

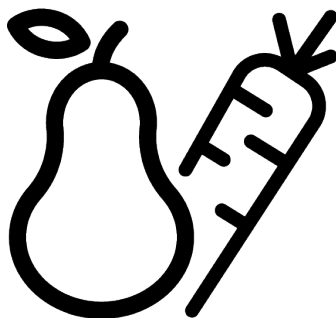
# Whirlpool

**Refrigerator / User Manual**

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

**Køleskab / Brugervejledning**

**Koelkast / Gebruiker Handleiding**



WHMLS2411 W4E

®/TM/© 2025 Whirlpool. Produced under license ®/TM/© 2025 Whirlpool. Produit sous licence ®/TM/© 2025 Whirlpool. Produceret på license ®/TM/© 2025 Whirlpool. Onder licentie geproduceerd

11 5943 0423/ EN/ FR/ DA/ NL/ 1/3\_AA/ 31.10.25 22:35  
7280440510

## Please read this manual first!

---

### Our valued customer,




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

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

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



Read the user manual.

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


---

|          |  |           |
|----------|--|-----------|
| <b>1</b> | <b>Environmental Instructions .....</b>                              | <b>4</b>  |
| 1.1      | Disposal Of Packaging Materials .                                    | 4         |
| <b>2</b> | <b>Your Refrigerator .....</b>                                       | <b>4</b>  |
| <b>3</b> | <b>Installation.....</b>   | <b>5</b>  |
| 3.1      | Right Place For Installation.....                                    | 5         |
| 3.2      | Attaching the Plastic Wedges .....                                   | 5         |
| 3.3      | Adjusting the Legs.....  | 5         |
| 3.4      | Installation of the Cooler and<br>Freezer Products Side-by-side..... | 5         |
| 3.5      | Hot Surface Warning.....   | 6         |
| <b>4</b> | <b>Preparation.....</b>  | <b>6</b>  |
| 4.1      | What To Do For Energy Saving .....                                   | 6         |
| 4.2      | First Use.....   | 7         |
| 4.3      | Climate Class and Definitions .....                                  | 7         |
| <b>5</b> | <b>Operating the Product.....</b>                                    | <b>7</b>  |
| <b>6</b> | <b>Use of Your Appliance.....</b>                                    | <b>8</b>  |
| 6.1      | Control Panel of the Product .....                                   | 8         |
| 6.2      | Storing Food in Your Product .....                                   | 8         |
| 6.3      | Crisper.....   | 13        |
| 6.4      | Reversing the Door Opening Side.                                     | 13        |
| 6.5      | Door Open Alert .....  | 13        |
| 6.6      | Replacing the Illumination Lamp..                                    | 13        |
| <b>7</b> | <b>Maintenance and Cleaning .....</b>                                | <b>13</b> |
| <b>8</b> | <b>Troubleshooting.....</b>  | <b>14</b> |

---

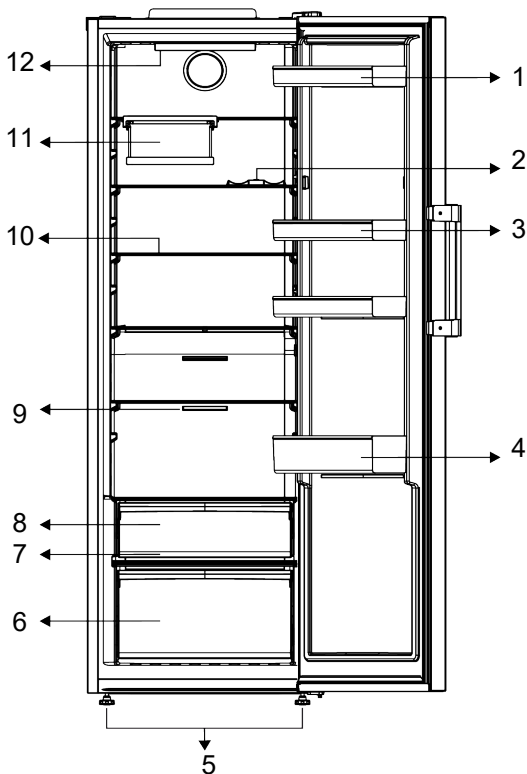
## 1 Environmental Instructions

### 1.1 Disposal Of Packaging Materials

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

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

## 2 Your Refrigerator



- |                         |                              |
|-------------------------|------------------------------|
| 1 Egg holder            | 2 * Bottle Shelf             |
| 3 Adjustable Shelves    | 4 Adjustable Door Shelf      |
| 5 Adjustable Front Legs | 6 Crisper                    |
| 7 * Everfresh           | 8 * Cold Storage Compartment |
| 9 Fan                   | 10 Adjustable Shelves        |
| 11 * Foldable Wine Rack | 12 * Illumination Lamp       |

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

### 3 Installation

Read the "Safety Instructions" first!

#### 3.1 Right Place For Installation

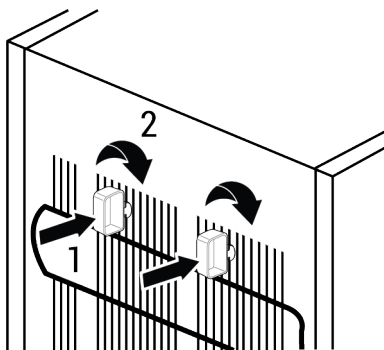
Contact the Authorized Service for the product's installation. To prepare the product for installation, see the information in the user manual and make sure the electric and water utilities are as required. If not, call an electrician and plumber to arrange the utilities as necessary.

- Place the product on a flat surface to avoid vibration
- Place the product at least 30 cm away from the heater, stove and similar sources of heat and at least 5 cm away from electric ovens.
- When placing two coolers in adjacent position, leave at least 4 cm distance between the two units.
- Keep the product out of direct sunlight and in a dry place.
- Your product requires adequate air circulation to function efficiently. If you place the product in an alcove, remember to leave at least 5 cm clearance between the product and the ceiling, rear wall and the side walls.
- Check if the rear wall clearance protection component is present at its location (if provided with the product).
- If the component is not available, or if it is lost or fallen, position the product so that at least 5 cm clearance shall be left between the rear surface of the product and the wall of the room. The clearance at the rear is important for efficient operation of the product.

#### 3.2 Attaching the Plastic Wedges

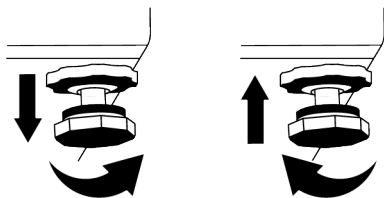
Use the plastic wedges provided with the product to maintain sufficient space for air circulation between the product and the wall. Mount 2 pieces of plastic wedges as shown in the following figure.

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



#### 3.3 Adjusting the Legs

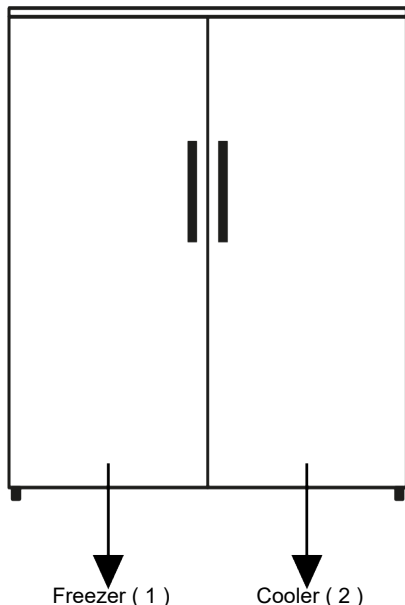
If the product is not in balanced position, adjust the front adjustable legs by rotating them to right or left.



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

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

between products, anti-condensation elements are located on the left side of the cooler product.



### 3.5 Hot Surface Warning

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

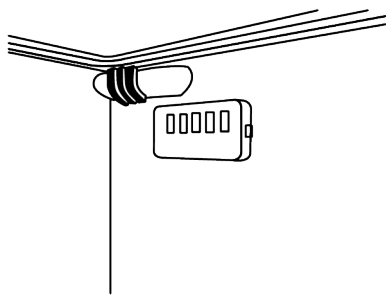
through these surfaces, and cause hot surfaces on the side walls. This is normal and it does not require servicing.

## 4 Preparation

Read the "Safety Instructions" first!

### 4.1 What To Do For Energy Saving

- This refrigerating appliance is not intended to be used as a built in appliance.
- When loading the food, leave enough space inside the refrigerator to allow sufficient air circulation for cooling.
- Since hot and humid air will not directly penetrate into your product when the doors are not opened, your product will optimize itself in conditions sufficient to protect your food. Under these circumstances, functions and components such as compressor, fan, heater, defrost, lighting, display and so on will operate according to the needs by consuming minimum energy.
- In case that multiple options are present, glass shelves must be placed so that the air outlets at the rear wall are not blocked and preferably, in a way that air outlets remain below the glass shelf. This combination may help improving air distribution and energy efficiency.
- Place the food as shown below, keeping a distance from the cooler compartment temperature sensor. If they are in contact with the sensor, energy consumption of the appliance might increase.



- Store food in the cooler or chill compartment according to proper storage conditions to save energy.

## 4.2 First Use

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

- Wait for at least 2 hours before operating the product, to ensure the complete efficiency of refrigeration.
- Keep the product running without placing any food inside for 6 hours and the product door should be kept as closed as possible.
- The temperature change caused by opening and closing of the door while using the product may normally lead to condensation on door/body shelves and glassware placed in the product.
- A sound will be heard when the compressor is engaged. It is normal for the product to make noise even if the com-

## 5 Operating the Product

Read the "Safety Instructions" first!

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

pressor is not running, as fluid and gas may be compressed in the cooling system.

- It is normal for the front edges of the product to be warm. These areas are designed to warm up in order to prevent condensation
- For some models, indicator panel turns off automatically 1 minute after the door closes. It will be reactivated when the door is opened or any button is pressed.

## 4.3 Climate Class and Definitions

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

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

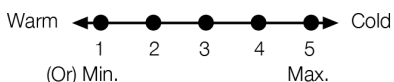
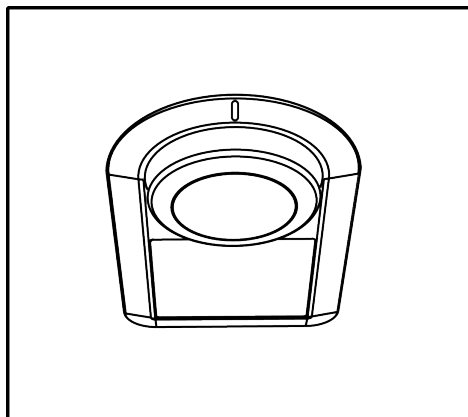
## Unplugging the Product

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

## 6 Use of Your Appliance

### 6.1 Control Panel of the Product

The operating temperature is set by the temperature control.



0=System cooling off

1=Lowest cooling setting (Warmest setting)

5=Highest cooling setting (Coldest setting)

The average temperature inside the cooler compartment should be around +4°C. Please select a setting based on the desired temperature.

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

The coldest zone is just above the crisper.

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

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

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

The internal temperature of your refrigerator can change due to the following reasons:

- Seasonal temperatures;
- Opening the door frequently and leaving it open for a long time;
- Placing foods in the refrigerator without waiting for them to reach room temperature;
- The location of the refrigerator in the room (e.g. exposure to sunlight).

You can adjust the varying internal temperature due to such reasons using the thermostat.

### 6.2 Storing Food in Your Product

#### Storing Food in the Chill Compartment

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

| Store Foods In The Different Places According To Their Properties: |  |
|--|--|
| Food   | Location   |
| Egg  | Door Shelf   |
| Dairy products (butter, cheese)                                    | If available, zero degree (for breakfast food) compartment/ chill compartment  |
| Fruits, vegetables and greenery                                    | Fruit-vegetable compartment, crisper or;<br>In the fresh food compartment, in the vegetable drawer or the Everfresh+ drawer (if available), provided that the refrigerator is set to a temperature above 5°C |

Store Foods In The Different Places According To Their Properties:

| Food  | Location  |
|---|---|
| Fresh meat, poultry, fish, sausage etc. Cooked foods              | If available, zero degree (for breakfast food) compartment/ chill compartment |
| Ready to serve foods, packaged products, canned foods and pickles | Top shelves or door shelf   |
| Beverages, bottles, spices and snacks                             | Door Shelf  |

### Storing Food In The Freezer Compartment

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

### Storing The Foods, Which Are Sold Frozen

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### Placing the food

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

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

**Crisper:** Vegetables and fruits

## Recommended Set Values Table

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

### Freezer Details

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

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

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

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

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

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

### Placing The Food

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

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

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

**Crisper:** Vegetables and fruits

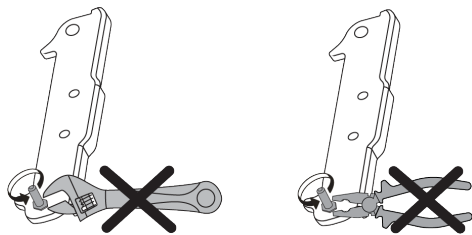
**Fresh food compartment:** Delicatessen (breakfast food, meat products to be consumed in short time)

## 6.3 Crisper

The refrigerator's crisper is designed to keep vegetables fresh by preserving their humidity. For this purpose, the overall cold air circulation is intensified in the crisper. Keep fruits and vegetables in this compartment. Keep the green-leaved vegetables and fruits separately to prolong their life.

## 6.4 Reversing the Door Opening Side

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



## 7 Maintenance and Cleaning

Read the "Safety Instructions" first!

