

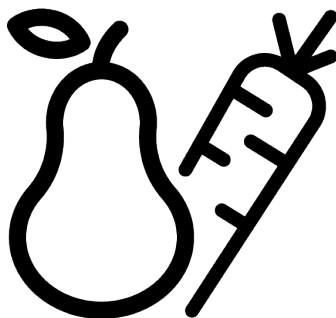
Hotpoint

Refrigerator

User Manual

Refrigerador

Manual del usuario



HPK 25361 XP4E

1159430524/ EN/ ES/ AA/ 23.02.26 11:47
7282940509

Please read this manual first!

Our valued customer,

Thank you for choosing product. We want you to get the best results from your product, which is manufactured with high quality and technology. To do this, please read this entire manual and the other documents provided carefully before using the product.

Follow all the information and warnings in the user manual. This will protect you and your product from potential hazards. Keep the user manual. If you give the product to someone else, include the user manual with it.

The following symbols appear in the user manual and on the product:



Read the user manual.



Hazard that may result in death or injury.





  SUPPLIER'S NAME MODEL IDENTIFIER → (*)  	<p>The model information as stored in the product data base can be reached by entering following website and searching for your model identifier (*) found on energy label.</p> <p>https://eprel.ec.europa.eu/</p>
--	--

Table of Contents

1	Safety Instructions	4
1.1	Important Safety Symbols	4
1.2	Intention of Use	4
1.3	Safety of Children, Vulnerable Persons and Pets	5
1.4	Electrical Safety	5
1.5	Handling Safety	6
1.6	Installation Safety.....	6
1.7	Operational Safety.....	9
1.8	Food Storage Safety.....	12
1.9	Maintenance and Cleaning Safety	13
1.10	Lighting	13
1.11	Disposal of the Old Product.....	13
2	Environmental Instructions	14
2.1	Compliance with the WEEE Dir- ective and Disposing of the Waste Product	14
3	Your refrigerator	15
4	Installation	15
4.1	Right Place For Installation.....	15
4.2	Attaching the Plastic Wedges	16
4.3	Adjusting the Legs.....	16
4.4	Hot Surface Warning	16
5	Operating the Product	16
6	Preparation	16
6.1	What To Do For Energy Saving	16
6.2	First Use	17
6.3	Climate Class and Definitions	17
7	Use of Your Appliance	18
7.1	Control Panel of the Product	18
7.2	Storing Food in Your Product	19
7.3	Crisper	23
7.4	Crisper Technologies	23
7.5	Dairy Products Cold Storage Area	24
7.6	Door Open Alert	24
7.7	Replacing the Illumination Lamp..	24
8	Maintenance and Cleaning	24
9	Troubleshooting	25

1 Safety Instructions

- This section includes the safety instructions necessary to prevent the risk of personal injury or material damage.
- Our company shall not be held responsible for damages that may occur if these instructions are not observed.
- Always have installation and repair operations performed by manufacturer, authorized service or a person who will be described by importer company.
- Use original spare parts and accessories only.
- Do not repair or replace any component of the product unless it is clearly specified in the user manual.
- Do not perform any modifications on the product.

1.1 Important Safety Symbols

-  Risk of electric shock!
-  Read the user manual.
-  Danger that may result in burns due to contact with hot surfaces.
-  Combustible material, warning against fire hazard.
-  Risk of injury due to contact with sharp surfaces!

 Risk of UV-C radiation

1.2 Intention of Use

- This product is not suitable for commercial use and should not be used for a purpose other than its intended use.
- This product is intended for operating interiors, such as households or similar.

For example;

In the staff kitchens of the stores, offices and other working environments,

In farm houses,

In the units of hotels, motels or other resting facilities that are used by the customers,

In hostels, or similar environments,

In catering services and similar non-retail applications.

- This product shall not be used in open or enclosed external environments such as vessels, camper vans, balconies or terraces. Exposing the product to rain, snow, sunlight and wind may cause risk of fire.

1.3 Safety of Children, Vulnerable Persons and Pets

- This product may be used by children aged 8 years and older and persons with under-developed physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they are being supervised or have been given instruction concerning use of the appliance in a safe way and the hazards involved.
- Children between 3 and 8 years are allowed to put and take out food into/from the cooler product.
- Children and pets must not play with, climb on, or get inside the product.
- Children and pets must be kept away from the cabin area (compressor) where electrical parts are located.
- Cleaning and user maintenance must not be performed by children unless there is someone overseeing them.
- Keep the packaging materials away from children. Risk of injury and suffocation.
- If there is a lock available on the product's door, keep the key out of children's reach.

1.4 Electrical Safety

- The product shall not be plugged into the outlet during installation, maintenance, cleaning, repair, and transportation operations.
- If the power cable is damaged, it must be replaced by the person sent by the manufacturer, authorized service provider or the importer to prevent any potential danger.
- Do not tuck the power cable under the product or to the rear of the product. Do not put heavy items on the power cable. The power cable should not be bent, crushed, and come into contact with any heat source.
- Use an original cable only. Do not use cut or damaged cables.
- Do not use an extension cord, multi-plug or adaptor to operate your product.
- Portable multi-plugs or portable power supplies may overheat and cause fire. Thus, do not have a multi-plug, portable power sources behind or in the vicinity of the product.

- Before plugging the product into the power source, please remove the power cable from the condenser hook (if available) during the installation.
- The user should not be able to reach the electrical parts after installation.
- Do not plug the product's power cord in a loose or damaged power outlet. These types of connections may overheat and cause fire.
- The plug shall be easily accessible. If this is not possible, a mechanism that meets the electrical legislation and that disconnects all terminals from the mains (fuse, switch, main switch, etc.) shall be available on the electrical installation.
- The product must not be operated with an external switching device such as a timer, or a remote controlled system.
- Do not use the product when your feet are bare or your body is wet.
- Do not touch the plug with wet hands.
- When unplugging the appliance, don't hold the power cable, but the plug.
- Make sure that the plug is not wet, dirty or dusty.

- Do not ever connect your product to power saving devices. These systems are harmful for the product.

1.5 Handling Safety

- Make sure to unplug the appliance before carrying the product.
- This product is heavy, do not handle it by yourself. Injuries may occur if the product falls on you. Do not bump into places or drop the product while transporting it.
- Always close the doors and do not hold the product by its doors while transporting it.
- Be careful not to damage the cooling system and the pipes while handling the product. Do not operate the product if the pipes are damaged, and contact an authorized service.

1.6 Installation Safety

- To prepare the product for use, see the information in the user and installation manual and make sure the electric and water utilities are as required. If not, call a qualified electrician and plumber to arrange the utilities as necessary.
- **Failure to do so may result in electric shock, fire, problems with the product, or injury.**

- Before starting the installation, switch off the fuse to de-energise the power line to which the product is connected.
- The product should be installed by two or more people. Use protective gloves while removing the product from the packaging and installation.
- This product is designed for use at a maximum altitude of 2000 metres above sea level.
- Keep children away from installation area.
- Check for any damage on the product before installing it. Do not have the product installed if it is damaged.
- Always use personal protective equipment (gloves, etc.) during product installation, maintenance and repair. Risk of injury.
- Do not install or leave the product in places where it may be exposed to external ambient temperatures.
- Place the product on a clean, level and hard surface and balance it with the adjustable legs (by rotating the front feet to the right or left). Otherwise, the refrigerator may tip over and cause injuries.
- Proceed with care to prevent causing any damage to the floors (tiling etc.) while moving the product. Install the product on a floor, or provide sufficient support depending on the size, weight and the use-case of the product. Ensure that the product is not near a heat source, and all four feet are stable and leaning against the floor. Install the product as necessary, and ensure that it is horizontal, using a bubble level. To ensure the complete efficiency of the refrigerant circuit, wait for at least two hours before operating the product.
- The product shall be installed in a dry and ventilated environment. Do not keep carpets, rugs or similar covers under the product. This may cause risk of fire as a result of inadequate ventilation!
- Do not block or cover ventilation holes. Otherwise, power consumption increases and your product may be damaged.
- Leave sufficient space by the sides and above to ensure adequate ventilation. The gap between the back panel and the wall behind the product must be a minimum of 50mm in order to prevent hot surfaces. Reducing this distance may increase the energy consumption of product.

- When placing the product, make sure that the supply cable is not damaged or pinched.
- The product must not be connected to supply systems and power sources which may cause sudden voltage changes (i.e. a portable solar-energy power source). Otherwise, damage to your product may occur as a result of the abrupt voltage fluctuations!
- The more refrigerant a refrigerator contains, the bigger its installation room shall be. In very small rooms, a flammable gas-air mixture may occur in case of a gas leak in the cooling system. At least 1 m³ of volume is required for each 8 grams of refrigerant. The amount of the refrigerant available in your product is specified in the Type Label.
- The product must never be placed in such a way that power cables, the metal hose of the gas stove, metal gas or water pipes come into contact with the product's rear wall (or the condenser).
- The installation place of the product must not be exposed to direct sunlight and it shall not be in the vicinity of a heat source such as stoves, radiators, etc. If you cannot prevent installation of the product in the vicinity of a heat source, use a suitable insulation plate and make sure the minimum distance to the heat source is as specified below:
 - At least 30 cm away from heat sources such as stoves, ovens, heating units and heaters, etc.,
 - And at least 5 cm away from electrical ovens.
- Your product has the protection class of I.
- Plug the product in a grounded socket that conforms with the Voltage, Current and Frequency values specified in the type label. The socket must have a 10A – 16A fuse. Our firm will not assume responsibility for any damages due to usage without earthing and without power connection in compliance with local and national regulations.
- The product's power cable must be unplugged during installation. Otherwise, risk of electric shock and injury may occur!
- Do not plug the product to loose, broken, dirty, greasy sockets or sockets that have come out of their seats or sockets with a risk of water

contact. These types of connections may overheat and cause fire.

- Place the power cable and hoses (if any) of the product so that they shall not cause a risk of tripping over.
- Penetration of humidity and liquid to live parts or to the power cord may cause short circuit. Thus, do not use the product in humid environments or in areas where water may splash (e.g. garage, laundry room, etc.) If the refrigerator is wet by water, unplug it and contact an authorized service.
- Do not ever connect your refrigerator to power saving devices. These systems are harmful for the product.
- There is a risk of contact with electrical parts when removing the electronic board cover and the compressor rear cover (if fitted). Do not remove the electronic board cover and the compressor rear cover (if fitted). There is a risk of electrocution!
- In case of a failure of the product, unplug it (or de-energise the fuse to which it is connected), and do not operate until it is repaired by the authorized service. There is a risk of electric shock!
- Do not place flames (lighted candle, cigarette, etc.) or heat sources (iron, hob, oven, etc.) on or near the product. Do not place flammable/explosive materials near the product...
- Do not get on the product. Risk of falling and injury!
- Do not cause damage to the pipes of the cooling system using sharp and piercing tools. The refrigerant that sprays out in case of puncturing the gas pipes, pipe extensions or upper surface coatings may cause irritation of skin and injury to the eyes.
- Do not intervene in or damage the coolant circuit Risk of explosion.
- Do not place and operate electrical appliances inside the refrigerator/freezer unless it is advised by the manufacturer.
- Do not use any procedures other than those recommended by the manufacturer to speed up defrosting.

1.7 Operational Safety

- Do not ever use chemical solvents on the product. These materials contain an explosion risk.

- Take due care not to jam any parts of your hands or your body to the moving parts inside the product. Be careful to prevent jamming of your fingers between the refrigerator and its door. Be careful while opening or closing the door if there are children around.
- Do not put ice cream, ice cubes or frozen food to your mouth as soon as you take them out of the freezer. Risk of frostbite!
- Do not touch the inner walls, metal parts of the freezer or food kept inside the freezer with wet hands. Risk of frostbite!
- Do not place soda cans or cans and bottles that contain fluids that may be frozen to the freezer compartment. Cans or bottles may explode. Risk of injury and material damage!
- Do not use or place materials sensitive against temperature such as flammable sprays, flammable objects, dry ice or other chemical agents in the vicinity of the refrigerator. Risk of fire and explosion!
- Do not store explosive materials such as aerosol cans with flammable materials inside the product.
- Do not place cans containing fluids over the product an open state. Splashing of water on an electrical part may cause an electric shock or a fire.
- Due to risk of breaking, do not store glass containers with liquid inside in the freezer compartment.
- This product is not intended for storage and cooling of medicines, blood plasma, laboratory preparations or similar materials and products that are subject to the Medical Products Directive.
- If the product is used against its intended purpose, it may cause damage to or deterioration of the products stored inside.
- If your refrigerator is equipped with blue light, do not look at this light with optical devices. Do not stare directly at UV LED light for a long time. Ultraviolet rays may cause eye strain.
- Do not fill the product with more contents than its capacity. Do not use any procedures other than those recommended by the manufacturer to speed up defrosting. Injuries or damages may occur if the contents of the refrigerator fall when the door is opened. Sim-

ilar problems may also occur when an object is placed over the product.

