

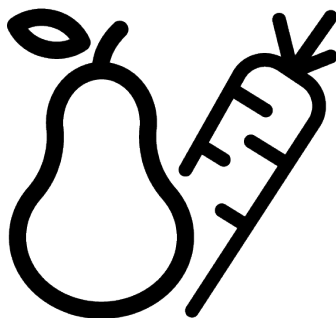


Refrigerator / User Manual

Congélateur / Réfrigérateur / Manuel d'utilisation

Køleskab / Brugervejledning

Koelkast / Gebruiker Handleiding



WHMLF6444XP6E

®/TM/© 2026 Whirlpool. Produced under license ®/TM/© 2026 Whirlpool. Produit sous licence ®/TM/© 2026 Whirlpool. Produceret på license ®/TM/© 2026 Whirlpool. Onder licentie geproduceerd

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.

Please register your products on www.register10.eu

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



Read the user manual.

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

1	Environmental Instructions	4
1.1	Disposal Of Packaging Materials .	4
2	Your refrigerator	4
3	Installation.....	5
3.1	Right Place For Installation.....	5
3.2	Attaching the Plastic Wedges	5
3.3	Adjusting the Legs.....	5
3.4	Installation of the Cooler and Freezer Products Side-by-side.....	5
3.5	Hot Surface Warning.....	6
4	Preparation	6
4.1	What To Do For Energy Saving	6
4.2	First Use	6
4.3	Climate Class and Definitions	7
5	Operating the Product	7
6	Use of Your Appliance.....	8
6.1	Control Panel of the Product	8
6.1.1	High Temperature Alarm.....	9
6.2	Food Storage in Refrigerator	10
6.3	Crispers/Fresh food compart- ment	14
6.4	Dairy Products Cold Storage Area	14
6.5	Reversing the Door Opening Side.	14
6.6	Door Open Alert	14
6.7	Replacing the Illumination Lamp..	14
7	Maintenance and Cleaning	14
8	Troubleshooting.....	15

1 Environmental Instructions

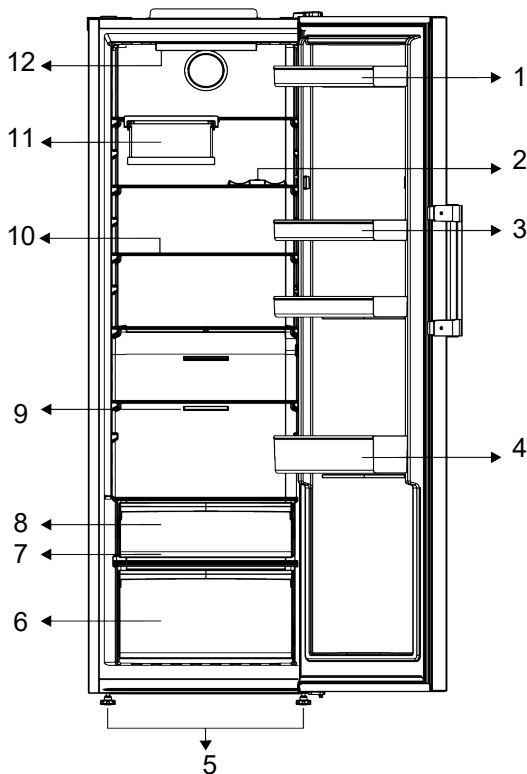
EN

1.1 Disposal Of Packaging Materials

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

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

2 Your refrigerator



- 1 Egg Rack
- 3 Adjustable Shelves
- 5 Adjustable Front Feet
- 7 * Everfresh
- 9 Fan
- 11 * Foldable Wine Rack

- 2 * Bottle Rack
- 4 Adjustable Door Rack
- 6 Crisper
- 8 * Cold Storage Compartment
- 10 Adjustable Shelves
- 12 * Lighting Lamp

***Optional:** The figures in this instruction manual are schematic and may not be exactly the same as your product. If the relevant

parts are not available in the product you purchased, these figures are applicable to other models.

3 Installation

Read the "Safety Instructions" first!

3.1 Right Place For Installation

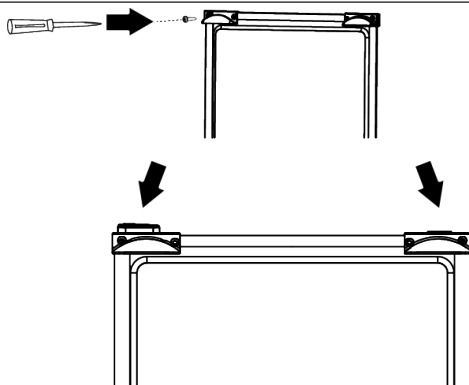
Contact the Authorized Service for the product's installation. To prepare the product for installation, see the information in the user manual and make sure the electric and water utilities are as required. If not, call an electrician and plumber to arrange the utilities as necessary.

- Place the product on a flat surface to avoid vibration
- Place the product at least 30 cm away from the heater, stove and similar sources of heat and at least 5 cm away from electric ovens.
- When placing two coolers in adjacent position, leave at least 4 cm distance between the two units.
- Keep the product out of direct sunlight and in a dry place.
- Products need to have at least 5cm clearance between side walls and rear wall to reach the declared performance values. If clearance is less than 5cm, energy and performance losses will be at a level that will not affect to end user.

3.2 Attaching the Plastic Wedges

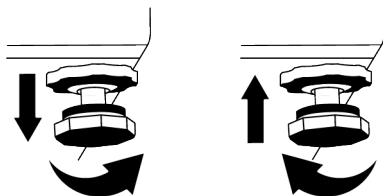
Use the plastic wedges provided with the product to maintain sufficient space for air circulation between the product and the wall.

1. To attach the wedges, remove the screws on the product and use the screws provided with the wedges.
2. Attach 2 plastic wedges on the ventilation cover as shown in the figure.



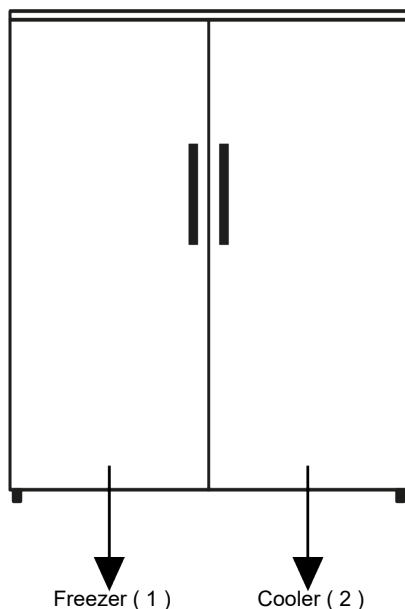
3.3 Adjusting the Legs

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



3.4 Installation of the Cooler and Freezer Products Side-by-side

When the freezer and cooler products are installed side by side, the installation should be performed so that the freezer product (1) will be on the left and the cooler product (2) will be on the right. To prevent sweating problems that might occur between products, anti-condensation elements are located on the left side of the cooler product.



3.5 Hot Surface Warning

The side walls of your product are equipped with cooler pipes to enhance the cooling system. High pressure fluid may flow

through these surfaces, and cause hot surfaces on the side walls. This is normal and it does not require servicing.

4 Preparation

Read the "Safety Instructions" first!

4.1 What To Do For Energy Saving

- This refrigerating appliance is not intended to be used as a built in appliance.
- When loading the food, leave enough space inside the refrigerator to allow sufficient air circulation for cooling.
- Since hot and humid air will not directly penetrate into your product when the doors are not opened, your product will optimize itself in conditions sufficient to protect your food. Under these circumstances, functions and components such as compressor, fan, heater, defrost, lighting, display and so on will operate according to the needs by consuming minimum energy.

- In case that multiple options are present, glass shelves must be placed so that the air outlets at the rear wall are not blocked and preferably, in a way that air outlets remain below the glass shelf. This combination may help improving air distribution and energy efficiency.
- Store food in refrigerator according to proper storage conditions to save energy.

4.2 First Use

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

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

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

5 Operating the Product

Read the "Safety Instructions" first!

- This product is not appropriate for freezing food.
- The product should only be used for food storage.
- If you will be away from home for an extended period (e.g., on vacation) and will not be using the ice maker or water dispenser, turn off the water valve. Otherwise, a water leak may occur.

4.3 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.

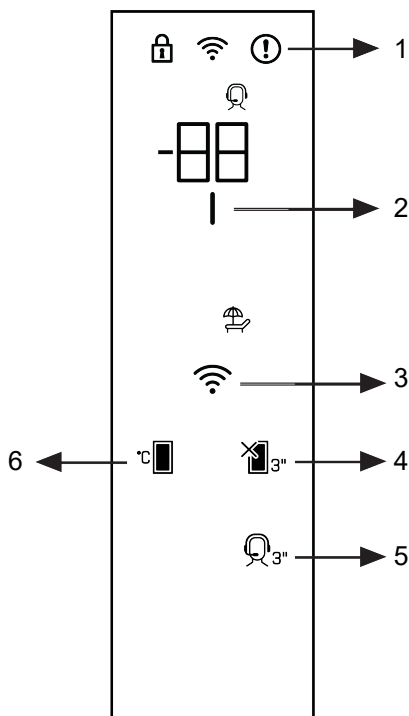
- **SN:** Extended Temperate Climate: This cooling device is designed for use at ambient temperatures between 10 °C and 32 °C.
- **N:** Temperate Climate: This cooling device is designed for use at ambient temperatures between 16°C and 32 °C.
- **ST:** Subtropical Climate: This cooling device is designed 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.

- Slight variations in surface brightness may be observed on stainless steel surfaces due to the manufacturing process and the inherent characteristics of the material. This is normal and does not affect product performance.

Product shutdown

- Remove the food to prevent odors.
- Wait for the ice to melt, clean the interior, and let it dry, leaving the doors open to avoid damaging the interior plastics.

6.1 Control Panel of the Product



1 Error Status Indicator

3 * Wireless Button

5 * Support Service Button

2 Energy Saving (Display Off) Indicator

4 * Refrigerator Compartment Shut-off (Holiday) Function

6 * Temperature Adjustment Button

Read the "Safety Instructions" first!

The audio and visual functions on the instrument panel help you use your product.

***Optional** The functions shown are optional. The functions on your product's instrument panel may vary in shape and location.

1. Error Status Indicator

This indicator will activate if your product is not cooling adequately or if a sensor error occurs. The letter "E" will appear on the refrigerator compartment temperature display,

and numbers such as 1, 2, 3, etc. will appear. These numbers on the display inform the service department about the error. If you leave the door open for an extended period, an exclamation mark may briefly illuminate. This is not a malfunction; the warning will disappear once the food has cooled or a button has been pressed.

2. Energy Saving (Display Off) Indicator

When the product's doors are not being opened or closed, energy saving mode is automatically activated and the energy saving symbol illuminates. When the energy

saving function is activated, all icons on the screen except the energy saving symbol turn off. If any button is pressed or a door is opened while the energy saving function is active, the function is deactivated and the icons on the screen return to normal. The energy saving function is a factory default function and cannot be deactivated.

3. Wireless Button

This button is used to connect your product wirelessly via the HomeWhiz mobile application. Pressing and holding the button (for 3 seconds) will cause the wireless connection icon on the screen/display to blink slowly (at 0.5-second intervals). This initiates the initial setup of the home network with the product. Once a wireless connection is established, the wireless connection icon () will remain lit. After the initial setup is complete, pressing this button again will activate/deactivate the connection. Until a connection is established, the wireless connection icon will blink rapidly (at 0.2-second intervals). When the connection is active, the wireless network icon will remain lit. If a connection cannot be established for an extended period, check your connection settings and refer to the 'Troubleshooting' section in the user manual. The HomeWhiz application must be used for wireless connection. Setup steps are explained via the application during installation. You can access the application by scanning the QR code on the HomeWhiz label on the product. The application is available on the App Store for iOS devices and the Play Store for Android devices. For detailed information, please visit <https://www.home-whiz.com/>.

4. Refrigerator Compartment Shutdown

(Holiday) Function Button

Press the button for 3 seconds to activate the holiday function. Holiday mode will be activated and the holiday symbol will light up. The refrigerator compartment temperature display will show "- -" and the refrigerator compartment will not be actively cool-

ing. It is not advisable to keep food in the refrigerator compartment while this function is active. To deactivate this function, press the button again for 3 seconds.

5. Support Service Button

Press and hold this button for 3 seconds to activate/deactivate the support service. Detailed information on how to use the support service can be found in the "Support Service Feature" section.

6. Temperature Adjustment Button

The product's temperature is adjustable. By pressing the button, the compartment temperature can be set to 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, or 8 °C.

* Wireless Connection Settings Reset

Button 3" +

To reset wireless settings, press and hold the quick freeze and wireless buttons simultaneously for 3 seconds. Resetting the wireless settings to factory defaults will erase all user information previously entered during setup.

6.1.1 High Temperature Alarm

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

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

6.2 Food Storage in Refrigerator

Food Storage in the Cold Compartment

Store foods in different places according to their characteristics:	
Food	Location
Egg	Door shelf
Dairy products (butter, cheese)	If available, a zero-degree (breakfast) compartment/ cold compartment
Fruits, vegetables and greens	Fruit and vegetable compartment, vegetable drawer.
Fresh meat, poultry, fish, sausage products, cooked foods.	If available, a zero-degree (breakfast) compartment/ cold compartment
Ready-to-eat foods, packaged products, canned goods, and pickles.	Top shelves or door shelf
Beverages, bottles, condiments, and snacks.	Door shelf

Storing Food in the Freezer Compartment

- You can achieve faster cooling by activating the Quick Freeze function 4-6 hours before freezing.
- Allow hot food to reach room temperature before placing it in the freezer compartment.
- Foods to be frozen should be divided into portions large enough for each serving and frozen in separate packages.
- It is recommended to package food before placing it in the freezer.
- To prevent food from going past its expiration date, write the freezing date, storage time, and the name of the food on the package, according to the storage times of different foods.
- Consume thawed food quickly. Thawed food cannot be refrozen unless cooked. It is not safe to consume thawed and refrozen fresh food without cooking it.
- When freezing fresh food, avoid contact between fresh and already frozen foods. Otherwise, the frozen foods will thaw.
- To preserve food quality, try to keep the time between purchase and storage as short as possible.
- Buy frozen foods that are stored at -18°C or lower.
- Avoid buying foods that have ice or similar substances in their packaging. This means the product may have partially thawed and then refrozen. Temperature affects the quality of the food.
- Store food for the time recommended by the manufacturer. Only remove as much food from the freezer as you need.
- Except in extreme environmental conditions, if your product is set to the set values specified in the recommended set value table, food will stay fresh longer in both the fresh food compartment and the freezer compartment.
- Fresh fruits and vegetables may partially freeze if the fresh food compartment is set to a lower temperature.
- The 2-star compartment is suitable for pre-frozen food. Ice cream and ice cubes can be stored there.
- Freeze food only in the 4-star compartment.

Storing Frozen Foods

- When storing food, please follow the storage times specified in these instructions.

