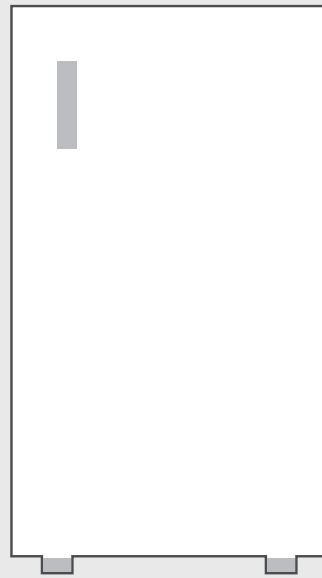


Refrigerator

SINGLE DOOR SERIES

USER MANUAL

MDRD86FGM30

Warning notices: Before using this product, please read this manual carefully and keep it for future reference.
The design and specifications are subject to change without prior notice for product improvement.
Consult with your dealer or manufacturer for details.
The diagram above is just for reference. Please take the appearance of the actual product as the standard.

THANK YOU LETTER

Thank you for choosing Midea! Before using your new Midea product, please read this manual thoroughly to ensure that you know how to operate the features and functions that your new appliance offers in a safe way.

CONTENTS

THANK YOU LETTER ---------- 01

SPECIFICATIONS ---------- 02

PRODUCT OVERVIEW ---------- 03

PRODUCT INSTALLATION ---------- 04

OPERATION INSTRUCTIONS ---------- 08

CLEANING AND MAINTENANCE ---------- 11

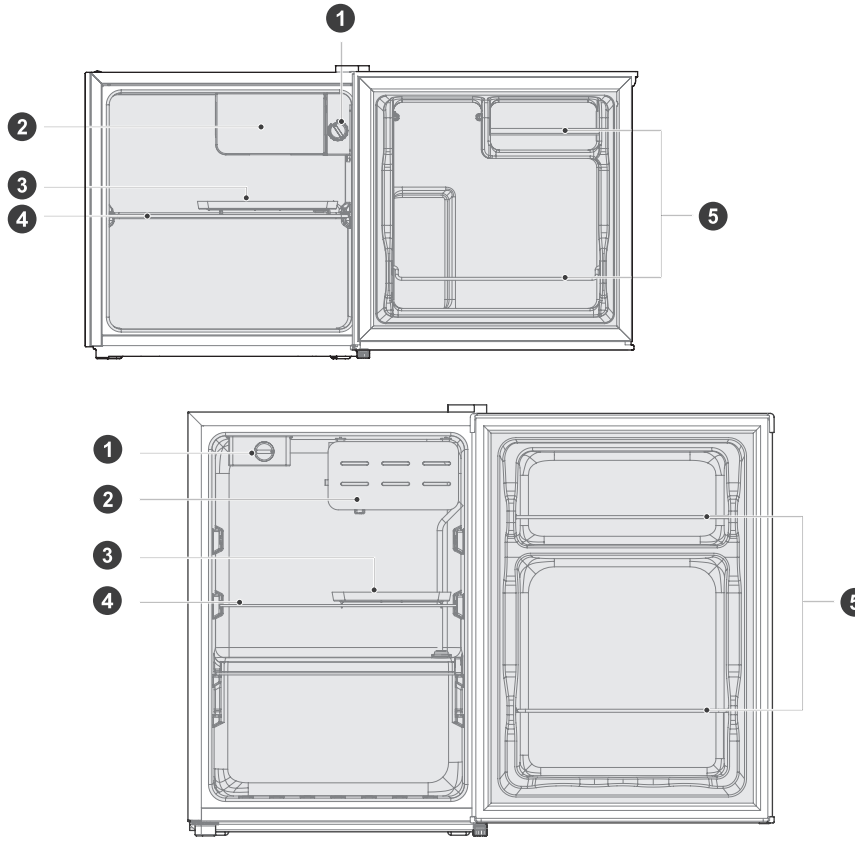
TROUBLESHOOTING ---------- 12

SPECIFICATIONS

Product model	MDRD86FGM30
Fresh Food Storage Compartment Volume	43L
Refrigerant,Amount	R600a, 15g
Rated Voltage	220-240V~
Frequency	50 Hz
Rated Current	0.5A
Climate Class	ST
Overall Dimension (W x D x H)	472 x 450 x 492 mm

PRODUCT OVERVIEW

Names of components



1	Thermostat knob	**4**	Shelf
2	Small door	**5**	Fence
3	Drain tray		

ATTENTION

The picture above is only for reference. The actual configuration will depend on the physical product or statement by the distributor

PRODUCT INSTALLATION

Install Instruction

For refrigerating appliances with climate class

- Depending on the climate class, This refrigerating appliance is intended to be used at ambient temperatures range as specified following table.
- The climate class can be found on the rating plate. The product may not operate properly at temperatures outside of the specific range.
- You can find the climate class on the product label.

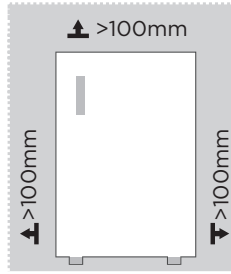
Effective temperature range

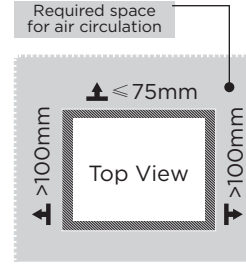
- The product is designed to operate normally in the temperature range specified by its class rating.

