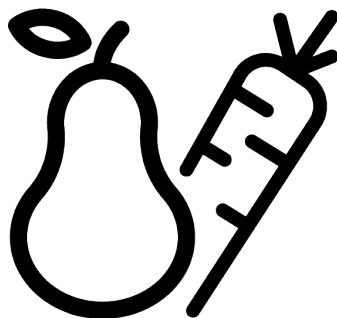


Whirlpool

Koelkast / Gebruiker Handleiding
Refrigerador / Manual del usuario
Køleskab / Brugervejledning
Kylskåp / Bruksanvisning



WHKH 1361 XP4E

®/TM/© 2025 Whirlpool. Onder licentie geproduceerd ®/TM/© 2025 Whirlpool. Fabricado con licencia ®/TM/© 2025 Whirlpool. Produceret på license ®/TM/© 2025 Whirlpool. Tillverkad under licens

11 5943 0223/ NL/ ES/ DA/ SV/ 2/3_AC/ 25.12.25 15:13
7283448501



ÅTERVUNNET &
ÅTERVINNINGSBART
PAPPER



GENBRUGT OG
GENBRUGELIGT PAPIR



PAPEL RECICLADO Y
RECICLABLE



GERECYCLED &
RECYCLEBAAR PAPIER

Lees eerst deze handleiding!

Beste klant,

Hartelijk dank voor uw keuze van dit product.

Registreer uw producten op www.register10.eu

Wij willen dat u kunt genieten van een optimale efficiëntie van dit hoogwaardige product dat is vervaardigd met de nieuwste technologische snufjes. Lees hiervoor deze handleiding en alle andere documentatie zorgvuldig voor u het product in gebruik neemt.

U moet alle informatie en waarschuwingen omvat in deze handleiding naleven. Zo beschermt u zichzelf en uw product tegen eventuele gevaren. Bewaar de handleiding. U moet deze handleiding meegeven met het product als u het aan iemand anders doorgeeft.

De volgende symbolen worden gebruikt in de handleiding en op het product:



Lees de handleiding.

 ENERGY 	
SUPPLIER'S NAME	MODEL IDENTIFIER → (*)
	
De informatie over het model zoals opgeslagen in de productdata-bank is beschikbaar op de volgende website waar u kunt zoeken op de ID van het model (*) die vermeld staat op het typeplaatje. https://eprel.ec.europa.eu/	

Inhoudsopgave

1 Milieuriichtlijnen	4
1.1 Verwijdering van het verpakking- materiaal	4
2 Uw koelkast	4
3 Installatie	5
3.1 Correcte locatie voor de installa- tie	5
3.2 De plastic spieën bevestigen	5
3.3 De poten aanpassen	5
3.4 Waarschuwing voor heet opper- vlak	5
4 De bediening van het product	5
5 Voorbereiding	6
5.1 Wat u kunt doen om energie te besparen	6
5.2 Eerste gebruik	7
5.3 Klimaatklasse en definities	7
6 Het gebruik van uw apparaat	7
6.1 Bedieningspaneel van het pro- duct	7
6.2 Etenswaren opslaan in uw pro- duct	8
6.3 Crisper	13
6.4 Zuivelproducten koude bewaar- zone	13
6.5 De openingszijde van de deur om- draaien	13
6.6 Deur open alarm	13
6.7 Vouwbaar wijnrek	14
6.8 De lamp vervangen	14
7 Onderhoud en reiniging	14
8 Probleemoplossing	15

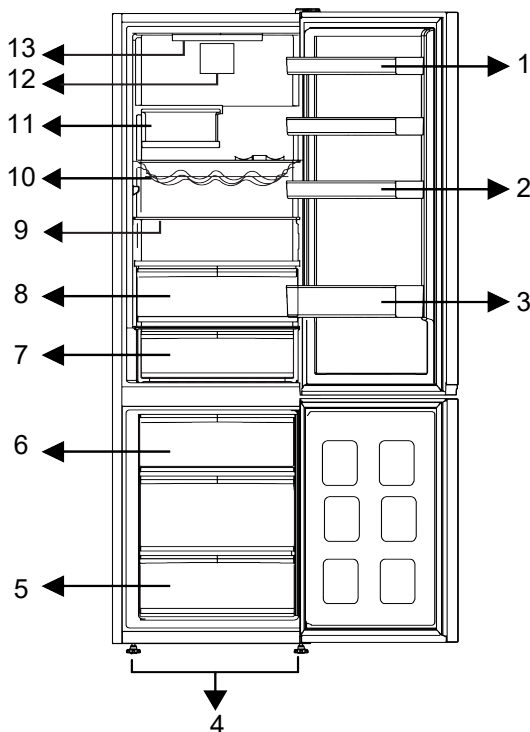
1.1 Verwijdering van het verpakkingmateriaal

Het verpakkingsmateriaal is recyclebaar en is gemarkeerd met het recycling symbool



De verschillende onderdelen van de verpakking moet dus op verantwoorde wijze worden verwijderd, volledig conform met de lokale regelgeving met betrekking tot afvalverwijdering.

2 Uw koelkast



1 * Verstelbare deurvakken

3 * Flessenplank

5 * Vriesvak

7 * Koude bewaarlade

9 * Verstelbare planken

11 * Opvouwbare flessenplank

13 * Lamp

2 * Eierplank

4 * Verstelbare voetjes

6 * IJscontainer

8 * Crisper

10 * Flessen-/wijnplank

12 * Ventilator

***Optioneel:** De afbeeldingen in deze gebruikshandleiding zijn schematisch en stemmen mogelijk niet exact overeen met

uw product. Als de betrokken vakken niet aanwezig zijn in uw product verwijst de informatie naar andere modellen.

3 Installatie

Lees eerst het hoofdstuk "Veiligheidsinstructies"!

3.1 Correcte locatie voor de installatie

Neem contact op met de geautoriseerde service voor de installatie van het product. Om de installatie van het product voor te bereiden, verwijzen wij u naar de informatie in de handleiding. Zorg ervoor dat de elektrische en watervoorzieningen correct zijn uitgevoerd. Zo niet moet u een elektricien en loodgieter aanspreken om de voorzieningen correct uit te voeren.

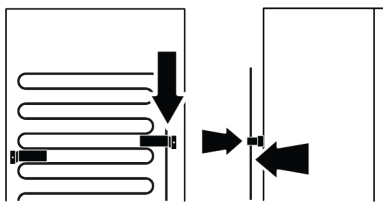
- Plaats het apparaat op een vlakke ondergrond om trillingen te vermijden
- Plaats het product minimum 30 cm verwijderd van de radiator, het fornuis en gelijkaardige warmtebronnen en minimum 5 cm van elektrische ovens.
- Als u twee koelers naast elkaar plaatst, moet u minimum 4 cm afstand laten tussen beide toestellen.
- Stel het product niet bloot aan direct zonlicht en bewaar het in een droge plaats.
- Dit product vereist een goede luchtcirculatie om efficiënt te kunnen werken. Als u het product in een muurnis plaatst, moet u ten minste 5 cm tussenruimte laten tussen het product en het plafond, de achterwand en de muren.
- Controleer of het tussenruimte beveiligingsonderdeel met de muur achteraan aanwezig is (indien geleverd met het product).
- Als dit onderdeel niet beschikbaar is, of als het verloren is gegaan of gevallen, moet u het product zodanig positioneren dat er ten minste 5 cm tussenruimte is tussen het product en de muren van de kamer. De tussenruimte achteraan is belangrijk voor de efficiënte werking van het product.

4 De bediening van het product

Lees eerst het hoofdstuk "Veiligheidsinstructies"!

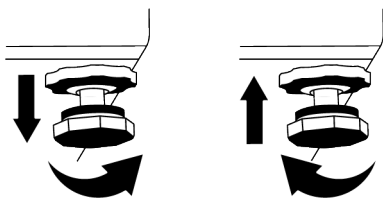
3.2 De plastic spieën bevestigen

De condensator van de koelkast bevindt zich achteraan. Om het energieverbruik te beperken en de energie-efficiëntie te verhogen, moeten de boven- en onderzijde van de condensator naar achter worden getrokken en bevestigd zoals aangegeven in de afbeelding. Wanneer de condensator naar achter is getrokken, worden de beugels vergrendeld en wordt de positie van de condensator bevestigd.



3.3 De poten aanpassen

Als het product niet correct gebalanceerd is, moet u de instelbare voeten vooraan naar links of rechts draaien.



3.4 Waarschuwing voor heet oppervlak

De zijwanden van uw product zijn uitgerust met koelmiddelleidingen om het koelsysteem te verbeteren. Vloeistof onder hoge druk kan door deze oppervlakken stromen en hete oppervlakten veroorzaken op de zijwanden. Dit is normaal en vereist geen interventie van het onderhoudspersoneel.

- Het product mag enkel worden gebruikt om etenswaren en dranken op te slaan.

- Sluit de waterkraan af als u weg gaat van huis (bijv. op vakantie vertrekt) en u de Icematic of de waterdispenser gedurende een lange periode niet zult gebruiken. Zo niet kunnen er waterlekken optreden.

5 Voorbereiding

Lees eerst het hoofdstuk "Veiligheidsinstructies"!

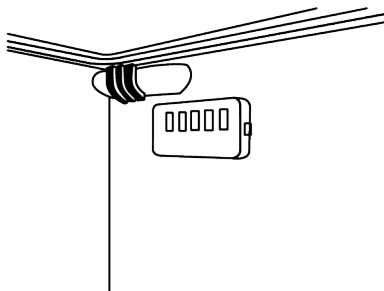
5.1 Wat u kunt doen om energie te besparen

- Dit koelapparaat is niet bedoeld voor gebruik als een ingebouwd apparaat;.
- Wanneer u etenswaren in de koelkast plaatst, moet u voldoende ruimte laten om een goede luchtcirculatie mogelijk te maken in de koelkast.
- Aangezien warme en vochtige lucht niet rechtstreeks zullen doordringen in uw product als de deuren niet worden geopend zal uw product optimaal werken in omstandigheden die voldoen om uw etenswaren te beschermen. Onder deze omstandigheden werken functies en onderdelen zoals de compressor, ventilator, het verwarmingselement, ontdooien, verlichten, weergave, etc. in overeenstemming met de behoeften om zo weinig mogelijk energie te verbruiken.
- Als er meerdere opties zijn, moeten de glazen platen zodanig worden geplaatst dat ze de luchtuitlaten op de achterwand niet zijn geblokkeerd. De luchtuitlaten moeten bij voorkeur onder de glazen platen blijven. Deze combinatie kan bijdragen tot de luchtcirculatie en energie-efficiëntie.
- Het is ten eerste aangeraden de onderste lade te gebruiken om etenswaren te bewaren.
- Voor optimale prestaties kan Snel invriezen worden gebruikt (indien beschikbaar), 24 uur voor het plaatsen van vers voedsel in de vriezer.

De stekker van het product uit het stopcontact verwijderen

- Verwijder de etenswaren om geurtjes te voorkomen.
- Wacht tot het ijs is gesmolten, reinig de binnenzijde en laat deze drogen. Laat de deuren open om schade aan het plastic in het product te voorkomen.

- In de meeste gevallen is 24 uur voldoende voor de Snel invriezen-functie nadat vers voedsel in de vriezer is geplaatst. Na enige tijd wordt de Snel invriezen-functie automatisch gedeactiveerd.
- Bij het invriezen van een kleine hoeveelheid voedsel kan de Snel invriezen-functie na enige tijd worden gedeactiveerd om energiebesparing te garanderen.
- Afhankelijk van de kenmerken van het product; ingevroren etenswaren ontdooien in het koelvak resulteert in energiebesparing en bewaart de kwaliteit van de etenswaren.
- Om een maximale hoeveelheid etenswaren op te slaan in het koelvak van uw koelkast kunt u de bovenste laden verwijderen en de etenswaren op het rooster/glazen rek plaatsen.
- Plaats de etenswaren zoals hieronder aangegeven, waarbij u afstand houdt van de temperatuursensor van het koelvak. Als ze in contact komen met de sensor kan het energieverbruik van het apparaat stijgen.



- Bewaar voedsel in het koel- of chillvak volgens de juiste opslagcondities om energie te besparen.

- Pakketten met etenswaren mogen niet in direct contact staan met de temperatuursensor in het vriesvak.

5.2 Eerste gebruik

Voor u uw product in gebruik neemt, moet u ervoor zorgen dat u de nodige voorbereidingen treft in overeenstemming met de instructies vermeld in de "Veiligheidsinstructies" en "Installatie" secties.

- Wacht minimaal 2 uur voordat u het product bedient, om de volledige efficiëntie van koeling te garanderen.
- Schakel het product in zonder etenswaren en laat het werken gedurende 6 uur. De deur van het product moet gesloten blijven.
- De temperatuurwijzigingen die worden veroorzaakt door het openen en sluiten van de deur tijdens het gebruik van het product zullen in normale omstandigheden resulteren in de vorming van condensatie op de deur/laden en het glas dat in het product wordt geplaatst.
- Een geluidssignaal weerklinkt wanneer de compressor wordt ingeschakeld. Het is normaal dat het product lawaai maakt, zelfs als de compressor is ingeschakeld, aangezien vloeistof en gas kan worden samengedrukt in het koelsysteem.

- Het is normaal dat de voorzijden van het product warm zijn. Deze zones zijn ontworpen om op te warmen en condensatie te
- In sommige modellen schakelt het indicatorpaneel automatisch uit 1 minuten nadat de deur sluit. Ze wordt opnieuw ingeschakeld wanneer de deur geopend wordt of een toets ingedrukt wordt.

5.3 Klimaatklasse en definities

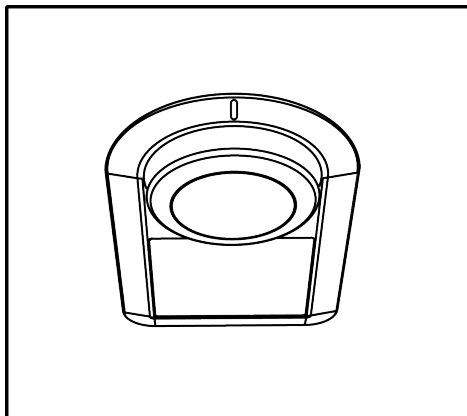
Raadpleeg de klimaatklasse op het typeplaatje van uw apparaat. Eén van de onderstaande situaties is van toepassing op uw apparaat naargelang de klimaatklasse."

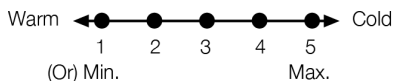
- **SN:** Lange termijn gematigd klimaat: Dit koelapparaat is ontworpen voor gebruik bij een omgevingstemperatuur tussen 10 °C en 32 °C.
- **N:** Gematigd klimaat: Dit koelapparaat is ontworpen voor gebruik bij een omgevingstemperatuur tussen 16°C en 32 °C.
- **ST:** Subtropisch klimaat: Dit koelapparaat is ontworpen voor gebruik bij een omgevingstemperatuur tussen 16°C en 38°C.
- **Tel.:** Tropisch klimaat: Dit koelapparaat is ontworpen voor gebruik bij een omgevingstemperatuur tussen 16°C en 43°C.

6 Het gebruik van uw apparaat

6.1 Bedieningspaneel van het product

De bedrijfstemperatuur wordt ingesteld via de temperatuurbediening.





0=Systeem koelt af

1=Laagste koelinginstelling (warmste instelling)

5=Hoogste koelinginstelling (koudste instelling)

De gemiddelde temperatuur in het koelvak is ca. +4°C.

Selecteer een instelling op basis van de gewenste temperatuur.

Let er op dat er verschillende temperaturen zullen zijn in de koelzone.

De koudste zone is net boven de crisper.

De interne temperatuur hangt ook af van de omgevingstemperatuur, hoe vaak de deur wordt geopend en de hoeveelheid etenswaren die worden opgeslagen in de koelkast. Het regelmatig openen van de deur zal de interne temperatuur doen stijgen.

Het is dus raadzaam dat u de deur zo snel mogelijk sluit na het openen voor welke reden dan ook.

De interne temperatuur van uw koelkast wijzigt vanwege de volgende redenen:

- Seizoensgebonden temperaturen;
- De deur regelmatig openen en lang open laten;
- Etenswaren in de koelkast plaatsen zonder te wachten tot ze de kamertemperatuur bereiken;
- De locatie van de koelkast in de kamer (bijv. blootstelling aan zonlicht).

U kunt de interne temperatuur die varieert vanwege deze oorzaken aanpassen met de thermostaat.

Temperatuurinstellingen kunnen worden ingesteld tussen 1-8 °C voor het koelcompartiment en tussen -24 en -18 °C voor het vriescompartiment. Instelbare temperatuurwaarden kunnen binnen deze bereiken variëren, afhankelijk van de productspecificaties.

6.2 Etenswaren opslaan in uw product

Etenswaren bewaren in de koelvakken

- De temperatuur in de vakken stijgt aanzienlijk als de deur van de vakken vaak wordt geopend en gesloten of langdurig wordt open gehouden. Dit kan de levensduur van de etenswaren verminderen en deze doen bederven.
- Om onaangename geurtjes en veranderingen in de smaak te voorkomen, mogen de etenswaren niet worden opgeslagen in afgesloten containers.
- Om een beter en homogeen koelresultaat te bereiken, plaatst u de etenswaren zodanig dat koude lucht door de etenswaren kan circuleren.
- Zorg voor voldoende luchtcirculatie door ruimte te laten tussen de etenswaren en de interne wanden. Als u de etenswaren tegen de achterwand plaatst, kunnen deze bevriezen.
- Laat bereide maaltijden afkoelen tot kamertemperatuur voor u ze in de koelkast plaatst. Daarna kunt u de lauwe maaltijd op de onderste laden van uw koelkast plaatsen. Bewaar warm voedsel uit de buurt van bederfelijk voedsel.
- Let er vooral op om voedsel dat bevroren wordt verkocht niet te mengen met vers voedsel.
- Ontdooi diepvriesproducten in het chillvak. Daardoor kunt u het chillvak koelen door diepvriesproducten te gebruiken en energie te besparen.
- Onrijp tropisch fruit (mango, meloenvariëteiten, papaya, bananen, ananas) bewaren in de koelkast kan het rijpingsproces versnellen. Dit is niet aanbevolen omdat het de bewaartijd kan verkorten.
- Uien, look, gember en andere wortelgroenten moeten worden bewaard in donkere en koele kamercondities, niet in de koelkast.
- Als u opmerkt dat bepaalde etenswaren zijn bedorven in de koelkast moet u deze weggooien en de accessoires reinigen die in contact zijn gekomen met die etenswaren.

- Om maaltijden zoals soep en stoofpotjes, die in grote potten worden bereid, snel af te koelen, kunt u ze in de koelkast plaatsen door ze te verdelen in hun eigen ondiepe accessoires.
- Bewaar onverpakt voedsel uit de buurt van eieren.
- Houd fruit en groenten van elkaar gescheiden en bewaar elke variëteit samen (bijvoorbeeld: appels met appels, wortels met wortels).
- Verwijder groene groenten uit de plastic zak en plaats ze in de koelkast nadat u ze in papier of een theedoek hebt gewikkeld. Als u dergelijke etenswaren wilt wassen voor u ze in de koelkast plaatst, moet u ze eerst drogen.
- U kunt een vochtige omgeving creëren en lucht doen circuleren door fruit en groenten, die gemakkelijk uitdrogen, in doorboorde of niet afgesloten plastic zakken te bewaren.
- Met uitzondering van extreme omstandigheden in de omgeving, als uw product (op de aanbevolen ingestelde waardetabel) is ingesteld op de specifiek ingestelde waarden zullen de etenswaren langer vers blijven in het chillvak en het vriesvak.
- Bewaar geen koudgevoelige groenten zoals groene bladgroenten, tomaten en komkommers in het chillvak. Als u de lades van het chillvak moet gebruiken voor het opslaan van groenten, zorg er dan voor dat het bedieningspaneel van uw koelkast is ingesteld op 5 °C of warmer.

