



Refrigerator / User Manual

Congélateur / Réfrigérateur / Manuel d'utilisation

Refrigerador / Manual del usuario

Хладилник / Ръководство за употреба



WHK 25404 XP4E

®/TM/© 2025 Whirlpool. Produced under license ®/TM/© 2025 Whirlpool. Produit sous licence ®/TM/© 2025 Whirlpool. Fabricado con licencia ®/TM/© 2025 Whirlpool. Произведено по лиценз

11 5943 0152/ EN FR ES BG / 1/4_AD/ 6/12/2025 1:45 PM
7282348508



РЕЦИКЛИРАНА И
РЕЦИКЛИРУЕМА ХАРТИЯ



PAPEL RECICLADO Y
RECICLABLE



PAPIER ENTièrement
RECYCLÉ ET RECYCLABLE



RECYCLED &
RECYCLABLE PAPER

Please read this manual first!

Dear Customer

Thank you for choosing this product.
Please register your products on www.register10.eu
We would like you to achieve the optimal efficiency from this high quality product which has been manufactured with state of the art technology. To do this, carefully read this manual and any other documentation provided before using the product.
Heed all information and warnings in the user manual. This way, you will protect yourself and your product against the dangers that may occur. Keep the user manual. Include this manual with the product if you hand it over to someone else.

The following symbols are used in the user manual and on the product:



Read the user manual.

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

Please scan the QR code on your appliance in order to reach more information



1 Environmental Instructions

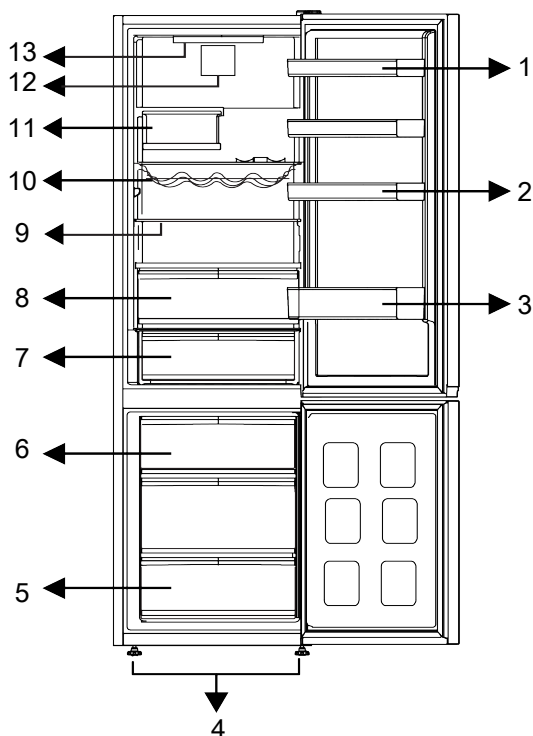
EN

1.1 Disposal Of Packaging Materials

The packaging material is recyclable and is marked with the recycle symbol .

The various parts of the packaging must therefore be disposed of responsibly and in full compliance with local authority regulations governing waste disposal.

2 Your Refrigerator



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

- 2 * Egg Shelf
- 4 * Adjustable Front Legs
- 6 * Ice Container
- 8 * Crisper
- 10 * Bottle/Wine Shelf
- 12 * Fan

***Optional:** Figures in this user manual are schematic and may not exactly match your product. If your product does not comprise the relevant parts, the information pertains to other models.

3 Installation

Read the "Safety Instructions" first!

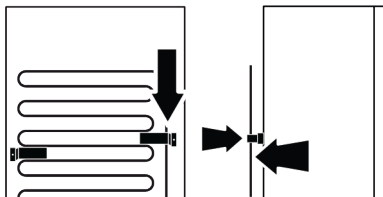
3.1 Right Place For Installation

Contact the Authorized Service for the product's installation. To prepare the product for installation, see the information in the user manual and make sure the electric and water utilities are as required. If not, call an electrician and plumber to arrange the utilities as necessary.

- Place the product on a flat surface to avoid vibration
- Place the product at least 30 cm away from the heater, stove and similar sources of heat and at least 5 cm away from electric ovens.
- When placing two coolers in adjacent position, leave at least 4 cm distance between the two units.
- Keep the product out of direct sunlight and in a dry place.
- Your product requires adequate air circulation to function efficiently. If you place the product in an alcove, remember to leave at least 5 cm clearance between the product and the ceiling, rear wall and the side walls.
- Check if the rear wall clearance protection component is present at its location (if provided with the product).
- If the component is not available, or if it is lost or fallen, position the product so that at least 5 cm clearance shall be left between the rear surface of the product and the wall of the room. The clearance at the rear is important for efficient operation of the product.

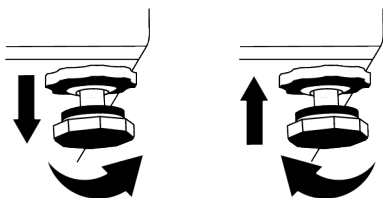
3.2 Attaching the Plastic Wedges

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



3.3 Adjusting the Legs

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



3.4 Hot Surface Warning

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

4 Operating the Product

Read the "Safety Instructions" first!

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

5 Preparation

Read the "Safety Instructions" first!

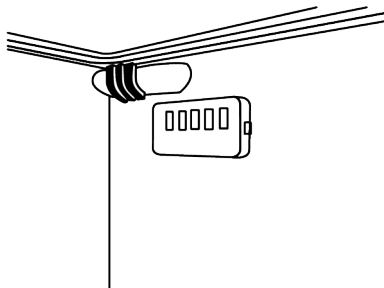
5.1 What To Do For Energy Saving

- This refrigerating appliance is not intended to be used as a built in appliance.
- When loading the food, leave enough space inside the refrigerator to allow sufficient air circulation for cooling.
- Since hot and humid air will not directly penetrate into your product when the doors are not opened, your product will optimize itself in conditions sufficient to protect your food. Under these circumstances, functions and components such as compressor, fan, heater, defrost, lighting, display and so on will operate according to the needs by consuming minimum energy.
- In case that multiple options are present, glass shelves must be placed so that the air outlets at the rear wall are not blocked and preferably, in a way that air outlets remain below the glass shelf. This combination may help improving air distribution and energy efficiency.
- Using the below drawer when storing is strongly recommended.
- For optimum performance, Quick Freezing can be used (if available), 24 hours prior to placing fresh foods in the freezer.
- In most cases, 24 hours is enough for the Quick Freezing function after fresh foods are placed in the freezer. After some time, Quick Freezing function will deactivate automatically.
- When freezing a small amount of food, Quick Freezing function can be deactivated after some time to ensure energy saving.

Unplugging the Product

- Remove the food to prevent odours,
- Wait for the ice to melt, clean the interior and let it dry, leave the doors open to avoid damaging the inner body plastics.

- Depending on the product's features; defrosting frozen foods in the cooler compartment will ensure energy saving and preserve food quality.
- In order to load the maximum quantity of food into the freezer compartment of your refrigerator, the upper drawers should be taken out and the food should be placed onto the wire/glass shelves.
- Place the food as shown below, keeping a distance from the cooler compartment temperature sensor. If they are in contact with the sensor, energy consumption of the appliance might increase.



