

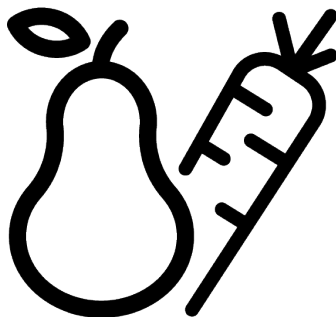
Whirlpool

Refrigerator / User Manual

Congélateur / Réfrigérateur / Manuel d'utilisation

Хладилник / Ръководство за употреба

Ψυγείο / Εγχειρίδιο Χρήστη



WHK 25364 XP4E1

®/TM/© 2025 Whirlpool. Produced under license ®/TM/© 2025

Whirlpool. Produit sous licence ®/TM/© 2025 Whirl-

pool. Произведено по лиценз ®/TM/© 2025 Whirlpool. Παράγεται
κατόπιν αδείας

11 5943 0132/ EN/ FR/ BG/ EL/ AD/ 19.01.26 16:04
7282948513



ΑΝΑΚΥΚΛΩΜΕΝΟ &
ΑΝΑΚΥΚΛΩΣΙΜΟ ΧΑΡΤΙ



РЕЦИКЛИРАНА И
РЕЦИКЛИРУЕМА ХАРТИЯ



PAPIER ENTIEREMENT
RECYCLÉ ET RECYCLABLE



RECYCLED &
RECYCLABLE PAPER

Please read this manual first!

Our valued customer,

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

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

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



Read the user manual.





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

Table of Contents

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

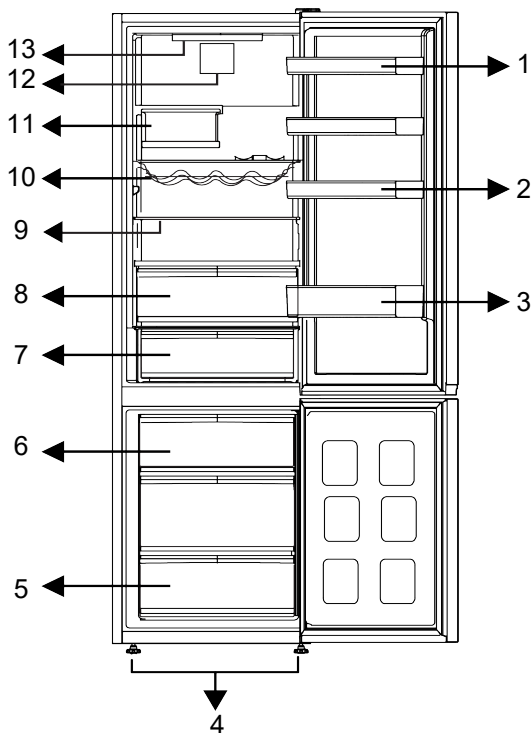
1 Environmental Instructions

1.1 Disposal Of Packaging Materials

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

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

2 Your Refrigerator



1 * Adjustable Door Shelves

3 * Bottle Shelf

5 * Freezer Compartment

7 * Cold Storage Drawer

9 * Adjustable Shelves

11 * Foldable Bottle Shelf

13 * Illumination Lamp

2 * Egg Shelf

4 * Adjustable Front Legs

6 * Ice Container

8 * Crisper

10 * Bottle/Wine Shelf

12 * Fan

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

3 Installation

Read the "Safety Instructions" first!

3.1 Right Place For Installation

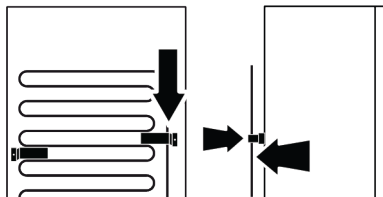
Contact the Authorized Service for the product's installation. To prepare the product for installation, see the information in the user manual and make sure the electric and water utilities are as required. If not, call an electrician and plumber to arrange the utilities as necessary.

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

3.2 Attaching the Plastic Wedges

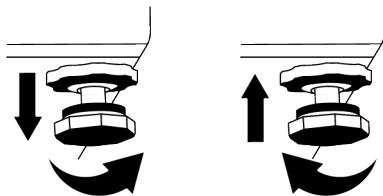
The condenser of the refrigerator is located at the rear. To minimize power consumption and increase energy efficiency the top and bottom of the condenser must be

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



3.3 Adjusting the Legs

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



3.4 Hot Surface Warning

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

4 Operating the Product

Read the "Safety Instructions" first!

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

Unplugging the Product

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

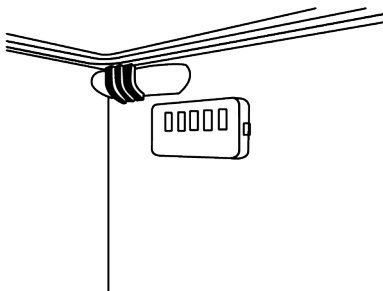
5 Preparation

Read the "Safety Instructions" first!

5.1 What To Do For Energy Saving

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

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



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

5.2 First Use

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

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

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

5.3 Climate Class and Definitions

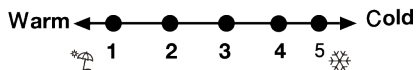
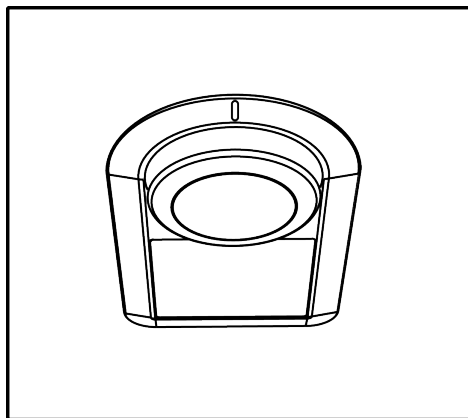
Please refer to the Climate Class on the rating plate of your device. One of the following information is applicable to your device according to the Climate Class.

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

6 Use of Your Appliance

6.1 Control Panel of the Product

The operating temperature is set by the temperature control.



1=Lowest cooling setting (Warmest setting)

4=Highest cooling setting (Coldest setting)

The average temperature inside the cooler compartment should be around +5°C.

Please select a setting based on the desired temperature.

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

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

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

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

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

6.2 Storing Food in Your Product

Storing Food in the Cooler and Chill Compartments

- Compartment temperatures rise prominently if compartment door is opened and closed frequently and kept open for a long time, this can reduce the life span of the food and cause the food to spoil.
- In order not to cause odour and taste changes, the food should be stored in the closed containers.

- To achieve a better and homogeneous cooling, place the food separately in a way that cold air can wander through them.
- Provide air flow by leaving a space between the food and internal wall. If you lean the food against the rear wall, the food may freeze.
- Bring cooked hot meals to the room temperature before placing them in the refrigerator. Then, you can place the tepid meal in the lower shelves of your refrigerator. Place warm foods away from perishable foods.
- Especially pay attention not to mix the foods sold as frozen with the fresh foods.
- Defrost your frozen food in the chill compartment. Thereby, you can cool the chill compartment by using frozen food and save energy.
- Storing unripe tropical fruits (mango, melon varieties, papaya, banana, pineapple) in the refrigerator may speed up the ripening process. This is not recommended because it will cause shorter storage time.
- You should store onions, garlands, 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		
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 Details

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

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

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

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

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

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

Placing The Food

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

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

Cooler compartment door shelves: Small and packaged food or beverages

Crisper: Vegetables and fruits

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

6.3 Crisper

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

6.4 Dairy Products Cold Storage Area

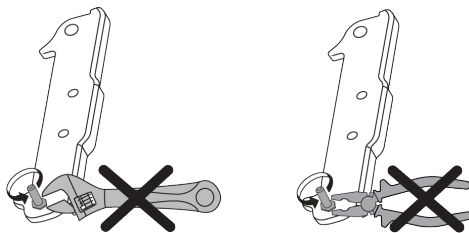
Cold Storage Drawer

The Cold Storage Drawer can reach lower temperatures in the cooler compartment. Use this drawer for delicatessen products (salami, sausage, etc.) and dairy products that require colder storage conditions, or

for meat, chicken or fish to be consumed quickly. It is not suitable to store fruits and vegetables in this drawer.

6.5 Reversing the Door Opening Side

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



6.6 Door Open Alert

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

Version 1;

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

Version 2;

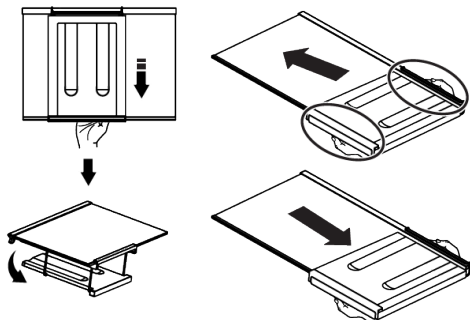
If the door of the device remains open for a certain period of time (between 60 s and 120 s), the door open alert is sounded. The door open alert is sounded gradually. First, an audible warning starts to sound. After 4 minutes, if the door is still not closed, a visual warning (lighting flash) is activated.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

6.7 Folding Shelf

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



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



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

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

6.8 Replacing the Illumination Lamp

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

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

7 Maintenance and Cleaning

Read the "Safety Instructions" first!

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

Stainless Steel Exterior Surfaces

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

Preventing Bad Odors

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

8 Troubleshooting

Read the "Safety Instructions" first!

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

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

The refrigerator is not working.

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

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

- The door is opened too frequently. >>> Take care not to open the product's door too frequently.
- The environment is too humid. >>> Do not install the product in humid environments.
- Foods containing liquids are kept in unsealed holders. >>> Keep the foods containing liquids in sealed holders.

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

Protection of Plastic Surfaces

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

- The product's door is left open. >>> Do not keep the product's door open for long periods.
- The thermostat is set to a very cool temperature. >>> Set the thermostat to an appropriate temperature.

Compressor is not working.

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

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

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

The refrigerator runs too often or for too long.

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

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

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

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

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

The food items kept in cooler compartment drawers are frozen.

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

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

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

Shaking or noise.

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

There is sound of wind blowing coming from the product.

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

There is condensation on the product's internal walls.

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

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

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

The interior smells bad.

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

- Remove any expired or spoiled foods from the product.

The door is not closing.

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

The crisper is jammed.

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

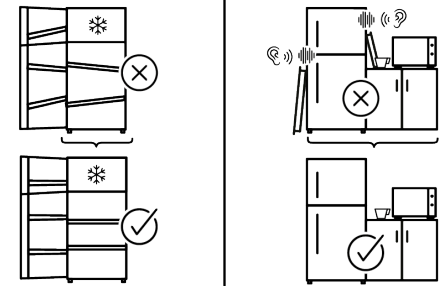
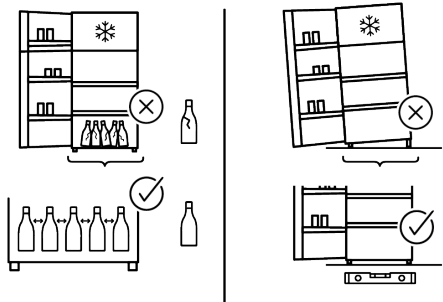
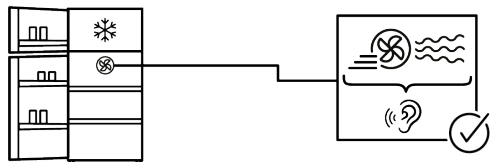
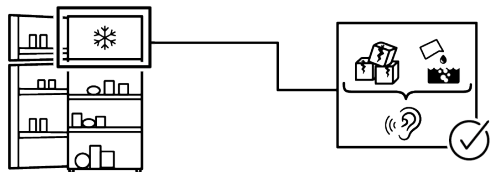
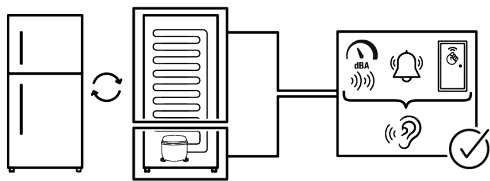
Temperature on the product surface.

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

Fan continues to operate when the door is opened.

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

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



DISCLAIMER

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

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

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

Self-Repair

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

See also

- 2 CLAUSE DE NON-RESPONSABILITÉ [] 40]

Premièrement veuillez lire ce manuel !

Notre précieux client,

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

Suivez toutes les informations et avertissements du manuel d'utilisation. Cela vous protégera, vous et votre produit, des dangers potentiels. Conservez le manuel d'utilisation.

Transmettez obligatoirement ces notices aux utilisateurs, y compris en cas de prêt ou de revente.

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



Lisez le manuel d'utilisation.



 <p>The image shows a portion of an ENERGY label. At the top left is the European Union flag. To its right is the word "ENERGY" in blue with a lightning bolt symbol. Further right is a QR code. Below these elements are two fields: "SUPPLIER'S NAME" and "MODEL IDENTIFIER → (*)". Under "SUPPLIER'S NAME" is a green arrow pointing right with the letter "A". Under "MODEL IDENTIFIER" is a black arrow pointing left with the letter "A".</p>	<p>Les informations sur le modèle, telles qu'elles sont enregistrées dans la base de données des produits, peuvent être obtenues en accédant au site web suivant et en recherchant l'identifiant du modèle (*) figurant sur l'étiquette énergétique.</p> <p>https://eprel.ec.europa.eu/</p>
--	---

Table des matières

1	Instructions environnementales	22
1.1	Élimination des matériaux d'emballage.....	22
2	Votre réfrigérateur	22
3	Installation.....	23
3.1	Emplacement pour l'installation...	23
3.2	Fixation des cales en plastique	23
3.3	Réglages des pieds avant.....	23
3.4	Attention aux surfaces chaudes...	23
4	Fonctionnement de l'appareil	23
5	Préparation	24
5.1	Moyens d'économiser l'énergie....	24
5.2	Première utilisation	25
5.3	Classe climatique et définitions ...	25
6	Utilisation de votre appareil.....	25
6.1	Panneau de contrôle du produit ...	25
6.2	Stockage de denrées dans votre appareil	26
6.3	Croustillant.....	31
6.4	Zone d'entreposage dans le réfrigérateur des produits laitiers.....	32
6.5	Inversion du sens d'ouverture de la porte	32
6.6	Alarme porte ouverte	32
6.7	Porte-bouteille rétractable	32
6.8	Remplacement de la lampe d'éclairage.....	33
7	Entretien et nettoyage.....	33
8	Dépannage.....	34

1 Instructions environnementales

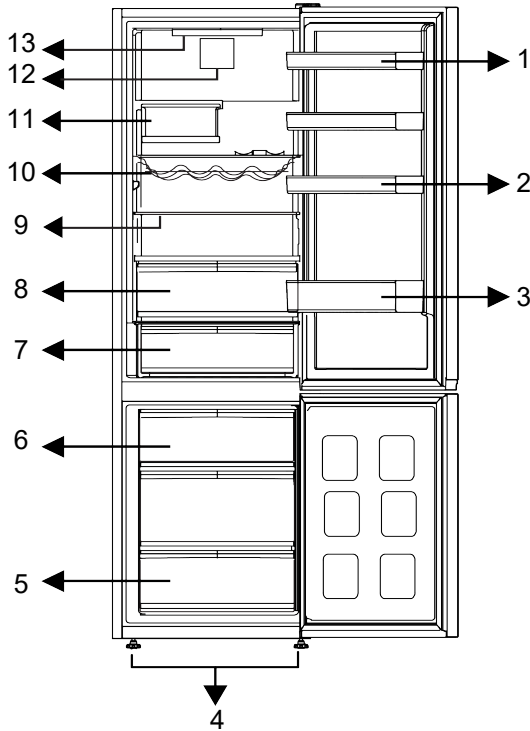
1.1 Élimination des matériaux d'emballage

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

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

FR

2 Votre réfrigérateur



- | | |
|---------------------------------|----------------------------------|
| 1 * Balconnets réglables | 2 *balconnet à œufs |
| 3 * Balconnet porte-bouteilles | 4 * Pieds avant réglables |
| 5 * Compartiment de congélation | 6 * Compartiment à glaçons |
| 7 * Compartiment dairy | 8 * Bac à légumes / Crisper |
| 9 * Clayettes réglables | 10 * Porte bouteille rétractable |
| 11 * Porte bouteille pliable | 12 * Ventilateur |
| 13 * Bloc 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 Emplacement pour l'installation

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

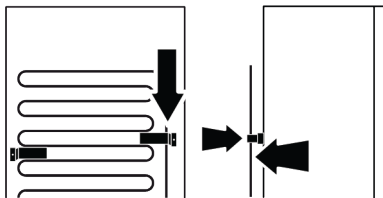
- Placez l'appareil sur une surface plane pour éviter les vibrations
- Placez le produit à 30 cm du chauffage, de la cuisinière et des autres sources de chaleur similaires et à au moins 5 cm des fours électriques.
- Lorsque deux réfrigérateurs sont installés côte à côte, laissez au moins 4 cm de distance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

4 Fonctionnement de l'appareil

Lisez d'abord les « Consignes de sécurité » !