Meat and Fish			Preparation Method	Longest storage period (month)
Meat Products	Veal	Steak	Cut into 2 cm thick pieces and place foil between them or wrap tightly with plastic wrap.	6-8
		Roast	By packaging the meat pieces in a freezer bag or wrapping them tightly with plastic wrap.	6-8
		Flaked	In small pieces	6-8
		Schnitzel, chops	By placing foil between the sliced pieces or wrapping them individually in plastic wrap.	6-8
	Mutton	Chop	By placing foil between the pieces of meat or wrapping them individually with plastic wrap.	4-8
		Roast	By packaging the meat pieces in a freezer bag or wrapping them tightly with plastic wrap.	4-8
		Flaked	By packaging the chopped meat in a freezer bag or wrapping it tightly with plastic wrap.	4-8
	Beef	Roast	By packaging the meat pieces in a freezer bag or wrapping them tightly with plastic wrap.	8-12
		Steak	Cut into 2 cm thick pieces and place foil between them or wrap tightly with plastic wrap.	8-12
		Flaked	In small pieces	8-12
		Boiled meat	By packaging it in small portions using freezer bags.	8-12
	Mince		Unseasoned, in flat packages.	1-3
	Offal (parts)		In pieces	1-3
	Sausage - Salami		Even if it's in a casing, it must be packaged.	1-3
Ham		By placing foil between the sliced pieces.	2-3	
Poultry and game animals	Chicken and Turkey		Wrapped in foil	4-6
	Goose		Wrap in foil (portions should not exceed 2.5 kg)	4-6
	Duck		Wrap in foil (portions should not exceed 2.5 kg)	4-6
	Deer, Rabbit, Roe Deer		Wrap in foil (portions should not exceed 2.5 kg, and the bones should be removed).	6-8
Fish and sea-food	Freshwater fish (Trout, Carp, Pike, Catfish)		After thoroughly cleaning the insides and scales, it should be washed and dried, and the tail and head should be cut off if necessary.	2
	Lean fish (Sea bass, Turbot, Sole)			4-6
	Oily fish (Bonito, Mackerel, Bluefish, Red Mullet, Anchovy)			2-4
	shellfish		Cleaned and in bags.	4-6
	Caviar		In its packaging, in an aluminum or plastic container.	2-3

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

Vegetables and Fruits	Preparation Method	Longest storage period (month)
Pole beans	After washing and cutting into small pieces, blanch for 3 minutes.	10-13
Pea	After cleaning and washing, blanch for 2 minutes.	10-12
Cabbage	After cleaning, blanch for 1-2 minutes.	6-8
Carrot	After cleaning and slicing, blanch for 3-4 minutes.	12
Pepper	After cutting off the stem, splitting it in half and removing the seeds, blanch it for 2-3 minutes.	8-10
Spinach	After washing and cleaning, blanch for 2 minutes.	6-9
Leek	After chopping, blanch for 5 minutes.	6-8
Cauliflower	Separate the leaves, cut the center into pieces, and then blanch it in a little lemon water for 3-5 minutes.	10-12
Aubergine	After washing, cut into 2cm pieces and blanch for 4 minutes.	10-12
Courgette	After washing, cut into 2cm pieces and blanch for 2-3 minutes.	8-10
Mushroom	Lightly sauté in oil and squeeze lemon over it.	2-3
Sweetcorn	After cleaning, package them with the cob or in individual pieces.	12
Apples and Pears	Peel the skin, slice it, and blanch it for 2-3 minutes.	8-10
Apricots and peaches	Cut it in half and remove the seeds.	4-6
Strawberries and Raspberries	By washing and sorting	8-12
cooked fruit	By adding 10% sugar to the container	12
Plum, Cherry, Sour Cherry	After washing and removing the stems	8-12

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

Dairy products	Preparation Method	Longest Storage Period (Months)	Storage Conditions
Cheese (excluding feta cheese)	In slices, with foil placed in between.	6-8	For short-term storage, it can be left in its original packaging. For long-term storage, it should also be wrapped in aluminum or plastic foil.
Butter, margarine	In its own packaging	6	In its original packaging or plastic containers

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

"The quantity of fresh food that can be frozen within a specific time period is indicated 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, garlics, 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

Recommended Set Values Table

Fridge Compartment Setting	Remarks
4°C	This is the default, recommended setting. This setting is recommended if ambient temperature is below 30°C.

Freezer Information

According to IEC 62552 standards, for every 100 liters of freezer compartment volume, the product must be able to freeze 4.5 kg of food at 25°C room temperature for 24 hours at -18°C or lower.

Food can only be preserved for extended periods at temperatures of -18°C and below.

You can preserve the freshness of food items for months (in a deep freezer at temperatures of -18°C and lower).

Foods to be frozen should not be brought into contact with previously frozen foods to prevent partial thawing.

To extend the storage time of frozen vegetables, blanch them and drain the water. After draining, place them in airtight containers and put them in the freezer. Foods such as bananas, tomatoes, lettuce, celery, hard-boiled eggs, and potatoes are not suitable for freezing. Freezing these foods will only negatively affect their nutritional value and eating quality. There is no risk of spoilage that threatens human health.

Food Placement

Freezer compartment shelves: Various frozen foods such as meat, fish, ice cream, vegetables, etc.

Refrigerator shelves: Food in pots, covered dishes and covered containers, eggs (in a covered container)

Refrigerator door shelves: Small, packaged food or beverages

Vegetable storage: Vegetables and fruits

Cold compartment: Deli products (break-fast items, meat products to be consumed quickly)

6.3 Crispers/Fresh food compartment

The vegetable drawer of the product is specifically designed to keep vegetables fresh without losing moisture. For this purpose, cold air circulation is concentrated throughout the vegetable drawer. Store your vegetables and fruits in this compartment. To ensure longer storage, do not place leafy green vegetables next to fruits.

6.4 Dairy Products Cold Storage Area

Dairy/Chill Compartment

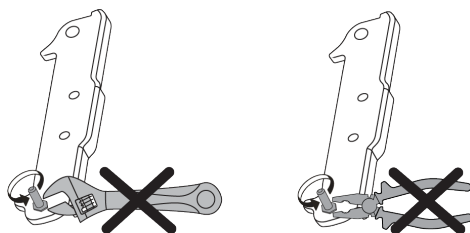
The Dairy/Chill Compartment can reach lower temperatures cold storage drawer. Use this drawer for delicatessen products (salami, sausage, etc.) and dairy products that require colder storage conditions, or for meat, chicken or fish to be consumed quickly. It is not suitable to store fruits and vegetables in this drawer.

6.5 Reversing the Door Opening Side

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

7 Maintenance and Cleaning

Read the "Safety Instructions" first!



6.6 Door Open Alert

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

Version 1;

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

Version 2;

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

6.7 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.

- 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.

8 Troubleshooting

Read the "Safety Instructions" first!

If you are unable to resolve the problem even after following the instructions in this section, contact the retailer or authorized service center where you purchased the product. Never attempt to repair the malfunctioning product yourself.

The refrigerator does not work.

- The plug is not fully seated in the socket.
>>> Insert the plug so that it is fully seated in the socket.
- The fuse in the outlet the product is plugged into, or the main fuse, has blown.
>>> Check the fuse.

Condensation on the side wall of the refrigerator compartment.

- The door has been opened and closed too frequently. >>> Please be careful not to open and close the product's door too often.
- The environment is very humid. >>> Do not install the product in very humid environments.

- Foods containing liquids may be stored in open containers. >>> Store foods containing liquids in closed containers.
- The product door was left open. >>> Do not leave the product door open for a long time.
- The thermostat is set to too cold. >>> Adjust the thermostat to the appropriate setting.

The compressor is not working.

- In the event of a sudden power outage or when the plug is removed and reinserted, the compressor's protective thermal switch will trip because the gas pressure in the product's cooling system has not yet equalized. The product should start working again after approximately 6 minutes. If the product does not start working after this time, call for service.
- It is in the defrost cycle. >>> This is normal for a fully automatic defrosting product. The defrost cycle occurs periodically.
- The product is not plugged into the power outlet. >>> Please make sure the plug is plugged into the power outlet.
- The temperature settings are incorrect. >>> Select the appropriate temperature setting.
- The power has been cut off. >>> The product will continue to function normally once the power is restored.

The refrigerator's operating noise increases when it's running.

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

The refrigerator is running too often or for too long.

- The new product may be larger than the old one. Larger products last longer.
- The room temperature may be high. >>> It is normal for it to operate for longer periods in hot environments.
- The product may have been recently plugged in or new food may have been added. >>> When the product is newly

plugged in or new food is added, it takes longer to reach the set temperature. This is normal.

- The product may have recently been served with large quantities of hot food. >>> Do not serve hot food in this product.
- The doors have been opened frequently or left open for extended periods. >>> The warm air entering causes the product to operate longer. Do not open the doors too often.
- The refrigerator door may have been left ajar. >>> Check if the doors are completely closed.
- The product is set to a very low temperature. >>> Adjust the product's temperature to a higher setting and wait for it to reach that temperature.
- The refrigerator door seal may be dirty, worn, broken, or not properly seated. >>> Clean or replace the seal. A damaged/broken door seal will cause the appliance to run longer to maintain its current temperature.

The freezer temperature is too low, but the refrigerator temperature is adequate.

- The freezer compartment temperature is set to a very low value. >>> Adjust the freezer compartment temperature to a higher setting and check.

The refrigerator temperature is too low, but the freezer temperature is adequate.

- The refrigerator compartment temperature is set to a very low value. >>> Adjust the refrigerator compartment temperature to a higher setting and check.

Food stored in refrigerator drawers freezes.

- The refrigerator compartment temperature is set to a very low value. >>> Adjust the refrigerator compartment temperature to a higher value and check.

The temperature in the refrigerator or freezer is too high.

- The refrigerator compartment temperature may be set too high. The refrigerator compartment temperature setting affects the freezer compartment temperature.

Try adjusting the refrigerator or freezer compartment temperature and wait until the temperature in either compartment reaches a satisfactory level.

- The doors have been opened frequently or left open for too long. >>> Don't open the doors too often.
- The door might be ajar. >>> Close the door completely.
- The product may have been recently plugged in or new food may have been added. >>> This is normal. When the product is newly plugged in or new food is added, it takes longer than usual to reach the set temperature.
- The product may have recently been served with large quantities of hot food. >>> Do not serve hot food in this product.

Shaking or noise.

- The floor is not level or stable. >>> If the product wobbles when moved slowly, adjust its feet to balance it. Also, make sure the floor is stable enough to support the product's weight.
- Items placed on the product may be causing noise. >>> Remove any items from the product.
- The product is making sounds such as liquid leaking or spraying.
- Due to the product's operating principles, liquid and gas flows occur. >>> This is normal and not a malfunction.

The product is making a wind noise.

- A fan is used to perform the cooling process of the product. This is normal and not a malfunction.

Condensation is forming on the inner walls of the product.

- Hot and humid weather increases icing and condensation. This is normal and not a malfunction.
- The doors have been opened frequently or left open for too long. >>> Don't open the doors too often, and close them if they are open.
- The door might be ajar. >>> Close the door completely.

Condensation is forming on the outside of the product or between the doors.

- The air may be humid, which is quite normal in humid weather. Condensation disappears when the humidity decreases.

The inside of the product smells bad.

- Regular cleaning has not been performed. >>> Regularly clean the inside of the product with a sponge, warm water, or baking soda solution.
- Some containers or packaging materials may have odors. >>> Use odor-free containers or packaging materials.
- The food items were placed in open containers. >>> Store food in closed containers. Microorganisms released from food stored in open containers can cause unpleasant odors.
- Remove any expired or spoiled food from the product.

The door won't close.

- Food packages might be preventing the door from closing. >>> Move any packages that are blocking the doors.
- The product may not stand completely upright on the ground. >>> Adjust the legs to balance the product.
- The floor is not level or stable. >>> Ensure the floor is level and stable enough to support the product.

The vegetable drawers are cramped.

- Food items may be touching the top of the drawer. >>> Organize the food in the drawer.

There is heat on the product surface.

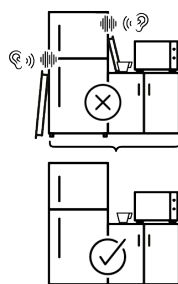
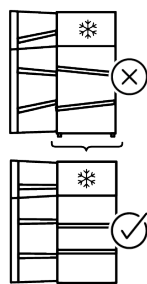
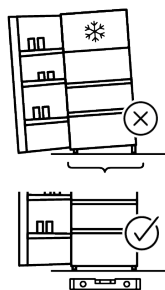
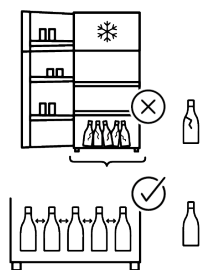
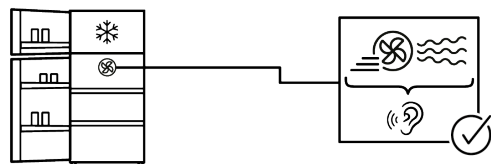
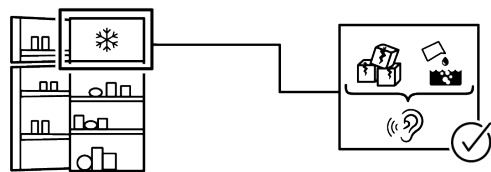
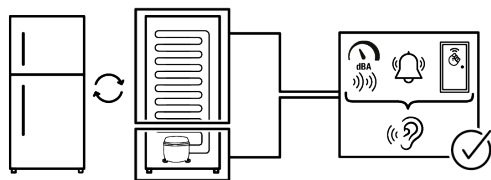
- While your product is operating, you may experience high temperatures between the two doors, on the side panels, and in the rear grille area. This is normal and does not require any servicing.

The fan continues to run when the door is opened.

- The fan may continue to operate even when the freezer door is opened.

If you are unable to resolve the problem even after following the instructions in this section, contact the retailer or authorized service center where you purchased the

product. Do not attempt to repair the malfunctioning product yourself. 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 { 42}

Premièrement veuillez lire ce manuel !

Notre précieux client,

Merci d'avoir choisi le produit . Nous souhaitons que vous obteniez les meilleurs résultats avec ce produit, fabriqué avec des technologies de haute qualité. Pour ce faire, veuillez lire attentivement ce manuel et les autres documents fournis avant d'utiliser le produit. Suivez toutes les informations et avertissements du manuel d'utilisation. Cela vous protégera, vous et votre produit, des dangers potentiels. Conservez le manuel d'utilisation. Transmettez obligatoirement ces notices aux utilisateurs, y compris en cas de prêt ou de revente.

Veuillez enregistrer vos produits sur www.register10.eu

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



Lisez le manuel d'utilisation.

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

1	Instructions environnementales	24
1.1	Élimination des matériaux d'emballage.....	24
2	Votre réfrigérateur	24
3	Installation.....	25
3.1	Emplacement pour l'installation...	25
3.2	Fixation des cales en plastique	25
3.3	Réglages des pieds avant.....	25
3.4	Installation du réfrigérateur et du congélateur côte à côte	25
3.5	Attention aux surfaces chaudes...	26
4	Préparation.....	26
4.1	Que faire pour économiser l'énergie ?	26
4.2	Première utilisation	27
4.3	Classes climatiques et définitions.....	27
5	Utilisation du produit.....	27
6	Utilisation de votre appareil.....	28
6.1	Panneau de commande du produit.....	28
6.1.1	Alarme de température élevée..	30
6.2	Conservation des aliments au réfrigérateur	30
6.3	Compartiment à légumes/aliments frais.....	34
6.4	Zone de stockage frigorifique des produits laitiers.....	35
6.5	Inversion du sens d'ouverture de la porte	35
6.6	Alarme porte ouverte	35
6.7	Remplacement de la lampe d'éclairage.....	35
7	Entretien et nettoyage.....	35
8	Dépannage.....	36

1 Instructions environnementales

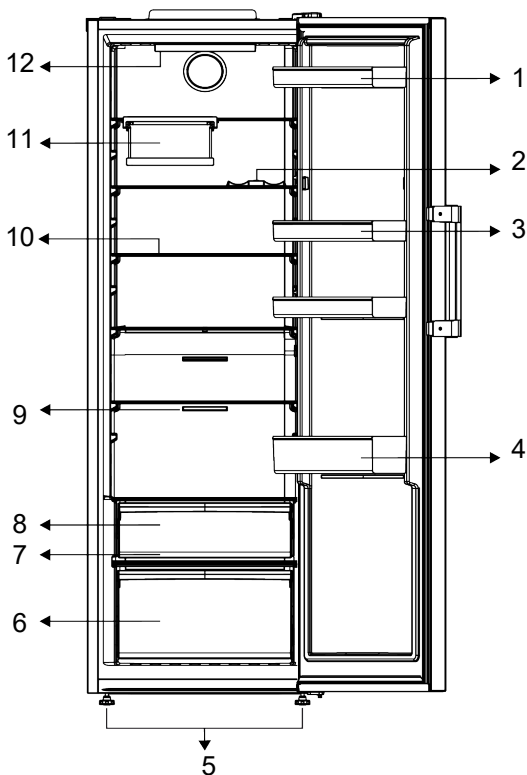
1.1 Élimination des matériaux d'emballage

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 Support à œufs | 2 Porte-bouteilles |
| 3 Étagères réglables | 4 Porte réglable |
| 5 Pieds avant réglables | 6 Croustillant |
| 7 * Everfresh | 8 * Compartiment frigorifique |
| 9 Ventilateur | 10 Étagères réglables |
| 11 * Porte-bouteilles pliable | 12 * Lampe d'éclairage |

***Facultatif:** Les illustrations de ce manuel d'instructions sont schématiques et peuvent différer légèrement de votre pro-

duit. Si les pièces concernées ne sont pas

disponibles pour le produit que vous avez acheté, ces illustrations s'appliquent à d'autres modèles.

FR

3 Installation

Lisez d'abord les « Consignes de sécurité » !