- Store food in the cooler or chill compartment according to proper storage conditions to save energy.
- Food packages shall not be in direct contact with the temperature sensor located in the freezer compartment.

5.2 First Use

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

- Wait for at least 2 hours before operating the product, to ensure the complete efficiency of refrigeration.

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

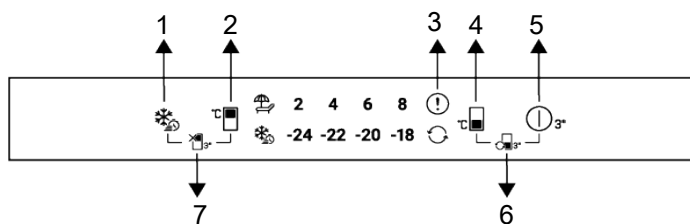
5.3 Climate Class and Definitions

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

- **SN:** Long Term Temperate Climate: This cooling device is designed for use at ambient temperatures between 10 °C and 32 °C.
- **N:** Temperate Climate: This cooling device is designed for use at ambient temperatures between 16°C and 32 °C.
- **ST:** Subtropical Climate: This cooling device is designed for use at ambient temperatures between 16°C and 38°C.
- **T:** Tropical Climate: This cooling device is designed for use at ambient temperatures between 16°C and 43°C.

6 Use of Your Appliance

6.1 Control Panel of the Product



- | | |
|--|---|
| 1 Quick Freezing Key | 2 Cooler Compartment Temperature Setting Key |
| 3 Error Status Indicator | 4 Freezer Compartment Temperature Setting Key |
| 5 Product Switch Off Button | 6 * Compartment Conversion Key |
| 7 * Cooler Compartment Off (Vacation) Function Key | |

Read the "Safety Instructions" first! Auditory and visual functions on the indicator panel will assist you when using the product.

***Optional:** Shown functions are optional, there may be differences of shape and location in functions found on your appliance's indicator panel.

1. Quick Freezing Key

When the quick freezing key is pressed the quick freezing symbol shall be illuminated and the quick freezing function shall be activated. The freezer compartment temperature is set to -27 °C. Press the key again to cancel the function. The quick freezing function shall be automatically cancelled after a while. To freeze a large amount of fresh food, press the quick freezing key before placing the food in the freezer compartment.

2. Cooler Compartment Temperature Setting Key

Allows setting of temperature for cooler compartment. Pressing the key will enable the cooler compartment temperature. Can be set to 8.6, 4.2 °C.

3. Error Condition Indicator

This indicator is enabled when the refrigerator is not cooling sufficiently or when a sensor error occurs. The temperature indicators of the freezer and the refrigerator flash in certain combinations. This informs the service about the error that has occurred. Exclamation mark may be displayed when you load warm food to the freezer compartment or keep the door open for a long period of time. This is not a fault, this warning will be removed when the food is cooled down or when any key is pressed.

4. Freezer Compartment Temperature Setting Key

Temperature setting is made for freezer compartment. The freezer compartment temperature can be set to -18, -20, -22, -24 °C by pressing the button.

5. Product Switch Off Button

When this button is pressed for 3 seconds, the device switches to the off state. In this state, the refrigerator does not perform cooling; when the button is pressed again for 3 seconds, the refrigerator starts its normal operation.

* 6. Compartment Conversion Key

By pressing the compartment conversion button for 3 seconds, the freezer compartment can be set as a refrigerator compartment, closed compartment or freezer compartment.

When operating as a freezer, the selected temperature value of the freezer compartment is lit and the conversion symbol is off.

When operating as a refrigerator compartment, all lights for the temperature values of the freezer compartment are switched off and the conversion symbol is lit. The compartment operates as cooler.

When the freezer compartment is switched off, all lights for the temperature values of the freezer compartment are switched off and the conversion symbol is off. For this selection, no food is stored in the freezer compartment.

* 7. Cooler Compartment Off (Vacation) Function Key

Press the key for 3 seconds to activate the vacation function. Vacation mode is activated and the vacation symbol is illuminated. All icons on the cooler compartment temperature indicator turn off and the cooler compartment does not perform active cooling. When this function is activated, you are advised against storing food in the refrigerating compartment. The other compartments continue to cool according to their set temperature. Press the key for 3 seconds again to cancel this function.

6.1.1 High Temperature Alarm

The refrigerator's display blinks '- -' set values and sounds an alarm if the freezer compartment is too warm. This might occur if the freezer's temperature rises due to a power failure. The highest temperature in the freezer compartment is displayed until any button is pressed. "If the display has an electronic screen, the maximum actual temperature reached is displayed." If not, only '- -' blinks, and sounds are activated. To deactivate the alarm, press any display button.

The temperature can be set between 1-8°C for the chiller compartment and between -24 and -15°C for the freezer compartment. Adjustable temperature values may vary provided that they are within these ranges according to product specifications.

6.2 Storing Food in Your Product

Storing Food in the Cooler and Chill Compartments

- Compartment temperatures rise prominently if compartment door is opened and closed frequently and kept open for a long time, this can reduce the life span of the food and cause the food to spoil.
- In order not to cause odour and taste changes, the food should be stored in the closed containers.
- To achieve a better and homogeneous cooling, place the food separately in a way that cold air can wander through them.
- Provide air flow by leaving a space between the food and internal wall. If you lean the food against the rear wall, the food may freeze.
- Bring cooked hot meals to the room temperature before placing them in the refrigerator. Then, you can place the tepid meal in the lower shelves of your refrigerator. Place warm foods away from perishable foods.
- Especially pay attention not to mix the foods sold as frozen with the fresh foods.
- Defrost your frozen food in the chill compartment. Thereby, you can cool the chill compartment by using frozen food and save energy.
- Storing unripe tropical fruits (mango, melon varieties, papaya, banana, pineapple) in the refrigerator may speed up

the ripening process. This is not recommended because it will cause shorter storage time.

- You should store onions, garlands, ginger and other root vegetables in dark and cold room conditions, not in the refrigerator.
- If you notice that a food has spoiled in the refrigerator, throw away that food and clean the accessories which have come into contact with it.
- In order to cool the meals like soups and stews, which are cooked in the large pots, quickly, you can put them in the refrigerator by separating them into their own shallow containers.
- Place unpackaged food away from eggs.
- Keep the fruits and vegetables separately and store each variety together (for example; apples with apples, carrots with carrots).
- Take green vegetables out of the plastic bag and place them in the refrigerator after wrapping them in a paper towel or drying cloth. If you wash this type of food before placing them in the refrigerator, remember to dry them.
- You can both create a damp environment and provide an air flow by keeping fruits and vegetables, which are prone to drying, in the perforated or unsealed plastic bags.
- Except the cases where extreme circumstances are available in the environment, if your product (on the recommended set values table) is set to the specified set values, the food keep their freshness for a longer time both in the chill compartment and freezer compartment.
- Do not store cold-sensitive vegetables such as green-leaves vegetables, tomatoes, and cucumbers in the chill compartment. If you need to use the chill compartment drawers for storing vegetables, make sure the control panel of your refrigerator is set to 5°C or warmer.