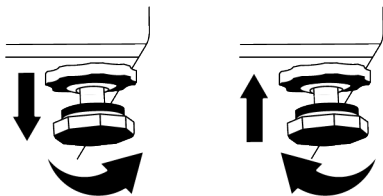
3.2 Fixation des cales en plastique

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



3.3 Réglages des pieds avant

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



3.4 Attention aux surfaces chaudes

Les condenseurs du circuit réfrigérant, nécessaires à l'évacuation de la chaleur récupérée dans la cavité du produit via le fluide frigorigène en haute pression, sont placés sur les parois latérales du produit. Ce phénomène normal implique que les parois peuvent devenir très chaudes. Attention au dégagement de chaleur (contact avec la paroi). Aucun entretien n'est nécessaire sur ces parois.

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

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

Débrancher le produit

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

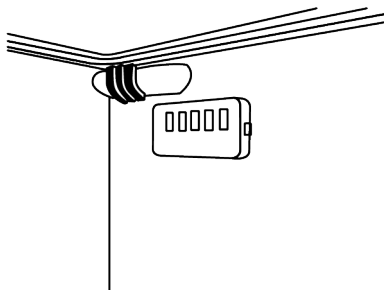
5 Préparation

Lisez d'abord les « Consignes de sécurité » !

5.1 Moyens d'économiser l'énergie

- Cet appareil de réfrigération n'est pas conçu pour être utilisé comme un appareil encastré.
- Lorsque vous chargez les aliments, laissez suffisamment d'espace à l'intérieur du réfrigérateur pour permettre une circulation d'air suffisante pour le refroidissement.
- Lorsque les portes restent fermées, aucun air chaud ou humide n'entre dans la cavité. Votre produit optimise alors son fonctionnement, (en alimentant le compresseur, le ventilateur, les résistances de dégivrage, l'éclairage, l'afficheur, etc), afin d'assurer la meilleure conservation des aliments tout en minimisant la consommation d'énergie.
- Selon le chargement du produit, les clayettes en verre doivent être disposées de façon à ne pas obstruer les sorties d'air de la paroi arrière, et de préférence de manière à ce que celles-ci diffusent l'air froid sous l'étagère en verre. Cette combinaison peut contribuer à améliorer la distribution de l'air et l'efficacité énergétique.
- Il est fortement recommandé d'utiliser le tiroir du bas pour le rangement afin d'assurer une congélation optimale des aliments.
- 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, l'utilisation de la fonction congélation rapide pendant 24 heures suffit pour congeler les aliments frais placés dans le congélateur. Au bout d'un certain temps, la fonction de congélation rapide se désactive automatiquement.
- Lorsque vous congelez une petite quantité d'aliments, la fonction de congélation rapide peut être désactivée au bout d'un certain temps pour économiser de l'énergie.
- Selon les caractéristiques de l'appareil, le dégivrage des aliments congelés dans le compartiment réfrigérateur assurera l'économie d'énergie et la préservation de la qualité des aliments.
- Afin de charger la quantité maximale d'aliments dans le compartiment congélateur, vous devez retirer les tiroirs supérieurs et placer les aliments sur les clayettes métalliques/en verre.
- Placez les aliments comme indiqué ci-dessous, en respectant une certaine distance par rapport au capteur de température du compartiment réfrigérateur. En cas de contact avec le capteur, la consommation d'énergie de l'appareil peut augmenter.



- Conservez les aliments dans le réfrigérateur ou le Compartiment pour denrées hautement périssables selon les conditions de stockage appropriées afin d'économiser de l'énergie.
- Les emballages de denrées alimentaires ne doivent pas être en contact direct avec le capteur de température situé dans le compartiment de congélation.
- Il est normal que les bords avant de l'appareil soient chauds. Ces parties doivent en principe être chaudes afin d'éviter la condensation
- Pour certains modèles, le panneau indicateur s'éteint automatiquement 1 minute après la fermeture des portes. Il s'active à nouveau à l'ouverture de la porte ou lorsque vous appuyez sur n'importe quelle touche.

5.2 Première utilisation

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

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

5.3 Classe climatique et définitions

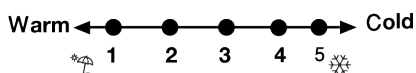
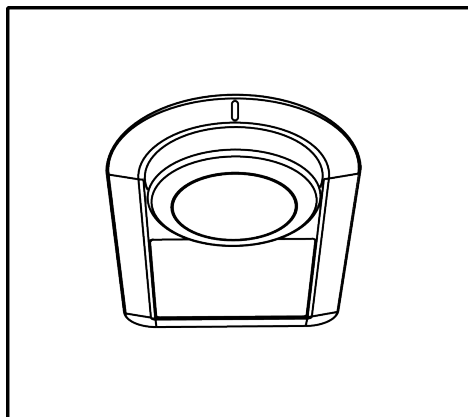
Veillez vous référer à la classe climatique figurant sur la plaque signalétique de votre appareil. L'une des informations suivantes s'applique à votre appareil selon la classe climatique.

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

6 Utilisation de votre appareil

6.1 Panneau de contrôle du produit

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



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

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

La température moyenne à l'intérieur du compartiment réfrigérant doit être d'environ +5°C.

Veillez sélectionner un réglage en fonction de la température souhaitée.

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

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

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

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

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

La température du compartiment réfrigérateur peut être réglée entre 1 et 8 °C, et celle du compartiment congélateur entre -24 et

-18 °C. Les valeurs de température réglables peuvent varier selon les spécifications du produit.

6.2 Stockage de denrées dans votre appareil

Stockage des aliments dans les compartiments réfrigérateur et congélateur

- La température des compartiments augmente considérablement si la porte du compartiment est ouverte et fermée fréquemment et si elle reste ouverte pendant longtemps, ce qui peut réduire la durée de vie des aliments et les faire se gâter.
- Afin de ne pas provoquer de changements d'odeur et de goût, les aliments doivent être conservés dans des récipients fermés.
- Pour obtenir un refroidissement plus efficace et homogène, placez les aliments séparément de manière à ce que l'air froid puisse circuler.
- Assurez la circulation de l'air en laissant un espace entre les aliments et le fond du réfrigérateur. Les aliments en contact avec le fond du réfrigérateur 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 dans le compartiment réfrigérateur. Ainsi, vous pouvez refroidir le réfrigérateur en utilisant les aliments congelés et économiser de l'énergie.
- Conservez les fruits tropicaux non mûrs (mangue, variétés de melon, papaye, banane, ananas) au réfrigérateur peut accélérer le processus de maturation. Ceci n'est pas recommandé car ces fruits se gâteront plus rapidement.

- 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 parties du réfrigérateur 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 portionnant dans des 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, si votre produit (sur le tableau des valeurs de consigne recommandées) est réglé sur les valeurs de consigne spécifiées, les aliments conservent leur fraîcheur plus longtemps, aussi bien dans le réfrigérateur que dans le congélateur.
- 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 ProFresh (si présent), à condition que la température du réfrigérateur soit supérieure à 5°C.
Viande fraîche, volaille, poisson, saucisses, etc. Aliments cuits	Si disponible, compartiment zéro degré (pour les aliments du petit-déjeuner)/compartiment pour denrées hautement périssables
Aliments prêts à consommer, produits emballés, conserves, produits marinés	Étagères supérieures ou balconnet
Boissons, bouteilles, épices et snacks	Balconnet

Stockage des aliments dans le compartiment congélateur

- Vous pouvez activer la fonction de congélation rapide 4 à 6 heures avant l'introduction des aliments pour une congélation rapide.
- Amenez les repas chauds à la température ambiante avant de les placer dans le compartiment congélateur.
- Les aliments à congeler doivent être divisés en portions en fonction de la taille à consommer, et congelés dans des emballages séparés.
- Il est recommandé d'emballer les aliments avant de les placer dans le congélateur.
- Pour respecter la Date Limite de Conservation (DLC), inscrivez la date et l'heure de congélation ainsi que le nom du produit sur l'emballage.
- Consommez rapidement les aliments que vous avez décongelés. Les aliments décongelés ne peuvent être recongelés que s'ils sont cuits. Il n'est pas sûr de consommer les aliments frais recongelés sans cuisson après leur décongélation.
- Lorsque vous congelez des aliments frais, ne les mettez pas en contact avec des aliments déjà congelés. Sinon, les aliments congelés seront décongelés.

Stockage des aliments vendus surgelés

- Consommer les aliments avant la fin de la D.L.C.
- Lorsque vous conservez des aliments, respectez les durées indiquées dans ces instructions.

- Afin de préserver la qualité des aliments, veillez à ce que l'intervalle de temps entre la transaction d'achat et le stockage soit aussi court que possible.
- Achetez des aliments congelés stockés à des températures inférieures ou égales à - 18 °C.
- Évitez d'acheter des aliments dont l'emballage est recouvert de givre. Cela signifie que le produit pourrait être partiellement décongelé et recongelé.
- Ne dépassez pas la D.L.C. recommandée par le producteur de l'aliment. Conservez les aliments pendant la durée recommandée par le fabricant. Ne sortez du congélateur que les aliments dont vous avez besoin.
- Sauf en cas de circonstances extrêmes, si votre produit (sur le tableau des valeurs de consigne recommandées) est réglé sur les valeurs de consigne spécifiées, les aliments conservent leur fraîcheur plus longtemps, aussi bien dans le réfrigérateur que dans le congélateur.
- Si le réfrigérateur est réglé sur une température inférieure, les fruits et légumes frais peuvent être partiellement congelés.
- Les compartiments à deux étoiles conviennent aux aliments surgelés. Les glaces et les glaçons peuvent y être conservés.
- Congelez les denrées uniquement dans le compartiment 4 étoiles.

Viande et poisson		Préparation		Temps de stockage le plus long (mois)	
Produits à base de viande	Veau	Steak	En les coupant à 2 cm d'épaisseur et en les séparant par une feuille d'aluminium ou en les enveloppant hermétiquement avec du papier étirable.	6-8	
		Rôti	En emballant les morceaux de viande dans un sac réfrigérant ou en les enveloppant hermétiquement avec du papier étirable.	6-8	
		Cubes	En petites portions	6-8	
		escalopes, côtelettes	En séparant les tranches coupées par une feuille d'aluminium ou en les enveloppant individuellement avec papier étirable.	6-8	
	Mouton	Côtelettes	En séparant les morceaux de viande par une feuille d'aluminium ou en les enveloppant individuellement avec papier étirable.	4-8	
		Rôti	En emballant les morceaux de viande dans un sac réfrigérant ou en les enveloppant hermétiquement avec du papier étirable.	4-8	
		Cubes	En emballant la viande hachée dans un sac réfrigérant ou en les enveloppant hermétiquement avec du papier étirable.	4-8	
	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 - Salmi		Elle doit être emballée, même si elle est dans une boîte.		1-3
	Jambon		En plaçant une feuille d'aluminium entre les tranches coupées		2-3
Volaille et animaux de chasse	Poulet et dinde		En l'enveloppant dans une feuille d'aluminium	4-6	
	Oie		En les emballant dans une feuille d'aluminium (les portions ne doivent pas dépasser 2,5 kg)	4-6	
	Canard		En les emballant dans une feuille d'aluminium (les portions ne doivent pas dépasser 2,5 kg)	4-6	
	Cerf, Lapin, Chevreuil		En les emballant dans une feuille d'aluminium (les portions ne doivent pas dépasser 2,5 kg et les os doivent être séparés)	6-8	

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

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

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

Détails du congélateur

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

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

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

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

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

qualités gustatives seront affectées. Une pourriture qui mettrait en danger la santé humaine n'est pas à l'ordre du jour.

Placer les aliments

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

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

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

Bac à légumes : Légumes et fruits

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

6.3 Croustillant

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

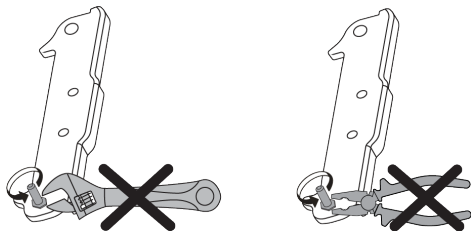
6.4 Zone d'entreposage dans le réfrigérateur des produits laitiers

Bac à viande / FreshBox 0°C

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

6.5 Inversion du sens d'ouverture de la porte

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



6.6 Alarme porte ouverte

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

Version 1;

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

Version 2;

Si la porte de l'appareil reste ouverte pendant un certain temps (entre 60 s et 120 s), l'alarme d'ouverture de porte retentit.

