

EN

FR

NL

HU

Whirlpool

Freezer / User Manual

Congélateur / Manuel d'utilisation

Diepvriezer / Gebruiker Handleiding

Fagyasztó / Felhasználói kézikönyv



WHMFF 1292 W4E

®/TM/© 2025 Whirlpool. Produced under license ®/TM/© 2025 Whirlpool. Produit sous licence ®/TM/© 2025 Whirlpool. Onder licentie geproduceerd ®/TM/© 2025 Whirlpool. Licenc alapján készült

11 5943 0427/ EN/ FR/ NL/ HU/ 1/3_AA/ 04.11.25 08:50
7279740616



ÚJRAHASZNOSÍTOTT ÉS
ÚJRAFELDOLGOZHATÓ
PAPÍR



GERECYCLED &
RECYCLEBAAR PAPIER



PAPIER ENTIERÈMENT
RECYCLÉ ET RECYCLABLE



RECYCLED &
RECYCLABLE PAPER

Please read this manual first!

Our valued customer,




Thank you for choosing product. We want you to get the best results from your product, which is manufactured with high quality and technology. To do this, please read this entire manual and the other documents provided carefully before using the product.

Follow all the information and warnings in the user manual. This will protect you and your product from potential hazards. Keep the user manual. If you give the product to someone else, include the user manual with it.

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




Read the user manual.

	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.
<p>SUPPLIER'S NAME _____ MODEL IDENTIFIER → (*)</p> <p> </p>	<p>https://eprel.ec.europa.eu/</p>

1	Environmental Instructions	4
1.1	Disposal Of Packaging Materials .	4
2	Your Freezer	4
3	Installation.....	4
3.1	Right Place For Installation.....	5
3.2	Attaching the Plastic Wedges	5
3.3	Adjusting the Legs.....	5
3.4	Hot Surface Warning	5
4	Preparation.....	5
4.1	What To Do For Energy Saving	5
4.2	First Use.....	6
4.3	Climate Class and Definitions	6
5	Operating the Product.....	6
6	Use of Your Appliance.....	7
6.1	Use of Your Appliance.....	7
6.2	Setting the Operating Temperature.....	7
6.3	Freezing Fresh Foods.....	8
7	Maintenance and Cleaning	11
8	Troubleshooting.....	12

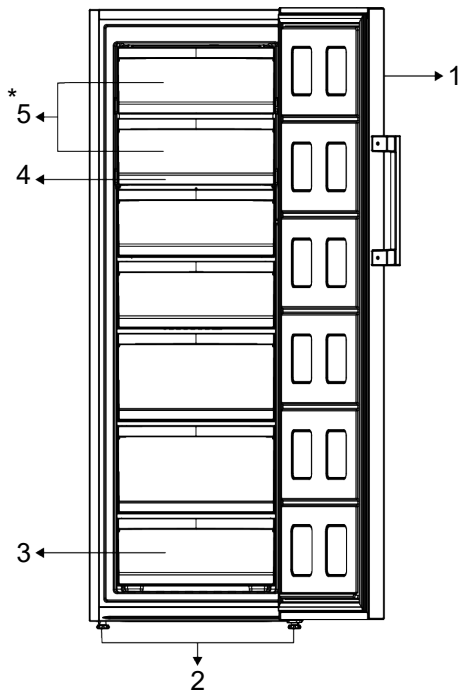
1 Environmental Instructions

1.1 Disposal Of Packaging Materials

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

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

2 Your Freezer



- | | |
|--|--------------------------|
| 1 Electronic Indicator | 2 Adjustable Stands |
| 3 Freezer Compartments | 4 Adjustable Glass Shelf |
| 5 *Quick freeze compartment with cover | |

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

3 Installation

Read the "Safety Instructions" first!

3.1 Right Place For Installation

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

- Place the product on a flat surface to avoid vibration
- Place the product at least 30 cm away from the heater, stove and similar sources of heat and at least 5 cm away from electric ovens.
- When placing two coolers in adjacent position, leave at least 4 cm distance between the two units.
- Keep the product out of direct sunlight and in a dry place.
- Check if the rear wall clearance protection component is present at its location (if provided with the product).

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.

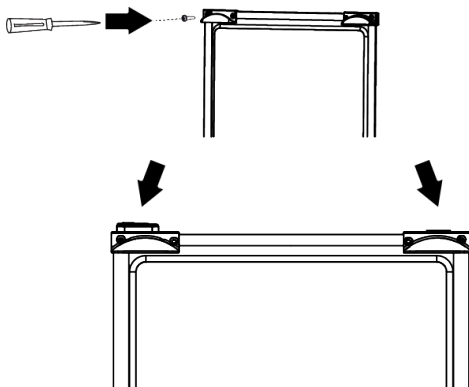
1. To attach the wedges, remove the screws on the product and use the screws provided with the wedges.
2. Attach 2 plastic wedges on the ventilation cover as shown in the figure.

4 Preparation

Read the "Safety Instructions" first!

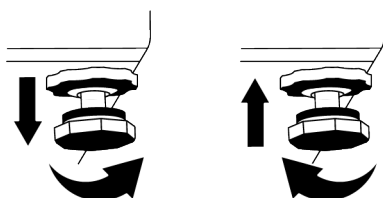
4.1 What To Do For Energy Saving

- When loading the food, leave enough space inside the refrigerator to allow sufficient air circulation for cooling.
- Since hot and humid air will not directly penetrate into your product when the doors are not opened, your product will optimize itself in conditions sufficient to protect your food. Under these circumstances, functions and components such



3.3 Adjusting the Legs

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



3.4 Hot Surface Warning

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

as compressor, fan, heater, defrost, lighting, display and so on will operate according to the needs by consuming minimum energy.

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

- Using the below drawer when storing is strongly recommended.
- For optimum performance, Quick Freezing can be used (if available), 24 hours prior to placing fresh foods in the freezer.
- In most cases, 24 hours is enough for the Quick Freezing function after fresh foods are placed in the freezer. After some time, Quick Freezing function will deactivate automatically.
- When freezing a small amount of food, Quick Freezing function can be deactivated after some time to ensure energy saving.
- Depending on the product's features; defrosting frozen foods in the cooler compartment will ensure energy saving and preserve food quality.
- In order to load the maximum quantity of food into the freezer compartment of your refrigerator, the upper drawers should be taken out and the food should be placed onto the wire/glass shelves.
- Store food in the cooler or chill compartment according to proper storage conditions to save energy.
- Food packages shall not be in direct contact with the temperature sensor located in the freezer compartment.
- 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.

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.

5 Operating the Product

Read the "Safety Instructions" first!

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

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

Unplugging the Product

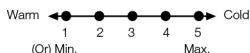
- Remove the food to prevent odours,

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

6 Use of Your Appliance

6.1 Use of Your Appliance

The operating temperature is set by the temperature controller.



1=Lowest cooling setting (Warmest setting)

5=Highest cooling setting (Coldest setting)

(or)

Min. = Lowest cooling setting (Warmest setting)

Max. = Highest cooling setting (Coldest setting)

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

Please select a setting based on the desired temperature.

You can halt the device by turning the thermostat knob to the "0" position.

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

The coldest zone is just below the freezer compartment.

The interior temperature also depends on the ambient temperature, how often the door is opened, and the amount of food stored.

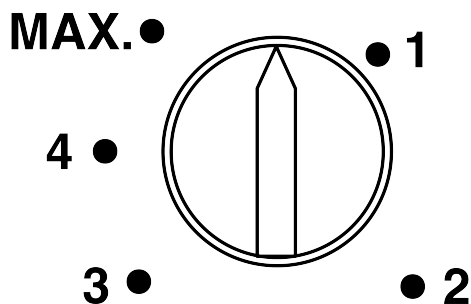
Frequent opening of the door causes the internal temperature to rise.

In high-humidity environments, condensation may occur in your refrigerator, and this is not considered a malfunction. It can be wiped with a dry cloth while following safety precautions.

Frosting, icing, and condensation in the freezer compartment and water drainage tray are normal.

For better cooling performance at ambient temperatures above 30°C, remove the water drainage tray.

6.2 Setting the Operating Temperature



1=Lowest cooling setting (Warmest setting)

4=Highest cooling setting (Coldest setting)
Please select a setting based on the desired temperature.

The interior temperature also depends on the ambient temperature, how often the door is opened, and the amount of food stored.

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

It is therefore recommended that you close the door as soon as possible after opening it for any reason.

The operating temperature is adjusted with the temperature adjustment knob.

Important!

When setting the temperature, there may be a short delay before the compressor starts operating. This is a normal condition and does not indicate a compressor malfunction.

Quick Freezing

If you want to freeze a large amount of fresh food, bring the adjustment knob to the MAX position 24 hours before placing the food in the quick freezing compartment.

In order to freeze the fresh food in the maximum amount specified as the freezing capacity, it is recommended to keep this knob in position 4 for at least 24 hours. Especially pay attention not to mix the foods sold as frozen with the fresh foods.

Do not forget to turn the thermostat knob to its previous position, after freezing your food.

6.3 Freezing Fresh Foods

- Foods to be frozen must be divided into portions according to a size to be consumed, and frozen in separate packages. In this way, all the food should be prevented from being re-frozen by thawing.
- In order to protect the nutritional value, the aroma and the colour of the foods as much as possible, vegetables should be boiled for a short period of time before freezing. (Boiling is not necessary for foods such as cucumber, parsley.) Cooking time of the vegetables frozen in this way is shortened by 1/3 than that of the fresh vegetables.
- To extend the storage times of frozen foods, boiled vegetables must first be filtered and then hermetically packaged as in the all types of foods.
- Foods should not be placed in the freezer compartment without package.
- The packaging material of the food to be stored should be air-tight, thick and durable and should not deform with cold and humidity. Otherwise, the food that is hardened by freezing might pierce the

package. Sealing the package well is also important in terms of securely storing the food.

The Following Packaging Types Are Suitable to Freeze Food:

Polyethylene bag, aluminium foil, plastic foil, vacuum bags and cold-resistant storage containers with caps.

The Use of Following Types of Packaging Is Not Recommended to Freeze Food:

Packaging paper, parchment paper, cellophane (gelatin paper), garbage bag, used bags and shopping bags.

- Hot foods should not be placed in the freezer compartment without cooling.
- When placing unfrozen fresh foods in the freezer compartment, please note that it does not contact with frozen foods. Cool-pack (PCM) can be placed to the rack immediately below the quick freezing rack for preventing them from being getting warm.
- During the freezing time (24 hours) do not place other food to the freezer.
- Place your foods to the freezing shelves or racks by spreading them so that they will not be cramped (it is recommended that the packaging does not come into contact with each other).
- Frozen foods must be immediately consumed in a short period of time after defrosting and must never be frozen again.
- Do not block the ventilation holes by putting your frozen foods in front of the ventilation holes located on the back surface.
- We recommend you to attach a label onto the package and write the name of the foods in the package and the freezing time.

Foods Suitable for Freezing:

Fish and seafood, red and white meat, poultry, vegetables, fruit, herbaceous spices, dairy products (such as cheese, butter and strained yoghurt), pastries, ready or cooked meals, potato dishes, soufflé and desserts.

Foods Not Suitable for Freezing:

Yoghurt, sour milk, cream, mayonnaise, leaved salad, red radish, grapes, all fruits (such as apple, pears and peaches).

- For foods to be frozen quickly and thoroughly, the following specified amounts per package should not be exceeded.
 - Fruits and vegetables, 0.5-1 kg
 - Meat, 1-1.5 kg
- A small amount of foods (maximum 2 kg) can also be frozen without the use of the quick freezing function.

To obtain the best result, apply the following instructions:

- You can review the Meat and Fish, Vegetables and Fruits, Dairy Products tables for placing and storing your foods in the deep-freezer.

Advice on Storing Frozen Foods

- While purchasing your frozen foods, make sure that they are frozen at appropriate temperatures and their packages are not broken.
- Put the packages in the freezer compartment as soon as possible after purchasing them.
- Make sure that the expiration date indicated on the packaging is not expired before consuming the packaged ready meals that you remove from the freezer compartment.

Defrosting

The ice in the freezer compartments is automatically thawed.

Freezer Details

The EN 62552 standard requires (according to specific measurement conditions) that at least 4.5 kg of food for each 100 litres of freezer compartment volume can be frozen at 25 °C ambient temperature in 24 hours.

Defrosting the Frozen Foods

Depending on the food diversity and the purpose of use, a selection can be made between the following options for defrosting:

- At room temperature (it is not very suitable to defrost the food by leaving it at room temperature for a long time in terms of maintaining the food quality)
- In the refrigerator
- In the electrical oven (in models with or without fan)
- In the microwave oven

CAUTION!

- Never put acidic beverages in glass bottles and cans into your freezer due to the risk of explosion.
- If there is moisture and abnormal swelling in the packaging of frozen foods, it is likely that they were previously stored in an improper storage condition and their contents deteriorated. Do not consume these foods without checking.
- Since the taste of some spices in cooked meals may change when exposed to long-term storage conditions, you must add lesser amount of spices to your foods to be frozen or the desired spices should be added to the foods after the thawing process.

Freezer Compartment Setting	Remarks
-20 °C	This is the default, recommended setting. This setting is recommended if ambient temperature is below 30°C.
-20°C or colder	These settings are recommended for ambient temperatures exceeding 30°C.
Quick Freeze	Use when you want to freeze your food in a short time. When the process ends, the product's settings will return to previous position.
-18°C or colder	Use these settings if you believe the cooler compartment is not cold enough due to ambient temperature or frequently opening the door.

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

Fruits and Vegetables	Preparation	Longest storage time (month)
String bean and Pole bean	By shock boiling for 3 minutes after washing and cutting into small pieces	10-13
Green pea	By shock boiling for 2 minutes after shelling and washing	10-12
Cabbage	By shock boiling for 1-2 minute(s) after cleaning	6-8

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

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

7 Maintenance and Cleaning

Read the "Safety Instructions" first!

Before cleaning your product, unplug it or de-energize the fuse to which it is connected.

Do not place your hands, feet or metal objects under the refrigerator or between the refrigerator and the floor for whatsoever reason. Jamming may occur or any sharp edge may cause personal injuries.

- Do not use sharp or abrasive tools to clean the product. Do not use materials such as household cleaning agents, soap, detergents, gas, gasoline, thinner, alcohol, wax, etc.

- The dust shall be removed from the ventilation grill on the rear of the product at least once a year (without opening the cover). Clean the product with a dry cloth.
- Take care to keep water away from the lamp's cover and other electrical parts.
- Clean the door with a damp cloth. Remove all contents to remove the door and body racks. Remove the door racks by lifting them upwards. Clean and dry the shelves, then attach back in place by sliding from above.

