

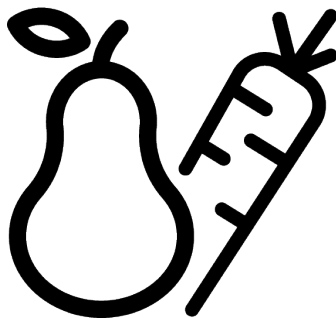


Refrigerator

User Manual

Congélateur / Réfrigérateur

Manuel d'utilisation



WHMLF 6443 W5E

®/TM/© 2025 Whirlpool. Produced under license ®/TM/© 2025
Whirlpool. Produit sous licence

11 5943 0499/ EN/ FR/ AA/ 09.02.26 15:50
7278340693



PAPIER ENTièrement
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.

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

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

1 Environmental Instructions

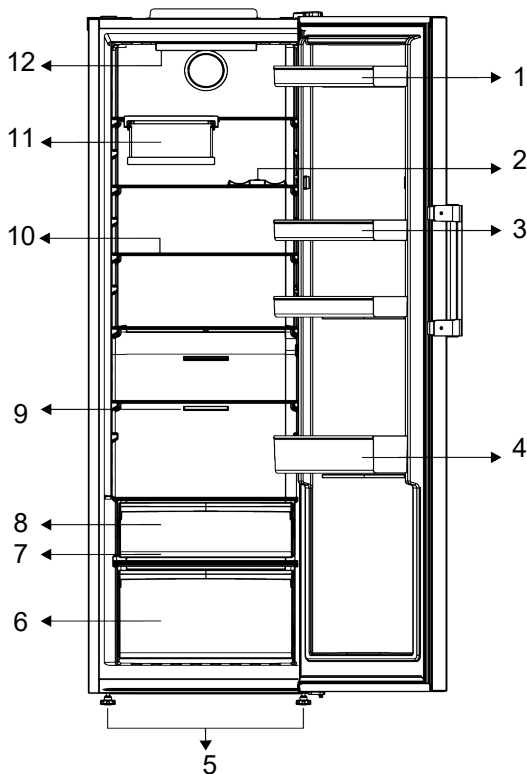
EN

1.1 Disposal Of Packaging Materials

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

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

2 Your refrigerator



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

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

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

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

3 Installation

Read the "Safety Instructions" first!

3.1 Right Place For Installation

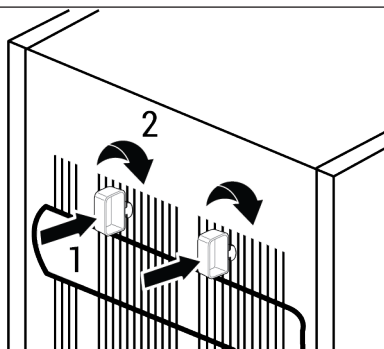
Contact the Authorized Service for the product's installation. To prepare the product for installation, see the information in the user manual and make sure the electric and water utilities are as required. If not, call an electrician and plumber to arrange the utilities as necessary.

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

3.2 Attaching the Plastic Wedges

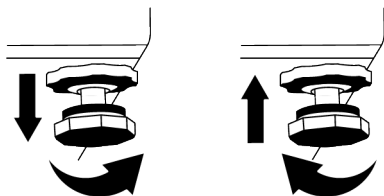
Use the plastic wedges provided with the product to maintain sufficient space for air circulation between the product and the wall. Mount 2 pieces of plastic wedges as shown in the following figure.

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



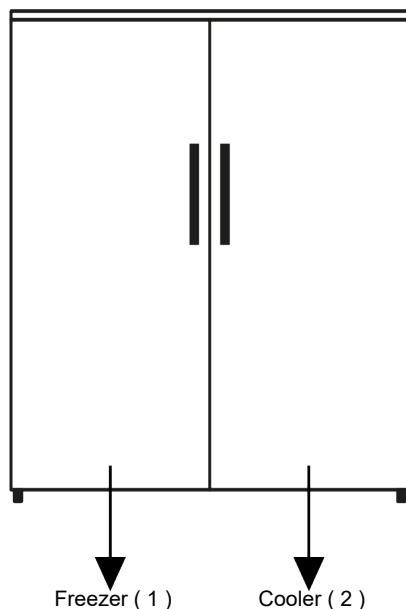
3.3 Adjusting the Legs

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



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

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



3.5 Hot Surface Warning

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

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

4 Preparation

Read the "Safety Instructions" first!

4.1 What To Do For Energy Saving

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

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

4.2 First Use

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

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

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

5 Operating the Product

Read the "Safety Instructions" first!

