

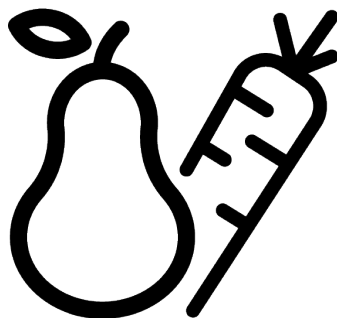


Refrigerator / User Manual

Congélateur / Réfrigérateur / Manuel d'utilisation

Chłodziarko - zamrażarka / Instrukcja obsługi

Frigider / Manual de utilizare



WHK 25364 XBR4E

®/TM/© 2026 Whirlpool. Produced under license ®/TM/© 2026
Whirlpool. Produit sous licence ®/TM/© 2026 Whirl-
pool. Wyprodukowano na licencji ®/TM/© 2026 Whirlpool. Produs
sub licență

Please read this manual first!

Our valued customer,

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

Please register your products on www.register10.eu

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



Read the user manual.

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/

Table of Contents

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	Hot Surface Warning.....	5
4	Operating the Product.....	5
5	Preparation.....	6
5.1	What To Do For Energy Saving	6
5.2	First Use.....	6
5.3	Climate Class and Definitions	7
6	Use of Your Appliance.....	7
6.1	Control Panel of the Product	7
6.2	Food Storage in Refrigerator	8
6.3	Crispers/Fresh food compart- ment	12
6.4	Dairy Products Cold Storage Area	12
6.5	Door Open Alert	12
6.6	Folding Shelf	13
6.7	Replacing the Illumination Lamp..	13
7	Maintenance and Cleaning	13
8	Troubleshooting.....	14

1 Environmental Instructions

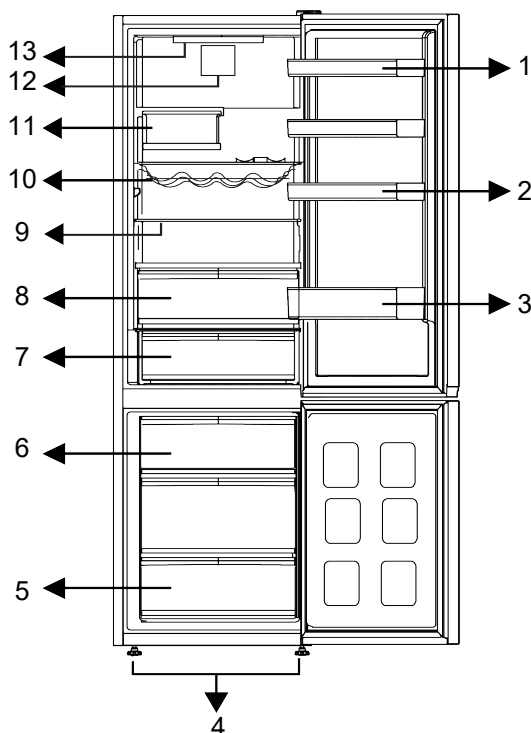
EN

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 * Adjustable Door Racks
- 3 * Bottle Rack
- 5 * Freezer Compartment
- 7 * Cold Storage Drawer
- 9 * Adjustable Shelves
- 11 * Foldable Bottle Rack
- 13 * Lighting Lamp

- 2 *Egg Rack
- 4 * Adjustable Front Feet
- 6 * Ice Tray
- 8 * Crisper
- 10 * Bottle/Wine Rack
- 12 * Fan

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

ant 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

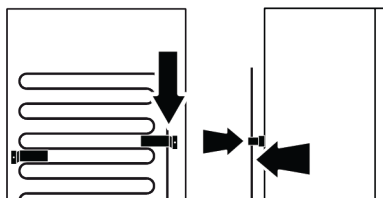
Contact the Authorized Service for the product's installation. To prepare the product for installation, see the information in the user manual and make sure the electric and water utilities are as required. If not, call an electrician and plumber to arrange the utilities as necessary.

- 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

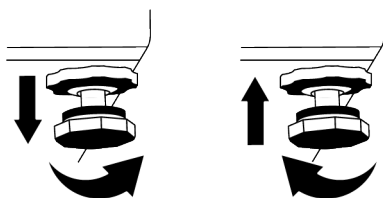
The condenser of the refrigerator is located at the rear. To minimize power consumption and increase energy efficiency the top and bottom of the condenser must be

pulled back and secured as shown in the picture. When the condenser is pulled backwards, the brackets lock and the condenser's position is secured.



3.3 Adjusting the Legs

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



3.4 Hot Surface Warning

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

4 Operating the Product

Read the "Safety Instructions" first!

- The product should only be used for food storage.
- If you will be away from home for an extended period (e.g., on vacation) and will not be using the ice maker or water dispenser, turn off the water valve. Otherwise, a water leak may occur.
- Slight variations in surface brightness may be observed on stainless steel surfaces due to the manufacturing process

and the inherent characteristics of the material. This is normal and does not affect product performance.

Product shutdown

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

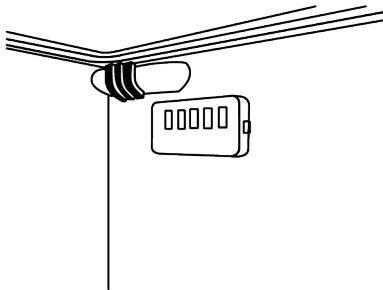
5 Preparation

Read the "Safety Instructions" first!

5.1 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.
- Using the below drawer when storing is strongly recommended.
- For optimum performance, Quick Freezing can be used (if available), 24 hours prior to placing fresh foods in the freezer.
- In most cases, 24 hours is enough for the Quick Freezing function after fresh foods are placed in the freezer. After some time, Quick Freezing function will deactivate automatically.
- When freezing a small amount of food, Quick Freezing function can be deactivated after some time to ensure energy saving.
- Depending on the product's features; defrosting frozen foods in the refrigerator compartment will ensure energy saving and preserve food quality.
- In order to load the maximum quantity of food into the freezer compartment of your appliance, the upper drawers should be taken out and the food should be placed onto the wire/glass shelves.

- Place the food as shown below, keeping a distance from the refrigerator temperature sensor. If they are in contact with the sensor, energy consumption of the appliance might increase.



- Store food in refrigerator according to proper storage conditions to save energy.
- Food packages shall not be in direct contact with the temperature sensor located in the freezer compartment.

5.2 First Use

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

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

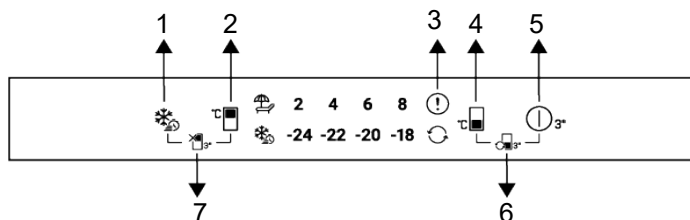
5.3 Climate Class and Definitions

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

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

6 Use of Your Appliance

6.1 Control Panel of the Product



- | | |
|--|---|
| 1 Quick Freezing Key | 2 Cooler Compartment Temperature Setting Key |
| 3 Error Status Indicator | 4 Freezer Compartment Temperature Setting Key |
| 5 Product Switch Off Button | 6 * Compartment Conversion Key |
| 7 * Cooler Compartment Off (Vacation) Function Key | |

Read the "Safety Instructions" first!

Auditory and visual functions on the indicator panel will assist you when using the product.

***Optional:** Shown functions are optional, there may be differences of shape and location in functions found on your appliance's indicator panel.

1.Quick Freezing Key

When the quick freezing key is pressed the quick freezing symbol shall be illuminated and the quick freezing function shall be activated. The freezer compartment temperature is set to -27 °C. Press the key again to

cancel the function. The quick freezing function shall be automatically cancelled after a while. To freeze a large amount of fresh food, press the quick freezing key before placing the food in the freezer compartment.

2.Cooler Compartment Temperature Setting Key

Allows setting of temperature for cooler compartment. Pressing the key will enable the cooler compartment temperature Can be set to 8,6,4,2 °C.

3. Error Condition Indicator

This indicator is enabled when the refrigerator is not cooling sufficiently or when a sensor error occurs. The temperature indicators of the freezer and the refrigerator flash in certain combinations. This informs the service about the error that has occurred. Exclamation mark may be displayed when you load warm food to the freezer compartment or keep the door open for a long period of time. This is not a fault, this warning will be removed when the food is cooled down or when any key is pressed.

4. Freezer Compartment Temperature

Setting Key

Temperature setting is made for freezer compartment. The freezer compartment temperature can be set to -18, -20, -22, -24 °C by pressing the button.

5. Product Switch Off Button

When this button is pressed for 3 seconds, the device switches to the off state. In this state, the refrigerator does not perform cooling; when the button is pressed again for 3 seconds, the refrigerator starts its normal operation.

* 6. Compartment Conversion Key

By pressing the compartment conversion button for 3 seconds, the freezer compartment can be set as a refrigerator compartment, closed compartment or freezer compartment.

When operating as a freezer, the selected temperature value of the freezer compartment is lit and the conversion symbol is off.

When operating as a refrigerator compartment, all lights for the temperature values of the freezer compartment are switched off and the conversion symbol is lit. The compartment operates as cooler.

When the freezer compartment is switched off, all lights for the temperature values of the freezer compartment are switched off and the conversion symbol is off. For this selection, no food is stored in the freezer compartment.

* 7. Cooler Compartment Off (Vacation)

Function Key

Press the key for 3 seconds to activate the vacation function. Vacation mode is activated and the vacation symbol is illuminated. All icons on the cooler compartment temperature indicator turn off and the cooler compartment does not perform active cooling. When this function is activated, you are advised against storing food in the refrigerating compartment. The other compartments continue to cool according to their set temperature. Press the key for 3 seconds again to cancel this function.

Temperature settings can be set between 1-8 °C for the refrigerator compartment and between -24 and -18 °C for the freezer compartment. Adjustable temperature values may vary within these ranges depending on product specifications.

High Temperature Alarm

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

6.2 Food Storage in Refrigerator

Food Storage in Refrigerators and Cold Compartments

- Frequent opening and closing of the compartment door, or leaving it open for extended periods, can cause compartment temperatures to rise significantly, reducing food shelf life and leading to spoilage.

- To prevent changes in smell and taste, food should be stored in airtight containers.
- To achieve better and more even cooling, place the food items far apart so that cold air can circulate between them.
- Allow for airflow by leaving a gap between the food and the inside wall. If you place the food against the back wall, it may freeze.
- Allow cooked, hot food to cool to room temperature before refrigerating. Then, you can place the lukewarm food on the lower shelves of your refrigerator. Keep lukewarm food away from perishable foods.
- Pay particular attention to ensuring that frozen foods are not mixed with fresh foods.
- Thaw your frozen foods in the refrigerator compartment. This way, you can use the frozen food to cool the compartment, saving energy.
- Storing unripe tropical fruits (mangoes, various types of melons, papayas, bananas, pineapples) in the refrigerator can accelerate the ripening process. This means a shorter storage time, so it is not recommended.
- Onions, garlic, ginger, and other root vegetables should be stored in a dark, cool room, not in the refrigerator.
- If you notice that food in your refrigerator has spoiled, discard it and clean any accessories that came into contact with it.
- To quickly cool down large pot dishes like soups and stews, you can divide them into shallow containers and store them in the refrigerator.
- Keep unpackaged foods away from eggs.
- Keep fruits and vegetables separate and store all types together (for example, apples with apples, carrots with carrots).
- Remove the greens from the plastic bag, wrap them in paper towels or a dishcloth, and place them in the refrigerator. If you wash these types of foods before putting them in the refrigerator, remember to dry them.
- You can create a moist environment while allowing air circulation by storing fruits and vegetables that are prone to drying out in perforated or open-mouthed plastic bags.
- Except in cases of extreme environmental conditions, food in all compartments will stay fresh longer if your product is set to the set values indicated in the recommended set value table.

Food Storage in the Cold Compartment

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

Storing Food in the Freezer Compartment

- You can achieve faster cooling by activating the Quick Freeze function 4-6 hours before freezing.
- Allow hot food to reach room temperature before placing it in the freezer compartment.
- Foods to be frozen should be divided into portions large enough for each serving and frozen in separate packages.

- It is recommended to package food before placing it in the freezer.
- To prevent food from going past its expiration date, write the freezing date, storage time, and the name of the food on the package, according to the storage times of different foods.
- Consume thawed food quickly. Thawed food cannot be refrozen unless cooked. It is not safe to consume thawed and refrozen fresh food without cooking it.
- When freezing fresh food, avoid contact between fresh and already frozen foods. Otherwise, the frozen foods will thaw.
- Avoid buying foods that have ice or similar substances in their packaging. This means the product may have partially thawed and then refrozen. Temperature affects the quality of the food.
- Store food for the time recommended by the manufacturer. Only remove as much food from the freezer as you need.
- Except in extreme environmental conditions, if your product is set to the set values specified in the recommended set value table, food will stay fresh longer in both the fresh food compartment and the freezer compartment.
- Fresh fruits and vegetables may partially freeze if the fresh food compartment is set to a lower temperature.
- The 2-star compartment is suitable for pre-frozen food. Ice cream and ice cubes can be stored there.
- Freeze food only in the 4-star compartment.

Storing Frozen Foods

- When storing food, please follow the storage times specified in these instructions.
- To preserve food quality, try to keep the time between purchase and storage as short as possible.
- Buy frozen foods that are stored at -18°C or lower.

Meat and Fish			Preparation Method	Longest storage period (month)
Meat Products	Veal	Steak	Cut into 2 cm thick pieces and place foil between them or wrap tightly with plastic wrap.	6-8
		Roast	By packaging the meat pieces in a freezer bag or wrapping them tightly with plastic wrap.	6-8
		Flaked	In small pieces	6-8
		Schnitzel, chops	By placing foil between the sliced pieces or wrapping them individually in plastic wrap.	6-8
	Mutton	Chop	By placing foil between the pieces of meat or wrapping them individually with plastic wrap.	4-8
		Roast	By packaging the meat pieces in a freezer bag or wrapping them tightly with plastic wrap.	4-8
		Flaked	By packaging the chopped meat in a freezer bag or wrapping it tightly with plastic wrap.	4-8
	Beef	Roast	By packaging the meat pieces in a freezer bag or wrapping them tightly with plastic wrap.	8-12
		Steak	Cut into 2 cm thick pieces and place foil between them or wrap tightly with plastic wrap.	8-12
		Flaked	In small pieces	8-12
		Boiled meat	By packaging it in small portions using freezer bags.	8-12
	Mince		Unseasoned, in flat packages.	1-3
	Offal (parts)		In pieces	1-3
	Sausage - Salami		Even if it's in a casing, it must be packaged.	1-3
	Ham		By placing foil between the sliced pieces.	2-3

Meat and Fish		Preparation Method	Longest storage period (month)
Poultry and game animals	Chicken and Turkey	Wrapped in foil	4-6
	Goose	Wrap in foil (portions should not exceed 2.5 kg)	4-6
	Duck	Wrap in foil (portions should not exceed 2.5 kg)	4-6
	Deer, Rabbit, Roe Deer	Wrap in foil (portions should not exceed 2.5 kg, and the bones should be removed).	6-8
Fish and sea-food	Freshwater fish (Trout, Carp, Pike, Catfish)	After thoroughly cleaning the insides and scales, it should be washed and dried, and the tail and head should be cut off if necessary.	2
	Lean fish (Sea bass, Turbot, Sole)		4-6
	Oily fish (Bonito, Mackerel, Bluefish, Red Mullet, Anchovy)		2-4
	shellfish	Cleaned and in bags.	4-6
	Caviar	In its packaging, in an aluminum or plastic container.	2-3

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

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

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

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

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

"The quantity of fresh food that can be frozen within a specific time period is indicated on the type label."

Freezer Information

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

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

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

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

To extend the storage time of frozen vegetables, blanch them and drain the water.

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

Food Placement

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

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

Refrigerator door shelves: Small, packaged food or beverages

Vegetable storage: Vegetables and fruits

Cold compartment: Deli products (breakfast items), meat products to be consumed quickly)

6.3 Crispers/Fresh food compartment

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

6.4 Dairy Products Cold Storage Area

Dairy/Chill Compartment

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

6.5 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;

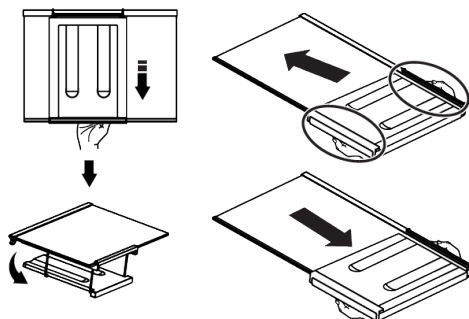
If the door of the device remains open for a certain period of time (between 60 s and 120 s), the door open alert is sounded. The door open alert is sounded gradually. First, an audible warning starts to sound. After 4 minutes, if the door is still not closed, a visual warning (lighting flash) is activated. 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.

6.6 Folding Shelf

It allows the user to store bottles as needed. To use the shelf section, hold the plastic part and gently pull it downwards. You can now use the foldable shelf.



It is recommended to store a maximum of 2 bottles on the folding shelf.



To assemble the folding shelf, first remove the glass shelf from the refrigerator. Insert the plastic part into the glass shelf by pushing it through the channels on the front and back as shown in the image. The product will then be ready for use with the folding shelf.

To remove the folding shelf, first remove the glass shelf from your product. Then, hold the plastic part and pull in any direction. You can now use the product without the folding shelf when needed.

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 mi-

crofiber cloth dampened with water and use a dry polishing pad. Always follow the grain of the stainless steel.

Preventing Bad Odors

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

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

Protection of Plastic Surfaces

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

8 Troubleshooting

Read the "Safety Instructions" first!

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

The refrigerator does not work.

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

Condensation on the side wall of the refrigerator compartment.

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

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

The compressor is not working.

- In the event of a sudden power outage or when the plug is removed and reinserted, the compressor's protective thermal switch will trip because the gas pressure in the product's cooling system has not yet equalized. The product should start working again after approximately 6 minutes. If the product does not start working after this time, call for service.
- It is in the defrost cycle. >>> This is normal for a fully automatic defrosting product. The defrost cycle occurs periodically.

- The product is not plugged into the power outlet. >>> Please make sure the plug is plugged into the power outlet.
- The temperature settings are incorrect. >>> Select the appropriate temperature setting.
- The power has been cut off. >>> The product will continue to function normally once the power is restored.

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

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

The refrigerator is running too often or for too long.

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

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

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

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

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

Food stored in refrigerator drawers freezes.

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

The temperature in the refrigerator or freezer is too high.

- The refrigerator compartment temperature may be set too high. The refrigerator compartment temperature setting affects the freezer compartment temperature. Try adjusting the refrigerator or freezer compartment temperature and wait until the temperature in either compartment reaches a satisfactory level.
- The doors have been opened frequently or left open for too long. >>> Don't open the doors too often.
- The door might be ajar. >>> Close the door completely.
- The product may have been recently plugged in or new food may have been added. >>> This is normal. When the product is newly plugged in or new food is added, it takes longer than usual to reach the set temperature.
- The product may have recently been served with large quantities of hot food. >>> Do not serve hot food in this product.

Shaking or noise.

- The floor is not level or stable. >>> If the product wobbles when moved slowly, adjust its feet to balance it. Also, make sure the floor is stable enough to support the product's weight.

- Items placed on the product may be causing noise. >>> Remove any items from the product.
- The product is making sounds such as liquid leaking or spraying.
- Due to the product's operating principles, liquid and gas flows occur. >>> This is normal and not a malfunction.

The product is making a wind noise.

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

Condensation is forming on the inner walls of the product.

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

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

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

The inside of the product smells bad.

- Regular cleaning has not been performed. >>> Regularly clean the inside of the product with a sponge, warm water, or baking soda solution.
- Some containers or packaging materials may have odors. >>> Use odor-free containers or packaging materials.

