

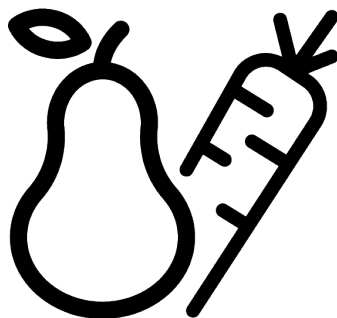


Refrigerator / User Manual

Kühlschrank / Bedienungsanleitung

Congélateur / Réfrigérateur / Manuel d'utilisation

Frigorifero / Manuale Utente



WHKH 1361 XP4E

®/TM/© 2025 Whirlpool. Produced under license ®/TM/© 2025 Whirlpool. Hergestellt unter Lizenz ®/TM/© 2025 Whirlpool. Produit sous licence ®/TM/© 2025 Whirlpool. Prodotto su licenza

11 5943 0223/ EN/ DE/ FR/ IT/ 1/3_AC/ 25.12.25 15:08
7283448501



CARTA RICICLATA E
RICICLABILE



PAPIER ENTIÈREMENT
RECYCLÉ ET RECYCLABLE



RECYCELTES UND
RECYCELBARES PAPIER



RECYCLED &
RECYCLABLE PAPER

Please read this manual first!

Our valued customer,

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

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



Read the user manual.

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

Table of Contents

1 Environmental Instructions	4
1.1 Disposal Of Packaging Materials .	4
2 Your Refrigerator	4
3 Installation.....	5
3.1 Right Place For Installation.....	5
3.2 Attaching the Plastic Wedges	5
3.3 Adjusting the Legs.....	5
3.4 Hot Surface Warning.....	5
4 Operating the Product.....	5
5 Preparation.....	6
5.1 What To Do For Energy Saving	6
5.2 First Use.....	6
5.3 Climate Class and Definitions	7
6 Use of Your Appliance.....	7
6.1 Control Panel of the Product	7
6.2 Storing Food in Your Product	8
6.3 Crisper.....	12
6.4 Dairy Products Cold Storage Area	12
6.5 Reversing the Door Opening Side.	12
6.6 Door Open Alert	12
6.7 Folding Shelf	13
6.8 Replacing the Illumination Lamp..	13
7 Maintenance and Cleaning	13
8 Troubleshooting.....	14

1 Environmental Instructions

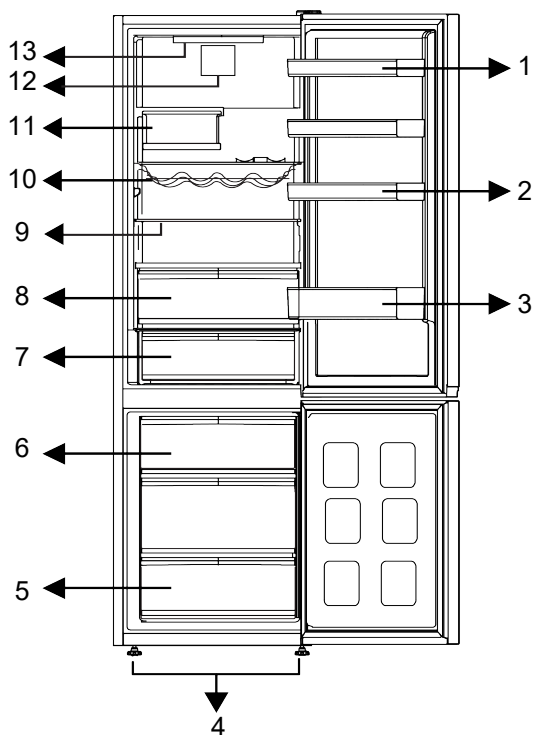
EN

1.1 Disposal Of Packaging Materials

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

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

2 Your Refrigerator



- 1 * Adjustable Door Shelves
- 3 * Bottle Shelf
- 5 * Freezer Compartment
- 7 * Cold Storage Drawer
- 9 * Adjustable Shelves
- 11 * Foldable Bottle Shelf
- 13 * Illumination Lamp

- 2 * Egg Shelf
- 4 * Adjustable Front Legs
- 6 * Ice Container
- 8 * Crisper
- 10 * Bottle/Wine Shelf
- 12 * Fan

***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

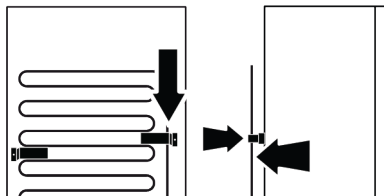
Contact the Authorized Service for the product's installation. To prepare the product for installation, see the information in the user manual and make sure the electric and water utilities are as required. If not, call an electrician and plumber to arrange the utilities as necessary.

- 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.
- Products need to have at least 5cm clearance between side walls and rear wall to reach the declared performance values. If clearance is less than 5cm, energy and performance losses will be at a level that will not affect to end user.

3.2 Attaching the Plastic Wedges

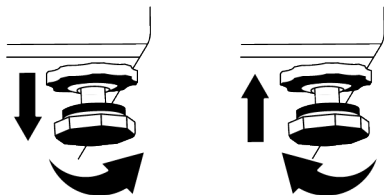
The condenser of the refrigerator is located at the rear. To minimize power consumption and increase energy efficiency the top and bottom of the condenser must be

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



3.3 Adjusting the Legs

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



3.4 Hot Surface Warning

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

4 Operating the Product

Read the "Safety Instructions" first!

- The product 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.

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.

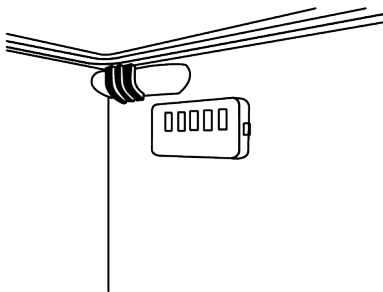
5 Preparation

Read the "Safety Instructions" first!

5.1 What To Do For Energy Saving

- This refrigerating appliance is not intended to be used as a built in appliance.
- When loading the food, leave enough space inside the refrigerator to allow sufficient air circulation for cooling.
- Since hot and humid air will not directly penetrate into your product when the doors are not opened, your product will optimize itself in conditions sufficient to protect your food. Under these circumstances, functions and components such as compressor, fan, heater, defrost, lighting, display and so on will operate according to the needs by consuming minimum energy.
- In case that multiple options are present, glass shelves must be placed so that the air outlets at the rear wall are not blocked and preferably, in a way that air outlets remain below the glass shelf. This combination may help improving air distribution and energy efficiency.
- Using the below drawer when storing is strongly recommended.
- For optimum performance, Quick Freezing can be used (if available), 24 hours prior to placing fresh foods in the freezer.
- In most cases, 24 hours is enough for the Quick Freezing function after fresh foods are placed in the freezer. After some time, Quick Freezing function will deactivate automatically.
- When freezing a small amount of food, Quick Freezing function can be deactivated after some time to ensure energy saving.
- Depending on the product's features; defrosting frozen foods in the cooler compartment will ensure energy saving and preserve food quality.
- In order to load the maximum quantity of food into the freezer compartment of your refrigerator, the upper drawers should be taken out and the food should be placed onto the wire/glass shelves.

- 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.
- Food packages shall not be in direct contact with the temperature sensor located in the freezer compartment.

5.2 First Use

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

- Wait for at least 2 hours before operating the product, to ensure the complete efficiency of refrigeration.
- Keep the product running without placing any food inside for 6 hours and the product door should be kept as closed as possible.
- The temperature change caused by opening and closing of the door while using the product may normally lead to condensation on door/body shelves and glassware placed in the product.
- A sound will be heard when the compressor is engaged. It is normal for the product to make noise even if the compressor is not running, as fluid and gas may be compressed in the cooling system.

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

5.3 Climate Class and Definitions

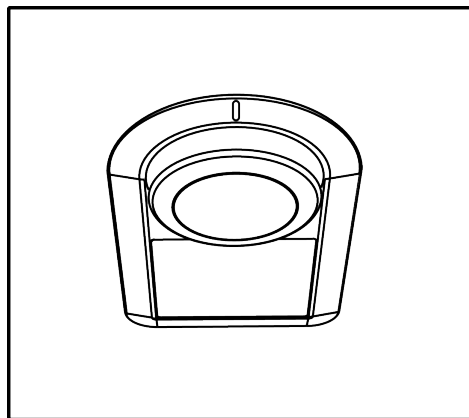
Please refer to the Climate Class on the rating plate of your device. One of the following information is applicable to your device according to the Climate Class.

- **SN:** 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.

6 Use of Your Appliance

6.1 Control Panel of the Product

The operating temperature is set by the temperature control.



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

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.

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

6.2 Storing Food in Your Product

Storing Food in the Cooler and Chill Compartments

- 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.
- Especially pay attention not to mix the foods sold as frozen with the fresh foods.
- Defrost your frozen food in the chill compartment. Thereby, you can cool the chill 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, garlicks, 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.
- Place unpackaged food away from 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.
- Do not store cold-sensitive vegetables such as green-leaves vegetables, tomatoes, and cucumbers in the chill compartment. If you need to use the chill compartment drawers for storing vegetables, make sure the control panel of your refrigerator is set to 5°C or warmer.

Storing Food in the Chill Compartment

In the chill compartment, the temperature of the food to be stored in the product can vary between +3 °C and -3 °C. The temperature in the chill compartment may drop below 0°C, and this is not suitable for storing

fresh fruits and vegetables. If you need to

store fresh food in the cold drawers, make sure to set the refrigerator temperature to 5°C or warmer.

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

Storing Food In The Freezer Compartment

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

Storing The Foods, Which Are Sold Frozen

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

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

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

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

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

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

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

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

Freezer Details

As per the IEC 62552 standards, the freezer must have the capacity to freeze 4,5 kg of food items at -18°C or lower temperatures

at 25°C room temperature in 24 hours for each 100 litres of freezer compartment volume.

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

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

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

Boil the vegetables and filter the water to extend the frozen storage time. Place the food in air-tight packages after filtering and place in the freezer. Bananas, tomatoes, lettuce, celery, boiled eggs, potatoes and similar food items should not be frozen. In case these foods are frozen, only nutritional values and eating qualities will be negatively affected. A rotting that would threaten human health is not in question.

Placing The Food

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

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

Cooler compartment door shelves: Small and packaged food or beverages

Crisper: Vegetables and fruits

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

6.3 Crisper

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

6.4 Dairy Products Cold Storage Area

Cold Storage Compartment

The Cold Storage Compartment provides a lower temperature inside the product. Use this compartment to store deli products (salami, sausages, dairy products, etc.) or meat, chicken, and fish products that need

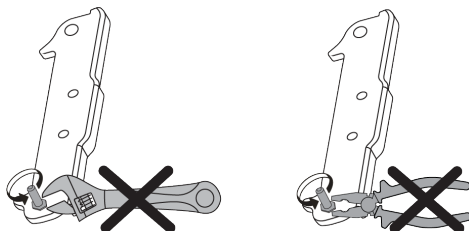
to be kept at a lower temperature for immediate consumption. Do not store fruits and vegetables in this compartment.

Cold Storage Drawer

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

6.5 Reversing the Door Opening Side

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



6.6 Door Open Alert

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

Version 1;

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

Version 2;

If the door of the device remains open for a certain period of time (between 60 s and 120 s), the door open alert is sounded. The door open alert is sounded gradually. First,

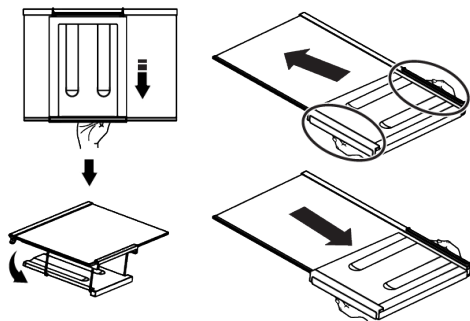
an audible warning starts to sound. After 4 minutes, if the door is still not closed, a visual warning (lighting flash) is activated. The door open alert will be delayed for a certain period of time (between 60 s and 120 s) when any key on the product screen, if any, is pressed. Then the process will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

6.7 Folding Shelf

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



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



7 Maintenance and Cleaning

Read the "Safety Instructions" first!

- Unplug your appliance before cleaning it.
- The dust on the ventilation grille on the back of the product should be removed (without opening the lid) at least once a year. Cleaning should be done with a dry cloth.
- Be careful not to let water get into the lamp housing and other electrical parts.
- Clean the door with a damp cloth. Remove all contents to take out the door and body shelves. Lift the door shelves upwards to remove them. After cleaning and drying, slide them back in place from top to bottom.

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

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

6.8 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.

- Never use chlorine-containing water or cleaning agents for cleaning the exterior surface of the product or chrome-plated parts. Chlorine causes rust on these types of metal surfaces.
- To prevent the prints on the plastic part from peeling off or deforming, do not use sharp, abrasive tools, soap, household cleaning products, detergents, gasoline, polish, etc. For cleaning, use a soft cloth with lukewarm water and dry.
- In products without No Frost technology; water droplets and up to a finger's thickness of frost will form on the back wall of the cooling compartment. Do not clean it, and absolutely do not apply oil or similar substances.

- Use only a slightly damp microfiber cloth for cleaning the exterior surface of the product. Sponges and other types of cleaning cloths may cause scratches.
- To clean the interior surfaces of the product, wash all removable parts with a mild solution of soap, water, and baking soda. Rinse thoroughly and dry completely. Prevent water from getting into the lights and control panel.
- Do not use vinegar, rubbing alcohol, or other alcohol-based cleaners on any interior surfaces.

Stainless Steel Exterior Surfaces

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

8 Troubleshooting

Read the "Safety Instructions" first!

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

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

The refrigerator is not working.

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

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

- The door is opened too frequently. >>> Take care not to open the product's door too frequently.

Preventing Bad Odors

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

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

Protection of Plastic Surfaces

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

- 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.

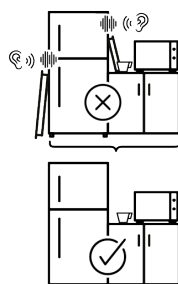
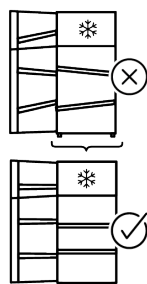
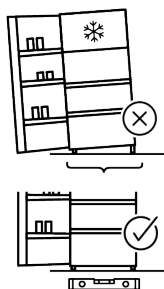
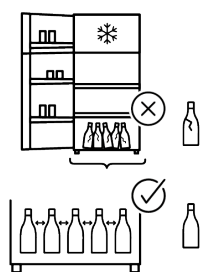
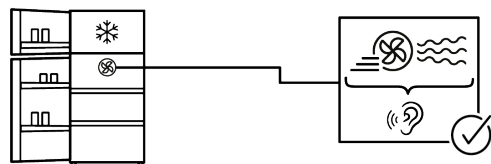
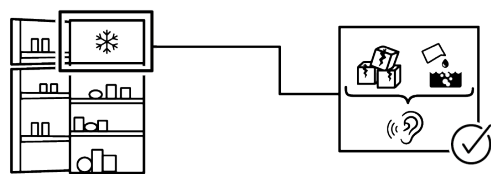
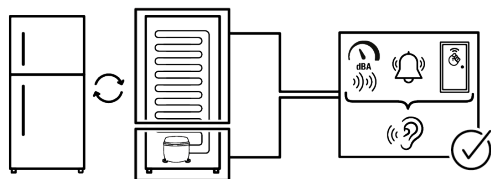
Temperature on the product surface.

- 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 selfrepair or which are available in <https://parts-selfservice.europeanappliances.com>. For your safety, unplug the product before attempting any self-repair.

Repair and repair attempts by end-users for parts not included in such list and/or not following the instructions in the user manuals for self-repair or which are available in <https://parts-selfservice.europeanappliances.com>, might give rise to safety issues not attributable to Whirlpool, and will void the warranty of the product.

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

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

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

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

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

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

See also

Bitte lesen Sie zunächst dieses Handbuch

Lieber Kunde,

Vielen Dank, dass Sie sich für dieses Produkt entschieden haben.
Bitte registrieren Sie Ihre Geräte auf www.register10.eu.
Wir möchten, dass Sie mit diesem hochwertigen Produkt, das mit modernster Technologie hergestellt wurde, die optimale Effizienz erzielen. Lesen Sie daher vor der Verwendung des Produkts diese Bedienungsanleitung und alle anderen mitgelieferten Unterlagen sorgfältig durch.
Beachten Sie alle Informationen und Warnungen im Bedienungsanleitung. Auf diese Weise schützen Sie sich und Ihr Produkt vor den Gefahren, die auftreten können. Bewahren Sie das Bedienungsanleitung auf. Fügen Sie diese Anleitung dem Produkt bei, wenn Sie sie an eine andere Person übergeben.

Die folgenden Symbole werden im Benutzerhandbuch und auf dem Produkt verwendet:



Lesen Sie die Bedienungsanleitung.

	ENERGY 	Die in der Produktdatenbank gespeicherten Modellinformationen können über die folgende Website und die Suche nach Ihrer Modellkennung (*) auf dem Energieetikett abgerufen werden. https://eprel.ec.europa.eu/
SUPPLIER'S NAME MODEL IDENTIFIER → (*)		
		

Inhaltsverzeichnis

1	Umwelthinweise.....	22
1.1	Entsorgung des Verpackungsmaterials.....	22
2	Ihr Kühlschrank.....	22
3	Aufstellung	23
3.1	Richtiger Ort für die Installation....	23
3.2	Anbringen der Kunststoffkeile.....	23
3.3	Einstellen der Füße.....	23
3.4	Warnung vor heißer Oberfläche!...	23
4	Produktbedienung.....	23
5	Vorbereitung	24
5.1	Was man zum Energiesparen tun kann.....	24
5.2	Erste Verwendung	25
5.3	Klimaklasse und Definitionen	25
6	Verwendung des Geräts	25
6.1	Bedienfeld des Geräts.....	25
6.2	Aufbewahrung von Lebensmitteln in Ihrem Gerät	26
6.3	Crisper	31
6.4	Kühlraum für Molkereiprodukte....	31
6.5	Umkehren der Türöffnungsseite ..	32
6.6	Alarm bei offener Tür	32
6.7	Faltbares Weinregal	32
6.8	Auswechseln der Beleuchtungslampe	33
7	Wartung und Reinigung	33
8	Fehlerbehebung	34

1 Umwelthinweise

1.1 Entsorgung des Verpackungsmaterials

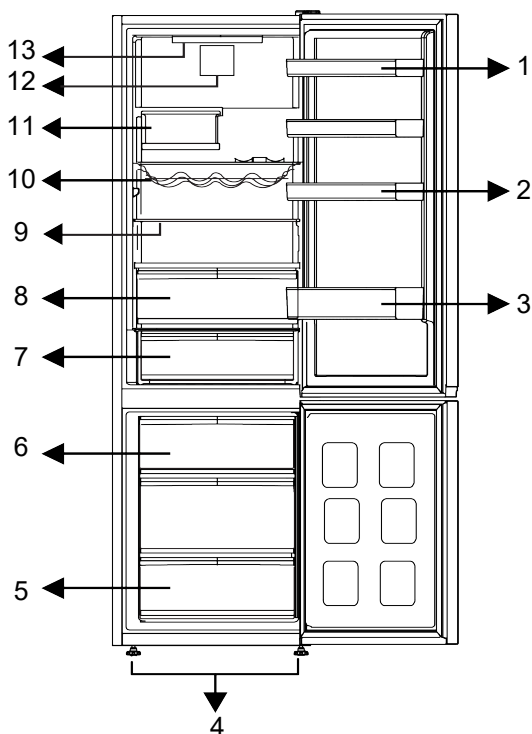
Das Verpackungsmaterial ist wiederverwertbar und ist mit dem Recycling-Symbol

gekennzeichnet .