3.1 Emplacement pour l'installation

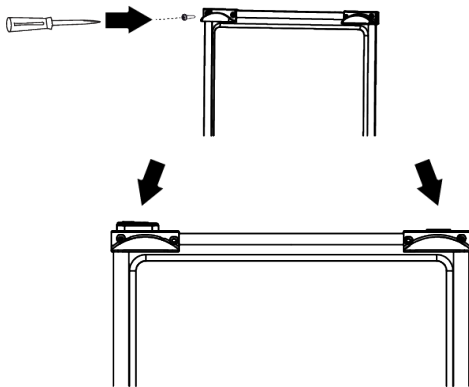
Contactez le service agréé pour l'installation de votre réfrigérateur. Pour préparer l'installation du réfrigérateur, lisez attentivement les instructions du manuel d'utilisation et assurez-vous que les alimentations électriques et les alimentations en eau sont installées dans les normes en vigueur.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

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

3.2 Fixation des cales en plastique

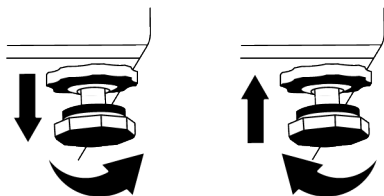
Utilisez les cales en plastiques fournies avec le réfrigérateur pour maintenir une circulation d'air suffisante entre le réfrigérateur et le mur.

1. Pour fixer les cales, retirez les vis du réfrigérateur et utilisez celles fournies avec les cales.
2. Fixez 2 cales en plastique sur le couvercle de ventilation tel qu'illustré par l'image.



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.

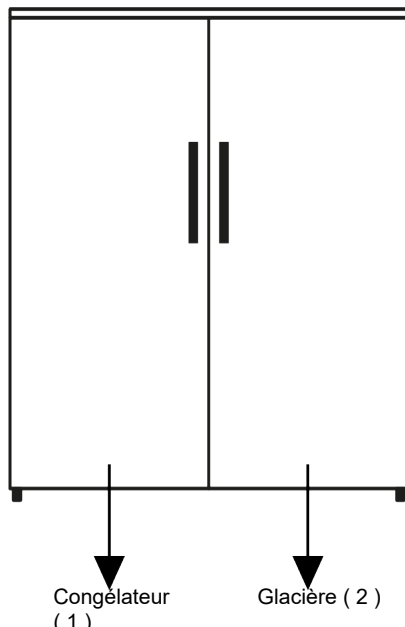


3.4 Installation du réfrigérateur et du congélateur côte à côte

Lorsque le congélateur et le réfrigérateur sont installés côte à côte, l'installation doit être effectuée de manière à ce que le

congélateur (1) soit à gauche et le réfrigérateur (2) à droite. Pour éviter les problèmes de transpiration qui pourraient sur-

venir entre les produits, des éléments anti-condensation sont situés sur le côté gauche du réfrigérateur.



3.5 Attention aux surfaces chaudes

Les condenseurs du circuit réfrigérant, nécessaire à l'évacuation de la chaleur récupérée dans la cavité du produit via le fluide frigorigène en haute pression, sont

placés sur les parois latérales du produit. Ce phénomène normal implique que les parois peuvent devenir très chaudes. Attention au dégagement de chaleur (contact avec la paroi). Aucun entretien n'est nécessaire sur ces parois.

4 Préparation

Lisez d'abord les « consignes de sécurité » !

4.1 Que faire pour économiser l'énergie ?

- Cet appareil frigorifique n'est pas conçu pour être utilisé comme un appareil encastrable.
- Lors du chargement des aliments, veillez à laisser suffisamment d'espace à l'intérieur du réfrigérateur pour permettre une circulation d'air suffisante pour le refroidissement.
- Puisque l'air chaud et humide ne pénètre pas directement dans votre produit lorsque les portes restent fermées, celui-

ci fonctionnera dans des conditions optimales pour la conservation de vos aliments. Dans ces conditions, les fonctions et composants tels que le compresseur, le ventilateur, le chauffage, le dégivrage, l'éclairage, l'affichage, etc., fonctionneront en fonction des besoins, avec une consommation d'énergie minimale.

- En cas de plusieurs options, les étagères en verre doivent être placées de manière à ne pas obstruer les aérations situées sur la paroi arrière et, de préférence, de façon à ce que ces aérations restent

sous l'étagère. Cette configuration peut contribuer à améliorer la circulation de l'air et l'efficacité énergétique.

- Conservez les aliments au réfrigérateur en respectant les conditions de conservation appropriées afin d'économiser de l'énergie.

4.2 Première utilisation

Avant d'utiliser votre produit, assurez-vous que les préparatifs nécessaires sont effectués conformément aux instructions des sections « Consignes de sécurité » et « Installation ».

- Attendez au moins 2 heures avant d'utiliser le produit, afin de garantir une efficacité de réfrigération optimale.
- Laissez l'appareil fonctionner pendant 6 heures sans y placer d'aliments et veillez à ce que la porte reste aussi fermée que possible.
- Les variations de température provoquées par l'ouverture et la fermeture de la porte pendant l'utilisation du produit peuvent normalement entraîner de la condensation sur les étagères de la porte/du corps et sur la verrerie placée à l'intérieur du produit.
- Un bruit se fera entendre lorsque le compresseur se mettra en marche. Il est normal que l'appareil fasse du bruit même si le compresseur ne fonctionne pas, car du fluide et du gaz peuvent être comprimés dans le système de refroidissement.

5 Utilisation du produit

Lisez d'abord les « consignes de sécurité » !

- Ce produit ne convient pas à la congélation des aliments.
- Ce produit ne doit être utilisé que pour la conservation des aliments.
- Si vous vous absentez de votre domicile pendant une période prolongée (par exemple, en vacances) et que vous n'utilisez pas la machine à glaçons ni le distributeur d'eau, fermez le robinet d'arrivée d'eau. Sinon, une fuite d'eau pourrait se produire.

- Il est normal que les bords avant du produit soient chauds. Ces zones sont conçues pour se réchauffer afin d'éviter la condensation.
- Sur certains modèles, le panneau lumineux s'éteint automatiquement une minute après la fermeture de la porte. Il se réactive à l'ouverture de la porte ou à la pression d'un bouton.

4.3 Classes climatiques et définitions

Veillez vous référer à la classe climatique indiquée sur la plaque signalétique de votre appareil. L'une des informations suivantes s'applique à votre appareil en fonction de sa classe climatique.

- **SN** : Climat tempéré étendu : Cet appareil de refroidissement est conçu pour être utilisé à des températures ambiantes comprises entre 10 °C et 32 °C.
- **N** : Climat tempéré : Cet appareil de refroidissement est conçu pour être utilisé à des températures ambiantes comprises entre 16 °C et 32 °C.
- **ST** : Climat subtropical : Cet appareil de refroidissement est conçu pour être utilisé à des températures ambiantes comprises entre 16 °C et 38 °C.
- **T** : Climat tropical : Cet appareil de refroidissement est conçu pour être utilisé à des températures ambiantes comprises entre 16 °C et 43 °C.

- De légères variations de brillance peuvent être observées sur les surfaces en acier inoxydable en raison du processus de fabrication et des caractéristiques intrinsèques du matériau. Ceci est normal et n'affecte pas les performances du produit.

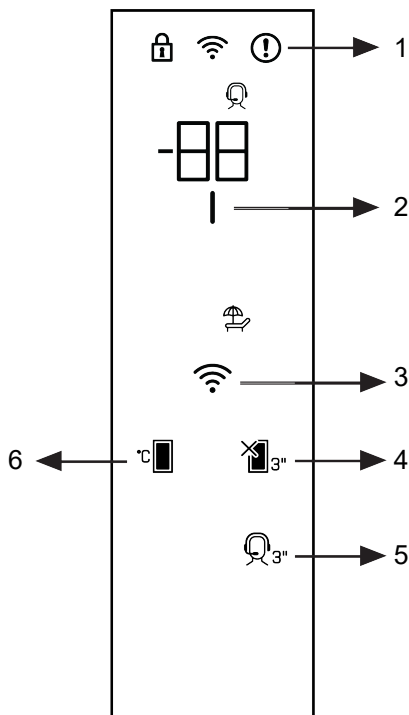
Arrêt du produit

- Retirez les aliments pour éviter les odeurs.

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

6 Utilisation de votre appareil

6.1 Panneau de commande du produit



1 Indicateur d'état d'erreur

3 * Bouton sans fil

5 * Bouton d'assistance

2 Indicateur d'économie d'énergie (affichage éteint)

4 Fonction d'arrêt automatique du compartiment réfrigérateur (jours fériés)

6 * Bouton de réglage de la température

Lisez d'abord les « consignes de sécurité » !
Les fonctions audio et visuelles du tableau de bord vous aident à utiliser votre produit.

***Facultatif** Les fonctions affichées sont optionnelles. Les fonctions présentes sur le tableau de bord de votre produit peuvent varier en forme et en emplacement.

1. Indicateur d'état d'erreur

Ce voyant s'allume si votre produit ne refroidit pas correctement ou en cas de dysfonctionnement d'un capteur. La lettre « E » s'affiche alors sur l'écran de température du compartiment réfrigérateur, suivie de chiffres tels que 1, 2, 3, etc. Ces chiffres informent le service après-vente de l'erreur. Si vous laissez la porte ouverte trop longtemps, un point d'exclamation peut s'allumer brièvement. Ceci est normal ; l'avertissement disparaît une fois les aliments refroidis ou après avoir appuyé sur un bouton.

2. Indicateur d'économie d'énergie (affichage éteint) |

Lorsque les portes du produit ne sont ni ouvertes ni fermées, le mode économie d'énergie s'active automatiquement et le symbole correspondant s'allume. En mode économie d'énergie, toutes les icônes à l'écran, à l'exception du symbole correspondant, s'éteignent. Si un bouton est enfoncé ou si une porte est ouverte pendant que le mode économie d'énergie est actif, celui-ci se désactive et les icônes à l'écran reprennent leur aspect normal. Le mode économie d'énergie est activé par défaut et ne peut pas être désactivé.

3. Bouton sans fil

Ce bouton permet de connecter votre produit sans fil via l'application mobile HomeWhiz. Maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes : l'icône de connexion sans fil clignotera lentement (à intervalles de 0,5 seconde) sur l'écran. Ceci lance la configuration initiale du réseau domestique avec le produit. Une fois la connexion sans fil établie, l'icône restera allumée. Après la configuration initiale, appuyez de nouveau sur ce bouton pour activer ou désactiver la connexion. Tant qu'une connexion n'est pas établie, l'icône clignotera rapidement (à intervalles de 0,2 seconde). Lorsque la connexion est active, l'icône restera allumée. Si la connexion ne peut être établie pendant une période prolongée, vérifiez vos paramètres de connexion et consultez la section « Dépannage » du manuel d'utilisa-

tion. L'application HomeWhiz est indispensable pour la connexion sans fil. Les étapes de configuration sont expliquées dans l'application lors de l'installation. Vous pouvez accéder à l'application en scannant le code QR figurant sur l'étiquette HomeWhiz du produit. L'application est disponible sur l'App Store pour les appareils iOS et sur le Play Store pour les appareils Android. Pour plus d'informations, veuillez consulter le site <https://www.homewhiz.com/>.

4. Bouton de fonction d'arrêt du compartiment réfrigérateur (jours fériés)

Appuyez sur le bouton pendant 3 secondes pour activer le mode vacances. Le symbole des vacances s'activera et le voyant correspondant s'allumera. L'affichage de la température du réfrigérateur indiquera « - - » et le réfrigérateur ne refroidira pas. Il est déconseillé de conserver des aliments dans le réfrigérateur lorsque ce mode est activé. Pour désactiver ce mode, appuyez de nouveau sur le bouton pendant 3 secondes.

5. Bouton d'assistance technique

Maintenez ce bouton enfoncé pendant 3 secondes pour activer/désactiver le service d'assistance. Vous trouverez des informations détaillées sur l'utilisation du service d'assistance dans la section « Fonctionnalités du service d'assistance ».

6. Bouton de réglage de la température

La température du produit est réglable. En appuyant sur le bouton, la température du compartiment peut être réglée sur 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7 ou 8 °C.

* Bouton de réinitialisation des paramètres de connexion sans fil {110} +



Pour réinitialiser les paramètres sans fil, maintenez enfoncés simultanément les boutons de gel rapide et sans fil pendant 3 secondes. La réinitialisation des paramètres sans fil aux valeurs d'usine effacera toutes les informations utilisateur saisies lors de la configuration.

6.1.1 Alarme de température élevée

L'affichage du réfrigérateur clignote « - - » et une alarme retentit si la température du compartiment congélateur est trop élevée. Cela peut se produire en cas de coupure de courant, par exemple si la température du congélateur augmente. La température la plus élevée enregistrée dans le compartiment congélateur reste affichée jusqu'à ce qu'un bouton soit enfoncé. Si l'affichage est électronique, la température maximale réellement atteinte s'affiche. Sinon, seuls « - - »

clignotent et l'alarme sonore retentit. Pour désactiver l'alarme, appuyez sur n'importe quel bouton de l'affichage.

La température du compartiment réfrigérateur peut être réglée entre 1 et 8 °C, et celle du compartiment congélateur entre -24 et -15 °C. Les valeurs de température réglables peuvent varier, à condition de rester dans ces plages, conformément aux spécifications du produit.

6.2 Conservation des aliments au réfrigérateur

Conservation des aliments dans le compartiment froid

Rangez les aliments à différents endroits en fonction de leurs caractéristiques :	
Nourriture	Emplacement
Œuf	étagère de porte
Produits laitiers (beurre, fromage)	Si disponible, un compartiment à zéro degré (petit-déjeuner)/compartiment réfrigéré
Fruits, légumes et légumes	Compartiment à fruits et légumes, tiroir à légumes.
Viandes fraîches, volailles, poissons, charcuteries, plats cuisinés.	Si disponible, un compartiment à zéro degré (petit-déjeuner)/compartiment réfrigéré
Aliments prêts à consommer, produits emballés, conserves et cornichons.	étagères supérieures ou étagère de porte
Boissons, bouteilles, condiments et en-cas.	étagère de porte

Stocker les aliments dans le compartiment congélateur

- Vous pouvez obtenir un refroidissement plus rapide en activant la fonction Congélation rapide 4 à 6 heures avant la congélation.
- Laissez les aliments chauds atteindre la température ambiante avant de les placer dans le compartiment congélateur.
- Les aliments à congeler doivent être divisés en portions suffisamment importantes pour chaque portion et congelés dans des emballages séparés.
- Il est recommandé d'emballer les aliments avant de les mettre au congélateur.
- Pour éviter que les aliments ne se périment, inscrivez la date de congélation, la durée de conservation et le nom de

l'aliment sur l'emballage, en fonction des durées de conservation des différents aliments.

- Consommez rapidement les aliments décongelés. Les aliments décongelés ne peuvent être recongelés que s'ils sont cuits. Il est dangereux de consommer des aliments frais décongelés puis recongelés sans les avoir cuits.
- Lors de la congélation d'aliments frais, évitez tout contact entre les aliments frais et les aliments déjà congelés. Sinon, les aliments congelés décongèleront.

Conservation des aliments congelés

- Lors de la conservation des aliments, veuillez respecter les durées de conservation indiquées dans ces instructions.
- Pour préserver la qualité des aliments, essayez de réduire au maximum le délai entre l'achat et le stockage.

- Achetez des aliments surgelés conservés à -18°C ou moins.
- Évitez d'acheter des aliments dont l'emballage contient de la glace ou des substances similaires. Cela signifie que le produit a peut-être partiellement décongelé puis recongelé. La température influe sur la qualité des aliments.
- Conservez les aliments pendant la durée recommandée par le fabricant. Ne sortez du congélateur que la quantité nécessaire.
- Sauf en cas de conditions environnementales extrêmes, si votre produit est réglé selon les valeurs spécifiées dans le ta-

bleau des valeurs de réglage recommandées, les aliments resteront frais plus longtemps aussi bien dans le compartiment réfrigérateur que dans le compartiment congélateur.

- Les fruits et légumes frais peuvent partiellement geler si le compartiment des aliments frais est réglé sur une température plus basse.
- Le compartiment à deux étoiles est adapté aux aliments pré-congelés. On peut y conserver des crèmes glacées et des glaçons.
- Congelez les aliments uniquement dans le compartiment 4 étoiles.