Etenswaren bewaren in het koelvak

In het chillvak kan de temperatuur van het voedsel dat in het product moet worden opgeslagen variëren tussen +3 °C en -3 °C. De temperatuur in het koelvak kan onder de 0 °C komen en dit is niet geschikt voor het bewaren van verse groenten en fruit. Als u vers voedsel in de koelladen moet bewaren, zorg er dan voor dat u de koelkasttemperatuur instelt op 5 °C of warmer.

Etenswaren moeten worden bewaard op uiteenlopende plaatsen op basis van hun eigenschappen:	
Etenswaren	Locatie
Eieren	Deurvak
Zuivelproducten (boter, kaas)	Indien beschikbaar, nul graden (voor ontbijt) vak/chillvak
Fruit, groenten en salade	Fruit-groentevak, crisper of In het vers voedselcompartiment, in de groentelade of de Everfresh+ lade (indien beschikbaar), op voorwaarde dat de koelkast is ingesteld op een temperatuur boven 5 °C
Vers vlees, gevogelte, vis, worsten, etc. Bereide etenswaren	Indien beschikbaar, nul graden (voor ontbijt) vak/chillvak
Kant en klare etenswaren, verpakte producten, conserven en gepekeld producten	Bovenste vakken of deurvakken
Drank, flessen, kruiden en snacks	Deurvak

Etenswaren bewaren in het vriesvak

- U kunt de Snel invriezen functie 4-6 uur gebruiken voor het invriezen om sneller af te koelen.
- Laat bereide maaltijden afkoelen tot kamertemperatuur voor u ze in de vriesvak plaatst.
- De etenswaren die u wilt invriezen moeten worden onderverdeeld in porties naargelang de hoeveelheid die u zult gebruiken en ze moeten worden ingevroren in afzonderlijke verpakkingen.
- Het is aanbevolen etenswaren te verpakken voor u ze in het vriesvak plaatst.
- Om te voorkomen dat de bewaartijden verstrijken, moet u de invriesdatum, tijdslimiet en de naam van de etenswaren no-

teren op de verpakking in overeenstemming met de bewaartijden van verschillende etenswaren.

- Wacht niet te lang om de etenswaren die u hebt ontdooit te verbruiken. Ontdooide etenswaren mogen niet opnieuw worden ingevroren tenzij ze worden bereid. Het is niet veilig opnieuw ingevroren verse etenswaren te verbruiken zonder ze te bereiden nadat ze zijn ontdooit.
- Wanneer u verse etenswaren invriest, moet u contact vermijden met al ingevroren etenswaren. Zo niet zullen deze ingevroren etenswaren ontdooien.

Etenswaren bewaren die bevroren vorm worden verkocht

- U moet de tijdsperiodes volgen die worden gespecificeerd in deze instructies wanneer u etenswaren opbergt.
- Om de kwaliteit van de etenswaren te beschermen, moet u de tijdsinterval tussen de aankoop en de bewaring zo kort mogelijk houden.
- Koop ingevroren etenswaren die worden bewaard bij -18°C of lagere temperaturen.
- Koop geen etenswaren waarvan de verpakking bedekt is met ijs, etc. Dit betekent dat het product mogelijk gedeeltelijk is ontdooit en daarna opnieuw ingevroren. De temperatuur heeft een impact op de kwaliteit van de etenswaren.
- Bewaar voedsel voor de door de fabrikant aanbevolen tijd. Verwijder enkel de etenswaren die u onmiddellijk zult verbruiken uit de diepvriezer.
- Met uitzondering van extreme omstandigheden in de omgeving, als uw product (op de aanbevolen ingestelde waardetabel) is ingesteld op de specifiek ingestelde waarden zullen de etenswaren langer vers blijven in het vak voor verse producten en het vriesvak.
- Als het vak voor verse etenswaren is ingesteld op een lagere temperatuur kunnen vers fruit en groenten gedeeltelijk worden ingevroren.
- De vakken met twee sterren zijn geschikt voor vooraf ingevroren voedingswaren. Roomijs en ijsblokjes kunnen in deze vakken worden bewaard.
- Bevries voedsel alleen in een 4-sterrencompartiment.

Vlees en vis			Vorbereiding	Langste be- waartijd (maand)
Vleesproduc- ten	Kalfs- vlees	Steak	Door ze in schijfjes van 2 cm dik te snijden en folie te plaatsen tussenin of door ze dicht op elkaar te verpak- ken	6-8
		Geroosterd vlees	Door ze in stukken te verpakken in een koelkastzak of door ze dicht op elkaar te verpakken	6-8
		Blokjes	In kleine stukjes	6-8
		Schnitzel, kote- letten	Door folie te plaatsen tussen de gesneden plakjes of door ze individueel te verpakken	6-8
	Schapen- vlees	Koteletten	Door folie te plaatsen tussen de stukjes vlees of door ze individueel te verpakken	4-8
		Geroosterd vlees	Door ze in stukken te verpakken in een koelkastzak of door ze dicht op elkaar te verpakken	4-8
		Blokjes	Door het gehakte vlees te verpakken in een koelkastzak of door ze dicht op elkaar te verpakken	4-8
	Rund- vlees	Geroosterd vlees	Door ze in stukken te verpakken in een koelkastzak of door ze dicht op elkaar te verpakken	8-12
		Steak	Door ze in schijfjes van 2 cm dik te snijden en folie te plaatsen tussenin of door ze dicht op elkaar te verpak- ken	8-12
		Blokjes	In kleine stukjes	8-12
		Gekookt vlees	Door ze in kleine stukjes te verpakken in een koelkast- zak	8-12
	Gehakt		Zonder kruiden, in platte zakken	1-3
	Orgaanvlees (stuk)		In stukken	1-3
	Gefermenteerde worst - Sa- lami		Moet worden verpakt, zelfs als het al een vel heeft.	1-3
	Ham		Door folie te plaatsen tussen de schijfjes	2-3
Gevogelte en wild	Kip en kalkoen		Door ze in folie te wikkelen	4-6
	Gans		Door ze in folie te wikkelen (porties mogen niet groter zijn dan 2,5 kg)	4-6
	Eend		Door ze in folie te wikkelen (porties mogen niet groter zijn dan 2,5 kg)	4-6
	Hert, konijn, ree		Door ze in folie te wikkelen (porties mogen niet groter zijn dan 2,5 kg en hun beenderen moeten worden verwij- derd)	6-8
Vis en zee- vruchten	Zoetwatervis (Forel, karper, meerval)		na een grondige reiniging van de binnenzijde en de schubben moeten ze worden gewassen en gedroogd. De staart en de kop moeten worden weggesneden in- dien nodig.	2
	Magere vis (zeebaars, tar- bot, tong)			4-6
	Vette vis (bonito, makreel, blauwbaars, zeebaarbeel, ansjovis)			2-4
	Schaaldieren		Gereinigd en in zakken	4-6
	Kaviaar		In de verpakking, in een aluminium of plastic container	2-3

“De bewaartijden vermeld in de tabel zijn gebaseerd op de opslagtemperatuur van -18°C.”

Fruit en groenten	Vorbereiding	Langste bewaartijd (maand)
Snijbonen en groene bonen	Door ze te wassen, in kleine stukjes te snijden en dan te blancheren gedurende 3 minuten	10-13
Erwten	Door ze te doppen en te wassen en daarna te blancheren gedurende 2 minuten	10-12
Kool	Door ze te wassen en daarna te blancheren gedurende 1-2 minuten	6-8
Wortelen	Door ze te wassen, in schijfjes te snijden en dan te blancheren gedurende 3-4 minuten	12
Peper	Door de stengel te verwijderen, ze in twee te snijden en de zaden te verwijderen en daarna te koken gedurende 2-3 minuten	8-10
Spinazie	Door ze te wassen en te reinigen en daarna te blancheren gedurende 2 minuten	6-9
Prei	Door ze te hakken en daarna te blancheren gedurende 5 minuten	6-8
Bloemkool	Door de bladeren te verwijderen, in stukken te snijden en daarna te blancheren in water met een beetje citroensap gedurende 3-5 minuten	10-12
Aubergine	Door ze te wassen, in stukjes van 2cm te snijden en dan te blancheren gedurende 4 minuten	10-12
Pompoen	Door ze te wassen, in stukjes van 2 cm te snijden en dan te blancheren gedurende 2-3 minuten	8-10
Paddenstoelen	Door ze licht te stoven in olie en er citroensap op te sprenkelen	2-3
Maïs	Door ze te wassen en te verpakken op de kolf of in korrelvorm	12
Appelen en peren	Door ze te schillen, in schijfjes te snijden en dan te blancheren gedurende 2-3 minuten	8-10
Abrikozen en perziken	In twee snijden en de pitten verwijderen	4-6
Aardbeien en frambozen	Wassen en reinigen	8-12
Gebakken fruit	Door 10% suiker toe te voegen aan de container	12
Pruimen, kersen, krieken	Door ze te wassen en de stengels te verwijderen	8-12

“De bewaartijden vermeld in de tabel zijn gebaseerd op de opslagtemperatuur van -18°C.”

Zuivelproducten	Vorbereiding	Langste bewaartijd (maand)	Bewaarcondities
Kaas (behalve fetakaas)	Door folie te plaatsen tussen de schijfjes	6-8	Ze kan gedurende een korte periode in de originele verpakking worden gelaten. Voor een langdurige bewaring moet ze ook in Aluminium- of plasticfolie worden verpakt.
Boter, margarine	In de eigen verpakking	6	In de eigen verpakking of plastic containers

“De bewaartijden vermeld in de tabel zijn gebaseerd op de opslagtemperatuur van -18°C.”

“De hoeveelheden verse etenswaren die kunnen worden ingevroren gedurende een bepaalde periode worden gespecificeerd op het type etiket.”

Diepvriezer details

Conform de IEC 62552 normen moet de diepvriezer 4,5 kg etenswaren kunnen invriezen bij -18°C of lagere temperaturen bij 25°C kamertemperatuur in 24 uur voor iedere 100 liter vriesvak volume.

Etenswaren kunnen enkel gedurende langere perioden worden bewaard bij een temperatuur van -18°C of lager.

U kunt etenswaren maanden lang vers houden (in de diepvriezer bij een temperatuur van 18°C of lager).

De in te vriezen etenswaren mogen niet in contact komen met reeds ingevroren etenswaren om gedeeltelijk ontdooien te vermijden.

Kook de groenten en filter het water om de ingevroren bewaartijd te verlengen. Plaats de etenswaren in luchtdichte verpakkingen na het filteren en plaats ze in het vriesvak. Bananen, tomaten, sla, selderie, gekookte eieren, aardappelen en gelijkaardige etenswaren mogen nooit worden ingevroren. Als deze etenswaren bevroren zijn, heeft dit alleen een negatieve impact op de voedingswaarden en kwaliteit van de etenswaren. Bederving die de gezondheid van de gebruiker in gevaar brengt, is niet mogelijk.

De etenswaren plaatsen

Vriesvak vakken: andere bevroren etenswaren zoals vlees, vis, roomijs, groenten, etc.

Vakken in het koelvak: Etenswaren in potten, afgedekte platen en containers, eieren (in een afgedekte container)

Koelvak deurvakken: kleine en verpakte etenswaren of drank

Crisper: groenten en fruit

Vak voor verse etenswaren: delicatessen (ontbijt etenswaren, vleesproducten die op korte termijn worden verbruikt)

6.3 Crisper

Het groentecompartiment van het product is speciaal ontworpen om groenten vers te houden zonder vocht te verliezen. Hiervoor wordt de koude luchtcirculatie door het hele groentecompartiment geconcentreerd. Bewaar je groenten en fruit in dit compartiment. Plaats groene bladgroenten niet naast fruit om een langere bewaring te garanderen.

6.4 Zuivelproducten koude bewaarzone

Koelcompartiment

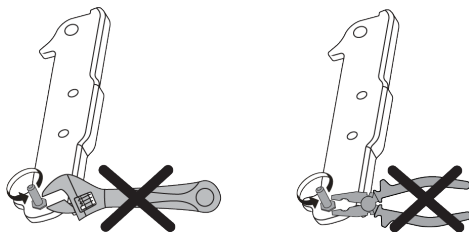
Het koelcompartiment zorgt voor een lagere temperatuur in het product. Gebruik dit compartiment om delicatessen (salami, worstjes, zuivelproducten, enz.) of vlees-, kip- en visproducten op te slaan die op een lagere temperatuur moeten worden bewaard voor onmiddellijke consumptie. Bewaar geen groenten en fruit in dit compartiment.

Koude bewaarlade

De koude bewaarlade kan lagere temperaturen bereiken in het koelvak. Gebruik deze lade voor delicatessen (salami, worst, etc.) en zuivelproducten die koudere koelvoorwaarden vereisen, of voor vlees, kip of vis die snel moeten worden verbruikt. Bewaar geen fruit en groenten in dit vak.

6.5 De openingszijde van de deur omdraaien

De openingszijde van de deur van uw koelkast kan worden omgedraaid in overeenstemming met de locatie waar u ze plaatst. Als u de deur wilt omdraaien, moet u zeker beroep doen op de dichtstbijzijnde geautoriseerde service.



6.6 Deur open alarm

Het deur open alarmsysteem van uw koelkast kan verschillen naargelang het model.

Versie 1:

Als de deur van het product open blijft gedurende een bepaalde periode (60 tot 120 seconden) weerklinkt een geluidssignaal; afhankelijk van het model van het product kan ook een visueel waarschuwingssignaal

(knipperlicht) worden weergegeven. Als u de deur van het apparaat sluit of drukt op een knop op het scherm van het apparaat kunt u het alarm stopzetten.

Versie 2:

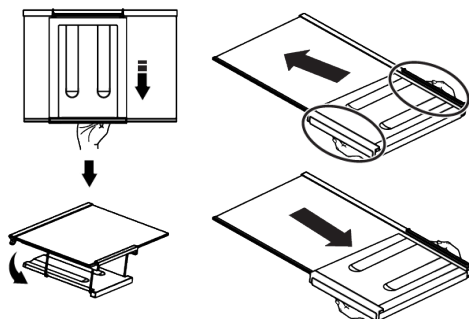
Als de deur van het apparaat open blijft gedurende een bepaalde periode (60 tot 120 seconden) weerklinkt het deur open alarm. Het deur open alarm weerklinkt geleidelijk aan. Eerst wordt een hoorbaar alarm gestart. Na 4 minuten, als de deur nog steeds niet is gesloten, wordt een visueel alarm (knipperlicht) ingeschakeld. Het deur open alarm wordt uitgesteld gedurende een bepaalde periode (60 tot 120 seconden) wanneer een toets op het scherm van het product wordt ingedrukt. Daarna begint het proces opnieuw. Wanneer de deur van het apparaat wordt gesloten, wordt het deur open alarm geannuleerd.

6.7 Vouwbaar wijnrek

Dit biedt de gebruiker de mogelijkheid wijnflessen te bewaren indien nodig. Als u het rek wenst te gebruiken, neemt u het plastic deel vast en trekt u het zachtjes omhoog. U kunt nu het vouwbaar wijnrek gebruiken.



Het is raadzaam maximaal van 2 wijnflessen te bewaren in het vouwbaar wijnrek.



Als u het wijnrek wilt groeperen, moet u eerst de glazen lade verwijderen uit de koelkast. Plaats het op de glazen plaat door het plastic deel door de groeven voor- en achteraan te duwen zoals weergegeven in de afbeelding. Het product is klaar voor gebruik met het vouwbaar wijnrek.

Als u het vouwbare wijnrek wilt verwijderen moet u eerst de glazen lade verwijderen uit de koelkast. Houd het plastic onderdeel vast en duw het in gelijk welke richting. U kunt u het product gebruiken zonder vouwbaar wijnrek indien nodig.

6.8 De lamp vervangen

Bel de geautoriseerde service als de lamp/led in uw koelkast moet worden vervangen. De lamp(en) in dit apparaat mogen niet worden gebruikt voor de verlichting van uw huis. Het beoogde gebruik van deze lamp is de gebruiker te helpen etenswaren veilig en comfortabel in de koelkast/diepvriezer te plaatsen.

7 Onderhoud en reiniging

Lees eerst de "Veiligheidsinstructies"!

- Haal de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat schoonmaakt.
- Het stof op het ventilatierooster aan de achterkant van het product moet minstens één keer per jaar worden verwijderd (zonder het deksel te openen). Schoonmaken moet worden gedaan met een droge doek.
- Zorg ervoor dat er geen water in de lampbehuizing en andere elektrische onderdelen komt.
- Reinig de deur met een vochtige doek. Verwijder alle inhoud om de deur- en koetswerkplanken eruit te halen. Til de deurplanken omhoog om ze te verwijderen. Schuif ze na het reinigen en drogen van boven naar beneden weer op hun plaats.
- Gebruik nooit chloorhoudend water of reinigingsmiddelen voor het reinigen van het buitenoppervlak van het product of

verchromde onderdelen. Chloor veroorzaakt roest op dit soort metalen oppervlakken.

- Gebruik geen scherpe, schurende gereedschappen, zeep, huishoudelijke schoonmaakmiddelen, reinigingsmiddelen, benzine, polijstmiddel, enz. om te voorkomen dat de afdrukken op het plastic onderdeel afbladderen of vervormen. Gebruik voor het reinigen een zachte doek met lauw water en droog af.
- In producten zonder No Frost-technologie vormen zich waterdruppels en tot een vingerdikte van vorst op de achterwand van het koelcompartiment. Maak het niet schoon en breng absoluut geen olie of soortgelijke stoffen aan.
- Gebruik alleen een licht vochtige microvezeldoek voor het reinigen van het buitenoppervlak van het product. Sponzen en andere soorten reinigingsdoeken kunnen krassen veroorzaken.
- Was alle verwijderbare onderdelen met een milde oplossing van zeep, water en zuiveringszout om de binnenoppervlakken van het product te reinigen. Grondig afspoelen en volledig afdrogen. Voorkom dat er water in de verlichting en het bedieningspaneel komt.
- Gebruik geen azijn, ontsmettingsalcohol of andere reinigingsmiddelen op basis van alcohol op binnenoppervlakken.

8 Probleemoplossing

Lees eerst het hoofdstuk "Veiligheidsinstructies"!

Controleer deze lijst voor u contact opneemt met de service. Zo kunt u tijd en geld besparen. Deze lijst omvat vaak voorkomende klachten die niet zijn gerelateerd aan slecht vakmanschap of defect materiaal. Sommige functies die hier worden vermeld, zijn mogelijk niet van toepassing op uw product.

Als het probleem aanhoudt nadat de instructies in dit hoofdstuk werden nageleefd, kunt u contact opnemen met uw verkoper of een geautoriseerde dienst. Probeer het product nooit zelf te repareren.

Buitenoppervlakken van roestvrij staal

Gebruik een niet-schurende roestvrijstalen reiniger en breng deze aan met een pluisvrije, zachte doek. Om te polijsten, veegt u het oppervlak voorzichtig af met een microvezeldoek die met water is bevochtigd en gebruikt u een droog polijstkussen. Volg altijd de nerf van het RVS.

Voorkomen van slechte geuren

Bij de productie van uw product worden geen stoffen gebruikt die geur kunnen veroorzaken. Er kunnen echter geuren ontstaan als gevolg van onjuiste opslag van voedsel en het niet goed reinigen van het binnenoppervlak van het product.

- Reinig om de 15 dagen met zuiveringszout om dit probleem te voorkomen.
- Bewaar voedsel in afgesloten containers, omdat micro-organismen die vrijkomen uit open voedsel vieze geuren kunnen veroorzaken.
- Bewaar nooit verlopen of bedorven voedsel in uw product.

Bescherming van plastic oppervlakken

Als er olie op plastic oppervlakken morst, maak ze dan onmiddellijk schoon met warm water, omdat de olie het oppervlak kan beschadigen.