## 6.5 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 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.

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

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

- Do not use sharp or abrasive tools to clean the product. Do not use materials such as household cleaning agents, soap, detergents, gas, gasoline, thinner, alcohol, wax, etc.
- The dust shall be removed from the ventilation grill on the rear of the product at least once a year (without opening the cover). Clean the product with a dry cloth.
- Take care to keep water away from the lamp's cover and other electrical parts.
- Clean the door with a damp cloth. Remove all contents to remove the door and body racks. Remove the door racks by lifting them upwards. Clean and dry the shelves, then attach back in place by sliding from above.
- Do not use chlorinated water or cleaning products on the exterior surface and chrome coated parts of the product. Chlorine will cause rust on such metallic surfaces.
- Do not use sharp and abrasive tools, soap, house cleaning materials, detergents, gas, gasoline, varnish and similar substances to prevent deformation of and removal of prints on the plastic part. Use warm water and a soft cloth for cleaning, and then dry it.
- On the products without a No-Frost feature, water droplets and icing up to a thickness of a finger may occur on the rear wall of the cooler compartment. Do not clean, and never apply oils or similar materials.

## 8 Troubleshooting

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

- Use only a mildly dampened micro-fibre cloth to clean the external surface of the product. Sponges and other types of cleaning clothes may cause scratches.
- To clean all removable components during the cleaning of the interior surface of the product, wash these components with a mild solution consisting of soap, water and carbonate. Wash and dry thoroughly. Prevent contact of water with illumination components and the control panel.
- Do not use vinegar, rubbing alcohol or other alcohol based cleaning agents on any interior surface.

### Stainless Steel External Surfaces

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

### Preventing Odours

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

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

### Protecting Plastic Surfaces

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

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

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

**The refrigerator is not working.**

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

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

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

**Compressor is not working.**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**Shaking or noise.**

- The surface is not flat or durable >>> If the product is shaking when moved slowly, adjust the stands to balance the product. Also make sure the ground is sufficiently durable to bear the product.
- Any items placed on the product may cause noise. >>> Remove any items placed on the product.
- The product is making noise of liquid flowing, spraying etc.

- The product's operating principles involve liquid and gas flows. >>> This is normal and not a malfunction.

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

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

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

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

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

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

**The interior smells bad.**

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

**The door is not closing.**

- Food packages may be blocking the door. >>> Relocate any items blocking the doors.
- The product is not standing in full upright position on the ground. >>> Adjust the stands to balance the product.

- The surface is not flat or durable >>> Make sure the surface is flat and sufficiently durable to bear the product.

**The crisper is jammed.**

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

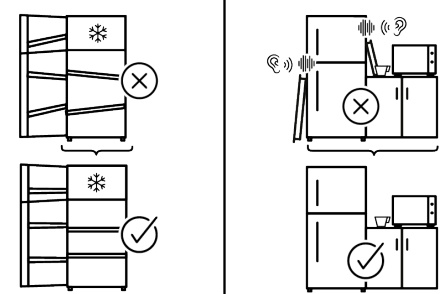
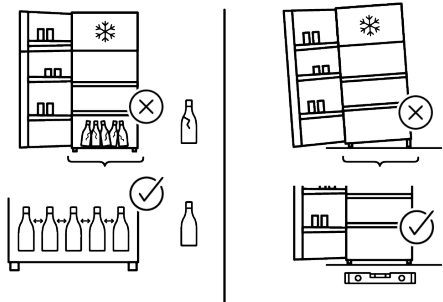
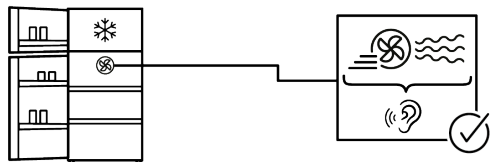
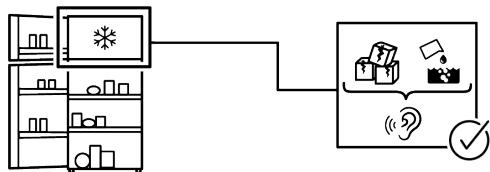
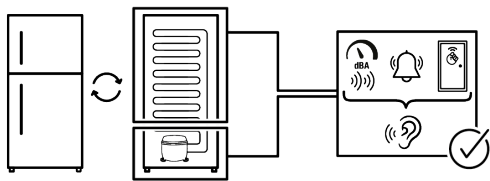
**Temperature on the product surface.**

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

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

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

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



## DISCLAIMER

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

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

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

### Self-Repair

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

See also

- 2 CLAUSE DE NON-RESPONSABILITÉ  
[ ] 39]

## Premièrement veuillez lire ce manuel !

### Notre précieux client,





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

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

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



Lisez le manuel d'utilisation.

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


---

|          |   |           |
|----------|---|-----------|
| <b>1</b> | <b>Instructions environnementales .....</b>                       | <b>22</b> |
| 1.1      | Élimination des matériaux d'emballage.....                        | 22        |
| <b>2</b> | <b>Votre réfrigérateur .....</b>                                  | <b>22</b> |
| <b>3</b> | <b>Installation.....</b>  | <b>23</b> |
| 3.1      | Le bon endroit pour l'installation..                              | 23        |
| 3.2      | Fixation des cales en plastique ....                              | 23        |
| 3.3      | Réglages des pieds avant.....                                     | 23        |
| 3.4      | Installation du réfrigérateur et du congélateur côte à côte ..... | 23        |
| 3.5      | Attention aux surfaces chaudes...                                 | 24        |
| <b>4</b> | <b>Préparation.....</b>   | <b>24</b> |
| 4.1      | Moyens d'économiser l'énergie....                                 | 24        |
| 4.2      | Première utilisation .....  | 25        |
| 4.3      | Classe climatique et définitions ...                              | 25        |
| <b>5</b> | <b>Fonctionnement de l'appareil .....</b>                         | <b>25</b> |
| <b>6</b> | <b>Utilisation de votre appareil.....</b>                         | <b>26</b> |
| 6.1      | Panneau de contrôle du produit ...                                | 26        |
| 6.2      | Stockage de denrées dans votre appareil .....                     | 26        |
| 6.3      | Bac à légumes .....   | 32        |
| 6.4      | Inversion du côté d'ouverture de la porte .....                   | 32        |
| 6.5      | Alerte de porte ouverte.....                                      | 32        |
| 6.6      | Remplacement de la lampe d'éclairage.....                         | 32        |
| <b>7</b> | <b>Entretien et nettoyage .....</b>                               | <b>32</b> |
| <b>8</b> | <b>Dépannage.....</b>   | <b>34</b> |

---

# 1 Instructions environnementales

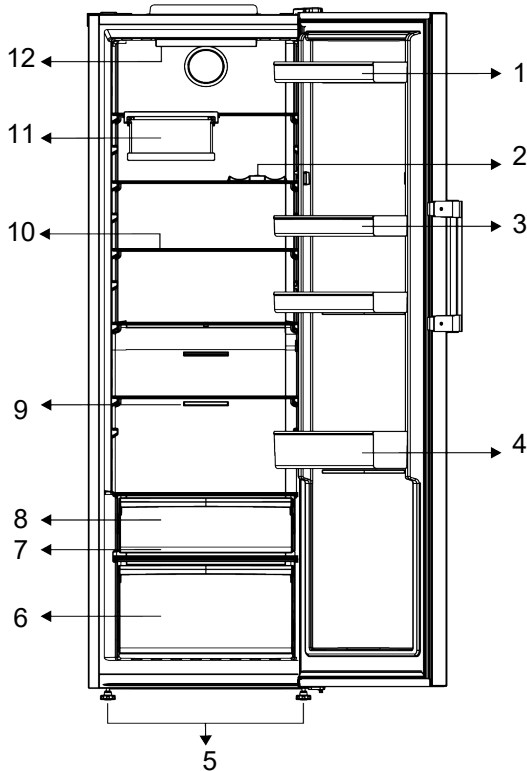
## 1.1 Élimination des matériaux d'emballage

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

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

FR

## 2 Votre réfrigérateur



- |                              |                                       |
|------------------------------|---------------------------------------|
| 1 Porte-œuf                  | 2 * Étagère pour les bouteilles       |
| 3 Étagères réglables         | 4 étagères de porte réglables         |
| 5 Pieds avant réglables      | 6 Bac à légumes                       |
| 7 * Everfresh                | 8 * Compartiment de stockage du froid |
| 9 Ventilateur                | 10 Étagères réglables                 |
| 11 * Porte-bouteille pliable | 12 * Lampe d'éclairage                |

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

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

## 3 Installation

Lisez d'abord les « Consignes de sécurité » !

### 3.1 Le bon endroit pour l'installation

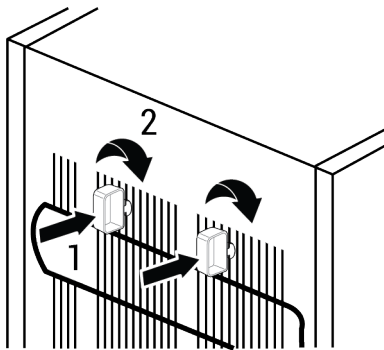
Contactez le service agréé pour l'installation de votre réfrigérateur. Pour préparer l'installation du réfrigérateur, lisez attentivement les instructions du manuel d'utilisation et assurez-vous que les équipements électriques et d'approvisionnement d'eau sont installés convenablement. Si ce n'est pas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

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

### 3.2 Fixation des cales en plastique

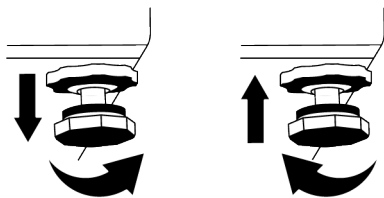
Utilisez les cales en plastiques fournies avec le réfrigérateur pour maintenir une circulation d'air suffisante entre le réfrigérateur et le mur. Montez 2 pièces de cales en plastique comme indiqué sur l'illustration suivante.

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



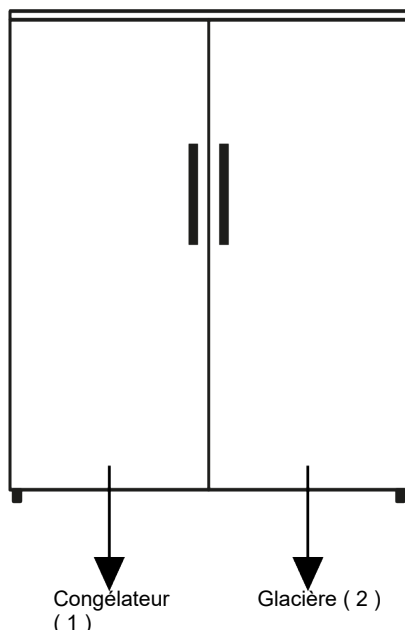
### 3.3 Réglages des pieds avant

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



### 3.4 Installation du réfrigérateur et du congélateur côte à côte

Lorsque le congélateur et le réfrigérateur sont installés côte à côte, l'installation doit être effectuée de manière à ce que le congélateur (1) soit à gauche et le réfrigérateur (2) à droite. Pour éviter les problèmes de transpiration qui pourraient survenir entre les produits, des éléments anti-condensation sont situés sur le côté gauche du réfrigérateur.



### 3.5 Attention aux surfaces chaudes

Les parois latérales de votre appareil sont équipées de tuyaux de refroidissement pour améliorer le système de refroidissement. Un fluide à haute pression peut

s'écouler à travers ces surfaces, et provoquer des surfaces chaudes sur les parois latérales. C'est normal et cela ne nécessite pas d'entretien.

## 4 Préparation

Lisez d'abord les « Consignes de sécurité » !

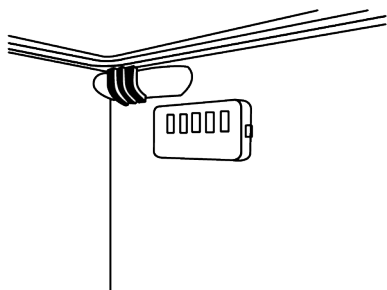
### 4.1 Moyens d'économiser l'énergie

- Cet appareil de réfrigération n'est pas conçu pour être utilisé comme un appareil encastré.
- Lorsque vous chargez les aliments, laissez suffisamment d'espace à l'intérieur du réfrigérateur pour permettre une circulation d'air suffisante pour le refroidissement.
- Comme l'air chaud et humide ne pénètre pas directement dans votre produit lorsque les portes ne sont pas ouvertes, votre produit s'optimisera dans des conditions suffisantes pour protéger vos aliments. Dans ces conditions, les fonctions et les composants tels que le com-

presseur, le ventilateur, le chauffage, le dégivrage, l'éclairage, l'affichage, etc. fonctionneront en fonction des besoins en consommant un minimum d'énergie.

- Dans le cas où plusieurs options sont présentes, les étagères en verre doivent être placées de manière à ce que les sorties d'air de la paroi arrière ne soient pas bloquées et, de préférence, de manière à ce que les sorties d'air restent sous l'étagère en verre. Cette combinaison peut contribuer à améliorer la distribution de l'air et l'efficacité énergétique.
- Placez les aliments comme indiqué ci-dessous, en respectant une certaine distance par rapport au capteur de température du compartiment réfrigérateur. En

cas de contact avec le capteur, la consommation d'énergie de l'appareil peut augmenter.



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

## 4.2 Première utilisation

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

- Attendez au moins 2 heures avant de faire fonctionner le produit, afin d'assurer la pleine efficacité de la réfrigération.
- Laissez l'appareil fonctionner à vide pendant 6 heures, et la porte de l'appareil doit être maintenue fermée autant que possible.
- Le changement de température causé par l'ouverture et la fermeture de la porte pendant l'utilisation du produit peut normalement entraîner la formation de condensation sur les tablettes de la porte/du corps et sur les verres placés dans l'appareil.

