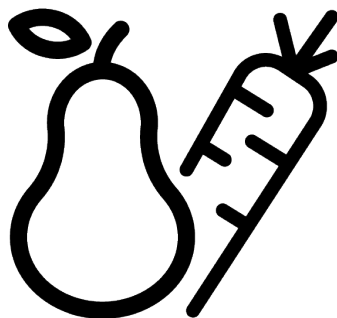


Whirlpool

Хладилник / Ръководство за употреба
Congélateur / Réfrigérateur / Manuel d'utilisation
Kühlschrank / Bedienungsanleitung
Koelkast / Gebruiker Handleiding



WHK 25404 XP8E

®/TM/© 2025 Whirlpool. Произведено по лиценз ®/TM/© 2025 Whirlpool. Produit sous licence ®/TM/© 2025 Whirlpool. Hergestellt unter Lizenz ®/TM/© 2025 Whirlpool. Onder licentie geproduceerd

11 5943 0088/ BG/ FR/ DE/ NL/ 4/6_AF/ 14.01.26 11:42
7282348502



Моля, първо прочетете това ръководство за потребителя!

Уважаеми клиенти

Благодарим ви, че избрахте този продукт.

Моля, регистрирайте вашите продукти на www.register10.eu


Бихме искали да постигнете оптимална ефективност от този висококачествен продукт, който е произведен по най-съвременна технология. За да направите това, прочетете внимателно това ръководство и всяка друга предоставена документация, преди да използвате продукта.

Обърнете внимание на цялата информация и предупреждения в ръководството за потребителя. По този начин ще защитите себе си и продукта си от опасностите, които могат да възникнат. Запазете ръководството за употреба. Включете това ръководство с продукта, ако го предадете на някой друг.

Следните символи се използват в ръководството за потребителя и върху продукта:



Прочетете ръководството за потребителя.


 <p>SUPPLIER'S NAME</p> <p>MODEL IDENTIFIER → (*)</p> <p>A</p>	<p>Информацията за модела, както се съхранява в базата данни за продукта, може да бъде достигната, като влезете в следния уебсайт и потърсите идентификатора на вашия модел (*), който се намира на енергийния етикет.</p> <p>https://eprel.ec.europa.eu/</p>
---	---

Съдържание

1	Инструкции за околната среда.	4
1.1	Изхвърляне на опаковъчни материали	4
2	Вашият Хладилник	4
3	Монтаж	4
3.1	Правилно място за монтаж.....	5
3.2	Поставяне на пластмасови клинове	5
3.3	Регулиране на краката	5
3.4	Предупреждение за гореща повърхност	5
4	Начин на ползване на продукта	5
5	Подготовка	6
5.1	Какво да направите за спестяване на енергия	6
5.2	Първа употреба	7
5.3	Климатичен клас и дефиниции.	7
6	Използване на продукта	8
6.1	Контролен панел на продукта ..	8
6.1.1	Аларма за висока температура	9
6.2	Съхраняване на храни в продукта	9
6.3	Хрупкав	14
6.4	Хладилна зона за млечни продукти	15
6.5	Обръщане на страната на отваряне на вратата.....	15
6.6	Сигнал за отворена врата.....	15
6.7	Сгъваема поставка за вино	15
6.8	Смяна на осветителната лампа	16
7	Почистване и грижа	16
8	Отстраняване на неизправности.....	17

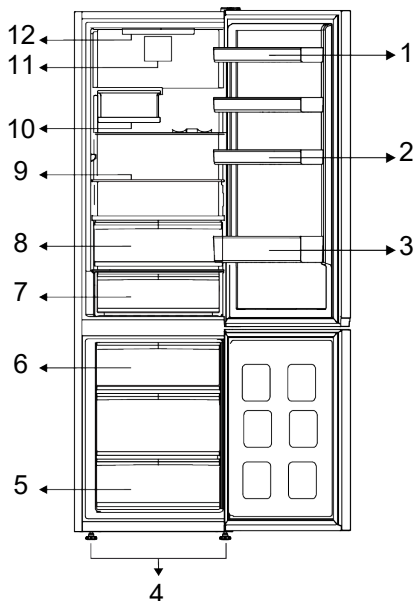
1 Инструкции за околната среда

1.1 Изхвърляне на опаковъчни материали

Опаковъчният материал може да се рециклира и е обозначен със символа за рециклиране .

Поради това различните части на опаковката трябва да се изхвърлят отговорно и в пълно съответствие с разпоредбите на местните власти, регулиращи изхвърлянето на отпадъци.

2 Вашият Хладилник



- | | |
|-------------------------------------|-------------------------------------|
| 1 * Регулируеми рафтове на вратите | 2 * Поставка за яйца |
| 3 * Рафт за бутилки | 4 * Регулируеми предни крачета |
| 5 * Фризерно отделение | 6 * Контейнер за лед |
| 7 * Чекмедже за хладилно съхранение | 8 * Чекмедже за хладилно съхранение |
| 9 * Регулируеми рафтове | 10 * Сгъваем кош за вино |
| 11 * Вентилатор | 12 * Осветителна лампа |

***По избор:** Фигурите в това ръководство за потребителя са схематични и може да не отговарят точно на Вашия продукт.

Ако Вашият продукт не съдържа съответните части, информацията се отнася за други модели.

3 Монтаж

Първо прочетете „Инструкции за безопасност“!

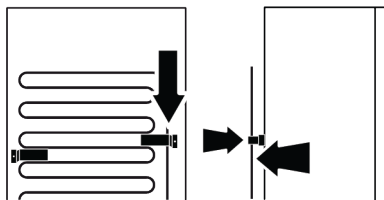
3.1 Правилно място за монтаж

Свържете се с оторизирания сервиз за монтаж на продукта. За да подготвите продукта за монтаж, вижте информацията в ръководството за потребителя и се уверете, че електрическата и водоснабдителната мрежа са необходими. Ако не, обадете се на електротехник и водопроводчик, за да организират комуналните услуги, както е необходимо.

- Поставете продукта върху равна повърхност, за да избегнете вибрации
- Поставете продукта най-малко на 30 см от нагревател, печка или други източници на топлина и най-малко на 5 см от електрически печки.
- Когато поставите два охладителя в съседна позиция, оставете разстояние от поне 4 см между двата уреда.
- Пазете продукта от пряка слънчева светлина и на сухо място.
- Вашият продукт изисква адекватна циркулация на въздуха, за да функционира ефективно. Ако поставите продукта в ниша, не забравяйте да оставите поне 5 см разстояние между продукта и тавана, задната стена и страничните стени.
- Проверете дали компонентът за защита на хлабина на задната стена присъства на мястото му (ако е предоставен с продукта).
- Ако компонентът не е налице или е изгубен или паднал, поставете продукта така, че да остане поне 5 см разстояние между задната повърхност на продукта и стените на помещението. Свободното пространство отзад е важно за ефективната работа на продукта.

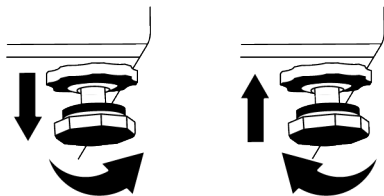
3.2 Поставяне на пластмасови клинове

Кондензаторът на хладилника е разположен отзад. За да се сведе до минимум консумацията на енергия и да се увеличи енергийната ефективност, горната и долната част на кондензатора трябва да се дръпнат назад и да се закрепят, както е показано на снимката. Когато кондензаторът се издърпа назад, скобите се заключват и позицията на кондензатора е осигурена.



3.3 Регулиране на краката

Ако продуктът не е в балансирана позиция, регулирайте предните регулируеми крака, като ги завъртите надясно или наляво.



3.4 Предупреждение за гореща повърхност

Страничните стени на вашия продукт са оборудвани с охладителни тръби за подобряване на охладителната система. Течността с високо налягане може да тече през тези повърхности и да причини горещи повърхности на страничните стени. Това е нормално и не изисква сервизно обслужване.

4 Начин на ползване на продукта

Първо прочетете „Инструкции за безопасност“!

- Продуктът трябва да се използва само и единствено за съхранение на храна.

- Изключете водния вентил, ако ще отсъствате от дома (например на почивка) и няма да използвате Isematic или диспенсъра за вода за

дълъг период от време. В противен случай може да възникне изтичане на вода.

Изключване на продукта от контакта

- Отстранете храната, за да предотвратите появата на миризми,

5 Подготовка

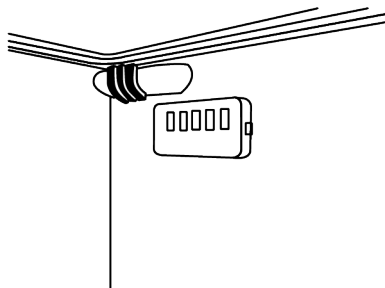
Първо прочетете „Инструкции за безопасност“!

5.1 Какво да направите за спестяване на енергия

- Този хладилен уред не е предназначен да се използва като уред за вграждане.
- Когато зареждате храната, оставете достатъчно място вътре в хладилника, за да позволите достатъчна циркулация на въздуха за охлаждане.
- Тъй като горещият и влажен въздух няма да проникне директно във вашия продукт, когато вратите не са отворени, вашият продукт ще се оптимизира при условия, достатъчни да защитят вашата храна. При тези обстоятелства функции и компоненти като компресор, вентилатор, нагревател, размразяване, осветление, дисплей и т.н. ще работят според нуждите, като консумират минимална енергия.
- В случай, че са налице няколко опции, стъклениите рафтове трябва да бъдат поставени така, че изходите за въздух на задната стена да не са блокирани и за предпочитане по начин, по който изходите за въздух остават под стъкления рафт. Тази комбинация може да помогне за подобряване на разпределението на въздуха и енергийната ефективност.
- Използването на долното чекмедже при съхранение е силно препоръчително.
- За оптимална ефективност може да се използва функцията за бързо замразяване (ако е налична) 24 часа преди поставянето на пресни храни във фризера.

- Изчакайте ледът да се разтопи, почистете вътрешността и я оставете да изсъхне, оставете вратите отворени, за да избегнете повреда на вътрешната пластмаса на корпуса.

- В повечето случаи 24 часа са достатъчни за функцията за бързо замразяване, след като във фризера са поставени пресни храни. След известно време функцията за бързо замразяване ще се деактивира автоматично.
- Когато замразявате малко количество храна, функцията за бързо замразяване може да се деактивира след известно време, за да се осигури икономия на енергия.
- В зависимост от характеристиките на продукта; размразяването на замразени храни в хладилното отделение ще осигури пестене на енергия и ще запази качеството на храната.
- За да заредите максимално количество храна във фризерното отделение на Вашия хладилник, горните чекмеджета трябва да се извадят и храната да се постави върху телените/стъклените рафтове.
- Поставете храната, както е показано по-долу, като спазвате разстояние от сензора за температура на охладителното отделение. Ако са в контакт със сензора, консумацията на енергия на уреда може да се увеличи.



- Съхранявайте храната в охладителното или охлаждащото отделение в съответствие с правилните условия за съхранение, за да пестите енергия.
- Опаковките с храни не трябва да са в пряк контакт с температурния сензор, разположен във фризерното отделение.

5.2 Първа употреба

Преди да използвате вашия продукт, се уверете, че са направени необходимите приготовления в съответствие с инструкциите в разделите "Инструкции за безопасност" и "Инсталиране".

- Изчакайте поне 2 часа, преди да включите продукта, за да осигурите пълна ефективност на охлаждането.
- Оставете продукта да работи, без да поставяте никаква храна вътре в продължение на 6 часа и вратичката на продукта трябва да се държи възможно най-затворена.
- Промяната на температурата, причинена от отваряне и затваряне на вратата по време на използване на продукта, обикновено може да доведе до конденз върху рафтовете на вратата/корпуса и стъклените съдове, поставени в продукта.
- Ще чуете звук, когато компресорът се включи. Нормално е продуктът да издава шум, дори когато компресорът не работи, тъй като течността и газът могат да бъдат компресирани в охладителната система.

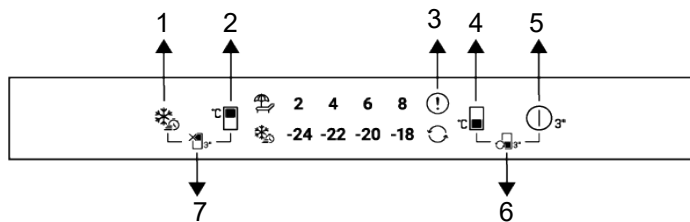
- Нормално е предните ръбове на продукта да са топли. Те са проектирани да се затоплят, за да се избегне
- При някои модели индикаторният панел се изключва автоматично 1 минута след затваряне на вратата. Той ще се активира отново, когато вратата се отвори или се натисне произволен бутон.

5.3 Климатичен клас и дефиниции

Моля, вижте климатичния клас на табелката с данни на Вашето устройство. Една от следните информации е приложима за вашето устройство според климатичния клас.

- **SN:** Дългосрочен умерен климат: Това охлаждащо устройство е предназначено за използване при температури на околната среда между 10 °C и 32 °C.
- **N:** Умерен климат: Това охлаждащо устройство е предназначено за използване при температури на околната среда между 16 °C и 32 °C.
- **ST:** Субтропичен климат: Това охлаждащо устройство е предназначено за използване при температури на околната среда между 16 °C и 38 °C.
- **T:** Тропичен климат: Това охлаждащо устройство е предназначено за използване при температури на околната среда между 16 °C и 43 °C.

6.1 Контролен панел на продукта



- 1 Бутон за бързо замразяване
- 2 Бутон за настройка на температурата на охладителното отделение
- 3 Индикатор за състояние на грешка
- 4 Бутон за настройка на температурата на фризерното отделение
- 5 Бутон за изключване на продукта
- 6 * Бутон за преобразуване на отделение
- 7 * Функционален бутон за изключване на охладителното отделение (ваканция).

Първо прочетете „Инструкции за безопасност“!

Слуховите и визуалните функции на индикаторния панел ще ви помогнат при използване на продукта.

***По избор:** Показаните функции не са задължителни, може да има разлики във формата и местоположението на функциите, намиращи се на индикаторния панел на Вашия уред.

1. Бутон за бързо замразяване

Когато се натисне бутонът за бързо замразяване, символът за бързо замразяване трябва да свети и функцията за бързо замразяване се активира. Температурата на фризерното отделение е настроена на -27°C . Натиснете бутона отново, за да отмените функцията. Функцията за бързо замразяване се отменя автоматично след известно време. За да замразите голямо количество прясна храна, натиснете бутона за бързо замразяване, преди да поставите храната във фризерното отделение.

2. Бутон за настройка на температурата на охладителното отделение

Позволява настройка на температурата за охлаждащото отделение. Натискането на бутона ще активира температурата на охладителното отделение. Може да се настрои на $8,6,4,2^{\circ}\text{C}$.

3. Индикатор за състояние на грешка

Този индикатор се активира, когато хладилникът не охлажда достатъчно или когато възникне грешка на сензора. Температурните индикатори на фризера и хладилника мигат в определени комбинации. Това уведомява услугата за възникналата грешка. Удивителен знак може да се покаже, когато зареждате топла храна във фризерното отделение или държите вратата отворена за дълъг период от време. Това не е повреда, това предупреждение ще изчезне, когато храната се охлади или когато се натисне произволен бутон.

4. Бутон за настройка на температурата на фризерното отделение °C

Настройване на температурата се извършва за фризерното отделение. Температурата на фризерното отделение може да се настрои на -18, -20, -22, -24 °C чрез натискане на бутона.

5. Бутон за изключване на продукта

При натискане на този бутон за 3 секунди устройството преминава в изключено състояние. В това състояние хладилникът не извършва охлаждане; при повторно натискане на бутона за 3 секунди, хладилникът започва нормалната си работа.

* 6. Бутон за преобразуване на отделение

Чрез натискане на бутона за преобразуване на отделение за 3 секунди, фризерното отделение може да бъде настроено като хладилно отделение, затворено отделение или фризерно отделение.

Когато работи като фризер, избраната стойност на температурата на фризерното отделение свети и символът за преобразуване е изключен.

Когато работи като хладилна част, всички светлини за температурните стойности на фризерната част са изключени и символът за преобразуване свети. Отделението работи като охладител.

Когато фризерното отделение е изключено, всички светлини за температурните стойности на фризерното отделение са изключени и символът за преобразуване е изключен.

При този избор във фризерното отделение не се съхранява храна.

* 7. Функционален бутон за изключване на охладителното отделение (ваканция)

Натиснете бутона за 3 секунди, за да активирате функцията за ваканция. Режимът за ваканция е активиран и

символът за ваканция свети. Всички икони на индикатора за температурата на охладителното отделение се изключват и охладителното отделение не извършва активно охлаждане. Когато тази функция е активирана, препоръчваме ви да не съхранявате храна в хладилното отделение. Останалите отделения продължават да се охлаждат според зададената им температура. Натиснете отново бутона за 3 секунди, за да отмените тази функция.

6.1.1 Аларма за висока температура

На дисплея на хладилника мигат зададените стойности "- " и се чува звуков сигнал, ако фризерното отделение е твърде топло. Това може да се случи, ако температурата на фризера се повиши поради прекъсване на електрозахранването. Най-високата температура във фризерното отделение се показва, докато не бъде натиснат някой бутон. "Ако дисплеят е с електронен екран, се показва максималната действително достигната температура." В противен случай мига само "- " и се активират звуци. За да деактивирате алармата, натиснете който и да е бутон на дисплея.

Температурните настройки могат да бъдат зададени между 1 -8 °C за хладилното отделение и между -24 и -18 °C за фризерното отделение. Регулируемите температурни стойности могат да варират в рамките на тези диапазони в зависимост от спецификациите на продукта.

6.2 Съхраняване на храни в продукта

Съхраняване на храна в хладилната камера и в отделенията за охлаждане

- Температурите на отделениято се повишават значително, ако вратата на отделениято се отваря и затваря

често и се държи отворена за дълго време, това може да намали живота на храната и да доведе до разваляне на храната.

- За да не се променя миризмата и вкуса, храната трябва да се съхранява в затворени съдове.
- За да постигнете по-добро и хомогенно охлаждане, поставете храната отделно по начин, по който студеният въздух може да преминава през тях.
- Осигурете въздушен поток, като оставите разстояние между храната и вътрешната стена. Ако облегнете храната на задната стена, храната може да замръзне.
- Оставете стотвените топли ястия на стайна температура, преди да ги поставите в хладилника. След това можете да поставите хладкото ястие в долните рафтове на хладилника. Поставяйте топлите храни далеч от бързо развалящите се храни.
- Обърнете особено внимание да не смесвате храните, продавани като замразени, с пресните храни.
- Размразете замразените си храни в отделението за охлаждане. По този начин можете да охлаждате хладилното отделение, като използвате замразени храни, и да пестите енергия.
- Съхраняването на неузрели тропически плодове (манго, сортове пъпеш, папая, банан, ананас) в хладилник може да ускори процеса на зреене. Това не се препоръчва, защото ще доведе до по-кратко време за съхранение.
- Трябва да съхранявате лук, чесън, джинджифил и други кореноплодни зеленчуци в тъмна и студена стая, а не в хладилник.
- Ако забележите, че дадена храна се е развалила в хладилника, изхвърлете я и почистете аксесоарите, които са влезли в контакт с нея.
- За да охладите бързо ястията като супи и яхнии, които се готвят в големи тенджери, можете да ги поставите в хладилника, като ги разделите в по-малки плитки съдове.
- Поставете неопакованата храна далеч от яйцата.
- Съхранявайте плодовете и зеленчуците отделно и съхранявайте всеки сорт заедно (например ябълки с ябълки, моркови с моркови).
- Извадете зелените зеленчуци от найлоновия плик и ги поставете в хладилника, след като ги увиете в хартиена кърпа или подсушена кърпа. Ако миете този тип храна, преди да ги поставите в хладилника, не забравяйте да ги изсушите.
- Можете както да създадете влажна среда, така и да осигурите въздушен поток, като държите плодовете и зеленчуците, които са склонни към сушене, в перфорирани или незапечатани найлонови торбички.
- С изключение на случаите, когато в околната среда са налични екстремни обстоятелства, ако вашият продукт (в таблицата с препоръчителните зададени стойности) е настроен на посочените зададени стойности, храната запазва своята свежест за по-дълго време както в отделението за охлаждане, така и във фризерното отделение.
- Не съхранявайте чувствителни към студ зеленчуци като зеленолистни зеленчуци, домати и краставици в охладителното отделение. Ако трябва да използвате чекмеджетата на охладителното отделение за съхранение на зеленчуци, уверете се, че контролният панел на вашия хладилник е настроен на 5°C или по-топло.

Съхранение на храна в охладителното отделение

В отделението за охлаждане температурата на храната, която ще се съхранява в продукта, може да варира между +3 °C и -3 °C. Температурата в охладителното отделение може да

падне под 0°C и това не е подходящо за съхранение на пресни плодове и зеленчуци. Ако трябва да съхранявате прясна храна в студените чекмеджета,

не забравяйте да зададете температурата на хладилника на 5°C или по-висока.

Съхранявайте храните на различни места според свойствата им:	
Храна	Местоположение
Яйца	Етажерка на вратата
Млечни продукти (масло, сирене)	Ако е налично, отделение с нула градуса (за храна за закуска)/отделение за охлаждане
Плодове, зеленчуци и зеленина	Отделение за плодове и зеленчуци, или; В отделението за прясна храна, в чекмеджето за зеленчуци или в чекмеджето Everfresh+ (ако има), при условие че хладилникът е настроен на температура над 5°C
Прясно месо, птици, риба, колбаси и др. Готвени храни	Ако е налично, отделение с нула градуса (за храна за закуска)/отделение за охлаждане
Храни готови за сервиране, пакетирани продукти, консерви и туршии	Горни рафтове или етажерки на вратата
Напитки, бутилки, подправки и закуски	Етажерка на вратата

Съхранение на храна във фризерното отделение

- Можете да активирате функцията за бързо замразяване 4- 6 часа преди функцията за замразяване и да извършите по-бързо охлаждане.
- Оставете топлите ястия да достигнат стайна температура, преди да ги поставите във фризера.
- Храните за замразяване трябва да бъдат разделени на порции според размера, който ще се консумират, и замразени в отделни опаковки.
- Препоръчително е да опаковате храните преди да ги поставите във фризера.
- За да предотвратите изтичане на срока за съхранение, напишете датата, часа и наименованието на продукта върху опаковката според времето за съхранение на различните храни.
- Консумирайте бързо размразените храни. Размразените храни не могат да се замразяват отново, освен ако не са сготвени. Не е безопасно да се консумират повторно замразените пресни храни без готвене след размразяването им.

- Когато замразявате пресни храни, не ги поставяйте в контакт с вече замразени храни. В противен случай замразените храни ще бъдат размразени.