- Do not use chlorinated water or cleaning products on the exterior surface and chrome coated parts of the product. Chlorine will cause rust on such metallic surfaces.
- Do not use sharp and abrasive tools, soap, house cleaning materials, detergents, gas, gasoline, varnish and similar substances to prevent deformation of and removal of prints on the plastic part. Use warm water and a soft cloth for cleaning, and then dry it.
- On the products without a No-Frost feature, water droplets and icing up to a thickness of a finger may occur on the rear wall of the cooler compartment. Do not clean, and never apply oils or similar materials.
- Use only a mildly dampened micro-fibre cloth to clean the external surface of the product. Sponges and other types of cleaning clothes may cause scratches.
- To clean all removable components during the cleaning of the interior surface of the product, wash these components with a mild solution consisting of soap, water and carbonate. Wash and dry thoroughly. Prevent contact of water with illumination components and the control panel.
- Do not use vinegar, rubbing alcohol or other alcohol based cleaning agents on any interior surface.

Stainless Steel External Surfaces

Use a non-abrasive stainless steel cleaning agent and apply it with a soft lint-free cloth. To polish, gently wipe the surface with a micro-fibre cloth dampened with water and use dry polishing chamois. Always follow the veins of the stainless steel.

Preventing Odours

The product is manufactured free of any odorous materials. However, inappropriately storing food and improper cleaning of internal surfaces may lead to odours.

- To avoid this, clean the inside with carbonated water every 15 days.
- Keep the foods in sealed holders, as micro-organisms arising from foods kept in unsealed containers will cause bad odour.
- Do not keep expired and spoilt foods in the refrigerator.

Protecting Plastic Surfaces

Oil spilled on plastic surfaces may damage the surface and must be cleaned immediately with warm water.

8 Troubleshooting

Read the "Safety Instructions" first!

Check this list before contacting the service. Doing so will save you time and money. This list includes frequent complaints that are not related to faulty workmanship or materials. Certain features mentioned herein may not apply to your product.

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

The refrigerator is not working.

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

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

- The door is opened too frequently. >>> Take care not to open the product's door too frequently.
- The environment is too humid. >>> Do not install the product in humid environments.
- Foods containing liquids are kept in unsealed holders. >>> Keep the foods containing liquids in sealed holders.

- The product's door is left open. >>> Do not keep the product's door open for long periods.
- The thermostat is set to a very cool temperature. >>> Set the thermostat to an appropriate temperature.

Compressor is not working.

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

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

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

The refrigerator runs too often or for too long.

- The new product may be larger than the previous one. Larger products will run for longer periods.
- The room temperature may be high. >>> The product will normally run for long periods in higher room temperature.
- The product may have been recently plugged in or a new food item is placed inside. >>> The product will take longer to reach the set temperature when recently plugged in or a new food item is placed inside. This is normal.

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

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

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

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

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

The food items kept in cooler compartment drawers are frozen.

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

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

- The cooler compartment temperature is set to a very high degree. >>> Temperature setting of the cooler compartment has an effect on the temperature in the freezer compartment. Wait until the tem-

perature of relevant parts reach the sufficient level by changing the temperature of cooler or freezer compartments.

- The doors were opened frequently or kept open for long periods. >>> Do not open the doors too frequently.
- The door may be ajar. >>> Fully close the door.
- The product may have been recently plugged in or a new food item is placed inside. >>> This is normal. The product will take longer to reach the set temperature when recently plugged in or a new food item is placed inside.
- Large quantities of hot food may have been recently placed into the product. >>> Do not place hot food into the product.

Shaking or noise.

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

There is sound of wind blowing coming from the product.

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

There is condensation on the product's internal walls.

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

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

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

The interior smells bad.

- The product is not cleaned regularly. >>> Clean the interior regularly using sponge, warm water and carbonated water.
- Certain holders and packaging materials may cause odour. >>> Use holders and packaging materials without free of odour.
- The foods were placed in unsealed holders. >>> Keep the foods in sealed holders. Micro-organisms may spread out of unsealed food items and cause bad odour.
- Remove any expired or spoiled foods from the product.

The door is not closing.

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

The crisper is jammed.

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

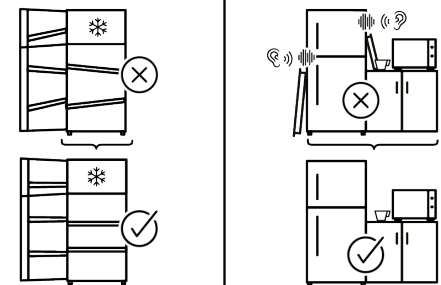
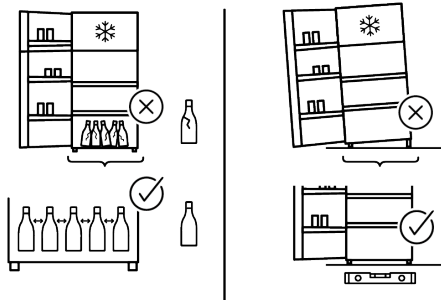
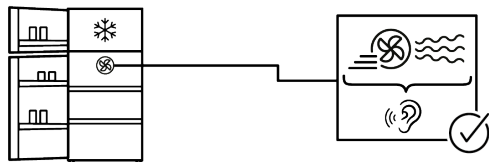
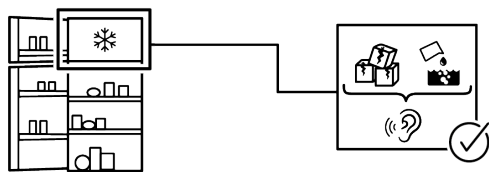
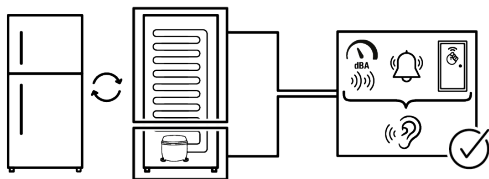
Temperature on the product surface.

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

Fan continues to operate when the door is opened.

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

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



DISCLAIMER

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

Therefore, unless otherwise authorized in the "Self-Repair" section below, repairs shall be addressed to registered professional repairers in order to avoid safety 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 self-repair 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
[] 36]

Premièrement veuillez lire ce manuel !

Notre précieux client,





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

Suivez toutes les informations et avertissements du manuel d'utilisation. Cela vous protégera, vous et votre produit, des dangers potentiels. Conservez le manuel d'utilisation. Si vous donnez le produit à quelqu'un d'autre, joignez-le-lui.

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




Lisez le manuel d'utilisation.

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

1	Instructions environnementales	20
1.1	Élimination des matériaux d'em- ballage.....	20
2	Votre congélateur	20
3	Installation.....	20
3.1	Le bon endroit pour l'installation..	21
3.2	Fixation des cales en plastique	21
3.3	Réglages des pieds avant.....	21
3.4	Attention aux surfaces chaudes...	21
4	Préparation	21
4.1	Moyens d'économiser l'énergie....	21
4.2	Première utilisation	22
4.3	Classe climatique et définitions ...	23
5	Fonctionnement de l'appareil	23
6	Utilisation de votre appareil.....	23
6.1	Utilisation de votre appareil	23
6.2	Réglage de la température de fonctionnement	24
6.3	Freezing Fresh Foods.....	24
7	Entretien et nettoyage.....	29
8	Dépannage.....	30

1 Instructions environnementales

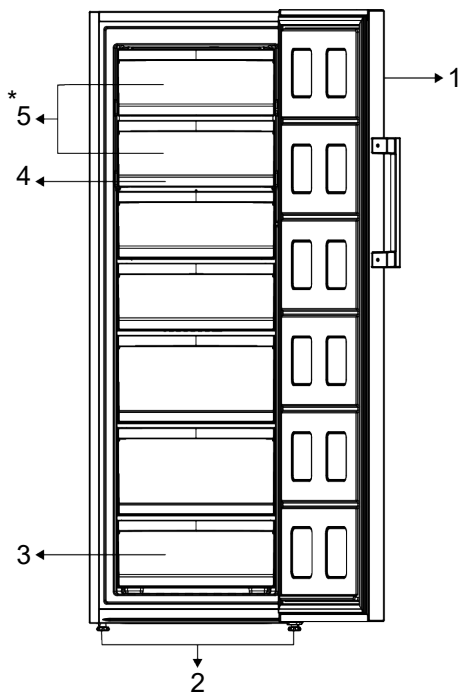
1.1 Élimination des matériaux d'emballage

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 congélateur



- 1 Indicateur électronique
- 3 Compartiment de congélation
- 5 Compartiment de congélation rapide avec couvercle

- 2 Pieds réglables
- 4 Étagère en verre réglable

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

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

3 Installation

Lisez d'abord les « Consignes de sécurité » !

3.1 Le bon endroit pour l'installation

Contactez le service agréé pour l'installation de votre réfrigérateur. Pour préparer l'installation du réfrigérateur, lisez attentivement les instructions du manuel d'utilisation et assurez-vous que les équipements électriques et d'approvisionnement d'eau sont installés convenablement. Si ce n'est pas le cas, appelez un électricien et un plombier pour faire le nécessaire pour les services publics.

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

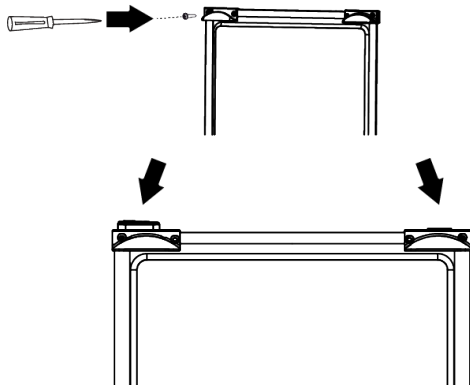
3.2 Fixation des cales en plastique

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

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.

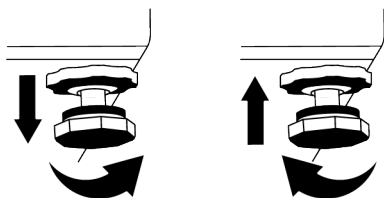
4 Préparation

Lisez d'abord les « Consignes de sécurité » !



3.3 Réglages des pieds avant

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



3.4 Attention aux surfaces chaudes

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

4.1 Moyens d'économiser l'énergie

- Lorsque vous chargez les aliments, laissez suffisamment d'espace à l'intérieur du réfrigérateur pour permettre une circulation d'air suffisante pour le refroidissement.

- Comme l'air chaud et humide ne pénètre pas directement dans votre produit lorsque les portes ne sont pas ouvertes, votre produit s'optimisera dans des conditions suffisantes pour protéger vos aliments. Dans ces conditions, les fonctions et les composants tels que le compresseur, le ventilateur, le chauffage, le dégivrage, l'éclairage, l'affichage, etc. fonctionneront en fonction des besoins en consommant un minimum d'énergie.
- Dans le cas où plusieurs options sont présentes, les étagères en verre doivent être placées de manière à ce que les sorties d'air de la paroi arrière ne soient pas bloquées et, de préférence, de manière à ce que les sorties d'air restent sous l'étagère en verre. Cette combinaison peut contribuer à améliorer la distribution de l'air et l'efficacité énergétique.
- Il est fortement recommandé d'utiliser le tiroir du bas pour le rangement.
- Pour une performance optimale, la fonction de congélation rapide peut être utilisée (si elle est disponible) 24 heures avant de placer les aliments frais dans le congélateur.
- Dans la plupart des cas, 24 heures suffisent pour utiliser la fonction de congélation rapide après que les aliments frais ont été placés dans le congélateur. Au bout d'un certain temps, la fonction de congélation rapide se désactive automatiquement.
- Lorsque vous congelez une petite quantité d'aliments, la fonction de congélation rapide peut être désactivée au bout d'un certain temps pour économiser de l'énergie.
- Selon les caractéristiques de l'appareil, le dégivrage des aliments congelés dans le compartiment réfrigérateur assurera l'économie d'énergie et la préservation de la qualité des aliments.
- Afin de charger la quantité maximale d'aliments dans le compartiment congélateur, vous devez retirer les tiroirs supérieurs et placer les aliments sur les clayettes métalliques/en verre.
- Conservez les aliments dans le réfrigérateur ou le Compartiment pour denrées hautement périssables selon les conditions de stockage appropriées afin d'économiser de l'énergie.
- Les emballages de denrées alimentaires ne doivent pas être en contact direct avec le capteur de température situé dans le compartiment de congélation.

4.2 Première utilisation

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

- Attendez au moins 2 heures avant de faire fonctionner le produit, afin d'assurer la pleine efficacité de la réfrigération.
- Laissez l'appareil fonctionner à vide pendant 6 heures, et la porte de l'appareil doit être maintenue fermée autant que possible.
- Le changement de température causé par l'ouverture et la fermeture de la porte pendant l'utilisation du produit peut normalement entraîner la formation de condensation sur les tablettes de la porte/du corps et sur les verres placés dans l'appareil.
- Un son retentit à l'activation du compresseur. Il est normal que l'appareil fasse du bruit même si le compresseur ne fonctionne pas, car du fluide et du gaz peuvent être comprimés dans le système de refroidissement.
- Il est normal que les bords avant de l'appareil soient chauds. Ces parties doivent en principe être chaudes afin d'éviter la condensation
- Pour certains modèles, le panneau indicateur s'éteint automatiquement 1 minute après la fermeture des portes. Il s'active à nouveau à l'ouverture de la porte ou lorsque vous appuyez sur n'importe quelle touche.

4.3 Classe climatique et définitions

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

- **SN** : Climat tempéré à long terme : Ce dispositif de refroidissement est conçu pour être utilisé à une température ambiante comprise entre 10 °C et 32 °C.

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

5 Fonctionnement de l'appareil

Lisez d'abord les « Consignes de sécurité » !

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

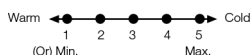
Débrancher le produit

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

6 Utilisation de votre appareil

6.1 Utilisation de votre appareil

La température de fonctionnement est réglée par le régulateur de température.



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

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

(ou)

Min. = Réglage de refroidissement le plus bas

(Réglage le plus chaud)

Max. = Réglage de refroidissement le plus élevé

(Réglage le plus froid)

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

Veillez sélectionner un réglage en fonction de la température souhaitée.

Vous pouvez arrêter l'appareil en tournant le bouton du thermostat sur la position « 0 ».

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

La zone la plus froide se trouve juste en dessous du compartiment congélateur. La température intérieure dépend également de la température ambiante, de la fréquence d'ouverture de la porte et de la quantité d'aliments stockés.

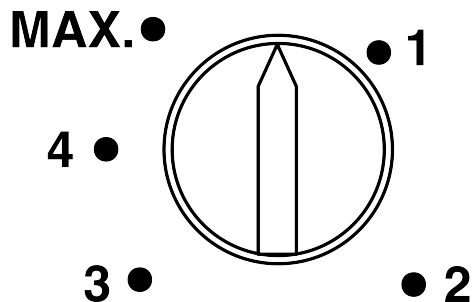
L'ouverture fréquente de la porte provoque une augmentation de la température interne.

Dans les environnements très humides, de la condensation peut se former dans votre réfrigérateur, ce qui n'est pas considéré

comme un dysfonctionnement. Vous pouvez l'essayer avec un chiffon sec en respectant les précautions de sécurité.

La formation de givre, de glaçage et de condensation dans le compartiment congélateur et dans le bac de drainage de l'eau est normale.