- The food items were placed in open containers. >>> Store food in closed containers. Microorganisms released from food stored in open containers can cause unpleasant odors.
- Remove any expired or spoiled food from the product.

The door won't close.

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

The vegetable drawers are cramped.

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

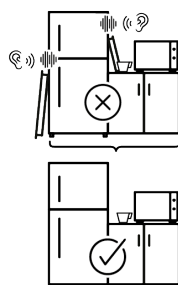
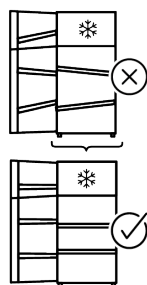
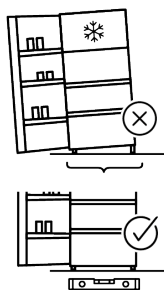
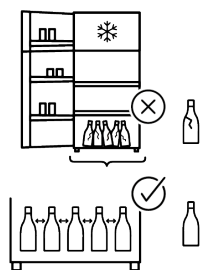
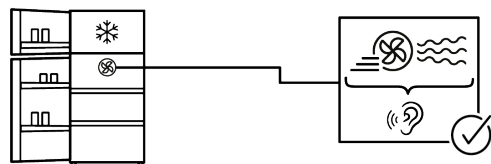
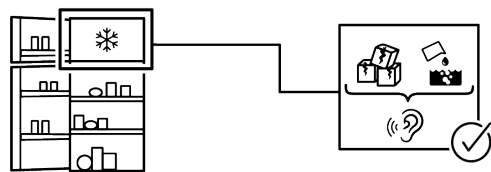
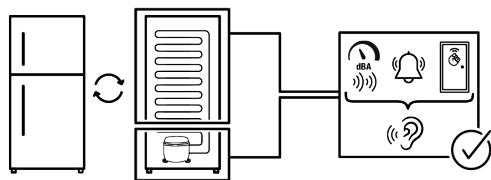
There is heat on the product surface.

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

The fan continues to run when the door is opened.

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

If you are unable to resolve the problem even after following the instructions in this section, contact the retailer or authorized service center where you purchased the product. Do not attempt to repair the malfunctioning product yourself. This is normal.



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

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

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

Self-Repair

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

See also

2 CLAUSE DE NON-RESPONSABILITÉ { 40}

Premièrement veuillez lire ce manuel !

Notre précieux client,

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

Veuillez enregistrer vos produits sur www.register10.eu

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



Lisez le manuel d'utilisation.

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

Table des matières

1	Instructions environnementales	22
1.1	Élimination des matériaux d'emballage.....	22
2	Votre réfrigérateur	22
3	Installation.....	23
3.1	Emplacement pour l'installation...	23
3.2	Fixation des cales en plastique	23
3.3	Réglages des pieds avant.....	23
3.4	Attention aux surfaces chaudes...	23
4	Utilisation du produit.....	24
5	Préparation	24
5.1	Que faire pour économiser l'énergie ?	24
5.2	Première utilisation	25
5.3	Classes climatiques et définitions.....	25
6	Utilisation de votre appareil.....	26
6.1	Panneau de contrôle du produit ...	26
6.2	Conservation des aliments au réfrigérateur	27
6.3	Compartiment à légumes/aliments frais.....	32
6.4	Zone de stockage frigorifique des produits laitiers.....	32
6.5	Alarme porte ouverte	33
6.6	Porte-bouteille rétractable	33
6.7	Remplacement de la lampe d'éclairage.....	33
7	Entretien et nettoyage	33
8	Dépannage.....	34

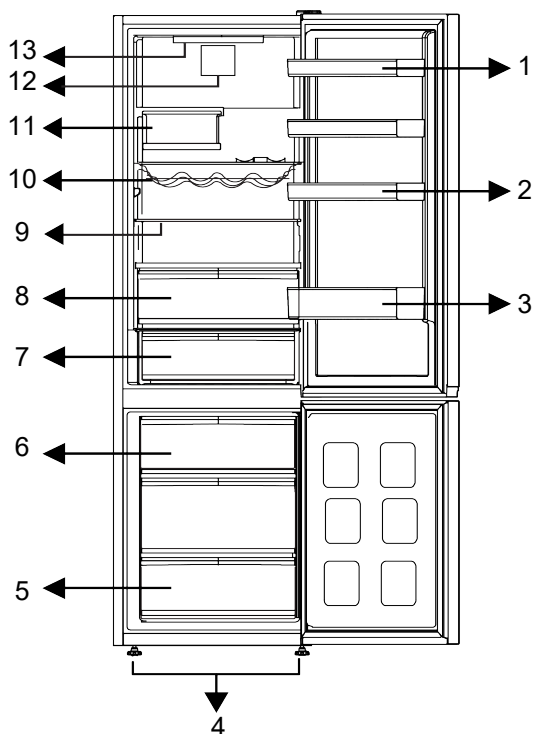
1 Instructions environnementales

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.

2 Votre réfrigérateur



- | | |
|-------------------------------------|--------------------------------|
| 1 * Supports de porte réglables | 2 Support à œufs |
| 3 Porte-bouteilles | 4 * Pieds avant réglables |
| 5 * Compartiment congélateur | 6 Bac à glaçons |
| 7 * Tiroir de conservation au froid | 8 * Plus croustillant |
| 9 * Étagères réglables | 10 * Casier à bouteilles/à vin |
| 11 Porte-bouteilles pliable | 12 * Ventilateur |
| 13 * 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 » !

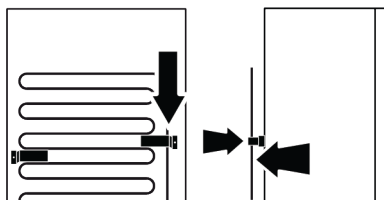
3.1 Emplacement pour l'installation

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.

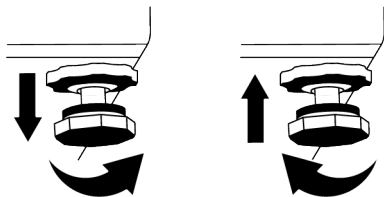
3.2 Fixation des cales en plastique

Le condenseur du réfrigérateur est situé à l'arrière. Pour minimiser la consommation d'énergie et augmenter l'efficacité énergétique, le haut et le bas du condenseur doivent être tirés vers l'arrière et fixés comme indiqué sur l'image. Lorsque le condenseur est tiré vers l'arrière, les supports se verrouillent et la position du condenseur est sécurisée.



3.3 Réglages des pieds avant

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



3.4 Attention aux surfaces chaudes

Les condenseurs du circuit réfrigérant, nécessaires 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 Utilisation du produit

Lisez d'abord les « consignes de sécurité » !

- Ce produit ne doit être utilisé que pour la conservation des aliments.
- Si vous vous absentez de votre domicile pendant une période prolongée (par exemple, en vacances) et que vous n'utilisez pas la machine à glaçons ni le distributeur d'eau, fermez le robinet d'arrivée d'eau. Sinon, une fuite d'eau pourrait se produire.
- De légères variations de brillance peuvent être observées sur les surfaces en acier inoxydable en raison du proces-

sus de fabrication et des caractéristiques intrinsèques du matériau. Ceci est normal et n'affecte pas les performances du produit.

Arrêt du produit

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

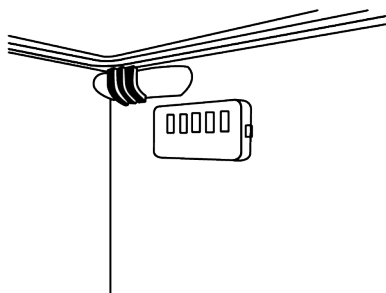
5 Préparation

Lisez d'abord les « consignes de sécurité » !

5.1 Que faire pour économiser l'énergie ?

- Cet appareil frigorifique n'est pas conçu pour être utilisé comme un appareil encastrable.
- Lors du chargement des aliments, veillez à laisser suffisamment d'espace à l'intérieur du réfrigérateur pour permettre une circulation d'air suffisante pour le refroidissement.
- Puisque l'air chaud et humide ne pénètre pas directement dans votre produit lorsque les portes restent fermées, celui-ci fonctionnera dans des conditions optimales pour la conservation de vos aliments. Dans ces conditions, les fonctions et composants tels que le compresseur, le ventilateur, le chauffage, le dégivrage, l'éclairage, l'affichage, etc., fonctionneront en fonction des besoins, avec une consommation d'énergie minimale.
- En cas de plusieurs options, les étagères en verre doivent être placées de manière à ne pas obstruer les aérations situées sur la paroi arrière et, de préférence, de façon à ce que ces aérations restent sous l'étagère. Cette configuration peut contribuer à améliorer la circulation de l'air et l'efficacité énergétique.
- Il est fortement recommandé d'utiliser le tiroir ci-dessous pour le rangement.

- Pour des performances optimales, la congélation rapide peut être utilisée (si disponible), 24 heures avant de placer les aliments frais au congélateur.
- Dans la plupart des cas, 24 heures suffisent pour la fonction de congélation rapide après le placement des aliments frais au congélateur. Au bout d'un certain temps, la fonction de congélation rapide se désactive automatiquement.
- Lors de la congélation d'une petite quantité d'aliments, la fonction de congélation rapide peut être désactivée après un certain temps afin de réaliser des économies d'énergie.
- Selon les caractéristiques du produit, la décongélation des aliments surgelés dans le compartiment réfrigérateur permettra de réaliser des économies d'énergie et de préserver la qualité des aliments.
- Pour charger un maximum d'aliments dans le compartiment congélateur de votre appareil, retirez les tiroirs supérieurs et placez les aliments sur les étagères en fil métallique ou en verre.
- Disposez les aliments comme indiqué ci-dessous, en les maintenant à distance du capteur de température du réfrigérateur. Tout contact avec le capteur pourrait entraîner une augmentation de la consommation d'énergie de l'appareil.



- Conservez les aliments au réfrigérateur en respectant les conditions de conservation appropriées afin d'économiser de l'énergie.
- Les emballages alimentaires ne doivent pas être en contact direct avec le capteur de température situé dans le compartiment congélateur.

5.2 Première utilisation

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

- Attendez au moins 2 heures avant d'utiliser le produit, afin de garantir une efficacité de réfrigération optimale.
- Laissez l'appareil fonctionner pendant 6 heures sans y placer d'aliments et veillez à ce que la porte reste aussi fermée que possible.
- Les variations de température provoquées par l'ouverture et la fermeture de la porte pendant l'utilisation du produit peuvent normalement entraîner de la condensation sur les étagères de la porte/du corps et sur la verrerie placée à l'intérieur du produit.

- Un bruit se fera entendre lorsque le compresseur se mettra en marche. Il est normal que l'appareil fasse du bruit même si le compresseur ne fonctionne pas, car du fluide et du gaz peuvent être comprimés dans le système de refroidissement.
- Il est normal que les bords avant du produit soient chauds. Ces zones sont conçues pour se réchauffer afin d'éviter la condensation.
- Sur certains modèles, le panneau lumineux s'éteint automatiquement une minute après la fermeture de la porte. Il se réactive à l'ouverture de la porte ou à la pression d'un bouton.

5.3 Classes climatiques et définitions

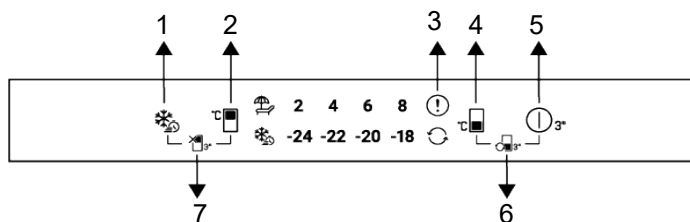
Veuillez vous référer à la classe climatique indiquée sur la plaque signalétique de votre appareil. L'une des informations suivantes s'applique à votre appareil en fonction de sa classe climatique.

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

6 Utilisation de votre appareil

6.1 Panneau de contrôle du produit

FR



- 1 Clé de congélation rapide
- 2 Touche de réglage de la température du compartiment réfrigéré
- 3 Indicateur d'état d'erreur
- 4 Touche de réglage de la température du compartiment congélateur
- 5 Bouton d'arrêt du produit
- 6 * Clé de conversion de compartiment
- 7 * Touche de fonction « Compartiment réfrigéré désactivé (vacances) »

Lisez d'abord les « Consignes de sécurité » !

Les fonctions auditives et visuelles du panneau indicateur vous aideront à utiliser le produit.

***En option :** Les fonctions indiquées sont facultatives, il peut y avoir des différences de forme et d'emplacement au niveau des fonctions indiquées sur le panneau de votre appareil.

1. Touche super congélation

Dès que vous appuyez sur la touche de super congélation, le symbole de congélation rapide s'allume et la fonction de congélation rapide est activée. La température du compartiment congélateur est réglée sur -27 °C. Appuyez à nouveau sur la touche pour annuler la fonction. La fonction de congélation rapide est automatiquement annulée après un certain temps. Pour congeler une grande partie d'aliments frais, appuyez sur la touche de congélation rapide avant de mettre les aliments dans le compartiment congélateur.

2. Touche de réglage de la température du compartiment réfrigérateur

Permet de régler la température du compartiment réfrigérateur. En appuyant sur la touche, on active la température du compartiment réfrigérateur. Réglable sur 8,6, 4,2° C.

3. Voyant de message d'erreur

Ce voyant s'allume lorsque le réfrigérateur ne refroidit pas suffisamment ou lorsqu'une erreur de capteur se produit. Les voyants de température du congélateur et du réfrigérateur clignotent dans certaines combinaisons. Ils informent le service technique de l'erreur qui s'est produite. Un point d'exclamation peut être affiché lorsque vous chargez des aliments chauds dans le compartiment de congélation ou que vous gardez la porte ouverte pendant une longue période. Il ne s'agit pas d'un défaut, cet avertissement disparaît lorsque l'aliment est refroidi ou lorsqu'on appuie sur une touche quelconque.

4. Clé de réglage de la température du

compartiment Congélateur

La température du compartiment congélateur peut être réglée sur -18, -20, -22, -24 °C en appuyant sur la touche .

5. Bouton marche / Arrêt du produit

Lorsque ce bouton est enfoncé pendant 3 secondes, l'appareil passe à l'état d'arrêt. Dans cet état, le réfrigérateur n'effectue pas de refroidissement ; lorsque l'on appuie à nouveau sur le bouton pendant 3 secondes, le réfrigérateur commence à fonctionner normalement.

* 6. Touche de conversion du compartiment congélateur

En appuyant sur la touche de conversion de compartiment congélateur pendant 3 secondes, le compartiment congélateur peut être transformé en réfrigérateur, en arrêt du compartiment congélateur ou en congélateur.

Lorsque l'appareil fonctionne comme un congélateur, la valeur de température sélectionnée pour le compartiment congélateur est allumée et le symbole de conversion est éteint.

Lorsqu'il s'agit d'un compartiment réfrigérateur, tous les voyants des valeurs de température du compartiment congélateur sont éteints et le symbole de conversion est allumé. Le compartiment fonctionne comme une glacière.

Lorsque le compartiment congélateur est éteint, tous les voyants de température du compartiment congélateur sont éteints et le symbole de conversion est éteint. Pour cette sélection, le congélateur doit être vide sans aucune nourriture, le congélateur est à l'arrêt.

* 7. Touche de fonction Arrêt du compartiment réfrigérateur (vacances)

Appuyez sur la touche pendant 3 secondes pour activer la fonction vacances. Le mode vacances est activé et le symbole vacances est allumé. Toutes les icônes de l'indicateur de température du compartiment réfri-

gérateur s'éteignent et le compartiment réfrigérateur est à l'arrêt. Lorsque cette fonction est activée, il est déconseillé de conserver des aliments dans le compartiment réfrigérateur. Les autres compartiments continuent de fonctionner selon les températures programmées. Il suffit d'appuyer à nouveau sur la touche pendant 3 secondes pour annuler cette fonction.

La température du compartiment réfrigérateur peut être réglée entre 1 et 8 °C, et celle du compartiment congélateur entre -24 et -18 °C. Les valeurs de température réglables peuvent varier selon les spécifications du produit.

Alarme de température élevée

L'alarme sonore combinée au clignotement de "- -" sur l'afficheur indique que le compartiment congélateur est trop chaud. Cela peut se produire si la température du congélateur augmente à la suite d'une panne de courant. La température la plus élevée dans le compartiment congélateur est affichée jusqu'à ce que vous appuyiez sur une touche. "Si l'appareil est équipé d'un écran électronique, la température maximale atteinte est affichée. Dans le cas contraire, seul '- -' clignote et les sons sont activés. Pour désactiver l'alarme, appuyez sur n'importe quelle touche de l'écran.

6.2 Conservation des aliments au réfrigérateur

Conservation des aliments dans les réfrigérateurs et les compartiments froids

- L'ouverture et la fermeture fréquentes de la porte du compartiment, ou le fait de la laisser ouverte pendant de longues périodes, peuvent entraîner une hausse significative de la température à l'intérieur du compartiment, réduisant ainsi la durée de conservation des aliments et provoquant leur détérioration.

- Pour éviter toute altération de l'odeur et du goût, les aliments doivent être conservés dans des récipients hermétiques.
- Pour un refroidissement plus efficace et uniforme, espacez suffisamment les aliments pour permettre à l'air froid de circuler entre eux.
- Laissez un espace entre les aliments et la paroi intérieure pour permettre à l'air de circuler. Si vous placez les aliments contre la paroi du fond, ils risquent de geler.
- Laissez les aliments chauds et cuits refroidir à température ambiante avant de les mettre au réfrigérateur. Vous pouvez ensuite placer les aliments tièdes sur les étagères inférieures de votre réfrigérateur. Conservez les aliments tièdes à l'écart des aliments périssables.
- Veillez tout particulièrement à ne pas mélanger les aliments congelés avec les aliments frais.
- Décongelez vos aliments surgelés dans le compartiment réfrigérateur. Vous pourrez ainsi utiliser ces aliments congelés pour refroidir le compartiment et économiser de l'énergie.
- Conserver des fruits tropicaux non mûrs (mangues, melons variés, papayes, bananes, ananas) au réfrigérateur accélère leur mûrissement. Cela réduit leur durée de conservation et est donc déconseillé.
- Les oignons, l'ail, le gingembre et autres légumes racines doivent être conservés dans un endroit frais et sombre, et non au réfrigérateur.
- Si vous constatez que des aliments dans votre réfrigérateur sont avariés, jetez-les et nettoyez tous les accessoires qui ont été en contact avec eux.
- Pour refroidir rapidement les grands plats mijotés comme les soupes et les ragoûts, vous pouvez les répartir dans des récipients peu profonds et les conserver au réfrigérateur.
- Tenir les aliments non emballés à l'écart des œufs.
- Conservez les fruits et légumes séparément et rangez tous les types ensemble (par exemple, les pommes avec les pommes, les carottes avec les carottes).
- Retirez les légumes verts du sac en plastique, enveloppez-les dans du papier absorbant ou un torchon, puis placez-les au réfrigérateur. Si vous lavez ce type d'aliments avant de les mettre au réfrigérateur, pensez à bien les sécher.
- Vous pouvez créer un environnement humide tout en permettant la circulation de l'air en conservant les fruits et légumes sujets au dessèchement dans des sacs en plastique perforés ou à ouverture large.
- Sauf en cas de conditions environnementales extrêmes, les aliments dans tous les compartiments resteront frais plus longtemps si votre produit est réglé sur les valeurs indiquées dans le tableau des valeurs de réglage recommandées.