- Ensure that you have removed any ice or water that may have fallen to the floor to prevent injuries.
 - Change the locations of the racks/bottle racks on the door of your refrigerator only when the racks are empty. Danger of injury!
 - Do not place objects that may fall/tip over on the product. These objects may fall while opening or closing the door and cause injuries and/or material damages.
 - Do not hit or exert excessive pressure on glass surfaces. Broken glass may cause injuries and/or material damages.
 - For products designed to use an air filter inside an accessible fan cover, the filter must always be in position when the refrigerator is in function.
 - Do not block out the fan (if available) with food.
 - Damaged gaskets should be replaced as soon as possible.
 - Your product may have special compartments (Fresh Food Compartment, Zero Degrees Compartment etc.) Unless otherwise stated in the relevant manual of the product, these compartments can be removed, and the product can be used with the same performance.
- The cooling system in your product contains R600a refrigerant. The refrigerant type used in the product is specified in the type label. This gas is flammable. Therefore, be careful not to damage the cooling system and the pipes while operating the product. In case of damage to the pipes;
 1. Do not touch the product or the power cable.
 2. Keep the product away from potential sources of fire that may cause the product to catch fire.
 3. Ventilate the area where the product is placed. Do not use a fan.
 4. Contact Authorized Service.Before disposing of old products that shall not be used any more:
 1. Unplug the power cord from the mains socket.
 2. Cut the power cable and remove it from the appliance together with the plug.
 3. Do not remove the racks and drawers from the product to prevent children from getting inside the appliance.
 4. Remove the doors.

5. Store the product so that it shall not be tipped over.
 6. Do not allow children to play with the scrapped product.
 7. If the product is damaged and you observe gas leak, please stay away from the gas. Gas may cause frostbite if it contacts your skin.
- Do not dispose of the product by throwing it into fire. Risk of explosion.
 - If there is a lock available on the product's door, keep the key out of children's reach.

1.8 Food Storage Safety

Please pay attention to the following warnings to avoid food spoilage:

- Leaving the doors open for a long time may cause the temperature inside the product to rise.
- Regularly clean the accessible drainage systems in contact with food.
- Clean the water tanks that have not been used for 48 hours and mains-fed water systems that have not been used for more than 5 days.
- Store raw meat and fish products in appropriate compartments within the product.

Thus, it does not drip on or come into contact with other foods.

- Two-star freezer compartments are used for storing pre-filled foods, making and storing ice and ice cream.
- One, two and three-star compartments are not appropriate for freezing fresh food.
- If the cooling product has been left empty for a long time, turn off the product, defrost, clean, and dry the product in order to protect the housing of the product.
- After the foods are placed, check if the compartment hatches, and especially the freezer door, are properly closed.
- Use the refrigerator compartment for storing fresh foods, and the freezer compartment for storing frozen goods, freezing fresh foods and preparing ice cubes.
- Do not store foods without properly sealing them in the refrigerator and the freezer compartments, to prevent direct contact with the inner surfaces.

1.9 Maintenance and Cleaning Safety

- Unplug the refrigerator or de-energise the fuse before cleaning it or starting to perform maintenance.
- Do not pull by the door or door handle if you are going to move the product for cleaning purposes. The door may cause injuries if the handle is pulled too hard.
- Do not place hands, feet or metal objects under or behind your product. Jamming may occur or any sharp edge may cause personal injuries.
- Do not wash the inside or outside of the product with a pressure washer, steam, spray water or pouring water. Risk of electric shock and fire.
- When cleaning the product, do not use sharp and abrasive tools or household cleaning agents, detergent, gas, gasoline, thinner, alcohol, varnish, and similar substances. Use only cleaning and maintenance agents that are not harmful for food inside the product.
- Do not use paper towels, kitchen sponges or other hard cleaning materials.
- Do not ever use steam or steamed cleaning materials for cleaning the product and thaw-

ing the ice inside it. Steam contacts the live areas in your refrigerator and causes short circuit or electric shock.

- Do not use any mechanical tools or any other tools than the recommendations of the manufacturer to speed up the thawing operation.
- Take care to keep water away from the ventilation holes, electronic circuits or lighting of the product. Otherwise, risk of fire or electric shock may occur.
- Use a clean, dry cloth to wipe the dust or foreign material on the tips of the plugs. Do not use a wet or damp piece of cloth to clean the plug. Otherwise, risk of fire or electric shock may occur.

1.10 Lighting

Contact an authorized service when you shall replace the LED / bulb using for lighting.

1.11 Disposal of the Old Product

When disposing of your old product follow the instructions below:

- To prevent children from accidentally locking themselves into the product, if there is door lock, disable it.

- Splash of coolant is harmful to the eyes. Do not damage any part of the cooling system while disposing of the product.
- It may be fatal if the compressor oil is swallowed or if it penetrates the respiratory tract.
- Cooling system of your product includes R600a gas as specified in the type label. This

gas is flammable. Do not dispose of the product by throwing it into fire. Risk of explosion!

- C-Pentane is used as a blowing agent in insulation foam and it is a flammable substance. Do not dispose of the product by throwing it into fire.

2 Environmental Instructions

2.1 Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product



This product complies with EU WEEE Directive (2012/19/EU). This product bears a classification symbol for waste electrical and electronic equipment (WEEE).

This symbol indicates that this product shall not be disposed with other household wastes at the end of its service life. Used device must be returned to official collection point for recycling of electrical and electronic devices. To find these collection systems please contact to your local authorities or retailer where the product was purchased. Each household performs important role in recovering and recycling of old appliance. Appropriate disposal of used appliance helps prevent potential negative consequences for the environment and human health.

Compliance with RoHS Directive

The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

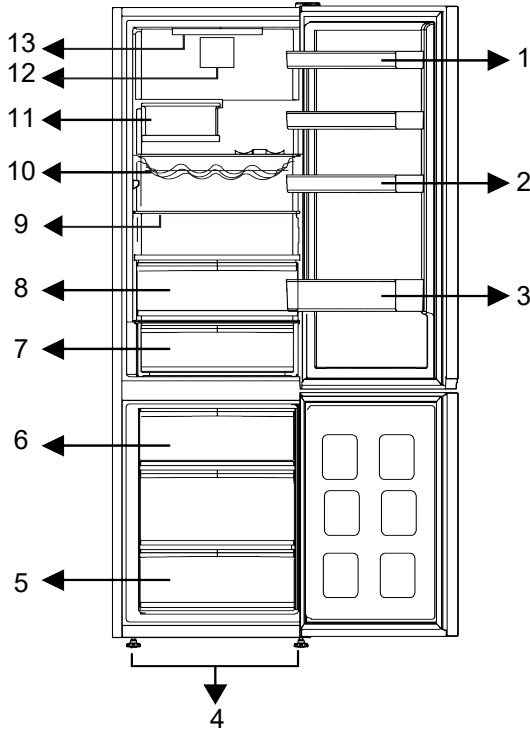


Package information

Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the packaging materials together with the domestic or other wastes. Take them to the packaging material collection points designated by the local authorities.

CE Conformity with standards and test information / Declaration of EC conformity

Development, manufacture and sales stages of this product conform to the safety rules in all relevant guidelines of the European Community. 2014/35/EU, 2014/30/EU, 93/68/EC, IEC 60436/DIN 44990, EN 50242



- 1 * Adjustable Door Racks
- 3 * Bottle Rack
- 5 * Freezer Compartment
- 7 * Cold Storage Drawer
- 9 * Adjustable Shelves
- 11 * Foldable Bottle Rack
- 13 * Lighting Lamp

- 2 *Egg Rack
- 4 * Adjustable Front Feet
- 6 * Ice Tray
- 8 * Crisper
- 10 * Bottle/Wine Rack
- 12 * Fan

***Optional:** The figures in this instruction manual are schematic and may not be exactly the same as your product. If the relevant

parts are not available in the product you purchased, these figures are applicable to other models.

4 Installation

Read the "Safety Instructions" first!

4.1 Right Place For Installation

Contact the Authorized Service for the product's installation. To prepare the product for installation, see the information

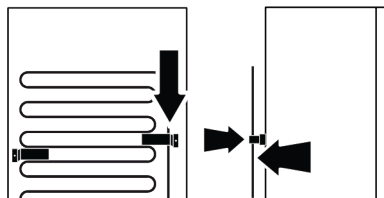
in the user manual and make sure the electric and water utilities are as required. If not, call an electrician and plumber to arrange the utilities as necessary.

- Place the product on a flat surface to avoid vibration

- Place the product at least 30 cm away from the heater, stove and similar sources of heat and at least 5 cm away from electric ovens.
- When placing two coolers in adjacent position, leave at least 4 cm distance between the two units.
- Keep the product out of direct sunlight and in a dry place.
- Products need to have at least 5cm clearance between side walls and rear wall to reach the declared performance values. If clearance is less than 5cm, energy and performance losses will be at a level that will not affect to end user.

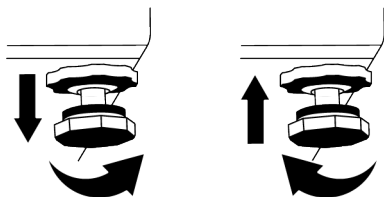
4.2 Attaching the Plastic Wedges

The condenser of the refrigerator is located at the rear. To minimize power consumption and increase energy efficiency the top and bottom of the condenser must be pulled back and secured as shown in the picture. When the condenser is pulled backwards, the brackets lock and the condenser's position is secured.



4.3 Adjusting the Legs

If the product is not in balanced position, adjust the front adjustable legs by rotating them to right or left.



4.4 Hot Surface Warning

The side walls of your product are equipped with cooler pipes to enhance the cooling system. High pressure fluid may flow through these surfaces, and cause hot surfaces on the side walls. This is normal and it does not require servicing.

5 Operating the Product

Read the "Safety Instructions" first!

- The product shall be used for storing food only.
- Turn off the water valve if you will be away from home (e.g. at vacation) and you will not be using the Icematic or the water dispenser for a long period of time. Otherwise, water leaks may occur.

6 Preparation

Read the "Safety Instructions" first!

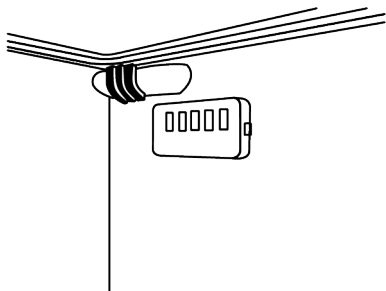
6.1 What To Do For Energy Saving

- This refrigerating appliance is not intended to be used as a built in appliance.
- When loading the food, leave enough space inside the refrigerator to allow sufficient air circulation for cooling.

Unplugging the Product

- Remove the food to prevent odours,
 - Wait for the ice to melt, clean the interior and let it dry, leave the doors open to avoid damaging the inner body plastics.
-
- Since hot and humid air will not directly penetrate into your product when the doors are not opened, your product will optimize itself in conditions sufficient to protect your food. Under these circumstances, functions and components such as compressor, fan, heater, defrost, lighting, display and so on will operate according to the needs by consuming minimum energy.

- In case that multiple options are present, glass shelves must be placed so that the air outlets at the rear wall are not blocked and preferably, in a way that air outlets remain below the glass shelf. This combination may help improving air distribution and energy efficiency.
- Using the below drawer when storing is strongly recommended.
- For optimum performance, Quick Freezing can be used (if available), 24 hours prior to placing fresh foods in the freezer.
- In most cases, 24 hours is enough for the Quick Freezing function after fresh foods are placed in the freezer. After some time, Quick Freezing function will deactivate automatically.
- When freezing a small amount of food, Quick Freezing function can be deactivated after some time to ensure energy saving.
- Depending on the product's features; defrosting frozen foods in the cooler compartment will ensure energy saving and preserve food quality.
- In order to load the maximum quantity of food into the freezer compartment of your refrigerator, the upper drawers should be taken out and the food should be placed onto the wire/glass shelves.
- Place the food as shown below, keeping a distance from the cooler compartment temperature sensor. If they are in contact with the sensor, energy consumption of the appliance might increase.



- Store food in the cooler or chill compartment according to proper storage conditions to save energy.

- Food packages shall not be in direct contact with the temperature sensor located in the freezer compartment.

6.2 First Use

Before using your product make sure the necessary preparations are made in line with the instructions in "Safety Instructions" and "Installation" sections.

- Wait for at least 2 hours before operating the product, to ensure the complete efficiency of refrigeration.
- Keep the product running without placing any food inside for 6 hours and the product door should be kept as closed as possible.
- The temperature change caused by opening and closing of the door while using the product may normally lead to condensation on door/body shelves and glassware placed in the product.
- A sound will be heard when the compressor is engaged. It is normal for the product to make noise even if the compressor is not running, as fluid and gas may be compressed in the cooling system.
- It is normal for the front edges of the product to be warm. These areas are designed to warm up in order to prevent condensation
- For some models, indicator panel turns off automatically 1 minute after the door closes. It will be reactivated when the door is opened or any button is pressed.

6.3 Climate Class and Definitions

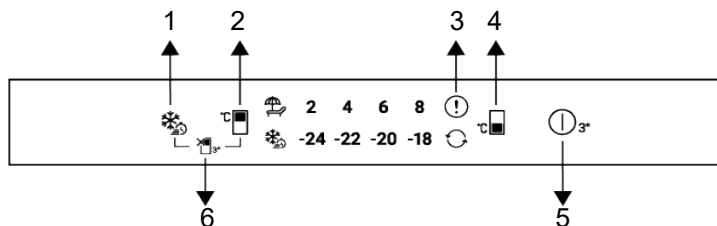
Please refer to the Climate Class on the rating plate of your device. One of the following information is applicable to your device according to the Climate Class.

- **SN:** Long Term Temperate Climate: This cooling device is designed for use at ambient temperatures between 10 °C and 32 °C.

- **N:** Temperate Climate: This cooling device is designed for use at ambient temperatures between 16°C and 32 °C.
- **ST:** Subtropical Climate: This cooling device is designed for use at ambient temperatures between 16°C and 38°C.
- **T:** Tropical Climate: This cooling device is designed for use at ambient temperatures between 16°C and 43°C.