Viandes et poissons			Méthode de préparation	Durée de stockage la plus longue (mois)
Produits carnés	Veau	Steak	Découpez-les en morceaux de 2 cm d'épaisseur et placez du papier aluminium entre eux ou enveloppez-les hermétiquement dans du film plastique.	6-8
		Rôti	En emballant les morceaux de viande dans un sac de congélation ou en les enveloppant hermétiquement dans du film plastique.	6-8
		Écaillé	En petits morceaux	6-8
		Schnitzel, côtelettes	En plaçant du papier aluminium entre les morceaux tranchés ou en les enveloppant individuellement dans du film plastique.	6-8
	Mouton	Hacher	En plaçant du papier aluminium entre les morceaux de viande ou en les enveloppant individuellement dans du film plastique.	4-8
		Rôti	En emballant les morceaux de viande dans un sac de congélation ou en les enveloppant hermétiquement dans du film plastique.	4-8
		Écaillé	En emballant la viande hachée dans un sac de congélation ou en l'enveloppant hermétiquement dans du film plastique.	4-8
	Bœuf	Rôti	En emballant les morceaux de viande dans un sac de congélation ou en les enveloppant hermétiquement dans du film plastique.	8-12
		Steak	Découpez-les en morceaux de 2 cm d'épaisseur et placez du papier aluminium entre eux ou enveloppez-les hermétiquement dans du film plastique.	8-12
		Écaillé	En petits morceaux	8-12
		viande bouillie	En le conditionnant en petites portions dans des sacs de congélation.	8-12
	Hacher		Non assaisonnés, en emballages plats.	1-3
	Abats (parties)		En morceaux	1-3
	Saucisse - Salami		Même s'il est dans un étui, il doit être emballé.	1-3
	Jambon		En plaçant du papier aluminium entre les morceaux tranchés.	2-3

Viandes et poissons		Méthode de préparation	Durée de stockage la plus longue (mois)
volailles et gibiers	Poulet et dinde	Emballé dans du papier aluminium	4-6
	Oie	Enveloppez dans du papier aluminium (les portions ne doivent pas dépasser 2,5 kg).	4-6
	Canard	Enveloppez dans du papier aluminium (les portions ne doivent pas dépasser 2,5 kg).	4-6
	Cerf, lapin, chevreuil	Enveloppez dans du papier aluminium (les portions ne doivent pas dépasser 2,5 kg et les arêtes doivent être retirées).	6-8
Poissons et fruits de mer	Poissons d'eau douce (truite, carpe, brochet, poisson-chat)	Après avoir soigneusement nettoyé l'intérieur et les écailles, il convient de le laver et de le sécher, et de couper la queue et la tête si nécessaire.	2
	Poissons maigres (bar, turbot, sole)		4-6
	Poissons gras (bonite, maquereau, tassergal, rouget, anchois)		2-4
	fruits de mer	Nettoyés et emballés.	4-6
	Caviar	Dans son emballage, dans un récipient en aluminium ou en plastique.	2-3

« Les durées de conservation indiquées dans le tableau sont basées sur une température de stockage de -18 °C. »

Légumes et fruits	Méthode de préparation	Durée de stockage la plus longue (mois)
haricots grimpants	Après avoir lavé et coupé en petits morceaux, blanchir pendant 3 minutes.	10-13
Pois	Après nettoyage et lavage, blanchir pendant 2 minutes.	10-12
Chou	Après le nettoyage, blanchir pendant 1 à 2 minutes.	6-8
Carotte	Après le nettoyage et la découpe, blanchir pendant 3 à 4 minutes.	12
Poivre	Après avoir coupé la tige, l'avoir fendue en deux et avoir retiré les graines, blanchissez-la pendant 2 à 3 minutes.	8-10
Épinard	Après lavage et nettoyage, blanchir pendant 2 minutes.	6-9
poireau	Après avoir haché, blanchir pendant 5 minutes.	6-8
Chou-fleur	Séparez les feuilles, coupez le centre en morceaux, puis blanchissez-le dans un peu d'eau citronnée pendant 3 à 5 minutes.	10-12
Aubergine	Après lavage, coupez en morceaux de 2 cm et blanchissez pendant 4 minutes.	10-12
Courgette	Après lavage, coupez en morceaux de 2 cm et blanchissez-les pendant 2 à 3 minutes.	8-10
Champignon	Faites-les légèrement revenir dans de l'huile et arrosez-les de jus de citron.	2-3
Maïs doux	Après le nettoyage, emballez-les avec l'épi ou en morceaux individuels.	12
Pommes et poires	Pelez la peau, tranchez-la et blanchissez-la pendant 2 à 3 minutes.	8-10
abricots et pêches	Coupez-le en deux et retirez les graines.	4-6

Légumes et fruits	Méthode de préparation	Durée de stockage la plus longue (mois)
Fraises et framboises	En lavant et en triant	8-12
fruits cuits	En ajoutant 10 % de sucre au récipient	12
Prune, cerise, griotte	Après lavage et retrait des tiges	8-12

« Les durées de conservation indiquées dans le tableau sont basées sur une température de stockage de -18 °C. »

Produits laitiers	Méthode de préparation	Durée maximale de stockage (mois)	Conditions de stockage
Fromage (à l'exception du fromage feta)	En tranches, avec du papier aluminium entre chaque.	6-8	Pour une conservation à court terme, il peut être laissé dans son emballage d'origine. Pour une conservation à long terme, il convient également de l'envelopper dans du papier aluminium ou plastique.
Beurre, margarine	Dans son propre emballage	6	Dans son emballage d'origine ou ses contenants en plastique

« Les durées de conservation indiquées dans le tableau sont basées sur une température de stockage de -18 °C. »

« La quantité d'aliments frais pouvant être congelés dans un délai précis est indiquée sur l'étiquette. »

- La température des compartiments augmente sensiblement si la porte du compartiment est ouverte et fermée fréquemment et reste ouverte longtemps ; cela peut réduire la durée de conservation des aliments et entraîner leur détérioration.
- Afin d'éviter toute altération de l'odeur et du goût, les aliments doivent être conservés dans des récipients fermés.
- Pour obtenir un refroidissement plus efficace et homogène, disposez les aliments séparément de manière à ce que l'air froid puisse circuler librement entre eux.
- Assurez une bonne aération en laissant un espace entre les aliments et la paroi interne. Si vous appuyez les aliments contre la paroi du fond, ils risquent de geler.
- Sortez les plats chauds de la cuisine du réfrigérateur et laissez-les revenir à température ambiante avant de les y mettre. Vous pouvez ensuite placer les plats

tièdes sur les étagères inférieures.

Conservez les aliments chauds à l'écart des aliments périssables.

- Décongelez vos aliments surgelés dans le compartiment réfrigérateur. Vous pourrez ainsi refroidir ce compartiment et économiser de l'énergie.
- Conserver des fruits tropicaux non mûrs (mangues, melons, papayes, bananes, ananas) au réfrigérateur peut accélérer leur mûrissement. Cette pratique est déconseillée car elle réduit leur durée de conservation.
- Il est conseillé de conserver les oignons, l'ail, le gingembre et autres légumes racines dans un endroit frais et sombre, et non au réfrigérateur.
- Si vous constatez qu'un aliment s'est avarié dans le réfrigérateur, jetez-le et nettoyez les accessoires qui ont été en contact avec lui.
- Pour refroidir rapidement les plats comme les soupes et les ragoûts, cuisis dans de grandes casseroles, vous pouvez les mettre au réfrigérateur en les séparant dans des récipients peu profonds individuels.
- Ne placez pas d'aliments non emballés à proximité des œufs.

- Conservez les fruits et légumes séparément et rangez chaque variété ensemble (par exemple : les pommes avec les pommes, les carottes avec les carottes).
- Sortez les légumes verts du sac plastique et placez-les au réfrigérateur après les avoir enveloppés dans du papier absorbant ou un torchon. Si vous lavez ce type d'aliment avant de le mettre au réfrigérateur, pensez à bien le sécher.
- Vous pouvez à la fois créer un environnement humide et assurer une bonne circulation de l'air en conservant les fruits et légumes, sujets au dessèchement, dans des sacs en plastique perforés ou non scellés.
- Sauf en cas de conditions environnementales extrêmes, si votre produit (dans le tableau des valeurs de consigne recommandées) est réglé selon les valeurs de consigne spécifiées, les aliments conservent leur fraîcheur plus longtemps, aussi bien dans le compartiment réfrigérateur que dans le compartiment congélateur.

Placer la nourriture

Étagères du compartiment réfrigéré : Aliments contenus dans des pots, des assiettes fermées et des boîtes fermées, œufs (dans une boîte fermée)

Étagères de porte du compartiment réfrigéré : aliments ou boissons en petites quantités et emballés

Plus croustillant : Légumes et fruits

Tableau des valeurs recommandées

Réglage du compartiment réfrigérateur	Remarques
4°C	Il s'agit du réglage par défaut recommandé. Ce réglage est recommandé si la température ambiante est inférieure à 30 °C.

Informations sur le congélateur

Selon la norme IEC 62552, pour chaque volume de 100 litres du compartiment congélateur, le produit doit pouvoir congeler 4,5 kg d'aliments à une température ambiante de 25 °C pendant 24 heures à -18 °C ou moins.

Les aliments ne peuvent être conservés pendant de longues périodes qu'à des températures de -18°C et inférieures.

Vous pouvez conserver la fraîcheur des aliments pendant des mois (dans un congélateur à des températures de -18°C et inférieures).

Les aliments à congeler ne doivent pas être mis en contact avec des aliments déjà congelés afin d'éviter une décongélation partielle.

Pour prolonger la durée de conservation des légumes surgelés, blanchissez-les et égouttez-les. Placez-les ensuite dans des récipients hermétiques et mettez-les au congélateur. Les bananes, les tomates, la laitue, le céleri, les œufs durs et les pommes de terre ne se congèlent pas. La

congélation de ces aliments altère leur valeur nutritionnelle et leurs qualités gustatives. Il n'y a aucun risque de détérioration susceptible de nuire à la santé.

Placement alimentaire

Étagères du compartiment congélateur : Divers aliments surgelés tels que viande, poisson, crème glacée, légumes, etc.

Étagères du réfrigérateur : Aliments en pots, plats couverts et récipients couverts, œufs (dans un récipient couvert)

Étagères de porte du réfrigérateur : Petits aliments ou boissons emballés

Conservation des légumes : Légumes et fruits

Compartiment froid : Produits de charcuterie (articles pour le petit-déjeuner, produits carnés à consommer rapidement)

6.3 Compartiment à légumes/aliments frais

Le bac à légumes de cet appareil est spécialement conçu pour conserver la fraîcheur des légumes sans les dessécher. À cette fin, un flux d'air froid est concentré

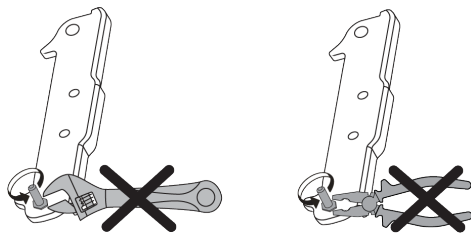
dans tout le bac. Rangez vos légumes et vos fruits dans ce compartiment. Pour une conservation optimale, ne placez pas les légumes à feuilles vertes à côté des fruits.

6.4 Zone de stockage frigorifique des produits laitiers

Compartiment réfrigéré/produits laitiers
Le compartiment réfrigéré/produits laitiers permet d'atteindre des températures plus basses. Utilisez-le pour les charcuteries (salami, saucisses, etc.) et les produits laitiers nécessitant une conservation au froid, ou pour la viande, la volaille ou le poisson à consommer rapidement. Il n'est pas adapté à la conservation des fruits et légumes dans ce compartiment.

6.5 Inversion du sens d'ouverture de la porte

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



6.6 Alarme porte ouverte

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

7 Entretien et nettoyage

z d'abord les « Consignes de sécurité » !

- Débranchez votre appareil avant de le nettoyer.
- La poussière accumulée sur la grille d'aération située à l'arrière de l'appareil doit être enlevée (sans ouvrir le couvercle) au moins une fois par an. Le nettoyage doit être effectué avec un chiffon sec.

Version 1 ;

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

Version 2 ;

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

6.7 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.

- Veillez à ne pas laisser d'eau pénétrer dans le boîtier de la lampe et les autres composants électriques.
- Nettoyez la porte avec un chiffon humide. Videz le véhicule pour retirer les étagères de porte et de carrosserie. Soulevez les étagères de porte pour les reti-

rer. Après les avoir nettoyées et séchées, remettez-les en place en les faisant glisser de haut en bas.

- N'utilisez jamais d'eau chlorée ni de produits nettoyants chlorés pour nettoyer la surface extérieure du produit ou les pièces chromées. Le chlore provoque la rouille sur ces types de surfaces métalliques.
- Pour éviter que les impressions sur la partie en plastique ne se décollent ou ne se déforment, n'utilisez pas d'outils pointus ou abrasifs, de savon, de produits ménagers, de détergents, d'essence, de produits de polissage, etc. Pour le nettoyage, utilisez un chiffon doux imbibé d'eau tiède et séchez.
- Sur tous les produits, à l'exception des No-Frost, des gouttes d'eau ou une épaisseur jusqu'à un doigt de givre peut apparaître sur le mur de froid (à l'arrière du produit). Laisser l'appareil dégivrer seul sans aucune action mécanique ou chimique. Ne pas appliquer de produits gras ou de produits contenant un corps gras.
- Utilisez uniquement un chiffon en microfibre légèrement humide pour nettoyer la surface extérieure du produit. Les éponges et autres types de chiffons de nettoyage peuvent provoquer des rayures.
- Pour nettoyer les surfaces intérieures du produit, lavez toutes les pièces amovibles avec une solution douce de savon, d'eau et de bicarbonate de soude. Rincez abondamment et séchez complètement.

Veillez à ce que l'eau ne pénètre pas dans les lampes ni dans le panneau de commande.

- N'utilisez pas de vinaigre, d'alcool à friction ou d'autres nettoyants à base d'alcool sur les surfaces intérieures.

Surfaces extérieures en acier inoxydable

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

Prévenir les mauvaises odeurs

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

- Pour éviter ce problème, nettoyez avec de l'eau bicarbonatée tous les 15 jours.
- Conservez les aliments dans des récipients hermétiques, car les micro-organismes libérés par les aliments ouverts peuvent provoquer de mauvaises odeurs.
- Ne stockez jamais d'aliments périmés ou avariés dans votre produit.

Protection des surfaces plastiques

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

8 Dépannage

Lisez d'abord les « consignes de sécurité » !

Si vous ne parvenez toujours pas à résoudre le problème après avoir suivi les instructions de cette section, contactez le revendeur ou le centre de service agréé auprès duquel vous avez acheté le produit. N'essayez jamais de réparer vous-même un produit défectueux.

Le réfrigérateur ne fonctionne pas.

- La fiche n'est pas complètement enfoncée dans la prise. >>> Insérez la fiche de manière à ce qu'elle soit complètement enfoncée dans la prise.
- Le fusible de la prise où l'appareil est branché, ou le fusible principal, a sauté. >>> Vérifiez le fusible.

Condensation sur la paroi latérale du compartiment réfrigérateur.

- La porte a été ouverte et fermée trop souvent. >>> Veuillez éviter d'ouvrir et de fermer trop fréquemment la porte du produit.
- L'environnement est très humide. >>> Ne pas installer le produit dans des environnements très humides.
- Les aliments contenant des liquides peuvent être conservés dans des récipients ouverts. >>> Conservez les aliments contenant des liquides dans des récipients fermés.
- La porte du produit était restée ouverte. >>> Ne laissez pas la porte du produit ouverte trop longtemps.
- Le thermostat est réglé trop froid. >>> Réglez le thermostat sur la température appropriée.

Le compresseur ne fonctionne pas.

- En cas de coupure de courant soudaine ou si la prise est débranchée puis rebranchée, le thermostat de protection du compresseur se déclenchera car la pression du gaz dans le circuit de refroidissement ne sera pas encore équilibrée. L'appareil devrait redémarrer après environ 6 minutes. Si ce n'est pas le cas après ce délai, veuillez contacter le service après-vente.
- L'appareil est en cours de dégivrage. >>> Ceci est normal pour un produit à dégivrage entièrement automatique. Le cycle de dégivrage se produit périodiquement.
- L'appareil n'est pas branché. >>> Veuillez vérifier que la prise est bien branchée.
- Les réglages de température sont incorrects. >>> Sélectionnez le réglage de température approprié.
- L'alimentation électrique est coupée. >>> Le produit fonctionnera normalement une fois le courant rétabli.

Le bruit de fonctionnement du réfrigérateur augmente lorsqu'il est en marche.

- Les performances du produit peuvent varier en fonction des variations de la température ambiante. Ceci est normal et ne constitue pas un dysfonctionnement.

Le réfrigérateur fonctionne trop souvent ou trop longtemps.

- Le nouveau produit peut être plus grand que l'ancien. Les produits plus grands durent plus longtemps.
- La température ambiante peut être élevée. >>> Il est normal que l'appareil fonctionne plus longtemps dans des environnements chauds.
- Il se peut que l'appareil ait été branché récemment ou que de nouveaux aliments aient été ajoutés. >>> Lorsqu'il est branché pour la première fois ou que de nouveaux aliments sont ajoutés, le temps nécessaire pour atteindre la température de consigne est plus long. Ceci est normal.
- Ce produit a peut-être récemment été servi avec une grande quantité d'aliments chauds. >>> Ne servez pas d'aliments chauds dans ce produit.
- Les portes ont été ouvertes fréquemment ou sont restées ouvertes pendant de longues périodes. >>> L'air chaud qui entre prolonge le fonctionnement de l'appareil. Évitez d'ouvrir les portes trop souvent.
- Il se peut que la porte du réfrigérateur soit restée entrouverte. >>> Vérifiez que les portes sont bien fermées.
- L'appareil est réglé sur une température très basse. >>> Augmentez la température de l'appareil et attendez qu'il l'atteigne.
- Le joint de la porte du réfrigérateur peut être sale, usé, cassé ou mal positionné. >>> Nettoyez ou remplacez le joint. Un joint de porte endommagé ou cassé oblige l'appareil à fonctionner plus longtemps pour maintenir la température actuelle.