Storing Food in the Chill Compartment

In the chill compartment, the temperature of the food to be stored in the product can vary between +3 °C and -3 °C. The temperature in the chill compartment may drop be-

low 0°C, and this is not suitable for storing fresh fruits and vegetables. If you need to store fresh food in the cold drawers, make sure to set the refrigerator temperature to 5°C or warmer.

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

Storing Food In The Freezer Compartment

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

Storing The Foods, Which Are Sold Frozen

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

- The two-star compartments are suitable for pre-frozen food. Ice cream and ice cubes can be stored.
- Freeze food only in 4-star compartment.

Meat and Fish			Preparation	Longest stor- age time (month)
Meat Products	Veal	Steak	By cutting them 2 cm thick and placing foil between them or wrapping tightly with stretch	6-8
		Roast	By packing the pieces of meat in a refrigerator bag or wrapping them tightly with stretch	6-8
		Cubes	In small pieces	6-8
		Schnitzel, chops	By placing foil between cut slices or wrapping individually with stretch	6-8
	Mutton	Chops	By placing foil between meat pieces or wrapping individually with stretch	4-8
		Roast	By packing the pieces of meat in a refrigerator bag or wrapping them tightly with stretch	4-8
		Cubes	By packing the shredded meats in a refrigerator bag or wrapping them tightly with stretch	4-8
	Beef	Roast	By packing the pieces of meat in a refrigerator bag or wrapping them tightly with stretch	8-12
		Steak	By cutting them 2 cm thick and placing foil between them or wrapping tightly with stretch	8-12
		Cubes	In small pieces	8-12
		Boiled meat	By packaging in small pieces in a refrigerator bag	8-12
	Mince		Without seasoning, in flat bags	1-3
	Offal (piece)		In pieces	1-3
	Fermented sausage - Salami		It should be packaged even if it has casing.	1-3
	Ham		By placing foil between cut slices	2-3
Poultry and hunting animals	Chicken and Turkey		By wrapping in foil	4-6
	Goose		By wrapping in foil (portions should not exceed 2.5 kg)	4-6
	Duck		By wrapping in foil (portions should not exceed 2.5 kg)	4-6
	Deer, Rabbit, Roe Deer		By wrapping in foil (portions should not exceed 2.5 kg, and their bones should be separated)	6-8
Fish and sea- food	Freshwater fish (Trout, Carp, Crane, Catfish)		After thoroughly cleaning the inside and scales, it should be washed and dried, and the tail and head parts should be cut when necessary.	2
	Lean fish (Sea bass, Turbot, Sole)			4-6
	Fatty fish (Bonito, Mackerel, Bluefish, Red Mullet, Anchovy)			2-4
	Shellfish		Cleaned and in bags	4-6
	Caviar		In its packaging, in an aluminium or plastic container	2-3

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

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

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

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

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

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

Freezer Details

As per the IEC 62552 standards, the freezer must have the capacity to freeze 4,5 kg of food items at -18°C or lower temperatures

at 25°C room temperature in 24 hours for each 100 litres of freezer compartment volume.

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

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

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

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

Placing The Food

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

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

Cooler compartment door shelves: Small and packaged food or beverages

Crisper: Vegetables and fruits

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

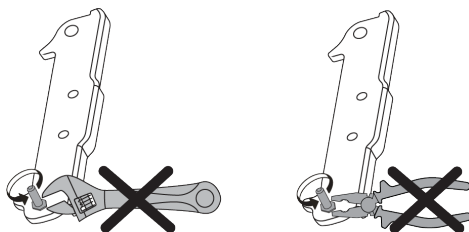
6.3 Reversing the Door Opening Side

The door opening side of your refrigerator can be reversed according to the place you put it. For the products that include electronic display when you need this, you should definitely call the nearest Authorized Service.

DISCLAIMER

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

Therefore, unless otherwise authorized in the "Self-Repair" section below, repairs shall be addressed to registered professional repairers in order to avoid safety is-



6.4 Door Open Alert

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

Version 1;

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

Version 2;

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

sues. A registered Professional repairer is a professional repairer that has been granted access to the instructions and spare parts list of this product by the manufacturer according to the methods described in legislative acts pursuant to Directive 2009/125/EC.

However, only the service agent (i.e. authorized professional repairers) that you can reach through the phone number given

in the user manual/warranty card or through your authorized dealer may provide service under the guarantee terms. Therefore, please be advised that repairs by professional repairers (who are not authorized by) Whirlpool shall void the guarantee.

Self-Repair

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

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

Repair and repair attempts by end-users for parts not included in such list and/or not following the instructions in the user manuals for self-repair or which are available in <https://parts-selfservice.europeanappliances.com>, might give raise to safety issues not attributable to Whirlpool, and will void the warranty of the product.

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

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

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

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

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

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

See also

2 CLAUSE DE NON-RESPONSABILITÉ [27]

Premièrement veuillez lire ce manuel !

Cher client, chère cliente,

Nous vous remercions d'avoir choisi ce produit.

Veuillez enregistrer vos produits sur www.register10.eu

Nous aimerions que vous obteniez une efficacité optimale de cet appareil de haute qualité qui a été fabriqué avec une technologie de pointe. Pour ce faire, lisez attentivement ce manuel et toute autre documentation fournie avant d'utiliser le produit.

Tenez compte de toutes les informations et avertissements du manuel d'utilisation. De cette façon, vous vous protégez, vous et votre appareil, contre les dangers qui peuvent survenir. Conservez le manuel d'utilisation. Joignez ce guide à l'unité si vous le remettez à quelqu'un d'autre.

Les symboles suivants sont utilisés dans le manuel de l'utilisateur et sur le produit :



Lisez le manuel d'utilisation.

	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. https://eprel.ec.europa.eu/
SUPPLIER'S NAME MODEL IDENTIFIER → (*) A A	

Veuillez scanner le code QR de votre appareil pour obtenir plus d'informations.



1 Instructions environnementales

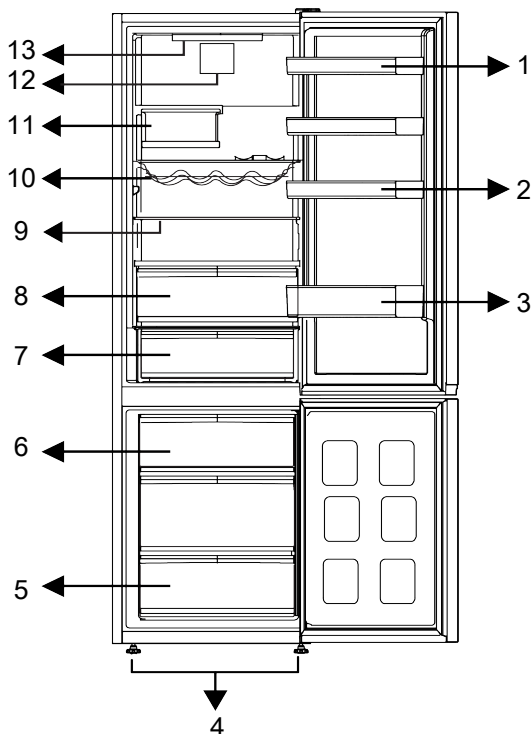
1.1 Élimination des matériaux d'emballage