Conservation des aliments dans le compartiment froid

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

Stocker les aliments dans le compartiment congélateur

- Vous pouvez obtenir un refroidissement plus rapide en activant la fonction Congélation rapide 4 à 6 heures avant la congélation.
- Laissez les aliments chauds atteindre la température ambiante avant de les placer dans le compartiment congélateur.
- Les aliments à congeler doivent être divisés en portions suffisamment importantes pour chaque portion et congelés dans des emballages séparés.
- Il est recommandé d'emballer les aliments avant de les mettre au congélateur.
- Pour éviter que les aliments ne se périmont, inscrivez la date de congélation, la durée de conservation et le nom de l'aliment sur l'emballage, en fonction des durées de conservation des différents aliments.
- Consommez rapidement les aliments décongelés. Les aliments décongelés ne peuvent être recongelés que s'ils sont cuits. Il est dangereux de consommer des aliments frais décongelés puis recongelés sans les avoir cuits.
- Lors de la congélation d'aliments frais, évitez tout contact entre les aliments frais et les aliments déjà congelés. Sinon, les aliments congelés décongèleront.
- Pour préserver la qualité des aliments, essayez de réduire au maximum le délai entre l'achat et le stockage.
- Achetez des aliments surgelés conservés à -18°C ou moins.
- Évitez d'acheter des aliments dont l'emballage contient de la glace ou des substances similaires. Cela signifie que le produit a peut-être partiellement décongelé puis recongelé. La température influe sur la qualité des aliments.
- Conservez les aliments pendant la durée recommandée par le fabricant. Ne sortez du congélateur que la quantité nécessaire.
- Sauf en cas de conditions environnementales extrêmes, si votre produit est réglé selon les valeurs spécifiées dans le tableau des valeurs de réglage recommandées, les aliments resteront frais plus longtemps aussi bien dans le compartiment réfrigérateur que dans le compartiment congélateur.
- Les fruits et légumes frais peuvent partiellement geler si le compartiment des aliments frais est réglé sur une température plus basse.
- Le compartiment à deux étoiles est adapté aux aliments pré-congelés. On peut y conserver des crèmes glacées et des glaçons.
- Congelez les aliments uniquement dans le compartiment 4 étoiles.

Conservation des aliments congelés

- Lors de la conservation des aliments, veuillez respecter les durées de conservation indiquées dans ces instructions.

Viandes et poissons			Méthode de préparation	Durée de stockage la plus longue (mois)
Produits carnés	Veau	Steak	Découpez-les en morceaux de 2 cm d'épaisseur et placez du papier aluminium entre eux ou enveloppez-les hermétiquement dans du film plastique.	6-8
		Rôti	En emballant les morceaux de viande dans un sac de congélation ou en les enveloppant hermétiquement dans du film plastique.	6-8
		Écaillé	En petits morceaux	6-8
		Schnitzel, côtelettes	En plaçant du papier aluminium entre les morceaux tranchés ou en les enveloppant individuellement dans du film plastique.	6-8
	Mouton	Hacher	En plaçant du papier aluminium entre les morceaux de viande ou en les enveloppant individuellement dans du film plastique.	4-8
		Rôti	En emballant les morceaux de viande dans un sac de congélation ou en les enveloppant hermétiquement dans du film plastique.	4-8
		Écaillé	En emballant la viande hachée dans un sac de congélation ou en l'enveloppant hermétiquement dans du film plastique.	4-8
	Bœuf	Rôti	En emballant les morceaux de viande dans un sac de congélation ou en les enveloppant hermétiquement dans du film plastique.	8-12
		Steak	Découpez-les en morceaux de 2 cm d'épaisseur et placez du papier aluminium entre eux ou enveloppez-les hermétiquement dans du film plastique.	8-12
		Écaillé	En petits morceaux	8-12
		viande bouillie	En le conditionnant en petites portions dans des sacs de congélation.	8-12
	Hacher		Non assaisonnés, en emballages plats.	1-3
	Abats (parties)		En morceaux	1-3
	Saucisse - Salami		Même s'il est dans un étui, il doit être emballé.	1-3
	Jambon		En plaçant du papier aluminium entre les morceaux tranchés.	2-3
volailles et gibiers	Poulet et dinde		Emballé dans du papier aluminium	4-6
	Oie		Enveloppez dans du papier aluminium (les portions ne doivent pas dépasser 2,5 kg).	4-6
	Canard		Enveloppez dans du papier aluminium (les portions ne doivent pas dépasser 2,5 kg).	4-6
	Cerf, lapin, chevreuil		Enveloppez dans du papier aluminium (les portions ne doivent pas dépasser 2,5 kg et les arêtes doivent être retirées).	6-8

Viandes et poissons		Méthode de préparation	Durée de stockage la plus longue (mois)
Poissons et fruits de mer	Poissons d'eau douce (truite, carpe, brochet, poisson-chat)	Après avoir soigneusement nettoyé l'intérieur et les écailles, il convient de le laver et de le sécher, et de couper la queue et la tête si nécessaire.	2
	Poissons maigres (bar, turbot, sole)		4-6
	Poissons gras (bonite, maquereau, tassergal, rouget, anchois)		2-4
	fruits de mer	Nettoyés et emballés.	4-6
	Caviar	Dans son emballage, dans un récipient en aluminium ou en plastique.	2-3

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

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

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

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

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

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

Informations sur le congélateur

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

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

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

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

Pour prolonger la durée de conservation des légumes surgelés, blanchissez-les et égouttez-les. Placez-les ensuite dans des récipients hermétiques et mettez-les au congélateur. Les bananes, les tomates, la laitue, le céleri, les œufs durs et les pommes de terre ne se congèlent pas. La congélation de ces aliments altère leur valeur nutritionnelle et leurs qualités gustatives. Il n'y a aucun risque de détérioration susceptible de nuire à la santé.

Placement alimentaire

Étagères du compartiment congélateur :

Divers aliments surgelés tels que viande, poisson, crème glacée, légumes, etc.

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

Étagères de porte du réfrigérateur : Petits aliments ou boissons emballés

Conservation des légumes : Légumes et fruits

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

6.3 Compartiment à légumes/aliments frais

Le bac à légumes de cet appareil est spécialement conçu pour conserver la fraîcheur des légumes sans les dessécher. À cette fin, un flux d'air froid est concentré dans tout le bac. Rangez vos légumes et vos fruits dans ce compartiment. Pour une conservation optimale, ne placez pas les légumes à feuilles vertes à côté des fruits.

6.4 Zone de stockage frigorifique des produits laitiers

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

6.5 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;

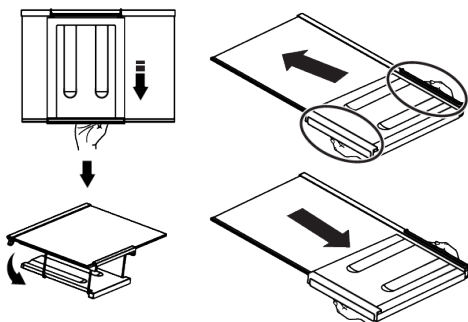
Si la porte de l'appareil reste ouverte pendant un certain temps (entre 60 s et 120 s), l'alarme d'ouverture de porte retentit. L'alarme d'ouverture de porte retentit progressivement. Un signal d'avertissement sonore retentit d'abord. Si la porte n'est toujours pas fermée après 4 minutes, un avertissement 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.

6.6 Porte-bouteille rétractable

Il permet à l'utilisateur de stocker des bouteilles de vin si nécessaire. Pour utiliser le porte bouteille, saisissez la partie en plastique et tirez-la doucement vers le bas. Vous pouvez maintenant utiliser le porte-bouteilles pliable.



Il est recommandé de stocker un maximum de 2 bouteilles de vin sur le porte-bouteilles rétractable.



Pour utiliser le porte-bouteille, retirez premièrement la tablette en verre du réfrigérateur. Placez-le sous la clayette en verre en poussant la partie en plastique dans les rainures avant et arrière, comme indiqué sur la photo. Vous pouvez alors utiliser le porte bouteille.

Pour rétracter le porte-bouteilles, retirez la tablette en verre du réfrigérateur. Saisissez ensuite la partie en plastique et tirez-la dans n'importe quelle direction. Vous pouvez maintenant utiliser l'appareil sans le porte-bouteilles.

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 reti-

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

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

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

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

Surfaces extérieures en acier inoxydable

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

Prévenir les mauvaises odeurs

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

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

Protection des surfaces plastiques

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

8 Dépannage

Lisez d'abord les « consignes de sécurité » !

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

Le réfrigérateur ne fonctionne pas.

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

Condensation sur la paroi latérale du compartiment réfrigérateur.

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

Le compresseur ne fonctionne pas.

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

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

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

Le réfrigérateur fonctionne trop souvent ou trop longtemps.

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

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

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

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

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

Les aliments conservés dans les tiroirs du réfrigérateur gèlent.

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

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

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

Secousses ou bruits.

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

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

Le produit produit un bruit de vent.

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

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

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

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

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

L'intérieur du produit sent mauvais.

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

- Retirez du produit tout aliment périmé ou avarié.

La porte ne se ferme pas.

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

Les bacs à légumes sont exigus.

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

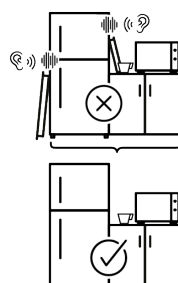
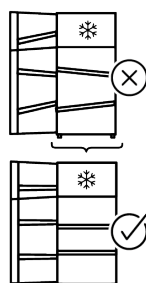
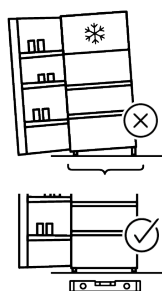
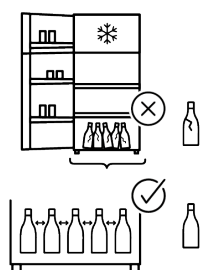
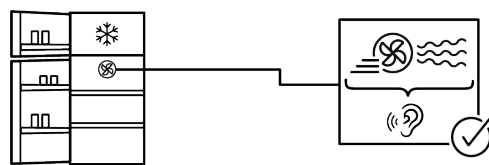
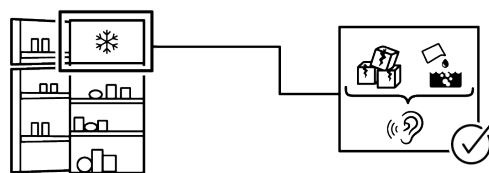
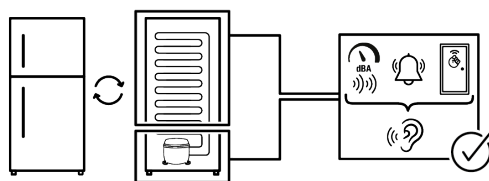
La surface du produit est chaude.

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

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

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

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



CLAUDE DE NON-RESPONSABILITÉ

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

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

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

Auto-réparation

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

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

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 [] 40]

Proszę najpierw przeczytać tę instrukcję obsługi!

Drogi kliencie,

Dziękujemy za wybranie produktu .

Zarejestruj swoje produkty na www.register10.eu

Chcielibyśmy, aby użytkownik mógł wykorzystać optymalną wydajność tego wysokiej jakości produktu, który został wykonany przy użyciu najnowocześniejszej technologii. Aby to zrobić, przeczytaj uważnie niniejszą instrukcję i wszelkie inne dokumenty dostarczone z produktem przed jego użyciem.

Przestrzegaj wszystkich informacji i ostrzeżeń zawartych w instrukcji obsługi. W ten sposób zabezpieczysz siebie i swój produkt przed zagrożeniami, które mogą wystąpić. Zachowaj instrukcję obsługi. W przypadku sprzedaży produktu należy dołączyć do niego instrukcję obsługi.

W tej instrukcji użytkownika są używane następujące symbole:



Przeczytaj instrukcję obsługi.

ENERGY SUPPLIER'S NAME _____ MODEL IDENTIFIER → (*) _____  	Informacje o modelu przechowywane w bazie danych produktu można uzyskać na następującej stronie internetowej, wyszukując identyfikator modelu (*) znajdujący się na etykiecie energetycznej. https://eprel.ec.europa.eu/
---	--

Spis treści

1 Instrukcje dotyczące ochrony środowiska	44
1.1 Utylizacja materiałów opakowaniowych	44
2 Twoja lodówka	44
3 Instalacja	45
3.1 Odpowiednie miejsce instalacji....	45
3.2 Podkładanie plastikowych klinów	45
3.3 Regulacja nóżek	45
3.4 Ostrzeżenie o gorącej powierzchni	45
4 Obsługa produktu	45
5 Przygotowania	46
5.1 Co zrobić dla oszczędności energii	46
5.2 Pierwsze użycie	47
5.3 Klasa klimatyczna i definicje	47
6 Korzystanie z urządzenia	48
6.1 Panel sterowania urządzenia	48
6.2 Przechowywanie żywności w lodówce	49
6.3 Chrupiące/Świeża żywność.....	53
6.4 Chłódnia dla produktów mlecznych	53
6.5 Alarm otwarcia drzwi	54
6.6 Składana półka na wino	54
6.7 Wymiana lampki oświetlenia	54
7 Konserwacja i utrzymywanie w czystości	54
8 Rozwiązywanie problemów	55

1 Instrukcje dotyczące ochrony środowiska

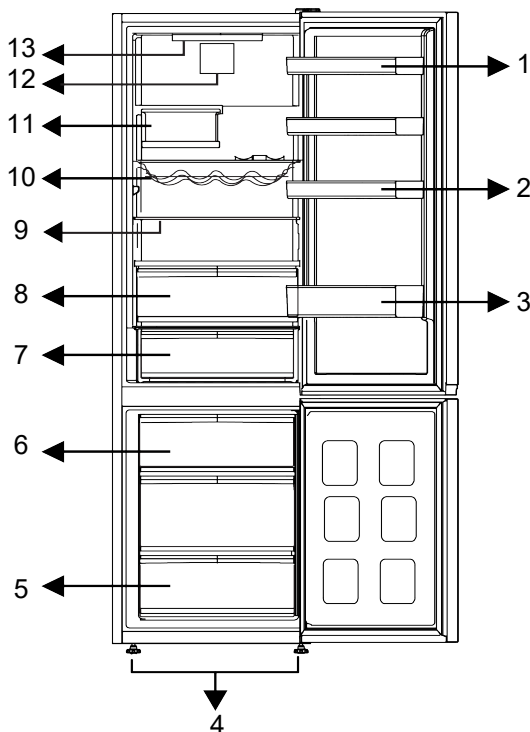
1.1 Utylizacja materiałów opakowaniowych

Materiał opakowaniowy nadaje się do recyklingu i jest oznaczony symbolem recyklingu .

W związku z tym poszczególne części opakowania należy utylizować w sposób odpowiedzialny i w pełnej zgodności z przepisami władz lokalnych dotyczącymi utylizacji odpadów.

PL

2 Twoja lodówka



1 * Regulowane regały drzwiowe

3 * Stojak na butelki

5 * Komora zamrażarki

7 * Szuflada chłodniczy

9 * Regulowane półki

11 * Składany stojak na butelki

13 * Lampa świetlna

2 *Egg Rack

4 * Regulowane przednie stopy

6 * Tacka na lód

8 * Ostrzejsze

10 * Stojak na butelki/wino

12 * Wentylator

***Fakultatywny:**Liczbę w tej instrukcji są schematyczne i mogą nie być dokładnie takie same jak w Twoim produkcie. Jeśli od-

powiednie części nie są dostępne w zakupionym przez Ciebie produkcie, te wartości mają zastosowanie do innych modeli.

3 Instalacja

Najpierw przeczytaj „Instrukcje bezpieczeństwa”!

3.1 Odpowiednie miejsce instalacji

Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem w sprawie instalacji produktu. Aby przygotować produkt do instalacji, zapoznaj się z informacjami w instrukcji użytkownika i upewnij się, że zasilanie elektryczne i wodne są zgodne z wymaganiami. Jeśli nie, wezwij elektryka i hydraulika, aby dostosowali zasilanie do wymagań.

- Urządzenie należy umieścić na płaskiej powierzchni, aby uniknąć wibracji
- Produkt należy umieścić w odległości przynajmniej 30 cm od grzejnika, kucharki i podobnych źródeł ciepła i przynajmniej 5 cm od piekarników elektrycznych.
- W razie umieszczenia dwóch chłodziarek obok siebie należy zostawić między odstęp nimi przynajmniej 4 cm.
- Przechowuj produkt w suchym miejscu niewystawionym na bezpośrednie działanie promieni słonecznych.
- Urządzenie wymaga odpowiedniej cyrkulacji powietrza, aby mogło sprawnie działać. Umieszczając produkt we wnęce, pamiętaj o pozostawieniu co najmniej 5 cm odstępu między produktem a sufitem, tylną ścianą i ścianami bocznymi.
- Sprawdź, czy element zabezpieczający tylną ścianę znajduje się na swoim miejscu (jeśli został dostarczany z produktem).
- Jeśli element nie jest dostępny lub został zgubiony lub upadł, ustaw urządzenie w taki sposób, aby pozostawić przynajmniej 5 cm odstępu między przestrzenią za urządzeniem a ścianą. Odstęp z tyłu jest ważny dla efektywnego działania urządzenia.

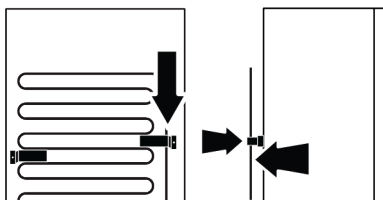
4 Obsługa produktu

Najpierw przeczytaj „Instrukcje bezpieczeństwa”!

- Produkt powinien być używany wyłącznie do przechowywania żywności.

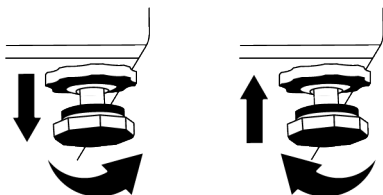
3.2 Podkładanie plastikowych klinów

Skraplacz lodówki znajduje się z tyłu. Aby zminimalizować zużycie prądu i zwiększyć efektywność energetyczną należy cofnąć i zabezpieczyć górną i dolną część skraplacza, jak pokazano na rysunku. Po odciążeniu skraplacza do tyłu, wsporniki blokują się i pozycja skraplacza jest zabezpieczona.



3.3 Regulacja nóżek

Jeśli produkt nie znajduje się w równowadze, dostosuj przednie regulowane nóżki, obracając je w prawo lub w lewo.



3.4 Ostrzeżenie o gorącej powierzchni

Ściany boczne produktu są wyposażone w chłodniejsze rury, aby usprawnić system chłodzenia. Płyn pod wysokim ciśnieniem może przepływać przez te powierzchnie i je nagrzewać. Jest to zjawisko normalne i nie wymaga żadnej obsługi technicznej.

- Jeśli będziesz poza domem przez dłuższy czas (np. na wakacjach) i nie będziesz korzystać z kostkarki ani dystrybu-

tora wody, zakręć zawór wody. W przeciwnym razie może dojść do wycieku wody.

- Na powierzchniach stali nierdzewnej można zaobserwować niewielkie różnice w jasności powierzchni ze względu na proces produkcji i właściwości materiału. To normalne i nie wpływa na wydajność produktu.

5 Przygotowania

Najpierw przeczytaj "Instrukcję bezpieczeństwa"!