La température du congélateur est trop basse, mais celle du réfrigérateur est adéquate.

- La température du compartiment congélateur est réglée sur une valeur très basse. >>> Augmentez la température du compartiment congélateur et vérifiez.

La température du réfrigérateur est trop basse, mais celle du congélateur est adéquate.

- La température du compartiment réfrigérateur est réglée sur une valeur très basse. >>> Augmentez la température du compartiment réfrigérateur et vérifiez.

Les aliments conservés dans les tiroirs du réfrigérateur gèlent.

- La température du compartiment réfrigérateur est réglée sur une valeur très basse. >>> Augmentez la température du compartiment réfrigérateur et vérifiez.

La température dans le réfrigérateur ou le congélateur est trop élevée.

- La température du compartiment réfrigérateur est peut-être réglée trop haut. Ce réglage influe sur la température du compartiment congélateur. Essayez de régler la température du réfrigérateur ou du congélateur et attendez que la température dans l'un des compartiments atteigne un niveau satisfaisant.
- Les portes ont été ouvertes fréquemment ou sont restées ouvertes trop longtemps. >>> N'ouvrez pas les portes trop souvent.
- La porte est peut-être entrouverte. >>> Fermez complètement la porte.
- Il se peut que l'appareil ait été branché récemment ou que de nouveaux aliments aient été ajoutés. >>> Ceci est normal. Lorsqu'un appareil est branché pour la première fois ou que de nouveaux aliments sont ajoutés, le temps nécessaire pour atteindre la température de consigne est plus long que d'habitude.
- Ce produit a peut-être récemment été servi avec une grande quantité d'aliments chauds. >>> Ne servez pas d'aliments chauds dans ce produit.

Secousses ou bruits.

- Le sol n'est ni plat ni stable. >>> Si le produit vacille lorsqu'on le déplace lentement, ajustez ses pieds pour le stabiliser. Assurez-vous également que le sol est suffisamment stable pour supporter son poids.

- Les objets posés sur le produit peuvent être à l'origine du bruit. >>> Retirez tout objet du produit.
- Le produit émet des bruits tels que des fuites ou des projections de liquide.
- En raison du principe de fonctionnement du produit, des flux de liquide et de gaz se produisent. >>> Ceci est normal et ne constitue pas un dysfonctionnement.

Le produit produit un bruit de vent.

- Un ventilateur est utilisé pour refroidir le produit. Ceci est normal et ne constitue pas un dysfonctionnement.

De la condensation se forme sur les parois internes du produit.

- Par temps chaud et humide, le givrage et la condensation augmentent. Ce phénomène est normal et ne constitue pas un dysfonctionnement.
- Les portes ont été ouvertes fréquemment ou sont restées ouvertes trop longtemps. >>> N'ouvrez pas les portes trop souvent et fermez-les si elles sont ouvertes.
- La porte est peut-être entrouverte. >>> Fermez complètement la porte.

De la condensation se forme à l'extérieur du produit ou entre les portes.

- L'air peut être humide, ce qui est tout à fait normal par temps humide. La condensation disparaît lorsque l'humidité diminue.

L'intérieur du produit sent mauvais.

- Le nettoyage régulier n'a pas été effectué. >>> Nettoyez régulièrement l'intérieur du produit avec une éponge, de l'eau chaude ou une solution de bicarbonate de soude.
- Certains contenants ou matériaux d'emballage peuvent dégager des odeurs. >>> Utilisez des contenants ou des matériaux d'emballage inodores.
- Les aliments étaient placés dans des récipients ouverts. >>> Conservez les aliments dans des récipients fermés. Les micro-organismes libérés par les aliments conservés dans des récipients ouverts peuvent provoquer des odeurs désagréables.

- Retirez du produit tout aliment périmé ou avarié.

La porte ne se ferme pas.

- Il se peut que des emballages alimentaires empêchent la porte de se fermer. >>> Déplacez les emballages qui bloquent la porte.
- Le produit risque de ne pas tenir parfaitement droit au sol. >>> Ajustez les pieds pour équilibrer le produit.
- Le sol n'est ni de niveau ni stable. >>> Assurez-vous que le sol est de niveau et suffisamment stable pour supporter le produit.

Les bacs à légumes sont exigus.

- Il se peut que des aliments touchent le haut du tiroir. >>> Rangez les aliments dans le tiroir.

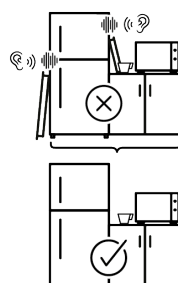
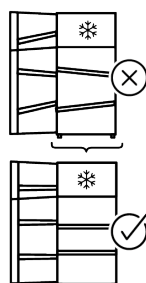
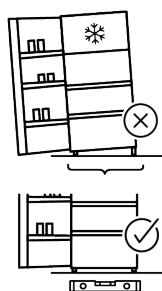
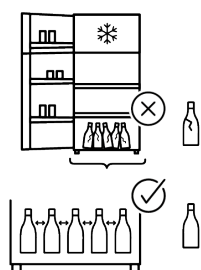
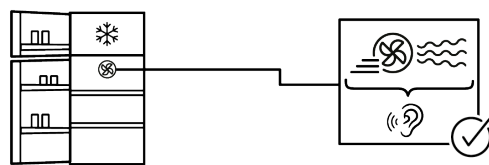
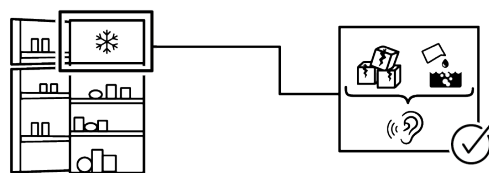
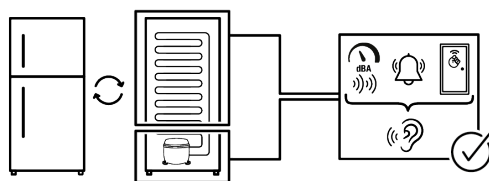
La surface du produit est chaude.

- Pendant le fonctionnement de votre produit, vous pourriez constater des températures élevées entre les deux portes, sur les panneaux latéraux et au niveau de la grille arrière. Ceci est normal et ne nécessite aucune intervention.

Le ventilateur continue de fonctionner même lorsque la porte est ouverte.

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

Si vous ne parvenez toujours pas à résoudre le problème après avoir suivi les instructions de cette section, contactez le revendeur ou le centre de service agréé auprès duquel vous avez acheté le produit. N'essayez pas de réparer vous-même le produit défectueux. Ce dysfonctionnement 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>

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

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

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

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

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

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

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

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



Voir également

2 CLAUSE DE NON-RESPONSABILITÉ [] 42]

Læs venligst denne brugervejledning først!

Kære kunder

Tak, fordi du har valgt dette produkt fra .

Registrer dine produkter på www.register10.eu

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

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

De anvendte symboler i brugsanvisningen og på produktet er:



Læs brugermanualen.

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

1	Miljøinstruktioner.....	46
1.1	Bortskaffelse af emballage.....	46
2	Dit køleskab.....	46
3	Installation.....	47
3.1	Korrekt monteringssted	47
3.2	Montering af plastkiler	47
3.3	Justering af benene	47
3.4	Installation af køleskabs og fryserprodukter side om side	47
3.5	Advarsel om varme overflader	48
4	Forberedelse.....	48
4.1	Hvad skal man gøre for at spare energi	48
4.2	Første brug.....	48
4.3	Klimaklasse og definitioner	49
5	Betjening af produktet.....	49
6	Brug af dit apparat	50
6.1	Produktets kontrolpanel	50
6.1.1	Højtemperaturalarm	51
6.2	Opbevaring af fødevarer i køleskab	52
6.3	Sprøjte-/grøntsagsskuffe.....	56
6.4	Køleopbevaringsområde til mælkeprodukter.....	56
6.5	Vending af døråbningsside.....	56
6.6	Døråbnings-advarsel	56
6.7	Udskiftning af pærerne	56
7	Vedligeholdelse og rengøring.....	56
8	Fejlfinding.....	57

1 Miljøinstruktioner

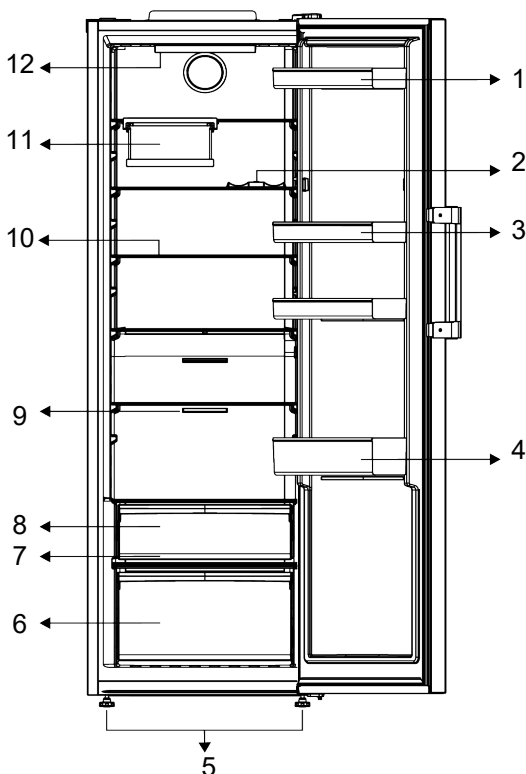
1.1 Bortskaffelse af emballage

Emballagen er 100% genanvendelig og markeret med genbrugssymbolet .

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

DA

2 Dit køleskab



- 1 Æggehylde
- 3 Justerbare hylder
- 5 Justerbare forreste fødder
- 7 * Everfresh
- 9 Ventilator
- 11 * Sammenfoldelig vinreol

- 2 * Flaskestativ
- 4 Justerbar dørholder
- 6 Crisper
- 8 * Koldopbevaringsrum
- 10 Justerbare hylder
- 12 * Belysningslampe

***Valgfrit:** Tallene i denne brugsanvisning er skematiske og er muligvis ikke nøjagtigt de samme som dit produkt. Hvis de relevante

dele ikke er tilgængelige i det produkt, du har købt, gælder disse tal for andre modeller.

3 Installation

Læs først afsnittet "Sikkerhedsinstruktioner"!

3.1 Korrekt monteringssted

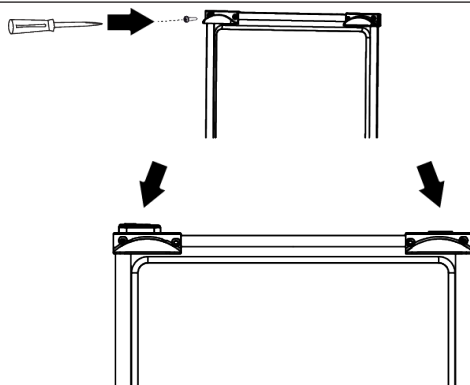
Kontakt det autoriserede værksted vedrørende udskiftning af lampen. For klargøring af produktet til montering, henvises til oplysningerne i brugervejledningen. Sørg endvidere for de fornødne vand- og strømtilslutninger. Hvis ikke, skal du kontakte en elektriker og en blikkenslager for at arrangere etablering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

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

3.2 Montering af plastkiler

Brug plastkiler i det medfølgende produkt for at give tilstrækkelig plads til luftcirkulation mellem produktet og væggen.

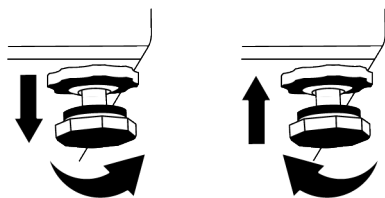
1. For at fastgøre kilerne skal du fjerne produktets skruer og bruge de skruer, der følger med kilerne.
2. Fastgør 2 plastkiler på ventilationsdækslet som vist på figuren.



DA

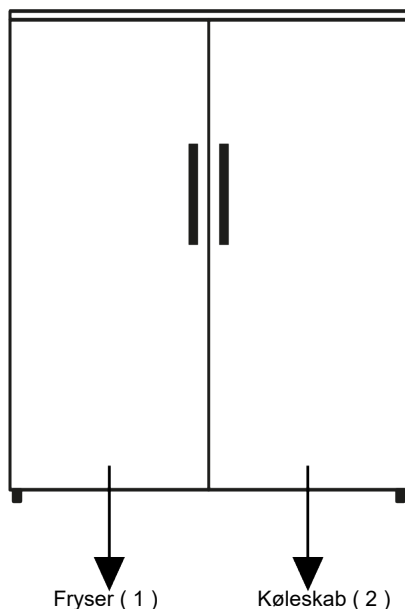
3.3 Justering af benene

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



3.4 Installation af køleskabs og fryserprodukter side om side

Når fryser og køleskabsprodukter er installeret side om side, skal installationen foretages, således at fryserproduktet (1) vil være til venstre og køleskabsproduktet (2) til højre. For at forebygge svedeproblemer, der kan opstå mellem produkter, er anti-kondenseringslementer placeret på den venstre side af køleskabsproduktet.



3.5 Advarsel om varme overflader

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

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

4 Forberedelse

Læs "Sikkerhedsanvisningerne" først!

4.1 Hvad skal man gøre for at spare energi

- Dette køleapparat er ikke beregnet til at blive brugt som et indbygget apparat.
- Når du lægger maden i, skal du efterlade nok plads inde i køleskabet til at tillade tilstrækkelig luftcirkulation til afkøling.
- Da varm og fugtig luft ikke vil trænge direkte ind i dit produkt, når dørene ikke åbnes, vil dit produkt optimere sig selv under forhold, der er tilstrækkelige til at beskytte din mad. Under disse omstændigheder vil funktioner og komponenter såsom kompressor, ventilator, varmeapparat, afrimning, belysning, display og så videre fungere i henhold til behovene ved at forbruge minimumsenergi.

- I tilfælde af at flere muligheder er til stede, skal glashylder placeres, så luftudtagene på bagvæggen ikke er blokeret og helst på en måde, så luftudtagene forbliver under glashylden. Denne kombination kan hjælpe med at forbedre luftfordelingen og energieffektiviteten.
- Opbevar mad i køleskab i overensstemmelse med de korrekte opbevaringsforhold for at spare energi.

4.2 Første brug

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

- Vent mindst 2 timer, før produktet betjenes, for at sikre, at kølingen er fuldstændig effektiv.

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

5 Betjening af produktet

Læs "Sikkerhedsanvisningerne" først!

- Dette produkt er ikke egnet til frysning af fødevarer.
- Produktet bør kun anvendes til opbevaring af fødevarer.
- Hvis du skal være væk hjemmefra i en længere periode (f.eks. på ferie) og ikke vil bruge ismaskinen eller vanddispenseren, skal du slukke for vandventilen. Ellers kan der opstå en vandlækage.

4.3 Klimaklasse og definitioner

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

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

- Der kan observeres små variationer i overfladens lysstyrke på overflader af rustfrit stål på grund af fremstillingsprocessen og materialets iboende egenskaber. Dette er normalt og påvirker ikke produktets ydeevne.

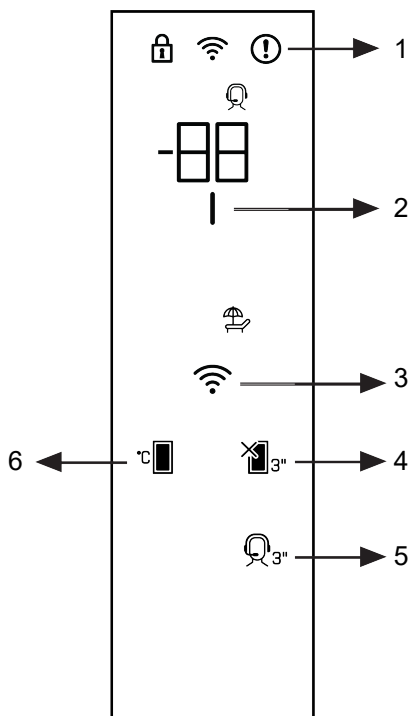
Nedlukning af produkt

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

6 Brug af dit apparat

6.1 Produktets kontrolpanel

DA



1 Fejlstatusindikator

3 * Trådløs knap

5 *Knap til supportservice

2 Energibesparende (Display Off) indikator

4 *Funktion til afbrydelse af køleskabsrum (ferie)

6 * Temperaturjusteringsknap

Læs "Sikkerhedsanvisningerne" først!