Съхранение на храните, които се продават замразени

- Когато съхранявате храна, спазвайте сроковете, посочени в тези инструкции.
- За да защитите качеството на храната, поддържайте интервала от време между закупуването и съхранението възможно най-кратък.
- Купувайте замразени храни, които се съхраняват при -18°C или по-ниски температури.
- Избягвайте да купувате храни, чиито опаковки са покрити с лед и др. Това означава, че продуктът може да бъде частично размразен и замразен отново. Температурата влияе върху качеството на храната.
- Съхранявайте храната за времето, препоръчано от производителя. Извадете от фризера само толкова храна, колкото ви е необходима.
- С изключение на случаите, когато в околната среда има екстремни обстоятелства, ако вашият продукт (в таблицата с препоръчителните зададени стойности) е настроен на

посочените зададени стойности, храната запазва своята свежест за по-дълго време както в отделението за пресни продукти, така и във фризерното отделение.

- Ако отделението за прясна храна е настроено на по-ниска температура, пресните плодове и зеленчуци може да са частично замразени.

- Отделенията с две звезди са подходящи за предварително замразени храни. Могат да се съхраняват сладолед и кубчета лед.
- Замразявайте храна само в отделение с 4 звезди.

Месо и Рибa		Подготовка	Най-дълго време за съхранение (месец)	
Месни продукти	Телешко	Пържола	Като ги отрежете с дебелина 2 см и поставите фолио между тях или ги увиете плътно със стреч фолио	6-8
		Печено	Като опаковате парчетата месо в хладилна торба или ги увиете плътно със стреч фолио	6-8
		Кубчета	На малки парченца	6-8
		Шницел, котлети	Чрез поставяне на фолио между нарязани парчета или опаковани индивидуално със стреч фолио	6-8
	Овнешко	Котлети	Чрез поставяне на фолио между парчетата месо или опаковане индивидуално със стреч фолио	4-8
		Печено	Като опаковате парчетата месо в хладилна торба или ги увиете плътно със стреч фолио	4-8
		Кубчета	Като опаковате нарязаните меса в хладилна торба или ги увиете плътно със стреч фолио	4-8
	Говеждо	Печено	Като опаковате парчетата месо в хладилна торба или ги увиете плътно със стреч фолио	8-12
		Пържола	Като ги отрежете с дебелина 2 см и поставите фолио между тях или ги увиете плътно със стреч фолио	8-12
		Кубчета	На малки парченца	8-12
		Варено месо	Чрез опаковане на малки парчета в хладилна чанта	8-12
	Кайма	Без подправки, в плоски пликове	1-3	
	Карантия (парче)	На парчета	1-3	
	Ферментирала наденица - Салам	Трябва да бъде опакован, дори ако има вече опаковка.	1-3	
	Шунка	Чрез поставяне на фолио между нарязаните парчета	2-3	
Птици и дивеч	Пиле и Пуйка	Чрез опаковане във фолио	4-6	
	Гъска	Чрез опаковане във фолио (порциите не трябва да надвишават 2,5 кг)	4-6	
	Патица	Чрез опаковане във фолио (порциите не трябва да надвишават 2,5 кг)	4-6	
	Елен, заек, сърна	Чрез опаковане във фолио (порциите не трябва да надвишават 2,5 кг и костите им трябва да бъдат отстранени)	6-8	

Месо и Риба		Подготовка	Най-дълго време за съхранение (месец)
Риба и морски дарове	Сладководни риби (пъстърва, шаран, сом)	След основно почистване на вътрешността и люспите, рибата трябва да се измие и изсуши, а частите на опашката и главата да се изрежат, когато е необходимо.	2
	Постна риба (Лаврак, Калкан, Соле)		4-6
	Мазни риби (Паламуд, Скумрия, Лефер, Червен Кефал, Хамсия)		2-4
	Черупчести/Ракообразни	Почиствени и в торби	4-6
	Хайвер	В опаковката си, в алуминиева или пластмасова опаковка	2-3

"Времената на съхранение, посочени в таблицата, се базират на температура на съхранение от -18°C."

Плодове и Зеленчуци	Подготовка	Най-дълго време за съхранение (месец)
Зелен боб	Чрез бланширане в продължение на 3 минути след измиване и нарязване на малки парченца	10-13
Зелен грах	Чрез бланширане в продължение на 2 минути след изчистване и измиване	10-12
Зеле	Чрез бланширане в продължение на 1-2 минути след изчистване	6-8
Моркови	Чрез бланширане в продължение на 3-4 минути след измиване и нарязване на малки парченца	12
Пипер	Чрез варене в продължение на 2-3 минути след отрязване на стъблото, разделяне на две и отделяне на семената	8-10
Спанак	Чрез бланширане в продължение на 2 минути след изчистване и измиване	6-9
Праз	Чрез бланширане в продължение на 5 минути след нарязване	6-8
Карфиол	Чрез бланширане в малко лимонова вода в продължение на 3-5 минути след отделяне на листата, нарязване на сърцевината на парчета	10-12
Патладжан	Чрез бланширане в продължение на 4 минути след измиване и нарязване на парченца в размер на 2 см	10-12
Тиква	Чрез шоково варене за 2-3 минути след измиване и нарязване на парчета по 2 см	8-10
Гъби	Като леко сотирате в масло и изстисквате лимон отгоре	2-3
Царевица	Чрез почистване и опаковане на кочан или на зърна	12
Ябълка и круша	Чрез бланширане в продължение на 2-3 минути след обелване и нарязване на малки парченца	8-10
Кайсия и праскова	Разделете наполовина и отстранете ядката	4-6
Ягода и малина	Чрез измиване и изчистване	8-12
Печени плодове	Чрез добавяне на 10% захар в съда	12
Слива, череша, вишна	Чрез измиване и отстраняване на ядката и дръжките	8-12

"Времената на съхранение, посочени в таблицата, се базират на температура на съхранение от -18°C."

Млечни продукти	Подготовка	Най-дълго време за съхранение (месец)	Условия за съхранение
Сирене (с изключение на сирене фета)	Като поставите фолио между тях, на парчета	6-8	Може да се остави в оригиналната опаковка за краткосрочно съхранение. За дългосрочно съхранение също трябва да се увие в алуминиево или найлоново фолио.
Масло, маргарин	В собствената си опаковка	6	В собствената си опаковка или в пластмасови кутии

"Времената на съхранение, посочени в таблицата, се базират на температура на съхранение от -18°C."

„Количеството пресни храни, които могат да бъдат замразени за определен период от време, е посочено на типовия етикет.“

Фризерно отделение Настройка	Хладилно отделение Настройка	Забележки
-20°C	4°C	Това е препоръчителната настройка по подразбиране. Тази настройка се препоръчва, ако температурата на околната среда е под 30°C.

Подробности за фризера

Съгласно стандартите IEC 62552 фризерът трябва да има капацитет да замразява 4,5 kg хранителни продукти при -18 °C или по-ниски температури при 25 °C стайна температура за 24 часа за всеки 100 литра обем на фризерното отделение.

Хранителните продукти могат да се съхраняват само за продължителни периоди при или под температура от -18 °C.

Можете да запазите храните свежи в продължение на месеци (във фризер при или под температури от -18 °C).

Хранителните продукти за замразяване не трябва да влизат в контакт с вече замразената храна вътре, за да се избегне частично размразяване.

Сварете зеленчуците и филтрирайте водата, за да удължите периода на съхранение. Поставете храната в херметически затворени опаковки след филтриране и поставете във фризера. Банани, домати, маруля, целина, варени яйца, картофи и други подобни хранителни продукти не трябва да се замразяват. В случай, че тези храни са замразени, само хранителните стойности и хранителните качества ще

бъдат отрицателно засегнати. Не става въпрос за гниене, което би застрашило човешкото здраве.

Поставяне на храната

Рафтове във фризерното отделение: различни замразени храни като месо, риба, сладолед, зеленчуци и др.

Рафтове на хладилни отделения:

Хранителни артикули в тенджери, чиния с капак и кутии с капак, яйца (в затворена кутия)

Рафтове на вратата на охладителното отделение: Малки и пакетирани храни или напитки

Отделение за плодове и зеленчуци:

Зеленчуци и плодове

Отделение за прясна храна:

Деликатеси (закуска, месни продукти, които се консумират за кратко време)

6.3 Хрупкав

Отделението за зеленчуци на продукта е специално предназначено да поддържа зеленчуците свежи, без да губят влага. За тази цел циркулацията на студен въздух е концентрирана в цялото отделение за зеленчуци. Съхранявайте зеленчуците и плодовете си в това

отделение. За да осигурите по - дълго съхранение, не поставяйте листни зелени зеленчуци до плодове.

6.4 Хладилна зона за млечни продукти

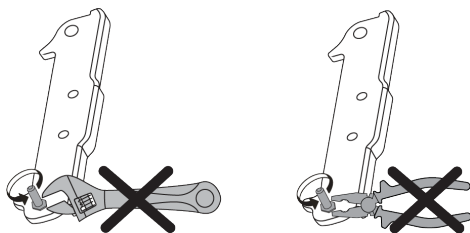
Чекмедже за хладилно съхранение

Чекмеджето за хладилно съхранение може да достигне по-ниски температури в охладителното отделение.

Използвайте това чекмедже за деликатесни продукти (салами, колбаси и др.) и млечни продукти, които изискват по-студени условия на съхранение или за бързо консумиране на месо, пиле или риба. Не е подходящо да съхранявате плодове и зеленчуци в това чекмедже.

6.5 Обръщане на страната на отваряне на вратата

Отварящата се страна на вратата на вашия хладилник може да се обърне според мястото, на което сте го поставили. Когато имате нужда от това, определено трябва да се обадите в най-близкия оторизиран сервиз.



6.6 Сигнал за отворена врата

Системата за предупреждение за отворена врата на вашия хладилник може да се различава в зависимост от модела.

Версия 1;

Ако вратата на продукта остане отворена за определено време (между 60 сек и 120 сек), се чува звук предупредителен сигнал; в зависимост от модела на продукта може да се изведе и визуален предупредителен сигнал (светлинна светкавица). Ако затворите вратата на устройството или


натиснете бутон на екрана на устройството, ако има такъв, предупредителният звук спира.

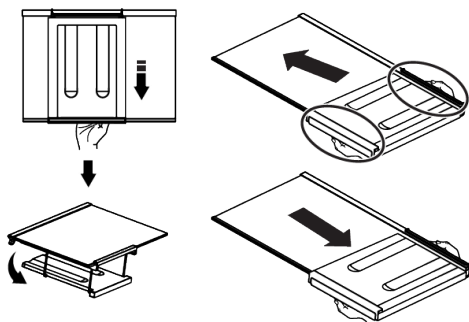
Версия 2;

Ако вратата на устройството остане отворена за определен период от време (между 60 сек и 120 сек), се чува сигнал за отворена врата. Предупреждението за отворена врата се чува постепенно. Първо започва да звучи звуково предупреждение. След 4 минути, ако вратата все още не е затворена, се активира визуално предупреждение (светкавица). Предупреждението за отворена врата ще бъде отложено за определен период от време (между 60 сек и 120 сек), когато бъде натиснат който и да е бутон на екрана на продукта, ако има такъв. След това процесът ще започне отново. Когато вратата на устройството е затворена, предупреждението за отворена врата ще бъде отменено.

6.7 Сгъваема поставка за вино

Позволява на потребителя да съхранява бутилки вино, ако е необходимо. За да използвате секцията на стелажа, хванете пластмасовата част и леко я дръпнете надолу. Вече можете да използвате сгъваемата поставка за вино.

 Препоръчително е да съхранявате максимум 2 бутилки вино върху сгъваемия рафт за вино.



За да групирате решетката за вино, първо отстранете стъкления рафт от хладилника. Поставете го върху

стъкления рафт, като натиснете пластмасовата част през предните и задните жлебове, както е показано на снимката. Продуктът ще бъде готов за употреба със съгваемата поставка за вино.

За да премахнете съгваемата поставка за вино, първо извадете стъкления рафт от хладилника. След това хванете пластмасовата част и я издърпайте в произволна посока. Вече можете да използвате продукта без съгвеаема поставка за вино, когато е необходимо.

7 Почистване и грижа

Прочетете първо „Инструкциите за безопасност“!

- Изключете уреда от контакта, преди да го почистите.
- Прахът върху вентилационната решетка на гърба на продукта трябва да се отстранява (без да се отваря капака) поне веднъж годишно. Почистването трябва да се извършва със суха кърпа.
- Внимавайте да не попадне вода в корпуса на лампата и други електрически части.
- Почистете вратата с влажна кърпа. Извадете цялото съдържание, за да извадите вратата и рафтовете на тялото. Повдигнете рафтовете на вратите нагоре, за да ги свалите. След почистване и сушене ги плъзнете обратно на място отгоре надолу.
- Никога не използвайте вода или почистващи препарати, съдържащи хлор, за почистване на външната повърхност на продукта или хромираните части. Хлорът причинява ръжда на тези видове метални повърхности.
- За да предотвратите отлепването или деформирането на отпечатъците върху пластмасовата част, не използвайте остри, абразивни инструменти, сапун, домакински почистващи продукти, почистващи препарати, бензин, лак и др. За почистване използвайте мека кърпа с хладка вода и подсушете.

6.8 Смяна на осветителната лампа

Обадете се на оторизирания сервиз, когато крушката/LED, използвани за осветление във Вашия хладилник, трябва да бъдат сменени. Лампата(ите), използвани в този уред, не могат да се използват за домашно осветление. Предназначението на тази лампа е да помогне на потребителя да постави храната в хладилника / фризера безопасно и удобно.

- При продукти без технология No Frost; на задната стена на охладителното отделение ще се образуват водни капчици и дебелина на замръзване до един пръст. Не го почиствайте и абсолютно не нанасяйте масло или подобни вещества.
- Използвайте само леко влажна микрофибърна кърпа за почистване на външната повърхност на продукта. Гъбите и другите видове кърпи за почистване могат да причинят драскотини.
- За да почистите вътрешните повърхности на продукта, измийте всички подвижни части с мек разтвор на сапун, вода и сода за хляб. Изплакнете обилно и подсушете напълно. Предотвратете попадането на вода в светлините и контролния панел.
- Не използвайте оцет, алкохол или други почистващи препарати на алкохолна основа върху вътрешни повърхности.

Външни повърхности от неръждаема стомана

Използвайте неабразивен почистващ препарат от неръждаема стомана и го нанесете с мека кърпа без власинки. За полиране внимателно избършете повърхността с микрофибърна кърпа, напоена с вода, и използвайте суха полираща подложка. Винаги следвайте зърното на неръждаемата стомана.

Предотвратяване на лоши миризми

При производството на вашия продукт не се използват вещества, които биха могли да причинят миризма. Възможно е обаче да се появят миризми поради неправилно съхранение на храната и неправилно почистване на вътрешната повърхност на продукта.

- За да предотвратите този проблем, почиствайте със сода за хляб на всеки 15 дни.

- Съхранявайте храната в запечатани контейнери, тъй като микроорганизмите, освободени от отворената храна, могат да причинят лоша миризма.
- Никога не съхранявайте храна с изтекъл срок на годност или развалена храна в продукта си.

Защита на пластмасови повърхности

Ако маслото се разлее върху пластмасови повърхности, незабавно ги почиствайте с топла вода, тъй като маслото може да повреди повърхността.

8 Отстраняване на неизправности

Първо прочетете „Инструкции за безопасност“!

Проверете този списък, преди да се свържете със сервиза. Това ще ви спести време и пари. Този списък включва чести оплаквания, които не са свързани с дефектна изработка или материали. Някои функции, споменати тук, може да не се отнасят за вашия продукт.

Ако проблемът продължава, след като следвате инструкциите в този раздел, свържете се с вашия доставчик или оторизиран сервиз. Не се опитвайте да ремонтирате продукта.

Хладилникът не работи.

- Захранващият щепсел не е поставен напълно. >>> Включете го, за да се постави напълно в контакта.
- Предпазителят, свързан към контакта, захранващ продукта, или главният предпазител е изгорял. >>> Проверете предпазителя.

Конденз по страничната стена на охладителното отделение (MULTI ZONE, COOL CONTROL и FLEXI ZONE).

- Вратата се отваря твърде често. >>> Внимавайте да не отваряте вратичката на продукта твърде често.
- Околната среда е твърде влажна. >>> Не инсталирайте продукта във влажна среда.

- Храните, съдържащи течности, се съхраняват в незапечатани държачи. >>> Съхранявайте храните, съдържащи течности, в запечатани държачи.
- Вратата на продукта е оставена отворена. >>> Не дръжте вратичката на продукта отворена за дълго време.
- Термостатът е настроен на много ниска температура. >>> Настройте термостата на подходяща температура.

Компресорът не работи.

- В случай на внезапно прекъсване на захранването или изваждане на щепсела и повторно включване, налягането на газа в охладителната система на продукта не е балансирано, което задейства термичната защита на компресора. Продуктът ще се рестартира след приблизително 6 минути. Ако продуктът не се рестартира след този период, свържете се със сервиза.
- Размразяването е активно. >>> Това е нормално за продукт с напълно автоматично размразяване. Размразяването се извършва периодично.
- Продуктът не е включен в контакта. >>> Уверете се, че захранващият кабел е включен.
- Настройката на температурата е неправилна. >>> Изберете подходящата настройка на температурата.

- Захранването е изчерпано. >>> Продуктът ще продължи да работи нормално, след като захранването бъде възстановено.

Шумът от работата на хладилника се увеличава, докато се използва.

- Работната производителност на продукта може да варира в зависимост от температурните промени на околната среда. Това е нормално и не е неизправност.

Хладилникът работи твърде често или твърде дълго.

- Новият продукт може да е по-голям от предишния. По-големите продукти ще работят по-дълго.
- Стайната температура може да е висока. >>> Продуктът обикновено работи дълго време при по-висока стайна температура.
- Продуктът може наскоро да е бил включен или вътре е поставен нов хранителен продукт. >>> Продуктът ще отнеме повече време, за да достигне зададената температура, когато е включен наскоро или вътре е поставен нов хранителен продукт. Това е нормално.
- Големи количества гореща храна може наскоро да са били поставени в продукта. >>> Не поставяйте гореща храна в продукта.
- Вратите са отворени често или са държани отворени за дълги периоди от време. >>> Топлият въздух, който се движи вътре, ще накара продукта да работи по-дълго. Не отваряйте вратите твърде често.
- Вратата на фризера или охладителя може да е открената. >>> Проверете дали вратите са напълно затворени.
- Продуктът може да е настроен на твърде ниска температура. >>> Задайте температурата на по-висока степен и изчакайте продуктът да достигне зададената температура.
- Устройството за миене на вратата на охладителя или фризера може да е замърсено, износено, счупено или неправилно поставено. >>> Почистете или сменете уплътнението.

Повредена/скъсана шайба за миене на врата ще накара продукта да работи за по-дълги периоди, за да запази текущата температура.

Температурата на фризера е много ниска, но температурата на охладителя е подходяща.

- Температурата на фризерното отделение е зададена на много ниска степен. >>> Задайте температурата на фризерното отделение на по-висока степен и проверете отново.

Температурата на охладителя е много ниска, но температурата на фризера е подходяща.

- Температурата на охладителното отделение е настроена на много ниска степен. >>> Задайте температурата на охладителното отделение на по-висока степен и проверете отново.

Хранителните продукти, съхранявани в чекмеджетата на охладителното отделение, са замразени.

- Температурата на охладителното отделение е настроена на много ниска степен. >>> Задайте температурата на охладителното отделение на по-висока степен и проверете отново.

Температурата в охладителя или фризера е твърде висока.

- Температурата на охладителното отделение е настроена на много висока степен. >>> Настройката на температурата на охладителното отделение оказва влияние върху температурата във фризерното отделение. Изчакайте, докато температурата на съответните части достигне достатъчното ниво, като промените температурата на охладителните или фризерните отделения.
- Вратите са отворени често или са държани отворени за дълги периоди от време. >>> Не отваряйте вратите твърде често.
- Вратата може да е открената. >>> Затворете напълно вратата.

- Продуктът може наскоро да е бил включен или вътре е поставен нов хранителен продукт. >>> Това е нормално. Продуктът ще отнеме повече време, за да достигне зададената температура, когато е включен наскоро или вътре е поставен нов хранителен продукт.
- Големи количества гореща храна може наскоро да са били поставени в продукта. >>> Не поставяйте гореща храна в продукта.

Треперене или шум.

- Повърхността не е плоска или издръжлива >>> Ако продуктът се тресе, когато се движи бавно, регулирайте стойките, за да балансирате продукта. Също така се уверете, че подът е достатъчно издръжлив, за да понесе продукта.
- Всички предмети, поставени върху продукта, могат да причинят шум. >>> Отстранете всички елементи, поставени върху продукта.
- Продуктът издава шум от течаща течност, пръскане и др.
- Принципът на работа на продукта включва потоци течност и газ. >>> Това е нормално и не е неизправност.

От продукта се чува звук на духаш вятър.

- Продуктът използва вентилатор за процеса на охлаждане. Това е нормално и не е неизправност.

Има конденз по вътрешните стени на продукта.

- Горещото или влажно време ще увеличи залеждането и кондензацията. Това е нормално и не е неизправност.
- Вратите са отворени често или са държани отворени за дълги периоди от време. >>> Не отваряйте вратите твърде често; ако е отворена, затворете вратата.
- Вратата може да е открехната. >>> Затворете напълно вратата.

Има конденз по външната страна на продукта или между вратите.

- Атмосферното време може да е влажно, това е съвсем нормално при влажно време. >>> Кондензът ще се разсее, когато влажността се намали.

Вътрешността мирише лошо.

- Продуктът не се почиства редовно. >>> Почиствайте вътрешността редовно с гъба, топла вода и газизирана вода.
- Някои държачи и опаковъчни материали могат да причинят миризма. >>> Използвайте държачи и опаковъчни материали без мирис.
- Храните бяха поставени в незапечатани държачи. >>> Съхранявайте храните в запечатани държачи. Микроорганизмите могат да се разпространят от незапечатани хранителни продукти и да причинят лоша миризма.
- Отстранете всички храни с изтекъл срок на годност или развалени храни от продукта.

Вратата не се затваря.

- Пакетите с храна може да блокират вратата. >>> Преместете всички предмети, блокиращи вратите.
- Продуктът не стои в напълно изправено положение на земята. >>> Регулирайте стойките, за да балансирате продукта.
- Повърхността не е плоска или издръжлива >>> Уверете се, че повърхността е равна и достатъчно издръжлива, за да понесе продукта.

Отделението за плодове и зеленчуци е задръстено.

- Хранителните продукти може да са в контакт с горната част на чекмеджето. >>> Реорганизирайте хранителните продукти в чекмеджето.

Температура на повърхността на продукта.

