

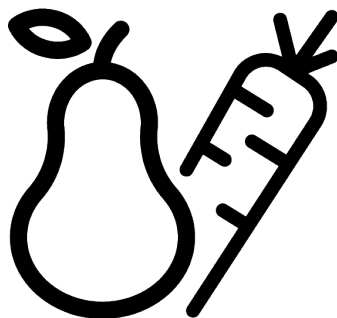
# Whirlpool

**Refrigerator / User Manual**

**Kühlschrank / Bedienungsanleitung**

**Congélateur / Réfrigérateur / Manuel d'utilisation**

**Koelkast / Gebruiker Handleiding**



W55R1 112W

®/TM/© 2025 Whirlpool. Produced under license ®/TM/© 2025 Whirlpool. Hergestellt unter Lizenz ®/TM/© 2025 Whirlpool. Produit sous licence ®/TM/© 2025 Whirlpool. Onder licentie geproduceerd

11 5943 0078/ EN/ DE/ FR/ NL/ 1/3\_AH/ 22.12.25 14:15  
7247244313



GERECYCLED &  
RECYCLEBAAR PAPIER



PAPIER ENTIEREMENT  
RECYCLÉ ET RECYCLABLE



RECYCELTES UND  
RECYCELBARES PAPIER



RECYCLED &  
RECYCLABLE PAPER

# Please read this manual first!

## Our valued customer,

Thank you for choosing product. We want you to get the best results from your product, which is manufactured with high quality and technology. To do this, please read this entire manual and the other documents provided carefully before using the product. Follow all the information and warnings in the user manual. This will protect you and your product from potential hazards. Keep the user manual. If you give the product to someone else, include the user manual with it.

## The following symbols appear in the user manual and on the product:



Read the user manual.

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

## Table of Contents

|                                                 |           |
|-------------------------------------------------|-----------|
| <b>1 Environmental Instructions .....</b>       | <b>4</b>  |
| 1.1 Disposal Of Packaging Materials .           | 4         |
| <b>2 Your Refrigerator .....</b>                | <b>4</b>  |
| <b>3 Installation.....</b>                      | <b>4</b>  |
| 3.1 Right Place For Installation.....           | 4         |
| 3.2 Attaching the Plastic Wedges .....          | 5         |
| 3.3 Adjusting the Legs.....                     | 5         |
| 3.4 Hot Surface Warning.....                    | 5         |
| <b>4 Changing Door Direction .....</b>          | <b>5</b>  |
| <b>5 Preparation .....</b>                      | <b>5</b>  |
| 5.1 What To Do For Energy Saving .....          | 5         |
| 5.2 First Use.....                              | 6         |
| 5.3 Climate Class and Definitions .....         | 6         |
| <b>6 Operating the Product .....</b>            | <b>6</b>  |
| <b>7 Use of Your Appliance.....</b>             | <b>7</b>  |
| 7.1 Setting the Operating Temperat-<br>ure..... | 7         |
| 7.2 Replacing the Illumination Lamp..           | 8         |
| 7.3 Storing Food in Your Product .....          | 8         |
| <b>8 Maintenance and Cleaning .....</b>         | <b>13</b> |
| <b>9 Troubleshooting.....</b>                   | <b>13</b> |

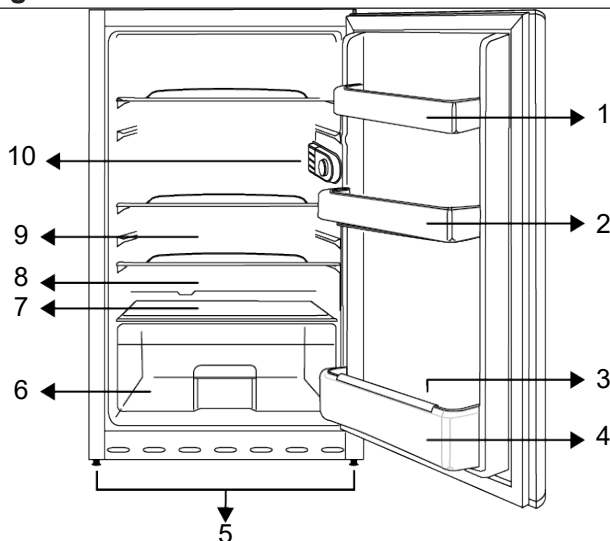
## 1 Environmental Instructions

### 1.1 Disposal Of Packaging Materials

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

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

## 2 Your Refrigerator



1 Door Shelf

3 Bottle Holder

5 Adjustable Stands

7 Crisper Glass Shelf

9 Adjustable Shelf

2 Egg holder

4 Bottle Shelf

6 Crisper

8 Defrost Water Collection Channel

10 Interior Lighting And Thermostat Knob

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

## 3 Installation

Read the "Safety Instructions" first!

### 3.1 Right Place For Installation

Contact the Authorized Service for the product's installation. To prepare the product for installation, see the information in the user manual and make sure the elec-

tric and water utilities are as required. If not, call an electrician and plumber to arrange the utilities as necessary.

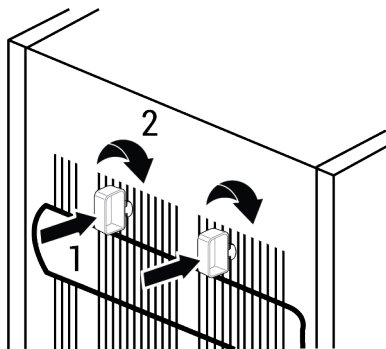
- Place the product on a flat surface to avoid vibration

- Place the product at least 30 cm away from the heater, stove and similar sources of heat and at least 5 cm away from electric ovens.
- When placing two coolers in adjacent position, leave at least 4 cm distance between the two units.
- Keep the product out of direct sunlight and in a dry place.

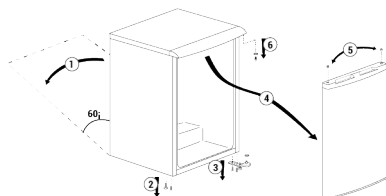
### 3.2 Attaching the Plastic Wedges

Use the plastic wedges provided with the product to maintain sufficient space for air circulation between the product and the wall. Mount 2 pieces of plastic wedges as shown in the following figure.

(The indicated picture is drawn representatively, it is not completely same as your product.)

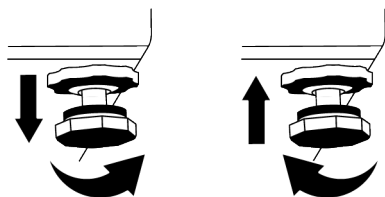


## 4 Changing Door Direction



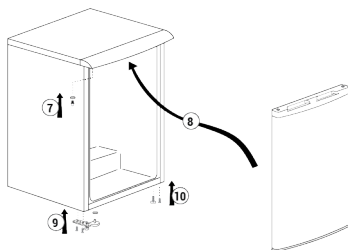
### 3.3 Adjusting the Legs

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



### 3.4 Hot Surface Warning

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



## 5 Preparation

Read the "Safety Instructions" first!

### 5.1 What To Do For Energy Saving

- When loading the food, leave enough space inside the refrigerator to allow sufficient air circulation for cooling.

- Since hot and humid air will not directly penetrate into your product when the doors are not opened, your product will optimize itself in conditions sufficient to protect your food. Under these circumstances, functions and components such as compressor, fan, heater, defrost, lighting, display and so on will operate according to the needs by consuming minimum energy.
- In case that multiple options are present, glass shelves must be placed so that the air outlets at the rear wall are not blocked and preferably, in a way that air outlets remain below the glass shelf. This combination may help improving air distribution and energy efficiency.
- Store food in the cooler or chill compartment according to proper storage conditions to save energy.
- A sound will be heard when the compressor is engaged. It is normal for the product to make noise even if the compressor is not running, as fluid and gas may be compressed in the cooling system.
- It is normal for the front edges of the product to be warm. These areas are designed to warm up in order to prevent condensation
- For some models, indicator panel turns off automatically 1 minute after the door closes. It will be reactivated when the door is opened or any button is pressed.

## 5.2 First Use

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

- Wait for at least 2 hours before operating the product, to ensure the complete efficiency of refrigeration.
- Keep the product running without placing any food inside for 6 hours and the product door should be kept as closed as possible.
- The temperature change caused by opening and closing of the door while using the product may normally lead to condensation on door/body shelves and glassware placed in the product.

## 6 Operating the Product

Read the "Safety Instructions" first!

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

## 5.3 Climate Class and Definitions

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

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

## Unplugging the Product

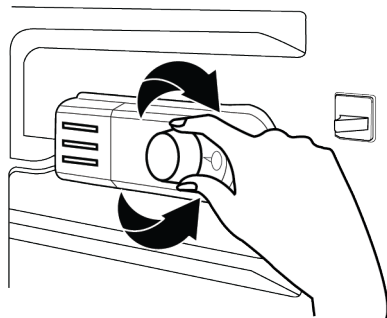
- Remove the food to prevent odours,
- Wait for the ice to melt, clean the interior and let it dry, leave the doors open to avoid damaging the inner body plastics.

## 7 Use of Your Appliance

EN

### 7.1 Setting the Operating Temperature

The operating temperature is set by the temperature control.



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

**1=Lowest cooling setting (Warmest setting)**

**5=Highest cooling setting (Coldest setting)**

or

**Min. = Lowest cooling setting**  
(Warmest setting)

**Max. = Highest cooling setting**  
(Coldest setting)

The average temperature inside the cooler compartment should be around +5°C.

Please select a setting based on the desired temperature.

Please note that there will be different temperatures in the cooling area.

The coldest zone is just above the crisper.

The internal temperature also depends on the ambient temperature, the frequency with which the door is opened and the amount of food stored inside.

Frequent opening of the door causes the internal temperature to rise.

It is therefore recommended to close the door as soon as possible after use.

#### Use of interior compartments

Movable shelves: The distance between the shelves can be adjusted as required.

Vegetable drawer: In this compartment, vegetables and fruit can be stored for a long time without spoiling.

Bottle shelf: Bottles, jars and cans can be placed on these shelves.

#### Food storage

The refrigerator compartment is intended for short-term storage of fresh food and drinks.

Store dairy products in the designated compartment of the refrigerator.

Bottles can be stored in the bottle holder or on the bottle shelf in the door.

Raw meat is best stored in a polyethylene bag in the lowest compartment of the refrigerator.

Allow hot food and drinks to cool to room temperature before placing them in the refrigerator.

#### • Caution:

Store concentrated alcohol only upright and tightly closed.

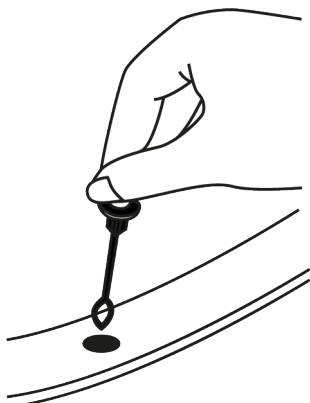
#### • Caution:

Do not store explosive substances or containers with flammable propellants (cans, spray cans, etc.) in the unit. Risk of explosion.

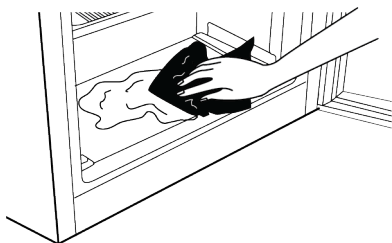
#### Defrosting

Defrosting of the refrigerator compartment is done automatically. The defrosted water flows through the drain channel into a collection container at the back of the appliance.

During defrosting, water drops form at the back of the refrigerator due to the evaporator.



If the drops do not all flow downwards, they may freeze again after defrosting. Clean them with a cloth soaked in warm water, but never with a hard or sharp object.



## 7.2 Replacing the Illumination Lamp

Call the Authorized Service when the Bulb/ LED used for lighting in your refrigerator will be replaced.

Lamp(s) used in this appliance cannot be used for house lighting. Intended use of this lamp is to help the user place food into the refrigerator / freezer safely and comfortably.

## 7.3 Storing Food in Your Product

### Storing Food in the Chill Compartment

In the chill compartment, the temperature of the food to be stored in the product can vary between +3 °C and -3 °C. The temperature in the chill compartment may drop below 0°C, and this is not suitable for storing fresh fruits and vegetables. If you need to store fresh food in the cold drawers, make sure to set the refrigerator temperature to 5°C or warmer.

Store Foods In The Different Places According To Their Properties:

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

### Storing Food In The Freezer Compartment

- You can activate Quick Freezing function 4-6 hours before freezing function and perform a faster cooling.
- Bring hot meals to the room temperature before placing them in the freezer compartment.
- Foods to be frozen must be divided into portions according to a size to be consumed, and frozen in separate packages.
- It is recommended to pack the foods before placing them in the freezer.

- In order to prevent expiration of storage time, write the freezing date, time and name of the product on the package according to the storage times of different foods.
- Consume the foods you have defrosted quickly. Defrosted foods cannot be frozen again unless they are cooked. It is not safe to consume the refrozen fresh foods without cooking after they are defrosted.
- As you freeze fresh foods, do not bring them in contact with already frozen foods. Otherwise, frozen foods will be defrosted.
- Buy frozen food which are stored at  $-18^{\circ}\text{C}$  or lower temperatures.
- Avoid buying foods whose packages are covered with ice etc. This means that the product could be partially defrosted and refrozen. Temperature impacts the quality of the food.
- Store food for manufacturer's recommended time. Remove only the food as much as you need from the freezer.
- Except the cases where extreme circumstances are available in the environment, if your product (on the recommended set values table) is set to the specified set values, the food keep their freshness for a longer time both in the fresh product compartment and freezer compartment.
- If fresh food compartment is set to a lower temperature, fresh fruits and vegetables may be partially frozen.
- The two-star compartments are suitable for pre-frozen food. Ice cream and ice cubes can be stored.
- Freeze food only in 4-star compartment.

### **Storing The Foods, Which Are Sold Frozen**

- When storing food, follow the time periods specified in these instructions.
- In order to protect the quality of the food, keep the time interval between purchasing transaction and storing as short as possible.

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

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

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

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

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

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

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

- Compartment temperatures rise prominently if compartment door is opened and closed frequently and kept open for a long time, this can reduce the life span of the food and cause the food to spoil.

- In order not to cause odour and taste changes, the food should be stored in the closed containers.
- To achieve a better and homogeneous cooling, place the food separately in a way that cold air can wander through them.
- Provide air flow by leaving a space between the food and internal wall. If you lean the food against the rear wall, the food may freeze.

