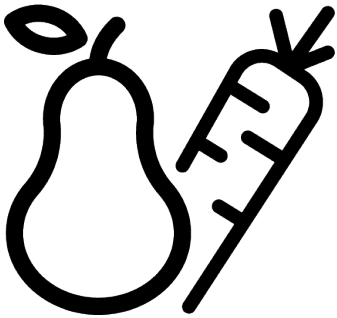
NL
ES
DA
SV

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



WHKH 1361 XP4E

®/TM/© 2026 Whirlpool.Onder licentie geproduceerd ®/TM/© 2026 Whirlpool.Fabricado con licencia ®/TM/© 2026 Whirlpool.Produceret på license ®/TM/© 2026 Whirlpool.Tillverkad under licens

11 5943 0223/ NL/ ES/ DA/ SV/ 2/3_AD/ 16.10.26 15:24
7283448501

Lees eerst deze handleiding!

Beste klant,

Hartelijk dank voor uw keuze van dit product.

Registreer uw producten op www.register10.eu

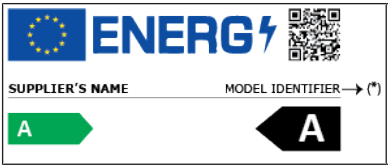
Wij willen dat u kunt genieten van een optimale efficiëntie van dit hoogwaardige product dat is vervaardigd met de nieuwste technologische snufjes. Lees hiervoor deze handleiding en alle andere documentatie zorgvuldig voor u het product in gebruik neemt.

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

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



Lees de handleiding.



De informatie over het model zoals opgeslagen in de productdatabank is beschikbaar op de volgende website waar u kunt zoeken op de ID van het model (*) die vermeld staat op het typeplaatje.

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

Inhoudsopgave

1 Milieurichtlijnen 4

1.1 Verwijdering van het verpakkingmateriaal 4

2 Uw koelkast 4

3 Installatie 5

3.1 Correcte locatie voor de installatie 5
3.2 De plastic spieën bevestigen 5
3.3 De plastic spieën bevestigen 5
3.4 De poten aanpassen 6
3.5 Waarschuwing voor heet oppervlak 6

4 De bediening van het product 6

5 Bereidingswijze 6

5.1 Wat te doen voor energiebesparing 6
5.2 Eerste gebruik 7
5.3 Klimaatklasse en definities 7

6 Het gebruik van uw apparaat 8

6.1 Productcontrolepaneel 8
6.2 Voedselopslag in koelkast 8
6.3 Verse voedselcompartiment 13
6.4 Zuivelproducten Koelcompartiment 13
6.5 De openingszijde van de deur omdraaien 13
6.6 Deur open alarm 13
6.7 Vouwbaar wijnrek 14
6.8 De lamp vervangen 14

7 Onderhoud en reiniging 14

8 Probleemoplossing 15

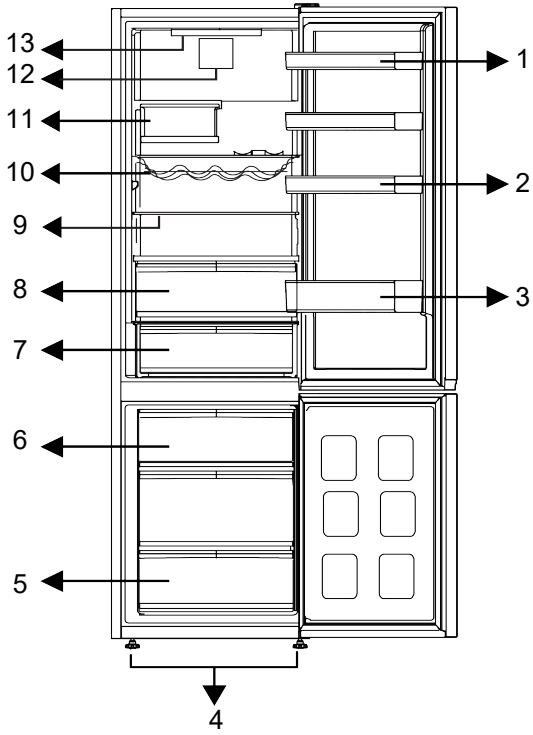
1 Milieurichtlijnen

1.1 Verwijdering van het verpakkingmateriaal

Het verpakkingsmateriaal is recyclebaar en is gemarkeerd met het recycling symbool ♲.

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

2 Uw koelkast



1 * Verstelbare deurrekken
2 *Eierrek
3 * Flessenrek
4 * Verstelbare voorvoeten
5 * Vriesvak
6 * IJsbakje
7 * Koude Opslag Lade
8 * Scherper
9 * Verstelbare planken
10 * Fles/wijnrek
11 * Opvouwbaar flessenrek
12 * Ventilator
13 * Verlichtingslamp

***Optioneel:**De figuren in deze handleiding zijn schematisch en zijn mogelijk niet precies hetzelfde als uw product. Als de relevante onderdelen niet beschikbaar zijn in het product dat u hebt gekocht, zijn deze cijfers van toepassing op andere modellen.

3 Installatie

Lees eerst het hoofdstuk “Veiligheidsinstructies”!

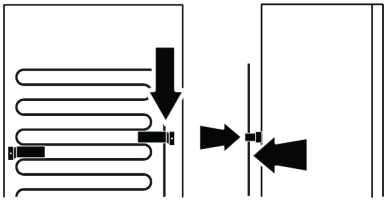
3.1 Correcte locatie voor de installatie

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

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

3.2 De plastic spieën bevestigen

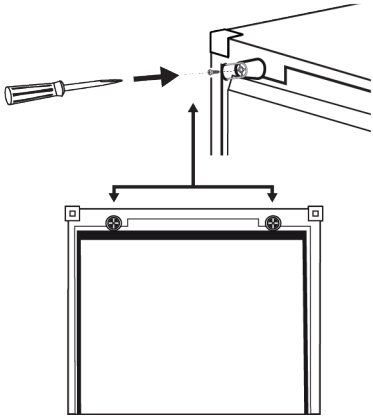
De condensator van de koelkast bevindt zich achteraan. Om het energieverbruik te beperken en de energie-efficiëntie te verhogen, moeten de boven- en onderzijde van de condensator naar achter worden getrokken en bevestigd zoals aangegeven in de afbeelding. Wanneer de condensator naar achter is getrokken,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



3.3 De plastic spieën bevestigen

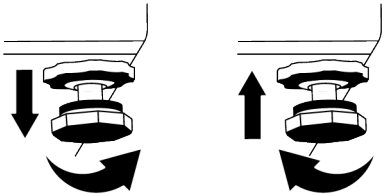
Gebruik de plastic spieën die worden geleverd met het product om voldoende ruimte te laten voor de luchtcirculatie tussen het product en de muur.

1. Om de spieën te bevestigen, verwijdert u de schroeven van het product en gebruikt u de schroeven die worden geleverd met de spieën.
2. Bevestig 2 plastic spieën op het ventilatiedeksel zoals aangetoond in de afbeelding.



3.4 De poten aanpassen

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



3.5 Waarschuwing voor heet oppervlak

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

4 De bediening van het product

Lees eerst de "Veiligheidsinstructies"!

- Het product mag alleen worden gebruikt voor het bewaren van voedsel.
- Als u langere tijd van huis bent (bijvoorbeeld op vakantie) en de ijsmachine of waterdispenser niet gebruikt, schakelt u de waterklep uit. Anders kan er een waterlek ontstaan.
- Lichte variaties in de helderheid van het oppervlak kunnen worden waargenomen op roestvrijstalen oppervlakken als gevolg van het productieproces en de inherente kenmerken van het materiaal. Dit is normaal en heeft geen invloed op de productprestaties.

Uitschakeling van het product

- Verwijder het voedsel om geurtjes te voorkomen.
- Wacht tot het ijs smelt, maak het interieur schoon en laat het drogen, waarbij je de deuren open laat om te voorkomen dat de kunststoffen in het interieur worden beschadigd.

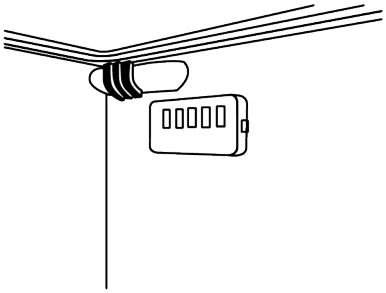
5 Bereidingswijze

Lees eerst de "Veiligheidsinstructies"!

5.1 Wat te doen voor energiebesparing

- Dit koelapparaat is niet bedoeld om te worden gebruikt als een ingebouwd apparaat.
- Laat bij het laden van het voedsel voldoende ruimte in de koelkast vrij om voldoende luchtcirculatie mogelijk te maken voor koeling.
- Aangezien warme en vochtige lucht niet direct in uw product zal binnendringen wanneer de deuren niet worden geopend, zal uw product zichzelf optimaliseren in omstandigheden die voldoende zijn om uw voedsel te beschermen. Onder deze omstandigheden zullen functies en componenten zoals compressor, ventilator, verwarming, ontdooien, verlichting, display enzovoort werken volgens de behoeften door een minimum aan energie te verbruiken.
- In het geval dat er meerdere opties aanwezig zijn, moeten glazen planken zo worden geplaatst dat de luchtuitlaten aan de achterwand niet worden geblokkeerd en bij voorkeur, op een manier dat de luchtuitlaten onder de glazen plank blijven. Deze combinatie kan helpen bij het verbeteren van de luchtverdeling en energie-efficiëntie.
- Het gebruik van de onderstaande lade bij het opbergen wordt sterk aanbevolen.
- Voor optimale prestaties kan snelvriezen worden gebruikt (indien beschikbaar), 24 uur voordat vers voedsel in de vriezer wordt geplaatst.

- In de meeste gevallen is 24 uur voldoende voor de Quick Freezing-functie nadat vers voedsel in de vriezer is geplaatst. Na enige tijd wordt de Quick Freezing-functie automatisch gedeactiveerd.
- Bij het invriezen van een kleine hoeveelheid voedsel kan de snelvriesfunctie na enige tijd worden gedeactiveerd om energiebesparing te garanderen.
- Afhankelijk van de kenmerken van het product; het ontdooien van diepvriesproducten in het koelkastcompartiment zorgt voor energiebesparing en het behoud van de voedselkwaliteit.
- Om de maximale hoeveelheid voedsel in het vriesvak van uw apparaat te plaatsen, moeten de bovenste laden eruit worden gehaald en moet het voedsel op de draad-/glazen planken worden geplaatst.
- Plaats het voedsel zoals hieronder weergegeven, op afstand van de temperatuursensor van de koelkast. Als ze in contact komen met de sensor, kan het energieverbruik van het apparaat toenemen.



- Bewaar voedsel in de koelkast volgens de juiste bewaarcondities om energie te besparen.
- Voedselverpakkingen mogen niet in direct contact komen met de temperatuursensor in het vriesvak.

5.2 Eerste gebruik

Voordat u uw product gebruikt, moet u ervoor zorgen dat de nodige voorbereidingen worden getroffen in overeenstemming met de instructies in de secties "Veiligheidsinstructies" en "Installatie".

- Wacht minstens 2 uur voordat u het product in gebruik neemt om de volledige efficiëntie van de koeling te garanderen.
- Laat het product 6 uur draaien zonder voedsel erin te plaatsen en de productdeur moet zo dicht mogelijk worden gehouden.
- De temperatuurverandering veroorzaakt door het openen en sluiten van de deur tijdens het gebruik van het product kan normaal gesproken leiden tot condensatie op deur-/carrosserieplanken en glaswerk dat in het product is geplaatst.
- Er klinkt een geluid wanneer de compressor is ingeschakeld. Het is normaal dat het product geluid maakt, zelfs als de compressor niet draait, omdat vloeistof en gas in het koelsysteem kunnen worden gecomprimeerd.
- Het is normaal dat de voorranden van het product warm zijn. Deze gebieden zijn ontworpen om op te warmen om condensatie te voorkomen
- Bij sommige modellen gaat het indicatiescherm automatisch uit 1 minuut nadat de deur sluit. Het wordt opnieuw geactiveerd wanneer de deur wordt geopend of wanneer een knop wordt ingedrukt.

5.3 Klimaatklasse en definities

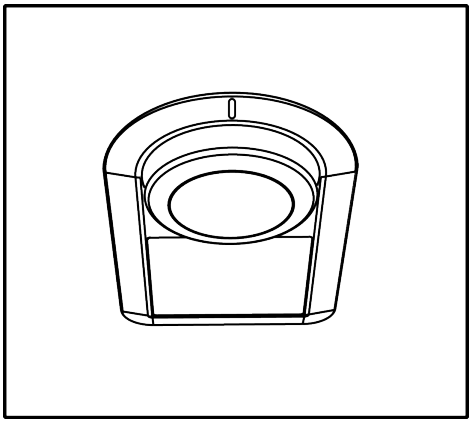
Raadpleeg de klimaatklasse op het typeplaatje van uw apparaat. Een van de volgende informatie is van toepassing op uw apparaat volgens de klimaatklasse.

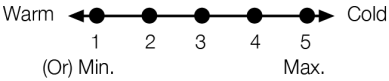
- **SN:**Uitgebreid gematigd klimaat: dit koelapparaat is ontworpen voor gebruik bij omgevingstemperaturen tussen 10 °C en 32 °C.
- **N:**Gematigd klimaat: Dit koelapparaat is ontworpen voor gebruik bij omgevingstemperaturen tussen 16°C en 32°C.
- **ST:**Subtropisch klimaat: Dit koelapparaat is ontworpen voor gebruik bij omgevingstemperaturen tussen 16°C en 38°C.
- **T:**Tropisch klimaat: Dit koelapparaat is ontworpen voor gebruik bij omgevingstemperaturen tussen 16°C en 43°C.

6 Het gebruik van uw apparaat

6.1 Productcontrolepaneel

De bedrijfstemperatuur wordt aangepast via temperatuurregeling.





0 = Systeemkoeling uit
1 = laagste koelstand (warmste stand).
5 = Hoogste koelstand (Koelste stand).

De gemiddelde temperatuur in het koelcompartiment moet rond de +4°C liggen.
Selecteer een instelling op basis van de gewenste temperatuur.
Houd er rekening mee dat er verschillende temperaturen zijn in de koelruimte.
Het koudste gebied bevindt zich direct boven het groentecompartiment.
De interne temperatuur is ook afhankelijk van de omgevingstemperatuur, hoe vaak de deur wordt geopend en de hoeveelheid voedsel die in de koelkast wordt bewaard.
Als u het deksel vaak opent, zal de interne temperatuur stijgen.
Daarom wordt aanbevolen om het deksel zo snel mogelijk na het openen te sluiten.
De interne temperatuur van uw koelkast kan om de volgende redenen veranderen:

- Seizoensgebonden temperaturen,
- De deur regelmatig openen en gedurende langere tijd open laten,
- Voedsel in de koelkast zetten voordat het op kamertemperatuur is,
- De locatie van de koelkast in de kamer (bijv. blootstelling aan zonlicht).

Je kunt de binnentemperatuur, die om dergelijke redenen verandert, aanpassen met behulp van een thermostaat.

.

De temperatuur kan worden ingesteld tussen 1-8 °C voor het koelcompartiment en tussen -24 en -18 °C voor het vriescompartiment. Instelbare temperatuurwaarden kunnen variëren afhankelijk van de productspecificaties, op voorwaarde dat ze binnen dit bereik blijven.

6.2 Voedselopslag in koelkast

Voedselopslag in koelkasten en koelcompartimenten

- Regelmatig openen en sluiten van de deur van het compartiment, of het gedurende langere tijd open laten, kan ertoe leiden dat de temperatuur in het compartiment aanzienlijk stijgt, waardoor de houdbaarheid van voedsel wordt verkort en er bederf ontstaat.
- Om veranderingen in geur en smaak te voorkomen, moet voedsel in luchtdichte verpakkingen worden bewaard.
- Om een betere en gelijkmatiger koeling te bereiken, plaatst u de voedingsmiddelen ver uit elkaar, zodat er koude lucht tussen kan circuleren.
- Zorg voor een luchtstroom door een opening tussen het voedsel en de binnenwand te laten. Als je het voedsel tegen de achterwand plaatst, kan het bevriezen.
- Laat gekookt, warm voedsel afkoelen tot kamertemperatuur voordat u het in de koelkast zet. Vervolgens kun je het lauwe voedsel op de onderste planken van je koelkast plaatsen. Houd lauwwarm voedsel uit de buurt van bederfelijk voedsel.
- Let er vooral op dat bevroren voedsel niet met vers voedsel wordt gemengd.

- Ontdooi uw diepvriesproducten in het koelcompartiment. Op deze manier kun je het ingevroren voedsel gebruiken om het compartiment te koelen, waardoor je energie bespaart.
- Het bewaren van onrijpe tropische vruchten (mango's, verschillende soorten meloenen, papaja's, bananen, ananassen) in de koelkast kan het rijpingsproces versnellen. Dit betekent een kortere bewaartijd, dus het wordt niet aanbevolen.
- Uien, knoflook, gember en andere wortelgroenten moeten in een donkere, koele kamer worden bewaard, niet in de koelkast.
- Als u merkt dat voedsel in uw koelkast bedorven is, gooi het dan weg en reinig alle accessoires die ermee in contact zijn gekomen.
- Om grote potten zoals soepen en stoofschotels snel af te koelen, kun je ze in ondiepe bakjes verdelen en in de koelkast bewaren.
- Houd onverpakt voedsel uit de buurt van eieren.
- Houd groenten en fruit gescheiden en bewaar alle soorten bij elkaar (bijvoorbeeld appels met appels, wortelen met wortelen).
- Haal de greens uit de plastic zak, wikkel ze in keukenpapier of een theedoek en plaats ze in de koelkast. Als je dit soort voedsel wast voordat je het in de koelkast legt, vergeet dan niet om het te drogen.
- Je kunt een vochtige omgeving creëren en tegelijkertijd luchtcirculatie mogelijk maken door fruit en groenten die gevoelig zijn voor uitdroging op te slaan in geperforeerde of plastic zakken met open mond.
- Behalve in gevallen van extreme omgevingsomstandigheden, blijft voedsel in alle compartimenten langer vers als uw product is ingesteld op de ingestelde waarden die zijn aangegeven in de tabel met aanbevolen ingestelde waarden.

Voedselopslag in het koelcompartiment

Bewaar voedsel op verschillende plaatsen op basis van hun kenmerken:	
Eten	**Locatie**
Ei	Deurplank
Zuivelproducten (boter, kaas)	Indien beschikbaar, een nulgraden (ontbijt) compartiment/koude compartiment
Groenten, fruit en groenten	Groente- en fruitvak, groentelade.
Vers vlees, gevogelte, vis, worstproducten, gekookt voedsel.	Indien beschikbaar, een nulgraden (ontbijt) compartiment/koude compartiment
Kant-en-klare voedingsmiddelen, verpakte producten, conserven en augurken.	Bovenste planken of deurplank
Dranken, flessen, specerijen en snacks.	Deurplank

Voedsel bewaren in het vriesvak

- U kunt sneller koelen door de Quick Freeze-functie 4-6 uur voor het invriezen te activeren.
- Laat heet voedsel op kamertemperatuur komen voordat u het in het vriesvak plaatst.
- Voedsel dat moet worden ingevroren, moet in porties worden verdeeld die groot genoeg zijn voor elke portie en in afzonderlijke verpakkingen worden ingevroren.
- Het wordt aanbevolen om voedsel te verpakken voordat u het in de vriezer plaatst.
- Om te voorkomen dat voedsel de houdbaarheidsdatum overschrijdt, schrijf je de datum van invriezen, de bewaartijd en de naam van het voedsel op de verpakking, afhankelijk van de bewaartijden van verschillende voedingsmiddelen.
- Consumeer snel ontdooid voedsel. Ontdooid voedsel kan niet opnieuw worden ingevroren, tenzij het gaar is. Het is niet

veilig om ontdooid en opnieuw ingevroren vers voedsel te consumeren zonder het te koken.
- Vermijd bij het invriezen van vers voedsel contact tussen vers en reeds ingevroren voedsel. Anders zullen de diepvriesproducten ontdooien.

Diepvriesproducten bewaren
- Volg bij het bewaren van voedsel de bewaartijden die in deze instructies worden vermeld.
- Om de voedselkwaliteit te behouden, probeer de tijd tussen aankoop en opslag zo kort mogelijk te houden.
- Koop diepvriesproducten die bij -18 °C of lager worden bewaard.
- Koop geen voedingsmiddelen met ijs of soortgelijke stoffen in hun verpakking. Dit betekent dat het product gedeeltelijk kan zijn ontdooid en vervolgens opnieuw kan worden ingevroren. Temperatuur beïnvloedt de kwaliteit van het voedsel.
- Bewaar voedsel gedurende de door de fabrikant aanbevolen tijd. Haal alleen zoveel voedsel uit de vriezer als je nodig hebt.
- Behalve in extreme omgevingsomstandigheden, als uw product is ingesteld op de ingestelde waarden die zijn gespecificeerd in de tabel met aanbevolen ingestelde waarden, blijft voedsel langer vers in zowel het verse voedselcompartiment als het vriescompartiment.
- Verse groenten en fruit kunnen gedeeltelijk bevriezen als het compartiment voor vers voedsel op een lagere temperatuur is ingesteld.
- Het 2-ster compartiment is geschikt voor voorgevroren voedsel. Daar kunnen ijs en ijsblokjes worden bewaard.
- Vries voedsel alleen in het 4-sterrencompartiment in.