Die verschiedenen Teile der Verpackung müssen daher verantwortungsbewusst und unter Beachtung der örtlichen Abfallbeseitigungsvorschriften entsorgt werden.

DE

2 Ihr Kühlschrank



1 * Verstellbare Türregale

3 * Flaschenablage

5 * Gefrierfach

7 * Kühltürschublade

9 * Verstellbare Regale

11 * Faltbare Flaschenablage

13 * Beleuchtungslampe

2 Eierablage

4 * Verstellbare Vorderfüße

6 * Eisbehälter

8 * Gemüsefach

10 * Flaschen-/Weinablage

12 * Lüfter

***Optional:** Die Abbildungen in dieser Bedienungsanleitung sind schematisch und stimmen möglicherweise nicht genau mit Ihrem

Produkt überein. Wenn Ihr Produkt nicht die relevanten Teile enthält, beziehen sich die Informationen auf andere Modelle.

3 Aufstellung

Lesen Sie zuerst die „Sicherheitshinweise“.

3.1 Richtiger Ort für die Installation

Wenden Sie sich für die Montage des Geräts an den autorisierten Kundendienst. Um das Gerät für die Installation vorzubereiten, lesen Sie die Informationen in der Bedienungsanleitung und stellen Sie sicher, dass die Strom- und Wasserleitungen den Anforderungen entsprechen. Wenn dies nicht der Fall ist, wenden Sie sich an einen Elektriker und einen Monteur, um die Versorgungsleitungen entsprechend zu installieren.

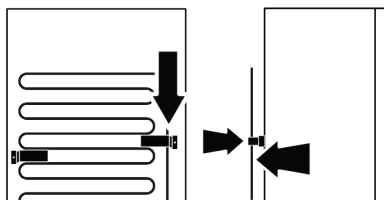
- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene Fläche, um Vibrationen zu vermeiden.
- Stellen Sie das Produkt mindestens 30 cm von Heizung, Herd und ähnlichen Wärmequellen und mindestens 5 cm von Elektroöfen entfernt auf.
- Wenn Sie zwei Kühlschränke nebeneinander aufstellen, müssen Sie einen Mindestabstand von wenigstens 4 cm zwischen beiden Geräten einhalten.
- Das Gerät ist vor direkter Sonneneinstrahlung und Hitze geschützt an einem trockenen Ort aufzustellen.
- Ihr Produkt benötigt eine ausreichende Luftzirkulation, um effizient zu funktionieren. Wenn Sie das Gerät in eine Nische stellen, denken Sie daran, mindestens 5 cm Abstand zwischen dem Produkt und der Decke, der Rückwand und den Seitenwänden zu lassen.
- Prüfen Sie, ob die Rückwand-Abstandsschutzkomponente an ihrem Standort vorhanden ist (falls mit dem Produkt geliefert).
- Wenn die Komponente nicht verfügbar ist oder verloren geht oder heruntergefallen ist, positionieren Sie das Produkt so, dass zwischen der Rückseite des Produkts und der Wand des Raums mindestens 5 cm Abstand verbleiben. Der Freiraum an der Rückseite ist wichtig für den effizienten Betrieb des Produkts.

4 Produktbedienung

Lesen Sie zuerst die „Sicherheitshinweise“.

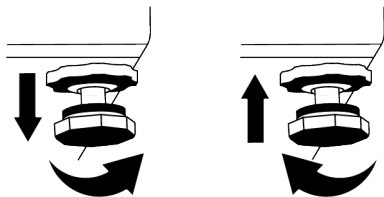
3.2 Anbringen der Kunststoffkeile

Der Kondensator des Kühlschranks befindet sich auf der Rückseite. Um den Stromverbrauch zu minimieren und die Energieeffizienz zu erhöhen, müssen der obere und untere Teil des Kondensators nach hinten gezogen und wie in der Abbildung gezeigt gesichert werden. Wenn der Kondensator nach hinten gezogen wird, rasten die Halterungen ein und die Position des Kondensators ist gesichert.



3.3 Einstellen der Füße

Wenn sich das Gerät nicht im Gleichgewicht befindet, stellen Sie die vorderen verstellbaren Füße ein, indem Sie sie nach rechts oder links drehen.



3.4 Warnung vor heißer Oberfläche!

Die Seitenwände Ihres Produkts sind mit Kühlerrohren ausgestattet, um das Kühlsystem zu verbessern. Hochdruckflüssigkeit kann durch diese Oberflächen fließen und heiße Oberflächen an den Seitenwänden verursachen. Dies ist normal und erfordert keine Wartung.

- Das Gerät darf nur zur Aufbewahrung von Lebensmitteln verwendet werden.
- Schalten Sie das Wasserventil aus, wenn Sie nicht zu Hause sind (z.B. im Urlaub) und die Eismaschine oder den Wasserspender längere Zeit nicht benutzen. Andernfalls können Wasserlecks auftreten.

5 Vorbereitung

Lesen Sie zuerst die „Sicherheitshinweise“.

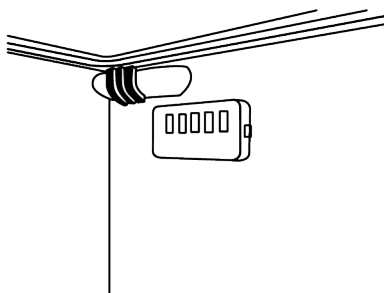
5.1 Was man zum Energiesparen tun kann

- Dieses Kühlgerät ist nicht für die Verwendung als Einbaugerät vorgesehen
- Wenn Lebensmittel in das Gerät gelegt werden, muss auf ausreichend Abstand im Geräteinnenraum geachtet werden, um die für die Kühlung erforderliche Luftzirkulation nicht zu behindern.
- Da heiße und feuchte Luft nicht direkt in Ihr Produkt eindringt, wenn die Türen nicht geöffnet werden, optimiert sich Ihr Produkt unter Bedingungen, die zum Schutz Ihrer Lebensmittel ausreichen. Unter diesen Umständen arbeiten Funktionen und Komponenten wie Kompressor, Lüfter, Heizung, Abtaugung, Beleuchtung, Display usw. bedarfsgerecht und mit minimalem Energieverbrauch.
- Falls mehrere Optionen vorhanden sind, müssen Glasböden so platziert werden, dass die Luftauslässe an der Rückwand nicht blockiert werden und vorzugsweise so, dass die Luftauslässe unterhalb des Glasbodens bleiben. Diese Kombination kann dazu beitragen, die Luftverteilung und die Energieeffizienz zu verbessern.
- Es wird dringend empfohlen, bei der Lagerung die untere Schublade zu verwenden.
- Für eine optimale Leistung kann die Schnellgefrierfunktion (sofern verfügbar) in den 24 Stunden eingestellt werden, bevor Sie frische Lebensmittel in das Gefrierfach räumen.

Ausstecken des Produkts

- Entfernen Sie die Lebensmittel, um Gerüche zu vermeiden.
- Warten Sie, bis das Eis geschmolzen ist, reinigen Sie den Innenraum und lassen Sie ihn trocknen; lassen Sie die Türen offen, um eine Beschädigung der inneren Kunststoffteile zu vermeiden.

- In den meisten Fällen reichen 24 Stunden für die Schnellgefrierfunktion, nachdem frische Lebensmittel in das Gefrierfach gelegt wurden. Nach einiger Zeit deaktiviert sich die Schnellgefrierfunktion automatisch.
- Wenn nur eine geringe Menge frischer Lebensmittel eingefroren werden, kann die Schnellgefrierfunktion nach kurzer Zeit ausgeschaltet werden, um Energie zu sparen.
- Abhängig von den Eigenschaften des jeweiligen Modells kann das Auftauen von Tiefkühlware im Frischfach Energie sparen und die Qualität der auftauenden Lebensmittel bewahren.
- Um die maximale Menge an Lebensmitteln in das Gefrierfach Ihres Kühlschranks zu laden, sollten die oberen Schubladen herausgenommen und die Lebensmittel auf die Draht-/Glasböden gelegt werden.
- Platzieren Sie die Lebensmittel wie unten gezeigt und achten Sie auf ausreichend Abstand zu Temperatursensor für das Kühlfach. Wenn sie mit dem Sensor in Berührung kommen, kann der Energieverbrauch des Geräts steigen.



- Durch das Lagern von Lebensmitteln im Kühl- oder im Kaltlagerfach entsprechend dem jeweiligen Lagerbedarf sparen Sie Energie.
- Lebensmittelverpackungen dürfen nicht in direktem Kontakt mit dem Temperatursensor im Gefrierfach stehen.

5.2 Erste Verwendung

Bevor Sie das Gerät das erste Mal verwenden, achten Sie darauf, alle Vorbereitungen gemäß dieser Bedienungsanleitung, insbesondere wie in den Abschnitten „Wichtige Hinweise zur Sicherheit“ und „Aufstellung“ beschrieben, durchzuführen.

- Für eine einwandfreie Funktion des Kühlmittelkreislaufs warten Sie bitte mindestens zwei Stunden, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.
- Lassen Sie das leere Gerät mindesten 6 Stunden lang laufen. In dieser Zeit sollte die Gerätetür, nur geöffnet werden, wann die absolut notwendig ist.
- Die Temperaturänderung, die durch das Öffnen und Schließen der Tür während der Verwendung des Produkts verursacht wird, kann normalerweise zu Kondenswasserbildung führen, die auf Tür-/Korpusregalen und Glaswaren in das Produkt gestellt werden.
- Wenn der Kompressor sich einschaltet, ist ein Geräusch zu hören. Es ist normal, dass das Produkt Geräusche macht,

auch wenn der Kompressor nicht läuft, da im Kühlsystem Flüssigkeit und Gas komprimiert werden können.

- Es ist normal, dass die vorderen Ränder des Geräts warm sind. Diese sind so gestaltet, dass sie erwärmen, um Kondensation zu vermeiden.
- Bei einigen Modellen schaltet sich die Anzeigetafel 1 Minuten nach dem Schließen der Tür automatisch aus. Sie wird wieder aktiviert, wenn die Tür offen ist oder eine beliebige Taste gedrückt wird.

5.3 Klimaklasse und Definitionen

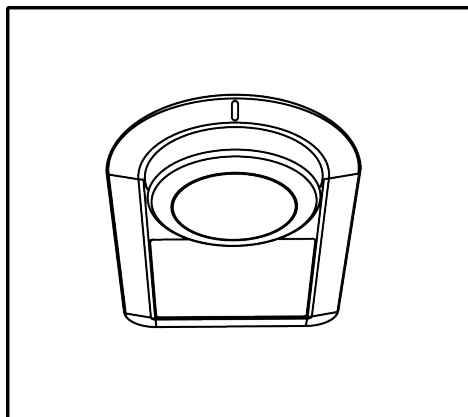
Bitte beachten Sie die Klimaklasse auf dem Typenschild Ihres Geräts. Je nach Klimaklasse ist eine der folgenden Informationen auf Ihr Gerät anwendbar.

- **SN** Langfristig gemäßigtes Klima: Dieses Kühlgerät ist für den Einsatz bei Umgebungstemperaturen zwischen 10 °C und 32 °C ausgelegt.
- **N**: Gemäßigtes Klima: Dieses Kühlgerät ist für den Einsatz bei Umgebungstemperaturen zwischen 16°C und 32 °C ausgelegt.
- **ST**: Subtropisches Klima: Dieses Kühlgerät ist für den Einsatz bei Umgebungstemperaturen zwischen 16°C und 38°C ausgelegt.
- **T**: Tropisches Klima: Dieses Kühlgerät ist für den Einsatz bei Umgebungstemperaturen zwischen 16°C und 43°C ausgelegt.

6 Verwendung des Geräts

6.1 Bedienfeld des Geräts

Die Betriebstemperatur wird über den Temperaturregler eingestellt.



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

0=Systemkühlung aus

1=Niedrigste Kühleinstellung (wärmste Einstellung)

5=Höchste Kühleinstellung (kälteste Einstellung)

Die durchschnittliche Temperatur im Inneren des Kühlfachs sollte etwa +4°C betragen.

Bitte wählen Sie eine Einstellung, die der gewünschten Temperatur entspricht.

Bitte beachten Sie, dass im Kühlbereich unterschiedliche Temperaturen herrschen werden.

Die kälteste Zone befindet sich direkt über dem Kühlfach.

Die Innentemperatur hängt auch von der Umgebungstemperatur ab, davon, wie oft die Tür geöffnet wird, und von der Menge der im Kühlschrank gelagerten Lebensmittel.

Häufiges Öffnen der Tür lässt die Innentemperatur ansteigen.

Es wird daher empfohlen, die Tür so schnell wie möglich wieder zu schließen, nachdem sie aus irgendeinem Grund geöffnet wurde.

Die Innentemperatur Ihres Kühlschranks kann sich aus den folgenden Gründen ändern:

- Saisonale Temperaturen;

- häufiges Öffnen der Tür und lange offen lassen;
- Einlegen von Lebensmitteln in den Kühlschrank, ohne zu warten, bis sie Raumtemperatur erreicht haben;
- Der Standort des Kühlschranks im Raum (z.B. Sonneneinstrahlung).

Sie können die aus diesen Gründen schwankende Innentemperatur mit Hilfe des Thermostats ausgleichen.

Die Temperatur im Kühlfach lässt sich zwischen 1 und 8 °C, im Gefrierfach zwischen -24 und -18 °C einstellen. Die einstellbaren Temperaturwerte können je nach Produktspezifikation innerhalb dieser Bereiche variieren.

6.2 Aufbewahrung von Lebensmitteln in Ihrem Gerät

Aufbewahrung von Lebensmitteln im Kühlfach und Kaltlagerfach

- Die Temperatur des Fachs steigt stark an, wenn die Fachtür häufig geöffnet und geschlossen wird und lange Zeit offen bleibt; dies kann die Lebensdauer der Lebensmittel verkürzen und zum Verderben der Lebensmittel führen.
- Um Geruchs- und Geschmacksveränderungen zu vermeiden, sollten die Lebensmittel in geschlossenen Behältern aufbewahrt werden.
- Um eine bessere und gleichmäßige Kühlung zu erreichen, legen Sie die Lebensmittel getrennt voneinander so ein, dass die kalte Luft durch sie hindurchströmen kann.
- Sorgen Sie für Luftzirkulation, indem Sie einen Zwischenraum zwischen den Lebensmitteln und der Innenwand lassen. Wenn Sie die Lebensmittel an die Rückwand lehnen, können sie einfrieren.
- Bringen Sie gekochte warme Speisen auf Zimmertemperatur, bevor Sie diese in den Kühlschrank stellen. Dann können Sie die lauwarmen Speisen in die unteren Fächer des Kühlschranks stellen. Warme

Speisen sollten nicht in die Nähe schnell verderblicher Lebensmittel gestellt werden.

- Achten Sie besonders darauf, die als gefroren verkauften Lebensmittel nicht mit den frischen Lebensmitteln zu vermischen.
- Aufbewahrung Ihrer Tiefkühlkost im Kaltlagerfach. Auf diese Weise können Sie das Kaltlagerfach durch die Verwendung von Tiefkühlkost kühlen und Energie sparen.
- Lagern Sie unreife Südfrüchte (Mango, Melonen, Papaya, Banane, Ananas) im Kühlschrank, um den Reifeprozess zu beschleunigen. Dies ist nicht empfehlenswert, da sich dadurch die Lagerzeit verkürzt.
- Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und anderes Wurzelgemüse sollten Sie nicht im Kühlschrank, sondern in einem dunklen und kalten Raum aufbewahren.
- Wenn Sie feststellen, dass ein Lebensmittel im Kühlschrank verdorben ist, werfen Sie es weg und reinigen Sie das Zubehör, das mit dem Lebensmittel in Berührung gekommen ist.
- Um Speisen wie Suppen und Eintöpfe, die in großen Töpfen gekocht werden, schnell abzukühlen, können Sie sie in eigenen flachen Behältern in den Kühlschrank stellen.
- Stellen Sie unverpackte Lebensmittel nicht neben Eier.
- Bewahren Sie Obst und Gemüse getrennt auf und lagern Sie jede Sorte zusammen (z.B. Äpfel mit Äpfeln, Karotten mit Karotten).
- Nehmen Sie grünes Gemüse aus dem Plastikbeutel und legen Sie es in den Kühlschrank, nachdem Sie es in ein Pa-

piertuch oder ein Trockentuch eingewickelt haben. Wenn Sie diese Art von Lebensmitteln waschen, bevor Sie sie in den Kühlschrank stellen, denken Sie daran, sie zu trocknen.