Class	Symbol	Ambient temperature range °C	
		IEC 62552 (ISO 15502)	ISO 8561
Extended temperate	SN	+ 10 to + 32	+ 10 to + 32
Temperate	N	+ 16 to + 32	+ 16 to + 32
Subtropical	ST	+ 16 to + 38	+ 18 to + 38
Tropical	T	+ 16 to + 43	+ 18 to + 43

Dimensions and Clearances

- Too small of a distance from adjacent items may result in the degradation of freezing capability and increased electricity costs. Allow over 75 mm of clearance from each adjacent wall when installing the appliance.

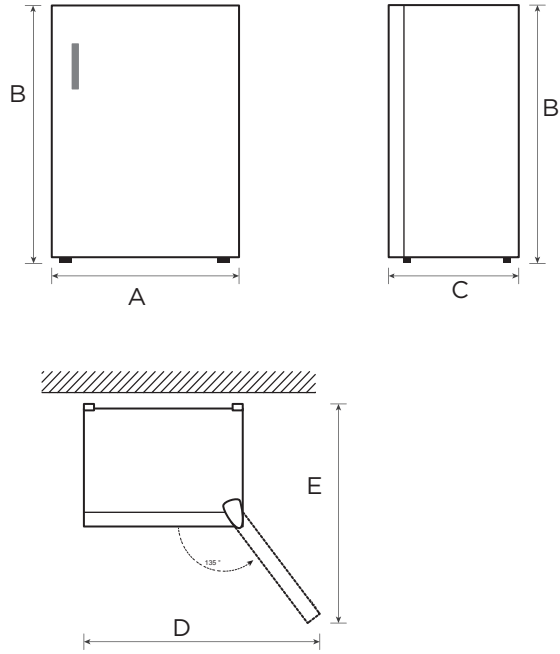




ATTENTION

The picture above is only for reference. The actual configuration will depend on the physical product or statement by the distributor

Space requirement diagram (when the door is open and when the door is closed)



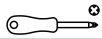
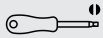
Width	Overall Height	Depth	Width doors open	Depth doors open
A	B	C	D	E
472	492	450	923	877

Notice: All dimensions in mm

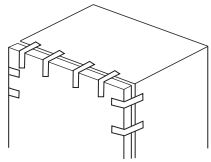
ATTENTION

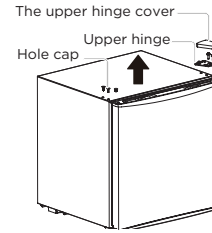
The picture above is only for reference. The actual configuration will depend on the physical product or statement by the distributor

1. **Door right-left change**

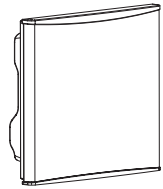
List of tools to be provided by the user	
	Cross screwdriver
	Thin-blade screwdriver
	Masking tape

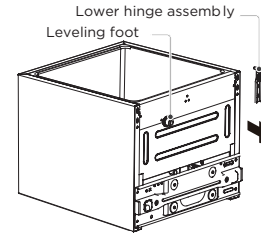
2. Remove all food from door shelves. Fix the door by tapes.
3. Dismantle hole caps, the upper hinge cover, fitting screws of upper hinge, and remove the upper hinge, please keep the door vertical in whole process for avoiding falling down;



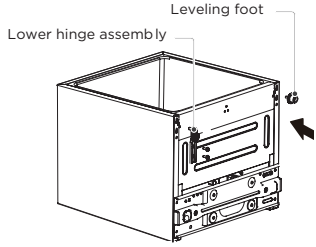


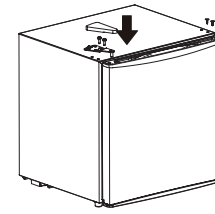
4. Remove the door.
5. Dismantle the lower hinge assembly and levelling foot;





6. Install the stopper lower hinge and levelling foot on lower left side of cabinet and lower right side respectively;
7. Put the door on lower hinge vertically, and validate the gas tightness of door gasket, then install the upper hinge by fitting screws and the hinge cover, finally cover the hole caps and pins on upper right side.





Leveling feet

To avoid vibration, the unit must be leveled.

If required, adjust the leveling screws to compensate for the uneven floor.

The front should be slightly higher than the rear to aid in door closing.

Leveling screws can be turned easily by tipping the cabinet slightly.

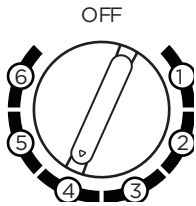
Turn the leveling screws counterclockwise to raise the unit, clockwise to lower it.