## 5 Fonctionnement de l'appareil

Lisez d'abord les « Consignes de sécurité » !

- Ce produit ne convient pas à la congélation des aliments.
- Le appareil ne doit être utilisé que pour la conservation des aliments.

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

## 4.3 Classe climatique et définitions

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

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

- Fermez le robinet d'eau si vous absentez de chez vous (par exemple, en vacances) et que vous n'utilisez pas le distributeur d'eau ou le distributeur de glace

pendant une longue période. Dans le cas contraire, des fuites d'eau peuvent se produire.

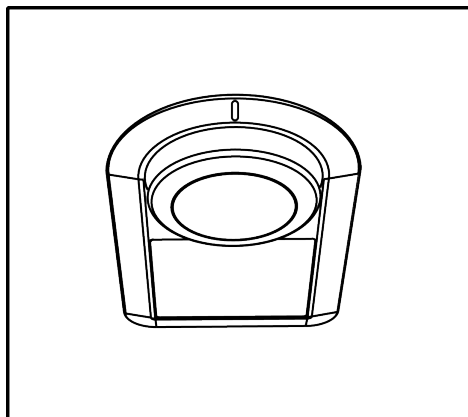
### Débrancher le produit

- Enlevez la nourriture pour éviter les odeurs,

## 6 Utilisation de votre appareil

### 6.1 Panneau de contrôle du produit

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



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

0=Systeme de refroidissement désactivé

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

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

La température moyenne à l'intérieur du compartiment réfrigérant doit être d'environ +4°C.

Veuillez sélectionner un réglage en fonction de la température souhaitée.

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

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

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

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

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

Il est donc recommandé de fermer la porte dès que possible après l'avoir ouverte pour quelque raison que ce soit.

La température interne de votre réfrigérateur peut changer pour les raisons suivantes :

- Températures saisonnières ;
- Ouvrez la porte fréquemment et laissez la ouverte pendant longtemps ;
- Placez les aliments dans le réfrigérateur sans attendre qu'ils atteignent la température ambiante ;
- L'emplacement du réfrigérateur dans la pièce (par exemple, l'exposition au soleil).

Le thermostat vous permet d'ajuster la température interne qui varie pour de telles raisons.

### 6.2 Stockage de denrées dans votre appareil

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

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

garder des aliments frais dans les tiroirs réfrigérés, veillez à régler la température du réfrigérateur à 5°C ou plus.

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

### Stockage des aliments dans le compartiment congélateur

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

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

### Stockage des aliments vendus surgelés

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

de consigne spécifiées, les aliments conservent leur fraîcheur plus longtemps, aussi bien dans le compartiment des produits frais que dans celui du congélateur.

- Si le compartiment des aliments frais est réglé sur une température inférieure, les fruits et légumes frais peuvent être partiellement congelés.

- Les compartiments à deux étoiles conviennent aux aliments surgelés. Les glaces et les glaçons peuvent y être conservés.
- Congelez les denrées uniquement dans le compartiment 4 étoiles.

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

| Viande et poisson             |  | Préparation   | Temps de stockage le plus long (mois) |
|-------------------------------|--|---|---------------------------------------|
| Volaille et animaux de chasse | Poulet et dinde  | En l'enveloppant dans une feuille d'aluminium   | 4-6                                   |
|                               | Oie  | En les emballant dans une feuille d'aluminium (les portions ne doivent pas dépasser 2,5 kg)   | 4-6                                   |
|                               | Canard   | En les emballant dans une feuille d'aluminium (les portions ne doivent pas dépasser 2,5 kg)   | 4-6                                   |
|                               | Cerf, Lapin, Chevreuil   | En les emballant dans une feuille d'aluminium (les portions ne doivent pas dépasser 2,5 kg et les os doivent être séparés)              | 6-8                                   |
| Poissons et fruits de mer     | Poissons d'eau douce (truite, carpe, grue, poisson-chat)         | Après avoir soigneusement nettoyé l'intérieur et les écailles, il faut le laver, le sécher et couper la queue et la tête si nécessaire. | 2                                     |
|                               | Poisson maigre (Bar, Turbot, Sole)                               |   | 4-6                                   |
|                               | Poissons gras (Bonito, Maquereau, Poisson bleu, Rouget, Anchois) |   | 2-4                                   |
|                               | Mollusques   | Nettoyés et dans des sachets  | 4-6                                   |
|                               | Caviar   | Dans son emballage, dans un récipient en aluminium ou en plastique  | 2-3                                   |

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

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

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

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

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

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

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

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

- Si vous remarquez qu'un aliment a tourné dans le réfrigérateur, jetez-le et nettoyez les accessoires qui ont été en contact avec cet aliment.
- Pour refroidir rapidement les plats tels que les soupes et les ragoûts, qui sont cuits dans de grandes marmites, vous pouvez les mettre au réfrigérateur en les séparant dans leurs propres récipients peu profonds.
- Ne placez pas d'aliments non emballés à proximité des œufs.
- Conservez les fruits et les légumes séparément et conservez chaque variété dans un même endroit (par exemple, les pommes avec les pommes, les carottes avec les carottes, etc.).
- Sortez les légumes verts du sac en plastique et placez-les au réfrigérateur après les avoir enveloppés dans une serviette en papier ou un linge sec. Si vous lavez ce type d'aliments avant de les placer dans le réfrigérateur, n'oubliez pas de les sécher.
- Vous pouvez à la fois créer un environnement humide et assurer une circulation d'air en conservant les fruits et légumes, qui ont tendance à sécher, dans des sacs en plastique perforés ou non fermés.
- Sauf en cas de circonstances extrêmes dans l'environnement, si votre produit (sur le tableau des valeurs de consigne recommandées) est réglé sur les valeurs de consigne spécifiées, les aliments conservent leur fraîcheur plus longtemps, aussi bien dans le compartiment pour denrées hautement périssables que dans celui du congélateur.

### Placer les aliments

#### Étagères du compartiment réfrigérateur

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

#### Balconnets de la porte du compartiment réfrigérateur

: Aliments ou boissons de petite taille et emballés.

**Bac à légumes** : Légumes et fruits

### Tableau des valeurs de réglage recommandées

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

### Détails du congélateur

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

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

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

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

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

### Placer les aliments

#### Balconnets du compartiment congélateur

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

### Étagères du compartiment réfrigérateur

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

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

**Bac à légumes** : Légumes et fruits

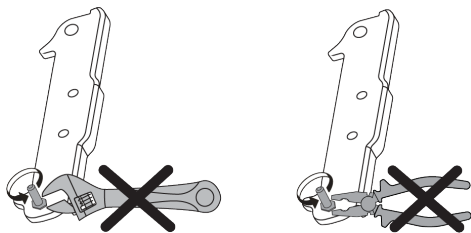
**Compartiment des aliments frais** : Delicatessen (aliments pour le petit déjeuner, produits carnés à consommer dans un délai court).

### 6.3 Bac à légumes

Le bac à légumes du réfrigérateur est conçu pour conserver les légumes frais en préservant leur humidité. À cette fin, la circulation générale d'air froid est intensifiée dans le bac à légumes. Conservez les fruits et les légumes dans ce compartiment. Conservez séparément les légumes verts et les fruits pour prolonger leur durée de vie.

### 6.4 Inversion du côté d'ouverture de la porte

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



### 6.5 Alerte de 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 retardée pendant un certain temps (entre 60 s et 120 s) si l'on appuie sur n'importe quelle touche de l'écran du produit (le cas échéant). Le processus recommence alors. Lorsque la porte de l'appareil est fermée, l'alarme d'ouverture de porte est annulée.

### 6.6 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

Lisez d'abord les « Consignes de sécurité » !

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

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

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

- Utilisez un chiffon en microfibres légèrement humidifié pour nettoyer la surface extérieure du produit. Les éponges et autres types de vêtements de nettoyage peuvent provoquer des éraflures.
- Afin de nettoyer tous les composants amovibles pendant le nettoyage de la surface intérieure du produit, il faut laver ces composants avec une solution douce composée de savon, d'eau et de carbonate. Lavez et séchez soigneusement. Évitez le contact de l'eau avec les composants d'éclairage et le panneau de contrôle.
- N'utilisez pas de vinaigre, d'alcool à friction ni de produits nettoyants à base d'alcool sur les surfaces intérieures.

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

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

### **Prévention des odeurs**

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

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

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

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

## 8 Dépannage

Lisez d'abord les « Consignes de sécurité » !

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

Cette liste répertorie les plaintes fréquentes ne provenant pas de vices de fabrication ou des défauts de pièces. Certaines fonctionnalités mentionnées dans ce manuel peuvent ne pas exister sur votre modèle.

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

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

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

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

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

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

- En cas de coupure soudaine de courant ou de débranchement intempestif, la pression du gaz dans le système de réfrigération de l'appareil n'est pas équilibrée, ce qui déclenche la fonction de conserva-

tion thermique du compresseur. L'appareil se remet en marche au bout de 6 minutes environ. Dans le cas contraire, veuillez contacter le service de maintenance.

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

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

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

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

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

permet à l'appareil de fonctionner plus longtemps. N'ouvrez pas les portes trop fréquemment.

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

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

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

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

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

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

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

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

- La température du compartiment réfrigérateur est réglée à un degré très élevé. >>> Le réglage de la température du compartiment réfrigérateur a une incidence sur la température du compartiment congélateur. Attendez jusqu'à ce que la

température des pièces correspondantes atteigne le niveau d'efficacité requis en changeant la température des compartiments réfrigérateur ou congélateur.

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

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

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

**L'appareil émet un sifflement.**

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

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

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

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

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

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

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

- Retirez tous les aliments périmés ou avariés de l'appareil.

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

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

### **Le bac à légumes est bloqué.**

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

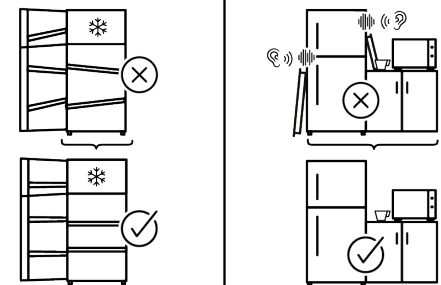
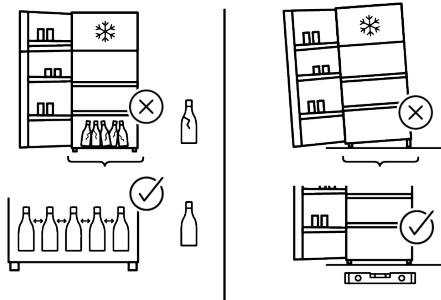
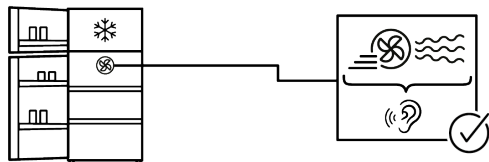
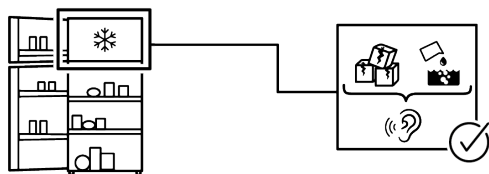
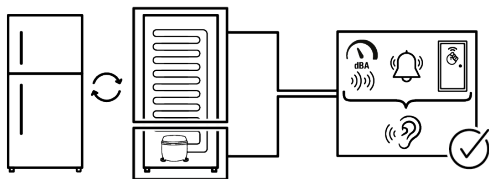
### **Température à la surface de l'appareil.**

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

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

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

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



## CLAUSE DE NON-RESPONSABILITÉ

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

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

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

### Auto-réparation

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



**FR**  
Cet appareil et ses accessoires se recyclent

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

Points de collecte sur [www.quefairede mesdechets.fr](http://www.quefairede mesdechets.fr)  
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



**FR**  
ÉLÉMENTS PAPIER

BAC DE TRI

Voir également

## 2 CLAUSE DE NON-RESPONSABILITÉ [ ] 39]

## Læs venligst denne brugervejledning først!

### Kære kunder

Tak, fordi du har valgt dette produkt fra .

Registrer dine produkter på [www.register10.eu](http://www.register10.eu)





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

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

### De anvendte symboler i brugsanvisningen og på produktet er:



Læs brugermanualen.