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 * Étagères de porte réglables
- 3 * Étagère pour les bouteilles
- 5 * Compartiment de congélation
- 7 * Tiroir de stockage du froid
- 9 * Étagères réglables
- 11 * Porte bouteille pliable
- 13 * Lampe d'éclairage

- 2 *Étagère à œufs
- 4 * Pieds avant réglables
- 6 * Récipient à glace
- 8 * Bac à légumes
- 10 * Étagère à bouteilles/à vin
- 12 * Ventilateur

***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 » !

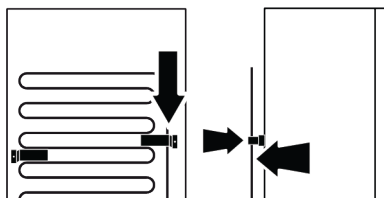
3.1 Le bon endroit pour l'installation

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 équipements électriques et d'approvisionnement d'eau sont installés convenablement. Si ce n'est pas le cas, appelez un électricien et un plombier pour faire le nécessaire pour les services publics.

- 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 que l'élément de protection d'espace de la façade arrière est présent à son emplacement (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 la surface arrière de l'appareil et les murs de la pièce. L'espace prévu à l'arrière est important pour le fonctionnement efficace de l'appareil.

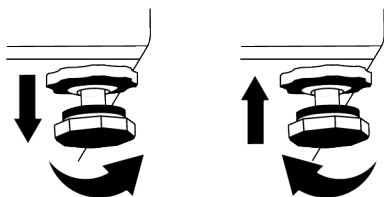
3.2 Fixation des cales en plastique

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 parois latérales de votre appareil sont équipées de tuyaux de refroidissement pour améliorer le système de refroidissement. Un fluide à haute pression peut s'écouler à travers ces surfaces, et provoquer des surfaces chaudes sur les parois latérales. C'est normal et cela ne nécessite pas d'entretien.

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.

5 Préparation

Lisez d'abord les « Consignes de sécurité » !

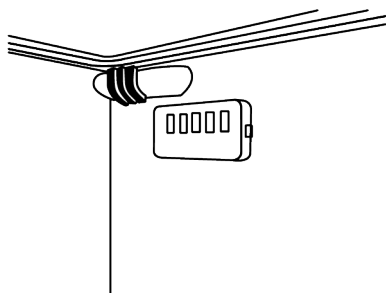
5.1 Moyens d'économiser l'énergie

- 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.
- Comme l'air chaud et humide ne pénètre pas directement dans votre produit lorsque les portes ne sont pas ouvertes, votre produit s'optimisera dans des conditions suffisantes pour protéger vos aliments. Dans ces conditions, les fonctions et les composants tels que le compresseur, le ventilateur, le chauffage, le dégivrage, l'éclairage, l'affichage, etc. fonctionneront en fonction des besoins en consommant un minimum d'énergie.
- Dans le cas où plusieurs options sont présentes, les étagères en verre doivent être placées de manière à ce que les sorties d'air de la paroi arrière ne soient pas bloquées et, de préférence, de manière à ce que les sorties d'air restent 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.

Débrancher le produit

- Enlevez la nourriture pour éviter les odeurs,
- 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.

- 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.
- Dans la plupart des cas, 24 heures suffisent pour utiliser la fonction de congélation rapide après que les aliments frais ont été 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.

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.
- 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.

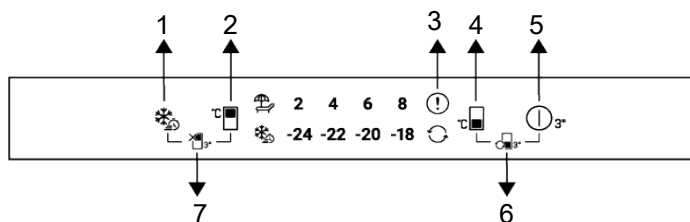
5.3 Classe climatique et définitions

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 à long terme : 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



- | | |
|--|--|
| 1 Touche de congélation rapide | 2 Touche de réglage de la température du compartiment de refroidissement |
| 3 Indicateur de condition d'erreur | 4 Touche de réglage de la température du compartiment congélateur |
| 5 Bouton d'arrêt du produit | 6 * Clé de conversion des compartiments |
| 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 de gel rapide

Dès que vous appuyez sur la touche de congélation rapide, 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. Clé 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. Indicateur de condition d'erreur

Cet indicateur est activé lorsque le réfrigérateur ne refroidit pas suffisamment ou lorsqu'une erreur de capteur se produit. Les indicateurs de température du congélateur et du réfrigérateur clignotent dans certaines combinaisons. Il informe le service 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

Le réglage de la température est effectué pour le compartiment de congélation. La température du compartiment congélateur peut être réglée sur -18, -20, -22, -24 °C en appuyant sur la touche .

5. Bouton d'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 des comparti-

ments

En appuyant sur la touche de conversion de compartiment pendant 3 secondes, le compartiment congélateur peut être réglé comme compartiment réfrigérateur, compartiment fermé ou compartiment 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 des valeurs de température du compartiment congélateur sont éteints et le symbole de conversion est éteint. Pour cette sélection, aucun aliment ne se trouve dans le compartiment congélateur.

* 7. Touche de fonction Arrêt du com-

partiment réfrigérateur (vacances)

Appuyez sur la touche pendant 3 secondes pour activer la fonction vacances. Le mode vacances est activé et le symbole vacances est illuminé. Toutes les icônes de l'indicateur de température du compartiment réfrigérateur s'éteignent et le compartiment réfrigérant n'effectue pas de refroidissement actif. Lorsque cette fonction est activée, il est déconseillé de conserver des aliments dans le compartiment réfrigérateur. Les autres compartiments continuent à se refroidir en fonction des températures fixées. Il suffit d'appuyer à nouveau sur la touche pendant 3 secondes pour annuler cette fonction.

6.1.1 Alarme de température élevée

L'écran du réfrigérateur fait clignoter les valeurs réglées "- -" et émet une alarme si 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 peut être réglée entre 1-8° C pour le compartiment réfrigérateur et entre - 24 et - 15° C pour le compartiment congélateur. Les valeurs de température réglables peuvent varier, à condition qu'elles se situent dans ces fourchettes, conformément aux 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 l'aliment et la paroi interne. Si vous appuyez les aliments contre la paroi arrière, ils 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 congelés dans le compartiment pour denrées hautement périssables. Ainsi, vous pouvez rafraîchir le compartiment pour denrées hautement périssables en utilisant des aliments congelés et économiser ainsi 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 cela entraînera une réduction de la durée de stockage.
- 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 accessoires qui ont été 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 séparant dans leurs propres 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 dans l'environnement, 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 compartiment pour denrées hautement périssables que dans celui du 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 Everfresh+ (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 la fonction de congélation et obtenir un refroidissement plus 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.
- Afin de prévenir l'expiration du temps de conservation, inscrivez la date et l'heure de congélation ainsi que le nom du produit sur l'emballage, en fonction des temps de conservation des différents aliments.