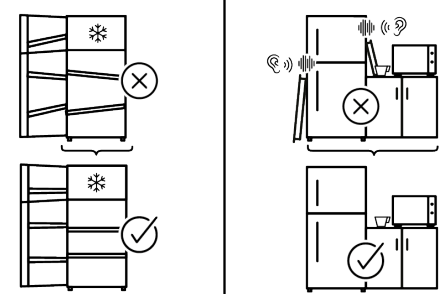
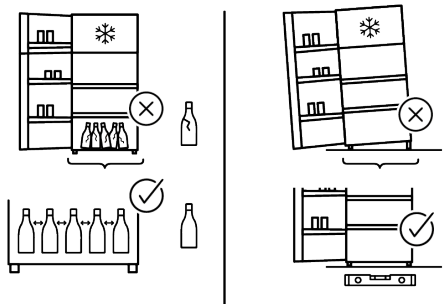
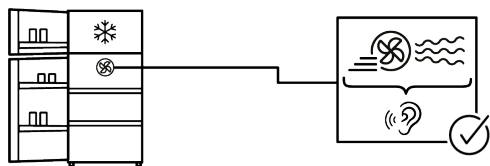
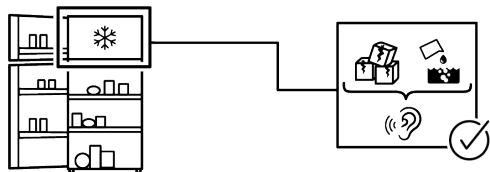
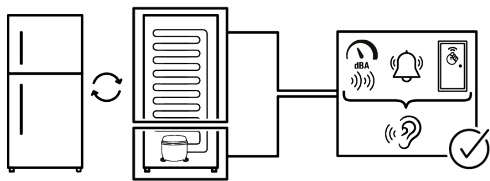
- Може да се наблюдава висока температура между две врати, на страничните панели и на задната зона

на решетката, докато вашият продукт работи. Това е нормално и не изисква сервизно обслужване.

Вентилаторът продължава да работи, когато вратата се отвори.

- Вентилаторът може да продължи да работи, когато вратата на фризера е отворена.

Ако проблемът продължава, след като следвате инструкциите в този раздел, свържете се с вашия доставчик или оторизиран сервиз. Не се опитвайте да ремонтирате продукта. Това е нормално.



Някои (прости) неизправности могат да бъдат адекватно обработени от крайния потребител, без да възникнат проблеми с безопасността или опасна употреба, при условие че се извършват в рамките на ограниченията и в съответствие със следните инструкции (вижте раздела „Саморемонт“).

Следователно, освен ако не е разрешено друго в раздела „Саморемонт“ по-долу, ремонтите трябва да бъдат адресирани до регистрирани професионални сервиси, за да се избегнат проблеми с безопасността. Регистриран професионален сервиз е професионален сервиз, на когото производителят е получил достъп до инструкциите и списъка с резервни части за този продукт съгласно методите, описани в законодателните актове съгласно Директива 2009/125/ЕО.

Въпреки това, само сервизният агент (т.е. оторизирани професионални сервиси), с който можете да се свържете чрез телефонния номер, посочен в ръководството за потребителя/гаранционната карта, или чрез вашия оторизиран дилър може да предостави услуга съгласно гаранционните условия. Ето защо, имайте предвид, че ремонтите се извършват от професионални сервиси (които не са упълномощени от) Whirlpool ще анулира гаранцията.

Саморемонт

Крайният потребител може да извърши самостоятелна поправка по отношение изключително на следните резервни части: дръжки за врати, панти за врати, тави, кошници и уплътнения за врати (наличен е и актуализиран списък <https://parts-selfservice.europeanappliances.com> от 1 март 2021 г.).

Освен това, за да се гарантира безопасността на продукта и да се предотврати риск от сериозно нараняване, споменатият самостоятелен ремонт трябва да се извърши, като се следват инструкциите

в ръководството за потребителя за самостоятелен ремонт или които са налични в <https://parts-selfservice.europeanappliances.com>. За ваша безопасност, изключете продукта от контакта, преди да опитате каквото и да е саморемонтиране.

Опитите за ремонт и ремонт от страна на крайните потребители на части, които не са включени в този списък и/или не следват инструкциите в ръководствата на потребителя за самостоятелен ремонт или които са налични в <https://parts-selfservice.europeanappliances.com>, могат да доведат до проблеми с безопасността, които не се дължат на Whirlpool, и ще анулира гаранцията на продукта.

Ето защо е силно препоръчително крайните потребители да се въздържат от опити за извършване на ремонт, който не попада в посочения списък с резервни части, като в такива случаи се свързват с оторизирани професионални сервиси или регистрирани професионални сервиси. Напротив, подобни опити от страна на крайните потребители могат да доведат до проблеми с безопасността и да повредят продукта и впоследствие да причинят пожар, наводнение, токов удар и сериозни наранявания.

Като пример, но не само, следните ремонти трябва да бъдат адресирани до оторизирани професионални сервиси или регистрирани професионални сервиси: компресор, охладителна верига, основна платка, инверторна платка, табло на дисплея и т.н.

Производителят/продавачът не може да носи отговорност във всеки случай, когато крайните потребители не спазват горното.

Наличността на резервни части на хладилника, който сте закупили, е 10 години. През този период ще бъдат налични оригинални резервни части за правилното функциониране на хладилника

Минималната продължителност на гаранцията на закупения от вас хладилник е 24 месеца.

Този продукт е оборудван с източник на осветление от енергиен клас "G".

Източникът на осветление в този продукт трябва да се сменя само от професионален сервиз.

Вижте също

2 CLAUSE DE NON-RESPONSABILITÉ

[45]

Premièrement veuillez lire ce manuel !

Notre précieux client,

Merci d'avoir choisi le produit . Nous souhaitons que vous obteniez les meilleurs résultats avec ce produit, fabriqué avec des technologies de haute qualité. Pour ce faire, veuillez lire attentivement ce manuel et les autres documents fournis avant d'utiliser le produit.

Suivez toutes les informations et avertissements du manuel d'utilisation. Cela vous protégera, vous et votre produit, des dangers potentiels. Conservez le manuel d'utilisation.

Transmettez obligatoirement ces notices aux utilisateurs, y compris en cas de prêt ou de revente.

Les symboles suivants apparaissent dans le manuel d'utilisation et sur le produit :



Lisez le manuel d'utilisation.



	<p>Les informations sur le modèle, telles qu'elles sont enregistrées dans la base de données des produits, peuvent être obtenues en accédant au site web suivant et en recherchant l'identifiant du modèle (*) figurant sur l'étiquette énergétique.</p> <p>https://eprel.ec.europa.eu/</p>
--	---

Table des matières

1	Instructions environnementales	26
1.1	Élimination des matériaux d'emballage.....	26
2	Votre réfrigérateur	26
3	Installation.....	26
3.1	Emplacement pour l'installation...	27
3.2	Fixation des cales en plastique	27
3.3	Réglages des pieds avant.....	27
3.4	Attention aux surfaces chaudes...	27
4	Fonctionnement de l'appareil	27
5	Préparation	28
5.1	Moyens d'économiser l'énergie....	28
5.2	Première utilisation	29
5.3	Classe climatique et définitions ...	29
6	Utilisation de votre appareil.....	30
6.1	Panneau de contrôle du produit ...	30
6.1.1	Alarme de température élevée..	31
6.2	Stockage de denrées dans votre appareil	31
6.3	Croustillant.....	37
6.4	Zone d'entreposage dans le réfrigérateur des produits laitiers.....	37
6.5	Inversion du sens d'ouverture de la porte	37
6.6	Alarme porte ouverte	37
6.7	Porte-bouteille rétractable	37
6.8	Remplacement de la lampe d'éclairage.....	38
7	Entretien et nettoyage.....	38
8	Dépannage.....	39

1 Instructions environnementales

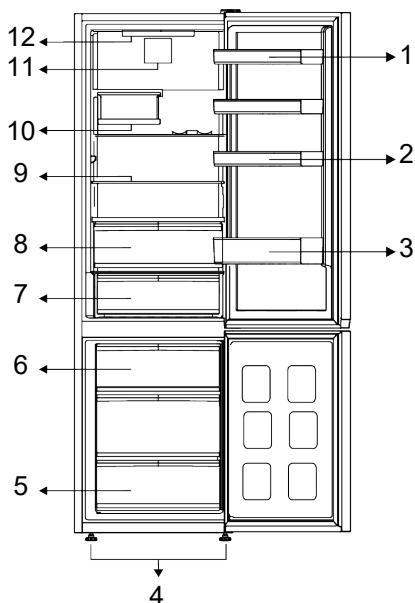
1.1 Élimination des matériaux d'emballage

Les matériaux d'emballage sont recyclables et sont marqués du symbole de recyclage .

Les différentes parties de l'emballage doivent donc être éliminées de manière responsable et dans le respect des réglementations locales en matière d'élimination des déchets.

FR

2 Votre réfrigérateur



- | | |
|---------------------------------|----------------------------------|
| 1 * Balconnets réglables | 2 * balconnet à œufs |
| 3 * Balconnet porte-bouteilles | 4 * Pieds avant réglables |
| 5 * Compartiment de congélation | 6 * Compartiment à glaçons |
| 7 * Compartiment dairy | 8 * Bac à légumes / Crisper |
| 9 * Clayettes réglables | 10 * Porte bouteille rétractable |
| 11 * Ventilateur | 12 * Bloc éclairage |

***En option :** Les illustrations présentées dans ce manuel d'utilisation sont schématiques et peuvent ne pas correspondre

exactement à votre produit. Si votre appareil ne présente pas les parties citées, alors l'information s'applique à d'autres modèles.

3 Installation

Lisez d'abord les « Consignes de sécurité » !

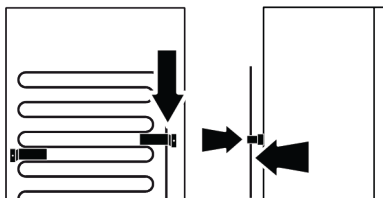
3.1 Emplacement pour l'installation

Contactez le service agréé pour l'installation de votre réfrigérateur. Pour préparer l'installation du réfrigérateur, lisez attentivement les instructions du manuel d'utilisation et assurez-vous que les alimentations électriques et les alimentations en eau sont installées dans les normes en vigueur. Si ce n'est pas le cas, faites appel à un électricien ou un plombier professionnel.

- Placez l'appareil sur une surface plane pour éviter les vibrations
- Placez le produit à 30 cm du chauffage, de la cuisinière et des autres sources de chaleur similaires et à au moins 5 cm des fours électriques.
- Lorsque deux réfrigérateurs sont installés côte à côte, laissez au moins 4 cm de distance entre les deux appareils
- Conservez l'appareil à l'abri de la lumière directe du soleil et dans un endroit sec.
- Votre appareil nécessite une circulation d'air adéquate pour pouvoir fonctionner efficacement. Si vous placez l'appareil dans une alcôve, n'oubliez pas de laisser un espace d'au moins 5 cm entre l'appareil, le plafond, la paroi arrière et les parois latérales.
- Vérifiez la présence et le bon positionnement de l'intercalaire entre l'arrière du réfrigérateur et le mur (au cas où il est fourni avec l'appareil).
- Si l'élément n'est pas disponible, perdu ou tombé, positionnez l'appareil de manière à laisser un espace d'au moins 5 cm entre l'arrière de l'appareil et les murs de la pièce. L'espace prévu à l'arrière est important pour le bon fonctionnement de l'appareil.

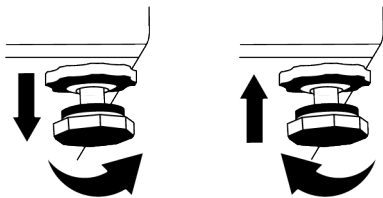
3.2 Fixation des cales en plastique

Le condenseur du réfrigérateur est situé à l'arrière. Pour minimiser la consommation d'énergie et augmenter l'efficacité énergétique, le haut et le bas du condenseur doivent être tirés vers l'arrière et fixés comme indiqué sur l'image. Lorsque le condenseur est tiré vers l'arrière, les supports se verrouillent et la position du condenseur est sécurisée.



3.3 Réglages des pieds avant

Si l'appareil n'est pas équilibré, réglez les pieds avant en les tournant vers la gauche ou la droite.



3.4 Attention aux surfaces chaudes

Les condenseurs du circuit réfrigérant, nécessaire à l'évacuation de la chaleur récupérée dans la cavité du produit via le fluide frigorigène en haute pression, sont placés sur les parois latérales du produit. Ce phénomène normal implique que les parois peuvent devenir très chaudes. Attention au dégagement de chaleur (contact avec la paroi). Aucun entretien n'est nécessaire sur ces parois.

4 Fonctionnement de l'appareil

Lisez d'abord les « Consignes de sécurité » !

- Le appareil ne doit être utilisé que pour la conservation des aliments.

- Fermez le robinet d'eau si vous vous absentez de chez vous (par exemple, en vacances) et que vous n'utilisez pas le distributeur d'eau ou le distributeur de glace

pendant une longue période. Dans le cas contraire, des fuites d'eau peuvent se produire.

Débrancher le produit

- Enlevez la nourriture pour éviter les odeurs,

5 Préparation

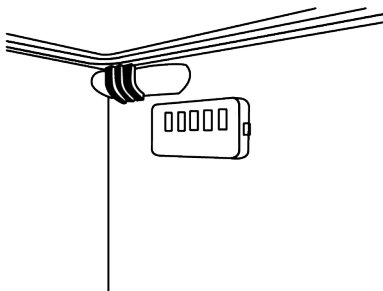
Lisez d'abord les « Consignes de sécurité » !

5.1 Moyens d'économiser l'énergie

- Cet appareil de réfrigération n'est pas conçu pour être utilisé comme un appareil encastré.
- Lorsque vous chargez les aliments, laissez suffisamment d'espace à l'intérieur du réfrigérateur pour permettre une circulation d'air suffisante pour le refroidissement.
- Lorsque les portes restent fermées, aucun air chaud ou humide n'entre dans la cavité. Votre produit optimise alors son fonctionnement, (en alimentant le compresseur, le ventilateur, les résistances de dégivrage, l'éclairage, l'afficheur, etc), afin d'assurer la meilleure conservation des aliments tout en minimisant la consommation d'énergie.
- Selon le chargement du produit, les clayettes en verre doivent être disposées de façon à ne pas obstruer les sorties d'air de la paroi arrière, et de préférence de manière à ce que celles-ci diffusent l'air froid sous l'étagère en verre. Cette combinaison peut contribuer à améliorer la distribution de l'air et l'efficacité énergétique.
- Il est fortement recommandé d'utiliser le tiroir du bas pour le rangement afin d'assurer une congélation optimale des aliments.
- Pour une performance optimale, la fonction de congélation rapide peut être utilisée (si elle est disponible) 24 heures avant de placer les aliments frais dans le congélateur.

- Attendez que la glace fonde, nettoyez l'intérieur et laissez-le sécher, laissez les portes ouvertes pour éviter d'endommager les plastiques intérieurs de la carrosserie.

- Dans la plupart des cas, l'utilisation de la fonction congélation rapide pendant 24 heures suffit pour congeler les aliments frais placés dans le congélateur. Au bout d'un certain temps, la fonction de congélation rapide se désactive automatiquement.
- Lorsque vous congelez une petite quantité d'aliments, la fonction de congélation rapide peut être désactivée au bout d'un certain temps pour économiser de l'énergie.
- Selon les caractéristiques de l'appareil, le dégivrage des aliments congelés dans le compartiment réfrigérateur assurera l'économie d'énergie et la préservation de la qualité des aliments.
- Afin de charger la quantité maximale d'aliments dans le compartiment congélateur, vous devez retirer les tiroirs supérieurs et placer les aliments sur les clayettes métalliques/en verre.
- Placez les aliments comme indiqué ci-dessous, en respectant une certaine distance par rapport au capteur de température du compartiment réfrigérateur. En cas de contact avec le capteur, la consommation d'énergie de l'appareil peut augmenter.



- Conservez les aliments dans le réfrigérateur ou le Compartiment pour denrées hautement périssables selon les conditions de stockage appropriées afin d'économiser de l'énergie.
- Les emballages de denrées alimentaires ne doivent pas être en contact direct avec le capteur de température situé dans le compartiment de congélation.
- Il est normal que les bords avant de l'appareil soient chauds. Ces parties doivent en principe être chaudes afin d'éviter la condensation
- Pour certains modèles, le panneau indicateur s'éteint automatiquement 1 minute après la fermeture des portes. Il s'active à nouveau à l'ouverture de la porte ou lorsque vous appuyez sur n'importe quelle touche.

5.2 Première utilisation

Avant d'utiliser votre appareil, assurez-vous que les installations nécessaires sont conformes aux instructions des sections « Consignes de sécurité » et « Installation ».

- Attendez au moins 2 heures avant de faire fonctionner le produit, afin d'assurer la pleine efficacité de la réfrigération.
- Laissez l'appareil fonctionner à vide pendant 6 heures, et la porte de l'appareil doit être maintenue fermée autant que possible.
- Le changement de température causé par l'ouverture et la fermeture de la porte pendant l'utilisation du produit peut normalement entraîner la formation de condensation sur les tablettes de la porte/du corps et sur les verres placés dans l'appareil.
- Un son retentit à l'activation du compresseur. Il est normal que l'appareil fasse du bruit même si le compresseur ne fonctionne pas, car du fluide et du gaz peuvent être comprimés dans le système de refroidissement.

5.3 Classe climatique et définitions

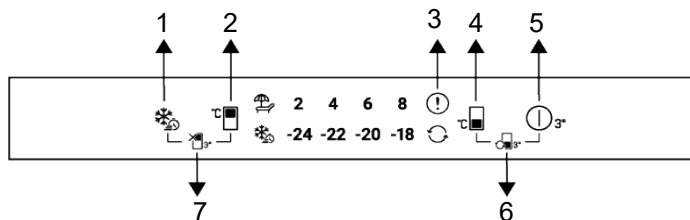
Veillez vous référer à la classe climatique figurant sur la plaque signalétique de votre appareil. L'une des informations suivantes s'applique à votre appareil selon la classe climatique.

- **SN** : Climat tempéré , température élargie : Ce dispositif de refroidissement est conçu pour être utilisé à une température ambiante comprise entre 10 °C et 32 °C.
- **N** : Climat tempéré : Ce dispositif de refroidissement est conçu pour être utilisé à une température ambiante comprise entre 16°C et 32 °C.
- **ST** : Climat subtropical : Ce dispositif de refroidissement est conçu pour être utilisé à une température ambiante comprise entre 16°C et 38°C.
- **T** : Climat tropical : Ce dispositif de refroidissement est conçu pour être utilisé à une température ambiante comprise entre 16°C et 43°C.

6 Utilisation de votre appareil

6.1 Panneau de contrôle du produit

FR



- 1 Touche super congélation
- 2 Touche de réglage de la température du compartiment réfrigérateur
- 3 Voyant de message d'erreur
- 4 Touche de réglage de la température du compartiment congélateur
- 5 Bouton marche /arrêt du produit
- 6 * Touche de conversion du compartiment congélateur
- 7 * Touche de désactivation du compartiment réfrigérateur (vacances)

Lisez d'abord les « Consignes de sécurité » !

Les fonctions auditives et visuelles du panneau indicateur vous aideront à utiliser le produit.

***En option** : Les fonctions indiquées sont facultatives, il peut y avoir des différences de forme et d'emplacement au niveau des fonctions indiquées sur le panneau de votre appareil.

1. Touche super congélation

Dès que vous appuyez sur la touche de super congélation, le symbole de congélation rapide s'allume et la fonction de congélation rapide est activée. La température du compartiment congélateur est réglée sur -27 °C. Appuyez à nouveau sur la touche pour annuler la fonction. La fonction de congélation rapide est automatiquement annulée après un certain temps. Pour congeler une grande partie d'aliments frais, appuyez sur la touche de congélation rapide avant de mettre les aliments dans le compartiment congélateur.

2. Touche de réglage de la température du compartiment réfrigérateur

Permet de régler la température du compartiment réfrigérateur. En appuyant sur la touche, on active la température du compartiment réfrigérateur. Réglable sur 8,6, 4,2° C.

3. Voyant de message d'erreur

Ce voyant s'allume lorsque le réfrigérateur ne refroidit pas suffisamment ou lorsqu'une erreur de capteur se produit. Les voyants de température du congélateur et du réfrigérateur clignotent dans certaines combinaisons. Ils informent le service technique de l'erreur qui s'est produite. Un point d'exclamation peut être affiché lorsque vous chargez des aliments chauds dans le compartiment de congélation ou que vous gardez la porte ouverte pendant une longue période. Il ne s'agit pas d'un défaut, cet avertissement disparaît lorsque l'aliment est refroidi ou lorsqu'on appuie sur une touche quelconque.

4. Clé de réglage de la température du

compartiment Congélateur

La température du compartiment congélateur peut être réglée sur -18, -20, -22, -24 °C en appuyant sur la touche .

5. Bouton marche / Arrêt du produit

Lorsque ce bouton est enfoncé pendant 3 secondes, l'appareil passe à l'état d'arrêt. Dans cet état, le réfrigérateur n'effectue pas de refroidissement ; lorsque l'on appuie à nouveau sur le bouton pendant 3 secondes, le réfrigérateur commence à fonctionner normalement.

* 6. Touche de conversion du compartiment congélateur

En appuyant sur la touche de conversion de compartiment congélateur pendant 3 secondes, le compartiment congélateur peut être transformé en réfrigérateur, en arrêt du compartiment congélateur ou en congélateur.

Lorsque l'appareil fonctionne comme un congélateur, la valeur de température sélectionnée pour le compartiment congélateur est allumée et le symbole de conversion est éteint.

Lorsqu'il s'agit d'un compartiment réfrigérateur, tous les voyants des valeurs de température du compartiment congélateur sont éteints et le symbole de conversion est allumé. Le compartiment fonctionne comme une glacière.

Lorsque le compartiment congélateur est éteint, tous les voyants de température du compartiment congélateur sont éteints et le symbole de conversion est éteint. Pour cette sélection, le congélateur doit être vide sans aucune nourriture, le congélateur est à l'arrêt.

* 7. Touche de fonction Arrêt du compartiment réfrigérateur (vacances)

Appuyez sur la touche pendant 3 secondes pour activer la fonction vacances. Le mode vacances est activé et le symbole vacances est allumé. Toutes les icônes de l'indicateur de température du compartiment réfri-

gérateur s'éteignent et le compartiment réfrigérateur est à l'arrêt. Lorsque cette fonction est activée, il est déconseillé de conserver des aliments dans le compartiment réfrigérateur. Les autres compartiments continuent de fonctionner selon les températures programmées. Il suffit d'appuyer à nouveau sur la touche pendant 3 secondes pour annuler cette fonction.

6.1.1 Alarme de température élevée

L'alarme sonore combinée au clignotement de "- -" sur l'afficheur indique que le compartiment congélateur est trop chaud. Cela peut se produire si la température du congélateur augmente à la suite d'une panne de courant. La température la plus élevée dans le compartiment congélateur est affichée jusqu'à ce que vous appuyiez sur une touche. Si l'appareil est équipé d'un écran électronique, la température maximale atteinte est affichée. Dans le cas contraire, seul "- -" clignote et les sons sont activés. Pour désactiver l'alarme, appuyez sur n'importe quelle touche de l'écran.

La température du compartiment réfrigérateur peut être réglée entre 1 et 8 °C, et celle du compartiment congélateur entre -24 et -18 °C. Les valeurs de température réglables peuvent varier selon les spécifications du produit.

6.2 Stockage de denrées dans votre appareil

Stockage des aliments dans les compartiments réfrigérateur et congélateur

- La température des compartiments augmente considérablement si la porte du compartiment est ouverte et fermée fréquemment et si elle reste ouverte pendant longtemps, ce qui peut réduire la durée de vie des aliments et les faire se gâter.