De lydmæssige og visuelle funktioner på instrumentpanelet hjælper dig med at bruge dit produkt.

***Valgfrit** De viste funktioner er valgfrie.

Funktionerne på dit produkts instrumentpanel kan variere i form og placering.

1. Fejlstatusindikator

Denne indikator aktiveres, hvis dit produkt ikke køler tilstrækkeligt, eller hvis der opstår en sensorfejl. Bogstavet "E" vises på

køleskabets temperaturdisplay, og tal som 1, 2, 3 osv. vises. Disse numre på displayet informerer serviceafdelingen om fejlen. Hvis du lader døren stå åben i en længere periode, kan et udråbstegn kortvarigt lyse. Dette er ikke en fejlfunktion; advarslen forsvinder, når maden er afkølet, eller der er trykket på en knap.

2. Energibesparende (Display Off) indikator

Når produktets døre ikke åbnes eller lukkes, aktiveres energibesparellestilstanden automatisk, og energibesparelssymbolet lyser. Når energisparefunktionen er aktiveret, slukkes alle ikoner på skærmen undtagen energisparesymbolet. Hvis der trykkes på en knap, eller en dør åbnes, mens energibesparelsesfunktionen er aktiv, deaktiveres funktionen, og ikonerne på skærmen vender tilbage til normal. Energibesparelsesfunktionen er en fabriksstandardfunktion og kan ikke deaktiveres.

3. Trådløs knap

Denne knap bruges til at forbinde dit produkt trådløst via HomeWhiz-mobilapplikationen. Hvis du trykker på og holder knappen nede (i 3 sekunder), vil ikonet for trådløs forbindelse på skærmen/displayet blinke langsomt (med 0,5 sekunders intervaller). Dette initierer den indledende opsætning af hjemmenetværket med produktet. Når en trådløs forbindelse er oprettet, forbliver det trådløse forbindelsesikon () tændt. Når den indledende opsætning er fuldført, vil et tryk på denne knap igen aktivere/deaktivere forbindelsen. Indtil en forbindelse er etableret, blinker det trådløse forbindelsesikon hurtigt (med 0,2 sekunders intervaller). Når forbindelsen er aktiv, forbliver det trådløse netværksikon tændt. Hvis en forbindelse ikke kan oprettes i en længere periode, skal du kontrollere dine forbindelsesindstillinger og se afsnittet "Fejlfinding" i brugervejledningen. HomeWhiz-applikationen skal bruges til trådløs forbindelse. Opsætningstrin forklares via applikationen under installationen. Du kan få adgang til applikationen ved at scanne QR-koden på HomeWhiz-etiketten på produktet. Applikationen er tilgængelig i App Store til iOS-enheder og Play Store til Android-enheder. Du kan få flere oplysninger på <https://www.homewhiz.com/>.

4. Funktionsknap til nedlukning af køleskabsrum (ferie)

Tryk på knappen i 3 sekunder for at aktivere feriefunktionen. Ferietilstand aktiveres, og feriesymbolet lyser. Temperaturdisplayet i

køleskabet viser "- -", og køleskabet afkøles ikke aktivt. Det er ikke tilrådeligt at opbevare mad i køleskabet, mens denne funktion er aktiv. For at deaktivere denne funktion skal du trykke på knappen igen i 3 sekunder.

5. Supportserviceknap

Tryk og hold denne knap nede i 3 sekunder for at aktivere/deaktivere supporttjenesten. Detaljerede oplysninger om, hvordan du bruger supporttjenesten, kan findes i afsnittet "Supportservicefunktion".

6. Temperaturjusteringsknap

Produktets temperatur er justerbar. Ved at trykke på knappen kan rumtemperaturen indstilles til 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7 eller 8 °C.

* Knap til nulstilling af indstillinger for

trådløs forbindelse {110} +

For at nulstille trådløse indstillinger skal du trykke på og holde hurtigfryseknapperne og de trådløse knapper nede samtidigt i 3 sekunder. Nulstilling af de trådløse indstillinger til fabriksindstillinger sletter alle brugeroplysninger, der tidligere er indtastet under opsætningen.

6.1.1 Højtemperaturalarm

Køleskabets display blinker '- -' indstillede værdier og lyder en alarm, hvis fryseren er for varm. Dette kan forekomme, hvis fryserens temperatur stiger på grund af strømsvigt. Den højeste temperatur i fryseren vises, indtil der trykkes på en knap. "Hvis displayet har en elektronisk skærm, vises den maksimale faktiske temperatur, der er nået." Hvis ikke, blinker kun '- -', og lyde aktiveres. Tryk på en vilkårlig displayknap for at deaktivere alarmen.

Temperaturen kan indstilles mellem 1-8 °C for kølerummet og mellem -24 og -15 °C for fryserummet. Justerbare temperaturværdier kan variere, forudsat at de er inden for disse intervaller i henhold til produktspecifikationer.

6.2 Opbevaring af fødevarer i køleskab

Opbevaring i det kolde rum Fødevarer

I køleopbevaringsområdet kan temperaturen på den mad, der opbevares, variere mellem +3 °C og -3 °C. Temperaturer kan falde under 0 °C i køleopbevaringsområdet, derfor er det ikke egnet til opbevaring af friske frugter/grøntsager.

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

Opbevaring i fryserum Fødevarer

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

Opbevaring af frosne fødevarer

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

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

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

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

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

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

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

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

- Rumtemperaturerne stiger markant, hvis rumdøren åbnes og lukkes ofte og holdes åben i lang tid, hvilket kan reducere fødevarens levetid og få fødevarer til at ødelægges.

- For ikke at forårsage lugt- og smagsændringer skal fødevarer opbevares i de lukkede beholdere.
- For at opnå en bedre og homogen afkøling skal du placere maden separat på en måde, så kold luft kan vandre gennem dem.
- Giv luftstrøm ved at efterlade et mellemrum mellem maden og den indre væg. Hvis du læner maden mod bagvæggen, kan maden fryse.

- Bring tilberedte varme måltider til stuetemperatur, før de placeres i køleskabet. Derefter kan du placere det lunkne måltid i de nederste hylder i dit køleskab. Placer varme fødevarer væk fra letfordærlige fødevarer.
- Optø dine frosne fødevarer i det friske madrum. Derved kan du afkøle rum til friske fødevarer ved hjælp af frosne fødevarer og spare energi.
- Opbevaring af umodne tropiske frugter (mango, melonsorter, papaya, banan, ananas) i køleskabet kan fremskynde modningsprocessen. Dette anbefales ikke, da det vil medføre kortere opbevaringstid.
- Du bør opbevare løg, hvidløg, ingefær og andre rodgrøntsager i mørke og kolde rum, ikke i køleskabet.
- Hvis du bemærker, at en fødevarer er blevet ødelagt i køleskabet, skal du smide den mad ud og rengøre det tilbehør, der er kommet i kontakt med den.
- For hurtigt at afkøle måltiderne som supper og gryderetter, der koges i de store gryder, kan du sætte dem i køleskabet ved at adskille dem i deres egne lave beholdere.
- Placer ikke uemballeret mad tæt på æg.
- Opbevar frugt og grøntsager separat, og opbevar hver sort sammen (f.eks. æbler med æbler, gulerødder med gulerødder).
- Tag grønne grøntsager ud af plastikposen, og læg dem i køleskabet, efter at du har pakket dem ind i et køkkenrulle eller en tørretumbler. Hvis du vasker denne type mad, før du placerer dem i køleskabet, skal du huske at tørre dem.
- Du kan både skabe et fugtigt miljø og give en luftstrøm ved at opbevare frugt og grøntsager, som er tilbøjelige til at tørre, i de perforerede eller uforseglede plastikposer.
- Bortset fra de tilfælde, hvor ekstreme omstændigheder er tilgængelige i miljøet, hvis dit produkt (på den anbefalede indstillingsværditabel) er indstillet til de angivne indstillingsværdier, holder fødevarer deres friskhed i længere tid både i kølerummet og fryserummet.

Placering af maden

Kølerumshylder:Fødevarer i gryder, tallerken med låg og kasser med låg, æg (i lukket kasse)

Kølerumsdørshylder:Små og emballerede fødevarer eller drikkevarer

Skarphed:Grøntsager og frugter

Anbefalede indstillede værdier tabel

Indstilling af køleskabsrum	Bemærkninger
4°C	Dette er den anbefalede standardindstilling. Denne indstilling anbefales, hvis den omgivende temperatur er under 30 °C.

Fryseoplysninger

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

Langtidsopbevaring af Fødevarer er kun mulig ved temperaturer på -18 °C og lavere. Du kan holde fødevarer ingredienserne friske i måneder (i en dybfryser ved -18 °C og lavere temperaturer).

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

For at forlænge opbevaringstiden for frosne grøntsager skal du blanchere dem og dræne vandet. Efter dræning skal du placere dem i lufttætte beholdere og lægge dem i fryseren. Fødevarer som bananer, tomater, salat, selleri, kogte æg, kartofler osv. er ikke egnede til frysning. Hvis disse fødevarer er frosne, vil kun deres næringsværdi og spisekvalitet blive påvirket negativt. Der er ingen risiko for ødelæggelse, der truer menneskers sundhed.

Madplacering

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

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

Dørhylder til kølerum:Små og emballerede fødevarer eller drikkevarer

Skarphed:Grøntsager og frugter

Rum til friske fødevarer:Delikatesseprodukter (morgenmadsprodukter, kødprodukter, der skal indtages hurtigt)

6.3 Sprøjte-/grøntsagsskuffe

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

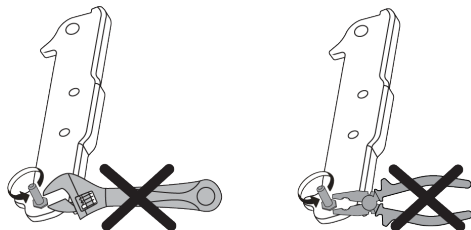
6.4 Køleopbevaringsområde til mælkeprodukter

Kold opbevaringsskuffe

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

6.5 Vending af døråbningsside

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



7 Vedligeholdelse og rengøring

Læs "Sikkerhedsanvisningerne" først!

6.6 Døråbnings-advarsel

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

Version 1:

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

Version 2:

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

6.7 Udskiftning af pærerne

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

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

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

Udvendige overflader i rustfrit stål

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

Forebyggelse af dårlig lugt

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

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

Beskyttelse af plastoverflader

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

8 Fejlfinding

Læs "Sikkerhedsanvisningerne" først!

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

Køleskabet virker ikke.

- Stikket sidder ikke helt fast i stikkontakten. >>> Indsæt stikket, så det sidder helt fast i stikkontakten.

- Sikringen i stikkontakten, som produktet er tilsluttet, eller hovedsikringen, er gået. >>> Kontroller sikringen.

Kondens på sidevæggen af køleskabet.

- Døren er blevet åbnet og lukket for ofte. >>> Vær forsigtig med ikke at åbne og lukke produktets dør for ofte.
- Miljøet er meget fugtigt. >>> Installer ikke produktet i meget fugtige omgivelser.

- Fødevarer, der indeholder væsker, kan opbevares i åbne beholdere. >>> Opbevar fødevarer, der indeholder væsker, i lukkede beholdere.
- Produktdøren blev efterladt åben. >>> Lad ikke produktdøren stå åben i lang tid.
- Termostaten er indstillet til for kold. >>> Juster termostaten til den relevante indstilling.

Kompressoren virker ikke.

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

Køleskabets driftsstøj øges, når det kører.

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

Køleskabet kører for ofte eller for længe.

- Det nye produkt kan være større end det gamle. Større produkter holder længere.
- Rumtemperaturen kan være høj. >>> Det er normalt, at den fungerer i længere perioder i varme miljøer.
- Produktet kan have været tilsluttet for nylig, eller der kan være tilsat ny mad. >>> Når produktet er nytildsluttet, eller der til-

sættes ny mad, tager det længere tid at nå den indstillede temperatur. Dette er normalt.

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

Frysetemperaturen er for lav, men køleskabstemperaturen er tilstrækkelig.

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

Køletemperaturen er for lav, men frysetemperaturen er tilstrækkelig.

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

Mad, der opbevares i køleskabsskuffer, fryser.

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

Temperaturen i køleskabet eller fryseren er for høj.

- Køleskabstemperaturen kan være indstillet for højt. Temperaturindstillingen i køleskabet påvirker fryserummets temperatur. Prøv at justere temperaturen i køle-

skabet eller fryseren og vent, indtil temperaturen i et af rummene når et tilfredsstillende niveau.

- Dørene er blevet åbnet ofte eller ladet åbne for længe. >>> Åbn ikke dørene for ofte.
- Døren kan være på klem. >>> Luk døren helt.
- Produktet kan have været tilsluttet for nylig, eller der kan være tilsat ny mad. >>> Dette er normalt. Når produktet er nyt, sluttet, eller der tilsættes ny mad, tager det længere tid end normalt at nå den indstillede temperatur.
- Produktet kan for nylig være blevet serveret med store mængder varm mad. >>> Server ikke varm mad i dette produkt.

Rysten eller støj.

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

Produktet laver en vindstøj.

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

Der dannes kondens på produktets indvendige vægge.

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

Der dannes kondens på ydersiden af produktet eller mellem dørene.

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

Indersiden af produktet lugter dårligt.

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

Døren lukker ikke.

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

Grøntsagsskufferne er trange.

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

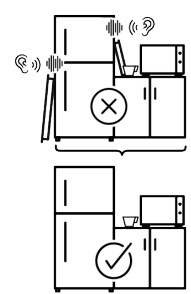
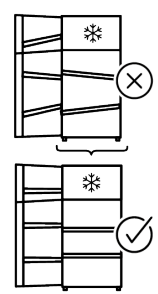
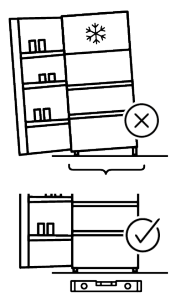
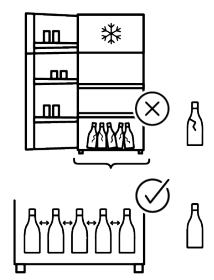
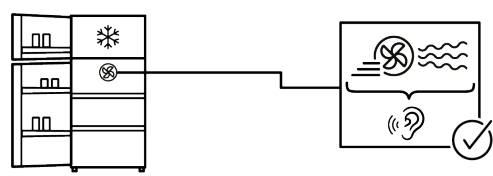
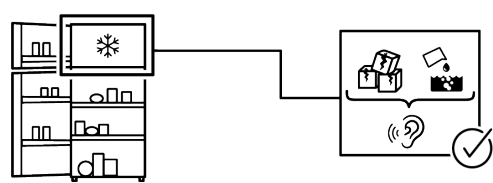
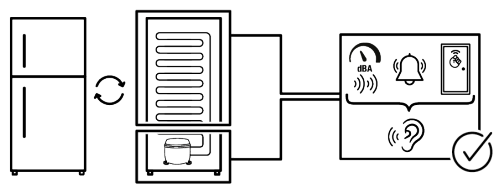
Der er varme på produktoverfladen.

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

Ventilatoren fortsætter med at køre, når døren åbnes.

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

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



ANSVARSRASKRIVELSE

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

Selvreparation

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

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

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

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

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

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

Dette produkt indeholder en lyskilde med energiklasse 'G'.

Lyskilden i dette produkt må kun udskiftes af en professionel reparatør

Se også

2 CLAUSE DE NON-RESPONSABILITÉ
[] 42]

DA

Lees eerst deze handleiding!

Beste klant,

Hartelijk dank voor uw keuze van dit product.

Registreer uw producten op www.register10.eu

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

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

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



Lees de handleiding.