- Bring cooked hot meals to the room temperature before placing them in the refrigerator. Then, you can place the tepid meal in the lower shelves of your refrigerator. Place warm foods away from perishable foods.
- Defrost your frozen food in the fresh food compartment. Thereby, you can cool fresh food compartment by using frozen food and save energy.
- Storing unripe tropical fruits (mango, melon varieties, papaya, banana, pineapple) in the refrigerator may speed up the ripening process. This is not recommended because it will cause shorter storage time.
- You should store onions, garlands, ginger and other root vegetables in dark and cold room conditions, not in the refrigerator.
- If you notice that a food has spoiled in the refrigerator, throw away that food and clean the accessories which have come into contact with it.
- In order to cool the meals like soups and stews, which are cooked in the large pots, quickly, you can put them in the refrigerator by separating them into their own shallow containers.
- Do not place unpackaged food close to eggs.
- Keep the fruits and vegetables separately and store each variety together (for example; apples with apples, carrots with carrots).
- Take green vegetables out of the plastic bag and place them in the refrigerator after wrapping them in a paper towel or drying cloth. If you wash this type of food before placing them in the refrigerator, remember to dry them.
- You can both create a damp environment and provide an air flow by keeping fruits and vegetables, which are prone to drying, in the perforated or unsealed plastic bags.
- Except the cases where extreme circumstances are available in the environment, if your product (on the recommended set

values table) is set to the specified set values, the food keep their freshness for a longer time both in the chill compartment and freezer compartment.

### Placing the food

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

**Cooler compartment door shelves:** Small and packaged food or beverages

**Crisper:** Vegetables and fruits

### Freezer Details

As per the IEC 62552 standards, the freezer must have the capacity to freeze 4,5 kg of food items at -18°C or lower temperatures at 25°C room temperature in 24 hours for each 100 litres of freezer compartment volume.

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

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

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

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

### Placing The Food

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

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

**Cooler compartment door shelves:** Small and packaged food or beverages

**Crisper:** Vegetables and fruits

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

## 8 Maintenance and Cleaning

Read the "Safety Instructions" first!

- Unplug your appliance before cleaning it.
- The dust on the ventilation grille on the back of the product should be removed (without opening the lid) at least once a year. Cleaning should be done with a dry cloth.
- Be careful not to let water get into the lamp housing and other electrical parts.
- Clean the door with a damp cloth. Remove all contents to take out the door and body shelves. Lift the door shelves upwards to remove them. After cleaning and drying, slide them back in place from top to bottom.
- Never use chlorine-containing water or cleaning agents for cleaning the exterior surface of the product or chrome-plated parts. Chlorine causes rust on these types of metal surfaces.
- To prevent the prints on the plastic part from peeling off or deforming, do not use sharp, abrasive tools, soap, household cleaning products, detergents, gasoline, polish, etc. For cleaning, use a soft cloth with lukewarm water and dry.
- In products without No Frost technology, water droplets and up to a finger's thickness of frost will form on the back wall of the cooling compartment. Do not clean it, and absolutely do not apply oil or similar substances.
- Use only a slightly damp microfiber cloth for cleaning the exterior surface of the product. Sponges and other types of cleaning cloths may cause scratches.

- To clean the interior surfaces of the product, wash all removable parts with a mild solution of soap, water, and baking soda. Rinse thoroughly and dry completely. Prevent water from getting into the lights and control panel.
- Do not use vinegar, rubbing alcohol, or other alcohol-based cleaners on any interior surfaces.

### Stainless Steel Exterior Surfaces

Use a non-abrasive stainless steel cleaner and apply it with a lint-free, soft cloth. To polish, gently wipe the surface with a microfiber cloth dampened with water and use a dry polishing pad. Always follow the grain of the stainless steel.

### Preventing Bad Odors

No substances that could cause odor are used in the production of your product. However, odors may arise due to improper food storage and failure to properly clean the product's interior surface.

- To prevent this problem, clean with baking soda water every 15 days.
- Store food in sealed containers, as microorganisms released from open food can cause bad odors.
- Never store expired or spoiled food in your product.

### Protection of Plastic Surfaces

If oil spills on plastic surfaces, clean them immediately with warm water, as the oil can damage the surface.

## 9 Troubleshooting

Read the "Safety Instructions" first!

Check this list before contacting the service. Doing so will save you time and money. This list includes frequent complaints that are not related to faulty work-

manship or materials. Certain features mentioned herein may not apply to your product.

If the problem persists after following the instructions in this section, contact your vendor or an Authorized Service. Do not try to repair the product.

### **The refrigerator is not working.**

- The power plug is not fully settled. >>> Plug it in to settle completely into the socket.
- The fuse connected to the socket powering the product or the main fuse is blown. >>> Check the fuse.

### **Condensation on the side wall of the cooler compartment (MULTI ZONE, COOL CONTROL and FLEXI ZONE).**

- The door is opened too frequently. >>> Take care not to open the product's door too frequently.
- The environment is too humid. >>> Do not install the product in humid environments.
- Foods containing liquids are kept in unsealed holders. >>> Keep the foods containing liquids in sealed holders.
- The product's door is left open. >>> Do not keep the product's door open for long periods.
- The thermostat is set to a very cool temperature. >>> Set the thermostat to an appropriate temperature.

### **Compressor is not working.**

- In case of sudden power failure or pulling the power plug off and putting back on, the gas pressure in the product's cooling system is not balanced, which triggers the compressor thermic safeguard. The product will restart after approximately 6 minutes. If the product does not restart after this period, contact the service.
- Defrosting is active. >>> This is normal for a fully-automatic defrosting product. The defrosting is carried out periodically.
- The product is not plugged in. >>> Make sure the power cord is plugged in.
- The temperature setting is incorrect. >>> Select the appropriate temperature setting.

- The power is out. >>> The product will continue to operate normally once the power is restored.

### **The refrigerator's operating noise is increasing while in use.**

- The product's operating performance may vary depending on the ambient temperature variations. This is normal and not a malfunction.

### **The refrigerator runs too often or for too long.**

- The new product may be larger than the previous one. Larger products will run for longer periods.
- The room temperature may be high. >>> The product will normally run for long periods in higher room temperature.
- The product may have been recently plugged in or a new food item is placed inside. >>> The product will take longer to reach the set temperature when recently plugged in or a new food item is placed inside. This is normal.
- Large quantities of hot food may have been recently placed into the product. >>> Do not place hot food into the product.
- The doors were opened frequently or kept open for long periods. >>> The warm air moving inside will cause the product to run longer. Do not open the doors too frequently.
- The freezer or cooler door may be ajar. >>> Check that the doors are fully closed.
- The product may be set to a temperature that is too low. >>> Set the temperature to a higher degree and wait for the product to reach the adjusted temperature.
- The cooler or freezer door washer may be dirty, worn out, broken or not properly settled. >>> Clean or replace the gasket. Damaged / torn door washer will cause the product to run for longer periods to preserve the current temperature.

**The freezer temperature is very low, but the cooler temperature is adequate.**

- The freezer compartment temperature is set to a very low degree. >>> Set the freezer compartment temperature to a higher degree and check again.

**The cooler temperature is very low, but the freezer temperature is adequate.**

- The cooler compartment temperature is set to a very low degree. >>> Set the cooler compartment temperature to a higher degree and check again.

**The food items kept in cooler compartment drawers are frozen.**

- The cooler compartment temperature is set to a very low degree. >>> Set the cooler compartment temperature to a higher degree and check again.

**The temperature in the cooler or the freezer is too high.**

- The cooler compartment temperature is set to a very high degree. >>> Temperature setting of the cooler compartment has an effect on the temperature in the freezer compartment. Wait until the temperature of relevant parts reach the sufficient level by changing the temperature of cooler or freezer compartments.
- The doors were opened frequently or kept open for long periods. >>> Do not open the doors too frequently.
- The door may be ajar. >>> Fully close the door.
- The product may have been recently plugged in or a new food item is placed inside. >>> This is normal. The product will take longer to reach the set temperature when recently plugged in or a new food item is placed inside.
- Large quantities of hot food may have been recently placed into the product. >>> Do not place hot food into the product.

**Shaking or noise.**

- The surface is not flat or durable >>> If the product is shaking when moved slowly, adjust the stands to balance the product. Also make sure the ground is sufficiently durable to bear the product.
- Any items placed on the product may cause noise. >>> Remove any items placed on the product.
- The product is making noise of liquid flowing, spraying etc.
- The product's operating principles involve liquid and gas flows. >>> This is normal and not a malfunction.

**There is sound of wind blowing coming from the product.**

- The product uses a fan for the cooling process. This is normal and not a malfunction.

**There is condensation on the product's internal walls.**

- Hot or humid weather will increase icing and condensation. This is normal and not a malfunction.
- The doors were opened frequently or kept open for long periods. >>> Do not open the doors too frequently; if open, close the door.
- The door may be ajar. >>> Fully close the door.

**There is condensation on the product's exterior or between the doors.**

- The ambient weather may be humid, this is quite normal in humid weather. >>> The condensation will dissipate when the humidity is reduced.

**The interior smells bad.**

- The product is not cleaned regularly. >>> Clean the interior regularly using sponge, warm water and carbonated water.
- Certain holders and packaging materials may cause odour. >>> Use holders and packaging materials without free of odour.

- The foods were placed in unsealed holders. >>> Keep the foods in sealed holders. Micro-organisms may spread out of unsealed food items and cause bad odour.
- Remove any expired or spoilt foods from the product.

**The door is not closing.**

- Food packages may be blocking the door. >>> Relocate any items blocking the doors.
- The product is not standing in full upright position on the ground. >>> Adjust the stands to balance the product.
- The surface is not flat or durable >>> Make sure the surface is flat and sufficiently durable to bear the product.

**The crisper is jammed.**

- The food items may be in contact with the upper section of the drawer. >>> Re-organize the food items in the drawer.

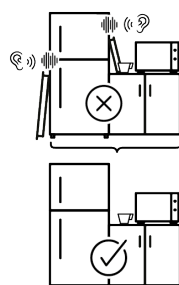
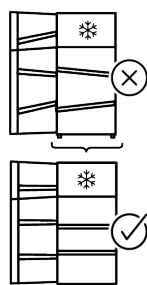
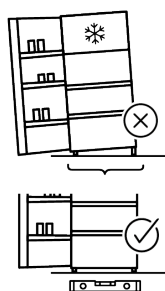
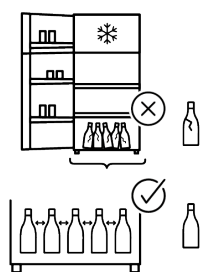
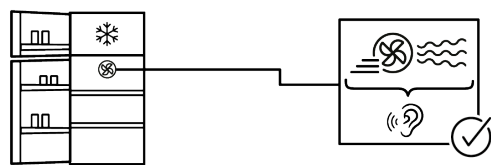
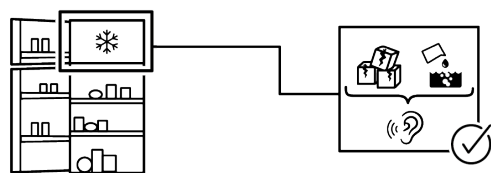
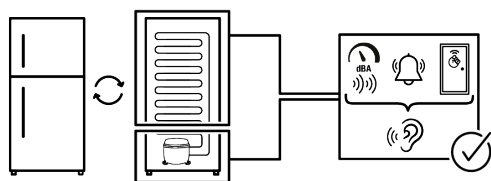
**Temperature on the product surface.**

- High temperature may be observed between two doors, on the side panels and on the rear grill area while your product is operated. This is normal and it does not require servicing.

**Fan continues to operate when the door is opened.**

- Fan may continue to operate when the freezer door is open.

If the problem persists after following the instructions in this section, contact your vendor or an Authorized Service. Do not try to repair the product. This is normal.



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

Therefore, unless otherwise authorized in the "Self-Repair" section below, repairs shall be addressed to registered professional repairers in order to avoid safety issues. A registered Professional repairer is a professional repairer that has been granted access to the instructions and spare parts list of this product by the manufacturer according to the methods described in legislative acts pursuant to Directive 2009/125/EC.

**However, only the service agent (i.e. authorized professional repairers) that you can reach through the phone number given in the user manual/warranty card or through your authorized dealer may provide service under the guarantee terms. Therefore, please be advised that repairs by professional repairers (who are not authorized by) Whirlpool shall void the guarantee.**

### Self-Repair

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

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

Repair and repair attempts by end-users for parts not included in such list and/or not following the instructions in the user manuals for self-repair or which are available in

<https://parts-selfservice.europeanappliances.com>, might give rise to safety issues not attributable to Whirlpool, and will void the warranty of the product.

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

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

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

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

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

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

See also

## 2 CLAUSE DE NON-RESPONSABILITÉ { 58}



Bitte lesen Sie zunächst dieses Handbuch

Lieber Kunde,

Vielen Dank, dass Sie sich für dieses Produkt entschieden haben.  
Bitte registrieren Sie Ihre Geräte auf [www.register10.eu](http://www.register10.eu).  
Wir möchten, dass Sie mit diesem hochwertigen Produkt, das mit modernster Technologie hergestellt wurde, die optimale Effizienz erzielen. Lesen Sie daher vor der Verwendung des Produkts diese Bedienungsanleitung und alle anderen mitgelieferten Unterlagen sorgfältig durch.  
Beachten Sie alle Informationen und Warnungen im Bedienungsanleitung. Auf diese Weise schützen Sie sich und Ihr Produkt vor den Gefahren, die auftreten können. Bewahren Sie das Bedienungsanleitung auf. Fügen Sie diese Anleitung dem Produkt bei, wenn Sie sie an eine andere Person übergeben.

