

EN

FR

DE

IT

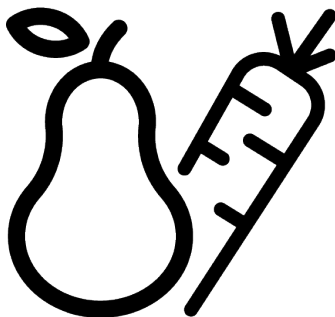
# Whirlpool

**Refrigerator / User Manual**

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

**Kühlschrank / Bedienungsanleitung**

**Frigorifero / Manuale Utente**



WHK 22413 X6EE

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

11 5943 0276/ EN FR DE IT / 1/2\_AA/ 4/11/2025 11:54 AM  
7283548501



CARTA RICICLATA E  
RICICLABILE



RECYCELTES UND  
RECYCLBARES PAPIER



PAPIER ENTIERÈMENT  
RECYCLÉ ET RECYCLABLE



RECYCLED &  
RECYCLABLE PAPER

## Please read this manual first!

---

### Dear Customer

Thank you for choosing this product.

Please register your products on [www.register10.eu](http://www.register10.eu)





We would like you to achieve the optimal efficiency from this high quality product which has been manufactured with state of the art technology. To do this, carefully read this manual and any other documentation provided before using the product.

Heed all information and warnings in the user manual. This way, you will protect yourself and your product against the dangers that may occur. Keep the user manual. Include this manual with the product if you hand it over to someone else.

**The following symbols are used in the user manual and on the product:**



Read the user manual.


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

Please scan the QR code on your appliance in order to reach more information



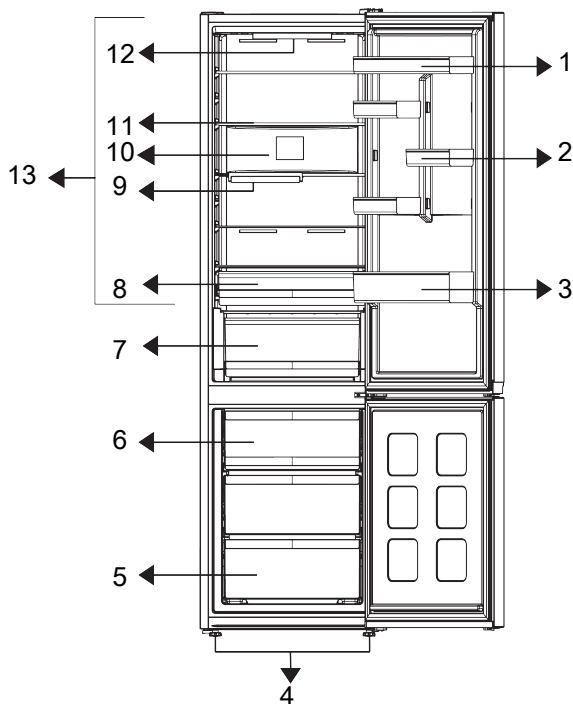
## 1 Environmental Instructions

### 1.1 Disposal Of Packaging Materials

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

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

## 2 Your Refrigerator



1 \* Adjustable Door Shelf

3 \* Bottle Shelf

5 \* Freezer Compartment

7 \* Fresh Food / Vegetable Drawer

9 \* Foldable Bottle Shelf

11 \* Adjustable Body Shelf

13 Chill Compartment

2 \* Egg Shelf

4 \* Adjustable Legs

6 \* Ice Container

8 \* Chill Compartment / Chill Storage Drawer

10 \* Fan

12 \* Illumination Lamp

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

### 3 Installation

Read the "Safety Instructions" first!

#### 3.1 Right Place For Installation

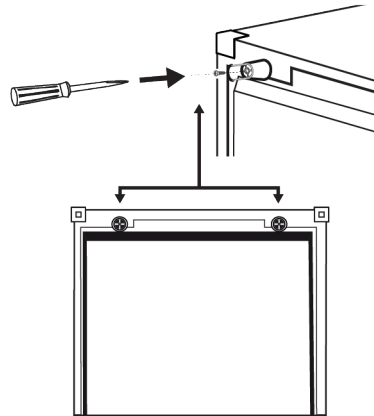
Contact the Authorized Service for the product's installation. To prepare the product for installation, see the information in the user manual and make sure the electric and water utilities are as required. If not, call an electrician and plumber to arrange the utilities as necessary.

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

#### 3.2 Attaching the Plastic Wedges

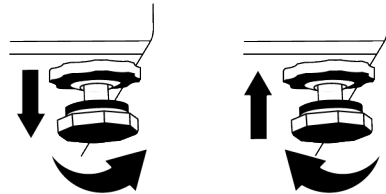
Use the plastic wedges provided with the product to maintain sufficient space for air circulation between the product and the wall.

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



#### 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.

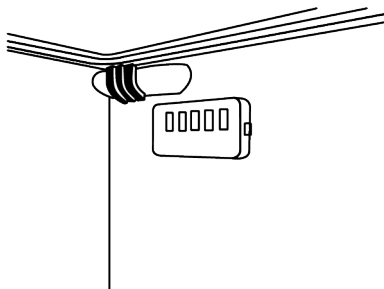
## 4 Preparation

Read the "Safety Instructions" first!

### 4.1 What To Do For Energy Saving

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

### 4.2 First Use

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

- Wait for at least 2 hours before operating the product, to ensure the complete efficiency of refrigeration.
- Keep the product running without placing any food inside for 6 hours and the product door should be kept as closed as possible.