- Afin de ne pas provoquer de changements d'odeur et de goût, les aliments doivent être conservés dans des récipients fermés.
- Pour obtenir un refroidissement plus efficace et homogène, placez les aliments séparément de manière à ce que l'air froid puisse circuler.
- Assurez la circulation de l'air en laissant un espace entre les aliments et le fond du réfrigérateur. Les aliments en contact avec le fond du réfrigérateur risquent de geler.
- Amenez les plats chauds cuisinés à la température ambiante avant de les placer dans le réfrigérateur. Ensuite, vous pouvez placer le repas tiède dans les étagères inférieures de votre réfrigérateur. Rangez les aliments chauds de sorte à les éloigner des denrées périssables.
- Faites surtout attention à ne pas mélanger les aliments vendus comme surgelés avec les aliments frais.
- Décongelez vos aliments dans le compartiment réfrigérateur. Ainsi, vous pouvez refroidir le réfrigérateur en utilisant les aliments congelés et économiser de l'énergie.
- Conservez les fruits tropicaux non mûrs (mangue, variétés de melon, papaye, banane, ananas) au réfrigérateur peut accélérer le processus de maturation. Ceci n'est pas recommandé car ces fruits se gâteront plus rapidement.
- Vous devez conserver les oignons, les aulx, les gingembres et les autres légumes-racines dans une pièce sombre et froide, et non au réfrigérateur.
- Si vous remarquez qu'un aliment a tourné dans le réfrigérateur, jetez-le et nettoyez les parties du réfrigérateur en contact avec cet aliment.
- Pour refroidir rapidement les plats tels que les soupes et les ragoûts, qui sont cuits dans de grandes marmites, vous pouvez les mettre au réfrigérateur en les portionnant dans des récipients peu profonds.
- Disposez les aliments non emballés loin des œufs.
- Conservez les fruits et les légumes séparément et conservez chaque variété dans un même endroit (par exemple, les pommes avec les pommes, les carottes avec les carottes, etc.).
- Sortez les légumes verts du sac en plastique et placez-les au réfrigérateur après les avoir enveloppés dans une serviette en papier ou un linge sec. Si vous lavez ce type d'aliments avant de les placer dans le réfrigérateur, n'oubliez pas de les sécher.
- Vous pouvez à la fois créer un environnement humide et assurer une circulation d'air en conservant les fruits et légumes, qui ont tendance à sécher, dans des sacs en plastique perforés ou non fermés.
- Sauf en cas de circonstances extrêmes, si votre produit (sur le tableau des valeurs de consigne recommandées) est réglé sur les valeurs de consigne spécifiées, les aliments conservent leur fraîcheur plus longtemps, aussi bien dans le réfrigérateur que dans le congélateur.
- Évitez de conserver les légumes sensibles au froid, comme les légumes à feuilles vertes, les tomates et les concombres, dans le compartiment réfrigéré. Si vous devez utiliser les tiroirs du compartiment pour denrées hautement périssables pour conserver des légumes, veillez à ce que le panneau de contrôle de votre réfrigérateur soit réglé à 5°C ou à une température plus élevée.

Stockage des aliments dans le compartiment pour denrées hautement périssables

Dans le compartiment pour denrées hautement périssables, la température des aliments à conserver peut osciller entre +3 °C et -3 °C. La température dans ce compartiment peut tomber en dessous de 0 °C, ce qui n'est pas convenable pour le stockage des fruits et légumes frais. Si vous devez garder des aliments frais dans les tiroirs réfrigérés, veillez à régler la température du réfrigérateur à 5°C ou plus.

Conservez les aliments dans les différents endroits en fonction de leurs propriétés :	
Aliment	Emplacement
Œuf	Balconnet
Produits laitiers (beurre, fromage)	Si disponible, compartiment zéro degré (pour les aliments du petit-déjeuner)/compartiment pour denrées hautement périssables
Fruits, légumes et verdure	Compartiment fruits-légumes, bac à légumes ou ; Dans le compartiment à fruits et légumes, à l'intérieur du tiroir à légumes ou du tiroir ProFresh (si présent), à condition que la température du réfrigérateur soit supérieure à 5°C.
Viande fraîche, volaille, poisson, saucisses, etc. Aliments cuits	Si disponible, compartiment zéro degré (pour les aliments du petit-déjeuner)/compartiment pour denrées hautement périssables
Aliments prêts à consommer, produits emballés, conserves, produits marinés	Étagères supérieures ou balconnet
Boissons, bouteilles, épices et snacks	Balconnet

Stockage des aliments dans le compartiment congélateur

- Vous pouvez activer la fonction de congélation rapide 4 à 6 heures avant l'introduction des aliments pour une congélation rapide.
- Amenez les repas chauds à la température ambiante avant de les placer dans le compartiment congélateur.
- Les aliments à congeler doivent être divisés en portions en fonction de la taille à consommer, et congelés dans des emballages séparés.
- Il est recommandé d'emballer les aliments avant de les placer dans le congélateur.
- Pour respecter la Date Limite de Conservation (DLC), inscrivez la date et l'heure de congélation ainsi que le nom du produit sur l'emballage.
- Consommez rapidement les aliments que vous avez décongelés. Les aliments décongelés ne peuvent être recongelés que s'ils sont cuits. Il n'est pas sûr de consommer les aliments frais recongelés sans cuisson après leur décongélation.
- Lorsque vous congelez des aliments frais, ne les mettez pas en contact avec des aliments déjà congelés. Sinon, les aliments congelés seront décongelés.

Stockage des aliments vendus surgelés

- Consommer les aliments avant la fin de la D.L.C.
- Lorsque vous conservez des aliments, respectez les durées indiquées dans ces instructions.
- Afin de préserver la qualité des aliments, veillez à ce que l'intervalle de temps entre la transaction d'achat et le stockage soit aussi court que possible.
- Achetez des aliments congelés stockés à des températures inférieures ou égales à -18 °C.
- Évitez d'acheter des aliments dont l'emballage est recouvert de givre. Cela signifie que le produit pourrait être partiellement décongelé et recongelé.
- Ne dépassez pas la D.L.C. recommandée par le producteur de l'aliment. Conservez les aliments pendant la durée recommandée par le fabricant. Ne sortez du congélateur que les aliments dont vous avez besoin.
- Sauf en cas de circonstances extrêmes, si votre produit (sur le tableau des valeurs de consigne recommandées) est réglé sur les valeurs de consigne spécifiées, les aliments conservent leur fraîcheur plus longtemps, aussi bien dans le réfrigérateur que dans le congélateur.

- Si le réfrigérateur est réglé sur une température inférieure, les fruits et légumes frais peuvent être partiellement congelés.
- Les compartiments à deux étoiles conviennent aux aliments surgelés. Les glaces et les glaçons peuvent y être conservés.
- Congelez les denrées uniquement dans le compartiment 4 étoiles.

Viande et poisson		Préparation	Temps de stockage le plus long (mois)	
Produits à base de viande	Veau	Steak	En les coupant à 2 cm d'épaisseur et en les séparant par une feuille d'aluminium ou en les enveloppant hermétiquement avec du papier étirable.	6-8
		Rôti	En emballant les morceaux de viande dans un sac réfrigérant ou en les enveloppant hermétiquement avec du papier étirable.	6-8
		Cubes	En petites portions	6-8
		escalopes, côtelettes	En séparant les tranches coupées par une feuille d'aluminium ou en les enveloppant individuellement avec papier étirable.	6-8
	Mouton	Côtelettes	En séparant les morceaux de viande par une feuille d'aluminium ou en les enveloppant individuellement avec papier étirable.	4-8
		Rôti	En emballant les morceaux de viande dans un sac réfrigérant ou en les enveloppant hermétiquement avec du papier étirable.	4-8
		Cubes	En emballant la viande hachée dans un sac réfrigérant ou en les enveloppant hermétiquement avec du papier étirable.	4-8
	Patte	Rôti	En emballant les morceaux de viande dans un sac réfrigérant ou en les enveloppant hermétiquement avec du papier étirable.	8-12
		Steak	En les coupant à 2 cm d'épaisseur et en les séparant par une feuille d'aluminium ou en les enveloppant hermétiquement avec du papier étirable.	8-12
		Cubes	En petites portions	8-12
		Viande bouillie	En l'emballant en petites portions dans un sac réfrigérant	8-12
	Hacher		Sans assaisonnement, dans des sachets plats	1-3
	Abats (pièce)		En pièces	1-3
	Saucisse fermentée - Salammi		Elle doit être emballée, même si elle est dans une boîte.	1-3
Jambon		En plaçant une feuille d'aluminium entre les tranches coupées	2-3	
Volaille et animaux de chasse	Poulet et dinde		En l'enveloppant dans une feuille d'aluminium	4-6
	Oie		En les emballant dans une feuille d'aluminium (les portions ne doivent pas dépasser 2,5 kg)	4-6
	Canard		En les emballant dans une feuille d'aluminium (les portions ne doivent pas dépasser 2,5 kg)	4-6
	Cerf, Lapin, Chevreuil		En les emballant dans une feuille d'aluminium (les portions ne doivent pas dépasser 2,5 kg et les os doivent être séparés)	6-8

Viande et poisson		Préparation	Temps de stockage le plus long (mois)
Poissons et fruits de mer	Poissons d'eau douce (truite, carpe, grue, poisson-chat)	Après avoir soigneusement vidé et écaillé le poisson, il faut le laver, le sécher et couper la queue et la tête si nécessaire.	2
	Poisson maigre (Bar, Turbot, Sole)		4-6
	Poissons gras (Bonito, Maquereau, Poisson bleu, Rouget, Anchois)		2-4
	Mollusques	Nettoyés et placés dans des sachets	4-6
	Caviar	Dans son emballage, dans un récipient en aluminium ou en plastique	2-3

« Les temps de stockage indiqués dans le tableau sont basés sur la température de stockage de - 18° C. »

Fruits et légumes	Préparation	Temps de stockage le plus long (mois)
Haricots verts et haricots grimpants	Par ébullition-choc pendant 3 minutes après avoir été lavés et coupés en petits morceaux.	10-13
Petit pois	Par ébullition-choc pendant 2 minutes après décortilage et lavage.	10-12
Choux	Par ébullition-choc pendant 1 à 2 minute(s) après le nettoyage	6-8
Carotte	Par ébullition-choc pendant 3 à 4 minutes après avoir été nettoyés et coupés en tranches.	12
Poivre	En faisant bouillir pendant 2 à 3 minutes après avoir coupé la tige, en la divisant en deux et en séparant les graines.	8-10
Épinards	Par ébullition-choc pendant 2 minutes après lavage et nettoyage	6-9
Poireaux	Par ébullition-choc pendant 5 minutes après hachage	6-8
Chou-fleur	En les faisant bouillir dans une petite quantité d'eau citronnée pendant 3 à 5 minutes après avoir séparé les feuilles et coupé le cœur en morceaux	10-12
Aubergines	Par ébullition-choc pendant 4 minutes après avoir été lavés et coupés en morceaux de 2 cm.	10-12
Courges	Par ébullition-choc pendant 2 - 3 minutes après avoir été lavés et coupés en morceaux de 2 cm.	8-10
Champignons	En les faisant légèrement sauter dans l'huile et pressant du citron dessus.	2-3
Mais	Par nettoyage et conditionnement en épi ou en granulés	12
Pomme et poire	Par ébullition-choc pendant 2 à 3 minutes après les avoir épluchées et coupées en tranches.	8-10
Abricot et pêche	Divisez de moitié et retirez les grains	4-6
Fraise et framboise	Par lavage et décortilage	8-12
Fruits cuits	En ajoutant 10 % de sucre dans le récipient	12
Prune, cerise, griotte	En lavant et en égrenant les tiges	8-12

« Les temps de stockage indiqués dans le tableau sont basés sur la température de stockage de - 18° C. »

Produits laitiers	Préparation	Temps de stockage le plus long (Mois)	Conditions de stockage
Fromage (sauf feta)	En plaçant une feuille d'aluminium entre les tranches coupées	6-8	Il est possible de le laisser dans son emballage d'origine pour un stockage à court terme. Pour un stockage à long terme, il doit également être enveloppé dans une feuille d'aluminium ou en plastique.
Beurre, margarine	Dans son propre emballage	6	Dans son propre emballage ou dans des récipients en plastique

« Les temps de stockage indiqués dans le tableau sont basés sur la température de stockage de - 18° C. »

« La quantité d'aliments frais qui peut être congelée pendant une certaine période est indiquée sur l'étiquette signalétique.

Compartiment de congélateur	Compartiment réfrigérateur	Remarques
Réglages	Réglages	
-20°C	4°C	Ce réglage est celui qui est recommandé par défaut. Ce réglage est recommandé si la température ambiante est inférieure à 30° C.

Détails du congélateur

Selon les normes IEC 62552, à une température ambiante de 25° C, le congélateur doit pouvoir congeler 4,5 kg de denrées alimentaires à - 18° C ou à des températures inférieures en 24 heures pour chaque 100 litres de volume du compartiment congélateur.

Les aliments peuvent être préservés pour des périodes prolongées uniquement à des températures inférieures ou égales à - 18° C.

Vous pouvez garder les aliments frais pendant des mois (dans le congélateur à des températures inférieures ou égales à - 18° C).

Les aliments à congeler ne doivent pas être en contact avec ceux déjà congelés pour éviter un dégivrage partiel.

Faites bouillir les légumes et filtrez l'eau pour prolonger la durée de conservation à l'état congelé. Placez les aliments dans des emballages sous vide après les avoir filtrés et placez-les dans le congélateur. Les bananes, les tomates, les feuilles de laitue, le céleri, les œufs durs, les pommes de terre

et les aliments similaires ne doivent pas être congelés. Si ces aliments sont congelés, seules les valeurs nutritionnelles et les qualités gustatives seront affectées. Une pourriture qui mettrait en danger la santé humaine n'est pas à l'ordre du jour.

Placer les aliments

Balconnets du compartiment congélateur : Différents aliments congelés comme la viande, le poisson, la crème glacée, les légumes, etc.

Clayettes du compartiment réfrigérateur : Couvrez les plus hermétiquement possible, les aliments stockés dans des casseroles, des plats, des gamelles ainsi que les œufs

Balconnets de la porte du réfrigérateur: Aliments ou boissons de petite taille et emballés.

Bac à légumes : Légumes et fruits

Compartiment des aliments frais : Delicatessen (aliments pour le petit déjeuner, produits carnés à consommer dans un délai court).

6.3 Croustillant

Le compartiment à légumes est spécialement conçu pour conserver la fraîcheur des légumes sans les dessécher. Pour ce faire, un flux d'air froid est concentré dans tout le compartiment. Rangez-y vos légumes et vos fruits. Pour une conservation optimale, évitez de placer les légumes à feuilles vertes à côté des fruits.

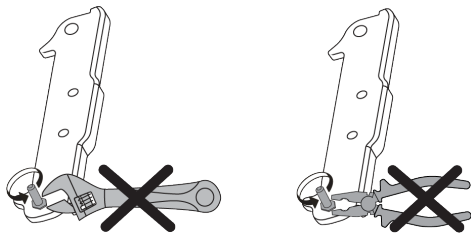
6.4 Zone d'entreposage dans le réfrigérateur des produits laitiers

Bac à viande / FreshBox 0°C

Le tiroir de stockage du froid peut atteindre des températures plus basses dans le compartiment réfrigérant. Utilisez ce tiroir pour les produits de charcuterie (salami, saucisse, etc.) et les produits laitiers qui nécessitent des conditions de stockage plus froides, ou pour la viande, le poulet ou le poisson à consommer rapidement. Il n'est pas possible de stocker des fruits et des légumes dans ce tiroir.

6.5 Inversion du sens d'ouverture de la porte

Le sens d'ouverture de la porte de votre réfrigérateur peut être inversé en fonction de l'endroit où vous le placez. En cas de besoin, vous devez absolument appeler le service agréé le plus proche.



6.6 Alarme porte ouverte

Le système d'alerte d'ouverture de porte de votre réfrigérateur peut varier selon le modèle.

Version 1;

Si la porte du produit reste ouverte pendant un certain temps (entre 60 s et 120 s), un signal d'avertissement sonore retentit ; selon le modèle de produit, un signal d'avertissement visuel (flash lumineux) peut également être affiché. Si vous fermez la porte de l'appareil ou appuyez sur une touche de l'écran de l'appareil, le signal d'avertissement sonore s'arrête.

Version 2;

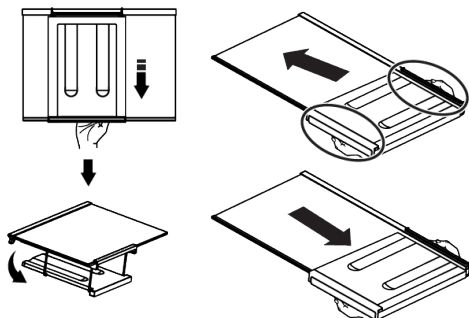
Si la porte de l'appareil reste ouverte pendant un certain temps (entre 60 s et 120 s), l'alarme d'ouverture de porte retentit. L'alarme d'ouverture de porte retentit progressivement. Un signal d'avertissement sonore retentit d'abord. Si la porte n'est toujours pas fermée après 4 minutes, un avertissement visuel (lumière clignotante) est activé. L'alarme d'ouverture de porte est de nouveau retardée (entre 60 s et 120 s) si l'on appuie sur n'importe quelle touche de l'écran (le cas échéant). Vous pouvez renouveler l'opération plusieurs fois. Lorsque la porte de l'appareil est fermée, l'alarme d'ouverture de porte est annulée.

6.7 Porte-bouteille rétractable

Il permet à l'utilisateur de stocker des bouteilles de vin si nécessaire. Pour utiliser la porte bouteille, saisissez la partie en plastique et tirez-la doucement vers le bas. Vous pouvez maintenant utiliser le porte-bouteilles pliable.



Il est recommandé de stocker un maximum de 2 bouteilles de vin sur le porte-bouteilles rétractable.



Pour utiliser le porte-bouteille, retirez premièrement la tablette en verre du réfrigérateur. Placez-le sous la clayette en verre en poussant la partie en plastique dans les rainures avant et arrière, comme indiqué sur la photo. Vous pouvez alors utiliser le porte bouteille.

Pour rétracter le porte-bouteilles, retirez la tablette en verre du réfrigérateur. Saisissez ensuite la partie en plastique et tirez-la dans n'importe quelle direction. Vous pouvez maintenant utiliser l'appareil sans le porte-bouteilles.

7 Entretien et nettoyage

z d'abord les « Consignes de sécurité » !

- Débranchez votre appareil avant de le nettoyer.
- La poussière accumulée sur la grille d'aération située à l'arrière de l'appareil doit être enlevée (sans ouvrir le couvercle) au moins une fois par an. Le nettoyage doit être effectué avec un chiffon sec.
- Veillez à ne pas laisser d'eau pénétrer dans le boîtier de la lampe et les autres composants électriques.
- Nettoyez la porte avec un chiffon humide. Videz le véhicule pour retirer les étagères de porte et de carrosserie. Soulevez les étagères de porte pour les retirer. Après les avoir nettoyées et séchées, remettez-les en place en les faisant glisser de haut en bas.
- N'utilisez jamais d'eau chlorée ni de produits nettoyants chlorés pour nettoyer la surface extérieure du produit ou les pièces chromées. Le chlore provoque la rouille sur ces types de surfaces métalliques.
- Pour éviter que les impressions sur la partie en plastique ne se décollent ou ne se déforment, n'utilisez pas d'outils pointus ou abrasifs, de savon, de produits ménagers, de détergents, d'essence, de produits de polissage, etc. Pour le nettoyage, utilisez un chiffon doux imbibé d'eau tiède et séchez.

6.8 Remplacement de la lampe d'éclairage

Appelez le service autorisé lorsque l'ampoule/LED utilisée pour l'éclairage de votre réfrigérateur doit être remplacée.

La ou les lampes utilisées dans cet appareil ne peuvent pas être utilisées pour l'éclairage de la maison. L'objectif de cette lampe est d'aider l'utilisateur à placer les aliments dans le réfrigérateur/congélateur de manière sûre et confortable.

- Sur tous les produits, à l'exception des No-Frost, des gouttes d'eau ou une épaisseur jusqu'à un doigt de givre peut apparaître sur le mur de froid (à l'arrière du produit). Laisser l'appareil dégivrer seul sans aucune action mécanique ou chimique. Ne pas appliquer de produits gras ou de produits contenant un corps gras.
- Utilisez uniquement un chiffon en microfibre légèrement humide pour nettoyer la surface extérieure du produit. Les éponges et autres types de chiffons de nettoyage peuvent provoquer des rayures.
- Pour nettoyer les surfaces intérieures du produit, lavez toutes les pièces amovibles avec une solution douce de savon, d'eau et de bicarbonate de soude. Rincez abondamment et séchez complètement. Veillez à ce que l'eau ne pénètre pas dans les lampes ni dans le panneau de commande.
- N'utilisez pas de vinaigre, d'alcool à friction ou d'autres nettoyants à base d'alcool sur les surfaces intérieures.

Surfaces extérieures en acier inoxydable

Utilisez un nettoyant non abrasif pour acier inoxydable et appliquez-le avec un chiffon doux non pelucheux. Pour polir, essayez délicatement la surface avec un chiffon en microfibre légèrement humidifié et utilisez un tampon de polissage sec. Suivez toujours le sens du grain de l'acier inoxydable.

Prévenir les mauvaises odeurs

Aucune substance susceptible de provoquer des odeurs n'est utilisée dans la fabrication de votre produit. Cependant, des odeurs peuvent apparaître en cas de stockage inadéquat des aliments ou de nettoyage insuffisant de la surface intérieure du produit.

- Pour éviter ce problème, nettoyez avec de l'eau bicarbonatée tous les 15 jours.

- Conservez les aliments dans des récipients hermétiques, car les micro-organismes libérés par les aliments ouverts peuvent provoquer de mauvaises odeurs.
- Ne stockez jamais d'aliments périmés ou avariés dans votre produit.

Protection des surfaces plastiques

En cas de déversement d'huile sur des surfaces en plastique, nettoyez-les immédiatement à l'eau chaude, car l'huile peut endommager la surface.

8 Dépannage

Lisez d'abord les « Consignes de sécurité » !

Vérifiez la liste suivante avant de contacter le service après-vente. Cela devrait vous éviter de perdre du temps et de l'argent. Cette liste répertorie les plaintes fréquentes ne provenant pas de vices de fabrication ou des défauts de pièces. Certaines fonctionnalités mentionnées dans ce manuel peuvent ne pas exister sur votre modèle. Si le problème persiste même après observation des instructions contenues dans cette partie, contactez votre fournisseur ou un service de maintenance agréé. N'essayez pas de réparer vous-même l'appareil.

Le réfrigérateur ne fonctionne pas.

- La fiche électrique n'est pas correctement insérée. >>> Branchez-la en l'enfonçant complètement dans la prise.
- Le fusible branché à la prise qui alimente l'appareil ou le fusible principal est grillé. >>> Vérifiez les fusibles.

Condensation sur la paroi latérale du congélateur (MULTI ZONE, COOL, CONTROL et FLEXI ZONE).

