Fast freezing shelf is the bottom drawer of the freezer compartment.



The table below is a quick guide to show you the most efficient way to store the major food groups in your freezer compartment.

| Meat and fish                                                                                                                                                                                                          | Preparation                                                                                                | Maximum storage time (months) |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|
| Steak                                                                                                                                                                                                                  | Wrap in foil                                                                                               | 6 - 8                         |
| Lamb meat                                                                                                                                                                                                              | Wrap in foil                                                                                               | 6 - 8                         |
| Veal roast                                                                                                                                                                                                             | Wrap in foil                                                                                               | 6 - 8                         |
| Veal cubes                                                                                                                                                                                                             | In small pieces                                                                                            | 6 - 8                         |
| Lamb cubes                                                                                                                                                                                                             | In pieces                                                                                                  | 4 - 8                         |
| Minced meat                                                                                                                                                                                                            | In packaging without using spices                                                                          | 1 - 3                         |
| Giblets (pieces)                                                                                                                                                                                                       | In pieces                                                                                                  | 1 - 3                         |
| Bologna sausage/salami                                                                                                                                                                                                 | Should be kept packaged even if it has a membrane                                                          | 1 - 3                         |
| Chicken and turkey                                                                                                                                                                                                     | Wrap in foil                                                                                               | 4 - 6                         |
| Goose and duck                                                                                                                                                                                                         | Wrap in foil                                                                                               | 4 - 6                         |
| Deer, rabbit, wild boar                                                                                                                                                                                                | In 2.5 kg portions or as fillets                                                                           | 6 - 8                         |
| Freshwater fish (Salmon, Carp, Crane, Catfish)                                                                                                                                                                         | After cleaning the bowels and scales of the fish, wash and dry it. If necessary, remove the tail and head. | 2                             |
| Lean fish (Bass, Turbot, Flounder)                                                                                                                                                                                     |                                                                                                            | 4                             |
| Fatty fishes (Tuna, Mackerel, Bluefish, Anchovy)                                                                                                                                                                       |                                                                                                            | 2 - 4                         |
| Shellfish                                                                                                                                                                                                              | Clean and in a bag                                                                                         | 4 - 6                         |
| Caviar                                                                                                                                                                                                                 | In its packaging, or in an aluminium or plastic container                                                  | 2 - 3                         |
| Snails                                                                                                                                                                                                                 | In salty water, or in an aluminium or plastic container                                                    | 3                             |
|  <b>NOTE:</b> Thawed frozen meat should be cooked as fresh meat. If the meat is not cooked after defrosting, it must not be re-frozen. |                                                                                                            |                               |

| Vegetables and Fruits  | Preparation                                                                                              | Maximum storage time (months) |
|------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|
| String beans and beans | Wash, cut into small pieces and boil in water                                                            | 10 - 13                       |
| Beans                  | Hull, wash and boil in water                                                                             | 12                            |
| Cabbage                | Clean and boil in water                                                                                  | 6 - 8                         |
| Carrot                 | Clean, cut into slices and boil in water                                                                 | 12                            |
| Pepper                 | Cut the stem, cut into two pieces, remove the core and boil in water                                     | 8 - 10                        |
| Spinach                | Wash and boil in water                                                                                   | 6 - 9                         |
| Cauliflower            | Remove the leaves, cut the heart into pieces and leave it in water with a little lemon juice for a while | 10 - 12                       |
| Eggplant               | Cut into pieces of 2cm after washing                                                                     | 10 - 12                       |
| Corn                   | Clean and pack with its stem or as sweet corn                                                            | 12                            |
| Apple and pear         | Peel and slice                                                                                           | 8 - 10                        |
| Apricot and Peach      | Cut into two pieces and remove the stone                                                                 | 4 - 6                         |

| Vegetables and Fruits     | Preparation                        | Maximum storage time (months) |
|---------------------------|------------------------------------|-------------------------------|
| Strawberry and Blackberry | Wash and hull                      | 8 - 12                        |
| Cooked fruits             | Add 10 % of sugar to the container | 12                            |
| Plum, cherry, sourberry   | Wash and hull the stems            | 8 - 12                        |