5.1 Co zrobić dla oszczędności energii

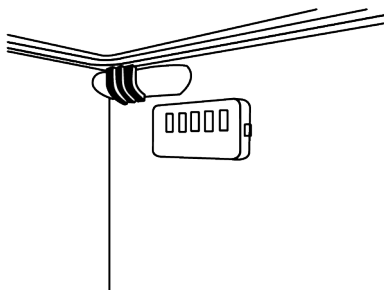
- To urządzenie chłodnicze nie jest przeznaczone do użytku wbudowanego.
- Podczas ładowania jedzenia zostaw wystarczająco dużo miejsca w lodówce, aby zapewnić odpowiednią cyrkulację powietrza do chłodzenia.
- Ponieważ gorące i wilgotne powietrze nie przedostanie się bezpośrednio do produktu, gdy drzwi nie są otwarte, produkt zoptymalizuje się w warunkach wystarczających, by chronić jedzenie. W takich okolicznościach funkcje i komponenty takie jak sprężarka, wentylator, grzejnik, odmrażanie, oświetlenie, wyświetlacz itp. będą działać zgodnie z potrzebami, zużywając minimalną energię.
- Jeśli dostępnych jest wiele opcji, szklane półki muszą być umieszczone tak, aby wyloty powietrza przy tylnej ścianie nie były zatkane, a najlepiej tak, aby wyloty powietrza pozostały poniżej szklanej półki. To połączenie może pomóc w poprawie dystrybucji powietrza i efektywności energetycznej.
- Zaleca się stosowanie niższej szuflady podczas przechowywania.
- Dla optymalnej wydajności można stosować metodę szybkiego zamrażania (jeśli jest dostępna) 24 godziny przed umieszczeniem świeżej żywności w zamrażarce.
- W większości przypadków 24 godziny wystarczają na funkcję szybkiego zamrażania po umieszczeniu świeżych produk-

Zamknięcie produktu

- Usuń jedzenie, aby zapobiec zapachom.
- Poczekaj, aż lód się roztopi, wyczyść wnętrze i pozwól mu wyschnąć, zstawiając drzwi otwarte, aby nie uszkodzić plastiku wewnątrz.

tów w zamrażarce. Po pewnym czasie funkcja Szybkiego Zamrożenia automatycznie się dezaktywuje.

- Podczas zamrażania niewielkiej ilości jedzenia funkcja szybkiego zamrażania może zostać wyłączona po pewnym czasie, aby zapewnić oszczędność energii.
- W zależności od cech produktu; Rozmrażanie mrożonej żywności w komorze lodówki zapewni oszczędność energii i zachowa jakość żywności.
- Aby załadować maksymalną ilość jedzenia do zamrażarki urządzenia, górne szuflady powinny zostać wyjęte, a jedzenie umieszczone na drutowych/szklanych półkach.
- Umieść jedzenie tak, jak pokazano poniżej, zachowując odległość od czujnika temperatury w lodówce. Jeśli są w kontakcie z czujnikiem, zużycie energii przez urządzenie może wzrosnąć.



- Przechowuj żywność w lodówce zgodnie z odpowiednimi warunkami przechowywania, aby oszczędzać energię.
- Opakowania żywności nie mogą być w bezpośrednim kontakcie z czujnikiem temperatury znajdującym się w zamrażarce.

5.2 Pierwsze użycie

Przed użyciem produktu upewnij się, że niezbędne przygotowania są wykonane zgodnie z instrukcjami w sekcjach "Instrukcje bezpieczeństwa" i "Instalacja".

- Odczekaj co najmniej 2 godziny przed uruchomieniem produktu, aby zapewnić pełną efektywność chłodzenia.
- Utrzymuj produkt w ruchu przez 6 godzin bez wkładania jedzenia do środka, a drzwi produktu powinny być jak najbardziej zamknięte.
- Zmiana temperatury spowodowana otwieraniem i zamykaniem drzwi podczas używania produktu może zwykle prowadzić do kondensacji na półkach drzwiowych/nadwozia oraz na szklanych wyroczach umieszczonych w produkcie.
- Dźwięk jest słyszalny, gdy sprężarka jest włączona. To normalne, że produkt wydaje dźwięki nawet wtedy, gdy sprężarka nie pracuje, ponieważ płyn i gaz mogą być sprężane w układzie chłodzenia.
- To normalne, że przednie krawędzie produktu są ciepłe. Te obszary są zaprojektowane tak, aby się ocieplać, aby zapobiec kondensacji

- W niektórych modelach panel wskaźników wyłącza się automatycznie 1 minutę po zamknięciu drzwi. Zostanie ponownie aktywowany, gdy drzwi zostaną otwarte lub naciśnięte jakiegokolwiek przyciski.

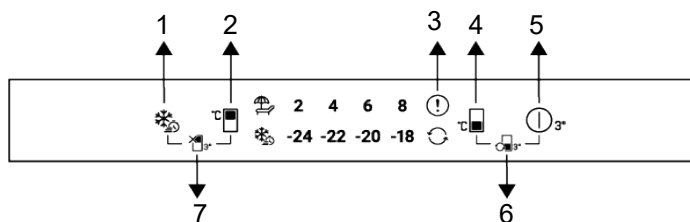
5.3 Klasa klimatyczna i definicje

Prosimy o odniesienie do klasy klimatycznej na tabliczce z oceną Twojego urządzenia. Jedną z poniższych informacji dotyczy Twojego urządzenia zgodnie z klasą klimatyczną.

- **SN:**Klimat o dłuższym umiarkowanym klimacie: To urządzenie chłodzące jest zaprojektowane do pracy w temperaturach otoczenia między 10 °C a 32 °C.
- **N:**Klimat umiarkowany: To urządzenie chłodzące zostało zaprojektowane do pracy w temperaturach otoczenia między 16°C a 32°C.
- **ST:**Klimat subtropikalny: To urządzenie chłodzące jest zaprojektowane do pracy w temperaturach otoczenia między 16°C a 38°C.
- **T:**Klimat tropikalny: To urządzenie chłodzące zostało zaprojektowane do pracy w temperaturach otoczenia między 16°C a 43°C.

6 Korzystanie z urządzenia

6.1 Panel sterowania urządzenia



- | | |
|---|---|
| 1 Przycisk szybkiego zamrażania | 2 Przycisk regulacji temperatury komory chłodziarki |
| 3 Wskaźnik stanu błędu | 4 Przycisk regulacji temperatury komory zamrażarki |
| 5 Przycisk wyłączania produktu | 6 *Przycisk zmiany funkcji komory |
| 7 * Przycisk funkcyjny wyłączania komory chłodzącej (wakacje) | |

Najpierw przeczytaj „Instrukcje bezpieczeństwa”!

Funkcje dźwiękowe i optyczne na panelu wskaźników ułatwiają korzystanie z urządzenia.

***Opcjonalne:** Przedstawione funkcje są opcjonalne, mogą występować różnice w kształcie i lokalizacji funkcji dostępnych na panelu wskaźników urządzenia.

1. Przycisk szybkiego zamrażania

Po naciśnięciu przycisku szybkiego zamrażania, symbol szybkiego zamrażania zaświeci się i funkcja szybkiego zamrażania zostanie włączona. Temperatura w komorze zamrażarki jest ustawiona na -27 °C. Aby anulować tę funkcję, należy ponownie nacisnąć przycisk. Funkcja szybkiego zamrażania zostanie po chwili automatycznie wyłączona. Aby zamrozić dużą ilość świeżej żywności, naciśnij przycisk szybkiego zamrażania przed umieszczeniem żywności w zamrażalniku.

2. Przycisk ustawiania temperatury komory lodówki

Pozwala na ustawienie temperatury w komorze chłodziarki. Naciśnięcie przycisku spowoduje ustawienie temperatury w lodówce

Można ustawić na 8,6 oraz 4,2°C.

3. Wskaźnik stanu błędu

Ten wskaźnik jest włączony, gdy lodówka nie chłodzi wystarczająco lub gdy wystąpi błąd czujnika. Wskaźniki temperatury w zamrażarce i lodówce migają w pewnych kombinacjach. Informuje to serwis o wystąpieniu błędu. Wykrzyknik może zostać wyświetlony po włożeniu żywności do zamrażalnika lub pozostawieniu otwartych drzwi przez dłuższy czas. To nie jest usterka, ostrzeżenie zniknie po ostygnięciu potrawy lub po naciśnięciu dowolnego przycisku.

4. Przycisk regulacji temperatury komory zamrażarki

Ustawiana jest temperatura dla komory zamrażarki. Naciskając przycisk, można ustawić temperaturę komory zamrażarki na -18, -20, -22, -24°C.

5. Przycisk włączania produktu

Po naciśnięciu tego przycisku przez 3 sekundy urządzenie przechodzi w stan wyłączenia. W tym stanie lodówka nie wykonuje chłodzenia; po ponownym naciśnięciu przycisku przez 3 sekundy lodówka rozpoczyna normalne działanie.

* 6. Przycisk konwersji komory

Naciśnięcie przycisku konwersji komory przez 3 sekundy pozwala ustawić komorę zamrażarki jako komorę chłodziarki, komorę zamkniętą lub komorę zamrażarki.

Gdy urządzenie działa jako zamrażarka, wybrana wartość temperatury komory zamrażarki jest podświetlona, a symbol konwersji jest wyłączony.

Gdy urządzenie pracuje jako komora chłodziarki, wszystkie lampki sygnalizujące wartości temperatury w komorze zamrażarki są wyłączone i świeci się symbol konwersji. Komora działa jako chłodziarka.

Gdy komora zamrażarki jest wyłączona, wszystkie lampki sygnalizujące wartości temperatury w komorze zamrażarki są wyłączone, a symbol konwersji nie świeci. W przypadku tego wyboru w zamrażarce nie jest przechowywana żadna żywność.

* 7. Przycisk funkcyjny wyłączenia komory chłodzącej (wakacje)

Naciśnij przycisk na 3 sekundy, aby włączyć tryb wakacyjny. Tryb wakacyjny jest aktywny i świeci się symbol wakacji.

Wszystkie ikonki na wskaźniku temperatury w lodówce wyłączą się, a lodówka nie chłodzi. Gdy ta funkcja jest aktywna, odradza się przechowywanie żywności w komorze chłodziarki. Pozostałe komory zamrażarki będą nadal chłodzić zgodnie z ustawioną dla nich temperaturą. Naciśnij przycisk przez 3 sekundy, aby wyłączyć tę funkcję.

Ustawienia temperatury można ustawić w zakresie od 1 do 8 °C dla komory chłodziarki i od -24 do -18 °C dla zamrażarki. Regulo-

wane wartości temperatury mogą się różnić w tych zakresach w zależności od specyfikacji produktu.

Alarm wysokiej temperatury

Na wyświetlaczu lodówki migają ustawione wartości „-” i rozlega się alarm dźwiękowy, jeśli w komorze zamrażarki jest zbyt ciepło. Może to nastąpić, jeśli temperatura zamrażarki wzrośnie z powodu awarii zasilania. Najwyższa temperatura w komorze zamrażarki jest wyświetlana do momentu naciśnięcia dowolnego przycisku. „Jeśli wyświetlacz jest wyposażony w ekran elektroniczny, wyświetlana jest maksymalna osiągnięta temperatura.” Jeśli nie, miga tylko „-” i rozlegają się dźwięki alarmowe. Aby wyłączyć alarm, naciśnij dowolny przycisk na wyświetlaczu.

6.2 Przechowywanie żywności w lodówce

Przechowywanie żywności w lodówkach i chłodziarach

- Częste otwieranie i zamykanie drzwi komory lub pozostawianie jej otwartej przez dłuższy czas może powodować znaczny wzrost temperatury przedziału, skracając okres przydatności żywności i prowadząc do psucia.
- Aby zapobiec zmianom zapachu i smaku, jedzenie powinno być przechowywane w szczelnych pojemnikach.
- Aby uzyskać lepsze i równomierniejsze chłodzenie, umieść jedzenie daleko od siebie, aby zimne powietrze mogło między nimi krążyć.
- Pozwól na przepływ powietrza, zostawiając szczelinę między jedzeniem a wewnętrzną ścianą. Jeśli położysz jedzenie przy tylnej ścianie, może zamarznąć.
- Pozwól ugotowanemu, gorącemu jedzeniu ostygnąć do temperatury pokojowej przed schłodzeniem do lodówki. Następnie możesz umieścić letnie jedzenie na dolnych półkach lodówki. Trzymaj letnie jedzenie z dala od produktów łatwo psujących się.

- Zwracaj szczególną uwagę na to, aby mrożone produkty nie były mieszane ze świeżą.
- Rozmroz mrożone produkty w komorze lodówki. Dzięki temu możesz użyć mrożonej żywności do schłodzenia schowka, oszczędzając energię.
- Przechowywanie niedojrzałych tropikalnych owoców (mango, różne rodzaje melonów, papai, bananów, ananasów) w lodówce może przyspieszyć proces dojrzewania. Oznacza to krótszy czas przechowywania, dlatego nie jest to zalecane.
- Cebulę, czosnek, imbir i inne warzywa korzeniowe należy przechowywać w ciemnym, chłodnym pomieszczeniu, a nie w lodówce.
- Jeśli zauważysz, że jedzenie w lodówce się zepsuło, wyrzuć je i wyczyść wszelkie akcesoria, które miały z nim kontakt.
- Aby szybko schłodzić duże dania, takie jak zupy czy gulasze, możesz podzielić je na płytkie pojemniki i przechowywać w lodówce.
- Trzymaj niepakowane produkty z dala od jajek.
- Trzymaj owoce i warzywa osobno i przechowuj wszystkie rodzaje razem (na przykład jabłka z jabłkami, marchew z marchewką).
- Wyjmij zieleniny z plastikowej torby, owiń je w ręczniki papierowe lub ścierkę do naczyń i włóż do lodówki. Jeśli myjesz tego typu produkty przed włożeniem do lodówki, pamiętaj, aby je wysuszyć.
- Możesz stworzyć wilgotne środowisko przy jednoczesnym cyrkulacji powietrza, przechowując owoce i warzywa podatne na wysychanie w perforowanych lub otwartych plastikowych workach.
- Z wyjątkiem ekstremalnych warunków środowiskowych, żywność we wszystkich przedziałach pozostanie świeża dłużej, jeśli produkt zostanie ustawiony na wartości określone w tabeli zalecanych wartości stałych.

Przechowywanie żywności w chłodni

Przechowuj żywność w różnych miejscach zgodnie z jej właściwościami:	
Jedzenie	Lokalizacja
Jajko	Półka drzewiwa
Produkty mleczne (masło, ser)	Jeśli jest dostępna, przedział na śniadanie o zerowym stopniu lub zimnie
Owoce, warzywa i zielone warzywa	Schówek na owoce i warzywa, szuflada na warzywa.
Świeże mięso, drób, ryby, kielbasy, gotowane potrawy.	Jeśli jest dostępna, przedział na śniadanie o zerowym stopniu lub zimnie
Gotowe do spożycia, produkty pakowane, konserwy i ogórki kiszane.	Górne półki lub półka drzewiowe
Napoje, butelki, przyprawy i przekąski.	Półka drzewiwa

Przechowywanie jedzenia w zamrażarce

- Szybsze chłodzenie można osiągnąć, aktywując funkcję Quick Freeze 4-6 godzin przed zamrożeniem.
- Pozwól, by gorące jedzenie osiągnęło temperaturę pokojową przed umieszczeniem go w zamrażarce.
- Produkty do zamrażania powinny być podzielone na porcje wystarczająco duże na każdą porcję i zamrożone w osobnych opakowaniach.
- Zaleca się zapakowanie żywności przed umieszczeniem jej w zamrażarce.
- Aby zapobiec przekroczeniu daty ważności, zapisz na opakowaniu datę zamrożenia, czas przechowywania oraz nazwę jedzenia, zgodnie z czasami przechowywania różnych produktów.
- Szybko spożywaj rozmrożone jedzenie. Rozmrożonej żywności nie można ponownie zamrozić, chyba że jest gotowa-

na. Nie jest bezpieczne spożywanie rozmrożonej i ponownie zamrożonej świeżej żywności bez jej gotowania.

- Podczas zamrażania świeżej żywności unikaj kontaktu między świeżą a już mrożoną żywnością. W przeciwnym razie mrożonki się rozmrozą.

Przechowywanie mrożonej żywności

- Podczas przechowywania żywności prosimy o przestrzeganie terminów przechowywania określonych w tych instrukcjach.
- Aby zachować jakość jedzenia, staraj się, aby czas między zakupem a przechowywaniem był jak najkrótszy.
- Kupuj mrożone produkty przechowywane w temperaturze -18°C lub niżej.
- Unikaj kupowania produktów zawierających lód lub podobne substancje w opakowaniach. Oznacza to, że produkt mógł

częściowo się rozmrozić, a następnie ponownie zamrozić. Temperatura wpływa na jakość jedzenia.

- Przechowuj jedzenie przez zalecany przez producenta czas. Wymij z zamrażarki tylko tyle jedzenia, ile potrzebujesz.
- Z wyjątkiem ekstremalnych warunków środowiskowych, jeśli produkt jest ustawiony na wartości określone w tabeli zalecanych wartości, jedzenie dłużej pozostaje świeże zarówno w przegródce na świeże jedzenie, jak i w zamrażarce.
- Świeże owoce i warzywa mogą częściowo zamarznąć, jeśli pojemnik świeżej żywności jest ustawiony na niższą temperaturę.
- Komora dwugwiazdkowa nadaje się do przechowywania żywności wstępnie zamrożonej. Lody i kostki lodu można tam przechowywać.
- Jedzenie można zamrażać tylko w przedziale 4-gwiazdkowym.

Mięso i ryby			Metoda przygotowania	Najdłuższy czas przechowywania (miesiąc)
Produkty mięsne	Cielęcina	Stek	Pokrój na kawałki o grubości 2 cm i umieść folię między nimi lub szczelnie owiń folią spożywczą.	6-8
		Pieczeń	Pakując kawałki mięsa do torby do zamrażarki lub szczelnie owiniając je folią spożywczą.	6-8
		Flaked	W małych kawałkach	6-8
		Sznicel, kotlety	Wkładając folię między pokrojone kawałki lub owijając je poszczególnie folią spożywczą.	6-8
	Baranina	Chop	Wkładając folię między kawałki mięsa lub owijając je pojedynczo folią spożywczą.	4-8
		Pieczeń	Pakując kawałki mięsa do torby do zamrażarki lub szczelnie owiniając je folią spożywczą.	4-8
		Flaked	Pakując posiekane mięso do torby zamrażarki lub szczelnie owiniając je w folię spożywczą.	4-8
	Wołowina	Pieczeń	Pakując kawałki mięsa do torby do zamrażarki lub szczelnie owiniając je folią spożywczą.	8-12
		Stek	Pokrój na kawałki o grubości 2 cm i umieść folię między nimi lub szczelnie owiń folią spożywczą.	8-12
		Flaked	W małych kawałkach	8-12
		Gotowane mięso	Pakując go w małych porcjach za pomocą toreb do zamrażarki.	8-12
	Mielone		Nieprzyprawione, w płaskich opakowaniach.	1-3
	Podroby (części)		W kawałkach	1-3
	Kiełbasa - Salami		Nawet jeśli jest w obudowie, musi być zapakowane.	1-3
	Ham		Umieszczając folię między pokrojonymi kawałkami.	2-3

Mięso i ryby		Metoda przygotowania	Najdłuższy czas przechowywania (miesiąc)
Drób i zwierzęta łowne	Kurczak i indyk	Owinęte folią	4-6
	Gęś	Owiń folią (porcje nie powinny przekraczać 2,5 kg)	4-6
	Duck	Owiń folią (porcje nie powinny przekraczać 2,5 kg)	4-6
	Jeleń, królik, sarna	Owiń folią (porcje nie powinny przekraczać 2,5 kg, a kości należy usuwać).	6-8
Ryby i owoce morza	Ryby słodkowodne (pstrąg, karp, szczupak, sum)	Po dokładnym oczyszczeniu wnętrza i łusek należy go umyć i wysuszyć, a ogon i głowę odciąć, jeśli to konieczne.	2
	Chuda ryba (okoń morski, turbot, sole)		4-6
	Tłuste ryby (Bonito, makrela, bluefish, czerwony mullet, anchois)		2-4
	skorupiaki	Wyczyszczony i w torbach.	4-6
	Kawior	W opakowaniu, w aluminiowym lub plastikowym opakowaniu.	2-3

"Czas przechowywania podane w tabeli opierają się na temperaturze przechowywania wynoszącej -18°C."

