



**EN** Fridge - Freezer / User Manual

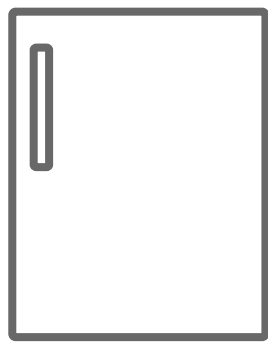
**DE** Kühl-Gefrierkombination / Bedienungsanleitung

**FR** Réfrigérateur - Congélateur / Guide D'utilisation

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

**IT** Congelatore - Frigorifero / Manuale per l'uso

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



**FS08EW**

**Gracias por elegir este producto.**

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

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

# ÍNDICE

|                                                            |            |
|------------------------------------------------------------|------------|
| <b>1 INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD .....</b>                  | <b>92</b>  |
| 1.1 Advertencias de seguridad general .....                | 92         |
| 1.2 Advertencias para la instalación .....                 | 96         |
| 1.3 Durante el uso .....                                   | 97         |
| <b>2 DESCRIPCIÓN DEL APARATO .....</b>                     | <b>98</b>  |
| 2.1 Dimensiones .....                                      | 99         |
| <b>3 USO DEL APARATO .....</b>                             | <b>100</b> |
| 3.1 Ajuste del termostato .....                            | 100        |
| 3.2 Advertencias de ajustes de temperatura .....           | 100        |
| 3.3 Accesorios .....                                       | 101        |
| 3.3.1 Cubitera ( <i>En algunos modelos</i> ) .....         | <b>101</b> |
| <b>4 ALMACENAMIENTO DE ALIMENTO .....</b>                  | <b>102</b> |
| 4.1 Compartimento de refrigerador .....                    | 102        |
| 4.2 Compartimento del congelador .....                     | 103        |
| <b>5 LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO .....</b>                    | <b>106</b> |
| 5.1 Descongelación .....                                   | 106        |
| <b>6 TRANSPORTE Y REUBICACIÓN .....</b>                    | <b>107</b> |
| 6.1 Transporte y reubicación .....                         | 107        |
| 6.2 Reinstalación de la puerta .....                       | 107        |
| <b>7 ANTES DE LLAMAR AL SERVICIO DE POSVENTA .....</b>     | <b>108</b> |
| <b>8 CONSEJOS PARA AHORRAR ELECTRICIDAD .....</b>          | <b>109</b> |
| <b>9 DATOS TÉCNICOS .....</b>                              | <b>110</b> |
| <b>10 INFORMACIÓN PARA LOS INSTITUTOS DE PRUEBAS .....</b> | <b>110</b> |
| <b>11 INFORMACIÓN PARA EL USUARIO .....</b>                | <b>110</b> |

# 1 INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

## 1.1 Advertencias de seguridad general

**Lea detenidamente este manual de usuario.**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

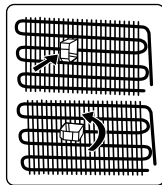
**Para evitar la contaminación de los alimentos, por favor respete las siguientes instrucciones:**

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

## 1.2 Advertencias para la instalación

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

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



### 1.3 Durante el uso

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

#### Aparatos antiguos y fuera de servicio

- Si su antiguo frigorífico o congelador tiene un candado, rómpalo o quítelo antes de desecharlo, dado que se podría quedar atrapado en su interior un niño y producir un accidente.

- Las neveras y los congeladores antiguos contienen material de aislamiento y refrigerante con CFC. Por lo tanto, evite dañar el medioambiente al desechar un antiguo frigorífico.

#### Declaración de conformidad de la CE

Declaramos que nuestros productos cumplen con las Directivas, Decisiones y Normativas europeas pertinentes y con los requisitos enumerados en los estándares mencionados.