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


---

|          |   |           |
|----------|---|-----------|
| <b>1</b> | <b>Miljøinstruktioner.....</b>                                  | <b>42</b> |
| 1.1      | Bortskaffelse af emballage.....                                 | 42        |
| <b>2</b> | <b>Dit køleskab .....</b>                                       | <b>42</b> |
| <b>3</b> | <b>Installation.....</b>  | <b>43</b> |
| 3.1      | Korrekt monteringssted .....                                    | 43        |
| 3.2      | Montering af plastkiler .....                                   | 43        |
| 3.3      | Justering af benene .....                                       | 43        |
| 3.4      | Installation af køleskabs og fryserprodukter side om side ..... | 43        |
| 3.5      | Advarsel om varme overflader .....                              | 44        |
| <b>4</b> | <b>Klargøring .....</b>   | <b>44</b> |
| 4.1      | Sådan opnås energibesparelser...                                | 44        |
| 4.2      | Første brug.....  | 45        |
| 4.3      | Klimaklasse og definitioner .....                               | 45        |
| <b>5</b> | <b>Betjening af produktet.....</b>                              | <b>45</b> |
| <b>6</b> | <b>Brug af dit apparat .....</b>                                | <b>46</b> |
| 6.1      | Produktets kontrolpanel .....                                   | 46        |
| 6.2      | Opbevaring af mad i dit produkt...                              | 46        |
| 6.3      | Skuffer.....  | 51        |
| 6.4      | Vending af døråbningsside.....                                  | 51        |
| 6.5      | Døråbnings-advarsel .....                                       | 51        |
| 6.6      | Udskiftning af pærerne .....                                    | 51        |
| <b>7</b> | <b>Vedligeholdelse og rengøring.....</b>                        | <b>51</b> |
| <b>8</b> | <b>Fejlfinding.....</b>   | <b>52</b> |

---

# 1 Miljøinstruktioner

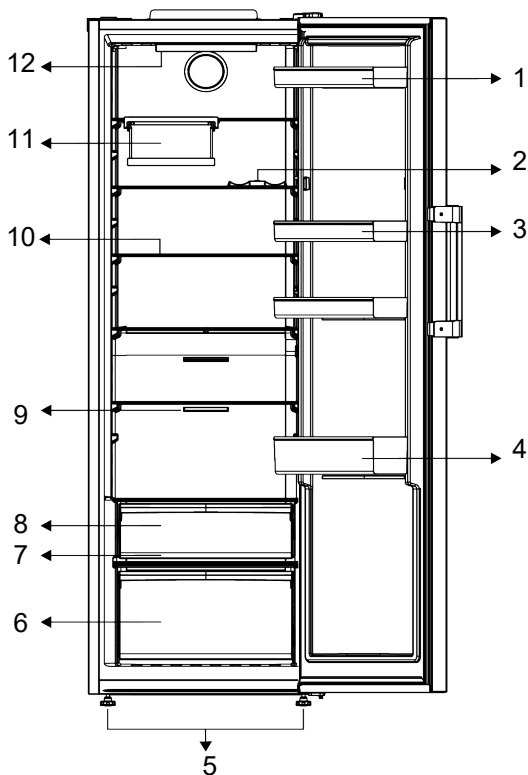
## 1.1 Bortskaffelse af emballage

Emballagen er 100% genanvendelig og markeret med genbrugssymbolet .

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

DA

## 2 Dit køleskab



- |                     |                          |
|---------------------|--------------------------|
| 1 Ægholder          | 2 * Flaskehylde          |
| 3 Justerbare hylder | 4 Justerbar dørhylde     |
| 5 Justerbare forben | 6 Skuffer                |
| 7 * Everfresh       | 8 * Koldt opbevaringsrum |
| 9 Blæser            | 10 Justerbare hylder     |
| 11 *Foldbar vinreol | 12 * Belysningslampe     |

**\*Ekstraudstyr:** Tallene i denne brugervejledning er skematiske og svarer muligvis ikke præcist til dit produkt. Hvis dit produkt ikke omfatter de relevante dele, gælder oplysningerne for andre modeller.

### 3 Installation

Læs først afsnittet "Sikkerhedsinstruktioner"!

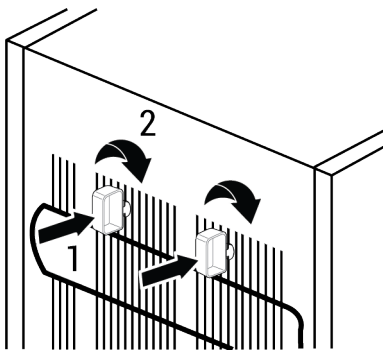
#### 3.1 Korrekt monteringssted

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

- Anbring produktet på en plan overflade for at undgå vibrationer
- Anbring produktet mindst 30 cm væk fra varmelegeme, komfur og lignende varmekilder og mindst 5 cm væk fra elovne.
- Hvis du placerer to køleskabe ved siden af hinanden, skal der være mindst 4 cm afstand mellem de to apparater.
- Hold produktet væk fra direkte sollys og på et tørt sted.
- Dit produkt kræver tilstrækkelig luftcirkulation for at fungere effektivt. Hvis produktet anbringes i en alkove, skal du huske at have mindst 5 cm fri plads mellem produktet og loftet, bagvæggen og sidevæggene.
- Kontroller, om beskyttelseskomponenten til bagvæggen er til stede på dets placering (hvis den leveres sammen med produktet).
- Hvis komponenten ikke er tilgængelig, eller hvis den er mistet eller tabt, skal du placere produktet, så der er mindst 5 cm fri plads mellem overfladen af bagsiden på produktet og rummets vægge. Den frie højde på bagsiden er vigtig for effektiv drift af produktet.

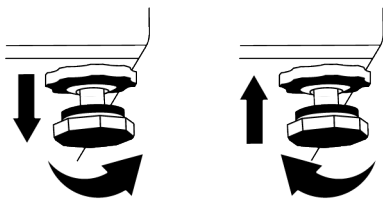
#### 3.2 Montering af plastkiler

Brug plastkiler i det medfølgende produkt for at give tilstrækkelig plads til luftcirkulation mellem produktet og væggen. Monter 2 plastkiler, som vist på følgende figur. (Det angivne billede er tegnet repræsentativt, det er ikke helt det samme, som dit produkt.)



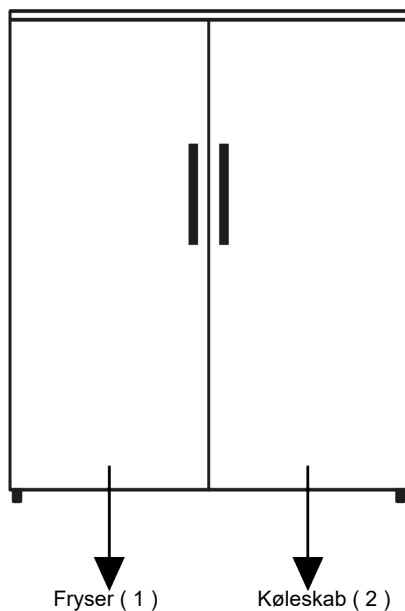
#### 3.3 Justering af benene

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



#### 3.4 Installation af køleskabs og fryserprodukter side om side

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



### 3.5 Advarsel om varme overflader

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

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

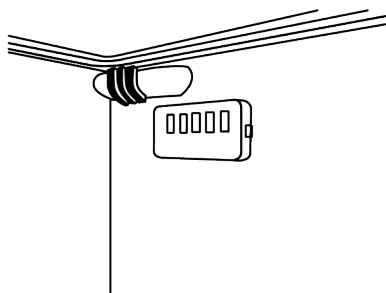
## 4 Klargøring

Læs først afsnittet "Sikkerhedsinstruktioner"!

### 4.1 Sådan opnås energibesparelser

- Dette køleudstyr er ikke beregnet til at blive brugt som et indbygget apparat
- Når du lægger maden ind, så efterlad plads nok inde i køleskabet til at give tilstrækkelig luftcirkulation til køling.
- Da varm og fugtig luft ikke vil trænge direkte ind i dit produkt, når dørene ikke åbnes, optimerer dit produkt sig selv under tilstrækkelige forhold til at beskytte din mad. Under disse betingelser fungerer funktioner og komponenter såsom kompressor, ventilator, varmelegeme, afrimning, belysning, display og så videre i overensstemmelse med behovene for at forbruge et minimum af energi.

- I tilfælde af flere muligheder findes der glashylder, så luftudtagene på bagvæggen ikke blokeres, fortrinsvis forbliver luftudtagene under glashylden. Denne kombination kan hjælpe med at forbedre luftfordeling og energieffektivitet.
- Placer maden som vist nedenfor, og hold en afstand fra kølerummets temperatursensor. Hvis de er i kontakt med sensoren kan enhedens energiforbrug stige



- Opbevar maden i køle- eller chill-rummet i henhold til korrekt opbevaring for at spare energi.

## 4.2 Første brug

Før du bruger dit køleskab, skal du sørge for, at de nødvendige forberedelser er udført i overensstemmelse med instruktionerne i afsnittene "Sikkerhedsoplysninger" og "Installation".

- Vent i mindst to timer før du bruger produktet for at sikre fuld effekt af kølingen.
- Hold produktet tændt uden fødevarer indvendigt i 6 timer og undlad at åbne døren, med mindre det er absolut nødvendigt.
- Temperaturændringen forårsaget af åbning og lukning af døren, mens du bruger produktet, kan normalt føre til kondensering på dør/køleskabshylder og glas placeret i produktet.

## 5 Betjening af produktet

Læs først afsnittet "Sikkerhedsinstruktioner"!

- Dette produkt er ikke egnet til frysning af fødevarer.
- Dette produkt må kun bruges til opbevaring af fødevarer.
- Sluk for vandventilen, hvis du er væk hjemmefra (f.eks. på ferie), og du ikke bruger Ismaskinen eller vanddispenseren i lang tid. Ellers kan der forekomme vandlækager.

- Der høres en lyd, når kompressoren er i gang. Det er normalt for produktet at lave støj, selv når kompressoren ikke kører, da væske og gas kan blive komprimeret i kølesystemet.
- Det er normalt, at køleskabets forkanter er varme. Disse områder er udviklet til at blive varmet op for at undgå dannelse af kondens.
- På nogle modeller slukkes indikatorpanelet automatisk 1 minut efter at døren lukkes. Det genaktiveres, når døren åbnes, eller der trykkes på en vilkårlig knap.

DA

## 4.3 Klimaklasse og definitioner

Vi henviser til klimaklassen på din enheds typeskilt. En af nedenstående oplysninger er gyldig for dit apparat i henhold til den klassificerede klimaklasse."

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

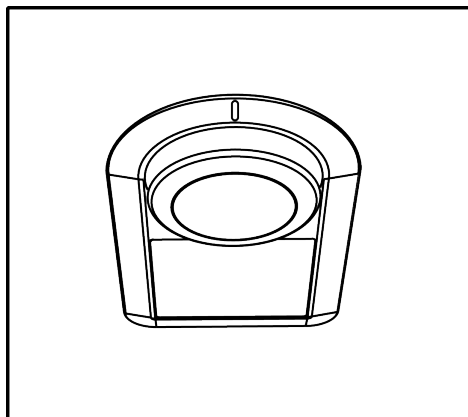
### Afbryd produktet

- Fjern maden for at forhindre lugt,
- Vent på at isen smelter, rens det indvendigt og lad det tørre, efterlad dørene åbne for at undgå beskadigelse af den indvendige plast i skabet.

## 6 Brug af dit apparat

### 6.1 Produktets kontrolpanel

Arbejdstemperaturen reguleres af temperaturkontrollen.



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

0 = System køling fra

1 = Laveste køleindstilling (Varmeste indstilling)

5 = Højeste køleindstilling (koldeste indstilling)

Gennemsnitstemperaturen i kølerummet bør være omkring +4°C.

Vælg en indstilling, der passer til den ønskede temperatur.

Bemærk at der vil være forskellige temperaturer i køleområdet.

Den koldeste zone er lige over skuffen.

Den indvendige temperatur afhænger også af stuetemperaturen, den hyppighed, hvorpå døren åbnes, og mængden af mad, der opbevares indeni.

At åbne døren ofte fører til, at den indvendige temperatur stiger.

Det anbefales derfor at du lukker døren så snart som muligt efter at du har åbnet den af en eller anden grund.

Køleskabets interne temperatur varierer afhængigt af følgende årsager:

- Årstidsbestemte temperaturer,
- Åbner døren ofte og lader den stå åben i lange perioder,
- Placering af mad i køleskabet uden at vente på, at de når rumtemperaturen;
- Placering af køleskabet i rummet (f.eks. udsat for solskin).

Du kan også justere de interne temperaturer, der varierer på grund af dette med termostaten.

### 6.2 Opbevaring af mad i dit produkt

#### Opbevaring af mad i chill-rummet

I chill-rummet kan temperaturen på fødevarerne variere mellem +3 og -3 °C. I kølerumstilstand har temperaturen det med at falde ned under nul grader Celsius i chill-rummet, så det er ikke egnet til at opbevare frisk frugt/grøntsager. Hvis du skal opbevare frisk mad i køleskufferne, så sørg for at indstille køletemperaturen til 5 °C eller derover.

| Opbevar mad forskellige steder alt efter dens egenskaber: |   |
|---|---|
| Mad   | Placering   |
| Æg  | Dørhylde  |
| Mejeriprodukter (smør, ost)                               | Hvis tilgængeligt, madrummet med nul grader (til morgenmad) / chill-rummet  |
| Frugt, grøntsager og salat                                | Frugt-grøntsagsrummet, skuffen eller:<br>I rummet til friske fødevarer, i grøntsagsskuffen eller Everfresh+-skuffen (hvis tilgængelig), såfremt køleskabet er indstillet til en temperatur på over 5 °C |

| Opbevar mad forskellige steder alt efter dens egenskaber:          |  |
|--|--|
| Mad  | Placering  |
| Fersk kød, fjerkræ, fisk, pølse osv. Kogt mad                      | Hvis tilgængeligt, madrummet med nul grader (til morgenmad) / chill-rummet |
| Spiseklar mad, emballerede produkter, konserver, syltede produkter | Øverste hylder eller dørhylde  |
| Drikkevarer, flasker, krydderier og snacks                         | Dørhylde   |

### Opbevaring af mad i fryserummet

- Du kan aktivere Hurtigfrysfunktionen 4-6 timer inden frysefunktionen, og udføre en hurtigere køling.
- Bring varm mad ned på stuetemperatur, inden du lægger det i fryserummet.
- Mad, der skal nedfryses, skal deles i portioner i forhold til den størrelse, der skal anvendes og fryses i adskilte pakker
- Det er bedre at pakke maden, inden du sætter den i fryseren.
- For at undgå overskridelse af udløbsdatoen, skal du skrive frysedato, tid og navn på fødevarer på emballagen i henhold til opbevaringsperioderne for forskellige fødevarer.
- Forbrug den mad, du har tøet hurtigt op. Optøet mad kan ikke nedfryses igen, medmindre den er kogt. Det er ikke sikkert at forbruge genfrosne frisk mad uden kogning, efter at den er tøet op.
- Når du fryser frisk mad, skal du undgå at bringe den i kontakt med allerede frosne fødevarer. Ellers vil frosne madvarer blive tøet op.