De koelkast werkt niet.

- De stekker is niet volledig correct ingebracht. >>> Steek de stekker volledig in het stopcontact.
- De zekering van de stekker van het product of de hoofdzekering is gesprongen. >>> Controleer de zekering.

Condensatie op de zijwanden van het koelvak (MULTI ZONE, COOL CONTROL en FLEXI ZONE).

- De deur wordt te vaak geopend. >>> Zorg ervoor de deur van het product niet te vaak te openen.

- De omgeving is te vochtig. >>> U mag uw product niet in een vochtige omgeving installeren.
- Etenswaren die vloeistof bevatten worden bewaard in niet-afgedekte containers. >>> Bewaar de etenswaren die vloeistof bevatten in afgedekte containers.
- De deur van het product wordt open gelaten. >>> Houd de deur van het product niet te lang open.
- De thermostaat is ingesteld op een zeer koude temperatuur. >>> Stel de thermostaat in op een gepaste temperatuur.

De compressor werkt niet.

- In het geval van een plotse stroomstoring of wanneer u de stekker uit het stopcontact verwijdt en opnieuw invoert, is de gasdruk van het koelsysteem van het product niet in evenwicht, wat de thermische beveiliging van de compressor activeert. Het product start opnieuw op na ca. 6 minuten. Als het product niet herstart na deze periode moet u contact opnemen met de service.
- Ontdooien is actief. >>> Dit is normaal voor een volledig automatisch ontdooiend product. Af en toe wordt het product ontdooid.
- De stekker van het product zit niet in het stopcontact. >>> Zorg ervoor dat de stekker correct is aangebracht.
- De temperatuurinstelling is incorrect. >>> Selecteer de gepaste temperatuurinstelling.
- De stroom is uitgeschakeld. >>> Het product blijft normaal werken wanneer de stroom opnieuw wordt ingeschakeld.

De koelkast maakt meer lawaai wanneer de koelkast is ingeschakeld.

- De prestatie van het product kan variëren naargelang de schommelingen in de omgevingstemperatuur. Dit is normaal en is geen defect.

De koelkast schakelt te vaak of te lang in.

- Het nieuwe product kan groter zijn dan het vorige. Grotere producten werken gedurende langere perioden.
- De kamertemperatuur kan hoog zijn. >>> Het product werkt doorgaans gedurende lange perioden bij een hoge kamertemperatuur.
- Het is mogelijk dat de stekker nog niet lang in het stopcontact is gestoken of dat een nieuw voedsel item in het product is geplaatst. >>> Het duurt langer voor het product om de ingestelde temperatuur te bereiken of er is een nieuw voedsel item in het product geplaatst. Dit is normaal.
- Er zijn mogelijk grote hoeveelheden warme etenswaren in het product geplaatst. >>> Plaats geen warme etenswaren in het product.
- De deuren zijn vaak geopend of gedurende lange perioden open gehouden. >>> De warme lucht in het product zorgt ervoor dat het langer moet inschakelen. Open de deuren niet te vaak.
- De deur van de diepvriezer of koeler staat mogelijk op een kier. >>> Controleer of de deuren volledig gesloten zijn.
- Het product is mogelijk ingesteld op een te lage temperatuur. >>> Stel de temperatuur hoger in en wacht tot het product de aangepaste temperatuur heeft bereikt.
- De deurpakking van de koeler of diepvriezer kan vuil, versleten, gebroken zijn of niet correct aangebracht. >>> Reinig of vervang de pakking. Als de deurpakking beschadigd / gescheurd is, zal het product langer inschakelen om de huidige temperatuur te behouden.

De temperatuur van de diepvriezer is zeer laag, maar de koelertemperatuur is toereikend.

- De temperatuur van het vriesvak is zeer laag ingesteld. >>> Stel de temperatuur van het vriesvak hoger in en controleer opnieuw.

De temperatuur van de koeler is zeer laag, maar de temperatuur van de diepvriezer is toereikend.

- De temperatuur van het koelvak is zeer laag ingesteld. >>> Stel de temperatuur van het koelvak hoger in en controleer opnieuw.

De etenswaren in het koelvak zijn bevroren.

- De temperatuur van het koelvak is zeer laag ingesteld. >>> Stel de temperatuur van het koelvak hoger in en controleer opnieuw.

De temperatuur in de koeler of diepvriezer is te hoog.

- De temperatuur van het koelvak is zeer hoog ingesteld. >>> De temperatuurstelling van het koelvak heeft een effect op de temperatuur in het vriesvak. Wacht tot de temperatuur van de relevante onderdelen het toereikende niveau bereikt door de temperatuur van het koel- of vriesvak te wijzigen.
- De deuren zijn vaak geopend of gedurende lange perioden open gehouden. >>> Open de deuren niet te vaak.
- De deur staat mogelijk op een kier. >>> Sluit de deur volledig.
- Het is mogelijk dat de stekker nog niet lang in het stopcontact is gestoken of dat een nieuw voedsel item in het product is geplaatst. >>> Dit is normaal. Het duurt langer voor het product om de ingestelde temperatuur te bereiken of er is een nieuw voedsel item in het product geplaatst.
- Er zijn mogelijk grote hoeveelheden warme etenswaren in het product geplaatst. >>> Plaats geen warme etenswaren in het product.

Schudden of lawaai.

- Het oppervlak is niet vlak of stevig >>> Als het product schudt wanneer het langzaam wordt verplaatst, kunt u de voetjes aanpassen om het product in evenwicht te brengen. Zorg er ook voor dat de bodem voldoende stevig is om het gewicht van het product te dragen.

- Alle voorwerpen die op het product worden geplaatst kunnen lawaai veroorzaken. >>> Verwijder alle voorwerpen die op het product zijn geplaatst.
- Het product maakt lawaai van stromende vloeistof, sprays, etc.
- De werking van het product omvat de stroom van vloeistoffen en gas. >>> Dit is normaal en is geen defect.

Er komt lawaai als blazende wind uit het product.

- Het product gebruikt een ventilator voor het koelproces. Dit is normaal en is geen defect.

Er is condensatie op de interne wanden van het product.

- Warm of vochtig weer verhoogt de vorming van ijs en condensatie. Dit is normaal en is geen defect.
- De deuren zijn vaak geopend of gedurende lange perioden open gehouden. >>> U mag de deuren niet te vaak openen; als ze open is, moet u de deur sluiten.
- De deur staat mogelijk op een kier. >>> Sluit de deur volledig.

Er is condensatie op de buitenzijde of tussen de deuren van het product.

- De weersomstandigheden kunnen vochtig zijn. Dit is normaal bij vochtig weer. >>> De condensatie verdwijnt wanneer de vochtigheidsgraad afneemt.

De binnenzijde ruikt niet lekker.

- Het product wordt niet regelmatig gereinigd. >>> Reinig de binnenzijde regelmatig met een spons, warm water en koolzuurhoudend water.
- Bepaalde containers en verpakkingen kunnen geurtjes afgeven. >>> Gebruik containers en verpakking dat geen geurtjes afgeeft.
- De etenswaren zijn in niet-afgedekte containers verpakt. >>> Bewaar de etenswaren in afgedekte containers. Micro-organismen kunnen zich verspreiden uit niet afgedekte etenswaren en onaangename geurtjes veroorzaken.
- Verwijder alle verstreken of bedorven etenswaren uit het product.

De deur sluit niet.

- Er zijn mogelijk etenswaren die de deur blokkeren. >>> Verplaats eventuele etenswaren die de deur blokkeren.
- Het product staat niet loodrecht op de grond. >>> Pas de voetjes aan om het product in evenwicht te brengen.
- Het oppervlak is niet vlak of stevig >>> Zorg ervoor dat het oppervlak vlak is en voldoende stevig om het product te dragen.

De crisper is geblokkeerd.

- De etenswaren kunnen in contact staan met de bovenste sectie van de lade. >>> Herorganiseer de etenswaren in de lade.

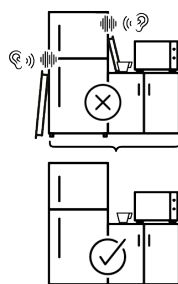
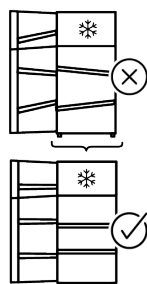
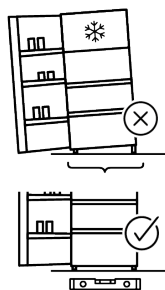
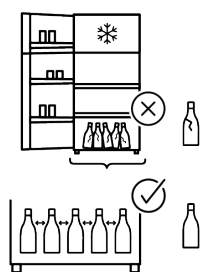
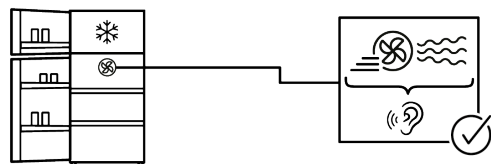
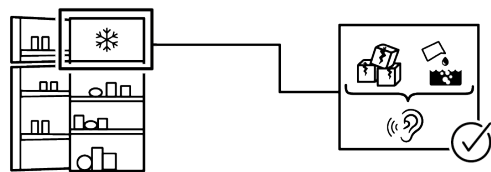
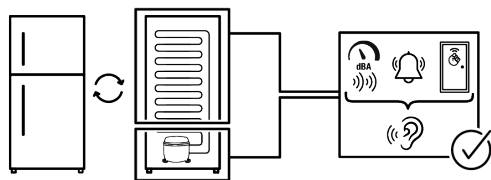
De temperatuur op het oppervlak van het product.

- De hoge temperatuur wordt mogelijk gehandhaafd tussen beide deuren, op de zijpanelen en op het rooster achteraan terwijl het product is ingeschakeld. Dit is normaal en vereist geen interventie van het onderhoudspersoneel.

De ventilator blijft ingeschakeld wanneer de deur is geopend.

- De ventilator blijft ingeschakeld wanneer de deur van de diepvriezer is geopend.

Als het probleem aanhoudt nadat de instructies in dit hoofdstuk werden nageleefd, kunt u contact opnemen met uw verkoper of een geautoriseerde dienst. Probeer het product nooit zelf te repareren. Dit is normaal.



BEWIJS VAN AFSTAND

Sommige (eenvoudige) defecten kunnen correct worden behandeld door de eindgebruiker zonder dat dit aanleiding geeft tot veiligheidsproblemen of een onveilig gebruik, op voorwaarde dat ze worden uitgevoerd binnen de limieten en in overeenstemming met de volgende instructies (zie het hoofdstuk "Zelf-reparatie").

Om die reden, tenzij anderzijds toegelaten in het onderstaande hoofdstuk 'Zelf-reparatie', moeten reparaties worden uitgevoerd door geregistreerde professionele monteurs om veiligheidsproblemen te voorkomen. Een geregistreerde professionele monteur is een professionele monteur die toegang heeft gekregen tot de instructies en de lijst met reserveonderdelen van dit product door de fabrikant, in overeenstemming met de methoden beschreven in wetsbesluiten in overeenstemming met Richtlijn 2009/125/EC.

Hoewel, de onderhouds- en reparatiewerken in het kader van de garantievoorzieningen mogen uitsluitend worden uitgevoerd door de gespecialiseerd vertegenwoordiger (m.a.w. geautoriseerde professionele monteurs) die u kunt bereiken via het telefoonnummer vermeld in de gebruikshandleiding/garantietaal of via uw geautoriseerde verdeler. Om die reden zullen reparaties die worden uitgevoerd door professionele monteurs (die niet zijn geautoriseerd door) Whirlpool de garantie nietig verklaren.

Zelf-reparatie

De eindgebruiker kan de volgende reserveonderdelen zelf repareren: deur handgrepen, scharnieren, schotels, manden en deurpakkingen (een bijgewerkte lijst is ook beschikbaar <https://parts-selfservice.europeanappliances.com> vanaf 1 maart 2021). Bovendien, om de veiligheid van het product te garanderen en het risico van ernstig letsel te voorkomen, moet de vermelde zelf-reparatie worden uitgevoerd in overeenstemming met de instructies in de handleiding voor zelf-reparatie of die beschikbaar zijn in <https://parts-selfservice.europeanap->

[pliances.com](https://parts-selfservice.europeanappliances.com). Uit veiligheidsoverwegingen moet u de stekker van het product loskoppelen voor u zelf-reparatie probeert uit te voeren.

Reparaties en pogingen tot reparaties door eindgebruikers van onderdelen die niet zijn omvat in deze lijst en/of waarbij de instructies in de handleiding voor zelf-reparatie of die beschikbaar zijn in <https://parts-selfservice.europeanappliances.com> niet worden nageleefd, kunnen resulteren in veiligheidsproblemen die niet kunnen worden toegewezen aan Whirlpool deze zullen de garantie van het product nietig verklaren.

Om die reden raden wij ten stelligste af dat eindgebruikers op eigen houtje reparaties proberen uit te voeren die buiten de vermelde lijst van reserveonderdelen vallen en in dergelijke situaties beroep doen op een geautoriseerde professionele monteur of geregistreerde professionele monteurs. Dergelijke pogingen van eindgebruikers kunnen daarentegen veiligheidsproblemen en schade aan het product veroorzaken en resulteren in brand, overstromingen, elektrische schokken en ernstig persoonlijk letsel.

Bijvoorbeeld, maar niet beperkt tot, moeten de volgende reparaties worden uitgevoerd door geautoriseerde of geregistreerde professionele monteurs: compressoren koelcircuit, moederbord, inverterbord, weergavepaneel, etc.

De fabrikant/verkoper kan niet aansprakelijk worden gesteld wanneer eindgebruikers de bovenstaande instructies niet naleven.

De reserveonderdelen van uw koelkast die u hebt gekocht, zullen 10 jaar lang beschikbaar blijven. Tijdens deze periode zijn de originele reserveonderdelen beschikbaar voor de correcte werking van de koelkast. De minimale duur van de garantie van de koelkast die u hebt gekocht, is 24 maanden.

Dit product is uitgerust met een lichtbron van de "G"-energieklasse.

De lichtbron in dit product mag enkel worden vervangen door een professionele reparateur..

¡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.

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

Tabla de contenidos

1	Instrucciones medioambientales....	24
1.1	Eliminación del material de embalaje.....	24
2	El Refrigerador	24
3	Instalación	25
3.1	Lugar correcto para la instalación	25
3.2	Colocación de las cuñas de plástico.....	25
3.3	Ajuste de las patas.....	25
3.4	Advertencia de superficie caliente.....	25
4	Funcionamiento del producto	25
5	Preparación	26
5.1	Qué hacer para ahorrar energía....	26
5.2	Uso de primera vez.....	27
5.3	Clase climática y definiciones.....	27
6	Uso de su electrodoméstico	27
6.1	Panel de Control del Producto.....	27
6.2	Conservación de alimentos en el frigorífico	28
6.3	Más crujiente	33
6.4	Área de almacenamiento en frío de productos lácteos	33
6.5	Inversión del lado de apertura de la puerta	33
6.6	Alarma de puerta abierta	34
6.7	Botellero plegable.....	34
6.8	Sustitución de la lámpara de iluminación	34
7	Mantenimiento y limpieza	34
8	Solución de problemas.....	35

1 Instrucciones medioambientales

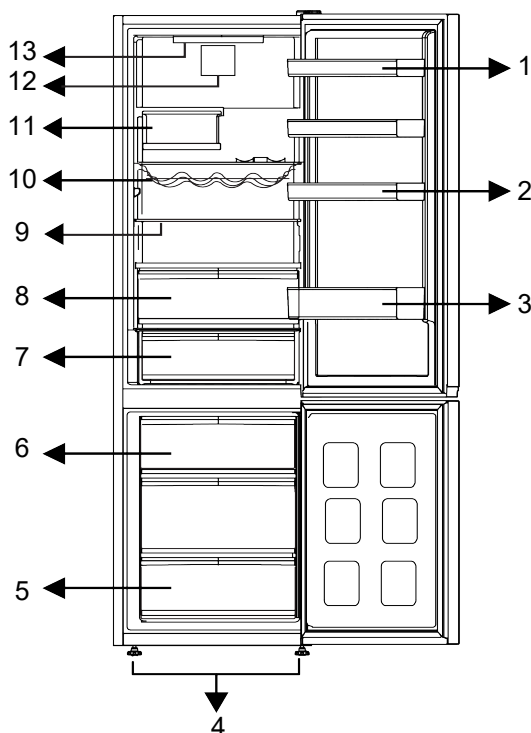
1.1 Eliminación del material de embalaje

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

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

ES

2 El Refrigerador



- 1 * Estantes de puerta ajustables
- 3 * Botellero
- 5 * Congelador
- 7 * Cajón de almacenamiento en frío
- 9 * Estantes ajustables
- 11 * Botellero plegable
- 13 * Lámpara de iluminación

- 2 * Huevera
- 4 * Patas delanteras ajustables
- 6 * Cubitera
- 8 * Cajón de frutas y verduras
- 10 * Botellero/vinoteca
- 12 * Ventilador

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

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

3 Instalación

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

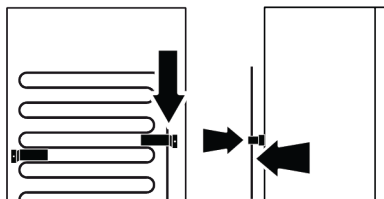
3.1 Lugar correcto para la instalación

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

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

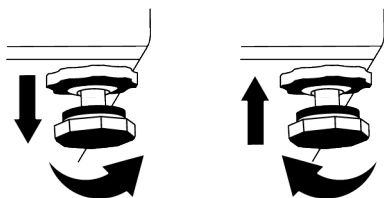
3.2 Colocación de las cuñas de plástico

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.



3.3 Ajuste de las patas

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



3.4 Advertencia de superficie caliente

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

4 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.

5 Preparación

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

5.1 Qué hacer para ahorrar energía

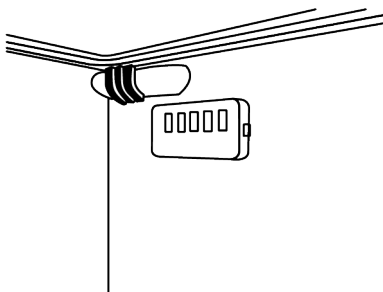
- Este aparato de refrigeración no está diseñado para ser utilizado como un aparato empotrado.
- Al cargar los alimentos, deje suficiente espacio en el interior del frigorífico para permitir una circulación de aire adecuada para la refrigeración.
- Como el aire caliente y húmedo no penetra directamente 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. Trans-

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.

currido 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.

5.2 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.

5.3 Clase climática y definiciones

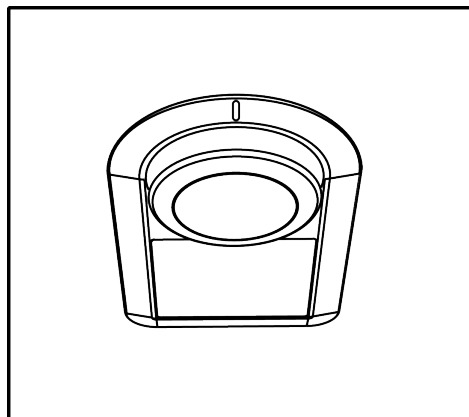
Consulte la clase climática en la placa de características de su dispositivo. Una de las siguientes informaciones es aplicable a su dispositivo según la clase climática.

- **Número de serie:** Clima templado a largo plazo: Este dispositivo de refrigeración está diseñado para su uso a temperaturas ambiente entre 10 °C y 32 °C.
- **NORTE:** Clima templado: Este dispositivo de refrigeración está diseñado para su uso a temperaturas ambiente entre 16°C y 32 °C.
- **S T:** 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.

6 Uso de su electrodoméstico

6.1 Panel de Control del Producto

La temperatura de funcionamiento se puede ajustar mediante el control de temperatura.