#### Desecho del antiguo aparato

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



#### El embalaje y el medio ambiente

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



## Notas:

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

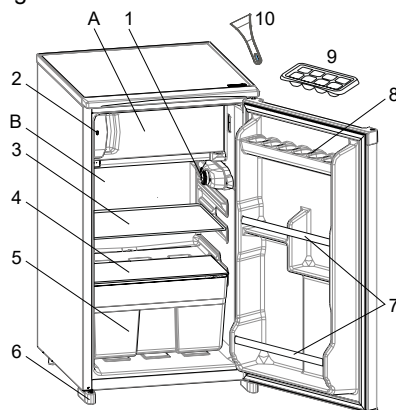
## Notas generales:

**Compartimiento de alimentos frescos (frigorífico):** Se garantiza un uso más eficiente de la energía con una disposición uniforme de los cajones en la parte inferior del electrodoméstico y de los estantes, la posición de los cajones de la puerta no afecta el consumo de energía.

**Compartimiento del congelador (congelador):** El uso de energía más eficiente está garantizado en la configuración con los cajones y contenedores en posición de existencias.

## 2 DESCRIPCIÓN DEL APARATO

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



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

A) Compartimento de congelador

B) Compartimento de refrigerador

1) Compartimento de termostato

2) Indicador de puerta abierta

3) Estante de refrigerador

4) Cubierta de cajón para fruta y verdura

5) Cajón para fruta y verdura

6) Izquierda - patas derechos

7) Fijos estantes de la puerta

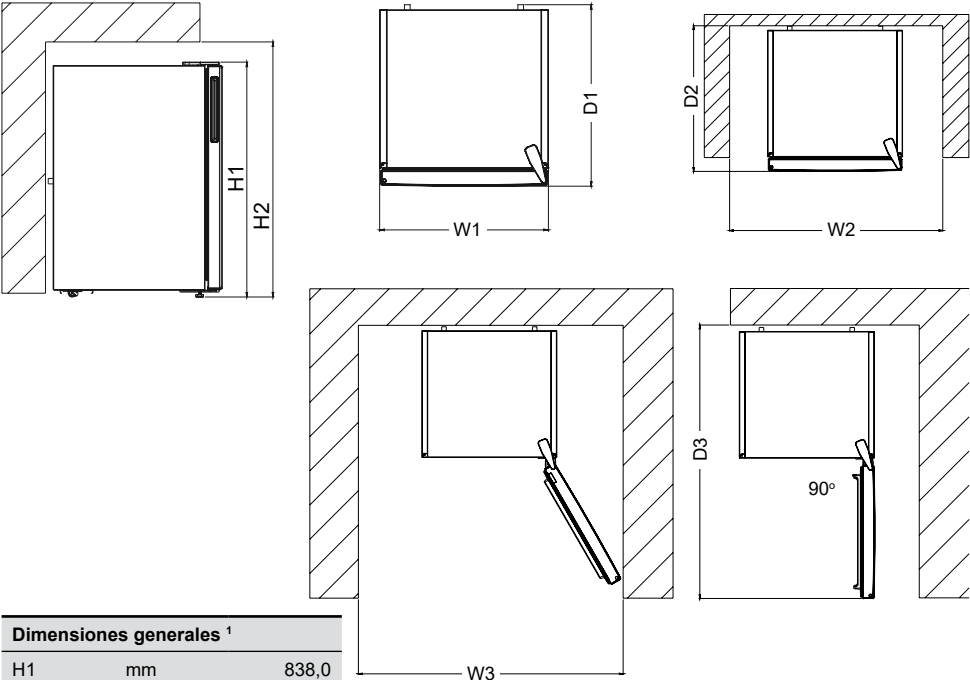
8) Fijos estante de huevera

9) Cubitera

10) Rascador de hielo \*

\* En algunos modelos

2.1 Dimensiones



| Dimensiones generales <sup>1</sup> |    |       |
|------------------------------------|----|-------|
| H1                                 | mm | 838,0 |
| W1                                 | mm | 480,0 |
| D1                                 | mm | 560,0 |