7 Use of Your Appliance

7.1 Control Panel of the Product



- | | |
|-----------------------------|--|
| 1 Quick Freezing Key | 2 Cooler Compartment Temperature Setting Key |
| 3 Error Status Indicator | 4 Freezer Compartment Temperature Setting Key |
| 5 Product Switch Off Button | 6 Cooler Compartment Off (Vacation) Function Key |

Read the "Safety Instructions" first!

The audio and visual functions on the instrument panel help you use your product.

***Optional** The functions shown are optional; the functions on your product's instrument panel may differ in shape and location.

1. Quick Freeze Button

When the quick freeze button is pressed, the quick freeze icon lights up and the quick freeze function is activated. The freezer compartment temperature is set to -27 °C. To cancel the function, the button must be pressed again. The quick freeze function automatically cancels itself after a certain time. If you want to freeze a large quantity of fresh food, press the quick freeze button before placing the food in the freezer compartment.

2. Refrigerator Compartment Temperature

Adjustment Button

The temperature for the refrigerator compartment is adjusted. When the button is pressed, the refrigerator compartment temperature can be set to 8, 6, 4, or 2°C.

3. Error Status Indicator

This indicator will activate when the refrigerator is unable to cool sufficiently or if a sensor error occurs. The freezer and refrigerator temperature indicators will flash in specific combinations. This informs the service technician about the error. If you load hot food into the freezer compartment or leave the door open for an extended period, an exclamation mark may briefly illuminate. This is not a malfunction; the warning will disappear once the food has cooled or any button has been pressed.

4. Freezer Compartment Temperature Adjustment Button


The temperature for the freezer compartment is adjusted. When the button is pressed, the freezer compartment temperature can be set to -18, -20, -22, or -24 °C.

5. Product Shutdown Button

Pressing this button for 3 seconds switches the product to off mode; in this mode, the refrigerator does not perform the cooling operation. Pressing the button again for 3 seconds will restart the refrigerator's normal operation.

6.*Refrigerator Compartment Shutdown

(Holiday) Function Button

Press the button for 3 seconds to activate the holiday function. Holiday mode will be activated and the holiday symbol () will light up. All icons on the refrigerator compartment temperature display will turn off and the refrigerator compartment will not be actively cooling. It is not advisable to keep food in the refrigerator compartment while this function is activated. Other compartments will continue to cool according to their set temperatures. To deactivate this function, press the button again for 3 seconds.

Temperature settings can be set between 1-8 °C for the refrigerator compartment and between -24 and -18 °C for the freezer compartment. Adjustable temperature values may vary within these ranges depending on product specifications.

7.2 Storing Food in Your Product

Storing Food in the Cooler and Chill Compartments

- Compartment temperatures rise prominently if compartment door is opened and closed frequently and kept open for a long time, this can reduce the life span of the food and cause the food to spoil.
- In order not to cause odour and taste changes, the food should be stored in the closed containers.
- To achieve a better and homogeneous cooling, place the food separately in a way that cold air can wander through them.
- Provide air flow by leaving a space between the food and internal wall. If you lean the food against the rear wall, the food may freeze.
- Bring cooked hot meals to the room temperature before placing them in the refrigerator. Then, you can place the tepid meal in the lower shelves of your refrigerator. Place warm foods away from perishable foods.
- Especially pay attention not to mix the foods sold as frozen with the fresh foods.
- Defrost your frozen food in the chill compartment. Thereby, you can cool the chill compartment by using frozen food and save energy.
- Storing unripe tropical fruits (mango, melon varieties, papaya, banana, pineapple) in the refrigerator may speed up the ripening process. This is not recommended because it will cause shorter storage time.
- You should store onions, garlands, gingers and other root vegetables in dark and cold room conditions, not in the refrigerator.
- If you notice that a food has spoiled in the refrigerator, throw away that food and clean the accessories which have come into contact with it.
- In order to cool the meals like soups and stews, which are cooked in the large pots, quickly, you can put them in the refrigerator by separating them into their own shallow containers.
- Place unpackaged food away from eggs.
- Keep the fruits and vegetables separately and store each variety together (for example; apples with apples, carrots with carrots).

- Take green vegetables out of the plastic bag and place them in the refrigerator after wrapping them in a paper towel or drying cloth. If you wash this type of food before placing them in the refrigerator, remember to dry them.
- You can both create a damp environment and provide an air flow by keeping fruits and vegetables, which are prone to drying, in the perforated or unsealed plastic bags.
- Except the cases where extreme circumstances are available in the environment, if your product (on the recommended set values table) is set to the specified set values, the food keep their freshness for a longer time both in the chill compartment and freezer compartment.
- Do not store cold-sensitive vegetables such as green-leaves vegetables, tomatoes, and cucumbers in the chill compartment. If you need to use the chill compartment drawers for storing vegetables, make sure the control panel of your refrigerator is set to 5°C or warmer.

Storing Food in the Chill Compartment

In the chill compartment, the temperature of the food to be stored in the product can vary between +3 °C and -3 °C. The temperature in the chill compartment may drop below 0°C, and this is not suitable for storing fresh fruits and vegetables. If you need to store fresh food in the cold drawers, make sure to set the refrigerator temperature to 5°C or warmer.

Store Foods In The Different Places According To Their Properties:	
Food	Location
Egg	Door Shelf
Dairy products (butter, cheese)	If available, zero degree (for breakfast food) compartment/ chill compartment
Fruits, vegetables and greenery	Fruit-vegetable compartment, crisper or; In the fresh food compartment, in the vegetable drawer or the Everfresh+ drawer (if available), provided that the refrigerator is set to a temperature above 5°C
Fresh meat, poultry, fish, sausage etc. Cooked foods	If available, zero degree (for breakfast food) compartment/ chill compartment
Ready to serve foods, packaged products, canned foods and pickles	Top shelves or door shelf
Beverages, bottles, spices and snacks	Door Shelf

Storing Food In The Freezer Compartment

- You can activate Quick Freezing function 4-6 hours before freezing function and perform a faster cooling.
- Bring hot meals to the room temperature before placing them in the freezer compartment.
- Foods to be frozen must be divided into portions according to a size to be consumed, and frozen in separate packages.
- It is recommended to pack the foods before placing them in the freezer.
- In order to prevent expiration of storage time, write the freezing date, time and name of the product on the package according to the storage times of different foods.
- Consume the foods you have defrosted quickly. Defrosted foods cannot be frozen again unless they are cooked. It is not safe to consume the refrozen fresh foods without cooking after they are defrosted.
- As you freeze fresh foods, do not bring them in contact with already frozen foods. Otherwise, frozen foods will be defrosted.

Storing The Foods, Which Are Sold Frozen

- When storing food, follow the time periods specified in these instructions.
- In order to protect the quality of the food, keep the time interval between purchasing transaction and storing as short as possible.
- Buy frozen food which are stored at -18°C or lower temperatures.
- Avoid buying foods whose packages are covered with ice etc. This means that the product could be partially defrosted and refrozen. Temperature impacts the quality of the food.
- Store food for manufacturer's recommended time. Remove only the food as much as you need from the freezer.
- Except the cases where extreme circumstances are available in the environment, if your product (on the recommended set values table) is set to the specified set values, the food keep their freshness for a longer time both in the fresh product compartment and freezer compartment.
- If fresh food compartment is set to a lower temperature, fresh fruits and vegetables may be partially frozen.
- The two-star compartments are suitable for pre-frozen food. Ice cream and ice cubes can be stored.
- Freeze food only in 4-star compartment.

Meat and Fish		Preparation	Longest storage time (month)	
Meat Products	Veal	Steak	By cutting them 2 cm thick and placing foil between them or wrapping tightly with stretch	6-8
		Roast	By packing the pieces of meat in a refrigerator bag or wrapping them tightly with stretch	6-8
		Cubes	In small pieces	6-8
		Schnitzel, chops	By placing foil between cut slices or wrapping individually with stretch	6-8
	Mutton	Chops	By placing foil between meat pieces or wrapping individually with stretch	4-8
		Roast	By packing the pieces of meat in a refrigerator bag or wrapping them tightly with stretch	4-8
		Cubes	By packing the shredded meats in a refrigerator bag or wrapping them tightly with stretch	4-8
	Beef	Roast	By packing the pieces of meat in a refrigerator bag or wrapping them tightly with stretch	8-12
		Steak	By cutting them 2 cm thick and placing foil between them or wrapping tightly with stretch	8-12
		Cubes	In small pieces	8-12
		Boiled meat	By packaging in small pieces in a refrigerator bag	8-12
	Mince		Without seasoning, in flat bags	1-3
	Offal (piece)		In pieces	1-3
	Fermented sausage - Salami		It should be packaged even if it has casing.	1-3
	Ham		By placing foil between cut slices	2-3
Poultry and hunting animals	Chicken and Turkey		By wrapping in foil	4-6
	Goose		By wrapping in foil (portions should not exceed 2.5 kg)	4-6
	Duck		By wrapping in foil (portions should not exceed 2.5 kg)	4-6
	Deer, Rabbit, Roe Deer		By wrapping in foil (portions should not exceed 2.5 kg, and their bones should be separated)	6-8

Meat and Fish		Preparation	Longest storage time (month)
Fish and sea-food	Freshwater fish (Trout, Carp, Crane, Catfish)	After thoroughly cleaning the inside and scales, it should be washed and dried, and the tail and head parts should be cut when necessary.	2
	Lean fish (Sea bass, Turbot, Sole)		4-6
	Fatty fish (Bonito, Mackereel, Bluefish, Red Mullet, Anchovy)		2-4
	Shellfish	Cleaned and in bags	4-6
	Caviar	In its packaging, in an aluminium or plastic container	2-3

"The storage times specified in the table are based on the storage temperature of -18°C. "

Fruits and Vegetables	Preparation	Longest storage time (month)
String bean and Pole bean	By shock boiling for 3 minutes after washing and cutting into small pieces	10-13
Green pea	By shock boiling for 2 minutes after shelling and washing	10-12
Cabbage	By shock boiling for 1-2 minute(s) after cleaning	6-8
Carrot	By shock boiling for 3-4 minutes after cleaning and cutting into slices	12
Pepper	By boiling for 2-3 minutes after cutting the stem, dividing into two and separating the seeds	8-10
Spinach	By shock boiling for 2 minutes after washing and cleaning	6-9
Leek	By shock boiling for 5 minutes after chopping	6-8
Cauliflower	By shock boiling in a little lemon water for 3-5 minutes after separating the leaves, cutting the core into pieces	10-12
Eggplant	By shock boiling for 4 minutes after washing and cutting into 2cm pieces	10-12
Squash	By shock boiling for 2-3 minutes after washing and cutting into 2cm pieces	8-10
Mushroom	By lightly sauteing in oil and squeezing lemon on it	2-3
Corn	By cleaning and packing in cob or granular	12
Apple and Pear	By shock boiling for 2-3 minutes after peeling and slicing	8-10
Apricot and Peach	Divide in half and extract the seeds	4-6
Strawberry and Raspberry	By washing and shelling	8-12
Baked fruit	By adding 10% sugar in the container	12
Plum, Cherry, Sour Cherry	By washing and shelling the stalks	8-12

"The storage times specified in the table are based on the storage temperature of -18°C. "

Dairy Products	Preparation	Longest Storage Time (Month)	Storage Conditions
Cheese (except feta cheese)	By placing foil therebetween, in slices	6-8	It can be left in its original packaging for short term storage. For long-term storage it should also be wrapped in aluminium or plastic foil.
Butter, margarine	In its own packaging	6	In its own packaging or in plastic containers

"The storage times specified in the table are based on the storage temperature of -18°C."

"The amount of fresh food that can be frozen for a certain period of time is specified on the type label.

Freezer Details

As per the IEC 62552 standards, the freezer must have the capacity to freeze 4,5 kg of food items at -18°C or lower temperatures at 25°C room temperature in 24 hours for each 100 litres of freezer compartment volume.

Food products can only be preserved for extended periods at or below temperature of -18 °C.

You can keep the foods fresh for months (in freezer at or below temperatures of -18 °C).

The food products to be frozen must not contact the already-frozen food inside to avoid partial defrosting.

Boil the vegetables and filter the water to extend the frozen storage time. Place the food in air-tight packages after filtering and place in the freezer. Bananas, tomatoes, lettuce, celery, boiled eggs, potatoes and similar food items should not be frozen. In case these foods are frozen, only nutritional values and eating qualities will be negatively affected. A rotting that would threaten human health is not in question.

Placing The Food

Freezer compartment shelves: Different frozen foods like meat, fish, ice cream, vegetables etc.

Cooler compartment shelves: Food items inside pots, capped plate and capped cases, eggs (in closed case)

Cooler compartment door shelves: Small and packaged food or beverages

Crisper: Vegetables and fruits

Fresh food compartment: Delicatessen (breakfast food, meat products to be consumed in short time)

7.3 Crisper

The vegetable compartment of the product is specifically designed to keep vegetables fresh without losing moisture. For this purpose, cold air circulation is concentrated throughout the vegetable compartment. Store your vegetables and fruits in this compartment. To ensure longer storage, do not place leafy green vegetables next to fruits.

7.4 Crisper Technologies

VitalCare

Fruits and vegetables stored in vegetable drawers illuminated with VitalCare technology retain their antioxidant values for longer thanks to blue, green, and red lights and dark cycles that simulate the day cycle. With this innovative technology, we not only use the power of colors to preserve food quality but also transform it into a visual experience. Each time the door of your product is opened, the vegetable drawer will be illuminated with Red, Yellow, Green, Purple, or Orange colors in sequence, providing both easy visibility in the dark and a vibrant and dynamic visual experience for the user. The dark period will continue when you close your product, representing the night period in the day cycle.