Warzywa i owoce	Metoda przygotowania	Najdłuższy czas przechowywania (miesiąc)
Fasola Pole Beans	Po umyciu i pokrojeniu na małe kawałki blanszuj przez 3 minuty.	10-13
Groszek	Po umyciu i umyciu blanszuj przez 2 minuty.	10-12
Kapusta	Po wyczyszczeniu blanszuj przez 1-2 minuty.	6-8
Marchewka	Po oczyszczeniu i krojeniu blanszuj przez 3-4 minuty.	12
Pepper	Po odcięciu łodygi, podzieleniu jej na pół i usunięciu nasion blanszuj przez 2-3 minuty.	8-10
Szpinak	Po umyciu i wyczyszczeniu blanszuj przez 2 minuty.	6-9
Por	Po posiekaniu blanszuj przez 5 minut.	6-8
Kalafior	Oddziel liście, pokrój środek na kawałki, a następnie blanszuj w odrobinie wody z cytryną przez 3-5 minut.	10-12
Bakłażan	Po umyciu pokrój na kawałki o średnicy 2 cm i blanszuj przez 4 minuty.	10-12
Cukinia	Po umyciu pokrój na kawałki o średnicy 2 cm i blanszuj przez 2-3 minuty.	8-10
Grzyb	Lekko podsmaż na oleju i wyciśnij cytrynę.	2-3
Kukurydza	Po wyczyszczeniu pakuj je razem z kolbą lub w pojedynczych częściach.	12
Jabłka i Gruszki	Obierz skórę, pokrój i blanszuj przez 2-3 minuty.	8-10
Morze i brzoskwinie	Przetnij go na pół i usuń nasiona.	4-6
Truskawki i maliny	Poprzez pranie i sortowanie	8-12
Gotowane owoce	Dodając do pojemnika 10% cukru	12
Śliwka, Wiśnia, Kwaśna Wiśnia	Po umyciu i usunięciu łodyg	8-12

"Czas przechowywania podane w tabeli opierają się na temperaturze przechowywania wynoszącej -18°C."

Produkty mleczne	Metoda przygotowania	Najdłuższy okres przechowywania (miesiące)	Warunki przechowywania
Ser (z wyłączeniem sera feta)	W plastrach, z folią umieszczoną pomiędzy nimi.	6-8	Do przechowywania krótkotermi nowego można go zostawić w oryginalnym opakowaniu. Do długotrwałego przechowywania powinien być również owinięty folią aluminiową lub plastikową.
Masło, margaryna	W osobnym opakowaniu	6	W oryginalnym opakowaniu lub plastikowych pojemnikach

"Czas przechowywania podane w tabeli opierają się na temperaturze przechowywania wynoszącej -18°C."

"Ilość świeżej żywności, którą można zamrozić w określonym czasie, jest wskazana na etykiecie typu."

Informacje o zamrażarce

Zgodnie z normami IEC 62552, na każde 100 litrów objętości zamrażarki produkt musi być zdolny do zamrażania 4,5 kg żywności w temperaturze pokojowej 25°C przez 24 godziny w temperaturze -18°C lub niżej.

Żywność może być przechowywana tylko przez dłuższy czas w temperaturach -18°C i niższa.

Możesz zachować świeżość produktów spożywczych przez miesiące (w głębokiej zamrażarce w temperaturach -18°C i niższych).

Produkty do zamrażania nie powinny być stykane z wcześniej zamrożonymi produktami, aby zapobiec częściowemu rozmrażeniu.

Aby wydłużyć czas przechowywania mrożonych warzyw, blanszuj je i odlej wodę. Po odpuszczeniu umieść je w szczelnych pojemnikach i włóż do zamrażarki. Produkty takie jak banany, pomidory, sałata, seler, jajka na twardo i ziemniaki nie nadają się do mrożenia. Mrożenie tych produktów negatywnie wpłynie na ich wartość odżywczą i jakość jedzenia. Nie istnieje ryzyko zepsucia się, które zagrażałoby zdrowiu ludzi.

Umieszczenie pożywienia

Półki do zamrażarki:Różne mrożone produkty, takie jak mięso, ryby, lody, warzywa itp.

Półki w lodówce:Jedzenie w garnkach, przykrytych miseczkach i zakrytych pojemnikach, jajka (w zakrytym pojemniku)

Półki na drzwi lodówki:Małe, pakowane jedzenie lub napoje

Przechowywanie warzyw:Warzywa i owoce

Zimna komora:Produkty delikatesowe (produkty śniadaniowe, mięsne do szybkiego spożycia)

6.3 Chrupiące/Świeża żywność

Szuflada na warzywa w tym wyrobie została specjalnie zaprojektowana, aby utrzymać warzywa świeże bez utraty wilgoci. W tym celu cyrkulacja zimnego powietrza jest skoncentrowana w całej szufladzie warzywnej. Przechowuj warzywa i owoce w tym pojemniku. Aby zapewnić dłuższe przechowywanie, nie umieszczaj zielonych warzyw liściastych obok owoców.

6.4 Chłodnia dla produktów mlecznych

Przedział mleczny/chłodzący

Komora na mleczarze/chłodzenie może osiągnąć niższe temperatury w szufladzie do przechowywania w chłodni. Używaj tej szuflady na produkty delikatesowe (sałami, kiełbasa itp.) oraz produkty mleczne wymagające chłodniejszych warunków przechowywania lub na szybkie spożycie mięsa,

kurczaka czy ryb. Nie nadaje się do przechowywania owoców i warzyw w tej szufladzie.

6.5 Alarm otwarcia drzwi

System ostrzegania o otwartych drzwiach lodówki może się różnić w zależności od modelu.

Wersja 1;

Jeśli drzwi urządzenia pozostaną otwarte przez określony czas (między 60 sek. a 120 sek.), włączy się dźwiękowy sygnał ostrzegawczy; w zależności od modelu urządzenia może być również wyświetlany wizualny sygnał ostrzegawczy (błysk światła). Jeśli zamkniesz drzwi urządzenia lub naciśniesz przycisk na ekranie urządzenia, jeśli taki istnieje, dźwięk ostrzegawczy ustanie.

Wersja 2;

Jeśli drzwi urządzenia pozostają otwarte przez określony czas (od 60 sek. do 120 sek.), włącza się alarm otwarcia drzwi. Alarm otwarcia drzwi jest emitowany stopniowo. Najpierw zaczyna rozbrzmiewać ostrzeżenie dźwiękowe. Po 4 minutach, jeśli drzwi nadal nie są zamknięte, włącza się ostrzeżenie wizualne (błysk oświetlenia). Alarm otwarcia drzwi zostanie opóźniony o określony czas (między 60 sek. a 120 sek.), gdy zostanie naciśnięty dowolny klawisz na ekranie produktu, jeśli taki istnieje. Wtedy proces rozpocznie się od nowa. Gdy drzwi urządzenia zostaną zamknięte, alarm otwarcia drzwi zostanie anulowany.

6.6 Składana półka na wino

Pozwala na przechowywanie butelek z winem. Aby użyć półki, chwyć plastikową część i delikatnie pociągnij ją w dół. Można teraz korzystać ze składanej półki na wino.

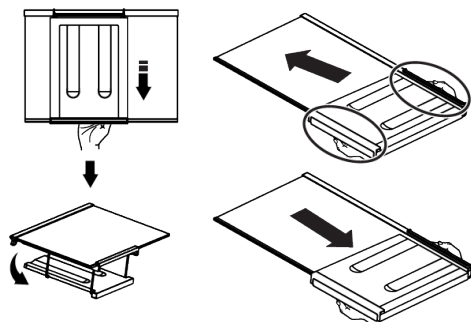
7 Konserwacja i utrzymywanie w czystości

Najpierw przeczytaj "Instrukcje bezpieczeństwa"!

- Odłącz urządzenie przed czyszczeniem.



Na składanej półce zaleca się przechowywanie maksymalnie 2 butelek wina.



PL

Aby zamontować półkę na wino należy najpierw wyjąć szklaną półkę z lodówki. Umieść półkę na wino na szklanej półce, wpychając plastikową część przez przednie i tylne rowki, jak pokazano na rysunku. Produkt będzie gotowy do użycia ze składaną półką na wino.

Aby wyjąć składaną półkę na wino, należy najpierw wyjąć szklaną półkę z lodówki. Następnie należy chwycić plastikową część i pociągnąć w dowolnym kierunku. W razie potrzeby można teraz korzystać z produktu bez składanej półki na wino.

6.7 Wymiana lampki oświetlenia

W przypadku konieczności wymiany żarówki/LED używanej do oświetlenia lodówki należy skontaktować się z autoryzowanym serwisem.

Lampa lub lampy stosowane w tym urządzeniu nie mogą być stosowane w oświetleniu domu. Przeznaczeniem tej lampy jest pomóc użytkownikowi włożyć jedzenie do lodówki/zamrażarki bezpiecznie i wygodnie.

- Kurz z kratki wentylacyjnej na tylnej stronie produktu powinien być usuwany (bez otwierania pokrywy) przynajmniej raz w roku. Czyszczenie powinno odbywać się suchą szmatką.

- Uważaj, żeby woda nie dostała się do obudowy lampy i innych części elektrycznych.
- Umyj drzwi wilgotną szmatką. Wyjmij całą zawartość, żeby wyjąć drzwi i półki nadwozia. Podnieś półki drzwi do góry, żeby je zdjąć. Po wyczyszczeniu i wysuszeniu przesuń je z powrotem na miejsce od góry do dołu.
- Nigdy nie używaj wody zawierającej chlor ani środków czyszczących do czyszczenia zewnętrznej powierzchni produktu lub chromowanych części. Chlor powoduje rdzę na tego typu metalowych powierzchniach.
- Aby zapobiec odklejaniu się lub odkształceniu odcisków na plastikowej części, nie używaj ostrych, ściernych narzędzi, mydła, środków czystości domowych, detergentów, benzyny, pasty itp. Do czyszczenia użyj miękkiej ściereczki z letnią wodą i wysusz.
- W produktach bez technologii No Frost; Na tylnej ścianie komory chłodzenia tworzą się krople wody oraz do grubości palca szronu. Nie czyść go i absolutnie nie nakładaj oleju ani podobnych substancji.
- Do czyszczenia zewnętrznej powierzchni produktu używaj tylko lekko wilgotnej ściereczki z mikrofibry. Gąbki i inne rodzaje ściereczek czyszczących mogą powodować zadrapania.
- Aby wyczyścić powierzchnie wewnętrzne produktu, umyj wszystkie zdejmowane części łagodnym roztworem mydła, wody i sody oczyszczonej. Dokładnie opłucz i

wysusz do końca. Zapobiegaj dostawaniu się wody do światła i panelu sterowania.

- Nie używaj octu, spirytusu ani innych środków czystości na bazie alkoholu na żadnych powierzchniach wewnętrznych.

Zewnętrzne powierzchnie ze stali nierdzewnej

Użyj nieściernego środka do czyszczenia stali nierdzewnej i nałóż go miękką ściereczką bez kłacek. Do polerowania delikatnie przetrzyj powierzchnię ściereczką z mikrofibry zwilżoną wodą i użyj suchej polerki. Zawsze podążaj za słojami stali nierdzewnej.

Zapobieganie nieprzyjemnym zapachom

Do produkcji produktu nie stosuje się substancji, które mogłyby powodować zapach. Jednak zapachy mogą powstać z powodu nieprawidłowego przechowywania żywności i niewłaściwego czyszczenia powierzchni wewnętrznej produktu.

- Aby temu zapobiec, czyść co 15 dni wodą z sodą oczyszczoną.
- Przechowuj jedzenie w szczelnie zamkniętych pojemnikach, ponieważ mikroorganizmy uwalniane z otwartej żywności mogą powodować nieprzyjemne zapachy.
- Nigdy nie przechowuj przeterminowanej lub zepsutej żywności w swoim produkcie.

Ochrona powierzchni plastikowych

Jeśli olej rozleje się na plastikowe powierzchnie, natychmiast je wyczyść ciepłą wodą, ponieważ olej może uszkodzić powierzchnię.

8 Rozwiązywanie problemów

Najpierw przeczytaj "Instrukcje bezpieczeństwa"!

Jeśli nie jesteś w stanie rozwiązać problemu nawet po zastosowaniu się do instrukcji zawartych w tej sekcji, skontaktuj się ze sprzedawcą lub autoryzowanym serwisem, w którym zakupiłeś produkt. Nigdy nie próbuj samodzielnie naprawiać uszkodzonego produktu.

Łodówka nie działa.

- Wtyczka nie jest całkowicie osadzona w gniazdku. >>> Włóż wtyczkę tak, aby była całkowicie osadzona w gniazdku.
- Bezpiecznik w gniazdku, do którego podłączony jest produkt, lub główny bezpiecznik, został przepalony. >>> Sprawdź bezpiecznik.

Kondensacja na bocznej ścianie komory lodówki.

- Drzwi były zbyt często otwierane i zamykane. >>> Prosimy uważać, by nie otwierać i nie zamykać drzwi produktu zbyt często.
- Środowisko jest bardzo wilgotne. >>> Nie instaluj produktu w bardzo wilgotnych warunkach.
- Produkty zawierające płyny mogą być przechowywane w otwartych pojemnikach. >>> Przechowuj produkty zawierające płyny w zamkniętych pojemnikach.
- Drzwi produktu pozostały otwarte. >>> Nie zostawiaj drzwi produktu otwarte przez długi czas.
- Termostat jest ustawiony na zbyt zimny. >>> Ustawij termostat do odpowiedniego ustawienia.

Sprężarka nie działa.

- W przypadku nagłej przerwy w dostawie prądu lub gdy korek zostanie wyjęty i ponownie włożony, ochronny termiczny przełącznik termiczny sprężarki zadziała, ponieważ ciśnienie gazu w układzie chłodzenia produktu nie zostało jeszcze wyrównane. Produkt powinien zacząć działać ponownie po około 6 minutach. Jeśli produkt nie zacznie działać po tym czasie, zadzwoń po serwis.
- Jest w cyklu odmrażania. >>> To normalne w przypadku w pełni automatycznego produktu do rozmrażania. Cykl odmrażania zachodzi okresowo.
- Produkt nie jest podłączony do gniazdka zasilania. >>> Proszę upewnić się, że wtyczka jest podłączona do gniazdka elektrycznego.
- Ustawienia temperatury są nieprawidłowe. >>> Wybierz odpowiednie ustawienie temperatury.
- Zasilanie zostało odcięte. >>> Produkt będzie nadal działał normalnie po przywróceniu zasilania.

Hałas pracy lodówki wzrasta podczas jej pracy.

- Wydajność produktu może się różnić w zależności od zmian temperatury otoczenia. To normalne i nie jest to awaria.

Lodówka pracuje zbyt często albo zbyt długo.

- Nowy produkt może być większy od starego. Większe produkty służą dłużej.
- Temperatura w pomieszczeniu może być wysoka. >>> Normalne jest, że pracuje dłużej w gorących warunkach.
- Produkt mógł być niedawno podłączony lub dodano nowe jedzenie. >>> Gdy produkt jest świeżo podłączony lub dodano nowe jedzenie, potrzeba więcej czasu, by osiągnąć ustaloną temperaturę. To normalne.
- Produkt mógł być ostatnio podawany z dużymi ilościami gorącego jedzenia. >>> Nie serwuj gorących potraw w tym produkcie.
- Drzwi były często otwierane lub pozostawiane otwarte przez dłuższy czas. >>> Ciepłe powietrze wchodzące powoduje dłuższą pracę produktu. Nie otwieraj drzwi zbyt często.
- Drzwi lodówki mogły być uchylone. >>> Sprawdź, czy drzwi są całkowicie zamknięte.
- Produkt jest ustawiony na bardzo niską temperaturę. >>> Ustawij temperaturę produktu na wyższe i poczekaj, aż osiągnie tę temperaturę.
- Uszczelka drzwi lodówki może być brudna, zużyta, uszkodzona lub źle osadzona. >>> Wyczyść lub wymień uszczelkę. Uszkodzone/uszkodzone uszczelnienie drzwi spowoduje, że urządzenie będzie pracowało dłużej, aby utrzymać aktualną temperaturę.

Temperatura w zamrażarce jest za niska, ale temperatura w lodówce jest wystarczająca.

- Temperatura w zamrażarce jest ustawiona na bardzo niską wartość. >>> Zmień temperaturę w zamrażarce na wyższe i sprawdź.

Temperatura w lodówce jest za niska, ale temperatura w zamrażarce jest wystarczająca.

- Temperatura komory lodówki jest ustawiona na bardzo niską wartość. >>> Ustawij temperaturę w komorze lodówki na wyższe i sprawdź.

Jedzenie przechowywane w lodówkach zamraża.

- Temperatura komory lodówki jest ustawiona na bardzo niską wartość. >>> Zreguluj temperaturę w komorze lodówki na wyższą wartość i sprawdź.

Temperatura w lodówce lub zamrażarce jest zbyt wysoka.

- Temperatura w komorze lodówki może być ustawiona zbyt wysoko. Ustawienie temperatury w komorze lodówki wpływa na temperaturę komory zamrażarki. Spróbuj ustawić temperaturę w lodówce lub zamrażarce i poczekaj, aż temperatura w którejkolwiek z nich osiągnie zadowalający poziom.
- Drzwi były często otwierane lub pozostawiane zbyt długo. >>> Nie otwieraj drzwi zbyt często.
- Drzwi mogą być uchylone. >>> Zamknij drzwi całkowicie.
- Produkt mógł być niedawno podłączony lub dodano nowe jedzenie. >>> To normalne. Gdy produkt jest świeżo podłączony lub dodany jest nowy produkt, osiągnięcie ustalonej temperatury zajmuje więcej czasu niż zwykle.
- Produkt mógł być ostatnio podawany z dużymi ilościami gorącego jedzenia. >>> Nie serwuj gorących potraw w tym produkcie.

Drżenie lub hałas.

- Podłoga nie jest równa ani stabilna. >>> Jeśli produkt chwieje się przy powolnym ruchu, dostosuj jego stopki, aby go zrównoważyć. Upewnij się też, że podłoga jest na tyle stabilna, by utrzymać ciężar produktu.
- Przedmioty umieszczone na produkcie mogą powodować hałas. >>> Usuń wszystkie przedmioty z produktu.

- Produkt wydaje dźwięki, takie jak wyciek cieczy lub rozpryskiwanie.
- Ze względu na zasady działania produktu występują przepływy cieczy i gazów. >>> To normalne, nie awaria.

Produkt wydaje dźwięk wiatru.

- Do chłodzenia produktu używa się wentylatora. To normalne i nie jest to awaria.

Kondensacja tworzy się na wewnętrznych ściankach produktu.

- Gorąca i wilgotna pogoda zwiększa oblodzenie i kondensację. To normalne i nie jest to awaria.
- Drzwi były często otwierane lub pozostawiane zbyt długo. >>> Nie otwieraj drzwi zbyt często i zamykaj je, jeśli są otwarte.
- Drzwi mogą być uchylone. >>> Zamknij drzwi całkowicie.

Kondensacja powstaje na zewnątrz produktu lub między drzwiami.

- Powietrze może być wilgotne, co jest dość normalne podczas wilgotnej pogody. Kondensacja znika, gdy wilgotność spada.

Wnętrze produktu pachnie.

- Nie przeprowadzano regularnego sprzątania. >>> Regularnie czyść wnętrze produktu gąbką, ciepłą wodą lub roztworem sody oczyszczonej.
- Niektóre pojemniki lub materiały opakowawcze mogą mieć zapachy. >>> Używaj pojemników lub materiałów opakowań wolnych od zapachu.
- Produkty spożywcze umieszczano w otwartych pojemnikach. >>> Przechowuj żywność w zamkniętych pojemnikach. Mikroorganizmy uwalniane z żywności przechowywanej w otwartych pojemnikach mogą powodować nieprzyjemne zapachy.
- Usuń z produktu wszelkie przeterminowane lub zepsute jedzenie.

Drzwi się nie zamykają.

- Opakowania żywności mogą uniemożliwiać zamknięcie drzwi. >>> Przesuń paczki, które blokują drzwi.

- Produkt może nie stać całkowicie pionowo na ziemi. >>> Reguluj nogi, aby zrównoważyć produkt.
- Podłoga nie jest równa ani stabilna. >>> Upewnij się, że podłoga jest równa i wystarczająco stabilna, by podtrzymać produkt.