- This product is not appropriate for freezing food.
- The product 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

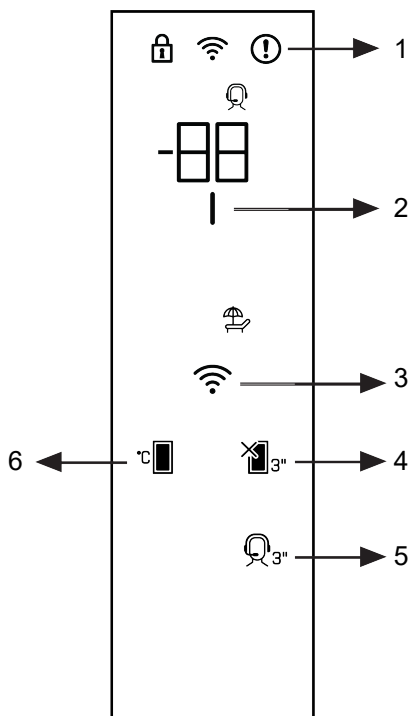
Please refer to the Climate Class on the rating plate of your device. One of the following information is applicable to your device according to the Climate Class.

- **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.

6.1 Control Panel of the Product



1 Error Status Indicator

3 * Wireless Button

5 * Support Service Button

2 Energy Saving (Display Off) Indicator

4 * Refrigerator Compartment Shut-off (Holiday) Function

6 * Temperature Adjustment Button

Read the "Safety Instructions" first!

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

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

1. Error Status Indicator

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

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

2. Energy Saving (Display Off) Indicator

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

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

3. Wireless Button

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

4. Refrigerator Compartment Shutdown

(Holiday) Function Button 3"

Press the button for 3 seconds to activate the holiday function. Holiday mode will be activated and the holiday symbol will light up. The refrigerator compartment temper-

ature display will show "- -" and the refrigerator compartment will not be actively cooling. It is not advisable to keep food in the refrigerator compartment while this function is active. To deactivate this function, press the button again for 3 seconds.

5. Support Service Button

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

6. Temperature Adjustment Button

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

* Wireless Connection Settings Reset

Button 3" +

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

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

6.2 Storing Food in Your Product

Storing Food in the Chill Compartment

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

Store Foods In The Different Places According To Their Properties:

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

Storing Food In The Freezer Compartment

- You can activate Quick Freezing function 4-6 hours before freezing function and perform a faster cooling.
- Bring hot meals to the room temperature before placing them in the freezer compartment.
- Foods to be frozen must be divided into portions according to a size to be consumed, and frozen in separate packages.
- It is recommended to pack the foods before placing them in the freezer.
- In order to prevent expiration of storage time, write the freezing date, time and name of the product on the package according to the storage times of different foods.
- Consume the foods you have defrosted quickly. Defrosted foods cannot be frozen again unless they are cooked. It is not safe to consume the refrozen fresh foods without cooking after they are defrosted.
- As you freeze fresh foods, do not bring them in contact with already frozen foods. Otherwise, frozen foods will be defrosted.
- In order to protect the quality of the food, keep the time interval between purchasing transaction and storing as short as possible.
- Buy frozen food which are stored at -18°C or lower temperatures.
- Avoid buying foods whose packages are covered with ice etc. This means that the product could be partially defrosted and refrozen. Temperature impacts the quality of the food.
- Store food for manufacturer's recommended time. Remove only the food as much as you need from the freezer.
- Except the cases where extreme circumstances are available in the environment, if your product (on the recommended set values table) is set to the specified set values, the food keep their freshness for a longer time both in the fresh product compartment and freezer compartment.
- If fresh food compartment is set to a lower temperature, fresh fruits and vegetables may be partially frozen.
- The two-star compartments are suitable for pre-frozen food. Ice cream and ice cubes can be stored.
- Freeze food only in 4-star compartment.

Storing The Foods, Which Are Sold Frozen

- When storing food, follow the time periods specified in these instructions.

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 sea-food	Freshwater fish (Trout, Carp, Crane, Catfish)		After thoroughly cleaning the inside and scales, it should be washed and dried, and the tail and head parts should be cut when necessary.	2
	Lean fish (Sea bass, Turbot, Sole)			4-6
	Fatty fish (Bonito, Mackerel, Bluefish, Red Mullet, Anchovy)			2-4
	Shellfish		Cleaned and in bags	4-6
	Caviar		In its packaging, in an aluminium or plastic container	2-3

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Placing the food

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

Cooler compartment door shelves: Small and packaged food or beverages

Crisper: Vegetables and fruits

Recommended Set Values Table

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

Freezer Details

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

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

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

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

Boil the vegetables and filter the water to extend the frozen storage time. Place the food in air-tight packages after filtering and place in the freezer. Bananas, tomatoes, lettuce, celery, boiled eggs, potatoes and similar food items should not be frozen. In

case these foods are frozen, only nutritional values and eating qualities will be negatively affected. A rotting that would threaten human health is not in question.

Placing The Food

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

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

Cooler compartment door shelves: Small and packaged food or beverages

Crisper: Vegetables and fruits

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

6.3 Crisper

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

6.4 Dairy Products Cold Storage Area

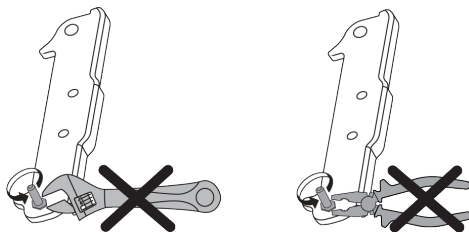
Cold Storage Drawer

The Cold Storage Drawer can reach lower temperatures in the cooler compartment. Use this drawer for delicatessen products (salami, sausage, etc.) and dairy products that require colder storage conditions, or for meat, chicken or fish to be consumed quickly. It is not suitable to store fruits and vegetables in this drawer.