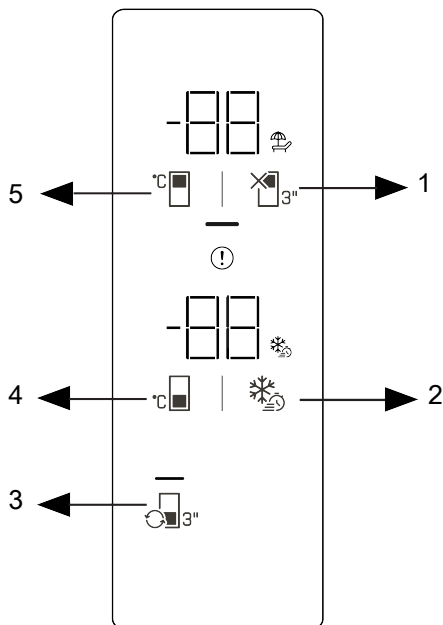
- The temperature change caused by opening and closing of the door while using the product may normally lead to condensation on door/body shelves and glassware placed in the product.
- A sound will be heard when the compressor is engaged. It is normal for the product to make noise even if the compressor is not running, as fluid and gas may be compressed in the cooling system.
- It is normal for the front edges of the product to be warm. These areas are designed to warm up in order to prevent condensation
- For some models, indicator panel turns off automatically 1 minute after the door closes. It will be reactivated when the door is opened or any button is pressed.

### 4.3 Climate Class and Definitions

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

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

### 5.1 Control Panel of the Product



1 \*Cooler Compartment Off (Vacation) Function Key

3 \*Compartment Conversion Key

5 \*Cooler Compartment Temperature Setting Key

2 \* Quick Freezing Key

4 \*Freezer Compartment Temperature Setting Key

Read the "Safety Instructions" first!

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

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

#### 1.\*Cooler Compartment Off (Vacation)

##### Function Key

Press the key for 3 seconds to activate the vacation function. Vacation mode is activated and the vacation symbol is illuminated. Cooler compartment does not perform cooling operation. It is not suitable to keep your food in the cooler compartment when this function is activated. The other compartments continue to cool

according to temperatures set before. Press the key for 3 seconds again to cancel this function.

### 2. Quick Freezing Key

When the quick freezing key is pressed the quick freezing symbol shall be illuminated and the quick freezing function shall be activated. The freezer compartment temperature is set to  $-27^{\circ}\text{C}$ . Press the key again to cancel the function. The quick freezing function shall be automatically cancelled after a specified period. To freeze a large amount of fresh food, press the quick freezing key before placing the food in the freezer compartment.

### 3. \*Compartment Conversion Key

Pressing compartment conversion key for 3 seconds, the freezer section switches between cooler, off and freezer modes. If it is operated as the cooler compartment, the temperature of the compartment will be set as  $4^{\circ}\text{C}$ . In the off mode, compartment temperature indicator shall display “-”.

### 4. Freezer Compartment Temperature

#### Setting Key

Temperature setting is made for freezer compartment. Pressing the key will enable the freezer compartment temperature to be set at  $-18^{\circ}\text{C}$ ,  $-20^{\circ}\text{C}$ ,  $-22^{\circ}\text{C}$ , and  $-24^{\circ}\text{C}$  values.

### 5. Cooler Compartment Temperature

#### Setting Key

Allows setting of temperature for cooler compartment. Pressing the key will enable the cooler compartment temperature to be set at  $8^{\circ}\text{C}$ ,  $6^{\circ}\text{C}$ ,  $4^{\circ}\text{C}$ , and  $2^{\circ}\text{C}$ .

**The temperature can be set between  $1-8^{\circ}\text{C}$  for the chiller compartment and between  $-24$  and  $-15^{\circ}\text{C}$  for the freezer compartment. Adjustable temperature values may vary provided that they are within these ranges according to product specifications.**

## 5.2 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.

### Storing The Foods, Which Are Sold Frozen

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

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	

Meat and Fish		Preparation	Longest storage time (month)
Poultry and hunting animals	Chicken and Turkey	By wrapping in foil	4-6
	Goose	By wrapping in foil (portions should not exceed 2.5 kg)	4-6
	Duck	By wrapping in foil (portions should not exceed 2.5 kg)	4-6
	Deer, Rabbit, Roe Deer	By wrapping in foil (portions should not exceed 2.5 kg, and their bones should be separated)	6-8
Fish and seafood	Freshwater fish (Trout, Carp, Crane, Catfish)	After thoroughly cleaning the inside and scales, it should be washed and dried, and the tail and head parts should be cut when necessary.	2
	Lean fish (Sea bass, Turbot, Sole)		4-6
	Fatty fish (Bonito, Mackerel, Bluefish, Red Mullet, Anchovy)		2-4
	Shellfish	Cleaned and in bags	4-6
	Caviar	In its packaging, in an aluminium or plastic container	2-3

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

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

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

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

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

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

Freezer Compartment Setting	Cooler Compartment Setting	Remarks
-22°C	2°C	This is the default, recommended setting. This setting is recommended if ambient temperature is below 30°C.

### Freezer Details

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

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

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

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

Boil the vegetables and filter the water to extend the frozen storage time. Place the food in air-tight packages after filtering and place in the freezer. Bananas, tomatoes,

lettuce, celery, boiled eggs, potatoes and similar food items should not be frozen. In case these foods are frozen, only nutritional values and eating qualities will be negatively affected. A rotting that would threaten human health is not in question.

### Placing The Food

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

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

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

**Crisper:**Vegetables and fruits

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

## 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 raise to safety issues not attributable to Whirlpool, and will void the warranty of the product.