Tips for energy saving

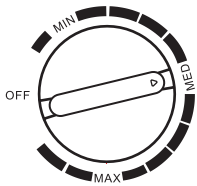
- Do not place the appliance near cookers, radiators or other heat sources. If the ambient temperature is high, the compressor will run more frequently and for longer, resulting in increased energy consumption.
- Ensure that there is sufficient ventilation at the base of the appliance, on the sides of the appliance and at the back of the appliance. Never cover ventilation openings.
- Please also observe the spacing dimensions in the chapter „Installation“.
- The arrangement of drawers, shelves and racks as shown in the illustration offers the most efficient use of energy and should therefore be retained as far as possible. All drawers and shelves should remain in the appliance to keep the temperature stable and save energy.
- To obtain a larger storage space (e.g. for large refrigerated/frozen goods), the middle drawers can be removed. The top and bottom drawers and shelves should be removed last if necessary.
- An evenly filled refrigerator/freezer compartment contributes to optimal energy use. Therefore, avoid empty or half-empty compartments.
- Allow warm food to cool before placing it in the refrigerator/freezer. Food that has already cooled down increases energy efficiency.
- Allow frozen food to defrost in the refrigerator. The coldness of the frozen food reduces the energy consumption in the refrigerator compartment and thus increases the energy efficiency.
- Open the door only as briefly as necessary to minimise cold loss. Opening the door briefly and closing it properly reduces energy consumption.
- The door seals of your appliance must be perfectly intact so that the doors close properly and energy consumption is not increased unnecessarily.

OPERATION INSTRUCTIONS

Control panal



- The figures do not mean specific set temperature, but temperature level.
- “1” means the warmest setting
- “6”means the coldest setting
- The higher the figure is, the lower the actual temperature inside refrigerator shall be.
- “OFF” means stop running.
- Recommended gear: “4”.



- Setting“Off”：UnitOff
- Setting“Min”：Less Cool Temperature
- Setting“Med”：Normal Operation(adequate for most situations)
- Setting“Max”：Coolest Temperature
- During high ambient temperatures e.g. on hot summer days. It may be necessary to set the thermostat to the Coolest setting(position“Max”).This may cause the compressor running continuously in order to maintain a low temperature in the cabinet.
- Give your refrigerator time to cool down completely before adding food. It is the best to wait 24 hours before adding food. The thermostat knob controls the temperature. When the thermostat control knob is set to OFF, the refrigerator will not be running.
- Recommended gear: Med-range

ATTENTION

The actual control panel may differ from model to model.

- The Refrigerating Chamber is suitable for storage of a variety of fruits, vegetables, beverages and other food consume in the short term.

Suggested storage time 3days to 5days.
It is the most energy efficient to place food in the position shown in the picture above.

- Cooking foods shall not be put in the refrigerating chamber until cooled to room temperature.
- Foods are recommended to be sealed up before putting into the refrigerator.
- Drain tray is used for receiving water when defrosting. Please empty the water in the drain tray regularly in case the water overflowing into the cabinet.

Tips on storing food

Cooling compartment

- To reduce moisture and subsequent ice build-up, never put liquid into the refrigerator in unsealed containers. Frost tends to concentrate in the coolest parts of the evaporator. Storing uncovered liquids results in a more frequent need for defrosting.
- Never put warm foods in the refrigerator. These should fi rst cool down at room temperature and then be placed so as to ensure adequate air circulation in the refrigerator.
- Foods or food containers should not touch the back wall of the refrigerator because they could freeze to the wall. Do not keep regularly opening the door of the refrigerator.
- Meat and clean fi sh (packed in a package or plastic foil) can be placed in the refrigerator, which can be used in 1–2 days.
- Fruit and vegetables without packaging can be placed in the part designated for fresh fruit and vegetables.

Recommended Temperature

The optimal temperature setting for food storage:

- Fridge: 4 °C

ATTENTION

The optimal temperature setting of each compartment depends on the ambient temperature. Above optimal temperature is based on the ambient temperature of 25 °C.

Order	Compartments TYPE	Target storage temp. [°C]	Appropriate food
1	Fridge	+2 ≤ +8	Eggs, cooked food, packaged food, fruits and vegetables, dairy products, cakes, drinks and other foods are not suitable for freezing.
2	(***)*-Freezer	≤-18	Seafood (fish, shrimp, shellfish), freshwater aquatic products and meat products (recommended for 3 months, the longer the storage time, the worse the taste and nutrition), suitable for frozen fresh food.
3	***-Freezer	≤-18	Seafood (fish, shrimp, shellfish), freshwater aquatic products and meat products (recommended for 3 months, the longer the storage time, the worse the taste and nutrition), suitable for frozen fresh food.
4	**-Freezer	≤-12	Seafood (fish, shrimp, shellfish), freshwater aquatic products and meat products (recommended for 3 months, the longer the storage time, the worse the taste and nutrition), suitable for frozen fresh food.
5	*-Freezer	≤-6	Seafood (fish, shrimp, shellfish), freshwater aquatic products and meat products (recommended for 3 months, the longer the storage time, the worse the taste and nutrition), suitable for frozen fresh food.
6	0-star	-6 ≤ 0	Fresh pork, beef, fish, chicken, some packaged processed foods, etc. (Recommended to eat within the same day, preferably no more than 3 days). Partially encapsulated processed foods (non-freezable foods).
7	Chill	-2 ≤ +3	Fresh/ frozen pork, beef, chicken, freshwater aquatic products, etc. (7 days below 0°C and above 0°C is recommended for consumption within that day, preferably no more than 2 days).Seafood (less than 0 for 15 days, it is not recommended to store above 0°C.
8	Fresh food	0 ≤ +4	Fresh pork, beef, fish, chicken, cooked food, etc.(Recommended to eat within the same day, preferably no more than 3 days)
9	Wine	+5 ≤+20	Red wine, white wine, sparkling wine, etc.