6.5 Reversing the Door Opening Side

The door opening side of your refrigerator can be reversed according to the place you put it. For the products that include elec-

tronical display when you need this, you should definitely call the nearest Authorized Service.



6.6 Door Open Alert

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

Version 1;

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

Version 2;

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

6.7 Replacing the Illumination Lamp

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

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

7 Maintenance and Cleaning

Read the "Safety Instructions" first!

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

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

Stainless Steel Exterior Surfaces

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

Preventing Bad Odors

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

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

Protection of Plastic Surfaces

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

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

Shaking or noise.

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

There is sound of wind blowing coming from the product.

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

There is condensation on the product's internal walls.

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

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

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

The interior smells bad.

- The product is not cleaned regularly. >>> Clean the interior regularly using sponge, warm water and carbonated water.
- Certain holders and packaging materials may cause odour. >>> Use holders and odour-free packaging materials.
- The foods were placed in unsealed holders. >>> Keep the foods in sealed holders. Micro-organisms may spread out of unsealed food items and cause bad odour.
- Remove any expired or spoilt foods from the product.

The door is not closing.

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

The crisper is jammed.

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

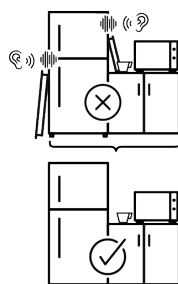
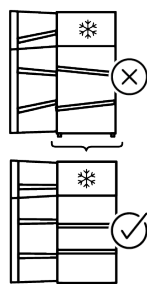
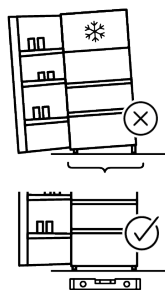
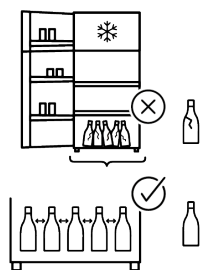
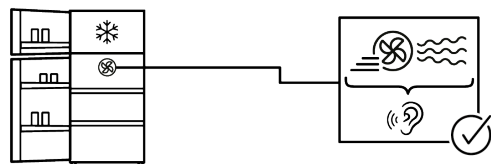
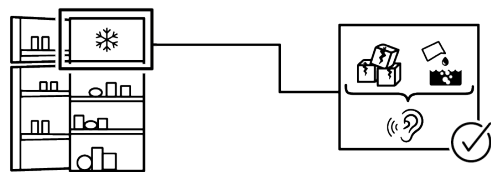
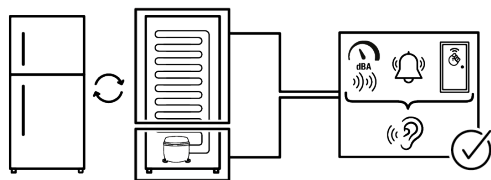
Temperature on the product surface.

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

Fan continues to operate when the door is opened.

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

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



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

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

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

Self-Repair

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

See also

2 CLAUSE DE NON-RESPONSABILITÉ { 42}

Premièrement veuillez lire ce manuel !

Notre précieux client,

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

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	24
1.1	Élimination des matériaux d'emballage.....	24
2	Votre réfrigérateur	24
3	Installation.....	25
3.1	Emplacement pour l'installation...	25
3.2	Fixation des cales en plastique	25
3.3	Réglages des pieds avant.....	25
3.4	Installation du réfrigérateur et du congélateur côte à côte	25
3.5	Attention aux surfaces chaudes...	26
4	Préparation.....	26
4.1	Moyens d'économiser l'énergie....	26
4.2	Première utilisation	27
4.3	Classe climatique et définitions...	27
5	Fonctionnement de l'appareil	27
6	Utilisation de votre appareil.....	28
6.1	Panneau de contrôle du produit ...	28
6.2	Stockage de denrées dans votre appareil	30
6.3	Croustillant.....	35
6.4	Zone d'entreposage dans le réfrigérateur des produits laitiers.....	35
6.5	Inversion du sens d'ouverture de la porte	35
6.6	Alarme porte ouverte	35
6.7	Remplacement de la lampe d'éclairage.....	35
7	Entretien et nettoyage.....	36
8	Dépannage.....	37