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

0=Enfriamiento del sistema

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

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

La temperatura media en el interior del compartimento frigorífico debe rondar los +4°C.

Seleccione un ajuste basado en la temperatura deseada.

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

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

La temperatura interior también depende de la temperatura ambiente, la frecuencia con la que se abre la puerta y la cantidad de alimentos almacenados en el frigorífico.

La apertura frecuente de la puerta hace que aumente la temperatura interna.

Por lo tanto, se recomienda cerrar la puerta lo antes posible después de abrirla por cualquier motivo.

La temperatura interna de su refrigerador puede cambiar debido a las siguientes razones:

- Temperaturas estacionales;
- Abrir la puerta con frecuencia y dejarla abierta mucho tiempo;

- Colocar los alimentos en el frigorífico sin esperar a que alcancen la temperatura ambiente;
- La ubicación del frigorífico en la habitación (por ejemplo, exposición a la luz solar).

Puede ajustar la temperatura interna variable debido a tales razones usando el termostato.

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.

6.2 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 pimientos, en el compartimento de refrigeración. 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

Almacene los alimentos en los diferentes lugares según sus propiedades:

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

Almacenamiento de alimentos en el compartimento del congelador

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

Guardar comida ya congelada

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

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

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

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

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

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

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

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

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)

6.3 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.

6.4 Área de almacenamiento en frío de productos lácteos

Compartimento de almacenamiento en frío

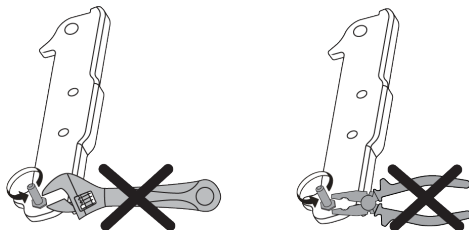
El compartimento frigorífico mantiene una temperatura más baja en el interior del producto. Úselo para guardar productos de charcutería (salami, salchichas, lácteos, etc.) o carne, pollo y pescado que deban conservarse a baja temperatura para su consumo inmediato. No guarde frutas ni verduras en este compartimento.

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.

6.5 Inversión del lado de apertura de la puerta

El lado de apertura de la puerta de su refrigerador se puede invertir según el lugar donde lo coloque. Cuando lo necesite, definitivamente debe llamar al Servicio Autorizado más cercano.



6.6 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;

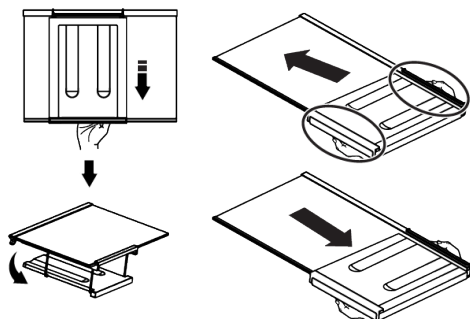
Si la puerta del aparato permanece abierta entre 60 y 120 segundos, sonará la alarma de puerta abierta. La alarma de puerta abierta suena gradualmente. Primero, empieza a sonar una alarma sonora. Al cabo de 4 minutos, si la puerta sigue sin cerrarse, se activa una advertencia visual (parpadeo de la iluminación).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

6.7 Botellero plegable

Permite al usuario almacenar botellas de vino si es necesario. Para utilizar la sección de rejilla, sujete la parte de plástico y tire suavemente hacia abajo. Ahora puede utilizar el botellero plegable.



Se recomienda almacenar un máximo de 2 botellas de vino en el botellero plegable.



Para agrupar el botellero, primero retire el estante de vidrio del frigorífico. Colóquelo en el estante de vidrio empujando la pieza de plástico a través de las ranuras delantera y trasera como se muestra en la imagen. El aparato estará listo para usar con el botellero plegable.

Para quitar el botellero plegable, primero quite el estante de vidrio del frigorífico. Luego tome la pieza de plástico y tire de ella en cualquier dirección. Ahora puede utilizar el aparato sin un botellero plegable cuando sea necesario.

6.8 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.

7 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 retirar-

los. 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 domésticos, 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.
- 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.

8 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 asentarlos 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.
- 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 puerta 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 normal. 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.

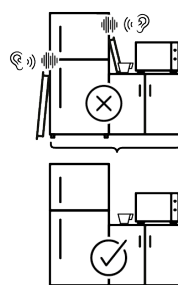
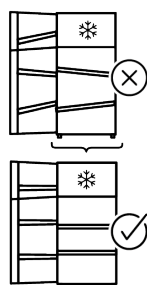
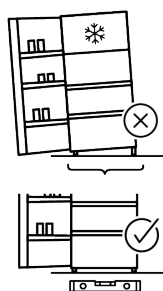
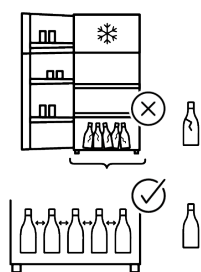
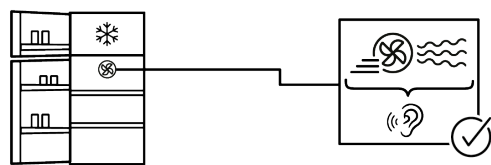
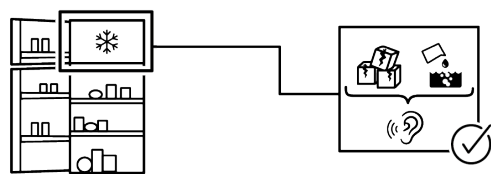
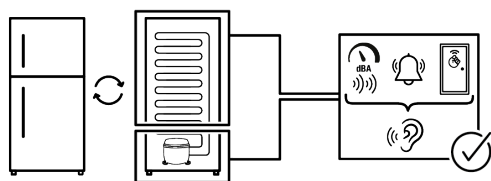
Temperatura en la superficie del producto.

- 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 realicen dentro de los límites y de acuerdo con las siguientes instrucciones (véase la sección "Autorreparación").

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

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

Auto-reparación

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

Además, para garantizar la seguridad del aparato y evitar el riesgo de lesiones graves, la autorreparación mencionada debe realizarse siguiendo las instrucciones del manual de usuario para autorreparación o que están disponibles en <https://parts-self>

[service.europeanappliances.com](https://parts-selfservice.europeanappliances.com). Por su seguridad, desenchufe el aparato antes de intentar cualquier autoreparación.

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

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

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

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

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

La duración mínima de la garantía del refrigerador que ha comprado es de 24 meses.

Este aparato está equipado con una fuente de iluminación de clase energética "G".

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

Læs venligst denne brugervejledning først!

Kære kunder

Tak, fordi du har valgt dette produkt fra .

Registrer dine produkter på www.register10.eu

Vi vil gerne have, at du opnår den optimale effektivitet med dette høj kvalitetsprodukt, der er fremstillet med avanceret teknologi. For at gøre dette skal du læse denne vejledning og enhver anden dokumentation, der følger med, omhyggeligt, før du bruger produktet.

Følg alle advarsler og oplysninger i brugermanualen. På denne måde beskytter du dig selv og dit produkt mod de farer, der kan opstå. Opbevar brugermanualen. Giv denne brugsanvisning sammen med produktet, hvis du overdrager det til en anden.

De anvendte symboler i brugsanvisningen og på produktet er:



Læs brugermanualen.

ENERGY SUPPLIER'S NAME MODEL IDENTIFIER → (*) A A	Modeloplysningerne, som er lagret i produktbasen, kan fås på følgende website ved at søge efter din modelidentifikator(*), der findes på energimærkaten. https://eprel.ec.europa.eu/
--	--

Indholdsfortegnelse

1	Miljøinstruktioner.....	44
1.1	Bortskaffelse af emballage.....	44
2	Dit køleskab.....	44
3	Installation.....	45
3.1	Korrekt monteringssted	45
3.2	Montering af plastkiler	45
3.3	Justering af benene	45
3.4	Advarsel om varme overflader	45
4	Betjening af produktet.....	45
5	Klargøring	46
5.1	Sådan opnås energibesparelser...	46
5.2	Første brug.....	46
5.3	Klimaklasse og definitioner	47
6	Brug af dit apparat	47
6.1	Produktets kontrolpanel	47
6.2	Opbevaring af mad i dit produkt...	48
6.3	Crisper	52
6.4	Køleopbevaringsområde til mælkeprodukter.....	52
6.5	Vending af døråbningsside.....	52
6.6	Døråbnings-advarsel	52
6.7	Foldbar vinreol	53
6.8	Udskiftning af pærerne	53
7	Vedligeholdelse og rengøring.....	53
8	Fejlfinding.....	54

1 Miljøinstruktioner

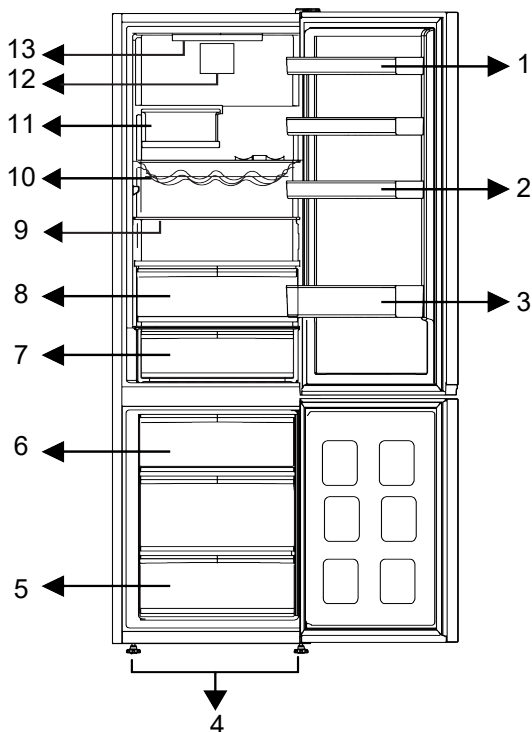
1.1 Bortskaffelse af emballage

Emballagen er 100% genanvendelig og markeret med genbrugssymbolet .

De forskellige dele af emballagen skal derfor bortskaffes ansvarsfuldt og i fuld overensstemmelse med de lokale myndigheds regler for bortskaffelse af affald.

DA

2 Dit køleskab



1 * Justerbare dørhylde

3 * Flaskehylde

5 * Fryserum

7 * Kold opbevaringsskuffe

9 * Justerbare hylder

11 * Foldbar flaskehylde

13 * Belysningslampe

2 * Æghylde

4 * Justerbare forben

6 * Isbeholder

8 * Skuffer

10 * Flaske-/vinhylde

12 * Fan

***Valgfrit:** Figureerne i denne brugervejledning er skematiske og svarer muligvis ikke præcist til dit produkt. Hvis dit produkt ikke omfatter de relevante dele, gælder oplysningerne for andre modeller.

3 Installation

Læs først afsnittet "Sikkerhedsinstruktioner"!

3.1 Korrekt monteringssted

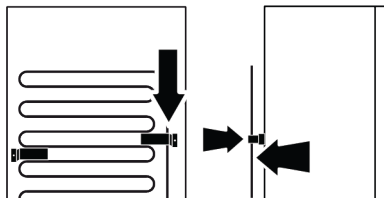
Kontakt det autoriserede værksted vedrørende udskiftning af lampen. For klargøring af produktet til montering, henvises til oplysningerne i brugervejledningen. Sørg endvidere for de fornødne vand- og strømtilslutninger. Hvis ikke, skal du kontakte en elektriker og en blikkenslager for at arrangere etablering af de fornødne tilslutninger.

- Anbring produktet på en plan overflade for at undgå vibrationer
- Anbring produktet mindst 30 cm væk fra varmelegeme, komfur og lignende varmekilder og mindst 5 cm væk fra elovne.
- Hvis du placerer to køleskabe ved siden af hinanden, skal der være mindst 4 cm afstand mellem de to apparater.
- Hold produktet væk fra direkte sollys og på et tørt sted.
- Produkter skal have en minimumsafstand på 5 cm mellem sidevæggene og bagvæggen for at opnå de deklarerede ydelsessværdier. Hvis afstanden er mindre end 5 cm, vil energi- og ydelsestabene være på et niveau, der ikke påvirker slutbruger.

3.2 Montering af plastkiler

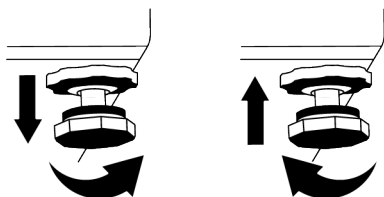
Køleskabets kondensator sidder på bagsiden. For at begrænse energiforbruget og opnå større energieffektivitet, skal toppen

og bunden af kondensatoren trækkes tilbage og sikres, som vist på billedet. Når kondensatoren trækkes tilbage, låser beslagene, og kondensatorens position sikres,



3.3 Justering af benene

Hvis produktet ikke står i en afbalanceret position, skal du justere de forreste justerbare stativer ved at dreje til højre eller venstre.



3.4 Advarsel om varme overflader

Sidevæggene på dit produkt er udstyret med kølerør for at forbedre kølesystemet. Højtryksvæske kan strømme gennem disse overflader og forårsage varme overflader på sidevæggene. Dette er normalt og kræver ikke service

4 Betjening af produktet

Læs først afsnittet "Sikkerhedsinstruktioner"!

- Dette produkt må kun bruges til opbevaring af fødevarer.
- Sluk for vandventilen, hvis du er væk hjemmefra (f.eks. på ferie), og du ikke bruger Ismaskinen eller vanddispenseren i lang tid. Ellers kan der forekomme vandlækager.

Afbryd produktet

- Fjern mæden for at forhindre lugt,
- Vent på at isen smelter, rens det indvendigt og lad det tørre, efterlad dørene åbne for at undgå beskadigelse af den indvendige plast i skabet.

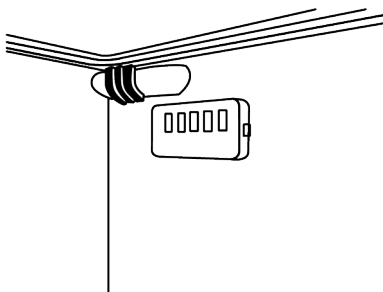
5 Klargøring

Læs først afsnittet "Sikkerhedsinstruktioner"!

5.1 Sådan opnås energibesparelser

- Dette køleudstyr er ikke beregnet til at blive brugt som et indbygget apparat
- Når du lægger maden ind, så efterlad plads nok inde i køleskabet til at give tilstrækkelig luftcirkulation til køling.
- Da varm og fugtig luft ikke vil trænge direkte ind i dit produkt, når dørene ikke åbnes, optimerer dit produkt sig selv under tilstrækkelige forhold til at beskytte din mad. Under disse betingelser fungerer funktioner og komponenter såsom kompressor, ventilator, varmelegeme, afrimning, belysning, display og så videre i overensstemmelse med behovene for at forbruge et minimum af energi.
- I tilfælde af flere muligheder findes der glashylder, så luftudtagene på bagvæggen ikke blokeres, fortrinsvis forbliver luftudtagene under glashylden. Denne kombination kan hjælpe med at forbedre luftfordeling og energieffektivitet.
- Brug af nedenstående skuffe til opbevaring er stærkt anbefalet.
- For optimal ydeevne kan Hurtigfrys bruges (hvis det findes) 24 timer, før man lægger frisk mad i fryseren.
- I de fleste tilfælde er 24 timer tilstrækkeligt for Hurtigfrysfunktionen efter at der er lagt frisk mad i fryseren. Efter et stykke tid vil hurtigfrysfunktionen automatisk blive deaktiveret.
- Når man fryser en lille smule mad, kan Hurtigfrysfunktionen blive deaktiveret efter et stykke tid for at sikre energibesparelse.
- Afhængig af produktets egenskaber. Afrimning af frosne fødevarer i kølerummet sikrer energibesparelse og bevarer madkvaliteten.
- For at lægge den maksimale mængde mad i fryderummet i dit køleskab, skal de øverste skuffer tages ud, og maden skal placeres på tråd-/glashylderne.

- Placer maden som vist nedenfor, og hold en afstand fra kølerummets temperatursensor. Hvis de er i kontakt med sensoren kan enhedens energiforbrug stige



- Opbevar maden i køle- eller chill-rummet i henhold til korrekt opbevaring for at spare energi.
- Madpakker bør ikke være i direkte kontakt med varmesensoren placeret i fryserummet.

5.2 Første brug

Før du bruger dit køleskab, skal du sørge for, at de nødvendige forberedelser er udført i overensstemmelse med instruktionerne i afsnittene "Sikkerhedsoplysninger" og "Installation".

- Vent i mindst to timer før du bruger produktet for at sikre fuld effekt af kølingen.
- Hold produktet tændt uden fødevarer indvendigt i 6 timer og undlad at åbne døren, med mindre det er absolut nødvendigt.
- Temperaturændringen forårsaget af åbning og lukning af døren, mens du bruger produktet, kan normalt føre til kondensering på dør/køleskabshylder og glas placeret i produktet.
- Der høres en lyd, når kompressoren er i gang. Det er normalt for produktet at lave støj, selv når kompressoren ikke kører, da væske og gas kan blive komprimeret i kølesystemet.
- Det er normalt, at køleskabets forkanter er varme. Disse områder er udviklet til at blive varmet op for at undgå dannelse af kondens.

DA

- På nogle modeller slukkes indikatorpanelet automatisk 1 minut efter at døren lukkes. Det genaktiveres, når døren åbnes, eller der trykkes på en vilkårlig knap.

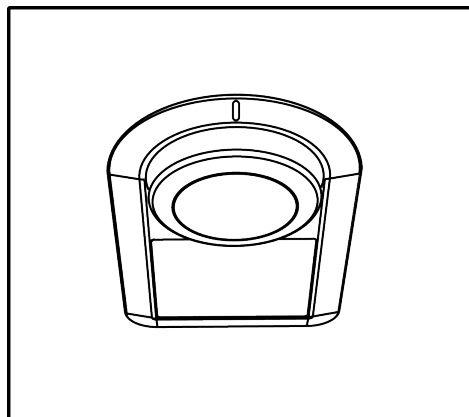
5.3 Klimaklasse og definitioner

Vi henviser til klimaklassen på din enheds typeskilt. En af nedenstående oplysninger er gyldig for dit apparat i henhold til den klassificerede klimaklasse.”

6 Brug af dit apparat

6.1 Produktets kontrolpanel

Arbejdstemperaturen reguleres af temperaturregleringen.



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

0 = System køling fra

1 = Laveste køleindstilling (Varmeste indstilling)

5 = Højeste køleindstilling (koldeste indstilling)

Gennemsnitstemperaturen i kølerummet bør være omkring +4°C.

Vælg en indstilling, der passer til den ønskede temperatur.

Bemærk at der vil være forskellige temperaturer i køleområdet.

Den koldeste zone er lige over skuffen.

- **SN:** Lang tid i tempereret klima: Denne køleenhed er designet til brug ved stuetemperaturer på mellem 10 og 32 °C.
- **N:** Tempereret klima: Denne køleenhed er designet til brug ved stuetemperaturer på mellem 16 og 32 °C.
- **ST:** Subtropisk klima: Denne køleenhed er designet til brug ved stuetemperaturer på mellem 16 og 38°C.
- **T:** Tropisk klima: Denne køleenhed er designet til brug ved stuetemperaturer på mellem 16 og 43°C.

Den indvendige temperatur afhænger også af stuetemperaturen, den hyppighed, hvor på døren åbnes, og mængden af mad, der opbevares inde.

At åbne døren ofte fører til, at den indvendige temperatur stiger.

Det anbefales derfor at du lukker døren så snart som muligt efter at du har åbnet den af en eller anden grund.

Køleskabets interne temperatur varierer afhængigt af følgende årsager:

- Årstidsbestemte temperaturer,
- Åbner døren ofte og lader den stå åben i lange perioder,
- Placering af mad i køleskabet uden at vente på, at de når rumtemperaturen;
- Placering af køleskabet i rummet (f.eks. udsat for solskin).