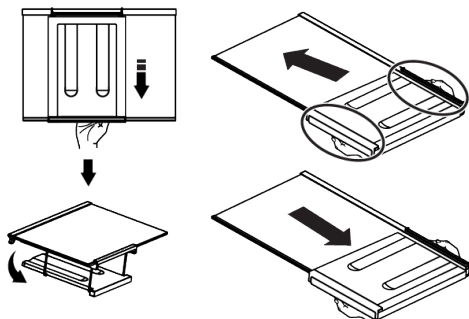
L'alarme d'ouverture de porte retentit progressivement. Un signal d'avertissement sonore retentit d'abord. Si la porte n'est toujours pas fermée après 4 minutes, un avertissement visuel (lumière clignotante) est activé. L'alarme d'ouverture de porte est de nouveau retardée (entre 60 s et 120 s) si l'on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

6.7 Porte-bouteille rétractable

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



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



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

Pour rétracter le porte-bouteilles, retirez la tablette en verre du réfrigérateur. Saisissez ensuite la partie en plastique et tirez-la

dans n'importe quelle direction. Vous pouvez maintenant utiliser l'appareil sans le porte-bouteilles.

6.8 Remplacement de la lampe d'éclairage

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

7 Entretien et nettoyage

z d'abord les « Consignes de sécurité » !

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

La ou les lampes utilisées dans cet appareil ne peuvent pas être utilisées pour l'éclairage de la maison. L'objectif de cette lampe est d'aider l'utilisateur à placer les aliments dans le réfrigérateur/congélateur de manière sûre et confortable.

- sans aucune action mécanique ou chimique. Ne pas appliquer de produits gras ou de produits contenant un corps gras.
- Utilisez uniquement un chiffon en microfibre légèrement humide pour nettoyer la surface extérieure du produit. Les éponges et autres types de chiffons de nettoyage peuvent provoquer des rayures.
- Pour nettoyer les surfaces intérieures du produit, lavez toutes les pièces amovibles avec une solution douce de savon, d'eau et de bicarbonate de soude. Rincez abondamment et séchez complètement. Veillez à ce que l'eau ne pénètre pas dans les lampes ni dans le panneau de commande.
- N'utilisez pas de vinaigre, d'alcool à friction ou d'autres nettoyants à base d'alcool sur les surfaces intérieures.

Surfaces extérieures en acier inoxydable

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

Prévenir les mauvaises odeurs

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

- Pour éviter ce problème, nettoyez avec de l'eau bicarbonatée tous les 15 jours.
- Conservez les aliments dans des récipients hermétiques, car les micro-organismes libérés par les aliments ouverts peuvent provoquer de mauvaises odeurs.

- Ne stockez jamais d'aliments périmés ou avariés dans votre produit.

Protection des surfaces plastiques

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

8 Dépannage

Lisez d'abord les « Consignes de sécurité » !

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

Le réfrigérateur ne fonctionne pas.

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

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

- La porte a été ouverte trop fréquemment >>> Évitez d'ouvrir trop fréquemment la porte de l'appareil.
- L'environnement est trop humide. >>> N'installez pas l'appareil dans des endroits humides.
- Les aliments contenant des liquides sont conservés dans des récipients non fermés. >>> Conservez ces aliments dans des emballages scellés.
- La porte de l'appareil est restée ouverte. >>> Ne laissez pas la porte de l'appareil ouverte longtemps.

- Le thermostat est réglé sur une température très froide. >>> Réglez le thermostat à la température appropriée.

Le compresseur ne fonctionne pas.

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

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

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

Le réfrigérateur fonctionne fréquemment ou pendant de longues périodes.

- Il se peut que le nouvel appareil soit plus grand que l'ancien. Les appareils plus grands fonctionnent plus longtemps.

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

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

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

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

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

Les aliments conservés dans le compartiment réfrigérateur sont congelés.

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

La température du compartiment réfrigérateur ou congélateur est très élevée.

- La température du compartiment réfrigérateur est réglée à un degré très élevé. >>> Le réglage de la température du compartiment réfrigérateur a une incidence sur la température du compartiment congélateur. Patientez jusqu'à ce que la température du réfrigérateur et du congélateur atteignent le niveau d'efficacité requis en changeant la température des compartiments réfrigérateur ou congélateur.
- Les portes étaient ouvertes fréquemment ou sont restées longtemps ouvertes. >>> N'ouvrez pas les portes trop fréquemment.
- La porte peut être entrouverte. >>> Fermez complètement la porte.
- L'appareil vient peut-être d'être branché ou chargé de nouvelles denrées alimentaires. >>> Cela est normal. L'appareil met plus longtemps à atteindre la température réglée s'il vient d'être branché ou récemment rempli de denrées.
- Il est possible que des quantités importantes d'aliments chauds aient été récemment placées dans l'appareil. >>> Ne mettez pas d'aliments chauds à l'intérieur de l'appareil.

En cas de vibrations ou de bruits.

- La surface n'est pas plate ou durable >>> Si l'appareil n'est pas stable lorsque vous lui exercez une légère pression, ajustez les pieds afin de le stabiliser. Assurez-vous également que le sol est assez solide pour supporter l'appareil.
- Les éléments placés sur l'appareil peuvent être à l'origine du bruit. >>> Retirez tous les éléments placés sur l'appareil.
- L'appareil émet un bruit d'écoulement de liquide ou de pulvérisation, etc.
- Les principes de fonctionnement de l'appareil impliquent des écoulements de liquides et des émissions de gaz. >>> Ceci est normal et ne constitue pas un dysfonctionnement.

L'appareil émet un sifflement.

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

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

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

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

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

Présence d'une odeur désagréable dans l'appareil.

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

La porte ne se ferme pas.

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

Le bac à légumes est bloqué.

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

Température à la surface de l'appareil.

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

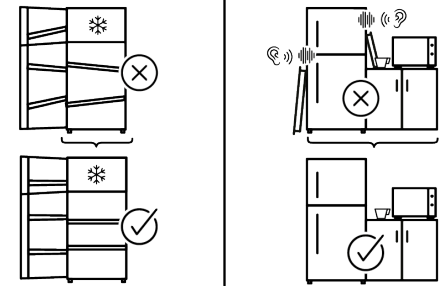
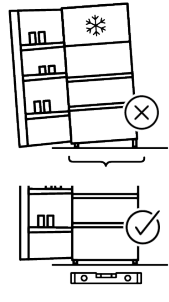
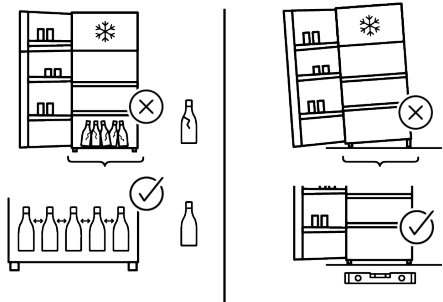
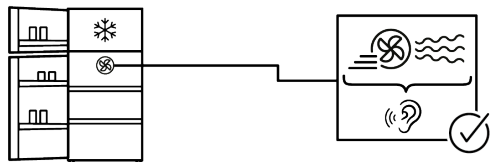
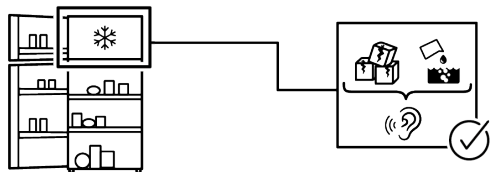
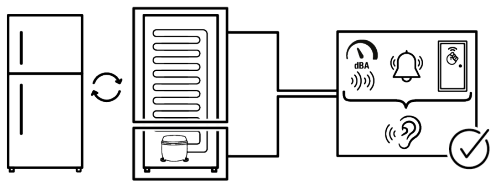
Le ventilateur continue de fonctionner lorsque la porte est ouverte.

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

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

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

FR



CLAUSE DE NON-RESPONSABILITÉ

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

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

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

Auto-réparation

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



FR
Cet appareil et ses accessoires se recyclent

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

Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



FR
ÉLÉMENTS PAPIER

BAC DE TRI

Voir également

2 CLAUSE DE NON-RESPONSABILITÉ [] 40]

Моля, първо прочетете това ръководство за потребителя!

Уважаеми клиенти

Благодарим ви, че избрахте този продукт.

Моля, регистрирайте вашите продукти на www.register10.eu


Бихме искали да постигнете оптимална ефективност от този висококачествен продукт, който е произведен по най-съвременна технология. За да направите това, прочетете внимателно това ръководство и всяка друга предоставена документация, преди да използвате продукта.

Обърнете внимание на цялата информация и предупреждения в ръководството за потребителя. По този начин ще защитите себе си и продукта си от опасностите, които могат да възникнат. Запазете ръководството за употреба. Включете това ръководство с продукта, ако го предадете на някой друг.

Следните символи се използват в ръководството за потребителя и върху продукта:



Прочетете ръководството за потребителя.


 <p>SUPPLIER'S NAME</p> <p>MODEL IDENTIFIER → (*)</p> <p>A</p>	<p>Информацията за модела, както се съхранява в базата данни за продукта, може да бъде достигната, като влезете в следния уебсайт и потърсите идентификатора на вашия модел (*), който се намира на енергийния етикет.</p> <p>https://eprel.ec.europa.eu/</p>
---	---

Съдържание

1	Инструкции за околната среда.	44
1.1	Изхвърляне на опаковъчни материали	44
2	Вашият Хладилник	44
3	Монтаж	45
3.1	Правилно място за монтаж.....	45
3.2	Поставяне на пластмасови клинове	45
3.3	Регулиране на краката	45
3.4	Предупреждение за гореща повърхност	45
4	Начин на ползване на продукта	46
5	Подготовка	46
5.1	Какво да направите за спестяване на енергия	46
5.2	Първа употреба	47
5.3	Климатичен клас и дефиниции.	47
6	Използване на продукта	47
6.1	Контролен панел на продукта ..	47
6.2	Съхраняване на храни в продукта	48
6.3	Хрупкав	53
6.4	Хладилна зона за млечни продукти	53
6.5	Обръщане на страната на отваряне на вратата.....	53
6.6	Сигнал за отворена врата.....	53
6.7	Сгъваема поставка за вино	54
6.8	Смяна на осветителната лампа	54
7	Почистване и грижа	54
8	Отстраняване на неизправности.....	55

1 Инструкции за околната среда

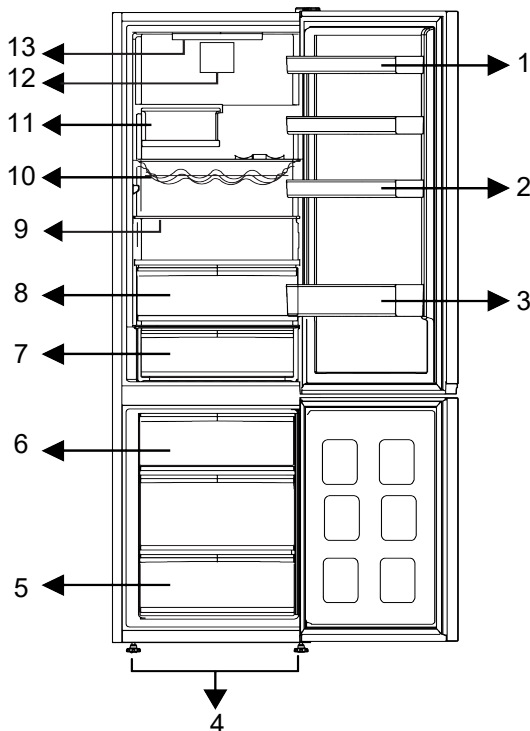
1.1 Изхвърляне на опаковъчни материали

Опаковъчният материал може да се рециклира и е обозначен със символа за рециклиране .

Поради това различните части на опаковката трябва да се изхвърлят отговорно и в пълно съответствие с разпоредбите на местните власти, регулиращи изхвърлянето на отпадъци.

BG

2 Вашият Хладилник



- | | |
|-------------------------------------|--------------------------------------|
| 1 * Регулируеми рафтове на вратите | 2 * Рафт за яйца |
| 3 * Рафт за бутилки | 4 * Регулируеми предни крачета |
| 5 * Фризерно отделение | 6 * Контейнер за лед |
| 7 * Чекмедже за хладилно съхранение | 8 * Отделение за плодове и зеленчуци |
| 9 * Регулируеми рафтове | 10 * Рафт за бутилки/вино |
| 11 * Сгъваем рафт за бутилки | 12 * Вентилатор |
| 13 * Осветителна лампа | |

***По избор:** Фигурите в това ръководство за потребителя са схематични и може да не отговарят точно на Вашия продукт.

Ако Вашият продукт не съдържа съответните части, информацията се отнася за други модели.

3 Монтаж

Първо прочетете „Инструкции за безопасност“!

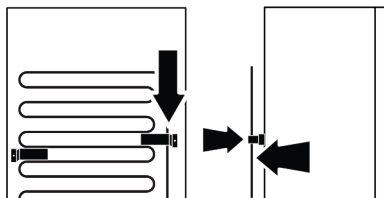
3.1 Правилно място за монтаж

Свържете се с оторизирания сервиз за монтаж на продукта. За да подготвите продукта за монтаж, вижте информацията в ръководството за потребителя и се уверете, че електрическата и водоснабдителната мрежа са необходими. Ако не, обадете се на електротехник и водопроводчик, за да организират комуналните услуги, както е необходимо.

- Поставете продукта върху равна повърхност, за да избегнете вибрации
- Поставете продукта най-малко на 30 см от нагревател, печка или други източници на топлина и най-малко на 5 см от електрически печки.
- Когато поставите два охладителя в съседна позиция, оставете разстояние от поне 4 см между двата уреда.
- Пазете продукта от пряка слънчева светлина и на сухо място.
- Вашият продукт изисква адекватна циркулация на въздуха, за да функционира ефективно. Ако поставите продукта в ниша, не забравяйте да оставите поне 5 см разстояние между продукта и тавана, задната стена и страничните стени.
- Проверете дали компонентът за защита на хлабина на задната стена присъства на мястото му (ако е предоставен с продукта).
- Ако компонентът не е налице или е изгубен или паднал, поставете продукта така, че да остане поне 5 см разстояние между задната повърхност на продукта и стените на помещението. Свободното пространство отзад е важно за ефективната работа на продукта.

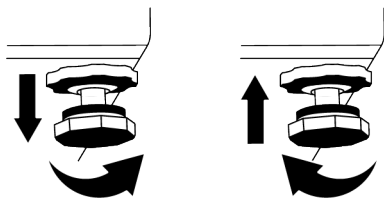
3.2 Поставяне на пластмасови клинове

Кондензаторът на хладилника е разположен отзад. За да се сведе до минимум консумацията на енергия и да се увеличи енергийната ефективност, горната и долната част на кондензатора трябва да се дръпнат назад и да се закрепят, както е показано на снимката. Когато кондензаторът се издърпа назад, скобите се заключват и позицията на кондензатора е осигурена.



3.3 Регулиране на краката

Ако продуктът не е в балансирана позиция, регулирайте предните регулируеми крака, като ги завъртите надясно или наляво.



3.4 Предупреждение за гореща повърхност

Страничните стени на вашия продукт са оборудвани с охладителни тръби за подобряване на охладителната система. Течността с високо налягане може да тече през тези повърхности и да причини горещи повърхности на страничните стени. Това е нормално и не изисква сервизно обслужване.

4 Начин на ползване на продукта

Първо прочетете „Инструкции за безопасност“!