1 Instructions environnementales

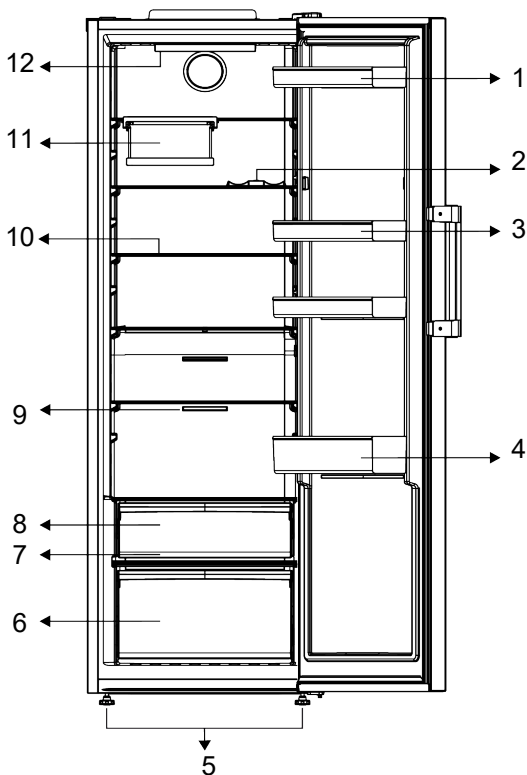
1.1 Élimination des matériaux d'emballage

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

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

FR

2 Votre réfrigérateur



- | | |
|-------------------------------|-------------------------------|
| 1 Support à œufs | 2 Porte-bouteilles |
| 3 Étagères réglables | 4 Porte réglable |
| 5 Pieds avant réglables | 6 Croustillant |
| 7 * Everfresh | 8 * Compartiment frigorifique |
| 9 Ventilateur | 10 Étagères réglables |
| 11 * Porte-bouteilles pliable | 12 * Lampe d'éclairage |

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

duit. Si les pièces concernées ne sont pas

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

FR

3 Installation

Lisez d'abord les « Consignes de sécurité » !

3.1 Emplacement pour l'installation

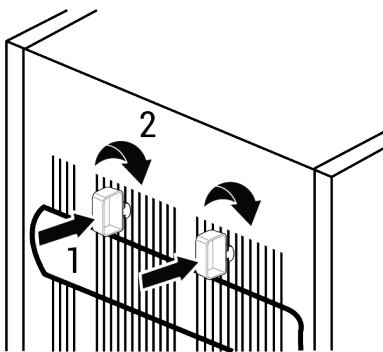
Contactez le service agréé pour l'installation de votre réfrigérateur. Pour préparer l'installation du réfrigérateur, lisez attentivement les instructions du manuel d'utilisation et assurez-vous que les alimentations électriques et les alimentations en eau sont installées dans les normes en vigueur.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

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

3.2 Fixation des cales en plastique

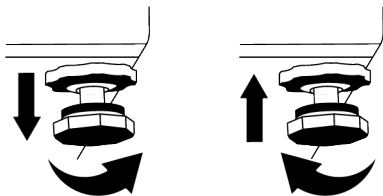
Utilisez les cales en plastiques fournies avec le réfrigérateur pour maintenir une circulation d'air suffisante entre le réfrigérateur et le mur. Montez 2 pièces de cales en plastique comme indiqué sur l'illustration suivante.

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



3.3 Réglages des pieds avant

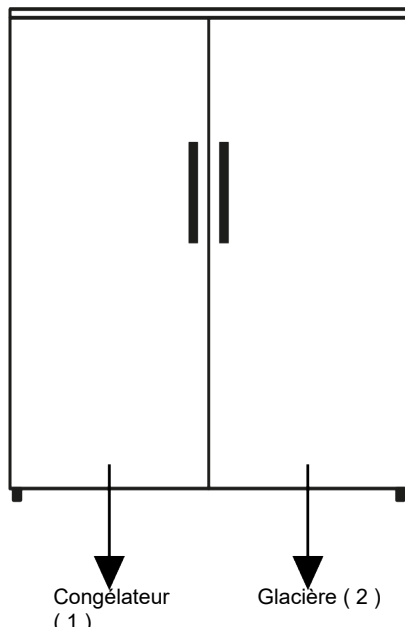
Si l'appareil n'est pas équilibré, réglez les pieds avant en les tournant vers la gauche ou la droite.



3.4 Installation du réfrigérateur et du congélateur côte à côte

Lorsque le congélateur et le réfrigérateur sont installés côte à côte, l'installation doit être effectuée de manière à ce que le congélateur (1) soit à gauche et le réfrigérateur (2) à droite. Pour éviter les problèmes de transpiration qui pourraient sur-

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



3.5 Attention aux surfaces chaudes

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

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

4 Préparation

Lisez d'abord les « Consignes de sécurité » !

4.1 Moyens d'économiser l'énergie

- Cet appareil de réfrigération n'est pas conçu pour être utilisé comme un appareil encastré.
- Lorsque vous chargez les aliments, laissez suffisamment d'espace à l'intérieur du réfrigérateur pour permettre une circulation d'air suffisante pour le refroidissement.
- Lorsque les portes restent fermées, aucun air chaud ou humide n'entre dans la cavité. Votre produit optimise alors son

fonctionnement, (en alimentant le compresseur, le ventilateur, les résistances de dégivrage, l'éclairage, l'afficheur, etc), afin d'assurer la meilleure conservation des aliments tout en minimisant la consommation d'énergie.