6.2 Réglage de la température de fonctionnement



La température de fonctionnement se règle à l'aide du bouton de réglage de la température.

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

4 = Réglage de refroidissement maximal (Réglage le plus froid)

Veillez sélectionner un réglage en fonction de la température souhaitée.

La température intérieure dépend également de la température ambiante, de la fréquence d'ouverture de la porte et de la quantité d'aliments stockés.

L'ouverture fréquente de la porte provoque une augmentation de la température interne.

Il est donc recommandé de refermer la porte dès que possible après l'avoir ouverte, quelle qu'en soit la raison.

Pour de meilleures performances de refroidissement à des températures ambiantes supérieures à 30 °C, retirez le bac de drainage de l'eau.

Important!

Lors du réglage de la température, un court délai peut s'écouler avant que le compresseur ne se mette en marche. Ce phénomène est normal et n'indique pas un dysfonctionnement du compresseur.

Congélation rapide

Pour congeler une grande quantité d'aliments frais, placez le bouton de réglage sur la position MAX 24 heures avant de placer les aliments dans le compartiment de congélation rapide.

Pour congeler les aliments frais en quantité maximale, il est recommandé de laisser ce bouton en position 4 pendant au moins 24 heures. Veillez particulièrement à ne pas mélanger les aliments surgelés avec les aliments frais.

N'oubliez pas de remettre le bouton du thermostat dans sa position initiale après avoir congelé vos aliments.

6.3 Freezing Fresh Foods

- Les aliments à congeler doivent être divisés en portions en fonction de la taille à consommer, et congelés dans des emballages séparés. De cette façon, il convient d'éviter une recongélation de tous les aliments après décongélation.
- Afin de préserver au maximum la valeur nutritionnelle, l'arôme et la couleur des aliments, les légumes doivent être bouillis pendant une courte durée avant d'être congelés. (L'ébullition n'est pas nécessaire pour les aliments tels que le concombre, le persil). Le temps de cuisson des légumes ainsi congelés est réduit d'un tiers par rapport à celui des légumes frais.

- Pour prolonger la durée de conservation des aliments surgelés, les légumes bouillis doivent d'abord être filtrés, puis emballés hermétiquement comme tous les autres types d'aliments.
- Les aliments ne doivent pas être placés dans le compartiment congélateur sans emballage.
- Le matériau d'emballage des aliments à stocker doit être étanche à l'air, épais et durable et ne doit pas être sensible au froid et à l'humidité. Dans le cas contraire, les aliments durcis par la congélation risquent de percer l'emballage. Il est également important de fermer correctement l'emballage afin de conserver les aliments en toute sécurité.

Les types d'emballage suivants sont appropriés pour congeler les aliments :

Sac en polyéthylène, papier d'aluminium, film plastique, sacs sous vide et récipients de stockage résistants au froid avec bouchons.

L'utilisation des types d'emballage suivants n'est pas recommandée pour la congélation des aliments :

Papier d'emballage, papier parchemin, cellophane (papier gélatineux), sac poubelle, sacs usagés et sacs à provisions.

- Les aliments chauds ne doivent pas être placés dans le compartiment congélateur sans être refroidis.
- Lorsque vous placez des aliments frais non congelés dans le compartiment congélateur, veillez à ce qu'ils n'entrent pas en contact avec les aliments congelés. Les éléments de refroidissement (PCM) peuvent être placés sur l'étagère située juste en dessous de l'étagère de congélation rapide pour éviter qu'ils ne se réchauffent.
- Ne placez pas d'autres aliments dans le congélateur pendant le temps de congélation (24 heures).
- Placez vos aliments sur les étagères ou les supports de congélation en les répartissant de manière à ce qu'ils ne soient

pas à l'étroit (il est recommandé que les emballages ne soient pas en contact les uns avec les autres).

- Les aliments congelés doivent être consommés immédiatement après leur décongélation et ne doivent jamais être recongelés.
- Ne bloquez pas les orifices de ventilation en plaçant vos aliments congelés devant ces orifices de ventilation situés sur la surface arrière.
- Nous vous recommandons d'apposer une étiquette sur l'emballage et d'y inscrire le nom des aliments contenus et le temps de congélation.

Aliments adaptés à la congélation :

Poissons et fruits de mer, viandes rouges et blanches, volailles, légumes, fruits, épices herbacées, produits laitiers (tels que fromage, beurre et yaourt égoutté), pâtisseries, plats cuisinés, plats de pommes de terre, soufflés et desserts.

Aliments non adaptés à la congélation :

Yaourt, lait caillé, crème, mayonnaise, salade frisée, radis rouge, raisins, tous les fruits (comme la pomme, les poires et les pêches).

- Pour que les aliments soient congelés rapidement et efficacement, il ne convient de respecter les quantités maximales suivantes spécifiées par emballage.
 - Fruits et légumes, 0,5 à 1 kg
 - Viande, 1 à 1,5 kg
- Une petite quantité d'aliments (2 kg maximum) peut également être congelée sans utilisation de la fonction de congélation rapide.

Pour obtenir le meilleur résultat, respectez les instructions suivantes :

- Vous pouvez consulter les tableaux Viande et poisson, Légumes et fruits, Produits laitiers pour placer et conserver vos aliments dans le congélateur.

Conseils pour la conservation des aliments congelés

- Lorsque vous achetez vos aliments congelés, assurez-vous qu'ils sont congelés à des températures appropriées et que leurs emballages ne sont pas déchirés.
- Placez le plus tôt possible les paquets dans le compartiment congélateur après leur achat.
- Assurez-vous que la date de péremption indiquée sur l'emballage n'est pas dépassée avant de consommer les plats préparés emballés et prêts à la consommation que vous retirez du compartiment congélateur.

Dégivrage

La glace dans les compartiments de congélation est automatiquement décongelée.

Détails du congélateur

La norme EN 62552 exige (selon des conditions de mesure spécifiques) qu'au moins 4,5 kg d'aliments pour chaque 100 litres du volume du compartiment du congélateur soient congelés à 25 °C de température ambiante en 24 heures.

Décongélation des aliments congelés

En fonction de la diversité des aliments et de la finalité, vous pouvez choisir entre les options de décongélation suivantes :

- À température ambiante (pour maintenir la qualité de l'aliment, il n'est pas très approprié de le décongeler en le laissant à température ambiante pendant une longue période)
- Dans le réfrigérateur
- Dans le four électrique (dans les modèles avec ou sans ventilateur)
- Dans le four à micro-ondes

ATTENTION !

- Ne mettez jamais de boissons acides en bouteilles ou canettes en verre dans votre congélateur en raison du risque d'explosion.
- Si vous remarquez de l'humidité et un gonflement anormal de l'emballage des aliments congelés, cela signifie qu'ils ont probablement été stockés dans des conditions inappropriées et que leur contenu s'est détérioré. Ne consommez pas ces aliments sans vérification.
- Étant donné que le goût de certaines épices contenues dans les plats cuisinés peut changer lorsqu'ils sont exposés à des conditions de stockage à long terme, vous devez moins épicer vos aliments à congeler ou les épices souhaitées doivent être ajoutées aux aliments après le processus de décongélation.

Compartiment de congélateur Réglages	Remarques
-20 °C	Ce réglage est celui qui est recommandé par défaut. Ce réglage est recommandé si la température ambiante est inférieure à 30° C.
-20°C ou plus froid	Ces réglages sont recommandés pour des températures ambiantes excédant 30 °C.
Congélation rapide	Est utilisée lorsque vous voulez congeler vos denrées pendant une courte période. Lorsque le processus se termine, les paramètres du produit reviennent à la position précédente.
-18°C ou plus froid	Utilisez ces paramètres si à votre avis le compartiment réfrigérateur n'est pas assez froid en raison de la température ambiante ou de l'ouverture fréquente de la porte.

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

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

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

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

7 Entretien et nettoyage

Lisez d'abord les « Consignes de sécurité » !

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

Ne placez pas vos mains, vos pieds ou des objets métalliques sous le réfrigérateur ou entre le réfrigérateur et le sol, pour quelque raison que ce soit. Il peut se coincer ou des bords tranchants peuvent provoquer des blessures.

- N'utilisez pas des objets pointus ou des produits de nettoyage abrasifs pour nettoyer l'appareil. Il ne faut pas utiliser de matériaux tels que des produits d'entretien ménager, du savon, des détergents, du gaz, de l'essence, un diluant, de l'alcool, de la cire, etc.
- La poussière doit être enlevée de la grille de ventilation située à l'arrière du produit au moins une fois par an (sans ouvrir le couvercle). Nettoyez l'appareil avec un chiffon humide.
- Veillez à ce que l'eau n'entre pas en contact avec le couvercle de la lampe et les autres pièces électriques.
- Nettoyez la porte avec un chiffon humide. Retirez tout le contenu pour enlever la porte et les supports de carrosserie. Retirez les supports de porte en les soulevant vers le haut. Nettoyez et séchez les étagères, puis refixez-les en les faisant glisser à partir du haut.
- N'utilisez pas d'eau chlorée ou de produits de nettoyage sur la surface extérieure et les pièces chromées de l'appareil. Le chlore entraîne la corrosion de ce type de surfaces métalliques.

- Il ne faut pas utiliser d'outils tranchants et abrasifs, de savon, de produits d'entretien ménager, de détergents, de gaz, d'essence, de vernis et de substances similaires pour empêcher la déformation de la pièce en plastique et l'élimination des empreintes sur la pièce. Utilisez de l'eau chaude et un chiffon doux pour le nettoyage, puis séchez-le.
- Sur les produits sans fonction antigel, des gouttes d'eau et du givre jusqu'à l'épaisseur d'un doigt peuvent apparaître sur la paroi arrière du compartiment congélateur. Ne nettoyez pas et n'appliquez jamais d'huiles ou de produits similaires.
- Utilisez un chiffon en microfibres légèrement humidifié pour nettoyer la surface extérieure du produit. Les éponges et autres types de vêtements de nettoyage peuvent provoquer des éraflures.
- Afin de nettoyer tous les composants amovibles pendant le nettoyage de la surface intérieure du produit, il faut laver ces composants avec une solution douce composée de savon, d'eau et de carbonate. Lavez et séchez soigneusement. Évitez le contact de l'eau avec les composants d'éclairage et le panneau de contrôle.
- N'utilisez pas de vinaigre, d'alcool à friction ni de produits nettoyants à base d'alcool sur les surfaces intérieures.

Surfaces extérieures en acier inoxydable

Utilisez un produit de nettoyage non abrasif pour l'acier inoxydable et appliquez-le avec un chiffon doux non pelucheux. Pour polir,

essayez doucement la surface avec un chiffon en microfibres humidifié à l'eau et utilisez une peau de chamois sèche. Suivez toujours les veines de l'acier inoxydable.

Prévention des odeurs

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

- Pour éviter cela, nettoyez l'intérieur à l'aide de carbonate dissout dans l'eau tous les 15 jours.

8 Dépannage

Lisez d'abord les « Consignes de sécurité » !

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

Le réfrigérateur ne fonctionne pas.

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

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

- La porte a été ouverte trop fréquemment >>> Évitez d'ouvrir trop fréquemment la porte de l'appareil.
- L'environnement est trop humide. >>> N'installez pas l'appareil dans des endroits humides.

- Conservez les aliments dans des récipients scellés, car les micro-organismes provenant des aliments conservés dans des récipients non scellés provoquent une mauvaise odeur.
- Ne conservez pas d'aliments périmés ou avariés dans le réfrigérateur.

Protection des surfaces en plastique

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

- Les aliments contenant des liquides sont conservés dans des récipients non fermés. >>> Conservez ces aliments dans des emballages scellés.
- La porte de l'appareil est restée ouverte. >>> Ne laissez pas la porte de l'appareil ouverte longtemps.
- Le thermostat est réglé sur une température très froide. >>> Réglez le thermostat à la température appropriée.

Le compresseur ne fonctionne pas.

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

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

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

Le réfrigérateur fonctionne fréquemment ou pendant de longues périodes.

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

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

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

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

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

Les aliments conservés dans le compartiment réfrigérateur sont congelés.

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

La température du compartiment réfrigérateur ou congélateur est très élevée.

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

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

En cas de vibrations ou de bruits.

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

L'appareil émet un sifflement.

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

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

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

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

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

Présence d'une odeur désagréable dans l'appareil.

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

La porte ne se ferme pas.

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

Le bac à légumes est bloqué.

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

Température à la surface de l'appareil.

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

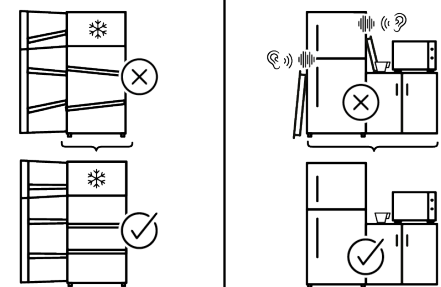
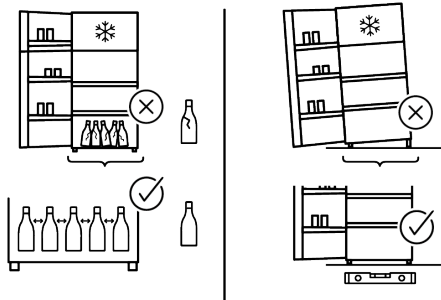
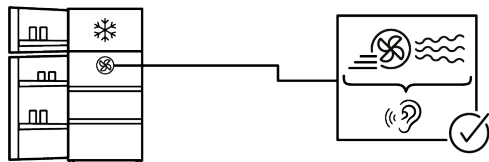
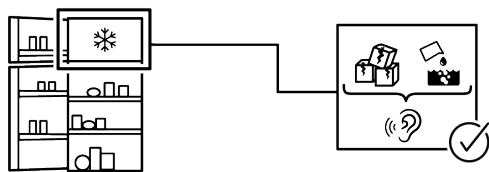
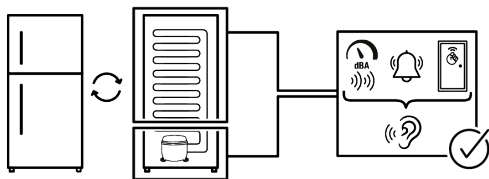
Le ventilateur continue de fonctionner lorsque la porte est ouverte.

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

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

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

FR



CLAUSE DE NON-RESPONSABILITÉ

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

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

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

Auto-réparation

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



FR
Cet appareil et ses accessoires se recyclent

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

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



FR
ÉLÉMENTS PAPIER

BAC DE TRI

Voir également

2 CLAUSE DE NON-RESPONSABILITÉ [] 36

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 snuffjes. 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.