<sup>1</sup> altura, anchura y profundidad del electrodoméstico sin el mango ni las patas

| El espacio requerido en el uso <sup>2</sup> |    |       |
|---------------------------------------------|----|-------|
| H2                                          | mm | 988,0 |
| W2                                          | mm | 580,0 |
| D2                                          | mm | 600,0 |

<sup>2</sup> altura, anchura y profundidad del electrodoméstico, incluido el mango, más el espacio necesario para la libre circulación del aire de refrigeración

| Espacio total requerido en el uso <sup>3</sup> |    |        |
|------------------------------------------------|----|--------|
| W3                                             | mm | 580,0  |
| D3                                             | mm | 1039,0 |

<sup>3</sup> altura, anchura y profundidad del aparato, incluido el mango, más el espacio necesario para la libre circulación del aire de refrigeración, más el espacio necesario para permitir la apertura de la puerta hasta el ángulo mínimo que permita la retirada de todo el equipo interno

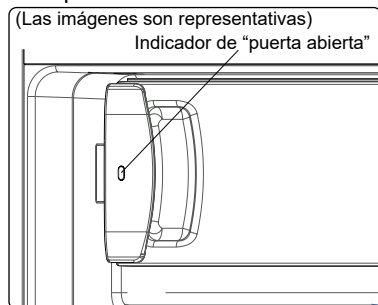
### 3 USO DEL APARATO

#### Indicador de “Puerta abierta”:

El indicador de “Puerta abierta” que se encuentra en el tirador indica si la puerta se ha cerrado debidamente o si permanece abierta.

Si el indicador está de color rojo, significa que sigue abierta.

Si el indicador está de color blanco, significa que se ha cerrado correctamente.

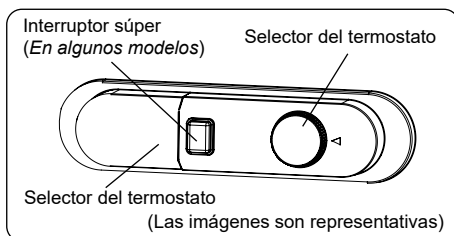


 La puerta del congelador debe mantenerse cerrada en todo momento. De este modo se evitará que los alimentos se descongelen. De este modo se evitará que se acumulen gruesas capas de hielo y escarcha en el interior del congelador y que aumente el consumo eléctrico.

#### 3.1 Ajuste del termostato

El termostato del refrigerador regulan automáticamente la temperatura en el interior de los congelador y del refrigerador. Las temperaturas del refrigerador pueden obtenerse girando el mando a números más altos; 1 a 3, 1 a 5 o SF (Los números máximos del termostato dependen de su producto).

 **Aviso importante:** No gire el selector más allá de la posición 1 o dejará de funcionar el aparato.



#### Ajustes del termostato

- 1 – 2 :** Para el almacenamiento de alimentos a corto plazo
- 3 – 4 :** Para el almacenamiento de alimentos a largo plazo
- 5 :** Para congelar alimentos frescos. El aparato tendrá que trabajar más tiempo. Si fuese necesario, seleccione otra temperatura.

Si el dispositivo tiene posición SF:

- Gire la perilla a la posición SF para congelar rápidamente los alimentos frescos. En esta posición, el compartimento del congelador funcionará a temperaturas más bajas. Una vez que se los alimentos se hayan congelado, gire la perilla del termostato a su posición de uso habitual. Si no cambia la posición de SF, su aparato volverá automáticamente a su última posición de termostato utilizada según la hora indicada en la nota. Vuelva a colocar el interruptor del termostato en la posición SF y vuelva a utilizarlo con normalidad según el tiempo indicado en la nota. Si el interruptor del termostato está en la posición SF cuando su aparato se pone en marcha por primera vez, su aparato volverá automáticamente al funcionamiento en la posición 3 del termostato según el tiempo indicado en la nota.

#### 3.2 Advertencias de ajustes de temperatura

- El aparato está diseñado para trabajar en las temperaturas ambientales indicadas en los estándares, conforme a la clase climática indicada en la etiqueta de información. No se recomienda utilizar el refrigerador en entornos en los que

se den temperaturas que estén fuera del rango especificado. Esto reduciría la eficacia del aparato en lo que a refrigeración se refiere.