Du kan også justere de interne temperaturer, der varierer på grund af dette med termostaten.

Temperaturindstillingerne kan indstilles mellem 1-8 °C for kølerummet og mellem -24 og -18 °C for fryserummet. Justerbare temperaturværdier kan variere inden for disse intervaller afhængigt af produktspecifikationer.

6.2 Opbevaring af mad i dit produkt

Opbevaring af mad i køleskabet og chill-rummet

- Rumtemperaturerne stiger betydeligt, hvis døren til rummet åbnes og lukkes ofte og holdes åbne i lang tid. Dette kan mindske længden af madens holdbarhed, og forårsage, at maden bliver dårlig.
- For ikke at fremkalde lugt og bismag, skal maden opbevares i lukkede beholdere.
- For at opnå bedre og ensartet køling, skal du placere maden separat på en måde så kold luft kan passere den.
- Fremkald luftstrøm ved at efterlade plads mellem maden og indervæggen. Hvis du læner maden mod bagvæggen, kan maden blive frossen.
- Bring tilberedt varm mad ned på stuetemperatur, inden du lægger den i køleskabet. Derefter kan du lægge den lukkede mad på de nederste hylder i køleskabet. Placer varm mad på afstand af fordærvelige fødevarer.
- Vær særlig opmærksom på ikke at blande fødevarer solgt som frosne med friske fødevarer.
- Optø din frosne mad i chill-rummet. Dermed kan du afkøle chill-rummet ved at bruge frossen mad og spare energi.
- Opbevaring af umodne tropiske frugter (mango, melon-arter, papaya, banan, ananas) i køleskabet kan fremme modningsprocessen. Dette anbefales ikke, da det vil forårsage kortere opbevaringstid.
- Løg, hvidløg, ingefær og andre rodfrugter skal opbevares under mørke og kølige rumforhold, ikke i køleskabet.
- Hvis du bemærker, at noget mad er blevet dårligt i køleskabet, så smid det ud og rengør tilbehøret, der har været i kontakt med den mad.

- For at afkøle måltider som supper og stuvninger, der er kogt i store gryder hurtigt, kan du lægge dem i køleskabet ved at adskille dem i deres egne beholdere.
- Placer uindpakket mad på afstand af æg.
- Hold frugter og grøntsager adskilt og opbevar dem med samme slags (for eksempel æbler med æbler, gulerødder med gulerødder).
- Tag grønne grøntsager ud af plastikposen, og læg dem i køleskabet efter at have pakket dem ind i et papirtørklæde eller en serviet. Hvis du vasker denne slags mad, inden du placerer dem i køleskabet, så husk at tørre dem.
- Du kan både skabe et fugtigt miljø og lave en luftstrøm ved at holde frugt og grøntsager, der kan tørre i perforerede eller ikke tillukkede plastikposer.
- Bortset fra tilfælde, hvor ekstreme forhold gør sig gældende i miljøet, hvis dit produkt (på den anbefalede værditabel) er indstillet til det angivne sæt værdier, holder maden sig frisk i længere tid i chill-rummet og fryserummet.
- Opbevar ikke kuldefølsomme grøntsager, så som bladgrøntsager, tomater og agurker i chill-rummet. Hvis du skal bruge chill-rumsskufferne til opbevaring af grøntsager, så sørg for at betjeningspanelet i dit køleskab er indstillet til 5 °C eller derover.

Opbevaring af mad i chill-rummet

I chill-rummet kan temperaturen på fødevarerne variere mellem +3 og -3 °C. I kølerumstilstand har temperaturen det med at falde ned under nul grader Celsius i chill-rummet, så det er ikke egnet til at opbevare frisk frugt/grøntsager. Hvis du skal opbevare frisk mad i køleskufferne, så sørg for at indstille køletemperaturen til 5 °C eller derover.

Opbevar mad forskellige steder alt efter dens egenskaber:	
Mad	Placering
Æg	Dørhylde
Mejeriprodukter (smør, ost)	Hvis tilgængeligt, madrummet med nul grader (til morgenmad) / chill-rummet
Frugt, grøntsager og salat	Frugt-grøntsagsrummet, skuffen eller: I rummet til friske fødevarer, i grøntsagsskuffen eller Everfresh+-skuffen (hvis tilgængelig), såfremt køleskabet er indstillet til en temperatur på over 5 °C
Fersk kød, fjerkræ, fisk, pølse osv. Kogt mad	Hvis tilgængeligt, madrummet med nul grader (til morgenmad) / chill-rummet
Spiseklar mad, emballerede produkter, konserver, syltede produkter	Øverste hylder eller dørhylde
Drikkevarer, flasker, krydderier og snacks	Dørhylde

Opbevaring af mad i fryserummet

- Du kan aktivere Hurtigfrysfunktionen 4-6 timer inden frysefunktionen, og udføre en hurtigere køling.
- Bring varm mad ned på stuetemperatur, inden du lægger det i fryserummet.
- Mad, der skal nedfryses, skal deles i portioner i forhold til den størrelse, der skal anvendes og fryses i adskilte pakker
- Det er bedre at pakke maden, inden du sætter den i fryseren.
- For at undgå overskridelse af udløbsdatoen, skal du skrive frysedato, tid og navn på fødevaren på emballagen i henhold til opbevaringsperioderne for forskellige fødevarer.
- Forbrug den mad, du har tøet hurtigt op. Optøet mad kan ikke nedfryses igen, medmindre den er kogt. Det er ikke sikkert at forbruge genfrosset frisk mad uden kogning, efter at den er tøet op.
- Når du fryser frisk mad, skal du undgå at bringe den i kontakt med allerede frosne fødevarer. Ellers vil frosne madvarer blive tøet op.

Opbevaring af madvarer, der sælges frosset

- Når du opbevarer mad, så følg tiderne specificeret i disse instruktioner.
- For at beskytte madens kvalitet, skal du holde tidsintervallet mellem købet og opbevaringen så kort som muligt.
- Køb den frosne mad, som er opbevaret ved -18 °C eller lavere temperaturer.
- Undgå at købe mad, hvis pakning er dækket med is og lignende. Dette betyder at produktet kunne være delvist optøet og genfrosset. Temperaturen påvirker fødevarernes kvalitet.
- Opbevar maden i den tid fabrikanten anbefaler. Fjern kun de madvarer, som du behøver fra fryseren.
- Bortset fra tilfælde, hvor ekstreme forhold gør sig gældende i miljøet, hvis dit produkt (på den anbefalede værditabel) er indstillet til det angivne sæt værdier, holder maden sig frisk i længere tid i rummet til friske fødevarer og fryserummet.
- Hvis rummet til friske fødevarer er indstillet til en lavere temperatur, kan frisk frugt og grøntsager blive delvist frosne.
- De to-stjernede rum svarer til forfrosset mad. Is og isterninger kan opbevares.
- Frys kun mad i det 4-stjernede rum.

Kød og fisk			Klargøring	Længste opbevaringstid (måneder)
Kød-produkter	Kalvekød	Bøf	Skær dem i 2 centimeters tykkelse og placer folie mellem dem eller pak dem tæt ind med plastfolie	6-8
		Stegning	Ved at pakke kødstykker i fryseposer pakke dem tæt ind med plastfolie	6-8
		Terninger	I små stykker	6-8
		Schnitzel, kødklumper	Ved at placere folie mellem skiverne eller pakke dem individuelt i plastfolie	6-8
	Fårekød	Klumper	Ved at placere folie mellem kødstykkerne eller pakke dem individuelt i plastfolie	4-8
		Stegning	Ved at pakke kødstykker i fryseposer pakke dem tæt ind med plastfolie	4-8
		Terninger	Ved at pakke de udskårne kødstykker i fryseposer pakke dem tæt ind med plastfolie	4-8
	Oksekød	Stegning	Ved at pakke kødstykker i fryseposer pakke dem tæt ind med plastfolie	8-12
		Bøf	Skær dem i 2 centimeters tykkelse og placer folie mellem dem eller pak dem tæt ind med plastfolie	8-12
		Terninger	I små stykker	8-12
		Kogt kød	Ved at pakke i små stykker i en frysepose.	8-12
	Fars		Uden krydderier i flade poser	1-3
	Indmad (stykker)		I stykker	1-3
	Fermenterede pølser - Salami		Den skal pakkes ind, selv om den har emballage.	1-3
	Skinke		Ved at lægge folie mellem skårne skiver	2-3
Fjerkræ og vildt	Kylling og kalkun		Ved at pakke i folie	4-6
	Gås		Ved at pakke i folie (portioner bør ikke overskride 2,5 kg)	4-6
	And		Ved at pakke i folie (portioner bør ikke overskride 2,5 kg)	4-6
	Hjort, kanin, rådyr		Ved at pakke i folie (portioner bør ikke overskride 2,5 kg og deres ben skal adskilles)	6-8
Fisk og skaldyr	Ferskvandsfisk (Forel, karpe, crane, havkat)		Efter grundig rensning af inderside og skæl, skal den vaskes og tørres og hale og hoved skal om nødvendigt skæres af.	2
	Mager fisk (Søtunge, pig-hvar, rødspætte)			4-6
	Fed fisk (Bonit, makrel, blåbars, rødmulde, ansjos)			2-4
	Skaldyr		Renset og i poser	4-6
	Kaviar		I dens pakning eller i en aluminiums- eller plastbeholder	2-3

"Opbevaringstiderne specificeret i tabellen er baseret på en opbevaringstemperatur på -18 °C. "

Frugt og grønt	Klargøring	Længste opbevaringstid (måneder)
Bønner	Chokkoges i 3 min efter vask og skæres i små stykker	10-13
Grønne ærter	Ved chokkogning i 2 minutter efter pilning og vask	10-12
Kål	Ved chokkogning i 1-2 minutter efter rensning	6-8
Gulerod	Ved chokkogning i 3-4 minutter efter rensning og skæring i skiver	12
Peberfrugt	Ved kogning i 2-3 minutter efter udskæring, deles i to og frø fjernes	8-10
Spinat	Ved chokkogning i 2 minutter efter vask og rensning	6-9
Porre	Ved chokkogning i 5 minutter efter hakning	6-8
Blomkål	Ved chokkogning i lidt citronvand i 3-5 minutter efter fjernelse af bladene, og skær den centrale del i små stykker	10-12
Aubergine	Chokkoges i 4 min efter vask og skæres i 2 cm stykker	10-12
Courgette	Chokkoges i 2-3 min efter vask og skæres i 2 cm stykker	8-10
Champignon	Ved let stegning i olie og stæk citron over den	2-3
Majs	Ved rensning og pakning i kolbe eller løse	12
Æble og pære	Ved chokkogning i 2-3 minutter efter at de er skrællet og skåret i skiver	8-10
Abrikos og pære	Deles i halve og tag kernerne ud	4-6
Jordbær og hindbær	Ved vask og rengøring	8-12
Bagte frugter	Ved at tilsætte 10 % sukker i beholderen	12
Blomme, kirsebær, surkirsebær	Ved vask og afspilning af stilke	8-12

"Opbevaringstiderne specificeret i tabellen er baseret på en opbevaringstemperatur på -18 °C."

Mejeriprodukter	Klargøring	Længste opbevaringstid (måneder)	Opbevaringsbetingelser:
Ost (undtagen fetaost)	Ved at lægge folie mellem, i skiver	6-8	Den kan efterlades i original indpakning i kort opbevaringstid. For langtidsopbevaring bør den også pakkes ind i stanniol eller plastfolie.
Smør, margarine	I dens egen emballage	6	I dens egen emballage eller plastbeholdere

"Opbevaringstiderne specificeret i tabellen er baseret på en opbevaringstemperatur på -18 °C."

"Mængden af friske fødevarer, der kan fryses i en given periode er specificeret på typeskiltet."

Detaljer om fryseren

I henhold til IEC 62552-standarderne skal fryseren have kapacitet til at fryse 4,5 kg madvarer ved -18°C eller lavere temperaturer på 25°C i 24 timer for hver 100 liter fryserum.

Fødevarer kan kun konserveres i længere perioder ved eller under en temperatur på -18 °C.

Du kan holde maden frisk i flere måneder (i dybfryser ved eller ved temperaturer under -18 °C).

De madvarer, der skal fryses, må ikke komme i kontakt med de allerede frosne madvarer inde for at undgå delvis optøning. Kog grøntsagerne og filtrer vandet for at forlænge den frosne opbevaringstid. Anbring maden i lufttæt emballage efter filtrering, og læg den i fryseren. Bananer, tomater, salat, selleri, kogte æg, kartofler og lig-

nende madvarer må ikke fryses. I tilfælde af at denne mad er dybfrossen, vil kun næringsværdien og spisekvaliteten blive påvirket negativt. Der er ikke tale om forrådnelse, der truer menneskers sundhed.

Anbringelse af fødevarer

Fryserumshylder: Forskellig frossen mad som kød, fisk, is, grøntsager osv.

Kølerumshylder: Fødevarer i glas, overdækkede tallerkener og bokse, æg (i lukket boks)

Dørhylder i kølerum: Småt eller indpakket mad eller drikke

Skuffe: Grøntsager og frugt

Rum til friske fødevarer: Delikatesser (morgenmad, kødprodukter, der skal indtages med kort varsel)

6.3 Crisper

Produktets grøntsagsrum er specielt designet til at holde grøntsager friske uden at miste fugt. Til dette formål er kold luftcirkulation koncentreret i hele grøntsagsrummet. Opbevar dine grøntsager og frugter i dette rum. For at sikre længere opbevaring må du ikke placere grønne grøntsager ved siden af frugter.

6.4 Køleopbevaringsområde til mælkeprodukter

Koldopbevaringsrum

Kølerummet giver en lavere temperatur inde i produktet. Brug dette rum til at opbevare delikatessprodukter (salami, pølser, mejeriprodukter osv.) eller kød, kylling og fiskeprodukter, der skal opbevares ved en lavere temperatur til øjeblikkelig indtagelse. Opbevar ikke frugt og grøntsager i dette rum.

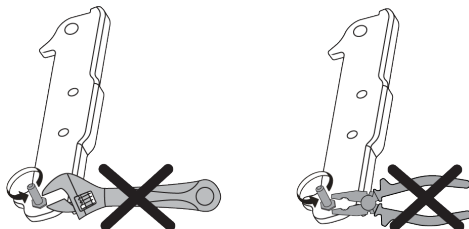
Kold opbevaringsskuffe

Skuffen til køleopbevaring kan nå lavere temperaturer i kølerummet. Brug denne skuffe til delikatessprodukter (salami, pølser osv.) og mælkeprodukter, der kræver koldere opbevaringsbetingelser, eller til kød, kylling eller fisk der skal forbruges hurtigt. Det er ikke hensigtsmæssigt at opbevare frugt og grøntsager i dette rum.

6.5 Vending af døråbningsside

Døråbningssiden på dit køleskab kan vendes i forhold til det sted, du stikker det. Når du har brug for dette skal du bestemt ringe til det nærmeste autoriserede værksted.

DA



6.6 Døråbnings-advarsel

Døråbnings-advarselssystemet i dit køleskab kan være forskelligt afhængigt af modellen.

Version 1:

Hvis produktets dør står åben i en vis tid (fra 60 til 120 sekunder), lyder der en alarmtone, afhængigt af produktmodellen, der kan også vises et synligt advarselssignal (hvidt blink). Hvis du lukker døren til enheden eller trykker på en knap på enhedens skærm, hvis der findes en, vil advarselslyden stoppe.

Version 2:

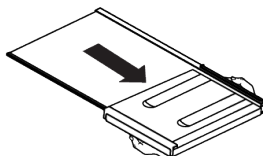
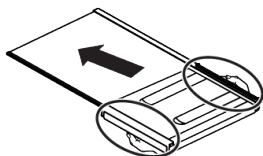
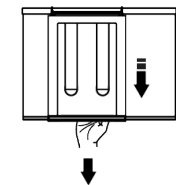
Hvis døren i enheden står åben i en vis tid (mellem 60 og 120 sek.), lyder der en døråbningsadvarsel. Døråbningsadvarslen bliver gradvist kraftigere. Først lyder der en hørbar advarsel. Hvis døren stadig ikke bliver lukket efter 4 minutter, aktiveres der en visuel advarsel (hvidt blink). Døråbningsadvarslen vil blive forsinket i en vis tid (mellem 60 og 120 sekunder), når der trykkes på en tast på produktets skærm (hvis der findes en). Derefter vil processen starte igen. Når enhedens dør bliver lukket, vil døråbningsalarmen blive annulleret.

6.7 Foldbar vinreol

Den gør det muligt for brugeren at opbevare vinflasker, hvis det bliver nødvendigt. For at bruge dette hyldeafsnit, så tag fat i plastikdelen og træk det langsomt ned. Du kan nu bruge den foldbare vinreol.



Det anbefales at opbevare maksimalt 2 vinflasker på den foldbare vinreol.



For at gruppere den foldbare vinreol, så fjern først glashylden fra køleskabet. Placer den på glashylden ved at skubbe plastikdelen gennem front- og bagrillerne, som vist på billedet. Produktet vil være klar til brug med den foldbare vinreol.

For at fjerne den foldbare vinreol, fjern først glashylden fra køleskabet. Hold derefter i plastdelen og træk den i enhver retning. Du kan nu bruge produktet uden en foldbar vinreol, når det er nødvendigt.

6.8 Udskiftning af pærerne

Ring til det autoriserede værksted, når pæren/LED, der bruges til belysning i dit køleskab skal udskiftes.

Lampe(r), der bruges i dette apparat, kan ikke bruges til husbelysning. Formålet med brugen af denne lampe er at hjælpe brugeren med at placere mad i køleskabet/fryseren sikkert og komfortabelt.

7 Vedligeholdelse og rengøring

Læs "Sikkerhedsanvisningerne" først!

- Tag stikket ud af stikkontakten, før du rengør det.
- Støvet på ventilationsgitteret på bagsiden af produktet skal fjernes (uden at låget åbnes) mindst en gang om året. Rengøring skal udføres med en tør klud.
- Pas på ikke at lade vand komme ind i lampehuset og andre elektriske dele.
- Rengør døren med en fugtig klud. Fjern alt indhold for at tage døren og kropshylderne ud. Løft dørhylderne opad for at fjerne dem. Efter rengøring og tørring skal du skubbe dem tilbage på plads fra top til bund.
- Brug aldrig klorholdigt vand eller rengøringsmidler til rengøring af produktets ydre overflade eller forkromede dele. Klor forårsager rust på disse typer metaloverflader.
- For at forhindre, at udskrifterne på plastdelen afskalles eller deformeres, må du ikke bruge skarpe, slibende værktøjer, sæbe, rengøringsmidler til husholdningsbrug, rengøringsmidler, benzin, polermiddel osv. Til rengøring skal du bruge en blød klud med lunkent vand og tørre.
- I produkter uden No Frost-teknologi vil der dannes vanddråber og op til en fingers frosttykkelse på kølerummets bagvæg. Rengør den ikke, og påfør absolut ikke olie eller lignende stoffer.
- Brug kun en let fugtig mikrofiberklud til rengøring af produktets ydre overflade. Svampe og andre typer rengøringsklude kan forårsage ridser.
- For at rengøre produktets indvendige overflader skal du vaske alle aftagelige dele med en mild opløsning af sæbe, vand og bagepulver. Skyl grundigt og tør helt. Forhindre vand i at komme ind i lysene og kontrolpanelet.
- Brug ikke eddike, sprit eller andre alkoholbaserede rengøringsmidler på indvendige overflader.

Udvendige overflader i rustfrit stål

Brug et ikke-slibende rengøringsmiddel i rustfrit stål, og påfør det med en fnugfri, blød klud. For at polere skal du forsigtigt

tørre overfladen af med en mikrofiberklud fugtet med vand og bruge en tør polerpude. Følg altid kornet på det rustfrie stål.