- Selon le chargement du produit, les clayettes en verre doivent être disposées de façon à ne pas obstruer les sorties d'air de la paroi arrière, et de préférence de manière à ce que celles-ci diffusent l'air froid sous l'étagère en verre. Cette combinaison peut contribuer à améliorer la distribution de l'air et l'efficacité énergétique.

- Conservez les aliments dans le réfrigérateur ou le Compartiment pour denrées hautement périssables selon les conditions de stockage appropriées afin d'économiser de l'énergie.

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

Veuillez 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 , température élargie : 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 » !

- Ce produit ne convient pas à la congélation des aliments.
- 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.

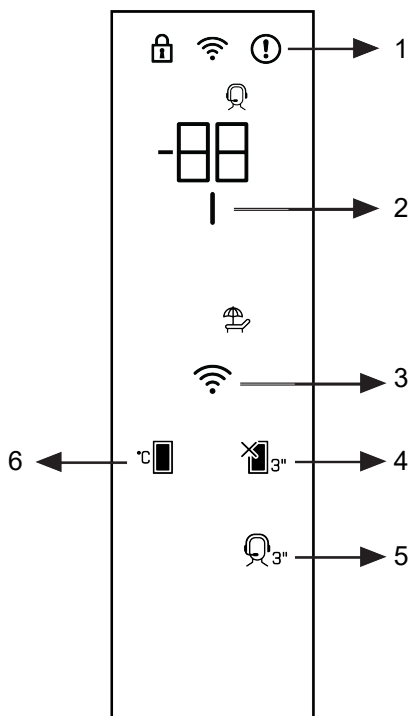
Débrancher le produit

- 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 Panneau de contrôle du produit

FR



1 Indicateur d'état d'erreur

3 * Bouton sans fil

5 * Bouton d'assistance

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

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

6 * Bouton de réglage de la température

Lisez d'abord les « Consignes de sécurité » !

Les fonctions audio et visuelles du tableau de bord vous aident à utiliser votre produit.

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

1. Indicateur d'état d'erreur

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

sement disparaît une fois les aliments refroidis ou après avoir appuyé sur un bouton.

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

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

3. Bouton sans fil

Ce bouton permet de connecter votre produit sans fil via l'application mobile HomeWhiz. Maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes : l'icône de connexion sans fil clignotera lentement (à intervalles de 0,5 seconde) sur l'écran. Ceci lance la configuration initiale du réseau domestique avec le produit. Une fois la connexion sans fil établie, l'icône restera allumée. Après la configuration initiale, appuyez de nouveau sur ce bouton pour activer ou désactiver la connexion. Tant qu'une connexion n'est pas établie, l'icône clignotera rapidement (à intervalles de 0,2 seconde). Lorsque la connexion est active, l'icône restera allumée. Si la connexion ne peut être établie pendant une période prolongée, vérifiez vos paramètres de connexion et consultez la section « Dépannage » du manuel d'utilisation. L'application HomeWhiz est indispensable pour la connexion sans fil. Les étapes de configuration sont expliquées dans l'application lors de l'installation. Vous pouvez accéder à l'application en scannant le code QR figurant sur l'étiquette HomeWhiz du produit. L'application est disponible sur l'App Store pour les appareils iOS et sur le

Play Store pour les appareils Android. Pour plus d'informations, veuillez consulter le site <https://www.homewhiz.com/>.

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

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

5. Bouton d'assistance technique

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

6. Bouton de réglage de la température

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

* Bouton de réinitialisation des paramètres de connexion sans fil +

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

La température peut être réglée entre 1-8° C pour le compartiment réfrigérateur et entre - 24 et - 15° C pour le compartiment congélateur. Les valeurs de température réglables peuvent varier, à condition qu'elles se situent dans ces fourchettes, conformément aux spécifications du produit.

6.2 Stockage de denrées dans votre appareil

Stockage des aliments dans le compartiment pour denrées hautement périssables

Dans le compartiment pour denrées hautement périssables, la température des aliments à conserver peut osciller entre +3 °C

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

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

Stockage des aliments dans le compartiment congélateur

- Vous pouvez activer la fonction de congélation rapide 4 à 6 heures avant l'introduction des aliments pour une congélation rapide.
- Amenez les repas chauds à la température ambiante avant de les placer dans le compartiment congélateur.
- Les aliments à congeler doivent être divisés en portions en fonction de la taille à consommer, et congelés dans des emballages séparés.
- Il est recommandé d'emballer les aliments avant de les placer dans le congélateur.
- Pour respecter la Date Limite de Conservation (DLC), inscrivez la date et l'heure de congélation ainsi que le nom du produit sur l'emballage.
- Consommez rapidement les aliments que vous avez décongelés. Les aliments décongelés ne peuvent être recongelés

que s'ils sont cuits. Il n'est pas sûr de consommer les aliments frais recongelés sans cuisson après leur décongélation.

- Lorsque vous congelez des aliments frais, ne les mettez pas en contact avec des aliments déjà congelés. Sinon, les aliments congelés seront décongelés.