- Los ajustes de temperatura deben realizarse en función de la frecuencia con la que se abre la puerta, la cantidad de alimentos que se conservan en el interior del aparato y la temperatura ambiental del lugar donde está instalado el aparato.
- Cuando encienda el aparato por primera vez, deje que funcione durante 24 horas para que alcance la temperatura de funcionamiento. Durante este período, no abra la puerta ni guarde demasiados alimentos en el interior del aparato.
- Una función de retardo de 5 minutos se aplica para impedir que se dañe el compresor del aparato al conectarlo a la red eléctrica o desconectarlo de ella o en caso de que se produzca un corte eléctrico. El aparato comenzará a funcionar con normalidad pasados 5 minutos.
- El compartimento congelador (\*\*) puede enfriar hasta  $-12^{\circ}\text{C}$ .

#### **Tipo de clima y significado:**

**T (tropical):** Este electrodoméstico de refrigeración está destinado para su uso a temperaturas ambiente que oscilan entre los  $16^{\circ}\text{C}$  y los  $43^{\circ}\text{C}$ .

**ST (subtropical):** Este electrodoméstico de refrigeración está destinado para su uso a temperaturas ambiente que oscilan entre los  $16^{\circ}\text{C}$  y los  $38^{\circ}\text{C}$ .

**N (templado):** Este electrodoméstico de refrigeración está destinado para su uso a temperaturas ambiente que oscilan entre  $16^{\circ}\text{C}$  y  $32^{\circ}\text{C}$ .

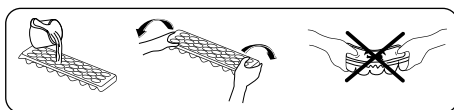
**SN (temperatura extendida):** Este electrodoméstico de refrigeración está destinado para su uso a temperaturas ambiente que oscilan entre  $10^{\circ}\text{C}$  y  $32^{\circ}\text{C}$ .

### **3.3 Accesorios**

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

#### **3.3.1 Cubitera (En algunos modelos)**

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



## 4 ALMACENAMIENTO DE ALIMENTO

### 4.1 Compartimento de refrigerador

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

ciclo ininterrumpido de refrigeración antes de meterse en el refrigerador.

- El agua que sale de la carne podría contaminar otros productos que haya en el refrigerador. Debe envasar los productos de carne y limpiar el líquido que se haya derramado en los estantes.
- No coloque alimentos en frente del conducto de aireación.
- Consuma los alimentos envasados antes de la fecha de caducidad recomendada.

Evite que los alimentos entren en contacto con el sensor de temperatura que se encuentra en el compartimento del frigorífico. Para mantener la temperatura óptima de conservación en el compartimento del frigorífico, los alimentos no deben entrar en contacto con el sensor.

- Para condiciones de uso normales, bastará con ajustar la temperatura de su refrigerador a +4 °C.
  - La temperatura del compartimento del frigorífico debe estar en el rango de 0 a 8 °C, los alimentos frescos por debajo de 0 °C se congelan y se pudren, la carga bacteriana aumenta por encima de 8 °C, y se estropean.
  - No coloque comida caliente en el refrigerador, espere a que se enfríe. Los alimentos calientes aumentan el grado de su refrigerador y causan intoxicación alimentaria, así como el deterioro innecesario de la comida.
  - La carne, el pescado, etc. deben almacenarse en el compartimento de refrigeración de la comida, y el compartimento de las verduras es preferible para las verduras. (si está disponible)
  - Para evitar la contaminación cruzada, los productos cárnicos y las frutas y verduras no se deben almacenar juntos.
  - Los alimentos deben colocarse en recipientes cerrados o cubiertos para evitar la humedad y los olores.
-  **NOTA:** Este electrodoméstico de refrigeración no es apto para congelar alimentos.