- La porte a été ouverte trop fréquemment >>> Évitez d'ouvrir trop fréquemment la porte de l'appareil.
- L'environnement est trop humide. >>> N'installez pas l'appareil dans des endroits humides.
- Les aliments contenant des liquides sont conservés dans des récipients non fermés. >>> Conservez ces aliments dans des emballages scellés.

- La porte de l'appareil est restée ouverte. >>> Ne laissez pas la porte de l'appareil ouverte longtemps.
- Le thermostat est réglé sur une température très froide. >>> Réglez le thermostat à la température appropriée.

Le compresseur ne fonctionne pas.

- En cas de coupure soudaine de courant ou de débranchement intempestif, la pression du gaz dans le système de réfrigération de l'appareil n'est pas équilibrée, ce qui déclenche la fonction de conservation thermique du compresseur. L'appareil se remet en marche au bout de 6 minutes environ. Dans le cas contraire, veuillez contacter le service de maintenance.
- Le dégivrage est actif. >>> Ce processus est normal pour un appareil à dégivrage complètement automatique. Le dégivrage se déclenche périodiquement.
- L'appareil n'est pas branché. >>> Vérifiez que le cordon d'alimentation est branché.
- Le réglage de la température est incorrect. >>> Sélectionnez le réglage de température approprié.
- Absence d'énergie électrique. >>> L'appareil continuera à fonctionner normalement une fois le courant rétabli.

Le bruit du réfrigérateur en fonctionnement s'accroît pendant son utilisation.

- Le rendement de l'appareil en fonctionnement peut varier en fonction des fluctuations de la température ambiante. Ceci est normal et ne constitue pas un dysfonctionnement.

Le réfrigérateur fonctionne fréquemment ou pendant de longues périodes.

- Il se peut que le nouvel appareil soit plus grand que l'ancien. Les appareils plus grands fonctionnent plus longtemps.
- La température de la pièce est peut-être trop élevée. >>> Il est normal que l'appareil fonctionne plus longtemps quand la température de la pièce est élevée.
- L'appareil vient peut-être d'être branché ou chargé de nouvelles denrées alimentaires. >>> L'appareil met plus longtemps à atteindre la température réglée s'il vient d'être branché ou récemment rempli de denrées. C'est normal.
- Il est possible que des quantités importantes d'aliments chauds aient été récemment placées dans l'appareil. >>> Ne mettez pas d'aliments chauds à l'intérieur de l'appareil.
- Les portes étaient ouvertes fréquemment ou sont restées longtemps ouvertes. >>> L'air chaud qui se déplace à l'intérieur permet à l'appareil de fonctionner plus longtemps. N'ouvrez pas les portes trop fréquemment.
- Il est possible que la porte du congélateur soit entrouverte. >>> Vérifiez que les portes sont complètement fermées.
- L'appareil peut être réglé à une température trop basse. >>> Réglez la température à un degré supérieur et attendez que l'appareil atteigne la nouvelle température.
- Le joint de la porte du congélateur peut être sale, usé, cassé, ou mal positionné. >>> Nettoyez ou remplacez le joint d'étanchéité. Si le joint du congélateur est endommagé ou arraché, l'appareil prendra plus longtemps à conserver la température actuelle.

La température du congélateur est très basse, alors que celle du réfrigérateur est appropriée.

- La température du compartiment congélateur est très basse. >>> Réglez la température du compartiment congélateur à un degré supérieur et vérifiez à nouveau.

La température du réfrigérateur est très basse, alors que celle du congélateur est appropriée.

- La température du compartiment réfrigérateur est très basse. >>> Réglez la température du compartiment de refroidissement à un degré supérieur et vérifiez à nouveau.

Les aliments conservés dans le compartiment réfrigérateur sont congelés.

- La température du compartiment réfrigérateur est très basse. >>> Réglez la température du compartiment de refroidissement à un degré supérieur et vérifiez à nouveau.

La température du compartiment réfrigérateur ou congélateur est très élevée.

- La température du compartiment réfrigérateur est réglée à un degré très élevé. >>> Le réglage de la température du compartiment réfrigérateur a une incidence sur la température du compartiment congélateur. Patientez jusqu'à ce que la température du réfrigérateur et du congélateur atteignent le niveau d'efficacité requis en changeant la température des compartiments réfrigérateur ou congélateur.
- Les portes étaient ouvertes fréquemment ou sont restées longtemps ouvertes. >>> N'ouvrez pas les portes trop fréquemment.
- La porte peut être entrouverte. >>> Fermez complètement la porte.
- L'appareil vient peut-être d'être branché ou chargé de nouvelles denrées alimentaires. >>> Cela est normal. L'appareil met plus longtemps à atteindre la température réglée s'il vient d'être branché ou récemment rempli de denrées.

- Il est possible que des quantités importantes d'aliments chauds aient été récemment placées dans l'appareil. >>> Ne mettez pas d'aliments chauds à l'intérieur de l'appareil.

En cas de vibrations ou de bruits.

- La surface n'est pas plate ou durable >>> Si l'appareil n'est pas stable lorsque vous lui exercez une légère pression, ajustez les pieds afin de le stabiliser. Assurez-vous également que le sol est assez solide pour supporter l'appareil.
- Les éléments placés sur l'appareil peuvent être à l'origine du bruit. >>> Retirez tous les éléments placés sur l'appareil.
- L'appareil émet un bruit d'écoulement de liquide ou de pulvérisation, etc.
- Les principes de fonctionnement de l'appareil impliquent des écoulements de liquides et des émissions de gaz. >>> Ceci est normal et ne constitue pas un dysfonctionnement.

L'appareil émet un sifflement.

- L'appareil effectue le refroidissement à l'aide d'un ventilateur. Ceci est normal et ne constitue pas un dysfonctionnement.

Il y a de la condensation sur les parois internes de l'appareil.

- Un climat chaud ou humide accélère le processus de givrage et de condensation. Ceci est normal et ne constitue pas un dysfonctionnement.
- Les portes étaient ouvertes fréquemment ou sont restées longtemps ouvertes. >>> N'ouvrez pas les portes trop fréquemment ; fermez-les lorsqu'elles sont ouvertes.
- La porte peut être entrouverte. >>> Fermez complètement la porte.

Il y a de la condensation sur les parois externes ou entre les portes de l'appareil.

- Il se peut que le climat ambiant soit humide, auquel cas cela est normal. >>> La condensation se dissipera lorsque l'humidité sera réduite.

Présence d'une odeur désagréable dans l'appareil.

- L'appareil n'est pas nettoyé régulièrement. >>> Nettoyez régulièrement l'intérieur à l'aide d'une éponge, de l'eau tiède et du bicarbonate de soude dissout dans l'eau.
- Certains récipients et matériaux d'emballage sont peut-être à l'origine des mauvaises odeurs. >>> Utilisez des récipients et des emballages exempts de toute odeur.
- Les aliments étaient placés dans des récipients ouverts. >>> Conservez les aliments dans des récipients fermés. Les micro-organismes peuvent se propager à partir de produits alimentaires non couverts hermétiquement et provoquer une mauvaise odeur.
- Retirez tous les aliments périmés ou avariés de l'appareil.

La porte ne se ferme pas.

- Les paquets d'aliments peuvent bloquer la porte. >>> Déplacez tout ce qui bloque les portes.
- L'appareil ne se tient pas parfaitement droit sur le sol. >>> Ajustez les pieds afin de stabiliser le produit.
- La surface n'est pas plane ou durable >>> Assurez-vous que la surface est plane et suffisamment durable pour supporter le produit.

Le bac à légumes est bloqué.

Il est possible que les aliments soient en contact avec la section supérieure du bac. >>> Remplacez les aliments dans le bac.

Température à la surface de l'appareil.

- Une température élevée peut être observée entre deux portes, sur les panneaux latéraux et sur la grille arrière lorsque votre appareil est utilisé.

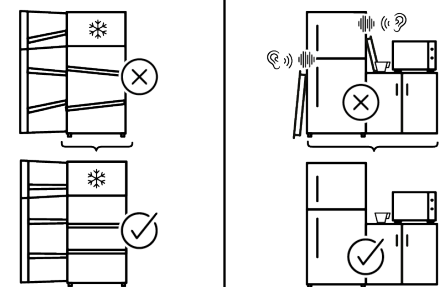
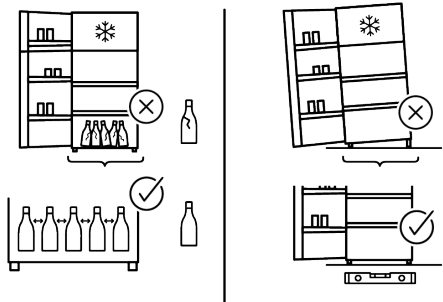
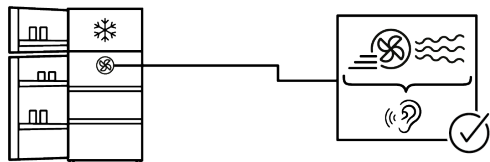
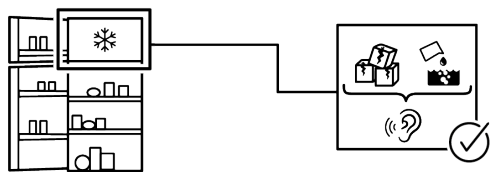
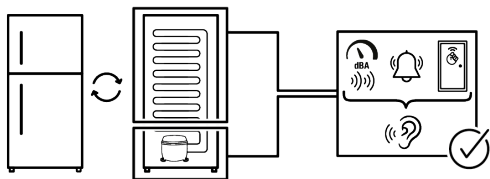
Le ventilateur continue de fonctionner lorsque la porte est ouverte.

- Le ventilateur peut continuer à fonctionner lorsque la porte du congélateur est ouverte.

Si le problème persiste même après observation des instructions contenues dans cette partie, contactez votre fournisseur ou

un service de maintenance agréé. N'essayez pas de réparer vous-même l'appareil. C'est normal.

FR



CLAUSE DE NON-RESPONSABILITÉ

Certaines défaillances (simples) peuvent être traitées de manière adéquate par l'utilisateur final sans qu'aucun problème de sécurité ou d'utilisation dangereuse ne survienne, à condition qu'elles soient effectuées dans les limites et conformément aux instructions suivantes (voir la section « Auto-réparation »).

Par conséquent, sauf autorisation contraire dans la section « Auto-réparation » ci-dessous, adressez-vous à des réparateurs professionnels agréés pour toutes réparations afin d'éviter des problèmes de sécurité. Un réparateur professionnel agréé est une personne à qui le fabricant a donné accès aux instructions et à la liste des pièces détachées de ce produit selon les méthodes décrites dans les actes législatifs en application de la directive 2009/125/CE

Toutefois, seul l'agent de service (c'est-à-dire les réparateurs professionnels agréés) que vous pouvez joindre au numéro de téléphone indiqué dans le manuel d'utilisation/la carte de garantie ou par l'intermédiaire de votre fournisseur agréé peut fournir un service conformément aux conditions de garantie. Par conséquent, veuillez noter que les réparations effectuées par des réparateurs professionnels (qui ne sont pas autorisés par) Whirlpool Marka annulent la garantie.

Auto-réparation

L'auto-réparation peut être effectuée par l'utilisateur final en ce qui concerne les pièces de rechange suivantes : poignées de porte, charnières de porte, plateaux, paniers et joints de porte (une liste mise à jour est également disponible sur <https://parts-selfservice.europeanappliances.com> à partir du 1er mars 2021).

En outre, pour garantir la sécurité du produit et éviter tout risque de blessure grave, ladite auto-réparation doit être effectuée en suivant les instructions du manuel d'utilisation pour l'auto-réparation ou celles disponibles sur <https://parts-selfservice.euro->

[europeanappliances.com](https://parts-selfservice.europeanappliances.com) . Pour votre sécurité, débranchez le produit avant de procéder à toute auto-réparation.

Les réparations et tentatives de réparation par les utilisateurs finaux pour des pièces ne figurant pas dans cette liste et/ou ne suivant pas les instructions des manuels d'utilisation pour l'auto-réparation ou celles disponibles sur <https://parts-selfservice.europeanappliances.com>, pourraient donner lieu à des problèmes de sécurité non imputables à Whirlpool, et annuleront la garantie du produit.

Il est donc fortement recommandé aux utilisateurs finaux de s'abstenir de tenter d'effectuer des réparations ne figurant pas sur la liste des pièces de rechange mentionnée, mais de contacter dans de tels cas des réparateurs professionnels autorisés ou des réparateurs professionnels agréés. Au contraire, de telles tentatives de la part des utilisateurs finaux peuvent causer des problèmes de sécurité et endommager le produit et, par la suite, provoquer un incendie, une inondation, une électrocution et des blessures corporelles graves.

À titre d'exemple, mais sans s'y limiter, vous devez vous adresser à des réparateurs professionnels autorisés ou à des réparateurs professionnels agréés pour les réparations suivantes : compresseur, circuit de refroidissement, carte mère, carte d'inverseur, panneau d'affichage, etc.

Le fabricant/vendeur ne peut être tenu responsable dans tous les cas où les utilisateurs finaux ne se conforment pas à ce qui précède.

La disponibilité des pièces de rechange du réfrigérateur que vous avez acheté est de 10 ans. Pendant cette période, les pièces de rechange d'origine seront disponibles pour faire fonctionner le réfrigérateur correctement.

La durée minimale de garantie du réfrigérateur que vous avez acheté est de 24 mois. Cet appareil est équipé d'une source d'éclairage de classe énergétique « G ».

La source d'éclairage de cet appareil ne doit être remplacée que par des réparateurs professionnels.



FR
Cet appareil et ses accessoires se recyclent

REPRISE À LA LIVRAISON OU À DÉPOSER EN MAGASIN OU À DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE

Points de collecte sur www.quefairede mesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



FR
ÉLÉMENTS PAPIER

BAC DE TRI

Voir également

2 CLAUSE DE NON-RESPONSABILITÉ [] 45]

Bitte lesen Sie zunächst dieses Handbuch

Lieber Kunde,

Vielen Dank, dass Sie sich für dieses Produkt entschieden haben.

Bitte registrieren Sie Ihre Geräte auf www.register10.eu.





Wir möchten, dass Sie mit diesem hochwertigen Produkt, das mit modernster Technologie hergestellt wurde, die optimale Effizienz erzielen. Lesen Sie daher vor der Verwendung des Produkts diese Bedienungsanleitung und alle anderen mitgelieferten Unterlagen sorgfältig durch.

Beachten Sie alle Informationen und Warnungen im Bedienungsanleitung. Auf diese Weise schützen Sie sich und Ihr Produkt vor den Gefahren, die auftreten können. Bewahren Sie das Bedienungsanleitung auf. Fügen Sie diese Anleitung dem Produkt bei, wenn Sie sie an eine andere Person übergeben.

Die folgenden Symbole werden im Benutzerhandbuch und auf dem Produkt verwendet:



Lesen Sie die Bedienungsanleitung.

 ENERGY 	Die in der Produktdatenbank gespeicherten Modellinformationen können über die folgende Website und die Suche nach Ihrer Modellkennung (*) auf dem Energieetikett abgerufen werden. https://eprel.ec.europa.eu/
SUPPLIER'S NAME _____ MODEL IDENTIFIER → (*)  	

Inhaltsverzeichnis

1 Umwelthinweise.....	48
1.1 Entsorgung des Verpackungsmaterials.....	48
2 Ihr Kühlschrank.....	48
3 Aufstellung	48
3.1 Richtiger Ort für die Installation....	49
3.2 Anbringen der Kunststoffkeile.....	49
3.3 Einstellen der Füße.....	49
3.4 Warnung vor heißer Oberfläche!...	49
4 Produktbedienung.....	49
5 Vorbereitung.....	50
5.1 Was man zum Energiesparen tun kann.....	50
5.2 Erste Verwendung	51
5.3 Klimaklasse und Definitionen.....	51
6 Verwendung des Geräts	52
6.1 Bedienfeld des Geräts.....	52
6.1.1 Alarm wegen zu hoher Temperatur	53
6.2 Aufbewahrung von Lebensmitteln in Ihrem Gerät	53
6.3 Crisper.....	58
6.4 Kühlraum für Molkereiprodukte....	58
6.5 Umkehren der Türöffnungsseite ..	58
6.6 Alarm bei offener Tür	59
6.7 Faltbares Weinregal	59
6.8 Auswechseln der Beleuchtungslampe	59
7 Wartung und Reinigung.....	59
8 Fehlerbehebung	60

1 Umwelthinweise

1.1 Entsorgung des Verpackungsmaterials

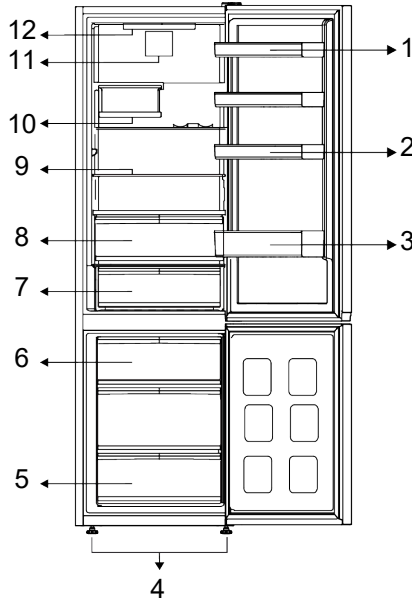
Das Verpackungsmaterial ist wiederverwertbar und ist mit dem Recycling-Symbol

gekennzeichnet .

Die verschiedenen Teile der Verpackung müssen daher verantwortungsbewusst und unter Beachtung der örtlichen Abfallbeseitigungsvorschriften entsorgt werden.

DE

2 Ihr Kühlschrank



1 * Verstellbare Türregale

3 * Flaschenablage

5 * Gefrierfach

7 * Kühllagerschublade

9 * Verstellbare Regale

11 * Lüfter

2 * Eierhalter

4 * Verstellbare Vorderfüße

6 * Eisbehälter

8 * Kühllagerschublade

10 * Faltbarer Weinbehälter

12 * Beleuchtungslampe

***Optional:** Die Abbildungen in dieser Bedienungsanleitung sind schematisch und stimmen möglicherweise nicht genau mit Ihrem

Produkt überein. Wenn Ihr Produkt nicht die relevanten Teile enthält, beziehen sich die Informationen auf andere Modelle.

3 Aufstellung

Lesen Sie zuerst die „Sicherheitshinweise“.

3.1 Richtiger Ort für die Installation

Wenden Sie sich für die Montage des Geräts an den autorisierten Kundendienst. Um das Gerät für die Installation vorzubereiten, lesen Sie die Informationen in der Bedienungsanleitung und stellen Sie sicher, dass die Strom- und Wasserleitungen den Anforderungen entsprechen. Wenn dies nicht der Fall ist, wenden Sie sich an einen Elektriker und einen Monteur, um die Versorgungsleitungen entsprechend zu installieren.

- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene Fläche, um Vibrationen zu vermeiden.
- Stellen Sie das Produkt mindestens 30 cm von Heizung, Herd und ähnlichen Wärmequellen und mindestens 5 cm von Elektroöfen entfernt auf.
- Wenn Sie zwei Kühlschränke nebeneinander aufstellen, müssen Sie einen Mindestabstand von wenigstens 4 cm zwischen beiden Geräten einhalten.
- Das Gerät ist vor direkter Sonneneinstrahlung und Hitze geschützt an einem trockenen Ort aufzustellen.
- Ihr Produkt benötigt eine ausreichende Luftzirkulation, um effizient zu funktionieren. Wenn Sie das Gerät in eine Nische stellen, denken Sie daran, mindestens 5 cm Abstand zwischen dem Produkt und der Decke, der Rückwand und den Seitenwänden zu lassen.
- Prüfen Sie, ob die Rückwand-Abstands-schutzkomponente an ihrem Standort vorhanden ist (falls mit dem Produkt geliefert).
- Wenn die Komponente nicht verfügbar ist oder verloren geht oder heruntergefallen ist, positionieren Sie das Produkt so, dass zwischen der Rückseite des Produkts und der Wand des Raums mindestens 5 cm Abstand verbleiben. Der Freiraum an der Rückseite ist wichtig für den effizienten Betrieb des Produkts.

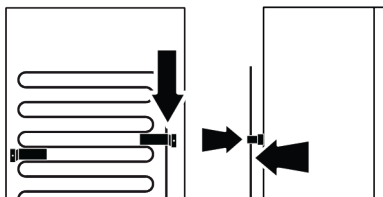
4 Produktbedienung

Lesen Sie zuerst die „Sicherheitshinweise“.

- Das Gerät darf nur zur Aufbewahrung von Lebensmitteln verwendet werden.

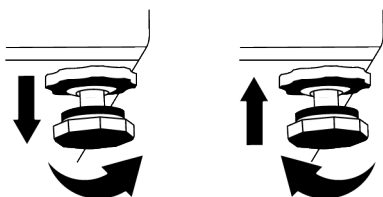
3.2 Anbringen der Kunststoffkeile

Der Kondensator des Kühlschranks befindet sich auf der Rückseite. Um den Stromverbrauch zu minimieren und die Energieeffizienz zu erhöhen, müssen der obere und untere Teil des Kondensators nach hinten gezogen und wie in der Abbildung gezeigt gesichert werden. Wenn der Kondensator nach hinten gezogen wird, rasten die Halterungen ein und die Position des Kondensators ist gesichert.



3.3 Einstellen der Füße

Wenn sich das Gerät nicht im Gleichgewicht befindet, stellen Sie die vorderen verstellbaren Füße ein, indem Sie sie nach rechts oder links drehen.



3.4 Warnung vor heißer Oberfläche!

Die Seitenwände Ihres Produkts sind mit Kühlerrohren ausgestattet, um das Kühlsystem zu verbessern. Hochdruckflüssigkeit kann durch diese Oberflächen fließen und heiße Oberflächen an den Seitenwänden verursachen. Dies ist normal und erfordert keine Wartung.

- Schalten Sie das Wasserventil aus, wenn Sie nicht zu Hause sind (z.B. im Urlaub) und die Eismaschine oder den Wasserspender längere Zeit nicht benutzen. Andernfalls können Wasserlecks auftreten.

5 Vorbereitung

Lesen Sie zuerst die „Sicherheitshinweise“.

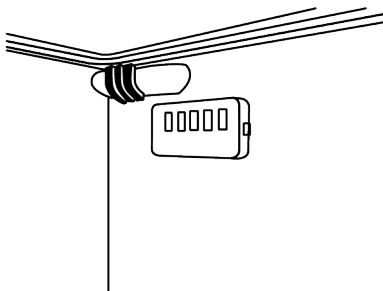
5.1 Was man zum Energiesparen tun kann

- Dieses Kühlgerät ist nicht für die Verwendung als Einbaugerät vorgesehen
- Wenn Lebensmittel in das Gerät gelegt werden, muss auf ausreichend Abstand im Geräteinnenraum geachtet werden, um die für die Kühlung erforderliche Luftzirkulation nicht zu behindern.
- Da heiße und feuchte Luft nicht direkt in Ihr Produkt eindringt, wenn die Türen nicht geöffnet werden, optimiert sich Ihr Produkt unter Bedingungen, die zum Schutz Ihrer Lebensmittel ausreichen. Unter diesen Umständen arbeiten Funktionen und Komponenten wie Kompressor, Lüfter, Heizung, Abtaugung, Beleuchtung, Display usw. bedarfsgerecht und mit minimalem Energieverbrauch.
- Falls mehrere Optionen vorhanden sind, müssen Glasböden so platziert werden, dass die Luftauslässe an der Rückwand nicht blockiert werden und vorzugsweise so, dass die Luftauslässe unterhalb des Glasbodens bleiben. Diese Kombination kann dazu beitragen, die Luftverteilung und die Energieeffizienz zu verbessern.
- Es wird dringend empfohlen, bei der Lagerung die untere Schublade zu verwenden.
- Für eine optimale Leistung kann die Schnellgefrierfunktion (sofern verfügbar) in den 24 Stunden eingestellt werden, bevor Sie frische Lebensmittel in das Gefrierfach räumen.