Vlees en vis			Bereidingswijze	Langste bewaartermijn (maand)
Vleesproducten	Kalfsvlees	Biefstuk	Snijd in stukken van 2 cm dik en leg er folie tussen of wikkel goed om met plasticfolie.	6-8
		Roosteren	Door de vleesstukken in een diepvrieszak te verpakken of goed in te pakken met plasticfolie.	6-8
		In vlokken	In kleine stukjes	6-8
		Schnitzel, karbonades	Door folie tussen de gesneden stukken te plaatsen of ze afzonderlijk in plasticfolie te wikkelen.	6-8
	Schaap	Hak	Door folie tussen de stukken vlees te leggen of individueel te verpakken met plastic folie.	4-8
		Roosteren	Door de vleesstukken in een diepvrieszak te verpakken of goed in te pakken met plasticfolie.	4-8
		In vlokken	Door het gehakte vlees in een diepvrieszak te verpakken of goed in te pakken met plasticfolie.	4-8
	Rundvlees	Roosteren	Door de vleesstukken in een diepvrieszak te verpakken of goed in te pakken met plasticfolie.	8-12
		Biefstuk	Snijd in stukken van 2 cm dik en leg er folie tussen of wikkel goed om met plasticfolie.	8-12
		In vlokken	In kleine stukjes	8-12
		Gekookt vlees	Door het in kleine porties te verpakken met behulp van diepvrieszakken.	8-12
	Mince		Ongewassen, in platte verpakkingen.	1-3
	Slachtafval (delen)		In stukjes	1-3
	Worst - Salami		Zelfs als het in een behuizing zit, moet het worden verpakt.	1-3
	Ham		Door folie tussen de gesneden stukken te plaatsen.	2-3
Pluimvee en wild	Kip en kalkoen		Verpakt in folie	4-6
	Gans		Wikkel in folie (porties mogen niet groter zijn dan 2,5 kg)	4-6
	Eend		Wikkel in folie (porties mogen niet groter zijn dan 2,5 kg)	4-6
	Herten, konijnen, herten		Wikkel in folie (porties mogen niet groter zijn dan 2,5 kg en de botten moeten worden verwijderd).	6-8
Vis en zeevruchten	Zoetwatervis (forel, karper, snoek, meerval)		Na het grondig reinigen van de binnenkant en schubben, moet het worden gewassen en gedroogd, en de staart en kop moeten indien nodig worden afgesneden.	2
	Magere vis (zeebaars, tarbot, tong)			4-6
	Vette vis (Bonito, Makreel, Blauwbaars, Rode Mullet, Ansjovis)			2-4
	schelpdieren		Gereinigd en in zakken.	4-6
	Kaviaar		In de verpakking, in een aluminium of plastic container.	2-3

"De in de tabel aangegeven opslagtijden
zijn gebaseerd op een opslagtemperatuur
van -18°C."

Groenten en fruit	Bereidingswijze	Langste bewaartermijn (maand)
Paalbonen	Blancheer na het wassen en snijden in kleine stukjes gedurende 3 minuten.	10-13
Erwt	Blancheer na het reinigen en wassen gedurende 2 minuten.	10-12
Kool	Blancheer na het reinigen 1-2 minuten.	6-8
Wortel	Blancheer na het reinigen en snijden gedurende 3-4 minuten.	12
Peper	Na het afsnijden van de stengel, het in tweeën splitsen en het verwijderen van de zaden, blancheer je het gedurende 2-3 minuten.	8-10
Spinazie	Na het wassen en schoonmaken 2 minuten blancheren.	6-9
Prei	Blancheer na het hakken gedurende 5 minuten.	6-8
Bloemkool	Scheid de bladeren, snijd het midden in stukken en blancheer het vervolgens 3-5 minuten in een beetje citroenwater.	10-12
Aubergine	Snijd na het wassen in stukken van 2 cm en blancheer gedurende 4 minuten.	10-12
Courgette	Snijd na het wassen in stukken van 2 cm en blancheer 2-3 minuten.	8-10
Champignon	Bak lichtjes in olie en pers er citroen overheen.	2-3
Suikermaïs	Verpak ze na het schoonmaken met de kolf of in afzonderlijke stukken.	12
Appels en peren	Schil de schil, snijd hem in plakjes en blancheer hem 2-3 minuten.	8-10
Abrikozen en perziken	Snijd het doormidden en verwijder de zaadjes.	4-6
Aardbeien en frambozen	Door wassen en sorteren	8-12
gekookt fruit	Door 10% suiker aan de container toe te voegen	12
Pruim, kers, zure kers	Na het wassen en verwijderen van de stelen	8-12

"De in de tabel aangegeven opslagtijden zijn gebaseerd op een opslagtemperatuur van -18°C."

Zuivelproducten	Bereidingswijze	Langste opslagperiode (maanden)	Opslagcondities
Kaas (exclusief fetakaas)	In plakjes, met folie ertussen.	6-8	Voor kortdurende opslag kan het in de originele verpakking worden achtergelaten. Voor langdurige opslag moet het ook in aluminium of plastic folie worden gewikkeld.
Boter, margarine	In eigen verpakking	6	In de originele verpakking of plastic containers

"De in de tabel aangegeven opslagtijden zijn gebaseerd op een opslagtemperatuur van -18°C."

"De hoeveelheid vers voedsel die binnen een bepaalde periode kan worden ingevroren, staat vermeld op het type-etiket."

Informatie over de vriezer

Volgens de IEC 62552-normen moet het product voor elke 100 liter inhoud van het vriesvak 4,5 kg voedsel bij 25 °C kamertemperatuur gedurende 24 uur bij -18 °C of lager kunnen invriezen.

Voedsel kan alleen voor langere tijd worden bewaard bij temperaturen van -18°C en lager.

Je kunt de versheid van etenswaren maandenlang bewaren (in een diepvriezer bij temperaturen van -18°C en lager).
In te vriezen levensmiddelen mogen niet in contact komen met eerder ingevroren levensmiddelen om gedeeltelijk ontdooien te voorkomen.
Om de bewaartijd van bevroren groenten te verlengen, blancheer je ze en giet je het water af. Plaats ze na het uitlekken in luchtdichte containers en zet ze in de vriezer.
Voedingsmiddelen zoals bananen, tomaten, sla, selderij, hardgekookte eieren en aardappelen zijn niet geschikt om in te vriezen. Het invriezen van deze voedingsmiddelen heeft alleen een negatieve invloed op hun voedingswaarde en eetkwaliteit. Er is geen risico op bederf dat de menselijke gezondheid bedreigt.

Voedselplaatsing

Vriesvakplanken: Diverse diepvriesproducten zoals vlees, vis, ijs, groenten, etc.

Koelkastplanken: Voedsel in potten, afgedekte schalen en afgedekte containers, eieren (in een afgedekte container)

Deurplanken koelkast: Kleine, verpakte etenswaren of dranken

Bewaren van groenten: Groenten en fruit

Koudecompartiment: Deliproducten (ontbijtproducten, vleesproducten die snel moeten worden geconsumeerd)

6.3 Verse voedselcompartiment

Het verse voedselcompartiment van het product is speciaal ontworpen om groenten vers te houden zonder vocht te verliezen. Hiervoor wordt de koude luchtcirculatie geconcentreerd door het hele verse voedsel. Bewaar je groenten en fruit in dit compartiment.

6.4 Zuivelproducten Koelcompartiment

Koelcompartiment

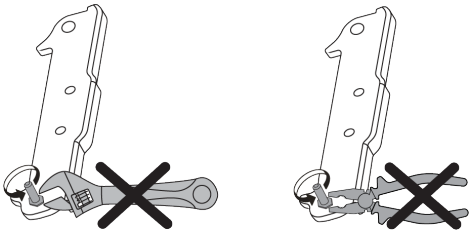
Het koelcompartiment zorgt voor een lagere temperatuur in het product. Gebruik dit compartiment om delicatessen (salami, worstjes, zuivelproducten, enz.) of vlees-, kip- en visproducten op te slaan die op een lagere temperatuur moeten worden bewaard voor onmiddellijke consumptie. Bewaar geen groenten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

Zuivel-/koelcompartiment

Het zuivel-/koelcompartiment kan een koellade met lagere temperaturen bereiken. Gebruik deze lade voor delicatessenproducten (salami, worst, enz.) en zuivelproducten die koudere bewaarcondities vereisen, of om vlees, kip of vis snel te consumeren. Het is niet geschikt om groenten en fruit in deze lade te bewaren.

6.5 De openingszijde van de deur omdraaien

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



6.6 Deur open alarm

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

Versie 1:

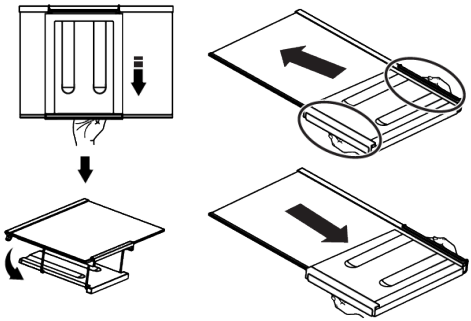
Als de deur van het product open blijft gedurende een bepaalde periode (60 tot 120 seconden) weerklinkt een geluidssignaal; afhankelijk van het model van het product kan ook een visueel waarschuwingssignaal (knipperlicht) worden weergegeven. Als u de deur van het apparaat sluit of drukt op een knop op het scherm van het apparaat kunt u het alarm stopzetten.

Versie 2:
Als de deur van het apparaat open blijft gedurende een bepaalde periode (60 tot 120 seconden) weerklinkt het deur open alarm. Het deur open alarm weerklinkt geleidelijk aan. Eerst wordt een hoorbaar alarm gestart. Na 4 minuten, als de deur nog steeds niet is gesloten, wordt een visueel alarm (knipperlicht) ingeschakeld. Het deur open alarm wordt uitgesteld gedurende een bepaalde periode (60 tot 120 seconden) wanneer een toets op het scherm van het product wordt ingedrukt. Daarna begint het proces opnieuw. Wanneer de deur van het apparaat wordt gesloten, wordt het deur open alarm geannuleerd.

6.7 Vouwbaar wijnrek

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

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



Als u het wijnrek wilt groeperen, moet u eerst de glazen lade verwijderen uit de koelkast. Plaats het op de glazen plaat door het plastic deel door de groeven voor- en achteraan te duwen zoals weergegeven in de afbeelding. Het product is klaar voor gebruik met het vouwbaar wijnrek.
Als u het vouwbare wijnrek wilt verwijderen moet u eerst de glazen lade verwijderen uit de koelkast. Houd het plastic onderdeel vast en duw het in gelijk welke richting. U kunt u het product gebruiken zonder vouwbaar wijnrek indien nodig.

6.8 De lamp vervangen

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

7 Onderhoud en reiniging

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

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

Buitenoppervlakken van roestvrij staal

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

Voorkomen van slechte geuren

Bij de productie van uw product worden geen stoffen gebruikt die geur kunnen veroorzaken. Er kunnen echter geuren ontstaan als gevolg van onjuiste opslag van voedsel en het niet goed reinigen van het binnenoppervlak van het product.
- Reinig om de 15 dagen met zuiveringszout om dit probleem te voorkomen.
- Bewaar voedsel in afgesloten containers, omdat micro-organismen die vrijkomen uit open voedsel vieze geuren kunnen veroorzaken.
- Bewaar nooit verlopen of bedorven voedsel in uw product.

Bescherming van plastic oppervlakken

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

8 Probleemoplossing

Lees eerst de "Veiligheidsinstructies"!

Als u het probleem niet kunt oplossen, zelfs niet nadat u de instructies in dit gedeelte hebt gevolgd, neemt u contact op met de verkoper of het geautoriseerde servicecentrum waar u het product hebt gekocht. Probeer het defecte product nooit zelf te repareren.

De koelkast werkt niet.
- De stekker zit niet volledig in het stopcontact. >>> Steek de stekker zo in dat deze volledig in het stopcontact zit.
- De zekering in het stopcontact waarop het product is aangesloten, of de hoofdzekering is doorgebrand. >>> Controleer de zekering.

Condensatie op de zijwand van het koelcompartiment.
- De deur is te vaak geopend en gesloten. >>> Let op dat u de deur van het product niet te vaak opent en sluit.
- De omgeving is erg vochtig. >>> Installeer het product niet in zeer vochtige omgevingen.

- Levensmiddelen die vloeistoffen bevatten, kunnen in open containers worden bewaard. >>> Bewaar voedsel dat vloeistoffen bevat in gesloten containers.
- De productdeur stond open. >> > Laat de productdeur niet lang open staan.
- De thermostaat is te koud ingesteld. >>> Stel de thermostaat in op de juiste instelling.

De compressor werkt niet.

- In het geval van een plotselinge stroomuitval of wanneer de stekker wordt verwijderd en opnieuw wordt geplaatst, zal de beschermende thermische schakelaar van de compressor uitschakelen omdat de gasdruk in het koelsysteem van het product nog niet is geëgaliseerd. Het product zou na ongeveer 6 minuten weer moeten werken. Als het product na deze tijd niet begint te werken, bel dan voor service.
- Het bevindt zich in de ontdooicyclus. >>> Dit is normaal voor een volautomatisch ontdooiproduct. De ontdooicyclus vindt periodiek plaats.
- Het product is niet aangesloten op het stopcontact. >>> Zorg ervoor dat de stekker in het stopcontact zit.
- De temperatuurinstellingen zijn onjuist. >>> Selecteer de juiste temperatuurinstelling.
- De stroom is uitgeschakeld. >>> Het product blijft normaal functioneren zodra de stroom is hersteld.

Het bedrijfsgeluid van de koelkast neemt toe wanneer deze draait.

- De prestaties van het product kunnen variëren afhankelijk van veranderingen in de omgevingstemperatuur. Dit is normaal en geen storing.

De koelkast draait te vaak of te lang.

- Het nieuwe product kan groter zijn dan het oude. Grotere producten gaan langer mee.
- De kamertemperatuur kan hoog zijn. >>> Het is normaal dat het langere tijd in warme omgevingen werkt.
- Het product is mogelijk onlangs aangesloten of er is mogelijk nieuw voedsel toegevoegd. >>> Wanneer het product opnieuw wordt aangesloten of nieuw voedsel wordt toegevoegd, duurt het langer om de ingestelde temperatuur te bereiken. Dit is normaal.
- Het product kan onlangs zijn geserveerd met grote hoeveelheden warm voedsel. >>> Serveer geen warm voedsel in dit product.
- De deuren zijn vaak geopend of voor langere tijd opengelaten. >>> De warme lucht die binnenkomt, zorgt ervoor dat het product langer werkt. Open de deuren niet te vaak.
- De koelkastdeur staat mogelijk op een kier. >>> Controleer of de deuren volledig gesloten zijn.
- Het product is ingesteld op een zeer lage temperatuur. >>> Stel de temperatuur van het product in op een hogere stand en wacht tot het die temperatuur heeft bereikt.
- De afdichting van de koelkastdeur kan vuil, versleten, gebroken of niet goed geplaatst zijn. >>> Reinig of vervang de afdichting. Een beschadigde/gebroken deurafdichting zorgt ervoor dat het apparaat langer meegaat om de huidige temperatuur te behouden.

De temperatuur in de vriezer is te laag, maar de temperatuur in de koelkast is voldoende.

- De temperatuur van het vriesvak is ingesteld op een zeer lage waarde. >>> Stel de temperatuur van het vriesvak in op een hogere stand en controleer.

De koelkasttemperatuur is te laag, maar de vriezertemperatuur is voldoende.

- De temperatuur van het koelvak is ingesteld op een zeer lage waarde. >>> Stel de temperatuur van het koelvak in op een hogere stand en controleer.

Voedsel dat in koelkastladen wordt bewaard, bevriest.

- De temperatuur van het koelvak is ingesteld op een zeer lage waarde. >>> Stel de temperatuur van het koelvak in op een hogere waarde en controleer.

De temperatuur in de koelkast of vriezer is te hoog.

- De temperatuur van het koelvak kan te hoog zijn ingesteld. De temperatuurinstelling van het koelvak heeft invloed op de temperatuur van het vriesvak. Probeer de temperatuur van de koelkast of het vriezercompartiment aan te passen en wacht tot de temperatuur in beide compartimenten een bevredigend niveau bereikt.
- De deuren zijn vaak geopend of te lang opengelaten. >>> Open de deuren niet te vaak.
- De deur staat misschien op een kier. >>> Sluit de deur volledig.
- Het product is mogelijk onlangs aangesloten of er is mogelijk nieuw voedsel toegevoegd. >>> Dit is normaal. Wanneer het product opnieuw wordt aangesloten of nieuw voedsel wordt toegevoegd, duurt het langer dan normaal om de ingestelde temperatuur te bereiken.
- Het product kan onlangs zijn geserveerd met grote hoeveelheden warm voedsel. >>> Serveer geen warm voedsel in dit product.

Schudden of lawaai.

- De vloer is niet waterpas of stabiel. > >> Als het product wiebelt wanneer het langzaam wordt verplaatst, pas dan de voeten aan om het in balans te brengen. Zorg er ook voor dat de vloer stabiel genoeg is om het gewicht van het product te dragen.
- Artikelen die op het product worden geplaatst, kunnen geluid veroorzaken. >>> Verwijder alle items uit het product.
- Het product maakt geluiden zoals vloeistof lekt of sproeit.
- Door de werkingsprincipes van het product ontstaan er vloeistof- en gasstromen. >>>Dit is normaal en geen storing.

Het product maakt een windgeruis.

- Een ventilator wordt gebruikt om het koelproces van het product uit te voeren. Dit is normaal en geen storing.

Condensatie vormt zich aan de binnenwanden van het product.

- Heet en vochtig weer verhoogt ijsvorming en condensatie. Dit is normaal en geen storing.
- De deuren zijn vaak geopend of te lang opengelaten. >>> Open de deuren niet te vaak en sluit ze als ze open zijn.
- De deur staat misschien op een kier. >>> Sluit de deur volledig.

Er ontstaat condensatie aan de buitenkant van het product of tussen de deuren.

- De lucht kan vochtig zijn, wat bij vochtig weer heel normaal is. Condensatie verdwijnt wanneer de luchtvochtigheid afneemt.

De binnenkant van het product ruikt vies.

- Regelmatige reiniging is niet uitgevoerd. >>> Reinig de binnenkant van het product regelmatig met een spons, warm water of zuiveringszoutoplossing.
- Sommige containers of verpakkingsmaterialen kunnen geuren hebben. >>> Gebruik geurvrije containers of verpakkingsmaterialen.
- De etenswaren werden in open containers geplaatst. >>> Bewaar voedsel in gesloten containers. Micro-organismen die vrijkomen uit voedsel dat in open containers is opgeslagen, kunnen onaangename geuren veroorzaken.
- Verwijder eventueel verlopen of bedorven voedsel uit het product.

De deur gaat niet dicht.

- Voedselpakketten kunnen ervoor zorgen dat de deur niet sluit. >>> Verplaats alle pakketten die de deuren blokkeren.
- Het product mag niet volledig rechtop op de grond staan. > >> Pas de poten aan om het product in balans te brengen.

- De vloer is niet waterpas of stabiel. >>> Zorg ervoor dat de vloer waterpas en stabiel genoeg is om het product te ondersteunen.

De groentelades zijn krap.

- Voedsel kan de bovenkant van de lade raken. >>> Organiseer het eten in de lade.

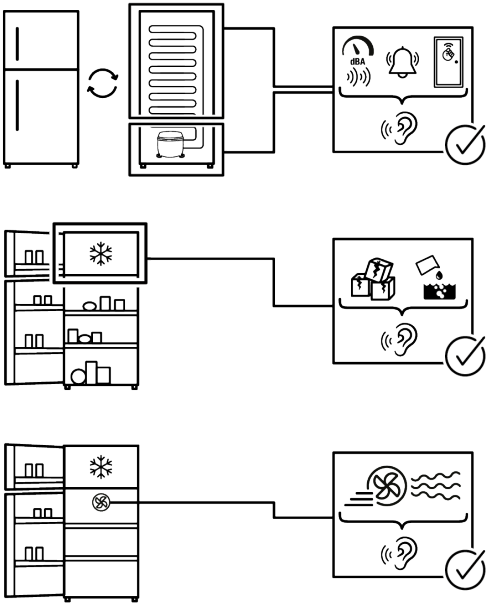
Er is warmte op het oppervlak van het product.

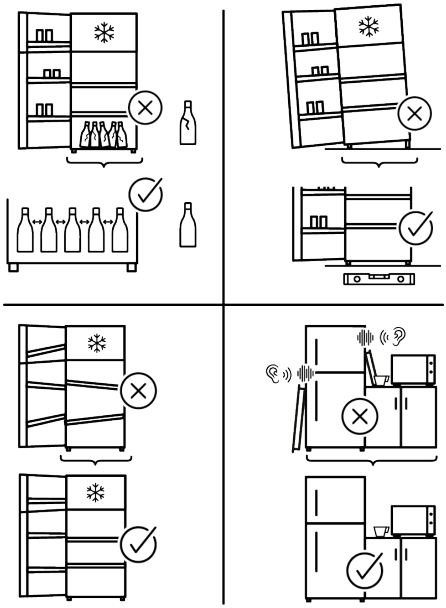
- Terwijl uw product in werking is, kunt u hoge temperaturen ervaren tussen de twee deuren, op de zijpanelen en in het achterste roostergebied. Dit is normaal en vereist geen onderhoud.

De ventilator blijft draaien wanneer de deur wordt geopend.