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



Lesen Sie die Bedienungsanleitung.

|                                                                                  |                                                                                                 |
|----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>ENERGY</b>  |
| SUPPLIER'S NAME                      MODEL IDENTIFIER → (*)                      |                                                                                                 |
|  |                |

Die in der Produktdatenbank gespeicherten Modellinformationen können über die folgende Website und die Suche nach Ihrer Modellkennung (\*) auf dem Energieetikett abgerufen werden.  
<https://eprel.ec.europa.eu/>

## Inhaltsverzeichnis

|          |                                                     |           |
|----------|-----------------------------------------------------|-----------|
| <b>1</b> | <b>Umwelthinweise.....</b>                          | <b>22</b> |
| 1.1      | Entsorgung des Verpackungsmaterials.....            | 22        |
| <b>2</b> | <b>Ihr Kühlschrank.....</b>                         | <b>22</b> |
| <b>3</b> | <b>Aufstellung .....</b>                            | <b>22</b> |
| 3.1      | Richtiger Ort für die Installation....              | 22        |
| 3.2      | Anbringen der Kunststoffkeile.....                  | 23        |
| 3.3      | Einstellen der Füße.....                            | 23        |
| 3.4      | Warnung vor heißer Oberfläche!...                   | 23        |
| <b>4</b> | <b>Ändern der Türrichtung .....</b>                 | <b>23</b> |
| <b>5</b> | <b>Vorbereitung .....</b>                           | <b>23</b> |
| 5.1      | Was man zum Energiesparen tun kann.....             | 24        |
| 5.2      | Erste Verwendung .....                              | 24        |
| 5.3      | Klimaklasse und Definitionen .....                  | 24        |
| <b>6</b> | <b>Produktbedienung.....</b>                        | <b>24</b> |
| <b>7</b> | <b>Verwendung des Geräts .....</b>                  | <b>25</b> |
| 7.1      | Einstellung der Betriebstemperatur .....            | 25        |
| 7.2      | Auswechseln der Beleuchtungslampe .....             | 26        |
| 7.3      | Aufbewahrung von Lebensmitteln in Ihrem Gerät ..... | 26        |
| <b>8</b> | <b>Wartung und Reinigung .....</b>                  | <b>31</b> |
| <b>9</b> | <b>Fehlerbehebung .....</b>                         | <b>32</b> |

# 1 Umwelthinweise

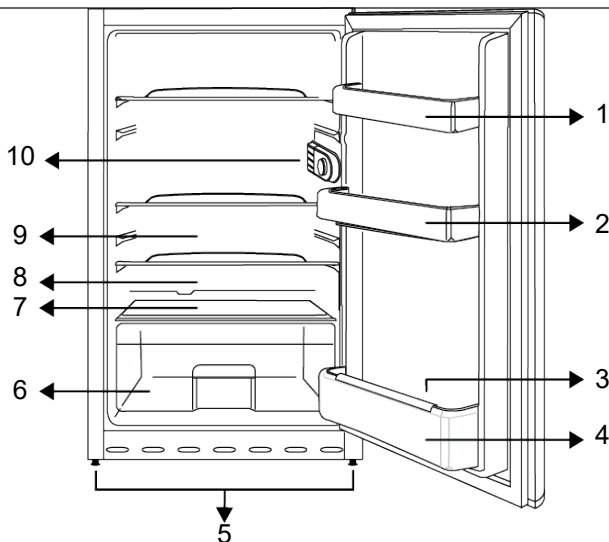
## 1.1 Entsorgung des Verpackungsmaterials

Das Verpackungsmaterial ist wiederverwertbar und ist mit dem Recycling-Symbol gekennzeichnet .

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

DE

## 2 Ihr Kühlschrank



1 Türregal

3 Flaschenhalter

5 Stellfüße

7 Gemüsefach Glasregal

9 Einstellbares Regal

2 Eierhalter

4 Flaschenablage

6 Gemüsefach

8 Auftauwasserauffangkanal

10 Innenbeleuchtung und Thermostatkнопf

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

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

## 3 Aufstellung

Lesen Sie zuerst die „Sicherheitshinweise“.

### 3.1 Richtiger Ort für die Installation

Wenden Sie sich für die Montage des Geräts an den autorisierten Kundendienst. Um das Gerät für die Installation vorzubereiten, lesen Sie die Informationen in der Bedienungsanleitung und stellen Sie sicher, dass

die Strom- und Wasserleitungen den Anforderungen entsprechen. Wenn dies nicht der Fall ist, wenden Sie sich an einen Elektriker und einen Monteur, um die Versorgungsleitungen entsprechend zu installieren.

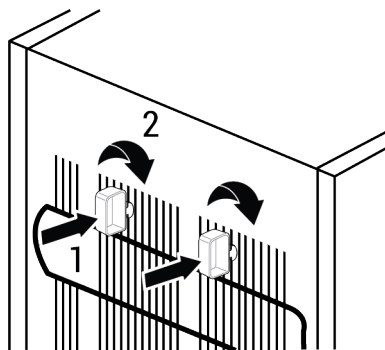
- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene Fläche, um Vibrationen zu vermeiden.

- Stellen Sie das Produkt mindestens 30 cm von Heizung, Herd und ähnlichen Wärmequellen und mindestens 5 cm von Elektroöfen entfernt auf.
- Wenn Sie zwei Kühlschränke nebeneinander aufstellen, müssen Sie einen Mindestabstand von wenigstens 4 cm zwischen beiden Geräten einhalten.
- Das Gerät ist vor direkter Sonneneinstrahlung und Hitze geschützt an einem trockenen Ort aufzustellen.
- Prüfen Sie, ob die Rückwand-Abstands-schutzkomponente an ihrem Standort vorhanden ist (falls mit dem Produkt geliefert).

### 3.2 Anbringen der Kunststoffkeile

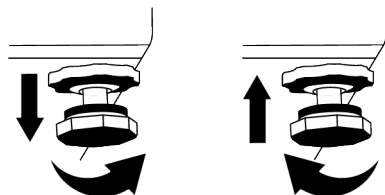
Verwenden Sie die mit dem Gerät gelieferten Kunststoffkeile, um ausreichend Platz für die Luftzirkulation zwischen dem Gerät und der Wand zu schaffen. Montieren Sie 2 Kunststoffkeile wie in der folgenden Abbildung gezeigt.

(Das angegebene Bild ist repräsentativ gezeichnet, es entspricht nicht vollständig Ihrem Produkt.)



### 3.3 Einstellen der Füße

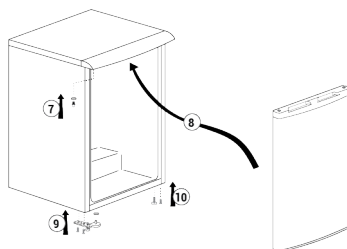
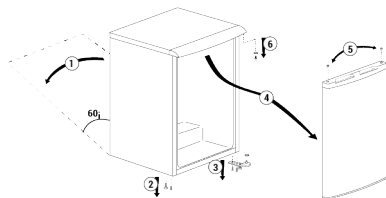
Wenn sich das Gerät nicht im Gleichgewicht befindet, stellen Sie die vorderen verstellbaren Füße ein, indem Sie sie nach rechts oder links drehen.



### 3.4 Warnung vor heißer Oberfläche!

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

## 4 Ändern der Türrichtung



## 5 Vorbereitung

Lesen Sie zuerst die „Sicherheitshinweise“.

## 5.1 Was man zum Energiesparen tun kann

- Wenn Lebensmittel in das Gerät gelegt werden, muss auf ausreichend Abstand im Geräteinnenraum geachtet werden, um die für die Kühlung erforderliche Luftzirkulation nicht zu behindern.
- Da heiße und feuchte Luft nicht direkt in Ihr Produkt eindringt, wenn die Türen nicht geöffnet werden, optimiert sich Ihr Produkt unter Bedingungen, die zum Schutz Ihrer Lebensmittel ausreichen. Unter diesen Umständen arbeiten Funktionen und Komponenten wie Kompressor, Lüfter, Heizung, Abtauung, Beleuchtung, Display usw. bedarfsgerecht und mit minimalem Energieverbrauch.
- Falls mehrere Optionen vorhanden sind, müssen Glasböden so platziert werden, dass die Luftauslässe an der Rückwand nicht blockiert werden und vorzugsweise so, dass die Luftauslässe unterhalb des Glasbodens bleiben. Diese Kombination kann dazu beitragen, die Luftverteilung und die Energieeffizienz zu verbessern.
- Durch das Lagern von Lebensmitteln im Kühl- oder im Kaltlagerfach entsprechend dem jeweiligen Lagerbedarf sparen Sie Energie.

## 5.2 Erste Verwendung

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

- Für eine einwandfreie Funktion des Kühlmittelkreislaufs warten Sie bitte mindestens zwei Stunden, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.
- Lassen Sie das leere Gerät mindesten 6 Stunden lang laufen. In dieser Zeit sollte die Gerätetür, nur geöffnet werden, wann die absolut notwendig ist.

## 6 Produktbedienung

Lesen Sie zuerst die „Sicherheitshinweise“.

- Die Temperaturänderung, die durch das Öffnen und Schließen der Tür während der Verwendung des Produkts verursacht wird, kann normalerweise zu Kondenswasserbildung führen, die auf Tür-/Korpusregalen und Glaswaren in das Produkt gestellt werden.
- Wenn der Kompressor sich einschaltet, ist ein Geräusch zu hören. Es ist normal, dass das Produkt Geräusche macht, auch wenn der Kompressor nicht läuft, da im Kühlsystem Flüssigkeit und Gas komprimiert werden können.
- Es ist normal, dass die vorderen Ränder des Geräts warm sind. Diese sind so gestaltet, dass sie erwärmen, um Kondensation zu vermeiden.
- Bei einigen Modellen schaltet sich die Anzeigetafel 1 Minuten nach dem Schließen der Tür automatisch aus. Sie wird wieder aktiviert, wenn die Tür offen ist oder eine beliebige Taste gedrückt wird.

## 5.3 Klimaklasse und Definitionen

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

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

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

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

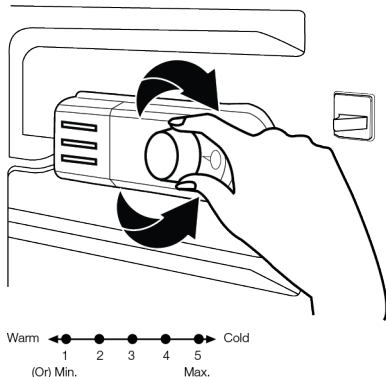
## Ausstecken des Produkts

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

## 7 Verwendung des Geräts

### 7.1 Einstellung der Betriebstemperatur

Die Betriebstemperatur wird über den Temperaturregler eingestellt.



**1=Niedrigste Kühleinstellung (wärmste Einstellung)**

**5=Höchste Kühleinstellung (kälteste Einstellung)**

oder

**Min. = Niedrigste Kühleinstellung**  
(wärmste Einstellung)

**Max. = Höchste Kühleinstellung**  
(kälteste Einstellung)

Die durchschnittliche Temperatur im Inneren des Kühlfachs sollte etwa +5°C betragen.

Bitte wählen Sie eine Einstellung, die der gewünschten Temperatur entspricht.

Bitte beachten Sie, dass im Kühlbereich unterschiedliche Temperaturen herrschen werden.

Die kälteste Zone befindet sich direkt über dem Kühlfach.

Die Innentemperatur hängt auch von der Umgebungstemperatur, der Häufigkeit, mit der die Tür geöffnet wird, und der Menge der darin gelagerten Lebensmittel ab. Häufiges Öffnen der Tür lässt die Innentemperatur ansteigen.

Es wird daher empfohlen, die Tür nach der Benutzung so schnell wie möglich zu schließen.

### Verwendung der Innenfächer

**Bewegliche Regale:** Der Abstand zwischen den Einlegeböden kann nach Bedarf eingestellt werden.

**Gemüseschublade:** In diesem Fach können Gemüse und Obst lange gelagert werden, ohne zu verderben.

**Flaschenablage:** Flaschen, Gläser und Dosen können auf diese Fächer gestellt werden.

### Lebensmittellagerung

Das Kühlfach ist für die kurzfristige Aufbewahrung von frischen Lebensmitteln und Getränken vorgesehen.

Lagern Sie Milchprodukte in dem dafür vorgesehenen Fach des Kühlschranks.

Flaschen können im Flaschenhalter oder auf der Flaschenablage in der Tür gelagert werden.

Rohes Fleisch bewahren Sie am besten in einem Polyethylenbeutel im untersten Fach des Kühlschranks auf.

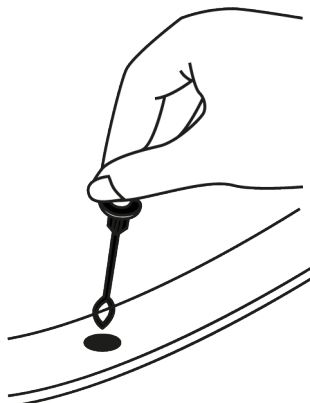
Lassen Sie heiße Speisen und Getränke auf Raumtemperatur abkühlen, bevor Sie sie in den Kühlschrank stellen.

### • Achtung:

Bewahren Sie konzentrierten Alkohol nur aufrecht und fest verschlossen auf.

• **Achtung:**

Bewahren Sie keine explosiven Stoffe oder Behälter mit brennbaren Treibgasen (Dosen, Spraydosen usw.) im Gerät auf. Es besteht Explosionsgefahr.

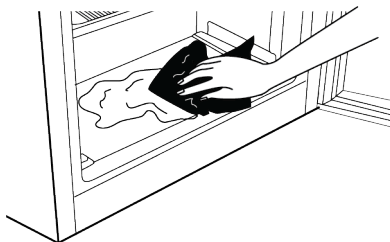


### Abtauen

Die Abtauung des Kühlfachs erfolgt automatisch. Das abgetaute Wasser fließt durch die Ablaufrinne in einen Auffangbehälter an der Rückseite des Geräts.

Während des Abtauens bilden sich durch den Verdampfer Wassertropfen an der Rückseite des Kühlschranks.

Wenn die Tropfen nicht alle nach unten abfließen, können sie nach dem Abtauen wieder gefrieren. Reinigen Sie sie mit einem in warmem Wasser getränkten Tuch, aber niemals mit einem harten oder scharfen Gegenstand.



## 7.2 Auswechseln der Beleuchtungslampe

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

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

## 7.3 Aufbewahrung von Lebensmitteln in Ihrem Gerät

### Aufbewahrung von Lebensmitteln im Kühlfach

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

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

Lagern Sie Lebensmittel je nach ihren Eigenschaften an verschiedenen Orten:

| Essen                                                                                  | Standort                                                                |
|----------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|
| Frisches Fleisch, Geflügel, Fisch, Wurst usw. Gekochte Lebensmittel                    | Falls verfügbar, Null-Grad-Fach (für Frühstückssprotte) / Kaltlagerfach |
| Servierfertige Lebensmittel, verpackte Produkte, Konserven und eingelegte Lebensmittel | Obere Regale oder Türregal                                              |
| Getränke, Flaschen, Gewürze und Snacks                                                 | Türregal                                                                |

### Lagerung von Lebensmitteln im Gefrierfach

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

### Aufbewahrung der Lebensmittel, die tiefgekühlt verkauft werden

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- Die Temperatur des Fachs steigt stark an, wenn die Fachtür häufig geöffnet und geschlossen wird und lange Zeit offen bleibt; dies kann die Lebensdauer der Lebensmittel verkürzen und zum Verderben der Lebensmittel führen.