  SUPPLIER'S NAME _____ MODEL IDENTIFIER → (*)  	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/
--	--

1 Milieuriichtlijnen	40
1.1 Verwijdering van het verpakking- materiaal	40
2 Uw diepvriezer	40
3 Installatie.....	40
3.1 Correcte locatie voor de installa- tie.....	41
3.2 De plastic spieën bevestigen.....	41
3.3 De poten aanpassen	41
3.4 Waarschuwing voor heet opper- vlak	41
4 Voorbereiding	41
4.1 Wat u kunt doen om energie te besparen	41
4.2 Eerste gebruik.....	42
4.3 Klimaatklasse en definities.....	42
5 De bediening van het product	43
6 Het gebruik van uw apparaat.....	43
6.1 Gebruik van uw apparaat	43
6.2 De bedrijfstemperatuur instellen..	44
6.3 Freezing Fresh Foods.....	44
7 Onderhoud en reiniging.....	48
8 Probleemoplossing	49

1 Milieuriichtlijnen

1.1 Verwijdering van het verpakkingmateriaal

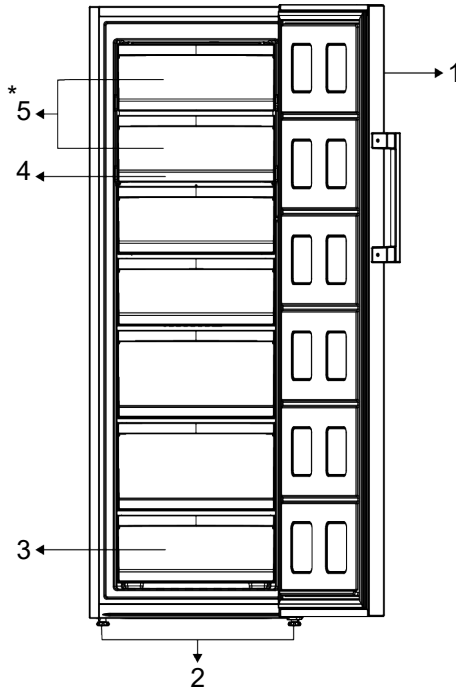
Het verpakingsmateriaal is recyclebaar en is gemarkeerd met het recycling symbool



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 diepvriezer



1 Elektronische indicator

3 Vriesvakken

5 *Snel vriesvak met deksel

2 Verstelbare standaarden

4 Verstelbare glazen plaat

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

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

3 Installatie

Lees eerst het hoofdstuk "Veiligheidsinstructies"!

3.1 Correcte locatie voor de installatie

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

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

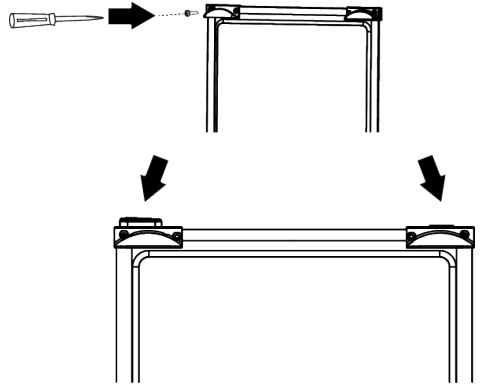
3.2 De plastic spieën bevestigen

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

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.

4 Voorbereiding

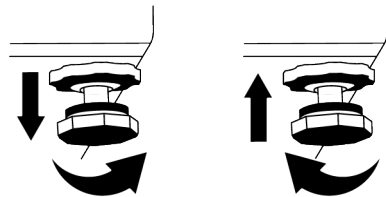
Lees eerst het hoofdstuk "Veiligheidsinstructies"!



NL

3.3 De poten aanpassen

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



3.4 Waarschuwing voor heet oppervlak

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

4.1 Wat u kunt doen om energie te besparen

- Wanneer u etenswaren in de koelkast plaatst, moet u voldoende ruimte laten om een goede luchtcirculatie mogelijk te maken in de koelkast.

- Aangezien warme en vochtige lucht niet rechtstreeks zullen doordringen in uw product als de deuren niet worden geopend zal uw product optimaal werken in omstandigheden die voldoen om uw etenswaren te beschermen. Onder deze omstandigheden werken functies en onderdelen zoals de compressor, ventilator, het verwarmingselement, ontdooien, verlichten, weergave, etc. in overeenstemming met de behoeften om zo weinig mogelijk energie te verbruiken.
- Als er meerdere opties zijn, moeten de glazen platen zodanig worden geplaatst dat ze de luchtuitlaten op de achterwand niet zijn geblokkeerd. De luchtuitlaten moeten bij voorkeur onder de glazen platen blijven. Deze combinatie kan bijdragen tot de luchtcirculatie en energie-efficiëntie.
- Het is ten zeerste aangeraden de onderste lade te gebruiken om etenswaren te bewaren.
- Voor optimale prestaties kan Snel invriezen worden gebruikt (indien beschikbaar), 24 uur voor het plaatsen van vers voedsel in de vriezer.
- In de meeste gevallen is 24 uur voldoende voor de Snel invriezen-functie nadat vers voedsel in de vriezer is geplaatst. Na enige tijd wordt de Snel invriezen-functie automatisch gedeactiveerd.
- Bij het invriezen van een kleine hoeveelheid voedsel kan de Snel invriezen-functie na enige tijd worden gedeactiveerd om energiebesparing te garanderen.
- Afhankelijk van de kenmerken van het product; ingevroren etenswaren ontdooien in het koelvak resulteert in energiebesparing en bewaart de kwaliteit van de etenswaren.
- Om een maximale hoeveelheid etenswaren op te slaan in het koelvak van uw koelkast kunt u de bovenste laden verwijderen en de etenswaren op het rooster/glazen rek plaatsen.
- Bewaar voedsel in het koel- of chillvak volgens de juiste opslagcondities om energie te besparen.

- Pakketten met etenswaren mogen niet in direct contact staan met de temperatuursensor in het vriesvak.

4.2 Eerste gebruik

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

- Wacht minimaal 2 uur voordat u het product bedient, om de volledige efficiëntie van koeling te garanderen.
- Schakel het product in zonder etenswaren en laat het werken gedurende 6 uur. De deur van het product moet gesloten blijven.
- De temperatuurwijzigingen die worden veroorzaakt door het openen en sluiten van de deur tijdens het gebruik van het product zullen in normale omstandigheden resulteren in de vorming van condensatie op de deur/laden en het glas dat in het product wordt geplaatst.
- Een geluidssignaal weerklinkt wanneer de compressor wordt ingeschakeld. Het is normaal dat het product lawaai maakt, zelfs als de compressor is ingeschakeld, aangezien vloeistof en gas kan worden samengedrukt in het koelsysteem.
- Het is normaal dat de voorzijden van het product warm zijn. Deze zones zijn ontworpen om op te warmen en condensatie te
- In sommige modellen schakelt het indicatorpaneel automatisch uit 1 minuten nadat de deur sluit. Ze wordt opnieuw ingeschakeld wanneer de deur geopend wordt of een toets ingedrukt wordt.

4.3 Klimaatklasse en definities

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

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

- **ST:** Subtropisch klimaat: Dit koelapparaat is ontworpen voor gebruik bij een omgevingstemperatuur tussen 16°C en 38°C.
- **Tel.:** Tropisch klimaat: Dit koelapparaat is ontworpen voor gebruik bij een omgevingstemperatuur tussen 16°C en 43°C.

5 De bediening van het product

Lees eerst het hoofdstuk "Veiligheidsinstructies"!

- Het product mag enkel worden gebruikt om etenswaren en dranken op te slaan.
- Sluit de waterkraan af als u weg gaat van huis (bijv. op vakantie vertrekt) en u de Icematic of de waterdispenser gedurende een lange periode niet zult gebruiken. Zo niet kunnen er waterlekken optreden.

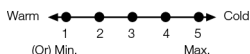
De stekker van het product uit het stop-contact verwijderen

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

6 Het gebruik van uw apparaat

6.1 Gebruik van uw apparaat

De bedrijfstemperatuur wordt ingesteld door de temperatuurregelaar.



1=laagste koelstand (warmste stand)

5=Hoogste koelstand (koudste stand)

(of)

Min. = laagste koelstand

(Warmste stand)

Max. = Hoogste koelstand

(Koudste instelling)

De gemiddelde temperatuur in het koelcompartiment moet rond de +5°C liggen. Selecteer een instelling op basis van de gewenste temperatuur.

U kunt het apparaat stoppen door de thermostaatknop in de stand "0" te draaien.

Houd er rekening mee dat er verschillende temperaturen zijn in de koelruimte.

De koudste zone bevindt zich net onder het vriesvak.

De binnentemperatuur is ook afhankelijk van de omgevingstemperatuur, hoe vaak de deur wordt geopend en de hoeveelheid voedsel die wordt bewaard.

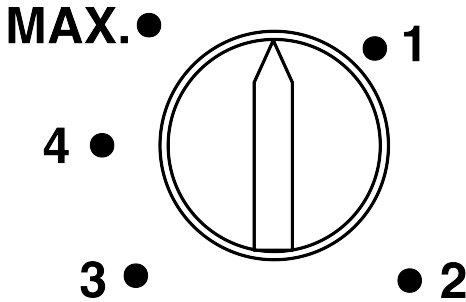
Regelmatig openen van de deur zorgt ervoor dat de interne temperatuur stijgt.

In omgevingen met een hoge luchtvochtigheid kan condensatie in uw koelkast optreden en dit wordt niet als een storing beschouwd. Het kan worden afgeveegd met een droge doek terwijl de veiligheidsmaatregelen worden gevolgd.

Frosting, glazuur en condensatie in het vriesvak en de waterafvoerbak zijn normaal.

Verwijder de waterafvoerbak voor betere koelprestaties bij omgevingstemperaturen boven 30 °C.

6.2 De bedrijfstemperatuur instellen



De bedrijfstemperatuur wordt aangepast met de temperatuurregelknop.

1=laagste koelstand (warmste stand)

4=Hoogste koelstand (koudste stand)

Selecteer een instelling op basis van de gewenste temperatuur.

De binnentemperatuur is ook afhankelijk van de omgevingstemperatuur, hoe vaak de deur wordt geopend en de hoeveelheid voedsel die wordt bewaard.

Regelmatig openen van de deur zorgt ervoor dat de interne temperatuur stijgt.

Het wordt daarom aanbevolen om de deur zo snel mogelijk te sluiten nadat u deze om welke reden dan ook hebt geopend.

Belangrijk!

Bij het instellen van de temperatuur kan er een korte vertraging zijn voordat de compressor in werking treedt. Dit is een normale toestand en duidt niet op een storing van de compressor.

Snel invriezen

Als u een grote hoeveelheid vers voedsel wilt invriezen, brengt u de instelknop 24 uur voordat u het voedsel in het vriesvak plaatst naar de MAX-positie.

Om het verse voedsel in te vriezen in de maximale hoeveelheid die is opgegeven als de vriescapaciteit, wordt aanbevolen om deze knop minstens 24 uur op positie 4 te

houden. Let er vooral op dat je de voedingsmiddelen die als bevroren worden verkocht niet met de verse voedingsmiddelen mengt. Vergeet niet om de thermostaatknop in de vorige stand te draaien, na het invriezen van uw voedsel.

NL

6.3 Freezing Fresh Foods

- De etenswaren die u wilt invriezen moeten worden onderverdeeld in porties naargelang de hoeveelheid die u zult gebruiken en ze moeten worden ingevroren in afzonderlijke verpakkingen. Zo kunt u vermijden etenswaren opnieuw in te vriezen nadat ze zijn gedood.
- Om de voedingswaarde, het aroma en de Kleur van de etenswaren zoveel mogelijk te beschermen, moeten groenten even worden gekookt voor u ze invriest. (Koken is niet nodig voor etenswaren zoals komkommer, peterselie). De kooktijd van groenten die op deze wijze worden ingevroren is 1/3 korter dan bij verse groenten.
- Om de bewaartijd van ingevroren etenswaren te verlengen, moeten gekookte groenten eerst worden gefilterd en daarna thermisch verpakt net alle soorten etenswaren.
- Etenswaren mogen niet in het vriesvak worden geplaatst zonder verpakking.
- Het verpakkingsmateriaal van de etenswaren die u wilt bewaren moet luchtdicht, dik en duurzaam zijn en mag niet vervormen door koude of vocht. Zo niet kunnen etenswaren die zijn verhard door het vriezen de verpakking doorprikken. Het is ook belangrijk de verpakking af te dichten om de etenswaren veilig te bewaren.

De volgende soorten verpakkingen zijn geschikt om etenswaren in te vriezen.

Polyethyleen zakjes, aluminiumfolie, plasticfolie, Vacuümzakken en koudebestendige opbergcontainers met een deksel.

Het gebruik van de volgende soorten verpakkingen is niet aanbevolen om etenswaren in te vriezen:

Verpakkingspapier, perkamentpapier, cellofaan (gelatinepapier), vuilniszakken, gebruikte zakken en winkelzakjes.

- Warme etenswaren mogen niet in het vriesvak worden geplaatst zonder eerst af te koelen.
- Als u niet-ingevroren verse etenswaren in het vriesvak plaatst, moet u ervoor zorgen dat ze niet in contact komen met reeds ingevroren etenswaren. Cool-packs (PCM) kunnen direct op het rek worden geplaatst onder het Snel-invriezen rek om te voorkomen dat ze zouden warm worden.
- Tijdens de invriestijd (24 uur) mag u geen andere etenswaren in het vriesvak plaatsen.
- Plaats uw etenswaren op de vriesladen of rekken door ze zodanig te spreiden dat ze niet gekneld raken (het is aanbevolen dat de verpakkingen niet in aanraking komen met elkaar).
- Ingevroren etenswaren moeten onmiddellijk worden verbruikt in een korte periode nadat ze zijn ontdooid en ze mogen nooit opnieuw worden ingevroren.
- mag de ventilatieopeningen niet blokkeren door uw ingevroren etenswaren voor de ventilatieopeningen te plaatsen op de achterwand.
- Wij raden aan een label aan te brengen op de verpakking en de naam van de etenswaren in de verpakking en het tijdstip van invriezen te noteren.

Etenswaren die kunnen worden ingevroren:

Vis en zeevruchten, wit en rood vlees, gevelgelte, groenten, fruit, grasachtige kruiden, zuivelproducten (bijv. kaas, boter en gezeeftde yoghurt), gebak, kant-en-klare maaltijden, aardappelschotels, soufflé en deserten.

Etenswaren die niet kunnen worden ingevroren:

Yoghurt, zure melk, room, mayonaise, bladsla, rode radijzen, druiven, fruit (bijv. appels, peren en perziken).

- Om etenswaren snel en grondig in te vriezen mag u niet meer dan de volgende specifieke hoeveelheden per verpakking invriezen.
 - Groenten en fruit, 0,5- 1 kg
 - Vlees, 1- 1,5 kg
- Een kleine hoeveelheid etenswaren (maximum 2 kg) mag ook worden ingevroren zonder de Snel-invriezen functie te gebruiken.

Voor een optimaal resultaat moet u de volgende instructies volgen:

- kunt de Vlees en Vis, Groenten en Fruit, Zuivelproducten tabellen raadplegen voor het plaatsen en bewaren van uw etenswaren in de diepvriezer.