Therefore, it is highly recommended that end-users refrain from the attempt to carry out repairs falling outside the mentioned list of spare parts, contacting in such cases

authorized professional repairers or registered professional repairers. On the contrary, such attempts by end-users may cause safety issues and damage the product and subsequently cause fire, flood, electrocution and serious personal injury to occur.

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

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

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

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

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

See also

- 2 CLAUSE DE NON-RESPONSABILITÉ [ ] 28]

## Premièrement veuillez lire ce manuel !

**Cher client, chère cliente,**

Nous vous remercions d'avoir choisi ce produit.

Veuillez enregistrer vos produits sur [www.register10.eu](http://www.register10.eu)




Nous aimerions que vous obteniez une efficacité optimale de cet appareil de haute qualité qui a été fabriqué avec une technologie de pointe. Pour ce faire, lisez attentivement ce manuel et toute autre documentation fournie avant d'utiliser le produit.

Tenez compte de toutes les informations et avertissements du manuel d'utilisation. De cette façon, vous vous protégez, vous et votre appareil, contre les dangers qui peuvent survenir. Conservez le manuel d'utilisation. Joignez ce guide à l'unité si vous le remettez à quelqu'un d'autre.

**Les symboles suivants sont utilisés dans le manuel de l'utilisateur et sur le produit :**



**Lisez le manuel d'utilisation.**

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


Veuillez scanner le code QR de votre appareil pour obtenir plus d'informations.



# 1 Instructions environnementales

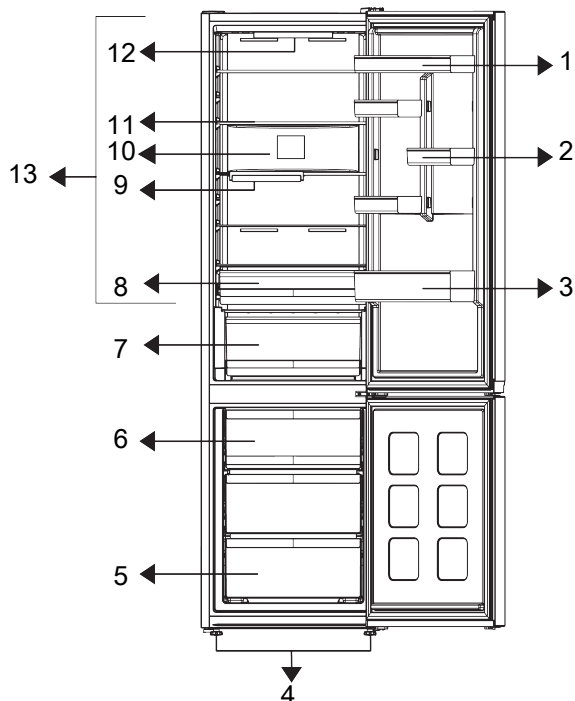
---

## 1.1 Élimination des matériaux d'emballage

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

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

## 2 Votre réfrigérateur



1 \* Étagères de porte réglables

3 \* Étagère pour les bouteilles

5 \* Compartiment de congélation

7 \* Tiroir à légumes / Fruits frais

9 \* Étagère pliable pour les bouteilles

11 \* Étagères réglables pour le corps

13 Compartiment pour denrées hautement périssables

2 \*Étagère à œufs

4 \*Pieds réglables

6 \* Récipient à glace

8 \* Compartiment pour denrées hautement périssables/ Tiroir de stockage réfrigéré

10 \* Ventilateur

12 \* Lampe d'éclairage

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

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

## 3 Installation

Lisez d'abord les « Consignes de sécurité » !

### 3.1 Le bon endroit pour l'installation

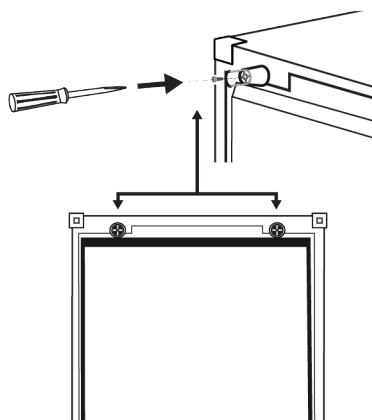
Contactez le service agréé pour l'installation de votre réfrigérateur. Pour préparer l'installation du réfrigérateur, lisez attentivement les instructions du manuel d'utilisation et assurez-vous que les équipements électriques et d'approvisionnement d'eau sont installés convenablement. Si ce n'est pas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

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

### 3.2 Fixation des cales en plastique

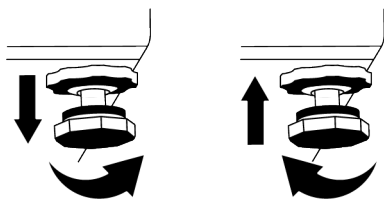
Utilisez les cales en plastiques fournies avec le réfrigérateur pour maintenir une circulation d'air suffisante entre le réfrigérateur et le mur.

1. Pour fixer les cales, retirez les vis du réfrigérateur et utilisez celles fournies avec les cales.
2. Fixez 2 cales en plastique sur le couvercle de ventilation tel qu'illustré par l'image.



### 3.3 Réglages des pieds avant

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



### 3.4 Attention aux surfaces chaudes

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

## 4 Préparation

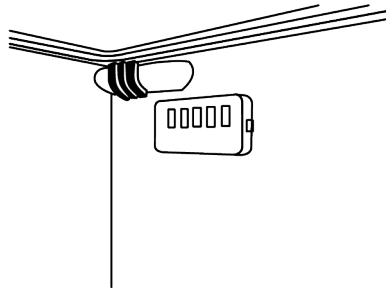
Lisez d'abord les « Consignes de sécurité » !