Ausstecken des Produkts

- Entfernen Sie die Lebensmittel, um Gerüche zu vermeiden.
- Warten Sie, bis das Eis geschmolzen ist, reinigen Sie den Innenraum und lassen Sie ihn trocknen; lassen Sie die Türen offen, um eine Beschädigung der inneren Kunststoffteile zu vermeiden.

- In den meisten Fällen reichen 24 Stunden für die Schnellgefrierfunktion, nachdem frische Lebensmittel in das Gefrierfach gelegt wurden. Nach einiger Zeit deaktiviert sich die Schnellgefrierfunktion automatisch.
- Wenn nur eine geringe Menge frischer Lebensmittel eingefroren werden, kann die Schnellgefrierfunktion nach kurzer Zeit ausgeschaltet werden, um Energie zu sparen.
- Abhängig von den Eigenschaften des jeweiligen Modells kann das Auftauen von Tiefkühlware im Frischfach Energie sparen und die Qualität der auftauenden Lebensmittel bewahren.
- Um die maximale Menge an Lebensmitteln in das Gefrierfach Ihres Kühlschranks zu laden, sollten die oberen Schubladen herausgenommen und die Lebensmittel auf die Draht-/Glasböden gelegt werden.
- Platzieren Sie die Lebensmittel wie unten gezeigt und achten Sie auf ausreichend Abstand zu Temperatursensor für das Kühlfach. Wenn sie mit dem Sensor in Berührung kommen, kann der Energieverbrauch des Geräts steigen.



- Durch das Lagern von Lebensmitteln im Kühl- oder im Kaltlagerfach entsprechend dem jeweiligen Lagerbedarf sparen Sie Energie.
- Lebensmittelverpackungen dürfen nicht in direktem Kontakt mit dem Temperatursensor im Gefrierfach stehen.

5.2 Erste Verwendung

Bevor Sie das Gerät das erste Mal verwenden, achten Sie darauf, alle Vorbereitungen gemäß dieser Bedienungsanleitung, insbesondere wie in den Abschnitten „Wichtige Hinweise zur Sicherheit“ und „Aufstellung“ beschrieben, durchzuführen.

- Für eine einwandfreie Funktion des Kühlmittelkreislaufs warten Sie bitte mindestens zwei Stunden, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.
- Lassen Sie das leere Gerät mindesten 6 Stunden lang laufen. In dieser Zeit sollte die Gerätetür, nur geöffnet werden, wann die absolut notwendig ist.
- Die Temperaturänderung, die durch das Öffnen und Schließen der Tür während der Verwendung des Produkts verursacht wird, kann normalerweise zu Kondenswasserbildung führen, die auf Tür-/Korpusregalen und Glaswaren in das Produkt gestellt werden.
- Wenn der Kompressor sich einschaltet, ist ein Geräusch zu hören. Es ist normal, dass das Produkt Geräusche macht,

auch wenn der Kompressor nicht läuft, da im Kühlsystem Flüssigkeit und Gas komprimiert werden können.

- Es ist normal, dass die vorderen Ränder des Geräts warm sind. Diese sind so gestaltet, dass sie erwärmen, um Kondensation zu vermeiden.
- Bei einigen Modellen schaltet sich die Anzeigetafel 1 Minuten nach dem Schließen der Tür automatisch aus. Sie wird wieder aktiviert, wenn die Tür offen ist oder eine beliebige Taste gedrückt wird.

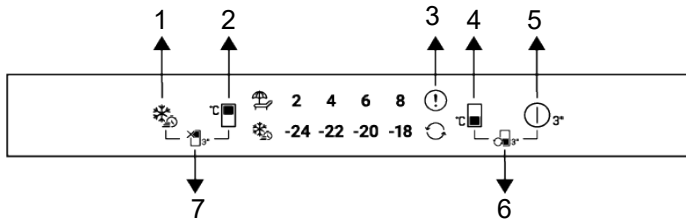
5.3 Klimaklasse und Definitionen

Bitte beachten Sie die Klimaklasse auf dem Typenschild Ihres Geräts. Je nach Klimaklasse ist eine der folgenden Informationen auf Ihr Gerät anwendbar.

- **SN** Langfristig gemäßigtes Klima: Dieses Kühlgerät ist für den Einsatz bei Umgebungstemperaturen zwischen 10 °C und 32 °C ausgelegt.
- **N**: Gemäßigtes Klima: Dieses Kühlgerät ist für den Einsatz bei Umgebungstemperaturen zwischen 16°C und 32 °C ausgelegt.
- **ST**: Subtropisches Klima: Dieses Kühlgerät ist für den Einsatz bei Umgebungstemperaturen zwischen 16°C und 38°C ausgelegt.
- **T**: Tropisches Klima: Dieses Kühlgerät ist für den Einsatz bei Umgebungstemperaturen zwischen 16°C und 43°C ausgelegt.

6 Verwendung des Geräts

6.1 Bedienfeld des Geräts



- 1 Schnellgefrier-taste
- 2 Temperatureinstellungstaste für das Kühlfach
- 3 Fehlerzustandsanzeige
- 4 Temperatureinstellungstaste für das Gefrierfach
- 5 Produktabschalt-taste
- 6 * Fachumwandlungstaste
- 7 * Funktionstaste Kühlfach Aus (Urlaub)

Lesen Sie zuerst die „Sicherheitshinweise“. Die auditiven und visuellen Funktionen der Anzeigetafel erleichtert Ihnen die Nutzung des Geräts.

*Optional: Die angezeigten Funktionen sind optional, es können Form- und Lageunterschiede bei den Funktionen auf der Anzeige Ihres Geräts auftreten.

1 Schnellgefrier-taste

Wenn die Schnellgefrier-taste gedrückt wird, leuchtet das Schnellgefriersymbol und die Schnellgefrierfunktion wird aktiviert. Die Gefrierfachtemperatur ist auf $-27\text{ }^{\circ}\text{C}$ eingestellt. Drücken Sie die Taste erneut, um die Funktion abubrechen. Die Schnellgefrierfunktion wird nach einer gewissen Zeit automatisch aufgehoben. Um eine große Menge an frischen Lebensmitteln einzufrieren, drücken Sie die Schnellgefrier-taste, bevor Sie die Lebensmittel in das Gefrierfach legen.

2. Temperatureinstellungstaste für das Kühlfach

Ermöglicht die Einstellung der Temperatur für das Kühlfach. Durch Drücken der Taste kann die Temperatur des Kühlfachs auf $8.6.4.2\text{ }^{\circ}\text{C}$ eingestellt werden.

3. Fehlerzustandsanzeige

Diese Anzeige wird aktiviert, wenn der Kühlschrank nicht ausreichend kühlt oder wenn ein Sensorfehler auftritt. Die Temperaturanzeigen des Gefrierfachs und des Kühlschranks blinken in bestimmten Kombinationen. Dadurch wird der Service über den aufgetretenen Fehler informiert. Das Ausrufezeichen kann angezeigt werden, wenn Sie warme Lebensmittel in das Gefrierfach laden oder die Tür längere Zeit offen halten. Dies ist kein Fehler. Diese Warnung wird erlöschen, wenn die Lebensmittel abgekühlt sind oder wenn eine Taste gedrückt wird.

4. Temperatureinstellungstaste für das Gefrierfach

Die Temperatureinstellung erfolgt für das Gefrierfach. Die Temperatur des Gefrierfachs kann durch Drücken der Taste auf $-18, -20, -22, -24\text{ }^{\circ}\text{C}$ eingestellt werden.

5. Produktabschalt-taste

Wenn diese Taste 3 Sekunden lang gedrückt wird, schaltet das Gerät in den Aus-Zustand. In diesem Zustand kühlt der Kühlschrank nicht; wenn die Taste erneut 3 Sekunden lang gedrückt wird, beginnt der Kühlschrank seinen normalen Betrieb.

* 6. Fachumwandlungstaste

Durch 3 Sekunden langes Drücken der Fachumschalttaste kann das Gefrierfach als Kühlfach, geschlossenes Fach oder Gefrierfach eingestellt werden.

Bei Betrieb als Gefrierfach leuchtet der gewählte Temperaturwert des Gefrierfachs und das Umstellungssymbol ist ausgeschaltet.

Beim Betrieb als Kühlfach sind alle Leuchten für die Temperaturwerte des Gefrierfachs ausgeschaltet und das Umstellungssymbol leuchtet. Das Fach wird als Kühlfach betrieben.

Wenn das Gefrierfach ausgeschaltet ist, sind alle Leuchten für die Temperaturwerte des Gefrierfachs ausgeschaltet und das Umstellungssymbol ist erloschen. Bei dieser Auswahl befinden sich keine Lebensmittel im Gefrierfach

* 7. Funktionstaste Kühlfach Aus (Urlaub)

Drücken Sie die Taste 3 Sekunden lang, um die Urlaubsfunktion zu aktivieren. Der Urlaubsmodus ist aktiviert und das Urlaubssymbol leuchtet. Alle Symbole auf der Temperaturanzeige des Kühlfachs erlöschen und das Kühlfach kühlt nicht aktiv. Wenn diese Funktion aktiviert ist, sollten Sie keine Lebensmittel im Kühlfach aufbewahren. Die anderen Fächer kühlen entsprechend ihrer eingestellten Temperatur weiter ab. Drücken Sie die Taste erneut 3 Sekunden lang, um diese Funktion abzubrechen.

6.1.1 Alarm wegen zu hoher Temperatur

Im Display des Kühlschranks blinken die eingestellten Werte "- -" und es ertönt ein Alarm, wenn das Gefrierfach zu warm ist. Dies kann der Fall sein, wenn die Temperatur des Gefrierfachs aufgrund eines Stromausfalls ansteigt. Die höchste Temperatur im Gefrierfach wird angezeigt, bis eine beliebige Taste gedrückt wird. "Wenn das Display über eine elektronische Anzeige verfügt, wird die höchste tatsächlich erreichte Temperatur angezeigt. Ist dies nicht der

Fall, blinkt nur '- -', und es ertönt ein Ton. Um den Alarm zu deaktivieren, drücken Sie eine beliebige Displaytaste.

Die Temperatur im Kühlfach lässt sich zwischen 1 und 8 °C, im Gefrierfach zwischen -24 und -18 °C einstellen. Die einstellbaren Temperaturwerte können je nach Produktspezifikation innerhalb dieser Bereiche variieren.

6.2 Aufbewahrung von Lebensmitteln in Ihrem Gerät

Aufbewahrung von Lebensmitteln im Kühlfach und Kaltlagerfach

- Die Temperatur des Fachs steigt stark an, wenn die Fachtür häufig geöffnet und geschlossen wird und lange Zeit offen bleibt; dies kann die Lebensdauer der Lebensmittel verkürzen und zum Verderben der Lebensmittel führen.
- Um Geruchs- und Geschmacksveränderungen zu vermeiden, sollten die Lebensmittel in geschlossenen Behältern aufbewahrt werden.
- Um eine bessere und gleichmäßige Kühlung zu erreichen, legen Sie die Lebensmittel getrennt voneinander so ein, dass die kalte Luft durch sie hindurchströmen kann.
- Sorgen Sie für Luftzirkulation, indem Sie einen Zwischenraum zwischen den Lebensmitteln und der Innenwand lassen. Wenn Sie die Lebensmittel an die Rückwand lehnen, können sie einfrieren.
- Bringen Sie gekochte warme Speisen auf Zimmertemperatur, bevor Sie diese in den Kühlschrank stellen. Dann können Sie die lauwarmen Speisen in die unteren Fächer des Kühlschranks stellen. Warme Speisen sollten nicht in die Nähe schnell verderblicher Lebensmittel gestellt werden.
- Achten Sie besonders darauf, die als gefroren verkauften Lebensmittel nicht mit den frischen Lebensmitteln zu vermischen.

- Aufbewahrung Ihrer Tiefkühlkost im Kaltlagerfach. Auf diese Weise können Sie das Kaltlagerfach durch die Verwendung von Tiefkühlkost kühlen und Energie sparen.
- Lagern Sie unreife Südfrüchte (Mango, Melonen, Papaya, Banane, Ananas) im Kühlschrank, um den Reifeprozess zu beschleunigen. Dies ist nicht empfehlenswert, da sich dadurch die Lagerzeit verkürzt.
- Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und anderes Wurzelgemüse sollten Sie nicht im Kühlschrank, sondern in einem dunklen und kalten Raum aufbewahren.
- Wenn Sie feststellen, dass ein Lebensmittel im Kühlschrank verdorben ist, werfen Sie es weg und reinigen Sie das Zubehör, das mit dem Lebensmittel in Berührung gekommen ist.
- Um Speisen wie Suppen und Eintöpfe, die in großen Töpfen gekocht werden, schnell abzukühlen, können Sie sie in eigenen flachen Behältern in den Kühlschrank stellen.
- Stellen Sie unverpackte Lebensmittel nicht neben Eier.
- Bewahren Sie Obst und Gemüse getrennt auf und lagern Sie jede Sorte zusammen (z.B. Äpfel mit Äpfeln, Karotten mit Karotten).
- Nehmen Sie grünes Gemüse aus dem Plastikbeutel und legen Sie es in den Kühlschrank, nachdem Sie es in ein Papiertuch oder ein Trockentuch eingewickelt haben. Wenn Sie diese Art von Le-

bensmitteln waschen, bevor Sie sie in den Kühlschrank stellen, denken Sie daran, sie zu trocknen.

- Sie können sowohl eine feuchte Umgebung schaffen als auch für einen Luftstrom sorgen, indem Sie Obst und Gemüse, die zum Austrocknen neigen, in perforierten oder unverschlossenen Plastiktüten aufbewahren.
- Abgesehen von den Fällen, in denen in der Umgebung extreme Bedingungen herrschen, bleiben die Lebensmittel sowohl im Kaltlagerfach als auch im Gefrierfach länger frisch, wenn Sie Ihr Produkt (auf der Tabelle der empfohlenen Werte) auf die angegebenen Werte einstellen.
- Bitte lagern Sie keine kälteempfindlichen Gemüsesorten, wie etwa Blattgemüse, Tomaten oder Gurken im Kaltlagerfach. Wenn Sie Kaltlagerfach zur Aufbewahrung von Gemüse benötigen, stellen Sie bitte auf dem Steuerpanel Ihres Kühlschranks als Temperatur von mindestens 5°C ein.

Aufbewahrung von Lebensmitteln im Kühlfach

Im Kaltlagerfach kann die Temperatur der im Gerät gelagerten Lebensmittel zwischen +3 °C und -3 °C variieren. Die Temperatur im Kaltlagerfach kann unter 0°C fallen und ist daher nicht für die Lagerung von frischem Obst und Gemüse geeignet. Wenn Sie frische Lebensmittel in den Kühlschrank aufbewahren müssen, stellen Sie bitte die Temperatur Ihres Kühlschranks auf mindestens 5°C ein.

Lagern Sie Lebensmittel je nach ihren Eigenschaften an verschiedenen Orten:	
Essen	Standort
Eier	Türregal
Molkereiprodukte (Butter, Käse)	Falls verfügbar, Null-Grad-Fach (für Frühstücksprodukte) / Kaltlagerfach
Obst, Gemüse und Grünzeug	Obst-/Gemüsefach, Gemüsefach oder; Im Frischfach, in der Gemüseschublade oder in der Everfresh+ Schublade (falls vorhanden), sofern die Betriebstemperatur des Kühlschranks auf mindestens 5°C eingestellt ist

Lagern Sie Lebensmittel je nach ihren Eigenschaften an verschiedenen Orten:	
Essen	Standort
Frisches Fleisch, Geflügel, Fisch, Wurst usw. Gekochte Lebensmittel	Falls verfügbar, Null-Grad-Fach (für Frühstücksprодукte) / Kaltlagerfach
Servierfertige Lebensmittel, verpackte Produkte, Konserven und eingelegte Lebensmittel	Obere Regale oder Türregal
Getränke, Flaschen, Gewürze und Snacks	Türregal

Lagerung von Lebensmitteln im Gefrierfach

- Sie können die Schnellgefrierfunktion 4-6 Stunden vor dem Einfrieren aktivieren und eine schnellere Abkühlung vornehmen.
- Bringen Sie warme Speisen auf Raumtemperatur, bevor Sie sie in das Gefrierfach legen.
- Lebensmittel, die eingefroren werden sollen, müssen entsprechend der zu verzehrenden Größe in Portionen aufgeteilt und in separaten Verpackungen eingefroren werden.
- Es wird empfohlen, die Lebensmittel zu verpacken, bevor sie in den Gefrierschrank gelegt werden.
- Um zu verhindern, dass die Lagerzeit abläuft, schreiben Sie das Einfrierdatum, die Uhrzeit und den Namen des Produkts auf die Verpackung, entsprechend der Lagerzeit der verschiedenen Lebensmittel.
- Verbrauchen Sie die aufgetauten Lebensmittel schnell. Aufgetaute Lebensmittel können nicht wieder eingefroren werden, es sei denn, sie werden gekocht. Es ist nicht sicher, die wieder eingefrorenen frischen Lebensmittel nach dem Auftauen ohne Kochen zu verzehren.
- Bringen Sie beim Einfrieren frischer Lebensmittel diese nicht mit bereits gefrorenen Lebensmitteln in Kontakt. Andernfalls werden die gefrorenen Lebensmittel aufgetaut.

Aufbewahrung der Lebensmittel, die tiefgekühlt verkauft werden

- Halten Sie sich bei der Lagerung von Lebensmitteln an die in diesen Anweisungen angegebenen Zeiträume.

- Um die Qualität der Lebensmittel zu schützen, sollten Sie die Zeitspanne zwischen Kauf und Lagerung so kurz wie möglich halten.
- Kaufen Sie Tiefkühlkost, die bei $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ oder niedrigeren Temperaturen gelagert wird.
- Vermeiden Sie den Kauf von Lebensmitteln, deren Verpackungen mit Eis usw. bedeckt sind. Dies bedeutet, dass das Produkt teilweise aufgetaut und wieder eingefroren werden könnte. Die Temperatur wirkt sich auf die Qualität der Lebensmittel aus.
- Beachten Sie bitte die durch den jeweiligen Hersteller vorgegebenen Lagerungszeiten. Nehmen Sie nur so viele Lebensmittel aus dem Gefrierschrank, wie Sie benötigen.
- Abgesehen von den Fällen, in denen in der Umgebung extreme Bedingungen herrschen, bleiben die Lebensmittel sowohl im Frischfach als auch im Gefrierfach länger frisch, wenn Sie Ihr Produkt (auf der Tabelle der empfohlenen Werte) auf die angegebenen Werte einstellen.
- Wenn das Frischhaltefach auf eine niedrigere Temperatur eingestellt ist, kann frisches Obst und Gemüse teilweise gefroren sein.
- Die Zwei-Sterne-Fächer sind für vorgefrorene Lebensmittel geeignet. Eiscreme und Eiswürfel können darin aufbewahrt werden.
- Frieren Sie Lebensmittel nur im 4-Sterne-Fach ein.

Fleisch und Fisch		Vorbereitung		Längste Lagerzeit (Monat)
Fleischprodukte	Kalb	Steak	Schneiden Sie sie 2 cm dick und legen Sie Folie dazwischen oder wickeln Sie sie fest mit Stretch ein	6-8
		Rösten	Packen Sie die Fleischstücke in einen Kühlschrankbeutel oder wickeln Sie sie fest mit Stretch ein	6-8
		Würfel	In kleinen Stücken	6-8
		Schnitzel, Koteletts	Indem Sie Folie zwischen geschnittene Scheiben legen oder einzeln mit Stretch einwickeln	6-8
	Hammelfleisch	Koteletts	Indem Sie Folie zwischen Fleischstücken legen oder einzeln mit Stretch einwickeln	4-8
		Rösten	Packen Sie die Fleischstücke in einen Kühlschrankbeutel oder wickeln Sie sie fest mit Stretch ein	4-8
		Würfel	Packen Sie das zerkleinerte Fleisch in einen Kühlschrankbeutel oder wickeln Sie sie fest mit Stretch ein	4-8
	Rindfleisch	Rösten	Packen Sie die Fleischstücke in einen Kühlschrankbeutel oder wickeln Sie sie fest mit Stretch ein	8-12
		Steak	Schneiden Sie sie 2 cm dick und legen Sie Folie dazwischen oder wickeln Sie sie fest mit Stretch ein	8-12
		Würfel	In kleinen Stücken	8-12
		Gekochtes Fleisch	Durch Verpacken in kleinen Stücken in einem Kühlschrankbeutel	8-12
	Hackfleisch		Ohne Gewürze in flachen Beuteln	1-3
	Innereien (Stück)		In Stücken	1-3
	Fermentierte Wurst - Salami		Es sollte auch dann verpackt sein, wenn es ein Gehäuse hat.	1-3
	Schinken		Durch Platzieren von Folie zwischen geschnittenen Scheiben	2-3
Geflügel und Jagdtiere	Huhn und Pute		Durch Einwickeln in Folie	4-6
	Gans		Durch Einwickeln in Folie (Portionen sollten 2,5 kg nicht überschreiten)	4-6
	Ente		Durch Einwickeln in Folie (Portionen sollten 2,5 kg nicht überschreiten)	4-6
	Hirsch, Kaninchen, Reh		Durch Einwickeln in Folie (Portionen sollten 2,5 kg nicht überschreiten und ihre Knochen sollten getrennt werden)	6-8
Fisch und Meeresfrüchte	Süßwasserfische (Forelle, Karpfen, Kranich, Wels)			2
	Magerer Fisch (Wolfsbarsch, Steinbutt, Seezunge)		Nach gründlicher Reinigung der Innenseite und der Schuppen sollten diese gewaschen und getrocknet werden, und die Schwanz- und Kopfteile sollten bei Bedarf geschnitten werden.	4-6
	Fetthaltiger Fisch (Bonito, Makrele, Bluefish, Rotbarbe, Sardelle)			2-4
	Schaltiere		Gereinigt und in Säcken	4-6
	Kaviar		In seiner Verpackung in einem Aluminium- oder Kunststoffbehälter	2-3

„Die in der Tabelle angegebenen Haltbarkeitsfristen basieren auf einer Lagertemperatur von -18°C.“

Obst und Gemüse	Vorbereitung	Längste Lagerzeit (Monat)
Bohnen und Stangenbohnen	Durch Schock kochen für 3 Minuten nach dem Waschen und Schneiden in kleine Stücke	10-13
Grüne Erbse	Durch Schock kochen für 2 Minuten nach dem Schälen und Waschen	10-12
Kohl	Durch Schock 1-2 Minuten nach dem Reinigen kochen	6-8
Karotte	Durch Schock 3-4 Minuten kochen lassen, nachdem gereinigt und in Scheiben geschnitten wurde	12
Pfeffer	Nach dem Schneiden des Stiels 2-3 Minuten kochen lassen, in zwei Teile teilen und die Samen trennen	8-10
Spinat	Nach dem Waschen und Reinigen 2 Minuten lang unter Schock kochen	6-9
Lauch	Durch Schock 5 Minuten nach dem Zerhacken kochen	6-8
Blumenkohl	Durch Schock in etwas Zitronenwasser für 3-5 Minuten kochen, nachdem die Blätter getrennt wurden, den Kern in Stücke schneiden	10-12
Auberginen	Nach dem Waschen und Schneiden in 2 cm große Stücke 4 Minuten lang unter Schock kochen	10-12
Kürbis	Durch Schock kochen für 2-3 Minuten nach dem Waschen und Schneiden in 2 cm Stücke	8-10
Pilz	Durch leichtes Anbraten in Öl und Auspressen von Zitrone darauf	2-3
Mais	Durch Reinigen und Verpacken in Kolben oder Granulat	12
Apfel und Birne	Durch Schock kochen für 2-3 Minuten nach dem Schälen und Schneiden	8-10
Aprikose und Pfirsich	In zwei Hälften teilen und die Samen extrahieren	4-6
Erdbeere und Himbeere	Durch Waschen und Schälen	8-12
Gebackene Früchte	Durch Zugabe von 10% Zucker in den Behälter	12
Pflaume, Kirsche, Sauerkirsche	Durch Waschen und Schälen der Stiele	8-12

„Die in der Tabelle angegebenen Haltbarkeitsfristen basieren auf einer Lagertemperatur von -18°C .“

Milchprodukte	Vorbereitung	Längste Lagerzeit (Monat)	Lagerbedingungen
Käse (außer Feta-Käse)	Durch Platzieren von Folie zwischen geschnittenen Scheiben	6-8	Es kann zur kurzfristigen Lagerung in der Originalverpackung aufbewahrt werden. Zur Langzeitlagerung sollte es auch in Aluminium- oder Kunststoffolie eingewickelt werden.
Butter, Margarine	In eigener Verpackung	6	In eigener Verpackung oder in Plastikbehältern

„Die in der Tabelle angegebenen Haltbarkeitsfristen basieren auf einer Lagertemperatur von -18°C .“

„Die Menge an frischen Lebensmitteln, die für einen bestimmten Zeitraum eingefroren werden kann, ist auf dem Typenschild angegeben.“

Gefrierfach Einstellung	Kühlfach Einstellung	Bemerkungen
-20°C	4°C	Das ist die standardmäßige, empfohlene Einstellung. Diese Einstellung wird empfohlen, wenn die Umgebungstemperatur unter 30°C liegt.