7.5 Dairy Products Cold Storage Area

Cold Storage Drawer

The Cold Storage Drawer can reach lower temperatures in the cooler compartment. Use this drawer for delicatessen products (salami, sausage, etc.) and dairy products that require colder storage conditions, or for meat, chicken or fish to be consumed quickly. It is not suitable to store fruits and vegetables in this drawer.

7.6 Door Open Alert

The door open alert system of your refrigerator may differ depending on the model.

Version 1;

If the door of the product remains open for a certain time (between 60 s and 120 s), an audio warning signal sounds; depending on the product model, a visual warning signal (light flash) can also be displayed. If you close the door of the device or press a button on the screen of the device, if any, the warning sound will stop.

8 Maintenance and Cleaning

Read the "Safety Instructions" first!

- Unplug your appliance before cleaning it.
- The dust on the ventilation grille on the back of the product should be removed (without opening the lid) at least once a year. Cleaning should be done with a dry cloth.
- Be careful not to let water get into the lamp housing and other electrical parts.
- Clean the door with a damp cloth. Remove all contents to take out the door and body shelves. Lift the door shelves upwards to remove them. After cleaning and drying, slide them back in place from top to bottom.
- Never use chlorine-containing water or cleaning agents for cleaning the exterior surface of the product or chrome-plated parts. Chlorine causes rust on these types of metal surfaces.
- To prevent the prints on the plastic part from peeling off or deforming, do not use sharp, abrasive tools, soap, household cleaning products, detergents, gasoline, polish, etc. For cleaning, use a soft cloth with lukewarm water and dry.
- In products without No Frost technology; water droplets and up to a finger's thickness of frost will form on the back wall of the cooling compartment. Do not clean it, and absolutely do not apply oil or similar substances.
- Use only a slightly damp microfiber cloth for cleaning the exterior surface of the product. Sponges and other types of cleaning cloths may cause scratches.
- To clean the interior surfaces of the product, wash all removable parts with a mild solution of soap, water, and baking

Version 2;

If the door of the device remains open for a certain period of time (between 60 s and 120 s), the door open alert is sounded. The door open alert is sounded gradually. First, an audible warning starts to sound. After 4 minutes, if the door is still not closed, a visual warning (lighting flash) is activated. The door open alert will be delayed for a certain period of time (between 60 s and 120 s) when any key on the product screen, if any, is pressed. Then the process will start again. When the device door is closed, the door open alert will be cancelled.

7.7 Replacing the Illumination Lamp

Call the Authorized Service when the Bulb/LED used for lighting in your refrigerator will be replaced.

Lamp(s) used in this appliance cannot be used for house lighting. Intended use of this lamp is to help the user place food into the refrigerator / freezer safely and comfortably.

soda. Rinse thoroughly and dry completely. Prevent water from getting into the lights and control panel.

- Do not use vinegar, rubbing alcohol, or other alcohol-based cleaners on any interior surfaces.

Stainless Steel Exterior Surfaces

Use a non-abrasive stainless steel cleaner and apply it with a lint-free, soft cloth. To polish, gently wipe the surface with a microfiber cloth dampened with water and use a dry polishing pad. Always follow the grain of the stainless steel.

Preventing Bad Odors

No substances that could cause odor are used in the production of your product. However, odors may arise due to improper food storage and failure to properly clean the product's interior surface.

- To prevent this problem, clean with baking soda water every 15 days.
- Store food in sealed containers, as microorganisms released from open food can cause bad odors.
- Never store expired or spoiled food in your product.

Protection of Plastic Surfaces

If oil spills on plastic surfaces, clean them immediately with warm water, as the oil can damage the surface.

9 Troubleshooting

Read the "Safety Instructions" first!

Check this list before contacting the service. Doing so will save you time and money. This list includes frequent complaints that are not related to faulty workmanship or materials. Certain features mentioned herein may not apply to your product.

If the problem persists after following the instructions in this section, contact your vendor or an Authorized Service. Do not try to repair the product.

The refrigerator is not working.

- The power plug is not fully settled. >>> Plug it in to settle completely into the socket.
- The fuse connected to the socket powering the product or the main fuse is blown. >>> Check the fuse.

Condensation on the side wall of the cooler compartment (MULTI ZONE, COOL CONTROL and FLEXI ZONE).

- The door is opened too frequently. >>> Take care not to open the product's door too frequently.
- The environment is too humid. >>> Do not install the product in humid environments.

- Foods containing liquids are kept in unsealed holders. >>> Keep the foods containing liquids in sealed holders.
- The product's door is left open. >>> Do not keep the product's door open for long periods.
- The thermostat is set to a very cool temperature. >>> Set the thermostat to an appropriate temperature.

Compressor is not working.

- In case of sudden power failure or pulling the power plug off and putting back on, the gas pressure in the product's cooling system is not balanced, which triggers the compressor thermic safeguard. The product will restart after approximately 6 minutes. If the product does not restart after this period, contact the service.
- Defrosting is active. >>> This is normal for a fully-automatic defrosting product. The defrosting is carried out periodically.
- The product is not plugged in. >>> Make sure the power cord is plugged in.
- The temperature setting is incorrect. >>> Select the appropriate temperature setting.
- The power is out. >>> The product will continue to operate normally once the power is restored.

The refrigerator's operating noise is increasing while in use.

- The product's operating performance may vary depending on the ambient temperature variations. This is normal and not a malfunction.

The refrigerator runs too often or for too long.

- The new product may be larger than the previous one. Larger products will run for longer periods.
- The room temperature may be high. >>> The product will normally run for long periods in higher room temperature.
- The product may have been recently plugged in or a new food item is placed inside. >>> The product will take longer to reach the set temperature when recently plugged in or a new food item is placed inside. This is normal.
- Large quantities of hot food may have been recently placed into the product. >>> Do not place hot food into the product.
- The doors were opened frequently or kept open for long periods. >>> The warm air moving inside will cause the product to run longer. Do not open the doors too frequently.
- The freezer or cooler door may be ajar. >>> Check that the doors are fully closed.
- The product may be set to a temperature that is too low. >>> Set the temperature to a higher degree and wait for the product to reach the adjusted temperature.
- The cooler or freezer door washer may be dirty, worn out, broken or not properly settled. >>> Clean or replace the gasket. Damaged / torn door washer will cause the product to run for longer periods to preserve the current temperature.

The freezer temperature is very low, but the cooler temperature is adequate.

- The freezer compartment temperature is set to a very low degree. >>> Set the freezer compartment temperature to a higher degree and check again.

The cooler temperature is very low, but the freezer temperature is adequate.

- The cooler compartment temperature is set to a very low degree. >>> Set the cooler compartment temperature to a higher degree and check again.

The food items kept in cooler compartment drawers are frozen.

- The cooler compartment temperature is set to a very low degree. >>> Set the cooler compartment temperature to a higher degree and check again.

The temperature in the cooler or the freezer is too high.

- The cooler compartment temperature is set to a very high degree. >>> Temperature setting of the cooler compartment has an effect on the temperature in the freezer compartment. Wait until the temperature of relevant parts reach the sufficient level by changing the temperature of cooler or freezer compartments.
- The doors were opened frequently or kept open for long periods. >>> Do not open the doors too frequently.
- The door may be ajar. >>> Fully close the door.
- The product may have been recently plugged in or a new food item is placed inside. >>> This is normal. The product will take longer to reach the set temperature when recently plugged in or a new food item is placed inside.
- Large quantities of hot food may have been recently placed into the product. >>> Do not place hot food into the product.

Shaking or noise.

- The surface is not flat or durable >>> If the product is shaking when moved slowly, adjust the stands to balance the product. Also make sure the ground is sufficiently durable to bear the product.
- Any items placed on the product may cause noise. >>> Remove any items placed on the product.
- The product is making noise of liquid flowing, spraying etc.

- The product's operating principles involve liquid and gas flows. >>> This is normal and not a malfunction.

There is sound of wind blowing coming from the product.

- The product uses a fan for the cooling process. This is normal and not a malfunction.

There is condensation on the product's internal walls.

- Hot or humid weather will increase icing and condensation. This is normal and not a malfunction.
- The doors were opened frequently or kept open for long periods. >>> Do not open the doors too frequently; if open, close the door.
- The door may be ajar. >>> Fully close the door.

There is condensation on the product's exterior or between the doors.

- The ambient weather may be humid, this is quite normal in humid weather. >>> The condensation will dissipate when the humidity is reduced.

The interior smells bad.

- The product is not cleaned regularly. >>> Clean the interior regularly using sponge, warm water and carbonated water.
- Certain holders and packaging materials may cause odour. >>> Use holders and odour-free packaging materials.

- The foods were placed in unsealed holders. >>> Keep the foods in sealed holders. Micro-organisms may spread out of unsealed food items and cause bad odour.
- Remove any expired or spoiled foods from the product.

The door is not closing.

- Food packages may be blocking the door. >>> Relocate any items blocking the doors.
- The product is not standing in full upright position on the ground. >>> Adjust the stands to balance the product.
- The surface is not flat or durable >>> Make sure the surface is flat and sufficiently durable to bear the product.

The crisper is jammed.

- The food items may be in contact with the upper section of the drawer. >>> Reorganize the food items in the drawer.

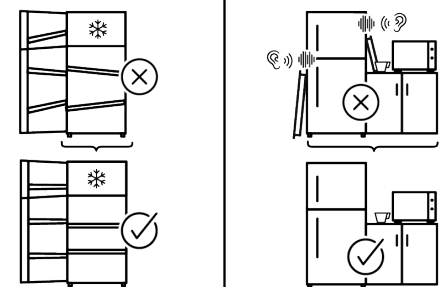
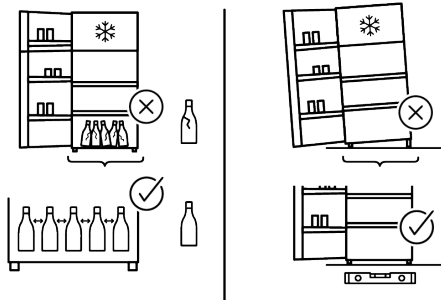
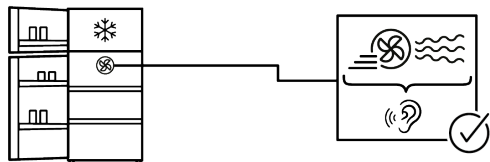
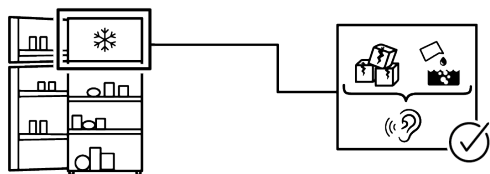
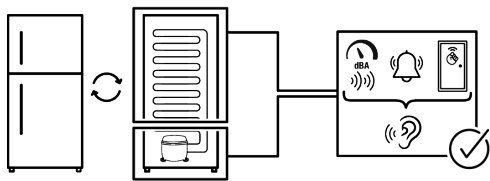
Temperature on the product surface.

- High temperature may be observed between two doors, on the side panels and on the rear grill area while your product is operated. This is normal and it does not require servicing.

Fan continues to operate when the door is opened.

- Fan may continue to operate when the freezer door is open.

If the problem persists after following the instructions in this section, contact your vendor or an Authorized Service. Do not try to repair the product. This is normal.



DISCLAIMER

Some (simple) failures can be adequately handled by the end-user without any safety issue or unsafe use arising, provided that they are carried out within the limits and in accordance with the following instructions (see the "Self-Repair" section).

Therefore, unless otherwise authorized in the "Self-Repair" section below, repairs shall be addressed to registered professional repairers in order to avoid safety issues. A registered Professional repairer is a professional repairer that has been granted access to the instructions and spare parts list of this product by the manufacturer according to the methods described in legislative acts pursuant to Directive 2009/125/EC.

However, only the service agent (i.e. authorized professional repairers) that you can reach through the phone number given in the user manual/warranty card or through your authorized dealer may provide service under the guarantee terms. Therefore, please be advised that repairs by professional repairers (who are not authorized by) Hotpoint shall void the guarantee.

Self-Repair

Self-repair can be done by the end-user with regard exclusively to the following spare parts: door handles, door hinges, trays, baskets and door gaskets (an updated list is also available parts-selfservice.europeanappliances.com as of 1st March 2021).

Moreover, to ensure product safety and to prevent risk of serious injury, the mentioned self-repair shall be done following the instructions in the user manual for selfrepair or which are available in parts-selfservice.europeanappliances.com . For your safety, unplug the product before attempting any self-repair.

Repair and repair attempts by end-users for parts not included in such list and/or not following the instructions in the user manuals for self-repair or which are available in

parts-selfservice.europeanappliances.com, might give rise to safety issues not attributable to Hotpoint, and will void the warranty of the product.

Therefore, it is highly recommended that end-users refrain from the attempt to carry out repairs falling outside the mentioned list of spare parts, contacting in such cases authorized professional repairers or registered professional repairers. On the contrary, such attempts by end-users may cause safety issues and damage the product and subsequently cause fire, flood, electrocution and serious personal injury to occur.

By way of example, but not limited to, the following repairs must be addressed to authorized professional repairers or registered professional repairers: compressor, cooling circuit, main board, inverter board, display board, etc.

The manufacturer/seller cannot be held liable in any case where end-users do not comply with the above.

The spare part availability of the refrigerator that you purchased is 10 years. During this period, original spare parts will be available to operate the refrigerator properly. The minimum duration of guarantee of the refrigerator that you purchased is 24 months.

This product is equipped with a lighting source of the "G" energy class.

The lighting source in this product shall only be replaced by Professional repairer.

¡Lea primero este manual!