- De ventilator kan blijven werken, zelfs als de deur van de vriezer is geopend.

Als u het probleem niet kunt oplossen, zelfs niet nadat u de instructies in dit gedeelte hebt gevolgd, neemt u contact op met de verkoper of het geautoriseerde servicecentrum waar u het product hebt gekocht. Probeer het defecte product niet zelf te repareren. Dit is normaal.


dBA



BEWIJS VAN AFSTAND

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

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

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

Zelf-reparatie

De eindgebruiker kan de volgende reserveonderdelen zelf repareren: deur handgrepen, scharnieren, schotels, manden en deurpakkingen (een bijgewerkte lijst is ook beschikbaar https://parts-selfservice.europeanappliances.com vanaf 1 maart 2021).

Bovendien, om de veiligheid van het product te garanderen en het risico van ernstig letsel te voorkomen, moet de vermelde zelfreparatie worden uitgevoerd in overeenstemming met de instructies in de handleiding voor zelf-reparatie of die beschikbaar zijn in https://parts-selfservice.europeanappliances.com . Uit veiligheidsoverwegingen moet u de stekker van het product loskoppelen voor u zelf-reparatie probeert uit te voeren.

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

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

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

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

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

De minimale duur van de garantie van de koelkast die u hebt gekocht, is 24 maanden.

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

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

¡Lea primero este manual!

Nuestro valioso cliente,

Gracias por elegir el producto . Queremos que obtenga los mejores resultados con este producto, fabricado con alta calidad y tecnología. Para ello, lea atentamente este manual y los demás documentos incluidos antes de utilizarlo.

Siga toda la información y las advertencias del manual de usuario. Esto le protegerá a usted y a su producto de posibles peligros. Conserve el manual de usuario. Si le entrega el producto a otra persona, incluya el manual de usuario.

Los siguientes símbolos aparecen en el manual del usuario y en el producto:



Lea el manual del usuario.

	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/

ES

Tabla de contenidos

1 Instrucciones medioambientales.... 24

1.1 Eliminación del material de embalaje..... 24

2 Tu refrigerador..... 24

3 Instalación 25

3.1 Lugar correcto para la instalación 25

3.2 Colocación de las cuñas de plástico..... 25

3.3 Colocación de las cuñas de plástico..... 25

3.4 Ajuste de las patas..... 26

3.5 Advertencia de superficie caliente..... 26

4 Operación del producto..... 26

5 Preparación 26

5.1 Qué hacer para ahorrar energía.... 26

5.2 Estreno 27

5.3 Clase climática y definiciones..... 28

6 Uso de su electrodoméstico..... 28

6.1 Panel de control del producto 28

6.2 Almacenamiento de alimentos en el refrigerador 29

6.3 Compartimento de alimentos frescos 33

6.4 Compartimento refrigerado para productos lácteos 33

6.5 Inversión del lado de apertura de la puerta 33

6.6 Alarma de puerta abierta 33

6.7 Botellero plegable..... 34

6.8 Sustitución de la lámpara de iluminación 34

7 Mantenimiento y limpieza 34

8 Solución de problemas..... 35

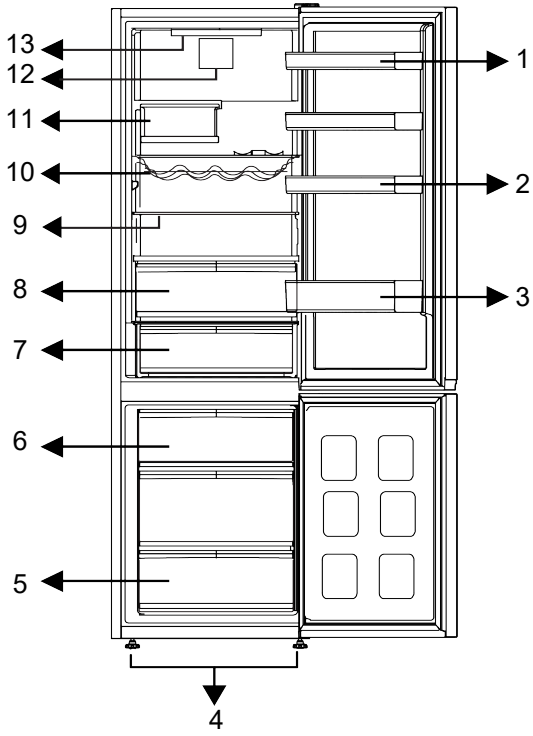
1 Instrucciones medioambientales

1.1 Eliminación del material de embalaje

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

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

2 Tu refrigerador



1 * Bastidores de puerta ajustables
2 *Rejilla para huevos
3 * Botellero
4 * Patas delanteras ajustables
5 * Compartimento del congelador
6 * Bandeja de hielo
7 * Cajón de almacenamiento en frío
8 * Más crujiente
9 *Estantes ajustables
10 * Botellero/estante para vinos
11 * Botellero plegable
12 * Admirador
13 * Lámpara de iluminación

***Opcional:** Las figuras de este manual de instrucciones son esquemáticas y podrían no coincidir exactamente con las de su producto. Si las piezas correspondientes no están disponibles en el producto adquirido, estas figuras son válidas para otros modelos.

3 Instalación

Primero, ¡lea las "Instrucciones de seguridad"!

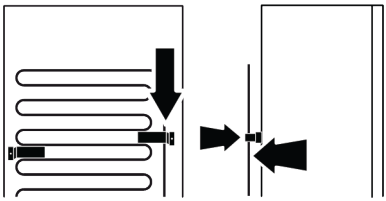
3.1 Lugar correcto para la instalación

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.
- Para que el producto funcione correctamente, debe haber una circulación de aire adecuada a su alrededor. Si lo instala en un hueco de la pared, asegúrese de que haya al menos 5 cm de espacio entre el producto y el techo 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 de su refrigerador se encuentra en la parte trasera. Para minimizar el consumo de energía y aumentar la eficiencia energética, las secciones superior e inferior del condensador, ubicadas en la parte posterior del aparato, deben retraerse y bloquearse como se muestra en el diagrama. Al retraer el condensador, los soportes se bloquean y la posición del condensador queda fija.
(La imagen mostrada es solo para fines ilustrativos y puede que no sea una réplica exacta de su producto).

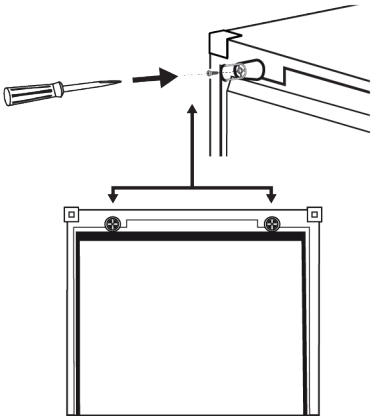


3.3 Colocación de las cuñas de plástico

Los separadores de plástico incluidos con el producto se utilizan para mantener la distancia necesaria para la circulación del aire entre el producto y la pared.

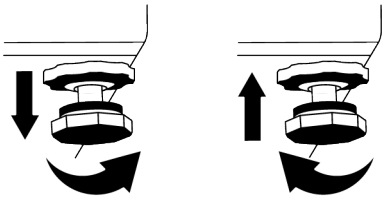
1. Para instalar las cuñas, retire los tornillos del producto y utilice los tornillos suministrados con las cuñas de plástico.
2. Fije las dos cuñas de plástico a la cubierta de la rejilla de ventilación trasera como se muestra en el diagrama.

(La imagen mostrada es solo para fines ilustrativos y puede que no sea una réplica exacta de su producto).



3.4 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.



3.5 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 Operación del producto

¡Lea primero las "Instrucciones de seguridad"!

- El producto solo debe utilizarse para almacenar alimentos.
- Si va a estar fuera de casa durante un período prolongado (por ejemplo, de vacaciones) y no va a utilizar la máquina de hielo ni el dispensador de agua, cierre la llave de paso del agua. De lo contrario, podría producirse una fuga.
- Es posible que se observen ligeras variaciones en el brillo de las superficies de acero inoxidable debido al proceso de fabricación y a las características propias del material. Esto es normal y no afecta al rendimiento del producto.

Cierre del producto

- Retire los alimentos para evitar malos olores.
- Espera a que se derrita el hielo, limpia el interior y déjalo secar, dejando las puertas abiertas para evitar dañar los plásticos del interior.

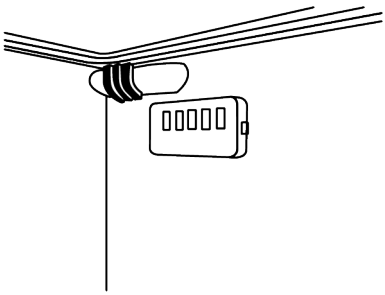
5 Preparación

¡Lea primero las “Instrucciones de seguridad”!

5.1 Qué hacer para ahorrar energía

- Este aparato frigorífico no está diseñado para ser utilizado como un electrodoméstico empotrado.
- Al introducir los alimentos, deje suficiente espacio dentro del frigorífico para permitir una circulación de aire adecuada para su enfriamiento.
- Dado que el aire caliente y húmedo no penetrará directamente en el producto cuando las puertas estén cerradas, este funcionará de forma óptima en condiciones suficientes para proteger los alimentos. En estas circunstancias, funciones y componentes como el compresor, el ventilador, el calentador, el sistema de descongelación, la iluminación, la pantalla, etc., operarán según las necesidades, consumiendo la mínima energía.

- En caso de que existan varias opciones, los estantes de vidrio deben colocarse de manera que las salidas de aire de la pared trasera no queden obstruidas y, preferiblemente, de forma que queden por debajo del estante. Esta combinación puede contribuir a mejorar la distribución del aire y la eficiencia energética.
- Se recomienda encarecidamente utilizar el cajón inferior para guardar objetos.
- Para obtener un rendimiento óptimo, se puede utilizar la congelación rápida (si está disponible) 24 horas antes de colocar los alimentos frescos en el congelador.
- En la mayoría de los casos, 24 horas son suficientes para que la función de congelación rápida se active después de colocar los alimentos frescos en el congelador. Transcurrido un tiempo, la función de congelación rápida se desactivará automáticamente.
- Al congelar una pequeña cantidad de alimentos, la función de congelación rápida se puede desactivar después de un tiempo para garantizar el ahorro de energía.
- Dependiendo de las características del producto, descongelar los alimentos congelados en el compartimento del refrigerador garantizará el ahorro de energía y preservará la calidad de los alimentos.
- Para poder introducir la máxima cantidad de alimentos en el compartimento del congelador de su electrodoméstico, se deben extraer los cajones superiores y colocar los alimentos en las rejillas de alambre o de cristal.
- Coloque los alimentos como se muestra a continuación, manteniendo una distancia prudencial del sensor de temperatura del refrigerador. Si entran en contacto con el sensor, el consumo de energía del electrodoméstico podría aumentar.



- Para ahorrar energía, guarde los alimentos en el refrigerador siguiendo las condiciones de almacenamiento adecuadas.
- Los envases de alimentos no deben estar en contacto directo con el sensor de temperatura ubicado en el compartimento del congelador.

5.2 Estreno

Antes de utilizar el producto, asegúrese de realizar los preparativos necesarios siguiendo las instrucciones de las secciones "Instrucciones de seguridad" e "Instalación".

- Espere al menos 2 horas antes de utilizar el producto para garantizar la plena eficacia de la refrigeración.
- Mantenga el producto en funcionamiento durante 6 horas sin introducir ningún alimento y la puerta del producto debe permanecer lo más cerrada posible.
- El cambio de temperatura provocado por la apertura y el cierre de la puerta durante el uso del producto puede, normalmente, provocar condensación en la puerta, en los estantes del cuerpo y en la cristalería colocada en el producto.
- Se oirá un sonido cuando el compresor esté en marcha. Es normal que el producto haga ruido incluso si el compresor no está funcionando, ya que el fluido y el gas pueden estar comprimidos en el sistema de refrigeración.
- Es normal que los bordes frontales del producto estén calientes. Estas zonas están diseñadas para calentarse con el fin de evitar la condensación.

- En 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 pulse cualquier botón.

5.3 Clase climática y definiciones

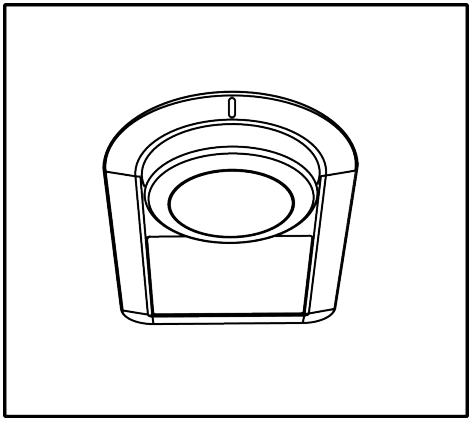
Consulte la clasificación climática que figura en la placa de características de su dispositivo. Según la clasificación climática, una de las siguientes informaciones se aplica a su dispositivo.

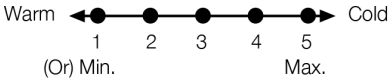
- **SN:** Clima templado prolongado: Este dispositivo de refrigeración está diseñado para su uso a temperaturas ambiente entre 10 °C y 32 °C.
- **NORTE:** Clima templado: Este dispositivo de refrigeración está diseñado para su uso a temperaturas ambiente entre 16 °C y 32 °C.
- **CALLE:** Clima subtropical: Este dispositivo de refrigeración está diseñado para su uso a temperaturas ambiente entre 16 °C y 38 °C.
- **T:** Clima tropical: Este dispositivo de refrigeración está diseñado para su uso a temperaturas ambiente entre 16 °C y 43 °C.

6 Uso de su electrodoméstico

6.1 Panel de control del producto

La temperatura de funcionamiento se ajusta mediante un control de temperatura.





0 = Enfriamiento del sistema apagado
1 = Ajuste de enfriamiento más bajo (Ajuste más cálido).
5 = Ajuste de refrigeración más alto (Ajuste más frío).

La temperatura media dentro del compartimento del frigorífico debe rondar los +4 °C.

Seleccione la configuración que mejor se adapte a la temperatura deseada.
Tenga en cuenta que habrá temperaturas variables en la zona de refrigeración.
La zona más fría se encuentra justo encima del compartimento de las verduras.
La temperatura interna también depende de la temperatura ambiente, de la frecuencia con la que se abre la puerta y de la cantidad de alimentos almacenados en el refrigerador.
Abrir la tapa con frecuencia provocará un aumento de la temperatura interna.
Por lo tanto, se recomienda cerrar la tapa lo antes posible después de abrirla.
La temperatura interna de su refrigerador puede variar por las siguientes razones:

- Temperaturas estacionales,
- Abrir la puerta con frecuencia y dejarla abierta durante períodos prolongados,
- Poner los alimentos en el refrigerador antes de que alcancen la temperatura ambiente,
- La ubicación del refrigerador dentro de la habitación (por ejemplo, la exposición a la luz solar).

Puedes ajustar la temperatura interior, que cambia debido a estos motivos, utilizando un termostato.

.

La temperatura se puede ajustar entre 1 y 8 °C para el compartimento del refrigerador y entre -24 y -18 °C para el compartimento del congelador. Los valores de temperatura ajustables pueden variar según las especificaciones del producto, siempre que se mantengan dentro de estos rangos.

6.2 Almacenamiento de alimentos en el refrigerador

Almacenamiento de alimentos en refrigeradores y compartimentos refrigerados

- Abrir y cerrar con frecuencia la puerta del compartimento, o dejarla abierta durante períodos prolongados, puede provocar un aumento significativo de la temperatura del compartimento, reduciendo la vida útil de los alimentos y provocando su deterioro.
- Para evitar cambios en el olor y el sabor, los alimentos deben almacenarse en recipientes herméticos.
- Para lograr un enfriamiento mejor y más uniforme, coloque los alimentos lo suficientemente separados para que el aire frío pueda circular entre ellos.
- Permita la circulación del aire dejando un espacio entre el alimento y la pared interior. Si coloca el alimento contra la pared posterior, podría congelarse.
- Deja que los alimentos calientes y cocinados se enfríen a temperatura ambiente antes de refrigerarlos. Luego, puedes colocar los alimentos tibios en los estantes inferiores del refrigerador. Mantén los alimentos tibios alejados de los alimentos perecederos.
- Presta especial atención a que los alimentos congelados no se mezclen con los alimentos frescos.
- Descongela los alimentos congelados en el compartimento del refrigerador. De esta manera, podrás usar los alimentos congelados para enfriar el compartimento, ahorrando energía.
- Guardar frutas tropicales verdes (mangos, diversos tipos de melones, papayas, plátanos, piñas) en el refrigerador puede acelerar su maduración. Esto implica un menor tiempo de conservación, por lo que no se recomienda.
- Las cebollas, el ajo, el jengibre y otras hortalizas de raíz deben almacenarse en un lugar oscuro y fresco, no en el refrigerador.
- Si observa que algún alimento en su refrigerador se ha echado a perder, deséchelo y limpie cualquier accesorio que haya estado en contacto con él.
- Para enfriar rápidamente platos grandes preparados en ollas, como sopas y guisos, puedes dividirlos en recipientes poco profundos y guardarlos en el refrigerador.
- Mantenga los alimentos sin envasar alejados de los huevos.
- Mantén las frutas y verduras separadas y almacena todos los tipos juntos (por ejemplo, manzanas con manzanas, zanahorias con zanahorias).
- Saca las verduras de la bolsa de plástico, envuélvelas en papel de cocina o un paño y guárdalas en el refrigerador. Si lavas este tipo de alimentos antes de guardarlos en el refrigerador, recuerda secarlos.
- Puedes crear un ambiente húmedo a la vez que permites la circulación del aire almacenando las frutas y verduras propensas a secarse en bolsas de plástico perforadas o con la boca abierta.
- Salvo en casos de condiciones ambientales extremas, los alimentos en todos los compartimentos se mantendrán frescos durante más tiempo si el producto se ajusta a los valores indicados en la tabla de valores recomendados.

Almacenamiento de alimentos en el compartimento frigorífico

Conserva los alimentos en diferentes lugares según sus características:	
Alimento	**Ubicación**
Huevo	Estante de la puerta
Productos lácteos (mantequilla, queso)	Si está disponible, un compartimento de cero grados (desayuno)/compartimento frío
Frutas, verduras y hortalizas	Compartimento para frutas y verduras, cajón para verduras.
Carne fresca, aves, pescado, productos embutidos, alimentos cocinados.	Si está disponible, un compartimento de cero grados (desayuno)/compartimento frío
Alimentos listos para consumir, productos envasados, conservas y encurtidos.	Estantes superiores o estante de la puerta
Bebidas, botellas, condimentos y snacks.	Estante de la puerta

Cómo almacenar alimentos en el congelador

- Puede lograr un enfriamiento más rápido activando la función Quick Freeze 4 a 6 horas antes de congelar.
- Deje que los alimentos calientes alcancen la temperatura ambiente antes de colocarlos en el compartimento del congelador.
- Los alimentos que se vayan a congelar deben dividirse en porciones lo suficientemente grandes para cada porción y congelarse en paquetes separados.
- Se recomienda envasar los alimentos antes de colocarlos en el congelador.
- Para evitar que los alimentos pasen su fecha de vencimiento, escriba la fecha de congelación, el tiempo de almacenamiento y el nombre del alimento en el paquete, de acuerdo con los tiempos de almacenamiento de los diferentes alimentos.
- Consuma rápidamente los alimentos descongelados. Los alimentos descongelados no se pueden volver a congelar a menos que se cocinen. No es seguro consumir alimentos frescos descongelados y recongelados sin cocinarlos.
- Al congelar alimentos frescos, evite el contacto entre los alimentos frescos y los ya congelados. De lo contrario, los alimentos congelados se descongelarán.

Almacenamiento de alimentos congelados

- Al almacenar alimentos, siga los tiempos de almacenamiento especificados en estas instrucciones.
- Para preservar la calidad de los alimentos, intente que el tiempo entre la compra y el almacenamiento sea lo más breve posible.
- Compre alimentos congelados que se almacenen a -18 °C o menos.
- Evite comprar alimentos que contengan hielo o sustancias similares en su envase. Esto significa que el producto podría haberse descongelado parcialmente y luego vuelto a congelar. La temperatura afecta la calidad del alimento.
- Conserve los alimentos durante el tiempo recomendado por el fabricante. Retire del congelador solo la cantidad necesaria.
- Excepto en condiciones ambientales extremas, si su producto está configurado según los valores establecidos especificados en la tabla de valores establecidos recomendados, los alimentos se mantendrán frescos durante más tiempo tanto en el compartimento de alimentos frescos como en el compartimento del congelador.
- Las frutas y verduras frescas pueden congelarse parcialmente si el compartimento de alimentos frescos se configura a una temperatura más baja.
- El compartimento de 2 estrellas es apto para alimentos precongelados. Allí se pueden guardar helados y cubitos de hielo.
- Congele los alimentos únicamente en el compartimento de 4 estrellas.