Forebyggelse af dårlig lugt

Der anvendes ingen stoffer, der kan forårsage lugt, i produktionen af dit produkt. Der kan dog opstå lugt på grund af forkert opbevaring af fødevarer og manglende korrekt rengøring af produktets indvendige overflade.

8 Fejlfinding

Læs først afsnittet "Sikkerhedsinstruktioner"!

Tjek denne liste, før du kontakter tjenesten.

Hvis du gør det, sparer du tid og penge.

Denne liste inkluderer hyppige klager, der ikke er relateret til defekt udførelse eller materiale. Visse funktioner, der er nævnt her, gælder muligvis ikke for dit produkt.

Hvis problemet fortsætter efter at have fulgt instruktionerne i dette afsnit, skal du kontakte din leverandør eller et godkendt værksted. Forsøg ikke at reparere produktet selv.

Køleskabet fungerer ikke.

- Stikket er ikke sat rigtigt i. >>> Sæt det helt ind i stikket.
- Sikringen, der er tilsluttet stikkontakten, der tænder for produktet eller hovedsikringen, er gået. >>> Kontroller sikringen.

Kondens på køleskabets sidevæg (MULTIZONE, KØL, KONTROL OG FLEXI-ZONE).

- Døren åbnes for ofte. >>> Pas på ikke at åbne produktets dør for ofte.
- Omgivelserne er for fugtige. >>> Installer ikke produktet i fugtige miljøer.
- Mad, der indeholder væsker, opbevares i uforseglede beholdere. >>> Opbevar fødevarer, der indeholder væsker i forseglede beholdere.
- Produktets dør forlades åben. >>> Køleskabsdørene må ikke holdes åbne i længere perioder.

- For at forhindre dette problem skal du rengøre med natronvand hver 15. dag.
- Opbevar mad i forseglede beholdere, da mikroorganismer, der frigives fra åben mad, kan forårsage dårlig lugt.
- Opbevar aldrig udløbne eller ødelagte fødevarer i dit produkt.

Beskyttelse af plastoverflader

Hvis der spildes olie på plastoverflader, skal du straks rengøre dem med varmt vand, da olien kan beskadige overfladen.

- Termostaten er indstillet til for lav temperatur. >>> Indstil termostaten til en passende temperatur.

Kompressoren fungerer ikke.

- I tilfælde af pludselig strømafbrydelse eller udtækning af stikket og isættelse er gastrykket i produktets kølesystem ikke afbalanceret, hvilket udløser den termiske beskyttelse af kompressoren. Produktet genstarter efter ca. 6 minutter. Hvis produktet ikke genstarter efter denne periode, skal du kontakte værkstedet.
- Afrimning er aktiv. >>> Dette er normalt for et fuldautomatisk afrimningsprodukt. Afrimningen udføres med jævne mellemrum.
- Netledningen er muligvis ikke tilsluttet. >>> Sørg for at ledningen er sat i.
- Temperaturindstillingen er forkert. >>> Vælg den korrekte temperaturindstilling.
- Strømmen er gået. >>> Produktet fortsætter med at fungere normalt, når strømmen er kommet igen.

Køleskabets driftsstøj øges under brug.

- Produktets driftsydelse kan variere afhængigt af variationerne i omgivelsernes temperatur. Dette er normalt og ikke en fejl.

Køleskabet kører for ofte eller for længe.

- Det nye produkt kan være større end det foregående. Større produkter kører i længere perioder.
- Rumtemperaturen kan være høj. >>> Produktet kører normalt i lange perioder ved højere stuetemperatur.

- Produktet kan for nylig være tilsluttet, eller en ny fødevarer er placeret i det. >>> Produktet kræver længere tid for at nå den indstillede temperatur, når det for nylig er tilsluttet, eller en ny fødevarer anbringes i det. Dette er normalt.
- Der er for nylig blevet anbragt store mængder varm mad i produktet. >>> Anbring ikke varm mad eller drikke i køleskabet.
- Dørene blev åbnet ofte eller holdt åbne i lange perioder. >>> Den varme luft, der bevæger sig inden i, får produktet til at køre længere. Åbn ikke dørene for ofte.
- Fryserdøren eller kølerens dør kan være på klem. >>> Kontroller, at dørene er helt lukket.
- Produktet kan indstilles til for lav A temperatur. >>> Indstil temperaturen til en højere grad, og vent på, at produktet når den justerede temperatur.
- Døren til køleren eller fryseren kan være snævset, slidt, brudt eller ikke ordentligt sat fast. Rengør eller udskift slutskiverne. Beskadiget / revet dør-slutskive vil få produktet til at køre i længere perioder for at bevare den aktuelle temperatur.

Frysertemperaturen er meget lav, men den køligere temperatur er tilstrækkelig.

- Fryseafsniitstemperaturen indstilles meget lavt. >>> Indstil fryserummets temperatur højere og kontroller igen.

Køleskabstemperaturen er meget lav, men frysertemperaturen er tilstrækkelig.

- Køleskabstemperaturen er indstillet meget lavt. >>> Indstil kølerummets temperatur højere og kontroller igen.

Madvarer, der opbevares i skuffer til køligere rum er frosne.

- Køleskabstemperaturen er indstillet meget lavt. >>> Indstil kølerummets temperatur højere og kontroller igen.

Temperaturen i køleren eller fryseren er for høj.

- Køleskabstemperaturen er indstillet meget højt. >>> Temperaturindstilling af kølerummet påvirker temperaturen i fryserummet. Vent indtil temperaturen på rele-

vante dele når det tilstrækkelige niveau ved at ændre temperaturen i kølerum eller fryserum.

- Dørene blev åbnet ofte eller holdt åbne i lange perioder. >>> Åbn ikke dørene for ofte.
- Døren er muligvis på klem. >>> Luk døren helt i.
- Produktet kan for nylig være tilsluttet, eller en ny fødevarer er placeret i det. >>> Dette er normalt. Produktet tager længere tid for at nå den indstillede temperatur, når det for nylig er tilsluttet, eller en ny fødevarer anbringes i det.
- Der er for nylig blevet anbragt store mængder varm mad i produktet. >>> Anbring ikke varm mad eller drikke i køleskabet.

Rystelse eller støj.

- >>> Hvis produktet ryster, når det flyttes langsomt, skal du justere stativerne for at afbalancere produktet. Sørg også for at underlaget er tilstrækkelig holdbart til at bære produktet.
- Alle genstande, der placeres på produktet, kan forårsage støj. >>> Fjern eventuelle genstande, der er placeret på produktet.
- Produktet giver lyd fra væskestrøm, sprøjtning osv.
- Produktets driftsprincipper involverer væske- og gasstrømme. >>> Dette er normalt og ikke en fejl.

Der er lyd som fra vinden, der kommer fra produktet.

- Produktet bruger en blæser til køleprocessen. Dette er normalt og ikke en fejl.

Der er kondens på produktets indvendige vægge.

- Varmt eller fugtigt vejr øger isdannelse og kondens. Dette er normalt og ikke en fejl.
- Dørene blev åbnet ofte eller holdt åbne i lange perioder. >>> Åbn ikke dørene for ofte. Luk døren, hvis den er åben.
- Døren er muligvis på klem. >>> Luk døren helt i.

Der er kondens på produktets yderside eller mellem dørene.

- Det omgivende vejr kan være fugtigt, dette er helt normalt i fugtigt vejr. >>> Kondensvandet spredes, når fugtigheden reduceres.

Det lugter dårligt indvendigt.

- Produktet rengøres ikke regelmæssigt. >>> Rengør interiøret regelmæssigt med svamp, varmt vand og kulsyreholdigt vand.
- Visse beholdere og emballagematerialer kan forårsage lugt. >>> Brug lugtfri beholdere og emballagematerialer.
- Fødevarer blev anbragt i uforseglede beholdere. >>> Opbevar fødevarer i forseglede beholdere. Mikroorganismer kan sprede sig fra uforseglede fødevarer og forårsage dårlig lugt.
- Fjern eventuel mad, der er udløbet eller fordærvet mad fra produktet.

Døren lukker ikke

- Madpakninger blokerer muligvis for døren. >>> Flyt alle genstande, der blokerer dørene.

- Produktet står ikke i fuldt lodret position på underlaget. >>> Juster skrueerne for at afbalancere produktet.
- Overfladen er ikke flad eller hård >>> Sørg for at overfladen er flad og tilstrækkelig hård til at bære produktet.

Hylden er skæv.

- Madvarer kan være i kontakt med den øverste del af skuffen. >>> Omorganisér fødevarer i skuffen.

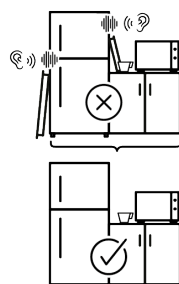
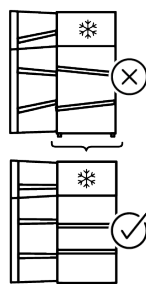
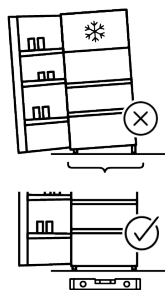
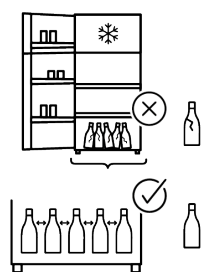
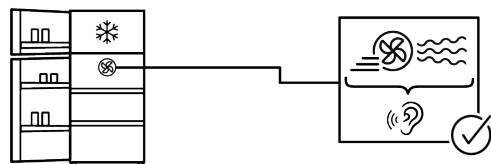
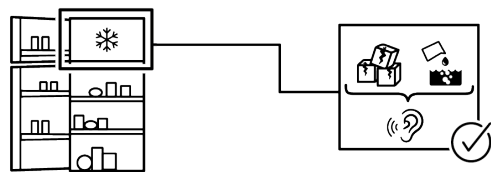
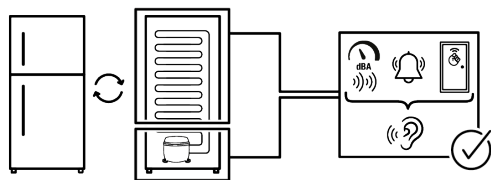
Temperaturen på produktets overflade.

- Der kan observeres høje temperaturer mellem de to døre, på sidepanelerne og ved den bageste rist, mens produktet fungerer. Dette er normalt og kræver ikke service

Ventilatoren fortsætter med at virke, når døren åbnes.

- Ventilatoren kan fortsætter med at virke, når fryserdøren åbnes.

Hvis problemet fortsætter efter at have fulgt instruktionerne i dette afsnit, skal du kontakte din leverandør eller et godkendt værksted. Forsøg ikke at reparere produktet selv. Dette er normalt.



ANSVARSRASKRIVELSE

Nogle (enkle) fejl kan i tilstrækkelig grad håndteres af slutbrugeren uden sikkerhedsproblemer eller usikker anvendelse, forudsat at de udføres inden for grænserne og i overensstemmelse med følgende instruktioner (se afsnittet "Selvreparation"). Derfor medmindre andet er tilladt i afsnittet "Selvreparation" nedenfor, skal reparationer rettes til registrerede professionelle reparatører for at undgå sikkerhedsproblemer. En registreret professionel reparatør er en professionel reparatør, som producenten har givet adgang til listen over instruktioner og reservedele til dette produkt i henhold til metoderne beskrevet i lovgivningsmæssige retsakter i henhold til direktiv 2009/125/EF. **Imidlertid er det kun serviceagenten (dvs. autoriserede professionelle reparatører), som du kan nå gennem det telefonnummer, der er angivet i brugervejledningen/garantikortet eller gennem din autoriserede forhandler, der kan levere service under garantibetingelserne. Vær derfor opmærksom på, at reparationer udført af professionelle reparatører (som ikke er godkendt af Whirlpool, annullerer garantien.**

Selvreparation

Selvreparation kan udføres af slutbrugeren med hensyn til følgende reservedele: dørhåndtag, dørhængsler, bakker, kurve og dørtætninger (en opdateret liste er også tilgængelig på <https://parts-selfservice.europeanappliances.com> pr. 1. marts 2021). For at sikre produktsikkerhed og for at forhindre risiko for alvorlig personskade skal den nævnte selvreparation desuden udføres efter instruktionerne i brugervejledningen til selvreparation, eller som findes på <https://parts-selfservice.europeanappliances.com>. Af hensyn til din sikkerhed skal du trække stikket ud af produktet, inden du prøver selvreparation.

Slutbrugeres reparations- og reparationsforsøg på dele, der ikke er med på en sådan liste og/eller ikke følger instruktionerne i brugervejledningerne til selvreparation, eller som findes på [\[europeanappliances.com\]\(https://parts-selfservice.europeanappliances.com\), kan give anledning til sikkerhedsproblemer, der ikke kan henføres til Whirlpool og annullerer produktets garanti.](https://parts-selfservice.eu-</p></div><div data-bbox=)

Derfor anbefales det stærkt, at slutbrugere afstår fra forsøget på at udføre reparationer, der falder uden for den nævnte liste over reservedele, og i sådanne tilfælde kontakter autoriserede professionelle reparatører eller registrerede professionelle reparatører. Tværtimod kan sådanne forsøg fra slutbrugere medføre sikkerhedsproblemer og beskadige produktet og derefter forårsage brand, oversvømmelse, elektrisk stød og alvorlig personskade.

Som eksempel, men ikke begrænset til dette, skal følgende reparationer rettes til autoriserede professionelle reparatører eller registrerede professionelle reparatører: motor, pumpeassembling, hovedkort, motorkort, displaykort, varmelegemer osv.

Producenten/sælgeren kan ikke holdes ansvarlig i tilfælde, hvor slutbrugerne ikke overholder ovenstående.

Tilgængeligheden af reservedele til det køleskab, som du har købt er 10 år. I denne periode vil originale reservedele være tilgængelige til at bruge køleskabet korrekt. Garantens minimumsvarighed for køleskabet, som du har købt, er 24 måneder.

Dette produkt indeholder en lyskilde med energiklasse 'G'.

Lyskilden i dette produkt må kun udskiftes af en professionel reparatør

Läs den här bruksanvisningen först!

Bästa kund!

Tack för att du valt denna -produkt.

Registrera dina produkter på www.register10.eu

Vi vill att du ska uppnå optimal effektivitet med denna högkvalitativa produkt som har tillverkats med toppmodern teknik. Läs därför noga igenom den här bruksanvisningen och all annan dokumentation som tillhandahålls innan produkten tas i bruk.

Följ all information och alla varningar i denna bruksanvisning. På så sätt skyddar du dig själv och produkten mot eventuella faror som kan uppkomma. Spara denna bruksanvisning. Inkludera denna bruksanvisning tillsammans med produkten om du överlåter den till någon annan person.

Följande symboler användas i bruksanvisningen och på produkten:



Läs bruksanvisningen.

	
SUPPLIER'S NAME	MODEL IDENTIFIER → (*)
	

Modellinformationen, som är lagrad i produkt databasen, kan nås från webbsidan och genom att söka för modellidentifikationen (*), som finns i energimärkningen.

<https://eprel.ec.europa.eu/>

Innehållsförteckning

1	Miljöanvisningar	62
1.1	Kassering av förpackningsmaterial	62
2	Ditt kylskåp	62
3	Installation	63
3.1	Rätt installationsplats	63
3.2	Installation av plastkilar	63
3.3	Justera benen	63
3.4	Varning för heta ytor	63
4	Användning av produkten	63
5	Förberedelse	63
5.1	Energibesparande åtgärder.	64
5.2	Första användning	64
5.3	Klimatklass och definitioner	65
6	Användning av apparaten	65
6.1	Produktens kontrollpanel	65
6.2	Förvaring av livsmedel i din produkt	66
6.3	Krispigare	70
6.4	Mjölkprodukter kallförvaringsområde	70
6.5	Byte av dörrens öppningsriktning.	70
6.6	Varning för öppen dörr	70
6.7	Ihopvikbar vinhylla	71
6.8	Byte av lampa	71
7	Underhåll och rengöring	71
8	Felsökning	72

1 Miljöanvisningar

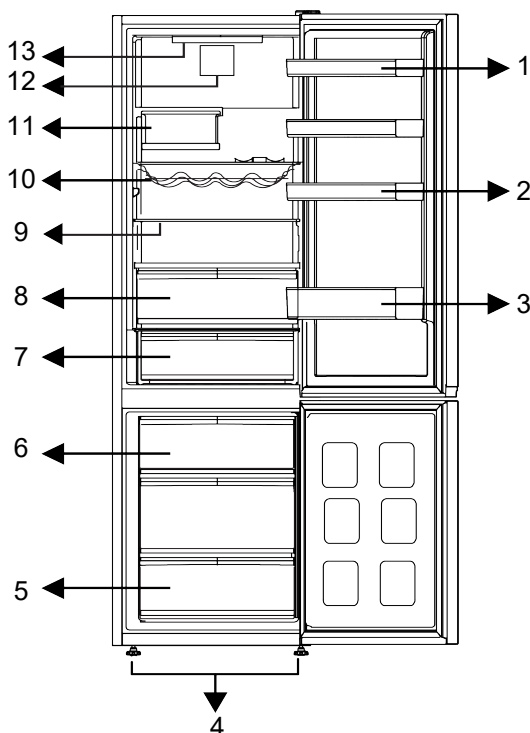
1.1 Kassering av förpackningsmaterial

Förpackningsmaterialet är återvinningsbart och märkt med återvinningssymbolen ♻️.

Förpackningens olika delar måste därför kasseras på ett ansvarsfullt sätt och i enlighet med de lokala myndigheternas föreskrifter för avfallshantering.

SV

2 Ditt kylskåp



- 1 * Justerbara dörrhyllor
- 3 * Flaskhylla
- 5 * Frysack
- 7 * Kallförvaringslåda
- 9 * Justerbara hyllor
- 11 * Ihopvikbar flaskhylla
- 13 * Belysning

- 2 * Ägghylla
- 4 * Justerbara främre ben
- 6 * Isbehållare
- 8 * Sval
- 10 * Flask-/vinhylla
- 12 * Fläkt

***Valfritt:** Bilderna i den här bruksanvisningen är schematiska och inte nödvändigtvis exakt så som på produkten.

Om din produkt inte innehåller de relevanta delarna gäller informationen för andra modeller.

3 Installation

Läs "Säkerhetsinstruktioner" först!

3.1 Rätt installationsplats

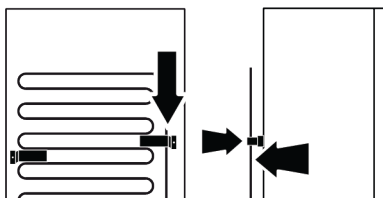
Be auktoriserad service installera produkten. Förbered produkten för installation genom att läsa informationen i bruksanvisningen och se till att el- och vattenledningarna fungerar som de ska. Om så inte är fallet, kontakta elektriker och rörmokare för att installera dessa.

- Placera produkten på en plan yta för att undvika vibrationer
- Placera produkten på minst 30 cm avstånd från element, spis och liknande värmekällor och på minst 5 cm avstånd från elektriska ugnar.
- Vid placering av två kylar bredvid varandra, lämna minst 4 cm avstånd mellan de två enheterna.
- Håll produkten borta från direkt solljus och på en torr plats.
- Produkter måste ha minst 5 cm avstånd mellan sidoväggar och bakvägg för att uppnå de deklarerade prestandavärdena. Om avståndet är mindre än 5 cm kommer energi- och prestandaförlusterna att vara på en nivå som inte påverkar slutanvändaren.

3.2 Installation av plastkilar

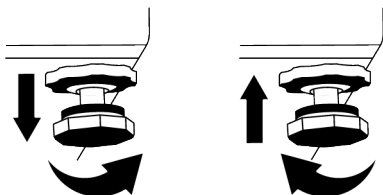
Kylskåpets kondensator är placerad på baksidan. För att minimera energiförbrukningen och öka energieffektiviteten måste kondensorns

över- och underdel dras tillbaka och fästas enligt bilden. När kondensatorn dras bakåt låses fästena och kondensatorns läge säkras.