|              | Maximum storage time (months) | Thawing time at room temperature (hours) | Thawing time in oven (minutes) |
|--------------|-------------------------------|------------------------------------------|--------------------------------|
| Bread        | 4 - 6                         | 2 - 3                                    | 4-5 (220-225 °C)               |
| Biscuits     | 3 - 6                         | 1 - 1,5                                  | 5-8 (190-200 °C)               |
| Pastry       | 1 - 3                         | 2 - 3                                    | 5-10 (200-225 °C)              |
| Pie          | 1 - 1,5                       | 3 - 4                                    | 5-8 (190-200 °C)               |
| Phyllo dough | 2 - 3                         | 1 - 1,5                                  | 5-8 (190-200 °C)               |
| Pizza        | 2 - 3                         | 2 - 4                                    | 15-20 (200 °C)                 |

| Dairy products                  | Preparation       | Maximum storage time (months) | Storage conditions                                                                              |
|---------------------------------|-------------------|-------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Packet (Homogenized) Milk       | In its own packet | 2 - 3                         | Pure Milk – in its own packet                                                                   |
| Cheese - excluding white cheese | In slices         | 6 - 8                         | Original packaging may be used for short-term storage. Keep wrapped in foil for longer periods. |
| Butter, margarine               | In its packaging  | 6                             |                                                                                                 |

## 5 CLEANING AND MAINTENANCE

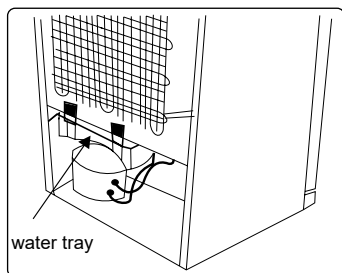
-  Disconnect the unit from the power supply before cleaning.
-  Do not wash your appliance by pouring water on it.
-  Do not use abrasive products, detergents or soaps for cleaning the appliance. After washing, rinse with clean water and dry carefully. When you have finished cleaning, reconnect the plug to the mains supply with dry hands.
- Make sure that no water enters the lamp housing and other electrical components.
- The appliance should be cleaned regularly using a solution of bicarbonate of soda and lukewarm water.
- Clean the accessories separately by hand with soap and water. Do not wash accessories in a dish washer.

- Clean the condenser with a brush at least twice a year. This will help you to save on energy costs and increase productivity.



 **The power supply must be disconnected during cleaning.**

## 5.1 Defrosting

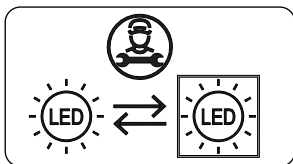


- Your appliance performs automatic defrosting. The water formed as a result of defrosting passes through the water collection spout, flows into the water tray behind your appliance and evaporates there.
- Make sure you have disconnected the plug of your appliance before cleaning the water tray.
- Remove the water tray from its position by removing the screws (if it has screws). Clean it with soapy water at specific time intervals. This will prevent odours from forming.

### Replacing LED Lighting

To replace any of the LEDs, please contact the nearest Authorised Service Centre.

 **Note:** The numbers and location of the LED strips may change according to the model.



### If product equipped with LED lamp

This product contains a light source of energy efficiency class <E>.

### If product equipped with LED Strip(s) or LED card(s)

This product contains a light source of energy efficiency class <F>.

## 6 SHIPMENT AND REPOSITIONING

### 6.1 Transportation and Changing Positioning

- The original packaging and foam may be kept for re-transportation (optional).
- Fasten your appliance with thick packaging, bands or strong cords and follow the instructions for transportation on the packaging.
- Remove all movable parts or fix them into the appliance against shocks using bands when re-positioning or transporting.



Always carry your appliance in the upright position.

### 6.2 Repositioning the Door

- It is not possible to change the opening direction of your appliance door if door handles are installed on the front surface of the appliance door.
- It is possible to change the opening direction of the door on models with handle on the side of the door or without handles.
- If the door-opening direction of your appliance can be changed, contact the nearest Authorised Service Centre to change the opening direction.



## 7 BEFORE CALLING AFTER-SALES SERVICE

If you are experiencing a problem with your **appliance**, please check the following before contacting the after-sales service.

### Your appliance is not operating

#### Check if:

- There is power
- The plug is correctly placed in the socket
- The plug fuse or the mains fuse has blown
- The socket is defective. To check this, plug another working appliance into the same socket.

### The appliance performs poorly

#### Check if:

- The appliance is overloaded
- The appliance door is closed properly
- There is any dust on the condenser
- There is enough space near the rear and side walls.

### Your appliance is operating noisily

#### Normal noises

##### Cracking noise occurs:

- During automatic defrosting
- When the appliance is cooled or warmed (due to expansion of appliance material).