- Sie können sowohl eine feuchte Umgebung schaffen als auch für einen Luftstrom sorgen, indem Sie Obst und Gemüse, die zum Austrocknen neigen, in perforierten oder unverschlossenen Plastiktüten aufbewahren.
- Abgesehen von den Fällen, in denen in der Umgebung extreme Bedingungen herrschen, bleiben die Lebensmittel sowohl im Kaltlagerfach als auch im Gefrierfach länger frisch, wenn Sie Ihr Produkt (auf der Tabelle der empfohlenen Werte) auf die angegebenen Werte einstellen.
- Bitte lagern Sie keine kälteempfindlichen Gemüsesorten, wie etwa Blattgemüse, Tomaten oder Gurken im Kaltlagerfach. Wenn Sie Kaltlagerfach zur Aufbewahrung von Gemüse benötigen, stellen Sie bitte auf dem Steuerpanel Ihres Kühlschranks als Temperatur von mindestens 5°C ein.

Aufbewahrung von Lebensmitteln im Kühlfach

Im Kaltlagerfach kann die Temperatur der im Gerät gelagerten Lebensmittel zwischen +3 °C und -3 °C variieren. Die Temperatur im Kaltlagerfach kann unter 0°C fallen und ist daher nicht für die Lagerung von frischem Obst und Gemüse geeignet. Wenn Sie frische Lebensmittel in den Kühlschrank aufbewahren müssen, stellen Sie bitte die Temperatur Ihres Kühlschranks auf mindestens 5°C ein.

Lagern Sie Lebensmittel je nach ihren Eigenschaften an verschiedenen Orten:	
Essen	Standort
Eier	Türregal
Molkereiprodukte (Butter, Käse)	Falls verfügbar, Null-Grad-Fach (für Frühstückssprotte) / Kaltlagerfach
Obst, Gemüse und Grünzeug	Obst-/Gemüsefach, Gemüsefach oder; Im Frischfach, in der Gemüseschublade oder in der Everfresh+-Schublade (falls vorhanden), sofern die Betriebstemperatur des Kühlschranks auf mindestens 5°C eingestellt ist
Frisches Fleisch, Geflügel, Fisch, Wurst usw. Gekochte Lebensmittel	Falls verfügbar, Null-Grad-Fach (für Frühstückssprotte) / Kaltlagerfach
Servierfertige Lebensmittel, verpackte Produkte, Konserven und eingelegte Lebensmittel	Obere Regale oder Türregal
Getränke, Flaschen, Gewürze und Snacks	Türregal

Lagerung von Lebensmitteln im Gefrierfach

- Sie können die Schnellgefrierfunktion 4-6 Stunden vor dem Einfrieren aktivieren und eine schnellere Abkühlung vornehmen.
- Bringen Sie warme Speisen auf Raumtemperatur, bevor Sie sie in das Gefrierfach legen.
- Lebensmittel, die eingefroren werden sollen, müssen entsprechend der zu verzehrenden Größe in Portionen aufgeteilt und in separaten Verpackungen eingefroren werden.
- Es wird empfohlen, die Lebensmittel zu verpacken, bevor sie in den Gefrierschrank gelegt werden.
- Um zu verhindern, dass die Lagerzeit abläuft, schreiben Sie das Einfrierdatum, die Uhrzeit und den Namen des Produkts auf die Verpackung, entsprechend der Lagerzeit der verschiedenen Lebensmittel.
- Verbrauchen Sie die aufgetauten Lebensmittel schnell. Aufgetaute Lebensmittel können nicht wieder eingefroren werden, es sei denn, sie werden gekocht. Es ist nicht sicher, die wieder eingefrorenen frischen Lebensmittel nach dem Auftauen ohne Kochen zu verzehren.
- Bringen Sie beim Einfrieren frischer Lebensmittel diese nicht mit bereits gefrorenen Lebensmitteln in Kontakt. Andernfalls werden die gefrorenen Lebensmittel aufgetaut.

Aufbewahrung der Lebensmittel, die tiefgekühlt verkauft werden

- Halten Sie sich bei der Lagerung von Lebensmitteln an die in diesen Anweisungen angegebenen Zeiträume.
- Um die Qualität der Lebensmittel zu schützen, sollten Sie die Zeitspanne zwischen Kauf und Lagerung so kurz wie möglich halten.
- Kaufen Sie Tiefkühlkost, die bei -18 °C oder niedrigeren Temperaturen gelagert wird.
- Vermeiden Sie den Kauf von Lebensmitteln, deren Verpackungen mit Eis usw. bedeckt sind. Dies bedeutet, dass das Produkt teilweise aufgetaut und wieder eingefroren werden könnte. Die Temperatur wirkt sich auf die Qualität der Lebensmittel aus.
- Beachten Sie bitte die durch den jeweiligen Hersteller vorgegebenen Lagerungszeiten. Nehmen Sie nur so viele Lebensmittel aus dem Gefrierschrank, wie Sie benötigen.
- Abgesehen von den Fällen, in denen in der Umgebung extreme Bedingungen herrschen, bleiben die Lebensmittel sowohl im Frischfach als auch im Gefrierfach länger frisch, wenn Sie Ihr Produkt (auf der Tabelle der empfohlenen Werte) auf die angegebenen Werte einstellen.

- Wenn das Frischhaltefach auf eine niedrigere Temperatur eingestellt ist, kann frisches Obst und Gemüse teilweise gefroren sein.
- Die Zwei-Sterne-Fächer sind für vorgefrorene Lebensmittel geeignet. Eiscreme und Eiswürfel können darin aufbewahrt werden.
- Frieren Sie Lebensmittel nur im 4-Sterne-Fach ein.

Fleisch und Fisch			Vorbereitung	Längste Lagerzeit (Monat)
Fleischprodukte	Kalb	Steak	Schneiden Sie sie 2 cm dick und legen Sie Folie dazwischen oder wickeln Sie sie fest mit Stretch ein	6-8
		Rösten	Packen Sie die Fleischstücke in einen Kühlschrankbeutel oder wickeln Sie sie fest mit Stretch ein	6-8
		Würfel	In kleinen Stücken	6-8
		Schnitzel, Koteletts	Indem Sie Folie zwischen geschnittene Scheiben legen oder einzeln mit Stretch einwickeln	6-8
	Hammelfleisch	Koteletts	Indem Sie Folie zwischen Fleischstücken legen oder einzeln mit Stretch einwickeln	4-8
		Rösten	Packen Sie die Fleischstücke in einen Kühlschrankbeutel oder wickeln Sie sie fest mit Stretch ein	4-8
		Würfel	Packen Sie das zerkleinerte Fleisch in einen Kühlschrankbeutel oder wickeln Sie sie fest mit Stretch ein	4-8
	Rindfleisch	Rösten	Packen Sie die Fleischstücke in einen Kühlschrankbeutel oder wickeln Sie sie fest mit Stretch ein	8-12
		Steak	Schneiden Sie sie 2 cm dick und legen Sie Folie dazwischen oder wickeln Sie sie fest mit Stretch ein	8-12
		Würfel	In kleinen Stücken	8-12
		Gekochtes Fleisch	Durch Verpacken in kleinen Stücken in einem Kühlschrankbeutel	8-12
	Hackfleisch		Ohne Gewürze in flachen Beuteln	1-3
	Innereien (Stück)		In Stücken	1-3
	Fermentierte Wurst - Salami		Es sollte auch dann verpackt sein, wenn es ein Gehäuse hat.	1-3
	Schinken		Durch Platzieren von Folie zwischen geschnittenen Scheiben	2-3
Geflügel und Jagdtiere	Huhn und Pute		Durch Einwickeln in Folie	4-6
	Gans		Durch Einwickeln in Folie (Portionen sollten 2,5 kg nicht überschreiten)	4-6
	Ente		Durch Einwickeln in Folie (Portionen sollten 2,5 kg nicht überschreiten)	4-6
	Hirsch, Kaninchen, Reh		Durch Einwickeln in Folie (Portionen sollten 2,5 kg nicht überschreiten und ihre Knochen sollten getrennt werden)	6-8

Fleisch und Fisch		Vorbereitung	Längste Lagerzeit (Monat)
Fisch und Meeresfrüchte	Süßwasserfische (Forelle, Karpfen, Kranich, Wels)	Nach gründlicher Reinigung der Innenseite und der Schuppen sollten diese gewaschen und getrocknet werden, und die Schwanz- und Kopfteile sollten bei Bedarf geschnitten werden.	2
	Magerer Fisch (Wolfsbarsch, Steinbutt, Seezunge)		4-6
	Fetthaltiger Fisch (Bonito, Makrele, Bluefish, Rotbarbe, Sardelle)		2-4
	Schaltiere	Gereinigt und in Säcken	4-6
	Kaviar	In seiner Verpackung in einem Aluminium- oder Kunststoffbehälter	2-3

„Die in der Tabelle angegebenen Haltbarkeitsfristen basieren auf einer Lagertemperatur von -18°C.“

Obst und Gemüse	Vorbereitung	Längste Lagerzeit (Monat)
Bohnen und Stangenbohnen	Durch Schock kochen für 3 Minuten nach dem Waschen und Schneiden in kleine Stücke	10-13
Grüne Erbse	Durch Schock kochen für 2 Minuten nach dem Schälen und Waschen	10-12
Kohl	Durch Schock 1-2 Minuten nach dem Reinigen kochen	6-8
Karotte	Durch Schock 3-4 Minuten kochen lassen, nachdem gereinigt und in Scheiben geschnitten wurde	12
Pfeffer	Nach dem Schneiden des Stiels 2-3 Minuten kochen lassen, in zwei Teile teilen und die Samen trennen	8-10
Spinat	Nach dem Waschen und Reinigen 2 Minuten lang unter Schock kochen	6-9
Lauch	Durch Schock 5 Minuten nach dem Zerschneiden kochen	6-8
Blumenkohl	Durch Schock in etwas Zitronenwasser für 3-5 Minuten kochen, nachdem die Blätter getrennt wurden, den Kern in Stücke schneiden	10-12
Auberginen	Nach dem Waschen und Schneiden in 2 cm große Stücke 4 Minuten lang unter Schock kochen	10-12
Kürbis	Durch Schock kochen für 2-3 Minuten nach dem Waschen und Schneiden in 2 cm Stücke	8-10
Pilz	Durch leichtes Anbraten in Öl und Auspressen von Zitrone darauf	2-3
Mais	Durch Reinigen und Verpacken in Kolben oder Granulat	12
Apfel und Birne	Durch Schock kochen für 2-3 Minuten nach dem Schälen und Schneiden	8-10
Aprikose und Pfirsich	In zwei Hälften teilen und die Samen extrahieren	4-6
Erdbeere und Himbeere	Durch Waschen und Schälen	8-12
Gebackene Früchte	Durch Zugabe von 10% Zucker in den Behälter	12
Pflaume, Kirsche, Sauerkirsche	Durch Waschen und Schälen der Stiele	8-12

„Die in der Tabelle angegebenen Haltbarkeitsfristen basieren auf einer Lagertemperatur von -18°C.“

Milchprodukte	Vorbereitung	Längste Lagerzeit (Monat)	Lagerbedingungen
Käse (außer Feta-Käse)	Durch Platzieren von Folie zwischen geschnittenen Scheiben	6-8	Es kann zur kurzfristigen Lagerung in der Originalverpackung aufbewahrt werden. Zur Langzeitlagerung sollte es auch in Aluminium- oder Kunststoffolie eingewickelt werden.
Butter, Margarine	In eigener Verpackung	6	In eigener Verpackung oder in Plastikbehältern

„Die in der Tabelle angegebenen Haltbarkeitsfristen basieren auf einer Lagertemperatur von -18°C.“

„Die Menge an frischen Lebensmitteln, die für einen bestimmten Zeitraum eingefroren werden kann, ist auf dem Typenschild angegeben.“

Gefrierschrank Details

Gemäß den IEC 62552-Standards muss das Gefrierschrank über eine Kapazität zum Einfrieren von 4,5 kg an Lebensmitteln bei Temperaturen von -18°C oder niedriger von 25°C in 24 Stunden pro jeweils 100 Liter an Gefrierfachvolumen verfügen.

Lebensmittel können über eine längere Zeit hinweg nur bei Temperaturen von weniger als -18 °C gelagert werden.

Sie können die Lebensmittel über Monate frisch halten (im Gefrierschrank bei Temperaturen von oder niedriger als -18 °C Grad). Die einzufrierenden Lebensmittel dürfen nicht mit bereits tiefgekühlten Produkten in Berührung kommen, um ein teilweises Auftauen zu verhindern.

Blanchieren Sie das Gemüse und gießen Sie das Wasser ab, um die Lagerzeit bei Tiefkühlung zu verlängern. Legen Sie das Gefriergut nach dem Abgießen in luftdichte Verpackungen und dann in das Gefrierschrank. Bananen, Tomaten, Salat, Sellerie, gekochte Eier, Kartoffeln und vergleichbare Lebensmittel dürfen nicht eingepackt werden. Wenn diese Lebensmittel eingefroren werden, werden nur der Nährwert und die Verzehreigenschaften beeinträchtigt. Eine Verrottung, die die menschliche Gesundheit bedroht, kommt nicht in Frage.

Platzierung der Lebensmittel

Regale im Gefrierfach: Verschiedene Tiefkühlkost wie Fleisch, Fisch, Eiscreme, Gemüse usw.

Regale im Kühlfach: Lebensmittel in Töpfen, Behältern mit Deckeln und Verschlusskappen, sowie Eier (geschlossenen Gefäßen)

Kühlfachtürregale: Kleine und verpackte Lebensmittel oder Getränke

Gemüsefach: Gemüse und Obst

Fach für frische Lebensmittel: Feinkostprodukte (Frühstücksprodukte, Fleischprodukte, die in kurzer Zeit verzehrt werden)

6.3 Crisper

Das Gemüsefach des Produkts ist speziell dafür konzipiert, Gemüse frisch zu halten und Feuchtigkeitsverlust zu vermeiden. Dafür sorgt eine gezielte Kaltluftzirkulation im gesamten Gemüsefach. Bewahren Sie Ihr Obst und Gemüse in diesem Fach auf. Um eine längere Haltbarkeit zu gewährleisten, sollten Sie Blattgemüse nicht neben Obst lagern.

6.4 Kühlraum für Molkereiprodukte

Kühlfach

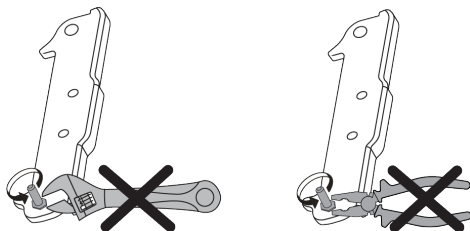
Das Kühlfach sorgt für eine niedrigere Temperatur im Inneren des Produkts. Verwenden Sie dieses Fach zur Aufbewahrung von Feinkostprodukten (Salami, Wurstwaren, Milchprodukte usw.) oder Fleisch-, Geflügel- und Fischprodukten, die für den sofortigen Verzehr kühl gelagert werden müssen. Lagern Sie Obst und Gemüse nicht in diesem Fach.

Kühlagerschublade

Die Kühlschublade kann im Kühlfach niedrigere Temperaturen erreichen. Verwenden Sie diese Schublade für Feinkostprodukte (Salami, Wurst usw.) und Milchprodukte, die kältere Lagerbedingungen erfordern, oder für Fleisch, Hähnchen oder Fisch, die schnell verzehrt werden sollen. Es ist nicht geeignet, Obst und Gemüse in dieser Schublade aufzubewahren.

6.5 Umkehren der Türöffnungsseite

Die Türöffnungsseite Ihres Kühlschranks kann je nach Aufstellort umgedreht werden. Wenn Sie dies benötigen, sollten Sie unbedingt den nächsten autorisierten Service anrufen.



6.6 Alarm bei offener Tür

Das Türöffnungswarnsystem Ihres Kühlschranks kann sich je nach Modell unterscheiden.

Version 1;

Bleibt die Tür des Geräts für eine bestimmte Zeit (zwischen 60 s und 120 s) offen, ertönt ein akustisches Warnsignal; je nach Produktmodell kann auch ein optisches Warnsignal (Lichtblitz) angezeigt werden. Wenn Sie die Tür des Geräts schließen oder eine Taste auf dem Bildschirm des Geräts drücken (falls vorhanden), wird der Warnton beendet.

Version 2;

Wenn die Tür des Geräts für eine bestimmte Zeit (zwischen 60 s und 120 s) offen bleibt, ertönt der Türöffnungsalarm. Der Türöffnungsalarm wird schrittweise ausgelöst. Zunächst ertönt ein akustisches Warnsignal. Wenn die Tür nach 4 Minuten immer

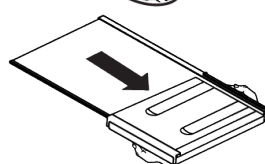
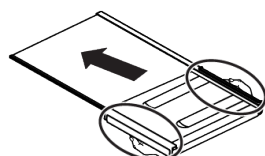
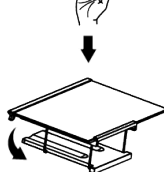
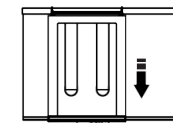
noch nicht geschlossen ist, wird eine optische Warnung (Blinklicht) aktiviert. Der Türöffnungsalarm wird für eine bestimmte Zeit (zwischen 60 s und 120 s) verzögert, wenn eine beliebige Taste auf dem Produktbildschirm gedrückt wird (falls vorhanden). Danach beginnt der Vorgang von neuem. Wenn die Gerätetür geschlossen ist, wird der Türöffnungsalarm aufgehoben.

6.7 Faltbares Weinregal

Es ermöglicht es dem Benutzer, bei Bedarf Weinflaschen zu lagern. Um das Regalteil zu benutzen, fassen Sie den Kunststoffteil und ziehen Sie ihn vorsichtig nach unten. Jetzt können Sie das faltbare Weinregal benutzen.



Es wird empfohlen, maximal 2 Weinflaschen auf dem faltbaren Weinregal zu lagern.



Um das Weinregal zu gruppieren, nehmen Sie zunächst die Glasablage aus dem Kühlschrank. Legen Sie es auf das Glasregal, indem Sie das Kunststoffteil durch die vorderen und hinteren Rillen schieben, wie auf dem Bild gezeigt. Das Produkt ist dann mit dem klappbaren Weinregal einsatzbereit. Um das faltbare Weinregal zu entnehmen, entnehmen Sie zuerst das Glasregal aus dem Kühlschrank. Greifen Sie dann das Kunststoffteil und ziehen Sie es in eine beliebige Richtung. Sie können das Produkt nun bei Bedarf auch ohne klappbares Weinregal verwenden.

6.8 Auswechseln der Beleuchtungslampe

Rufen Sie den autorisierten Kundendienst an, wenn die Glühbirne/LED für die Beleuchtung Ihres Kühlschranks ausgetauscht werden soll.