- Um Geruchs- und Geschmacksveränderungen zu vermeiden, sollten die Lebensmittel in geschlossenen Behältern aufbewahrt werden.
- Um eine bessere und gleichmäßige Kühlung zu erreichen, legen Sie die Lebensmittel getrennt voneinander so ein, dass die kalte Luft durch sie hindurchströmen kann.
- Sorgen Sie für Luftzirkulation, indem Sie einen Zwischenraum zwischen den Lebensmitteln und der Innenwand lassen. Wenn Sie die Lebensmittel an die Rückwand lehnen, können sie einfrieren.
- Bringen Sie gekochte warme Speisen auf Zimmertemperatur, bevor Sie diese in den Kühlschrank stellen. Dann können Sie die lauwarmen Speisen in die unteren Fächer des Kühlschranks stellen. Warme Speisen sollten nicht in die Nähe schnell verderblicher Lebensmittel gestellt werden.
- Tauen Sie Ihre gefrorenen Lebensmittel im Frischhaltefach auf. Auf diese Weise können Sie das Frischhaltefach durch die Verwendung von Tiefkühlkost kühlen und Energie sparen.
- Lagern Sie unreife Südfrüchte (Mango, Melonen, Papaya, Banane, Ananas) im Kühlschrank, um den Reifeprozess zu beschleunigen. Dies ist nicht empfehlenswert, da sich dadurch die Lagerzeit verkürzt.
- Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und anderes Wurzelgemüse sollten Sie nicht im Kühlschrank, sondern in einem dunklen und kalten Raum aufbewahren.
- Wenn Sie feststellen, dass ein Lebensmittel im Kühlschrank verdorben ist, werfen Sie es weg und reinigen Sie das Zubehör, das mit dem Lebensmittel in Berührung gekommen ist.
- Um Speisen wie Suppen und Eintöpfe, die in großen Töpfen gekocht werden, schnell abzukühlen, können Sie sie in eigenen flachen Behältern in den Kühlschrank stellen.
- Stellen Sie unverpackte Lebensmittel nicht in die Nähe von Eiern.
- Bewahren Sie Obst und Gemüse getrennt auf und lagern Sie jede Sorte zusammen (z.B. Äpfel mit Äpfeln, Karotten mit Karotten).
- Nehmen Sie grünes Gemüse aus dem Plastikbeutel und legen Sie es in den Kühlschrank, nachdem Sie es in ein Papiertuch oder ein Trockentuch eingewickelt haben. Wenn Sie diese Art von Lebensmitteln waschen, bevor Sie sie in den Kühlschrank stellen, denken Sie daran, sie zu trocknen.
- Sie können sowohl eine feuchte Umgebung schaffen als auch für einen Luftstrom sorgen, indem Sie Obst und Gemüse, die zum Austrocknen neigen, in perforierten oder unverschlossenen Plastiktüten aufbewahren.
- Abgesehen von den Fällen, in denen in der Umgebung extreme Bedingungen herrschen, bleiben die Lebensmittel sowohl im Kaltlagerfach als auch im Gefrierfach länger frisch, wenn Sie Ihr Produkt (auf der Tabelle der empfohlenen Werte) auf die angegebenen Werte einstellen.

### Platzierung der Lebensmittel

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

**Kühlfachtürregale:** Kleine und verpackte Lebensmittel oder Getränke

**Gemüsefach:** Gemüse und Obst

### Gefrierschrank Details

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

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

Sie können die Lebensmittel über Monate frisch halten (im Gefrierschrank bei Temperaturen von oder niedriger als -18 °C Grad).

Die einzufrierenden Lebensmittel dürfen nicht mit bereits tiefgekühlten Produkten in Berührung kommen, um ein teilweises Auftauen zu verhindern.

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

## 8 Wartung und Reinigung

Lesen Sie zuerst die „Sicherheitshinweise“. Ziehen Sie vor der Reinigung Ihres Geräts den Netzstecker oder schalten Sie die Sicherung aus, an die es angeschlossen ist. Stellen Sie Ihre Hände, Füße oder Metallgegenstände nicht unter den Kühlschrank oder zwischen den Kühlschrank und den Boden, aus welchem Grund auch immer. Es kann zu einem Einklemmen kommen oder scharfe Kanten können Verletzungen verursachen.

- Verwenden Sie zum Reinigen des Produkts keine scharfen oder scheuernden Werkzeuge. Verwenden Sie keine Materialien wie Haushaltsreiniger, Seifen, Reinigungsmittel, Gas, Benzin, Verdünner, Alkohol, Wachs usw.
- Der Staub muss mindestens einmal im Jahr vom Lüftungsgitter auf der Rückseite des Produkts entfernt werden (ohne die Abdeckung zu öffnen). Reinigen Sie das Produkt nur mit einem trockenen Tuch.
- Achten Sie darauf, dass die Abdeckung der Lampen und sonstige Elektroteile nicht mit Wasser in Kontakt kommen.
- Reinigen Sie die Tür nur mit einem feuchten Tuch. Entfernen Sie den gesamten Inhalt, um die Tür- und Gehäuseregale zu entfernen. Entfernen Sie die Türregale, in-

### Platzierung der Lebensmittel

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

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

**Kühlfachtürregale:** Kleine und verpackte Lebensmittel oder Getränke

**Gemüsefach:** Gemüse und Obst

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

dem Sie sie nach oben heben. Reinigen Sie die Türeinsätze gründlich und setzen Sie sie sodann wieder ein, indem Sie diesen nach unten gleiten lassen.

- Verwenden Sie kein chlorhaltiges Wasser bzw. chlorhaltige Reinigungsmittel zur Reinigung der Außenflächen und chrombeschichteten Teile des Geräts. Chlor lässt metallische Oberflächen rosten.
- Verwenden Sie keine scharfen und scheuernden Werkzeuge, Seife, Haushaltsreiniger, Reinigungsmittel, Gas, Benzin, Lacke und ähnliche Substanzen, um eine Verformung und Entfernung der Drucke auf dem Kunststoffteil zu vermeiden. Verwenden Sie zum Reinigen warmes Wasser und ein weiches Tuch und trocknen Sie es anschließend ab.
- Bei Produkten ohne Frostschutzfunktion können Wassertropfen und Eisbildung bis zu einer Fingerdicke an der Rückwand des Kühlfachs auftreten. Nicht reinigen und niemals Öle oder ähnliche Materialien auftragen.
- Verwenden Sie nur ein leicht angefeuchtetes Mikrofasertuch, um die Außenfläche des Produkts zu reinigen. Schwämme und andere Arten von Reinigungskleidung können Kratzer verursachen.

- Um alle entfernbaren Komponenten während der Reinigung der Innenfläche des Produkts zu reinigen, waschen Sie diese Komponenten mit einer milden Lösung aus Seife, Wasser und Karbonat. Gründlich waschen und trocknen. Kontakt von Wasser mit Beleuchtungskomponenten und dem Bedienfeld verhindern.
- Verwenden Sie auf keiner Innenfläche Essig, Reinigungsalkohol oder andere Reinigungsmittel auf Alkoholbasis.

### **Außenflächen aus Edelstahl**

Verwenden Sie ein nicht scheuerndes Reinigungsmittel aus rostfreiem Stahl und tragen Sie es mit einem weichen, fusselfreien Tuch auf. Wischen Sie zum Polieren die Oberfläche vorsichtig mit einem mit Wasser angefeuchteten Mikrofasertuch ab und verwenden Sie eine trockene Poliergämsse. Folgen Sie immer den Adern des Edelstahls.

## **9 Fehlerbehebung**

Lesen Sie zuerst die „Sicherheitshinweise“. Prüfen Sie diese Liste, bevor Sie sich an den Kundendienst wenden. So sparen Sie Zeit und Geld. Diese Liste enthält häufige Beanstandungen, die nicht auf Verarbeitungs- oder Materialfehler zurückzuführen sind. Bestimmte hier aufgeführte Merkmale treffen möglicherweise nicht auf Ihr Produkt zu.

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

### **Der Kühlschrank funktioniert nicht.**

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

### **Gerüche verhindern**

Das Gerät wurde ohne die Verwendung von Geruch erzeugenden Materialien hergestellt. Die unsachgemäße Lagerung von Lebensmitteln und die unsachgemäße Reinigung der Innenflächen können jedoch zu Geruchsbildung führen.

- Um dies zu vermeiden, sollten Sie den Innenraum mit kohlenensäurehaltigem Wasser alle fünfzehn Tage reinigen.
- Bewahren Sie die Lebensmittel in versiegelten Behältern auf, da Mikroorganismen, die von Lebensmitteln in nicht versiegelten Behältern stammen, einen schlechten Geruch verursachen.
- Bewahren Sie keine verdorbenen Lebensmittel bzw. solche mit abgelaufenem Haltbarkeitsdatum im Kühlschrank auf.

### **Schutz der Kunststoffoberflächen**

Auf Kunststoffoberflächen ausgelaufenes Öl kann diese beschädigen. Reinigen Sie daher solche Verschmutzungen unverzüglich.

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

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

### **Der Kompressor funktioniert nicht.**

- Bei einem plötzlichen Stromausfall oder wenn der Netzstecker gezogen und wieder eingesteckt wird, ist der Gasdruck im Kühlsystem des Geräts nicht ausgeglichen, wodurch die thermische Sicherung des Kompressors ausgelöst wird. Das Gerät schaltet sich nach etwa 6 Minuten wieder ein. Wenn das Gerät nach diesem Zeitraum nicht wieder anläuft, wenden Sie sich an den Kundendienst.
- Die Abtauung ist aktiv. >>> Dies ist normal für ein vollautomatisches Abtauungsprodukt. Die Abtauung wird regelmäßig durchgeführt.
- Das Gerät ist nicht eingesteckt. >>> Vergewissern Sie sich, dass das Netzkabel eingesteckt ist.
- Die Temperatur ist falsch eingestellt. >>> Wählen Sie die richtige Temperatureinstellung.
- Der Strom ist ausgefallen. >>> Das Gerät arbeitet normal weiter, sobald die Stromversorgung wiederhergestellt ist.

### **Das Betriebsgeräusch des Kühlschranks nimmt während des Betriebs zu.**

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

### **Der Kühlschrank läuft zu oft oder zu lange.**

- Das neue Gerät ist möglicherweise größer als das vorherige. Größere Produkte sind länger in Betrieb.
- Die Raumtemperatur ist möglicherweise zu hoch. >>> Das Gerät läuft normalerweise über längere Zeit bei höherer Raumtemperatur.
- Das Gerät wurde möglicherweise vor kurzem eingesteckt oder es wurde ein neues Lebensmittel hineingelegt. >>> Das Gerät braucht länger, um die eingestellte Temperatur zu erreichen, wenn es kürzlich eingesteckt wurde oder ein neues Lebensmittel hineingelegt wurde. Das ist normal.

- Möglicherweise wurden kürzlich große Mengen heißer Lebensmittel in das Gerät gelegt. >>> Legen Sie keine heißen Lebensmittel in das Gerät.
- Die Türen wurden häufig geöffnet oder für längere Zeit offen gehalten. >>> Die warme Luft, die sich im Inneren bewegt, lässt das Gerät länger laufen. Öffnen Sie die Türen nicht zu häufig.
- Die Tür des Gefrier- oder Kühlgeräts ist möglicherweise angelehnt. >>> Vergewissern Sie sich, dass die Türen vollständig geschlossen sind.
- Das Gerät ist möglicherweise auf eine zu niedrige Temperatur eingestellt. >>> Stellen Sie die Temperatur auf eine höhere Stufe und warten Sie, bis das Produkt die eingestellte Temperatur erreicht hat.
- Die Türdichtung des Kühl- oder Gefrierschranks ist möglicherweise verschmutzt, abgenutzt, kaputt oder nicht richtig eingesetzt. >>> Reinigen oder ersetzen Sie die Dichtung. Eine beschädigte/gerissene Türdichtung führt dazu, dass das Gerät länger laufen muss, um die aktuelle Temperatur zu halten.

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

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

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

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

### **Die Lebensmittel in den Schubladen des Kühlfachs sind gefroren.**

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

## Die Temperatur im Kühl- oder Gefrierfach ist zu hoch.

- Die Kühlfachtemperatur ist sehr hoch eingestellt. >>> Die Temperatureinstellung des Kühlfachs wirkt sich auf die Temperatur im Gefrierfach aus. Warten Sie, bis die Temperatur der betreffenden Teile ein ausreichendes Niveau erreicht hat, indem Sie die Temperatur der Kühl- oder Gefrierfächer ändern.
- Die Türen wurden häufig geöffnet oder für längere Zeit offen gehalten. >>> Öffnen Sie die Türen nicht zu häufig.
- Die Tür kann angelehnt sein. >>> Schließen Sie die Tür vollständig.
- Das Gerät wurde möglicherweise vor kurzem eingesteckt oder es wurde ein neues Lebensmittel hineingelegt. >>> Das ist normal. Das Gerät braucht länger, um die eingestellte Temperatur zu erreichen, wenn es kürzlich eingesteckt wurde oder ein neues Lebensmittel hineingelegt wurde.
- Möglicherweise wurden kürzlich große Mengen heißer Lebensmittel in das Gerät gelegt. >>> Legen Sie keine heißen Lebensmittel in das Gerät.

## Schütteln oder Geräusche.

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

## Aus dem Gerät kommt ein Windgeräusch.

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

## An den Innenwänden des Produkts bildet sich Kondenswasser.

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

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

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

## Der Innenraum riecht schlecht.

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

## Die Tür schließt nicht.

- Lebensmittelverpackungen können die Tür blockieren. >>> Entfernen Sie alle Gegenstände, die die Türen blockieren.

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

**Das Gemüsefach ist eingeklemmt.**

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

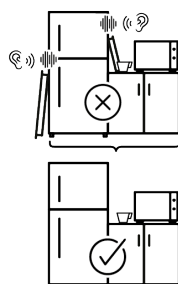
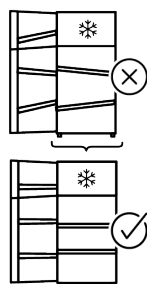
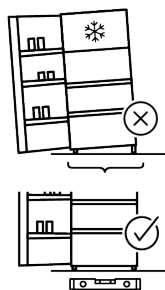
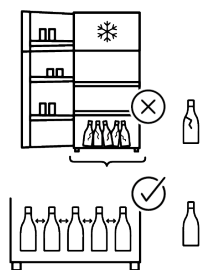
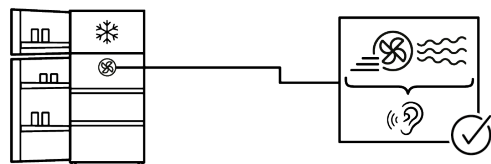
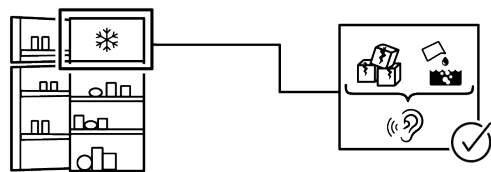
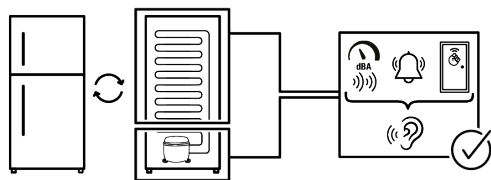
**Temperatur auf der Oberfläche des Produkts.**

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

**Das Gebläse läuft weiter, wenn die Tür geöffnet wird.**

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

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



## HAFTUNGSAUSSCHLUSS

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

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

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

### **Selbstreparatur**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

DE

Siehe auch

2 CLAUSE DE NON-RESPONSABILITÉ  
[ ] 58]



Premièrement veuillez lire ce manuel !