### 4.1 Moyens d'économiser l'énergie

- Cet appareil de réfrigération n'est pas conçu pour être utilisé comme un appareil encastré.
- Lorsque vous chargez les aliments, laissez suffisamment d'espace à l'intérieur du réfrigérateur pour permettre une circulation d'air suffisante pour le refroidissement.
- Comme l'air chaud et humide ne pénètre pas directement dans votre produit lorsque les portes ne sont pas ouvertes, votre produit s'optimisera dans des conditions suffisantes pour protéger vos aliments. Dans ces conditions, les fonctions et les composants tels que le compresseur, le ventilateur, le chauffage, le dégivrage, l'éclairage, l'affichage, etc. fonctionneront en fonction des besoins en consommant un minimum d'énergie.
- Dans le cas où plusieurs options sont présentes, les étagères en verre doivent être placées de manière à ce que les sorties d'air de la paroi arrière ne soient pas bloquées et, de préférence, de manière à ce que les sorties d'air restent sous l'étagère en verre. Cette combinaison peut contribuer à améliorer la distribution de l'air et l'efficacité énergétique.
- Il est fortement recommandé d'utiliser le tiroir du bas pour le rangement.
- Pour une performance optimale, la fonction de congélation rapide peut être utilisée (si elle est disponible) 24 heures avant de placer les aliments frais dans le congélateur.
- Dans la plupart des cas, 24 heures suffisent pour utiliser la fonction de congélation rapide après que les aliments frais ont été placés dans le congélateur. Au

bout d'un certain temps, la fonction de congélation rapide se désactive automatiquement.

- Lorsque vous congélez 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.

## 4.2 Première utilisation

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

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

- Pour certains modèles, le panneau indicateur s'éteint automatiquement 1 minute après la fermeture des portes. Il s'active à nouveau à l'ouverture de la porte ou lorsque vous appuyez sur n'importe quelle touche.

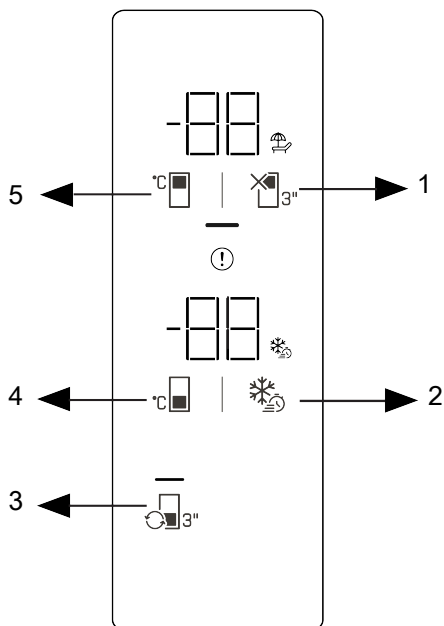
## 4.3 Classe climatique et définitions

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

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

## 5 Utilisation de votre appareil

### 5.1 Panneau de contrôle du produit



- 1 \* Touche de fonction Arrêt du compartiment réfrigéré (vacances)
- 3 \* Clé de conversion des compartiments
- 5 \* Touche de réglage de la température du compartiment de refroidissement

- 2 \* Clé de congélation rapide
- 4 Touche de réglage de la température du compartiment congélateur

Lisez d'abord les « Consignes de sécurité » !  
Les fonctions auditives et visuelles du panneau indicateur vous aideront à utiliser le produit.

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

### \* 1. Touche de fonction Arrêt du compartiment réfrigérateur (vacances)

Appuyez sur la touche pendant 3 secondes pour activer la fonction vacances. Le mode Vacances est activé et le symbole Vacances

s'allume. Le compartiment de refroidissement n'assure pas l'opération de refroidissement. Il n'est pas possible de conserver les aliments dans le compartiment de refroidissement lorsque cette fonction est activée. Les autres compartiments continuent à se refroidir en fonction des températures précédemment réglées. Il suffit d'appuyer à nouveau sur la touche pendant 3 secondes pour annuler cette fonction.

### 2. Touche de gel rapide

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

### 3. \* Clé de conversion des compartiments

En appuyant sur la touche de conversion du compartiment pendant 3 secondes, la section congélateur passe en mode réfrigération arrêt et congélation. S'il est utilisé comme compartiment réfrigérant, la température du compartiment sera réglée à 4 °C. En cas de mode arrêt, l'indicateur de température du compartiment affichera "-".

### 4. Clé de réglage de la température du compartiment Congélateur

Le réglage de la température est effectué pour le compartiment de congélation. Appuyez sur la touche pour régler la température du compartiment congélateur à des valeurs de -18 °C, -20 °C, -22 °C, -24 °C.

### 5. Touche de réglage de la température du compartiment réfrigérateur

Permet de régler la température du compartiment réfrigérateur. En appuyant sur la touche, la température du compartiment réfrigérant peut être réglée à 8 °C, 6 °C, 4 °C et 2 °C.

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

## 5.2 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 étagères 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 entraînera une réduction de la durée de stockage.
- Vous devez conserver les oignons, les aulx, les gingembres et les autres légumes-racines dans une pièce sombre et froide, et non au réfrigérateur.
- Si vous remarquez qu'un aliment a tourné dans le réfrigérateur, jetez-le et nettoyez les accessoires qui ont été en contact avec cet aliment.
- Pour refroidir rapidement les plats tels que les soupes et les ragoûts, qui sont cuits dans de grandes marmites, vous pouvez les mettre au réfrigérateur en les séparant dans leurs propres récipients peu profonds.
- 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 congélez des aliments frais, ne les mettez pas en contact avec des aliments déjà congelés. Sinon, les aliments congelés seront décongelés.