7 Wartung und Reinigung

Lesen Sie zuerst die „Sicherheitshinweise“!

- Ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker des Geräts.
- Der Staub am Lüftungsgitter auf der Rückseite des Produkts sollte mindestens einmal jährlich (ohne den Deckel zu öffnen) entfernt werden. Verwenden Sie dazu ein trockenes Tuch.
- Achten Sie darauf, dass kein Wasser in das Lampengehäuse und andere elektrische Bauteile gelangt.
- Reinigen Sie die Tür mit einem feuchten Tuch. Entfernen Sie den gesamten Inhalt, um die Tür- und Korpusablagen herauszunehmen. Heben Sie die Türablagen nach oben an, um sie zu entnehmen. Nach der Reinigung und dem Trocknen schieben Sie sie von oben nach unten wieder an ihren Platz.
- Verwenden Sie niemals chlorhaltiges Wasser oder Reinigungsmittel zur Reinigung der Außenfläche des Produkts oder verchromter Teile. Chlor verursacht Rost auf diesen Metalloberflächen.
- Um zu verhindern, dass sich die Aufdrucke auf dem Kunststoffteil ablösen oder verformen, verwenden Sie keine scharfen, scheuernden Werkzeuge, Seife, Haushaltsreiniger, Reinigungsmittel, Benzin, Poliermittel usw. Zur Reinigung verwenden Sie ein weiches Tuch mit lauwarmem Wasser und trocknen Sie es anschließend ab.
- Bei Produkten ohne No-Frost-Technologie bilden sich Wassertropfen und bis zu fingerdicker Frost an der Rückwand des Kühlfachs. Reinigen Sie diese Stelle nicht und tragen Sie keinesfalls Öl oder ähnliche Substanzen auf.

Die in diesem Gerät verwendeten Lampen können nicht für die Hausbeleuchtung verwendet werden. Die beabsichtigte Verwendung dieser Lampe soll dem Benutzer helfen, Lebensmittel sicher und bequem in den Kühl- / Gefrierschrank zu stellen.

- Verwenden Sie zum Reinigen der Außenfläche des Produkts ausschließlich ein leicht angefeuchtetes Mikrofasertuch. Schwämme und andere Reinigungstücher können Kratzer verursachen.
- Reinigen Sie die Innenflächen des Produkts, indem Sie alle abnehmbaren Teile mit einer milden Seifenlauge und etwas Backpulver abwaschen. Gründlich abspülen und vollständig trocknen lassen. Achten Sie darauf, dass kein Wasser in die Beleuchtung und das Bedienfeld eindringt.
- Verwenden Sie auf keiner Innenfläche Essig, Reinigungsalkohol oder andere alkoholhaltige Reinigungsmittel.

Außenflächen aus Edelstahl

Verwenden Sie einen nicht scheuernden Edelstahlreiniger und tragen Sie ihn mit einem fusselfreien, weichen Tuch auf. Zum Polieren wischen Sie die Oberfläche vorsichtig mit einem mit Wasser angefeuchteten Mikrofasertuch ab und verwenden anschließend ein trockenes Polierpad. Polieren Sie dabei stets in Richtung der Edelstahlmaserung.

Vorbeugung von unangenehmen Gerüchen

Bei der Herstellung Ihres Produkts werden keine geruchsbildenden Substanzen verwendet. Dennoch können Gerüche durch unsachgemäße Lagerung der Lebensmittel oder unzureichende Reinigung der Innenflächen des Produkts entstehen.

- Um dieses Problem zu vermeiden, reinigen Sie die Stelle alle 15 Tage mit Natronwasser.

- Lebensmittel sollten in verschlossenen Behältern aufbewahrt werden, da Mikroorganismen, die von offenen Lebensmitteln freigesetzt werden, unangenehme Gerüche verursachen können.
- Bewahren Sie niemals abgelaufene oder verdorbene Lebensmittel in Ihrem Produkt auf.

8 Fehlerbehebung

Lesen Sie zuerst die „Sicherheitshinweise“. Prüfen Sie diese Liste, bevor Sie sich an den Kundendienst wenden. So sparen Sie Zeit und Geld. Diese Liste enthält häufige Beanstandungen, die nicht auf Verarbeitungs- oder Materialfehler zurückzuführen sind. Bestimmte hier aufgeführte Merkmale treffen möglicherweise nicht auf Ihr Produkt zu.

Wenn das Problem nach Befolgen der Anweisungen in diesem Abschnitt weiterhin besteht, wenden Sie sich an Ihren Händler oder einen autorisierten Kundendienst. Versuchen Sie nicht, das Gerät zu reparieren.

Der Kühlschrank funktioniert nicht.

- Der Netzstecker ist nicht vollständig eingesteckt. >>> Stecken Sie den Stecker vollständig in die Steckdose.
- Die Sicherung in der Steckdose, die das Produkt mit Strom versorgt, oder die Hauptsicherung ist durchgebrannt. >>> Prüfen Sie die Sicherung.

Kondenswasser an der Seitenwand des Kühlfachs (MULTI ZONE, COOL CONTROL und FLEXI ZONE).

- Die Tür wird zu häufig geöffnet. >>> Achten Sie darauf, die Tür des Geräts nicht zu häufig zu öffnen.
- Die Umgebung ist zu feucht. >>> Stellen Sie das Gerät nicht in feuchten Umgebungen auf.
- Flüssigkeithaltige Lebensmittel werden in unverschlossenen Behältern aufbewahrt. >>> Bewahren Sie die Lebensmittel, die Flüssigkeiten enthalten, in versiegelten Behältern auf.
- Die Tür des Geräts steht offen. >>> Lassen Sie die Tür des Geräts nicht für längere Zeit offen.

Schutz von Kunststoffoberflächen

Sollte Öl auf Kunststoffoberflächen gelangen, reinigen Sie diese sofort mit warmem Wasser, da das Öl die Oberfläche beschädigen kann.

- Der Thermostat ist auf eine sehr kühle Temperatur eingestellt. >>> Stellen Sie den Thermostat auf eine angemessene Temperatur ein.

Der Kompressor funktioniert nicht.

- Bei einem plötzlichen Stromausfall oder wenn der Netzstecker gezogen und wieder eingesteckt wird, ist der Gasdruck im Kühlsystem des Geräts nicht ausgeglichen, wodurch die thermische Sicherung des Kompressors ausgelöst wird. Das Gerät schaltet sich nach etwa 6 Minuten wieder ein. Wenn das Gerät nach diesem Zeitraum nicht wieder anläuft, wenden Sie sich an den Kundendienst.
- Die Abtauwung ist aktiv. >>> Dies ist normal für ein vollautomatisches Abtauwungsprodukt. Die Abtauwung wird regelmäßig durchgeführt.
- Das Gerät ist nicht eingesteckt. >>> Vergewissern Sie sich, dass das Netzkabel eingesteckt ist.
- Die Temperatur ist falsch eingestellt. >>> Wählen Sie die richtige Temperatureinstellung.
- Der Strom ist ausgefallen. >>> Das Gerät arbeitet normal weiter, sobald die Stromversorgung wiederhergestellt ist.

Das Betriebsgeräusch des Kühlschranks nimmt während des Betriebs zu.

- Die Betriebsleistung des Geräts kann je nach den Schwankungen der Umgebungstemperatur variieren. Dies ist normal und stellt keine Fehlfunktion dar.

Der Kühlschrank läuft zu oft oder zu lange.

- Das neue Gerät ist möglicherweise größer als das vorherige. Größere Produkte sind länger in Betrieb.
- Die Raumtemperatur ist möglicherweise zu hoch. >>> Das Gerät läuft normalerweise über längere Zeit bei höherer Raumtemperatur.
- Das Gerät wurde möglicherweise vor kurzem eingesteckt oder es wurde ein neues Lebensmittel hineingelegt. >>> Das Gerät braucht länger, um die eingestellte Temperatur zu erreichen, wenn es kürzlich eingesteckt wurde oder ein neues Lebensmittel hineingelegt wurde. Das ist normal.
- Möglicherweise wurden kürzlich große Mengen heißer Lebensmittel in das Gerät gelegt. >>> Legen Sie keine heißen Lebensmittel in das Gerät.
- Die Türen wurden häufig geöffnet oder für längere Zeit offen gehalten. >>> Die warme Luft, die sich im Inneren bewegt, lässt das Gerät länger laufen. Öffnen Sie die Türen nicht zu häufig.
- Die Tür des Gefrier- oder Kühlgeräts ist möglicherweise angelehnt. >>> Vergewissern Sie sich, dass die Türen vollständig geschlossen sind.
- Das Gerät ist möglicherweise auf eine zu niedrige Temperatur eingestellt. >>> Stellen Sie die Temperatur auf eine höhere Stufe und warten Sie, bis das Produkt die eingestellte Temperatur erreicht hat.
- Die Türdichtung des Kühl- oder Gefrierschranks ist möglicherweise verschmutzt, abgenutzt, kaputt oder nicht richtig eingesetzt. >>> Reinigen oder ersetzen Sie die Dichtung. Eine beschädigte/gerissene Türdichtung führt dazu, dass das Gerät länger laufen muss, um die aktuelle Temperatur zu halten.

Die Temperatur des Gefrierfachs ist sehr niedrig, aber die Temperatur des Kühlfachs ist ausreichend.

- Die Temperatur des Gefrierfachs ist auf eine sehr niedrige Temperatur eingestellt. >>> Stellen Sie die Temperatur des Gefrierfachs auf eine höhere Stufe und prüfen Sie erneut.

Die Temperatur im Kühlfach ist sehr niedrig, aber die Temperatur im Gefrierfach ist ausreichend.

- Die Temperatur des Kühlfachs ist sehr niedrig eingestellt. >>> Stellen Sie die Temperatur des Kühlfachs auf eine höhere Temperatur ein und überprüfen Sie sie erneut.

Die Lebensmittel in den Schubladen des Kühlfachs sind gefroren.

- Die Temperatur des Kühlfachs ist sehr niedrig eingestellt. >>> Stellen Sie die Temperatur des Kühlfachs auf eine höhere Temperatur ein und überprüfen Sie sie erneut.

Die Temperatur im Kühl- oder Gefrierfach ist zu hoch.

- Die Kühlfachtemperatur ist sehr hoch eingestellt. >>> Die Temperatureinstellung des Kühlfachs wirkt sich auf die Temperatur im Gefrierfach aus. Warten Sie, bis die Temperatur der betreffenden Teile ein ausreichendes Niveau erreicht hat, indem Sie die Temperatur der Kühl- oder Gefrierfächer ändern.
- Die Türen wurden häufig geöffnet oder für längere Zeit offen gehalten. >>> Öffnen Sie die Türen nicht zu häufig.
- Die Tür kann angelehnt sein. >>> Schließen Sie die Tür vollständig.
- Das Gerät wurde möglicherweise vor kurzem eingesteckt oder es wurde ein neues Lebensmittel hineingelegt. >>> Das ist normal. Das Gerät braucht länger, um die eingestellte Temperatur zu erreichen, wenn es kürzlich eingesteckt wurde oder ein neues Lebensmittel hineingelegt wurde.

- Möglicherweise wurden kürzlich große Mengen heißer Lebensmittel in das Gerät gelegt. >>> Legen Sie keine heißen Lebensmittel in das Gerät.

Schütteln oder Geräusche.

- Der Untergrund ist nicht eben oder nicht stabil >>> Wenn das Produkt bei langsamer Bewegung wackelt, stellen Sie die Ständer ein, um das Produkt auszubalancieren. Vergewissern Sie sich auch, dass der Boden ausreichend stabil ist, um das Gerät zu tragen.
- Auf dem Gerät abgestellte Gegenstände können Geräusche verursachen. >>> Entfernen Sie alle auf dem Gerät abgestellten Gegenstände.
- Das Gerät macht Geräusche von fließenden, spritzenden Flüssigkeiten usw.
- Die Funktionsweise des Produkts beinhaltet Flüssigkeits- und Gasströme. >>> Dies ist normal und stellt keine Fehlfunktion dar.

Aus dem Gerät kommt ein Windgeräusch.

- Das Produkt verwendet einen Ventilator für den Kühlprozess. Dies ist normal und stellt keine Fehlfunktion dar.

An den Innenwänden des Produkts bildet sich Kondenswasser.

- Heißes oder feuchtes Wetter führt zu verstärkter Vereisung und Kondensation. Dies ist normal und stellt keine Fehlfunktion dar.
- Die Türen wurden häufig geöffnet oder für längere Zeit offen gehalten. >>> Öffnen Sie die Türen nicht zu häufig; wenn sie offen sind, schließen Sie die Tür.
- Die Tür kann angelehnt sein. >>> Schließen Sie die Tür vollständig.

An der Außenseite des Geräts oder zwischen den Türen bildet sich Kondenswasser.

- Die Umgebungsluft kann feucht sein, dies ist bei feuchtem Wetter ganz normal. >>> Das Kondenswasser wird sich auflösen, wenn die Luftfeuchtigkeit reduziert wird.

Der Innenraum riecht schlecht.

- Das Produkt wird nicht regelmäßig gereinigt. >>> Reinigen Sie den Innenraum regelmäßig mit einem Schwamm, warmem Wasser und kohlensäurehaltigem Wasser.
- Bestimmte Halterungen und Verpackungsmaterialien können Geruch verursachen. >>> Verwenden Sie geruchsneutrale Halterungen und Verpackungsmaterialien.
- Die Lebensmittel wurden in nicht verschlossenen Behältern gelagert. >>> Lagern Sie die Lebensmittel in geschlossenen Behältern. Mikroorganismen können auf unverschlossene Lebensmittel überspringen und unangenehme Gerüche verursachen.
- Entfernen Sie alle abgelaufenen oder verdorbenen Lebensmittel aus dem Gerät.

Die Tür schließt nicht.

- Lebensmittelverpackungen können die Tür blockieren. >>> Entfernen Sie alle Gegenstände, die die Türen blockieren.
- Das Gerät steht nicht ganz aufrecht auf dem Boden. >>> Stellen Sie die Ständer so ein, dass das Gerät im Gleichgewicht ist.
- Die Oberfläche ist nicht eben oder nicht stabil >>> Vergewissern Sie sich, dass die Oberfläche eben und ausreichend stabil ist, um das Produkt zu tragen.

Das Gemüsefach ist eingeklemmt.

- Die Lebensmittel können mit dem oberen Teil der Schublade in Kontakt sein. >>> Ordnen Sie die Lebensmittel in der Schublade neu an.

Temperatur auf der Oberfläche des Produkts.

- Während des Betriebs Ihres Geräts kann zwischen zwei Türen, an den Seitenwänden und im hinteren Grillbereich eine hohe Temperatur festgestellt werden. Dies ist normal und erfordert keine Wartung.

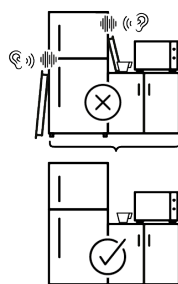
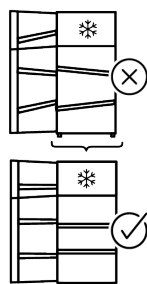
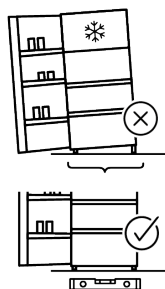
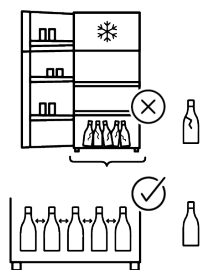
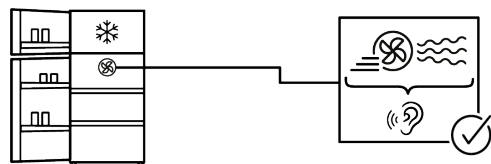
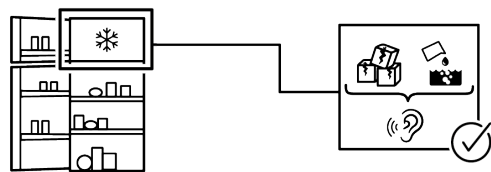
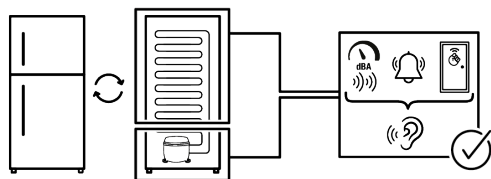
Das Gebläse läuft weiter, wenn die Tür geöffnet wird.

- Das Gebläse kann weiterlaufen, wenn die Gefrierschranktür geöffnet ist.

Wenn das Problem nach Befolgen der Anweisungen in diesem Abschnitt weiterhin besteht, wenden Sie sich an Ihren Händler

oder einen autorisierten Kundendienst. Versuchen Sie nicht, das Gerät zu reparieren. Das ist normal.

DE



HAFTUNGSAUSSCHLUSS

Einige (einfache) Störungen können vom Endbenutzer in angemessener Weise behoben werden, ohne dass Sicherheitsprobleme oder eine unsichere Verwendung auftreten, vorausgesetzt, sie werden innerhalb der Grenzen und in Übereinstimmung mit den folgenden Anweisungen durchgeführt (siehe Abschnitt "Selbstreparatur").

Sofern im Abschnitt "Selbstreparatur" nichts anderes angegeben ist, müssen Reparaturen von registrierten Fachwerkstätten durchgeführt werden, um Sicherheitsprobleme zu vermeiden. Eine registrierte professionelle Reparaturwerkstatt ist eine professionelle Reparaturwerkstatt, die vom Hersteller gemäß den in den Rechtsakten gemäß der Richtlinie 2009/125/EG beschriebenen Methoden Zugang zu den Anweisungen und der Ersatzteilliste dieses Produkts erhalten hat.

Allerdings darf nur der Kundendienst (d.h. die autorisierte Fachwerkstatt), den Sie über die in der Bedienungsanleitung/Garantiekarte angegebene Telefonnummer oder über Ihren Vertragshändler erreichen können, Serviceleistungen im Rahmen der Garantiebedingungen erbringen. Bitte beachten Sie daher, dass bei Reparaturen durch professionelle (die nicht autorisiert sind durch)WhirlpoolReparateure die Garantie erlischt.

Selbstreparatur

Folgende Ersatzteile können durch den Endverbraucher allein repariert werden: Türgriffe, Türscharniere, Schalen, Körbe und Türdichtungen (eine aktualisierte Liste ist ab dem 1. März 2021 ebenfalls <https://parts-selfservice.europeanappliances.com> verfügbar).