### Opbevaring af madvarer, der sælges frosset

- Når du opbevarer mad, så følg tiderne specificeret i disse instruktioner.
- For at beskytte madens kvalitet, skal du holde tidsintervallet mellem købet og opbevaringen så kort som muligt.
- Køb den frosne mad, som er opbevaret ved  $-18^{\circ}\text{C}$  eller lavere temperaturer.
- Undgå at købe mad, hvis pakning er dækket med is og lignende. Dette betyder at produktet kunne være delvist optøet og genfrosset. Temperaturen påvirker fødevarernes kvalitet.
- Opbevar maden i den tid fabrikanten anbefaler. Fjern kun de madvarer, som du behøver fra fryseren.
- Bortset fra tilfælde, hvor ekstreme forhold gør sig gældende i miljøet, hvis dit produkt (på den anbefalede værditabel) er indstillet til det angivne sæt værdier, holder maden sig frisk i længere tid i rummet til friske fødevarer og fryserummet.
- Hvis rummet til friske fødevarer er indstillet til en lavere temperatur, kan frisk frugt og grøntsager blive delvist frosne.
- De to-stjernede rum svarer til forfrosne mad. Is og isterninger kan opbevares.
- Frys kun mad i det 4-stjernede rum.

| Kød og fisk       |   | Klargøring  |   | Længste opbevaringstid (måneder) |
|-------------------|---|---|---|----------------------------------|
| Kød-<br>produkter | Kalvekød  | Bøf   | Skær dem i 2 centimeters tykkelse og placer folie mellem dem eller pak dem tæt ind med plastfolie | 6-8                              |
|                   |   | Stegning  | Ved at pakke kødstykker i fryseposer pakke dem tæt ind med plastfolie                             | 6-8                              |
|                   |   | Terninger   | I små stykker   | 6-8                              |
|                   |   | Schnitzel, kødklumper   | Ved at placere folie mellem skiverne eller pakke dem individuelt i plastfolie                     | 6-8                              |
|                   | Fårekød   | Klumper   | Ved at placere folie mellem kødstykkerne eller pakke dem individuelt i plastfolie                 | 4-8                              |
|                   |   | Stegning  | Ved at pakke kødstykker i fryseposer pakke dem tæt ind med plastfolie                             | 4-8                              |
|                   |   | Terninger   | Ved at pakke de udskårne kødstykker i fryseposer pakke dem tæt ind med plastfolie                 | 4-8                              |
|                   | Oksekød   | Stegning  | Ved at pakke kødstykker i fryseposer pakke dem tæt ind med plastfolie                             | 8-12                             |
|                   |   | Bøf   | Skær dem i 2 centimeters tykkelse og placer folie mellem dem eller pak dem tæt ind med plastfolie | 8-12                             |
|                   |   | Terninger   | I små stykker   | 8-12                             |
|                   |   | Kogt kød  | Ved at pakke i små stykker i en frysepose.  | 8-12                             |
|                   | Fars  | Uden krydderier i flade poser   |   | 1-3                              |
|                   | Indmad (stykker)                                    | I stykker   |   | 1-3                              |
|                   | Fermenterede pølser - Salam                         | Den skal pakkes ind, selv om den har emballage.   |   | 1-3                              |
|                   | Skinke  | Ved at lægge folie mellem skårne skiver   |   | 2-3                              |
| Fjerkræ og vildt  | Kylling og kalkun                                   | Ved at pakke i folie  |   | 4-6                              |
|                   | Gås   | Ved at pakke i folie (portioner bør ikke overskride 2,5 kg)   |   | 4-6                              |
|                   | And   | Ved at pakke i folie (portioner bør ikke overskride 2,5 kg)   |   | 4-6                              |
|                   | Hjort, kanin, rådyr                                 | Ved at pakke i folie (portioner bør ikke overskride 2,5 kg og deres ben skal adskilles)                               |   | 6-8                              |
| Fisk og skaldyr   | Ferskvandsfisk (Forel, kørpe, crane, havkat)        |   |   | 2                                |
|                   | Mager fisk (Søtunge, pig-hvar, rødspætte)           |   |   | 4-6                              |
|                   | Fed fisk (Bonit, makrel, blåbars, rødmulde, ansjos) | Efter grundig rensning af inderside og skæl, skal den vaskes og tørres og hale og hoved skal om nødvendigt skæres af. |   | 2-4                              |
|                   | Skaldyr   | Renset og i poser   |   | 4-6                              |
|                   | Kaviar  | I dens pakning eller i en aluminiums- eller plastbeholder   |   | 2-3                              |

"Opbevaringstiderne specificeret i tabellen er baseret på en opbevaringstemperatur på -18 °C. "

| Frukt og grønt                | Klargøring  | Længste opbevaringstid (måneder) |
|-------------------------------|---|----------------------------------|
| Bønner                        | Chokkoges i 3 min efter vask og skæres i små stykker  | 10-13                            |
| Grønne ærter                  | Ved chokkogning i 2 minutter efter pilning og vask  | 10-12                            |
| Kål                           | Ved chokkogning i 1-2 minutter efter rensning   | 6-8                              |
| Gulerod                       | Ved chokkogning i 3-4 minutter efter rensning og skæring i skiver   | 12                               |
| Peberfrugt                    | Ved kogning i 2-3 minutter efter udskæring, deles i to og frø fjernes   | 8-10                             |
| Spinat                        | Ved chokkogning i 2 minutter efter vask og rensning   | 6-9                              |
| Porre                         | Ved chokkogning i 5 minutter efter hakning  | 6-8                              |
| Blomkål                       | Ved chokkogning i lidt citronvand i 3-5 minutter efter fjernelse af bladene, og skær den centrale del i små stykker | 10-12                            |
| Aubergine                     | Chokkoges i 4 min efter vask og skæres i 2 cm stykker   | 10-12                            |
| Courgette                     | Chokkoges i 2-3 min efter vask og skæres i 2 cm stykker   | 8-10                             |
| Champignon                    | Ved let stegning i olie og stænk citron over den  | 2-3                              |
| Majs                          | Ved rensning og pakning i kolbe eller løse  | 12                               |
| Æble og pære                  | Ved chokkogning i 2-3 minutter efter at de er skrællet og skåret i skiver   | 8-10                             |
| Abrikos og pære               | Deles i halve og tag kernerne ud  | 4-6                              |
| Jordbær og hindbær            | Ved vask og rengøring   | 8-12                             |
| Bagte frugter                 | Ved at tilsætte 10 % sukker i beholderen  | 12                               |
| Blomme, kirsebær, surkirsebær | Ved vask og afspilning af stilke  | 8-12                             |

"Opbevaringstiderne specificeret i tabellen er baseret på en opbevaringstemperatur på -18 °C."

| Mejeriprodukter        | Klargøring                          | Længste opbevaringstid (måneder) | Opbevaringsbetingelser:   |
|------------------------|-------------------------------------|----------------------------------|---|
| Ost (undtagen fetaost) | Ved at lægge folie mellem, i skiver | 6-8                              | Den kan efterlades i original indpakning i kort opbevaringstid. For langtidsopbevaring bør den også pakkes ind i stanniol eller plastfolie. |
| Smør, margarine        | I dens egen emballage               | 6                                | I dens egen emballage eller plastbeholdere  |

"Opbevaringstiderne specificeret i tabellen er baseret på en opbevaringstemperatur på -18 °C."

"Mængden af friske fødevarer, der kan fryses i en given periode er specificeret på typeskiltet."

- Rumtemperaturerne stiger betydeligt, hvis døren til rummet åbnes og lukkes ofte og holdes åbne i lang tid. Dette kan mindske længden af madens holdbarhed, og forårsage, at maden bliver dårlig.
- For ikke at fremkalde lugt og bismag, skal maden opbevares i lukkede beholdere.

- For at opnå bedre og ensartet køling, skal du placere maden separat på en måde så kold luft kan passere den.
- Fremkald luftstrøm ved at efterlade plads mellem maden og indervæggen. Hvis du læner maden mod bagvæggen, kan maden blive frossen.
- Bring tilberedt varm mad ned på stuetemperatur, inden du lægger den i køleskabet. Derefter kan du lægge den lunkne mad på de nederste hylder i køleskabet. Placer varm mad på afstand af fordærlige fødevarer.

- Optø din frosne mad i rummet til frisk mad. Derved kan du afkøle kølerummet ved at bruge frossen mad og spare energi
- Opbevaring af umodne tropiske frugter (mango, melon-arter, papaya, banan, ananas) i køleskabet kan fremme modningsprocessen. Dette anbefales ikke, da det vil forårsage kortere opbevaringstid.
- Løg, hvidløg, ingefær og andre rodfrugter skal opbevares under mørke og kølige rumforhold, ikke i køleskabet.
- Hvis du bemærker, at noget mad er blevet dårligt i køleskabet, så smid det ud og rengør tilbehøret, der har været i kontakt med den mad.
- For at afkøle måltider som supper og stuvninger, der er kogt i store gryder hurtigt, kan du lægge dem i køleskabet ved at adskille dem i deres egne beholdere.
- Placer ikke uindpakket mad tæt på æg.
- Hold frugter og grøntsager adskilt og opbevar dem med samme slags (for eksempel æbler med æbler, gulerødder med gulerødder).
- Tag grønne grøntsager ud af plastikposen, og læg dem i køleskabet efter at have pakket dem ind i et papirtørklæde eller en serviet. Hvis du vasker denne slags mad, inden du placerer dem i køleskabet, så husk at tørre dem.
- Du kan både skabe et fugtigt miljø og lave en luftstrøm ved at holde frugt og grøntsager, der kan tørre i perforerede eller ikke tillukkede plastikposer.
- Bortset fra tilfælde, hvor ekstreme forhold gør sig gældende i miljøet, hvis dit produkt (på den anbefalede værditabel) er indstillet til det angivne sæt værdier, holder maden sig frisk i længere tid i chillrummet og fryserummet.

### Anbringelse af fødevarer

**Kølerumshylder:** Fødevarer i glas, overdækkede tallerkener og bokse, æg (i lukket boks)

**Dørhylder i kølerum:** Småt eller indpakket mad eller drikke

**Skuffe:** Grøntsager og frugt

### Tablet med anbefalede indstillingsværdier

| Indstilling af kølerum | Bemærkninger  |
|------------------------|---|
| 4°C                    | Denne indstilling anbefales, hvis stuetemperaturen er på under 30 °C. |

### Detaljer om fryseren

I henhold til IEC 62552-standarden skal fryseren have kapacitet til at fryse 4,5 kg madvarer ved -18°C eller lavere temperaturer på 25°C i 24 timer for hver 100 liter fryserum.

Fødevarer kan kun konserveres i længere perioder ved eller under en temperatur på -18 °C.

Du kan holde maden frisk i flere måneder (i dybfryser ved eller ved temperaturer under -18 °C).

De madvarer, der skal fryses, må ikke komme i kontakt med de allerede frosne madvarer inde for at undgå delvis optøning.

Kog grøntsagerne og filtrer vandet for at forlænge den frosne opbevaringstid. Anbring maden i lufttæt emballage efter filtrering, og læg den i fryseren. Bananer, toma-

ter, salat, selleri, kogte æg, kartofler og lignende madvarer må ikke fryses. I tilfælde af at denne mad er dybfrossen, vil kun næringsværdien og spisekvaliteten blive påvirket negativt. Der er ikke tale om forrådnelse, der truer menneskers sundhed.

### Anbringelse af fødevarer

**Fryserumshylder:** Forskellig frossen mad som kød, fisk, is, grøntsager osv.

**Kølerumshylder:** Fødevarer i glas, overdækkede tallerkener og bokse, æg (i lukket boks)

**Dørhylder i kølerum:** Småt eller indpakket mad eller drikke

**Skuffe:** Grøntsager og frugt

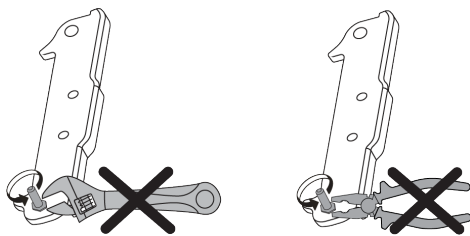
**Rum til friske fødevarer:** Delikatesser (morgenmad, kødprodukter, der skal indtages med kort varsel)

### 6.3 Skuffer

Køleskabets grøntsagsbeholder er designet til at holde grøntsager friske ved at bevare fugtigheden. Til dette formål intensiveres den samlede kolde luftcirkulation i den skuffens kurv. Opbevar frugt og grøntsager i dette rum. Hold de grønbladede grøntsager og frugter separat for at forlænge deres levetid.

### 6.4 Vending af døråbningside

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



### 6.5 Døråbnings-advarsel

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

#### Version 1:

Hvis produktets dør står åben i en vis tid (fra 60 til 120 sekunder), lyder der en alarmtone, afhængigt af produktmodellen,

## 7 Vedligeholdelse og rengøring

Læs først afsnittet "Sikkerhedsinstruktioner"!