- Продуктът трябва да се използва само и единствено за съхранение на храна.
- Изключете водния вентил, ако ще отсъствате от дома (например на почивка) и няма да използвате Isomatic или диспенсъра за вода за дълъг период от време. В противен случай може да възникне изтичане на вода.

Изключване на продукта от контакта

- Отстранете храната, за да предотвратите появата на миризми,
- Изчакайте ледът да се разтопи, почистете вътрешността и я оставете да изсъхне, оставете вратите отворени, за да избегнете повреда на вътрешната пластмаса на корпуса.

BG

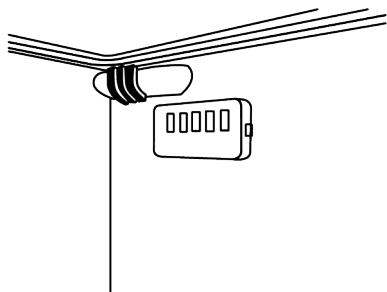
5 Подготовка

Първо прочетете „Инструкции за безопасност“!

5.1 Какво да направите за спестяване на енергия

- Този хладилен уред не е предназначен да се използва като уред за вграждане.
- Когато зареждате храната, оставете достатъчно място вътре в хладилника, за да позволите достатъчна циркулация на въздуха за охлаждане.
- Тъй като горещият и влажен въздух няма да проникне директно във вашия продукт, когато вратите не са отворени, вашият продукт ще се оптимизира при условия, достатъчни да защитят вашата храна. При тези обстоятелства функции и компоненти като компресор, вентилатор, нагревател, размразяване, осветление, дисплей и т.н. ще работят според нуждите, като консумират минимална енергия.
- В случай, че са налице няколко опции, стъклените рафтове трябва да бъдат поставени така, че изходите за въздух на задната стена да не са блокирани и за предпочитане по начин, по който изходите за въздух остават под стъкления рафт. Тази комбинация може да помогне за подобряване на разпределението на въздуха и енергийната ефективност.
- Използването на долното чекмедже при съхранение е силно препоръчително.

- За оптимална ефективност може да се използва функцията за бързо замразяване (ако е налична) 24 часа преди поставянето на пресни храни във фризера.
- В повечето случаи 24 часа са достатъчни за функцията за бързо замразяване, след като във фризера са поставени пресни храни. След известно време функцията за бързо замразяване ще се деактивира автоматично.
- Когато замразявате малко количество храна, функцията за бързо замразяване може да се деактивира след известно време, за да се осигури икономия на енергия.
- В зависимост от характеристиките на продукта; размразяването на замразени храни в хладилното отделение ще осигури пестеност на енергия и ще запази качеството на храната.
- За да заредите максимално количество храна във фризерното отделение на Вашия хладилник, горните чекмеджета трябва да се извадят и храната да се постави върху телените/стъклените рафтове.
- Поставете храната, както е показано по-долу, като спазвате разстояние от сензора за температура на охлаждащото отделение. Ако са в контакт със сензора, консумацията на енергия на уреда може да се увеличи.



- Съхранявайте храната в охладителното или охлаждащото отделение в съответствие с правилните условия за съхранение, за да пестите енергия.
- Опаковките с храни не трябва да са в пряк контакт с температурния сензор, разположен във фризерното отделение.

5.2 Първа употреба

Преди да използвате вашия продукт, се уверете, че са направени необходимите приготовления в съответствие с инструкциите в разделите "Инструкции за безопасност" и "Инсталиране".

- Изчакайте поне 2 часа, преди да включите продукта, за да осигурите пълна ефективност на охлаждането.
- Оставете продукта да работи, без да поставяте никаква храна вътре в продължение на 6 часа и вратичката на продукта трябва да се държи възможно най-затворена.
- Промяната на температурата, причинена от отваряне и затваряне на вратата по време на използване на продукта, обикновено може да доведе до конденз върху рафтовете на вратата/корпуса и стъклените съдове, поставени в продукта.

6 Използване на продукта

6.1 Контролен панел на продукта

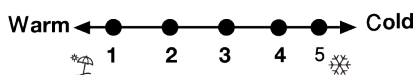
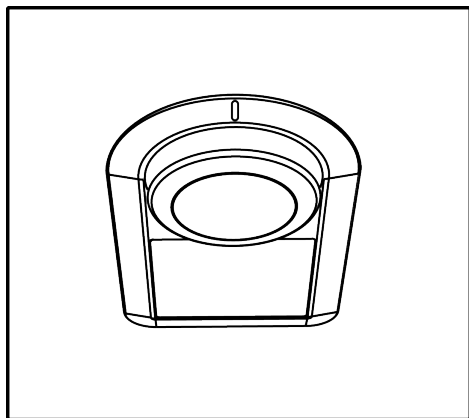
Работната температура се задава от терморегулатора.

- Ще чуете звук, когато компресорът се включи. Нормално е продуктът да издава шум, дори когато компресорът не работи, тъй като течността и газът могат да бъдат компресирани в охладителната система.
- Нормално е предните ръбове на продукта да са топли. Те са проектирани да се затоплят, за да се избегне
- При някои модели индикаторният панел се изключва автоматично 1 минута след затваряне на вратата. Той ще се активира отново, когато вратата се отвори или се натисне произволен бутон.

5.3 Климатичен клас и дефиниции

Моля, вижте климатичния клас на табелката с данни на Вашето устройство. Една от следните информации е приложима за вашето устройство според климатичния клас.

- **SN:** Дългосрочен умерен климат: Това охлаждащо устройство е предназначено за използване при температури на околната среда между 10 °C и 32 °C.
- **N:** Умерен климат: Това охлаждащо устройство е предназначено за използване при температури на околната среда между 16 °C и 32 °C.
- **ST:** Субтропичен климат: Това охлаждащо устройство е предназначено за използване при температури на околната среда между 16 °C и 38 °C.
- **T:** Тропичен климат: Това охлаждащо устройство е предназначено за използване при температури на околната среда между 16 °C и 43 °C.



1=Най-ниска настройка за охлаждане
(Най-топла настройка)

4=Най-висока настройка на охлаждане
(Най-студена настройка)

Средната температура в охлаждащото отделение трябва да бъде около +5°C.

Моля, изберете настройка въз основа на желаната температура.

Моля, имайте предвид, че ще има различни температури в зоната за охлаждане.

Най-студената зона е точно над отделението за плодове и зеленчуци.

Вътрешната температура също зависи от температурата на околната среда, колко често се отваря вратата и количеството храна, съхранявана в хладилника.

Честото отваряне на вратата води до повишаване на вътрешната температура.

Затова се препоръчва да затворите вратата възможно най-бързо, след като сте я отворили по някаква причина.

Температурните настройки могат да бъдат зададени между 1 -8 °C за хладилното отделение и между -24 и -18 °C за фризерното отделение.

Регулируемите температурни стойности

могат да варират в рамките на тези диапазони в зависимост от спецификациите на продукта.

6.2 Съхраняване на храни в продукта

Съхраняване на храна в хладилната камера и в отделенията за охлаждане

- Температурите на отделението се повишават значително, ако вратата на отделението се отваря и затваря често и се държи отворена за дълго време, това може да намали живота на храната и да доведе до разваляне на храната.
- За да не се променя миризмата и вкуса, храната трябва да се съхранява в затворени съдове.
- За да постигнете по-добро и хомогенно охлаждане, поставете храната отделно по начин, по който студеният въздух може да преминава през тях.
- Осигурете въздушен поток, като оставите разстояние между храната и вътрешната стена. Ако облегнете храната на задната стена, храната може да замръзне.
- Оставете сготвените топли ястия на стайна температура, преди да ги поставите в хладилника. След това можете да поставите хладкото ястие в долните рафтове на хладилника. Поставете топлите храни далеч от бързо развалящите се храни.
- Обърнете особено внимание да не смесвате храните, продавани като замразени, с пресните храни.
- Размразете замразените си храни в отделението за охлаждане. По този начин можете да охладите хладилното отделение, като използвате замразени храни, и да пестите енергия.
- Съхраняването на неузрели тропически плодове (манго, сортове пъпеш, папая, банан, ананас) в хладилник може да ускори процеса на зреене. Това не се препоръчва, защото ще доведе до по-кратко време за съхранение.

- Трябва да съхранявате лук, чесън, джнджифил и други кореноплодни зеленчуци в тъмна и студена стая, а не в хладилник.
- Ако забележите, че дадена храна се е развалила в хладилника, изхвърлете я и почистете аксесоарите, които са влезли в контакт с нея.
- За да охладите бързо ястията като супи и яхнии, които се готвят в големи тенджери, можете да ги поставите в хладилника, като ги разделите в по-малки плитки съдове.
- Поставете неупакованата храна далеч от яйцата.
- Съхранявайте плодовете и зеленчуците отделно и съхранявайте всеки сорт заедно (например ябълки с ябълки, моркови с моркови).
- Извадете зелените зеленчуци от найлоновия плик и ги поставете в хладилника, след като ги увиете в хартиена кърпа или подсушена кърпа. Ако миете този тип храна, преди да ги поставите в хладилника, не забравяйте да ги изсушите.
- Можете както да създадете влажна среда, така и да осигурите въздушен поток, като държите плодовете и зеленчуците, които са склонни към сушене, в перфорирани или незапечатани найлонови торбички.
- С изключение на случаите, когато в околната среда са налични екстремни обстоятелства, ако вашият продукт (в таблицата с препоръчителните зададени стойности) е настроен на посочените зададени стойности, храната запазва своята свежест за по-дълго време както в отделението за охлаждане, така и във фризерното отделение.
- Не съхранявайте чувствителни към студ зеленчуци като зеленолистни зеленчуци, домати и краставици в охладителното отделение. Ако трябва да използвате чекмеджетата на охладителното отделение за съхранение на зеленчуци, уверете се, че контролният панел на вашия хладилник е настроен на 5°C или по-топло.

Съхранение на храна в охладителното отделение

В отделението за охлаждане температурата на храната, която ще се съхранява в продукта, може да варира между +3 °C и -3 °C. Температурата в охладителното отделение може да падне под 0°C и това не е подходящо за съхранение на пресни плодове и зеленчуци. Ако трябва да съхранявате прясна храна в студените чекмеджета, не забравяйте да зададете температурата на хладилника на 5°C или по-висока.

Съхранявайте храните на различни места според свойствата им:	
Храна	Местоположение
Яйца	Етажерка на вратата
Млечни продукти (масло, сирене)	Ако е налично, отделение с нула градуса (за храна за закуска)/отделение за охлаждане
Плодове, зеленчуци и зеленина	Отделение за плодове и зеленчуци, или; В отделението за прясна храна, в чекмеджето за зеленчуци или в чекмеджето Everfresh+ (ако има), при условие че хладилникът е настроен на температура над 5°C
Прясно месо, птици, риба, колбаси и др. Готвени храни	Ако е налично, отделение с нула градуса (за храна за закуска)/отделение за охлаждане
Храни готови за сервиране, пакетирани продукти, консерви и туршии	Горни рафтове или етажерки на вратата
Напитки, бутилки, подправки и закуски	Етажерка на вратата

Съхранение на храна във фризерното отделение

- Можете да активирате функцията за бързо замразяване 4- 6 часа преди функцията за замразяване и да извършите по-бързо охлаждане.
- Оставете топлите ястия да достигнат стайна температура, преди да ги поставите във фризера.
- Храните за замразяване трябва да бъдат разделени на порции според размера, който ще се консумират, и замразени в отделни опаковки.
- Препоръчително е да опаковате храните преди да ги поставите във фризера.
- За да предотвратите изтичане на срока за съхранение, напишете датата, часа и наименованието на продукта върху опаковката според времето за съхранение на различните храни.
- Консумирайте бързо размразените храни. Размразените храни не могат да се замразяват отново, освен ако не са сготвени. Не е безопасно да се консумират повторно замразените пресни храни без готвене след размразяването им.
- Когато замразявате пресни храни, не ги поставяйте в контакт с вече замразени храни. В противен случай замразените храни ще бъдат размразени.

Съхранение на храните, които се продават замразени

- Когато съхранявате храна, спазвайте сроковете, посочени в тези инструкции.

- За да защитите качеството на храната, поддържайте интервала от време между закупуването и съхранението възможно най-кратък.
- Купувайте замразени храни, които се съхраняват при $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ или по-ниски температури.
- Избягвайте да купувате храни, чиито опаковки са покрити с лед и др. Това означава, че продуктът може да бъде частично размразен и замразен отново. Температурата влияе върху качеството на храната.
- Съхранявайте храната за времето, препоръчано от производителя. Извадете от фризера само толкова храна, колкото ви е необходима.
- С изключение на случаите, когато в околната среда има екстремни обстоятелства, ако вашият продукт (в таблицата с препоръчителните зададени стойности) е настроен на посочените зададени стойности, храната запазва своята свежест за по-дълго време както в отделението за пресни продукти, така и във фризерното отделение.
- Ако отделението за прясна храна е настроено на по-ниска температура, пресните плодове и зеленчуци може да са частично замразени.
- Отделенията с две звезди са подходящи за предварително замразени храни. Могат да се съхраняват сладолед и кубчета лед.
- Замразявайте храна само в отделение с 4 звезди.

Месо и Риба		Подготовка	Най-дълго време за съхранение (месец)	
Месни продукти	Телешко	Пържола	Като ги отрежете с дебелина 2 см и поставите фолио между тях или ги увиете плътно със стреч фолио	6-8
		Печено	Като опаковате парчетата месо в хладилна торба или ги увиете плътно със стреч фолио	6-8
		Кубчета	На малки парченца	6-8
		Шницел, котлети	Чрез поставяне на фолио между нарязани парчета или опаковани индивидуално със стреч фолио	6-8
	Овнешко	Котлети	Чрез поставяне на фолио между парчетата месо или опаковане индивидуално със стреч фолио	4-8
		Печено	Като опаковате парчетата месо в хладилна торба или ги увиете плътно със стреч фолио	4-8
		Кубчета	Като опаковате нарязаните месо в хладилна торба или ги увиете плътно със стреч фолио	4-8
	Говеждо	Печено	Като опаковате парчетата месо в хладилна торба или ги увиете плътно със стреч фолио	8-12
		Пържола	Като ги отрежете с дебелина 2 см и поставите фолио между тях или ги увиете плътно със стреч фолио	8-12
		Кубчета	На малки парченца	8-12
		Варено месо	Чрез опаковане на малки парчета в хладилна чанта	8-12
	Кайма	Без подправки, в плоски пликове	1-3	
	Карантия (парче)	На парчета	1-3	
	Ферментирала наденица - Салам	Трябва да бъде опакован, дори ако има вече опаковка.	1-3	
	Шунка	Чрез поставяне на фолио между нарязаните парчета	2-3	
Птици и дивеч	Пиле и Пуйка	Чрез опаковане във фолио	4-6	
	Гъска	Чрез опаковане във фолио (порциите не трябва да надвишават 2,5 кг)	4-6	
	Патица	Чрез опаковане във фолио (порциите не трябва да надвишават 2,5 кг)	4-6	
	Елен, заек, сърна	Чрез опаковане във фолио (порциите не трябва да надвишават 2,5 кг и костите им трябва да бъдат отстранени)	6-8	
Риба и морски дарове	Сладководни риби (пъстърва, шаран, сом)	След основно почистване на вътрешността и люспите, рибата трябва да се измие и изсуши, а частите на опашката и главата да се изрежат, когато е необходимо.	2	
	Постна риба (Лаврак, Калкан, Соле)		4-6	
	Мазни риби (Паламуд, Скумрия, Лефер, Червен Кефал, Хамсия)		2-4	
	Черупчести/Ракообразни		4-6	
	Хайвер		В опаковката си, в алуминиева или пластмасова опаковка	2-3

"Времената на съхранение, посочени в таблицата, се базират на температура на съхранение от -18°C."