Advies bij het bewaren van ingevroren etenswaren

- Wanneer u ingevroren etenswaren koopt, moet u ervoor zorgen dat ze aan de correcte temperaturen worden ingevroren en dat hun verpakkingen niet stuk zijn.
- de verpakkingen zo snel mogelijk in het vriesvak na de aankoop.
- Zorg ervoor dat de vervaldatum vermeld op de verpakking niet is vervallen voor u de verpakte kant-en-klare maaltijden verbruikt en dat u ze op tijd verwijdert uit het vriesvak.

Ontdoeien

Het ijs in het vriesvak wordt automatisch gedooit.

Diepvriezer details

De EN 62552 norm vereist (in overeenstemming met specifieke meetvoorwaarden) dat er ten minste 4,5 kg etenswaren voor elke 100 liter van het vriesvak volume kan worden ingevroren aan 25°C omgevingstemperatuur in 24 uur.

De ingevroren etenswaren ontdooien

Naargelang de diversiteit in de etenswaren en beoogde gebruik kan een selectie worden gemaakt in de volgende opties voor het ontdooien:

- Bij kamertemperatuur (het is niet goed geschikt de etenswaren te ontdooien door ze een lange tijd aan kamertemperatuur te laten om de voedingswaarde te behouden)
- In de koelkast
- In de elektrische oven (in modellen met of zonder ventilator)
- In de magnetron

OPGELET!

- Plaats nooit zuurhoudende drankjes in glazen flessen en blikjes in uw diepvriezer omwille van het explosierisico.

- Als u vocht en abnormale opzwellingen opmerkt in de verpakking van ingevroren etenswaren werden deze naar alle waarschijnlijkheid eerder opgeslagen in een slechte bewaarcondities en is de inhoud slecht geworden. U mag deze etenswaren niet verbruiken zonder ze eerst te controleren:
- Aangezien de smaak van bepaalde kruiden in bereide maaltijden kan veranderen als ze worden blootgesteld aan langdurige bewaarcondities moeten de etenswaren minder worden gekruid of mogen de gewenste kruiden pas worden toegevoegd nadat de etenswaren zijn ontdooid.

Vriesvak Instelling	Opmerkingen
-20 °C	Dit is de standaard, aanbevolen instelling. Deze instelling is aanbevolen als de omgevingstemperatuur lager is dan 30°C.
-20°C of kouder	Deze instellingen worden aanbevolen bij omgevingstemperaturen van hoger dan 30°C.
Snel invriezen	Gebruik deze functie wanneer u etenswaren op korte tijd wilt invriezen. Wanneer het proces is voltooid, keren de instellingen van het product terug naar de vorige positie.
-18°C of kouder	Gebruik deze instellingen als u vindt dat het koelvak niet koud genoeg is omwille van de omgevingstemperatuur of het regelmatig openen van de deur.

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

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

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

7 Onderhoud en reiniging

Lees eerst het hoofdstuk "Veiligheidsinstructies"!

Voordat u uw product reinigt, trekt u de stekker uit het stopcontact of maakt u de zekering waarmee deze is aangesloten los. Plaats uw handen, voeten of metalen voorwerpen om welke reden dan ook niet onder de koelkast of tussen de koelkast en de

vloer. Uw handen kunnen klem komen te zitten een scherpe rand kan persoonlijk letsel veroorzaken.

- Gebruik geen scherp of schurend gereedschap om het product te reinigen. Gebruik geen materiaal zoals huishoudelijke

reinigingsmiddelen, zeep, schoonmaakmiddelen, gas, benzine, verdunner, alcohol, was, etc.

- Stof moet ten minste één maal per jaar van het ventilatierooster op de achterzijde van het product worden verwijderd (zonder het deksel te openen). Reinig het product met een vochtige doek.
- Zorg ervoor water uit de buurt van het lampdeksel en andere elektrische onderdelen te houden.
- Reinig de deur met deur met een vochtige doek. Verwijder de inhoud om de deur en rekken te verwijderen. Verwijder de deurrekken door ze omhoog te tillen. Reinig en droog de laden en breng ze opnieuw aan door ze opwaarts te schuiven.
- Gebruik geen chloorwater of reinigingsproducten op de buitenzijde en de verchromde onderdelen van het product. Chloor veroorzaakt roest op dergelijke metalen oppervlakten.
- Gebruik geen scherpe en schurende middelen, zeep, huishoudelijke schoonmaakmiddelen, oplosmiddelen, gas, benzine, vernis en gelijkaardige stoffen om vervormingen te voorkomen en de labels niet te verwijderen van het plastic product. Gebruik warm water en een zachte doek om het te reinigen en droog het.
- Waterdruppels en ijsvorming tot een vinger dik kunnen voorkomen op de achterwand van het koelvak op producten zonder een vorstvrije functie. Niet reinigen en breng geen olie of een gelijkaardig middel aan.
- Gebruik alleen een licht vochtige microvezel doek om het externe oppervlak van het product te reinigen. Sponzen en andere soorten reinigingsdoeken kunnen het oppervlak krassen.

8 Probleemoplossing

Lees eerst het hoofdstuk "Veiligheidsinstructies"!

Controleer deze lijst voor u contact opneemt met de service. Zo kunt u tijd en geld besparen. Deze lijst omvat vaak voorkomende klachten die niet zijn gerelateerd

- Om alle verwijderbare onderdelen te reinigen tijdens de reiniging van de binnenzijde van het product moet u deze onderdelen wassen met een zachte oplossing van zeep, water en koolzuurzout. Grondig wassen en drogen. Vermijd contact van het water met de verlichting en het bedieningspaneel.
- Gebruik geen azijn, ontsmettingsalcohol of andere alcohol-gebaseerde middelen op de interne oppervlakken.

Roestvrij stalen externe oppervlakken

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

Geurtjes voorkomen

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

- Om dit te vermijden, moet u de binnenzijde iedere 15 dagen reinigen met zuurhoudend water.
- Bewaar de etenswaren in afgedekte containers, want micro-organismen die ontsnappen uit niet-afgedekte containers zullen onaangename geurtjes veroorzaken.
- Bewaar geen verstreken en bedorven etenswaren in de koelkast.

Bescherming van plastic oppervlakken.

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

aan slecht vakmanschap of defect materiaal. Sommige functies die hier worden vermeld, zijn mogelijk niet van toepassing op uw product.

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

De koelkast werkt niet.

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

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

- De deur wordt te vaak geopend. >>> Zorg ervoor de deur van het product niet te vaak te openen.
- De omgeving is te vochtig. >>> U mag uw product niet in een vochtige omgeving installeren.
- Etenswaren die vloeistof bevatten worden bewaard in niet-afgedekte containers. >>> Bewaar de etenswaren die vloeistof bevatten in afgedekte containers.
- De deur van het product wordt open gelaten. >>> Houd de deur van het product niet te lang open.
- De thermostaat is ingesteld op een zeer koude temperatuur. >>> Stel de thermostaat in op een gepaste temperatuur.

De compressor werkt niet.

- In het geval van een plotse stroomstoring of wanneer u de stekker uit het stopcontact verwijdt en opnieuw invoert, is de gasdruk van het koelsysteem van het product niet in evenwicht, wat de thermische beveiliging van de compressor activeert. Het product start opnieuw op na ca. 6 minuten. Als het product niet herstart na deze periode moet u contact opnemen met de service.
- Ontdooien is actief. >>> Dit is normaal voor een volledig automatisch ontdooiend product. Af en toe wordt het product ontdooid.

- De stekker van het product zit niet in het stopcontact. >>> Zorg ervoor dat de stekker correct is aangebracht.
- De temperatuurinstelling is incorrect. >>> Selecteer de gepaste temperatuurinstelling.
- De stroom is uitgeschakeld. >>> Het product blijft normaal werken wanneer de stroom opnieuw wordt ingeschakeld.

De koelkast maakt meer lawaai wanneer de koelkast is ingeschakeld.

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

De koelkast schakelt te vaak of te lang in.

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

- De deurpakking van de koeler of diepvriezer kan vuil, versleten, gebroken zijn of niet correct aangebracht. >>> Reinig of vervang de pakking. Als de deurpakking beschadigd / gescheurd is, zal het product langer inschakelen om de huidige temperatuur te behouden.

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

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

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

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

De etenswaren in het koelvak zijn bevroren.

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

De temperatuur in de koeler of diepvriezer is te hoog.

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

temperatuur te bereiken of er is een nieuw voedsel item in het product geplaatst.

- Er zijn mogelijk grote hoeveelheden warme etenswaren in het product geplaatst. >>> Plaats geen warme etenswaren in het product.

Schudden of lawaai.

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

Er komt lawaai als blazende wind uit het product.

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

Er is condensatie op de interne wanden van het product.

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

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

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

De binnenzijde ruikt niet lekker.

- Het product wordt niet regelmatig gereinigd. >>> Reinig de binnenzijde regelmatig met een spons, warm water en koolzuurhoudend water.
- Bepaalde containers en verpakkingen kunnen geurtjes afgeven. >>> Gebruik containers en verpakking dat geen geurtjes afgeeft.
- De etenswaren zijn in niet-afgedekte containers verpakt. >>> Bewaar de etenswaren in afgedekte containers. Micro-organismen kunnen zich verspreiden uit niet afgedekte etenswaren en onaangename geurtjes veroorzaken.
- Verwijder alle verstreken of bedorven etenswaren uit het product.

De deur sluit niet.

- Er zijn mogelijk etenswaren die de deur blokkeren. >>> Verplaats eventuele etenswaren die de deur blokkeren.
- Het product staat niet loodrecht op de grond. >>> Pas de voetjes aan om het product in evenwicht te brengen.

- Het oppervlak is niet vlak of stevig >>> Zorg ervoor dat het oppervlak vlak is en voldoende stevig om het product te dragen.

De crisper is geblokkeerd.

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

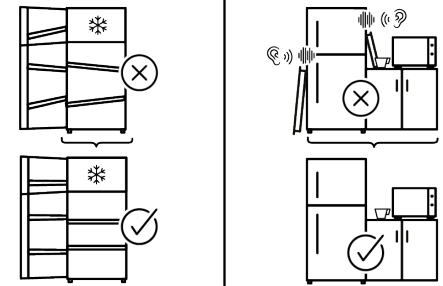
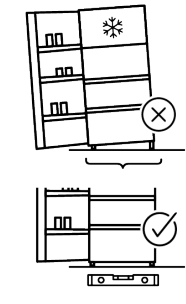
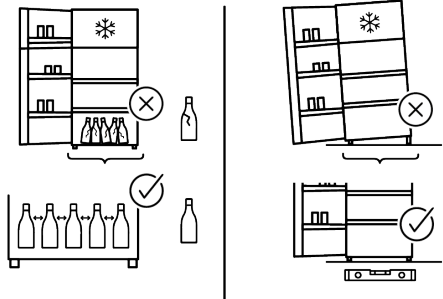
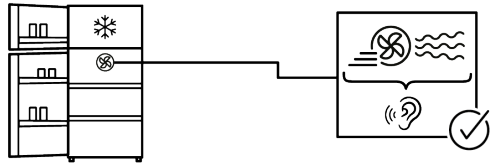
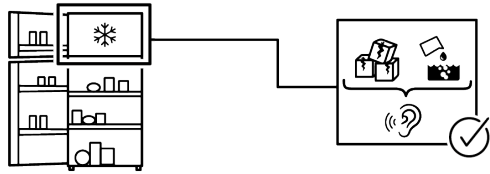
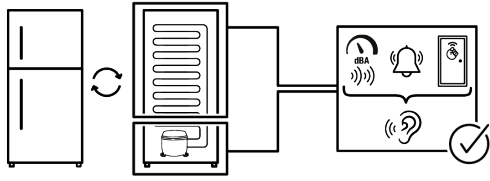
De temperatuur op het oppervlak van het product.

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

De ventilator blijft ingeschakeld wanneer de deur is geopend.

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

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



BEWIJS VAN AFSTAND

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

Om die reden, tenzij 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/garantiekaart of via uw geautoriseerde verdeler. Om die reden zullen reparaties die worden uitgevoerd door professionele monteurs (die niet zijn geautoriseerd door) Whirlpool de garantie nietig verklaren.

Zelf-reparatie

De eindgebruiker kan de volgende reserveonderdelen zelf repareren: deur handgrepen, scharnieren, schotels, manden en deurpakkingen (een bijgewerkte lijst is ook beschikbaar <https://parts-selfservice.europeanappliances.com> vanaf 1 maart 2021). Bovendien, om de veiligheid van het product te garanderen en het risico van ernstig letsel te voorkomen, moet de vermelde zelf-reparatie worden uitgevoerd in overeenstemming met de instructies in de handleiding voor zelf-reparatie of die beschikbaar zijn in [\[pliances.com\]\(https://parts-selfservice.europeanappliances.com\). Uit veiligheidsoverwegingen moet u de stekker van het product loskoppelen voor u zelf-reparatie probeert uit te voeren.](https://parts-selfservice.europeanap-</p></div><div data-bbox=)

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

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

Bijvoorbeeld, maar niet beperkt tot, moeten de volgende reparaties worden uitgevoerd door geautoriseerde of geregistreerde professionele monteurs: compressoren koelcircuit, moederbord, inverterbord, weergevepaneel,, 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
[} 36]

Kérjük, először olvassa el ezt a kézikönyvet!

Kedves Vásárló!

Köszönjük, hogy a terméket választotta!

Kérjük, regisztrálja készülékét a www.register10.eu oldalon.





Szeretnénk, ha ezzel a kiváló minőségű termékkel, amelyet a legkorszerűbb technológiával gyártottak, optimális hatékonyságot érne el. Ehhez gondosan olvassa el ezt a kézikönyvet és minden egyéb dokumentációt, mielőtt a terméket felhasználná.

Vegye figyelembe a felhasználói kézikönyvben szereplő összes információt és figyelmeztetést. Így megvédi magát és termékét a felmerülő veszélyektől. Tartsa meg a felhasználói kézikönyvet. Ha a terméket átadja másnak, adja át vele ezt a kézikönyvet is.

A felhasználói kézikönyvben és a terméken a következő szimbólumok találhatóak:



Olvassa el a felhasználói kézikönyvet!