Notre précieux client,

Merci d'avoir choisi le produit . Nous souhaitons que vous obteniez les meilleurs résultats avec ce produit, fabriqué avec des technologies de haute qualité. Pour ce faire, veuillez lire attentivement ce manuel et les autres documents fournis avant d'utiliser le produit. Suivez toutes les informations et avertissements du manuel d'utilisation. Cela vous protégera, vous et votre produit, des dangers potentiels. Conservez le manuel d'utilisation. Si vous donnez le produit à quelqu'un d'autre, joignez-le-lui.

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



Lisez le manuel d'utilisation.

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

## Table des matières

|          |                                                   |           |
|----------|---------------------------------------------------|-----------|
| <b>1</b> | <b>Instructions environnementales .....</b>       | <b>42</b> |
| 1.1      | Élimination des matériaux d'emballage.....        | 42        |
| <b>2</b> | <b>Votre réfrigérateur .....</b>                  | <b>42</b> |
| <b>3</b> | <b>Installation.....</b>                          | <b>42</b> |
| 3.1      | Le bon endroit pour l'installation..              | 42        |
| 3.2      | Fixation des cales en plastique ....              | 43        |
| 3.3      | Réglages des pieds avant.....                     | 43        |
| 3.4      | Attention aux surfaces chaudes...                 | 43        |
| <b>4</b> | <b>Changement de direction de la porte .....</b>  | <b>43</b> |
| <b>5</b> | <b>Préparation .....</b>                          | <b>43</b> |
| 5.1      | Moyens d'économiser l'énergie....                 | 44        |
| 5.2      | Première utilisation .....                        | 44        |
| 5.3      | Classe climatique et définitions ...              | 44        |
| <b>6</b> | <b>Fonctionnement de l'appareil .....</b>         | <b>45</b> |
| <b>7</b> | <b>Utilisation de votre appareil.....</b>         | <b>45</b> |
| 7.1      | Réglage de la température de fonctionnement ..... | 45        |
| 7.2      | Remplacement de la lampe d'éclairage.....         | 46        |
| 7.3      | Stockage de denrées dans votre appareil .....     | 46        |
| <b>8</b> | <b>Entretien et nettoyage .....</b>               | <b>51</b> |
| <b>9</b> | <b>Dépannage.....</b>                             | <b>52</b> |

## 1 Instructions environnementales

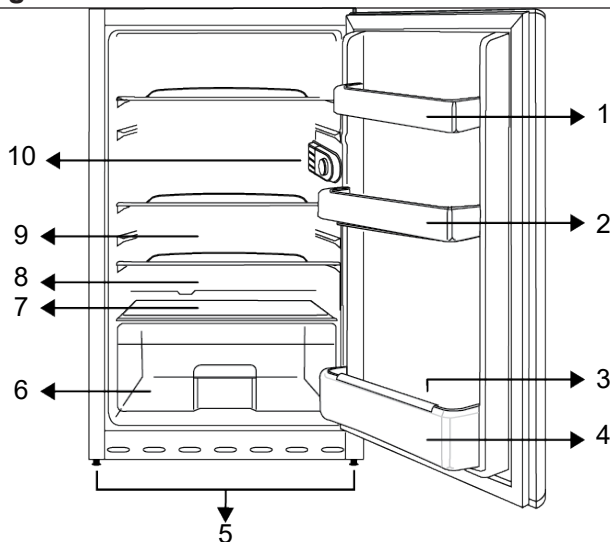
### 1.1 Élimination des matériaux d'emballage

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

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

FR

## 2 Votre réfrigérateur



1 Balconnet

3 Porte-bouteilles

5 Pieds réglables

7 Etagère en verre pour Crisper

9 Étagère réglable

2 Porte-œufs

4 Étagère pour les bouteilles

6 Bac à légumes

8 Canal de récupération de l'eau de condensation

10 éclairage intérieur et bouton thermostat

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

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

## 3 Installation

Lisez d'abord les « Consignes de sécurité » !

### 3.1 Le bon endroit pour l'installation

Contactez le service agréé pour l'installation de votre réfrigérateur. Pour préparer l'installation du réfrigérateur, lisez attentivement les instructions du manuel d'utilisa-

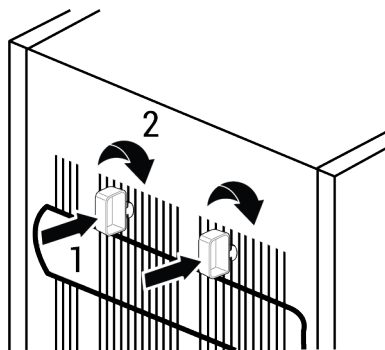
tion et assurez-vous que les équipements électriques et d'approvisionnement d'eau sont installés convenablement. Si ce n'est pas le cas, appelez un électricien et un plombier pour faire le nécessaire pour les services publics.

- Placez l'appareil sur une surface plane pour éviter les vibrations
- Placez le produit à 30 cm du chauffage, de la cuisinière et des autres sources de chaleur similaires et à au moins 5 cm des fours électriques.
- Lorsque deux réfrigérateurs sont installés côte à côte, laissez au moins 4 cm de distance entre les deux appareils
- Conservez l'appareil à l'abri de la lumière directe du soleil et dans un endroit sec.
- Vérifiez que l'élément de protection d'espace de la façade arrière est présent à son emplacement (au cas où il est fourni avec l'appareil).

### 3.2 Fixation des cales en plastique

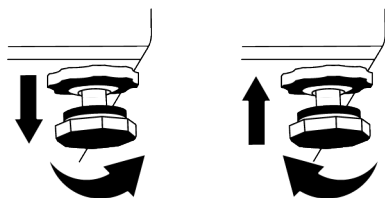
Utilisez les cales en plastiques fournies avec le réfrigérateur pour maintenir une circulation d'air suffisante entre le réfrigérateur et le mur. Montez 2 pièces de cales en plastique comme indiqué sur l'illustration suivante.

(L'image présentée est dessinée de manière représentative, elle ne correspond pas tout à fait à votre produit).



### 3.3 Réglages des pieds avant

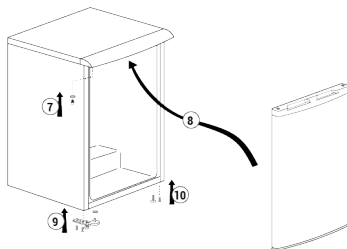
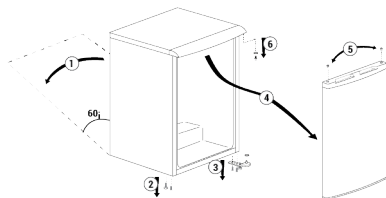
Si l'appareil n'est pas équilibré, réglez les pieds avant en les tournant vers la gauche ou la droite.



### 3.4 Attention aux surfaces chaudes

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

## 4 Changement de direction de la porte



## 5 Préparation

Lisez d'abord les « Consignes de sécurité » !

## 5.1 Moyens d'économiser l'énergie

- Lorsque vous chargez les aliments, laissez suffisamment d'espace à l'intérieur du réfrigérateur pour permettre une circulation d'air suffisante pour le refroidissement.
- Comme l'air chaud et humide ne pénètre pas directement dans votre produit lorsque les portes ne sont pas ouvertes, votre produit s'optimisera dans des conditions suffisantes pour protéger vos aliments. Dans ces conditions, les fonctions et les composants tels que le compresseur, le ventilateur, le chauffage, le dégivrage, l'éclairage, l'affichage, etc. fonctionneront en fonction des besoins en consommant un minimum d'énergie.
- Dans le cas où plusieurs options sont présentes, les étagères en verre doivent être placées de manière à ce que les sorties d'air de la paroi arrière ne soient pas bloquées et, de préférence, de manière à ce que les sorties d'air restent sous l'étagère en verre. Cette combinaison peut contribuer à améliorer la distribution de l'air et l'efficacité énergétique.
- Conservez les aliments dans le réfrigérateur ou le Compartiment pour denrées hautement périssables selon les conditions de stockage appropriées afin d'économiser de l'énergie.

## 5.2 Première utilisation

- Avant d'utiliser votre appareil, assurez-vous que les installations nécessaires sont conformes aux instructions des sections « Consignes de sécurité » et « Installation ».
- Attendez au moins 2 heures avant de faire fonctionner le produit, afin d'assurer la pleine efficacité de la réfrigération.
  - Laissez l'appareil fonctionner à vide pendant 6 heures, et la porte de l'appareil doit être maintenue fermée autant que possible.
  - Le changement de température causé par l'ouverture et la fermeture de la porte pendant l'utilisation du produit peut nor-

malement entraîner la formation de condensation sur les tablettes de la porte/du corps et sur les verres placés dans l'appareil.

- Un son retentit à l'activation du compresseur. Il est normal que l'appareil fasse du bruit même si le compresseur ne fonctionne pas, car du fluide et du gaz peuvent être comprimés dans le système de refroidissement.
- Il est normal que les bords avant de l'appareil soient chauds. Ces parties doivent en principe être chaudes afin d'éviter la condensation
- Pour certains modèles, le panneau indicateur s'éteint automatiquement 1 minute après la fermeture des portes. Il s'active à nouveau à l'ouverture de la porte ou lorsque vous appuyez sur n'importe quelle touche.

## 5.3 Classe climatique et définitions

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

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

## 6 Fonctionnement de l'appareil

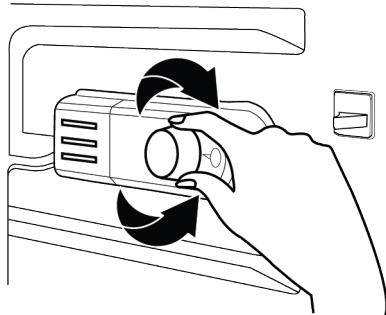
Lisez d'abord les « Consignes de sécurité » !

- Le appareil ne doit être utilisé que pour la conservation des aliments.
- Fermez le robinet d'eau si vous vous absentez de chez vous (par exemple, en vacances) et que vous n'utilisez pas le distributeur d'eau ou le distributeur de glace pendant une longue période. Dans le cas contraire, des fuites d'eau peuvent se produire.

## 7 Utilisation de votre appareil

### 7.1 Réglage de la température de fonctionnement

La température de fonctionnement est réglée par le contrôle de la température.



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

**1 = Réglage de refroidissement le plus bas (réglage le plus chaud)**

**5 = Réglage de refroidissement le plus élevé (réglage le plus froid)**

ou

**Min. = Réglage de refroidissement le plus bas**

(Réglage le plus chaud)

**Max. = Réglage de refroidissement le plus élevé**

(Réglage le plus froid)

La température moyenne à l'intérieur du compartiment réfrigérant doit être d'environ +5°C.

### Débrancher le produit

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

FR

Veillez sélectionner un réglage en fonction de la température souhaitée.

Veillez noter qu'il y aura des températures différentes dans la zone de refroidissement.

La zone la plus froide se trouve juste au-dessus du bac à légumes.

La température interne dépend également de la température ambiante, de la fréquence d'ouverture de la porte et de la quantité d'aliments stockés à l'intérieur. L'ouverture fréquente de la porte entraîne une augmentation de la température interne.

Il est donc recommandé de fermer la porte dès que possible après utilisation.

### Utilisation des compartiments intérieurs

**Clayettes amovibles :** La distance entre les clayettes peut être ajustée au besoin.

**Tiroir à légumes :** Dans ce compartiment, les légumes et les fruits peuvent être stockés longtemps sans se gâter.

**Clayette pour les bouteilles :** Des bouteilles, des pots et des canettes peuvent être placés sur ces clayettes.

### Stockage d'aliments

Le compartiment réfrigérateur est destiné au stockage à court terme d'aliments et de boissons frais.

Stockez les produits laitiers dans le compartiment désigné du réfrigérateur.

Les bouteilles peuvent être stockées dans le porte-bouteille ou sur l'étagère à bouteilles dans la porte.

La viande crue est mieux conservée dans un sac en polyéthylène dans le compartiment le plus bas du réfrigérateur.

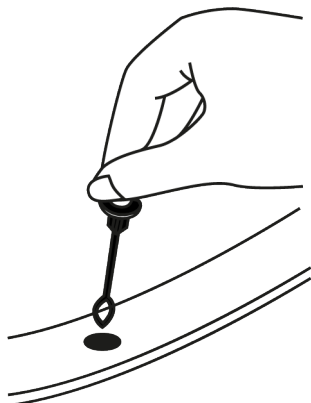
Laissez les aliments et les boissons chauds refroidir à température ambiante avant de les placer au réfrigérateur.

• **Attention :**

Stockez l'alcool concentré uniquement debout et bien fermé.

• **Attention :**

Ne stockez pas de substances explosives ou de récipients contenant des agents propulseurs inflammables (canettes, bombes aérosols, etc.) dans l'appareil. Risque d'explosion.



### Dégivrage

Le dégivrage du compartiment réfrigérateur se fait automatiquement. L'eau décongelée s'écoule par le canal de drainage dans un récipient de collecte à l'arrière de l'appareil. Pendant le dégivrage, des gouttes d'eau se forment à l'arrière du réfrigérateur à cause de l'évaporateur.

Si les gouttes ne s'écoulent pas toutes vers le bas, elles risquent de geler à nouveau après le dégivrage. Nettoyez-les à l'aide d'un chiffon imbibé d'eau chaude, mais jamais avec un objet dur ou pointu.



## 7.2 Remplacement de la lampe d'éclairage

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

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

## 7.3 Stockage des denrées dans votre appareil

### Stockage des aliments dans le compartiment pour denrées hautement périssables

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

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

### Stockage des aliments dans le compartiment congélateur

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

### Stockage des aliments vendus surgelés

- Lorsque vous conservez des aliments, respectez les durées indiquées dans ces instructions.
- Afin de préserver la qualité des aliments, veillez à ce que l'intervalle de temps entre la transaction d'achat et le stockage soit aussi court que possible.
- Achetez des aliments congelés stockés à des températures inférieures ou égales à -18 °C.
- Évitez d'acheter des aliments dont l'emballage est recouvert de glace, etc. Cela signifie que le produit pourrait être partiellement décongelé et recongelé. La température a un impact sur la qualité des aliments.
- Conservez les aliments pendant la durée recommandée par le fabricant. Ne sortez du congélateur que les aliments dont vous avez besoin.
- Sauf en cas de circonstances extrêmes dans l'environnement, si votre produit (sur le tableau des valeurs de consigne recommandées) est réglé sur les valeurs de consigne spécifiées, les aliments conservent leur fraîcheur plus longtemps, aussi bien dans le compartiment des produits frais que dans celui du congélateur.
- Si le compartiment des aliments frais est réglé sur une température inférieure, les fruits et légumes frais peuvent être partiellement congelés.