- 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

- 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 glace, etc. Cela signifie que le produit pourrait être partiellement décongelé et recongelé. La température a un impact sur la qualité des aliments.
- 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 dans l'environnement, 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 compartiment des produits frais que dans celui du congélateur.
- Si le compartiment des aliments frais 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 - Salami		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

Viande et poisson		Préparation	Temps de stockage le plus long (mois)
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
Poissons et fruits de mer	Poissons d'eau douce (truite, carpe, grue, poisson-chat)	Après avoir soigneusement nettoyé l'intérieur et les écailles, 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 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
Maïs	Par nettoyage et conditionnement en épi ou en granulés	12

Fruits et légumes	Préparation	Temps de stockage le plus long (mois)
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 décorticage	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.

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.

Étagères du compartiment réfrigérateur

:Les aliments contenus dans des casseroles, des plats couverts, des gamelles et les œufs (dans des gamelles fermées)

Balconnets de la porte du compartiment réfrigérateur

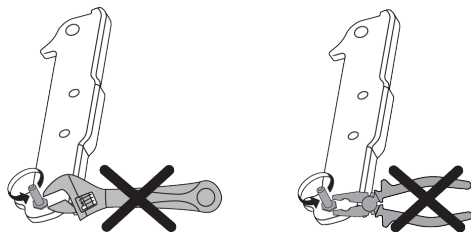
:Aliments ou boissons de petite taille et emballés.

Bac à légumes :Légumes et fruits

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

6.3 Inversion du côté d'ouverture de la porte

Le côté 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.



6.4 Alerte de 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 retardée pendant un certain temps (entre 60 s et 120 s) si l'on appuie sur n'importe quelle touche de l'écran du produit (le cas échéant). Le processus recommence alors. Lorsque la porte de l'appareil est fermée, l'alarme d'ouverture de porte est annulée.

CLAUDE 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.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.



Voir également

2 CLAUSE DE NON-RESPONSABILITÉ [27]

¡Lea primero este manual!

Estimado cliente,

Gracias por elegir este aparato de .

Registre sus productos en www.register10.eu

Nos gustaría que usted alcanzara la eficiencia óptima de este aparato de alta calidad que fue fabricado utilizando la tecnología más avanzada. Para hacerlo, lea atentamente este manual y cualquier otra documentación suministrada antes de utilizar el aparato.

Preste atención a toda la información así como a las advertencias contenidas en el manual de usuario. Esto le permitirá protegerse a sí mismo y a su aparato contra los peligros que puedan surgir. Guarde el manual de usuario. Incluya este manual con el aparato si se lo entrega a otra persona.

Los siguientes símbolos se utilizan en el manual del usuario y en el producto:



Lea el manual de instrucciones.

	
SUPPLIER'S NAME	MODEL IDENTIFIER → (*)
	

Se puede acceder a la información del modelo almacenada en la base de datos del aparato ingresando al siguiente sitio web y buscando el identificador de su modelo (*) que se encuentra en la etiqueta energética.

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

Escanee el código QR de su aparato para obtener más información



1 Instrucciones medioambientales

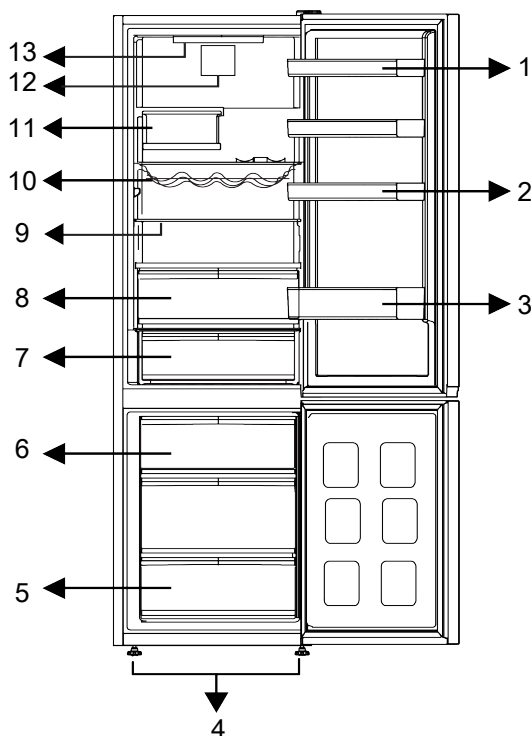
1.1 Eliminación del material de embalaje

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

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

ES

2 El Refrigerador



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

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

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

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

3 Instalación

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

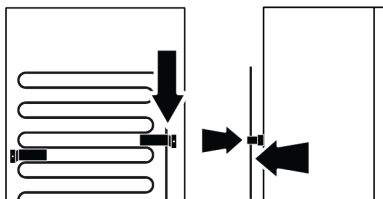
3.1 Lugar correcto para la instalación

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

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

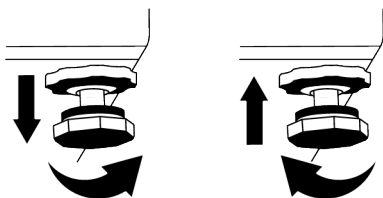
3.2 Colocación de las cuñas de plástico

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



3.3 Ajuste de las patas

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



3.4 Advertencia de superficie caliente

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

4 Funcionamiento del producto

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

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

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

Desenchufar el aparato

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

ES

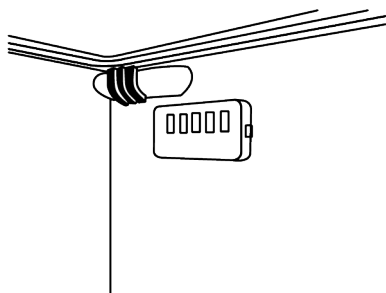
5 Preparación

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

5.1 Qué hacer para ahorrar energía

- Este aparato de refrigeración no está diseñado para ser utilizado como un aparato empotrado.
- Al cargar los alimentos, deje suficiente espacio en el interior del frigorífico para permitir una circulación de aire adecuada para la refrigeración.
- Como el aire caliente y húmedo no penetra directamente en su aparato cuando las puertas no están abiertas, su aparato se optimiza en condiciones suficientes para proteger su comida. En estas circunstancias, las funciones y los componentes como el compresor, el ventilador, la calefacción, el desescarche, la iluminación, la pantalla, etc., funcionarán según las necesidades consumiendo el mínimo de energía.
- En caso de que haya varias opciones, los estantes de cristal deben colocarse de forma que las salidas de aire en la pared trasera no queden bloqueadas y, preferiblemente, de forma que las salidas de aire queden por debajo del estante de cristal. Esta combinación podría ayudar a mejorar la distribución del aire y la eficiencia energética.
- Se recomienda enfáticamente usar el cajón de abajo cuando se almacene.
- Para un rendimiento óptimo, se puede utilizar la Congelación Rápida (si está disponible), 24 horas antes de introducir los alimentos frescos en el congelador.