Carne y pescado			Método de preparación	Período de almacenamiento más largo (mes)
Productos cárnicos	Ternera	Bife	Cortar en trozos de 2 cm de grosor y colocar papel aluminio entre ellos o envolver bien con film transparente.	6-8
		Asar	Empaquetando los trozos de carne en una bolsa para congelador o envolviéndolos bien con film plástico.	6-8
		Descascarillado	En pequeños trozos	6-8
		Schnitzel, chuletas	Colocando papel aluminio entre los trozos cortados o envolviéndolos individualmente en film plástico.	6-8
	Carne de cordero	Cortar	Colocando papel aluminio entre los trozos de carne o envolviéndolos individualmente con film plástico.	4-8
		Asar	Empaquetando los trozos de carne en una bolsa para congelador o envolviéndolos bien con film plástico.	4-8
		Descascarillado	Empaquetando la carne picada en una bolsa para congelador o envolviéndola bien con film plástico.	4-8
	Carne de res	Asar	Empaquetando los trozos de carne en una bolsa para congelador o envolviéndolos bien con film plástico.	8-12
		Bife	Cortar en trozos de 2 cm de grosor y colocar papel aluminio entre ellos o envolver bien con film transparente.	8-12
		Descascarillado	En pequeños trozos	8-12
		Carne hervida	Empaquetándolo en pequeñas porciones utilizando bolsas para congelador.	8-12
	Picar		Sin condimentar, en paquetes planos.	1-3
	Despojos (partes)		Deshecho	1-3
	Salchicha - Salami		Aunque esté en estuche, hay que empaquetarlo.	1-3
	Jamón		Colocando papel de aluminio entre los trozos cortados.	2-3
Aves de corral y animales de caza	Pollo y pavo		Envuelto en papel de aluminio	4-6
	Ganso		Envolver en papel de aluminio (las porciones no deben exceder los 2,5 kg)	4-6
	Pato		Envolver en papel de aluminio (las porciones no deben exceder los 2,5 kg)	4-6
	Ciervo, conejo, corzo		Envolver en papel de aluminio (las porciones no deben exceder los 2,5 kg y se deben retirar las espinas).	6-8
Pescados y mariscos	Peces de agua dulce (trucha, carpa, lucio, bagre)		Después de limpiar bien el interior y las escamas, se debe lavar y secar, y si es necesario se debe cortar la cola y la cabeza.	2
	Pescado magro (lubina, rodaballo, lenguado)			4-6
	Pescado azul (Bonito, Caballa, Pez azul, Salmonete, Anchoa)			2-4
	mariscos		Limpio y en bolsas.	4-6
	Caviar		En su embalaje, en recipiente de aluminio o plástico.	2-3

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

Verduras y frutas	Método de preparación	Período de almacenamiento más largo (mes)
judías trepadoras	Después de lavarlos y cortarlos en trozos pequeños, blanquearlos durante 3 minutos.	10-13
Guisante	Luego de limpiar y lavar, blanquear durante 2 minutos.	10-12
Repollo	Después de limpiar, blanquear durante 1-2 minutos.	6-8
Zanahoria	Después de limpiar y cortar, blanquear durante 3-4 minutos.	12
Pimienta	Después de cortar el tallo, partirlo por la mitad y quitarle las semillas, blanquearlo durante 2-3 minutos.	8-10
Espinaca	Luego de lavar y limpiar, blanquear durante 2 minutos.	6-9
Puerro	Luego de picarlo, blanquearlo por 5 minutos.	6-8
Coliflor	Separar las hojas, cortar el centro en trozos y luego blanquearlo en un poco de agua con limón durante 3-5 minutos.	10-12
Berenjena	Después de lavarlos, cortarlos en trozos de 2 cm y blanquearlos durante 4 minutos.	10-12
Calabacín	Después de lavarlos, cortarlos en trozos de 2 cm y blanquearlos durante 2-3 minutos.	8-10
Champiñón	Saltear ligeramente en aceite y exprimir limón por encima.	2-3
Maíz tierno	Luego de limpiarlos, envasarlos con la mazorca o en trozos individuales.	12
Manzanas y peras	Pelar la piel, cortarla en rodajas y blanquearla durante 2 o 3 minutos.	8-10
Albaricoques y melocotones	Córtalo por la mitad y quítale las semillas.	4-6
Fresas y frambuesas	Mediante lavado y clasificación	8-12
fruta cocida	Añadiendo un 10% de azúcar al envase	12
Ciruela, cereza, cereza ácida	Después de lavar y quitar los tallos	8-12

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

Productos lácteos	Método de preparación	Periodo de almacenamiento más largo (meses)	Condiciones de almacenamiento
Queso (excepto queso feta)	En rodajas, con papel de aluminio entre ellas.	6-8	Para un almacenamiento a corto plazo, puede conservarse en su envase original. Para un almacenamiento a largo plazo, también debe envolverse en papel de aluminio o plástico.
Mantequilla, margarina	En su propio embalaje	6	En su embalaje original o envases de plástico.

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

"La cantidad de alimentos frescos que se pueden congelar en un período de tiempo específico se indica en la etiqueta del producto".

Información del congelador

Según la norma IEC 62552, por cada 100 litros de volumen del compartimento congelador, el producto debe ser capaz de congelar 4,5 kg de alimentos a temperatura ambiente de 25 °C durante 24 horas a -18 °C o menos.

Los alimentos sólo pueden conservarse durante largos periodos a temperaturas de -18 °C o inferiores.
Puedes conservar la frescura de los alimentos durante meses (en un congelador profundo a temperaturas de -18 °C o inferiores).
Los alimentos que se vayan a congelar no deben entrar en contacto con alimentos previamente congelados para evitar una descongelación parcial.
Para prolongar la conservación de las verduras congeladas, escáldelas y escúrralas. Después de escurrirlas, colóquelas en recipientes herméticos y congélelas. Alimentos como plátanos, tomates, lechuga, apio, huevos duros y patatas no son aptos para congelar. Congelar estos alimentos solo afectará negativamente su valor nutricional y su calidad. No existe riesgo de deterioro que ponga en peligro la salud humana.

Colocación de alimentos

Estantes del compartimento congelador: Diversos alimentos congelados como carne, pescado, helados, verduras, etc.
Estantes del refrigerador: Alimentos en ollas, platos y recipientes tapados, huevos (en un recipiente tapado)
Estantes de la puerta del refrigerador: Alimentos o bebidas envasados en pequeñas cantidades
Almacenamiento de verduras: Verduras y frutas
Compartimento refrigerado: Productos delicatessen (desayuno, productos cárnicos para consumir rápidamente)

6.3 Compartimento de alimentos frescos

El compartimento para alimentos frescos de este producto está diseñado específicamente para mantener las verduras frescas sin que pierdan humedad. Para ello, se concentra la circulación de aire frío en todo el compartimento. Guarde sus verduras y frutas en este compartimento.

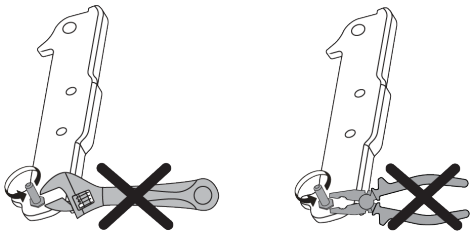
6.4 Compartimento refrigerado para productos lácteos

Compartimento refrigerado

El compartimento refrigerado mantiene una temperatura más baja en el interior del producto. Úselo para almacenar productos de charcutería (salami, embutidos, lácteos, etc.) o carne, pollo y pescado que requieran mantenerse a baja temperatura para su consumo inmediato. No guarde frutas ni verduras en este compartimento.
Compartimento para lácteos/refrigeración
El compartimento para lácteos/refrigeración permite almacenar alimentos a bajas temperaturas. Utilice este cajón para productos delicatessen (salami, embutidos, etc.) y productos lácteos que requieran refrigeración, o para carne, pollo o pescado que se vayan a consumir rápidamente. No es apto para almacenar frutas y verduras.

6.5 Inversión del lado de apertura de la puerta

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



6.6 Alarma de puerta abierta

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

Versión 1;

Si la puerta del aparato permanece abierta entre 60 y 120 segundos, sonará una señal acústica de advertencia; según el modelo del aparato, también puede aparecer una señal visual de advertencia (parpadeo de la

luz). Si cierra la puerta del aparato o pulsa un botón de su pantalla, en su caso, el sonido de advertencia se detendrá.

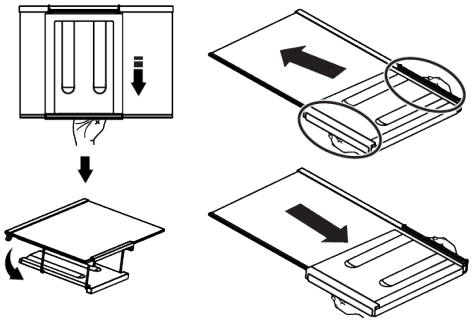
Versión 2;

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

6.7 Botellero plegable

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

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



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

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

6.8 Sustitución de la lámpara de iluminación

Llame al Servicio Autorizado cuando la Bombilla/LED utilizada para la iluminación de su frigorífico sea reemplazada.

La(s) lámpara(s) utilizada(s) en este aparato no se puede(n) utilizar para la iluminación del hogar. Esta lámpara está pensada para ayudar al usuario a colocar los alimentos en el frigorífico/congelador de forma segura y cómoda.

7 Mantenimiento y limpieza

¡Lea primero las “Instrucciones de seguridad”!

- Desenchufe el aparato antes de limpiarlo.
- El polvo de la rejilla de ventilación trasera del producto debe eliminarse (sin abrir la tapa) al menos una vez al año. Límpiela con un paño seco.
- Tenga cuidado de no dejar que entre agua en la carcasa de la lámpara ni en otras piezas eléctricas.
- Limpie la puerta con un paño húmedo. Retire todo el contenido para extraer los estantes de la puerta y del cuerpo. Levante los estantes de la puerta para retirarlos. Después de limpiarlos y secarlos, vuelva a colocarlos en su lugar de arriba a abajo.

- Nunca utilice agua con cloro ni productos de limpieza para limpiar la superficie exterior del producto ni las piezas cromadas. El cloro provoca oxidación en estas superficies metálicas.
- Para evitar que las impresiones en la pieza plástica se despeguen o deformen, no utilice herramientas afiladas, abrasivas, jabón, productos de limpieza domésticos, detergentes, gasolina, pulimentos, etc. Para la limpieza, utilice un paño suave con agua tibia y seque.
- En productos sin tecnología No Frost, se formarán gotas de agua y escarcha de hasta un dedo de espesor en la pared trasera del compartimento de refrigeración. No lo limpie ni aplique aceite ni sustancias similares.
- Utilice únicamente un paño de microfibra ligeramente húmedo para limpiar la superficie exterior del producto. Las esponjas y otros tipos de paños de limpieza pueden rayarlo.
- Para limpiar las superficies interiores del producto, lave todas las piezas desmontables con una solución suave de agua, jabón y bicarbonato de sodio. Enjuáguelas bien y séquelas completamente. Evite que entre agua en las luces y el panel de control.
- No utilice vinagre, alcohol isopropílico ni otros limpiadores a base de alcohol en ninguna superficie interior.

Superficies exteriores de acero inoxidable

Utilice un limpiador de acero inoxidable no abrasivo y aplíquelo con un paño suave y sin pelusa. Para pulir, limpie suavemente la superficie con un paño de microfibra humedecido con agua y utilice una almohadilla de pulido seca. Siga siempre la veta del acero inoxidable.

Prevención de malos olores

En la producción de este producto no se utilizan sustancias que puedan causar olor. Sin embargo, estos pueden surgir debido al almacenamiento inadecuado de los alimentos y a la falta de limpieza adecuada de la superficie interior del producto.

- Para evitar este problema, limpie con agua con bicarbonato de sodio cada 15 días.
- Guarde los alimentos en recipientes sellados, ya que los microorganismos liberados por los alimentos abiertos pueden provocar malos olores.
- Nunca guarde alimentos caducados o en mal estado en su producto.

Protección de superficies plásticas

Si se derrama aceite sobre superficies plásticas, límpielas inmediatamente con agua tibia, ya que el aceite puede dañar la superficie.

8 Solución de problemas

¡Lea primero las "Instrucciones de seguridad"!

Si no logra solucionar el problema incluso después de seguir las instrucciones de esta sección, comuníquese con el vendedor o el centro de servicio autorizado donde adquirió el producto. Nunca intente reparar el producto defectuoso usted mismo.

El refrigerador no funciona.

- El enchufe no está completamente insertado en el tomacorriente. >>> Inserte el enchufe de manera que quede completamente insertado en el tomacorriente.
- El fusible del enchufe donde está conectado el producto, o el fusible principal, se ha fundido. >>> Compruebe el fusible.

Condensación en la pared lateral del compartimento del refrigerador.

- La puerta se ha abierto y cerrado con demasiada frecuencia. >>> Por favor, tenga cuidado de no abrir y cerrar la puerta del producto con demasiada frecuencia.
- El ambiente es muy húmedo. >>> No instale el producto en ambientes muy húmedos.

- Los alimentos que contienen líquidos pueden almacenarse en recipientes abiertos. >>> Almacene los alimentos que contienen líquidos en recipientes cerrados.
- La puerta del producto se dejó abierta. >>> No deje la puerta del producto abierta durante mucho tiempo.
- El termostato está configurado a una temperatura demasiado baja. >>> Ajuste el termostato a la configuración adecuada.

El compresor no funciona.

- En caso de un corte de energía repentino o al desconectar y volver a conectar el enchufe, el interruptor térmico de protección del compresor se activará debido a que la presión del gas en el sistema de refrigeración aún no se ha estabilizado. El producto debería volver a funcionar después de aproximadamente 6 minutos. Si no funciona después de este tiempo, solicite asistencia técnica.
- Está en el ciclo de descongelación. >>> Esto es normal en un producto con descongelación totalmente automática. El ciclo de descongelación se produce periódicamente.
- El producto no está enchufado a la toma de corriente. >>> Asegúrese de que el enchufe esté conectado a la toma de corriente.
- La configuración de temperatura es incorrecta. >>> Seleccione la configuración de temperatura adecuada.
- Se ha cortado el suministro eléctrico. >>> El producto seguirá funcionando con normalidad una vez que se restablezca la energía.

El ruido de funcionamiento del frigorífico aumenta cuando está en marcha.

- El rendimiento del producto puede variar en función de los cambios de temperatura ambiente. Esto es normal y no constituye un fallo de funcionamiento.

El refrigerador está funcionando con demasiada frecuencia o durante demasiado tiempo.

- El nuevo producto puede ser más grande que el anterior. Los productos más grandes duran más.
- La temperatura ambiente puede ser alta. >>> Es normal que funcione durante períodos más prolongados en ambientes cálidos.
- Es posible que el producto se haya enchufado recientemente o que se le haya añadido comida nueva. >>> Cuando el producto se enchufa por primera vez o se le añade comida nueva, tarda más en alcanzar la temperatura programada. Esto es normal.
- Es posible que el producto haya sido servido recientemente con grandes cantidades de comida caliente. >>> No sirva comida caliente en este producto.
- Las puertas se han abierto con frecuencia o se han dejado abiertas durante periodos prolongados. >>> El aire caliente que entra hace que el producto funcione durante más tiempo. No abra las puertas con demasiada frecuencia.
- Es posible que la puerta del refrigerador se haya quedado entreabierta. >>> Compruebe que las puertas estén completamente cerradas.
- El producto está configurado a una temperatura muy baja. >>> Ajuste la temperatura del producto a un valor más alto y espere a que alcance dicha temperatura.
- La junta de la puerta del refrigerador puede estar sucia, desgastada, rota o mal colocada. >>> Limpie o reemplace la junta. Una junta dañada o rota hará que el electrodoméstico funcione durante más tiempo para mantener la temperatura.

La temperatura del congelador es demasiado baja, pero la del refrigerador es adecuada.

- La temperatura del compartimento del congelador está configurada a un valor muy bajo. >>> Ajuste la temperatura del compartimento del congelador a un valor más alto y compruebe.

La temperatura del refrigerador es demasiado baja, pero la del congelador es adecuada.

- La temperatura del compartimento del refrigerador está configurada a un valor muy bajo. >>> Ajuste la temperatura del compartimento del refrigerador a un valor más alto y compruebe.

Los alimentos guardados en los cajones del refrigerador se congelan.

- La temperatura del compartimento del refrigerador está configurada a un valor muy bajo. >>> Ajuste la temperatura del compartimento del refrigerador a un valor más alto y compruebe.

La temperatura en el refrigerador o congelador es demasiado alta.

- Es posible que la temperatura del refrigerador esté demasiado alta. La temperatura del refrigerador afecta la del congelador. Intente ajustar la temperatura del refrigerador o del congelador y espere hasta que alcance un nivel satisfactorio.
- Las puertas se han abierto con frecuencia o se han dejado abiertas demasiado tiempo. >>> No abras las puertas con demasiada frecuencia.
- La puerta podría estar entreabierta. >>> Cierra la puerta completamente.
- Es posible que el producto se haya enchufado recientemente o que se le haya añadido comida nueva. >>> Esto es normal. Cuando el producto se enchufa por primera vez o se le añade comida nueva, tarda más de lo habitual en alcanzar la temperatura programada.
- Es posible que el producto haya sido servido recientemente con grandes cantidades de comida caliente. >>> No sirva comida caliente en este producto.

Vibraciones o ruidos.

- El suelo no está nivelado ni es estable. >>> Si el producto se tambalea al moverlo lentamente, ajuste sus patas para equilibrarlo. Además, asegúrese de que el suelo sea lo suficientemente estable para soportar el peso del producto.
- Los objetos colocados sobre el producto pueden estar causando ruido. >>> Retire cualquier objeto del producto.
- El producto emite sonidos como de fugas o salpicaduras de líquido.
- Debido a los principios de funcionamiento del producto, se producen flujos de líquido y gas. >>>Esto es normal y no constituye un mal funcionamiento.

El producto está haciendo ruido de viento.

- Se utiliza un ventilador para llevar a cabo el proceso de enfriamiento del producto. Esto es normal y no constituye un mal funcionamiento.

Se está formando condensación en las paredes internas del producto.

- El clima cálido y húmedo aumenta la formación de hielo y condensación. Esto es normal y no indica ningún fallo.
- Las puertas se han abierto con frecuencia o se han dejado abiertas demasiado tiempo. >>> No abras las puertas con demasiada frecuencia y ciérralas si están abiertas.
- La puerta podría estar entreabierta. >>> Cierra la puerta completamente.

Se está formando condensación en la parte exterior del producto o entre las puertas.

- El aire puede estar húmedo, lo cual es bastante normal en climas húmedos. La condensación desaparece cuando disminuye la humedad.

El interior del producto huele mal.

- No se ha realizado una limpieza regular. >>> Limpie regularmente el interior del producto con una esponja, agua tibia o una solución de bicarbonato de sodio.
- Algunos envases o materiales de embalaje pueden tener olores. >>> Utilice envases o materiales de embalaje inodoros.
- Los alimentos se colocaron en recipientes abiertos. >>> Guarde los alimentos en recipientes cerrados. Los microorganismos que se liberan de los alimentos almacenados en recipientes abiertos pueden causar olores desagradables.

- Retire del producto cualquier alimento caducado o en mal estado.

La puerta no cierra.

- Es posible que los paquetes de comida impidan que la puerta se cierre. >>> Retire los paquetes que estén bloqueando las puertas.
- Es posible que el producto no se mantenga completamente erguido sobre el suelo. >>> Ajuste las patas para equilibrar el producto.
- El suelo no está nivelado ni es estable. >>> Asegúrese de que el suelo esté nivelado y sea lo suficientemente estable para soportar el producto.

Los cajones de las verduras son estrechos.

- Los alimentos pueden estar tocando la parte superior del cajón. >>> Organiza los alimentos en el cajón.

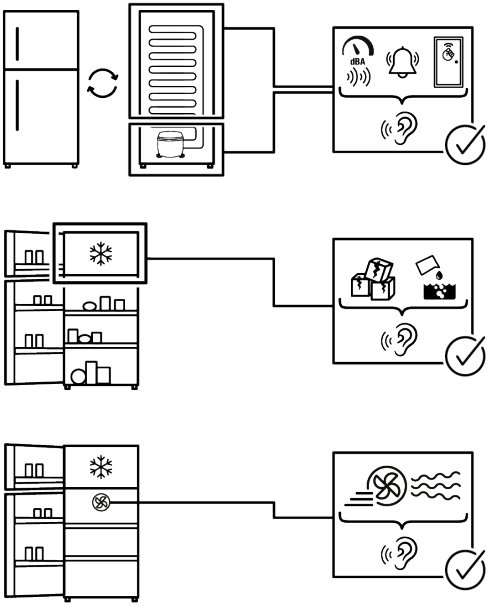
La superficie del producto está caliente.

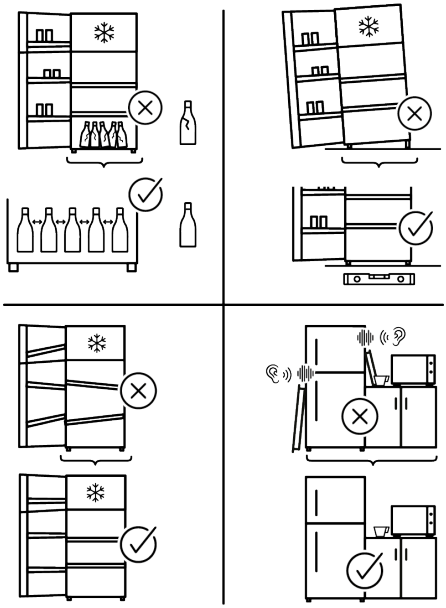
- Mientras el producto esté en funcionamiento, es posible que se produzcan altas temperaturas entre las dos puertas, en los paneles laterales y en la zona de la rejilla trasera. Esto es normal y no requiere ningún tipo de mantenimiento.

El ventilador sigue funcionando cuando se abre la puerta.

- Es posible que el ventilador siga funcionando incluso cuando la puerta del congelador esté abierta.