ATTENTION

please store different foods according to the compartments or target storage temperatureof your purchased.

CLEANING AND MAINTENANCE

Defrosting

Refrigerator shall be manually defrosted.

- Disconnect the plug from the wall socket, open the door and remove all the food to a cool place. It is recommended to remove the frost by a plastic scraper, or let the temperature rise naturally until the frost melts. Then wipe away the remaining ice and water, and plug in socket for switching on the refrigerator.

ATTENTION

Other mechanical devices or other means shall not be used to accelerate except those recommended by the manufacturer. Do not damage the refrigerant circuit.

Stop using

Power failure:

In case of power failure, even if it is in summer, foods inside the appliance can be kept for several hours; during the power failure, the times of door opening shall be reduced, and no more fresh food shall be put into the appliance.

Long-time nonuse:

The appliance shall be unplugged and then cleaned; then the doors are left open to prevent odor.

Moving:

Before the refrigerator is moved, take all objects inside out, fix the glass partitions, vegetable holder, freezing chamber drawers and etc. with tape, and tighten the leveling feet; close the doors and seal them with tape. During moving, the appliance shall not be laid upside down or horizontally, or be vibrated; the inclination during movement shall be no more than 45°.

ATTENTION

The appliance shall run continuously once it is started. Generally, the operation of the appliance shall not be nterrupted; otherwise the service life may be impaired.
Foods can be preserved for a couple of hours even in summer in case of power failure; it is recommended to reduce the frequency of opening door.

TROUBLESHOOTING

The following simple issues can be handled by the user. Please call the after-sale service department if the issues are not solved.

Problem	Possible reason
Failed operation	• Check whether the appliance is connected to power or whether the plug is in well contact
	• Check whether the voltage is too low
	• Check whether there is a power failure or partial circuits have tripped
Odor	• Odorous foods shall be tightly wrapped
	• Check whether there is any rotten food
	• Clean the inside of the refrigerator
Long-time operation of the compressor	• Long operation of the refrigerator is normal in summer
	• when the ambient temperature is high It is not suggestible having too much food in the appliance at the same time
	• Food shall get cool before being put into the appliance
	• The doors are opened too frequently
Door can not be properly closed	• The door is stuck by food packages Too much food is placed
	• The refrigerator is tiltedr.
Loud noises	• Check whether the floor is level and whether the refrigerator is placed stably
	• Check whether accessories are placed at proper locations
Hot housing	• Heat dissipation of the built-in condenser via the housing, which is normal When housing becomes hot due to high ambient temperature, storage of too much food or shutdown of the compressor is shut down, provide sound ventilation to facilitate heat dissipation
Surface condensation	• Condensation on the exterior surface and door seals of the refrigerator is normal when the ambient humidity is too high. Just wipe the condensate with a clean towel.

NOTA DE AGRADECIMIENTO

¡Gracias por elegir Midea! Antes de usar su nuevo producto Midea, lea atentamente este manual para operar de forma segura las características y funciones que ofrece su nuevo electrodoméstico.

CONTENIDO

NOTA DE AGRADECIMIENTO ----------01

ESPECIFICACIONES----------02

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO----------03

INSTALACIÓN DEL PRODUCTO ----------04

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN----------08

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO ----------12

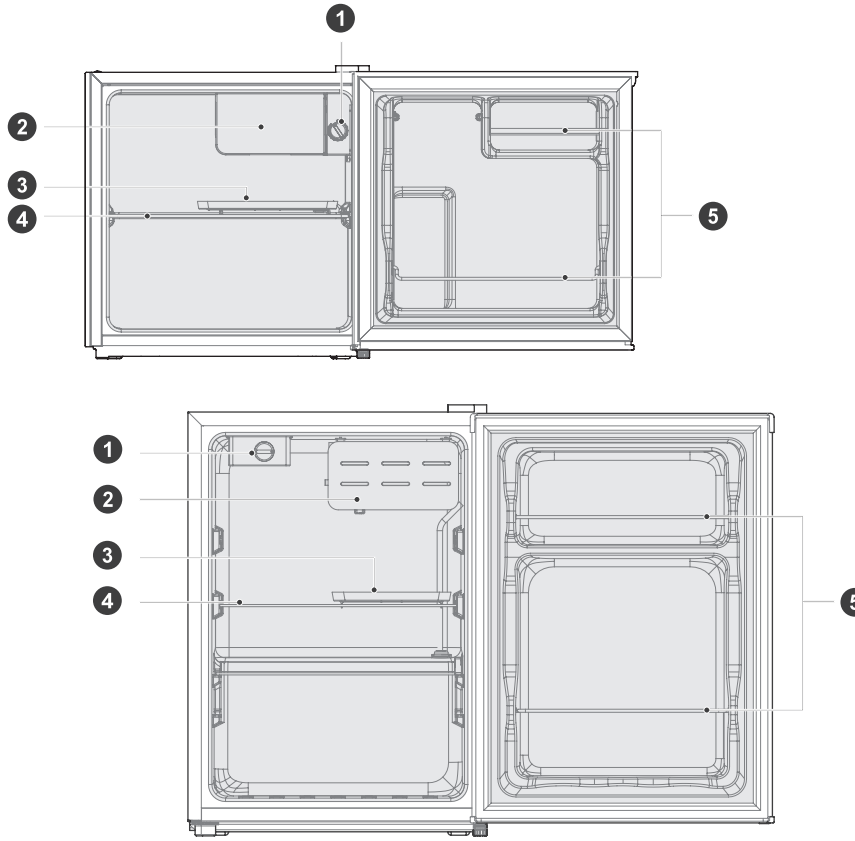
RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS ----------13