Nuestro valioso cliente,

Gracias por elegir el producto . Queremos que obtenga los mejores resultados con este producto, fabricado con alta calidad y tecnología. Para ello, lea atentamente este manual y los demás documentos incluidos antes de utilizarlo.

Siga toda la información y las advertencias del manual de usuario. Esto le protegerá a usted y a su producto de posibles peligros. Conserve el manual de usuario. Si le entrega el producto a otra persona, incluya el manual de usuario.

Los siguientes símbolos aparecen en el manual del usuario y en el producto:



Lea el manual del usuario.



Peligro que puede provocar la muerte o lesiones.





 ENERG 	Se puede acceder a la información del modelo almacenada en la base de datos del aparato ingresando al siguiente sitio web y buscando el identificador de su modelo (*) que se encuentra en la etiqueta energética.
SUPPLIER'S NAME	MODEL IDENTIFIER → (*)
	
	https://eprel.ec.europa.eu/

Tabla de contenidos

1 Instrucciones de seguridad	36
1.1 Símbolos de seguridad importantes.....	36
1.2 Intención de uso	36
1.3 Seguridad de Niños, Personas Vulnerables y Mascotas.....	37
1.4 Seguridad eléctrica	37
1.5 Seguridad en el manejo	38
1.6 Seguridad de la instalación	39
1.7 Seguridad Operacional.....	42
1.8 Seguridad en el almacenamiento de alimentos	45
1.9 Seguridad de mantenimiento y limpieza.....	46
1.10 Iluminación	46
1.11 Desecho del Producto Usado	47
2 Instrucciones medioambientales....	47
2.1 Cumplimiento de la Directiva RAEE y eliminación del producto de desecho:.....	47
3 Tu refrigerador.....	48
4 Instalación	49
4.1 Lugar correcto para la instalación	49
4.2 Colocación de las cuñas de plástico.....	49
4.3 Ajuste de las patas.....	49
4.4 Advertencia de superficie caliente.....	49
5 Funcionamiento del producto.....	50
6 Preparación	50
6.1 Qué hacer para ahorrar energía....	50
6.2 Uso de primera vez.....	51
6.3 Clase climática y definiciones.....	51
7 Uso de su electrodoméstico	52
7.1 Panel de Control del Producto.....	52
7.2 Conservación de alimentos en el frigorífico	53
7.3 Más crujiente	58
7.4 Tecnologías para el cajón de fruta y verdura	58
7.5 Área de almacenamiento en frío de productos lácteos	58
7.6 Alarma de puerta abierta	58


7.7 Sustitución de la lámpara de iluminación.....	59
8 Mantenimiento y limpieza	59
9 Solución de problemas.....	60

ES


1 Instrucciones de seguridad


- Esta sección incluye las instrucciones de seguridad necesarias para evitar riesgos de lesiones personales o daños materiales.
- Nuestra empresa no se hace responsable de los daños que puedan ocurrir de no seguir estas instrucciones.
- Haga que las operaciones de instalación y reparación sean realizadas siempre por el fabricante, un servicio técnico autorizado o una persona que será descrita por la empresa importadora.
- Utilice únicamente repuestos y accesorios originales.
- No repare ni reemplace ningún componente del aparato a menos que esté claramente especificado en el manual del usuario.
- No realice ninguna modificación en el producto.


1.1 Símbolos de seguridad importantes


 Peligro de descarga eléctrica.

 Lea el manual de usuario.

 Peligro que puede provocar quemaduras por contacto con superficies calientes.

 Material combustible, advertencia de riesgo de incendio.

 ¡Riesgo de lesiones por contacto con superficies afiladas!

 Riesgo de radiación UV-C

1.2 Intención de uso

- Este producto no es apto para uso comercial y no debe utilizarse para un fin distinto del previsto.
- Este aparato ha sido diseñado para funcionar en interiores, como casas o entornos similares.

Por ejemplo:

En las cocinas del personal de las tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo,

En casas de campo,

En las unidades de hoteles, moteles u otras instalaciones de descanso que sean utilizadas por los clientes,

En albergues, o ambientes similares,

En servicios de catering y aplicaciones similares no minoristas.

- Este producto no se debe utilizar en entornos exteriores abiertos o cerrados, como embarcaciones, autocaravanas, balcones o terrazas. Exponer

el aparato a la lluvia, la nieve, la luz solar y el viento puede conllevar un riesgo de incendio.

1.3 Seguridad de Niños, Personas Vulnerables y Mascotas

- Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales subdesarrolladas o falta de experiencia y conocimiento si están bajo supervisión o han recibido instrucciones sobre el uso del aparato de manera segura y la peligros involucrados.
- A los niños entre 3 y 8 años se les permite poner y sacar alimentos del frigorífico.
- Los niños y los animales domésticos no deben jugar, subirse o entrar en el aparato.
- Los niños y los animales domésticos deben mantenerse alejados de la zona de la cabina (compresor) donde se encuentran las piezas eléctricas.
- La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben ser realizados por niños, a menos que haya alguien que los supervise.

- Mantenga los materiales de embalaje fuera del alcance de los niños. Riesgo de lesiones y asfixia.
- Si la puerta del producto dispone de cerradura, mantenga la llave fuera del alcance de los niños.

1.4 Seguridad eléctrica

- El aparato no debe estar enchufado durante las operaciones de instalación, mantenimiento, limpieza y reparación.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por la persona enviada por el fabricante, el proveedor de servicios autorizado o el importador para evitar cualquier peligro potencial.
- No meta el cable de corriente debajo del aparato o en la parte trasera del aparato. No coloque objetos pesados sobre el cable de corriente. El cable de corriente no debe doblarse, aplastarse ni entrar en contacto con ninguna fuente de calor.
- Utilice únicamente un cable original. No utilice cables cortados o dañados.
- No utilice un cable extensor, un enchufe múltiple o un adaptador en el funcionamiento de su aparato.

- Los enchufes múltiples portátiles o las fuentes de corriente portátiles pueden sobrecalentarse y provocar incendios. Por lo tanto, no tenga fuentes de alimentación portátiles con varios enchufes detrás o cerca del aparato.
- Antes de enchufar el aparato a la red eléctrica, retire el cable de alimentación del gancho del condensador (si existe) durante la instalación.
- El usuario no debe poder alcanzar las piezas eléctricas después de la instalación.
- No enchufe el cable de corriente del aparato en una toma de corriente floja o dañada. Este tipo de conexiones pueden provocar sobrecalentamiento e incendio.
- El enchufe debe ser fácilmente accesible. Si esto no es posible, la instalación eléctrica deberá incluir un mecanismo que cumpla con la reglamentación eléctrica y que desconecte todos los terminales de la red eléctrica (fusible, interruptor, interruptor principal, etc.).
- El aparato no debe funcionar con un dispositivo de conmutación externo, como un temporizador, o un sistema controlado a distancia.
- No utilice el aparato con los pies desnudos o el cuerpo mojado.
- No toque el enchufe con las manos mojadas.
- Al desenchufar el aparato, no sujete el cable de corriente, sino el enchufe.
- Asegúrese de que el enchufe no esté húmedo, sucio o polvoriento.
- Nunca conecte su aparato a dispositivos de ahorro energético. Estos sistemas son perjudiciales para el aparato.



1.5 Seguridad en el manejo

- Asegúrese de desenchufar el aparato antes de transportar el producto.
- Este aparato es pesado, no debe ser manipulado por una sola persona. Puede sufrir lesiones si el producto se le cae encima. No golpee ni deje caer el producto durante el transporte.
- Cierre siempre las puertas y no sujete el producto por las puertas mientras lo transporta.
- Tenga cuidado de no dañar el sistema de enfriamiento y las tuberías mientras manipula el aparato. No utilice el aparato si los tubos están dañados y comuníquese con un Servicio autorizado.

1.6 Seguridad de la instalación

- Para preparar el aparato para su uso, consulte la información contenida en el manual de usuario e instalación y asegúrese de que los servicios de electricidad y agua son los requeridos. Si no es así, llame a un electricista y a un fontanero especializados para que se encarguen de los servicios necesarios.
- **Si no lo hace, podría sufrir una descarga eléctrica, un incendio, problemas con el aparato o lesiones.**
- Antes de iniciar la instalación, desconecte el fusible para desenergizar la línea eléctrica a la que está conectado el aparato.
- El aparato debe ser instalado por dos o más personas. Utilice guantes de protección al sacar el aparato del embalaje y durante la instalación.
- Este aparato está diseñado para utilizarse a una altitud máxima de 2000 metros sobre el nivel del mar.
- Mantenga a los niños lejos de la zona de instalación.
- Busque daños en el aparato antes de instalarlo. No instale el aparato si está dañado.
- Utilice siempre equipo de protección personal (guantes, etc.) durante la instalación, el mantenimiento y la reparación del aparato. Riesgo de lesiones.
- No instale ni deje el aparato en lugares donde pueda estar expuesto a temperaturas ambiente externas.
- Coloque el aparato sobre una superficie limpia, nivelada y dura y equilíbrela con las patas ajustables (girando los pies delanteros hacia la derecha o hacia la izquierda). De lo contrario, el frigorífico podría volcarse y causar lesiones.
- Proceda con cuidado para no dañar el suelo (baldosas, etc.) mientras desplaza el aparato. Instale el aparato en el suelo, o proporcione un soporte suficiente en función del tamaño, el peso y el caso de uso del aparato. Asegúrese de que el aparato no esté cerca de una fuente de calor y de que las cuatro patas estén estables y apoyadas en el suelo. Instale el aparato según sea necesario, y asegúrese de que esté horizontal, utilizando un nivel de burbuja. Para garantizar la completa eficiencia del circui-

to refrigerante, espere al menos dos horas antes de poner en funcionamiento el aparato.

- El aparato deberá ser instalado en un ambiente seco y ventilado. No guarde alfombras, moquetas o cubiertas similares debajo del aparato. ¡Esto puede resultar en un riesgo de incendio debido a una ventilación inadecuada!
- No bloquee ni cubra los orificios de ventilación. De lo contrario, aumenta el consumo de energía y el aparato puede resultar dañado.
- Deje espacio suficiente a los lados y por encima para garantizar una ventilación adecuada. El espacio entre el panel trasero y la pared detrás del aparato debe ser de 50 mm como mínimo para evitar superficies calientes. Una reducción de este espacio aumentará el consumo de energía del aparato.
- Al colocar el aparato, asegúrese de que el cable de corriente no esté dañado ni pinzado.
- No conecte el aparato a fuentes de corriente o de electricidad que puedan provocar cambios bruscos de tensión (por ejemplo, una fuente de energía solar portátil). De lo contrario, pueden producirse daños en su aparato como resultado de las fluctuaciones bruscas de voltaje.
- Cuanto más refrigerante contenga un frigorífico, mayor será su espacio de instalación. En habitaciones muy pequeñas, puede producirse una mezcla inflamable de gas-aire en caso de una fuga de gas en el sistema de enfriamiento. Se requiere al menos 1 m³ de volumen por cada 8 gramos de refrigerante. La cantidad de refrigerante disponible en su aparato se especifica en la Etiqueta de tipo.
- No coloque nunca el aparato de forma que los cables de corriente, la manguera metálica de la estufa de gas, las tuberías metálicas de gas o de agua entren en contacto con la pared trasera del aparato (o con el condensador).
- El lugar de instalación del aparato no debe estar expuesto a la luz solar directa y no debe estar cerca de una fuente de calor como estufas, radiadores, etc. Si no puede evitar su instalación cerca de una fuente de calor, utilice una placa aislante adecuada y asegúrese de que la distancia mínima a la fuente de calor es la especificada a continuación:

- Al menos 30 cm de distancia de fuentes de calor como estufas, hornos, calefactores y calefactores, etc.,
- Y al menos 5 cm de distancia de hornos eléctricos.
- Su aparato tiene la clase de protección I.
- Enchufe el aparato en un enchufe con conexión a tierra que cumpla con los valores de voltaje, corriente y frecuencia especificados en la etiqueta de tipo. El enchufe debe tener un fusible de 10A – 16A. Nuestra empresa no asumirá responsabilidad alguna por daños debidos a un uso sin toma de tierra y sin conexión eléctrica conforme a la normativa local y nacional.
- El cable de corriente del aparato debe ser desenchufado durante la instalación. De lo contrario, puede producirse una descarga eléctrica y lesiones.
- No conecte el aparato a tomas de corriente sueltas, rotas, sucias, grasientas o que se hayan salido de sus asientos o con riesgo de contacto con el agua. Este tipo de conexiones pueden provocar sobrecalentamiento e incendio..
- Coloque el cable de corriente y las mangueras (si las hubiera) del aparato de forma que no provoquen riesgo de tropiezo.
- La penetración de humedad y líquido en las piezas bajo tensión o en el cable de corriente puede provocar un cortocircuito. Por lo tanto, no use el aparato en ambientes húmedos o en áreas donde el agua pueda salpicar (por ejemplo, garaje, lavandería, etc.) Si el frigorífico está mojado por el agua, desenchúfelo y comuníquese con un Servicio autorizado para recibir instrucciones.
- Nunca conecte su frigorífico a dispositivos de ahorro energético. Estos sistemas son perjudiciales para el aparato.
- Existe riesgo de contacto con piezas eléctricas al retirar la cubierta de la placa electrónica y la cubierta trasera del compresor (si está instalada). No retire la cubierta de la placa electrónica ni la cubierta trasera del compresor (si está instalada). Existe riesgo de electrocución.