Плодове и Зеленчуци	Подготовка	Най-дълго време за съхранение (месец)
Зелен боб	Чрез бланширане в продължение на 3 минути след измиване и нарязване на малки парченца	10-13
Зелен грах	Чрез бланширане в продължение на 2 минути след изчистване и измиване	10-12
Зеле	Чрез бланширане в продължение на 1-2 минути след изчистване	6-8
Моркови	Чрез бланширане в продължение на 3-4 минути след измиване и нарязване на малки парченца	12
Пипер	Чрез варене в продължение на 2-3 минути след отрязване на стъблото, разделяне на две и отделяне на семената	8-10
Спанак	Чрез бланширане в продължение на 2 минути след изчистване и измиване	6-9
Праз	Чрез бланширане в продължение на 5 минути след нарязване	6-8
Карфиол	Чрез бланширане в малко лимонова вода в продължение на 3-5 минути след отделяне на листата, нарязване на сърцевината на парчета	10-12
Патладжан	Чрез бланширане в продължение на 4 минути след измиване и нарязване на парченца в размер на 2 см	10-12
Тиква	Чрез шоково варене за 2-3 минути след измиване и нарязване на парчета по 2 см	8-10
Гъби	Като леко сотирате в масло и изстисквате лимон отгоре	2-3
Царевица	Чрез почистване и опаковане на кочан или на зърна	12
Ябълка и круша	Чрез бланширане в продължение на 2-3 минути след обелване и нарязване на малки парченца	8-10
Кайсия и праскова	Разделете наполовина и отстранете ядката	4-6
Ягода и малина	Чрез измиване и изчистване	8-12
Печени плодове	Чрез добавяне на 10% захар в съда	12
Слива, череша, вишна	Чрез измиване и отстраняване на ядката и дръжките	8-12

"Времената на съхранение, посочени в таблицата, се базират на температура на съхранение от -18°C."

Млечни продукти	Подготовка	Най-дълго време за съхранение (месец)	Условия за съхранение
Сирене (с изключение на сирене фета)	Като поставите фолио между тях, на парчета	6-8	Може да се остави в оригиналната опаковка за краткосрочно съхранение. За дългосрочно съхранение също трябва да се увие в алуминиево или найлоново фолио.
Масло, маргарин	В собствената си опаковка	6	В собствената си опаковка или в пластмасови кутии

"Времената на съхранение, посочени в таблицата, се базират на температура на съхранение от -18°C."

„Количеството пресни храни, които могат да бъдат замразени за определен период от време, е посочено на типовия етикет.“

Подробности за фризера

Съгласно стандартите IEC 62552 фризерът трябва да има капацитет да замразява 4,5 kg хранителни продукти при -18 °C или по-ниски температури при 25 °C стайна температура за 24 часа за всеки 100 литра обем на фризерното отделение.

Хранителните продукти могат да се съхраняват само за продължителни периоди при или под температура от -18 °C.

Можете да запазите храните свежи в продължение на месеци (във фризер при или под температури от -18 °C). Хранителните продукти за замразяване не трябва да влизат в контакт с вече замразената храна вътре, за да се избегне частично размразяване.

Сварете зеленчуците и филтрирайте водата, за да удължите периода на съхранение. Поставете храната в херметически затворени опаковки след филтриране и поставете във фризера. Банани, домати, маруля, целина, варени яйца, картофи и други подобни хранителни продукти не трябва да се замразяват. В случай, че тези храни са замразени, само хранителните стойности и хранителните качества ще бъдат отрицателно засегнати. Не става въпрос за гниене, което би застрашило човешкото здраве.

Поставяне на храната

Рафтове във фризерното отделение: различни замразени храни като месо, риба, сладолед, зеленчуци и др.

Рафтове на хладилни отделения: Хранителни артикули в тенджери, чиния с капак и кутии с капак, яйца (в затворена кутия)

Рафтове на вратата на охладителното отделение: Малки и пакетирани храни или напитки

Отделение за плодове и зеленчуци: Зеленчуци и плодове

Отделение за прясна храна: Деликатеси (закуска, месни продукти, които се консумират за кратко време)

6.3 Хрупкав

Отделението за зеленчуци на продукта е специално предназначено да поддържа зеленчуците свежи, без да губят влага. За тази цел циркулацията на студен въздух е концентрирана в цялото отделение за зеленчуци. Съхранявайте зеленчуците и плодовете си в това отделение. За да осигурите по - дълго съхранение, не поставяйте листни зелени зеленчуци до плодове.

6.4 Хладилна зона за млечни продукти

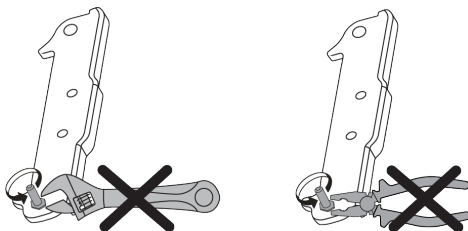
Чекмедже за хладилно съхранение

Чекмеджето за хладилно съхранение може да достигне по-ниски температури в охладителното отделение.

Използвайте това чекмедже за деликатесни продукти (салами, колбаси и др.) и млечни продукти, които изискват по-студени условия на съхранение или за бързо консумиране на месо, пиле или риба. Не е подходящо да съхранявате плодове и зеленчуци в това чекмедже.

6.5 Обръщане на страната на отваряне на вратата

Отварящата се страна на вратата на вашия хладилник може да се обърне според мястото, на което сте го поставили. Когато имате нужда от това, определено трябва да се обадите в най-близкия оторизиран сервиз.



6.6 Сигнал за отворена врата

Системата за предупреждение за отворена врата на вашия хладилник може да се различава в зависимост от модела.

Версия 1;

Ако вратата на продукта остане отворена за определено време (между 60 сек и 120 сек), се чува звук предупредителен сигнал; в зависимост от модела на продукта може да се изведе и визуален предупредителен сигнал (светлинна светкавица). Ако затворите вратата на устройството или натиснете бутон на екрана на устройството, ако има такъв, предупредителният звук спира.

Версия 2;

Ако вратата на устройството остане отворена за определен период от време (между 60 сек и 120 сек), се чува сигнал за отворена врата. Предупреждението за отворена врата се чува постепенно. Първо започва да звучи звуково предупреждение. След 4 минути, ако вратата все още не е затворена, се активира визуално предупреждение (светкавица). Предупреждението за отворена врата ще бъде отложено за определен период от време (между 60 сек и 120 сек), когато бъде натиснат който и да е бутон на екрана на продукта, ако има такъв. След това процесът ще започне отново. Когато вратата на устройството е затворена, предупреждението за отворена врата ще бъде отменено.

6.7 Сгъваема поставка за вино

Позволява на потребителя да съхранява бутилки вино, ако е необходимо. За да използвате секцията на стелажа, хванете пластмасовата част и леко я дръпнете надолу. Вече можете да използвате сгъваемата поставка за вино.

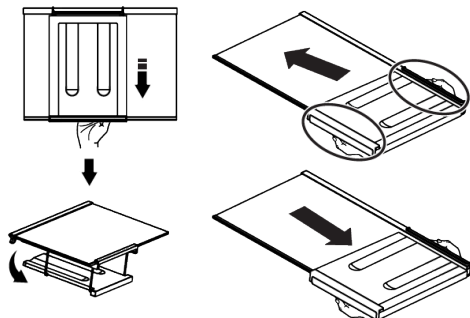
7 Почистване и грижа

Прочетете първо „Инструкциите за безопасност“!

- Изключете уреда от контакта, преди да го почистите.



Препоръчително е да съхранявате максимум 2 бутилки вино върху сгъваемия рафт за вино.



За да групирате решетката за вино, първо отстранете стъкления рафт от хладилника. Поставете го върху стъкления рафт, като натиснете пластмасовата част през предните и задните жлебове, както е показано на снимката. Продуктът ще бъде готов за употреба със сгъваемата поставка за вино.

За да премахнете сгъваемата поставка за вино, първо извадете стъкления рафт от хладилника. След това хванете пластмасовата част и я издърпайте в произволна посока. Вече можете да използвате продукта без сгъваема поставка за вино, когато е необходимо.

6.8 Смяна на осветителната лампа

Обадете се на оторизирания сервиз, когато крушката/LED, използвани за осветление във Вашия хладилник, трябва да бъдат сменени.

Лампата(ите), използвани в този уред, не могат да се използват за домашно осветление. Предназначението на тази лампа е да помогне на потребителя да постави храната в хладилника / фризера безопасно и удобно.

- Прахът върху вентилационната решетка на гърба на продукта трябва да се отстранява (без да се отваря

капака) поне веднъж годишно. Почистването трябва да се извършва със суха кърпа.

- Внимавайте да не попадне вода в корпуса на лампата и други електрически части.
- Почистете вратата с влажна кърпа. Извадете цялото съдържание, за да извадите вратата и рафтовете на тялото. Повдигнете рафтовете на вратите нагоре, за да ги свалите. След почистване и сушене ги плъзнете обратно на място отгоре надолу.
- Никога не използвайте вода или почистващи препарати, съдържащи хлор, за почистване на външната повърхност на продукта или хромираните части. Хлорът причинява ръжда на тези видове метални повърхности.
- За да предотвратите отлепването или деформирането на отпечатъците върху пластмасовата част, не използвайте остри, абразивни инструменти, сапун, домакински почистващи продукти, почистващи препарати, бензин, лак и др. За почистване използвайте мека кърпа с хладка вода и подсушете.
- При продукти без технология No Frost; на задната стена на охладителното отделение ще се образуват водни капчици и дебелина на замръзване до един пръст. Не го почиствайте и абсолютно не нанасяйте масло или подобни вещества.
- Използвайте само леко влажна микрофибърна кърпа за почистване на външната повърхност на продукта. Гъбите и другите видове кърпи за почистване могат да причинят драскотини.
- За да почистите вътрешните повърхности на продукта, измийте всички подвижни части с мек разтвор

на сапун, вода и сода за хляб. Изплакнете обилно и подсушете напълно. Предотвратете попадането на вода в светлините и контролния панел.

- Не използвайте оцет, алкохол или други почистващи препарати на алкохолна основа върху вътрешни повърхности.

Външни повърхности от неръждаема стомана

Използвайте неабразивен почистващ препарат от неръждаема стомана и го нанесете с мека кърпа без власинки. За полиране внимателно избършете повърхността с микрофибърна кърпа, напоена с вода, и използвайте суха полираща подложка. Винаги следвайте зърното на неръждаемата стомана.

Предотвратяване на лоши миризми

При производството на вашия продукт не се използват вещества, които биха могли да причинят миризма. Възможно е обаче да се появят миризми поради неправилно съхранение на храната и неправилно почистване на вътрешната повърхност на продукта.

- За да предотвратите този проблем, почиствайте със сода за хляб на всеки 15 дни.
- Съхранявайте храната в запечатани контейнери, тъй като микроорганизмите, освободени от отворената храна, могат да причинят лоша миризма.
- Никога не съхранявайте храна с изтекъл срок на годност или развалена храна в продукта си.

Защита на пластмасови повърхности

Ако маслото се разлиее върху пластмасови повърхности, незабавно ги почистете с топла вода, тъй като маслото може да повреди повърхността.

8 Отстраняване на неизправности

Първо прочетете „Инструкции за безопасност“!

Проверете този списък, преди да се свържете със сервиза. Това ще ви спести време и пари. Този списък включва чести оплаквания, които не са свързани с дефектна изработка или

материали. Някои функции, споменати тук, може да не се отнасят за вашия продукт.

Ако проблемът продължава, след като следвате инструкциите в този раздел, свържете се с вашия доставчик или оторизиран сервиз. Не се опитвайте да ремонтирате продукта.

Хладилникът не работи.

- Захранващият щепсел не е поставен напълно. >>> Включете го, за да се постави напълно в контакта.
- Предпазителят, свързан към контакта, захранващ продукта, или главният предпазител е изгорял. >>> Проверете предпазителя.

Конденз по страничната стена на охладителното отделение (MULTI ZONE, COOL CONTROL и FLEXI ZONE).

- Вратата се отваря твърде често. >>> Внимавайте да не отваряте вратичката на продукта твърде често.
- Околната среда е твърде влажна. >>> Не инсталирайте продукта във влажна среда.
- Храните, съдържащи течности, се съхраняват в незапечатани държачи. >>> Съхранявайте храните, съдържащи течности, в запечатани държачи.
- Вратата на продукта е оставена отворена. >>> Не дръжте вратичката на продукта отворена за дълго време.
- Термостатът е настроен на много ниска температура. >>> Настройте термостата на подходяща температура.

Компресорът не работи.

- В случай на внезапно прекъсване на захранването или изваждане на щепсела и повторно включване, налягането на газа в охладителната система на продукта не е балансирано, което задейства термичната защита на компресора. Продуктът ще се рестартира след приблизително 6 минути. Ако продуктът не се рестартира след този период, свържете се със сервиза.

- Размразяването е активно. >>> Това е нормално за продукт с напълно автоматично размразяване. Размразяването се извършва периодично.
- Продуктът не е включен в контакта. >>> Уверете се, че захранващият кабел е включен.
- Настройката на температурата е неправилна. >>> Изберете подходящата настройка на температурата.
- Захранването е изчерпано. >>> Продуктът ще продължи да работи нормално, след като захранването бъде възстановено.

Шумът от работата на хладилника се увеличава, докато се използва.

- Работната производителност на продукта може да варира в зависимост от температурните промени на околната среда. Това е нормално и не е неизправност.

Хладилникът работи твърде често или твърде дълго.

- Новият продукт може да е по-голям от предишния. По-големите продукти ще работят по-дълго.
- Стайната температура може да е висока. >>> Продуктът обикновено работи дълго време при по-висока стайна температура.
- Продуктът може наскоро да е бил включен или вътре е поставен нов хранителен продукт. >>> Продуктът ще отнеме повече време, за да достигне зададената температура, когато е включен наскоро или вътре е поставен нов хранителен продукт. Това е нормално.
- Големи количества гореща храна може наскоро да са били поставени в продукта. >>> Не поставяйте гореща храна в продукта.
- Вратите са отворени често или са държани отворени за дълги периоди от време. >>> Топлият въздух, който се движи вътре, ще накара продукта да работи по-дълго. Не отваряйте вратите твърде често.