ESPECIFICACIONES

Modelo del producto	**MDRD86FGM30**
Volumen del compartimento de almacenamiento de alimentos frescos	43L
Refrigerante, Cantidad	R600a, 15g
Tensión nominal	220-240V~
Frecuencia	50 Hz
Corriente nominal	0.5A
Clase de clima	ST
Dimensiones generales (An x Prof x Alt)	472 x 450 x 492 mm

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Nombres de los componentes



1 Perilla del termostato
2 Puerta pequeña
3 Bandeja de drenaje
4 Repisa
5 Soporte

ATENCIÓN

La imagen que aparece arriba tiene solo una finalidad de referencia. La configuración real dependerá del producto físico o declaración por parte del distribuidor.

INSTALACIÓN DEL PRODUCTO

Instrucciones de instalación

Para refrigeradores con clase climática

- Según su clase climática, este refrigerador está diseñado para usarse en el rango de temperaturas ambiente especificado en la siguiente tabla.
- La clase climática se encuentra en la placa de características. Es posible que este aparato no funcione correctamente a temperaturas fuera del rango específico.
- La clase climática se encuentra en la etiqueta del producto.

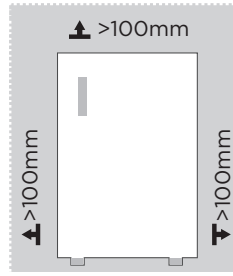
Rango de temperatura efectivo

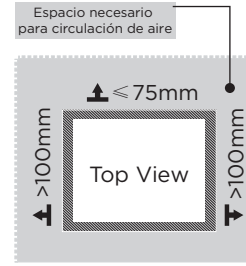
- Este producto está diseñado para funcionar normalmente en el rango de temperaturas especificado por su clasificación de clase.

Clase	Símbolo	Alcance de temperatura ambiente °C	
		IEC 62552 (ISO 15502)	ISO 8561
Templada extendida	SN	+ 10 hasta + 32	+ 10 hasta + 32
Templada	N	+ 16 hasta + 32	+ 16 hasta + 32
Subtropical	ST	+ 16 hasta + 38	+ 18 hasta + 38
Tropical	T	+ 16 hasta + 43	+ 18 hasta + 43

Dimensiones y espacios despejados

- Una distancia demasiado pequeña de los elementos adyacentes puede provocar la degradación de la capacidad de congelación y un alza en los costos de electricidad. Despeje un espacio de más de 75 mm desde cada pared adyacente al instalar el aparato.

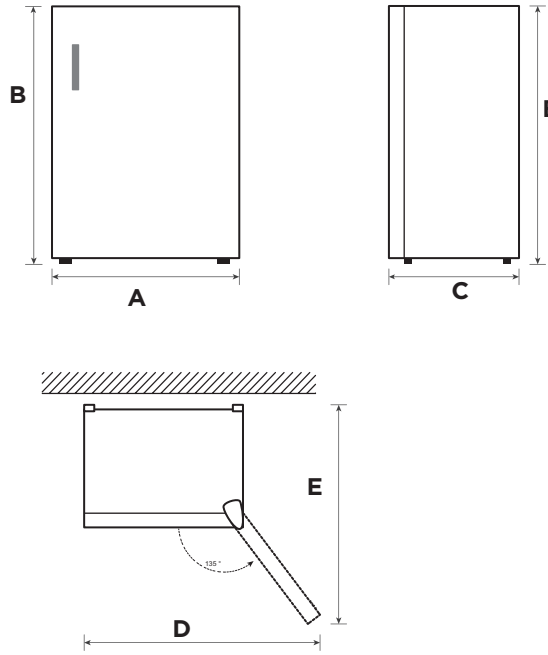




ATENCIÓN

La imagen que aparece arriba tiene solo una finalidad de referencia. La configuración real dependerá del producto físico o declaración por parte del distribuidor.