Stockage des aliments vendus surgelés

- Consommer les aliments avant la fin de la D.L.C.
- Lorsque vous conservez des aliments, respectez les durées indiquées dans ces instructions.
- Afin de préserver la qualité des aliments, veillez à ce que l'intervalle de temps entre la transaction d'achat et le stockage soit aussi court que possible.
- Achetez des aliments congelés stockés à des températures inférieures ou égales à -18 °C.
- Évitez d'acheter des aliments dont l'emballage est recouvert de givre. Cela signifie que le produit pourrait être partiellement décongelé et recongelé.

- Ne dépassez pas la D.L.C. recommandée par le producteur de l'aliment. Conservez les aliments pendant la durée recommandée par le fabricant. Ne sortez du congélateur que les aliments dont vous avez besoin.
- Sauf en cas de circonstances extrêmes, si votre produit (sur le tableau des valeurs de consigne recommandées) est réglé sur les valeurs de consigne spécifiées, les aliments conservent leur fraîcheur plus longtemps, aussi bien dans le réfrigérateur que dans le congélateur.
- Si le réfrigérateur est réglé sur une température inférieure, les fruits et légumes frais peuvent être partiellement congelés.
- Les compartiments à deux étoiles conviennent aux aliments surgelés. Les glaces et les glaçons peuvent y être conservés.
- Congelez les denrées uniquement dans le compartiment 4 étoiles.

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

Viande et poisson		Préparation	Temps de stockage le plus long (mois)
Volaille et animaux de chasse	Poulet et dinde	En l'enveloppant dans une feuille d'aluminium	4-6
	Oie	En les emballant dans une feuille d'aluminium (les portions ne doivent pas dépasser 2,5 kg)	4-6
	Canard	En les emballant dans une feuille d'aluminium (les portions ne doivent pas dépasser 2,5 kg)	4-6
	Cerf, Lapin, Chevreuil	En les emballant dans une feuille d'aluminium (les portions ne doivent pas dépasser 2,5 kg et les os doivent être séparés)	6-8
Poissons et fruits de mer	Poissons d'eau douce (truite, carpe, grue, poisson-chat)	Après avoir soigneusement vidé et écaillé le poisson, 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 placés dans des sachets	4-6
	Caviar	Dans son emballage, dans un récipient en aluminium ou en plastique	2-3

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

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

Fruits et légumes	Préparation	Temps de stockage le plus long (mois)
Pomme et poire	Par ébullition-choc pendant 2 à 3 minutes après les avoir épluchées et coupées en tranches.	8-10
Abricot et pêche	Divisez de moitié et retirez les grains	4-6
Fraise et framboise	Par lavage et décorticage	8-12
Fruits cuits	En ajoutant 10 % de sucre dans le récipient	12
Prune, cerise, griotte	En lavant et en égrenant les tiges	8-12

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

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

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

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

- La température des compartiments augmente considérablement si la porte du compartiment est ouverte et fermée fréquemment et si elle reste ouverte pendant longtemps, ce qui peut réduire la durée de vie des aliments et les faire se gâter.
- Afin de ne pas provoquer de changements d'odeur et de goût, les aliments doivent être conservés dans des récipients fermés.
- Pour obtenir un refroidissement plus efficace et homogène, placez les aliments séparément de manière à ce que l'air froid puisse circuler.
- Assurez la circulation de l'air en laissant un espace entre l'aliment et la paroi interne. Si vous appuyez les aliments contre la paroi arrière, ils risquent de geler.
- Amenez les plats chauds cuisinés à la température ambiante avant de les placer dans le réfrigérateur. Ensuite, vous pouvez placer le repas tiède dans les étagères inférieures de votre réfrigérateur. Rangez les aliments chauds de sorte à les éloigner des denrées périssables.
- Décongelez vos aliments congelés dans le compartiment des aliments frais. Ainsi, vous pouvez refroidir le compartiment des aliments frais en utilisant des aliments congelés et économiser de l'énergie.
- Conservez les fruits tropicaux non mûrs (mangue, variétés de melon, papaye, banane, ananas) au réfrigérateur peut accélérer le processus de maturation. Ceci n'est pas recommandé car cela entraînera une réduction de la durée de stockage.
- Vous devez conserver les oignons, les aulx, les gingembres et les autres légumes-racines dans une pièce sombre et froide, et non au réfrigérateur.

- Si vous remarquez qu'un aliment a tourné dans le réfrigérateur, jetez-le et nettoyez les accessoires qui ont été en contact avec cet aliment.
- Pour refroidir rapidement les plats tels que les soupes et les ragoûts, qui sont cuits dans de grandes marmites, vous pouvez les mettre au réfrigérateur en les séparant dans leurs propres récipients peu profonds.
- Ne placez pas d'aliments non emballés à proximité des œufs.
- Conservez les fruits et les légumes séparément et conservez chaque variété dans un même endroit (par exemple, les pommes avec les pommes, les carottes avec les carottes, etc.).
- Sortez les légumes verts du sac en plastique et placez-les au réfrigérateur après les avoir enveloppés dans une serviette en papier ou un linge sec. Si vous lavez ce type d'aliments avant de les placer dans le réfrigérateur, n'oubliez pas de les sécher.
- Vous pouvez à la fois créer un environnement humide et assurer une circulation d'air en conservant les fruits et légumes, qui ont tendance à sécher, dans des sacs en plastique perforés ou non fermés.