Szuflady z warzywami są ciasne.

- Jedzenie może dotykać górnej części szuflady. >>> Uporządkuj jedzenie w szufladzie.

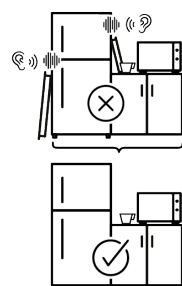
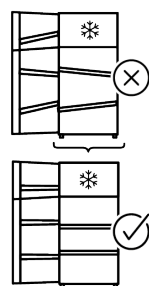
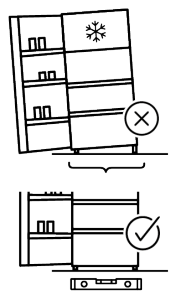
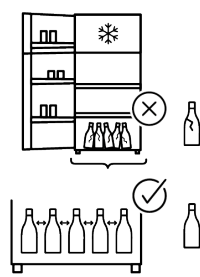
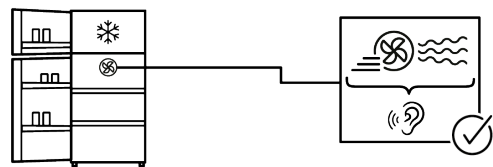
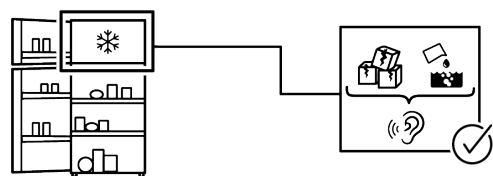
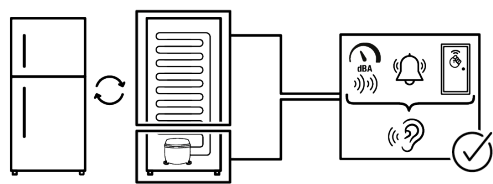
Na powierzchni produktu pojawia się ciepło.

- Podczas pracy Twojego produktu możesz doświadczać wysokich temperatur między drzwiami, na panelach bocznych oraz w tylnej części grilla. To normalne i nie wymaga żadnej konserwacji.

Wentylator nadal pracuje, gdy drzwi zostaną otwarte.

- Wentylator może działać nawet po otwarciu drzwi zamrażarki.

Jeśli nie jesteś w stanie rozwiązać problemu nawet po zastosowaniu się do instrukcji zawartych w tej sekcji, skontaktuj się ze sprzedawcą lub autoryzowanym serwisem, w którym zakupiłeś produkt. Nie próbuj samodzielnie naprawiać uszkodzonego produktu. To normalne.



ZASTRZEŻENIE

Niektóre (proste) awarie mogą być odpowiednio naprawione przez użytkownika końcowego bez żadnych problemów związanych z bezpieczeństwem lub wynikającym z tego niebezpiecznego użytkowania, pod warunkiem, że zostaną wykonane w określonych granicach i zgodnie z poniższymi instrukcjami (patrz: część „Naprawa samodzielna”).

Dlatego, o ile nie określono inaczej w części „Naprawa samodzielna” poniżej, naprawy powinny być kierowane do zarejestrowanych warsztatów w celu uniknięcia problemów związanych z bezpieczeństwem. Zarejestrowany profesjonalny podmiot zajmujący się naprawami to warsztat, któremu producent przyznał dostęp do instrukcji i wykazu części zamiennych tego produktu zgodnie z metodami opisanymi w aktach prawnych zgodnie z dyrektywą 2009/125/WE.

Jednak tylko agent serwisowy (tj. autoryzowane profesjonalne warsztaty), z którym można skontaktować się pod numerem telefonu podanym w instrukcji obsługi/karcie gwarancyjnej lub za pośrednictwem autoryzowanego sprzedawcy, może świadczyć usługi na warunkach gwarancji. Dlatego informujemy, że naprawy wykonywane w warsztatach profesjonalnych (nieautoryzowanych przez) Whirlpool powodują utratę gwarancji.

Naprawa samodzielna

Użytkownik końcowy może dokonać samodzielnej naprawy wyłącznie następujących części zamiennych: rączek drzwi, zawiasów, półek, koszyków i uszczelek drzwi (zaktualizowana lista jest również dostępna <https://parts-selfservice.europeanappliances.com> od 1 marca 2021).

Ponadto, aby zapewnić bezpieczeństwo produktu i zapobiec ryzyku poważnych obrażeń, wspomnianą samodzielną naprawę należy przeprowadzić zgodnie z instrukcjami zawartymi w instrukcji samodzielnej naprawy lub dostępnymi na <https://parts-selfservice.europeanappliances.com>. Dla wła-

snego bezpieczeństwa odłącz produkt od zasilania przed przystąpieniem do samodzielnej naprawy.

Próby naprawy i naprawy części, które nie zostały wymienione na liście i/lub nie zostały opisane w instrukcjach użytkownika dotyczących naprawy własnej lub które są dostępne w <https://parts-selfservice.europeanappliances.com>, mogą stanowić naruszenie zasad bezpieczeństwa, których nie można przypisać Whirlpool, i powodują unieważnienie gwarancji na produkt.

W związku z tym zdecydowanie zaleca się, aby użytkownicy końcowi powstrzymali się od podejmowania prób wykonywania napraw spoza wymienionego wykazu części zamiennych, kontaktując się w takich przypadkach z autoryzowanymi warsztatami lub zarejestrowanymi warsztatami. Wręcz przeciwnie, takie próby przeprowadzone użytkowników końcowych mogą spowodować problemy z bezpieczeństwem i uszkodzić produkt, a następnie spowodować pożar, powódź, porażenie prądem i poważne obrażenia ciała.

Na przykład, ale nie ograniczając się do niego, następujące naprawy muszą być skierowane do autoryzowanych warsztatów profesjonalnych lub zarejestrowanych warsztatów profesjonalnych: sprężarka, obwód chłodzenia, płyta główna, płyta inwertera, płyta wyświetlacza itp.

Producent/sprzedawca nie może być pociągnięty do odpowiedzialności w każdym przypadku, gdy użytkownicy końcowi nie zastosują się do powyższego.

Dostępność części zamiennych zakupionej lodówki wynosi 10 lat. W tym okresie dostępne będą oryginalne części zamienne do prawidłowej obsługi lodówki

Minimalny okres gwarancji na zakupioną lodówkę wynosi 24 miesiące.

Ten produkt jest wyposażony w źródło światła klasy energetycznej „G”.

Źródło światła w tym produkcie może zostać wymienione wyłącznie przez specjalistę.

Zobacz także

2 CLAUSE DE NON-RESPONSABILITÉ
[} 40]

PL

Vă rugăm ca mai întâi să citiți acest manual!

Stimate client/ă

Vă mulțumim că ați ales acest produs.

Vă rugăm să vă înregistrați produsele la adresa www.register10.eu

Am dori să obțineți eficiența optimă din acest produs de înaltă calitate care a fost fabricat cu tehnologie de ultimă generație. Pentru a face acest lucru, citiți cu atenție acest manual și orice alte documente furnizate, înainte de a utiliza produsul.

Respectați toate informațiile și avertismentele din manualul de utilizare. În acest fel, vă veți proteja pe dumneavoastră și produsul dumneavoastră împotriva pericolelor care pot apărea. Păstrați manualul de utilizare. Includeți acest manual împreună cu produsul dacă îl predați altcuiva.

Următoarele simboluri sunt utilizate în manualul de utilizare și pe produs:



Citiți manualul de utilizare.

 ENERGY  SUPPLIER'S NAME MODEL IDENTIFIER → (*)  	Informațiile despre model, așa cum sunt stocate în baza de date despre produse, pot fi accesate pe următorul site web căutând identificatorul de model (*) aflat pe eticheta energetică. https://eprel.ec.europa.eu/
---	--

Cuprins

1	Instrucțiuni privind mediul.....	64
1.1	Eliminarea Materialelor de Ambalare.....	64
2	Frigiderul tău	64
3	Instalae.....	65
3.1	Locul corect pentru instalare.....	65
3.2	Fixarea elementelor de fixare de tip pană din plastic	65
3.3	Ajustarea picioarelor frontale	65
3.4	Avertisment de suprafață fierbinte	65
4	Operarea produsului.....	65
5	Pregătirea	66
5.1	Ce trebuie făcut pentru economisirea energiei.....	66
5.2	Prima utilizare.....	67
5.3	Clasa climatică și definiții.....	67
6	Utilizarea aparatului	68
6.1	Panoul de control al produsului....	68
6.2	Depozitarea alimentelor în frigider	69
6.3	Compartiment pentru prăjituri/ alimente proaspete	74
6.4	Zona de depozitare la rece a produselor lactate	74
6.5	Alertă ușă deschisă.....	74
6.6	Poliță pliabilă pentru sticle de vin	74
6.7	Înlocuirea lămpii de iluminat	75
7	Întreținerea și curățarea	75
8	Depanare	76

1 Instrucțiuni privind mediul

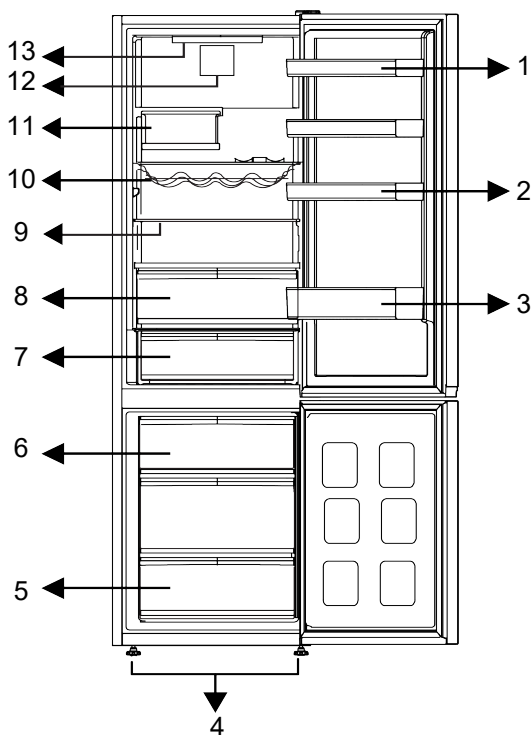
1.1 Eliminarea Materialelor de Ambalare

Materialul de ambalare este reciclabil și este marcat cu simbolul de reciclare .

Prin urmare, diferitele părți ale ambalajului trebuie eliminate în mod responsabil și în deplină conformitate cu reglementările autorităților locale privind eliminarea deșeurilor.

RO

2 Frigiderul tău



- 1 * Rafturi pentru uși reglabile
- 3 * Suport pentru sticle
- 5 * Compartiment congelator
- 7 * Sertar de depozitare la rece
- 9 * Rafturi reglabile
- 11 * Suport pliabil pentru sticle
- 13 * Lampa de iluminat

- 2 * Suport pentru ouă
- 4 * Picioare frontale reglabile
- 6 * Tava de gheață
- 8 * Mai crocant
- 10 * Suport pentru sticle/vin
- 12 * Ventilator

* **Opțional:** Cifrele din acest manual de instrucțiuni sunt schematice și este posibil să nu fie exact aceleași cu produsul dvs.

Dacă piesele relevante nu sunt disponibile în produsul pe care l-ați achiziționat, aceste cifre se aplică altor modele.

3 Instalare

Citiți mai întâi secțiunea „Instrucțiuni privind siguranța”!

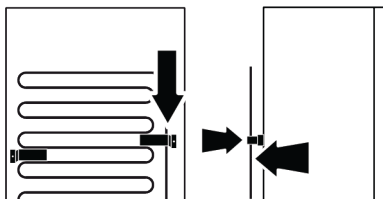
3.1 Locul corect pentru instalare

Pentru instalarea produsului, contactați un service autorizat. Pentru a pregăti produsul pentru instalare, consultați informațiile din manualul de utilizare și asigurați-vă că racordarea la utilitățile de apă și electricitate este conformă. Dacă nu este conformă, contactați un electrician și un instalator.

- Dispuneți produsul pe o suprafață plată pentru a evita vibrațiile
- Așezați produsul la cel puțin 30 cm față de plite, cuptor și surse similare de căldură și la cel puțin 5 cm față de cuptoarele electrice.
- Când amplasați două frigiderice în poziție adiacentă, lăsați o distanță de cel puțin 4 cm între cele două unități.
- Păstrați produsul ferit de lumina directă a soarelui și într-un loc uscat.
- Produsul dumneavoastră. necesită o circulație adecvată a aerului pentru a funcționa eficient. Dacă plasați produsul într-o nișă, nu uitați să lăsați o distanță de cel puțin 5 cm între produs și tavan, peretele din spate și pereții laterali.
- Verificați dacă elementul de protecție a spațiului la peretele din spate se află în locația sa (dacă este furnizat împreună cu produsul).
- Dacă elementul nu este disponibil sau dacă este pierdut sau căzut, poziționați produsul astfel încât să rămână o distanță de cel puțin 5 cm între suprafața din spate a produsului și pereții camerei. Spațiul din spate este important pentru funcționarea eficientă a produsului.

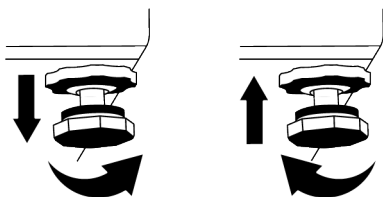
3.2 Fixarea elementelor de fixare de tip pană din plastic

Condensatorul frigiderului este situat în partea din spate. Pentru a reduce la minimum consumul de energie și a îmbunătăți eficiența energetică, partea superioară și inferioară a condensatorului trebuie trase înapoi și fixate așa cum este indicat în imagine. Când condensatorul este tras înapoi, suporturile se blochează și poziția condensatorului este fixată.



3.3 Ajustarea picioarelor frontale

Dacă produsul nu este echilibrat, ajustați picioarele reglabile frontale rotind la dreapta sau stânga.



3.4 Avertisment de suprafață fierbinte

Pereții laterali ai produsului dvs. sunt echipați cu țevi de răcire pentru a îmbunătăți sistemul de răcire. Lichidul de înaltă presiune poate curge prin aceste suprafețe și poate cauza suprafețe fierbinți pe pereții laterali. Acest lucru este normal și nu necesită reparații.

4 Operarea produsului

Citiți mai întâi „Instrucțiunile de siguranță”!

- Produsul trebuie utilizat numai pentru depozitarea alimentelor.

- Dacă veți fi departe de casă pentru o perioadă lungă de timp (de exemplu, în vacanță) și nu veți folosi aparatul de

RO

gheață sau distribuitorul de apă, opriți supapa de apă. În caz contrar, poate apărea o scurgere de apă.

- Pe suprafețele din oțel inoxidabil pot fi observate ușoare variații ale luminozității suprafeței datorită procesului de fabricație și caracteristicilor inerente ale materialului. Acest lucru este normal și nu afectează performanța produsului.

5 Pregătirea

Citiți mai întâi „Instrucțiunile de siguranță”!

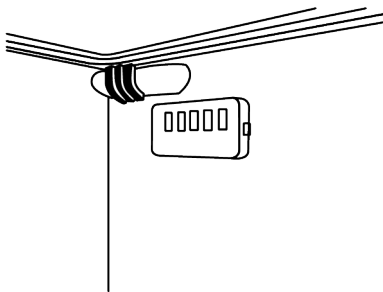
5.1 Ce trebuie făcut pentru economisirea energiei

- Acest aparat frigorific nu este destinat utilizării ca aparat încorporat.
- Când încărcăți alimentele, lăsați suficient spațiu în interiorul frigiderului pentru a permite o circulație suficientă a aerului pentru răcire.
- Deoarece aerul cald și umed nu va pătrunde direct în produsul dvs. atunci când ușile nu sunt deschise, produsul dvs. se va optimiza în condiții suficiente pentru a vă proteja alimentele. În aceste condiții, funcțiile și componentele precum compresorul, ventilatorul, încălzitorul, dezghețarea, iluminatul, afișajul și așa mai departe vor funcționa în funcție de necesități consumând energie minimă.
- În cazul în care există mai multe opțiuni, rafturile de sticlă trebuie amplasate astfel încât orificiile de aer de la peretele din spate să nu fie blocate și, de preferință, astfel încât orificiile de aer să rămână sub raftul de sticlă. Această combinație poate contribui la îmbunătățirea distribuției aerului și a eficienței energetice.
- Utilizarea sertarului de mai jos atunci când depozitați este recomandată.
- Pentru performanțe optime, congelarea rapidă poate fi utilizată (dacă este disponibilă), cu 24 de ore înainte de introducerea alimentelor proaspete în congelator.

Oprirea produsului

- Îndepărtați alimentele pentru a preveni mirosurile.
- Așteptați ca gheața să se topească, curățați interiorul și lăsați-l să se usuce, lăsând ușile deschise pentru a evita deteriorarea materialelor plastice interioare.

- În cele mai multe cazuri, 24 de ore sunt suficiente pentru funcția de congelare rapidă după ce alimentele proaspete sunt introduse în congelator. După ceva timp, funcția de congelare rapidă se va dezactiva automat.
- Când congelați o cantitate mică de alimente, funcția de congelare rapidă poate fi dezactivată după ceva timp pentru a asigura economisirea energiei.
- În funcție de caracteristicile produsului; dezghețarea alimentelor congelate în compartimentul frigider va asigura economisirea energiei și va păstra calitatea alimentelor.
- Pentru a încălca cantitatea maximă de alimente în compartimentul congelator al aparatului dvs., sertarele superioare trebuie scoase și alimentele trebuie așezate pe rafturile de sârmă/sticlă.
- Așezați alimentele așa cum se arată mai jos, păstrând o distanță de senzorul de temperatură al frigiderului. Dacă acestea sunt în contact cu senzorul, consumul de energie al aparatului poate crește.



- Păstrați alimentele în frigider în conformitate cu condițiile adecvate de depozitare pentru a economisi energie.

- Ambalajele alimentare nu trebuie să fie în contact direct cu senzorul de temperatură situat în compartimentul congelator.
- Pentru unele modele, panoul indicator se oprește automat la 1 minut după închiderea ușii. Acesta va fi reactivat atunci când ușa este deschisă sau când este apăsat orice buton.

5.2 Prima utilizare

Înainte de a utiliza produsul, asigurați-vă că pregătirile necesare sunt făcute în conformitate cu instrucțiunile din secțiunile „Instrucțiuni de siguranță” și „Instalare”.

- Așteptați cel puțin 2 ore înainte de a utiliza produsul, pentru a asigura eficiența completă a refrigerării.
- Păstrați produsul în funcțiune fără a introduce alimente în interior timp de 6 ore și ușa produsului trebuie ținută cât mai închisă posibil.
- Schimbarea temperaturii cauzată de deschiderea și închiderea ușii în timpul utilizării produsului poate duce în mod normal la condens pe rafturile ușilor/ caroseriei și sticlăria plasată în produs.
- Se va auzi un sunet când compresorul este angajat. Este normal ca produsul să facă zgomot chiar dacă compresorul nu funcționează, deoarece lichidul și gazul pot fi comprimate în sistemul de răcire.
- Este normal ca marginile frontale ale produsului să fie calde. Aceste zone sunt proiectate pentru a se încălzi pentru a preveni condensarea

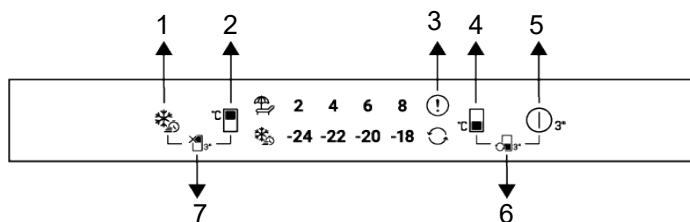
5.3 Clasa climatică și definiții

Vă rugăm să consultați Clasa climatică de pe plăcuța de identificare a dispozitivului. Una dintre următoarele informații este aplicabilă dispozitivului dvs. în conformitate cu clasa climatică.