- Вратата на фризера или охладителя може да е откряната. >>> Проверете дали вратите са напълно затворени.
- Продуктът може да е настроен на твърде ниска температура. >>> Задайте температурата на по-висока степен и изчакайте продуктът да достигне зададената температура.
- Устройството за миене на вратата на охладителя или фризера може да е замърсено, износено, счупено или неправилно поставено. >>> Почистете или сменете уплътнението. Повредена/скъсана шайба за миене на врата ще накара продукта да работи за по-дълги периоди, за да запази текущата температура.

Температурата на фризера е много ниска, но температурата на охладителя е подходяща.

- Температурата на фризерното отделение е зададена на много ниска степен. >>> Задайте температурата на фризерното отделение на по-висока степен и проверете отново.

Температурата на охладителя е много ниска, но температурата на фризера е подходяща.

- Температурата на охладителното отделение е настроена на много ниска степен. >>> Задайте температурата на охладителното отделение на по-висока степен и проверете отново.

Хранителните продукти, съхранявани в чекмеджетата на охладителното отделение, са замразени.

- Температурата на охладителното отделение е настроена на много ниска степен. >>> Задайте температурата на охладителното отделение на по-висока степен и проверете отново.

Температурата в охладителя или фризера е твърде висока.

- Температурата на охладителното отделение е настроена на много висока степен. >>> Настройката на температурата на охладителното отделение оказва влияние върху температурата във фризерното отделение. Изчакайте, докато

температурата на съответните части достигне достатъчното ниво, като промените температурата на охладителните или фризерните отделения.

- Вратите са отворени често или са държани отворени за дълги периоди от време. >>> Не отваряйте вратите твърде често.
- Вратата може да е откряната. >>> Затворете напълно вратата.
- Продуктът може наскоро да е бил включен или вътре е поставен нов хранителен продукт. >>> Това е нормално. Продуктът ще отнеме повече време, за да достигне зададената температура, когато е включен наскоро или вътре е поставен нов хранителен продукт.
- Големи количества гореща храна може наскоро да са били поставени в продукта. >>> Не поставяйте гореща храна в продукта.

Треперене или шум.

- Повърхността не е плоска или издръжлива >>> Ако продуктът се тресе, когато се движи бавно, регулирайте стойките, за да балансирате продукта. Също така се уверете, че подът е достатъчно издръжлив, за да понесе продукта.
- Всички предмети, поставени върху продукта, могат да причинят шум. >>> Отстранете всички елементи, поставени върху продукта.
- Продуктът издава шум от течаша течност, пръскане и др.
- Принципът на работа на продукта включва потоци течност и газ. >>> Това е нормално и не е неизправност.

От продукта се чува звук на духащ вятър.

- Продуктът използва вентилатор за процеса на охлаждане. Това е нормално и не е неизправност.

Има конденз по вътрешните стени на продукта.

- Горещото или влажно време ще увеличи заледяването и кондензацията. Това е нормално и не е неизправност.
- Вратите са отваряни често или са държани отворени за дълги периоди от време. >>> Не отваряйте вратите твърде често; ако е отворена, затворете вратата.
- Вратата може да е открехната. >>> Затворете напълно вратата.

Има конденз по външната страна на продукта или между вратите.

- Атмосферното време може да е влажно, това е съвсем нормално при влажно време. >>> Кондензът ще се разсее, когато влажността се намали.

Вътрешността мирише лошо.

- Продуктът не се почиства редовно. >>> Почиствайте вътрешността редовно с гъба, топла вода и газирана вода.
- Някои държачи и опаковъчни материали могат да причинят миризма. >>> Използвайте държачи и опаковъчни материали без мирис.
- Храните бяха поставени в незапечатани държачи. >>> Съхранявайте храните в запечатани държачи. Микроорганизмите могат да се разпространят от незапечатани хранителни продукти и да причинят лоша миризма.
- Отстранете всички храни с изтекъл срок на годност или развалени храни от продукта.

Вратата не се затваря.

- Пакетите с храна може да блокират вратата. >>> Преместете всички предмети, блокиращи вратите.
- Продуктът не стои в напълно изправено положение на земята. >>> Регулирайте стойките, за да балансирате продукта.
- Повърхността не е плоска или издръжлива >>> Уверете се, че повърхността е равна и достатъчно издръжлива, за да понесе продукта.

Отделението за плодове и зеленчуци е задръстено.

- Хранителните продукти може да са в контакт с горната част на чекмеджето. >>> Реорганизирайте хранителните продукти в чекмеджето.

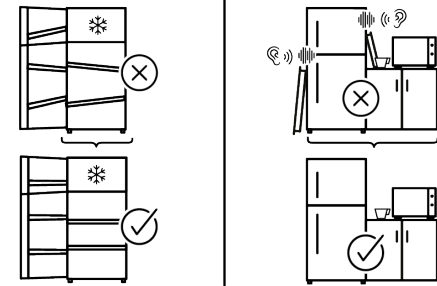
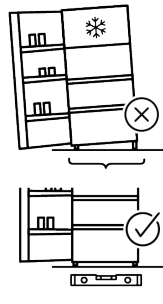
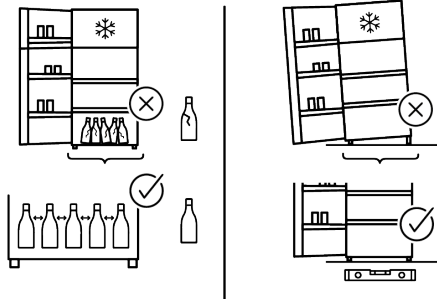
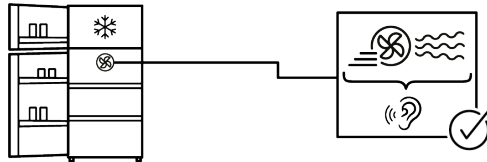
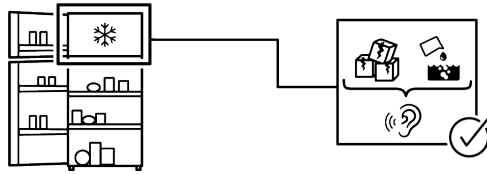
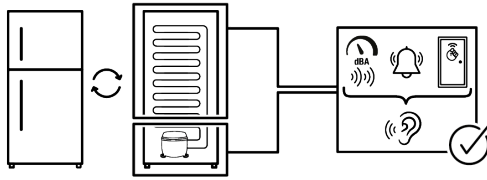
Температура на повърхността на продукта.

- Може да се наблюдава висока температура между две врати, на страничните панели и на задната зона на решетката, докато вашият продукт работи. Това е нормално и не изисква сервисно обслужване.

Вентилаторът продължава да работи, когато вратата се отвори.

- Вентилаторът може да продължи да работи, когато вратата на фризера е отворена.

Ако проблемът продължава, след като следвате инструкциите в този раздел, свържете се с вашия доставчик или оторизиран сервис. Не се опитвайте да ремонтирате продукта. Това е нормално.



ОТКАЗ ОТ ОТГОВОРНОСТ

Някои (прости) неизправности могат да бъдат адекватно обработени от крайния потребител, без да възникнат проблеми с безопасността или опасна употреба, при условие че се извършват в рамките на ограниченията и в съответствие със следните инструкции (вижте раздела „Саморемонт“).

Следователно, освен ако не е разрешено друго в раздела „Саморемонт“ по-долу, ремонтите трябва да бъдат адресирани до регистрирани професионални сервиси, за да се избегнат проблеми с безопасността. Регистриран професионален сервиз е професионален сервиз, на когото производителят е получил достъп до инструкциите и списъка с резервни части за този продукт съгласно методите, описани в законодателните актове съгласно Директива 2009/125/ЕО.

Въпреки това, само сервизният агент (т.е. оторизирани професионални сервиси), с който можете да се свържете чрез телефонния номер, посочен в ръководството за потребителя/гаранционната карта, или чрез вашия оторизиран дилър може да предостави услуга съгласно гаранционните условия. Ето защо, имайте предвид, че ремонтите се извършват от професионални сервиси (които не са упълномощени от) Whirlpool ще анулира гаранцията.

Саморемонт

Крайният потребител може да извърши самостоятелна поправка по отношение изключително на следните резервни части: дръжки за врати, панти за врати, тави, кошници и уплътнения за врати (наличен е и актуализиран списък <https://parts-selfservice.europeanappliances.com> от 1 март 2021 г.).

Освен това, за да се гарантира безопасността на продукта и да се предотврати риск от сериозно нараняване, споменатият самостоятелен ремонт трябва да се извърши, като се следват инструкциите

в ръководството за потребителя за самостоятелен ремонт или които са налични в <https://parts-selfservice.europeanappliances.com>. За ваша безопасност, изключете продукта от контакта, преди да опитате каквото и да е саморемонтиране.

Опитите за ремонт и ремонт от страна на крайните потребители на части, които не са включени в този списък и/или не следват инструкциите в ръководствата на потребителя за самостоятелен ремонт или които са налични в <https://parts-selfservice.europeanappliances.com>, могат да доведат до проблеми с безопасността, които не се дължат на Whirlpool, и ще анулира гаранцията на продукта.

Ето защо е силно препоръчително крайните потребители да се въздържат от опити за извършване на ремонт, който не попада в посочения списък с резервни части, като в такива случаи се свързват с оторизирани професионални сервиси или регистрирани професионални сервиси. Напротив, подобни опити от страна на крайните потребители могат да доведат до проблеми с безопасността и да повредят продукта и впоследствие да причинят пожар, наводнение, токов удар и сериозни наранявания.

Като пример, но не само, следните ремонти трябва да бъдат адресирани до оторизирани професионални сервиси или регистрирани професионални сервиси: компресор, охладителна верига, основна платка, инверторна платка, табло на дисплея и т.н.

Производителят/продавачът не може да носи отговорност във всеки случай, когато крайните потребители не спазват горното.

Наличността на резервни части на хладилника, който сте закупили, е 10 години. През този период ще бъдат налични оригинални резервни части за правилното функциониране на хладилника

Минималната продължителност на гаранцията на закупения от вас хладилник е 24 месеца.

Този продукт е оборудван с източник на осветление от енергиен клас "G".

Източникът на осветление в този продукт трябва да се сменя само от професионален сервиз.

Вижте също

2 CLAUSE DE NON-RESPONSABILITÉ

[40]

Παρακαλούμε διαβάστε πρώτα αυτό το εγχειρίδιο!

Αγαπητέ Πελάτη

Σας ευχαριστούμε που επιλέξατε αυτό το προϊόν .






Καταχωρίστε τα προϊόντα που έχετε στην κατοχή σας στη διεύθυνση www.register10.eu
Θα θέλαμε να επιτύχετε τη βέλτιστη απόδοση από αυτό το υψηλής ποιότητας προϊόν που έχει κατασκευαστεί με την τελευταία τεχνολογία. Για να το επιτύχετε αυτό, διαβάστε προσεκτικά αυτό το εγχειρίδιο και οποιαδήποτε άλλη τεκμηρίωση παρέχεται μαζί με το προϊόν πριν χρησιμοποιήσετε το προϊόν.

Τηρείτε όλες τις πληροφορίες και προειδοποιήσεις στο εγχειρίδιο χρήσης. Με αυτό τον τρόπο, θα προστατέψετε τον εαυτό σας και το προϊόν από κινδύνους που μπορεί να προκύψουν. Φυλάξτε το εγχειρίδιο χρήσης. Συμπεριλάβετε αυτό το εγχειρίδιο με το προϊόν, αν το παραδώσετε σε άλλον.

Στο εγχειρίδιο χρήσης και στο προϊόν χρησιμοποιούνται τα παρακάτω σύμβολα:



Διαβάστε το εγχειρίδιο χρήσης.


 ENERG 		Η πρόσβαση στις πληροφορίες για το μοντέλο όπως είναι αποθηκευμένες στη βάση δεδομένων προϊόντων είναι εφικτή με την είσοδο στον ακόλουθο ιστότοπο και την αναζήτηση του αναγνωριστικού του μοντέλου (*) της συσκευής σας, που αναφέρεται στην ετικέτα ενεργειακής σήμανσης. https://eprel.ec.europa.eu/
SUPPLIER'S NAME	MODEL IDENTIFIER → (*)	
		

Πίνακας περιεχομένων

1	Οδηγίες σχετικά με το περιβάλλον.....	64
1.1	Απόρριψη των υλικών συσκευασίας.....	64
2	Το ψυγείο σας	64
3	Εγκατάσταση	65
3.1	Σωστή θέση εγκατάστασης	65
3.2	Τοποθέτηση των πλαστικών αποστατών	65
3.3	Ρύθμιση των ποδιών	65
3.4	Προειδοποίηση για θερμές επιφάνειες	65
4	Χειρισμός του προϊόντος.....	66
5	Προετοιμασία	66
5.1	Τρόποι εξοικονόμησης ενέργειας	66
5.2	Πρώτη χρήση	67
5.3	Κατηγορία κλίματος και ορισμοί ..	67
6	Χρήση της συσκευής σας	67
6.1	Πίνακας ελέγχου του προϊόντος ..	67
6.2	Φύλαξη τροφίμων στο προϊόν	68
6.3	Τραγανιστήρι	73
6.4	Περιοχή Ψυχρής φύλαξης Γαλακτοκομικών Προϊόντων	73
6.5	Αντιστροφή της πλευράς ανοίγματος των θυρών	73
6.6	Είδοποίηση ανοιχτής πόρτας	73
6.7	Αναδιπλούμενη βάση κρασιών....	74
6.8	Αντικατάσταση του λαμπτήρα φωτισμού	74
7	Συντήρηση και καθαρισμός	74
8	Αντιμετώπιση προβλημάτων	75

1 Οδηγίες σχετικά με το περιβάλλον

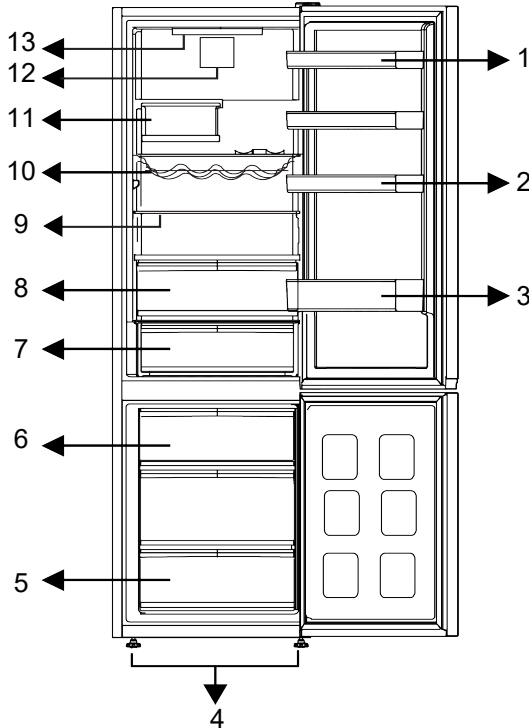
1.1 Απόρριψη των υλικών συσκευασίας

Τα υλικά συσκευασίας είναι ανακυκλώσιμα και επισημαίνονται με το σύμβολο ανακύκλωσης .