Sauf en cas de circonstances extrêmes, si votre produit (sur le tableau des valeurs de consigne recommandées) est réglé sur les valeurs de consigne spécifiées, les aliments conservent leur fraîcheur plus longtemps, aussi bien dans le réfrigérateur que dans le congélateur.

Placer les aliments

Étagères du compartiment réfrigérateur

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

Balconnets de la porte du compartiment réfrigérateur

:Aliments ou boissons de petite taille et emballés.

Bac à légumes :Légumes et fruits

Tableau des valeurs de réglage recommandées

Réglage du compartiment réfrigérateur	Remarques
4°C	Ce réglage est celui qui est recommandé par défaut. Ce réglage est recommandé si la température ambiante est inférieure à 30° C.

Détails du congélateur

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

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

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

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

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

Placer les aliments

Balconnets du compartiment congélateur

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

Clayettes du compartiment réfrigérateur : Couvrez les plus hermétiquement possible, les aliments stockés dans des casseroles, des plats, des gamelles ainsi que les œufs

Balconnets de la porte du réfrigérateur: Aliments ou boissons de petite taille et emballés.

Bac à légumes : Légumes et fruits

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

6.3 Croustillant

Le compartiment à légumes est spécialement conçu pour conserver la fraîcheur des légumes sans les dessécher. Pour ce faire, un flux d'air froid est concentré dans tout le compartiment. Rangez-y vos légumes et vos fruits. Pour une conservation optimale, évitez de placer les légumes à feuilles vertes à côté des fruits.

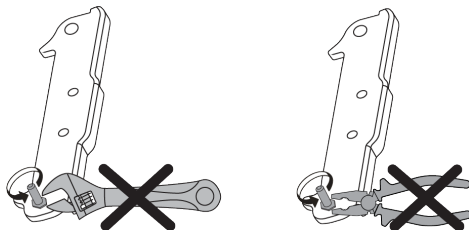
6.4 Zone d'entreposage dans le réfrigérateur des produits laitiers

Bac à viande / FreshBox 0°C

Le tiroir de stockage du froid peut atteindre des températures plus basses dans le compartiment réfrigérant. Utilisez ce tiroir pour les produits de charcuterie (salami, saucisse, etc.) et les produits laitiers qui nécessitent des conditions de stockage plus froides, ou pour la viande, le poulet ou le poisson à consommer rapidement. Il n'est pas possible de stocker des fruits et des légumes dans ce tiroir.

6.5 Inversion du sens d'ouverture de la porte

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



6.6 Alarme porte ouverte

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

Version 1;

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

Version 2;

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

6.7 Remplacement de la lampe d'éclairage

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

La ou les lampes utilisées dans cet appareil ne peuvent pas être utilisées pour l'éclairage de la maison. L'objectif de cette lampe

est d'aider l'utilisateur à placer les aliments dans le réfrigérateur/congélateur de manière sûre et confortable.

7 Entretien et nettoyage

z d'abord les « Consignes de sécurité » !

- Débranchez votre appareil avant de le nettoyer.
- La poussière accumulée sur la grille d'aération située à l'arrière de l'appareil doit être enlevée (sans ouvrir le couvercle) au moins une fois par an. Le nettoyage doit être effectué avec un chiffon sec.
- Veillez à ne pas laisser d'eau pénétrer dans le boîtier de la lampe et les autres composants électriques.
- Nettoyez la porte avec un chiffon humide. Videz le véhicule pour retirer les étagères de porte et de carrosserie. Soulevez les étagères de porte pour les retirer. Après les avoir nettoyées et séchées, remettez-les en place en les faisant glisser de haut en bas.
- N'utilisez jamais d'eau chlorée ni de produits nettoyants chlorés pour nettoyer la surface extérieure du produit ou les pièces chromées. Le chlore provoque la rouille sur ces types de surfaces métalliques.
- Pour éviter que les impressions sur la partie en plastique ne se décollent ou ne se déforment, n'utilisez pas d'outils pointus ou abrasifs, de savon, de produits ménagers, de détergents, d'essence, de produits de polissage, etc. Pour le nettoyage, utilisez un chiffon doux imbibé d'eau tiède et séchez.
- Sur tous les produits, à l'exception des No-Frost, des gouttes d'eau ou une épaisseur jusqu'à un doigt de givre peut apparaître sur le mur de froid (à l'arrière du produit). Laisser l'appareil dégivrer seul sans aucune action mécanique ou chimique. Ne pas appliquer de produits gras ou de produits contenant un corps gras.
- Utilisez uniquement un chiffon en microfibre légèrement humide pour nettoyer la surface extérieure du produit. Les

éponges et autres types de chiffons de nettoyage peuvent provoquer des rayures.