- Les compartiments à deux étoiles conviennent aux aliments surgelés. Les glaces et les glaçons peuvent y être conservés.

- Congelez les denrées uniquement dans le compartiment 4 étoiles.

FR

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

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

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

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

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

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

FR

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

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

- La température des compartiments augmente considérablement si la porte du compartiment est ouverte et fermée fréquemment et si elle reste ouverte pendant longtemps, ce qui peut réduire la durée de vie des aliments et les faire se gâter.
- Afin de ne pas provoquer de changements d'odeur et de goût, les aliments doivent être conservés dans des récipients fermés.
- Pour obtenir un refroidissement plus efficace et homogène, placez les aliments séparément de manière à ce que l'air froid puisse circuler.
- Assurez la circulation de l'air en laissant un espace entre l'aliment et la paroi interne. Si vous appuyez les aliments contre la paroi arrière, ils risquent de geler.
- Amenez les plats chauds cuisinés à la température ambiante avant de les placer dans le réfrigérateur. Ensuite, vous pouvez placer le repas tiède dans les étagères inférieures de votre réfrigérateur. Rangez les aliments chauds de sorte à les éloigner des denrées périssables.
- Décongelez vos aliments congelés dans le compartiment des aliments frais. Ainsi, vous pouvez refroidir le compartiment

des aliments frais en utilisant des aliments congelés et économiser de l'énergie.

- Conservez les fruits tropicaux non mûrs (mangue, variétés de melon, papaye, banane, ananas) au réfrigérateur peut accélérer le processus de maturation. Ceci n'est pas recommandé car cela entraînera une réduction de la durée de stockage.
- Vous devez conserver les oignons, les aulx, les gingembres et les autres légumes-racines dans une pièce sombre et froide, et non au réfrigérateur.
- Si vous remarquez qu'un aliment a tourné dans le réfrigérateur, jetez-le et nettoyez les accessoires qui ont été en contact avec cet aliment.
- Pour refroidir rapidement les plats tels que les soupes et les ragoûts, qui sont cuits dans de grandes marmites, vous pouvez les mettre au réfrigérateur en les séparant dans leurs propres récipients peu profonds.
- Ne placez pas d'aliments non emballés à proximité des œufs.
- Conservez les fruits et les légumes séparément et conservez chaque variété dans un même endroit (par exemple, les pommes avec les pommes, les carottes avec les carottes, etc.).
- Sortez les légumes verts du sac en plastique et placez-les au réfrigérateur après les avoir enveloppés dans une serviette en papier ou un linge sec. Si vous lavez

ce type d'aliments avant de les placer dans le réfrigérateur, n'oubliez pas de les sécher.

- Vous pouvez à la fois créer un environnement humide et assurer une circulation d'air en conservant les fruits et légumes, qui ont tendance à sécher, dans des sacs en plastique perforés ou non fermés.
- Sauf en cas de circonstances extrêmes dans l'environnement, si votre produit (sur le tableau des valeurs de consigne recommandées) est réglé sur les valeurs de consigne spécifiées, les aliments conservent leur fraîcheur plus longtemps, aussi bien dans le compartiment pour denrées hautement périssables que dans celui du congélateur.

### Placer les aliments

#### Étagères du compartiment réfrigérateur

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

#### Balconnets de la porte du compartiment réfrigérateur

: Aliments ou boissons de petite taille et emballés.

**Bac à légumes** : Légumes et fruits

#### Détails du congélateur

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

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

## 8 Entretien et nettoyage

Lisez d'abord les « Consignes de sécurité » !

Avant de nettoyer votre appareil, débranchez-le ou mettez hors tension le fusible auquel il est raccordé.

Ne placez pas vos mains, vos pieds ou des objets métalliques sous le réfrigérateur ou entre le réfrigérateur et le sol, pour quelque

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

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

Faites bouillir les légumes et filtrez l'eau pour prolonger la durée de conservation à l'état congelé. Placez les aliments dans des emballages sous vide après les avoir filtrés et placez-les dans le congélateur. Les bananes, les tomates, les feuilles de laitue, le céleri, les œufs durs, les pommes de terre et les aliments similaires ne doivent pas être congelés. Si ces aliments sont congelés, seules les valeurs nutritionnelles et les qualités gustatives seront affectées. Une pourriture qui mettrait en danger la santé humaine n'est pas à l'ordre du jour.

### Placer les aliments

#### Balconnets du compartiment congélateur

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

#### Étagères du compartiment réfrigérateur

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

#### Balconnets de la porte du compartiment réfrigérateur

: Aliments ou boissons de petite taille et emballés.

**Bac à légumes** : Légumes et fruits

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

raison que ce soit. Il peut se coincer ou des bords tranchants peuvent provoquer des blessures.

- N'utilisez pas des objets pointus ou des produits de nettoyage abrasifs pour nettoyer l'appareil. Il ne faut pas utiliser de matériaux tels que des produits d'entre-

tien ménager, du savon, des détergents, du gaz, de l'essence, un diluant, de l'alcool, de la cire, etc.

- La poussière doit être enlevée de la grille de ventilation située à l'arrière du produit au moins une fois par an (sans ouvrir le couvercle). Nettoyez l'appareil avec un chiffon humide.
- Veillez à ce que l'eau n'entre pas en contact avec le couvercle de la lampe et les autres pièces électriques.
- Nettoyez la porte avec un chiffon humide. Retirez tout le contenu pour enlever la porte et les supports de carrosserie. Retirez les supports de porte en les soulevant vers le haut. Nettoyez et séchez les étagères, puis refixez-les en les faisant glisser à partir du haut.
- N'utilisez pas d'eau chlorée ou de produits de nettoyage sur la surface extérieure et les pièces chromées de l'appareil. Le chlore entraîne la corrosion de ce type de surfaces métalliques.
- Il ne faut pas utiliser d'outils tranchants et abrasifs, de savon, de produits d'entretien ménager, de détergents, de gaz, d'essence, de vernis et de substances similaires pour empêcher la déformation de la pièce en plastique et l'élimination des empreintes sur la pièce. Utilisez de l'eau chaude et un chiffon doux pour le nettoyage, puis séchez-le.
- Sur les produits sans fonction antigel, des gouttes d'eau et du givre jusqu'à l'épaisseur d'un doigt peuvent apparaître sur la paroi arrière du compartiment congélateur. Ne nettoyez pas et n'appliquez jamais d'huiles ou de produits similaires.
- Utilisez un chiffon en microfibres légèrement humidifié pour nettoyer la surface extérieure du produit. Les éponges et autres types de vêtements de nettoyage peuvent provoquer des éraflures.

- Afin de nettoyer tous les composants amovibles pendant le nettoyage de la surface intérieure du produit, il faut laver ces composants avec une solution douce composée de savon, d'eau et de carbonate. Lavez et séchez soigneusement. Évitez le contact de l'eau avec les composants d'éclairage et le panneau de contrôle.
- N'utilisez pas de vinaigre, d'alcool à friction ni de produits nettoyants à base d'alcool sur les surfaces intérieures.

### **Surfaces extérieures en acier inoxydable**

Utilisez un produit de nettoyage non abrasif pour l'acier inoxydable et appliquez-le avec un chiffon doux non pelucheux. Pour polir, essuyez doucement la surface avec un chiffon en microfibres humidifié à l'eau et utilisez une peau de chamois sèche. Suivez toujours les veines de l'acier inoxydable.

### **Prévention des odeurs**

À sa sortie d'usine, cet appareil ne contient aucun matériau odorant. Toutefois, le stockage inapproprié des aliments et le nettoyage incorrect des surfaces internes peuvent être à l'origine d'odeurs.

- Pour éviter cela, nettoyez l'intérieur à l'aide de carbonate dissout dans l'eau tous les 15 jours.
- Conservez les aliments dans des récipients scellés, car les micro-organismes provenant des aliments conservés dans des récipients non scellés provoquent une mauvaise odeur.
- Ne conservez pas d'aliments périmés ou avariés dans le réfrigérateur.

### **Protection des surfaces en plastique**

Si de l'huile se répand sur les surfaces en plastique, il faut immédiatement les nettoyer avec de l'eau tiède, sinon elles seront endommagées.

## **9 Dépannage**

Lisez d'abord les « Consignes de sécurité » !

Vérifiez la liste suivante avant de contacter le service après-vente. Cela devrait vous éviter de perdre du temps et de l'argent.

Cette liste répertorie les plaintes fréquentes ne provenant pas de vices de fabrication ou des défauts de pièces. Certaines fonctionnalités mentionnées dans ce manuel peuvent ne pas exister sur votre modèle. Si le problème persiste même après observation des instructions contenues dans cette partie, contactez votre fournisseur ou un service de maintenance agréé. N'essayez pas de réparer vous-même l'appareil.

### **Le réfrigérateur ne fonctionne pas.**

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

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

- La porte a été ouverte trop fréquemment >>> Évitez d'ouvrir trop fréquemment la porte de l'appareil.
- L'environnement est trop humide. >>> N'installez pas l'appareil dans des endroits humides.
- Les aliments contenant des liquides sont conservés dans des récipients non fermés. >>> Conservez ces aliments dans des emballages scellés.
- La porte de l'appareil est restée ouverte. >>> Ne laissez pas la porte de l'appareil ouverte longtemps.
- Le thermostat est réglé sur une température très froide. >>> Réglez le thermostat à la température appropriée.

### **Le compresseur ne fonctionne pas.**

- En cas de coupure soudaine de courant ou de débranchement intempestif, la pression du gaz dans le système de réfrigération de l'appareil n'est pas équilibrée, ce qui déclenche la fonction de conservation thermique du compresseur. L'appareil se remet en marche au bout de 6 minutes environ. Dans le cas contraire, veuillez contacter le service de maintenance.

- Le dégivrage est actif. >>> Ce processus est normal pour un appareil à dégivrage complètement automatique. Le dégivrage se déclenche périodiquement.
- L'appareil n'est pas branché. >>> Vérifiez que le cordon d'alimentation est branché.
- Le réglage de la température est incorrect. >>> Sélectionnez le réglage de température approprié.
- Absence d'énergie électrique. >>> L'appareil continuera à fonctionner normalement une fois le courant rétabli.

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

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

### **Le réfrigérateur fonctionne fréquemment ou pendant de longues périodes.**

- Il se peut que le nouvel appareil soit plus grand que l'ancien. Les appareils plus grands fonctionnent plus longtemps.
- La température de la pièce est peut-être trop élevée. >>> Il est normal que l'appareil fonctionne plus longtemps quand la température de la pièce est élevée.
- L'appareil vient peut-être d'être branché ou chargé de nouvelles denrées alimentaires. >>> L'appareil met plus longtemps à atteindre la température réglée s'il vient d'être branché ou récemment rempli de denrées. C'est normal.
- Il est possible que des quantités importantes d'aliments chauds aient été récemment placées dans l'appareil. >>> Ne mettez pas d'aliments chauds à l'intérieur de l'appareil.
- Les portes étaient ouvertes fréquemment ou sont restées longtemps ouvertes. >>> L'air chaud qui se déplace à l'intérieur permet à l'appareil de fonctionner plus longtemps. N'ouvrez pas les portes trop fréquemment.
- Il est possible que la porte du congélateur soit entrouverte. >>> Vérifiez que les portes sont complètement fermées.

- L'appareil peut être réglé à une température trop basse. >>> Réglez la température à un degré supérieur et attendez que l'appareil atteigne la nouvelle température.
- Le joint de la porte du congélateur peut être sale, usé, cassé, ou mal positionné. >>> Nettoyez ou remplacez le joint d'étanchéité. Si le joint du congélateur est endommagé ou arraché, l'appareil prendra plus longtemps à conserver la température actuelle.

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

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

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

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

**Les aliments conservés dans le compartiment réfrigérateur sont congelés.**

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

**La température du compartiment réfrigérateur ou congélateur est très élevée.**

- La température du compartiment réfrigérateur est réglée à un degré très élevé. >>> Le réglage de la température du compartiment réfrigérateur a une incidence sur la température du compartiment congélateur. Attendez jusqu'à ce que la température des pièces correspondantes atteigne le niveau d'efficacité requis en changeant la température des compartiments réfrigérateur ou congélateur.

- Les portes étaient ouvertes fréquemment ou sont restées longtemps ouvertes. >>> N'ouvrez pas les portes trop fréquemment.
- La porte peut être entrouverte. >>> Fermez complètement la porte.
- L'appareil vient peut-être d'être branché ou chargé de nouvelles denrées alimentaires. >>> Cela est normal. L'appareil met plus longtemps à atteindre la température réglée s'il vient d'être branché ou récemment rempli de denrées.
- Il est possible que des quantités importantes d'aliments chauds aient été récemment placés dans l'appareil. >>> Ne mettez pas d'aliments chauds à l'intérieur de l'appareil.

**En cas de vibrations ou de bruits.**

- La surface n'est pas plate ou durable >>> Si l'appareil balance lorsqu'il est déplacé doucement, ajustez les supports afin de le remettre en équilibre. Assurez-vous également que le sol est assez solide pour supporter l'appareil.
- Les éléments placés sur l'appareil peuvent être à l'origine du bruit. >>> Retirez tous les éléments placés sur l'appareil.
- L'appareil émet un bruit d'écoulement de liquide ou de pulvérisation, etc.
- Les principes de fonctionnement de l'appareil impliquent des écoulements de liquides et des émissions de gaz. >>> Ceci est normal et ne constitue pas un dysfonctionnement.

**L'appareil émet un sifflement.**

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

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

- Un climat chaud ou humide accélère le processus de givrage et de condensation. Ceci est normal et ne constitue pas un dysfonctionnement.

- Les portes étaient ouvertes fréquemment ou sont restées longtemps ouvertes. >>> N'ouvrez pas les portes trop fréquemment ; fermez-les lorsqu'elles sont ouvertes.
- La porte peut être entrouverte. >>> Fermez complètement la porte.