- **SN:** Clima temperată extinsă: Acest dispozitiv de răcire este proiectat pentru utilizare la temperaturi ambientale cuprinse între 10° C și 32° C.
- **N:** Clima temperată: Acest dispozitiv de răcire este proiectat pentru utilizare la temperaturi ambientale cuprinse între 16° C și 32° C.
- **ST:** Clima subtropicală: Acest dispozitiv de răcire este proiectat pentru utilizare la temperaturi ambientale cuprinse între 16° C și 38° C.
- **T:** Clima tropicală: Acest dispozitiv de răcire este proiectat pentru utilizare la temperaturi ambientale cuprinse între 16° C și 43° C.

6 Utilizarea aparatului

6.1 Panoul de control al produsului



- 1 Tasta de congelare rapidă
- 2 Tastă de setare a temperaturii compartimentului frigorific
- 3 Indicatorul privind starea de eroare
- 4 Tastă setare temperatură compartiment congelator
- 5 Butonul de dezactivare a produsului
- 6 * Tasta de conversie a compartimentului
- 7 * Tastă funcțională (Vacanță) a compartimentului frigorific dezactivată

Citiți mai întâi secțiunea „Instrucțiuni privind siguranța”!

Funcțiile audio și vizuale ale panoului indicator vă vor ajuta la folosirea produsului.

***Opțional:** Funcțiile afișate sunt opționale, pot exista diferențe de formă și de locație ale funcțiilor de pe panoul indicator al aparatului.

1. Tasta de congelare rapidă

Atunci când este apăsată tasta de congelare rapidă simbolul de congelare rapidă se aprinde și funcția de congelare rapidă este activată. Temperatura compartimentului congelator este setată la -27 °C. Apăsați din nou tasta pentru a anula funcția. Funcția de congelare rapidă poate fi anulată automat după un anumit timp. Pentru a congela o cantitate mare de alimente proaspete, apăsați tasta de congelare rapidă înainte de a amplasa alimentele în compartimentul frigorific.

2. Butonul de setare a temperaturii compartimentului frigorific

Permite setarea temperaturii pentru compartimentul frigorific. Apăsarea tastei va permite ca temperatura compartimentului frigorific să se seteze la 8,6,4,2 °C.

3. Indicator de stare de eroare

Acest indicator este activat atunci când frigiderul nu se răcește suficient sau când apare o eroare a senzorului. Indicatorii de temperatură ai congelatorului și ai frigiderului clipesc în anumite combinații. Aceasta informează service-ul cu privire la eroarea care a apărut. Semnul exclamării poate fi afișat atunci când încălcați alimente calde în compartimentul congelator sau păstrați ușa deschisă pentru o perioadă lungă de timp. Aceasta nu este o defecțiune, acest avertisment dispare atunci când alimentul este răcit sau atunci când este apăsat orice buton.

4. Tasta de setare a temperaturii

compartimentului congelator

Setarea temperaturii se face pentru compartimentul congelatorului. Temperatura compartimentului de congelare poate fi setată la -18, -20, -22, -24 °C prin apăsarea butonului.

5. Butonul de dezactivare a produsului



Atunci când acest buton este apăsat timp de 3 secunde, dispozitivul se oprește. În această situație, frigiderul nu răcește; când butonul este apăsat din nou timp de 3 secunde, frigiderul începe să funcționeze normal.

* 6. Tasta de conversie a

compartimentului

Prin apăsarea butonului de conversie a compartimentului timp de 3 secunde, compartimentul congelator poate fi setat ca compartiment frigorific, compartiment închis sau compartiment congelator. Atunci când funcționează ca un congelator, valoarea selectată a temperaturii din compartimentul congelator se aprinde, iar simbolul de conversie se stinge.

Atunci când funcționează ca un compartiment frigorific, toate luminile pentru valorile de temperatură ale compartimentului de congelare se sting și se aprinde simbolul de conversie.

Compartimentul funcționează ca frigider. Când compartimentul de congelare este oprit, toate luminile pentru valorile de temperatură ale compartimentului de congelare se sting, iar simbolul de conversie se stinge. Pentru această selecție, în compartimentul congelator nu este depozitat niciun aliment.

* 7. Tasta funcțională (vacanță) a compartimentului frigorific dezactivată



Apăsați tasta timp de 3 secunde pentru a activa funcția vacanță. Modul vacanță este activat, iar simbolul de vacanță este aprins. Toate pictogramele de pe indicatorul de

temperatură al compartimentului de răcire se opresc, iar compartimentul de răcire nu efectuează răcirea activă. Când această funcție este activată, este recomandat să nu depozitați alimente în compartimentul frigorific. Celelalte compartimente continuă să se răcească în funcție de temperatura setată. Apăsați tasta din nou timp de 3 secunde pentru a anula această funcție.

Setările de temperatură pot fi setate între 1-8 °C pentru compartimentul frigider și între -24 și -18 °C pentru compartimentul congelator. Valorile reglabile ale temperaturii pot varia în aceste intervale, în funcție de specificațiile produsului.

High Temperature Alarm (Avertisment temperatură ridicată)

Afișajul frigiderului clipește "- - -" valorile setate și emite o alarmă în cazul în care compartimentul congelator este prea cald. Acest lucru se poate întâmpla dacă temperatura congelatorului crește din cauza unei pene de curent. Temperatura cea mai ridicată din compartimentul congelator este afișată până când se apasă orice buton. "Dacă afișajul are un ecran electronic, se afișează temperatura maximă reală atinsă." În caz contrar, doar "- - -" clipește, iar sunetele sunt activate. Pentru a dezactiva alarma, apăsați orice buton de afișare.

6.2 Depozitarea alimentelor în frigider

Depozitarea alimentelor în frigidere și compartimente reci

- Deschiderea și închiderea frecventă a ușii compartimentului sau lăsarea acesteia deschisă pentru perioade îndelungate pot determina creșterea semnificativă a temperaturii compartimentului, reducând durata de valabilitate a alimentelor și ducând la deteriorare.

- Pentru a preveni modificările mirosului și gustului, alimentele trebuie depozitate în recipiente etanșe.
- Pentru a obține o răcire mai bună și mai uniformă, așezați produsele alimentare departe, astfel încât aerul rece să poată circula între ele.
- Permiteți fluxul de aer lăsând un spațiu între mâncare și peretele interior. Dacă așezați mâncarea pe peretele din spate, acesta poate îngheța.
- Lăsați mâncarea gătită și fierbinte să se răcească la temperatura camerei înainte de refrigerare. Apoi, puteți așeza mâncarea caldă pe rafturile inferioare ale frigiderului. Păstrați alimentele calde departe de alimentele perisabile.
- Acordați o atenție deosebită asigurării faptului că alimentele congelate nu sunt amestecate cu alimente proaspete.
- Dezghețați alimentele congelate în compartimentul frigiderului. În acest fel, puteți utiliza alimentele congelate pentru a răci compartimentul, economisind energie.
- Depozitarea fructelor tropicale necoapte (mango, diferite tipuri de pepeni, papaya, banane, ananas) în frigider poate accelera procesul de maturare. Aceasta înseamnă un timp de depozitare mai scurt, deci nu este recomandat.
- Ceapa, usturoiul, ghimbirul și alte legume rădăcinoase trebuie depozitate într-o cameră întunecată și rece, nu în frigider.
- Dacă observați că alimentele din frigider s-au stricat, aruncați-le și curățați orice accesorii care au intrat în contact cu acesta.
- Pentru a răci rapid vasele mari, cum ar fi supele și tocanele, le puteți împărți în recipiente puțin adânci și le puteți păstra la frigider.
- Păstrați alimentele neambalate departe de ouă.
- Păstrați fructele și legumele separate și depozitați toate tipurile împreună (de exemplu, mere cu mere, morcovi cu morcovi).
- Scoateți verdele din punga de plastic, înfășurați-le în prosoape de hârtie sau o cârpă de vase și puneți-le în frigider. Dacă spălați aceste tipuri de alimente înainte de a le pune la frigider, nu uitați să le uscați.
- Puteți crea un mediu umed, permițând în același timp circulația aerului prin depozitarea fructelor și legumelor care sunt predispuse la uscare în pungi de plastic perforate sau cu gură deschisă.
- Cu excepția cazurilor de condiții extreme de mediu, alimentele din toate compartimentele vor rămâne proaspete mai mult timp dacă produsul dvs. este setat la valorile stabilite indicate în tabelul cu valori stabilite recomandate.

Depozitarea alimentelor în compartimentul rece

Depozitați alimentele în diferite locuri în funcție de caracteristicile lor:	
Alimente	Locație
Ouă	Raft pentru uși
Produse lactate (unt, brânză)	Dacă este disponibil, un compartiment cu grad zero (mic dejun) /compartiment frigorific
Fructe, legume și verdeață	Compartiment pentru fructe și legume, sertar pentru legume.
Carne proaspătă, păsări de curte, pește, produse din cârnați, alimente gătit.	Dacă este disponibil, un compartiment cu grad zero (mic dejun) /compartiment frigorific
Alimente gata de consum, produse ambalate, conserve și murături.	Rafturi superioare sau raft pentru uși
Băuturi, sticle, condimente și gustări.	Raft pentru uși

Depozitarea alimentelor în compartimentul congelator

- Puteți obține o răcire mai rapidă activând funcția Quick Freeze cu 4-6 ore înainte de îngheț.
- Lăsați alimentele calde să ajungă la temperatura camerei înainte de a le pune în compartimentul congelator.
- Alimentele care urmează să fie congelate trebuie împărțite în porții suficient de mari pentru fiecare porție și congelate în pachete separate.
- Se recomandă ambalarea alimentelor înainte de a le pune în congelator.
- Pentru a împiedica alimentele să treacă peste data de expirare, scrieți data de congelare, timpul de depozitare și numele alimentelor pe ambalaj, în funcție de timpii de depozitare a diferitelor alimente.
- Consumați rapid alimentele dezghețate. Mâncarea dezghețată nu poate fi congelată decât dacă este gătită. Nu este sigur să consumați alimente proaspete dezghețate și congelate fără a le găti.
- Când congelați alimentele proaspete, evitați contactul dintre alimentele proaspete și cele deja congelate. În caz contrar, alimentele congelate se vor dezgheța.

Depozitarea alimentelor congelate

- Când depozitați alimente, vă rugăm să urmați termenele de păstrare specificate în aceste instrucțiuni.
- Pentru a păstra calitatea alimentelor, încercați să păstrați timpul dintre cumpărare și depozitare cât mai scurt posibil.
- Cumpărați alimente congelate care sunt păstrate la -18°C sau mai puțin.
- Evitați să cumpărați alimente care au gheață sau substanțe similare în ambalajul lor. Aceasta înseamnă că produsul poate fi parțial dezghețat și apoi reînghețat. Temperatura afectează calitatea alimentelor.
- Păstrați alimentele pentru timpul recomandat de producător. Scoateți din congelator cât mai multă mâncare de care aveți nevoie.
- Cu excepția condițiilor extreme de mediu, dacă produsul dvs. este setat la valorile stabilite specificate în tabelul cu valori stabilite recomandate, alimentele vor rămâne proaspete mai mult timp atât în compartimentul pentru alimente proaspete, cât și în compartimentul congelator.
- Fructele și legumele proaspete pot îngheța parțial dacă compartimentul pentru alimente proaspete este setat la o temperatură mai scăzută.
- Compartimentul de 2 stele este potrivit pentru alimentele pre-congelate. Înghețată și cuburi de gheață pot fi depozitate acolo.
- Congelați alimentele numai în compartimentul de 4 stele.

Carne și pește			Metoda de preparare	Cea mai lungă perioadă de depozitare (lună)
Produse din carne	Carne de vită	Friptură	Tăiați în bucăți groase de 2 cm și așezați folia între ele sau înfășurați bine cu folie de plastic.	6-8
		Friptură	Prin ambalarea bucăților de carne într-o pungă de congelare sau împachetându-le strâns cu folie de plastic.	6-8
		Fulgi	În bucăți mici	6-8
		Schnitzel, cotlet	Prin plasarea foliei între bucățile feliate sau învelindu-le individual în folie de plastic.	6-8
	Carne de oaie	Toc	Prin plasarea foliei între bucățile de carne sau împachetându-le individual cu folie de plastic.	4-8
		Friptură	Prin ambalarea bucăților de carne într-o pungă de congelare sau împachetându-le strâns cu folie de plastic.	4-8
		Fulgi	Prin ambalarea cărnii tocate într-o pungă de congelare sau împachetând-o strâns cu folie de plastic.	4-8
	Carne de vită	Friptură	Prin ambalarea bucăților de carne într-o pungă de congelare sau împachetându-le strâns cu folie de plastic.	8-12
		Friptură	Tăiați în bucăți groase de 2 cm și așezați folia între ele sau înfășurați bine cu folie de plastic.	8-12
		Fulgi	În bucăți mici	8-12
		Carne fiartă	Prin ambalarea acestuia în porții mici folosind pungi congelatoare.	8-12
	Tocată		Fără condimente, în pachete plate.	1-3
	Organe (piese)		În bucăți	1-3
	Cârnați - Salam		Chiar dacă este într-o carcasă, trebuie ambalat.	1-3
	șuncă		Prin plasarea foliei între bucățile feliate.	2-3
Păsări și animale de vânat	Pui și curcan		Învelit în folie	4-6
	Gâscă		Înfășurați în folie (porțiunile nu trebuie să depășească 2,5 kg)	4-6
	Rață		Înfășurați în folie (porțiunile nu trebuie să depășească 2,5 kg)	4-6
	Căprioare, iepure, Căprioare		Înfășurați în folie (porțiunile nu trebuie să depășească 2,5 kg, iar oasele trebuie îndepărtate).	6-8
Pește și fructe de mare	Pește de apă dulce (păstrăv, crap, știucă, somn)		După curățarea temeinică a interiorului și a solzilor, acesta trebuie spălat și uscat, iar coada și capul trebuie tăiate, dacă este necesar.	2
	Pește slab (biban, calcan, talpă)			4-6
	Pește gras (Bonito, Macrou, Pește albastru, Mullet roșu, Anșoa)			2-4
	crustacee		Curățat și în pungi.	4-6
	Caviar		În ambalajul său, într-un recipient din aluminiu sau plastic.	2-3

„Timpii de depozitare indicați în tabel se bazează pe o temperatură de depozitare de -18° C.”

Legume și fructe	Metoda de preparare	Cea mai lungă perioadă de depozitare (lună)
Fasole polară	După spălare și tăiere în bucăți mici, albiți timp de 3 minute.	10-13
mazăre	După curățare și spălare, albiți timp de 2 minute.	10-12
Varză	După curățare, albiți timp de 1-2 minute.	6-8
Morcov	După curățare și feliere, albiți timp de 3-4 minute.	12
Piper	După tăierea tulpinii, împărțiți-o în jumătate și îndepărtarea semințelor, albiți-o timp de 2-3 minute.	8-10
Spanac	După spălare și curățare, albiți timp de 2 minute.	6-9
Praz	După tocare, albiți timp de 5 minute.	6-8
Conopida	Separați frunzele, tăiați centrul în bucăți, apoi albiți-l în puțină apă de lămâie timp de 3-5 minute.	10-12
Vinete	După spălare, tăiați în bucăți de 2 cm și albiți timp de 4 minute.	10-12
Dovlecei	După spălare, tăiați în bucăți de 2 cm și albiți timp de 2-3 minute.	8-10
Ciuperci	Se caleste usor in ulei si se strecoara lamaie peste el.	2-3
Porumb dulce	După curățare, împachetați-le cu știulețul sau în bucăți individuale.	12
Mere și pere	Cojiți pielea, tăiați-o și albiți-o timp de 2-3 minute.	8-10
Caise și piersici	Tăiați-l în jumătate și îndepărtați semințele.	4-6
Căpșuni și zmeură	Prin spălare și sortare	8-12
fructe fierte	Prin adăugarea de 10% zahăr în recipient	12
Prună, cireșe, vișine	După spălare și îndepărtarea tulpinilor	8-12

„Timpii de depozitare indicați în tabel se bazează pe o temperatură de depozitare de -18° C.”

Produse lactate	Metoda de preparare	Cea mai lungă perioadă de depozitare (luni)	Condiții de depozitare
Brânză (cu excepția brânzei feta)	În felii, cu folie așezată între ele.	6-8	Pentru depozitarea pe termen scurt, poate fi lăsat în ambalajul original. Pentru depozitarea pe termen lung, ar trebui să fie, de asemenea, învelit în folie de aluminiu sau plastic.
Unt, margarină	În ambalajul propriu	6	În ambalajul original sau în recipientele din plastic

„Timpii de depozitare indicați în tabel se bazează pe o temperatură de depozitare de -18° C.”

„Cantitatea de alimente proaspete care pot fi congelate într-o anumită perioadă de timp este indicată pe eticheta tipului.”

Informații despre congelator

Conform standardelor IEC 62552, pentru fiecare 100 de litri de volum al compartimentului congelator, produsul

trebuie să poată îngheța 4,5 kg de alimente la temperatura camerei de 25° C timp de 24 de ore la -18° C sau mai mică.

Alimentele pot fi conservate doar pentru perioade îndelungate la temperaturi de -18° C și mai mici.

Puteți păstra prospețimea produselor alimentare timp de luni de zile (într-un congelator atunci când la temperaturi de -18° C și mai mici).

Alimentele care trebuie congelate nu trebuie aduse în contact cu alimentele congelate anterior pentru a preveni dezghețarea parțială.

Pentru a prelungi timpul de depozitare a legumelor congelate, albiți-le și scurgeți apa. După scurgere, puneți-le în recipiente etanșe și puneți-le la congelator. Alimentele precum bananele, roșiile, salata verde, țelina, ouăle fierte și cartofii nu sunt potrivite pentru congelare. Congelarea acestor alimente va afecta negativ valoarea lor nutritivă și calitatea alimentară. Nu există riscul de deteriorare care să amenințe sănătatea umană.

Plasarea alimentelor

Rafturi pentru compartimente

congelatoare: Diverse alimente congelate, cum ar fi carne, pește, înghețată, legume etc.

Rafturi frigorifice: Mâncare în ghivece, vase acoperite și recipiente acoperite, ouă (într-un recipient acoperit)

Rafturi pentru ușile frigiderului: Alimente sau băuturi mici, ambalate

Depozitarea legumelor: Legume și fructe

Compartiment rece: Produse Deli (produse pentru micul dejun, produse din carne care trebuie consumate rapid)

6.3 Compartiment pentru prăjituri/ alimente proaspete

Sertarul de legume al produsului este conceput special pentru a menține legumele proaspete fără a pierde umezeala. În acest scop, circulația aerului rece este concentrată în sertarul de legume. Păstrați legumele și fructele în acest compartiment. Pentru a asigura o depozitare mai lungă, nu așezați legume verzi cu frunze lângă fructe.

6.4 Zona de depozitare la rece a produselor lactate

Compartiment lactate/frigorific

Compartimentul lactate/răcire poate atinge sertarul de depozitare la rece la temperaturi mai scăzute. Utilizați acest sertar pentru

produse delicate (salam, cârnați etc.) și produse lactate care necesită condiții de depozitare mai reci sau pentru consumul rapid de carne, pui sau pește. Nu este potrivit să depozitați fructe și legume în acest sertar.

6.5 Alertă ușă deschisă

În funcție de model, sistemul de alertă de deschidere a ușii frigiderului dumneavoastră poate fi diferit.

Versiunea 1;

Dacă ușa produsului rămâne deschisă pentru o anumită perioadă de timp (între 60 s și 120 s), se emite un semnal sonor de avertizare; în funcție de modelul produsului, poate fi afișat și un semnal vizual de avertizare (lumină intermitentă). Dacă închideți ușa dispozitivului sau apăsați un buton de pe ecranul dispozitivului, dacă acesta există, sunetul de avertizare se va opri.