 	A termékadatbázisban tárolt modellinformációkat a következő weboldarra belépve és az energiacímkén található modellazonosítót (*) keresve érheti el.
SUPPLIER'S NAME _____ MODEL IDENTIFIER → (*)	
	
	https://eprel.ec.europa.eu/

1 Környezetvédelmi utasítások	58
1.1 A csomagolóanyagok ártalmatlanítása.....	58
2 Az Ön fagyasztója	58
3 Installáció	58
3.1 Megfelelő elhelyezés.....	59
3.2 A műanyag ékek rögzítése.....	59
3.3 A lábak beállítása	59
3.4 Forró felület figyelmeztetés.....	59
4 Előkészületek.....	59
4.1 Teendők az energiatakarékosság érdekében	59
4.2 Első használat	60
4.3 Klímaosztály és meghatározások	60
5 A termékek üzemeltetése	61
6 Az Ön készülékének használata	61
6.1 A készülék használata	61
6.2 Az üzemi hőmérséklet beállítása .	62
6.3 Friss ételek fagyasztása	62
7 Karbantartás és tisztítás	66
8 Hibaelhárítás	67

1 Környezetvédelmi utasítások

1.1 A csomagolóanyagok ártalmatlanítása

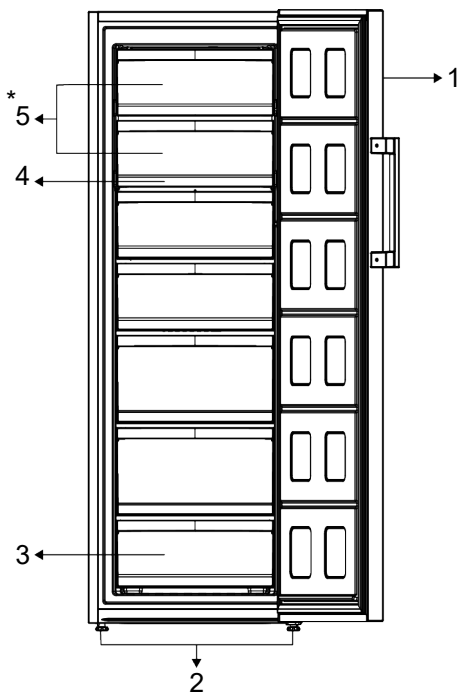
A csomagolóanyag újrahasznosítható, és az újrahasznosítási szimbólummal van je-

lölve: .

A csomagolás különböző részeit ezért felelősséggel és a helyi hatósági előírásoknak megfelelően kell ártalmatlanítani.

HU

2 Az Ön fagyasztója



1 Elektronikus kijelző

3 Fagyasztórekeszek

5 *Gyorsfagyasztó rekesz fedéllel

2 Állítható állványok

4 Állítható üvegpolc

***Opcionális:** A felhasználói útmutatóban szereplő adatok vázlatosak, és lehet, hogy nem egyeznek pontosan a termékével. Ha a

termék nem tartalmazza a vonatkozó alkatrészeket, akkor az információ más modellekre vonatkozik.

3 Installáció

Először olvassa el a „Biztonsági előírások” részt!

3.1 Megfelelő elhelyezés

A termék telepítésével kapcsolatban forduljon a hivatalos szervizhez. A termék használatra való előkészítéséhez olvassa el a használati útmutatóban található információkat, és győződjön meg arról, hogy az elektromos hálózat és vízellátás megfelel az előírásoknak. Ha nem, hívjon villanszerelőt és vízvezeték-szerelőt, hogy a közműveket a szükséges módon kialakítsák.

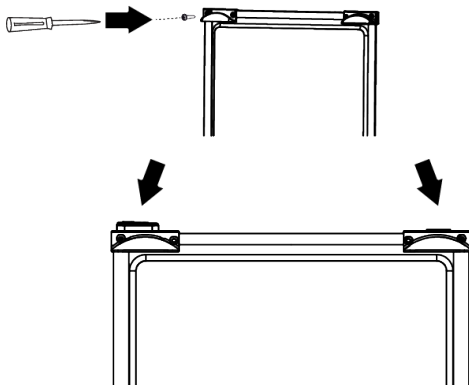
- A rázkódások elkerülése érdekében a hűtőszekrényt egyenletes padlón helyezze el
- A hűtőt legalább 30 cm-re kell elhelyezni minden hőforrástól (pl. kandalló, sütő, főzőláp) és legalább 5 cm-re az elektromos sütőtől.
- Ha két hűtőt kíván egymás mellett elhelyezni, kérjük, hagyjon legalább 4 cm helyet közöttük.
- Tartsa a terméket közvetlen napfénytől védve, száraz helyen.
- Ellenőrizze, hogy a hátsó fal védőkomponense a helyén van-e (ha a termékkel együtt szállították).

3.2 A műanyag ékek rögzítése

A mellékelt műanyag ékek segítenek megtartani a szükséges távolságot a hűtő és a fal között, és így a levegő szabadon tud áramolni.

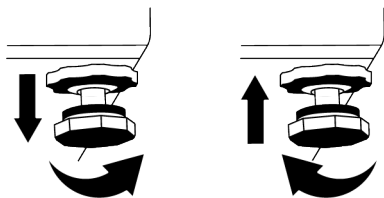
1. Az ékek rögzítéséhez csavarozza ki a jelenlegieket, és használja azokat a csavarokat, amelyek az ékeket tartalmazó zacskóban vannak.

2. Helyezzen 2 műanyag éket a szellőzőfedélre az ábra szerint.



3.3 A lábak beállítása

Ha a készülék nincs kiegyensúlyozott helyzetben, állítsa be az elülső állítható lábakat, jobbra vagy balra forgatva.



3.4 Forró felület figyelmeztetés

A termék oldalfalai hűtő csövekkel vannak felszerelve, a hűtőrendszer teljesítményének növelése érdekében. Ezekon a felületeken nagynyomású folyadék áramolhat, és az oldalfalakon forró felületeket okozhat. Ez normális, és nem igényel karbantartást.

4 Előkészületek

Először olvassa el a „Biztonsági előírások” részt!

4.1 Teendők az energiatakarékoság érdekében

- Az élelmiszerek behelyezésekor hagyjon elegendő helyet a hűtőszekrényben, hogy a hűtéshez elegendő levegő áramolhasson.

- Mivel a forró és nedves levegő nem hatol be közvetlenül a termékébe, ha az ajtókat nem nyitják ki, a termék önmagát olyan körülmények között optimalizálja, amely elegendő az ételek védelméhez. Ilyen körülmények között az olyan funkciók és alkatrészek, mint a kompresszor, a ventilátor, a fűtés, a leolvasztás, a világítás, a kijelző stb. az igényeknek megfelelően, minimális energiafogyasztással működnek.

- Többféle lehetőség esetén az üvegpolcokat úgy kell elhelyezni, hogy a hátsó falon lévő szellőzőnyílások ne legyenek elzárva, és lehetőleg úgy, hogy a szellőzőnyílások az üvegpolc alatt maradjanak. Ez a kombináció segíthet a levegőelosztás és az energiahatékonyság javításában.
- Az alsó fiók használata tároláskor erősen ajánlott.
- Az optimális teljesítmény érdekében a gyorsfagyasztást (ha rendelkezésre áll) 24 órával a friss élelmiszerek fagyasztóba helyezése előtt lehet használni.
- A legtöbb esetben 24 óra elegendő a gyorsfagyasztás funkcióhoz, miután friss élelmiszereket helyeztek a fagyasztóba. Egy idő után a gyorsfagyasztás funkció automatikusan kikapcsol.
- Kis mennyiségű élelmiszer fagyasztásakor a gyorsfagyasztás funkció egy idő után kikapcsolható az energiatakarékosság érdekében.
- A termék tulajdonságaitól függően a fagyasztott élelmiszer hűtőszekrényben történő felolvasztása energiát takarít meg, és megőrzi az étel minőségét.
- Ahhoz, hogy a hűtőszekrény fagyasztórékeszébe a lehető legnagyobb mennyiségű élelmiszert tehessen be, a felső fiókokat ki kell venni, és az élelmiszereket a drót/üveg polcokra kell helyezni.
- Tárolja az élelmiszereket a hűtőtárolóban vagy a hűtőrékeszben a megfelelő tárolási körülményeknek megfelelően, hogy energiát takarítson meg.
- Az élelmiszercsomagok nem érintkezhetnek közvetlenül a fagyasztórékeszben található hőmérséklet-érzékelővel.
- Várjon legalább 2 órát a termék működtetése előtt, a hűtés teljes hatékonyságának biztosítása érdekében.
- Működtesse a terméket étel behelyezése nélkül 6 óráig és a termék ajtaját lehetőség szerint tartsa zárva.
- A termék használata közben az ajtó nyitása és zárása által okozott hőmérsékletváltozás általában páralecsapódáshoz vezethet az ajtó/test polcain és a termékben elhelyezett üvegárukon.
- A kompresszor bekapcsolását egy hangjelzés jelzi. Normális, hogy a termék akkor is zajt csap, ha a kompresszor nem működik, mivel a hűtőrendszerben folyadék és gáz sűrűsödhet össze.
- Normális, hogy a termék elülső szélei melegednek fel, hogy így elejét vegyék a páralecsapódásnak.
- Néhány modell esetén a kijelző az ajtó bezárása után 1 perccel automatikusan kikapcsol. Ismét bekapcsol, ha kinyitja az ajtót vagy lenyom egy gombot.

4.3 Klímaosztály és meghatározások

Kérjük, olvassa el a készülék adattábláján található klímaosztályt. Az alábbi információk egyike vonatkozik az Ön készülékére a klímaosztály szerint.

- **SN:** Hosszú távú mérsékelt éghajlat: Ez a hűtőberendezés 10°C és 32°C közötti környezeti hőmérsékleten történő használatra készült.
- **N:** Mérsékelt éghajlat: Ez a hűtőberendezés 16°C és 32°C közötti környezeti hőmérsékleten történő használatra készült.
- **ST:** Szubtrópusi éghajlat: Ez a hűtőberendezés 16°C és 38°C közötti környezeti hőmérsékleten történő használatra készült.
- **T:** Trópusi éghajlat: Ez a hűtőberendezés 16°C és 43°C közötti környezeti hőmérsékleten történő használatra készült.

4.2 Első használat

A termék használata előtt győződjön meg róla, hogy elvégezte a „Biztonsági információk” és az „Üzembe helyezés” bekezdés alatt felsorolt összes előkészületi műveletet.

5 A termékek üzemeltetése

Először olvassa el a „Biztonsági előírások” részt!

- A termék kizárólag élelmiszerek tárolására használható.
- Zárja el a vízszelvet, ha elutazik (pl. nyaraláskor), és hosszú ideig nem használja a jégkészítőt vagy a vízadagolót. Ellenkező esetben vízszivárgás léphet fel.

A termék kihúzása a konnektorból

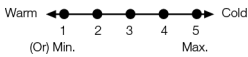
- Vegye ki az ételt a kellemetlen szagok megelőzése érdekében.
- Várja meg, amíg a jég leolvad, tisztítsa meg a belső teret és hagyja megszáradni, hagyja nyitva az ajtókat, hogy elkerülje a belső rész műanyagainak károsodását.

HU

6 Az Ön készülékének használata

6.1 A készülék használata

Az üzemi hőmérsékletet a hőmérsékletszabályozó állítja be.



1 = Legalacsonyabb hűtési beállítás (Legmelegebb beállítás)

5 = Legmagasabb hűtési beállítás (Leghidegebb beállítás)

(vagy)

Min. = Legalacsonyabb hűtési beállítás (Legmelegebb beállítás)

Max. = Legmagasabb hűtési beállítás (A leghidegebb beállítás)

A hűtőrekesz átlagos hőmérsékletének +5° C körül kell lennie.

Kérjük, válasszon egy beállítást a kívánt hőmérséklet alapján.

A készüléket úgy állíthatja le, hogy a termosztát gombját „0” helyzetbe fordítja.

Felhívjuk figyelmét, hogy a hűtési területen különböző hőmérsékletek lesznek.

A leghidegebb zóna közvetlenül a fagyasztórekesz alatt van.

A belső hőmérséklet a környezeti hőmérséklettől, az ajtó kinyitásának gyakoriságától és a tárolt élelmiszer mennyiségétől is függ.

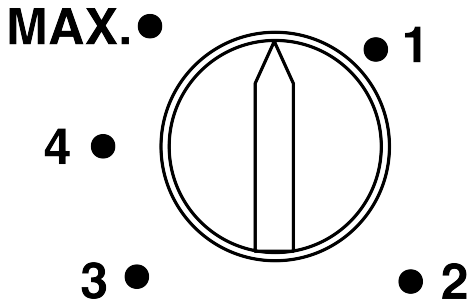
Az ajtó gyakori kinyitása a belső hőmérséklet emelkedését okozza.

Magas páratartalmú környezetben páralecsapódás léphet fel a hűtőszekrényben, és ez nem tekinthető meghibásodásnak. Száraz ruhával törölhető a biztonsági óvintézkedések betartása mellett.

A fagyasztórekeszben és a vízelvezető tálcában a fagyasztó rekeszben a fagyasztó, a jegesedés és a kondenzáció normális

A jobb hűtési teljesítmény érdekében 30° C feletti környezeti hőmérsékleten távolítsa el a vízelvezető tálcát.

6.2 Az üzemi hőmérséklet beállítása



Az üzemi hőmérsékletet a hőmérséklet-beállító gombbal állítjuk be.

1 = Legalacsonyabb hűtési beállítás (Legmelegebb beállítás)

4 = Legmagasabb hűtési beállítás (Leghidegebb beállítás)

Kérjük, válasszon egy beállítást a kívánt hőmérséklet alapján.

A belső hőmérséklet a környezeti hőmérséklettelől, az ajtó kinyitásának gyakoriságától és a tárolt élelmiszer mennyiségétől is függ.

Az ajtó gyakori kinyitása a belső hőmérséklet emelkedését okozza.

Ezért javasoljuk, hogy bármilyen okból kinyitása után a lehető leghamarabb zárja be az ajtót.

Fontos!

A hőmérséklet beállításakor rövid késleltetés léphet fel a kompresszor működésének megkezdése előtt. Ez normális állapot, és nem jelzi a kompresszor meghibásodását.

Gyors fagyasztás

Ha nagy mennyiségű friss ételt szeretne fagyasztani, állítsa a beállítógombot MAX helyzetbe 24 órával, mielőtt az ételt a gyorsfagyasztó rekeszbe helyezi.

Annak érdekében, hogy a friss élelmiszereket a fagyasztási kapacitásként megadott maximális mennyiségben fagyasztsuk, ja-

vasoljuk, hogy ezt a gombot legalább 24 órán keresztül a 4. helyzetben tartsa. Különösen ügyeljen arra, hogy ne keverje össze a fagyasztott ételeket a friss élelmiszerekkel.

Az étel fagyasztása után ne felejtse el forгатni a termosztát gombot az előző helyzetébe.

6.3 Friss ételek fagyasztása

- A lefagyasztandó ételeket a fagyasztásra szánt mennyiségnek megfelelően adagokra kell osztani, és külön csomagokban kell lefagyasztani. Ily módon meg lehet akadályozni az összes élelmiszer újrafagyasztását a felolvasztást követően.
- Az élelmiszerek tápértékének, aromájának és színének a lehető legnagyobb mértékű védelme érdekében a zöldségeket fagyasztás előtt rövid ideig le kell forrázni. (Forralás nem szükséges olyan élelmiszereknél, mint pl. az uborka, petrezselyem.) Az így fagyasztott zöldségek főzési ideje 1/3-al rövidebb, mint a friss zöldségeké.
- A fagyasztott élelmiszerek tárolási idejének meghosszabbítása érdekében a főtt zöldségeket először le kell szűrni, majd hermetikusan csomagolni, mint minden típusú élelmiszer esetében.
- Az ételeket nem ajánlatos csomagolás nélkül elhelyezni a fagyasztótérben.
- A tárolandó élelmiszer csomagolóanyagának légmentesnek, vastagnak és tartósnak kell lennie, és nem deformálódhat hideg és páratartalom hatására. Ellenkező esetben a fagyasztással megkeményedett étel átlyukaszthatja a csomagot. A csomag jó lezárása az élelmiszerek biztonságos tárolása szempontjából is fontos.