Inden du rengør dit køleskab, så afbryd set eller sluk for sikringen, det er tilsluttet til.

Placer ikke dine hænder, fødder eller metalgenstande under køleskabet eller mellem køleskabet og gulvet af nogensomhelst årsag. Der kan opstå klemning eller enhver skarp kant kan medføre personskader.

- Brug ikke skarpe eller slibende værktøjer til at rengøre produktet. Brug ikke materialer som husholdningsrengøringsmidler, vaskemidler, gas, benzin, alkohol, voks osv.

der kan også vises et synligt advarselssignal (hvidt blink). Hvis du lukker døren til enheden eller trykker på en knap på enhedens skærm, hvis der findes en, vil advarselslyden stoppe.

#### Version 2:

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

### 6.6 Udskiftning af pærerne

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

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

- Støvet skal fjernes fra ventilationsgitteret på bagsiden af produktet mindst en gang om året (uden at dækslet åbnes). Rengør produktet med en tør klud.
- Sørg for at holde vand væk fra lampens dæksel og andre elektriske dele.
- Rengør døren med en fugtig klud. Fjern alt indhold for at fjerne døren og køleskabshylderne. Fjern dørstativerne ved at løfte dem opad. Rengør og tør hylderne, og fastgør dem derefter igen ved at glide ovenfra.

- Brug ikke klorvand eller rengøringsprodukter på den udvendige overflade og krombelagte dele af produktet. Klor vil forårsage rust på sådanne metalliske overflader.
- Brug ikke skarpe og slibende værktøjer, sæbe, husrengøringsmaterialer, rengøringsmidler, gas, benzin, lak og lignende stoffer for at forhindre deformation af plastdelen og fjernelse af udskrifter på den del. Brug lunkent vand og en blød klud til rengøring og tør den derefter.
- På produkter uden No-Frost-funktion kan der forekomme vanddråber og is på op til en tykkelse af en finger på bagvæggen i kølerummet. Rengør det ikke. Påfør aldrig olie eller lignende stoffer på det.
- Brug en let fugtet mikrofiberklud til at rengøre produktets ydre overflade. Svampe og andre typer rengøringsklude kan forårsage ridser.
- For at rense alt aftagelige komponenter under rengøringen af produktets indre overflade, vask disse komponenter med en mild opløsning bestående af sæbe, vand og karbonat. Vask og tør grundigt. Undgå kontakt med vand på belysningskomponenter og kontrolpanelet.

- Brug ikke eddike, sprit eller andre alkoholbaserede rengøringsmidler på indvendige overflader.

### Ydre overflader i rustfrit stål

Brug et ikke-slibende rengøringsmiddel i rustfrit stål, og påfør det med en blød fugt fri klud. For at polere tørres overfladen forsigtigt af med en mikrofiberklud fugtet med vand og brug tør poleringsskind. Følg altid årene i rustfrit stål.

### Forebyggelse af lugt

Produktet er fremstillet fri for lugtende materialer. Imidlertid kan forkert opbevaring af indvendige overflader føre til lugt.

- For at undgå dette, rengør indersiden med kulsyreholdigt vand hver 15. dag.
- Opbevar madvarer i forseglede beholdere, da mikroorganismer fra maden holdt i uforseglede beholdere vil skabe dårlig lugt..
- Opbevar ikke udløbet og ødelagt mad i køleskabet.

### Beskyttelse af plastoverflader

Olie spildt på plastoverflader kan beskadige overfladen og skal straks rengøres med varmt vand.

## 8 Fejlfinding

Læs først afsnittet "Sikkerhedsinstruktioner"!

Tjek denne liste, før du kontakter tjenesten. Hvis du gør det, sparer du tid og penge. Denne liste inkluderer hyppige klager, der ikke er relateret til defekt udførelse eller materiale. Visse funktioner, der er nævnt her, gælder muligvis ikke for dit produkt. Hvis problemet fortsætter efter at have fulgt instruktionerne i dette afsnit, skal du kontakte din leverandør eller et godkendt værksted. Forsøg ikke at reparere produktet selv.

### Køleskabet fungerer ikke.

- Stikket er ikke sat rigtigt i. >>> Sæt det helt ind i stikket.
- Sikringen, der er tilsluttet stikkontakten, der tænder for produktet eller hovedsikringen, er gået. >>> Kontroller sikringen.

### Kondens på køleskabets sidevæg (MULTIZONE, KØL, KONTROL OG FLEXI-ZONE).

- Døren åbnes for ofte. >>> Pas på ikke at åbne produktets dør for ofte.
- Omgivelserne er for fugtige. >>> Installer ikke produktet i fugtige miljøer.
- Mad, der indeholder væsker, opbevares i uforseglede beholdere. >>> Opbevar fødevarer, der indeholder væsker i forseglede beholdere.
- Produktets dør forlades åben. >>> Køleskabetsdøre må ikke holdes åbne i længere perioder.
- Termostaten er indstillet til for lav temperatur. >>> Indstil termostaten til en passende temperatur.

### Kompressoren fungerer ikke.

- I tilfælde af pludselig strømafbrydelse eller udtrækning af stikket og isættelse er gastrykket i produktets kølesystem ikke afbalanceret, hvilket udløser den termiske beskyttelse af kompressoren. Produktet genstarter efter ca. 6 minutter. Hvis produktet ikke genstarter efter denne periode, skal du kontakte værkstedet.
- Afrimning er aktiv. >>> Dette er normalt for et fuldautomatisk afrimningsprodukt. Afrimningen udføres med jævne mellemrum.
- Netledningen er muligvis ikke tilsluttet. >>> Sørg for at ledningen er sat i.
- Temperaturindstillingen er forkert. >>> Vælg den korrekte temperaturindstilling.
- Strømmen er gået. >>> Produktet fortsætter med at fungere normalt, når strømmen er kommet igen.

### Køleskabets driftsstøj øges under brug.

- Produktets driftsydelse kan variere afhængigt af variationerne i omgivelsernes temperatur. Dette er normalt og ikke en fejl.

### Køleskabet kører for ofte eller for længe.

- Det nye produkt kan være større end det foregående. Større produkter kører i længere perioder.
- Rumtemperaturen kan være høj. >>> Produktet kører normalt i lange perioder ved højere stuetemperatur.
- Produktet kan for nylig være tilsluttet, eller en ny fødevarer er placeret i det. >>> Produktet kræver længere tid for at nå den indstillede temperatur, når det for nylig er tilsluttet, eller en ny fødevarer anbringes i det. Dette er normalt.
- Der er for nylig blevet anbragt store mængder varm mad i produktet. >>> Anbring ikke varm mad eller drikke i køleskabet.
- Dørene blev åbnet ofte eller holdt åbne i lange perioder. >>> Den varme luft, der bevæger sig inden i, får produktet til at køre længere. Åbn ikke dørene for ofte.
- Fryserdøren eller kølerens dør kan være på klem. >>> Kontroller, at dørene er helt lukket.

- Produktet kan indstilles til for lav A temperatur. >>> Indstil temperaturen til en højere grad, og vent på, at produktet når den justerede temperatur.
- Døren til køleren eller fryseren kan være snavset, slidt, brudt eller ikke ordentligt sat fast. Rengør eller udskift slutskiverne. Beskadiget / revet dør-slutskive vil få produktet til at køre i længere perioder for at bevare den aktuelle temperatur.

### Frysertemperaturen er meget lav, men den køligere temperatur er tilstrækkelig.

- Fryseafsnittemperaturen indstilles meget lavt. >>> Indstil fryserummets temperatur højere og kontroller igen.

### Køleskabstemperaturen er meget lav, men frysertemperaturen er tilstrækkelig.

- Køleskabstemperaturen er indstillet meget lavt. >>> Indstil kølerummets temperatur højere og kontroller igen.

### Madvarer, der opbevares i skuffer til køligere rum er frosne.

- Køleskabstemperaturen er indstillet meget lavt. >>> Indstil kølerummets temperatur højere og kontroller igen.

### Temperaturen i køleren eller fryseren er for høj.

- Køleskabstemperaturen er indstillet meget højt. >>> Temperaturindstilling af kølerummet påvirker temperaturen i fryserummet. Vent indtil temperaturen på relevante dele når det tilstrækkelige niveau ved at ændre temperaturen i kølerum eller fryserum.
- Dørene blev åbnet ofte eller holdt åbne i lange perioder. >>> Åbn ikke dørene for ofte.
- Døren er muligvis på klem. >>> Luk døren helt i.
- Produktet kan for nylig være tilsluttet, eller en ny fødevarer er placeret i det. >>> Dette er normalt. Produktet tager længere tid for at nå den indstillede temperatur, når det for nylig er tilsluttet, eller en ny fødevarer anbringes i det.

- Der er for nylig blevet anbragt store mængder varm mad i produktet. >>> Anbring ikke varm mad eller drikke i køleskabet.

### **Rystelse eller støj.**

- >>> Hvis produktet ryster, når det flyttes langsomt, skal du justere stativerne for at afbalancere produktet. Sørg også for at underlaget er tilstrækkelig holdbart til at bære produktet.
- Alle genstande, der placeres på produktet, kan forårsage støj. >>> Fjern eventuelle genstande, der er placeret på produktet.
- Produktet giver lyd fra væskestrøm, sprøjtning osv.
- Produktets driftsprincipper involverer væske- og gasstrømme. >>> Dette er normalt og ikke en fejl.

### **Der er lyd som fra vinden, der kommer fra produktet.**

- Produktet bruger en blæser til køleprocessen. Dette er normalt og ikke en fejl.

### **Der er kondens på produktets indvendige vægge.**

- Varmt eller fugtigt vejr øger isdannelse og kondens. Dette er normalt og ikke en fejl.
- Dørene blev åbnet ofte eller holdt åbne i lange perioder. >>> Åbn ikke dørene for ofte. Luk døren, hvis den er åben.
- Døren er muligvis på klem. >>> Luk døren helt i.

### **Der er kondens på produktets yderside eller mellem dørene.**

- Det omgivende vejr kan være fugtigt, dette er helt normalt i fugtigt vejr. >>> Kondensvandet spredes, når fugtigheden reduceres.

### **Det lugter dårligt indvendigt.**

- Produktet rengøres ikke regelmæssigt. >>> Rengør interiøret regelmæssigt med svamp, varmt vand og kulsyreholdigt vand.
- Visse beholdere og emballagematerialer kan forårsage lugt. >>> Brug lugtfri beholdere og emballagematerialer.
- Fødevarer blev anbragt i uforseglede beholdere. >>> Opbevar fødevarer i forseglede beholdere. Mikroorganismer kan sprede sig fra uforseglede fødevarer og forårsage dårlig lugt.
- Fjern eventuel mad, der er udløbet eller fordærvet mad fra produktet.

### **Døren lukker ikke**

- Madpakninger blokerer muligvis for døren. >>> Flyt alle genstande, der blokerer dørene.
- Produktet står ikke i fuldt lodret position på underlaget. >>> Juster skruerne for at afbalancere produktet.
- Overfladen er ikke flad eller hård >>> Sørg for at overfladen er flad og tilstrækkelig hård til at bære produktet.

### **Hylden er skæv.**

- Madvarer kan være i kontakt med den øverste del af skuffen. >>> Omorganisér fødevarer i skuffen.

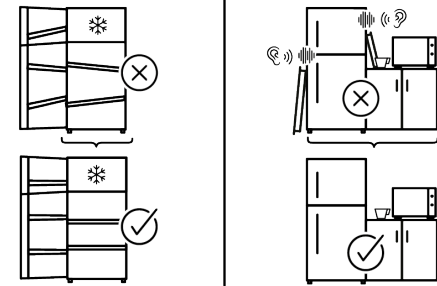
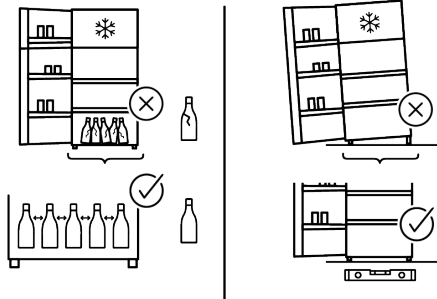
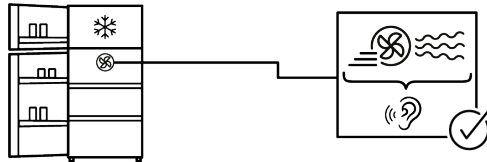
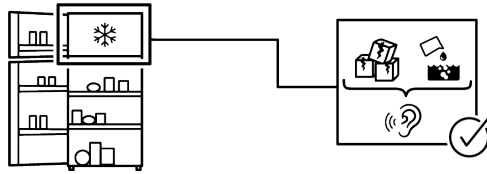
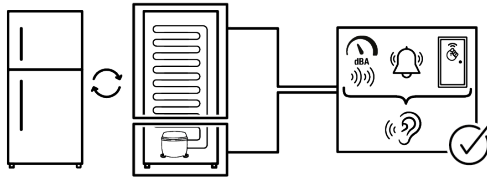
### **Temperaturen på produktets overflade.**

- Der kan observeres høje temperaturer mellem de to døre, på sidepanelerne og ved den bageste rist, mens produktet fungerer. Dette er normalt og kræver ikke service

### **Ventilatoren fortsætter med at virke, når døren åbnes.**

- Ventilatoren kan fortsætter med at virke, når fryserdøren åbnes.

Hvis problemet fortsætter efter at have fulgt instruktionerne i dette afsnit, skal du kontakte din leverandør eller et godkendt værksted. Forsøg ikke at reparere produktet selv. Dette er normalt.