3.3 Justera benen

Om produkten inte är en balanserad position, justera de justerbara benen fram, genom om att rotera dem åt höger eller vänster.



3.4 Varning för heta ytor

Sidorna på kylskåpet är utrustade med avkylningsrör för att förbättra kylsystemet. Vätska under högt tryck kan strömma genom dessa ytor och orsaka heta ytor på sidoväggarna. Detta är normalt och är inte något fel som kräver service.

4 Användning av produkten

Läs "Säkerhetsinstruktioner" först!

- Produkten ska endast användas för att lagra livsmedel och drycker.
- Stäng av vattenventil om du inte kommer att vara hemma (t.ex. på semestern) eller om du inte ska använda ismaskinen eller vattenbehållaren för en längre tid. Annars kanske vatten läcker ut.

5 Förberedelse

Läs "Säkerhetsinstruktioner" först!

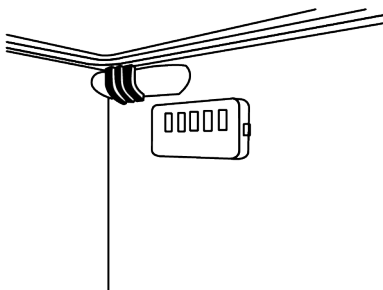
Koppla ur produkten.

- Ta bort mat för att förebygga lukt.
- Låt isen smälta, rengör insidan och låt det torka, lämna dörren öppen för att undvika skador på plastdelarna inuti.

5.1 Energibesparande åtgärder.

- Detta kylskåp är inte avsett att användas som en inbyggd enhet
- När du fyller på med livsmedel, lämna tillräckligt med utrymme inuti kylskåpet för att tillåta tillräcklig luftcirkulation för kylning.
- Eftersom varm och fuktig luft inte direkt kan tränga igenom om inte dörrarna står öppna, kommer förhållandena att optimeras av sig självt för att skydda maten. I dessa förhållanden kommer funktioner och -komponenter som kompressor, fläkt, uppvärmare, avfrostare, belysning, kontrollpanel och så vidare att förbruka minimalt med energi.
- Vid olika alternativ ska dessa glashyllor placeras så att luftutsläppen i bakväggen inte blockeras, så placera dessa under glashyllan. Denna kombination hjälper till att förbättra luftcirkulationen och sparar energi.
- Användning av lådan nedan till förvaring rekommenderas.
- För optimal prestanda kan snabbinfrysning användas (om tillgängligt) 24 timmar innan färskvaror placeras i frysen.
- I de flesta fall räcker det med 24 timmar för snabbinfrysningsfunktionen efter att färsk livsmedel har placerats i frysen. Efter en tid kommer snabbinfrysningsfunktionen att avaktiveras automatiskt.
- Vid infrysning av en liten mängd mat kan snabbinfrysningsfunktionen avaktiveras efter en tid för att säkerställa energibesparing.
- Beroende på produktens funktioner; att tina livsmedel i kylfacket kommer att säkerställa energibesparing och bibehålla livsmedelskvalitén.
- För att lasta in den maximala mängden mat i kylutrymmet i ditt kylskåp, bör de övre lådorna tas ut och maten placeras på tråden / glashyllorna.

- Placera maten enligt bilden nedan och håll ett avstånd till kylfackets temperatursensor. Vid kontakt med sensorn kan enhetens energiförbrukning öka.



- Förvara livsmedel i kyl- eller svaltacket enligt korrekta förvaringsförhållanden för att spara energi.
- Matförpackningar bör inte vara i direkt kontakt med värmesensorn som sitter i kylutrymmet.

5.2 Första användning

Innan du använder din kyl ska du kontrollera och säkerställa att nödvändiga förberedelser har vidtagits i enlighet med instruktionerna i "Säkerhetsinstruktioner" samt avsnitten om "Installation".

- Vänta i minst 2 timmar innan du använder produkten, för att säkerställa fullständig effektivitet i kylningen.
- Låt produkten vara igång utan att placera någon mat i den i 6 timmar och håll dörren till produkten så stängd som möjligt.
- Temperaturförändringen som orsakas av att dörren öppnas och stängs vid användning av produkten kan normalt leda till kondens på livsmedel som placeras på dörr-/karosshyllor och glasbehållare som placeras i produkten.
- Ett ljud kommer att höras när kompressorn startas. Ljud kan höras från produkten fast kompressorn inte är igång, då vätska och gas kan komprimeras i kylsystemet.

- Det är normalt att produktens framkanter är varma. Dessa områden är utformade för att värmas upp för att förhindra kondens
- För vissa modeller stängs indikatorpanelen av automatiskt 1 minuter efter att dörren stängts. Den kommer att åter aktiveras när dörren är öppen eller någon knapp trycks in.

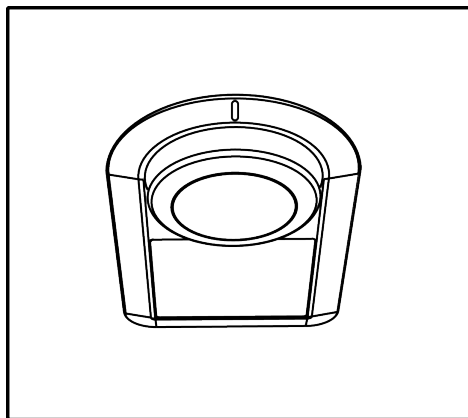
5.3 Klimatklass och definitioner

Se klimatklassen i produktens typskylt. En av följande information berör din apparat enligt klimatklassen.

6 Användning av apparaten

6.1 Produktens kontrollpanel

Drifttemperaturen ställs in med temperaturkontrollen.



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

0=Systemavkylning av

1 = Lägsta kylinställning (varmaste inställning)

5= Högsta kylinställning (kallaste inställning)

Medeltemperaturen i kylfacket ska vara omkring +4°C.

Välj inställning enligt önskad temperatur.

- **SN:** Långtids tempererad klimat: Denna kylapparat är ämnad att användas i omgivningens temperatur mellan 10 °C och 32 °C.
- **N:** Tempererad klimat: Denna kylapparat är ämnad att användas i omgivningens temperatur mellan 16°C och 32 °C.
- **ST:** Subtropisk klimat: Denna kylapparat är ämnad att användas i omgivningens temperatur mellan 16°C och 38°C.
- **T:** Tropisk klimat: Denna kylapparat är ämnad att användas i omgivningens temperatur mellan 16°C och 43°C.

Observera att det är olika temperaturer i kylområdet.

Kallaste zonen är precis ovanför svalen. Den inre temperaturen beror också på omgivningstemperaturen, hur ofta dörren öppnas och mängden mat som förvaras inuti.

Om du öppnar dörren ofta kommer innertemperaturen att stiga.

Därför rekommenderar vi att dörren stängs så fort som möjligt.

Innertemperaturen i kylskåpet kan ändras pga. följande orsaker:

- Säsongstemperaturer,
- Öppning av dörren ofta och lämna den öppen i längre tider.
- Placering av mat i kylskåpet utan att de uppnått rumstemperatur,
- Kylskåpets placering i rummet (t. ex. exponering till soljus).

Du kan justera varierande innertemperatur pga. dessa orsaker med termostaten.

Temperaturinställningarna kan ställas in mellan 1–8 °C för kylfacket och mellan -24 och -18 °C för frysacket. Justerbara temperaturvärden kan variera inom dessa intervall beroende på produktspecifikationer.

6.2 Förvaring av livsmedel i din produkt

Förvaring av livsmedel i kyl- och svalfacket

- Temperaturen i facket stiger kraftigt om fackdörren öppnas och stängs ofta och hålls öppen under lång tid, vilket kan minska livsmedlens livslängd och leda till att livsmedlen förstörs.
- För att inte orsaka lukter och smakförändringar, ska maten förvaras i slutna behållare.
- För att erhålla bättre och jämnare kylning, placera maten separat så att kall luft kan cirkulera runt dem.
- För bättre luftcirkulation, lämna mellanrum mellan maten och innerväggarna. Om maten rör i bakväggen, kan den frysa.
- Låt lagad varm mat uppnå rumstemperatur innan den placeras i kylskåpet. Därefter kan du placera ljummen mat på de nedre hyllorna i kylskåpet. Placera varm mat på avstånd från lättfördärvad mat.
- Var särskilt uppmärksam på att inte blanda livsmedel som säljs som frysta med färska livsmedel.
- Tina din frysta mat i kylfacket. På så sätt kan du kyla kylfacket med hjälp av frysta livsmedel och spara energi.
- Förvaring av omogen tropisk frukt (mango, melonvarianter, papaya, banan, ananas) i kylskåpet kan snabba på mogningsprocessen. Detta rekommenderas inte, då det förkortar förvaringstiden.
- Förvara lök, vitlök, ingefära och andra rotgrönsaker på mörk och sval plats, inte i kylskåpet.
- Om du märker att ett livsmedel har blivit dåligt i kylskåpet ska du slänga det och rengöra de tillbehör som har kommit i kontakt med det.

- För att kyla ner mat som soppor och stuvningar, som har tillagats i stora kastruller, lägg dem i kylskåpet genom att separera dem i egna behållare.
- Placera opaketerad mat på avstånd från ägg.
- Håll frukter och grönsaker separerade och förvara varje sort tillsammans (t. ex. äpplen med äpplen, morötter med morötter).
- Ta gröna grönsaker ur plastpåsen och placera dem i kylskåpet efter att ha virat in dem i pappershandduk eller handduk. Om du tvättar denna mattyp innan den placeras i kylskåpet, kom ihåg att torka den.
- Du kan skapa både fuktig miljö och förse luftström genom att förvara frukter och grönsaker, som är benägna att torka, i perforerade eller öppna plastpåsar.
- Förutom i fall där extrema miljöförhållanden, om produkten (i tabellen med rekommenderade inställningsvärden) är ställd till specifika inställningsvärden, kan maten behålla färskheten längre i kyl- och frysfacket.
- Förvara inte köldkänsliga grönsaker som gröna bladgrönsaker, tomater och gurkor i kylfacket. Om du behöver använda lådorna i kylfacket för förvaring av grönsaker, se till att kylskåpets kontrollpanel är inställd på 5 °C eller varmare.

Förvaring av mat i kylfacket

I kylfacket kan temperaturen på den mat som ska förvaras i produkten variera mellan +3 °C och -3 °C. Temperaturen i kylfacket kan sjunka under 0 °C, vilket inte är lämpligt för förvaring av färsk frukt och färska grönsaker. Om du behöver förvara färskvaror i svalfacket ska du ställa in kylskåpstemperaturen på 5 °C eller varmare.

Förvara mat på olika platser enligt deras egenskaper:	
Mat	Plats
Ägg	Dörrhylla
Mjölkprodukter (smör, ost)	Om tillgängligt, nollgradigt (för frukostmat) fack/ kylfack
Frukt, grönsaker och bladgrönsaker	Frukt-grönsaksfacket, svalen eller I färskvarufacket, i grönsakslådan eller i Everfresh+ lådan (om sådan finns), förutsatt att kylskåpet är inställt på en temperatur över 5 °C
Färsk mat, fågel, fisk, korva etc. Tillagad mat	Om tillgängligt, nollgradigt (för frukostmat) fack/ kylfack
Färdig mat, förpackade produkter, burkmat och inlagd mat	Översta hyllan eller dörrhyllan
Drycker, flaskor, kryddor och mellanmål	Dörrhylla

Förvaring av mat i frysfacket

- Du kan aktivera snabbfrysningfunktionen 4-6 timmar innan frysningen påbörjas och frysa maten snabbare.
- Låt varm mat uppnå rumstemperatur innan den placeras i frysfacket.
- Mat som ska frysas ska delas in i portioner enligt konsumerad mängd och frysas i separata förpackningar.
- Vi rekommenderar att maten förpackas innan den läggs i frysen.
- För att förvaringstiden inte överskrids, skriv datum, tid och namn på maten på förpackningen enligt olika mats förvaringstid.
- Konsumera upptinad mat snabbt. Upptinad mat kan inte frysas igen, om den inte tillagas. Det är inte säkert att konsumera färsk mat som frysts igen utan att tillaga den efter upptining.
- När man fryser in färsk mat. låt dem inte komma i kontakt med redan fryst mat. Annars kan den frysta maten tina upp.

Förvaring av livsmedel som säljs frysta

- Följ de tidsperioder som anges i dessa anvisningar vid förvaring av livsmedel.
- För att bevara matens kvalitet, håll tidsperioden mellan köpet och förvaringen av produkten så kort som möjligt.
- Köp frysta livsmedel som förvaras vid -18 °C eller lägre temperaturer.
- Undvik att köpa förpackningar som är täckta med is. Detta betyder att produkten kan ha tinat delvis och fryst igen. Temperaturen påverkar matens kvalitet.
- Förvara livsmedel under den tid som tillverkaren rekommenderar. Ta bara behövd mängd mat ur frysen.
- Förutom i fall där extrema miljöförhållanden, om produkten (i tabellen med rekommenderade inställningsvärden) är ställd till specifika inställningsvärden, kan maten behålla färskheten längre i färskmatsfacket och frysfacket.
- Om färskmatsfackets temperatur är låg, kan färsk frukt och grönsaker frysa delvis.
- De tvåstjärniga facken är lämpliga för djupfrysade livsmedel. Glass och isbitar kan förvaras.
- Frys mat endast i 4-stjärnor facket.

Kött och fisk			Förberedelse	Längsta förvaringstid (månader)
Köttprodukter	Kalvkött	Stek	Genom att stycka den i 2 cm tjocka stycken och placera folie mellan dem eller vira in dem tätt utsträckta.	6-8
		Rostbiff	Genom att förpacka köttbitarna i kylskåpspåse eller vira in dem tätt utsträckta	6-8
		Bitar	I små stycken	6-8
		Schnitzel, kotlett	Genom att placera folie mellan styckena eller vira in individuellt utsträckta	6-8
	Fårkött	Kotletter	Genom att placera folie mellan köttstyckena eller vira in individuellt utsträckta	4-8
		Rostbiff	Genom att förpacka köttbitarna i kylskåpspåse eller vira in dem tätt utsträckta	4-8
		Bitar	Genom att förpacka köttstycken i kylskåpspåse eller vira in dem tätt utsträckta	4-8
	Oxkött	Rostbiff	Genom att förpacka köttbitarna i kylskåpspåse eller vira in dem tätt utsträckta	8-12
		Stek	Genom att stycka den i 2 cm tjocka stycken och placera folie mellan dem eller vira in dem tätt utsträckta.	8-12
		Bitar	I små stycken	8-12
		Kokad kött	Genom att placera i små stycken i kylskåpspåse	8-12
	Köttfärs		Utan kryddor, i platta påsar	1-3
	Inkråm (stycke)		I stycken	1-3
	Fermenterad korv - Salami		Ska förpackas fast den har skinn.	1-3
	Skinka		Genom att placera folie mellan skivorna	2-3
Fågel och vilda djur	Kyckling och kalkon		Genom att vira in	4-6
	Gås		Genom att vira in i folie (portionerna ska vara högst 2,5 kg)	4-6
	Anka		Genom att vira in i folie (portionerna ska vara högst 2,5 kg)	4-6
	Hjort, hare, rådjur		Genom att vira in i folie (portionerna ska vara högst 2,5 kg och benen separerade)	6-8
Fisk och skaldjur	Färskvatten fisk (Öring, karp, kattfisk)		Efter att noggrant tagits ur och fjällat, ska de tvättas och torkas och huvud och stjärt skäras bort vid behov.	2
	Mager fisk (Havsabborre, piggar, bergtunga)			4-6
	Fet fisk (Bonito, makrill, Blåfisk, mulle, anjovis)			2-4
	Musslor		Rengjorda och i påsar	4-6
	Kaviar		I dess förpackning, i aluminium- eller plastlåda	2-3

"De förvaringstider som anges i tabellen är baserade på en förvaringstemperatur på -18 °C."

Fruktar och grönsaker	Förberedelse	Längsta förvaringstid (månader)
Strängbönor och bönor	Genom att snabbkoka i 3 minuter efter att tvättats och styckats i små bitar	10-13
Gröna bönor	Genom att snabbkoka i 2 minuter efter skalning och tvättning	10-12
Kål	Genom att snabbkoka i 1-2 minuter efter rengöring	6-8
Morot	Genom att snabbkoka i 3-4 minuter efter att tvättats och styckats i små bitar	12
Paprika	Genom att koka i 2-3 minuter efter att stammen tagits bort, delats itu och frön separerats	8-10
Spenat	Genom att snabbkoka i 2 minuter efter rengöring och tvättning	6-9
Purjolök	Genom att snabbkoka i 5 minuter efter styckning	6-8
Blomkål	Genom att snabbkoka i lite citronvatten i 3-5 minuter efter att löven tagits bort och kärnan styckats	10-12
Äggplanta	Genom att snabbkoka i 4 minuter efter att tvättats och styckats i 2 cm bitar	10-12
Squash	Genom att snabbkoka i 2-3 minuter efter att tvättats och styckats i 2 cm bitar	8-10
Svamp	Genom att sautera lätt i olja och när citron pressats på dem	2-3
Majs	Genom att tvätta och förpacka som kolvar eller separerade	12
Äpplen och päron	Genom att snabbkoka i 2-3 minuter efter att ha skalats och styckats	8-10
Aprikos och persika	Genom att dela itu och ta bort frön	4-6
Jordgubbar och hallon	Genom att tvätta och skala	8-12
Bakad frukt	Genom att lägga till 10 % socker i förpackningen	12
Plommon, körsbär, klarbär	Genom att tvätta och ta bort stjälkarna	8-12

"De förvaringstider som anges i tabellen är baserade på en förvaringstemperatur på -18 °C."

Mjölkprodukter	Förberedelse	Längsta förvaringstid (månader)	Förvaringsförhållanden
Ost (förutom feta-ost)	Genom att placera folie mellan skivorna	6-8	Kan lämnas i originalförpackning under kort förvaring. Under längre förvaring ska den viras in i aluminium- eller plastfolie.
Smör, margarin	I egen förpackning	6	I egen förpackning eller plastlåda

"De förvaringstider som anges i tabellen är baserade på en förvaringstemperatur på -18 °C."

"Mängden färska livsmedel som kan frysas under en viss tidsperiod anges på typmärkningen."

Frysens detaljer

Enligt IEC 62552 standard, ska frysen ha kapacitet att frysa 4,5 kg matvaror vid -18 °C eller lägre temperatur vid 25 °C rumstemperatur i 24 timmar för varje 100 liter av frysfackets volym.

Livsmedel kan endast bevaras under längre perioder vid en temperatur på -18 °C eller lägre.

Du kan behålla maten färsk i flera månader (djupfrost eller under temperaturer på -18 °C).

De livsmedel som ska frysas får inte komma i kontakt med de redan frysta livsmedlen på insidan för att undvika partiell avfrostning.

Koka grönsakerna och filtrera vattnet för att förlänga lagringstiden. Placera maten i vakuumförpackningar efter filtrering och placera dem i frysen. Bananer, tomat, sallad, selleri, kokade ägg, potatisar, och liknande livsmedel, ska inte frysas. Om dessa livsmedel fryses in påverkas endast näringsvärdet och ätbarheten negativt. Det är inte fråga om en rötning som skulle hota människors hälsa.

Placering av livsmedlen

Frysackets hyllor: olika frysta livsmedel, såsom kött, fisk, glass, grönsaker osv.