Si no logra solucionar el problema incluso después de seguir las instrucciones de esta sección, comuníquese con el vendedor o el centro de servicio autorizado donde adquirió el producto. No intente reparar el producto defectuoso usted mismo. Esto es normal.


dBA



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 oa 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 auto-reparación o que están disponibles en https://parts-selfservice.europeanappliances.com, podrían dar lugar a problemas de seguridad no imputables a Whirlpool, y anularán la garantía del aparato.

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

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

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

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

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

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

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

Læs venligst denne brugervejledning først!

Kære kunder

Tak, fordi du har valgt dette produkt fra .

Registrer dine produkter på www.register10.eu

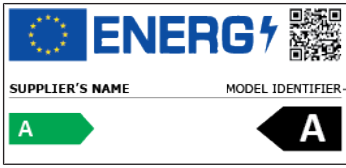
Vi vil gerne have, at du opnår den optimale effektivitet med dette højkvalitetsprodukt, der er fremstillet med avanceret teknologi. For at gøre dette skal du læse denne vejledning og enhver anden dokumentation, der følger med, omhyggeligt, før du bruger produktet.

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

De anvendte symboler i brugsanvisningen og på produktet er:



Læs brugermanualen.



Modeloplysningerne, som er lagret i produktdatabasen, kan fås på følgende website ved at søge efter din modelidentifikator(*), der findes på energimærkaten.

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

Indholdsfortegnelse

1 Miljøinstruktioner 44

1.1 Bortskaffelse af emballage 44

2 Dit køleskab 44

3 Installation 45

3.1 Korrekt monteringssted 45
3.2 Montering af plastkiler 45
3.3 Montering af plastkiler 45
3.4 Justering af benene 45
3.5 Advarsel om varme overflader 45

4 Betjening af produktet 46

5 Forberedelse 46

5.1 Hvad skal man gøre for at spare energi 46
5.2 Første brug 47
5.3 Klimaklasse og definitioner 47

6 Brug af dit apparat 47

6.1 Produktkontrolpanel 47
6.2 Opbevaring af fødevarer i køleskab 48
6.3 Frisk madrum 52
6.4 Kølerum til mejeriprodukter 52
6.5 Vending af døråbningsside 52
6.6 Døråbnings-advarsel 52
6.7 Foldbar vinreol 52
6.8 Udskiftning af pærerne 53

7 Vedligeholdelse og rengøring 53

8 Fejlfinding 54

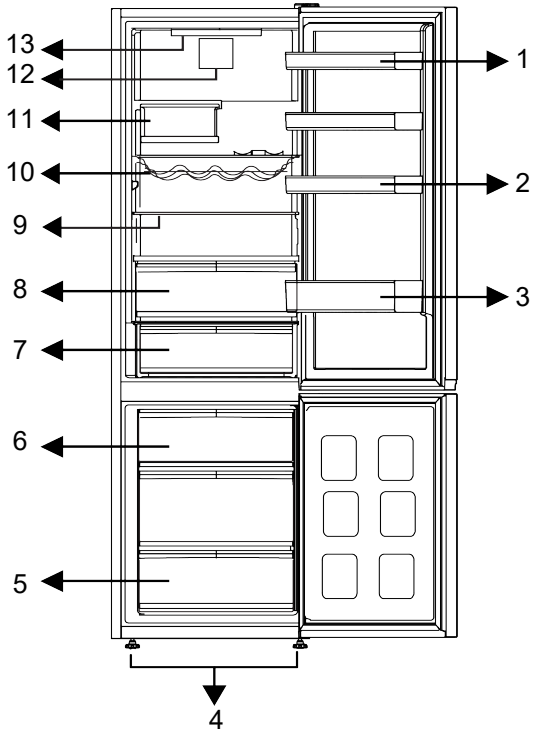
1 Miljøinstruktioner

1.1 Bortskaffelse af emballage

Emballagen er 100% genanvendelig og markeret med genbrugssymbolet ♻.

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

2 Dit køleskab



1 * Justerbare dørstativer
2 * Æggehylde
3 * Flaskestativ
4 * Justerbare forreste fødder
5 * Fryserum
6 *Isbakke
7 * Kold opbevaringsskuffe
8 *Crisper
9 * Justerbare hylder
10 * Flaske/vinreol
11 * Sammenfoldelig flaskeholder
12 *Ventilator
13 * Belysningslampe

***Valgfrit:**Tallene i denne brugsanvisning er skematiske og er muligvis ikke nøjagtigt de samme som dit produkt. Hvis de relevante dele ikke er tilgængelige i det produkt, du har købt, gælder disse tal for andre modeller.

3 Installation

Læs først "Sikkerhedsinstruktioner"!

3.1 Korrekt monteringssted

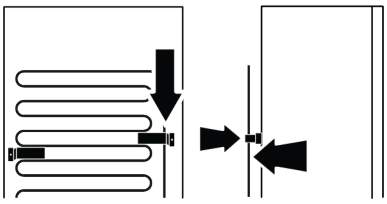
Kontakt det autoriserede værksted vedrørende udskiftning af lampen For klargøring af produktet til montering, henvises til oplysningerne i brugervejledningen. Sørg endvidere for de fornødne vand- og strømtilslutninger. Hvis ikke, skal du kontakte en elektriker og en blikkenslager for at arrangere etablering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

- Anbring produktet på en plan overflade for at undgå vibrationer
- Anbring produktet mindst 30 cm væk fra varmelegeme, komfur og lignende varmekilder og mindst 5 cm væk fra elovne.
- Hvis du placerer to køleskabe ved siden af hinanden, skal der være mindst 4 cm afstand mellem de to apparater.
- Hold produktet væk fra direkte sollys og på et tørt sted.
- For at produktet skal fungere effektivt, skal der være tilstrækkelig luftcirkulation omkring det. Hvis du installerer produktet i et forsænket område af en væg, skal du sørge for, at der er mindst 5 cm mellemrum mellem det og loftet og sidevæggene.

3.2 Montering af plastkiler

Køleskabets kondensator er placeret bagpå. For at minimere energiforbruget og øge energieffektiviteten skal de øverste og nederste dele af kondensatoren bag på produktet trækkes tilbage og låses som vist på diagrammet. Når kondensatoren trækkes tilbage, låses holderne, og kondensatorpositionen er fast.

(Det viste billede er kun til illustrationsformål og er muligvis ikke en nøjagtig kopi af dit produkt.)

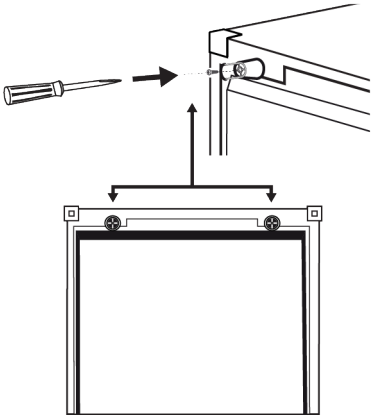


3.3 Montering af plastkiler

De plastafstandsstykker, der følger med produktet, bruges til at opretholde den nødvendige afstand til luftcirkulation mellem produktet og væggen.

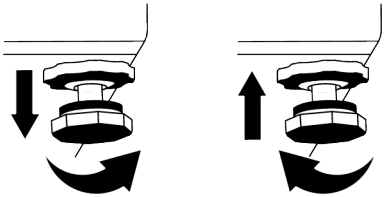
1. For at installere kilerne skal du fjerne skruerne på produktet og bruge skruerne, der følger med plastkilerne.
2. Fastgør de to plastkiler til det bageste luftdæksel som vist i diagrammet.

(Det viste billede er kun til illustrationsformål og er muligvis ikke en nøjagtig kopi af dit produkt.)



3.4 Justering af benene

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



3.5 Advarsel om varme overflader

Sidevæggene på dit produkt er udstyret med kølerør for at forbedre kølesystemet. Højtryksvæske kan strømme gennem disse

overflader og forårsage varme overflader på sidevæggene. Dette er normalt og kræver ikke service

4 Betjening af produktet

Læs "Sikkerhedsanvisningerne" først!

- Produktet bør kun anvendes til opbevaring af fødevarer.
- Hvis du skal være væk hjemmefra i en længere periode (f.eks. på ferie) og ikke vil bruge ismaskinen eller vanddispenseren, skal du slukke for vandventilen. Ellers kan der opstå en vandlækage.
- Der kan observeres små variationer i overfladens lysstyrke på overflader af rustfrit stål på grund af fremstillingsprocessen og materialets iboende egenskaber. Dette er normalt og påvirker ikke produktets ydeevne.

Nedlukning af produkt

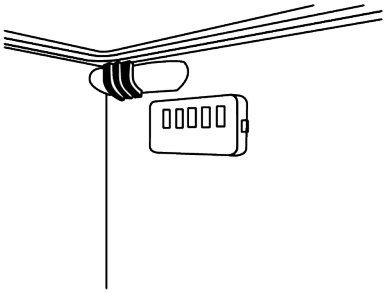
- Fjern maden for at forhindre lugt.
- Vent på, at isen smelter, rengør interiøret, og lad det tørre, og lad dørene stå åbne for at undgå at beskadige den indvendige plast.

5 Forberedelse

Læs "Sikkerhedsanvisningerne" først!

5.1 Hvad skal man gøre for at spare energi

- Dette køleapparat er ikke beregnet til at blive brugt som et indbygget apparat.
- Når du lægger maden i, skal du efterlade nok plads inde i køleskabet til at tillade tilstrækkelig luftcirkulation til afkøling.
- Da varm og fugtig luft ikke vil trænge direkte ind i dit produkt, når dørene ikke åbnes, vil dit produkt optimere sig selv under forhold, der er tilstrækkelige til at beskytte din mad. Under disse omstændigheder vil funktioner og komponenter såsom kompressor, ventilator, varmeapparat, afrimning, belysning, display og så videre fungere i henhold til behovene ved at forbruge minimumsenergi.
- I tilfælde af at flere muligheder er til stede, skal glashylder placeres, så luftudtagene på bagvæggen ikke er blokeret og helst på en måde, så luftudtagene forbliver under glashylden. Denne kombination kan hjælpe med at forbedre luftfordelingen og energieffektiviteten.
- Brug af nedenstående skuffe ved opbevaring anbefales kraftigt.
- For optimal ydeevne kan Quick Freezing bruges (hvis tilgængelig), 24 timer før du placerer friske fødevarer i fryseren.
- I de fleste tilfælde er 24 timer nok til Quick Freezing-funktionen, efter at friske fødevarer er placeret i fryseren. Efter et stykke tid deaktiveres Quick Freezing-funktionen automatisk.
- Når du fryser en lille mængde mad, kan Quick Freezing-funktionen deaktiveres efter nogen tid for at sikre energibesparelse.
- Afhængigt af produktets egenskaber vil optøning af frosne fødevarer i køleskabet sikre energibesparelser og bevare fødevarekvaliteten.
- For at lægge den maksimale mængde mad ind i fryseren på dit apparat, skal de øverste skuffer tages ud, og maden skal placeres på hylderne af tråd/glas.
- Placer maden som vist nedenfor, og hold afstand til køleskabets temperatursensor. Hvis de er i kontakt med sensoren, kan apparatets energiforbrug stige.



- Opbevar mad i køleskab i overensstemmelse med de korrekte opbevaringsforhold for at spare energi.
- Fødevarepakker må ikke være i direkte kontakt med temperatursensoren, der er placeret i fryserummet.

5.2 Første brug

Før du bruger dit produkt, skal du sørge for, at de nødvendige forberedelser er foretaget i overensstemmelse med instruktionerne i afsnittene "Sikkerhedsanvisninger" og "Installation".

- Vent mindst 2 timer, før produktet betjenes, for at sikre, at kølingen er fuldstændig effektiv.
- Hold produktet kørende uden at placere mad inde i 6 timer, og produktdøren skal holdes så lukket som muligt.
- Temperaturændringen forårsaget af åbning og lukning af døren under brug af produktet kan normalt føre til kondens på dør-/kropshylder og glasvarer, der er placeret i produktet.
- Der høres en lyd, når kompressoren er tilkoblet. Det er normalt, at produktet larmer, selvom kompressoren ikke kører, da væske og gas kan komprimeres i kølesystemet.
- Det er normalt, at produktets forkanter er varme. Disse områder er designet til at varme op for at forhindre kondensering
- For nogle modeller slukker indikatorpanelet automatisk 1 minut efter, at døren lukker. Den genaktiveres, når døren åbnes, eller der trykkes på en knap.

5.3 Klimaklasse og definitioner

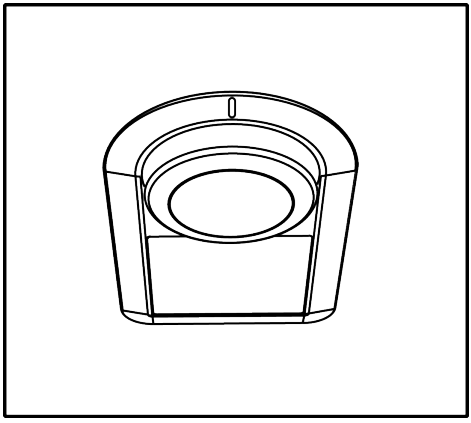
Se klimaklassen på typeskiltet på din enhed. En af følgende oplysninger gælder for din enhed i henhold til klimaklassen.

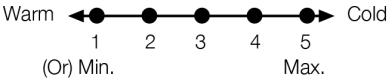
- **SN:**Udvidet tempereret klima: Denne køleenhed er designet til brug ved omgivelsestemperaturer mellem 10 °C og 32 °C.
- **N:**Tempereret klima: Denne køleenhed er designet til brug ved omgivelsestemperaturer mellem 16 °C og 32 °C.
- **ST:**Subtropisk klima: Denne køleenhed er designet til brug ved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

6 Brug af dit apparat

6.1 Produktkontrolpanel

Driftstemperaturen justeres via temperaturstyring.





0 = Systemafkøling

1 = Laveste køleindstilling (varmeste indstilling).

5 = Højeste køleindstilling (koldeste indstilling).

Gennemsnitstemperaturen inde i køleskabet bør være omkring +4 °C.

Vælg en indstilling i henhold til din ønskede temperatur.

Bemærk, at der vil være varierende temperaturer i køleområdet.

Det koldeste område er lige over grøntsagsrummet.

Den interne temperatur afhænger også af den omgivende temperatur, hvor ofte døren åbnes, og mængden af mad, der opbevares i køleskabet.
Hvis låget åbnes ofte, vil den interne temperatur stige.
Derfor anbefales det at lukke låget så hurtigt som muligt efter åbning.
Den interne temperatur i dit køleskab kan ændre sig af følgende årsager:
- Sæsonbestemte temperaturer,
- Åbning af døren ofte og lade den stå åben i længere perioder,
- At sætte mad i køleskabet, før den når stuetemperatur,
- Køleskabets placering i rummet (f.eks. udsættelse for sollys).

Du kan justere indendørstemperaturen, som ændres på grund af sådanne årsager, ved hjælp af en termostat.

.

Temperaturen kan justeres mellem 1-8 °C for kølerummet og mellem -24 og -18 °C for fryserummet. Justerbare temperaturværdier kan variere afhængigt af produktspecifikationer, forudsat at de forbliver inden for disse intervaller.

6.2 Opbevaring af fødevarer i køleskab

Opbevaring af fødevarer i køleskabe og kølerum

- Hyppig åbning og lukning af rumdøren, eller at lade den stå åben i længere perioder, kan få rumtemperaturerne til at stige betydeligt, hvilket reducerer fødevarens holdbarhed og fører til ødelæggelse.
- For at forhindre ændringer i lugt og smag bør fødevarer opbevares i lufttætte beholdere.
- For at opnå bedre og mere jævn afkøling skal du placere fødevarerne langt fra hinanden, så kold luft kan cirkulere mellem dem.
- Tillad luftstrøm ved at efterlade et mellemrum mellem maden og den indvendige væg. Hvis du placerer maden mod bagvæggen, kan den fryse.
- Lad kogte, varme fødevarer afkøle til stuetemperatur før nedkøling. Derefter kan du placere den lunkne mad på de nederste hylder i dit køleskab. Hold lunken mad væk fra letfordærvelige fødevarer.
- Vær særlig opmærksom på at sikre, at frosne fødevarer ikke blandes med friske fødevarer.
- Optø dine frosne fødevarer i køleskabet. På denne måde kan du bruge den frosne mad til at afkøle rummet, hvilket sparer energi.
- Opbevaring af umodne tropiske frugter (mango, forskellige typer meloner, papaya, bananer, ananas) i køleskabet kan fremskynde modningsprocessen. Det betyder en kortere opbevaringstid, så det anbefales ikke.
- Løg, hvidløg, ingefær og andre rodgrøntsager skal opbevares i et mørkt, køligt rum, ikke i køleskabet.
- Hvis du bemærker, at maden i dit køleskab er ødelagt, skal du kassere den og rengøre alt tilbehør, der kom i kontakt med den.
- For hurtigt at afkøle store gryderetter som supper og gryderetter, kan du dele dem i lavvandede beholdere og opbevare dem i køleskabet.
- Hold uemballerede fødevarer væk fra æg.
- Hold frugt og grøntsager adskilt, og opbevar alle typer sammen (for eksempel æbler med æbler, gulerødder med gulerødder).
- Fjern grøntsagerne fra plastposen, pak dem ind i køkkenruller eller en karklud, og læg dem i køleskabet. Hvis du vasker disse typer fødevarer, før du sætter dem i køleskabet, skal du huske at tørre dem.
- Du kan skabe et fugtigt miljø, mens du tillader luftcirkulation ved at opbevare frugt og grøntsager, der er tilbøjelige til at tørre ud, i perforerede eller åbne plastikposer.
- Undtagen i tilfælde af ekstreme miljøforhold vil fødevarer i alle rum forblive friske længere, hvis dit produkt er indstillet til de indstillede værdier, der er angivet i den anbefalede indstillede værditabel.

Opbevaring af fødevarer i det kolde rum

Opbevar fødevarer på forskellige steder i henhold til deres egenskaber:	
Mad	**Placering**
Æg	Dørhylde
Mejeriprodukter (smør, ost)	Hvis det er tilgængeligt, et nul-graders (morgenmad) rum/koldt rum
Frugt, grøntsager og grøntsager	Frugt- og grøntsagsrum, grøntsagsskuffe.
Fersk kød, fjerkræ, fisk, pølseprodukter, kogte fødevarer.	Hvis det er tilgængeligt, et nul-graders (morgenmad) rum/koldt rum
Spiseklare fødevarer, emballerede produkter, konserves og pickles.	Øverste hylder eller dørhylde
Drikkevarer, flasker, krydderier og snacks.	Dørhylde

Opbevaring af fødevarer i fryserummet

- Du kan opnå hurtigere afkøling ved at aktivere Quick Freeze-funktionen 4-6 timer før frysning.
- Lad varm mad nå stuetemperatur, før den placeres i fryseren.
- Fødevarer, der skal fryses, skal opdeles i portioner, der er store nok til hver servering, og fryses i separate pakker.
- Det anbefales at pakke maden inden den lægges i fryseren.
- For at forhindre fødevarer i at overskride udløbsdatoen skal du skrive nedfrysningsdatoen, opbevaringstidspunktet og navnet på fødevaren på pakken i henhold til opbevaringstiderne for forskellige fødevarer.
- Indtag hurtigt optøet mad. Optøede fødevarer kan ikke genfryses, medmindre de er kogte. Det er ikke sikkert at indtage optøede og genfrosne friske fødevarer uden at tilberede dem.
- Når du fryser friske fødevarer, skal du undgå kontakt mellem friske og allerede frosne fødevarer. Ellers vil de frosne fødevarer optø.

Opbevaring af frosne fødevarer

- Når du opbevarer fødevarer, skal du følge de opbevaringstider, der er angivet i denne vejledning.
- For at bevare fødevarekvaliteten skal du forsøge at holde tiden mellem køb og opbevaring så kort som muligt.
- Køb frosne fødevarer, der opbevares ved -18 °C eller lavere.
- Undgå at købe fødevarer, der har is eller lignende stoffer i deres emballage. Dette betyder, at produktet kan være delvist optøet og derefter genfrosset. Temperaturen påvirker fødevarens kvalitet.
- Opbevar mad i det tidsrum, der er anbefalet af producenten. Fjern kun så meget mad fra fryseren, som du har brug for.
- Bortset fra under ekstreme miljøforhold, hvis dit produkt er indstillet til de indstillede værdier, der er angivet i den anbefalede indstillede værditabel, vil fødevarer forblive friske længere i både det friske madrum og fryserummet.
- Friske frugter og grøntsager kan delvist fryse, hvis det friske madrum er indstillet til en lavere temperatur.
- Det 2-stjernede rum er velegnet til forfrosne fødevarer. Der kan opbevares is og isterninger.
- Frys kun mad i det 4-stjernede rum.