1.7 Seguridad Operacional

- Nunca utilice disolventes químicos en el aparato. Estos materiales contienen un riesgo de explosión.
- En caso de avería del aparato, desenchúfelo (o desconecte el fusible al que está conectado), y no lo utilice hasta que sea reparado por el servicio técnico autorizado. ¡Existe el riesgo de descarga eléctrica!
- No coloque llamas (velas encendidas, cigarrillos, etc.) ni fuentes de calor (plancha, placa de cocina, horno, etc.) sobre el aparato ni cerca de él. No coloque materiales inflamables/explosivos cerca del aparato...
- No se suba en el aparato. ¡Riesgo de caídas y lesiones!
- No provoque daños en las tuberías del sistema de enfriamiento con herramientas afiladas y perforantes. El refrigerante que sale pulverizado en caso de perforar las tuberías de gas, las extensiones de tuberías o los revestimientos de la superficie superior puede causar irritación de la piel y lesiones en los ojos.
- No manipule ni dañe el circuito del refrigerante. Riesgo de explosión.
- No coloque ni ponga en funcionamiento aparatos eléctricos en el interior del frigorífico/ congelador a menos que así lo aconseje el fabricante.
- No utilice procedimientos distintos de los recomendados por el fabricante para acelerar la descongelación.
- Procure no atascar ninguna parte de sus manos o de su cuerpo con las piezas móviles del interior del aparato. Tenga cuidado de evitar que sus dedos se atasquen entre el frigorífico y su puerta. Tenga cuidado al abrir o cerrar la puerta si hay niños cerca.
- No lleve a su boca helado, cubitos de hielo o alimentos congelados en seguida de que los saque del congelador. ¡Peligro de congelación!
- No toque las paredes internas, las partes metálicas del congelador o los alimentos guardados dentro del congelador con las manos mojadas. ¡Peligro de congelación!
- No coloque latas de refresco o latas y botellas que contengan líquidos que puedan congelarse en el compartimiento del congelador. Las latas o botellas pueden explotar. ¡Peligro de lesiones y daños materiales!

- No use ni coloque materiales sensibles a la temperatura como aerosoles inflamables, objetos inflamables, hielo seco u otros agentes químicos cerca del frigorífico. ¡Peligro de incendio y explosión!
- No guarde materiales explosivos como latas de aerosol con materiales inflamables dentro del aparato.
- No coloque latas que contengan líquidos sobre el aparato en estado abierto. Las salpicaduras de agua sobre una pieza eléctrica pueden provocar una descarga eléctrica o un incendio.
- Debido al riesgo de rotura, no guarde recipientes de vidrio con líquido en su interior en el congelador.
- Este aparato no ha sido diseñado para el almacenamiento y enfriamiento de medicamentos, plasma sanguíneo, preparaciones de laboratorio o materiales y aparatos similares sujetos a la Directiva de aparatos médicos.
- No usar el aparato para su propósito previsto, puede causar daños o deterioro de los aparatos que se guardan en su interior.
- Si su frigorífico está equipado con luz azul, no mire esta luz con dispositivos ópticos. No mire directamente a la luz LED UV durante mucho tiempo. Los rayos ultravioleta pueden causar fatiga visual.
- No llene el aparato con un contenido superior a su capacidad. No utilice procedimientos distintos de los recomendados por el fabricante para acelerar la descongelación. Pueden ocurrir lesiones o daños si el contenido del frigorífico se cae cuando se abre la puerta. También pueden ocurrir problemas similares cuando se coloca un objeto sobre el aparato.
- Asegúrese de haber eliminado el hielo o el agua que pueda haber caído al piso para evitar lesiones.
- Cambie la ubicación de las rejillas/rejillas para botellas en la puerta del frigorífico sólo cuando las rejillas estén vacías. ¡Existe peligro de dañarse!
- No coloque objetos que puedan caerse o volcarse sobre el aparato. Estos objetos pueden caerse al abrir o cerrar la puerta y causar lesiones y / o daños materiales.

- No golpee ni ejerza una presión excesiva sobre las superficies de vidrio. Los vidrios rotos pueden causar lesiones y/o daños materiales.
- Para los aparatos diseñados para utilizar un filtro de aire dentro de una cubierta de ventilador accesible, el filtro debe estar siempre en posición cuando el frigorífico esté en funcionamiento.
- No obstruya el ventilador (si existe) con alimentos.
- Las juntas dañadas deben sustituirse lo antes posible.
- Su aparato puede tener compartimientos especiales (Compartimiento de Alimentos Frescos, Compartimiento de Cero Grados, etc.) A menos que se indique lo contrario en el manual correspondiente del aparato, estos compartimientos pueden ser removidos, y el aparato puede ser utilizado con el mismo desempeño.
- El sistema de enfriamiento de su aparato contiene refrigerante R600a. El tipo de refrigerante utilizado en el aparato está especificado en la etiqueta de tipo. Este gas es inflamable. Por lo tanto, tenga cuidado de no dañar el sistema de enfriamiento y las tuberías mientras opera el aparato. En caso de daños a las tuberías:
 1. No toque el aparato ni el cable de corriente.
 2. Mantenga el aparato alejado de posibles fuentes de fuego que puedan provocar que el aparato se incendie.
 3. Ventilar el área donde se coloca el aparato. No use un ventilador.
 4. Póngase en contacto con el servicio técnico autorizado.Antes de desechar aparatos viejos que ya no se utilizarán:
 1. desenchufe el cable de corriente de la toma de corriente;
 2. Corte el cable de corriente y retírelo del aparato junto con el enchufe.
 3. no retire los estantes y cajones del aparato para así evitar que los niños entren en el aparato;
 4. retire las puertas;
 5. enclaustre el aparato para que no se vuelque;
 6. No permita que los niños jueguen con el aparato viejo;
 7. Si el aparato está dañado y observa fugas de gas, manténgase alejado del gas. El gas puede causar congelación si entra en contacto con su piel.

- no destruya el aparato arrojándolo al fuego. Riesgo de explosión.
- Si la puerta del aparato dispone de cerradura, mantenga la llave fuera del alcance de los niños.

1.8 Seguridad en el almacenamiento de alimentos

Preste atención a las siguientes advertencias para evitar el deterioro de los alimentos:

- Dejar las puertas abiertas durante mucho tiempo puede hacer que aumente la temperatura en el interior del aparato.
- Limpie regularmente los sistemas de drenaje accesibles en contacto con alimentos.
- Limpiar los depósitos de agua que no se hayan utilizado durante 48 horas y los sistemas de agua de red que no se hayan utilizado durante más de 5 días.
- Almacene los aparatos de carne y pescado crudos en compartimentos apropiados dentro del aparato. Así, no gotea ni entra en contacto con otros alimentos.
- Los compartimentos congeladores de dos estrellas se utilizan para almacenar alimentos precargados, hacer y almacenar hielo y helados.
- Los compartimentos de una, dos y tres estrellas no son apropiados para congelar alimentos frescos.
- Si el frigorífico se ha dejado vacío durante mucho tiempo, apáguelo, descongélelo, límpielo y séquelo para proteger la carcasa del aparato.
- Después de colocar los alimentos, compruebe si las trampillas de los compartimentos, y especialmente la puerta del congelador, están bien cerradas.
- Utilice el compartimento refrigerador para almacenar alimentos frescos, y el compartimento congelador para almacenar aparatos congelados, congelar alimentos frescos y preparar cubitos de hielo.
- No almacene alimentos sin sellarlos correctamente en los compartimentos del refrigerador y del congelador, para evitar el contacto directo con las superficies internas.

1.9 Seguridad de mantenimiento y limpieza

- Antes de limpiar o realizar tareas de mantenimiento desenchufe el frigorífico o desconecte el fusible.
- No tire de la puerta o de la manilla de la puerta si va a mover el aparato para limpiarlo. La puerta puede causar lesiones si se tira de la manilla con demasiada fuerza.
- No introduzca las manos, los pies ni objetos metálicos debajo o detrás del aparato. Es posible que se produzcan atascos o que algún borde afilado provoque lesiones personales.
- No lave el interior ni el exterior del aparato con un limpiador a presión, vapor, agua pulverizada o vertiendo agua. Riesgo de descarga eléctrica e incendio.
- Al limpiar el aparato, no utilice herramientas afiladas y abrasivas ni aparatos de limpieza domésticos, detergentes, gas, gasolina, diluyentes, alcohol, barnices y sustancias similares. Utilice únicamente aparatos de limpieza y mantenimiento que no sean nocivos para los alimentos del interior del aparato.
- No utilice papel de cocina, esponjas de cocina u otros materiales de limpieza duros.

- Nunca utilice vapor o aparatos de limpieza al vapor para limpiar el aparato y descongelar el hielo que contiene. El vapor entra en contacto con las áreas activas de su frigorífico y provoca un cortocircuito o una descarga eléctrica.
- Para agilizar la operación de descongelación, no utilice ninguna herramienta mecánica ni ninguna otra que no sea la recomendada por el fabricante.
- Tenga cuidado de mantener el agua alejada de los orificios de ventilación, los circuitos electrónicos o la iluminación del aparato. De lo contrario, puede producirse un incendio o una descarga eléctrica.
- Use un paño limpio y seco para limpiar el polvo o cualquier material extraño en las puntas de los enchufes. No utilice un paño húmedo o mojado para limpiar el enchufe. De lo contrario, puede producirse un incendio o una descarga eléctrica.

1.10 Iluminación

Póngase en contacto con un Servicio autorizado cuando reemplace el LED / la bombilla utilizando para la iluminación.

1.11 Desecho del Producto Usado

A la hora de desechar el aparato usado, respete las siguientes instrucciones:

- Desconecte la cerradura de la puerta, si existe, para evitar que los niños se queden encerrados accidentalmente en el aparato.
- Las salpicaduras de refrigerante son perjudiciales para los ojos. Al desechar el aparato, no dañe ninguna pieza del sistema de refrigeración.
- La ingestión del aceite del compresor o su penetración en las vías respiratorias puede ser mortal.
- El sistema de enfriamiento de su aparato incluye el gas R600a especificado en la placa de características. Este gas es inflamable. no destruya el aparato arrojándolo al fuego. ¡Riesgo de explosión!
- EL C -Pentano se utiliza como agente espumante en la espuma aislante y es una sustancia inflamable. no destruya el aparato arrojándolo al fuego.

2 Instrucciones medioambientales

2.1 Cumplimiento de la Directiva RAEE y eliminación del producto de desecho:



Este aparato cumple con la Directiva WEEE (RAEE) de la UE (2012/19/EU). Este aparato lleva un símbolo de la clasificación de los equipos eléctricos y electrónicos WEEE (RAEE).

Este símbolo indica que este aparato no debe desecharse con otros desechos domésticos al final de su vida útil. El aparato usado debe ser entregado en el punto de recogida oficial para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Para encontrar estos puntos de limpieza, por favor, póngase en contacto con las autoridades locales o con la tienda en la que compró el aparato. Cada hogar desempeña un papel importante en la recuperación y el reciclaje de los aparatos viejos. La eliminación apropiada de los aparatos usados ayuda a prevenir posibles consecuencias negativas en el medio ambiente y la salud humana.

Cumplimiento de la directiva RoHS

El aparato que ha adquirido cumple con la Directiva de UE RoHS (2011/65/UE). No contiene materiales nocivos ni prohibidos especificados en la Directiva.



Información de embalaje

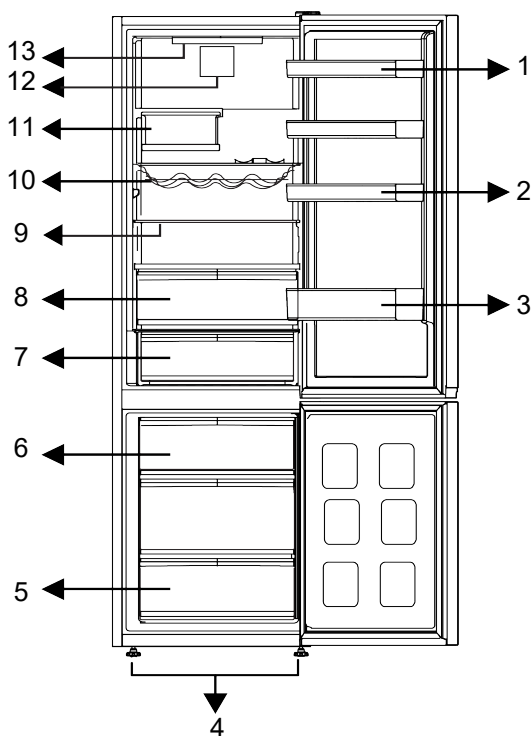
Los materiales de embalaje del aparato se fabrican con material reciclable, de acuerdo con nuestra Reglamentación Nacional para el Medio Ambiente. No desechar el embalaje junto con la basura doméstica ni similares. Llévelos a los puntos de recolección de material de embalaje designados por las autoridades locales.

CE Conformidad con las normas e información sobre las pruebas / Declaración de conformidad CE

Las etapas de desarrollo, fabricación y venta de este producto están en conformidad con las normas de seguridad de todas las directrices pertinentes de la Comunidad Europea. 2014/35/EU, 2014/30/EU, 93/68/EC, IEC 60436/DIN 44990, EN 50242

ES

3 Tu refrigerador



- | | |
|-------------------------------------|-----------------------------------|
| 1 * Bastidores de puerta ajustables | 2 *Rejilla para huevos |
| 3 * Botellero | 4 * Patas delanteras ajustables |
| 5 * Compartimento del congelador | 6 * Bandeja de hielo |
| 7 * Cajón de almacenamiento en frío | 8 * Más crujiente |
| 9 *Estantes ajustables | 10 * Botellero/estante para vinos |
| 11 * Botellero plegable | 12 * Admirador |
| 13 * Lámpara de iluminación | |

***Opcional:** Las figuras de este manual de instrucciones son esquemáticas y podrían no coincidir exactamente con las de su producto. Si las piezas correspondientes no

están disponibles en el producto adquirido, estas figuras son válidas para otros modelos.