Um die Sicherheit des Produkts zu gewährleisten und die Gefahr schwerer Verletzungen zu vermeiden, müssen die erwähnten Selbstreparaturen gemäß den Anweisungen in der Bedienungsanleitung für die Selbstreparatur durchgeführt werden, die in [\[ces.com\]\(https://parts-selfservice.europeanappliances.com\) verfügbar sind. Ziehen Sie zu Ihrer Sicherheit den Netzstecker, bevor Sie versuchen, das Gerät selbst zu reparieren.](https://parts-selfservice.europeanapplian-</p></div><div data-bbox=)

Reparatur- und Instandsetzungsversuche durch den Endbenutzer für Teile, die nicht in dieser Liste enthalten sind, und/oder die nicht gemäß den Anweisungen in den Benutzerhandbüchern für die Selbstreparatur oder den in der <https://parts-selfservice.europeanappliances.com> verfügbaren Anweisungen durchgeführt werden, können zu Sicherheitsproblemen führen, die nicht der Whirlpool zuzuschreiben sind, und machen die Garantie des Produkts ungültig.

Daher wird den Endnutzern dringend empfohlen, von Reparaturversuchen abzusehen, die nicht in der genannten Ersatzteilliste aufgeführt sind, und sich in solchen Fällen an autorisierte Fachreparaturbetriebe oder registrierte Fachreparaturbetriebe zu wenden. Im Gegenteil, solche Versuche können Sicherheitsprobleme verursachen und das Produkt beschädigen und in der Folge Feuer, Überschwemmungen, Stromschläge und schwere Personenschäden hervorrufen. Beispielsweise müssen die folgenden Reparaturen von autorisierten Fachwerkstätten oder registrierten Fachwerkstätten durchgeführt werden: Kompressor, Kühlkreislauf, Hauptplatine, Inverterplatine, Displayplatine usw.

Der Hersteller/Verkäufer kann in keinem Fall haftbar gemacht werden, wenn der Endverbraucher die oben genannten Punkte nicht beachtet.

Die Ersatzteilverfügbarkeit des von Ihnen gekauften Kühlschranks beträgt 10 Jahre, während dieser Zeit sind Originalersatzteile für den ordnungsgemäßen Betrieb des Kühlschranks verfügbar.

Die Mindestgarantiedauer für den von Ihnen gekauften Kühlschrank beträgt 24 Monate.

Dieses Produkt ist mit einer Lichtquelle der Energieklasse "G" ausgestattet.

Die Lichtquelle in diesem Produkt darf nur von einer professionellen Reparaturwerkstatt ausgetauscht werden.

DE

Siehe auch

2 CLAUSE DE NON-RESPONSABILITÉ
[} 62]

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.

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

Table des matières

1	Instructions environnementales	44
1.1	Élimination des matériaux d'emballage.....	44
2	Votre réfrigérateur	44
3	Installation.....	45
3.1	Le bon endroit pour l'installation..	45
3.2	Fixation des cales en plastique	45
3.3	Réglages des pieds avant.....	45
3.4	Attention aux surfaces chaudes...	45
4	Fonctionnement de l'appareil	45
5	Préparation	46
5.1	Moyens d'économiser l'énergie....	46
5.2	Première utilisation	47
5.3	Classe climatique et définitions...	47
6	Utilisation de votre appareil.....	47
6.1	Panneau de contrôle du produit ...	47
6.2	Stockage de denrées dans votre appareil	48
6.3	Croustillant.....	53
6.4	Zone d'entreposage frais des produits laitiers	54
6.5	Inversion du côté d'ouverture de la porte	54
6.6	Alerte de porte ouverte.....	54
6.7	Porte-bouteille pliable	54
6.8	Remplacement de la lampe d'éclairage.....	55
7	Entretien et nettoyage.....	55
8	Dépannage.....	56

1 Instructions environnementales

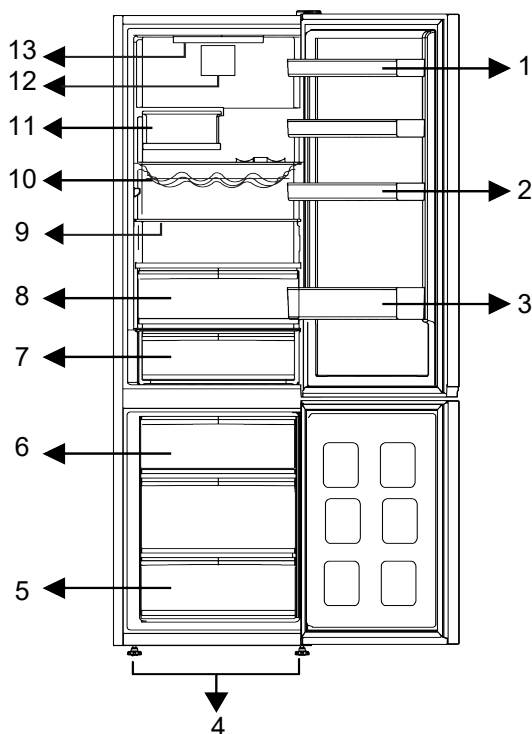
1.1 Élimination des matériaux d'emballage

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 * Étagères de porte réglables
- 3 * Étagère pour les bouteilles
- 5 * Compartiment de congélation
- 7 * Tiroir de stockage du froid
- 9 * Étagères réglables
- 11 * Porte bouteille pliable
- 13 * Lampe d'éclairage

- 2 * Étagère à œufs
- 4 * Pieds avant réglables
- 6 * Récipient à glace
- 8 * Bac à légumes
- 10 * Étagère à bouteilles/à vin
- 12 * Ventilateur

***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.

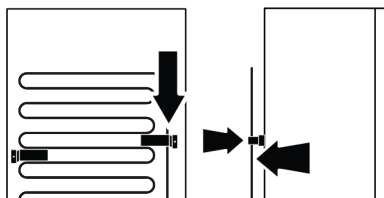
- Placez l'appareil sur une surface plane pour éviter les vibrations
- Placez le produit à 30 cm du chauffage, de la cuisinière et des autres sources de chaleur similaires et à au moins 5 cm des fours électriques.
- Lorsque deux réfrigérateurs sont installés côte à côte, laissez au moins 4 cm de distance 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.

4 Fonctionnement de l'appareil

Lisez d'abord les « Consignes de sécurité » !

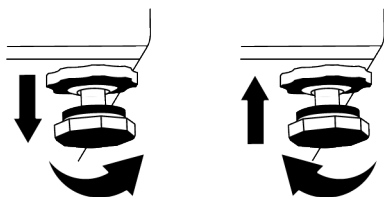
3.2 Fixation des cales en plastique

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



3.3 Réglages des pieds avant

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



3.4 Attention aux surfaces chaudes

Les 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.

- Le appareil ne doit être utilisé que pour la conservation des aliments.

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

5 Préparation

Lisez d'abord les « Consignes de sécurité » !

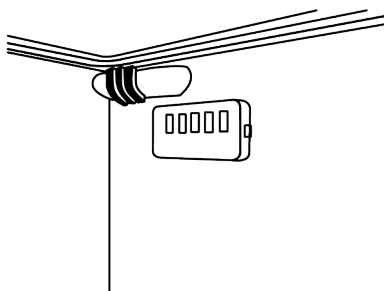
5.1 Moyens d'économiser l'énergie

- 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 compresseur, le ventilateur, le chauffage, le dégivrage, l'éclairage, l'affichage, etc. fonctionneront en fonction des besoins en consommant un minimum d'énergie.
- Dans le cas où plusieurs options sont présentes, les étagères en verre doivent être placées de manière à ce que les sorties d'air de la paroi arrière ne soient pas bloquées et, de préférence, de manière à ce que les sorties d'air restent sous l'étagère en verre. Cette combinaison peut contribuer à améliorer la distribution de l'air et l'efficacité énergétique.
- Il est fortement recommandé d'utiliser le tiroir du bas pour le rangement.
- Pour une performance optimale, la fonction de congélation rapide peut être utilisée (si elle est disponible) 24 heures avant de placer les aliments frais dans le congélateur.

Débrancher le produit

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

- Dans la plupart des cas, 24 heures suffisent pour utiliser la fonction de congélation rapide après que les aliments frais ont été placés dans le congélateur. Au bout d'un certain temps, la fonction de congélation rapide se désactive automatiquement.
- Lorsque vous congelez une petite quantité d'aliments, la fonction de congélation rapide peut être désactivée au bout d'un certain temps pour économiser de l'énergie.
- Selon les caractéristiques de l'appareil, le dégivrage des aliments congelés dans le compartiment réfrigérateur assurera l'économie d'énergie et la préservation de la qualité des aliments.
- Afin de charger la quantité maximale d'aliments dans le compartiment congélateur, vous devez retirer les tiroirs supérieurs et placer les aliments sur les clayettes métalliques/en verre.
- 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.
- Les emballages de denrées alimentaires ne doivent pas être en contact direct avec le capteur de température situé dans le compartiment de congélation.
- 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.

5.2 Première utilisation

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

- Attendez au moins 2 heures avant de faire fonctionner le produit, afin d'assurer la pleine efficacité de la réfrigération.
- Laissez l'appareil fonctionner à vide pendant 6 heures, et la porte de l'appareil doit être maintenue fermée autant que possible.
- Le changement de température causé par l'ouverture et la fermeture de la porte pendant l'utilisation du produit peut normalement entraîner la formation de condensation sur les tablettes de la porte/du corps et sur les verres placés dans l'appareil.
- Un son retentit à l'activation du compresseur. Il est normal que l'appareil fasse du bruit même si le compresseur ne fonctionne pas, car du fluide et du gaz peuvent être comprimés dans le système de refroidissement.

5.3 Classe climatique et définitions

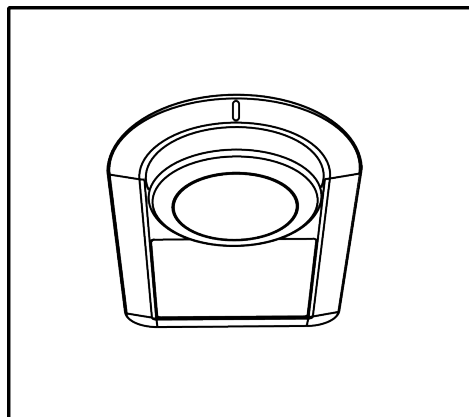
Veillez vous référer à la classe climatique figurant sur la plaque signalétique de votre appareil. L'une des informations suivantes s'applique à votre appareil selon la classe climatique.

- **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.

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= Système 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.

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.

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

6.2 Stockage de denrées dans votre appareil

Stockage des aliments dans les compartiments réfrigérateur et congélateur

- 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 éta-

gères inférieures de votre réfrigérateur. Rangez les aliments chauds de sorte à les éloigner des denrées périssables.

- Faites surtout attention à ne pas mélanger les aliments vendus comme surgelés avec les aliments frais.
- Décongelez vos aliments congelés dans le compartiment pour denrées hautement périssables. Ainsi, vous pouvez rafraîchir le compartiment pour denrées hautement périssables en utilisant des aliments congelés et économiser ainsi 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 entraîne 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.
- Disposez les aliments non emballés loin 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.
- Évitez de conserver les légumes sensibles au froid, comme les légumes à feuilles vertes, les tomates et les concombres, dans le compartiment réfrigéré. Si vous devez utiliser les tiroirs du compartiment pour denrées hautement périssables pour conserver des légumes, veillez à ce que le panneau de contrôle de votre réfrigérateur soit réglé à 5°C ou à une température plus élevée.

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

Stockage des aliments vendus surgelés

- 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.

FR

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 - Salamini		Elle doit être emballée, même si elle est dans une boîte.	1-3
	Jambon		En plaçant une feuille d'aluminium entre les tranches coupées	2-3
Volaille et animaux de chasse	Poulet et dinde		En l'enveloppant dans une feuille d'aluminium	4-6
	Oie		En les emballant dans une feuille d'aluminium (les portions ne doivent pas dépasser 2,5 kg)	4-6
	Canard		En les emballant dans une feuille d'aluminium (les portions ne doivent pas dépasser 2,5 kg)	4-6
	Cerf, Lapin, Chevreuil		En les emballant dans une feuille d'aluminium (les portions ne doivent pas dépasser 2,5 kg et les os doivent être séparés)	6-8

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

« 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
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

FR

« 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.

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 :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 Croustillant

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

6.4 Zone d'entreposage frais des produits laitiers

Compartiment frigorifique

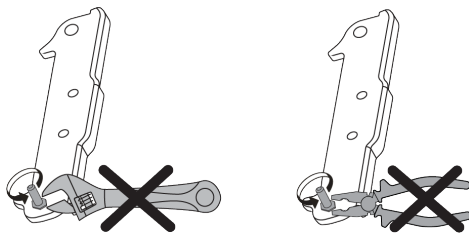
Le compartiment réfrigéré permet de maintenir une température plus basse à l'intérieur du produit. Utilisez-le pour conserver les charcuteries (salami, saucisses, produits laitiers, etc.) ou les viandes, volailles et poissons qui doivent être conservés à basse température pour une consommation immédiate. Ne conservez pas les fruits et légumes dans ce compartiment.

Bac à viande / FreshBox 0°C

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

6.5 Inversion du 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.



6.6 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;

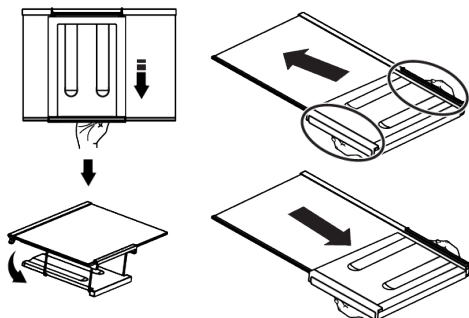
Si la porte de l'appareil reste ouverte pendant un certain temps (entre 60 s et 120 s), l'alarme d'ouverture de porte retentit. L'alarme d'ouverture de porte retentit progressivement. Un signal d'avertissement sonore retentit d'abord. Si la porte n'est toujours pas fermée après 4 minutes, un avertissement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

6.7 Porte-bouteille pliable

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



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



Pour regrouper le porte-bouteille, retirez premièrement la tablette en verre du réfrigérateur. Placez-le sur l'étagère en verre en poussant la partie en plastique dans les rainures avant et arrière, comme indiqué sur la photo. Le produit sera prêt à être utilisé avec le porte-vin pliable.

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

7 Entretien et nettoyage

Lisez d'abord les « Consignes de sécurité » !

- Débranchez votre appareil avant de le nettoyer.
- La poussière accumulée sur la grille d'aération située à l'arrière de l'appareil doit être enlevée (sans ouvrir le couvercle) au moins une fois par an. Le nettoyage doit être effectué avec un chiffon sec.
- Veillez à ne pas laisser d'eau pénétrer dans le boîtier de la lampe et les autres composants électriques.
- Nettoyez la porte avec un chiffon humide. Videz le véhicule pour retirer les étagères de porte et de carrosserie. Soulevez les étagères de porte pour les retirer. Après les avoir nettoyées et séchées, remettez-les en place en les faisant glisser de haut en bas.
- N'utilisez jamais d'eau chlorée ni de produits nettoyants chlorés pour nettoyer la surface extérieure du produit ou les pièces chromées. Le chlore provoque la rouille sur ces types de surfaces métalliques.
- Pour éviter que les impressions sur la partie en plastique ne se décollent ou ne se déforment, n'utilisez pas d'outils pointus ou abrasifs, de savon, de produits ménagers, de détergents, d'essence, de produits de polissage, etc. Pour le nettoyage, utilisez un chiffon doux imbibé d'eau tiède et séchez.

6.8 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.

- Sur les appareils dépourvus de la technologie No Frost, des gouttelettes d'eau et une couche de givre d'une épaisseur équivalente à un doigt se formeront sur la paroi arrière du compartiment de refroidissement. Ne pas nettoyer et surtout ne pas appliquer d'huile ni de substances similaires.
- Utilisez uniquement un chiffon en microfibre légèrement humide pour nettoyer la surface extérieure du produit. Les éponges et autres types de chiffons de nettoyage peuvent provoquer des rayures.
- Pour nettoyer les surfaces intérieures du produit, lavez toutes les pièces amovibles avec une solution douce de savon, d'eau et de bicarbonate de soude. Rincez abondamment et séchez complètement. Veillez à ce que l'eau ne pénètre pas dans les lampes ni dans le panneau de commande.
- N'utilisez pas de vinaigre, d'alcool à friction ou d'autres nettoyants à base d'alcool sur les surfaces intérieures.

Surfaces extérieures en acier inoxydable

Utilisez un nettoyant non abrasif pour acier inoxydable et appliquez-le avec un chiffon doux non pelucheux. Pour polir, essuyez délicatement la surface avec un chiffon en mi-

crofibre légèrement humidifié et utilisez un tampon de polissage sec. Suivez toujours le sens du grain de l'acier inoxydable.

Prévenir les mauvaises odeurs

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

- Pour éviter ce problème, nettoyez avec de l'eau bicarbonatée tous les 15 jours.

8 Dépannage

Lisez d'abord les « Consignes de sécurité » !

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

Le réfrigérateur ne fonctionne pas.

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

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

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

- Conservez les aliments dans des récipients hermétiques, car les micro-organismes libérés par les aliments ouverts peuvent provoquer de mauvaises odeurs.
- Ne stockez jamais d'aliments périmés ou avariés dans votre produit.

Protection des surfaces plastiques

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

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

Le compresseur ne fonctionne pas.

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

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

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

Le réfrigérateur fonctionne fréquemment ou pendant de longues périodes.

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

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

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

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

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

Les aliments conservés dans le compartiment réfrigérateur sont congelés.

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

La température du compartiment réfrigérateur ou congélateur est très élevée.

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

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

En cas de vibrations ou de bruits.

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

L'appareil émet un sifflement.

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

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

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

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

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

Présence d'une odeur désagréable dans l'appareil.

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

La porte ne se ferme pas.

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

Le bac à légumes est bloqué.

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

Température à la surface de l'appareil.