Kød og fisk			Forberedelsesmetode	Længste opbevaringsperiode (måned)
Kød-produkter	Kalvekød	Bøf	Skær i 2 cm tykke stykker og læg folie mellem dem eller pak godt ind med plastfolie.	6-8
		Stege	Ved at pakke kødstykkerne i en frysepose eller pakke dem tæt ind med plastfolie.	6-8
		Flager	I små stykker	6-8
		Schnitzel, koteletter	Ved at placere folie mellem de skivede stykker eller indpakke dem individuelt i plastfolie.	6-8
	Mutton	Hak	Ved at placere folie mellem kødstykkerne eller indpakke dem individuelt med plastfolie.	4-8
		Stege	Ved at pakke kødstykkerne i en frysepose eller pakke dem tæt ind med plastfolie.	4-8
		Flager	Ved at pakke det hakkede kød i en frysepose eller pakke det tæt ind med plastfolie.	4-8
	Oksekød	Stege	Ved at pakke kødstykkerne i en frysepose eller pakke dem tæt ind med plastfolie.	8-12
		Bøf	Skær i 2 cm tykke stykker og læg folie mellem dem eller pak godt ind med plastfolie.	8-12
		Flager	I små stykker	8-12
		Kogt kød	Ved at pakke det i små portioner ved hjælp af fryseposer.	8-12
	Hakkekød		Unseasoned, i flade pakker.	1-3
	Indmad (dele)		I stykker	1-3
	Pølse - Salami		Selvom det er i et kabinet, skal det pakkes.	1-3
	Skinke		Ved at placere folie mellem de udskårne stykker.	2-3
Fjerkræ og vildt	Kylling og kalkun		Indpakket i folie	4-6
	Gås		Pak ind i folie (portioner bør ikke overstige 2,5 kg)	4-6
	And		Pak ind i folie (portioner bør ikke overstige 2,5 kg)	4-6
	Hjorte, kanin, rådyr		Pak ind i folie (portioner må ikke overstige 2,5 kg, og knoglerne skal fjernes).	6-8
Fisk og skaldyr	Ferskvandsfisk (ørred, karpe, gedde, havkat)		Efter grundig rengøring af indersider og skalaer skal den vaskes og tørres, og halen og hovedet skal skæres af om nødvendigt.	2
	Magert fisk (havaborre, pighvar, tunge)			4-6
	Fedtet fisk (bonito, makrel, blåfisk, rød multe, ansjos)			2-4
	skaldyr		Rengøres og i poser.	4-6
	Kaviar		I emballagen, i en aluminiums- eller plastbeholder.	2-3

De opbevaringstider, der er angivet i tabellen, er baseret på en opbevaringstemperatur på -18 °C.

Grøntsager og frugter	Forberedelsesmetode	Længste opbevaringsperiode (måned)
Stangbønner	Efter vask og opskæring i små stykker, blancheres i 3 minutter.	10-13
Ærter	Efter rengøring og vask, blancher i 2 minutter.	10-12
Kål	Efter rengøring blancheres i 1-2 minutter.	6-8
Gulerod	Efter rengøring og udskæring blancheres i 3-4 minutter.	12
Peber	Efter at have skåret stilken af, splittet den i to og fjernet frøene, blancher du den i 2-3 minutter.	8-10
Spinat	Efter vask og rengøring blancheres i 2 minutter.	6-9
Porre	Efter hakning blancheres i 5 minutter.	6-8
Blomkål	Adskil bladene, skær midten i stykker, og blancher det derefter i lidt citronvand i 3-5 minutter.	10-12
Aubergine	Efter vask skal du skære i 2 cm stykker og blanchere i 4 minutter.	10-12
Courgette	Efter vask skal du skære i 2 cm stykker og blanchere i 2-3 minutter.	8-10
Svampe	Svits let i olie, og pres citronen over.	2-3
Sukkermajs	Efter rengøring skal du pakke dem med kolben eller i individuelle stykker.	12
Æbler og pærer	Skræl huden, skær den i skiver, og blend den i 2-3 minutter.	8-10
Abrikoser og ferskner	Skær det i to og fjern frøene.	4-6
Jordbær og hindbær	Ved vask og sortering	8-12
kogt frugt	Ved at tilsætte 10% sukker til beholderen	12
Blomme, Kirsebær, Surkirsebær	Efter vask og fjernelse af stilkene	8-12

De opbevaringstider, der er angivet i tabellen, er baseret på en opbevaringstemperatur på -18 °C.

Mejeriprodukter	Forberedelsesmetode	Længste opbevaringsperiode (måneder)	Opbevaringsforhold
Ost (undtagen fetaost)	I skiver, med folie placeret imellem.	6-8	Ved kortvarig opbevaring kan den efterlades i sin originale emballage. Til langtidsopbevaring skal den også pakkes ind i aluminium eller plastfolie.
Smør, margarine	I egen emballage	6	I sin originale emballage eller plastikbeholdere

De opbevaringstider, der er angivet i tabellen, er baseret på en opbevaringstemperatur på -18 °C.

"Mængden af friske fødevarer, der kan fryses inden for en bestemt tidsperiode, er angivet på typeetiketten."

Fryseoplysninger

I henhold til IEC 62552-standarderne skal produktet for hver 100 liter fryseskabsvolumen kunne fryse 4,5 kg mad ved 25 °C stuetemperatur i 24 timer ved -18 °C eller derunder.

Fødevarer kan kun opbevares i længere perioder ved temperaturer på -18 °C og derunder.

Du kan bevare madvarers friskhed i måneder (i en dybfryser ved temperaturer på -18 °C og lavere).

Fødevarer, der skal fryses, bør ikke bringes i kontakt med tidligere frosne fødevarer for at forhindre delvis optøning.

For at forlænge opbevaringstiden for frosne grøntsager skal du blanchere dem og dræne vandet. Efter dræning skal du placere

dem i lufttætte beholdere og lægge dem i fryseren. Fødevarer som bananer, tomater, salat, selleri, hårdkogte æg og kartofler er ikke egnede til frysning. Frysning af disse fødevarer vil kun påvirke deres næringsværdi og spisekvalitet negativt. Der er ingen risiko for ødelæggelse, der truer menneskers sundhed.

Madplacering

Fryserhylder: Forskellige frosne fødevarer såsom kød, fisk, is, grøntsager osv.

Køleskabshylder:Fødevarer i gryder, overdækkede retter og overdækkede beholdere, æg (i en overdækket beholder)

Køleskabsdørhylder: Små, emballerede fødevarer eller drikkevarer

Opbevaring af grøntsager: Grøntsager og frugter

Koldt rum: Delikatesseprodukter (morgenmadsprodukter, kødprodukter, der skal indtages hurtigt)

6.3 Frisk madrum

Produktets friske madrum er specielt designet til at holde grøntsager friske uden at miste fugt. Til dette formål koncentreres kold luftcirkulation i hele den friske mad. Opbevar dine grøntsager og frugter i dette rum.

6.4 Kølerum til mejeriprodukter

Kølerum

Kølerummet giver en lavere temperatur inde i produktet. Brug dette rum til at opbevare deli-produkter (salami, pølser, mejeriprodukter osv.) Eller kød, kylling og fiskeprodukter, der skal opbevares ved en lavere temperatur til øjeblikkeligt forbrug. Opbevar ikke frugt og grøntsager i dette rum.

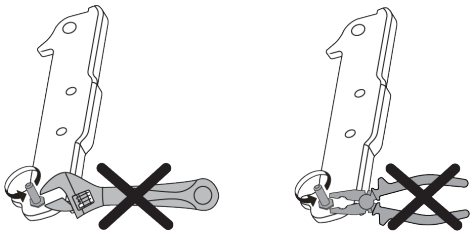
Mejeri-/kølerum

Mejeri-/kølerummet kan nå kolde opbevaringsskuffer til lavere temperaturer. Brug denne skuffe til delikatesseprodukter (salami, pølse osv.) Og mejeriprodukter, der kræver koldere opbevaringsforhold, eller til kød, kylling eller fisk, der skal indtages hurtigt. Det er ikke egnet at opbevare frugt og grøntsager i denne skuffe.

6.5 Vending af døråbningsside

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

DA



6.6 Døråbnings-advarsel

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

Version 1:

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

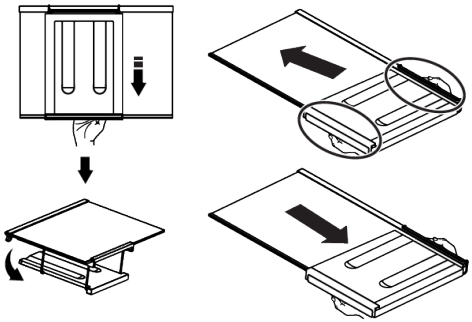
Version 2:

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

6.7 Foldbar vinreol

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

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



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

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

6.8 Udskiftning af pærerne

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

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

7 Vedligeholdelse og rengøring

Læs "Sikkerhedsanvisningerne" først!

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

Udvendige overflader i rustfrit stål

Brug et ikke-slibende rengøringsmiddel i rustfrit stål, og påfør det med en fnugfri, blød klud. For at polere skal du forsigtigt tørre overfladen af med en mikrofiberklud fugtet med vand og bruge en tør polerpude. Følg altid kornet på det rustfrie stål.

Forebyggelse af dårlig lugt

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

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

Beskyttelse af plastoverflader

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

8 Fejlfinding

Læs "Sikkerhedsanvisningerne" først!

Hvis du ikke kan løse problemet selv efter at have fulgt instruktionerne i dette afsnit, skal du kontakte forhandleren eller det autoriserede servicecenter, hvor du købte produktet. Forsøg aldrig selv at reparere det defekte produkt.

Køleskabet virker ikke.

- Stikket sidder ikke helt fast i stikkontakten. >>> Indsæt stikket, så det sidder helt fast i stikkontakten.
- Sikringen i stikkontakten, som produktet er tilsluttet, eller hovedsikringen, er gået. >>> Kontroller sikringen.

Kondens på sidevæggen af køleskabet.

- Døren er blevet åbnet og lukket for ofte. >>> Vær forsigtig med ikke at åbne og lukke produktets dør for ofte.
- Miljøet er meget fugtigt. >>> Installer ikke produktet i meget fugtige omgivelser.
- Fødevarer, der indeholder væsker, kan opbevares i åbne beholdere. >>> Opbevar fødevarer, der indeholder væsker, i lukkede beholdere.
- Produktdøren blev efterladt åben. >>> Lad ikke produktdøren stå åben i lang tid.
- Termostaten er indstillet til for kold. >>> Juster termostaten til den relevante indstilling.

Kompressoren virker ikke.

- I tilfælde af en pludselig strømafbrydelse, eller når stikket fjernes og genindsættes, udløses kompressorens beskyttende termiske kontakt, fordi gastrykket i produktets kølesystem endnu ikke er udlignet. Produktet skal begynde at arbejde igen efter ca. 6 minutter. Hvis produktet ikke begynder at fungere efter dette tidspunkt, skal du ringe til service.
- Det er i afrimningscyklussen. >>> Dette er normalt for et fuldautomatisk afrimningsprodukt. Afrimningscyklussen forekommer med jævne mellemrum.
- Produktet er ikke tilsluttet stikkontakten. >>> Sørg for, at stikket er tilsluttet stikkontakten.
- Temperaturindstillingerne er forkerte. >>> Vælg den relevante temperaturindstilling.
- Strømmen er blevet afbrudt. >>> Produktet vil fortsætte med at fungere normalt, når strømmen er genoprettet.

Køleskabets driftsstøj øges, når det kører.

- Produktets ydeevne kan variere afhængigt af ændringer i omgivelsestemperaturen. Dette er normalt og ikke en fejlfunktion.

Køleskabet kører for ofte eller for længe.

- Det nye produkt kan være større end det gamle. Større produkter holder længere.
- Rumtemperaturen kan være høj. >>> Det er normalt, at den fungerer i længere perioder i varme miljøer.
- Produktet kan have været tilsluttet for nylig, eller der kan være tilsat ny mad. >>> Når produktet er nytilsluttet, eller der tilsættes ny mad, tager det længere tid at nå den indstillede temperatur. Dette er normalt.
- Produktet kan for nylig være blevet serveret med store mængder varm mad. >>> Server ikke varm mad i dette produkt.

- Dørene er blevet åbnet ofte eller efterladt åbne i længere perioder. >>> Den varme luft, der kommer ind, får produktet til at fungere længere. Åbn ikke dørene for ofte.
- Køleskabet kan have stået på klem. >>> Kontroller, om dørene er helt lukkede.
- Produktet er indstillet til en meget lav temperatur. >>> Juster produktets temperatur til en højere indstilling, og vent på, at den når denne temperatur.
- Køleskabsdørens forsegling kan være snavset, slidt, brudt eller ikke sidder ordentligt. >>> Rengør eller udskift forseglingen. En beskadiget/ødelagt dørforsegling vil få apparatet til at køre længere for at opretholde sin nuværende temperatur.

Frysetemperaturen er for lav, men køleskabstemperaturen er tilstrækkelig.

- Fryserummets temperatur er indstillet til en meget lav værdi. >>> Juster fryserummets temperatur til en højere indstilling, og kontroller.

Køletemperaturen er for lav, men frysetemperaturen er tilstrækkelig.

- Køleskabetemperaturen er indstillet til en meget lav værdi. >>> Juster temperaturen i køleskabet til en højere indstilling, og kontroller.

Mad, der opbevares i køleskabsskuffer, fryser.

- Køleskabetemperaturen er indstillet til en meget lav værdi. >>> Juster temperaturen i køleskabet til en højere værdi, og kontroller.

Temperaturen i køleskabet eller fryseren er for høj.

- Køleskabetemperaturen kan være indstillet for højt. Temperaturindstillingen i køleskabet påvirker fryserummets temperatur. Prøv at justere temperaturen i køleskabet eller fryseren og vent, indtil temperaturen i et af rummene når et tilfredsstillende niveau.
- Dørene er blevet åbnet ofte eller ladt åbne for længe. >>> Åbn ikke dørene for ofte.
- Døren kan være på klem. >>> Luk døren helt.
- Produktet kan have været tilsluttet for nylig, eller der kan være tilsat ny mad. >>> Dette er normalt. Når produktet er nytilsluttet, eller der tilsættes ny mad, tager det længere tid end normalt at nå den indstillede temperatur.
- Produktet kan for nylig være blevet serveret med store mængder varm mad. >>> Server ikke varm mad i dette produkt.

Rysten eller støj.

- Gulvet er ikke plant eller stabilt. >>> Hvis produktet vakler, når det flyttes langsomt, skal du justere fødderne for at afbalancere det. Sørg også for, at gulvet er stabilt nok til at understøtte produktets vægt.
- Varer, der er placeret på produktet, kan forårsage støj. >>> Fjern alle varer fra produktet.
- Produktet laver lyde, såsom væskelækage eller sprøjtning.
- På grund af produktets driftsprincipper opstår væske- og gasstrømme. >>>Dette er normalt og ikke en fejlfunktion.

Produktet laver en vindstøj.

- En ventilator bruges til at udføre produktets køleproces. Dette er normalt og ikke en fejlfunktion.

Der dannes kondens på produktets indvendige vægge.

- Varmt og fugtigt vejr øger isdannelse og kondens. Dette er normalt og ikke en fejlfunktion.
- Dørene er blevet åbnet ofte eller ladt åbne for længe. >>> Åbn ikke dørene for ofte, og luk dem, hvis de er åbne.
- Døren kan være på klem. >>> Luk døren helt.

Der dannes kondens på ydersiden af produktet eller mellem dørene.

- Luften kan være fugtig, hvilket er helt normalt i fugtigt vejr. Kondens forsvinder, når luftfugtigheden falder.

Indersiden af produktet lugter dårligt.

- Regelmæssig rengøring er ikke blevet udført. >>> Rengør regelmæssigt indersiden af produktet med en svamp, varmt vand eller bagepulveropløsning.
- Nogle beholdere eller emballagematerialer kan have lugt. >>> Brug lugtfri beholdere eller emballagematerialer.
- Fødevarerne blev anbragt i åbne containere. >>> Opbevar fødevarer i lukkede beholdere. Mikroorganismer, der frigives fra fødevarer, der opbevares i åbne beholdere, kan forårsage ubehagelig lugt.
- Fjern alle udløbne eller ødelagte fødevarer fra produktet.

Døren lukker ikke.

- Madpakker kan forhindre døren i at lukke. >>> Flyt alle pakker, der blokerer dørene.
- Produktet står muligvis ikke helt oprejst på jorden. >>> Juster benene for at afbalancere produktet.
- Gulvet er ikke plant eller stabilt. >>> Sørg for, at gulvet er jævnt og stabilt nok til at understøtte produktet.

Grøntsagsskufferne er trange.

- Madvarer kan røre ved toppen af skuffen. >>> Organiser maden i skuffen.

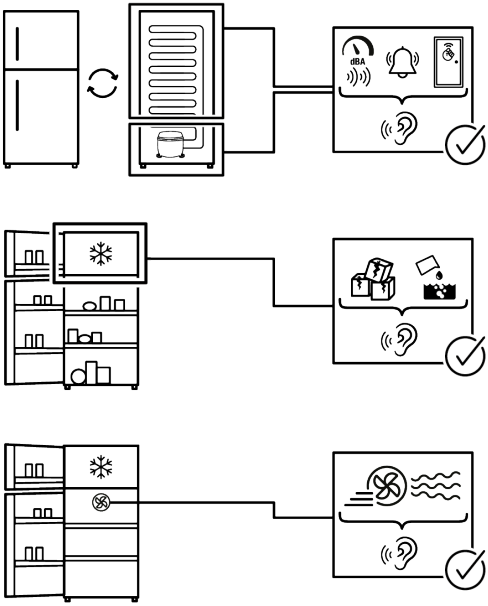
Der er varme på produktoverfladen.

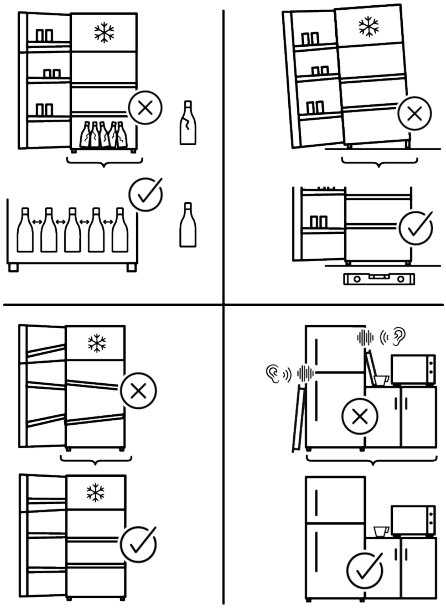
- Mens dit produkt er i drift, kan du opleve høje temperaturer mellem de to døre, på sidepanelerne og i det bageste grillområde. Dette er normalt og kræver ingen service.

Ventilatoren fortsætter med at køre, når døren åbnes.

- Ventilatoren kan fortsætte med at fungere, selv når fryserdøren åbnes.

Hvis du ikke kan løse problemet selv efter at have fulgt instruktionerne i dette afsnit, skal du kontakte forhandleren eller det autoriserede servicecenter, hvor du købte produktet. Forsøg ikke selv at reparere det defekte produkt. Dette er normalt.


dBA



ANSVARSFRASKRIVELSE

Nogle (enkle) fejl kan i tilstrækkelig grad håndteres af slutbrugeren uden sikkerhedsproblemer eller usikker anvendelse, forudsat at de udføres inden for grænserne og i overensstemmelse med følgende instruktioner (se afsnittet "Selvreparation").
Derfor medmindre andet er tilladt i afsnittet "Selvreparation" nedenfor, skal reparationer rettes til registrerede professionelle reparatører for at undgå sikkerhedsproblemer. En registreret professionel reparatør er en professionel reparatør, som producenten har givet adgang til listen over instruktioner og reservedele til dette produkt i henhold til metoderne beskrevet i lovgivningsmæssige retsakter i henhold til direktiv 2009/125/EF.
Imidlertid er det kun serviceagenten (dvs. autoriserede professionelle reparatører), som du kan nå gennem det telefonnummer, der er angivet i brugervejledningen/ garantikortet eller gennem din autoriserede forhandler, der kan levere service under garantibetingelserne. Vær derfor opmærksom på, at reparationer udført af professionelle reparatører (som ikke er godkendt af Whirlpool **, annullerer garantien.**
Selvreparation
Selvreparation kan udføres af slutbrugeren med hensyn til følgende reservedele: dørhåndtag, dørhængsler, bakker, kurve og dørtætninger (en opdateret liste er også tilgængelig på https://parts-selfservice.europeanappliances.com pr. 1. marts 2021
For at sikre produktsikkerhed og for at forhindre risiko for alvorlig personskade skal den nævnte selvreparation desuden udføres efter instruktionerne i brugervejledningen til selvreparation, eller som findes på https://parts-selfservice.europeanappliances.com Af hensyn til din sikkerhed skal du trække stikket ud af produktet, inden du prøver selvreparation.
Slutbrugeres reparations- og reparationsforsøg på dele, der ikke er med på en sådan liste og/eller ikke følger instruktionerne i brugervejledningerne til selvreparation, eller som findes på https://parts-selfservice.europeanappliances.com, kan give anledning til sikkerhedsproblemer, der ikke kan henføres til Whirlpoolog annullerer produktets garanti.
Derfor anbefales det stærkt, at slutbrugere afstår fra forsøget på at udføre reparationer, der falder uden for den nævnte liste over reservedele, og i sådanne tilfælde kontakter autoriserede professionelle reparatører eller registrerede professionelle reparatører. Tværtimod kan sådanne forsøg fra slutbrugere medføre sikkerhedsproblemer og beskadige produktet og derefter forårsage brand, oversvømmelse, elektrisk stød og alvorlig personskade.
Som eksempel, men ikke begrænset til dette, skal følgende reparationer rettes til autoriserede professionelle reparatører eller registrerede professionelle reparatører: motor, pumpesamling, hovedkort, motorkort, displaykort, varmelegemer osv.
Producenten/sælgeren kan ikke holdes ansvarlig i tilfælde, hvor slutbrugerne ikke overholder ovenstående.
Tilgængeligheden af reservedele til det køleskab, som du har købt er 10 år. I denne periode vil originale reservedele være tilgængelige til at bruge køleskabet korrekt.
Garantiens minimumsvarighed for køleskabet, som du har købt, er 24 måneder.
Dette produkt indeholder en lyskilde med energiklasse 'G'.
Lyskilden i dette produkt må kun udskiftes af en professionel reparatør

Läs den här bruksanvisningen först!