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



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

5.2 Uso de primera vez

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

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

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

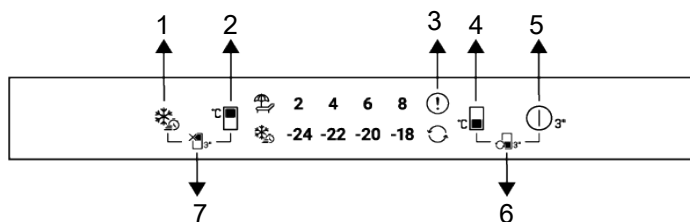
5.3 Clase climática y definiciones

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

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

6 Uso de su electrodoméstico

6.1 Panel de Control del Producto



1 Tecla de Congelación Rápida

3 Indicador de estado de error

5 Botón de apagado del aparato

7 * Tecla de apagado del compartimento frigorífico (vacaciones)

2 Tecla de ajuste de temperatura del frigorífico

4 Tecla de ajuste de la temperatura del congelador

6 * Tecla de conversión de compartimento

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

Las funciones audiovisuales del panel de indicadores le ayudarán a usar el frigorífico.

***Opcional:** Las funciones mostradas son opcionales, puede haber diferencias de forma y ubicación en las funciones que se encuentran en el indicador de su aparato.

1. Tecla de Congelación Rápida

Cuando se pulsa la tecla de congelación rápida, se iluminará el símbolo de congelación rápida y se activará la función de congelación rápida. La temperatura del de congelación está ajustada a -27 °C. Pulse de nuevo la tecla para cancelar la función. La función de congelación rápida se cancelará automáticamente después de un tiempo. Para congelar una gran cantidad de alimentos frescos, pulse tecla de congelación rápida antes de colocar éstos en el congelador.

2. Tecla de ajuste de temperatura del frigorífico

Permite ajustar la temperatura del frigorífico. Al presionar la tecla se habilitará la temperatura del compartimento frigorífico. Se puede ajustar a 8,6,4,2 °C.

3. Indicador de avería

En caso de que el frigorífico no enfríe lo suficiente, o que haya algún error en los sensores, se encenderá este indicador. Los indicadores de temperatura del congelador y del frigorífico parpadean con determinadas combinaciones. Con esto se informa al servicio técnico de que se ha producido un error. Es posible que aparezca un signo de exclamación cuando se coloquen alimentos calientes en el congelador, o cuando se deje la puerta abierta durante mucho tiempo. Este no es un fallo, esta advertencia desaparecerá cuando los alimentos se enfríen o cuando la tecla se pulsa.

4. Botón de ajuste de temperatura del

congelador

El ajuste de la temperatura se hace para el congelador. Pulsando el botón, se podrá ajustar la temperatura del congelador a -18,-20,-22, y -24°C.

5. Botón de apagado del aparato

El aparato se apagará cuando se mantenga pulsado este botón durante 3 segundos. En este estado, el frigorífico no enfriará; al pulsar de nuevo durante 3 segundos el botón, empezará a funcionar normalmente.

* 6. Tecla de conversión de comparti-

mentos

Pulsando la tecla de conversión de compartimentos durante 3 segundos, el congelador puede ser ajustado al modo frigorífico, apagado y congelador respectivamente.

Cuando funcione como congelador, se encenderá el indicador de temperatura seleccionada y se apagará el de conversión.

Cuando funcione como frigorífico, se apagará todos los indicadores de temperatura del congelador y se encenderá el de conversión. El funciona como frigorífico.

Cuando se apague el congelador, se apagarán todos los indicadores de temperatura del congelador y también el de conversión. Para esta selección, no existe ningún alimento en el congelador.

7.* Botón de Función de Apagado Para

Frigorífico (Vacaciones)

Pulse la tecla durante 3 segundos para activar la función de vacaciones. El modo de vacaciones se activa y se ilumina el símbolo de vacaciones. Todos los íconos en el indicador de temperatura del compartimento frigorífico se apagan y el compartimento frigorífico no realiza un enfriamiento activo. Al activar esta función, no se recomienda en absoluto guardar comida en el frigorífico. Los demás compartimentos siguen enfriándose según las temperaturas que se hayan fijado. Pulse otra vez la tecla durante 3 segundos para cancelar esta función.

6.1.1 Alarma de alta temperatura

En la pantalla del frigorífico parpadean los valores de consigna '- -' y suena una alarma si el congelador está demasiado caliente. Esto puede ocurrir si la temperatura del congelador aumenta debido a un corte de corriente. La temperatura más alta del compartimento del congelador se muestra hasta que se pulsa cualquier botón. "Si la pantalla tiene una pantalla electrónica, se muestra la temperatura máxima real alcanzada". En caso contrario, sólo parpadea "- -" y se activan los sonidos. Para desactivar la alarma, pulse cualquier botón de la pantalla.

Se puede ajustar la temperatura entre 1 y 8°C para el frigorífico, y entre -24 y -15°C para el congelador. Los valores de temperatura ajustables pueden variar siempre que estén dentro de estos rangos según las especificaciones del producto.

6.2 Conservación de alimentos en el frigorífico

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

- La temperatura del compartimento aumenta considerablemente si la puerta del compartimento se abre y se cierra con frecuencia y se mantiene abierta durante mucho tiempo, lo que puede reducir la vida útil de los alimentos y hacer que se estropeen.
- Para que no se produzcan cambios de olor y sabor, los alimentos deben almacenarse en los recipientes cerrados.
- Para conseguir un enfriamiento mejor y homogéneo, coloque los alimentos por separado de forma que el aire frío pueda circular por ellos.

- Proporcione un flujo de aire dejando un espacio entre los alimentos y la pared interna. Si apoya los alimentos contra la pared posterior, éstos pueden congelarse.
- Lleve los alimentos calientes cocinados a la temperatura ambiente antes de colocarlos en el refrigerador. A continuación, puede colocar la comida tibia en los estantes inferiores de su refrigerador. Coloque los alimentos calientes lejos de los perecederos.
- Sobre todo, preste atención a no mezclar los alimentos que se venden como congelados con los frescos.
- Descongele los alimentos congelados en el compartimento de refrigeración. De este modo, puede enfriar el compartimento de refrigeración utilizando alimentos congelados y ahorrar energía.
- Almacenar las frutas tropicales no maduras (mango, variedades de melón, papaya, plátano, piña) en el refrigerador puede acelerar el proceso de maduración. Esto no es recomendable porque acortaría el tiempo de almacenamiento.
- Las cebollas, los ajos, los jengibres y otras hortalizas de raíz deben almacenarse en condiciones de oscuridad y en cámaras frigoríficas, no en el refrigerador.
- Si observa que un alimento se ha estropeado en el refrigerador, tire ese alimento y limpie los accesorios que hayan estado en contacto con él.
- Para enfriar rápidamente las comidas como sopas y guisos, que se cocinan en las ollas grandes, puedes ponerlas en la refrigerador separándolas en sus propios recipientes poco profundos.
- Coloque los alimentos sin empaquetar lejos de los huevos.
- Guarda las frutas y verduras por separado y almacena cada variedad junta (por ejemplo; las manzanas con las manzanas, las zanahorias con las zanahorias)
- Saca las verduras verdes de la bolsa de plástico y colócalas en el refrigerador después de envolverlas en una toalla de papel o un paño para secarlas. Si lava este tipo de alimentos antes de meterlos en la refrigerador, recuerde secarlos.
- Puede crear un ambiente húmedo y proporcionar un flujo de aire guardando las frutas y verduras, que son propensas a secarse, en las bolsas de plástico perforadas o sin cerrar.
- Salvo en casos de circunstancias ambientales extremas, si el producto (según la tabla de valores de ajuste recomendados) se ajusta a los valores de ajuste especificados, los alimentos conservarán su frescura durante más tiempo tanto en el compartimento de refrigeración como en el de congelación.
- No guarde verduras sensibles al frío, como verduras de hoja verde, tomates y pepinos, en el compartimento de refrigeración. Si necesita utilizar los cajones del compartimento de refrigeración para guardar verduras, asegúrese de que el panel de control de su frigorífico esté ajustado a 5 °C o más.