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

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

### **Présence d'une odeur désagréable dans l'appareil.**

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

### **La porte ne se ferme pas.**

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

### **Le bac à légumes est bloqué.**

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

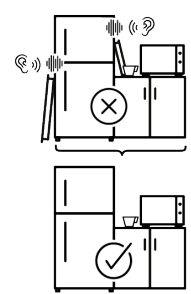
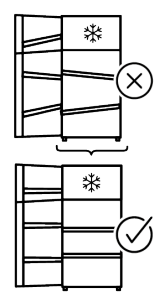
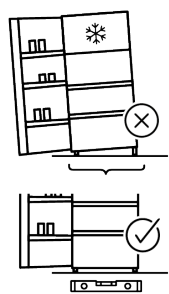
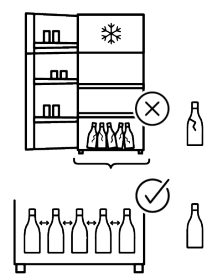
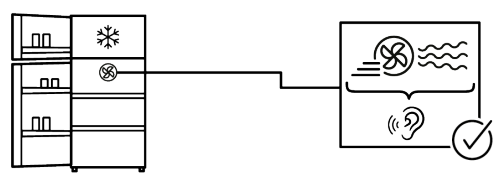
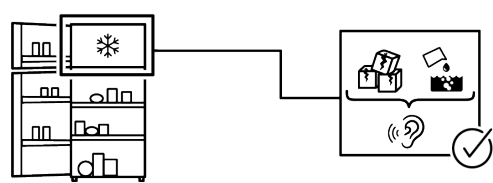
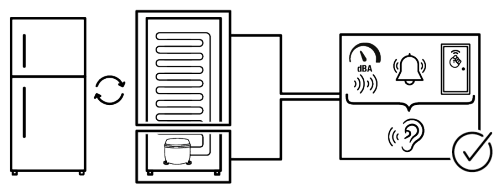
### **Température à la surface de l'appareil.**

- Une température élevée peut être observée entre deux portes, sur les panneaux latéraux et sur la zone du gril arrière lorsque votre appareil est utilisé. C'est normal et cela ne nécessite pas d'entretien.

### **Le ventilateur continue de fonctionner lorsque la porte est ouverte.**

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

Si le problème persiste même après observation des instructions contenues dans cette partie, contactez votre fournisseur ou un service de maintenance agréé. N'essayez pas de réparer vous-même l'appareil. C'est normal.



## CLAUDE DE NON-RESPONSABILITÉ

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

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

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

### Auto-réparation

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

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

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

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

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

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

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

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

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

FR

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



FR



Voir également

## 2 CLAUSE DE NON-RESPONSABILITÉ [ ] 58]



# Lees eerst deze handleiding!

## Beste klant,

Hartelijk dank voor uw keuze van dit product.

Registreer uw producten op [www.register10.eu](http://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.

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <div><b>ENERG</b></div> <div><div>SUPPLIER'S NAME</div><div>MODEL IDENTIFIER → (*)</div></div> <div><div>A</div><div>A</div></div> |  | <div>De informatie over het model zoals opgeslagen in de productdata-bank is beschikbaar op de volgende website waar u kunt zoeken op de ID van het model (*) die vermeld staat op het typeplaatje.</div> <div><a href="https://eprel.ec.europa.eu/">https://eprel.ec.europa.eu/</a></div> |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                            |

## Inhoudsopgave

|                                                         |           |
|---------------------------------------------------------|-----------|
| <b>1 Milieuriichtlijnen .....</b>                       | <b>62</b> |
| 1.1 Verwijdering van het verpakking-<br>materiaal ..... | 62        |
| <b>2 Uw koelkast .....</b>                              | <b>62</b> |
| <b>3 Installatie .....</b>                              | <b>62</b> |
| 3.1 Correcte locatie voor de installa-<br>tie .....     | 62        |
| 3.2 De plastic spieën bevestigen .....                  | 63        |
| 3.3 De poten aanpassen .....                            | 63        |
| 3.4 Waarschuwing voor heet opper-<br>vlak .....         | 63        |
| <b>4 De richting van de deur wijzigen .....</b>         | <b>63</b> |
| <b>5 Voorbereiding .....</b>                            | <b>63</b> |
| 5.1 Wat u kunt doen om energie te<br>besparen .....     | 64        |
| 5.2 Eerste gebruik .....                                | 64        |
| 5.3 Klimaatklasse en definities .....                   | 64        |
| <b>6 De bediening van het product .....</b>             | <b>64</b> |
| <b>7 Het gebruik van uw apparaat .....</b>              | <b>65</b> |
| 7.1 De bedrijfstemperatuur instellen ..                 | 65        |
| 7.2 De lamp vervangen .....                             | 66        |
| 7.3 Etenswaren opslaan in uw pro-<br>duct .....         | 66        |
| <b>8 Onderhoud en reiniging .....</b>                   | <b>71</b> |
| <b>9 Probleemoplossing .....</b>                        | <b>72</b> |

## 1 Milieurichtlijnen

### 1.1 Verwijdering van het verpakkingmateriaal

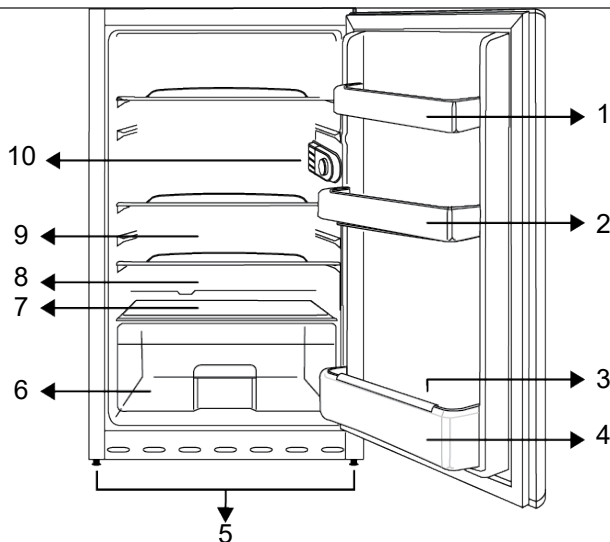
Het verpakkingmateriaal is recyclebaar en is gemarkeerd met het recycling symbool



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

NL

## 2 Uw koelkast



1 Deurvak

3 Flessenhouders

5 Verstelbare standaarden

7 Crisper glazen plaat

9 Verstelbaar rek

2 Eierhouder

4 Flessenplank

6 Crisper

8 Ontdooiing water opvangkanaal

10 Interne verlichting en thermostaatknop

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

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

## 3 Installatie

Lees eerst het hoofdstuk "Veiligheidsinstructies"!

### 3.1 Correcte locatie voor de installatie

Neem contact op met de geautoriseerde service voor de installatie van het product. Om de installatie van het product voor te

bereiden, verwijzen wij u naar de informatie in de handleiding. Zorg ervoor dat de elektrische en watervoorzieningen correct zijn uitgevoerd. Zo niet moet u een elektricien en loodgieter aanspreken om de voorzieningen correct uit te voeren.

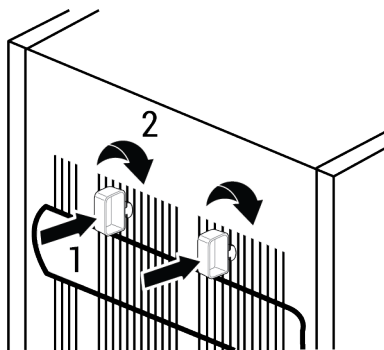
- Plaats het apparaat op een vlakke ondergrond om trillingen te vermijden

- Plaats het product minimum 30 cm verwijderd van de radiator, het fornuis en gelijkaardige warmtebronnen en minimum 5 cm van elektrische ovens.
- Als u twee koelers naast elkaar plaatst, moet u minimum 4 cm afstand laten tussen beide toestellen.
- Stel het product niet bloot aan direct zonlicht en bewaar het in een droge plaats.
- Controleer of het tussenruimte beveiligingsonderdeel met de muur achteraan aanwezig is (indien geleverd met het product).

### 3.2 De plastic spieën bevestigen

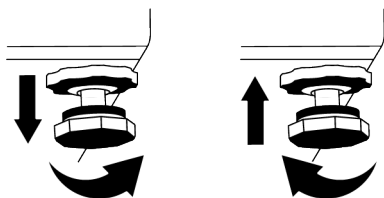
Gebruik de plastic spieën die worden geleverd met het product om voldoende ruimte te laten voor de luchtcirculatie tussen het product en de muur. Installeer 2 plastic wiggen zoals getoond in de volgende afbeelding.

(De afbeelding dient louter ter illustratie en is niet identiek aan uw product.)



### 3.3 De poten aanpassen

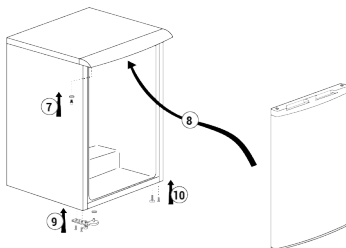
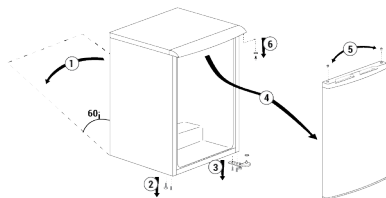
Als het product niet correct gebalanceerd is, moet u de instelbare voeten vooraan naar links of rechts draaien.



### 3.4 Waarschuwing voor heet oppervlak

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

## 4 De richting van de deur wijzigen



## 5 Voorbereiding

Lees eerst het hoofdstuk "Veiligheidsinstructies"!

## 5.1 Wat u kunt doen om energie te besparen

- Wanneer u etenswaren in de koelkast plaatst, moet u voldoende ruimte laten om een goede luchtcirculatie mogelijk te maken in de koelkast.
- Aangezien warme en vochtige lucht niet rechtstreeks zullen doordringen in uw product als de deuren niet worden geopend zal uw product optimaal werken in omstandigheden die voldoen om uw etenswaren te beschermen. Onder deze omstandigheden werken functies en onderdelen zoals de compressor, ventilator, het verwarmingselement, ontdooien, verlichten, weergave, etc. in overeenstemming met de behoeften om zo weinig mogelijk energie te verbruiken.
- Als er meerdere opties zijn, moeten de glazen platen zodanig worden geplaatst dat ze de luchtuitlaten op de achterwand niet zijn geblokkeerd. De luchtuitlaten moeten bij voorkeur onder de glazen platen blijven. Deze combinatie kan bijdragen tot de luchtcirculatie en energie-efficiëntie.
- Bewaar voedsel in het koel- of chillvak volgens de juiste opslagcondities om energie te besparen.

## 5.2 Eerste gebruik

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

- Wacht minimaal 2 uur voordat u het product bedient, om de volledige efficiëntie van koeling te garanderen.
- Schakel het product in zonder etenswaren en laat het werken gedurende 6 uur. De deur van het product moet gesloten blijven.

- De temperatuurwijzigingen die worden veroorzaakt door het openen en sluiten van de deur tijdens het gebruik van het product zullen in normale omstandigheden resulteren in de vorming van condensatie op de deur/laden en het glas dat in het product wordt geplaatst.
- Een geluidssignaal weerklinkt wanneer de compressor wordt ingeschakeld. Het is normaal dat het product lawaai maakt, zelfs als de compressor is ingeschakeld, aangezien vloeistof en gas kan worden samengedrukt in het koelsysteem.
- Het is normaal dat de voorzijden van het product warm zijn. Deze zones zijn ontworpen om op te warmen en condensatie te
- In sommige modellen schakelt het indicatorpaneel automatisch uit 1 minuten nadat de deur sluit. Ze wordt opnieuw ingeschakeld wanneer de deur geopend wordt of een toets ingedrukt wordt.

## 5.3 Klimaatklasse en definities

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

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

## 6 De bediening van het product

Lees eerst het hoofdstuk "Veiligheidsinstructies"!

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

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

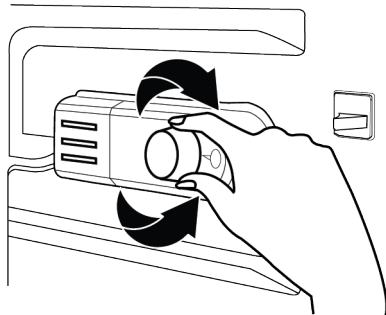
## De stekker van het product uit het stop-contact verwijderen

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

## 7 Het gebruik van uw apparaat

### 7.1 De bedrijfstemperatuur instellen

De bedrijfstemperatuur wordt ingesteld via de temperatuurbediening.



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

**1=Laagste koelinginstelling (warmste instelling)**

**5=Hoogste koelinginstelling (koudste instelling)**

of

**Min. = Laagste koelinstelling**  
(Warmste instelling)

**Max. = Hoogste koelinstelling**  
(Koudste instelling)

De gemiddelde temperatuur in het koelvak is ca. +5°C.

Selecteer een instelling op basis van de gewenste temperatuur.

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

De koudste zone is net boven de crisper.

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

Het regelmatig openen van de deur zal de interne temperatuur doen stijgen.

Het is dus raadzaam de deur zo snel mogelijk te sluiten na elk gebruik.

### Gebruik van de interne vakken

**Verplaatsbare laden:** De afstand tussen de laden kan naar wens worden aangepast.

**Groentenlade:** In dit vak kunt u groenten en fruit bewaren gedurende een lange tijd zonder dat deze zullen bederven.

**Flessenplank:** Flessen, potten en blikjes kunnen op deze laden worden geplaatst.

### Etenswaren bewaren

Het koelvak is bedoeld om verse etenswaren en dranken gedurende een korte periode te bewaren.

U kunt zuivelproducten bewaren in het daartoe aangewezen vak in de koelkast.

Flessen kunnen in de flessenhouder of op de flessenplank in de deur worden bewaard.

Rauw vlees wordt het best bewaard in een polyethyleen zak in het onderste vak van de koelkast.

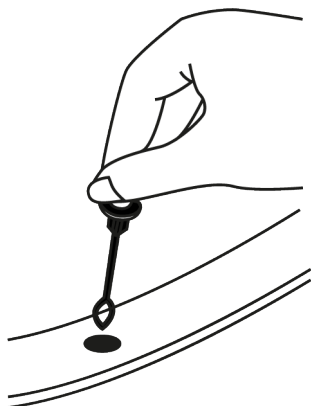
Warme etenswaren moeten worden afgekoeld tot kamertemperatuur voor u ze in de koelkast plaatst.

### • Opgelet:

bewaar geconcentreerde alcohol altijd rechtop en stevig afgesloten.

### • Opgelet:

bewaar geen explosieve stoffen of containers met ontvlambare ontstekingsmiddelen (blikjes, spuitbussen, etc.) in het apparaat. Explosierisico.

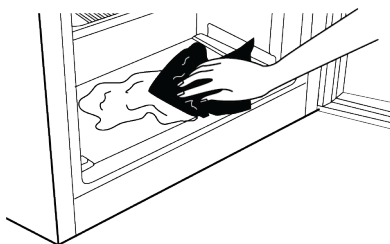


### Ontdooien

Het koelvak wordt automatisch ontdooid. Het dooiwater loopt naar de afvoerbuis via een opvangcontainer achteraan op het apparaat.

Tijdens het ontdooien, worden er waterdruppels gevormd op de achterzijde van de koelkast door de verdamper.