Versiunea 2;

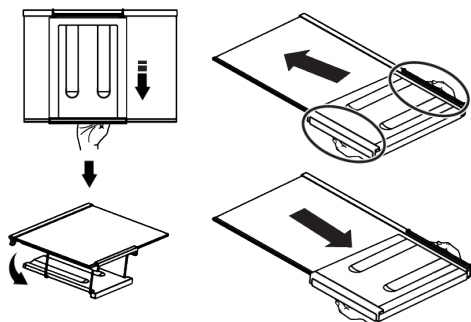
Dacă ușa dispozitivului rămâne deschisă pentru o anumită perioadă de timp (între 60s și 120 s), se declanșează alerta de ușă deschisă. Alerta de deschidere a ușii se declanșează treptat. Pentru început, se va declanșa o avertizare sonoră. După 4 minute, dacă ușa nu este încă închisă, se activează un avertisment vizual (lumină intermitentă). Alerta de deschidere a ușii va fi amânată pentru o anumită perioadă de timp (între 60 s și 120 s) atunci când este apăsată orice tastă de pe ecranul produsului, dacă o astfel de tastă există. Apoi, procesul va începe din nou. Atunci când ușa dispozitivului este închisă, alerta de ușă deschisă va fi anulată.

6.6 Poliță pliabilă pentru sticle de vin

Permite utilizatorului să depoziteze sticle de vin, dacă este necesar. Pentru a utiliza polița, apucați partea din plastic și trageți-o ușor în jos. Acum puteți utiliza polița pliabilă pentru sticle de vin.



Pe polița pliabilă pentru sticle de vin se recomandă depozitarea a maximum a 2 sticle de vin.



Pentru a forma polița pliabilă pentru sticle de vin, mai întâi scoateți raftul de sticlă din frigider Așezați-o pe raftul de sticlă împingând partea din plastic prin canelurile

din față și din spate, așa cum este indicat în imagine. Produsul va fi gata de utilizare cu polița pliabilă pentru sticle de vin.

Pentru a îndepărta polița pliabilă pentru sticle de vin mai întâi scoateți raftul de sticlă din frigider. Apoi, țineți de partea din plastic și trageți-o în orice direcție. Acum puteți utiliza produsul fără polița pliabilă pentru sticle de vin.

RO

6.7 Înlucuirea lămpii de iluminat

Luați legătura cu Service-ul autorizat atunci când becul/LED-ul utilizat pentru iluminarea frigiderului va fi schimbat.

Lampa (lămpile) utilizată (utilizate) în acest aparat nu poate (pot) fi utilizată (utilizate) pentru iluminatul locuințelor. Scopul acestei lămpi este de a ajuta utilizatorul să introducă alimente în frigider/congelator în condiții de siguranță și confort.

7 Întreținerea și curățarea

Citiți mai întâi „Instrucțiunile de siguranță”!

- Deconectați aparatul înainte de a-l curăța.
- Praful de pe grila de ventilație din spatele produsului trebuie îndepărtat (fără a deschide capacul) cel puțin o dată pe an. Curățarea trebuie făcută cu o cârpă uscată.
- Aveți grijă să nu lăsați apa să intre în carcasa lămpii și în alte părți electrice.
- Curățați ușa cu o cârpă umedă. Scoateți tot conținutul pentru a scoate ușile și rafturile caroseriei. Ridicați rafturile ușilor în sus pentru a le scoate. După curățare și uscare, glisați-le înapoi în loc de sus în jos.
- Nu folosiți niciodată apă care conține clor sau agenți de curățare pentru curățarea suprafeței exterioare a produsului sau a pieselor cromate. Clorul provoacă rugină pe aceste tipuri de suprafețe metalice.
- Pentru a preveni decojirea sau deformarea amprentelor de pe partea din plastic, nu folosiți unelte ascuțite, abrazive, săpun, produse de curățare de

uz casnic, detergenți, benzină, lustruire etc. Pentru curățare, utilizați o cârpă moale cu apă caldă și uscați.

- În produsele fără tehnologie No Frost, pe perețele din spate al compartimentului de răcire se vor forma picături de apă și până la grosimea înghețului de până la un deget. Nu-l curățați și absolut nu aplicați ulei sau substanțe similare.
- Utilizați numai o cârpă ușor umedă din microfibră pentru curățarea suprafeței exterioare a produsului. Bureții și alte tipuri de cârpe de curățare pot provoca zgârieturi.
- Pentru a curăța suprafețele interioare ale produsului, spălați toate piesele detașabile cu o soluție ușoară de săpun, apă și bicarbonat de sodiu. Clătiți bine și uscați complet. Împiedicați pătrunderea apei în lumini și panoul de control.
- Nu utilizați oțet, alcool pentru frecare sau alte produse de curățare pe bază de alcool pe orice suprafață interioară.

Suprafețe exterioare din oțel inoxidabil

Folosiți un produs de curățare neabraziv din oțel inoxidabil și aplicați-l cu o cârpă moale, fără scame. Pentru a lustrui, ștergeți

ușor suprafața cu o cârpă din microfibră umezită cu apă și utilizați un tampon de lustruit uscat. Urmați întotdeauna boabele oțelului inoxidabil.

Prevenirea mirosurilor rele

Nu sunt utilizate substanțe care ar putea provoca miros în producția produsului dvs. Cu toate acestea, mirosurile pot apărea din cauza depozitării necorespunzătoare a alimentelor și a eșecului de curățare corespunzătoare a suprafeței interioare a produsului.

- Pentru a preveni această problemă, curățați cu apă de bicarbonat de sodiu la fiecare 15 zile.
- Depozitați alimentele în recipiente sigilate, deoarece microorganismele eliberate din alimentele deschise pot provoca mirosuri rele.
- Nu depozitați niciodată alimente expirate sau stricate în produsul dvs.

Protecția suprafețelor din plastic

Dacă uleiul se varsă pe suprafețele din plastic, curățați-le imediat cu apă caldă, deoarece uleiul poate deteriora suprafața.

8 Depanare

Citiți mai întâi „Instrucțiunile de siguranță”!

Dacă nu puteți rezolva problema chiar și după ce ați urmat instrucțiunile din această secțiune, contactați distribuitorul sau centrul de service autorizat de unde ați achiziționat produsul. Nu încercați niciodată să reparați singur produsul care funcționează defectuos.

Frigiderul nu funcționează.

- Ștecherul nu este așezat complet în priză. >>> Introduceți ștecherul astfel încât să fie complet așezat în priză.
- Siguranța din priza la care este conectat produsul sau siguranța principală a explodat. >>> Verificați siguranța.

Condens pe peretele lateral al compartimentului frigider.

- Ușa a fost deschisă și închisă prea des. >>> Vă rugăm să aveți grijă să nu deschideți și să închideți ușa produsului prea des.
- Mediul este foarte umed. >>> Nu instalați produsul în medii foarte umede.
- Alimentele care conțin lichide pot fi depozitate în recipiente deschise. >>> Depozitați alimentele care conțin lichide în recipiente închise.
- Ușa produsului a fost lăsată deschisă. >>> Nu lăsați ușa produsului deschisă mult timp.
- Termostatul este setat la prea rece. >>> Reglați termostatul la setarea corespunzătoare.

Compresorul nu funcționează.

- În cazul unei întreruperi bruște a alimentării sau când ștecherul este scos și reintrodus, comutatorul termic de protecție al compresorului se va declanșa deoarece presiunea gazului din sistemul de răcire al produsului nu s-a egalizat încă. Produsul trebuie să înceapă să funcționeze din nou după aproximativ 6 minute. Dacă produsul nu începe să funcționeze după acest timp, apălați la service.
- Este în ciclul de dezghețare. >>> Acest lucru este normal pentru un produs de dezghețare complet automat. Ciclul de dezghețare are loc periodic.
- Produsul nu este conectat la priza de alimentare. >>> Vă rugăm să vă asigurați că ștecherul este conectat la priza de alimentare.
- Setările de temperatură sunt incorecte. >>> Selectați setarea corespunzătoare a temperaturii.
- Alimentarea a fost întreruptă. >>> Produsul va continua să funcționeze normal odată ce alimentarea este restabilă.

Zgomotul de funcționare al frigiderului crește atunci când funcționează.

- Performanța produsului poate varia în funcție de modificările temperaturii ambiante. Acest lucru este normal și nu o defecțiune.

Frigiderul funcționează prea des sau prea mult timp.

- Noul produs poate fi mai mare decât cel vechi. Produsele mai mari durează mai mult.
- Temperatura camerei poate fi ridicată. >>> Este normal să funcționeze pentru perioade mai lungi în medii calde.
- Este posibil ca produsul să fi fost conectat recent sau să fi fost adăugat alimente noi. >>> Când produsul este nou conectat sau se adaugă alimente noi, este nevoie de mai mult timp pentru a atinge temperatura setată. Acest lucru este normal.
- Este posibil ca produsul să fi fost servit recent cu cantități mari de mâncare fierbinte. >>> Nu serviți mâncare caldă în acest produs.
- Ușile au fost deschise frecvent sau lăsate deschise pentru perioade îndelungate. >>> Aerul cald care intră face ca produsul să funcționeze mai mult timp. Nu deschideți ușile prea des.
- Este posibil ca ușa frigiderului să fi fost lăsată întredeschisă. >>> Verificați dacă ușile sunt complet închise.
- Produsul este setat la o temperatură foarte scăzută. >>> Reglați temperatura produsului la o setare mai mare și așteptați să atingă temperatura respectivă.
- Garnitura ușii frigiderului poate fi murdară, uzată, spartă sau așezată necorespunzător. >>> Curățați sau înlocuiți sigiliul. O garnitură deteriorată/ruptă a ușii va determina aparatul să funcționeze mai mult pentru a-și menține temperatura curentă.

Temperatura congelatorului este prea scăzută, dar temperatura frigiderului este adecvată.

- Temperatura compartimentului congelator este setată la o valoare foarte scăzută. >>> Reglați temperatura compartimentului congelator la o setare mai mare și verificați.

Temperatura frigiderului este prea scăzută, dar temperatura congelatorului este adecvată.

- Temperatura compartimentului frigiderului este setată la o valoare foarte scăzută. >>> Reglați temperatura compartimentului frigiderului la o setare mai mare și verificați.

Alimentele depozitate în sertarele frigiderului îngheață.

- Temperatura compartimentului frigiderului este setată la o valoare foarte scăzută. >>> Reglați temperatura compartimentului frigiderului la o valoare mai mare și verificați.

Temperatura din frigider sau congelator este prea mare.

- Temperatura compartimentului frigiderului poate fi setată prea mare. Setarea temperaturii compartimentului frigiderului afectează temperatura compartimentului congelatorului. Încercați să reglați temperatura compartimentului frigiderului sau congelatorului și așteptați până când temperatura din oricare dintre compartimente atinge un nivel satisfăcător.
- Ușile au fost deschise frecvent sau lăsate deschise prea mult timp. >>> Nu deschideți ușile prea des.
- Ușa ar putea fi întredeschisă. >>> Închideți ușa complet.
- Este posibil ca produsul să fi fost conectat recent sau să fi fost adăugat alimente noi. >>> Acest lucru este normal. Când produsul este nou conectat sau se adaugă alimente noi, este nevoie de mai mult decât de obicei pentru a atinge temperatura setată.
- Este posibil ca produsul să fi fost servit recent cu cantități mari de mâncare fierbinte. >>> Nu serviți mâncare caldă în acest produs.

Tremurături sau zgomot.

- Podeaua nu este nivelată sau stabilă. >>> Dacă produsul se clatină când este mișcat încet, reglați picioarele pentru a-l

echilibra. De asemenea, asigurați-vă că podeaua este suficient de stabilă pentru a susține greutatea produsului.

- Articolele plasate pe produs pot provoca zgomot. >>> Scoateți orice articole din produs.
- Produsul emite sunete, cum ar fi scurgerea lichidului sau pulverizarea.
- Datorită principiilor de funcționare ale produsului, apar fluxuri de lichide și gaze. >>> Acest lucru este normal și nu o defecțiune.

Produsul face un zgomot de vânt.

- Un ventilator este utilizat pentru a efectua procesul de răcire a produsului. Acest lucru este normal și nu o defecțiune.

Condensarea se formează pe pereții interiori ai produsului.

- Vremea caldă și umedă crește înghețarea și condensul. Acest lucru este normal și nu o defecțiune.
- Ușile au fost deschise frecvent sau lăsate deschise prea mult timp. >>> Nu deschideți ușile prea des și închideți-le dacă sunt deschise.
- Ușa ar putea fi întredeschisă. >>> Închideți ușa complet.

Condensarea se formează pe exteriorul produsului sau între uși.

- Aerul poate fi umed, ceea ce este destul de normal pe vreme umedă. Condensarea dispare atunci când umiditatea scade.

Interiorul produsului miroase rău.

- Curățarea regulată nu a fost efectuată. >>> Curățați în mod regulat interiorul produsului cu un burete, apă caldă sau soluție de bicarbonat de sodiu.
- Unele recipiente sau materiale de ambalare pot avea mirosuri. >>> Folosiți recipiente sau materiale de ambalare fără miros.

- Produsele alimentare au fost plasate în recipiente deschise. >>> Depozitați alimentele în recipiente închise. Microorganisme eliberate din alimentele depozitate în recipiente deschise pot provoca mirosuri neplăcute.
- Îndepărtați orice alimente expirate sau stricate din produs.

Ușa nu se va închide.

- Pachetele alimentare ar putea împiedica închiderea ușii. >>> Mutați toate pachetele care blochează ușile.
- Este posibil ca produsul să nu stea complet vertical pe sol. >>> Reglați picioarele pentru a echilibra produsul.
- Podeaua nu este nivelată sau stabilă. >>> Asigurați-vă că podeaua este nivelată și suficient de stabilă pentru a susține produsul.

Sertarele de legume sunt înghesuite.

- Produsele alimentare pot atinge partea superioară a sertarului. >>> Organizați mâncarea în sertar.

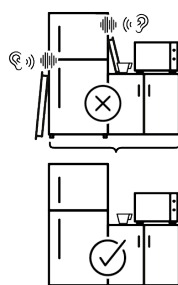
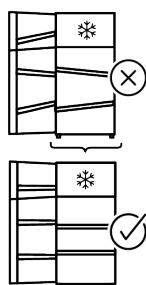
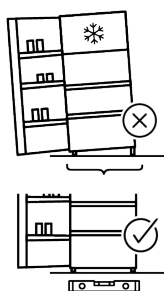
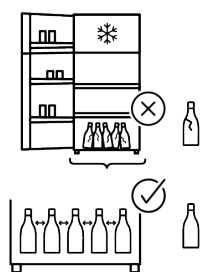
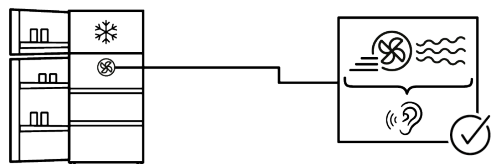
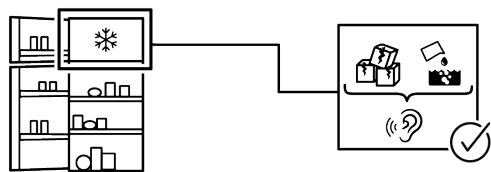
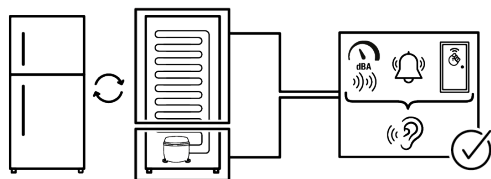
Există căldură pe suprafața produsului.

- În timp ce produsul funcționează, este posibil să aveți temperaturi ridicate între cele două uși, pe panourile laterale și în zona grilei din spate. Acest lucru este normal și nu necesită service.

Ventilatorul continuă să funcționeze când ușa este deschisă.

- Ventilatorul poate continua să funcționeze chiar și atunci când ușa congelatorului este deschisă.

Dacă nu puteți rezolva problema chiar și după ce ați urmat instrucțiunile din această secțiune, contactați distribuitorul sau centrul de service autorizat de unde ați achiziționat produsul. Nu încercați să reparați singur produsul care funcționează defectuos. Acest lucru este normal.



DECLARAȚIE DE DECLINARE A RĂSPUNDERII:

Unele defecțiuni (simple) pot fi tratate în mod adecvat de către utilizatorul final fără a apărea nicio problemă de siguranță sau utilizare nesigură, cu condiția ca acestea să fie efectuate în limitele și în conformitate cu următoarele instrucțiuni (consultați secțiunea „Auto-reparare”).

Prin urmare, dacă în secțiunea „Auto-reparare” de mai jos nu este autorizat altfel, reparațiile vor fi adresate mecanicilor profesioniști înregistrați pentru a evita problemele de siguranță. Un mecanic profesionist înregistrat este un mecanic profesionist căruia i s-a acordat acces la instrucțiunile și lista de piese de schimb ale acestui produs de către producător conform metodelor descrise în actele legislative în conformitate cu Directiva 125/2009/CE.

Cu toate acestea, numai agentul de service (adică mecanicii profesioniști autorizați) pe care îl puteți contacta de la numărul de telefon indicat în manualul de utilizare/ cardul de garanție sau prin dealer-ul dumneavoastră autorizat poate asigura service-ul în condițiile garanției. Prin urmare, vă rugăm să rețineți că reparațiile efectuate de mecanici profesioniști (care nu sunt autorizați de) Whirlpool vor duce la anularea garanției.

Auto-repararea

Auto-repararea poate fi efectuată de utilizatorul final cu privire exclusiv la următoarele piese de schimb: mânere de uși, balamale uși, tăvi, coșuri și garnituri de ușă (o listă actualizată este disponibilă la <https://parts-selfservice.europeanappliances.com> începând cu 1 martie 2021).

Mai mult, pentru a asigura siguranța produsului și pentru a preveni riscul de vătămare gravă, auto-repararea menționată se va face urmând instrucțiunile din manualul de utilizare pentru auto-reparare sau care sunt disponibile în <https://parts-selfservice.europeanappliances.com>.

Pentru siguranța dumneavoastră, scoateți produsul din priză înainte de a încerca orice auto-reparare.

Reparațiile și încercarea de reparații ale utilizatorilor finali pentru piesele care nu sunt incluse în această listă și/sau care nu respectă instrucțiunile din manualele de utilizare pentru auto-reparare sau care sunt disponibile în <https://parts-selfservice.europeanappliances.com>, ar putea ridica probleme de siguranță care nu pot fi atribuite Whirlpool, și ar putea duce la anularea garanției produsului.

Prin urmare, este recomandat cu tărie ca utilizatorii finali să se abțină de la încercarea de a efectua reparații care nu se încadrează în lista menționată de piese de schimb, contactând în astfel de cazuri mecanici profesioniști autorizați sau mecanici profesioniști înregistrați. În caz contrar, încercările de reparație efectuate de utilizatorii finali pot cauza probleme legate de siguranță, pot deteriora produsul și pot cauza incendii, inundații, electrocutări și grave vătămări corporale.

Cu titlu de exemplu, dar fără a se limita la, următoarele reparații trebuie să fie adresate mecanicilor profesioniști autorizați sau mecanicilor profesioniști înregistrați: compresor, circuit de răcire, placa principală, placă invertor, placă de afișare etc.

Producătorul/vânzătorul nu poate fi tras la răspundere în niciun caz în care utilizatorii finali nu respectă cele de mai sus.

Disponibilitatea pieselor de schimb ale frigiderului pe care l-ați achiziționat este de 10 ani. În această perioadă, vor fi disponibile piese de schimb originale pentru ca frigiderul să funcționeze corect. Durata minimă a garanției pentru frigiderul pe care l-ați achiziționat este de 24 de luni. Acest produs este prevăzut cu o sursă de iluminare de clasă energetică „G”.

Sursa de iluminare a acestui produs trebuie înlocuită numai de Mecanici profesioniști.

De asemenea vezi

2 CLAUSE DE NON-RESPONSABILITÉ [} 40]

RO