Diagrama de espacios necesarios (cuando la puerta está abierta y cuando la puerta está cerrada)



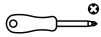
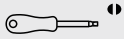
Ancho	Altura total	Profundidad	Ancho con puertas abiertas	Profundidad con puertas abiertas
A	B	C	D	E
472	492	450	923	877

Nota: Todas las dimensiones en mm

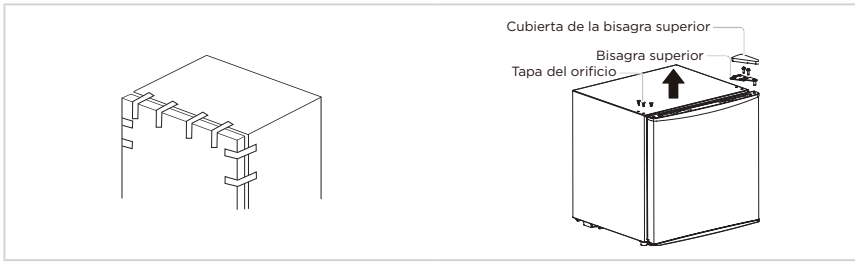
ATENCIÓN

La imagen que aparece arriba tiene solo una finalidad de referencia. La configuración real dependerá del producto físico o declaración por parte del distribuidor.

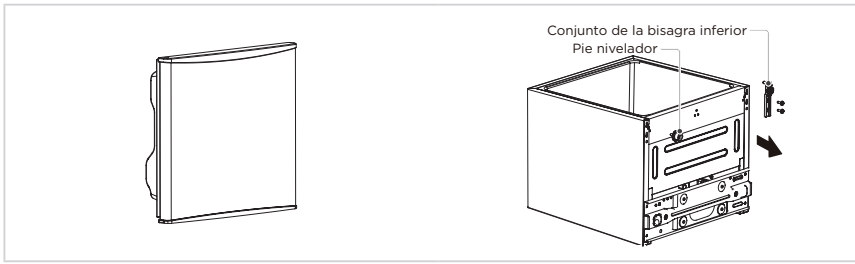
Cambio de puerta derecha-izquierda

Lista de herramientas que el usuario debe proporcionar	
	Destornillador cruzado
	Destornillador de punta fina
	Cinta adhesiva

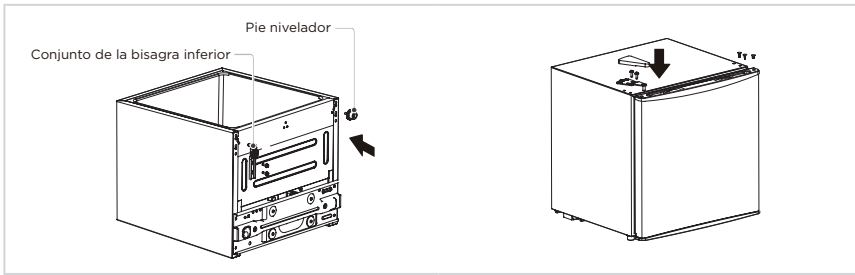
1. Retire toda la comida de los compartimientos de la puerta. Fije la puerta con cintas adhesivas.
2. Desmonte las tapas de los orificios, la cubierta de la bisagra superior, los tornillos de ajuste de la bisagra superior y retire la bisagra superior; mantenga la puerta en posición vertical durante todo el proceso para evitar que se caiga;



3. Retire la puerta.
4. Desmonte el conjunto de la bisagra inferior y el pie nivelador;



5. Instale la bisagra inferior del tope y el pie nivelador en el lado inferior izquierdo del gabinete y en el lado inferior derecho respectivamente;
6. Coloque la puerta en la bisagra inferior verticalmente y verifique la hermeticidad de la junta de la puerta, luego instale la bisagra superior ajustando los tornillos y la cubierta de la bisagra. Por último, cubra las tapas de los orificios y los pasadores en el lado superior derecho.



Nivelado de los píes

Para evitar vibraciones, el aparato debe estar nivelado.

Si es necesario, ajuste los tornillos de nivelación para compensar un suelo irregular.

La parte frontal debe estar un poco más alta que la parte posterior para facilitar el cierre de la puerta.

Los tornillos de nivelación se pueden girar fácilmente inclinando ligeramente el gabinete.

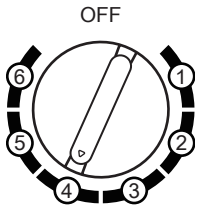
Gire los tornillos de nivelación en sentido contrario a las agujas del reloj para levantar el aparato, gírelos en sentido de las agujas del reloj para bajarlo.

Consejos para ahorrar energía

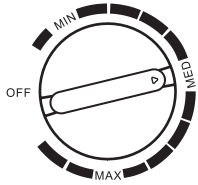
- No coloque el aparato cerca de cocinas, radiadores u otras fuentes de calor. Si la temperatura ambiente es alta, el compresor funcionará con más frecuencia y durante más tiempo, lo que aumentará el consumo de energía.
- Asegúrese de que haya suficiente ventilación en la base, en los lados y en la parte trasera del aparato. No obstruya las aberturas de ventilación.
- Tenga en cuenta también las medidas de distancia en el capítulo "Instalación".
- La disposición de cajones, repisas y estantes, como aparece en la ilustración, permite el uso más eficiente de energía y, por lo tanto, debe aplicarse en la medida de lo posible. Todos los cajones y repisas deben permanecer en el aparato para mantener la temperatura estable y ahorrar energía.
- Para obtener un mayor espacio de almacenamiento (p. ej., para productos refrigerados/congelados grandes), los cajones intermedios se pueden quitar. Los cajones superiores e inferiores y las repisas deben retirarse en última instancia, si es necesario.
- Un compartimento refrigerador/congelador lleno uniformemente contribuye a un uso óptimo de la energía. Por lo tanto, evite los compartimentos vacíos o semivacíos.
- Deje que los alimentos calientes se enfríen antes de colocarlos en el refrigerador/congelador. Los alimentos que ya se han enfriado aumentan la eficiencia energética.
- Permita que los alimentos congelados se descongelen en el refrigerador. El frío de los alimentos congelados reduce el consumo de energía en el compartimento del refrigerador y aumenta así la eficiencia energética.
- Abra la puerta el menor tiempo posible para minimizar la pérdida de frío. Abrir la puerta brevemente y cerrarla correctamente reduce el consumo de energía.
- Las juntas de las puertas del refrigerador deben estar perfectamente intactas para que las puertas cierren correctamente y el consumo de energía no aumente innecesariamente.