A következő csomagolásfajták alkalmasak az élelmiszerek fagyasztására:

Poliétilén zacskó, alumíniumfólia, műanyag fólia, vákuum tasakok és hidegálló kupakos tárolóedények.

A következő csomagolásfajták nem ajánlottak az élelmiszerek fagyasztásához:

Csomagoló papír, pergamen papír, celofán (zselatin papír), szemeteszsák, használt táskák és bevásárló táskák.

- Forró ételeket nem ajánlatos lehűtés nélkül a fagyasztórekeszbe tenni.
- Ha nem fagyott friss ételeket helyez a fagyasztórekeszbe, vegye figyelembe, hogy azok nem érintkezhetnek a fagyasztott ételekkel. A Cool-pack (PCM) közvetlenül a gyorsfagyasztó állvány alatt található polcon helyezhető el, a felmelegedés megakadályozása érdekében.
- A fagyasztás ideje alatt (24 óra) ne tegyen más ételeket a fagyasztóba.
- Az ételeket elosztva tegye a fagyasztó polcokra vagy állványokra, és ne legyenek összezsúfolva (ajánlott, hogy a csomagolások ne érintkezzenek egymással).
- A fagyasztott ételeket a leolvasztás után rövid időn belül el kell fagyasztani, és nem szabad őket újra lefagyasztani.
- Ne zárja el a szellőzőnyílásokat azzal, hogy fagyasztott ételeket a hátsó felületen található szellőzőnyílások elé helyezi.
- Javasoljuk, hogy címkézze fel a csomagolást, és írja rá a csomagolásban szereplő élelmiszerek nevét és a lefagyasztás dátumát.

Fagyasztásra alkalmas élelmiszerek:

Hal és tenger gyümölcsei, vörös és fehér hús, baromfi, zöldségek, gyümölcs, lágyszárú fűszerek, tejtermékek (például sajt, vaj és szűrt joghurt), péksütemények, készételek vagy főtt ételek, burgonyaételek, szüflé és desszertek.

Fagyasztásra nem alkalmas élelmiszerek:

Joghurt, savanyú tej, tejszín, majonéz, leves saláta, vörös retek, szőlő, minden gyümölcs (például alma, körte és őszibarack).

- Az ételek gyors és alapos lefagyasztásához a csomagonként megadott alábbi mennyiségeket nem szabad túllépni.
 - Gyümölcs és zöldség, 0,5–1 kg
 - Hús, 1–1,5 kg

- Kis mennyiségű (legfeljebb 2 kg) étel fagyasztható a gyorsfagyasztás funkció használata nélkül is.

A legjobb eredmény eléréséhez kövesse az alábbi utasításokat:

- Az élelmiszerek mélyhűtőben történő elhelyezéséhez és tárolásához tekintse át a Hús és hal, Zöldségek és gyümölcsök, Tejtermékek táblázatokat.

Tanácsok a fagyasztott ételek tárolásához

- Fagyasztott ételek vásárlásakor ügyeljen arra, hogy azokat megfelelő hőmérsékleten fagyassza le, és a csomagolásuk ne szakadjon el.
- Vásárlás után a csomagokat a lehető leg hamarabb tegye a fagyasztóba.
- Mielőtt elfogyasztaná a fagyasztórekeszből kivett csomagolt készételeket, győződjön meg arról, hogy a csomagoláson feltüntetett lejáratási idő nem járt-e le.

Leolvasztás

A fagyasztórekeszekben a jég automatikusan felolvad.

Fagyasztó adatai

Az EN 62552 szabvány előírja (meghatározott mérési feltételek mellett), hogy a fagyasztótér minden 100 liter térfogatára legalább 4,5 kg élelmiszer fagyasztható le 25°C környezeti hőmérsékleten 24 óra alatt.

A fagyasztott ételek kiolvasztása

Az ételek sokféleségétől és a felhasználás céljától függően a következő kiolvasztási lehetőségek közül választhatunk:

- Szobahőmérsékleten (az étel minőségének fenntartása szempontjából nem túl alkalmas az étel kiolvasztására, ha hosszú ideig szobahőmérsékleten hagyja)
- Hűtőben
- Elektromos sütőben (ventilátorral vagy anélkül)
- Mikrohullámú sütőben

VIGYÁZAT!

- Ne tegyen savas italokat üvegben és fémdobozban a fagyasztóba, az esetleges robbanásveszély miatt.

- Ha a fagyasztott élelmiszerek csomagolásán nedvesség és rendellenes duzzanat tapasztalható, akkor valószínűleg azokat korábban nem megfelelő tárolási körülmények között tárolták, és a tartalmuk megromlott. Ne fogyassza ezeket az ételeket ellenőrzés nélkül.
- Mivel a főtt ételek egyes fűszereinek íze hosszú távú tárolás során megváltozhat, a fagyasztott ételeket kevésbé kell fűszerezni, illetve a felolvasztás után hozzá kell adni a kívánt fűszereket.

Fagyasztórekesz Beállítások	Megjegyzések
-20 °C	Ez az alapértelmezett, ajánlott beállítás. Ez a beállítás javasolt, ha a környezeti hőmérséklet 30°C alatt van.
-20°C vagy hidegebb	Ezeket a beállításokat 30°C-ot meghaladó környezeti hőmérsékleten ajánljuk.
Quick Freeze - Gyorsfagyasztás	Akkor használja, ha az élelmiszereket rövid idő alatt szeretné lefagyasztani. A folyamat végétével a termék beállításai visszatérnek az előző pozícióba.
-18 ° C vagy ennél hidegebb	Használja ezeket a beállításokat, ha úgy gondolja, hogy a hűtőtér nem elég hideg a környezeti hőmérséklet vagy az ajtó gyakori kinyitása miatt.

Hús és hal		Előkészületek	A leghosszabb tárolási idő (hónap)	
Hűstermékek	Borjúhús	Steak	2 cm vastagra vágva és fóliát helyezve közéjük, vagy összesen szorosan becsomagolva	6-8
		Sültek	Úgy, hogy a húsdarabokat fagyasztó tasakba csomagolja, vagy sztreccsfóliával szorosan körbetekeri	6-8
		Kockák	Apró darabokban	6-8
		Hússzelet, karaj	Úgy, hogy a vágott szeletek közé fóliát tesz, vagy külön-külön sztreccsfóliával szorosan körbetekeri	6-8
	Űrűhús	Borda	Húsdarabok közé fólia helyezésével vagy egyenként nyújtással történő csomagolással	4-8
		Sültek	Úgy, hogy a húsdarabokat fagyasztó tasakba csomagolja, vagy sztreccsfóliával szorosan körbetekeri	4-8
		Kockák	Úgy, hogy a tépett húst fagyasztózacskóba csomagolja, vagy sztreccsfóliával szorosan körbetekeri	4-8
	Marhahús	Sültek	Úgy, hogy a húsdarabokat fagyasztó tasakba csomagolja, vagy sztreccsfóliával szorosan körbetekeri	8-12
		Steak	2 cm vastagra vágva és fóliát helyezve közéjük, vagy összesen szorosan becsomagolva	8-12
		Kockák	Apró darabokban	8-12
		Főtt hús	Hűtőtasakba apró darabokra csomagolva	8-12
	Vagdalt hús		Fűszerezés nélkül, lapos tasakokban	1-3
	Belsőségek (darabok)		Darabokban	1-3
	Fermentált kolbász - szalámi		Akkor is csomagolni kell, ha van saját csomagolása.	1-3
Sonka		Fólia elhelyezésével a vágott szeletek közé	2-3	

Hús és hal		Előkészületek	A leghosszabb tárolási idő (hónap)
Baromfi és vadállatok	Csirke és pulyka	Fóliába csomagolva	4-6
	Liba	Fóliába csomagolva (az adagok nem haladhatják meg a 2,5 kg-ot)	4-6
	Kacsa	Fóliába csomagolva (az adagok nem haladhatják meg a 2,5 kg-ot)	4-6
	Szarvas, nyúl, őz	Fóliába csomagolva (az adagok nem haladhatják meg a 2,5 kg-ot, és ki kel csontozni őket)	6-8
Hal és tenger gyümölcsei	Édesvízi halak (pisztráng, ponty, daru, harcsa)	A belsőségek és a pikkelyek alapos megtisztítása után meg kell mosni és megszártani, valamint szükség esetén le kell vágni a farok- és fejrészeket.	2
	Sovány halak (tengeri sügér, rombuszhal, nyelvhal)		4-6
	Zsíros halak (Bonito, makréla, kékúszójú hal, vörös márna, szardella)		2-4
	Kagylófélék	Tisztítva és tasakokban	4-6
	Kaviár	Saját csomagolásában, alumínium vagy műanyag tartóban	2-3

Gyümölcsök és zöldségek	Előkészületek	A leghosszabb tárolási idő (hónap)
Stróbab és rúd bab	Mosás után 3 perccel tartó sokkoló forralással, apró darabokra vágva	10-13
Zöldborsó	Kibontás és mosás után 2 perccel tartó sokkoló forralással	10-12
Fejes káposzta	Tisztítás után 1-2 perccel tartó sokkoló forralással	6-8
Sárgarépa	Tisztítás és szeletekre vágás után 3-4 perccel tartó sokkoló forralással	12
Paprika	A szár levágása után 2-3 perccel forralva, két részre osztva és a magokat elválasztva	8-10
Spenót	Mosás és tisztítás után 2 perccel tartó sokkoló forralással	6-9
Póréhagyma	A felvágás után 5 perccel tartó sokkoló forralással	6-8
Karfiol	A levelek szétválasztása után sok citromvízben 3-5 perccel forraljuk, darabokra vágva	10-12
Padlizsán	Mosás után 4 perccel tartó sokkoló forralással, 2 cm darabokra vágva	10-12
Tök	Mosás után 2-3 perccel tartó forralással, 2 cm-es darabokra vágva	8-10
Gomba	Enyhén olajon megdinsztelve és citromot csepegtetve rája	2-3
Kukorica	Letisztítás után a csutkák vagy szemek csomagolása	12
Alma és körte	Hámozás és szeletelés után 2-3 perccel tartó sokkoló forralással	8-10
Sárgabarack és őszibarack	Kettévágás és a magok eltávolítása	4-6
Eper és málna	Mosás és hámozás	8-12
Sült gyümölcs	10% cukor hozzáadásával az edénybe	12
Szilva, cseresznye, meggy	Mosás és a szárok eltávolítása	8-12

Tejtermékek	Előkészületek	Leghosszabb tárolási idő (hónap)	Tárolási feltételek
Sajt (a feta sajt kivételével)	Fólia közbeiktatásával, szeletelve	6-8	Rövid távú tárolás céljából eredeti csomagolásukban hagyhatók. Hosszú távú tárolás céljából alumínium vagy műanyag fóliába kell csomagolni.
Vaj, margarin	Saját csomagolásban	6	Saját csomagolásban vagy műanyag edényekben

7 Karbantartás és tisztítás

Először olvassa el a „Biztonsági előírások” részt!

A termék tisztítása előtt húzza ki a készüléket az aljzatból, vagy kapcsolja ki a biztosítékot, amelyhez csatlakozik.

Ne tegye kezét, lábát vagy fémtárgyait a hűtőszekrény alá, illetve a hűtőszekrény és a padló közé, semmilyen okból kifolyólag. Beszorulhat, vagy valamely éles perem személyi sérülést okozhat.

- A termék tisztításához ne használjon éles vagy súrolószert. Ne használjon olyan anyagokat, mint háztartási tisztítószer, szappan, mosószerek, gáz, benzin, alkohol, viasz stb.
- A port a termék hátulján lévő szellőzőrácsról évente legalább egyszer el kell távolítani (a fedél kinyitása nélkül). A készüléket nedves törölkendővel tisztítsa.
- Ügyeljen arra, hogy a lámpa burkolatától és egyéb elektromos alkatrészekről távol tartsa a vizet.
- Tisztítsa meg az ajtót nedves ruhával. Távolítsa el minden tartalmat az ajtó és a polcok eltávolításához. Távolítsa el az ajtótartókat felfelé emeléssel. Tisztítsa és szárítsa meg a polcokat, majd felülről csúsztatva helyezze vissza a helyükre.
- Ne használjon klórozott vizet vagy tisztítószereket a termék külső felületén és a krómozott részekben. A klór az ilyen fémfelületek rozsdásodását okozza.
- Ne használjon éles és dörzsölő szerszámokat, szappant, házi tisztítószereket, tisztítószereket, gázt, benzint, lakkot és hasonló anyagokat az adott műanyag rész deformálódásának és a nyomatok

eltávolításának megakadályozása érdekében. Használjon meleg vizet és puha ruhát a tisztításhoz, majd szárítsa meg.

- A No-Frost funkcióval nem rendelkező termékeknél vízcseppek és ujjnyi vastagságú jegesedés fordulhat elő a fagyasztótér hátsó falán. Ne tisztítson, és soha ne használjon olajat vagy hasonló anyagokat.
- Csak enyhén nedvesített mikroszálal kendővel tisztítsa meg a termék külső felületét. A szivacsok és más típusú ruhákkal való tisztítás karcosodást okozhat.
- Az összes eltávolítható alkatrész tisztításához a termék belső felületének tisztítása során mossa le ezeket az alkatrészeket szappanból, vízből és karbonátból álló enyhe oldattal. Alaposan mossa le és szárítsa meg. Kerülje a víz érintkezését a világító alkatrészekkel és a kezelőpanellel.
- A belső felületen ne használjon ecetet, alkoholt vagy más alkoholalapú tisztítószert.

Rozsdamentes acél külső felületek

Használjon nem koptató rozsdamentes acél tisztítószert, és vigye fel puha, szőszmentes ruhával. A fényezéshez óvatosan törölje le a felületet vízzel megnedvesített mikroszálal kendővel, és használjon száraz polírozó szarvasbőrt. Mindig kövesse a rozsdamentes acél szárait.

Szagok megelőzése

A terméket szagtalan anyagoktól mentesen gyártják. Az étel nem megfelelő tárolása és a belső felületek nem megfelelő tisztítása azonban szagokat okozhat.

- Ennek elkerülése érdekében 15 naponta tisztítsa meg a belsejét szénsavas vízzel.

- Az élelmiszereket tartsa lezárt tartókban, mivel a le nem zárt tartókban lévő élelmiszerekből származó mikroorganizmusok rossz szagot okoznak.
- Ne tartsa lejárt és elrontott ételeket a hűtőszekrényben.

8 Hibaelhárítás

Először olvassa el a „Biztonsági előírások” részt!

Ellenőrizze ezt a listát, mielőtt felveszi a kapcsolatot a szervizzel. Ezzel időt és pénzt takaríthat meg. Ez a lista olyan gyakori panaszokat tartalmaz, amelyek nem a hibás kivitelezéssel vagy anyaghibával kapcsolatosak. Előfordulhat, hogy az itt említett egyes funkciók nem vonatkoznak az Ön termékére.