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

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

#### NOTA:



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

## 4.2 Compartimento del congelador

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

podrían descongelarse.

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

- No vuelva a congelar los alimentos una vez que ya estén descongelados. Puede suponer un peligro sanitario, ya que puede causar intoxicación.

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



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

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

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

| Vegetales y frutas           | Preparación                                                                | Tiempo máximo de conservación (meses) |
|------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|
| <b>Habichuelas y alubias</b> | Lavar, cortar en trozos pequeños y hervir en agua.                         | 10 - 13                               |
| <b>Alubias</b>               | Pelar, lavar y hervir en agua.                                             | 12                                    |
| <b>Repollo</b>               | Limpiar y hervir en agua.                                                  | 6 - 8                                 |
| <b>Zanahoria</b>             | Limpiar, cortar en rodajas y hervir en agua.                               | 12                                    |
| <b>Pimienta</b>              | Cortar el tallo, cortar en dos trozos, quitar el corazón y hervir en agua. | 8 - 10                                |

| Vegetales y frutas | Preparación                                                                                                  | Tiempo máximo de conservación (meses) |
|--------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|
| Espinacas          | Lavar y hervir en agua.                                                                                      | 6 - 9                                 |
| Coliflor           | Quitar las hojas, cortar en pedazos el corazón y dejar en agua con un poco de jugo de limón durante un rato. | 10 - 12                               |
| Berenjena          | Cortar en trozos de 2 cm tras lavar.                                                                         | 10 - 12                               |
| Maíz               | Limpiar y envasar con su tallo o como maíz tierno.                                                           | 12                                    |
| Manzanas y peras   | Pelar y cortar en rodajas.                                                                                   | 8 - 10                                |

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

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

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

## 5 LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

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

 No lave el aparato vertiendo agua sobre él.

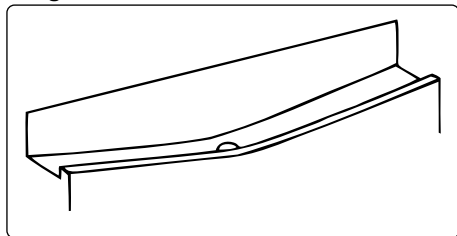
 No utilice jabones, detergentes ni productos abrasivos para limpiar el aparato. Después de haberlo lavado, enjuáguelo con agua limpia y séquelo con cuidado. Cuando haya terminado de limpiarlo, vuelva a conectar el enchufe a la red eléctrica con las manos secas.

- Asegúrese de que no entre agua en el receptáculo de las luces ni otros componentes eléctricos.
- El aparato debe limpiarse periódicamente con una solución de agua tibia y bicarbonato sódico.
- Limpie los accesorios por separado, a mano y con agua y jabón. No lave los accesorios en el lavavajillas.
- Limpie el condensador con un cepillo al menos dos veces al año. Esto le ayudará a ahorrar en electricidad y a mejorar la productividad.

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

### 5.1 Descongelación

#### Descongelación del compartimento del refrigerador



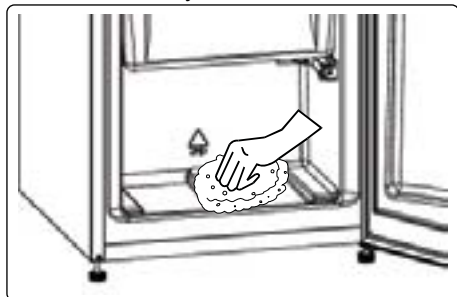
- La descongelación se produce automáticamente en el compartimento frigorífico durante el funcionamiento. La bandeja de evaporación recoge el agua, que se evapora automáticamente.

- La bandeja de evaporación y el orificio de desagüe deben limpiarse periódicamente con un limpiador de tuberías para impedir que el agua se acumule en la parte inferior del refrigerador en lugar de fluir hacia el exterior.
- También puede limpiar el orificio de desagüe vertiendo medio vaso de agua en él.