Bästa kund!

Tack för att du valt denna -produkt.

Registrera dina produkter på www.register10.eu

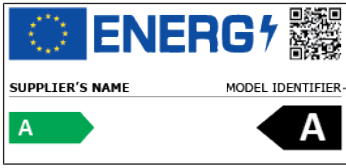
Vi vill att du ska uppnå optimal effektivitet med denna högkvalitativa produkt som har tillverkats med toppmodern teknik. Läs därför noga igenom den här bruksanvisningen och all annan dokumentation som tillhandahålls innan produkten tas i bruk.

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

Följande symboler användas i bruksanvisningen och på produkten:



Läs bruksanvisningen.



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

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

Innehållsförteckning

1 Miljöanvisningar 62

1.1 Kassering av förpackningsmaterial 62

2 Ditt kylskåp 62

3 Installation 63

3.1 Rätt installationsplats 63
3.2 Installation av plastkilar 63
3.3 Installation av plastkilar 63
3.4 Justera benen 63
3.5 Varning för heta ytor 63

4 Använda produkten 64

5 Förberedelse 64

5.1 Vad man ska göra för att spara energi 64
5.2 Första användningen 65
5.3 Klimatklass och definitioner 65

6 Användning av apparaten 65

6.1 Produktens kontrollpanel 65
6.2 Matförvaring i kylskåp 66
6.3 Fack för färskvaror 70
6.4 Kylfack för mejeriprodukter 70
6.5 Byte av dörrens öppningsriktning. 70
6.6 Varning för öppen dörr 70
6.7 Ihopvikbar vinhylla 70
6.8 Byte av lampa 71

7 Underhåll och rengöring 71

8 Felsökning 72

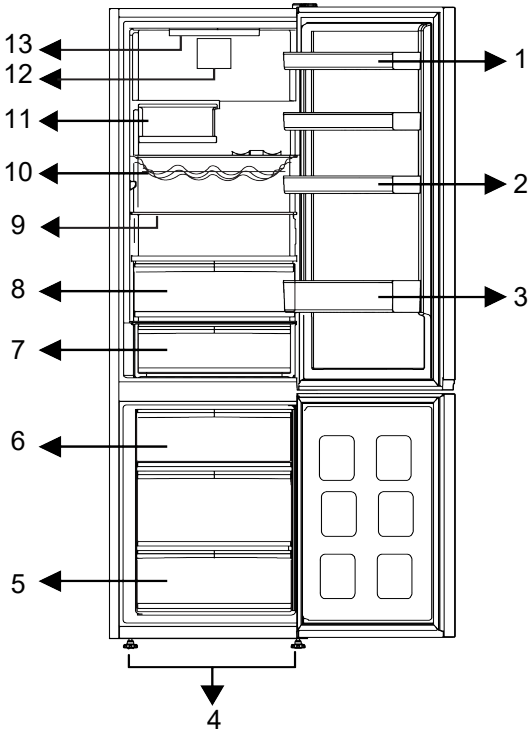
1 Miljöanvisningar

1.1 Kassering av förpackningsmaterial

Förpackningsmaterialet är återvinningsbart och märkt med återvinningssymbolen ♻.

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

2 Ditt kylskåp



1 * Justerbara dörrhyllor
2 *Äggställ
3 * Flaskställ
4 * Justerbara framfötter
5 * Frysfack
6 * Isbricka
7 * Kylförvaringslåda
8 * Krispigare
9 * Justerbara hyllor
10 * Flask-/vinställ
11 * Hopfällbar flaskställ
12 * Fläkt
13 * Belysningslampa

***Frivillig:** Figurerna i denna bruksanvisning är schematiska och kanske inte är exakt desamma som för din produkt. Om relevanta delar inte finns tillgängliga i den produkt du köpt, gäller dessa figurer för andra modeller.

3 Installation

Läs ”Säkerhetsinstruktioner” först!

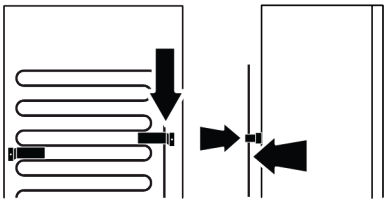
3.1 Rätt installationsplats

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

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

3.2 Installation av plastkilar

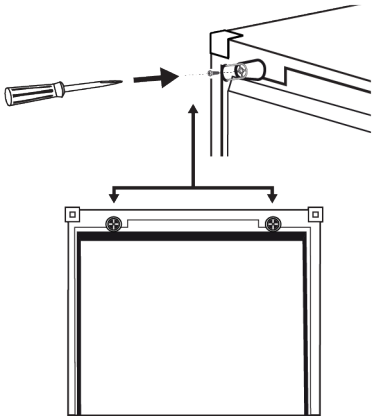
Kylskåpets kondensator är placerad på baksidan. För att minimera energiförbrukningen och öka energieffektiviteten måste kondensorns över- och underdel dras tillbaka och fästas enligt bilden. När kondensatorn dras bakåt låses fästena och kondensatorns läge säkras.



3.3 Installation av plastkilar

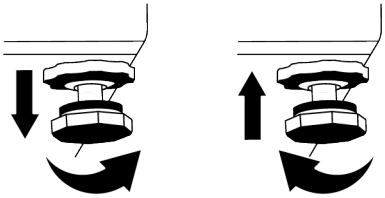
Använd plastkilarna som medföljer produkten, för att ge tillräckligt med utrymme för luftcirkulation mellan produkten och väggen.

1. För att fästa kilarna, ta bort skruvarna på produkten och använd skrivarna som lämnas tillsammans med kilarna.
2. Fäst 2 plastkilar på ventilationshättan som visas på bilden.



3.4 Justera benen

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



3.5 Varning för heta ytor

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

4 Använda produkten

Läs "Säkerhetsanvisningarna" först!

- Produkten bör endast användas för förvaring av livsmedel.
- Om du ska vara borta hemifrån under en längre period (t.ex. på semester) och inte kommer att använda ismaskinen eller vattendispensern, stäng av vattenkranen. Annars kan det uppstå vattenläcka.
- Små variationer i ytans ljusstyrka kan observeras på ytor av rostfritt stål på grund av tillverkningsprocessen och materialets inneboende egenskaper. Detta är normalt och påverkar inte produktens prestanda.

Produktavstängning

- Ta ut maten för att undvika lukt.
- Vänta tills isen smälter, rengör interiören och låt den torka. Låt dörrarna vara öppna för att undvika att skada plasten inuti.

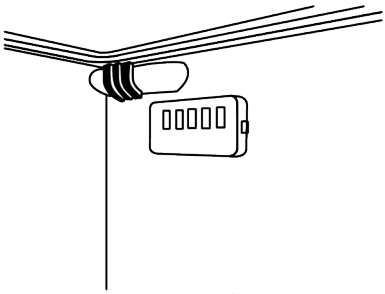
SV

5 Förberedelse

Läs först "Säkerhetsanvisningarna"!

5.1 Vad man ska göra för att spara energi

- Denna kyl- och frysapparat är inte avsedd att användas som inbyggnadsapparat.
- När du lägger i maten, lämna tillräckligt med utrymme inuti kylskåpet för att möjliggöra tillräcklig luftcirkulation för kylning.
- Eftersom varm och fuktig luft inte tränger in direkt i din produkt när dörrarna inte är öppna, kommer din produkt att optimera sig själv under förhållanden som är tillräckliga för att skydda din mat. Under dessa omständigheter kommer funktioner och komponenter som kompressor, fläkt, värmare, avfrostning, belysning, display och så vidare att fungera efter behov genom att förbruka minimal energi.
- Om det finns flera alternativ måste glashyllorna placeras så att luftutsläppen på bakväggen inte blockeras och helst så att luftutsläppen förblir under glashyllan. Denna kombination kan bidra till att förbättra luftfördelningen och energieffektiviteten.
- Det rekommenderas starkt att använda lådan nedan vid förvaring.
- För optimal prestanda kan snabbfrysning användas (om tillgängligt) 24 timmar innan färska livsmedel placeras i frysen.
- I de flesta fall räcker 24 timmar för snabbfrysningsfunktionen efter att färska livsmedel har placerats i frysen. Efter en tid avaktiveras snabbfrysningsfunktionen automatiskt.
- När du fryser in en liten mängd mat kan snabbfrysningsfunktionen avaktiveras efter en tid för att spara energi.
- Beroende på produktens funktioner; upptining av frysta livsmedel i kylskåpet kommer att spara energi och bevara matkvaliteten.
- För att fylla på maximal mängd mat i frysfacket i din apparat, ta ut de övre lådorna och placera maten på tråd-/glashyllorna.
- Placera maten enligt nedan och håll ett avstånd från kylskåpets temperatursensor. Om maten kommer i kontakt med sensorn kan apparatens energiförbrukning öka.



- Förvara mat i kylskåpet enligt lämpliga förvaringsförhållanden för att spara energi.

- Livsmedelsförpackningar får inte vara i direkt kontakt med temperatursensorn som sitter i frysfacket.

5.2 Första användningen

Innan du använder produkten, se till att nödvändiga förberedelser har gjorts i enlighet med instruktionerna i avsnitten "Säkerhetsinstruktioner" och "Installation".

- Vänta minst 2 timmar innan du använder produkten för att säkerställa att kylningen fungerar optimalt.
- Låt produkten vara igång utan att lägga in någon mat i 6 timmar och produktdörren ska hållas så stängd som möjligt.
- Temperaturförändringen som orsakas av att dörren öppnas och stängs medan produkten används kan normalt leda till kondens på dörr-/karosshyllor och glas som placeras i produkten.
- Ett ljud hörs när kompressorn är igång. Det är normalt att produkten låter även om kompressorn inte är igång, eftersom vätska och gas kan komprimeras i kylsystemet.
- Det är normalt att produktens framkanter är varma. Dessa områden är utformade för att värmas upp för att förhindra kondens.
- För vissa modeller släcks indikatorpanelen automatiskt 1 minut efter att dörren stängts. Den återaktiveras när dörren öppnas eller någon knapp trycks ner.

5.3 Klimatklass och definitioner

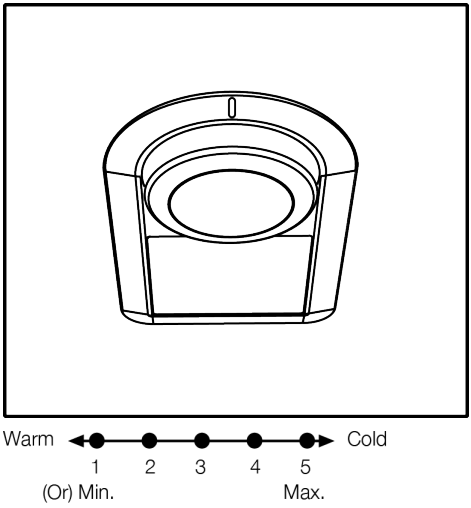
Se klimatklassen på din enhets typskylt. En av följande information gäller för din enhet enligt klimatklassen.

- **SN:** Längre tempererat klimat: Denna kylanordning är avsedd för användning vid omgivningstemperaturer mellan 10 °C och 32 °C.
- **N:** Tempererat klimat: Denna kylanordning är avsedd för användning vid omgivningstemperaturer mellan 16 °C och 32 °C.
- **ST:** Subtropiskt klimat: Denna kylanordning är avsedd för användning vid omgivningstemperaturer mellan 16 °C och 38 °C.
- **T:** Tropiskt klimat: Denna kylanordning är avsedd för användning vid omgivningstemperaturer mellan 16 °C och 43 °C.

6 Användning av apparaten

6.1 Produktens kontrollpanel

Driftstemperaturen justeras via temperaturkontroll.



0 = Systemkylning
1 = Lägsta kylningsinställning (Varmaste inställning).
5 = Högsta kylinställning (Svalaste inställning).

Medeltemperaturen inuti kylskåpet bör vara runt +4 °C.
Välj en inställning enligt önskad temperatur.
Observera att det kommer att vara varierande temperaturer i kylområdet.
Det kallaste området är direkt ovanför grönsaksfacket.
Innertemperaturen beror också på omgivningstemperaturen, hur ofta dörren öppnas och mängden mat som förvaras i kylskåpet.
Om locket öppnas ofta stiger innertemperaturen.
Därför rekommenderas det att stänga locket så snart som möjligt efter att det öppnats.
Kylskåpets innertemperatur kan ändras av följande anledningar:
- Säsongstemperaturer,
- Öppnar dörren ofta och lämnar den öppen under längre perioder,
- Att lägga in mat i kylskåpet innan den når rumstemperatur,
- Kylskåpets placering i rummet (t.ex. exponering för solljus).

Du kan justera inomhustemperaturen, som ändras på grund av sådana skäl, med hjälp av en termostat.

.

Temperaturen kan justeras mellan 1–8 °C för kylfacket och mellan -24 och -18 °C för frysfacket. Justerbara temperaturvärden kan variera beroende på produktspecifikationer, förutsatt att de håller sig inom dessa intervall.

6.2 Matförvaring i kylskåp

Matförvaring i kylskåp och kylfack

- Att öppna och stänga fackdörren ofta, eller att lämna den öppen under längre perioder, kan orsaka att temperaturen i facket stiger avsevärt, vilket förkortar matens hållbarhet och leder till förstöring.
- För att förhindra förändringar i lukt och smak bör mat förvaras i lufttäta behållare.
- För att uppnå bättre och jämnare kylning, placera matvarorna långt ifrån varandra så att kall luft kan cirkulera mellan dem.
- Sörj för luftflöde genom att lämna ett mellanrum mellan maten och innerväggen. Om du placerar maten mot bakväggen kan den frysa.
- Låt tillagad, varm mat svalna till rumstemperatur innan du kyler den. Sedan kan du placera den ljumma maten på de nedre hyllorna i kylskåpet. Håll ljummen mat borta från lättfördärvliga livsmedel.
- Var särskilt noga med att se till att frysta livsmedel inte blandas med färska livsmedel.
- Tina dina frysta livsmedel i kylskåpet. På så sätt kan du använda de frysta livsmedlen för att kyla ner kylskåpet och spara energi.
- Att förvara omogna tropiska frukter (mango, olika sorters meloner, papaya, bananer, ananas) i kylskåpet kan påskynda mognadsprocessen. Detta innebär en kortare lagringstid, så det rekommenderas inte.
- Lök, vitlök, ingefära och andra rotfrukter bör förvaras i ett mörkt, svalt rum, inte i kylskåp.
- Om du märker att mat i kylskåpet har blivit dålig, släng den och rengör alla tillbehör som har kommit i kontakt med den.
- För att snabbt kyla ner stora gryträtter som soppor och grytor kan du dela upp dem i grunda behållare och förvara dem i kylskåpet.

- Håll oförpackade livsmedel borta från ägg.
- Håll frukt och grönsaker separerade och förvara alla sorter tillsammans (till exempel äpplen med äpplen, morötter med morötter).
- Ta ut grönsakerna ur plastpåsen, linda in dem i hushållspapper eller en disktrasa och ställ dem i kylskåpet. Om du diskar den här typen av mat innan du lägger dem i kylskåpet, kom ihåg att torka dem.
- Du kan skapa en fuktig miljö samtidigt som du tillåter luftcirkulation genom att förvara frukt och grönsaker som tenderar att torka ut i perforerade eller öppna plastpåsar.
- Förutom i extrema miljöförhållanden håller sig maten i alla fack färsk längre om din produkt är inställd på de inställda värdena som anges i tabellen över rekommenderade inställningsvärden.

Matförvaring i kylfacket

Förvara livsmedel på olika platser beroende på deras egenskaper:	
Mat	**Plats**
Ägg	Dörrhylla
Mejeriprodukter (smör, ost)	Om tillgängligt, ett nollgradigt (frukost)fack/kylfack
Frukt, grönsaker och grönsaker	Frukt- och grönsaksfack, grönsakslåda.
Färskt kött, fågel, fisk, korvprodukter, tillagad mat.	Om tillgängligt, ett nollgradigt (frukost)fack/kylfack
Färdigmat, förpackade produkter, konserver och pickles.	Översta hyllorna eller dörrhyllan
Drycker, flaskor, smaksättningar och snacks.	Dörrhylla

Förvaring av mat i frysfacket

- Du kan uppnå snabbare kylning genom att aktivera snabbfrysfunktionen 4–6 timmar före infrysning.
- Låt varm mat anta rumstemperatur innan du placerar den i frysfacket.
- Livsmedel som ska frysas bör delas upp i portioner som är tillräckligt stora för varje portion och frysas i separata förpackningar.
- Det rekommenderas att förpacka maten innan den placeras i frysen.
- För att förhindra att mat går över sitt utgångsdatum, skriv frysdatum, förvaringstid och livsmedlets namn på förpackningen, beroende på förvaringstiderna för olika livsmedel.
- Ät upptinad mat snabbt. Upptinad mat kan inte frysas in igen om den inte är tillagad. Det är inte säkert att konsumera upptinad och fryst färsk mat utan att tillaga den.
- Undvik kontakt mellan färska och redan frysta livsmedel när du fryser in färska livsmedel. Annars kommer de frysta livsmedlen att tina.

Förvaring av frysta livsmedel

- Följ de förvaringstider som anges i dessa instruktioner vid förvaring av livsmedel.
- För att bevara livsmedelskvaliteten, försök att hålla tiden mellan inköp och lagring så kort som möjligt.
- Köp frysta livsmedel som förvaras vid -18 °C eller lägre.
- Undvik att köpa mat som innehåller is eller liknande ämnen i förpackningen. Det betyder att produkten kan ha tinat delvis och sedan fryst in igen. Temperaturen påverkar matens kvalitet.
- Förvara mat under den tid som tillverkaren rekommenderar. Ta bara ut så mycket mat ur frysen som du behöver.
- Förutom under extrema miljöförhållanden, om din produkt är inställd på de inställda värdena som anges i tabellen över rekommenderade inställningsvärden, kommer maten att hålla sig färsk längre i både färskvarufacket och frysfacket.
- Färska frukter och grönsaker kan delvis frysa om färskvarufacket är inställt på en lägre temperatur.

- Facket med 2 stjärnor är lämpligt för förfryst mat. Där kan glass och isbitar förvaras.
- Frys endast in mat i facket med 4 stjärnor.

Kött och fisk			Beredningsmetod	Längsta lagringsperiod (månad)
Köttprodukter	Kalvkött	Stek	Skär i 2 cm tjocka bitar och lägg folie mellan dem eller linda in tätt med plastfolie.	6-8
		Steka	Genom att förpacka köttbitarna i en fryspåse eller linda in dem tätt med plastfolie.	6-8
		Flingad	I små bitar	6-8
		Schnitzel, kotletter	Genom att placera folie mellan de skivade bitarna eller linda in dem individuellt i plastfolie.	6-8
	Fårkött	Hugga	Genom att placera folie mellan köttbitarna eller slå in dem individuellt med plastfolie.	4-8
		Steka	Genom att förpacka köttbitarna i en fryspåse eller linda in dem tätt med plastfolie.	4-8
		Flingad	Genom att förpacka det hackade köttet i en fryspåse eller linda in det tätt med plastfolie.	4-8
	Nötkött	Steka	Genom att förpacka köttbitarna i en fryspåse eller linda in dem tätt med plastfolie.	8-12
		Stek	Skär i 2 cm tjocka bitar och lägg folie mellan dem eller linda in tätt med plastfolie.	8-12
		Flingad	I små bitar	8-12
		Kokt kött	Genom att förpacka den i små portioner med hjälp av fryspåsar.	8-12
	Finhacka		Osmakryddade, i platta förpackningar.	1-3
	Slaktbiprodukter (delar)		I bitar	1-3
	Korv - Salami		Även om den är i ett fodral måste den vara förpackad.	1-3
	Skinka		Genom att placera folie mellan de skivade bitarna.	2-3
Fjäderfä och vilt	Kyckling och kalkon		Inlindad i folie	4-6
	Gås		Slå in i folie (portionerna bör inte överstiga 2,5 kg)	4-6
	Anka		Slå in i folie (portionerna bör inte överstiga 2,5 kg)	4-6
	Hjort, kanin, rådjur		Slå in i folie (portionerna bör inte överstiga 2,5 kg, och benen bör tas bort).	6-8
Fisk och skaldjur	Sötvattensfisk (öring, karp, gädda, havskatt)		Efter noggrann rengöring av insidan och fjäll bör den tvättas och torkas, och svansen och huvudet bör avklippas vid behov.	2
	Mager fisk (havsabborre, piggvar, sjötunga)			4-6
	Fet fisk (bonito, makrill, blåfisk, röd mulle, ansjovis)			2-4
	skaldjur		Rengjorda och i påsar.	4-6
	Kaviar		I sin förpackning, i en behållare av aluminium eller plast.	2-3

"Lagringstiderna som anges i tabellen är baserade på en lagringstemperatur på -18 °C."