### Stockage des aliments vendus surgelés

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Compartiment de congélateur Réglages	Compartiment réfrigérateur Réglages	Remarques
-22°C	2°C	Ce réglage est celui qui est recommandé par défaut. Ce réglage est recommandé si la température ambiante est inférieure à 30° C.

### Détails du congélateur

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

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

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

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

Faites bouillir les légumes et filtrez l'eau pour prolonger la durée de conservation à l'état congelé. Placez les aliments dans des emballages sous vide après les avoir filtrés et placez-les dans le congélateur. Les bananes, les tomates, les feuilles de laitue, le céleri, les œufs durs, les pommes de terre et les aliments similaires ne doivent pas

être congelés. Si ces aliments sont congelés, seules les valeurs nutritionnelles et les qualités gustatives seront affectées. Une pourriture qui mettrait en danger la santé humaine n'est pas à l'ordre du jour.

### Placer les aliments

**Balconnets du compartiment congélateur :** Différents aliments congelés comme la viande, le poisson, la crème glacée, les légumes, etc.

**Étagères du compartiment réfrigérateur :** 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).

## CLAUSE DE NON-RESPONSABILITÉ

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

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

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

### Auto-réparation

L'auto-réparation peut être effectuée par l'utilisateur final en ce qui concerne les pièces de rechange suivantes : poignées de

porte, charnières de porte, plateaux, paniers et joints de porte (une liste mise à jour est également disponible sur <https://parts-selfservice.europeanappliances.com> à partir du 1er mars 2021).

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

duit et, par la suite, provoquer un incendie, une inondation, une électrocution et des blessures corporelles graves.

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

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

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

La durée minimale de garantie du réfrigérateur que vous avez acheté est de 24 mois.

Cet appareil est équipé d'une source d'éclairage de classe énergétique « G ».

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



Voir également

2 CLAUSE DE NON-RESPONSABILITÉ  
[ ] 28]



## 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](http://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.**


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

Bitte scannen Sie den QR-Code an Ihrem Gerät für weitere Informationen.



# 1 Umwelthinweise

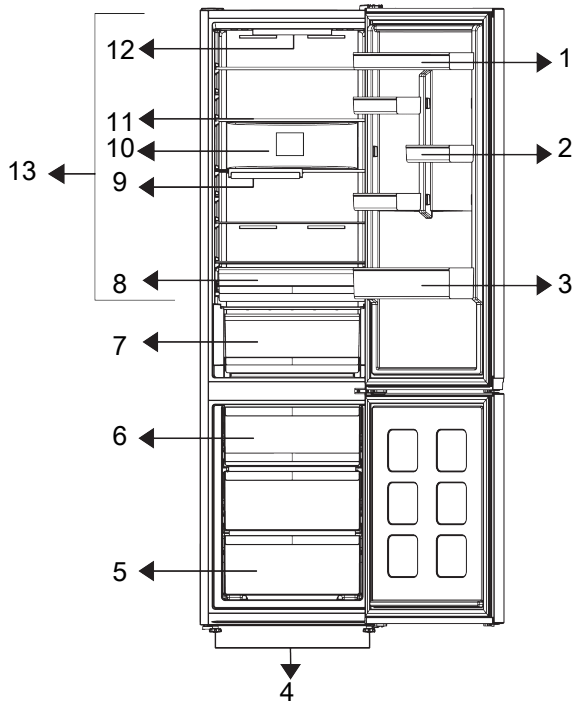
## 1.1 Entsorgung des Verpackungsmaterials

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 Türregal        | 2 Eierablage                      |
| 3 * Flaschenablage               | 4 * Verstellbare Füße             |
| 5 * Gefrierfach                  | 6 * Eisbehälter                   |
| 7 * Frischfach / Gemüseschublade | 8 * Kaltlagerfach / Kühlschublade |
| 9 * Faltbare Flaschenablage      | 10 * Lüfter                       |
| 11 * Verstellbarer Einlegeboden  | 12 * Beleuchtungslampe            |
| 13 Kaltlagerfach                 |                                   |

**\*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.

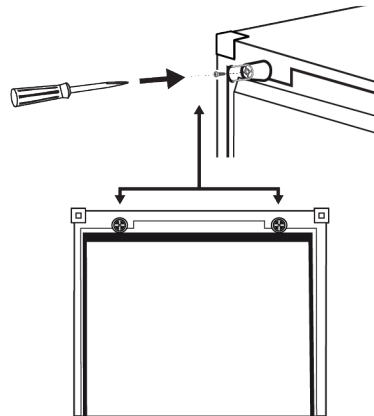
- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene Fläche, um Vibrationen zu vermeiden.
- Stellen Sie das Produkt mindestens 30 cm von Heizung, Herd und ähnlichen Wärmequellen und mindestens 5 cm von Elektroöfen entfernt auf.
- Wenn Sie zwei Kühlschränke nebeneinander aufstellen, müssen Sie einen Mindestabstand 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-Abstands-schutzkomponente 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 mindes-

tens 5 cm Abstand verbleiben. Der Freiraum an der Rückseite ist wichtig für den effizienten Betrieb des Produkts.

### 3.2 Anbringen der Kunststoffkeile

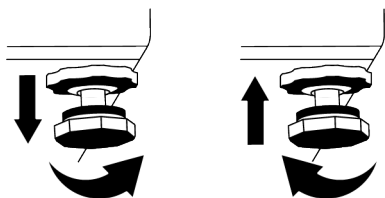
Verwenden Sie die mit dem Gerät gelieferten Kunststoffkeile, um ausreichend Platz für die Luftzirkulation zwischen dem Gerät und der Wand zu schaffen.