Gefrierschrank Details

Gemäß den IEC 62552-Standards muss das Gefrierschrank über eine Kapazität zum Einfrieren von 4,5 kg an Lebensmitteln bei Temperaturen von -18°C oder niedriger von 25°C in 24 Stunden pro jeweils 100 Liter an Gefrierfachvolumen verfügen.

Lebensmittel können über eine längere Zeit hinweg nur bei Temperaturen von weniger als -18 °C gelagert werden.

Sie können die Lebensmittel über Monate frisch halten (im Gefrierschrank bei Temperaturen von oder niedriger als -18 °C Grad). Die einzufrierenden Lebensmittel dürfen nicht mit bereits tiefgekühlten Produkten in Berührung kommen, um ein teilweises Auftauen zu verhindern.

Blanchieren Sie das Gemüse und gießen Sie das Wasser ab, um die Lagerzeit bei Tiefkühlung zu verlängern. Legen Sie das Gefriergut nach dem Abgießen in luftdichte Verpackungen und dann in das Gefrierschrank. Bananen, Tomaten, Salat, Sellerie, gekochte Eier, Kartoffeln und vergleichbare Lebensmittel dürfen nicht eingepackt werden. Wenn diese Lebensmittel eingefroren werden, werden nur der Nährwert und die Verzehreigenschaften beeinträchtigt. Eine Verrottung, die die menschliche Gesundheit bedroht, kommt nicht in Frage.

Platzierung der Lebensmittel

Regale im Gefrierfach: Verschiedene Tiefkühlkost wie Fleisch, Fisch, Eiscreme, Gemüse usw.

Regale im Kühlfach: Lebensmittel in Töpfen, Behältern mit Deckeln und Verschlusskappen, sowie Eier (geschlossenen Gefäßen)

Kühlfachtürregale: Kleine und verpackte Lebensmittel oder Getränke

Gemüsefach: Gemüse und Obst

Fach für frische Lebensmittel: Feinkostprodukte (Frühstücksprodukte, Fleischprodukte, die in kurzer Zeit verzehrt werden)

6.3 Crisper

Das Gemüsefach des Produkts ist speziell dafür konzipiert, Gemüse frisch zu halten und Feuchtigkeitsverlust zu vermeiden. Dafür sorgt eine gezielte Kaltluftzirkulation im gesamten Gemüsefach. Bewahren Sie Ihr Obst und Gemüse in diesem Fach auf. Um eine längere Haltbarkeit zu gewährleisten, sollten Sie Blattgemüse nicht neben Obst lagern.

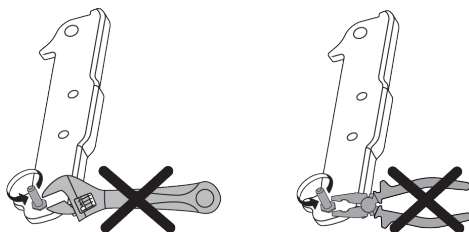
6.4 Kühlraum für Molkereiprodukte

Kühlagerschublade

Die Kühlschublade kann im Kühlfach niedrigere Temperaturen erreichen. Verwenden Sie diese Schublade für Feinkostprodukte (Salami, Wurst usw.) und Milchprodukte, die kältere Lagerbedingungen erfordern, oder für Fleisch, Hähnchen oder Fisch, die schnell verzehrt werden sollen. Es ist nicht geeignet, Obst und Gemüse in dieser Schublade aufzubewahren.

6.5 Umkehren der Türöffnungsseite

Die Türöffnungsseite Ihres Kühlschranks kann je nach Aufstellort umgedreht werden. Wenn Sie dies benötigen, sollten Sie unbedingt den nächsten autorisierten Service anrufen.



6.6 Alarm bei offener Tür

Das Türöffnungswarnsystem Ihres Kühlschranks kann sich je nach Modell unterscheiden.

Version 1;

Bleibt die Tür des Geräts für eine bestimmte Zeit (zwischen 60 s und 120 s) offen, ertönt ein akustisches Warnsignal; je nach Produktmodell kann auch ein optisches Warnsignal (Lichtblitz) angezeigt werden. Wenn Sie die Tür des Geräts schließen oder eine Taste auf dem Bildschirm des Geräts drücken (falls vorhanden), wird der Warnton beendet.

Version 2;

Wenn die Tür des Geräts für eine bestimmte Zeit (zwischen 60 s und 120 s) offen bleibt, ertönt der Türöffnungsalarm. Der Türöffnungsalarm wird schrittweise ausgelöst. Zunächst ertönt ein akustisches Warnsignal. Wenn die Tür nach 4 Minuten immer noch nicht geschlossen ist, wird eine optische Warnung (Blinklicht) aktiviert. Der Türöffnungsalarm wird für eine bestimmte Zeit (zwischen 60 s und 120 s) verzögert, wenn eine beliebige Taste auf dem Produktbildschirm gedrückt wird (falls vorhanden). Danach beginnt der Vorgang von neuem. Wenn die Gerätetür geschlossen ist, wird der Türöffnungsalarm aufgehoben.

6.7 Faltbares Weinregal

Er ermöglicht es dem Benutzer, bei Bedarf Weinflaschen zu lagern. Um das Regalteil zu benutzen, fassen Sie den Kunststoffteil und ziehen Sie ihn vorsichtig nach unten. Jetzt können Sie das faltbare Weinregal benutzen.

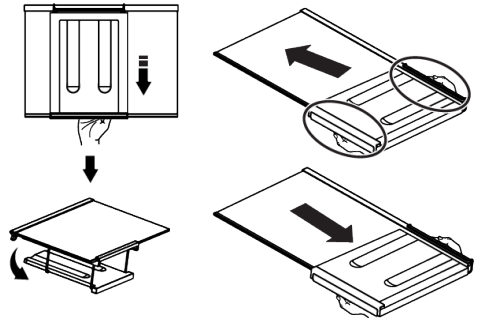
7 Wartung und Reinigung

Lesen Sie zuerst die „Sicherheitshinweise“!

- Ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker des Geräts.



Es wird empfohlen, maximal 2 Weinflaschen auf dem faltbaren Weinregal zu lagern.



Um das Weinregal zu gruppieren, nehmen Sie zunächst die Glasablage aus dem Kühlschrank. Legen Sie es auf das Glasregal, indem Sie das Kunststoffteil durch die vorderen und hinteren Rillen schieben, wie auf dem Bild gezeigt. Das Produkt ist dann mit dem klappbaren Weinregal einsatzbereit. Um das faltbare Weinregal zu entnehmen, entnehmen Sie zuerst das Glasregal aus dem Kühlschrank. Greifen Sie dann das Kunststoffteil und ziehen Sie es in eine beliebige Richtung. Sie können das Produkt nun bei Bedarf auch ohne klappbares Weinregal verwenden.

6.8 Auswechseln der Beleuchtungslampe

Rufen Sie den autorisierten Kundendienst an, wenn die Glühbirne/LED für die Beleuchtung Ihres Kühlschranks ausgetauscht werden soll.

Die in diesem Gerät verwendeten Lampen können nicht für die Hausbeleuchtung verwendet werden. Die beabsichtigte Verwendung dieser Lampe soll dem Benutzer helfen, Lebensmittel sicher und bequem in den Kühl- / Gefrierschrank zu stellen.

- Der Staub am Lüftungsgitter auf der Rückseite des Produkts sollte mindestens einmal jährlich (ohne den Deckel zu öffnen) entfernt werden. Verwenden Sie dazu ein trockenes Tuch.

- Achten Sie darauf, dass kein Wasser in das Lampengehäuse und andere elektrische Bauteile gelangt.
- Reinigen Sie die Tür mit einem feuchten Tuch. Entfernen Sie den gesamten Inhalt, um die Tür- und Korpusablagen herauszunehmen. Heben Sie die Türablagen nach oben an, um sie zu entnehmen. Nach der Reinigung und dem Trocknen schieben Sie sie von oben nach unten wieder an ihren Platz.
- Verwenden Sie niemals chlorhaltiges Wasser oder Reinigungsmittel zur Reinigung der Außenfläche des Produkts oder verchromter Teile. Chlor verursacht Rost auf diesen Metalloberflächen.
- Um zu verhindern, dass sich die Aufdrucke auf dem Kunststoffteil ablösen oder verformen, verwenden Sie keine scharfen, scheuernden Werkzeuge, Seife, Haushaltsreiniger, Reinigungsmittel, Benzin, Poliermittel usw. Zur Reinigung verwenden Sie ein weiches Tuch mit lauwarmem Wasser und trocknen Sie es anschließend ab.
- Bei Produkten ohne No-Frost-Technologie bilden sich Wassertropfen und bis zu fingerdicker Frost an der Rückwand des Kühlfachs. Reinigen Sie diese Stelle nicht und tragen Sie keinesfalls Öl oder ähnliche Substanzen auf.
- Verwenden Sie zum Reinigen der Außenfläche des Produkts ausschließlich ein leicht angefeuchtetes Mikrofasertuch. Schwämme und andere Reinigungstücher können Kratzer verursachen.
- Reinigen Sie die Innenflächen des Produkts, indem Sie alle abnehmbaren Teile mit einer milden Seifenlauge und etwas Backpulver abwaschen. Gründlich abspülen und vollständig trocknen lassen. Ach-

ten Sie darauf, dass kein Wasser in die Beleuchtung und das Bedienfeld eindringt.

- Verwenden Sie auf keiner Innenfläche Essig, Reinigungsalkohol oder andere alkoholhaltige Reinigungsmittel.

Außenflächen aus Edelstahl

Verwenden Sie einen nicht scheuernden Edelstahlreiniger und tragen Sie ihn mit einem fusselfreien, weichen Tuch auf. Zum Polieren wischen Sie die Oberfläche vorsichtig mit einem mit Wasser angefeuchteten Mikrofasertuch ab und verwenden anschließend ein trockenes Polierpad. Polieren Sie dabei stets in Richtung der Edeldahlmaserung.

Vorbeugung von unangenehmen Gerüchen

Bei der Herstellung Ihres Produkts werden keine geruchsbildenden Substanzen verwendet. Dennoch können Gerüche durch unsachgemäße Lagerung der Lebensmittel oder unzureichende Reinigung der Innenflächen des Produkts entstehen.

- Um dieses Problem zu vermeiden, reinigen Sie die Stelle alle 15 Tage mit Natronwasser.
- Lebensmittel sollten in verschlossenen Behältern aufbewahrt werden, da Mikroorganismen, die von offenen Lebensmitteln freigesetzt werden, unangenehme Gerüche verursachen können.
- Bewahren Sie niemals abgelaufene oder verdorbene Lebensmittel in Ihrem Produkt auf.

Schutz von Kunststoffoberflächen

Sollte Öl auf Kunststoffoberflächen gelangen, reinigen Sie diese sofort mit warmem Wasser, da das Öl die Oberfläche beschädigen kann.

8 Fehlerbehebung

Lesen Sie zuerst die „Sicherheitshinweise“. Prüfen Sie diese Liste, bevor Sie sich an den Kundendienst wenden. So sparen Sie Zeit und Geld. Diese Liste enthält häufige Beanstandungen, die nicht auf Verarbeitungs- oder Materialfehler zurückzuführen

sind. Bestimmte hier aufgeführte Merkmale treffen möglicherweise nicht auf Ihr Produkt zu.

Wenn das Problem nach Befolgen der Anweisungen in diesem Abschnitt weiterhin besteht, wenden Sie sich an Ihren Händler oder einen autorisierten Kundendienst. Versuchen Sie nicht, das Gerät zu reparieren.

Der Kühlschrank funktioniert nicht.

- Der Netzstecker ist nicht vollständig eingesteckt. >>> Stecken Sie den Stecker vollständig in die Steckdose.
- Die Sicherung in der Steckdose, die das Produkt mit Strom versorgt, oder die Hauptsicherung ist durchgebrannt. >>> Prüfen Sie die Sicherung.

Kondenswasser an der Seitenwand des Kühlfachs (MULTI ZONE, COOL CONTROL und FLEXI ZONE).

- Die Tür wird zu häufig geöffnet. >>> Achten Sie darauf, die Tür des Geräts nicht zu häufig zu öffnen.
- Die Umgebung ist zu feucht. >>> Stellen Sie das Gerät nicht in feuchten Umgebungen auf.
- Flüssigkeitshaltige Lebensmittel werden in unverschlossenen Behältern aufbewahrt. >>> Bewahren Sie die Lebensmittel, die Flüssigkeiten enthalten, in versiegelten Behältern auf.
- Die Tür des Geräts steht offen. >>> Lassen Sie die Tür des Geräts nicht für längere Zeit offen.
- Der Thermostat ist auf eine sehr kühle Temperatur eingestellt. >>> Stellen Sie den Thermostat auf eine angemessene Temperatur ein.

Der Kompressor funktioniert nicht.

- Bei einem plötzlichen Stromausfall oder wenn der Netzstecker gezogen und wieder eingesteckt wird, ist der Gasdruck im Kühlsystem des Geräts nicht ausgeglichen, wodurch die thermische Sicherung des Kompressors ausgelöst wird. Das Gerät schaltet sich nach etwa 6 Minuten wieder ein. Wenn das Gerät nach diesem Zeitraum nicht wieder anläuft, wenden Sie sich an den Kundendienst.

- Die Abtaugung ist aktiv. >>> Dies ist normal für ein vollautomatisches Abtaugungsprodukt. Die Abtaugung wird regelmäßig durchgeführt.
- Das Gerät ist nicht eingesteckt. >>> Vergewissern Sie sich, dass das Netzkabel eingesteckt ist.
- Die Temperatur ist falsch eingestellt. >>> Wählen Sie die richtige Temperatureinstellung.
- Der Strom ist ausgefallen. >>> Das Gerät arbeitet normal weiter, sobald die Stromversorgung wiederhergestellt ist.

Das Betriebsgeräusch des Kühlschranks nimmt während des Betriebs zu.

- Die Betriebsleistung des Geräts kann je nach den Schwankungen der Umgebungstemperatur variieren. Dies ist normal und stellt keine Fehlfunktion dar.

Der Kühlschrank läuft zu oft oder zu lange.

- Das neue Gerät ist möglicherweise größer als das vorherige. Größere Produkte sind länger in Betrieb.
- Die Raumtemperatur ist möglicherweise zu hoch. >>> Das Gerät läuft normalerweise über längere Zeit bei höherer Raumtemperatur.
- Das Gerät wurde möglicherweise vor kurzem eingesteckt oder es wurde ein neues Lebensmittel hineingelegt. >>> Das Gerät braucht länger, um die eingestellte Temperatur zu erreichen, wenn es kürzlich eingesteckt wurde oder ein neues Lebensmittel hineingelegt wurde. Das ist normal.
- Möglicherweise wurden kürzlich große Mengen heißer Lebensmittel in das Gerät gelegt. >>> Legen Sie keine heißen Lebensmittel in das Gerät.
- Die Türen wurden häufig geöffnet oder für längere Zeit offen gehalten. >>> Die warme Luft, die sich im Inneren bewegt, lässt das Gerät länger laufen. Öffnen Sie die Türen nicht zu häufig.

- Die Tür des Gefrier- oder Kühlgeräts ist möglicherweise angelehnt. >>> Vergewissern Sie sich, dass die Türen vollständig geschlossen sind.
- Das Gerät ist möglicherweise auf eine zu niedrige Temperatur eingestellt. >>> Stellen Sie die Temperatur auf eine höhere Stufe und warten Sie, bis das Produkt die eingestellte Temperatur erreicht hat.
- Die Türdichtung des Kühl- oder Gefrierschranks ist möglicherweise verschmutzt, abgenutzt, kaputt oder nicht richtig eingesetzt. >>> Reinigen oder ersetzen Sie die Dichtung. Eine beschädigte/gerissene Türdichtung führt dazu, dass das Gerät länger laufen muss, um die aktuelle Temperatur zu halten.

Die Temperatur des Gefrierfachs ist sehr niedrig, aber die Temperatur des Kühlfachs ist ausreichend.

- Die Temperatur des Gefrierfachs ist auf eine sehr niedrige Temperatur eingestellt. >>> Stellen Sie die Temperatur des Gefrierfachs auf eine höhere Stufe und prüfen Sie erneut.

Die Temperatur im Kühlfach ist sehr niedrig, aber die Temperatur im Gefrierfach ist ausreichend.

- Die Temperatur des Kühlfachs ist sehr niedrig eingestellt. >>> Stellen Sie die Temperatur des Kühlfachs auf eine höhere Temperatur ein und überprüfen Sie sie erneut.

Die Lebensmittel in den Schubladen des Kühlfachs sind gefroren.

- Die Temperatur des Kühlfachs ist sehr niedrig eingestellt. >>> Stellen Sie die Temperatur des Kühlfachs auf eine höhere Temperatur ein und überprüfen Sie sie erneut.

Die Temperatur im Kühl- oder Gefrierfach ist zu hoch.

- Die Kühlfachtemperatur ist sehr hoch eingestellt. >>> Die Temperatureinstellung des Kühlfachs wirkt sich auf die Temperatur im Gefrierfach aus. Warten Sie, bis die Temperatur der betreffenden Teile ein

ausreichendes Niveau erreicht hat, indem Sie die Temperatur der Kühl- oder Gefrierfächer ändern.

- Die Türen wurden häufig geöffnet oder für längere Zeit offen gehalten. >>> Öffnen Sie die Türen nicht zu häufig.
- Die Tür kann angelehnt sein. >>> Schließen Sie die Tür vollständig.
- Das Gerät wurde möglicherweise vor kurzem eingesteckt oder es wurde ein neues Lebensmittel hineingelegt. >>> Das ist normal. Das Gerät braucht länger, um die eingestellte Temperatur zu erreichen, wenn es kürzlich eingesteckt wurde oder ein neues Lebensmittel hineingelegt wurde.
- Möglicherweise wurden kürzlich große Mengen heißer Lebensmittel in das Gerät gelegt. >>> Legen Sie keine heißen Lebensmittel in das Gerät.

Schütteln oder Geräusche.

- Der Untergrund ist nicht eben oder nicht stabil >>> Wenn das Produkt bei langsamer Bewegung wackelt, stellen Sie die Ständer ein, um das Produkt auszubalancieren. Vergewissern Sie sich auch, dass der Boden ausreichend stabil ist, um das Gerät zu tragen.
- Auf dem Gerät abgestellte Gegenstände können Geräusche verursachen. >>> Entfernen Sie alle auf dem Gerät abgestellten Gegenstände.
- Das Gerät macht Geräusche von fließenden, spritzenden Flüssigkeiten usw.
- Die Funktionsweise des Produkts beinhaltet Flüssigkeits- und Gasströme. >>> Dies ist normal und stellt keine Fehlfunktion dar.

Aus dem Gerät kommt ein Windgeräusch.

- Das Produkt verwendet einen Ventilator für den Kühlprozess. Dies ist normal und stellt keine Fehlfunktion dar.

An den Innenwänden des Produkts bildet sich Kondenswasser.

- Heißes oder feuchtes Wetter führt zu verstärkter Vereisung und Kondensation. Dies ist normal und stellt keine Fehlfunktion dar.
- Die Türen wurden häufig geöffnet oder für längere Zeit offen gehalten. >>> Öffnen Sie die Türen nicht zu häufig; wenn sie offen sind, schließen Sie die Tür.
- Die Tür kann angelehnt sein. >>> Schließen Sie die Tür vollständig.

An der Außenseite des Geräts oder zwischen den Türen bildet sich Kondenswasser.

- Die Umgebungsluft kann feucht sein, dies ist bei feuchtem Wetter ganz normal. >>> Das Kondenswasser wird sich auflösen, wenn die Luftfeuchtigkeit reduziert wird.

Der Innenraum riecht schlecht.

- Das Produkt wird nicht regelmäßig gereinigt. >>> Reinigen Sie den Innenraum regelmäßig mit einem Schwamm, warmem Wasser und kohlensäurehaltigem Wasser.
- Bestimmte Halterungen und Verpackungsmaterialien können Geruch verursachen. >>> Verwenden Sie geruchsneutrale Halterungen und Verpackungsmaterialien.
- Die Lebensmittel wurden in nicht verschlossenen Behältern gelagert. >>> Lagern Sie die Lebensmittel in geschlossenen Behältern. Mikroorganismen können auf unverschlossene Lebensmittel überspringen und unangenehme Gerüche verursachen.