Επομένως τα διάφορα μέρη της συσκευασίας πρέπει να απορρίπτονται με υπεύθυνο τρόπο και με πλήρη συμμόρφωση με τους κανονισμούς των τοπικών αρχών που διέπουν την απόρριψη αποβλήτων.

EL

2 Το ψυγείο σας



- | | |
|------------------------------------|---------------------------------|
| 1 * Ρυθμιζόμενα ράφια πόρτας | 2 * Ράφι αυγών |
| 3 * Ράφι μπουκαλιών | 4 * Ρυθμιζόμενα μπροστινά πόδια |
| 5 * Θάλαμος καταψύκτη | 6 * Δοχείο πάγου |
| 7 * Συρτάρι έντονης ψύξης | 8 * Συρτάρι λαχανικών |
| 9 * Ρυθμιζόμενα ράφια | 10 * Ράφι μπουκαλιών/κρασιών |
| 11 * Αναδιπλούμενο ράφι μπουκαλιών | 12 * Ανεμιστήρας |
| 13 * Λαμπτήρας φωτισμού | |

***Προαιρετικά:** Οι εικόνες στο παρόν εγχειρίδιο χρήσης είναι σχηματικές και ενδέχεται να μην αντιστοιχούν απόλυτα στο συγκεκρι-

μένο προϊόν που έχετε. Αν το προϊόν που

έχετε δεν περιλαμβάνει τα σχετικά εξαρτήματα, οι πληροφορίες αφορούν άλλα μοντέλα.

3 Εγκατάσταση

Διαβάστε πρώτα τις "Οδηγίες Ασφαλείας"!

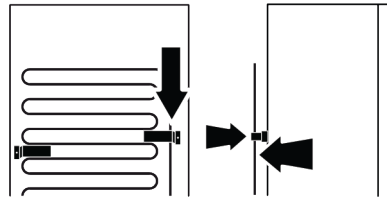
3.1 Σωστή θέση εγκατάστασης

Για την εγκατάσταση του προϊόντος επικοινωνήστε με το Εξουσιοδοτημένο Σέρβις. Για να προετοιμάσετε το προϊόν για εγκατάσταση, δείτε τις πληροφορίες στο εγχειρίδιο χρήσης και βεβαιωθείτε ότι οι παροχές ρεύματος και νερού συμμορφώνονται με τις απαιτήσεις. Αν όχι, καλέστε έναν ηλεκτρολόγο και υδραυλικό για να διαμορφώσετε τις παροχές όπως χρειάζεται.

- Τοποθετήστε το προϊόν πάνω σε μία επίπεδη επιφάνεια, για να αποφύγετε τη δημιουργία κραδασμών
- Τοποθετήστε το προϊόν τουλάχιστον 30 cm μακριά από σόμπα, συσκευή κουζίνας και παρόμοιες πηγές θερμότητας και τουλάχιστον 5 cm από ηλεκτρικούς φούβους.
- Όταν τοποθετείτε δύο ψυγεία το ένα δίπλα στο άλλο, αφήστε απόσταση τουλάχιστον 4 cm ανάμεσα στις δύο μονάδες.
- Διατηρείτε το προϊόν εκτός της άμεσης ηλιακής ακτινοβολίας και σε ξηρό χώρο.
- Το προϊόν χρειάζεται επαρκή κυκλοφορία αέρα για να λειτουργεί αποδοτικά. Αν το προϊόν τοποθετηθεί μέσα σε εσοχή τοίχου, μην παραλείψετε να αφήσετε ελεύθερη απόσταση τουλάχιστον 5 cm ανάμεσα στο προϊόν και την οροφή, τον πίσω τοίχο και τους πλευρικούς τοίχους.
- Ελέγξτε αν υπάρχει στη θέση του το εξάρτημα διασφάλισης της απόστασης από τον πίσω τοίχο (αν παρέχεται με το προϊόν).
- Αν το εξάρτημα δεν είναι διαθέσιμο, ή αν έχει χαθεί ή πέσει, ρυθμίστε τη θέση του προϊόντος έτσι ώστε να παραμένει διάκενο τουλάχιστον 5 cm ανάμεσα στην πίσω επιφάνεια του προϊόντος και τον τοίχο του δωματίου. Ο ελεύθερος χώρος στην πίσω πλευρά είναι σημαντικός για την αποδοτική λειτουργία του προϊόντος.

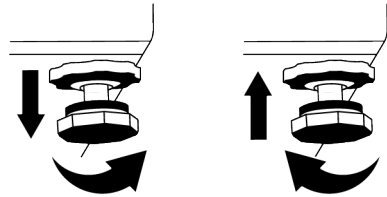
3.2 Τοποθέτηση των πλαστικών αποστατών

Ο συμπυκνωτής του ψυγείου βρίσκεται στο πίσω μέρος της συσκευής. Για την ελαχιστοποίηση της κατανάλωσης ρεύματος και την αύξηση της ενεργειακής απόδοσης, το πάνω και κάτω μέρος του συμπυκνωτή πρέπει να τραβηχτεί πίσω και να στερεωθεί όπως δείχνει η εικόνα. Όταν ο συμπυκνωτής τραβηχτεί προς τα πίσω, τα στηρίγματα ασφαλίζουν και η θέση του συμπυκνωτή σταθεροποιείται.



3.3 Ρύθμιση των ποδιών

Αν το προϊόν δεν είναι οριζόντιο και σε ευσταθή θέση, ρυθμίστε τα μπροστινά ρυθμιζόμενα πόδια του, περιστρέφοντάς τα δεξιόστροφα ή αριστερόστροφα.



3.4 Προειδοποίηση για θερμές επιφάνειες

Τα πλευρικά τοιχώματα του προϊόντος διαθέτουν σωλήνες ψύξης για την ενίσχυση του συστήματος ψύξης. Αυτές οι επιφάνειες ενδέχεται να διατρέχονται από υγρό υψηλής πίεσης, το οποίο θερμαίνει τις επιφάνειες των πλευρικών τοιχωμάτων. Αυτό αποτελεί μέρος της φυσιολογικής λειτουργίας και δεν απαιτείται σέρβις.

4 Χειρισμός του προϊόντος

Διαβάστε πρώτα τις "Οδηγίες Ασφαλείας"!

- Το προϊόν θα πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο για αποθήκευση τροφίμων.
- Κλείστε την βαλβίδα νερού αν βρίσκειστε μακριά από το σπίτι (π.χ. σε διακοπές) και δεν πρόκειται να χρησιμοποιήσετε το Isomatic ή τον διανομέα νερού για μεγάλο χρονικό διάστημα. Διαφορετικά, ενδέχεται να υπάρξουν διαρροές νερού.

5 Προετοιμασία

Διαβάστε πρώτα τις "Οδηγίες Ασφαλείας"!

5.1 Τρόποι εξοικονόμησης ενέργειας

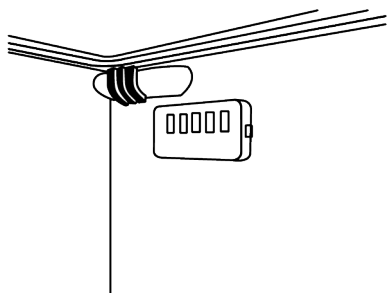
- Αυτή η ψυκτική συσκευή δεν προορίζεται για χρήση ως εντοιχιζόμενη συσκευή.
- Κατά την τοποθέτηση των τροφίμων αφήνετε αρκετό χώρο μέσα στο ψυγείο για επαρκή κυκλοφορία αέρα για ψύξη.
- Αφού δεν θα υπάρχουν απευθείας διείσδυση θερμού και υγρού αέρα στη συσκευή σας όταν δεν ανοίγουν οι πόρτες, η συσκευή σας θα βελτιστοποιήσει την λειτουργία της σε συνθήκες επαρκείς για την προστασία των τροφίμων σας. Στις περιπτώσεις αυτές, λειτουργίες και επί μέρους μονάδες όπως ο συμπιεστής, ο ανεμιστήρας, ο θερμοαντήρας, το σύστημα απόψυξης, ο φωτισμός, η οθόνη κλπ. θα λειτουργούν σύμφωνα με τις ανάγκες, με την ελάχιστη κατανάλωση ενέργειας.
- Σε περίπτωση που υπάρχουν πολλαπλές επιλογές, τα γυάλινα ράφια θα πρέπει να τοποθετούνται με τέτοιο τρόπο ώστε να μην εμποδίζουν τις εξόδους αέρα στο πίσω τοίχωμα, κατά προτίμηση με τις εξόδους αέρα να παραμένουν κάτω από το γυάλινο ράφι. Αυτός ο συνδυασμός μπορεί να βοηθήσει στη βελτίωση της κατανομής του αέρα και σε καλύτερη ενεργειακή απόδοση.
- Συνιστάται ιδιαίτερα η χρήση του κάτω συρταριού κατά τη φύλαξη τροφίμων.
- Για την καλύτερη δυνατή απόδοση, μπορεί να χρησιμοποιηθεί η λειτουργία Ταχεία Κατάψυξη (αν διατίθεται), 24 ώρες πριν την τοποθέτηση νωπών τροφίμων στον καταψύκτη.

Αποσύνδεση του προϊόντος από την πρίζα

- Αφαιρέστε τα τρόφιμα για να αποφύγετε δυσοσμία.
- Περιμένετε να λιώσει ο πάγος, καθαρίστε το εσωτερικό και αφήστε το να στεγνώσει, αφήστε τις πόρτες ανοικτές για να αποφύγετε ζημιά στα εσωτερικά πλαστικά μέρη του κορμού του προϊόντος.

EL

- Στις περισσότερες περιπτώσεις, οι 24 ώρες από την τοποθέτηση νωπών τροφίμων είναι αρκετές για τη λειτουργία Ταχείας Κατάψυξης. Μετά από λίγη ώρα, η λειτουργία Ταχείας Κατάψυξης θα απενεργοποιηθεί αυτόματα.
- Όταν καταψύχετε μια μικρή ποσότητα τροφίμων, η λειτουργία Ταχείας Κατάψυξης μπορεί να απενεργοποιηθεί μετά από λίγη ώρα για να εξασφαλιστεί εξοικονόμηση ενέργειας.
- Ανάλογα με τα χαρακτηριστικά του προϊόντος: η απόψυξη κατεψυγμένων τροφίμων στο θάλαμο συντήρησης θα εξασφαλίσει την εξοικονόμηση ενέργειας και θα διαφυλάξει την ποιότητα των τροφίμων.
- Για να τοποθετήσετε τη μέγιστη ποσότητα τροφίμων στον θάλαμο καταψύκτη του ψυγείου σας, πρέπει να αφαιρέσετε τα πάνω συρτάρια και να τοποθετήσετε τα τρόφιμα πάνω στα συρμάνια/γυάλινα ράφια.
- Τοποθετείτε τα τρόφιμα όπως δείχνει η παρακάτω εικόνα, διατηρώντας μια απόσταση από τον αισθητήρα θερμοκρασίας του θαλάμου συντήρησης. Αν είναι σε επαφή με τον αισθητήρα, η κατανάλωση ενέργειας της συσκευής μπορεί να αυξηθεί.



- Φυλάσσετε τα τρόφιμα στον θάλαμο συντήρησης ή στο διαμέρισμα έντονης ψύξης σύμφωνα με τις σωστές συνθήκες φύλαξης για να εξοικονομήσετε ενέργεια.
- Οι συσκευασίες τροφίμων δεν πρέπει να είναι σε άμεση επαφή με τον αισθητήρα θερμοκρασίας που βρίσκεται μέσα στον θάλαμο καταψύκτη.

5.2 Πρώτη χρήση

Πριν χρησιμοποιήσετε το προϊόν βεβαιωθείτε πως έχουν γίνει οι απαραίτητες προετοιμασίες σύμφωνα με τις οδηγίες στις ενότητες "Οδηγίες ασφαλείας" και "Εγκατάσταση".

- Περιμένετε 2 ώρες πριν χρησιμοποιήσετε το προϊόν, για να διασφαλίσετε την πλήρη αποτελεσματικότητα της ψύξης.
- Αφήστε το προϊόν σε λειτουργία για 6 ώρες χωρίς να τοποθετήσετε τρόφιμα μέσα και μην ανοίξετε την πόρτα του, εκτός αν αυτό είναι απολύτως απαραίτητο.
- Η αλλαγή θερμοκρασίας που προκαλείται από το άνοιγμα και κλείσιμο της πόρτας κατά τη χρήση του προϊόντος μπορεί κανονικά να έχει σαν συνέπεια συμπύκνωση πάνω σε ράφια της πόρτας/του κυρίως σώματος και σε γυάλινες συσκευασίες που είναι τοποθετημένες μέσα στο προϊόν.

6 Χρήση της συσκευής σας

6.1 Πίνακας ελέγχου του προϊόντος

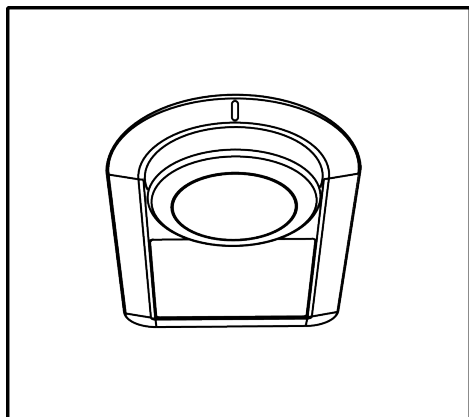
Η θερμοκρασία λειτουργίας ρυθμίζεται με το χειριστήριο ρύθμισης θερμοκρασίας.

- Θα ακουστεί ένας ήχος όταν ο συμπιεστής τεθεί σε λειτουργία. Είναι φυσιολογικό να παράγονται θόρυβοι στο προϊόν ακόμα και αν ο συμπιεστής δεν λειτουργεί, καθώς μπορεί να υπάρχει συμπιεσμένο υγρό και αέριο μέσα στο ψυκτικό σύστημα.
- Είναι φυσιολογικό να είναι θερμές οι μπροστινές άκρες του προϊόντος. Η θέρμανση αυτών των περιοχών είναι μέρος του σχεδιασμού με σκοπό την αποτροπή συμπύκνωσης.
- Σε κάποια μοντέλα, ο πίνακας ενδείξεων απενεργοποιείται αυτόματα 1 λεπτό μετά το κλείσιμο της πόρτας. Ενεργοποιείται ξανά όταν ανοιχτεί η πόρτα ή όταν πατηθεί οποιοδήποτε κουμπί.

5.3 Κατηγορία κλίματος και ορισμοί

Παρακαλούμε ανατρέξτε στην πληροφορία Κατηγορία κλίματος (Climate Class) πάνω στην πινακίδα στοιχείων της συσκευής σας. Μία από τις ακόλουθες πληροφορίες έχει εφαρμογή στη συσκευή σας σύμφωνα με την κατηγορία κλίματος.