1. Um die Keile zu befestigen, entfernen Sie die Schrauben an den jeweiligen Gerätestellen und verwenden die mit den Kunststoffkeilen gelieferten Schrauben.
2. Befestigen Sie 2 Kunststoffkeile an der Lüftungsabdeckung, so wie in der Abbildung dargestellt.



### 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!

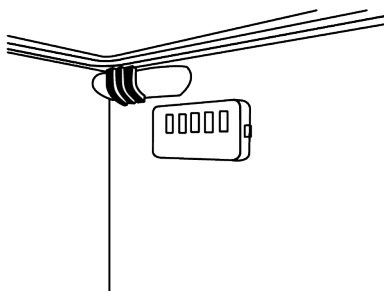
Die Seitenwände Ihres Produkts sind mit Kühlerrohren ausgestattet, um das Kühlsystem zu verbessern. Hochdruckflüssigkeit kann durch diese Oberflächen fließen und heiße Oberflächen an den Seitenwänden verursachen. Dies ist normal und erfordert keine Wartung.

## 4 Vorbereitung

Lesen Sie zuerst die „Sicherheitshinweise“.

### 4.1 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, Abtauung, 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.
- 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.

## 4.2 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.

## 4.3 Klimaklasse und Definitionen

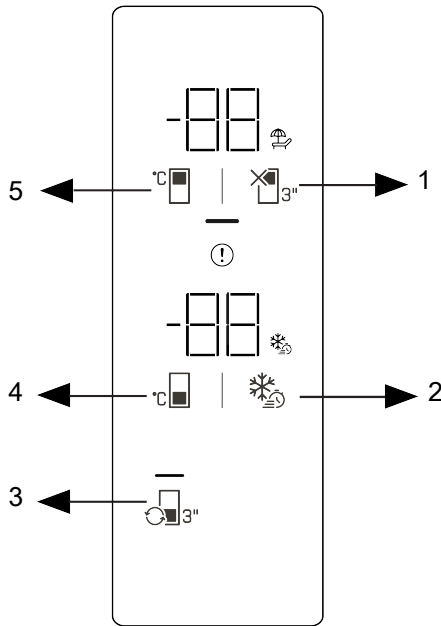
Bitte beachten Sie die Klimaklasse auf dem Typenschild Ihres Geräts. Je nach Klimaklasse ist eine der folgenden Informationen auf Ihr Gerät anwendbar.

- **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.

## 5 Verwendung des Geräts

### 5.1 Bedienfeld des Geräts

DE



1 \*Kühlfach aus (Urlaub) Funktionstaste

3 \*Fachumwandlungstaste

5 \*Temperatureinstellungstaste für das Kühlfach

2 \* Schnellgefriertaste

4 \* Temperatureinstellungstaste für das Gefrierfach

Lesen Sie zuerst die „Sicherheitshinweise“. Die auditiven und visuellen Funktionen der Anzeigetafel erleichtert Ihnen die Nutzung des Geräts.

**\*Optional:** Die angezeigten Funktionen sind optional, es können Form- und Lageunterschiede bei den Funktionen auf der Anzeige Ihres Geräts auftreten.

#### \* 1. Funktionstaste Kühlfach Aus (Urlaub)

Drücken Sie die Taste 3 Sekunden lang, um die Urlaubsfunktion zu aktivieren. Der Urlaubsmodus ist aktiviert und das Urlaubssymbol leuchtet. Das Kühlfach führt keine Kühlfunktion aus. Wenn diese Funktion aktiviert ist, sollten Sie Ihre Lebensmittel nicht im Kühlfach aufbewahren. Die anderen Fächer

leuchten. Das Kühlfach führt keine Kühlfunktion aus. Wenn diese Funktion aktiviert ist, sollten Sie Ihre Lebensmittel nicht im Kühlfach aufbewahren. Die anderen Fächer

kühlen entsprechend der zuvor eingestellten Temperaturen weiter. Drücken Sie die Taste erneut 3 Sekunden lang, um diese Funktion abzubrechen.

## 2. Schnellgefriertaste

Wenn die Schnellgefriertaste gedrückt wird, leuchtet das Schnellgefriersymbol und die Schnellgefrierfunktion wird aktiviert. Die Gefrierfachtemperatur ist auf -27 °C eingestellt. Drücken Sie die Taste erneut, um die Funktion abzubrechen. Die Schnellgefrierfunktion wird nach einem bestimmten Zeitraum automatisch abgebrochen. Um eine große Menge an frischen Lebensmitteln einzufrieren, drücken Sie die Schnellgefriertaste, bevor Sie die Lebensmittel in das Gefrierfach legen.

## 3. \*Fachumwandlungstaste

Durch Drücken der Fachumwandlungstaste ( ) für 3 Sekunden wechselt das Gefrierfach zwischen Kühl-, Aus- und Gefriermodus. Wenn das Fach als Kühlfach betrieben wird, wird die Temperatur des Fachs auf 4 °C eingestellt. In der Betriebsart OFF zeigt die Fachtemperaturanzeige "-.-" an.

## 4. Temperatureinstellungstaste für das

### Gefrierfach

Die Temperatureinstellung erfolgt für das Gefrierfach. Durch das Drücken dieser Taste wird die Einstellung der Gefrierfachtemperatur auf die Werte -18 °C, -20 °C, -22 °C und -24 °C möglich.

## 5. \*Temperatureinstellungstaste für das

### Kühlfach

Ermöglicht die Einstellung der Temperatur für das Kühlfach. Durch das Drücken dieser Taste wird die Einstellung der Kühlfachtemperatur auf 8 °C, 6 °C, 4 °C und 2 °C möglich.