- Entfernen Sie alle abgelaufenen oder verdorbenen Lebensmittel aus dem Gerät.

Die Tür schließt nicht.

- Lebensmittelverpackungen können die Tür blockieren. >>> Entfernen Sie alle Gegenstände, die die Türen blockieren.
- Das Gerät steht nicht ganz aufrecht auf dem Boden. >>> Stellen Sie die Ständer so ein, dass das Gerät im Gleichgewicht ist.
- Die Oberfläche ist nicht eben oder nicht stabil >>> Vergewissern Sie sich, dass die Oberfläche eben und ausreichend stabil ist, um das Produkt zu tragen.

Das Gemüsefach ist eingeklemmt.

- Die Lebensmittel können mit dem oberen Teil der Schublade in Kontakt sein. >>> Ordnen Sie die Lebensmittel in der Schublade neu an.

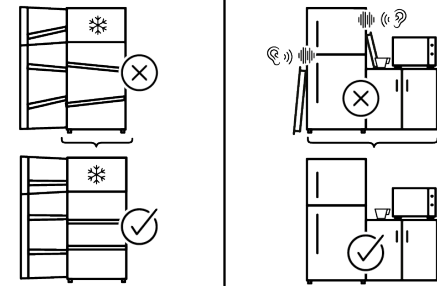
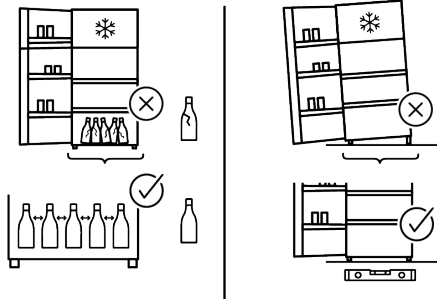
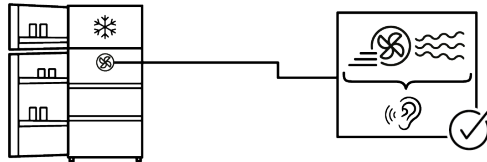
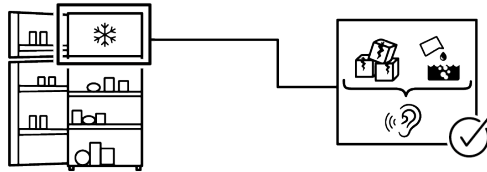
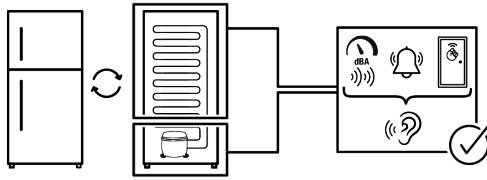
Temperatur auf der Oberfläche des Produkts.

- Während des Betriebs Ihres Geräts kann zwischen zwei Türen, an den Seitenwänden und im hinteren Grillbereich eine hohe Temperatur festgestellt werden. Dies ist normal und erfordert keine Wartung.

Das Gebläse läuft weiter, wenn die Tür geöffnet wird.

- Das Gebläse kann weiterlaufen, wenn die Gefrierschranktür geöffnet ist.

Wenn das Problem nach Befolgen der Anweisungen in diesem Abschnitt weiterhin besteht, wenden Sie sich an Ihren Händler oder einen autorisierten Kundendienst. Versuchen Sie nicht, das Gerät zu reparieren. Das ist normal.



HAFTUNGSAUSSCHLUSS

Einige (einfache) Störungen können vom Endbenutzer in angemessener Weise behoben werden, ohne dass Sicherheitsprobleme oder eine unsichere Verwendung auftreten, vorausgesetzt, sie werden innerhalb der Grenzen und in Übereinstimmung mit den folgenden Anweisungen durchgeführt (siehe Abschnitt "Selbstreparatur").

Sofern im Abschnitt "Selbstreparatur" nichts anderes angegeben ist, müssen Reparaturen von registrierten Fachwerkstätten durchgeführt werden, um Sicherheitsprobleme zu vermeiden. Eine registrierte professionelle Reparaturwerkstatt ist eine professionelle Reparaturwerkstatt, die vom Hersteller gemäß den in den Rechtsakten gemäß der Richtlinie 2009/125/EG beschriebenen Methoden Zugang zu den Anweisungen und der Ersatzteilliste dieses Produkts erhalten hat.

Allerdings darf nur der Kundendienst (d.h. die autorisierte Fachwerkstatt), den Sie über die in der Bedienungsanleitung/Garantiekarte angegebene Telefonnummer oder über Ihren Vertragshändler erreichen können, Serviceleistungen im Rahmen der Garantiebedingungen erbringen. Bitte beachten Sie daher, dass bei Reparaturen durch professionelle (die nicht autorisiert sind durch)WhirlpoolReparateure die Garantie erlischt.

Selbstreparatur

Folgende Ersatzteile können durch den Endverbraucher allein repariert werden: Türgriffe, Türscharniere, Schalen, Körbe und Türdichtungen (eine aktualisierte Liste ist ab dem 1. März 2021 ebenfalls <https://parts-selfservice.europeanappliances.com> verfügbar).

Um die Sicherheit des Produkts zu gewährleisten und die Gefahr schwerer Verletzungen zu vermeiden, müssen die erwähnten Selbstreparaturen gemäß den Anweisungen in der Bedienungsanleitung für die Selbstreparatur durchgeführt werden, die in [\[ces.com\]\(https://parts-selfservice.europeanappliances.com\) verfügbar sind. Ziehen Sie zu Ihrer Sicherheit den Netzstecker, bevor Sie versuchen, das Gerät selbst zu reparieren.](https://parts-selfservice.europeanapplian-</p></div><div data-bbox=)

Reparatur- und Instandsetzungsversuche durch den Endbenutzer für Teile, die nicht in dieser Liste enthalten sind, und/oder die nicht gemäß den Anweisungen in den Benutzerhandbüchern für die Selbstreparatur oder den in der <https://parts-selfservice.europeanappliances.com> verfügbaren Anweisungen durchgeführt werden, können zu Sicherheitsproblemen führen, die nicht der Whirlpool zuzuschreiben sind, und machen die Garantie des Produkts ungültig.

Daher wird den Endnutzern dringend empfohlen, von Reparaturversuchen abzusehen, die nicht in der genannten Ersatzteilliste aufgeführt sind, und sich in solchen Fällen an autorisierte Fachreparaturbetriebe oder registrierte Fachreparaturbetriebe zu wenden. Im Gegenteil, solche Versuche können Sicherheitsprobleme verursachen und das Produkt beschädigen und in der Folge Feuer, Überschwemmungen, Stromschläge und schwere Personenschäden hervorrufen. Beispielsweise müssen die folgenden Reparaturen von autorisierten Fachwerkstätten oder registrierten Fachwerkstätten durchgeführt werden: Kompressor, Kühlkreislauf, Hauptplatine, Inverterplatine, Displayplatine usw.

Der Hersteller/Verkäufer kann in keinem Fall haftbar gemacht werden, wenn der Endverbraucher die oben genannten Punkte nicht beachtet.

Die Ersatzteilverfügbarkeit des von Ihnen gekauften Kühlschranks beträgt 10 Jahre, während dieser Zeit sind Originalersatzteile für den ordnungsgemäßen Betrieb des Kühlschranks verfügbar.

Die Mindestgarantiedauer für den von Ihnen gekauften Kühlschrank beträgt 24 Monate.

Dieses Produkt ist mit einer Lichtquelle der Energieklasse "G" ausgestattet.

Die Lichtquelle in diesem Produkt darf nur von einer professionellen Reparaturwerkstatt ausgetauscht werden.

Siehe auch

2 CLAUSE DE NON-RESPONSABILITÉ
[] 45]

DE

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.

 	De informatie over het model zoals opgeslagen in de productdatabase is beschikbaar op de volgende website waar u kunt zoeken op de ID van het model (*) die vermeld staat op het typeplaatje.
SUPPLIER'S NAME _____ MODEL IDENTIFIER → (*)	
	

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

Inhoudsopgave

1 Milieuriichtlijnen	70
1.1 Verwijdering van het verpakking- materiaal	70
2 Uw koelkast	70
3 Installatie.....	70
3.1 Correcte locatie voor de installa- tie.....	71
3.2 De plastic spieën bevestigen.....	71
3.3 De poten aanpassen	71
3.4 Waarschuwing voor heet opper- vlak	71
4 De bediening van het product.....	71
5 Voorbereiding	72
5.1 Wat u kunt doen om energie te besparen	72
5.2 Eerste gebruik.....	72
5.3 Klimaatklasse en definities.....	73
6 Het gebruik van uw apparaat.....	73
6.1 Bedieningspaneel van het pro- duct	73
6.1.1 Hoge temperatuur alarm	74
6.2 Etenswaren opslaan in uw pro- duct	75
6.3 Crisper.....	79
6.4 Zuivelproducten koude bewaar- zone.....	80
6.5 De openingszijde van de deur om- draaien	80
6.6 Deur open alarm	80
6.7 Vouwbaar wijnrek.....	80
6.8 De lamp vervangen.....	80
7 Onderhoud en reiniging.....	81
8 Probleemoplossing	82

1 Milieuriichtlijnen

1.1 Verwijdering van het verpakkingmateriaal

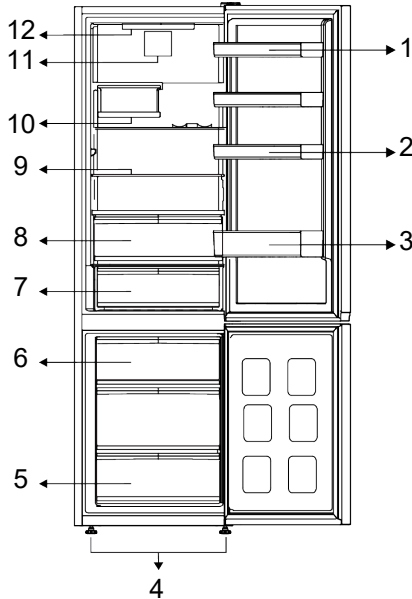
Het verpakkingsmateriaal is recyclebaar en is gemarkeerd met het recycling symbool



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

NL

2 Uw koelkast



- | | |
|----------------------------|-------------------------|
| 1 * Verstelbare deurvakken | 2 * Eierhouder |
| 3 * Flessenplank | 4 * Verstelbare voetjes |
| 5 * Vriesvak | 6 * IJscontainer |
| 7 * Koude bewaarlade | 8 * Koude bewaarlade |
| 9 * Verstelbare planken | 10 * Vouwbaar wijnrek |
| 11 * Ventilator | 12 * Lamp |

***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"!

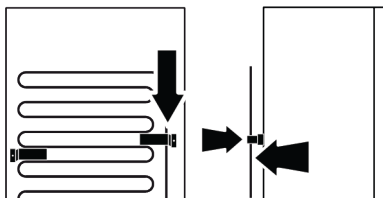
3.1 Correcte locatie voor de installatie

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.

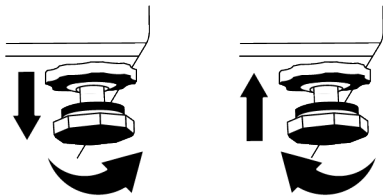
3.2 De plastic spieën bevestigen

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.

4 De bediening van het product

Lees eerst het hoofdstuk "Veiligheidsinstructies"!

- 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.

De stekker van het product uit het stop-contact verwijderen

- Verwijder de etenswaren om geurtjes te voorkomen.

5 Voorbereiding

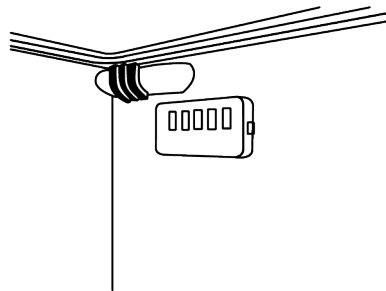
Lees eerst het hoofdstuk "Veiligheidsinstructies"!

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 zeerste 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.
- 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.

- 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.

- 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.

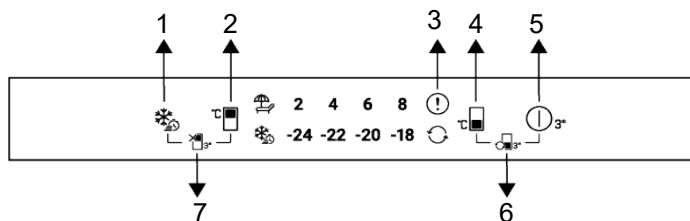
5.3 Klimaatklasse en definities

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



- | | |
|---|--|
| 1 Snel invriezen toets | 2 Koelvak temperatuurinstelling toets |
| 3 Foutstatus indicator | 4 Vriesvak temperatuurinstelling toets |
| 5 Product uit-knop | 6 *Vak conversieschakelaar |
| 7 * Koelvak uit (vakantie) functietoets | |

Lees eerst het hoofdstuk “Veiligheidsinstructies”!

De geluids- en visuele functies van het indicatorpaneel helpen bij het gebruik van het product.

***Optioneel:** De weergegeven functies zijn optioneel; er kunnen verschillen zijn in de vorm en de locatie van de functies op het indicatorpaneel van uw apparaat.

1. Snel invriezen toets

Als de Snel invriezen toets wordt ingedrukt, verschijnt het snelvriessymbool branden en de snelvriesfunctie wordt geactiveerd. De temperatuur van het vriesvak is ingesteld op -27 °C. Druk opnieuw op deze toets om de functie te annuleren. De snel invriezen functie wordt automatisch uitgeschakeld na een tijdje. Als u een grote hoeveelheid verse etenswaren moet invriezen, drukt u op de Snel invriezen toets voor u etenswaren in het vriesvak plaatst.

2. Koelvak temperatuurinstelling toets



Biedt de mogelijkheid de temperatuur in te stellen voor het koelvak. Als u deze knop indrukt, kan de temperatuur van het koelvak kan worden geconfigureerd als 8,6,4,2 °C.

3. Foutconditie indicator

Deze indicator wordt ingeschakeld wanneer de koelkast onvoldoende koelt of als er een sensorfout optreedt. De temperatuurindicatoren van de diepvriezer en de koelkast knipperen in bepaalde combinaties. Dit licht de service in over de fout die is opgetreden. Het uitroepteken kan verschijnen als u warme etenswaren in het vriesvak hebt geplaatst of als de deur langdurig wordt geopend. Dit is geen fout; deze waarschuwing verdwijnt wanneer de etenswaren afkoelen of wanneer een toets wordt ingedrukt.

4. Vriesvak temperatuurinstelling toets



De temperatuurinstelling is gemaakt voor het vriesvak. De temperatuur van het vriesvak kan worden ingesteld op -18,-20,-22,-24 °C door te drukken op de knop.

5. Product uit-knop

Wanneer deze knop 3 seconden wordt ingedrukt, schakelt het apparaat uit. In deze status koelt de koelkast niet. Als de knop opnieuw wordt ingedrukt gedurende 3 seconden begint de koelkast opnieuw te koelen.

*6. Vak conversieschakelaar

Als u de conversieschakelaar van het vak gedurende 3 seconden indrukt, kan het vriesvak worden ingesteld als een koelvak, gesloten vak of vriesvak.

Als het apparaat werkt als een diepvriezer licht de geselecteerde temperatuurwaarde op en schakelt het conversiesymbool uit.

Als het apparaat werkt als een koelkast worden alle lichten van de temperatuurwaarden van het vriesvak uitgeschakeld op en licht het conversiesymbool op. Het vak werkt als een koeler.

Als het vriesvak is uitgeschakeld, worden alle lichten van de temperatuurwaarden van het vriesvak uitgeschakeld op en schakelt het conversiesymbool uit. Voor deze selectie worden er geen etenswaren opgeslagen in het vriesvak.

* 7 *Koelvak uit (vakantie) functietoets



Druk op de toets gedurende 3 seconden om de vakantiefunctie in te schakelen. De Vakantiemodus is geactiveerd en het vakantiesymbool is verlicht. Alle pictogrammen op de koelvak temperatuurindicator schakelen uit en het koelvak koelt niet actief. Wanneer deze functie wordt ingeschakeld, is het niet aanbevolen voedingswaren te bevaren in het koelvak. De andere vakken blijven afkoelen volgens hun ingestelde temperatuur. Druk opnieuw op de toets gedurende 3 seconden om deze functie te annuleren.

6.1.1 Hoge temperatuur alarm

De '—' ingestelde waarden knipperen op het scherm van de koelkast en een alarm weerklinkt als het vriesvak te warm is. Dit kan optreden als de temperatuur van het vriesvak stijgt als gevolg van een stroomstoring. De hoogste temperatuur in het vriesvak verschijnt tot een knop wordt ingedrukt. "Als het scherm een elektronisch scherm heeft, wordt de maximale momenteel bereikte temperatuur weergegeven." Zo niet, knip-

pert enkel '-' en worden geluidssignalen geactiveerd. Om het alarm uit te schakelen, drukt u een van de knoppen op de scherm.

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 gepekelde 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 noteren op de verpakking in overeenstemming met de bewaartijden van verschillende etenswaren.
- Wacht niet te lang om de etenswaren die u hebt ontdooid te verbruiken. Ontdooid 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 ontdooid.

- Wanneer u verse etenswaren invriest, moet u contact vermijden met al ingevroren etenswaren. Zo niet zullen deze ingevroren etenswaren ontdoien.

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 ontdooid 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 waardeta-

bel) 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 bewaartijd (maand)	
Vleesproducten	Kalfsvlees	Steak	Door ze in schijfjes van 2 cm dik te snijden en folie te plaatsen tussenin of door ze dicht op elkaar te verpakken	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, koteletten	Door folie te plaatsen tussen de gesneden plakjes of door ze individueel te verpakken	6-8
	Schapenvlees	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
	Rundvlees	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 verpakken	8-12
		Blokjes	In kleine stukjes	8-12
		Gekookt vlees	Door ze in kleine stukjes te verpakken in een koelkastzak	8-12
	Gehakt		Zonder kruiden, in platte zakken	1-3
	Orgaanvlees (stuk)		In stukken	1-3
	Gefermenteerde worst - Salami		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 verwijderd)	6-8

Vlees en vis		Vorbereiding	Langste bewaartijd (maand)
Vis en zeevruchten	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 indien nodig.	2
	Magere vis (zeebaars, tarbot, 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
Mais	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.”

Vriessvak Instelling	Koelvak Instelling	Opmerkingen
-20°C	4°C	Dit is de standaard, aanbevolen instelling. Deze instelling is aanbevolen als de omgevingstemperatuur lager is dan 30°C.

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 vriessvak volume.

Etenswaren kunnen enkel gedurende lange 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 vriessvak. 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

Vriessvak 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.

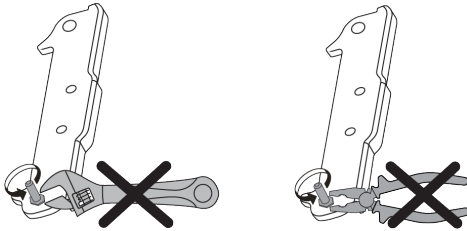
6.4 Zuivelproducten koude bewaarzone

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 ge-

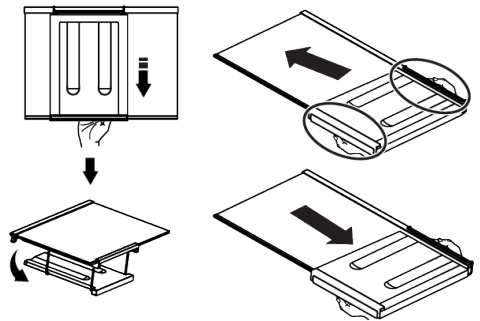
start. Na 4 minuten, als de deur nog steeds niet is gesloten, wordt een visueel alarm (knipperlicht) ingeschakeld. Het deur open alarm wordt uitgesteld gedurende een bepaalde periode (60 tot 120 seconden) wanneer een toets op het scherm van het product wordt ingedrukt. Daarna begint het proces opnieuw. 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 omlaag. U kunt nu het vouwbaar wijnrek gebruiken.



Het is raadzaam maximaal van 2 wijnflessen te bewaren in het vouwbare 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 verchroomde 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 lauwwater 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.

Buitenoppervlakken van roestvrij staal

Gebruik een niet-schurende roestvrijstalen reiniger en breng deze aan met een pluivrije, 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.

NL

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

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.

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.
- Etenswaaren die vloeistof bevatten worden bewaard in niet-afgedekte containers. >>> Bewaar de etenswaaren 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 ontdooid 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 temperatuurinstelling 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.

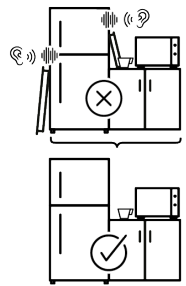
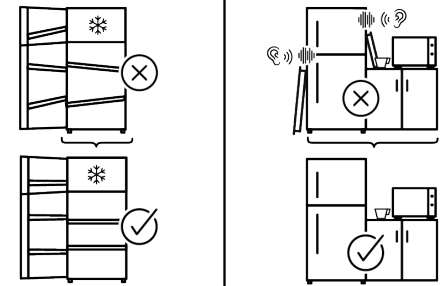
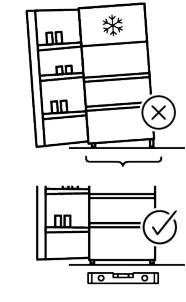
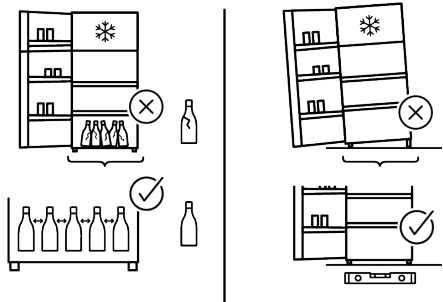
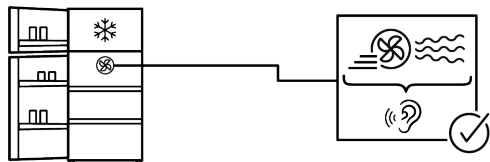
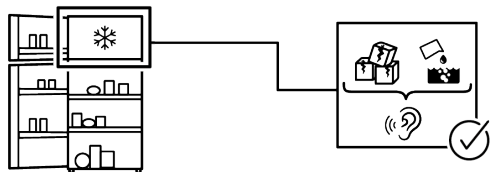
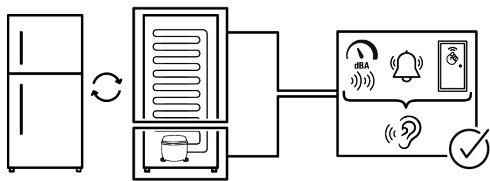
De temperatuur op het oppervlak van het product.

- 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/garantiekaart 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 [\[pliances.com\]\(https://parts-selfservice.europeanappliances.com\). Uit veiligheidsoverwegingen moet u de stekker van het product loskoppelen voor u zelf-reparatie probeert uit te voeren.](https://parts-selfservice.europeanap-</p></div><div data-bbox=)

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..

Zie ook

2 CLAUSE DE NON-RESPONSABILITÉ
[} 45]