#### Proceso de descongelación del congelador

- En el interior del congelador se acumulan pequeñas cantidades de escarcha. Esto depende del tiempo que se deje abierta la puerta y de la cantidad de humedad que se introduzca. Es fundamental garantizar que no se forme escarcha o hielo en lugares en los que impida que la puerta se cierre herméticamente. De lo contrario, se podría introducir aire en el interior, obligando al compresor a trabajar de manera ininterrumpida. Cuando la capa de escarcha es fina, es bastante floja, y se puede quitar con un cepillo o rascador de plástico. No utilice rascadores metálicos ni afilados, ni dispositivos mecánicos u otros medios para acelerar el proceso de descongelación. Quite toda la escarcha que se haya soltado del suelo del interior del aparato. No es necesario apagar el aparato para quitar esta escarcha.
- Para quitar los depósitos gruesos de hielo, desconecte el aparato de la red eléctrica y coloque los alimentos en cajas de cartón, envueltos en capas de papel o mantas gruesas para que se mantengan fríos. La descongelación será óptima si se realiza con el congelador prácticamente vacío. Este proceso debe realizarse lo más rápido posible para impedir un aumento innecesario de la temperatura de los alimentos.
- No utilice rascadores metálicos ni afilados, ni dispositivos mecánicos u otros medios para acelerar el proceso de descongelación. Un aumento de la temperatura de los alimentos congelados durante la descongelación reducirá su

tiempo de conservación. Durante la descongelación mantenga los alimentos bien envueltos y en un área fría.



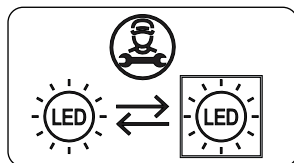
- Seque el interior del compartimento con una esponja o un trapo limpio.
- Para acelerar el proceso de descongelación, coloque uno o varios cuencos de agua caliente en el compartimento del congelador.
- Examine los alimentos al volver a colocarlos en el congelador.
- Una vez que se haya completado la descongelación, limpie el interior del aparato con una solución de agua caliente y un poco de bicarbonato sódico y, a continuación, límpielo bien. Lave todas las piezas extraíbles del mismo modo y vuelva a colocarlas en su sitio. Vuelva a conectar el aparato a la red eléctrica y déjelo funcionando entre 2 y 3 horas en la posición MÁX. del termostato antes de volver a introducir los alimentos en el congelador.

### Cambio de las luces LED

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



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



### Si el producto está equipado con una lámpara LED

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

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

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

## 6 TRANSPORTE Y REUBICACIÓN

### 6.1 Transporte y reubicación

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



El aparato debe transportarse siempre en posición vertical.

### 6.2 Reinstalación de la puerta

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

## 7 ANTES DE LLAMAR AL SERVICIO DE POSVENTA

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

### **Su aparato no funciona**

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

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

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

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

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

### **Su aparato hace ruido**

#### **Ruidos normales**

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

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

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

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

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

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

**Ruido de flujo de agua:** Se produce por el agua que fluye hacia el contenedor de evaporación. Este ruido es normal durante el proceso de descongelación.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## Recomendaciones

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

## 8 CONSEJOS PARA AHORRAR ELECTRICIDAD

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

## 9 DATOS TÉCNICOS

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

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

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

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

## 10 INFORMACIÓN PARA LOS INSTITUTOS DE PRUEBAS

La instalación y la preparación del electrodoméstico para cualquier verificación de Diseño Ecológico deberá cumplir con la norma EN 62552. Los requisitos de ventilación, las dimensiones de las cavidades y las distancias mínimas de la parte trasera se indicarán en este Manual de usuario en la PARTE 2.

Póngase en contacto con el fabricante para cualquier otra información, incluyendo los planos de carga.

## 11 INFORMACIÓN PARA EL USUARIO

Utilice siempre recambios originales.

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

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

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

**Visite nuestro sitio web:**

**Instrucciones de utilización:**

<https://www.smeg.es/info/download-manuals>

**Atención al usuario:**

<https://www.smeg.es/servicios/atencion-al-consumidor>









52476292