4 Instalación

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

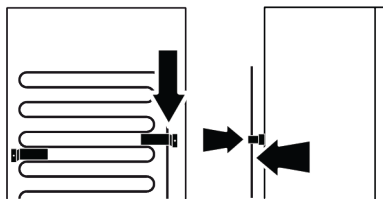
4.1 Lugar correcto para la instalación

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

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

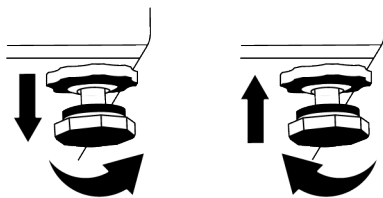
4.2 Colocación de las cuñas de plástico

El condensador del frigorífico está situado en la parte trasera. Para minimizar el consumo de energía y aumentar la eficiencia energética, la parte superior e inferior del condensador deben tirarse hacia atrás y fijarse como se muestra en la imagen. Cuando se tira del condensador hacia atrás, los soportes se bloquean y la posición del condensador queda asegurada.



4.3 Ajuste de las patas

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



4.4 Advertencia de superficie caliente

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

5 Funcionamiento del producto

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

- El aparato se utilizará solamente para almacenar alimentos.
- Cierre la válvula de agua si estará fuera de casa (por ejemplo, de vacaciones) y no utilizará el Icematic o el dispensador

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

Desenchufar el aparato

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

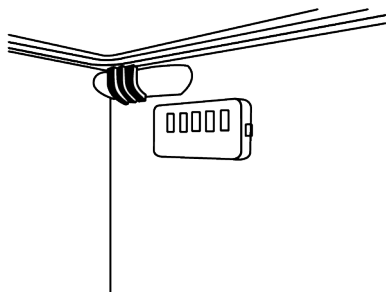
6 Preparación

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

6.1 Qué hacer para ahorrar energía

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

- Para un rendimiento óptimo, se puede utilizar la Congelación Rápida (si está disponible), 24 horas antes de introducir los alimentos frescos en el congelador.
- En la mayoría de los casos, 24 horas son suficientes para la función de Congelación Rápida después de introducir alimentos frescos en el congelador. Transcurrido un tiempo, la función de congelación rápida se desactivará automáticamente.
- Cuando se congela una pequeña cantidad de alimentos, la función de Congelación Rápida puede desactivarse pasado un tiempo para garantizar el ahorro de energía.
- Dependiendo de las características del aparato, descongelar los alimentos congelados en el frigorífico garantizará el ahorro energético y preservará la calidad de los alimentos.
- Para cargar la máxima cantidad de alimentos en el congelador de su frigorífico, se deben sacar los cajones superiores y colocar los alimentos en los estantes de alambre/vidrio.
- Coloque los alimentos como se muestra a continuación, manteniendo una distancia con el sensor de temperatura del compartimento del refrigerador. Si están en contacto con el sensor, el consumo de energía del aparato puede aumentar



- Almacene los alimentos en el refrigerador o en el compartimento de frío según las condiciones de almacenamiento adecuadas para ahorrar energía.
- Los paquetes de alimentos no deben estar en contacto directo con el sensor de temperatura ubicado en el compartimento del congelador.

6.2 Uso de primera vez

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

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

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

6.3 Clase climática y definiciones

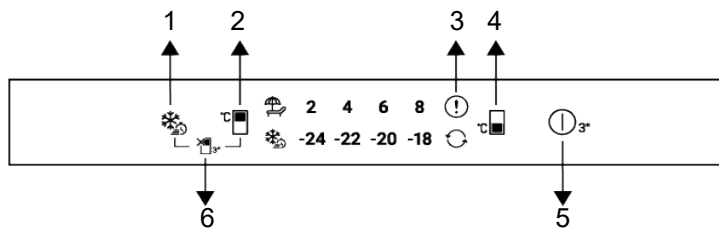
Consulte la clase climática en la placa de características de su dispositivo. Una de las siguientes informaciones es aplicable a su dispositivo según la clase climática.

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

7 Uso de su electrodoméstico

7.1 Panel de Control del Producto

ES



1 Botón de Congelación Rápida

3 Indicador de estado de error

5 Botón de apagado del aparato

2 Botón de ajuste de temperatura del frigorífico

4 Botón de ajuste de temperatura del congelador

6 Botón de función de apagado del frigorífico (modo Vacaciones)

¡Lea primero las "Instrucciones de seguridad"!

Las funciones de audio y visuales en el panel de instrumentos le ayudan a utilizar su producto.

***Opcional** Las funciones que se muestran son opcionales; las funciones en el panel de instrumentos de su producto pueden diferir en forma y ubicación.

1. Botón de congelación rápida

Al pulsar el botón de congelación rápida, el icono se ilumina y se activa la función. La temperatura del congelador se establece en -27 °C. Para cancelar la función, se debe pulsar de nuevo el botón. La función de congelación rápida se cancela automáticamente después de un tiempo determinado. Si desea congelar una gran cantidad de alimentos frescos, pulse el botón de congelación rápida antes de colocarlos en el congelador.

2. Botón de ajuste de temperatura del compartimento frigorífico

La temperatura del compartimento frigorífico se ajusta. Al pulsar el botón, la temperatura se puede ajustar a 8, 6, 4 o 2 °C.

3. Indicador de estado de error

Este indicador se activará cuando el refrigerador no enfríe lo suficiente o si se produce un error en el sensor. Los indicadores de temperatura del congelador y del refrigerador parpadearán en combinaciones específicas. Esto informa al técnico de servicio sobre el error. Si introduce alimentos calientes en el congelador o deja la puerta abierta durante un período prolongado, es posible que se ilumine brevemente un signo de exclamación. Esto no indica un mal funcionamiento; la advertencia desaparecerá una vez que los alimentos se hayan enfriado o se haya pulsado cualquier botón.

4. Botón de ajuste de temperatura del

compartimento del congelador


La temperatura del congelador se ajusta. Al pulsar el botón, la temperatura se puede ajustar a -18, -20, -22 o -24 °C.

5. Botón de apagado del producto

Al pulsar este botón durante 3 segundos, el producto se apaga; en este modo, el refrigerador no enfría. Al pulsar el botón de nuevo durante 3 segundos, el refrigerador volverá a funcionar con normalidad.

6.*Botón de función de apagado del compartimento del refrigerador (vacaciones)



Pulse el botón durante 3 segundos para activar la función de vacaciones. El modo de vacaciones se activará y el símbolo de vacaciones () se iluminará. Todos los iconos del indicador de temperatura del compartimento frigorífico se apagarán y el compartimento frigorífico dejará de enfriar. No se recomienda guardar alimentos en el compartimento frigorífico mientras esta función esté activada. Los demás compartimentos seguirán enfriándose a la temperatura programada. Para desactivar esta función, pulse el botón de nuevo durante 3 segundos.

La temperatura del compartimento del refrigerador se puede ajustar entre 1 y 8 °C, y la del congelador entre -24 y -18 °C. Los valores de temperatura ajustables pueden variar dentro de estos rangos según las especificaciones del producto.

7.2 Conservación de alimentos en el frigorífico

Conservación de alimentos en el frigorífico y en los compartimentos de refrigeración

- La temperatura del compartimento aumenta considerablemente si la puerta del compartimento se abre y se cierra con frecuencia y se mantiene abierta durante mucho tiempo, lo que puede reducir la vida útil de los alimentos y hacer que se estropeen.
- Para que no se produzcan cambios de olor y sabor, los alimentos deben almacenarse en los recipientes cerrados.
- Para conseguir un enfriamiento mejor y homogéneo, coloque los alimentos por separado de forma que el aire frío pueda circular por ellos.
- Proporcione un flujo de aire dejando un espacio entre los alimentos y la pared interna. Si apoya los alimentos contra la pared posterior, éstos pueden congelarse.
- Lleve los alimentos calientes cocinados a la temperatura ambiente antes de colocarlos en el refrigerador. A continuación, puede colocar la comida tibia en los estantes inferiores de su refrigerador. Coloque los alimentos calientes lejos de los perecederos.
- Sobre todo, preste atención a no mezclar los alimentos que se venden como congelados con los frescos.
- Descongele los alimentos congelados en el compartimento de refrigeración. De este modo, puede enfriar el compartimento de refrigeración utilizando alimentos congelados y ahorrar energía.
- Almacenar las frutas tropicales no maduras (mango, variedades de melón, papaya, plátano, piña) en el refrigerador puede acelerar el proceso de maduración. Esto no es recomendable porque acortaría el tiempo de almacenamiento.
- Las cebollas, los ajos, los jengibres y otras hortalizas de raíz deben almacenarse en condiciones de oscuridad y en cámaras frigoríficas, no en el refrigerador.
- Si observa que un alimento se ha estropeado en el refrigerador, tire ese alimento y limpie los accesorios que hayan estado en contacto con él.
- Para enfriar rápidamente las comidas como sopas y guisos, que se cocinan en las ollas grandes, puedes ponerlas en la refrigerador separándolas en sus propios recipientes poco profundos.
- Coloque los alimentos sin empaquetar lejos de los huevos.
- Guarda las frutas y verduras por separado y almacena cada variedad junta (por ejemplo, las manzanas con las manzanas, las zanahorias con las zanahorias)
- Saca las verduras verdes de la bolsa de plástico y colócalas en el refrigerador después de envolverlas en una toalla de

papel o un paño para secarlas. Si lava este tipo de alimentos antes de meterlos en la refrigerador, recuerde secarlos.

- Puede crear un ambiente húmedo y proporcionar un flujo de aire guardando las frutas y verduras, que son propensas a secarse, en las bolsas de plástico perforadas o sin cerrar.
- Salvo en casos de circunstancias ambientales extremas, si el producto (según la tabla de valores de ajuste recomendados) se ajusta a los valores de ajuste especificados, los alimentos conservarán su frescura durante más tiempo tanto en el compartimento de refrigeración como en el de congelación.
- No guarde verduras sensibles al frío, como verduras de hoja verde, tomates y pepinos, en el compartimento de refrigera-

ción. Si necesita utilizar los cajones del compartimento de refrigeración para guardar verduras, asegúrese de que el panel de control de su frigorífico esté ajustado a 5 °C o más.

Guardar alimentos en la nevera

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

Almacene los alimentos en los diferentes lugares según sus propiedades:	
Alimentos	Ubicación
Huevo	Estante de puerta
Productos lácteos (mantequilla, queso)	Si está disponible, compartimento de cero grados (para alimentos de desayuno) / compartimento de enfriamiento
Frutas, verduras y hortalizas	Compartimento de frutas y verduras, cajón para verduras o; En el compartimento de alimentos frescos, en el cajón de verduras o en el cajón Everfresh+ (si está disponible), siempre que el frigorífico esté ajustado a una temperatura superior a 5 °C
Carne fresca, aves, pescado, embutidos, etc. Alimentos cocinados	Si está disponible, compartimento de cero grados (para alimentos de desayuno) / compartimento de enfriamiento
Alimentos listos para servir, aparatos envasados, alimentos enlatados y encurtidos	Estantes superiores o estante de la puerta
Bebidas, botellas, especias y aperitivos	Estante de puerta

Almacenamiento de alimentos en el compartimento del congelador

- Puede activar la función de congelación rápida 4-6 horas antes de la función de congelación y realizar un enfriamiento más rápido.
- Lleve las comidas calientes a la temperatura ambiente antes de colocarlas en el compartimento del congelador.
- Los alimentos que se van a congelar deben dividirse en porciones según el tamaño que se va a consumir, y congelarse en paquetes separados.

- Se recomienda empaquetar los alimentos antes de colocarlos en el congelador.
- Para evitar la caducidad del tiempo de almacenamiento, escriba en el envase la fecha de congelación, la hora y el nombre del aparato según los tiempos de almacenamiento de los diferentes alimentos.
- Consuma rápidamente los alimentos que haya descongelado. Los alimentos descongelados no pueden volver a congelarse si no se cocinan. No es seguro consumir los alimentos frescos recongelados sin cocinar una vez descongelados.

- Al congelar alimentos frescos, no los ponga en contacto con alimentos ya congelados. De lo contrario, los alimentos congelados se descongelarán.

Guardar comida ya congelada

- Al almacenar alimentos, siga los períodos de tiempo especificados en estas instrucciones.
 - Para proteger la calidad de los alimentos, mantenga el intervalo de tiempo entre la transacción de compra y el almacenamiento lo más corto posible.
 - Compre los alimentos congelados que se almacenan a $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ o a temperaturas inferiores.
 - Evite comprar alimentos cuyos envases estén cubiertos de hielo, etc. Esto significa que el aparato podría estar parcialmente descongelado y vuelto a congelar. La temperatura influye en la calidad de los alimentos.
- Guarde la comida durante el tiempo recomendado por el fabricante. Saque del congelador sólo los alimentos que necesite.
 - Excepto en los casos en los que se den circunstancias extremas en el entorno, si su aparato (en la tabla de valores recomendados) está ajustado a los valores de ajuste especificados, los alimentos mantienen su frescura durante más tiempo tanto en el compartimento de aparatos frescos como en el del congelador.
 - Si el compartimento de aparatos frescos se ajusta a una temperatura más baja, las frutas y verduras frescas pueden congelarse parcialmente.
 - Los compartimentos de dos estrellas son adecuados para alimentos precongelados. Se pueden almacenar helados y cubitos de hielo.
 - Congele los alimentos solo en el compartimento de 4 estrellas.