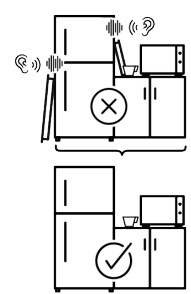
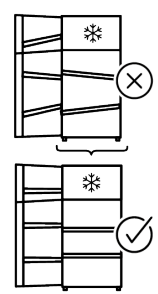
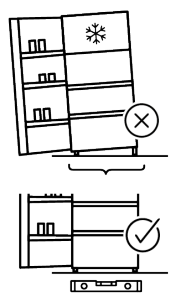
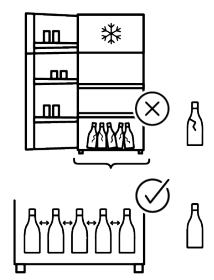
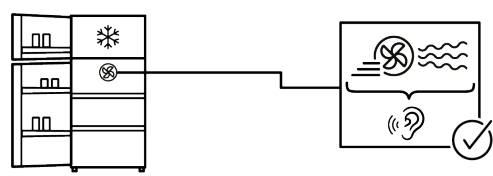
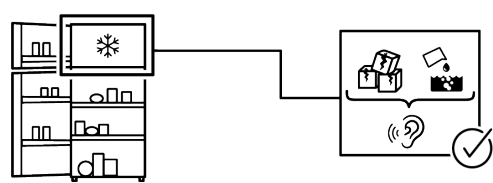
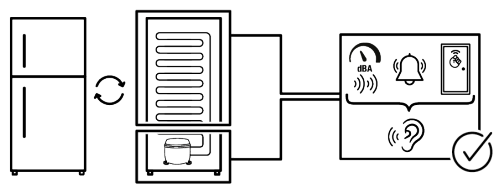
- Une température élevée peut être observée entre deux portes, sur les panneaux latéraux et sur la zone du gril arrière lorsque votre appareil est utilisé. C'est normal et cela ne nécessite pas d'entretien.

Le ventilateur continue de fonctionner lorsque la porte est ouverte.

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

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

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



CLAUDE DE NON-RESPONSABILITÉ

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

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

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

Auto-réparation

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

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

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

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

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

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

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

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

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

FR

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



FR



Voir également

2 CLAUSE DE NON-RESPONSABILITÉ [] 62]

Cortesemente leggi prima questo manuale!

Gentile Cliente,

Ti ringraziamo per aver scelto questo prodotto .

Registrare i prodotti su www.register10.eu

Vorremmo che il prodotto, che è stato realizzato con la tecnologia più avanzata, ti possa offrire l'efficienza ottimale. Per questo, prima di utilizzare il prodotto leggere attentamente questo manuale e qualsiasi altra documentazione fornita.

Presta particolare attenzione alle informazioni e alle avvertenze contenute nel manuale utente. In questo modo proteggerai te stesso e il tuo prodotto da possibili pericoli. Conserva il manuale utente. Se si dovesse trasferire il prodotto a qualcun altro, non dimenticare di includere questo manuale.

Nel manuale d'uso e sul prodotto sono utilizzati i seguenti simboli:



Leggi il manuale utente.

	ENERGY 	
SUPPLIER'S NAME		MODEL IDENTIFIER → (*)
		

Le informazioni sul modello memorizzate nella banca dati del prodotto possono essere ottenute entrando nel seguente sito web e cercando il proprio identificatore di modello (*) che si trova sull'etichetta energetica.

<https://eprel.ec.europa.eu/>

Indice

1 Istruzioni relative all'ambiente	66
1.1 Smaltimento dell'imballaggio	66
2 Il vostro frigorifero	66
3 Installazione	67
3.1 Luogo idoneo per l'installazione...	67
3.2 Fissaggio dei cunei in plastica	67
3.3 Regolazione delle gambe.....	67
3.4 Avvertenza: superficie calda.....	67
4 Funzionamento del prodotto	67
5 Preparazione	68
5.1 Cosa fare per risparmiare energia	68
5.2 Primo utilizzo.....	69
5.3 Classe climatica e definizioni	69
6 Uso dell'apparecchio	69
6.1 Pannello di controllo del prodotto	69
6.2 Conservazione degli alimenti nel frigo	70
6.3 Croccante.....	75
6.4 Area di conservazione a freddo dei prodotti lattiero-caseari	75
6.5 Inversione del lato di apertura della porta	75
6.6 Avviso di sportello aperto	75
6.7 Ripiano porta-vino pieghevole	76
6.8 Sostituzione della lampada	76
7 Manutenzione e pulizia	76
8 Guida alla risoluzione dei problemi.	77

1 Istruzioni relative all'ambiente

1.1 Smaltimento dell'imballaggio

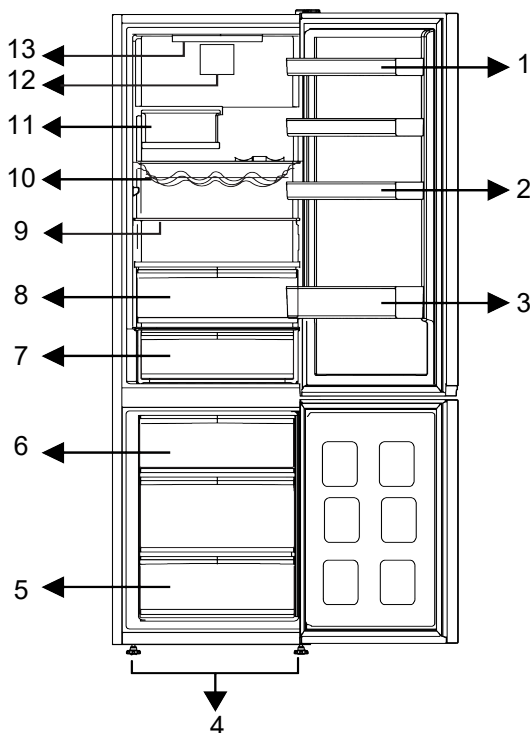
Il materiale di imballaggio è riciclabile al ed è contrassegnato dal simbolo del riciclo



Le diverse parti dell'imballaggio devono quindi essere smaltite in modo responsabile e nel pieno rispetto delle norme delle autorità locali in materia di smaltimento dei rifiuti.

IT

2 Il vostro frigorifero



1 * Ripiani porta regolabili

3 * Ripiano per bottiglie

5 * Scomparto congelatore

7 * Cassetto per la conservazione a freddo

9 * Ripiani regolabili

11 * Ripiano per bottiglie ripiegabile

13 * Lampada di illuminazione

2 *Ripiano per le uova

4 * Gambe anteriori regolabili

6 * Contenitore del ghiaccio

8 * Cassetto frutta e verdura

10 * Ripiano per bottiglie/vino

12 * Ventola

***Opzionale:** Le figure contenute in questo manuale d'uso sono schematiche, e potrebbero non corrispondere esattamente al pro-

dotto. Qualora il prodotto non contenga le parti descritte, l'informazione riguarda altri modelli.

3 Installazione

Leggere prima la sezione "Istruzioni di sicurezza"!

3.1 Luogo idoneo per l'installazione

Rivolgersi al Servizio Autorizzato per l'installazione del prodotto. Per preparare il prodotto all'installazione, consultare le informazioni contenute nel manuale utente e accertarsi che le utenze elettriche e idriche siano conformi a quanto necessario. In caso contrario, chiamare un elettricista e un idraulico per sistemare le utenze come necessario.

- Per evitare vibrazioni, posizionare il prodotto su una superficie piana
- Collocare il prodotto ad almeno 30 cm dal termosifone, dalla stufa e da altre fonti di calore e ad almeno 5 cm da eventuali forni elettrici.
- Quando vengono posizionati due frigoriferi l'uno a fianco dell'altro, lasciare una distanza di almeno 4 cm fra le due unità.
- Conservare il prodotto al riparo dalla luce solare diretta e in un luogo asciutto.
- Il prodotto necessita di adeguata ventilazione per un funzionamento efficiente. Se il prodotto viene collocato all'interno di una nicchia, lasciare almeno 5 cm di spazio tra il prodotto, il soffitto, i muri laterali e il muro retrostante.
- Controllare se il componente di protezione della parete posteriore è presente e nel suo alloggiamento (se fornito con il prodotto).
- Se il componente non è disponibile, o se è stato smarrito o è caduto, posizionare il prodotto in modo tale da lasciare almeno 5 cm di spazio libero tra il retro del prodotto e le pareti del locale. Lo spazio libero nella parte posteriore è importante per il funzionamento efficiente del prodotto.

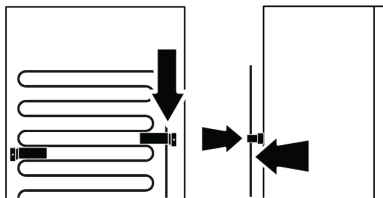
4 Funzionamento del prodotto

Leggere prima la sezione "Istruzioni di sicurezza"!

- Il prodotto dovrebbe essere usato unicamente per la conservazione di alimenti.

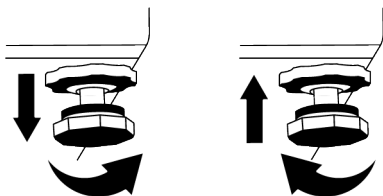
3.2 Fissaggio dei cunei in plastica

Il condensatore del frigorifero si trova sul retro. Per ridurre il consumo di corrente ed aumentare l'efficienza energetica, la parte superiore ed inferiore del condensatore devono essere spinte indietro e fissate come mostrato nell'immagine. Quando il condensatore viene tirato all'indietro, le staffe si bloccano e il condensatore è correttamente fissato in posizione.



3.3 Regolazione delle gambe

Qualora il prodotto non fosse in equilibrio, regolare le gambe anteriori regolabili, ruotandole verso destra o verso sinistra.



3.4 Avvertenza: superficie calda

Le pareti laterali del prodotto sono dotate di tubi di raffreddamento per migliorare il sistema generale di raffreddamento. L'elevata pressione del fluido potrebbe fluire attraverso queste superfici, causando il riscaldamento eccessivo delle superfici sulle pareti laterali. Ciò è normale e non richiede interventi di manutenzione.

- Spegnerne la valvola dell'acqua se si è lontani da casa (ad esempio in vacanza) e si prevede di non utilizzare la macchinetta per il ghiaccio o l'erogatore d'acqua per

un lungo periodo di tempo. In caso contrario, potrebbero verificarsi perdite d'acqua.

Scollegare il prodotto

- Rimuovere gli alimenti per evitare cattivi odori.

5 Preparazione

Leggere prima la sezione "Istruzioni di sicurezza"!

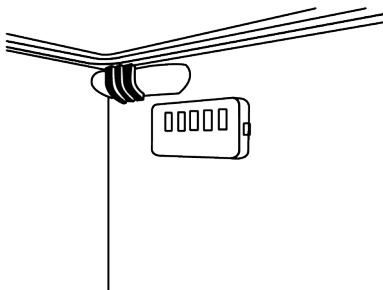
5.1 Cosa fare per risparmiare energia

- Questo apparecchio refrigerante non è destinato ad essere utilizzato come apparecchio da incasso.
- Quando si caricano gli alimenti, lasciare uno spazio sufficiente all'interno del frigorifero per consentire una circolazione d'aria sufficiente per il raffreddamento.
- L'aria calda e umida, non penetrando direttamente nel prodotto quando le porte non sono aperte, permetterà al prodotto di ottimizzare la funzione di protezione degli alimenti. In queste circostanze, funzioni e componenti come il compressore, la ventola, il riscaldatore, lo sbrinamento, l'illuminazione, il display e così via funzioneranno in base alle esigenze di consumo minimo di energia.
- Nel caso in cui siano presenti più opzioni, i ripiani in vetro devono essere posizionati in modo da non bloccare le uscite d'aria sulla parete posteriore e, preferibilmente, in modo che le uscite d'aria rimangano al di sotto del ripiano in vetro. Questa combinazione potrebbe aiutare a migliorare la distribuzione dell'aria e l'efficienza energetica.
- Per la conservazione, si raccomanda vivamente di utilizzare il cassetto sottostante.
- Per prestazioni ottimali, è possibile utilizzare la funzione Congelamento rapido (se disponibile) 24 ore prima di riporre gli alimenti freschi nel congelatore.
- Nella maggior parte dei casi, 24 ore sono sufficienti per la funzione di Congelamento rapido dopo aver inserito gli alimenti

- Aspettare che il ghiaccio si scioglia, pulire l'interno e lasciarlo asciugare, lasciare le porte aperte per evitare di danneggiare le plastiche interne del corpo dell'apparecchio.

freschi nel congelatore. Dopo un po' di tempo, la funzione Congelamento rapido si disattiva automaticamente.

- Quando si congela una piccola quantità di cibo, la funzione di congelamento rapido può essere disattivata dopo un po' di tempo per garantire il risparmio energetico.
- A seconda delle caratteristiche del prodotto, lo scongelamento degli alimenti surgelati nello scomparto raffreddatore garantirà un risparmio energetico preservando al tempo stesso la qualità degli alimenti.
- Per poter caricare la massima quantità di cibo nello scomparto freezer del frigorifero, i cassetti superiori devono essere estratti e il cibo deve essere collocato sui ripiani metallici/in vetro.
- Posizionare gli alimenti come illustrato di seguito, mantenendo una certa distanza dal sensore di temperatura dello scomparto refrigerante. Il loro contatto con il sensore potrebbe aumentare, infatti, il consumo energetico dell'apparecchio.



- Conservare gli alimenti nel vano frigorifero o nel congelatore rispettando le corrette condizioni di conservazione per risparmiare energia.

- Le confezioni di alimenti non dovranno essere a diretto contatto con il sensore di calore situato nello scomparto freezer.

5.2 Primo utilizzo

Prima di utilizzare il prodotto, accertarsi che siano stati effettuati i preparativi necessari in linea con le istruzioni riportate nelle sezioni "Istruzioni di sicurezza" e "Installazione".

- Attendere almeno 2 ore prima di mettere in funzione il prodotto, per garantire la completa efficienza della refrigerazione.
- Mantenere il prodotto in funzione senza inserire alcun alimento all'interno per 6 ore; lo sportello del prodotto dovrà essere tenuto quanto più possibile chiuso.
- La variazione di temperatura causata dall'apertura e dalla chiusura della porta durante l'uso del prodotto potrebbe portare a normale formazione di condensa sul cibo posto sui ripiani della porta/del vano frigo e sui contenitori di vetro posti nel prodotto.
- Si sentirà un suono quando viene attivato il compressore. È normale che il prodotto faccia rumore anche se il compressore non è in funzione, poiché il fluido e il gas potrebbero essere compressi nel sistema di raffreddamento.

- È normale che i bordi anteriori del prodotto siano caldi. Queste aree sono progettate per riscaldarsi al fine di evitare la formazione di condensa.
- Per alcuni modelli, il pannello indicatore si spegne automaticamente 1 minuto dopo la chiusura della porta. Si riattiva quando la porta è aperta o si preme un qualsiasi pulsante.

5.3 Classe climatica e definizioni

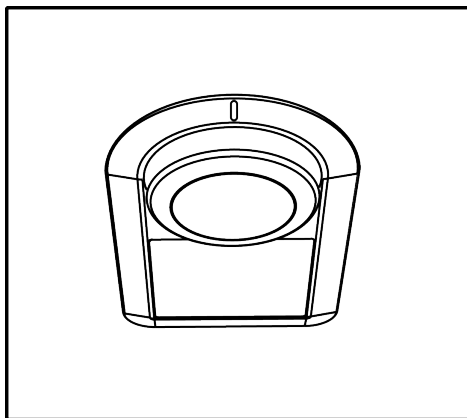
Si prega di fare riferimento alla classe climatica indicata sulla targhetta del dispositivo. Una delle seguenti informazioni è applicabile al proprio dispositivo secondo la classe climatica.

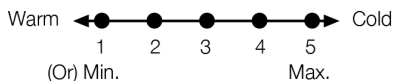
- **SN:** Clima temperato a lungo termine: Questo dispositivo di raffreddamento è progettato per l'uso a temperature ambiente tra 10 °C e 32 °C.
- **N:** Clima temperato: Questo dispositivo di raffreddamento è progettato per l'uso a temperature ambiente tra 16°C e 32 °C.
- **ST:** Clima subtropicale: Questo dispositivo di raffreddamento è progettato per l'uso a temperature ambiente tra 16°C e 38°C.
- **T:** Clima tropicale: Questo dispositivo di raffreddamento è progettato per l'uso a temperature ambiente tra 16°C e 43°C.

6 Uso dell'apparecchio

6.1 Pannello di controllo del prodotto

La temperatura di funzionamento è impostata dal controllo della temperatura.





0=Raffreddamento sistema off

1=Impostazione di raffreddamento più bassa (impostazione più calda)

5=Impostazione di raffreddamento più alta (impostazione più fredda)

La temperatura media all'interno dello scomparto refrigerante dovrebbe essere di circa +4°C.

Si prega di selezionare un'impostazione in base alla temperatura desiderata.

Si prega di notare che nella zona di raffreddamento vi saranno diverse temperature. La zona più fredda è appena sopra il cripser.

La temperatura interna dipende anche dalla temperatura ambiente, da quanto spesso la porta viene aperta e dalla quantità di alimenti conservati nel frigorifero.

L'apertura frequente della porta provoca l'aumento della temperatura interna.

Si raccomanda quindi di chiudere la porta il più presto possibile dopo averla aperta per qualsiasi motivo.

La temperatura interna del frigorifero può cambiare per i seguenti motivi:

- Temperature stagionali;
- Apertura frequente della porta e porta lasciata aperta per molto tempo;
- Posizionamento degli alimenti in frigorifero senza aver aspettato che raggiungano la temperatura ambiente;
- La posizione del frigorifero nella stanza (per esempio l'esposizione alla luce del sole).

Utilizzando il termostato è possibile regolare la variazione della temperatura interna dovuta a tali motivi.

Le impostazioni della temperatura possono essere impostate tra 1-8 °C per il vano frigorifero e tra -24 e -18 °C per il vano congelatore. I valori di temperatura regolabili possono variare all'interno di questi intervalli a seconda delle specifiche del prodotto.