Ha a probléma az ebben a fejezetben leírtak elvégzése után is fennáll, forduljon a forgalmazóhoz vagy hivatalos szervizhez. Ne próbálja megjavítani a készüléket.

A hűtőszekrény nem működik.

- A hálózati csatlakozó nincs teljesen rögzítve. >>> Dugja be úgy, hogy teljesen illeszkedjen az aljzatba.
- A termék áramellátását adó, aljzathoz tartozó biztosíték vagy a fő biztosíték kiégett. >>> Ellenőrizze a biztosítékot.

Kondenzáció a hűtőrekesz oldalfalán (MULTI ZONE, COOL CONTROL és FLEXI ZONE).

- Az ajtó túl gyakran van kinyitva. >>> Ügyeljen rá, hogy ne nyissa ki túl gyakran a termék ajtaját.
- A környezet túl párás. >>> Ne telepítse a terméket párás környezetbe.
- A folyadékokat tartalmazó élelmiszerek lezáratlan tartóban vannak. >>> A folyadékokat tartalmazó élelmiszereket tartsa lezárt tartókban.
- A készülék ajtaja nyitva maradt. >>> Ne tartsa a termék ajtaját hosszú ideig nyitva.
- A termosztát nagyon alacsony hőmérsékletre van beállítva. >>> Állítsa a termosztátot megfelelő hőmérsékletre.

Műanyag felületek védelme

A műanyag felületekre ömlött olaj károsíthatja a felületet, ezért azonnal meleg vízzel meg kell tisztítani.

A kompresszor nem működik.

- Hirtelen áramkimaradás vagy a hálózati csatlakozó kihúzása és visszahelyezése esetén a termék hűtőrendszerében a gáznyomás nem kerül egyensúlyba, ami beindítja a kompresszor termikus védelmét. A készülék körülbelül 6 perc elteltével újraindul. Ha a termék ezen időtartam után sem indul újra, forduljon a szervizhez.
- A leolvasztás aktív. >>> Ez normális egy teljesen automatikus leolvasztással rendelkező termék esetében. A leolvasztás időszakosan történik.
- A termék nincs bedugva. >>> Ellenőrizze, hogy a tápkábel be van-e dugva.
- A hőmérséklet beállítása helytelen. >>> Válassza ki a megfelelő hőmérséklet-beállítást.
- Nincs áramellátás. >>> Az áramellátás helyreállítása után a termék normálisan működik tovább.

A hűtőszekrény működési zaja használat közben megnövekedett.

- A termék működési teljesítménye a környezeti hőmérséklet-változásoktól függően változhat. Ez normális és nem üzemzavar.

A hűtőszekrény túl gyakran vagy túl sokáig működik.

- Az új termék nagyobb lehet, mint az előző. A nagyobb termékek hosszabb ideig működnek.
- A helyiség hőmérséklete magas lehet. >>> A termék magasabb szobahőmérsékleten általában hosszú ideig működik.
- Lehet, hogy a terméket nemrég csatlakoztatták, vagy új élelmiszer került bele. >>> A terméknek tovább tart elérni a beállított hőmérsékletet, ha nemrég csatlakoztatták, vagy új élelmiszer került bele. Ez normális.

- Lehet, hogy nemrégiben nagy mennyiségű forró ételt helyeztek a készülékbe. >>> Ne tegyen forró ételt a készülékbe.
- Az ajtókat gyakran kinyitották vagy hosszú ideig nyitva tartották. >>> A bent mozgó meleg levegő hatására a készülék hosszabb ideig üzemel. Ne nyissa ki túl gyakran az ajtókat.
- A fagyasztó vagy a hűtő ajtaja lehet, hogy résnyire nyitva van. >>> Ellenőrizze, hogy az ajtók teljesen zárva vannak-e.
- Lehet, hogy a termék túl alacsony hőmérsékletre van beállítva. >>> Állítsa a hőmérsékletet magasabbra, és várja meg, amíg a készülék eléri a beállított hőmérsékletet.
- A hűtő vagy a fagyasztó ajtó alátéte lehet, hogy piszkos, elhasználódott, eltört vagy nem megfelelően van beállítva. >>> Tisztítsa meg vagy cserélje ki a tömítést. A sérült/szakadt ajtó alátét miatt a termék hosszabb ideig üzemel, hogy megőrizze az aktuális hőmérsékletet.

A fagyasztó hőmérséklete nagyon alacsony, de a hűvösebb hőmérséklet megfelelő.

- A fagyasztórekesz hőmérséklete nagyon alacsonyra van beállítva. >>> Állítsa magasabbra a fagyasztótér hőmérsékletét, és ellenőrizze újra.

A hűtő hőmérséklete nagyon alacsony, de a fagyasztó hőmérséklete megfelelő.

- A hűtőrekesz hőmérséklete nagyon alacsonyra van beállítva. >>> Állítsa magasabbra a hűtőtér hőmérsékletét, és ellenőrizze újra.

A hűtőrekesz fiókjában tárolt élelmiszerek fagyasztottak.

- A hűtőrekesz hőmérséklete nagyon alacsonyra van beállítva. >>> Állítsa magasabbra a hűtőtér hőmérsékletét, és ellenőrizze újra.

A hűtő vagy a fagyasztó hőmérséklete túl magas.

- A hűtőrekesz hőmérséklete nagyon magas értékre van beállítva. >>> A hűtőrekesz hőmérsékletének beállítása hatással van a fagyasztórekesz hőmérsékleté-

re. Várja meg, amíg az érintett részek hőmérséklete eléri a megfelelő szintet a hűtő- vagy fagyasztórekeszek hőmérsékletének megváltoztatásával.

- Az ajtókat gyakran kinyitották vagy hosszú ideig nyitva tartották. >>> Ne nyissa ki túl gyakran az ajtókat.
- Az ajtó lehet, hogy résnyire nyitva van. >>> Csukja be teljesen az ajtót.
- Lehet, hogy a terméket nemrég csatlakoztatták, vagy új élelmiszer került bele. >>> Ez normális. A terméknek tovább tart elérni a beállított hőmérsékletet, ha nemrég csatlakoztatták, vagy új élelmiszer került bele.
- Lehet, hogy nemrégiben nagy mennyiségű forró ételt helyeztek a készülékbe. >>> Ne tegyen forró ételt a készülékbe.

Rázkódás vagy zaj.

- A felület nem sík vagy strapabíró >>> Ha a termék lassú mozgatkor remeg, állítsa be a lábakat a termék kiegyensúlyozásához. Győződjön meg arról is, hogy a padló kellően strapabíró a termék elbírásához.
- A termékre helyezett bármilyen tárgy zajt okozhat. >>> Távolítsa el a készülékre helyezett tárgyakat.
- A készülékből folyadékcsorgás, permetezés stb. zaja hallatszik.
- A termék működése folyadék- és gázáramlással jár. >>> Ez normális és nem üzemzavar.

A termékből szélfújás hangja hallatszik.

- A termék ventilátort használ a hűtési folyamathoz. Ez normális és nem üzemzavar.

A termék belső falain páralecsapódás keletkezik.

- A meleg vagy párás időjárás fokozza a jegesedést és a kondenzációt. Ez normális és nem üzemzavar.
- Az ajtókat gyakran kinyitották vagy hosszú ideig nyitva tartották. >>> Ne nyissa ki túl gyakran az ajtókat; ha nyitva van, csukja be.
- Az ajtó lehet, hogy résnyire nyitva van. >>> Csukja be teljesen az ajtót.

A készülék külső felületén vagy az ajtók között páralecsapódás van.

- A környezet párás lehet, ez párás időben teljesen normális. >>> A páralecsapódás el fog oszlani, ha a páratartalom csökken.

A belső térnek rossz szaga van.

- A terméket nem tisztítják rendszeresen. >>> A belső teret rendszeresen tisztítsa meg szivaccsal, meleg vízzel és szénsavas vízzel.
- Bizonyos tartályok és csomagolóanyagok rossz szagot okozhatnak. >>> Használjon szagmentes tartókat és csomagolóanyagokat.
- Az élelmiszereket lezáratlan tartókban helyezték el. >>> Tartsa az élelmiszereket lezárt tartókban. A nem zárt élelmiszerekből mikroorganizmusok terjedhetnek el, és rossz szagot okozhatnak.
- Távolítsa el a lejárt vagy romlott élelmiszereket a készülékből.

Az ajtó nem záródik.

- Előfordulhat, hogy az élelmiszercsomagok elzárják az ajtót. >>> Távolítsa el az ajtókat eltorlaszoló tárgyakat.

- A termék nem áll teljesen függőlegesen a padlón. >>> Állítsa be a lábakat a készülék kiegyensúlyozásához.
- A felület nem sík vagy nem strapabíró >>> Győződjön meg róla, hogy a felület sík és kellően strapabíró ahhoz, hogy elbírja a terméket.

A zöldségtartó beragadt.

- Az élelmiszerek érintkezhetnek a fiók felső részével. >>> Rendezze át az élelmiszereket a fiókban.

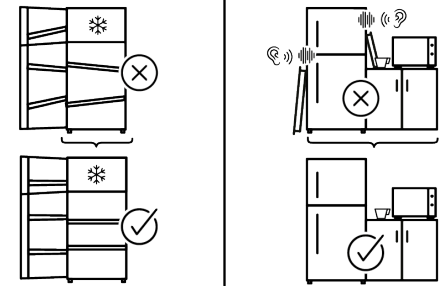
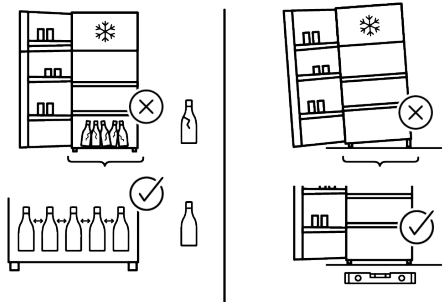
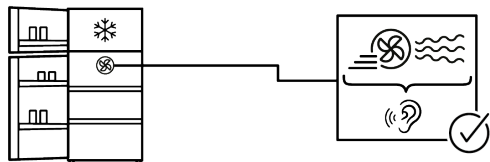
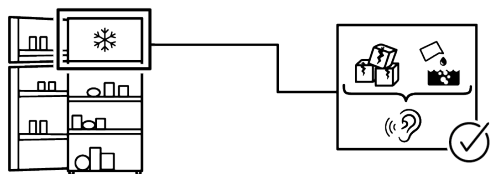
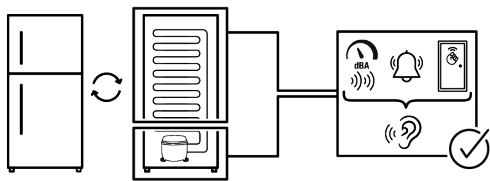
A készülék felületének hőmérséklete.

- A készülék működése közben magas hőmérséklet figyelhető meg a két ajtó között, az oldallapokon és a hátsó rácsfelületen. Ez normális, és nem igényel karbantartást.

A ventilátor továbbra is működik, ha az ajtó nyitva van.

- A ventilátor továbbra is működhet, ha a fagyasztó ajtaja nyitva van.

Ha a probléma az ebben a fejezetben leírtak elvégzése után is fennáll, forduljon a forgalmazóhoz vagy hivatalos szervizhez. Ne próbálja megjavítani a készüléket. Ez normális.



JOGI NYILATKOZAT

Egyes (egyszerű) meghibásodásokat a végfelhasználó is megfelelően kezelhet anélkül, hogy bármilyen biztonsági probléma vagy nem biztonságos használat következne be, feltéve, hogy azokat a határokon belül és az alábbi utasításoknak megfelelően végzi el (lásd az „Önálló javítás” fejezetet). Ezért, hacsak az alábbi „Önálló javítás” fejezet nem engedélyezi, a javításokat a biztonsági problémák elkerülése érdekében regisztrált szakszerviznek kell elvégeznie. A regisztrált szakszerviz olyan szakszerviz, akinek a gyártó a 2009/125/EK irányelv szerinti jogszabályban leírt módszereknek megfelelően hozzáférést biztosított a termék használati utasításaihoz és pótalkatrészjegyzékéhez.

A garanciális feltételek alapján azonban csak az a szerviz (azaz hivatalos szakszerviz) nyújthat szolgáltatást, amelyet a használati útmutatóban/garanciakártyán megadott telefonszámon vagy a hivatalos kereskedőn keresztül érhet el. Ezért felhívjuk figyelmét, hogy a Whirlpool által nem engedélyezett szakszervizek által végzett javítások esetén a garancia érvényét veszti. Önálló javítás

Az önálló javítást a végfelhasználó kizárólag a következő pótalkatrészek tekintetében végezheti: ajtókilincsek, ajtópántok, tálcák, kosarak és ajtó tömítések (2021. március 1-től frissített lista is elérhető <https://parts-selfservice.europeanappliances.com>). Továbbá, a termék biztonsága és a súlyos sérülések megelőzése érdekében az említett önálló javítást az ahhoz szükséges felhasználói kézikönyvben vagy az alábbiakban található utasítások szerint kell elvégezni: <https://parts-selfservice.europeanappliances.com>. Saját biztonsága érdekében húzza ki a terméket a hálózathoz, mielőtt bármilyen önálló javítást kísérelne meg.

A végfelhasználók által az ilyen listán nem szereplő alkatrészekkel végzett javítások és javítási kísérletek és/vagy az önálló javításra vonatkozó felhasználói kézikönyvek-

ben szereplő, vagy a <https://parts-selfservice.europeanappliances.com> oldalon elérhető utasítások be nem tartása olyan biztonsági problémákat vethet fel, amelyek nem a Whirlpool-nak tulajdoníthatók, és a termékre vonatkozó garancia érvényét veszti. Ezért erősen ajánlott, hogy a végfelhasználók tartózkodjanak az említett alkatrészlistán kívül eső javítási kísérletektől, és ilyen esetekben forduljanak hivatalos szakszervizhez vagy regisztrált szakszervizhez. Ellenkező esetben a végfelhasználók ilyen kísérletei biztonsági problémákat vethetnek fel, és károsíthatják a terméket, majd ezt követően tűz, elázás, áramütés és súlyos személyi sérülések bekövetkezését okozhatják.

Példaként, de nem kizárólagosan, a következő javításokat kell hivatalos szakszerviznek vagy regisztrált szakszerviznek végeznie: kompresszor, hűtőkör, főpanel, inverterpanel, kijelzőpanel stb.

A gyártó/eladó nem vállal felelősséget abban az esetben, ha a végfelhasználók nem tartják be a fentieket.

Az Ön által megvásárolt hűtőszekrény pótalkatrész-ellátási ideje 10 év. Ezen időszak alatt elérhetőek eredeti pótalkatrészek a hűtőszekrény megfelelő üzemeltetéséhez.

A megvásárolt hűtőberendezésre vonatkozó minimum garancia 24 hónap.

A termék „G” energiaosztályú fényforrással van felszerelve.

A termékben lévő fényforrást csak szakszerviz cserélheti ki.

Lásd még

2 CLAUSE DE NON-RESPONSABILITÉ
[] 36]