- Pour nettoyer les surfaces intérieures du produit, lavez toutes les pièces amovibles avec une solution douce de savon, d'eau et de bicarbonate de soude. Rincez abondamment et séchez complètement. Veillez à ce que l'eau ne pénètre pas dans les lampes ni dans le panneau de commande.
- N'utilisez pas de vinaigre, d'alcool à friction ou d'autres nettoyants à base d'alcool sur les surfaces intérieures.

Surfaces extérieures en acier inoxydable

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

Prévenir les mauvaises odeurs

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

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

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

8 Dépannage

Lisez d'abord les « Consignes de sécurité » !

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

Le réfrigérateur ne fonctionne pas.

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

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

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

Le compresseur ne fonctionne pas.

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

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

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

Le réfrigérateur fonctionne fréquemment ou pendant de longues périodes.

- Il se peut que le nouvel appareil soit plus grand que l'ancien. Les appareils plus grands fonctionnent plus longtemps.
- La température de la pièce est peut-être trop élevée. >>> Il est normal que l'appareil fonctionne plus longtemps quand la température de la pièce est élevée.
- L'appareil vient peut-être d'être branché ou chargé de nouvelles denrées alimentaires. >>> L'appareil met plus longtemps

à atteindre la température réglée s'il vient d'être branché ou récemment rempli de denrées. C'est normal.

- Il est possible que des quantités importantes d'aliments chauds aient été récemment placées dans l'appareil. >>> Ne mettez pas d'aliments chauds à l'intérieur de l'appareil.
- Les portes étaient ouvertes fréquemment ou sont restées longtemps ouvertes. >>> L'air chaud qui se déplace à l'intérieur permet à l'appareil de fonctionner plus longtemps. N'ouvrez pas les portes trop fréquemment.
- Il est possible que la porte du congélateur soit entrouverte. >>> Vérifiez que les portes sont complètement fermées.
- L'appareil peut être réglé à une température trop basse. >>> Réglez la température à un degré supérieur et attendez que l'appareil atteigne la nouvelle température.
- Le joint de la porte du congélateur peut être sale, usé, cassé, ou mal positionné. >>> Nettoyez ou remplacez le joint d'étanchéité. Si le joint du congélateur est endommagé ou arraché, l'appareil prendra plus longtemps à conserver la température actuelle.

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

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

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

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

Les aliments conservés dans le compartiment réfrigérateur sont congelés.

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

La température du compartiment réfrigérateur ou congélateur est très élevée.

- La température du compartiment réfrigérateur est réglée à un degré très élevé. >>> Le réglage de la température du compartiment réfrigérateur a une incidence sur la température du compartiment congélateur. Patientez jusqu'à ce que la température du réfrigérateur et du congélateur atteignent 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 n'est pas stable lorsque vous lui exercez une légère pression, ajustez les pieds afin de le stabiliser. 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 bicarbonate de soude 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 couverts hermétiquement 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 pieds afin de stabiliser le produit.
- 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. >>> Remplacez les aliments dans le bac.

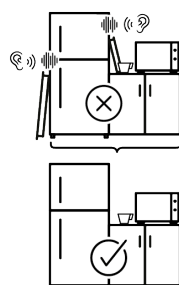
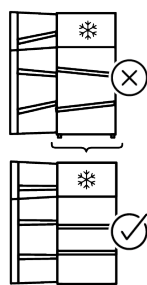
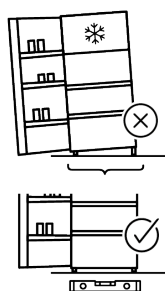
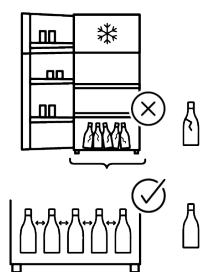
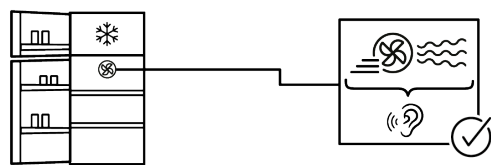
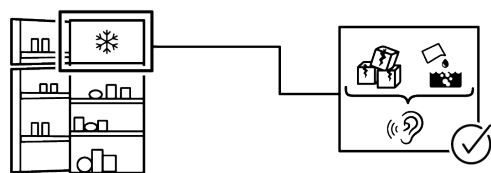
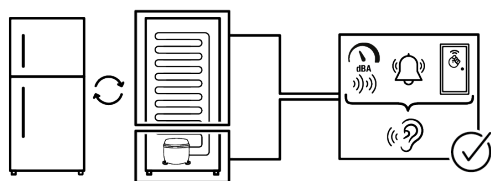
Température à la surface de l'appareil.

- Une température élevée peut être observée entre deux portes, sur les panneaux latéraux et sur la grille arrière lorsque votre appareil est utilisé.

Le ventilateur continue de fonctionner lorsque la porte est ouverte.

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

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



CLAUDE DE NON-RESPONSABILITÉ

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

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

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

Auto-réparation

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

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

parts-selfservice.europeanappliances.com. Pour votre sécurité, débranchez le produit avant de procéder à toute auto-réparation.

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

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

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

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

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

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

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



Voir également

2 CLAUSE DE NON-RESPONSABILITÉ [] 42]