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

Panel de control



- Las cifras no se refieren a la temperatura establecida específica, sino al nivel de temperatura.
- "1" significa el ajuste más cálido
- "6" significa el ajuste más frío
- Cuanto más alta sea la cifra, más baja será la temperatura real en el interior del refrigerador.
- "OFF" significa dejar de funcionar.
- Marcha recomendada: "4".



- Ajuste en "Off": Unidad apagada
- Ajuste en "Min": Temperatura menos fría
- Ajuste en "Med": Funcionamiento normal (ideal para la mayoría de las situaciones)
- Ajuste en "Max": Temperatura más fría
- Cuando la temperatura ambiente es alta, por ejemplo, en los días calurosos de verano. Puede ser necesario colocar el termostato en el ajuste más frío (posición "Max"). Esto podría hacer que el compresor funcione continuamente para mantener una temperatura baja en el gabinete.
- Espere hasta que el refrigerador se enfríe por completo antes de agregar alimentos. Se recomienda esperar 24 horas antes de agregar alimentos. La perilla del termostato controla la temperatura. Cuando la perilla de control del termostato esté en la posición OFF, el refrigerador no funcionará.
- Marcha recomendada: en la posición "Med"

ATENCIÓN

El panel de control real puede diferir de un modelo a otro.

- La cámara de refrigeración es apta para el almacenamiento de una amplia variedad de frutas, verduras, bebidas y otros alimentos consumidos a corto plazo.

El tiempo de almacenamiento recomendado es de 3 días a 5 días.
Para una mayor eficiencia energética, coloque los alimentos en la posición que se muestra en la imagen superior.

- No se deben colocar alimentos cocinados en la cámara del congelador hasta que no estén refrigerados a temperatura ambiente.
- Se recomienda que los alimentos se sellen antes de ponerlos en el congelador.
- La bandeja de drenaje se utiliza para recibir el agua durante la descongelación. Vacíe el agua en la bandeja de drenaje regularmente en caso de que el agua se desborde en el gabinete.

Consejos para almacenar alimentos

Compartimento del refrigerador

- Para reducir la humedad y la consecuente acumulación de hielo, nunca ponga líquidos en el refrigerador en recipientes sin sellar. La escarcha tiende a concentrarse en las partes más frías del evaporador. El almacenamiento de líquidos descubiertos da como resultado una necesidad más frecuente de descongelación.
- Nunca coloque alimentos calientes en el refrigerador. Enfríelos primero a temperatura ambiente y luego colóquelos de manera que permitan una circulación de aire adecuada en el refrigerador.
- Los alimentos o los recipientes de alimentos no deben tocar la pared trasera del refrigerador porque podrían congelarse en la pared. Trate de no abrir frecuentemente la puerta del refrigerador.
- La carne y el pescado limpios (envasados en un paquete o papel de plástico) se pueden colocar en el refrigerador, y pueden consumirse en 1 o 2 días.
- Las frutas y vegetales sin envasar pueden colocarse en el compartimento destinado a las frutas y vegetales frescos.

Temperatura recomendada

Ajuste de temperatura óptimo para el almacenamiento de alimentos:

- Refrigerador: 4°C

ATENCIÓN

El ajuste de temperatura óptimo de cada compartimento depende de la temperatura ambiente. La temperatura superior a la óptima se basa en una temperatura ambiente de 25 °C.

Orden	TIPO de compartimientos	Temperatura tope de almacenamiento. [°C]	Alimentos apropiados
1	Refrigerador	+2 ≤ +8	Huevos, alimentos cocidos, alimentos envasados, frutas y verduras, productos lácteos, pasteles, bebidas y otros alimentos no son aptos para la congelación.
2	(***)*-Congelador	≤ -18	Frutos de mar (pescados, camarones, mariscos), productos acuáticos de agua dulce y productos cárnicos (recomendado para 3 meses, cuanto más tiempo de almacenamiento, peor sabor y nutrición), apto para alimentos frescos congelados.
3	***-Congelador	≤ -18	Frutos de mar (pescados, camarones, mariscos), productos acuáticos de agua dulce y productos cárnicos (recomendado para 3 meses, cuanto más tiempo de almacenamiento, peor sabor y nutrición), apto para alimentos frescos congelados.
4	**-Congelador	≤ -12	Frutos de mar (pescados, camarones, mariscos), productos acuáticos de agua dulce y productos cárnicos (recomendado para 3 meses, cuanto más tiempo de almacenamiento, peor sabor y nutrición), apto para alimentos frescos congelados.
5	*-Congelador	≤ -6	Frutos de mar (pescados, camarones, mariscos), productos acuáticos de agua dulce y productos cárnicos (recomendado para 3 meses, cuanto más tiempo de almacenamiento, peor sabor y nutrición), apto para alimentos frescos congelados.
6	0-estrella	-6 - 0	Carne fresca de cerdo, res, pescado, pollo, algunos alimentos procesados envasados, etc. (Se recomienda comer dentro del mismo día, preferiblemente no más de 3 días). Alimentos procesados parcialmente encapsulados (alimentos no congelables).