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

1 Milieuriichtlijnen	64
1.1 Verwijdering van het verpakking- materiaal	64
2 Uw koelkast	64
3 Installatie	65
3.1 Correcte locatie voor de installa- tie	65
3.2 De plastic spieën bevestigen	65
3.3 De poten aanpassen	65
3.4 Installatie van de koeler en diep- vriezer producten naast elkaar	65
3.5 Waarschuwing voor heet opper- vlak	66
4 Bereidingswijze	66
4.1 Wat te doen voor energiebespa- ring	66
4.2 Eerste gebruik	67
4.3 Klimaatklasse en definities	67
5 De bediening van het product	67
6 Het gebruik van uw apparaat	68
6.1 Bedieningspaneel van het pro- duct	68
6.1.1 Alarm op hoge temperatuur	69
6.2 Voedselopslag in koelkast	70
6.3 Crisper	74
6.4 Zuivelproducten koude bewaar- zone	74
6.5 De openingszijde van de deur om- draaien	74
6.6 Deur open alarm	75
6.7 De lamp vervangen	75
7 Onderhoud en reiniging	75
8 Probleemoplossing	76

1 Milieurichtlijnen

1.1 Verwijdering van het verpakkingmateriaal

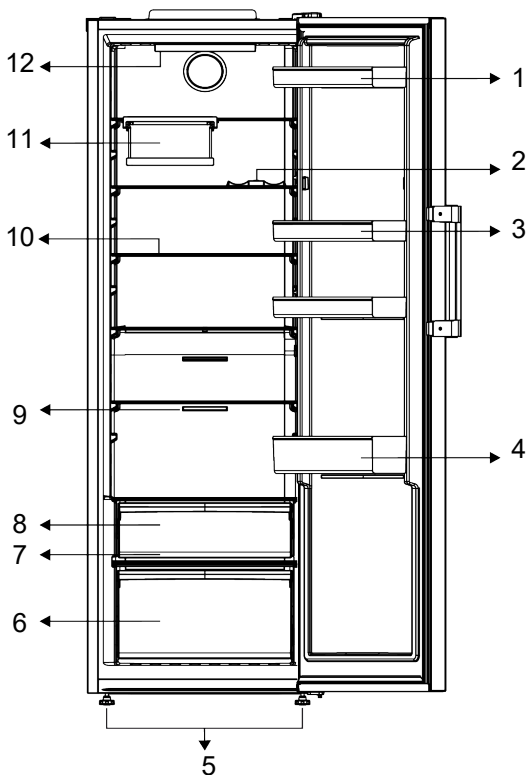
Het verpakkingsmateriaal is recyclebaar en is gemarkeerd met het recycling symbool



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

NL

2 Uw koelkast



1 Eierrek

3 Verstelbare planken

5 Verstelbare voorvoeten

7 * Everfresh

9 Ventilator

11 * Opvouwbaar wijnrek

2 * Flessenrek

4 Verstelbaar deurrek

6 Crisper

8 * Koelcompartment

10 Verstelbare planken

12 * Verlichtingslamp

***Optioneel:** De figuren in deze handleiding zijn schematisch en zijn mogelijk niet precies hetzelfde als uw product. Als de rele-

vante onderdelen niet beschikbaar zijn in het product dat u hebt gekocht, zijn deze cijfers van toepassing op andere modellen.

3 Installatie

Lees eerst het hoofdstuk "Veiligheidsinstructies"!

3.1 Correcte locatie voor de installatie

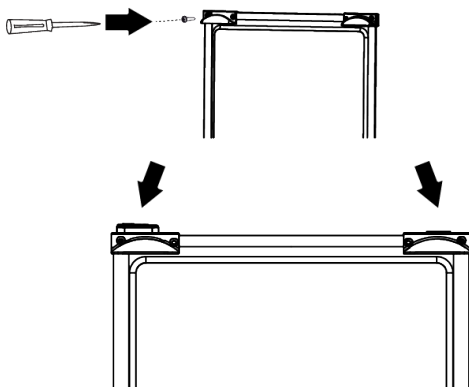
Neem contact op met de geautoriseerde service voor de installatie van het product. Om de installatie van het product voor te bereiden, verwijzen wij u naar de informatie in de handleiding. Zorg ervoor dat de elektrische en watervoorzieningen correct zijn uitgevoerd. Zo niet moet u een elektricien en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

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

3.2 De plastic spieën bevestigen

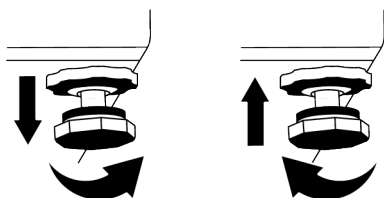
Gebruik de plastic spieën die worden geleverd met het product om voldoende ruimte te laten voor de luchtcirculatie tussen het product en de muur.

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



3.3 De poten aanpassen

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

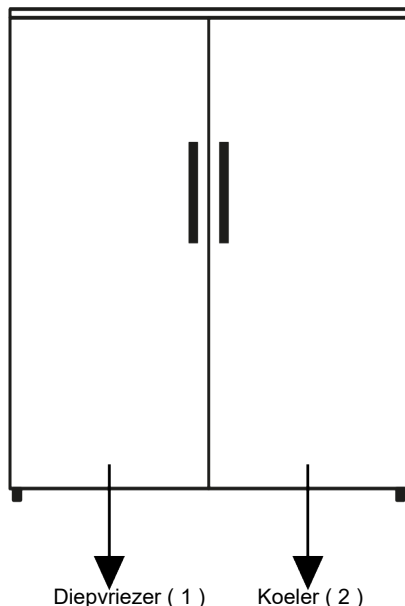


3.4 Installatie van de koeler en diepvriezer producten naast elkaar

Wanneer de diepvriezer en koeler producten naast elkaar worden geïnstalleerd, moet de installatie worden uitgevoerd zodat de diepvriezer (1) links staat en de koeler (2) rechts. Om problemen met zweten die kunnen optreden te voorkomen tussen de pro-

NL

ducten zijn er anti-condensatie elementen aangebracht aan de linkerzijde van de koeler.



NL

3.5 Waarschuwing voor heet oppervlak

De zijwanden van uw product zijn uitgerust met koelmiddelleidingen om het koelsysteem te verbeteren. Vloeistof onder hoge

druk kan door deze oppervlakken stromen en hete oppervlakten veroorzaken op de zijwanden. Dit is normaal en vereist geen interventie van het onderhoudspersoneel.

4 Bereidingswijze

Lees eerst de "Veiligheidsinstructies"!

4.1 Wat te doen voor energiebesparing

- Dit koelapparaat is niet bedoeld om te worden gebruikt als een ingebouwd apparaat.
- Laat bij het laden van het voedsel voldoende ruimte in de koelkast vrij om voldoende luchtcirculatie mogelijk te maken voor koeling.
- Aangezien warme en vochtige lucht niet direct in uw product zal binnendringen wanneer de deuren niet worden geopend, zal uw product zichzelf optimaliseren in

omstandigheden die voldoende zijn om uw voedsel te beschermen. Onder deze omstandigheden zullen functies en componenten zoals compressor, ventilator, verwarming, ontdooien, verlichting, display enzovoort werken volgens de behoeften door een minimum aan energie te verbruiken.

- In het geval dat er meerdere opties aanwezig zijn, moeten glazen planken zo worden geplaatst dat de luchtuitlaten aan de achterwand niet worden geblokkeerd en bij voorkeur, op een manier dat de luchtuitlaten onder de glazen plank blij-

ven. Deze combinatie kan helpen bij het verbeteren van de luchtverdeling en energie-efficiëntie.

- Bewaar voedsel in de koelkast volgens de juiste bewaarcondities om energie te besparen.

4.2 Eerste gebruik

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

- Wacht minstens 2 uur voordat u het product in gebruik neemt om de volledige efficiëntie van de koeling te garanderen.
- Laat het product 6 uur draaien zonder voedsel erin te plaatsen en de productdeur moet zo dicht mogelijk worden gehouden.
- De temperatuurverandering veroorzaakt door het openen en sluiten van de deur tijdens het gebruik van het product kan normaal gesproken leiden tot condensatie op deur-/carrosserieplanken en glaswerk dat in het product is geplaatst.
- Er klinkt een geluid wanneer de compressor is ingeschakeld. Het is normaal dat het product geluid maakt, zelfs als de compressor niet draait, omdat vloeistof en gas in het koelsysteem kunnen worden gecompriëerd.

5 De bediening van het product

Lees eerst de "Veiligheidsinstructies"!

- Dit product is niet geschikt voor bevroren etenswaren.
- Het product mag alleen worden gebruikt voor het bewaren van voedsel.
- Als u langere tijd van huis bent (bijvoorbeeld op vakantie) en de ijsmachine of waterdispenser niet gebruikt, schakelt u de waterklep uit. Anders kan er een waterlek ontstaan.
- Lichte variaties in de helderheid van het oppervlak kunnen worden waargenomen op roestvrijstalen oppervlakken als ge-

- Het is normaal dat de voorranden van het product warm zijn. Deze gebieden zijn ontworpen om op te warmen om condensatie te voorkomen
- Bij sommige modellen gaat het indicatiescherm automatisch uit 1 minuut nadat de deur sluit. Het wordt opnieuw geactiveerd wanneer de deur wordt geopend of wanneer een knop wordt ingedrukt.

4.3 Klimaatklasse en definities

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

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

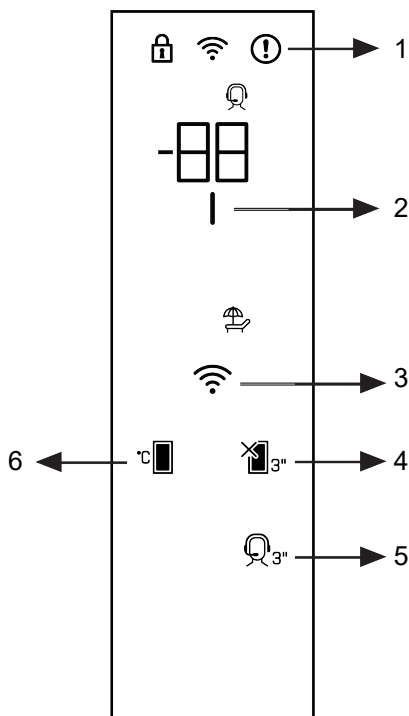
volg van het productieproces en de inherente kenmerken van het materiaal. Dit is normaal en heeft geen invloed op de productprestaties.

Uitschakeling van het product

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

6 Het gebruik van uw apparaat

6.1 Bedieningspaneel van het product



1 Foutstatusindicator

3 * Draadloze knop

5 * Support Service-knop

2 Energiebesparingsindicator (display uit)

4 * Uitschakelfunctie koelkastcompartiment (vakantie)

6 * Temperatuur Aanpassingsknop

Lees eerst de "Veiligheidsinstructies"! De audio- en visuele functies op het instrumentenpaneel helpen u uw product te gebruiken.

***Optioneel** De getoonde functies zijn optioneel. De functies op het instrumentenpaneel van uw product kunnen variëren in vorm en locatie.

1. Foutstatusindicator

Deze indicator wordt geactiveerd als uw product niet voldoende koelt of als er een sensorfout optreedt. De letter "E" verschijnt op het temperatuurdisplay van het koelvak en cijfers zoals 1, 2, 3, enz. verschijnen. Deze nummers op het display informeren de serviceafdeling over de fout. Als u de deur voor langere tijd open laat staan, kan een uitroepteken kort oplichten. Dit is geen storing; de waarschuwing verdwijnt zodra het voedsel is afgekoeld of een knop is ingedrukt.

2. Energiebesparingsindicator (display uit)

Wanneer de deuren van het product niet worden geopend of gesloten, wordt de energiebesparingsmodus automatisch geactiveerd en gaat het energiebesparings-symbool branden. Wanneer de energiebesparingsfunctie is geactiveerd, worden alle pictogrammen op het scherm, behalve het energiebesparingssymbool, uitgeschakeld. Als een knop wordt ingedrukt of een deur wordt geopend terwijl de energiebesparingsfunctie actief is, wordt de functie gedeactiveerd en keren de pictogrammen op het scherm terug naar normaal. De energiebesparingsfunctie is een standaard fabrieksfunctie en kan niet worden gedeactiveerd.

3. Draadloze knop

Deze knop wordt gebruikt om uw product draadloos te verbinden via de mobiele HomeWhiz-applicatie. Als u de knop ingedrukt houdt (gedurende 3 seconden), knippert het draadloze verbindingspictogram op het scherm/display langzaam (met intervallen van 0,5 seconden). Hiermee wordt de eerste installatie van het thuisnetwerk met het product gestart. Zodra een draadloze verbinding tot stand is gebracht, blijft het draadloze verbindingspictogram () branden. Nadat de eerste installatie is voltooid, zal het opnieuw indrukken van deze knop de verbinding activeren/deactiveren. Totdat er een verbinding tot stand is gebracht, knippert het draadloze verbindingspictogram snel (met intervallen van 0,2 seconden). Wanneer de verbinding actief is, blijft het draadloze netwerkpictogram branden. Als er gedurende een langere periode geen verbinding tot stand kan worden gebracht, controleer dan uw verbindinginstellingen en raadpleeg het gedeelte 'Problemen oplossen' in de gebruikershandleiding. De HomeWhiz-applicatie moet worden gebruikt voor draadloze verbinding. De installatiestappen worden uitgelegd via de applicatie tijdens de installatie. U kunt de applicatie openen door de QR-code op het HomeWhiz-label op het product te scannen. De appli-

catie is beschikbaar in de App Store voor iOS-apparaten en de Play Store voor Android-apparaten. Ga voor meer informatie naar <https://www.homewhiz.com/>.

4. Uitschakeling koelkastcompartiment

(feestdag) functieknop

Druk 3 seconden op de knop om de vakantiefunctie te activeren. De vakantiemodus wordt geactiveerd en het vakantie-symbool licht op. Het temperatuurdisplay van het koelcompartiment geeft "- -" weer en het koelcompartiment koelt niet actief af. Het is niet aan te raden om voedsel in het koelvak te bewaren terwijl deze functie actief is. Om deze functie uit te schakelen, drukt u nogmaals 3 seconden op de knop.

5. Ondersteuningsknop

Houd deze knop 3 seconden ingedrukt om de ondersteuningsdienst te activeren/deactiveren. Gedetailleerde informatie over het gebruik van de ondersteuningsservice is te vinden in het gedeelte 'Ondersteuningsservicefunctie'.

6. Temperatuurregelknop

De temperatuur van het product is instelbaar. Door op de knop te drukken, kan de temperatuur van het compartiment worden ingesteld op 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7 of 8 °C.

* Resetknop instellingen draadloze verbinding {110} +

Om de draadloze instellingen te resetten, houdt u de snelvries- en draadloze knoppen tegelijkertijd 3 seconden ingedrukt. Als u de draadloze instellingen terugzet naar de fabrieksinstellingen, worden alle gebruikersgegevens die eerder tijdens de installatie zijn ingevoerd, gewist.

6.1.1 Alarm op hoge temperatuur

Het display van de koelkast knippert met "- -" en geeft een alarm als het vriesvak te warm is. Dit kan gebeuren als de temperatuur van de vriezer stijgt als gevolg van een stroomstoring. De hoogste temperatuur in het vriesvak wordt weergegeven totdat een knop wordt ingedrukt. "Als het display een

elektronisch scherm heeft, wordt de maximale werkelijke temperatuur weergegeven die is bereikt." Zo niet, dan knippert alleen '-' en worden geluiden geactiveerd. Om het alarm uit te schakelen, drukt u op een willekeurige weergaveknop.

De temperatuur kan worden ingesteld tussen 1-8°C voor het koelcompartiment en tussen -24 en -15°C voor het vriescompartiment. Instelbare temperatuurwaarden kunnen variëren, op voorwaarde dat ze binnen dit bereik liggen volgens de productspecificaties.

6.2 Voedselopslag in koelkast

Voedselopslag in het koelcompartiment

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

Voedsel bewaren in het vriesvak

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

veilig om ontdooid en opnieuw ingevroren vers voedsel te consumeren zonder het te koken.

- Vermijd bij het invriezen van vers voedsel contact tussen vers en reeds ingevroren voedsel. Anders zullen de diepvriesproducten ontdooien.

Diepvriesproducten bewaren

- Volg bij het bewaren van voedsel de bewaartijden die in deze instructies worden vermeld.
- Om de voedselkwaliteit te behouden, probeer de tijd tussen aankoop en opslag zo kort mogelijk te houden.
- Koop diepvriesproducten die bij -18 °C of lager worden bewaard.
- Koop geen voedingsmiddelen met ijs of soortgelijke stoffen in hun verpakking. Dit betekent dat het product gedeeltelijk kan zijn ontdooid en vervolgens opnieuw kan worden ingevroren. Temperatuur beïnvloedt de kwaliteit van het voedsel.
- Bewaar voedsel gedurende de door de fabrikant aanbevolen tijd. Haal alleen zoveel voedsel uit de vriezer als je nodig hebt.

- Behalve in extreme omgevingsomstandigheden, als uw product is ingesteld op de ingestelde waarden die zijn gespecificeerd in de tabel met aanbevolen ingestelde waarden, blijft voedsel langer vers in zowel het verse voedselcompartiment als het vriescompartiment.
- Verse groenten en fruit kunnen gedeeltelijk bevroren als het compartiment voor vers voedsel op een lagere temperatuur is ingesteld.
- Het 2-ster compartiment is geschikt voor voorgevroren voedsel. Daar kunnen ijs en ijsblokjes worden bewaard.
- Vries voedsel alleen in het 4-sterrencompartiment in.