Als de druppels niet allemaal omlaag stromen, kunnen ze opnieuw bevroren nadat ze zijn ontdooid. Reinig deze met een doek die u hebt ondergedompeld in warm water, maar nooit met een hard of scherp voorwerp.



### 7.2 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.

### 7.3 Etenswaren opslaan in uw product

#### Etenswaren bewaren in het koelvak

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

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

## **Etenswaren bewaren in het vriesvak**

- U kunt de Snel invriezen functie 4-6 uur gebruiken voor het invriezen om sneller af te koelen.
- Laat bereide maaltijden afkoelen tot kamertemperatuur voor u ze in de vriesvak plaatst.
- De etenswaren die u wilt invriezen moeten worden onderverdeeld in porties naargelang de hoeveelheid die u zult gebruiken en ze moeten worden ingevroren in afzonderlijke verpakkingen.
- Het is aanbevolen etenswaren te verpakken voor u ze in het vriesvak plaatst.
- Om te voorkomen dat de bewaartijden verstrijken, moet u de invriesdatum, tijdslimiet en de naam van de etenswaren noteren op de verpakking in overeenstemming met de bewaartijden van verschillende etenswaren.
- Wacht niet te lang om de etenswaren die u hebt ontdooid te verbruiken. Ontdooide etenswaren mogen niet opnieuw worden ingevroren tenzij ze worden bereid. Het is niet veilig opnieuw ingevroren verse etenswaren te verbruiken zonder ze te bereiden nadat ze zijn ontdooid.
- Wanneer u verse etenswaren invriest, moet u contact vermijden met al ingevroren etenswaren. Zo niet zullen deze ingevroren etenswaren ontdooien.
- Om de kwaliteit van de etenswaren te beschermen, moet u de tijdsinterval tussen de aankoop en de bewaring zo kort mogelijk houden.
- Koop ingevroren etenswaren die worden bewaard bij -18°C of lagere temperaturen.
- Koop geen etenswaren waarvan de verpakking bedekt is met ijs, etc. Dit betekent dat het product mogelijk gedeeltelijk is ontdooid en daarna opnieuw ingevroren. De temperatuur heeft een impact op de kwaliteit van de etenswaren.
- Bewaar voedsel voor de door de fabrikant aanbevolen tijd. Verwijder enkel de etenswaren die u onmiddellijk zult verbruiken uit de diepvriezer.
- Met uitzondering van extreme omstandigheden in de omgeving, als uw product (op de aanbevolen ingestelde waardetabel) is ingesteld op de specifiek ingestelde waarden zullen de etenswaren langer vers blijven in het vak voor verse producten en het vriesvak.
- Als het vak voor verse etenswaren is ingesteld op een lagere temperatuur kunnen vers fruit en groenten gedeeltelijk worden ingevroren.
- De vakken met twee sterren zijn geschikt voor vooraf ingevroren voedingswaren. Roomijs en ijsblokjes kunnen in deze vakken worden bewaard.
- Bevries voedsel alleen in een 4-sterrencompartiment.

## **Etenswaren bewaren die bevroren vorm worden verkocht**

- U moet de tijdsperiodes volgen die worden gespecificeerd in deze instructies wanneer u etenswaren opbergt.

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

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

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

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

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

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

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

- De temperatuur in de vakken stijgt aanzienlijk als de deur van de vakken vaak wordt geopend en gesloten of langdurig wordt open gehouden. Dit kan de levensduur van de etenswaren verminderen en deze doen bederven.

- Om onaangename geurtjes en veranderingen in de smaak te voorkomen, mogen de etenswaren niet worden opgeslagen in afgesloten containers.
- Om een beter en homogeen koelresultaat te bereiken, plaatst u de etenswaren zodanig dat koude lucht door de etenswaren kan circuleren.
- Zorg voor voldoende luchtcirculatie door ruimte te laten tussen de etenswaren en de interne wanden. Als u de etenswaren tegen de achterwand plaatst, kunnen deze bevriezen.
- Laat bereide maaltijden afkoelen tot kamertemperatuur voor u ze in de koelkast plaatst. Daarna kunt u de lauwe maaltijd op de onderste laden van uw koelkast plaatsen. Bewaar warm voedsel uit de buurt van bederfelijk voedsel.
- Ontdooi uw ingevroren etenswaren in het compartiment voor verse etenswaren. Zo kunt u het vak met verse etenswaren afkoelen door diepgevroren etenswaren te gebruiken en energie te besparen.
- Onrijp tropisch fruit (mango, meloenvariëteiten, papaya, bananen, ananas) bewaren in de koelkast kan het rijpingsproces versnellen. Dit is niet aanbevolen omdat het de bewaartijd kan verkorten.
- Uien, look, gember en andere wortelgroenten moeten worden bewaard in donkere en koude kamercondities, niet in de koelkast.
- Als u opmerkt dat bepaalde etenswaren zijn bedorven in de koelkast moet u deze weggooien en de accessoires reinigen die in contact zijn gekomen met die etenswaren.
- Om maaltijden zoals soep en stoofpotjes, die in grote potten worden bereid, snel af te koelen, kunt u ze in de koelkast plaatsen door ze te verdelen in hun eigen ondiepe accessoires.
- Plaats de niet-verpakte etenswaren niet in de buurt van eieren.
- Houd fruit en groenten van elkaar gescheiden en bewaar elke variëteit samen (bijvoorbeeld: appels met appels, wortels met wortels).
- Verwijder groene groenten uit de plastic zak en plaats ze in de koelkast nadat u ze in papier of een theedoek hebt gewikkeld. Als u dergelijke etenswaren wilt wassen voor u ze in de koelkast plaatst, moet u ze eerst drogen.
- U kunt een vochtige omgeving creëren en lucht doen circuleren door fruit en groenten, die gemakkelijk uitdrogen, in doorboorde of niet afgesloten plastic zakken te bewaren.
- Met uitzondering van extreme omstandigheden in de omgeving, als uw product (op de aanbevolen ingestelde waardetabel) is ingesteld op de specifiek ingestelde waarden zullen de etenswaren langer vers blijven in het chillvak en het vriesvak.

### De etenswaren plaatsen

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

**Koelvak deurvakken:** kleine en verpakte etenswaren of drank

**Crisper:** groenten en fruit

### Diepvriezer details

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

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

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

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

Kook de groenten en filter het water om de ingevroren bewaartijd te verlengen. Plaats de etenswaren in luchtdichte verpakkingen na het filteren en plaats ze in het vriesvak. Bananen, tomaten, sla, selderie, gekookte eieren, aardappelen en gelijkaardige etenswaren mogen nooit worden ingevroren. Als deze etenswaren bevroren zijn, heeft dit al-

leen een negatieve impact op de voedingswaarden en kwaliteit van de etenswaren. Bederving die de gezondheid van de gebruiker in gevaar brengt, is niet mogelijk.

### **De etenswaren plaatsen**

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

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

**Koelvak deurvakken:** kleine en verpakte etenswaren of drank

**Crisper:** groenten en fruit

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

NL

## **8 Onderhoud en reiniging**

Lees eerst het hoofdstuk "Veiligheidsinstructies"!

Voordat u uw product reinigt, trekt u de stekker uit het stopcontact of maakt u de zekering waarmee deze is aangesloten los. Plaats uw handen, voeten of metalen voorwerpen om welke reden dan ook niet onder de koelkast of tussen de koelkast en de vloer. Uw handen kunnen klem komen te zitten een scherpe rand kan persoonlijk letsel veroorzaken.

- Gebruik geen scherp of schurend gereedschap om het product te reinigen. Gebruik geen materiaal zoals huishoudelijke reinigingsmiddelen, zeep, schoonmaakmiddelen, gas, benzine, verdunner, alcohol, was, etc.
- Stof moet ten minste één maal per jaar van het ventilatierooster op de achterzijde van het product worden verwijderd (zonder het deksel te openen). Reinig het product met een vochtige doek.
- Zorg ervoor water uit de buurt van het lampdeksel en andere elektrische onderdelen te houden.
- Reinig de deur met deur met een vochtige doek. Verwijder de inhoud om de deur en rekken te verwijderen. Verwijder de deurrekken door ze omhoog te tillen. Reinig en droog de laden en breng ze opnieuw aan door ze opwaarts te schuiven.
- Gebruik geen chloorwater of reinigingsproducten op de buitenzijde en de verchroomde onderdelen van het product. Chloor veroorzaakt roest op dergelijke metalen oppervlakten.

- Gebruik geen scherpe en schurende middelen, zeep, huishoudelijke schoonmaakmiddelen, oplosmiddelen, gas, benzine, vernis en gelijkaardige stoffen om vervormingen te voorkomen en de labels niet te verwijderen van het plastic product. Gebruik warm water en een zachte doek om het te reinigen en droog het.
- Waterdruppels en ijsvorming tot een vinger dik kunnen voorkomen op de achterwand van het koelvak op producten zonder een vorstvrije functie. Niet reinigen en breng geen olie of een gelijkaardig middel aan.
- Gebruik alleen een licht vochtige microvezel doek om het externe oppervlak van het product te reinigen. Sponzen en andere soorten reinigingsdoeken kunnen het oppervlak krassen.
- Om alle verwijderbare onderdelen te reinigen tijdens de reiniging van de binnenzijde van het product moet u deze onderdelen wassen met een zachte oplossing van zeep, water en koolzuurzout. Grondig wassen en drogen. Vermijd contact van het water met de verlichting en het bedieningspaneel.
- Gebruik geen azijn, ontsmettingsalcohol of andere alcohol-gebaseerde middelen op de interne oppervlakken.

### **Roestvrij stalen externe oppervlakken**

Gebruik een niet-schurend roestvrij staal reinigingsmiddelen en breng het aan met een zachte pluïsvrije doek. Om te poetsen, moet u het oppervlak zacht wrijven met een in water bevochtigde microvezel doek en gebruik een droog zeemvel. Volg altijd de richting van het roestvrij staal.

## Geurtjes voorkomen

Het product wordt gefabriceerd zonder slecht ruikend materiaal. Het onjuist opslaan van voedsel en het onjuist reinigen van interne oppervlakken kan echter tot onaangename geurtjes leiden.

- Om dit te vermijden, moet u de binnenzijde iedere 15 dagen reinigen met zuurhoudend water.

- Bewaar de etenswaren in afgedekte containers, want micro-organismen die ontsnappen uit niet-afgedekte containers zullen onaangename geurtjes veroorzaken.
- Bewaar geen verstreken en bedorven etenswaren in de koelkast.

## Bescherming van plastic oppervlakken.

Oliespatten op plastic oppervlakten kunnen de oppervlakte beschadigen en moeten onmiddellijk worden verwijderd met warm water.

## 9 Probleemoplossing

Lees eerst het hoofdstuk "Veiligheidsinstructies"!

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

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

### De koelkast werkt niet.

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

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

- De deur wordt te vaak geopend. >>> Zorg ervoor de deur van het product niet te vaak te openen.
- De omgeving is te vochtig. >>> U mag uw product niet in een vochtige omgeving installeren.

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

### De compressor werkt niet.

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

### **De koelkast maakt meer lawaai wanneer de koelkast is ingeschakeld.**

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

### **De koelkast schakelt te vaak of te lang in.**

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

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

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

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

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

### **De etenswaren in het koelvak zijn bevroren.**

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

### **De temperatuur in de koeler of diepvriezer is te hoog.**

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

### **Schudden of lawaai.**

- Het oppervlak is niet vlak of stevig >>> Als het product schudt wanneer het langzaam wordt verplaatst, kunt u de voetjes aanpassen om het product in evenwicht te brengen. Zorg er ook voor dat de bodem voldoende stevig is om het gewicht van het product te dragen.
- Alle voorwerpen die op het product worden geplaatst kunnen lawaai veroorzaken. >>> Verwijder alle voorwerpen die op het product zijn geplaatst.
- Het product maakt lawaai van stromende vloeistof, sprays, etc.
- De werking van het product omvat de stroom van vloeistoffen en gas. >>> Dit is normaal en is geen defect.

### **Er komt lawaai als blazende wind uit het product.**

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

### **Er is condensatie op de interne wanden van het product.**

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

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

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

### **De binnenzijde ruikt niet lekker.**

- Het product wordt niet regelmatig gereinigd. >>> Reinig de binnenzijde regelmatig met een spons, warm water en koolzuurhoudend water.

- Bepaalde containers en verpakkingen kunnen geurtjes afgeven. >>> Gebruik containers en verpakking dat geen geurtjes afgeeft.
- De etenswaren zijn in niet-afgedekte containers verpakt. >>> Bewaar de etenswaren in afgedekte containers. Micro-organismen kunnen zich verspreiden uit niet-afgedekte etenswaren en onaangename geurtjes veroorzaken.
- Verwijder alle verstreken of bedorven etenswaren uit het product.

### **De deur sluit niet.**

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

### **De crisper is geblokkeerd.**

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

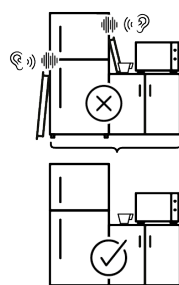
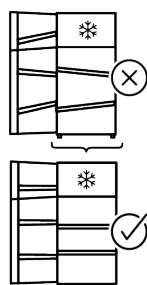
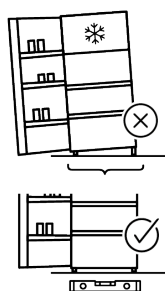
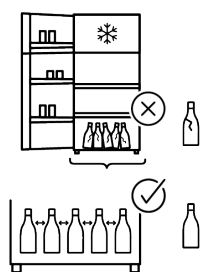
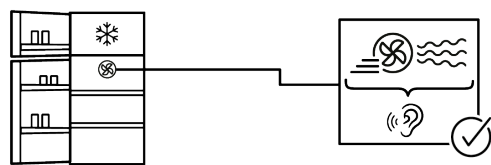
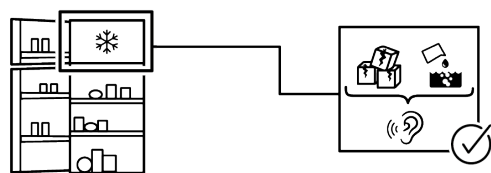
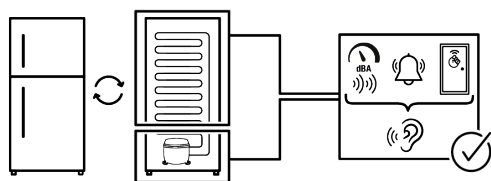
### **De temperatuur op het oppervlak van het product.**

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

### **De ventilator blijft ingeschakeld wanneer de deur is geopend.**

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

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



## BEWIJS VAN AFSTAND

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

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

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

### **Zelf-reparatie**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Zie ook

2 CLAUSE DE NON-RESPONSABILITÉ  
[} 58]

NL