6.2 Conservazione degli alimenti nel frigo

Conservazione degli alimenti negli scomparti frigo e congelatore

- Le temperature dello scomparto aumentano notevolmente se la porta dello scomparto viene aperta e chiusa frequentemente e tenuta aperta per molto tempo; questo può ridurre la durata degli alimenti e causare il loro precoce deterioramento.
- Per non causare cambiamenti di odore e sapore, gli alimenti dovrebbero essere conservati in contenitori chiusi.
- Per ottenere un raffreddamento migliore e omogeneo, disporre gli alimenti separatamente in modo che l'aria fredda possa attraversarli.
- Garantire il flusso d'aria lasciando uno spazio tra gli alimenti e la parete interna. Se gli alimenti vengono appoggiati sulla parete posteriore potrebbero congelarsi.
- Portare i pasti caldi cotti a temperatura ambiente prima di metterli in frigorifero. Quindi, mettere il pasto tiepido nei ripiani inferiori del frigorifero. Posizionare i cibi caldi lontano da quelli deperibili.
- In particolare, prestare attenzione a non mescolare gli alimenti venduti come surgelati con quelli freschi.
- Scongelare gli alimenti congelati nello scomparto refrigerato. In questo modo, è possibile raffreddare lo scomparto refrigerato utilizzando gli alimenti congelati così da risparmiare energia.
- Conservare la frutta tropicale acerba (mango, varietà di melone, papaya, banana, ananas) nel frigorifero potrebbe accelerare il processo di maturazione. Questo non è consigliabile, perché causa una riduzione dei tempi di conservazione.
- Cipolle, aglio, zenzero e altri ortaggi a radice dovrebbero essere conservati in condizioni di buio e freddo, non in frigorifero.
- Se si nota che un alimento si è deperito nel frigorifero, buttare via quell'alimento e pulire gli accessori che sono entrati in contatto con esso.

- Per raffreddare rapidamente zuppe e stufati, che sono cucinati in grandi pentole, è possibile metterli in frigorifero distribuendoli in contenitori poco profondi
- Posizionare gli alimenti non confezionati lontano dalle uova.
- Conservare la frutta e la verdura separatamente e raggruppandola secondo la varietà (per esempio: mele con mele, carote con carote).
- Togliere le verdure verdi dal sacchetto di plastica e metterle in frigorifero dopo averle avvolte in un tovagliolo di carta o in un panno asciutto. Se prima di metterli in frigorifero questi alimenti sono stati lavati, ricordarsi di asciugarli.
- Per creare un ambiente umido e fornire un flusso d'aria a frutta e verdura, che sono inclini a seccarsi, conservarle nei sacchetti di plastica perforati o non sigillati.
- Tranne i casi in cui vi siano delle circostanze ambientali estreme, se il prodotto (sulla tabella dei valori nominali raccomandati) è impostato sui valori nominali

specificati, gli alimenti manterranno la loro freschezza più a lungo sia nello scomparto refrigerato che nello scomparto congelatore.

- Non conservare verdure sensibili al freddo come verdure a foglia verde, pomodori e cetrioli nello scomparto refrigerato. Se è necessario usare i cassetti dello scomparto freddo per conservare le verdure, assicurarsi che il pannello di controllo del frigorifero sia impostato su 5°C o più caldo.

Conservare il cibo nello scomparto frigorifero

Nello scomparto raffreddatore, la temperatura degli alimenti da conservare nel prodotto può variare tra +3 °C e -3 °C. La temperatura nello scomparto freddo può scendere sotto 0 °C e non è adatta per conservare frutta e verdura fresca. Se è necessario conservare alimenti freschi nei cassetti freddi, assicurarsi di impostare la temperatura del frigorifero a 5 °C o più calda.

Conservare gli alimenti in luoghi diversi a seconda delle loro proprietà:

Alimenti	Ubicazione
Uova	Ripiano porta
Prodotti caseari (burro, formaggio)	Se disponibile, scomparto a zero gradi (per il cibo della colazione)/scomparto refrigerato
Frutta, vegetali e verdura a foglia verde	Scomparto per frutta e verdura, verdura o; Nello scomparto alimenti freschi, nel cassetto verdura o nel cassetto Everfresh+ (se disponibile), a condizione che il frigorifero sia impostato su una temperatura superiore a 5°C
Carne fresca, pollame, pesce, salsicce, ecc. Cibi cotti	Se disponibile, scomparto a zero gradi (per il cibo della colazione)/scomparto refrigerato
Cibi pronti da servire, prodotti confezionati, cibi in scatola e sottaceti	Ripiani superiori o ripiano della porta
Bevande, bottiglie, spezie e snack	Ripiano porta

Conservare il cibo nello scomparto congelatore (freezer)

- È possibile attivare la funzione di congelamento rapido 4-6 ore prima della funzione di congelamento ed eseguire così un raffreddamento più rapido.
- Prima di metterli nello scomparto congelatore, portare i pasti caldi a temperatura ambiente.

- Gli alimenti da congelare vanno suddivisi in porzioni a seconda della dimensione da consumare e vanno congelati in pacchetti separati.
- Consigliamo di confezionare gli alimenti prima di riporli all'interno del congelatore.

- Al fine di evitarne la scadenza, annotare la data, l'ora di congelamento e il nome dell'alimento sulla confezione, in base ai periodi di conservazione dei diversi prodotti alimentari.
- Consumare rapidamente gli alimenti che sono stati scongelati. Gli alimenti scongelati non possono essere ricongelati, a meno che siano cotti. Non è sicuro consumare i cibi freschi ricongelati senza cottura dopo che sono stati scongelati.
- Quando vengono congelati alimenti freschi, evitare che gli stessi entrino in contatto con alimenti già congelati. Altrimenti, i cibi congelati si scongeleranno.
- Evitare di acquistare alimenti le cui confezioni sono coperte di ghiaccio ecc. Questo significa che il prodotto potrebbe essere stato parzialmente scongelato e ricongelato. La temperatura influisce sulla qualità degli alimenti.
- Conservare gli alimenti per il periodo di tempo consigliato dal produttore. Togliere dal congelatore solo il cibo di cui si ha bisogno.
- Tranne i casi in cui vi siano delle circostanze ambientali estreme, se il prodotto (sulla tabella dei valori nominali raccomandati) è impostato sui valori nominali specificati, gli alimenti manterranno la loro freschezza più a lungo sia nello scomparto prodotti freschi che nello scomparto congelatore.

Conservare gli alimenti che sono venduti congelati

- Quando si conservano gli alimenti, attenersi ai tempi indicati nelle presenti istruzioni.
- Per proteggere la qualità degli alimenti, mantenere l'intervallo di tempo tra l'acquisto e la conservazione il più breve possibile.
- Acquistare gli alimenti congelati che sono conservati a -18°C o a temperature inferiori.
- Se lo scomparto degli alimenti freschi è impostato su una temperatura più bassa, la frutta e la verdura fresche potrebbero subire il parziale congelamento.
- Gli scomparti a due stelle sono adatti per gli alimenti pre-congelati. Al loro interno sarà possibile conservare gelato e cubetti di ghiaccio.
- Congelare gli alimenti solo nello scomparto a 4 stelle.

Carne e pesce			Preparazione	Tempo di conservazione più lungo (mese)
Prodotti di carne	Vitello	Bistecca	Tagliandoli con uno spessore di 2 cm e ponendo tra di loro della pellicola o avvolgendoli strettamente con un elastico	6-8
		Arrosto	Confezionando i pezzi di carne in un sacchetto da frigorifero oppure avvolgendoli strettamente con un elastico	6-8
		Cubetti	A pezzettini	6-8
		Cotolette, braciola	Mettendo della pellicola tra le fette tagliate o avvolgendo singolarmente con un elastico	6-8
	Carne di montone	Braciola	Mettendo della pellicola tra i pezzi di carne o avvolgendo singolarmente con un elastico	4-8
		Arrosto	Confezionando i pezzi di carne in un sacchetto da frigorifero oppure avvolgendoli strettamente con un elastico	4-8
		Cubetti	Confezionando la carne sminuzzata in un sacchetto da frigorifero oppure avvolgendoli strettamente con un elastico	4-8
	Manzo	Arrosto	Confezionando i pezzi di carne in un sacchetto da frigorifero oppure avvolgendoli strettamente con un elastico	8-12
		Bistecca	Tagliandoli con uno spessore di 2 cm e ponendo tra di loro della pellicola o avvolgendoli strettamente con un elastico	8-12
		Cubetti	A pezzettini	8-12
		Carne bollita	Confezionando i pezzettini in un sacchettino da frigorifero	8-12
	Macinato		Senza condimento, in sacchetti piatti	1-3
	Frattaglie (pezzi)		A pezzi	1-3
	Salsiccia fermentata - Salame		Deve essere confezionato anche se ha il budello.	1-3
	Prosciutto		Mettendo della pellicola tra le fettine tagliate	2-3
Pollame e animali da caccia	Pollo e tacchino		Avvolgendo con pellicola	4-6
	Oca		Avvolgendo con pellicola (le porzioni non dovrebbero superare i 2,5 kg)	4-6
	Anatra		Avvolgendo con pellicola (le porzioni non dovrebbero superare i 2,5 kg)	4-6
	Cervo, coniglio, capriolo		Avvolgendo con pellicola (le porzioni non dovrebbero superare i 2,5 kg, e le ossa dovrebbero essere conservate separatamente)	6-8
Pesce e frutti di mare	Pesce d'acqua dolce (Trota, Carpa, Gru, Pesce gatto)		Dopo aver pulito in modo accurato l'interno e le squame, deve essere lavato e asciugato, e le parti della coda e della testa vanno tagliate all'occorrenza.	2
	Pesce magro (Branzino, Rombo, Sogliola)			4-6
	Pesce grasso (Bonito, Sgombro, Pesce azzurro, Triglia, Acciuga)			2-4
	Crostacei		Puliti e in sacchetti	4-6
	Caviale		Nella sua confezione, in un contenitore di alluminio o di plastica	2-3

"I tempi di conservazione indicati nella tabella si basano sulla temperatura di conservazione di -18°C. "

Frutta e verdura	Preparazione	Tempo di conservazione più lungo (mese)
Fagiolini e fagioli di Spagna	Sbollentare per 3 minuti dopo il lavaggio e il taglio in piccoli pezzi	10-13
Piselli verdi	Bollire per 2 minuti dopo averli sgranati e lavati	10-12
Cavoli	Bollire per 1-2 minuti dopo averli puliti	6-8
Carote	Sbollentare per 3-4 minuti dopo la pulizia e il taglio a fette	12
Peperoni	Bollire per 2-3 secondi dopo aver tagliato lo stelo, suddividere in due e togliere i semi	8-10
Spinaci	Sbollentare per 2 minuti dopo il lavaggio e la pulizia	6-9
Porri	Sbollentare per 5 minuti dopo il taglio a pezzi	6-8
Cavolfiore	Sbollentare in un po' di acqua e limone per 3-5 minuti dopo aver separato le foglie, tagliando il torsolo a pezzi	10-12
Melanzana	Sbollentare per 4 minuti dopo il lavaggio e il taglio a pezzettini da 2cm	10-12
Belleville di zucca	Dopo averli lavati e tagliati a pezzi di 2 cm, sbollentare per 2-3 minuti.	8-10
Funghi	Saltare delicatamente in olio e spruzzare del limone	2-3
Mais	Pulire o confezionare come pannocchia o in forma granulare	12
Mele e pere	Sbollentare per 2-3 minuti dopo averle sbucciate e tagliate a fette	8-10
Albicocca e pesca	Dividere a metà ed estrarre i semi	4-6
Fragola e lampone	Per lavare e sgusciare	8-12
Frutta al forno	Aggiungere il 10% di zucchero al contenitore	12
Prugne, ciliegie, amarene	Per lavare e sgusciare i gambi	8-12

"I tempi di conservazione indicati nella tabella si basano sulla temperatura di conservazione di -18°C. "

Prodotti lattiero-caseari	Preparazione	Tempo di conservazione più lungo (mese)	Condizioni di conservazione
Formaggio (eccetto la fetta)	Mettendo della pellicola tra le fettine tagliate	6-8	Può essere lasciato nel suo imballaggio originale per la conservazione a breve termine. Per la conservazione a lungo termine dovrebbe anche essere avvolto in un foglio di alluminio o di plastica.
Burro, margarina	Nella propria confezione	6	Nella propria confezione o in contenitori di plastica

"I tempi di conservazione indicati nella tabella si basano sulla temperatura di conservazione di -18°C. "

"La quantità di alimenti freschi che è possibile congelare per un certo periodo di tempo è indicata sull'etichetta del tipo.

Dettagli per il congelatore

Conformemente agli standard IEC 62552, il congelatore deve avere la capacità di congelare 4,5 kg di alimenti a -18°C o a temperature inferiori a 25°C in 24 ore per ogni 100 litri di volume dello scomparto congelatore.

Gli alimenti possono essere conservati solo per lunghi periodi di tempo a temperature uguali o inferiori a -18°.

Sarà possibile conservare gli alimenti freschi per mesi (all'interno del congelatore a temperature uguali o inferiori a -18°).

Per evitare uno scongelamento parziale, gli alimenti da congelare non devono entrare in contatto con gli altri alimenti già congelati all'interno del congelatore.

Bollire le verdure e filtrare l'acqua per estendere il tempo di conservazione del congelato. Collocare gli alimenti in sacchetti ermetici, dopo aver eseguito il filtraggio e il posizionamento all'interno del congelatore. Banane, pomodori, lattuga, sedano, uova bollite, patate e altri alimenti simili non dovrebbero essere congelati. Nel caso in cui questi alimenti si congelino, solo i valori nutrizionali e le qualità alimentari ne risentiranno negativamente. Non si tratta di una minaccia per la salute umana.

Posizionamento degli alimenti

Ripiani dello scomparto congelatore: diversi alimenti congelati come carne, pesce, gelato, verdure ecc.

Ripiani dello scomparto refrigerante: alimenti all'interno di vasi, piatti e contenitori chiusi, uova (in contenitori chiusi)

Ripiani dello sportello dello scomparto refrigerante: alimenti o bevande di piccole dimensioni e confezionati

Crisper: Verdure e frutta

Scomparto alimenti freschi: Delicatessen (alimenti per la prima colazione, prodotti a base di carne da consumare in poco tempo)

6.3 Croccante

Lo scomparto per le verdure del prodotto è progettato specificamente per mantenere fresche le verdure senza perdere umidità. A tale scopo, la circolazione dell'aria fredda è concentrata in tutto il compartimento delle verdure. Conserva frutta e verdura in questo scomparto. Per garantire una conservazione più lunga, non posizionare verdure a foglia verde accanto alla frutta.

6.4 Area di conservazione a freddo dei prodotti lattiero-caseari

Scomparto refrigerato

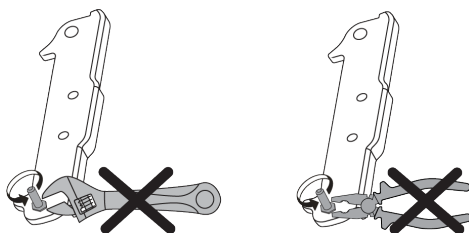
Lo scomparto refrigerato garantisce una temperatura più bassa all'interno del prodotto. Utilizza questo scomparto per conservare prodotti di gastronomia (salumi, salsicce, latticini, ecc.) o prodotti a base di carne, pollo e pesce che devono essere conservati a una temperatura più bassa per il consumo immediato. Non conservare frutta e verdura in questo scomparto.

Cassetto per la conservazione a freddo

Nello scomparto frigorifero, il cassetto per la conservazione a freddo può raggiungere temperature più basse. Utilizzare questo cassetto per prodotti di rosticceria (salumi, salsicce, ecc.) e latticini che richiedono condizioni di conservazione più fredde, o per carne, pollo o pesce da consumare rapidamente. Non conservare frutta e verdura in questo cassetto.

6.5 Inversione del lato di apertura della porta

Il lato di apertura della porta del frigorifero può essere invertito secondo il posto in cui lo si sistema. Nel caso sia necessario invertire il lato di apertura della porta, chiamare il servizio assistenza autorizzato più vicino.



6.6 Avviso di sportello aperto

Il sistema di avviso di sportello aperto del frigorifero può differire a seconda del modello.

Versione 1;

Se lo sportello del prodotto rimane aperto per un determinato periodo di tempo (tra 60 e 120 secondi), viene emesso un segna-

le acustico di avviso; a seconda del modello di prodotto, può essere visualizzato anche un segnale di avvertimento visivo (luce lampeggiante). Se si chiude lo sportello del dispositivo o se si preme un pulsante sullo schermo del dispositivo, se presente, l'avviso sonoro si arresterà.

Versione 2;

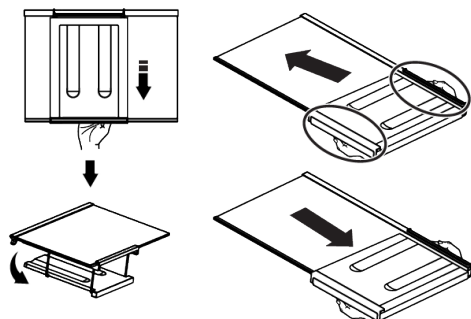
Se lo sportello del dispositivo resta aperto per un determinato periodo di tempo (tra 60 e 120 secondi) viene emesso l'avviso porta aperta. L'avviso di porta aperta viene emesso gradualmente. Prima un avviso udibile inizia a suonare. Dopo 4 minuti, se lo sportello non è ancora stato chiuso, si attiva un avviso visivo (luce lampeggiante). L'avviso di sportello aperto verrà ritardato per un certo periodo di tempo (tra 60 s e 120 s) quando si preme un qualsiasi tasto sullo schermo del prodotto, se presente. Quindi il processo ricomincerà. Quando lo sportello del dispositivo è chiuso, l'avviso di sportello aperto verrà annullato.

6.7 Ripiano porta-vino pieghevole

Permette all'utente di conservare le bottiglie di vino se necessario. Per utilizzare la sezione del ripiano, afferrare la parte in plastica e tirarla delicatamente verso il basso. Ora è possibile usare il porta-vino pieghevole.



Si consiglia di riporre al massimo 2 bottiglie di vino sul ripiano porta-vino pieghevole.



Per raggruppare il ripiano porta-vino, rimuovere anzitutto il ripiano in vetro dal frigorifero. Posizionarlo sul ripiano in vetro spingendo la parte di plastica attraverso le scanalature anteriori e posteriori come mostrato nella foto. Il prodotto sarà pronto all'uso con il porta-vino pieghevole.

Per togliere il ripiano porta-vino pieghevole, rimuovere anzitutto il ripiano in vetro dal frigorifero. Quindi, tenere la parte in plastica e tirarla in una qualsiasi direzione. Ora è possibile utilizzare il prodotto anche senza il porta-vino pieghevole.