**Die Temperatur kann für das Kühlfach auf Werte zwischen 1°C und 8°C sowie für das Gefrierfach auf Werte zwischen -24°C und -15°C eingestellt werden. Die einstellbaren**

**Temperaturwerte können variieren, sofern sie innerhalb der spezifischen Temperaturbereiche für das Gerät liegen.**

## 5.2 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 be-

schleunigen. 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 Papiertuch 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 Gemü-

se, 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 Frühstücksprodukte) / 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 Frühstücksprodukte) / 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	
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 Zerhacken 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.“

Gefrierfach Einstellung	Kühlfach Einstellung	Bemerkungen
-22°C	2°C	Das ist die standardmäßige, empfohlene Einstellung. Diese Einstellung wird empfohlen, wenn die Umgebungstemperatur unter 30°C liegt.

### 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 Gefrier-

schrank. 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)

## 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 be-

schriebenen 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) Whirlpool-Reparateure 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 <https://parts-selfservice.europeanappliances.com> verfügbar sind. Ziehen Sie zu Ihrer Sicherheit den Netzstecker, bevor Sie versuchen, das Gerät selbst zu reparieren.

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.

Siehe auch

- 2 CLAUSE DE NON-RESPONSABILITÉ  
[ ] 28]



## Cortesemente leggi prima questo manuale!

**Gentile Cliente,**

Ti ringraziamo per aver scelto questo prodotto .

Registrare i prodotti su [www.register10.eu](http://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.**

	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.
SUPPLIER'S NAME	MODEL IDENTIFIER → (*)
	
	<a href="https://eprel.ec.europa.eu/">https://eprel.ec.europa.eu/</a>

Scansionare il QR code sul proprio apparecchio per avere maggiori informazioni.



## 1 Istruzioni relative all'ambiente

### 1.1 Smaltimento dell'imballaggio

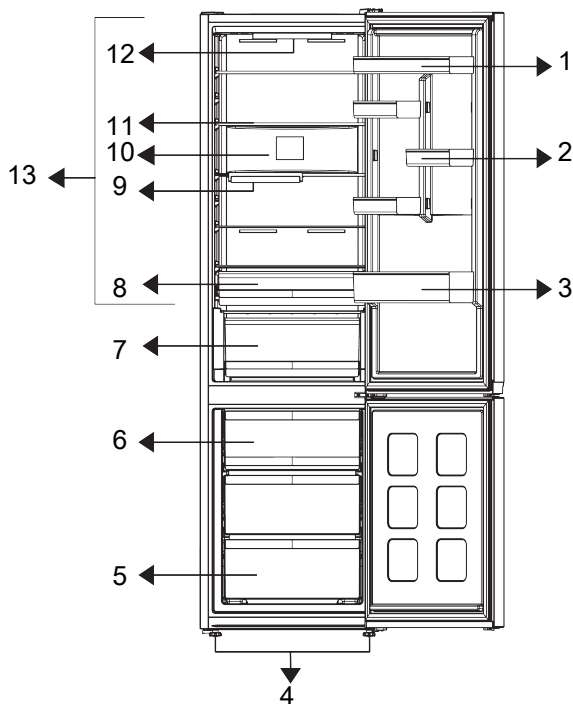
Il materiale di imballaggio è riciclabile al ed è contrassegnato dal simbolo del riciclo



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 \* Ripiano porta regolabile

3 \* Ripiano per bottiglie

5 \* Scomparto congelatore

7 \* Cassetto per alimenti freschi/verdure

9 \* Ripiano per bottiglie ripiegabile

11 \* Ripiano del corpo regolabile

13 Scomparto refrigerato

2 \* Ripiano per le uova

4 \* Gambe regolabili

6 \* Contenitore del ghiaccio

8 \* Cassetto dello scomparto refrigerato / Cassetto di conservazione del freddo

10 \* Ventola

12 \* Lampada di illuminazione

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

## 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.

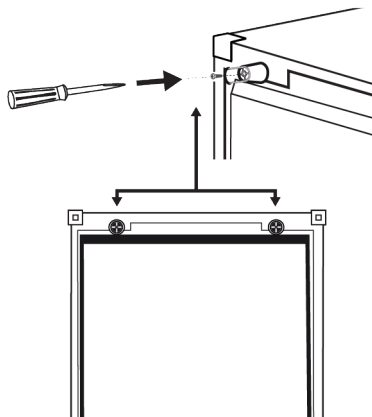
- Per evitare vibrazioni, posizionare il prodotto su una superficie piana
- Collocare il prodotto ad almeno 30 cm dal termosifone, dalla stufa e da altre fonti di calore e ad almeno 5 cm da eventuali forni elettrici.
- Quando vengono posizionati due frigoriferi l'uno a fianco dell'altro, lasciare una 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.

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

### 3.2 Fissaggio dei cunei in plastica

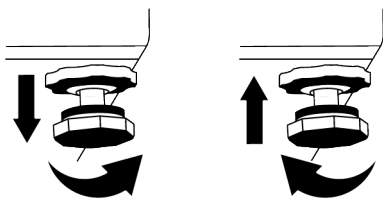
Per garantire una circolazione d'aria sufficiente fra il prodotto e la parete, servirsi dei cunei in plastica forniti in dotazione con il prodotto.

1. Per fissare i cunei, rimuovere le viti sul prodotto e usare le viti fornite in dotazione con i cunei.
2. Fissare 2 cunei in plastica sul coperchio della ventilazione, come indicato nella figura.



### 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'ele-

vata pressione del fluido potrebbe fluire attraverso queste superfici, causando il ri-

scaldamento eccessivo delle superfici sulle pareti laterali. Ciò è normale e non richiede interventi di manutenzione.