Vlees en vis			Bereidingswijze	Langste bewaartermijn (maand)
Vleesproducten	Kalfsvlees	Biefstuk	Snijd in stukken van 2 cm dik en leg er folie tussen of wikkel goed om met plasticfolie.	6-8
		Roosteren	Door de vleesstukken in een diepvrieszak te verpakken of strak te wikkelen met plasticfolie.	6-8
		In vlokken	In kleine stukjes	6-8
		Schnitzel, karbonades	Door folie tussen de gesneden stukken te plaatsen of ze afzonderlijk in plasticfolie te wikkelen.	6-8
	Schaap	Hak	Door folie tussen de stukken vlees te leggen of individueel te verpakken met plastic folie.	4-8
		Roosteren	Door de vleesstukken in een diepvrieszak te verpakken of strak te wikkelen met plasticfolie.	4-8
		In vlokken	Door het gehakte vlees in een diepvrieszak te verpakken of goed in te pakken met plasticfolie.	4-8
	Rundvlees	Roosteren	Door de vleesstukken in een diepvrieszak te verpakken of strak te wikkelen met plasticfolie.	8-12
		Biefstuk	Snijd in stukken van 2 cm dik en leg er folie tussen of wikkel goed om met plasticfolie.	8-12
		In vlokken	In kleine stukjes	8-12
		Gekookt vlees	Door het in kleine porties te verpakken met behulp van diepvrieszakken.	8-12
	Mince		Ongewassen, in platte verpakkingen.	1-3
	Slachtafval (delen)		In stukjes	1-3
	Worst - Salami		Zelfs als het in een behuizing zit, moet het worden verpakt.	1-3
	Ham		Door folie tussen de gesneden stukken te plaatsen.	2-3
Pluimvee en wild	Kip en kalkoen		Verpakt in folie	4-6
	Gans		Wikkel in folie (porties mogen niet groter zijn dan 2,5 kg)	4-6
	Eend		Wikkel in folie (porties mogen niet groter zijn dan 2,5 kg)	4-6
	Herten, konijnen, herten		Wikkel in folie (porties mogen niet groter zijn dan 2,5 kg en de botten moeten worden verwijderd).	6-8

Vlees en vis		Bereidingswijze	Langste bewaartermijn (maand)
Vis en zeevruchten	Zoetwatervis (forel, karper, snoek, meerval)	Na het grondig reinigen van de binnenkant en schubben, moet het worden gewassen en gedroogd, en de staart en kop moeten indien nodig worden afgesneden.	2
	Magere vis (zeebaars, tarbot, tong)		4-6
	Vette vis (Bonito, Makreel, Blauwbaars, Rode Mullet, Ansjovis)		2-4
	schelpdieren	Gereinigd en in zakken.	4-6
	Kaviaar	In de verpakking, in een aluminium of plastic container.	2-3

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

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

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

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

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

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

- De temperatuur van het compartiment stijgt aanzienlijk als de deur van het compartiment vaak wordt geopend en gesloten en lang open blijft, dit kan de levensduur van het voedsel verkorten en ervoor zorgen dat het voedsel bederft.
- Om geen geur- en smaakveranderingen te veroorzaken, moet het voedsel in de gesloten containers worden bewaard.
- Om een betere en homogene koeling te bereiken, plaatst u het voedsel apart op een manier dat er koude lucht doorheen kan dwalen.
- Zorg voor een luchtstroom door een ruimte tussen het voedsel en de binnenwand vrij te laten. Als je het voedsel tegen de achterwand leunt, kan het voedsel bevroren.
- Breng gekookte warme maaltijden op kamertemperatuur voordat je ze in de koelkast zet. Vervolgens kun je de lauwe maaltijd in de onderste schappen van je koelkast plaatsen. Plaats warm voedsel uit de buurt van bederfelijk voedsel.
- Ontdooi uw diepvriesproducten in het verse voedselcompartiment. Daardoor kunt u het compartiment voor vers voedsel koelen door bevroren voedsel te gebruiken en energie te besparen.
- Het bewaren van onrijpe tropische vruchten (mango, meloenvariëteiten, papaja, banaan, ananas) in de koelkast kan het

rijpingsproces versnellen. Dit wordt niet aanbevolen omdat dit een kortere opslagtijd zal veroorzaken.

- Uien, knoflook, gember en andere wortelgroenten moet je in donkere en koude kamersomstandigheden bewaren, niet in de koelkast.
- Als u merkt dat een voedsel in de koelkast is bedorven, gooi dat voedsel dan weg en maak de accessoires schoon die ermee in contact zijn gekomen.
- Om de maaltijden zoals soepen en stoofschotels, die in de grote potten worden gekookt, snel af te koelen, kun je ze in de koelkast zetten door ze in hun eigen ondiepe bakjes te scheiden.
- Plaats onverpakt voedsel niet in de buurt van eieren.
- Bewaar de groenten en fruit apart en bewaar elke variëteit samen (bijvoorbeeld appels met appels, wortelen met wortelen).
- Haal groene groenten uit de plastic zak en plaats ze in de koelkast nadat je ze in een papieren handdoek of droogdoek hebt gewikkeld. Als je dit soort voedsel wast voordat je ze in de koelkast plaatst, vergeet dan niet om ze te drogen.
- Je kunt zowel een vochtige omgeving creëren als zorgen voor een luchtstroom door fruit en groenten, die gevoelig zijn voor drogen, in de geperforeerde of niet-gesloten plastic zakken te bewaren.
- Behalve in de gevallen waarin extreme omstandigheden beschikbaar zijn in de omgeving, als uw product (op de tabel met aanbevolen instelwaarden) is ingesteld op de opgegeven instelwaarden, behoudt het voedsel zijn versheid voor een langere tijd, zowel in het koelcompartiment als in het vriescompartiment.

Plaatsen van het voedsel

Legplanken koelcompartiment: Voedselartikelen in potten, afgedekt bord en afgedekte koffers, eieren (in gesloten doos)

Tabel met aanbevolen waarden

Instelling koelkastcompartiment	Opmerkingen
4°C	Dit is de standaard, aanbevolen instelling. Deze instelling wordt aanbevolen als de omgevingstemperatuur lager is dan 30°C.

Informatie over de vriezer

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

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

Je kunt de versheid van etenswaren maandenlang bewaren (in een diepvriezer bij temperaturen van -18°C en lager).

In te vriezen levensmiddelen mogen niet in contact komen met eerder ingevroren levensmiddelen om gedeeltelijk ontdooien te voorkomen.

Om de bewaartijd van bevroren groenten te verlengen, blancheer je ze en giet je het water af. Plaats ze na het uitlekken in luchtdichte containers en zet ze in de vriezer. Voedingsmiddelen zoals bananen, tomaten, sla, selderij, hardgekookte eieren en aardappelen zijn niet geschikt om in te vriezen. Het invriezen van deze voedingsmiddelen heeft alleen een negatieve invloed op hun voedingswaarde en eetkwaliteit. Er is geen risico op bederf dat de menselijke gezondheid bedreigt.

Voedselplaatsing

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

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

Deurplanken koelkast: Kleine, verpakte etenswaren of dranken

Bewaren van groenten: Groenten en fruit

Deurplanken van het koelvak: Klein en verpakt eten of drinken

Crisper: Groenten en fruit

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

6.3 Crisper

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

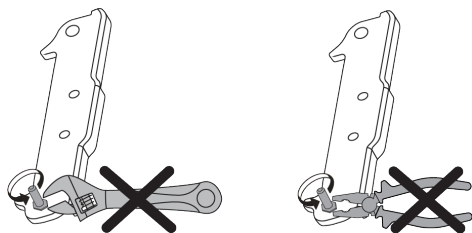
6.4 Zuivelproducten koude bewaarzone

Koude bewaarlade

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

6.5 De openingszijde van de deur omdraaien

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



6.6 Deur open alarm

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

Versie 1:

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

Versie 2:

Als de deur van het apparaat open blijft gedurende een bepaalde periode (60 tot 120 seconden) weerklinkt het deur open alarm.

7 Onderhoud en reiniging

Lees eerst de "Veiligheidsinstructies"!

- Haal de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat schoonmaakt.
- Het stof op het ventilatierooster aan de achterkant van het product moet minstens één keer per jaar worden verwijderd (zonder het deksel te openen). Schoonmaken moet worden gedaan met een droge doek.
- Zorg ervoor dat er geen water in de lampbehuizing en andere elektrische onderdelen komt.
- Reinig de deur met een vochtige doek. Verwijder alle inhoud om de deur- en koetswerkplanken eruit te halen. Til de deurplanken omhoog om ze te verwijderen. Schuif ze na het reinigen en drogen van boven naar beneden weer op hun plaats.
- Gebruik nooit chloorhoudend water of reinigingsmiddelen voor het reinigen van het buitenoppervlak van het product of verchromde onderdelen. Chloor veroorzaakt roest op dit soort metalen oppervlakken.
- Gebruik geen scherpe, schurende gereedschappen, zeep, huishoudelijke schoonmaakmiddelen, reinigingsmiddelen, benzine, polijstmiddel, enz. om te voorkomen dat de afdrucken op het plastic onderdeel afbladderen of vervormen. Gebruik voor het reinigen een zachte doek met lauwwater en droog af.
- In producten zonder No Frost-technologie vormen zich waterdruppels en tot een vingerdikte van vorst op de achterwand van het koelcompartiment. Maak het niet schoon en breng absoluut geen olie of soortgelijke stoffen aan.

- Gebruik alleen een licht vochtige microvezeldoek voor het reinigen van het buitenoppervlak van het product. Sponzen en andere soorten reinigingsdoeken kunnen krassen veroorzaken.
- Was alle verwijderbare onderdelen met een milde oplossing van zeep, water en zuiveringszout om de binnenoppervlakken van het product te reinigen. Grondig afspoelen en volledig afdrogen. Voorkom dat er water in de verlichting en het Bedieningspaneel komt.
- Gebruik geen azijn, ontsmettingsalcohol of andere reinigingsmiddelen op basis van alcohol op binnenoppervlakken.

Buitenoppervlakken van roestvrij staal

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

8 Probleemoplossing

Lees eerst de "Veiligheidsinstructies"!

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

De koelkast werkt niet.

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

Condensatie op de zijwand van het koelcompartiment.

- De deur is te vaak geopend en gesloten. >>> Let op dat u de deur van het product niet te vaak opent en sluit.

Voorkomen van slechte geuren

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

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

Bescherming van plastic oppervlakken

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

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

De compressor werkt niet.

- In het geval van een plotselinge stroomuitval of wanneer de stekker wordt verwijderd en opnieuw wordt geplaatst, zal de beschermende thermische schakelaar van de compressor uitschakelen omdat de gasdruk in het koelsysteem van het product nog niet is geëgaliseerd. Het product zou na ongeveer 6 minuten weer moeten werken. Als het product na deze tijd niet begint te werken, bel dan voor service.

- Het bevindt zich in de ontdooicyclus. >>> Dit is normaal voor een volautomatisch ontdooiproduct. De ontdooicyclus vindt periodiek plaats.
- Het product is niet aangesloten op het stopcontact. >>> Zorg ervoor dat de stekker in het stopcontact zit.
- De temperatuurinstellingen zijn onjuist. >>> Selecteer de juiste temperatuurinstelling.
- De stroom is uitgeschakeld. >>> Het product blijft normaal functioneren zodra de stroom is hersteld.
- Het product is ingesteld op een zeer lage temperatuur. >>> Stel de temperatuur van het product in op een hogere stand en wacht tot het die temperatuur heeft bereikt.
- De afdichting van de koelkastdeur kan vuil, versleten, gebroken of niet goed geplaatst zijn. >>> Reinig of vervang de afdichting. Een beschadigde/gebroken deurafdichting zorgt ervoor dat het apparaat langer meegaat om de huidige temperatuur te behouden.

Het bedrijfsgeluid van de koelkast neemt toe wanneer deze draait.

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

De koelkast draait te vaak of te lang.

- Het nieuwe product kan groter zijn dan het oude. Grotere producten gaan langer mee.
- De kamertemperatuur kan hoog zijn. >>> Het is normaal dat het langere tijd in warme omgevingen werkt.
- Het product is mogelijk onlangs aangesloten of er is mogelijk nieuw voedsel toegevoegd. >>> Wanneer het product opnieuw wordt aangesloten of nieuw voedsel wordt toegevoegd, duurt het langer om de ingestelde temperatuur te bereiken. Dit is normaal.
- Het product kan onlangs zijn geserveerd met grote hoeveelheden warm voedsel. >>> Serveer geen warm voedsel in dit product.
- De deuren zijn vaak geopend of voor langere tijd opengelaten. >>> De warme lucht die binnenkomt, zorgt ervoor dat het product langer werkt. Open de deuren niet te vaak.
- De koelkastdeur staat mogelijk op een kier. >>> Controleer of de deuren volledig gesloten zijn.

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

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

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

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

Voedsel dat in koelkastladen wordt bevaard, bevriest.

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

De temperatuur in de koelkast of vriezer is te hoog.

- De temperatuur van het koelvak kan te hoog zijn ingesteld. De temperatuurinstelling van het koelvak heeft invloed op de temperatuur van het vriesvak. Probeer de temperatuur van de koelkast of het vriezercompartiment aan te passen en wacht tot de temperatuur in beide compartimenten een bevredigend niveau bereikt.
- De deuren zijn vaak geopend of te lang opengelaten. >>> Open de deuren niet te vaak.
- De deur staat misschien op een kier. >>> Sluit de deur volledig.

- Het product is mogelijk onlangs aangesloten of er is mogelijk nieuw voedsel toegevoegd. >>> Dit is normaal. Wanneer het product opnieuw wordt aangesloten of nieuw voedsel wordt toegevoegd, duurt het langer dan normaal om de ingestelde temperatuur te bereiken.
- Het product kan onlangs zijn geserveerd met grote hoeveelheden warm voedsel. >>> Serveer geen warm voedsel in dit product.

Schudden of lawaai.

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

Het product maakt een windgeruis.

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

Condensatie vormt zich aan de binnenwanden van het product.

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

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

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

De binnenkant van het product ruikt vies.

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

De deur gaat niet dicht.

- Voedselpakketten kunnen ervoor zorgen dat de deur niet sluit. >>> Verplaats alle pakketten die de deuren blokkeren.
- Het product mag niet volledig rechtop op de grond staan. > >> Pas de poten aan om het product in balans te brengen.
- De vloer is niet waterpas of stabiel. >>> Zorg ervoor dat de vloer waterpas en stabiel genoeg is om het product te ondersteunen.

De groentelades zijn krap.

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

Er is warmte op het oppervlak van het product.

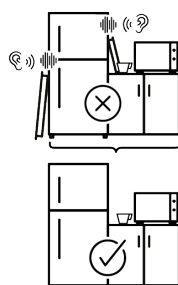
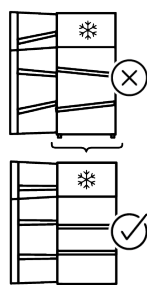
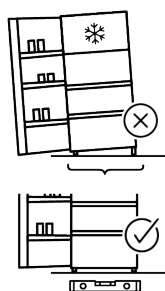
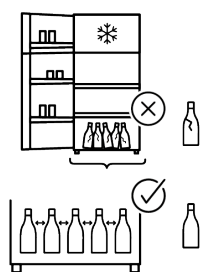
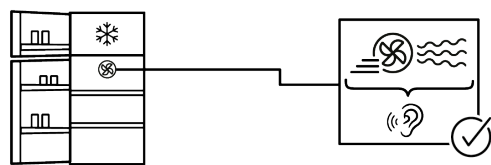
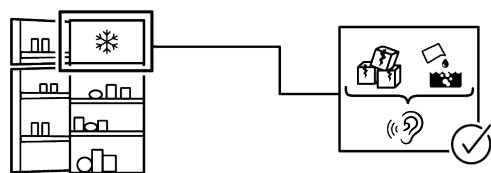
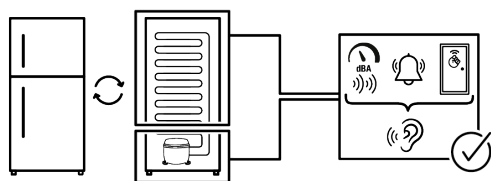
- Terwijl uw product in werking is, kunt u hoge temperaturen ervaren tussen de twee deuren, op de zijpanelen en in het achterste roostergebied. Dit is normaal en vereist geen onderhoud.

De ventilator blijft draaien wanneer de deur wordt geopend.

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

Als u het probleem niet kunt oplossen, zelfs niet nadat u de instructies in dit gedeelte hebt gevolgd, neemt u contact op met de verkoper of het geautoriseerde servicecentrum.

trum waar u het product hebt gekocht. Probeer het defecte product niet 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 anderszits 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
[} 42]

NL