6.8 Sostituzione della lampada

Quando la lampadina/LED usata per l'illuminazione del frigorifero deve essere sostituita, chiamare il servizio assistenza autorizzato.

La lampada o le lampade utilizzate in questa apparecchiatura non possono essere utilizzate per l'illuminazione della casa. L'uso previsto di questa lampada è quello di aiutare l'utente a mettere il cibo nel frigorifero/congelatore in modo sicuro e confortevole.

7 Manutenzione e pulizia

Leggi prima le «Istruzioni di sicurezza»!

- Scollegare l'elettrodomestico prima di pulirlo.
- La polvere sulla griglia di ventilazione sul retro del prodotto deve essere rimossa (senza aprire il coperchio) almeno una volta all'anno. La pulizia deve essere effettuata con un panno asciutto.

- Fare attenzione a non far entrare acqua nell'alloggiamento della lampada e in altre parti elettriche.
- Pulire la porta con un panno umido. Rimuovi tutto il contenuto per estrarre lo sportello e i ripiani della carrozzeria. Sollevare i ripiani della porta verso l'alto per rimuoverli. Dopo averli puliti e asciugati, rimettili in posizione dall'alto verso il basso.

- Non utilizzare mai acqua o detersivi contenenti cloro per pulire la superficie esterna del prodotto o le parti cromate. Il cloro causa ruggine su questi tipi di superfici metalliche.
- Per evitare che le stampe sulla parte in plastica si stacchino o si deformino, non utilizzare strumenti affilati e abrasivi, sapone, prodotti per la pulizia della casa, detersivi, benzina, smalto, ecc. Per la pulizia, utilizzare un panno morbido con acqua tiepida e asciutto.
- Nei prodotti privi della tecnologia No Frost, sulla parete posteriore del vano frigorifero si formeranno goccioline d'acqua e brina dello spessore di un dito. Non pulirlo e non applicare assolutamente olio o sostanze simili.
- Utilizzare solo un panno in microfibra leggermente umido per pulire la superficie esterna del prodotto. Spugne e altri tipi di panni per la pulizia possono causare graffi.
- Per pulire le superfici interne del prodotto, lavare tutte le parti rimovibili con una soluzione delicata di sapone, acqua e bicarbonato di sodio. Risciacquare accuratamente e asciugare completamente. Evitare che l'acqua penetri nelle luci e nel pannello di controllo.
- Non utilizzare aceto, alcol denaturato o altri detersivi a base di alcol su nessuna superficie interna.

8 Guida alla risoluzione dei problemi

Leggere prima la sezione "Istruzioni di sicurezza"!

Controllare questo elenco prima di contattare il servizio clienti. Questa operazione vi consentirà di risparmiare soldi. Questo elenco contiene le lamentele più frequenti che non riguardano problemi a livello di manodopera o materiali. Alcune funzioni qui indicate potrebbero non essere valide per il prodotto in questione.

Superfici esterne in acciaio inossidabile

Usa un detersivo non abrasivo per acciaio inossidabile e applicalo con un panno morbido e privo di lanugine. Per lucidare, pulire delicatamente la superficie con un panno in microfibra inumidito con acqua e utilizzare un tampone per lucidatura a secco. Segui sempre la grana dell'acciaio inossidabile.

Prevenzione dei cattivi odori

Nella produzione del prodotto non vengono utilizzate sostanze che potrebbero causare odori. Tuttavia, possono formarsi odori dovuti a una conservazione impropria degli alimenti e alla mancata pulizia adeguata della superficie interna del prodotto.

- Per evitare questo problema, pulire con acqua di bicarbonato di sodio ogni 15 giorni.
- Conserva gli alimenti in contenitori sigillati, poiché i microrganismi rilasciati dagli alimenti aperti possono causare cattivi odori.
- Non conservare mai alimenti scaduti o avariati nel prodotto.

Protezione delle superfici in plastica

Se l'olio si rovescia sulle superfici in plastica, puliscile immediatamente con acqua tiepida, poiché l'olio può danneggiare la superficie.

Se il problema persiste dopo aver seguito le istruzioni di questa sezione, contattare il fornitore o un Servizio di Assistenza autorizzato. Evitare in ogni caso di riparare il prodotto.

Il frigorifero non funziona.

- La presa di corrente non è stata inserita correttamente. >>> Spingerla fino a inserirla completamente nella presa.
- Il fusibile collegato alla presa che alimenta il prodotto, oppure il fusibile principale, è bruciato. >>> Controllare il fusibile.

Condensa sulla parete laterale dello scomparto raffreddatore (MULTI ZONE, COOL, CONTROL e FLEXI ZONE).

- La porta viene aperta troppo spesso. >>> Fare attenzione a non aprire troppo frequentemente la porta del prodotto.
- L'ambiente è troppo umido. >>> Non installare il prodotto in ambienti umidi.
- Gli alimenti contenenti liquidi sono conservati in contenitori non sigillati. >>> Tenere gli alimenti contenenti liquidi in contenitori sigillati.
- La porta del prodotto viene lasciata aperta. >>> Non tenere aperte a lungo le porte del frigorifero.
- Il termostato è impostato su una temperatura molto fredda. >>> Impostare il termostato su una temperatura adeguata.

Il compressore non funziona.

- In caso di improvviso black out, o nel caso in cui la spina venga tolta e poi reinserita, la pressione del gas nel sistema di raffreddamento del prodotto non è equilibrata, il che fa scattare la protezione termica del compressore. Il prodotto si riavvierà dopo circa 6 minuti. Qualora il prodotto non si riavvii dopo questo periodo, contattare l'assistenza.
- La modalità di scongelamento è attiva. >>> Si tratta di una condizione normale per un frigorifero con funzione di sbrinamento completamente automatica. Lo sbrinamento avviene a intervalli periodici.
- Il prodotto non è collegato. >>> Verificare che il cavo di alimentazione sia collegato.
- L'impostazione della temperatura è sbagliata. >>> Selezionare l'impostazione di temperatura adeguata.
- Non c'è corrente. >>> Il prodotto continuerà a funzionare normalmente quando verrà ripristinata la corrente elettrica.

Il rumore di funzionamento del frigorifero aumenta col passare del tempo.

- Le prestazioni del prodotto potrebbero variare a seconda delle variazioni della temperatura ambiente. Ciò è normale e non è un'anomalia di funzionamento.

Il frigorifero funziona troppo spesso o troppo a lungo.

- Il nuovo prodotto potrebbe essere più grande di quello precedente. I prodotti più grandi funzioneranno più a lungo.
- La temperatura della stanza potrebbe essere alta. >>> Il prodotto funzionerà normalmente per lunghi periodi di tempo con temperature ambiente superiori.
- Il prodotto potrebbe essere stato di recente collegato alla corrente, oppure al suo interno potrebbero essere stati recentemente aggiunti vari alimenti. >>> Al prodotto servirà più tempo per raggiungere la temperatura impostata, se collegato di recente, oppure nel caso in cui siano stati collocati nuovi alimenti al suo interno. Ciò è normale.
- Forse di recente sono state introdotte nel frigorifero grandi quantità di alimenti caldi. >>> Non mettere alimenti caldi direttamente dentro al frigorifero.
- Le porte sono state aperte frequentemente o tenute aperte a lungo. >>> L'aria calda che si muove all'interno provocherà un funzionamento più prolungato. Non aprire le porte con troppa frequenza.
- Le porte del congelatore o del raffreddatore potrebbero essere socchiuse. >>> Controllare che le porte siano totalmente chiuse.
- Il prodotto potrebbe essere impostato su una temperatura troppo bassa. >>> Impostare la temperatura su un livello più alto e attendere che il prodotto raggiunga la temperatura desiderata.
- La rondella della porta del raffreddatore o del congelatore potrebbe essere sporca, usurata, rotta o non correttamente configurata. >>> Pulire o sostituire la guarnizione. Le rondelle consumate e usurate faranno funzionare il prodotto più a lungo per conservare la temperatura attuale.

La temperatura del congelatore è molto bassa, ma la temperatura del raffreddatore è corretta.

- La temperatura dello scomparto congelatore è impostata su un livello molto basso. >>> Impostare la temperatura dello scomparto congelatore su un livello più alto, quindi eseguire un controllo.

La temperatura del raffreddatore è molto bassa, ma la temperatura del congelatore è corretta.

- Impostare la temperatura dello scomparto raffreddatore su un livello più alto, quindi eseguire un controllo. >>> Impostare la temperatura dello scomparto raffreddatore su un livello più alto, quindi eseguire un nuovo controllo.

Gli alimenti conservati nei cassetti dello scomparto raffreddatore sono congelati.

- Impostare la temperatura dello scomparto raffreddatore su un livello più alto, quindi eseguire un controllo. >>> Impostare la temperatura dello scomparto raffreddatore su un livello più alto, quindi eseguire un nuovo controllo.

La temperatura nello scomparto raffreddatore e congelatore è troppo alta.

- La temperatura dello scomparto raffreddatore è impostata su un livello molto alto. >>> L'impostazione della temperatura dello scomparto raffreddatore ha un effetto sulla temperatura dello scomparto congelatore. Attendere che la temperatura delle parti interessate raggiunga il livello sufficiente modificando la temperatura degli scomparti del raffreddatore o del congelatore.
- Le porte sono state aperte frequentemente o tenute aperte a lungo. >>> Non aprire le porte con troppa frequenza.
- La porta potrebbe essere socchiusa. >>> Chiudere completamente la porta.
- Il prodotto potrebbe essere stato di recente collegato alla corrente, oppure al suo interno potrebbero essere stati recentemente aggiunti vari alimenti. >>> Non si tratta di un'anomalia. Al prodotto servirà più tempo per raggiungere la tem-

peratura impostata, se collegato di recente, oppure nel caso in cui siano stati collocati nuovi alimenti al suo interno.

- Forse di recente sono state introdotte nel frigorifero grandi quantità di alimenti caldi. >>> Non mettere alimenti caldi direttamente dentro al frigorifero.

Vibrazioni o rumore.

- >>> Se il prodotto vibra quando viene spostato lentamente, regolare i supporti per equilibrarlo. Verificare inoltre che la superficie di appoggio sia sufficientemente resistente per supportarne il peso.
- Gli eventuali oggetti collocati sul prodotto potrebbero causare rumori. >>> Togliere gli eventuali elementi collocati sul prodotto.
- Il prodotto emette rumori, come ad esempio liquido che scorre, spruzzo, eccetera
- I principi operativi del prodotto prevedono flussi di liquido e di gas. >>> Ciò è normale e non è un'anomalia di funzionamento.

C'è un rumore, simile a un soffio, che proviene dal prodotto.

- Il prodotto si serve di una ventola per il processo di raffreddamento. Ciò è normale e non è un'anomalia di funzionamento.

Si è formata condensa sulle pareti interne del prodotto.

- Le temperature calde o umide aumenteranno la formazione di ghiaccio e la condensa. Ciò è normale e non è un'anomalia di funzionamento.
- Le porte sono state aperte frequentemente o tenute aperte a lungo. >>> Non aprire le porte con troppa frequenza; se la porta è aperta, chiuderla.
- La porta potrebbe essere socchiusa. >>> Chiudere completamente la porta.

Si è formata condensa sulla superficie esterna del prodotto o fra le porte.

- Le condizioni ambientali potrebbero essere umide, e ciò è normale. >>> La condensa si dissiperà alla riduzione dell'umidità.

L'interno emette cattivi odori.

- Il prodotto non è stato pulito regolarmente. >>> Pulire la superficie interna a intervalli regolari servendosi di spugna, acqua tiepida, e acqua gassata.
- Alcuni supporti e materiali da confezionamento potrebbero causare cattivi odori. >>> Servirsi di supporti confezionamento che non emettano cattivi odori.
- Gli alimenti sono stati collocati in supporti non sigillati. >>> Tenere gli alimenti in contenitori sigillati. I microrganismi possono diffondersi dagli alimenti non sigillati e causare cattivi odori.
- Rimuovere gli eventuali alimenti scaduti o rovinati dal prodotto.

La porta non si chiude correttamente.

- Le confezioni degli alimenti potrebbero bloccare la porta. >>> Trovare una nuova posizione per gli alimenti che bloccano le porte.
- Il prodotto non è in posizione verticale, appoggiato per terra. >>> Regolare i supporti per l'equilibrio del prodotto.

- La superficie non è piatta o resistente >>> Assicurarsi che la superficie sia piatta e sufficientemente resistente per sostenere il prodotto.

Il cassetto frutta e verdura è inceppato.

- Gli alimenti potrebbero entrare in contatto con la sezione superiore del cassetto. >>> Ri-organizzare gli alimenti nel cassetto.

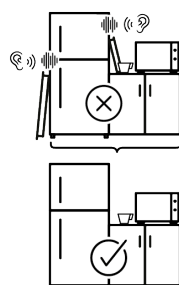
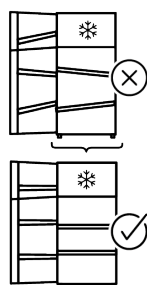
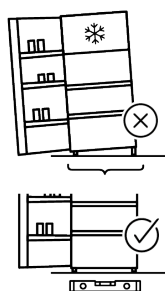
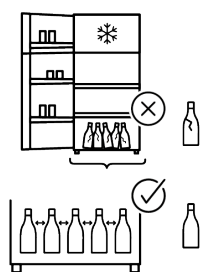
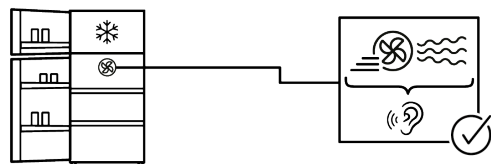
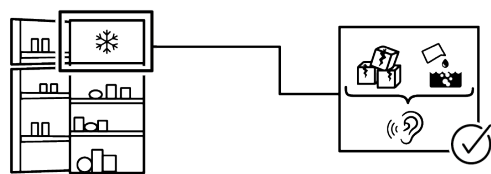
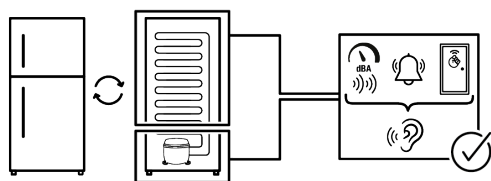
Temperatura sulla superficie del prodotto.

- Mentre il prodotto è in funzione, potrebbero generarsi temperature elevate tra le due porte, sui pannelli laterali e sulla griglia posteriore. Ciò è normale e non richiede interventi di manutenzione.

La ventola continua a funzionare quando la porta è aperta.

- La ventola potrebbe continuare a funzionare quando la porta del congelatore è aperta.

Se il problema persiste dopo aver seguito le istruzioni di questa sezione, contattare il fornitore o un Servizio di Assistenza autorizzato. Evitare in ogni caso di riparare il prodotto. Ciò è normale.



ESONERO DA RESPONSABILITA'

Alcuni guasti (semplici) possono essere gestiti adeguatamente dall'utente finale senza che si verifichino problemi di sicurezza o di utilizzo non sicuro, a condizione che vengano eseguiti entro i limiti e in conformità alle seguenti istruzioni (vedere la sezione "Autoriparazione").

Pertanto, se non diversamente autorizzato nella sezione sotto "Autoriparazione", per evitare problemi di sicurezza, le riparazioni dovranno essere eseguite da riparatori professionisti registrati. Un riparatore professionale registrato è un riparatore professionale a cui il produttore ha concesso l'accesso alle istruzioni e all'elenco delle parti di ricambio di questo prodotto secondo i metodi descritti negli atti legislativi ai sensi della direttiva 2009/125/CE.

Solo gli agenti di assistenza (cioè i riparatori professionali autorizzati) raggiungibili tramite il numero di telefono indicato nel manuale d'uso/scheda di garanzia o tramite il rivenditore autorizzato possono, tuttavia, fornire assistenza in base ai termini della garanzia. Pertanto, si ricorda che le riparazioni effettuate da riparatori professionisti (non autorizzati da) Whirlpool annulleranno la garanzia.

Autoriparazione

L'utente finale può eseguire l'autoriparazione dei seguenti pezzi di ricambio: maniglie, cerniere, vassoi, cestini e guarnizioni degli sportelli (è disponibile una lista aggiornata anche su <https://parts-selfservice.europeanappliances.com> partire dal 1° marzo 2021).

Inoltre, per garantire la sicurezza del prodotto e prevenire il rischio di gravi lesioni, l'autoriparazione menzionata deve essere eseguita seguendo le istruzioni contenute nel manuale d'uso per l'autoriparazione o disponibili su <https://parts-selfservice.euro>

[peanappliances.com](https://parts-selfservice.europeanappliances.com). Per la sicurezza dell'utente, prima di tentare qualsiasi riparazione, staccare la spina del prodotto.

I tentativi di riparazione da parte degli utenti finali per parti non incluse in tale elenco e/o non seguendo le istruzioni contenute nei manuali d'uso per l'autoriparazione o disponibili su <https://parts-selfservice.europeanappliances.com>, potrebbero causare problemi di sicurezza non imputabili a Whirlpool e invalideranno la garanzia del prodotto.

Pertanto, si raccomanda vivamente agli utenti finali di astenersi dal tentare di effettuare riparazioni che non rientrano nell'elenco dei pezzi di ricambio indicati, rivolgendosi in questi casi a riparatori professionali autorizzati o registrati. Al contrario, tali tentativi di riparazione da parte degli utenti finali potrebbero comportare problemi di sicurezza, danneggiare il prodotto e causare successivamente incendi, inondazioni, elettrocuzione e gravi lesioni personali.

A titolo esemplificativo, ma non esaustivo, le seguenti riparazioni devono essere affidate a riparatori professionisti autorizzati o registrati: compressore, circuito di raffreddamento, scheda principale, scheda inverter, scheda display, ecc.

Il produttore/venditore non può essere ritenuto responsabile in caso di mancata osservanza di quanto sopra da parte degli utenti finali.

La disponibilità dei pezzi di ricambio del frigorifero acquistato è di 10 anni. Durante questo periodo, i pezzi di ricambio originali saranno disponibili per il corretto funzionamento del frigorifero.

La durata minima della garanzia del frigorifero acquistato è di 24 mesi.

Questo prodotto è dotato di una sorgente luminosa di classe energetica "G".

La sorgente luminosa in questo prodotto deve essere sostituita solo da un riparatore professionista.

Vedi anche

2 CLAUSE DE NON-RESPONSABILITÉ
[} 62]

IT