Grönsaker och frukter	Beredningsmetod	Längsta lagringsperiod (månad)
Stångbönor	Efter tvättning och delning i små bitar, blanchera i 3 minuter.	10-13
Ärta	Efter rengöring och tvättning, blanchera i 2 minuter.	10-12
Kål	Efter rengöring, blanchera i 1-2 minuter.	6-8
Morot	Efter rengöring och skivning, blanchera i 3-4 minuter.	12
Peppar	Efter att ha skurit av stjälken, delat den på mitten och tagit bort fröna, blanchera den i 2-3 minuter.	8-10
Spenat	Efter tvättning och rengöring, blanchera i 2 minuter.	6-9
Purjolök	Efter hackning, blanchera i 5 minuter.	6-8
Blomkål	Separera bladen, skär mitten i bitar och blanchera dem sedan i lite citronvatten i 3-5 minuter.	10-12
Aubergine	Efter tvättning, skär i 2 cm stora bitar och blanchera i 4 minuter.	10-12
Zucchini	Efter tvättning, skär i 2 cm stora bitar och blanchera i 2-3 minuter.	8-10
Svamp	Fräs lätt i olja och pressa citron över.	2-3
Majs	Efter rengöring, förpacka dem med majskolv eller i individuella bitar.	12
Äpplen och päron	Skala skinnet, skiva det och blanchera det i 2-3 minuter.	8-10
Aprikoser och persikor	Skär den i hälften och ta bort fröna.	4-6
Jordgubbar och hallon	Genom att tvätta och sortera	8-12
kokt frukt	Genom att tillsätta 10 % socker i behållaren	12
Plommon, körsbär, surkörsbär	Efter tvättning och borttagning av stjälkarna	8-12

"Lagringstiderna som anges i tabellen är baserade på en lagringstemperatur på -18 °C."

Mejeriprodukter	Beredningsmetod	Längsta lagringsperiod (månader)	Lagringsförhållanden
Ost (exklusive fetaost)	I skivor, med folie emellan.	6-8	För korttidsförvaring kan den förvaras i originalförpackningen. För långtidsförvaring bör den också förpackas i aluminium- eller plastfolie.
Smör, margarin	I sin egen förpackning	6	I originalförpackningen eller plastbehållare

"Lagringstiderna som anges i tabellen är baserade på en lagringstemperatur på -18 °C."

"Mängden färska livsmedel som kan frysas inom en viss tidsperiod anges på typetiketten."

Information om frysen

Enligt IEC 62552-standarderna måste produkten kunna frysa 4,5 kg mat vid 25 °C rumstemperatur i 24 timmar vid -18 °C eller lägre för varje 100 liter frysfackvolym.

Mat kan endast förvaras under längre perioder vid temperaturer på -18 °C och lägre.

Du kan bevara matvarors färskhet i månader (i en djupfrys vid temperaturer på -18 °C och lägre).

Livsmedel som ska frysas bör inte komma i kontakt med tidigare frysta livsmedel för att förhindra delvis upptining.

För att förlänga lagringstiden för frysta grönsaker, blanchera dem och häll av vattnet. Efter att de har hällts av, lägg dem i lufttäta behållare och ställ dem i frysen.

Livsmedel som bananer, tomater, sallad, selleri, hårdkokta ägg och potatis är inte lämpliga för frysning. Att frysa dessa livsmedel kommer endast att påverka deras näringsvärde och ätkvalitet negativt. Det finns ingen risk för förstörelse som hotar människors hälsa.

Placering av mat

Frysfackets hyllor: Diverse frysta livsmedel såsom kött, fisk, glass, grönsaker etc.

Kylskåpshyllor: Mat i krukor, täckta fat och täckta behållare, ägg (i en täckt behållare)

Kylskåpsdörrhyllor: Små, förpackade livsmedel eller drycker

Förvaring av grönsaker: Grönsaker och frukter

Kylfack: Delikatessprodukter (frukostartiklar, köttprodukter som ska konsumeras snabbt)

6.3 Fack för färskvaror

Produktens färskvarufack är speciellt utformat för att hålla grönsaker färska utan att förlora fukt. För detta ändamål koncentreras kall luftcirkulationen i hela den färska maten. Förvara dina grönsaker och frukter i detta fack.

6.4 Kylfack för mejeriprodukter

Kylfack

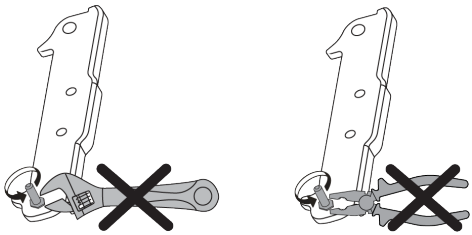
Kylfacket ger en lägre temperatur inuti produkten. Använd detta fack för att förvara delikatessprodukter (salami, korv, mejeriprodukter etc.) eller kött-, kyckling- och fiskprodukter som behöver förvaras vid en lägre temperatur för omedelbar konsumtion. Förvara inte frukt och grönsaker i detta fack.

Mejeri-/kylfack

Kyllådan för mejeriprodukter/kylning kan uppnå lägre temperaturer. Använd den här lådan för delikatessprodukter (salami, korv etc.) och mejeriprodukter som kräver kallare förvaringsförhållanden, eller för kött, kyckling eller fisk som ska konsumeras snabbt. Det är inte lämpligt att förvara frukt och grönsaker i den här lådan.

6.5 Byte av dörrens öppningsriktning

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



6.6 Varning för öppen dörr

Kylskåpets varning för öppen dörr kan variera beroende på modell.

Version 1:

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

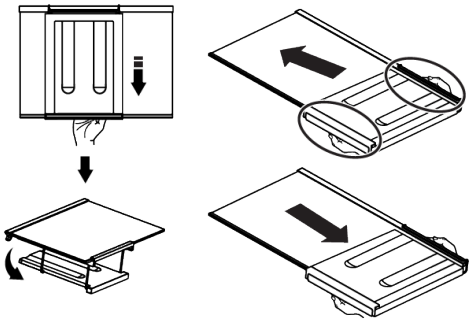
Version 2:

Om produktens dörr lämnas öppen en viss tid (mellan 60 s och 120 s), hörs varning för öppen dörr. Varning för öppen dörr ges gradvis. Först hörs en ljudvarning. Om dörren inte stängs inom 4 minuter, aktiveras visuell varning (blinkande lampa).. Varning för öppen dörr fördröjs en viss tid (mellan 60 s och 120 s), när en knapp på produktens skärm, om den finns, trycks in. Efter detta startar processen igen. När produktens dörr stängs, avaktiveras varning för öppen dörr.

6.7 Ihopvikbar vinhylla

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

Vi rekommenderar att minst 2 vinflaskor förvaras i vinhyllan.



Ta bort den ihopvikbara vinhyllan genom att först ta bort glashyllan ur kylskåpet. Placera den på glashyllan genom att trycka plastdelen genom fram- och bakskåran, såsom visas i bilden. Produkten kan användas med den ihopvikbara vinhyllan.

Ta bort den ihopvikbara vinhyllan genom att först ta bort glashyllan ur kylskåpet. Håll i plastdelen och dra den mot önskad riktning. Nu kan du använda produkten utan den ihopvikbara vinhyllan.

6.8 Byte av lampa

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

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

7 Underhåll och rengöring

Läs först "Säkerhetsanvisningarna"!

- Dra ur sladden till apparaten innan du rengör den.
- Dammet på ventilationsgallret på produktens baksida bör avlägsnas (utan att öppna locket) minst en gång om året. Rengöring bör göras med en torr trasa.
- Var försiktig så att inte vatten kommer in i lamphuset och andra elektriska delar.
- Rengör dörren med en fuktig trasa. Ta ut allt innehåll för att ta ut dörren och hyllorna. Lyft dörrhyllorna uppåt för att ta bort dem. Efter rengöring och torkning, skjut tillbaka dem på plats uppifrån och ner.
- Använd aldrig klorhaltigt vatten eller rengöringsmedel för att rengöra produktens utsida eller förkromade delar. Klor orsakar rost på den här typen av metallytor.
- För att förhindra att trycken på plastdelen lossnar eller deformeras, använd inte vassa, slipande verktyg, tvål, rengöringsprodukter, tvättmedel, bensin, polermedel etc. För rengöring, använd en mjuk trasa med ljummet vatten och torka torrt.
- I produkter utan No Frost-teknik kommer vattendroppar och frost upp till ett fingertjocklek att bildas på kylfackets bakvägg. Rengör inte den och applicera absolut inte olja eller liknande ämnen.
- Använd endast en lätt fuktad mikrofiberduk för att rengöra produktens utsida. Svampar och andra typer av rengöringsdukar kan orsaka repor.
- För att rengöra produktens insida, tvätta alla löstagbara delar med en mild lösning av tvål, vatten och bikarbonat. Skölj noggrant och torka helt. Se till att vatten inte kommer in i lamporna och kontrollpanelen.
- Använd inte vinäger, tvättsprit eller andra alkoholbaserade rengöringsmedel på några invändiga ytor.

Utvändiga ytor i rostfritt stål

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

Förebygga dålig lukt

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

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

Skydd av plastytor

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

8 Felsökning

Läs "Säkerhetsanvisningarna" först!

Om du inte kan lösa problemet trots att du har följt instruktionerna i det här avsnittet, kontakta återförsäljaren eller den auktoriserade servicecenter där du köpte produkten. Försök aldrig att reparera den felaktiga produkten själv.

Kylskåpet fungerar inte.

- Kontakten sitter inte helt i uttaget. >>> Sätt i kontakten så att den sitter helt i uttaget.
- Säkringen i uttaget som produkten är ansluten till, eller huvudsäkringen, har gått. >>> Kontrollera säkringen.

Kondens på kylskåpsfackets sidovägg.

- Luckan har öppnats och stängts för ofta. >>> Var försiktig så att du inte öppnar och stänger produktens lucka för ofta.
- Miljön är mycket fuktig. >>> Installera inte produkten i mycket fuktiga miljöer.
- Livsmedel som innehåller vätska kan förvaras i öppna behållare. >>> Förvara livsmedel som innehåller vätska i slutna behållare.
- Produktluckan lämnades öppen. >>> Lämna inte produktluckan öppen under en längre tid.
- Termostaten är inställd på för kallt. >>> Justera termostaten till lämplig inställning.

Kompressorn fungerar inte.

- Vid plötsligt strömavbrott eller när kontakten dras ut och sätts i igen, kommer kompressorns termiska skyddsbrytare att lösa ut eftersom gastrycket i produktens kylsystem ännu inte har utjämnats. Produkten bör börja fungera igen efter cirka 6 minuter. Om produkten inte börjar fungera efter denna tid, kontakta service.
- Den är i avfrostningscykeln. >>> Detta är normalt för en helautomatisk avfrostningsprodukt. Avfrostningscykeln sker regelbundet.
- Produkten är inte ansluten till ett eluttag. >>> Se till att kontakten är isatt i ett eluttag.
- Temperaturinställningarna är felaktiga. >>> Välj lämplig temperaturinställning.
- Strömmen har brutits. >>> Produkten kommer att fortsätta fungera normalt när strömmen är återställd.

Kylskåpets ljudnivå ökar när det är igång.

- Produktens prestanda kan variera beroende på förändringar i omgivningstemperaturen. Detta är normalt och inte ett fel.

Kylskåpet går för ofta eller för länge.

- Den nya produkten kan vara större än den gamla. Större produkter håller längre.
- Rumstemperaturen kan vara hög. >>> Det är normalt att den är igång under längre perioder i varma miljöer.
- Produkten kan ha anslutits nyligen eller så kan ny mat ha tillsatts. >>> När produkten nyligen är ansluten eller ny mat läggs till tar det längre tid för den att nå den inställda temperaturen. Detta är normalt.
- Produkten kan nyligen ha serverats med stora mängder varm mat. >>> Servera inte varm mat i denna produkt.

- Dörrarna har öppnats ofta eller lämnats öppna under längre perioder. >>> Den varma luften som kommer in gör att produkten fortsätter att fungera längre. Öppna inte dörrarna för ofta.
- Kylskåpsdörren kan ha lämnats på glänt. >>> Kontrollera om dörrarna är helt stängda.
- Produkten är inställd på en mycket låg temperatur. >>> Justera produktens temperatur till en högre inställning och vänta tills den når den temperaturen.
- Kylskåpsdörrtätningen kan vara smutsig, sliten, trasig eller inte ordentligt monterad. >>> Rengör eller byt ut tätningen. En skadad/trasig dörrtätning gör att apparaten behöver köras längre för att bibehålla sin nuvarande temperatur.

Frystemperaturen är för låg, men kylskåpstemperaturen är tillräcklig.

- Frysfackets temperatur är inställd på ett mycket lågt värde. >>> Justera frysfackets temperatur till en högre inställning och kontrollera.

Kylskåpstemperaturen är för låg, men frystemperaturen är tillräcklig.

- Kylskåpstemperaturen är inställd på ett mycket lågt värde. >>> Justera kylskåpstemperaturen till en högre inställning och kontrollera.

Mat som förvaras i kylskåpslådor fryser.

- Kylskåpstemperaturen är inställd på ett mycket lågt värde. >>> Justera kylskåpstemperaturen till ett högre värde och kontrollera.

Temperaturen i kylskåpet eller frysen är för hög.

- Kylskåpstemperaturen kan vara inställd på för högt. Temperaturinställningen för kylskåpet påverkar temperaturen i frysskåpet. Försök att justera kyl- eller frysskåpets temperatur och vänta tills temperaturen i något av facken når en tillfredsställande nivå.
- Dörrarna har öppnats ofta eller lämnats öppna för länge. >>> Öppna inte dörrarna för ofta.
- Dörren kan stå på glänt. >>> Stäng dörren helt.
- Produkten kan ha anslutits nyligen eller så kan ny mat ha tillsatts. >>> Detta är normalt. När produkten nyligen är ansluten eller ny mat läggs till tar det längre tid än vanligt att nå den inställda temperaturen.
- Produkten kan nyligen ha serverats med stora mängder varm mat. >>> Servera inte varm mat i denna produkt.

Skakningar eller ljud.

- Golvet är inte plant eller stabilt. >>> Om produkten vinglar när den flyttas långsamt, justera fötterna för att balansera den. Se också till att golvet är tillräckligt stabilt för att bära produktens vikt.
- Föremål som placeras på produkten kan orsaka ljud. >>> Ta bort alla föremål från produkten.
- Produkten ger ifrån sig ljud som vätska som läcker eller stänker.
- På grund av produktens funktionsprinciper kan vätske- och gasflöden uppstå. >>>Detta är normalt och inte ett fel.

Produkten låter som en vind.

- En fläkt används för att kyla produkten. Detta är normalt och inte ett fel.

Kondens bildas på produktens innerväggar.

- Varmt och fuktigt väder ökar isbildning och kondens. Detta är normalt och inte ett fel.
- Dörrarna har öppnats ofta eller lämnats öppna för länge. >>> Öppna inte dörrarna för ofta och stäng dem om de är öppna.
- Dörren kan stå på glänt. >>> Stäng dörren helt.

Kondens bildas på utsidan av produkten eller mellan dörrarna.

- Luften kan vara fuktig, vilket är helt normalt i fuktigt väder. Kondensen försvinner när luftfuktigheten minskar.

Produktens insida luktar illa.

- Regelbunden rengöring har inte utförts. >>> Rengör regelbundet produktens insida med en svamp, varmt vatten eller en lösning med bikarbonat.
- Vissa behållare eller förpackningsmaterial kan ha lukter. >>> Använd luktfria behållare eller förpackningsmaterial.
- Matvarorna placerades i öppna behållare. >>> Förvara mat i slutna behållare. Mikroorganismer som frigörs från mat som förvaras i öppna behållare kan orsaka obehagliga lukter.
- Ta bort all utgången eller förstörd mat från produkten.

Dörren går inte att stänga.

- Matförpackningar kan hindra dörren från att stängas. >>> Flytta alla förpackningar som blockerar dörrarna.
- Produkten kanske inte står helt upprätt på marken. >>> Justera benen för att balansera produkten.
- Golvet är inte plant eller stabilt. >>> Se till att golvet är tillräckligt plant och stabilt för att stödja produkten.

Grönsakslådorna är trånga.

- Matvaror kan nudda den övre delen av lådan. >>> Organisera maten i lådan.

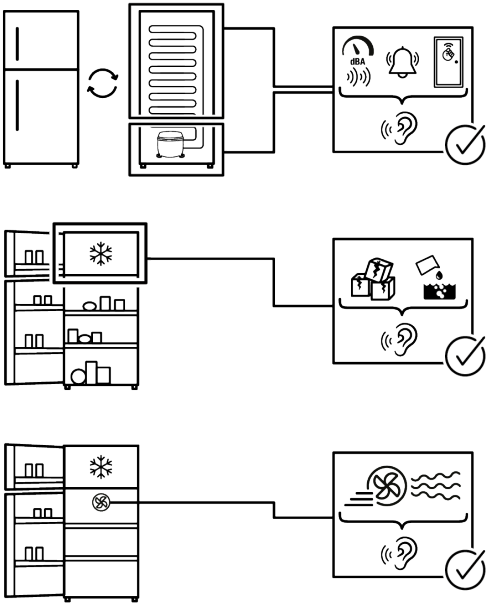
Det finns värme på produktytan.

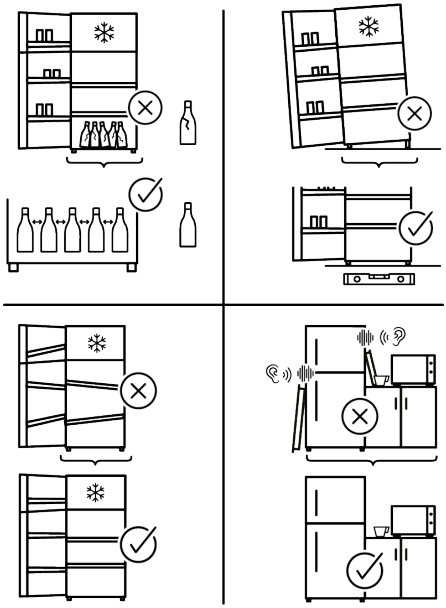
- Medan produkten är i drift kan det uppstå höga temperaturer mellan de två dörrarna, på sidopanelerna och i det bakre gallret. Detta är normalt och kräver ingen service.

Fläkten fortsätter att gå när dörren öppnas.

- Fläkten kan fortsätta att gå även när frysdörren öppnas.

Om du inte kan lösa problemet trots att du har följt instruktionerna i det här avsnittet, kontakta återförsäljaren eller den auktoriserade servicecenter där du köpte produkten. Försök inte reparera den felaktiga produkten själv. Detta är normalt.


dBA



ANSVARSFRISKRIVNING

Slutanvändaren kan lösa en del (enkla) fel utan att det leder till säkerhetsproblem eller osäker användning, förutsatt att de utförs inom begränsningarna och enligt följande instruktioner (se sektion ”Självreparation”).
Därför ska, om inte annat angetts, reparationerna som i sektionen ”Självreparation” överlåtas till registrerad professionell reparatör, för att undvika säkerhetsproblem. En registrerad professionell reparatör är en person, som tillverkaren har gett åtkomst till denna produkts instruktioner och reservdelslista enligt metoder som beskrivits i Direktivets 2009/125/EC laghandlingar.
Emellertid kan endast servicerepresentant (auktoriserad professionell reparatör), som kan nås genom telefonnumret i bruksanvisningen/garantikortet eller auktoriserad återförsäljare utföra service under garantitiden. Märk därför, att reparationer utförda av professionell reparatör (som inte är auktoriserad av) Whirlpool **kommer att upphäva garantin.**
Självreparationer
Självreparationer
Slutanvändaren kan utföra självreparationer angående enbart följande reservdelar: dörrhandtag, dörrgångjärn, fack, korgar och dörrtätningar (en uppdaterad lista finns också tillgänglig på adressen https://parts-selfservice.europeanappliances.com från och med 1. mars 2021)..
För att försäkra produktens säkerhet och förhindra allvarlig personskada, ska nämnda självreparationer utföras enligt instruktionerna för självareparationer i bruksanvisningen eller som finns tillgängliga på adressen https://parts-selfservice.europeanappliances.com . Koppla ur produkten innan självreparationer utförs.
Alla självreparationer eller försök till dessa utförda av slutanvändaren av delar som inte inkluderats i nämnda lista och/eller att instruktionerna i bruksanvisningen eller som finns tillgängliga på adressen https://parts-selfservice.europeanappliances.cominte åtföljs, kan leda till säkerhetsproblem utanför Whirlpoolkontroll och upphäva garantin.
Därför rekommenderar vi att slutanvändaren avstår från att utföra reparationer, som inte nämnts i reservdelslistan, utan kontaktar istället auktoriserad professionell reparatör eller registrerad professionell reparatör. Å andra sidan kan dessa reparationer utförda av slutanvändare leda till säkerhetsproblem och skador på produkten och orsaka brand, översvämning, elchock och andra allvarliga personskador.
T. ex., men inte begränsad till, måste följande reparationer utföras av professionell auktoriserad eller registrerad reparatör: kompressor, kylkrets, moderkort, inverterkort, displaykort etc.
Tillverkaren/säljaren kan inte hållas ansvarig i fall, där slutanvändaren inte följer ovan nämnda regler.
Reservdelar till kylskåpet finns tillgängliga i 10 år. Under denna period kommer reservdelar att finnas tillgängliga, för att kylskåpet ska fungera på korrekt sätt.
Minimigarantitiden för kylskåpet som du köpt är 24 månader.
Denna produkt innehåller ljuskälla med 'G' energiklass.
Ljuskällan i produkten måsta bytas av en kvalificerad reparatör.