**Short cracking noise occurs:** When the thermostat switches the compressor on/off.

**Motor noise:** Indicates the compressor is operating normally. The compressor may cause more noise for a short time when it is first activated.

##### Bubbling noise and splash occurs:

Due to the flow of the refrigerant in the tubes of the system.

**Water flowing noise occurs:** Due to water flowing to the evaporation container. This noise is normal during defrosting.

**Air blowing noise occurs:** In some models during normal operation of the system due to the circulation of air.

### The edges of the appliance in contact with the door joint are warm

Especially during summer (warm seasons), the surfaces in contact with the door joint may become warmer during the operation of the compressor, this is normal.

### There is a build-up of humidity inside the appliance

#### Check if:

- All food is packed properly. Containers must be dry before being placed in the **appliance**.
- The **appliance** door is opened frequently. Humidity of the room enters the **appliance** when the doors are opened. Humidity increases faster when the doors are opened more frequently, especially if the humidity of the room is high.

### The door does not open or close properly

#### Check if:

- There is food or packaging preventing the door from closing
- The door joints are broken or torn
- Your **appliance** is on a level surface.

The compressor can run loudly or the noise of the compressor/refrigerator may increase in some models during operating in some conditions such that the product is plugged in for the first time, depending on change in the ambient temperature or change of usage. That is normal; when the refrigerator reaches the required temperature, the noise decreases automatically.

## Recommendations

- If the appliance is switched off or unplugged, wait at least 5 minutes before plugging the appliance in or restarting it in order to prevent damage to the compressor.
- If you will not use your appliance for a long time (e.g. in summer holidays) unplug it. Clean your appliance according to chapter cleaning and leave the door open to prevent humidity and smell.
- If a problem persists after you have followed all the above instructions, please consult the nearest authorised service centre.
- The appliance you have purchased is designed for domestic use only. It is not suitable for commercial or common use. If the consumer uses the appliance in a way that does not comply with this, we emphasise that the manufacturer and the dealer will not be responsible for any repair and failure within the guarantee period.

## 8 TIPS FOR SAVING ENERGY

1. Install the appliance in a cool, well-ventilated room, but not in direct sunlight and not near a heat source (such as a radiator or oven) otherwise an insulating plate should be used.
2. Allow warm food and drinks to cool before placing them inside the appliance.
3. Place thawing food in the refrigerator compartment if available. The low temperature of the frozen food will help cool the refrigerator compartment while the food is thawing. This will save energy. Frozen food left to thaw outside of the appliance will result in a waste of energy.
4. Drinks or other liquids should be covered when inside the appliance. If left uncovered, the humidity inside the appliance will increase, therefore the appliance uses more energy. Keeping drinks and other liquids covered helps preserve their smell and taste.
5. Avoid keeping the doors open for long periods and opening the doors too frequently as warm air will enter the appliance and cause the compressor to switch on unnecessarily often.
6. Keep the covers of the different temperature compartments (such as the crisper and chiller if available) closed.
7. The door gasket must be clean and pliable. In case of wear, replace the gasket.

## 9 TECHNICAL DATA

The technical information is situated in the rating plate on the internal side of the appliance and on the energy label.

The QR code on the energy label supplied with the appliance provides a web link to the information related to the performance of the appliance in the EU EPREL database.

Keep the energy label for reference together with the user manual and all other documents provided with this appliance.

It is also possible to find the same information in EPREL using the link <https://eprel.ec.europa.eu> and the model name and product number that you find on the rating plate , the appliance.

See the link [www.theenergylabel.eu](http://www.theenergylabel.eu) for detailed information about the energy label.

## 10 INFORMATION FOR TEST INSTITUTES

Appliance for any EcoDesign verification shall be compliant with EN 62552.

Ventilation requirements, recess dimensions and minimum rear clearances shall be as stated in this User Manual at Chapter 2. Please contact the manufacturer for any other further information, including loading plans.

## 11 CUSTOMER CARE AND SERVICE

Always use original spare parts.

When contacting our Authorised Service Centre, ensure that you have the following data available: Model, Serial Number and Service Index.

The information can be found on the rating plate. You can find the rating label inside the fridge zone on the left lower side.

The original spare parts for some specific components are available for a minimum of 7 or 10 years, based on the type of component, from the placing on the market of the last unit of the model.

Visit our website to:

<https://daewooelectronics.com/>

<https://daewooelectronics.com/service>



52530421