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

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

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

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

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

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

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

Detalles del congelador

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

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

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

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

Hierva las vegetales y filtre el agua para prolongar el tiempo de almacenamiento congelado. Coloque los alimentos en envases herméticos después de la filtración y en el congelador. Los plátanos, tomates, lechuga, apio, huevos, patatas y alimentos similares no se deben congelar. En caso de que estos alimentos se congelen, sólo se verán afectados negativamente los valores nutricionales y las cualidades alimentarias. No se trata de una putrefacción que ponga en peligro la salud humana.

Colocación de los alimentos

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

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

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

Cajón de verduras: verduras y frutas

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

7.3 Más crujiente

El compartimento para verduras del producto está diseñado específicamente para mantener las verduras frescas sin perder

humedad. Para ello, la circulación de aire frío se concentra en todo el compartimento. Guarde sus verduras y frutas en este compartimento. Para garantizar una mayor conservación, no coloque verduras de hoja verde junto a las frutas.

7.4 Tecnologías para el cajón de fruta y verdura

VitalCare

Las frutas y verduras almacenadas en cajones iluminados con la tecnología VitalCare conservan sus valores en antioxidantes durante más tiempo gracias a los ciclos de luz azul, verde, rojo y oscuro, que simulan un ciclo diurno. Gracias a esta innovadora tecnología, no sólo se utiliza el poder del color para conservar la calidad de los alimentos, sino que también lo convertimos en una experiencia visual. Cada vez que se abre la puerta del frigorífico, el cajón de verduras se ilumina en rojo, amarillo, verde, morado o naranja, respectivamente, para facilitar la visibilidad en la oscuridad y ofrecer al usuario una experiencia visual vibrante y dinámica. Después de cerrar la puerta del refrigerador, el ciclo oscuro se reanuda, para así completar el ciclo diurno natural.

7.5 Área de almacenamiento en frío de productos lácteos

Cajón de almacenamiento en frío

El cajón de almacenamiento en frío puede alcanzar temperaturas más bajas en el compartimento frigorífico. Utilice este cajón para productos delicatessen (salami, salchichas, etc.) y productos lácteos que requieran condiciones de conservación más frías, o para carne, pollo o pescado de consumo rápido. No es adecuado almacenar frutas y verduras en este cajón.

7.6 Alarma de puerta abierta

En función del modelo, la alarma de puerta abierta del frigorífico puede variar.

Versión 1;

Si la puerta del aparato permanece abierta entre 60 y 120 segundos, sonará una señal acústica de advertencia; según el modelo del aparato, también puede aparecer una señal visual de advertencia (parpadeo de la luz). Si cierra la puerta del aparato o pulsa un botón de su pantalla, en su caso, el sonido de advertencia se detendrá.

Versión 2;

Si la puerta del aparato permanece abierta entre 60 y 120 segundos, sonará la alarma de puerta abierta. La alarma de puerta abierta suena gradualmente. Primero, empieza a sonar una alarma sonora. Al cabo de 4 minutos, si la puerta sigue sin cerrarse, se activa una advertencia visual (parpadeo de la iluminación). La alarma de puerta abierta se retrasará durante un cierto perio-

do de tiempo (entre 60 s y 120 s) cuando se pulse cualquier tecla de la pantalla del aparato, si la hubiera. A continuación, el proceso se iniciará de nuevo. Cuando se cierre la puerta del aparato, se cancelará la alarma de puerta abierta.

7.7 Sustitución de la lámpara de iluminación

Llame al Servicio Autorizado cuando la Bombilla/LED utilizada para la iluminación de su frigorífico sea reemplazada.

La(s) lámpara(s) utilizada(s) en este aparato no se puede(n) utilizar para la iluminación del hogar. Esta lámpara está pensada para ayudar al usuario a colocar los alimentos en el frigorífico/congelador de forma segura y cómoda.

8 Mantenimiento y limpieza

¡Lea primero las "Instrucciones de seguridad"!

- Desenchufe el aparato antes de limpiarlo.
- El polvo de la rejilla de ventilación trasera del producto debe eliminarse (sin abrir la tapa) al menos una vez al año. Límpiela con un paño seco.
- Tenga cuidado de no dejar que entre agua en la carcasa de la lámpara ni en otras piezas eléctricas.
- Limpie la puerta con un paño húmedo. Retire todo el contenido para extraer los estantes de la puerta y del cuerpo. Levante los estantes de la puerta para retirarlos. Después de limpiarlos y secarlos, vuelva a colocarlos en su lugar de arriba a abajo.
- Nunca utilice agua con cloro ni productos de limpieza para limpiar la superficie exterior del producto ni las piezas cromadas. El cloro provoca oxidación en estas superficies metálicas.
- Para evitar que las impresiones en la pieza plástica se despeguen o deformen, no utilice herramientas afiladas, abrasivas, jabón, productos de limpieza domésti-

cos, detergentes, gasolina, pulimentos, etc. Para la limpieza, utilice un paño suave con agua tibia y seque.

- En productos sin tecnología No Frost, se formarán gotas de agua y escarcha de hasta un dedo de espesor en la pared trasera del compartimento de refrigeración. No lo limpie ni aplique aceite ni sustancias similares.
- Utilice únicamente un paño de microfibra ligeramente húmedo para limpiar la superficie exterior del producto. Las esponjas y otros tipos de paños de limpieza pueden rayarlo.
- Para limpiar las superficies interiores del producto, lave todas las piezas desmontables con una solución suave de agua, jabón y bicarbonato de sodio. Enjuáguelas bien y séquelas completamente. Evite que entre agua en las luces y el panel de control.
- No utilice vinagre, alcohol isopropílico ni otros limpiadores a base de alcohol en ninguna superficie interior.

Superficies exteriores de acero inoxidable

Utilice un limpiador de acero inoxidable no abrasivo y aplíquelo con un paño suave y sin pelusa. Para pulir, limpie suavemente la

superficie con un paño de microfibra humedecido con agua y utilice una almohadilla de pulido seca. Siga siempre la veta del acero inoxidable.

Prevención de malos olores

En la producción de este producto no se utilizan sustancias que puedan causar olor. Sin embargo, estos pueden surgir debido al almacenamiento inadecuado de los alimentos y a la falta de limpieza adecuada de la superficie interior del producto.

- Para evitar este problema, limpie con agua con bicarbonato de sodio cada 15 días.

9 Solución de problemas

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

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

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

El frigorífico no está funcionando.

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

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

- La puerta se abre con demasiada frecuencia. >>> Tenga cuidado de no abrir la puerta del aparato con demasiada frecuencia.
- El medio ambiente es demasiado húmedo. >>> No instale el aparato en ambientes húmedos.

- Guarde los alimentos en recipientes sellados, ya que los microorganismos liberados por los alimentos abiertos pueden provocar malos olores.
- Nunca guarde alimentos caducados o en mal estado en su producto.

Protección de superficies plásticas

Si se derrama aceite sobre superficies plásticas, límpielas inmediatamente con agua tibia, ya que el aceite puede dañar la superficie.

- Los alimentos que contienen líquidos se mantienen en sus envases sin sellar. >>> Mantenga los alimentos que contengan líquidos en envases sellados.
- La puerta del aparato se deja abierta. >>> No mantenga la puerta del aparato abierta durante largos periodos.
- El termostato está ajustado a una temperatura muy fría. >>> Ajuste el termostato a un nivel apropiado.

El compresor no está funcionando.

- En caso de fallo de corriente repentino o tirando del enchufe de corriente y poniéndolo de nuevo, la presión del gas en el sistema de refrigeración del aparato no será equilibrada, lo que desencadena la salvaguardia térmica del compresor. El aparato se reiniciará después de aproximadamente 6 minutos. Si el aparato no se reinicia después de este período, póngase en contacto con el servicio.
- La descongelación está activa. >>> Esto es normal para un aparato de descongelación completamente automático. La descongelación se realiza periódicamente.
- El aparato no está enchufado. >>> Asegúrese de que el cable de corriente esté enchufado.
- El ajuste de la temperatura es incorrecto. >>> Seleccione el ajuste adecuado de la temperatura.

- No hay energía eléctrica. >>> El aparato continuará funcionando con normalidad una vez que se restablezca la corriente.

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

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

El frigorífico funciona demasiado a menudo o por demasiado tiempo.

- El nuevo aparato puede ser más grande que el anterior. Los aparatos de mayor tamaño se ejecutarán por períodos más largos.
- La temperatura ambiente puede ser alta. >>> El aparato normalmente funciona durante largos períodos a mayor temperatura de la habitación.
- El aparato puede haber sido conectado recientemente o un nuevo alimento fue colocado en su interior. >>> El aparato tardará más en alcanzar la temperatura fijada cuando es enchufado recientemente o si un nuevo alimento se coloca en el interior. Esto es normal.
- Grandes cantidades de alimentos calientes pueden haber sido colocados recientemente en el aparato. >>> No coloque alimentos calientes dentro del aparato.
- Las puertas se abren frecuentemente o se mantienen abiertas durante largos períodos. >>> El aire caliente que se mueve adentro hará que el aparato funcione más tiempo. No abra las puertas con demasiada frecuencia.
- La puerta del congelador o del frigorífico puede estar abierta. >>> Compruebe que las puertas estén completamente cerradas.
- Es posible que el aparato esté configurado a una temperatura demasiado baja. >>> Ajuste la temperatura a un grado más alto y espere a que el aparato alcance la temperatura ajustada.
- La arandela de la puerta del frigorífico o el congelador puede estar sucia, desgastada, rota o mal instalada. >>> Limpie o cambie el sello. Una arandela de la puer-

ta dañada / agrietada hará que el aparato funcione durante períodos más largos para preservar la temperatura actual.

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

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

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

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

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

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

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

- La temperatura del compartimento del congelador se establece a un grado muy bajo. >>> El valor de la temperatura del compartimento de refrigeración tiene un efecto sobre la temperatura en el compartimento congelador. Espere hasta que la temperatura de las partes pertinentes alcancen el nivel suficiente cambiando la temperatura del frigorífico o del congelador.
- Las puertas se abren frecuentemente o se mantienen abiertas durante largos períodos. >>> No abra las puertas con demasiada frecuencia.
- La puerta puede estar abierta. >>> Cierre la puerta por completo.
- El aparato puede haber sido conectado recientemente o un nuevo alimento fue colocado en su interior. >>> Esto es nor-

mal. El aparato tardará más en alcanzar la temperatura fijada fue enchufado recientemente o si un nuevo alimento se coloca en el interior.

- Grandes cantidades de alimentos calientes pueden haber sido colocados recientemente en el aparato. >>> No coloque alimentos calientes dentro del aparato.

Ruido o agitación.

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

Hay sonido del viento que sopla procedente del aparato.

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

Hay condensación en las paredes internas del aparato.

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

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

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

El interior huele mal.

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

La puerta no se cierra.

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

El cajón de verduras está atascado.

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

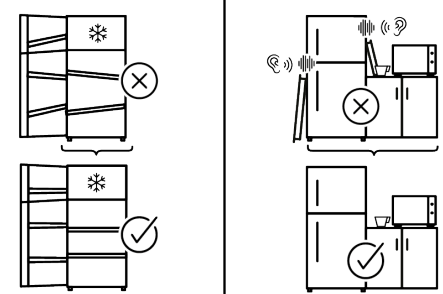
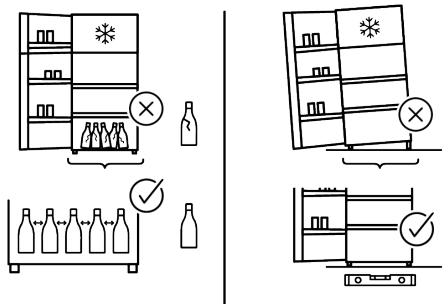
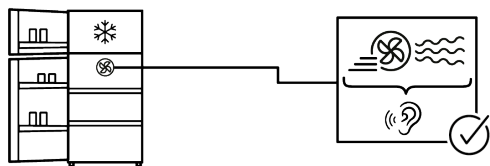
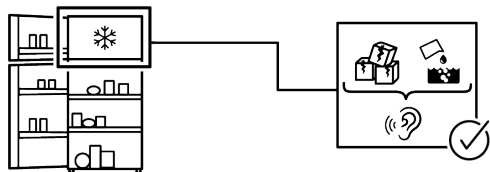
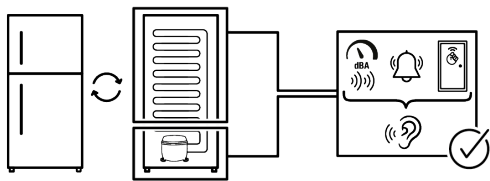
Temperatura en la superficie del producto.

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

El ventilador sigue funcionando cuando la puerta está abierta.

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

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



EXENCIÓN DE RESPONSABILIDAD

ES

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

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

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

Auto-reparación

El usuario final puede realizar la reparación por sí mismo, exclusivamente con respecto a las siguientes piezas de repuesto: manijas de las puertas, bisagras de las puertas, bandejas, cestas y juntas de las puertas (también está disponible una lista actualizada parts-selfservice.europeanappliances.com a partir del 1 de marzo de 2021). Además, para garantizar la seguridad del aparato y evitar el riesgo de lesiones graves, la autorreparación mencionada debe realizarse siguiendo las instrucciones del manual de usuario para autorreparación o que están disponibles en parts-selfservice.europeanappliances.com. Por su seguridad, desenchufe el aparato antes de intentar cualquier autoreparación.

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

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

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

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

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

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

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