Orden	TIPO de compartimientos	Temperatura tope de almacenamiento. [°C]	Alimentos apropiados
7	Frío	-2 - +3	Carne fresca/congelada de cerdo, res, pollo, productos acuáticos de agua dulce, etc. (se recomiendan 7 días por debajo de 0°C y por encima de 0°C para consumo dentro de ese día, preferiblemente no más de 2 días). Mariscos (menos de 0 durante 15 días, no se recomienda almacenar por encima de 0°C.
8	Alimentos frescos	0 - +4	Carne fresca de cerdo, res, pescado, pollo, comida cocinada, etc. (Se recomienda consumir dentro del mismo día, preferiblemente no más de 3 días)
9	Vino	+5 - +20	Vino tinto, vino blanco, vino espumante, etc.

ATENCIÓN

Almacene diferentes alimentos según los compartimentos o la temperatura de almacenamiento de su compra

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Descongelación

El refrigerador debe descongelarse manualmente.

- Desconecte el enchufe de la toma de corriente, abra la puerta y coloque todos los alimentos en un lugar fresco. Se recomienda quitar la escarcha con un raspador de plástico o dejar que la temperatura suba naturalmente hasta que la escarcha se derrita. A continuación, limpie los restos de hielo y agua, y enchufe la toma de corriente para encender el refrigerador.

ATENCIÓN

No use otros dispositivos mecánicos u otros medios para acelerar el descongelamiento, excepto los recomendados por el fabricante. No dañe el circuito del refrigerante.

No use

Fallo de alimentación:

En caso de un fallo de alimentación, incluso en verano, los alimentos en el interior del aparato pueden mantenerse durante varias horas; durante un fallo de alimentación, se debe reducir las veces que se abre la puerta y no se deben colocar más alimentos frescos en el aparato.

Ausencia de uso prolongada:

El aparato debe desenchufarse y después limpiarse; posteriormente, las puertas se dejan abiertas para evitar los malos olores.

Traslado:

Antes de mover el refrigerador, extraiga todos los objetos al exterior, fije las partes de cristal, el soporte de las verduras, los cajones de la cámara de congelación, etc. con cinta y apriete los pies de nivelación; cierre las puertas y fíjelas con cinta. Durante el traslado, no se debe colocar el aparto al revés u horizontalmente o hacer que vibre; la inclinación durante el movimiento no será superior a 45°.

ATENCIÓN

El aparato debe funcionar de forma continua una vez que se enciende. En general, el funcionamiento del aparato no debe interrumpirse; el caso contrario, se puede ver alterada su vida útil.
En caso de corte de energía, los alimentos se pueden conservar durante un par de horas; evite abrir frecuentemente la puerta.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

El usuario puede resolver los siguientes problemas sencillos. Llame al servicio de posventa si los problemas no se resuelven.

Problema	Posible causa
Fallo en el funcionamiento	• Compruebe si el aparato está conectado a la alimentación o si el enchufe tiene bien los contactos.
	• Compruebe si la tensión es demasiado baja.
	• Compruebe si hay un fallo de corriente o han saltado los circuitos parciales.
Mal olor	• Se deben envolver bien los alimentos que produzcan mal olor.
	• Compruebe si hay alimentos podridos.
	• Limpie el interior del refrigerador.
Funcionamiento durante mucho tiempo del compresor.	• El funcionamiento prolongado del refrigerador es normal en verano.
	• Cuando la temperatura ambiente es alta. No es recomendable tener demasiada comida en el aparato al mismo tiempo.
	• Se deben enfriar los alimentos antes de empezar a ponerlos en el aparato.
	• Las puertas se abren con demasiada frecuencia
La puerta no se puede cerrar correctamente	• La puerta está atascada con paquetes de comida Se ha colocado demasiada comida
	• El refrigerador está inclinado.
Ruido alto	• Compruebe si el suelo está nivelado y si el refrigerador está colocado de forma estable
	• Compruebe si los accesorios están colocados en las ubicaciones adecuadas
Carcasa caliente	• Disipación de calor del condensador incorporado a través de la cubierta, lo cual es normal Cuando la cubierta se calienta debido a la alta temperatura ambiente, el almacenamiento de demasiados alimentos o el apagado del compresor se apaga, procure una buena ventilación para facilitar la disipación de calor
Condensación de la superficie	• La condensación de la superficie exterior y los sellos de la puerta del refrigerador es normal cuando la humedad ambiente es demasiado alta. Simplemente limpie la condensación con una toallita limpia.

Midea

make yourself at home

www.midea.com

© Midea 2022 todos los derechos reservados