## ANSVARSKRIVELSE

Nogle (enkle) fejl kan i tilstrækkelig grad håndteres af slutbrugeren uden sikkerhedsproblemer eller usikker anvendelse, forudsat at de udføres inden for grænserne og i overensstemmelse med følgende instruktioner (se afsnittet "Selvreparation").

Derfor medmindre andet er tilladt i afsnittet "Selvreparation" nedenfor, skal reparationer rettes til registrerede professionelle reparatører for at undgå sikkerhedsproblemer. En registreret professionel reparatør er en professionel reparatør, som producenten har givet adgang til listen over instruktioner og reservedele til dette produkt i henhold til metoderne beskrevet i lovgivningsmæssige retsakter i henhold til direktiv 2009/125/EF.

**Imidlertid er det kun serviceagenten (dvs. autoriserede professionelle reparatører), som du kan nå gennem det telefonnummer, der er angivet i brugervejledningen/garantikortet eller gennem din autoriserede forhandler, der kan levere service under garantibetingelserne. Vær derfor opmærksom på, at reparationer udført af professionelle reparatører (som ikke er godkendt af Whirlpool, annullerer garantien.**

### Selvreparation

Selvreparation kan udføres af slutbrugeren med hensyn til følgende reservedele: dørhåndtag, dørhængsler, bakker, kurve og dørtætninger (en opdateret liste er også tilgængelig på <https://parts-selfservice.europeanappliances.com> pr. 1. marts 2021

For at sikre produktsikkerhed og for at forhindre risiko for alvorlig personskade skal den nævnte selvreparation desuden udføres efter instruktionerne i brugervejledningen til selvreparation, eller som findes på <https://parts-selfservice.europeanappliances.com> Af hensyn til din sikkerhed skal du trække stikket ud af produktet, inden du prøver selvreparation.

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

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

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

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

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

Garantiens minimumsvarighed for køleskabet, som du har købt, er 24 måneder.

Dette produkt indeholder en lyskilde med energiklasse 'G'.

Lyskilden i dette produkt må kun udskiftes af en professionel reparatør

Se også

2 CLAUSE DE NON-RESPONSABILITÉ  
{ 39}

DA



## Lees eerst deze handleiding!

---

### Beste klant,

Hartelijk dank voor uw keuze van dit product.

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

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

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

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



Lees de handleiding.

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

---

|  |           |
|--|-----------|
| <b>1 Milieuriichtlijnen .....</b>  | <b>60</b> |
| 1.1 Verwijdering van het verpakking-<br>materiaal .....                        | 60        |
| <b>2 Uw koelkast .....</b>   | <b>60</b> |
| <b>3 Installatie.....</b>  | <b>61</b> |
| 3.1 Correcte locatie voor de installa-<br>tie.....                             | 61        |
| 3.2 De plastic spieën bevestigen.....  | 61        |
| 3.3 De poten aanpassen .....   | 61        |
| 3.4 Installatie van de koeler en diep-<br>vriezer producten naast elkaar ..... | 61        |
| 3.5 Waarschuwing voor heet opper-<br>vlak .....                                | 62        |
| <b>4 Voorbereiding .....</b>   | <b>62</b> |
| 4.1 Wat u kunt doen om energie te<br>besparen .....                            | 62        |
| 4.2 Eerste gebruik.....  | 63        |
| 4.3 Klimaatklasse en definities.....   | 63        |
| <b>5 De bediening van het product.....</b>                                     | <b>63</b> |
| <b>6 Het gebruik van uw apparaat.....</b>                                      | <b>64</b> |
| 6.1 Bedieningspaneel van het pro-<br>duct .....                                | 64        |
| 6.2 Etenswaaren opslaan in uw pro-<br>duct .....                               | 64        |
| 6.3 Groentevak.....  | 69        |
| 6.4 De openingszijde van de deur om-<br>draaien .....                          | 69        |
| 6.5 Deur open alarm.....   | 69        |
| 6.6 De lamp vervangen.....   | 69        |
| <b>7 Onderhoud en reiniging.....</b>   | <b>70</b> |
| <b>8 Probleemoplossing .....</b>   | <b>71</b> |

---

# 1 Milieuriichtlijnen

## 1.1 Verwijdering van het verpakkingmateriaal

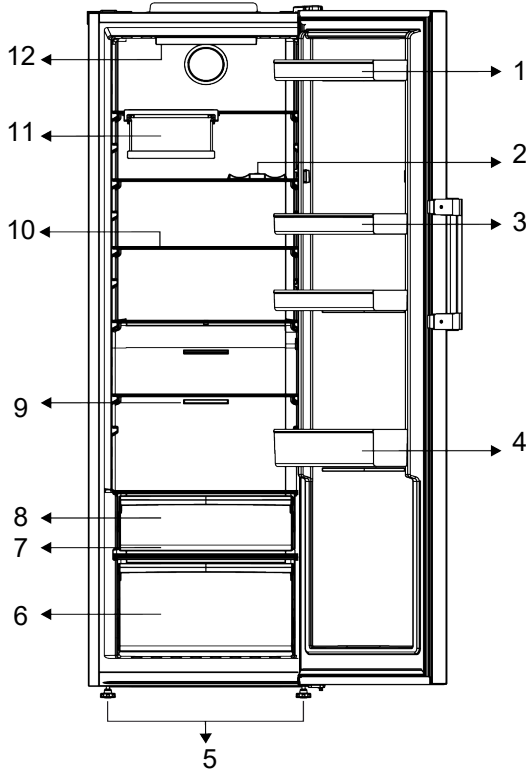
Het verpakkingsmateriaal is recyclebaar en is gemarkeerd met het recycling symbool



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

NL

## 2 Uw koelkast



- |                       |                        |
|-----------------------|------------------------|
| 1 Eierhouder          | 2 * Flessenplank       |
| 3 Verstelbare planken | 4 Verstelbaar deurvak  |
| 5 Verstelbare voetjes | 6 Groentelade          |
| 7 * Everfresh         | 8 * Koud bewaarvak     |
| 9 Ventilator          | 10 Verstelbare planken |
| 11 * Vouwbaar wijnrek | 12 * Lamp              |

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

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

### 3 Installatie

Lees eerst het hoofdstuk "Veiligheidsinstructies"!

#### 3.1 Correcte locatie voor de installatie

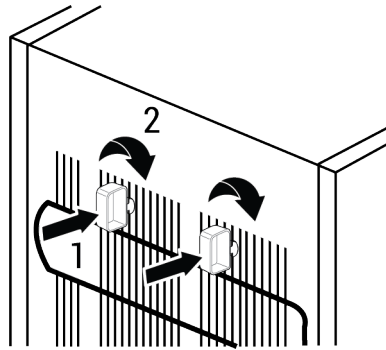
Neem contact op met de geautoriseerde service voor de installatie van het product. Om de installatie van het product voor te bereiden, verwijzen wij u naar de informatie in de handleiding. Zorg ervoor dat de elektrische en watervoorzieningen correct zijn uitgevoerd. Zo niet moet u een elektricien en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

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

#### 3.2 De plastic spieën bevestigen

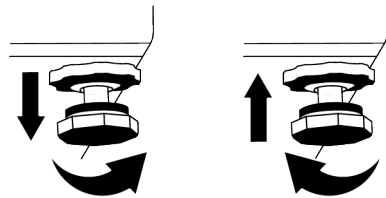
Gebruik de plastic spieën die worden geleverd met het product om voldoende ruimte te laten voor de luchtcirculatie tussen het product en de muur. Installeer 2 plastic wiggen zoals getoond in de volgende afbeelding.

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



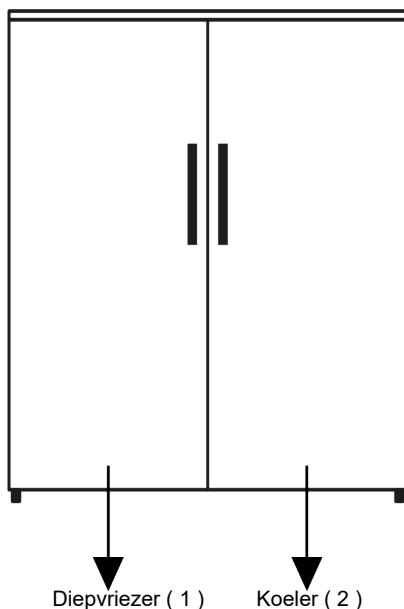
#### 3.3 De poten aanpassen

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



#### 3.4 Installatie van de koeler en diepvriezer producten naast elkaar

Wanneer de diepvriezer en koeler producten naast elkaar worden geïnstalleerd, moet de installatie worden uitgevoerd zodat de diepvriezer (1) links staat en de koeler (2) rechts. Om problemen met zweten die kunnen optreden te voorkomen tussen de producten zijn er anti-condensatie elementen aangebracht aan de linkerzijde van de koeler.



### 3.5 Waarschuwing voor heet oppervlak

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

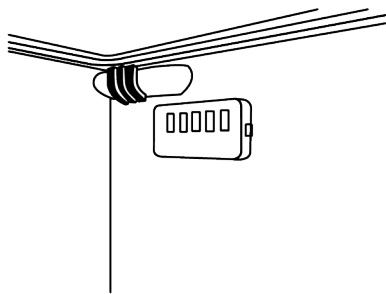
druk kan door deze oppervlakken stromen en hete oppervlakten veroorzaken op de zijwanden. Dit is normaal en vereist geen interventie van het onderhoudspersoneel.

## 4 Voorbereiding

Lees eerst het hoofdstuk "Veiligheidsinstructies"!

### 4.1 Wat u kunt doen om energie te besparen

- Dit koelapparaat is niet bedoeld voor gebruik als een ingebouwd apparaat;
- Wanneer u etenswaren in de koelkast plaatst, moet u voldoende ruimte laten om een goede luchtcirculatie mogelijk te maken in de koelkast.
- Aangezien warme en vochtige lucht niet rechtstreeks zullen doordringen in uw product als de deuren niet worden geopend zal uw product optimaal werken in omstandigheden die voldoen om uw etenswaren te beschermen. Onder deze omstandigheden werken functies en onderdelen zoals de compressor, ventilator, het verwarmingselement, ontdooien, verlichten, weergave, etc. in overeenstemming met de behoeften om zo weinig mogelijk energie te verbruiken.
- Als er meerdere opties zijn, moeten de glazen platen zodanig worden geplaatst dat ze de luchtuitlaten op de achterwand niet zijn geblokkeerd. De luchtuitlaten moeten bij voorkeur onder de glazen platen blijven. Deze combinatie kan bijdragen tot de luchtcirculatie en energie-efficiëntie.
- Plaats de etenswaren zoals hieronder aangegeven, waarbij u afstand houdt van de temperatuursensor van het koelvak. Als ze in contact komen met de sensor kan het energieverbruik van het apparaat stijgen.



- Bewaar voedsel in het koel- of chillvak volgens de juiste opslagcondities om energie te besparen.

## 4.2 Eerste gebruik

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

- Wacht minimaal 2 uur voordat u het product bedient, om de volledige efficiëntie van koeling te garanderen.
- Schakel het product in zonder etenswaren en laat het werken gedurende 6 uur. De deur van het product moet gesloten blijven.
- De temperatuurwijzigingen die worden veroorzaakt door het openen en sluiten van de deur tijdens het gebruik van het product zullen in normale omstandigheden resulteren in de vorming van condensatie op de deur/laden en het glas dat in het product wordt geplaatst.

## 5 De bediening van het product

Lees eerst het hoofdstuk “Veiligheidsinstructies”!

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

- Een geluidssignaal weerklinkt wanneer de compressor wordt ingeschakeld. Het is normaal dat het product lawaai maakt, zelfs als de compressor is ingeschakeld, aangezien vloeistof en gas kan worden samengedrukt in het koelsysteem.
- Het is normaal dat de voorzijden van het product warm zijn. Deze zones zijn ontworpen om op te warmen en condensatie te
- In sommige modellen schakelt het indicatorpaneel automatisch uit 1 minuten nadat de deur sluit. Ze wordt opnieuw ingeschakeld wanneer de deur geopend wordt of een toets ingedrukt wordt.

## 4.3 Klimaatklasse en definities

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

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

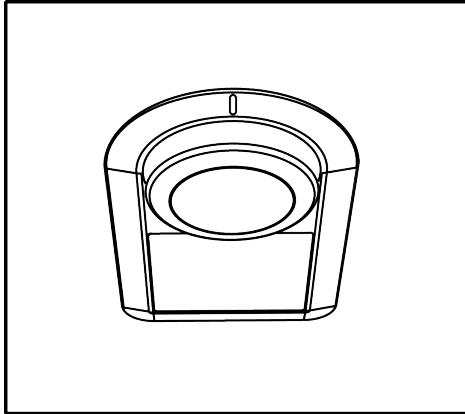
### De stekker van het product uit het stopcontact verwijderen

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

## 6 Het gebruik van uw apparaat

### 6.1 Bedieningspaneel van het product

De bedrijfstemperatuur wordt ingesteld via de temperatuurbediening.



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

0=Systeem koelt af

1=Laagste koelinginstelling (warmste instelling)

5=Hoogste koelinginstelling (koudste instelling)

De gemiddelde temperatuur in het koelvak is ca. +4°C.

Selecteer een instelling op basis van de gewenste temperatuur.

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

De koudste zone is net boven de crisper.

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

Het is dus raadzaam dat u de deur zo snel mogelijk sluit na het openen voor welke redenen dan ook.