Guardar alimentos en la nevera

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

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

Almacenamiento de alimentos en el compartimento del congelador

- Puede activar la función de congelación rápida 4-6 horas antes de la función de congelación y realizar un enfriamiento más rápido.
- Lleve las comidas calientes a la temperatura ambiente antes de colocarlas en el compartimento del congelador.
- Los alimentos que se van a congelar deben dividirse en porciones según el tamaño que se va a consumir, y congelarse en paquetes separados.
- Se recomienda empaquetar los alimentos antes de colocarlos en el congelador.
- Para evitar la caducidad del tiempo de almacenamiento, escriba en el envase la fecha de congelación, la hora y el nombre del aparato según los tiempos de almacenamiento de los diferentes alimentos.
- Consuma rápidamente los alimentos que haya descongelado. Los alimentos descongelados no pueden volver a congelarse si no se cocinan. No es seguro consumir los alimentos frescos recongelados sin cocinar una vez descongelados.
- Al congelar alimentos frescos, no los ponga en contacto con alimentos ya congelados. De lo contrario, los alimentos congelados se descongelarán.

Guardar comida ya congelada

- Al almacenar alimentos, siga los períodos de tiempo especificados en estas instrucciones.
- Para proteger la calidad de los alimentos, mantenga el intervalo de tiempo entre la transacción de compra y el almacenamiento lo más corto posible.
- Compre los alimentos congelados que se almacenan a -18 °C o a temperaturas inferiores.
- Evite comprar alimentos cuyos envases estén cubiertos de hielo, etc. Esto significa que el aparato podría estar parcialmente descongelado y vuelto a congelar. La temperatura influye en la calidad de los alimentos.
- Guarde la comida durante el tiempo recomendado por el fabricante. Saque del congelador sólo los alimentos que necesite.
- Excepto en los casos en los que se den circunstancias extremas en el entorno, si su aparato (en la tabla de valores recomendados) está ajustado a los valores de ajuste especificados, los alimentos mantienen su frescura durante más tiempo tanto en el compartimento de aparatos frescos como en el del congelador.

- Si el compartimento de aparatos frescos se ajusta a una temperatura más baja, las frutas y verduras frescas pueden congelarse parcialmente.
- Los compartimentos de dos estrellas son adecuados para alimentos precongelados. Se pueden almacenar helados y cubitos de hielo.
- Congele los alimentos solo en el compartimento de 4 estrellas.

ES

Carne y Pescado			Preparación	Tiempo máximo de almacenamiento (mes)
Productos cárnicos	Ternera	Carne de res	Cortarlos en grosor de 2 cm y colocar papel de aluminio entre ellos o envolverlos herméticamente con película estirable.	6-8
		Asado	Embalar los trozos de carne en bolsas de refrigerador o envolverlos herméticamente con película estirable	6-8
		Cubos	En piezas pequeñas	6-8
		Milanesa, chuleta	Colocar papel de aluminio entre rodajas cortadas o envolver cada una de ellas con película estirable	6-8
	Carne de cordero	Chuletas	Colocar papel de aluminio entre piezas de carne o envolver cada una de ellas con película estirable	4-8
		Asado	Embalar los trozos de carne en bolsas de refrigerador o envolverlos herméticamente con película estirable	4-8
		Cubos	Embalar carne machacada en una bolsa de congelador o envolverla herméticamente con película estirable	4-8
	Carne de res	Asado	Embalar los trozos de carne en bolsas de refrigerador o envolverlos herméticamente con película estirable	8-12
		Carne de res	Cortarlos en grosor de 2 cm y colocar papel de aluminio entre ellos o envolverlos herméticamente con película estirable.	8-12
		Cubos	En piezas pequeñas	8-12
		Carne hervida	Embalar como pequeñas cantidades en bolsas de refrigerado.	8-12
	Carne picada		Sin sazonar, en bolsas planas	1-3
	Asadura (pieza)		En piezas	1-3
	Salchicha fermentada - Salami		Debe estar envasado aunque tenga su propia cubierta.	1-3
	Jamón		Colocar papel de aluminio entre las rodajas cortadas	2-3
Aves de corral y animales de caza	Pollo y Pavo		Envolver en papel de aluminio	4-6
	Ganso		Envolver en papel de aluminio (las porciones no deben superar los 2,5 kg)	4-6
	Pato		Envolver en papel de aluminio (las porciones no deben superar los 2,5 kg)	4-6
	Ciervo, Conejo, Corzo		Envolver en papel de aluminio (las porciones no deben superar los 2,5 kg, y sus huesos deben estar apartados)	6-8

Carne y Pescado		Preparación	Tiempo máximo de almacenamiento (mes)
Pescado y Marisco	Pescado de agua dulce (Trucha, Carpa, Grulla, Bagre)	Tras limpiar a fondo el interior y las escamas, se debe lavar y secar, y cortar las partes de cola y cabeza cuando sea necesario.	2
	Pescado magro (Róbalo, Rombo, Lenguado)		4-6
	Pescado graso (Bonito, Mackerel, Pescado Azul, Salmonete, Anchoa)		2-4
	Mariscos	Limpiado y en bolsas	4-6
	Caviar	En su paquete, en contenedor de aluminio o de plástico	2-3

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

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

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

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

ES

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

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

Detalles del congelador

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

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

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

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

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

Colocación de los alimentos

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

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

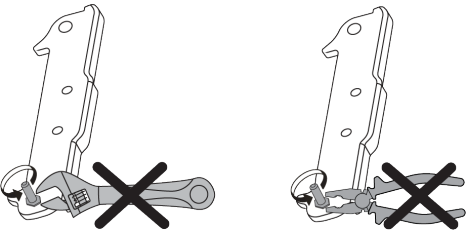
Estantes de la puerta del frigorífico:alimentos o bebidas pequeños y envasados

Cajón de verduras:verduras y frutas

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

6.3 Inversión del lado de apertura de la puerta

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



6.4 Alarma de puerta abierta

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

Versión 1;

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

Versión 2;

Si la puerta del aparato permanece abierta entre 60 y 120 segundos, sonará la alarma de puerta abierta. La alarma de puerta

abierta suena gradualmente. Primero, empieza a sonar una alarma sonora. Al cabo de 4 minutos, si la puerta sigue sin cerrarse, se activa una advertencia visual (parpadeo de la iluminación). La alarma de puerta abierta se retrasará durante un cierto periodo de tiempo (entre 60 s y 120 s) cuando se pulse cualquier tecla de la pantalla del aparato, si la hubiera. A continuación, el proceso se iniciará de nuevo. Cuando se cierre la puerta del aparato, se cancelará la alarma de puerta abierta.