## 4 Preparazione

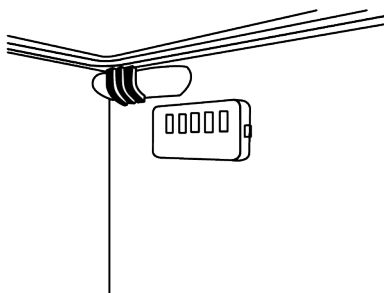
Leggere prima la sezione "Istruzioni di sicurezza"!

### 4.1 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

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.

## 4.2 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.

## 4.3 Classe climatica e definizioni

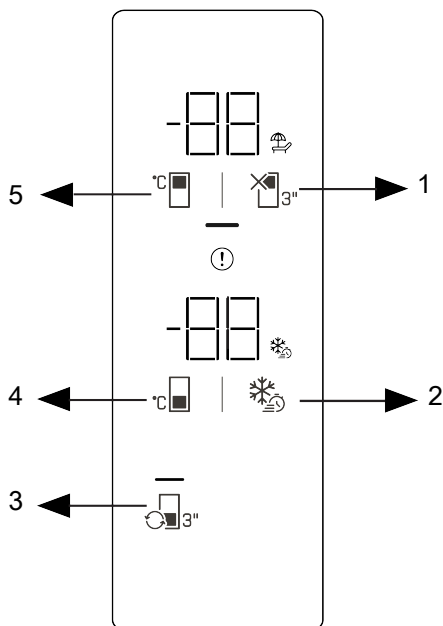
Si prega di fare riferimento alla classe climatica indicata sulla targhetta del dispositivo. Una delle seguenti informazioni è applicabile al proprio dispositivo secondo la classe climatica.

- **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.

## 5 Uso dell'apparecchio

### 5.1 Pannello di controllo del prodotto

IT



1 \*Tasto funzione off dello scomparto raffreddatore (funzione vacanza)

3 \*Tasto di conversione dello scomparto

5 \* Tasto di impostazione della temperatura dello scomparto raffreddatore

2 \* Tasto di congelamento rapido

4 \* Tasto di impostazione della temperatura dello scomparto congelatore

Leggere prima la sezione "Istruzioni di sicurezza"!

Le funzioni audio e video sul pannello indicatore assisteranno l'utente nell'utilizzo del prodotto.


**\*Opzionale:** Le funzioni mostrate sono opzionali, ci potrebbero essere differenze di forma e posizione nelle funzioni che si trovano sul pannello indicatore dell'elettrodomestico.

#### \* 1. Tasto funzione dello scomparto raffreddatore Off (Vacanza)

Per attivare la funzione vacanza premere il tasto per 3 secondi. La modalità vacanza si attiva e l'icona del simbolo vacanza si illumina. Lo scomparto raffreddatore non svolge la funzione di raffreddamento. Quando questa funzione è attivata, non è possibile conservare gli alimenti nello scomparto raffreddatore. Gli altri scomparti

continuano a raffreddare secondo le temperature impostate in precedenza. Per annullare questa funzione, premere di nuovo il tasto per 3 secondi.

## 2. Tasto di congelamento rapido

Quando si preme il tasto di congelamento rapido, il simbolo del congelamento rapido () si illumina e si attiva la funzione di congelamento rapido. La temperatura dello scomparto Congelatore è impostata a -27 °C. Premere nuovamente il tasto per annullare la funzione. La funzione di congelamento rapido sarà automaticamente annullata dopo un periodo di tempo specificato. Per congelare grandi quantitativi di alimenti freschi, premere il tasto di congelamento rapido prima di collocare gli alimenti all'interno dello scomparto congelatore.

## 3. \*Tasto di conversione dello scomparto 3"

Premendo il tasto di conversione dello scomparto per 3 secondi, la sezione congelatore cambia modalità fra frigorifero/raffreddatore, off e congelatore (freezer). Quando funziona come scomparto frigorifero/raffreddatore, la temperatura dello scomparto sarà impostata a 4°C. In caso di modalità OFF, l'indicatore della temperatura dello scomparto visualizzerà "- -".

## 4. Tasto di impostazione della temperatura dello scomparto Congelatore

L'impostazione della temperatura è disponibile per lo scomparto del congelatore. La pressione di questo tasto abiliterà l'impostazione della temperatura dello scomparto congelatore (freezer) a -18°C, -20°C, -22°C, e -24°C.

## 5. Tasto di impostazione della temperatura dello scomparto raffreddatore

Per lo scomparto raffreddatore è disponibile l'impostazione della temperatura. La pressione di questo tasto abiliterà l'impostazione della temperatura dello scomparto raffreddatore a 8°C, 6°C, 4°C, e 2°C.

**La temperatura può essere impostata tra 1-8°C per il vano frigorifero e tra -24 e -15°C per il vano congelatore. I valori di temperatura regolabili possono variare a condizione che siano compresi in questi intervalli in base alle specifiche del prodotto.**

## 5.2 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 acce-

lerare 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.

### **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  $-18^{\circ}\text{C}$  o a temperature inferiori.
- 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.
- 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, bracioline	Mettendo della pellicola tra le fette tagliate o avvolgendo singolarmente con un elastico	6-8
	Carne di montone	Bracioline	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 feta)	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.

Scomparto congelatore Impostazione	Scomparto raffreddatore Impostazione	Consigli
-22°C	2°C	Questa è l'impostazione predefinita consigliata. Questa impostazione è raccomandata se la temperatura ambiente è inferiore a 30°C.

### 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)

## 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.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  
[ ] 28]