De interne temperatuur van uw koelkast wijzigt vanwege de volgende redenen:

- Seizoensgebonden temperaturen;
- De deur regelmatig openen en lang open laten;
- Etenswaren in de koelkast plaatsen zonder te wachten tot ze de kamertemperatuur bereiken;
- De locatie van de koelkast in de kamer (bijv. blootstelling aan zonlicht).

U kunt de interne temperatuur die varieert vanwege deze oorzaken aanpassen met de thermostaat.

### 6.2 Etenswaren opslaan in uw product

#### Etenswaren bewaren in het koelvak

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

| Etenswaren moeten worden bewaard op uiteenlopende plaatsen op basis van hun eigenschappen: |   |
|--|---|
| Etenswaren   | Locatie   |
| Eieren   | Deurvak   |
| Zuivelproducten (boter, kaas)  | Indien beschikbaar, nul graden (voor ontbijt) vak/chillvak  |
| Fruit, groenten en salade  | Fruit-groentevak, crisper of<br>In het vers voedselcompartiment, in de groentelade of de Everfresh+ lade (indien beschikbaar), op voorwaarde dat de koelkast is ingesteld op een temperatuur boven 5 °C |

NL

| Etenswaren moeten worden bewaard op uiteenlopende plaatsen op basis van hun eigenschappen: |  |
|--|--|
| Etenswaren   | Locatie  |
| Vers vlees, gevogelte, vis, worsten, etc. Bereide etenswaren                               | Indien beschikbaar, nul graden (voor ontbijt) vak/chillvak |
| Kant en klare etenswaren, verpakte producten, conserven en gepekelde producten             | Bovenste vakken of deurvakken                              |
| Drank, flessen, kruiden en snacks  | Deurvak  |

NL

### Etenswaren bewaren in het vriesvak

- U kunt de Snel invriezen functie 4-6 uur gebruiken voor het invriezen om sneller af te koelen.
- Laat bereide maaltijden afkoelen tot kamertemperatuur voor u ze in de vriesvak plaatst.
- De etenswaren die u wilt invriezen moeten worden onderverdeeld in porties naar gelang de hoeveelheid die u zult gebruiken en ze moeten worden ingevroren in afzonderlijke verpakkingen.
- Het is aanbevolen etenswaren te verpakken voor u ze in het vriesvak plaatst.
- Om te voorkomen dat de bewaartijden verstrijken, moet u de invriesdatum, tijdslimiet en de naam van de etenswaren noteren op de verpakking in overeenstemming met de bewaartijden van verschillende etenswaren.
- Wacht niet te lang om de etenswaren die u hebt ontdooid te verbruiken. Ontdooide etenswaren mogen niet opnieuw worden ingevroren tenzij ze worden bereid. Het is niet veilig opnieuw ingevroren verse etenswaren te verbruiken zonder ze te bereiden nadat ze zijn ontdooid.
- Wanneer u verse etenswaren invriest, moet u contact vermijden met al ingevroren etenswaren. Zo niet zullen deze ingevroren etenswaren ontdooien.

### Etenswaren bewaren die bevroren vorm worden verkocht

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

- Om de kwaliteit van de etenswaren te beschermen, moet u de tijdsinterval tussen de aankoop en de bewaring zo kort mogelijk houden.
- Koop ingevroren etenswaren die worden bewaard bij -18°C of lagere temperaturen.
- Koop geen etenswaren waarvan de verpakking bedekt is met ijs, etc. Dit betekent dat het product mogelijk gedeeltelijk is ontdooid en daarna opnieuw ingevroren. De temperatuur heeft een impact op de kwaliteit van de etenswaren.
- Bewaar voedsel voor de door de fabrikant aanbevolen tijd. Verwijder enkel de etenswaren die u onmiddellijk zult verbruiken uit de diepvriezer.
- Met uitzondering van extreme omstandigheden in de omgeving, als uw product (op de aanbevolen ingestelde waardetabel) is ingesteld op de specifiek ingestelde waarden zullen de etenswaren langer vers blijven in het vak voor verse producten en het vriesvak.
- Als het vak voor verse etenswaren is ingesteld op een lagere temperatuur kunnen vers fruit en groenten gedeeltelijk worden ingevroren.
- De vakken met twee sterren zijn geschikt voor vooraf ingevroren voedingswaren. Roomijs en ijsblokjes kunnen in deze vakken worden bewaard.
- Bevries voedsel alleen in een 4-sterrencompartiment.

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

NL

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

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

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

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

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

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

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

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

### De etenswaren plaatsen

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

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

**Crisper:** groenten en fruit

### Tabel van aanbevolen ingestelde waarden

| Koelvak instelling | Opmerkingen   |
|--------------------|---|
| 4°C                | Dit is de standaard, aanbevolen instelling. Deze instelling is aanbevolen als de omgevings-temperatuur lager is dan 30°C. |

### Diepvriezer details

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

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

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

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

Kook de groenten en filter het water om de ingevroren bewaartijd te verlengen. Plaats de etenswaren in luchtdichte verpakkingen na het filteren en plaats ze in het vriesvak. Bananen, tomaten, sla, selderie, gekookte eieren, aardappelen en gelijkaardige etenswaren mogen nooit worden ingevroren. Als deze etenswaren bevroren zijn, heeft dit alleen een negatieve impact op de voedingswaarden en kwaliteit van de etenswaren. Bederving die de gezondheid van de gebruiker in gevaar brengt, is niet mogelijk.

### De etenswaren plaatsen

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

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

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

**Crisper:** groenten en fruit

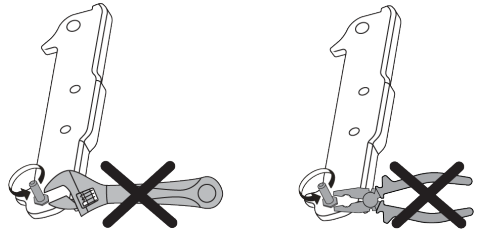
**Vak voor verse etenswaren:** delicatessen (ontbijt etenswaren, vleesproducten die op korte termijn worden verbruikt)

### 6.3 Groentevak

De crisper van de koelkast is ontworpen om groeten vers te houden door de vochtigheid te bewaren. Om die reden wordt de algemene koude luchtcirculatie verhoogd in de crisper. Bewaar fruit en groenten in dit compartiment. Bewaar groene groenten en fruit afzonderlijk om hun levensduur te verlengen.

### 6.4 De openingszijde van de deur omdraaien

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



NL

### 6.5 Deur open alarm

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

#### Versie 1:

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

#### Versie 2:

Als de deur van het apparaat open blijft gedurende een bepaalde periode (60 tot 120 seconden) weerklinkt het deur open alarm. Het deur open alarm weerklinkt geleidelijk aan. Eerst wordt een hoorbaar alarm gestart. Na 4 minuten, als de deur nog steeds niet is gesloten, wordt een visueel alarm (knipperlicht) ingeschakeld. Het deur open alarm wordt uitgesteld gedurende een bepaalde periode (60 tot 120 seconden) wanneer een toets op het scherm van het product wordt ingedrukt. Daarna begint het proces opnieuw. Wanneer de deur van het apparaat wordt gesloten, wordt het deur open alarm geannuleerd.

### 6.6 De lamp vervangen

Bel de geautoriseerde service als de lamp/led in uw koelkast moet worden vervangen. De lamp(en) in dit apparaat mogen niet worden gebruikt voor de verlichting van uw huis. Het beoogde gebruik van deze lamp is de gebruiker te helpen etenswaren veilig en comfortabel in de koelkast/diepvriezer te plaatsen.

## 7 Onderhoud en reiniging

Lees eerst het hoofdstuk "Veiligheidsinstructies"!

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

- Gebruik geen scherp of schurend gereedschap om het product te reinigen. Gebruik geen materiaal zoals huishoudelijke reinigingsmiddelen, zeep, schoonmaakmiddelen, gas, benzine, verdunner, alcohol, was, etc.
- Stof moet ten minste één maal per jaar van het ventilatierooster op de achterzijde van het product worden verwijderd (zonder het deksel te openen). Reinig het product met een vochtige doek.
- Zorg ervoor water uit de buurt van het lampdeksel en andere elektrische onderdelen te houden.
- Reinig de deur met deur met een vochtige doek. Verwijder de inhoud om de deur en rekken te verwijderen. Verwijder de deurrekken door ze omhoog te tillen. Reinig en droog de laden en breng ze opnieuw aan door ze opwaarts te schuiven.
- Gebruik geen chloorwater of reinigingsproducten op de buitenzijde en de verchromde onderdelen van het product. Chloor veroorzaakt roest op dergelijke metalen oppervlakten.
- Gebruik geen scherpe en schurende middelen, zeep, huishoudelijke schoonmaakmiddelen, oplosmiddelen, gas, benzine, vernis en gelijkaardige stoffen om vervormingen te voorkomen en de labels niet te verwijderen van het plastic product. Gebruik warm water en een zachte doek om het te reinigen en droog het.
- Waterdruppels en ijsvorming tot een vinger dik kunnen voorkomen op de achterwand van het koelvak op producten zon-

der een vorstvrije functie. Niet reinigen en breng geen olie of een gelijkaardig middel aan.

- Gebruik alleen een licht vochtige microvezel doek om het externe oppervlak van het product te reinigen. Sponzen en andere soorten reinigingsdoeken kunnen het oppervlak krassen.
- Om alle verwijderbare onderdelen te reinigen tijdens de reiniging van de binnenzijde van het product moet u deze onderdelen wassen met een zachte oplossing van zeep, water en koolzuurzout. Grondig wassen en drogen. Vermijd contact van het water met de verlichting en het bedieningspaneel.
- Gebruik geen azijn, ontsmettingsalcohol of andere alcohol-gebaseerde middelen op de interne oppervlakken.

### Roestvrij stalen externe oppervlakken

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

### Geurtjes voorkomen

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

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

## Bescherming van plastic oppervlakken.

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

## 8 Probleemoplossing

Lees eerst het hoofdstuk "Veiligheidsinstructies"!

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

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

### De koelkast werkt niet.

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

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

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

### De compressor werkt niet.

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

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

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

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

- Het nieuwe product kan groter zijn dan het vorige. Grotere producten werken gedurende langere perioden.
- De kamertemperatuur kan hoog zijn. >>> Het product werkt doorgaans gedurende lange perioden bij een hoge kamertemperatuur.
- Het is mogelijk dat de stekker nog niet lang in het stopcontact is gestoken of dat een nieuw voedsel item in het product is geplaatst. >>> Het duurt langer voor het

product om de ingestelde temperatuur te bereiken of er is een nieuw voedsel item in het product geplaatst. Dit is normaal.

- Er zijn mogelijk grote hoeveelheden warme etenswaren in het product geplaatst. >>> Plaats geen warme etenswaren in het product.
- De deuren zijn vaak geopend of gedurende lange perioden open gehouden. >>> De warme lucht in het product zorgt ervoor dat het langer moet inschakelen. Open de deuren niet te vaak.
- De deur van de diepvriezer of koeler staat mogelijk op een kier. >>> Controleer of de deuren volledig gesloten zijn.
- Het product is mogelijk ingesteld op een te lage temperatuur. >>> Stel de temperatuur hoger in en wacht tot het product de aangepaste temperatuur heeft bereikt.
- De deurpakking van de koeler of diepvriezer kan vuil, versleten, gebroken zijn of niet correct aangebracht. >>> Reinig of vervang de pakking. Als de deurpakking beschadigd / gescheurd is, zal het product langer inschakelen om de huidige temperatuur te behouden.

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

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

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

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

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

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

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

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

#### **Schudden of lawaai.**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

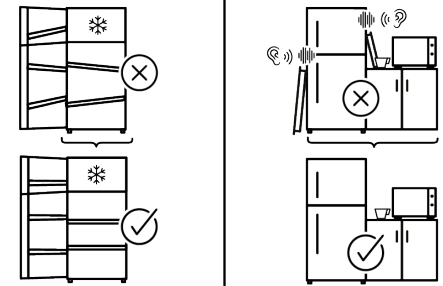
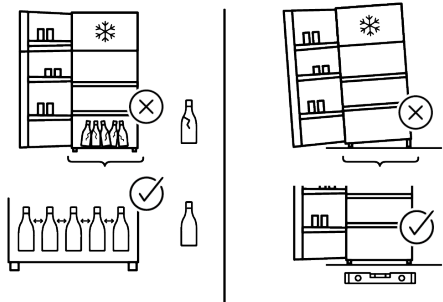
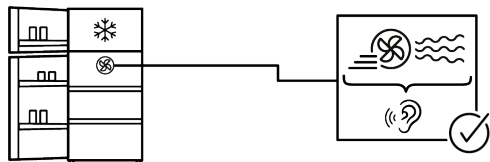
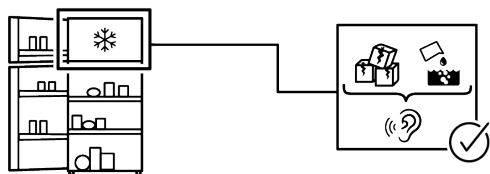
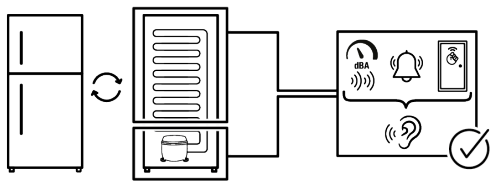
### **De temperatuur op het oppervlak van het product.**

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

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

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

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



## BEWIJS VAN AFSTAND

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

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

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

### Zelf-reparatie

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

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

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

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

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

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

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

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

Zie ook

2 CLAUSE DE NON-RESPONSABILITÉ  
[} 39]