EXENCIÓN DE RESPONSABILIDAD

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

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

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

Auto-reparación

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

Además, para garantizar la seguridad del aparato y evitar el riesgo de lesiones graves, la autorreparación mencionada debe realizarse siguiendo las instrucciones del manual de usuario para autorreparación o que están disponibles en <https://parts-selfservice.europeanappliances.com>. Por su seguridad, desenchufe el aparato antes de intentar cualquier autoreparación.

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

Por lo tanto, se recomienda encarecidamente a los usuarios finales que se abstengan de intentar llevar a cabo reparaciones que queden fuera de la mencionada lista de piezas de repuesto, poniéndose en contac-

to en tales casos con reparadores profesionales autorizados o con reparadores profesionales registrados. Por el contrario, tales intentos por parte de los usuarios finales pueden causar problemas de seguridad y dañar el aparato y, posteriormente, provocar un incendio, una inundación, una electrocución y lesiones personales graves.

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

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

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

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

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

Ver también

2 CLAUSE DE NON-RESPONSABILITÉ [] 27]

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.

 ENERGY 		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. https://eprel.ec.europa.eu/
SUPPLIER'S NAME	MODEL IDENTIFIER → (*)	
		

Моля, сканирайте QR кода на вашия уред, за да получите повече информация



1 Инструкции за околната среда

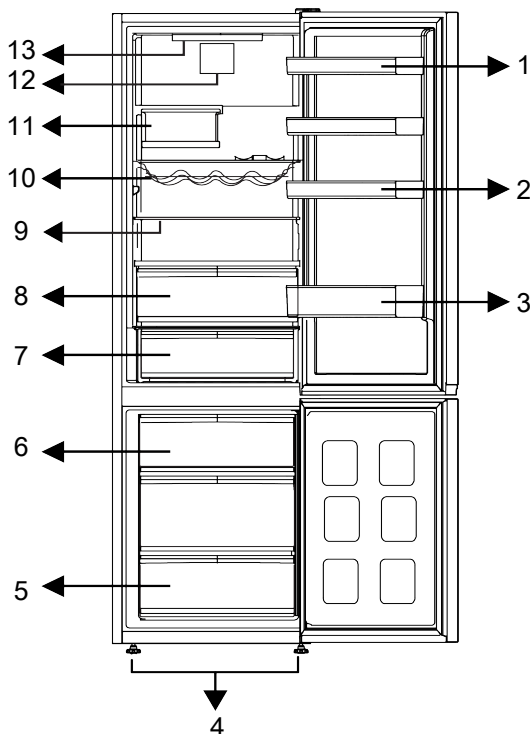
1.1 Изхвърляне на опаковъчни материали

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.

BG

2 Вашият Хладилник



- 1 * Регулируеми рафтове на вратите
- 3 * Рафт за бутилки
- 5 * Фризерно отделение
- 7 * Чекмедже за хладилно съхранение
- 9 * Регулируеми рафтове
- 11 * Сгъваем рафт за бутилки
- 13 * Осветителна лампа

- 2 * Рафт за яйца
- 4 * Регулируеми предни крачета
- 6 * Контейнер за лед
- 8 * Отделение за плодове и зеленчуци
- 10 * Рафт за бутилки/вино
- 12 * Вентилатор

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

3 Монтаж

Първо прочетете „Инструкции за безопасност“!

3.1 Правилно място за монтаж

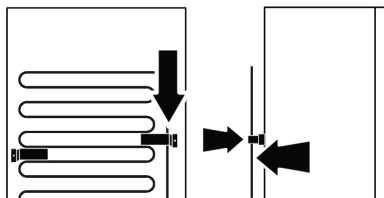
Свържете се с оторизирания сервиз за монтаж на продукта. За да подготвите продукта за монтаж, вижте информацията в ръководството за потребителя и се уверете, че електрическата и водоснабдителната мрежа са необходими. Ако не, обадете се на електротехник и водопроводчик, за да организират комуналните услуги,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

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

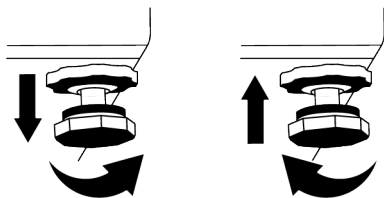
3.2 Поставяне на пластмасови клинове

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

5 Подготовка

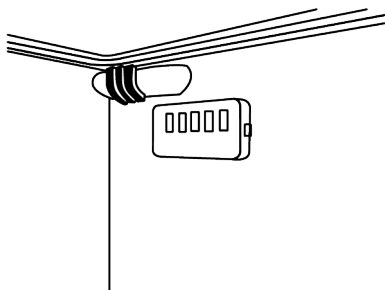
Първо прочетете „Инструкции за безопасност“!

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, стъклението 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.
- 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/стъклени 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 охлаждащото 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 стъклени 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 охлаждащата 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.

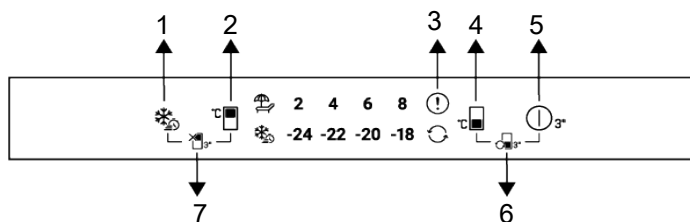
5.3 Климатичен клас и дефиниции

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 Използване на продукта

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 °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

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

 3"

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  3"

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)  3"

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.

Температурата може да се настрои между 1-8°C за охладителното отделение и между -24 и -15°C за фризерното отделение. Стойностите на регулируемата температура могат да варират, при условие че са в рамките на тези диапазони според спецификациите на продукта.

6.2 Съхраняване на храни в продукта

Съхраняване на храна в хладилната камера и в отделенията за охлаждане

- Температурите на отделението се повишават значително, ако вратата на отделението 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 съгответните топли ястия на стайна температура, преди да ги поставите в хладилника. След това можете да поставите хладкото ястие в долните рафтове на хладилника. Поставяйте топли 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 незрели 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 неопакваната 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.

BG

Месо и Рибa			Подготовка	Най-дълго време за съхранение (месеc)
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	Почистени 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 почистване 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

BG

"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.“

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

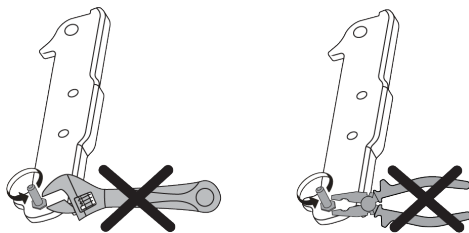
Отделение за плодове и зеленчуци: Зеленчуци и плодове

Отделение за прясна храна:

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

6.3 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.



6.4 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 звуков 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.

ОТКАЗ ОТ ОТГОВОРНОСТ

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 сервис е професионален сервис, 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 сервисният 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 [] 27]

BG