Kylfackets hyllor: Livsmedel som är i grytor, övertäckta tallrikar, behållare, ägg i burk

Kylfackets dörrhyllor: Små och förpackad mat eller dryck

Sval: Grönsaker och frukt

Färskmatsfacket: Delikatesser (frukostmat, köttprodukter som ska konsumeras under kort tid)

6.3 Krispigare

Produktens grönsaksfack är speciellt utformat för att hålla grönsaker färska utan att förlora fukt. För detta ändamål koncentreras kall luftcirkulationen i hela grönsaksfacket. Förvara dina grönsaker och frukter i detta fack. För att säkerställa längre förvaring, placera inte bladgrönsaker bredvid frukt.

6.4 Mjolkprodukter kallförvaringsområde

Kylförvaringsfack

Kylförvaringsfacket ger en lägre temperatur inuti produkten. Använd detta fack för att förvara delikatessprodukter (salami, korv, mejeriprodukter etc.) eller kött-, kyckling- och fiskprodukter som behöver förvaras vid

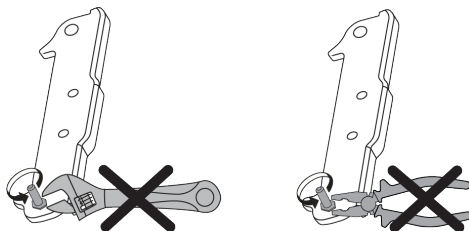
en lägre temperatur för omedelbar konsumtion. Förvara inte frukt och grönsaker i detta fack.

Kallförvaringslåda

Kallförvaringslådans temperatur kan vara lägre i kylfacket. Använd denna låda för delikatessprodukter (salami, korv osv) och mjolkprodukter, som kräver kallare förvaringsförhållanden, eller för kött, kyckling eller fisk som ska konsumeras fort. Den är inte lämplig till förvaring av frukt och grönsaker.

6.5 Byte av dörrens öppningsriktning

Kylskåpsdörrens öppningsriktning kan bytas enligt installationsplatsen. Kontakta närmaste auktoriserade service för att göra detta.



6.6 Varning för öppen dörr

Kylskåpets varning för öppen dörr kan variera beroende på modell.

Version 1:

Om produktens dörr lämnas öppen en viss tid (mellan 60 s och 120 s), hörs en ljudsignal; beroende på modell kan även en visuell varningssignal (blinkande lampa) visas. Om produktens dörr stängs eller en knapp på enhetens skärm trycks in, om den finns, avbryts ljudsignalen.

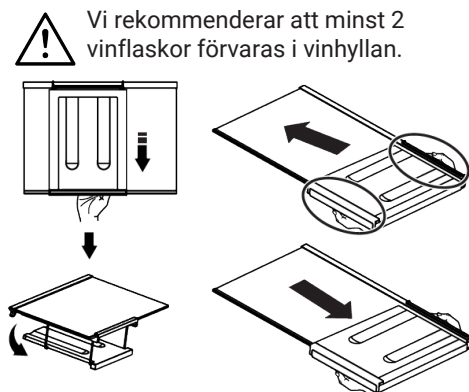
Version 2:

Om produktens dörr lämnas öppen en viss tid (mellan 60 s och 120 s), hörs varning för öppen dörr. Varning för öppen dörr ges gradvis. Först hörs en ljudvarning. Om dörren inte stängs inom 4 minuter, aktiveras visuell varning (blinkande lampa).. Varning för öppen dörr fördröjs en

viss tid (mellan 60 s och 120 s), när en knapp på produktens skärm, om den finns, trycks in. Efter detta startar processen igen. När produktens dörr stängs, avaktiveras varning för öppen dörr.

6.7 Ihopvikbar vinhylla

Du kan använda till att förvara vinflaskor vid behov. För att använda ställningsdelen, ta tag i plastdelen och dra den ner försiktigt. Nu kan du använda den ihopvikbara vinhyllan.



7 Underhåll och rengöring

Läs först "Säkerhetsanvisningarna"!

- Dra ur sladden till apparaten innan du rengör den.
- Dammet på ventilationsgallret på produktens baksida bör avlägsnas (utan att öppna locket) minst en gång om året. Rengöring bör göras med en torr trasa.
- Var försiktig så att inte vatten kommer in i lamphuset och andra elektriska delar.
- Rengör dörren med en fuktig trasa. Ta ut allt innehåll för att ta ut dörren och hyllorna. Lyft dörrhyllorna uppåt för att ta bort dem. Efter rengöring och torkning, skjut tillbaka dem på plats uppifrån och ner.
- Använd aldrig klorhaltigt vatten eller rengöringsmedel för att rengöra produktens utsida eller förkromade delar. Klor orsakar rost på den här typen av metallytor.

Ta bort den ihopvikbara vinhyllan genom att först ta bort glashyllan ur kylskåpet. Placera den på glashyllan genom att trycka plastdelen genom fram- och baksåran, såsom visas i bilden. Produkten kan användas med den ihopvikbara vinhyllan. Ta bort den ihopvikbara vinhyllan genom att först ta bort glashyllan ur kylskåpet. Håll i plastdelen och dra den mot önskad riktning. Nu kan du använda produkten utan den ihopvikbara vinhyllan.

6.8 Byte av lampa

Kontakta auktoriserad service, när lampan/LED-lampan i kylskåpet ska bytas.

Lamporna som används i kylskåpet kan inte användas för att lysa upp huset. Avsedd användning av denna lampa är att hjälpa användaren att placera mat i kylskåpet/frys-skåpet på ett säkert och bekvämt sätt.

- För att förhindra att trycken på plastdelen lossnar eller deformeras, använd inte vassa, slipande verktyg, tvål, rengöringsprodukter, tvättmedel, bensin, polermedel etc. För rengöring, använd en mjuk trasa med ljummet vatten och torka torrt.
- I produkter utan No Frost-teknik kommer vattendroppar och frost upp till ett fingertjocklek att bildas på kylfackets bakvägg. Rengör inte den och applicera absolut inte olja eller liknande ämnen.
- Använd endast en lätt fuktad mikrofiberduk för att rengöra produktens utsida. Svampar och andra typer av rengöringsdukar kan orsaka repor.
- För att rengöra produktens insida, tvätta alla löstagbara delar med en mild lösning av tvål, vatten och bikarbonat. Skölj noggrant och torka helt. Se till att vatten inte kommer in i lamporna och kontrollpanelen.

- Använd inte vinäger, tvättsprit eller andra alkoholbaserade rengöringsmedel på några invändiga ytor.

Utvändiga ytor i rostfritt stål

Använd ett icke-slipande rengöringsmedel för rostfritt stål och applicera det med en luddfri, mjuk trasa. För att polera, torka försiktigt av ytan med en mikrofiberduk fuktad med vatten och använd en torr polerdyna. Följ alltid det rostfria stålets ådring.

Förebygga dålig lukt

Inga ämnen som kan orsaka lukt används i tillverkningen av din produkt. Lukter kan dock uppstå på grund av felaktig förvaring av livsmedel och att produktens insida inte rengörs ordentligt.

- För att förhindra detta problem, rengör med bikarbonatvatten var 15:e dag.
- Förvara mat i slutna behållare, eftersom mikroorganismer som frigörs från öppnad mat kan orsaka dålig lukt.
- Förvara aldrig utgångna eller förstörda livsmedel i din produkt.

Skydd av plasttytor

Om olja spills på plasttytor, rengör dem omedelbart med varmt vatten, eftersom oljan kan skada ytan.

8 Felsökning

Läs "Säkerhetsinstruktioner" först!

Kolla den här listan innan du kontakter servicestället. På så sätt sparar du tid och pengar. Denna lista innehåller vanliga anmärkningar som inte är relaterade till felaktigt utförande eller material. Vissa funktioner som anges här i kanske inte gäller din produkt.

Om problemet kvarstår efter att du har följt anvisningarna i detta avsnitt, kontakta din leverantör eller en auktoriserad serviceverkstad. Försök inte reparera produkten.

Kylen fungerar inte.

- Strömkabeln är inte isatt ordentligt. >>> Fäst den ordentligt i uttaget.
- Säkringen som är ansluten till uttaget har gått sönder. >>> Kontrollera säkringen.

Kondens på sidoväggen i kylfacket (MULTI ZONE, COOL CONTROL och FLEXI ZONE).

- Dörren öppnas för ofta. >>> Se till att inte öppna produktens dörr för ofta.
- Miljön är för fuktig. >>> Installera inte produkten i en fuktig miljö.
- Livsmedel som innehåller vätskor står förpackade i förpackningar som inte är förslutna. >>> Förvara livsmedel som innehåller vätskor i burkar med lock.

- Produktens dörr är öppen. >>> Håll inte produktens dörr öppen under långa perioder.
- Termostaten är inställd på för låg temperatur. >>> Ställ in termostaten på rätt temperatur.

Kompressorn fungerar inte.

- Om det plötsligt sker ett strömavbrott eller om du drar ur kontakten och sätter i den igen kan fastrycket i produktens kylsystem komma i obalans och det utlöser kompressorns termiska skyddsmekanism. Produkten kommer att starta efter cirka 6 minuter. Om produkten inte startar om efter denna period, kontakta kundtjänst.
- Avfrostning är aktiv. >>> Detta är normalt för en fullt automatiskt avfrostande produkt. Avfrostningen utförs regelbundet.
- Produkten är inte inkopplad. >>> Kontrollera att strömkabeln är inkopplad.
- Temperaturinställningen är inkorrekt. >>> Välj lämplig temperaturinställning.
- Strömmen är av. >>> Produkten kommer fortsätta att fungera normalt när strömmen återkommer.

Kylskåpets driftbrus ökar när den används.

- Produktens driftsfunktion beror på den omgivande temperaturens variationer. Detta är normalt och är inte ett fel.

Kylen kör för ofta eller för länge.

- Den nya produkten kan vara större än den föregående. Större produkter kommer köra under längre perioder.
- Rumstemperaturen kan vara hög. >>> Produkten kommer normalt köra under längre perioder i högre rumstemperatur.
- Produkten kan ha anslutits nyligen eller ett nytt livsmedel kan ha placerats i kylen. Produkten kommer ta längre tid att nå den angivna temperaturen när den nyligen har anslutits eller om nya livsmedel har placerats i den. Det är normalt.
- Stora kvantiteter med varm mat kan nyligen har placerats i produkten. >>> Placera inte varm mat i produkten.
- Dörrarna kan nyligen har varit öppna ofta eller länge. >>> Den varma luften rör sig inne i produkten och orsakar att den körs längre. Öppna inte dörrarna för ofta.
- Frys- eller kyl dörrarna kan vara på glänt. >>> Kontrollera att dörrarna är helt stängda.
- Produkten kan vara inställd på en för låg temperatur. >>> Ställ in temperaturen på en högre temperatur och vänta på att produkten ska nå den justerade temperaturen.
- Kyl- eller frysdörrens list kan vara smutsig, sliten, trasig eller inte rätt fäst. >>> Rengör eller byt ut listen. Skadad/ sliten dörrbricka gör att produkten måste köras under längre perioder för att bibehålla den aktuella temperaturen.

Frysens temperatur är mycket låg, men kyltemperaturen är ok.

- Temperaturen i frysfacket är inställd på en mycket låg nivå. >>> Ställ in frysfackets temperatur till en högre temperatur och kontrollera igen.

Kylens temperatur är mycket låg, men frystemperaturen är ok.

- Kylfackets temperatur är inställt på en mycket låg nivå. >>> Ställ in kylfackets temperatur till en högre temperatur och kontrollera igen.

Livsmedlen som är i kylfackets lådor är fryst.

- Kylfackets temperatur är inställt på en mycket låg nivå. >>> Ställ in kylfackets temperatur till en högre temperatur och kontrollera igen.

Temperaturen i kylen eller frysen är för hög.

- Kylfackets temperatur är inställt på en mycket hög nivå. >>> Temperaturinställning av kylfacket påverkar temperaturen i frysfacket. Vänta tills temperaturen i relevanta delar når tillräcklig nivå genom att ändra temperaturen i kyl- eller frysutrymmen.
- Dörrarna kan nyligen har varit öppna ofta eller länge. >>> Öppna inte dörrarna för ofta.
- Dörren kan vara på glänt. >>> Stäng dörren helt.
- Produkten kan ha anslutits nyligen eller ett nytt livsmedel kan ha placerats i kylen. >>> Det är normalt. Produkten kommer ta längre tid att nå den angivna temperaturen när den nyligen har anslutits eller om nya livsmedel har placerats i den.
- Stora kvantiteter med varm mat kan nyligen har placerats i produkten. >>> Placera inte varm mat i produkten.

Skakningar eller ljud

- Ytan är inte plan eller stadig >>> Om produkten skakar när den rörs långsamt, justera ställen för att balansera produkten. Kontrollera också att underlaget är tillräckligt starkt för att bära produkten.
- Allt som placeras på produkten kan orsaka ljud. >>> Ta bort allt som är placerat på produkten.
- Produkten ger ifrån sig ljud av vätska som rinner, sprutar etc.

- Produktens drift innehåller vätske- och gasflöden. >>> Detta är normalt och inte ett fel.

Det låter som vind blåser ifrån produkten.

- Produkten använder en fläkt i kylprocessen. Detta är normalt och är inte ett fel.

Det finns kondens på produktens innerväggar.

- Varmt eller fuktigt väder kommer öka isbildningen och kondensationen. Detta är normalt och är inte ett fel.
- Dörrarna kan nyligen ha varit öppna ofta eller länge. >>> Öppna inte dörrarna för ofta; om de är öppna, stäng dem.
- Dörren kan vara på glänt. >>> Stäng dörren helt.

Det finns kondens på produktens utsida eller mellan dörrarna.

- Det omgivande vädret kan vara fuktigt, vilket är helt normalt vid fuktigt väder. >>> Kondensationen kommer att försvinna när fuktigheten minskar.

Interiören luktar illa.

- Produkten rengörs inte regelbundet. >>> Rengör interiören på produkten regelbundet genom att använda svamp, varmvatten och kolsyrat vatten.
- Vissa behållare och förpackningsmaterial kan ge upphov till lukt. >>> Använd behållare och förpackningsmaterial som är fria från lukt.
- Livsmedlen placerades i behållare som inte har förseglats. >>> Förvara livsmedlen i förslutna behållare.

Mikroorganismer kan spridas från de livsmedel som inte är täckta och förorsaka lukt.

- Avlägsna alla utgångna eller gamla livsmedel ifrån produkten.

Dörren stängs inte.

- Livsmedelsförpackningar kan blockera dörren. >>> Placera om sakerna som blockerar dörren.
- Produkten står inte helt rakt på underlaget. >>> Justera ställen för att balansera produkten.
- Ytan är inte plan eller hållbar >>> Kontrollera att ytan är plan och tillräckligt hållbar för att bära produkten.

Färskvarulådan har fastnat.

- Livsmedlen kan ha kommit i kontakt med övre delen av lådan. >>> Omorganisera livsmedlen i lådan.

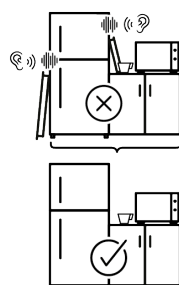
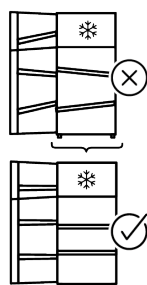
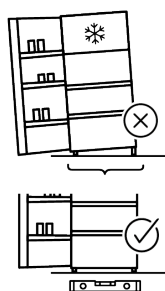
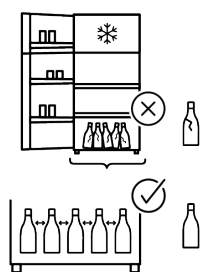
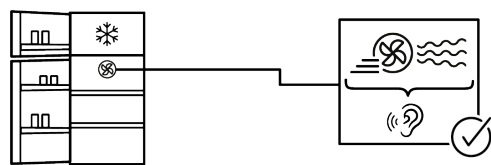
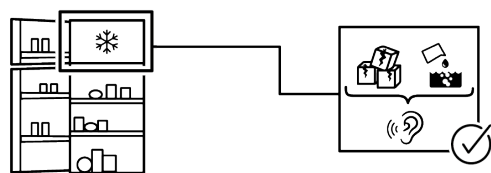
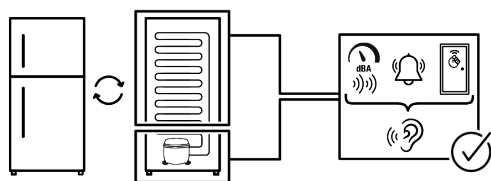
Temperaturen på produktens yta.

- Höga temperaturer kan observeras mellan de två dörrarna, på sidopanelerna och vid den bakre grillen medan produkten är i drift. Detta är normalt och är inte något fel som kräver service.

Fläkten fortsätter att fungera när dörren öppnas.

- Fläkten kan fortsätta att fungera när frysdörren öppnas.

Om problemet kvarstår efter att du har följt anvisningarna i detta avsnitt, kontakta din leverantör eller en auktoriserad serviceverkstad. Försök inte reparera produkten. Det är normalt.



ANSVARSRISKRIVNING

Slutanvändaren kan lösa en del (enkla) fel utan att det leder till säkerhetsproblem eller osäker användning, förutsatt att de utförs inom begränsningarna och enligt följande instruktioner (se sektion "Självreparation").

Därför ska, om inte annat angetts, reparationerna som i sektionen "Självreparation" överlåtas till registrerad professionell reparatör, för att undvika säkerhetsproblem. En registrerad professionell reparatör är en person, som tillverkaren har gett åtkomst till denna produkts instruktioner och reservdelslista enligt metoder som beskrivits i Direktivets 2009/125/EC laghandlingar.

Emellertid kan endast servicerepresentant (auktoriserad professionell reparatör), som kan nås genom telefonnumret i bruksanvisningen/garantikortet eller auktoriserad återförsäljare utföra service under garantitiden. Märk därför, att reparationer utförda av professionell reparatör (som inte är auktoriserad av) Whirlpool kommer att upphäva garantin.

Självreparationer

Självreparationer

Slutanvändaren kan utföra självreparationer angående enbart följande reservdelar: dörrhandtag, dörrgångjärn, fack, korgar och dörrtätningar (en uppdaterad lista finns också tillgänglig på adressen <https://parts-selfservice.europeanappliances.com> från och med 1. mars 2021)..

För att försäkra produktens säkerhet och förhindra allvarlig personskada, ska nämnda självreparationer utföras enligt instruktionerna för självreparationer i bruksanvisningen eller som finns tillgängliga på adressen <https://parts-selfservice.europeanappliances.com> . Koppla ur produkten innan självreparationer utförs.

Alla självreparationer eller försök till dessa utförda av slutanvändaren av delar som inte inkluderats i nämnda lista och/eller att instruktionerna i bruksanvisningen eller

som finns tillgängliga på adressen <https://parts-selfservice.europeanappliances.com> inte åtföljs, kan leda till säkerhetsproblem utanför Whirlpoolkontroll och upphäva garantin.

Därför rekommenderar vi att slutanvändaren avstår från att utföra reparationer, som inte nämnts i reservdelslistan, utan kontaktar istället auktoriserad professionell reparatör eller registrerad professionell reparatör. Å andra sidan kan dessa reparationer utförda av slutanvändare leda till säkerhetsproblem och skador på produkten och orsaka brand, översvämning, elchock och andra allvarliga personsador.

T. ex., men inte begränsad till, måste följande reparationer utföras av professionell auktoriserad eller registrerad reparatör: kompressor, kylkrets, moderkort, inverterkort, displaykort etc.

Tillverkaren/säljaren kan inte hållas ansvarig i fall, där slutanvändaren inte följer ovan nämnda regler.

Reservdelar till kylskåpet finns tillgängliga i 10 år. Under denna period kommer reservdelar att finnas tillgängliga, för att kylskåpet ska fungera på korrekt sätt.

Minimigarantitiden för kylskåpet som du köpt är 24 månader.

Denna produkt innehåller ljuskälla med 'G' energiklass.

Ljuskällan i produkten måste bytas av en kvalificerad reparatör.