- **SN:** Μακροπρόθεσμα εύκρατο κλίμα: Αυτή η ψυκτική συσκευή έχει σχεδιαστεί για χρήση σε θερμοκρασίες περιβάλλοντος μεταξύ 10 °C και 32 °C.
- **N:** Εύκρατο κλίμα: Αυτή η ψυκτική συσκευή έχει σχεδιαστεί για χρήση σε θερμοκρασίες περιβάλλοντος μεταξύ 16°C και 32 °C.
- **ST:** Υποτροπικό κλίμα: Αυτή η ψυκτική συσκευή έχει σχεδιαστεί για χρήση σε θερμοκρασίες περιβάλλοντος μεταξύ 16°C και 38°C.
- **T:** Τροπικό κλίμα: Αυτή η ψυκτική συσκευή έχει σχεδιαστεί για χρήση σε θερμοκρασίες περιβάλλοντος μεταξύ 16°C και 43°C.



Warm ← ● ● ● ● ● → Cold



1

2

3

4

5



1=Ρύθμιση ελάχιστης ψύξης (η πιο ζεστή ρύθμιση)

4=Ρύθμιση μέγιστης ψύξης (η πιο κρύα ρύθμιση)

Η μέση θερμοκρασία μέσα στον θάλαμο συντήρησης πρέπει να είναι περίπου +5 °C.

Επιλέξτε μια ρύθμιση με βάση την επιθυμητή θερμοκρασία.

Έχετε υπόψη σας ότι θα επικρατούν διαφορετικές θερμοκρασίες μέσα στον χώρο ψύξης.

Η πιο κρύα ζώνη είναι ακριβώς πάνω από το συρτάρι λαχανικών.

Η εσωτερική θερμοκρασία εξαρτάται επίσης από τη θερμοκρασία περιβάλλοντος, το πόσο συχνά ανοίγει η πόρτα και από την ποσότητα των τροφίμων που είναι αποθηκευμένα μέσα στο ψυγείο.

Το συχνό άνοιγμα της πόρτας προκαλεί αύξηση της εσωτερικής θερμοκρασίας.

Επομένως, συνιστάται να κλείνετε την πόρτα όσο το δυνατόν συντομότερα αφού την ανοίξετε για οποιοδήποτε λόγο.

Οι ρυθμίσεις θερμοκρασίας μπορούν να ρυθμιστούν μεταξύ 1-8 °C για το θάλαμο του ψυγείου και μεταξύ -24 και -18 °C για το θάλαμο του καταψύκτη. Οι ρυθμιζόμενες τιμές θερμοκρασίας ενδέχεται να διαφέρουν εντός αυτών των ορίων ανάλογα με τις προδιαγραφές του προϊόντος.

6.2 Φύλαξη τροφίμων στο προϊόν

Φύλαξη τροφίμων στον θάλαμο συντήρησης και στο διαμέρισμα Έντονης ψύξης

- Οι θερμοκρασίες των θαλάμων αυξάνονται έντονα αν η πόρτα του θαλάμου ανοίγει και κλείνει συχνά και διατηρείται ανοιχτή για μεγάλο χρονικό διάστημα. Αυτό μπορεί να μειώσει τη διάρκεια ζωής των τροφίμων και να προκαλέσει αλλοίωσή τους.
- Για να μην προκαλούνται δυσοσμία και αλλαγές γεύσης μέσα στη συσκευή, τα τρόφιμα θα πρέπει να φυλάσσονται σε κλειστούς περιέκτες.
- Για να επιτύχετε καλύτερη και ομοιόμορφη ψύξη, τοποθετείτε τα τρόφιμα σε αποστάσεις μεταξύ τους ώστε να μπορεί να κυκλοφορεί ανάμεσά τους ο αέρας.
- Διευκολύνετε τη ροή του αέρα αφήνοντας διάκενα ανάμεσα στα τρόφιμα και το εσωτερικό τοίχωμα. Αν στηρίζετε τρόφιμα στο πίσω τοίχωμα, τα τρόφιμα αυτά μπορεί να παγώσουν.
- Αφήνετε τα μαγειρεμένα ζεστά φαγητά να κρυώσουν σε θερμοκρασία δωματίου πριν τα τοποθετήσετε μέσα στο ψυγείο. Κατόπιν μπορείτε να τοποθετήσετε το προς ψύξη φαγητό στα κάτω ράφια του ψυγείου σας. Τοποθετείτε τα ζεστά τρόφιμα μακριά από τρόφιμα που αλλοιώνονται εύκολα.
- Προσέξτε ιδιαίτερα να μην αναμίξετε τρόφιμα που πωλούνται ήδη κατεψυγμένα με νωπά τρόφιμα.
- Αποψύχετε τα κατεψυγμένα τρόφιμα μέσα στο διαμέρισμα έντονης ψύξης. Με αυτόν τον τρόπο μπορείτε να ψύχετε το διαμέρισμα έντονης ψύξης με χρήση των κατεψυγμένων τροφίμων και να εξοικονομήτε ενέργεια.
- Η φύλαξη στο ψυγείο μη ώριμων τροπικών φρούτων (όπως μάνγκο, ποικιλίες πεπονιών, παπάγια, μπανάνες, ανανάς) μπορεί να επιταχύνει τη διαδικασία ωρίμανσης. Αυτό δεν συνιστάται, γιατί θα έχει ως αποτέλεσμα μικρότερο χρόνο διατήρησης.

- Θα πρέπει να φυλάσσετε κρεμμύδια, σκόρδα, τζίντζερ και άλλα ριζώδη λαχανικά σε σκοτεινές και δροσερές συνθήκες, όχι μέσα στο ψυγείο.
- Αν διαπιστώσετε ότι ένα τρόφιμο μέσα στο ψυγείο έχει αλλοιωθεί, πετάξτε το και καθαρίστε τα αξεσουάρ που έχουν έρθει σε επαφή με αυτό.
- Για να ψύξετε γρήγορα φαγητά όπως σουπές και ραγού, που μαγειρεύονται μέσα σε μεγάλες κατσαρόλες, μπορείτε να τα τοποθετείτε μέσα στο ψυγείο χωρίζοντάς τα σε άλλα δικά σας ρηχά δοχεία.
- Τοποθετείτε τα μη συσκευασμένα τρόφιμα μακριά από αυγά.
- Φυλάσσετε τα φρούτα και τα λαχανικά ξεχωριστά και αποθηκεύετε κάθε είδος μαζί (για παράδειγμα μήλα με μήλα, καρότα με καρότα).
- Αφαιρείτε τα πράσινα λαχανικά από τις πλαστικές σακούλες και τοποθετείτε τα μέσα στο ψυγείο αφού τα τυλίξετε σε χαρτί κουζίνας ή χαρτί στεγνώματος. Αν πλένετε τα τρόφιμα αυτά πριν τα τοποθετήσετε στο ψυγείο, μην ξεχνάτε να τα στεγνώνετε πριν τη φύλαξη.
- Μπορείτε και να δημιουργήσετε ένα υγρό περιβάλλον και να παρέχετε ροή αέρα διατηρώντας φρούτα και λαχανικά που είναι ευπαθή σε ξήρανση, σε διάτρητες ή μη στεγανές πλαστικές σακούλες.
- Εκτός από περιπτώσεις όπου υπάρχουν ακραίες συνθήκες στο περιβάλλον, αν το προϊόν έχει ρυθμιστεί στις προβλεπόμενες τιμές ρύθμισης (στον πίνακα συνιστώμενων τιμών ρύθμισης), τα τρόφιμα διατηρούν τη φρεσκάδα τους για περισσότερο χρόνο, τόσο στο διαμέρισμα έντονης ψύξης όσο και στον θάλαμο καταψύκτη.
- Μη φυλάσσετε στο διαμέρισμα έντονης ψύξης λαχανικά που είναι ευαίσθητα στο κρύο όπως είναι λαχανικά με πράσινα φύλλα, ντομάτες και αγγούρια. Αν είναι απαραίτητο να χρησιμοποιήσετε το διαμέρισμα έντονης ψύξης για φύλαξη λαχανικών, βεβαιωθείτε ότι ο πίνακας ελέγχου του ψυγείου έχει ρυθμιστεί σε 5 °C ή μεγαλύτερη θερμοκρασία.

Φύλαξη τροφίμων στο διαμέρισμα Έντονης ψύξης

Στο διαμέρισμα έντονης ψύξης, η θερμοκρασία των τροφίμων που θα φυλαχτούν στο προϊόν μπορεί να βρίσκεται στην περιοχή +3 °C και -3 °C. Η θερμοκρασία στο διαμέρισμα έντονης ψύξης μπορεί να πέσει κάτω από τους 0 °C, και αυτή η θερμοκρασία δεν είναι κατάλληλη για φύλαξη φρέσκων φρούτων και λαχανικών. Αν θέλετε να φυλάξετε νωπά τρόφιμα στα συρτάρια χαμηλής θερμοκρασίας, βεβαιωθείτε να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία του ψυγείου σε 5 °C ή μεγαλύτερη θερμοκρασία.

Φυλάσσετε τα τρόφιμα σε διαφορετικές θέσεις σύμφωνα με τις ιδιότητές τους:	
Τρόφιμο	Θέση
Αυγό	Ράφι πόρτας
Γαλακτοκομικά προϊόντα (βούτυρο, τυρί)	Αν διατίθεται, σε διαμέρισμα μηδέν βαθμών Κελσίου (για τρόφιμα πρωινού)/ διαμέρισμα έντονης ψύξης
Φρούτα, λαχανικά και φυλλώδη είδη	Διαμέρισμα φρούτων-λαχανικών, τμήμα λαχανικών ή: Στο διαμέρισμα νωπών τροφίμων, στο συρτάρι λαχανικών ή στο συρτάρι Everfresh+ (αν διατίθεται), εφόσον το ψυγείο έχει ρυθμιστεί σε θερμοκρασία άνω των 5 °C.
Νωπό κρέας, πουλερικά, ψάρια, λουκάνικα κλπ. Μαγειρεμένα τρόφιμα	Αν διατίθεται, σε διαμέρισμα μηδέν βαθμών Κελσίου (για τρόφιμα πρωινού)/ διαμέρισμα έντονης ψύξης
Τρόφιμα έτοιμα για σερβίρισμα, συσκευασμένα προϊόντα, τρόφιμα σε κονσέρβια και πίκλες	Πάνω ράφια ή ράφι πόρτας
Αναψυκτικά, μπουκάλια, μπαχαρικά και σνακ	Ράφι πόρτας

Φύλαξη τροφίμων στον θάλαμο καταψύκτη

- Μπορείτε να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία Ταχεία Κατάψυξη 4-6 ώρες πριν τη λειτουργία κατάψυξης, και να επιτύχετε ταχύτερη ψύξη των τροφίμων.
- Αφήνετε τα ζεστά φαγητά να κρυώσουν σε θερμοκρασία δωματίου πριν τα τοποθετήσετε μέσα στον θάλαμο καταψύκτη.
- Τα τρόφιμα προς κατάψυξη πρέπει να τα χωρίζετε σε μερίδες ανάλογα με την ποσότητα που θα καταναλωθεί, και να τα καταψύχετε σε ξεχωριστές συσκευασίες.
- Συνιστάται να συσκευάζετε τα τρόφιμα πριν τα τοποθετήσετε μέσα στον καταψύκτη.
- Για να αποφύγετε τη λήξη των χρόνων αποθήκευσης, σημειώνετε στη συσκευασία την ημερομηνία κατάψυξης, το χρονικό όριο και το όνομα του τροφίμου, σύμφωνα με τις περιόδους αποθήκευσης των διαφόρων τροφίμων.
- Καταναλώνετε γρήγορα τα τρόφιμα που έχετε αποψύξει. Τα τρόφιμα που έχουν αποψυχθεί δεν επιτρέπεται να καταψύχονται πάλι εκτός αν μαγειρευτούν πρώτα. Δεν είναι ασφαλές να καταναλώνετε νωπά τρόφιμα που επανακαταψύχθηκαν χωρίς να μαγειρευτούν αφού αποψύχθηκαν.
- Όταν καταψύχετε νωπά τρόφιμα, αποφεύγετε να τα φέρνετε σε επαφή με ήδη κατεψυγμένα τρόφιμα. Διαφορετικά, τα ήδη κατεψυγμένα τρόφιμα θα αποψυχθούν.

Φύλαξη κατεψυγμένων προϊόντων

- Όταν φυλάσσετε τα τρόφιμα, τηρείτε τα χρονικά διαστήματα που καθορίζονται σε αυτές τις οδηγίες.
- Για να προστατεύετε την ποιότητα των τροφίμων, διατηρείτε όσο το δυνατόν μικρότερο το διάστημα μεταξύ της αγοράς και τη φύλαξης των τροφίμων.
- Αγοράζετε κατεψυγμένα τρόφιμα που έχουν αποθηκευτεί σε θερμοκρασίες -18°C ή χαμηλότερες.
- Αποφεύγετε να αγοράζετε τρόφιμα των οποίων οι συσκευασίες καλύπτονται από πάγο κλπ. Αυτό σημαίνει ότι το προϊόν ενδεχομένως είχε αποψυχθεί εν μέρει και καταψυχθεί πάλι. Η θερμοκρασία έχει μεγάλες επιπτώσεις στην ποιότητα των τροφίμων.
- Φυλάσσετε τα τρόφιμα το πολύ για το χρονικό διάστημα που συνιστά ο παρασκευαστής τους. Αφαιρείτε από τον καταψύκτη μόνο όσα τρόφιμα χρειάζεστε.
- Εκτός από περιπτώσεις όπου υπάρχουν ακραίες συνθήκες στο περιβάλλον, αν το προϊόν σας (στον πίνακα συνιστώμενων τιμών ρύθμισης) έχει ρυθμιστεί στις προβλεπόμενες τιμές ρύθμισης, τα τρόφιμα διατηρούν τη φρεσκάδα τους για περισσότερο χρόνο, τόσο στον θάλαμο συντήρησης όσο και στον θάλαμο καταψύκτη.
- Αν το διαμέρισμα νωπών τροφίμων ρυθμιστεί σε χαμηλότερη θερμοκρασία, τα φρέσκα φρούτα και λαχανικά μπορεί να είναι εν μέρει παγωμένα.
- Οι θάλαμοι δύο αστέρων είναι κατάλληλοι για ήδη κατεψυγμένα τρόφιμα. Μπορείτε να διατηρείτε παγωτό και παγάκια.
- Καταψύχετε νωπά τρόφιμα μόνο στο διαμέρισμα 4 αστέρων.

Ψάρι και κρέας		Προετοιμασία	Μέγιστος χρόνος αποθήκευσης (μήνες)	
Προϊόντα κρέατος	Βοδινό	Μπριζόλες	Κόψτε σε πάχος 2 cm και τοποθετήστε ανάμεσα αλουμινόχαρτο ή τυλίξτε σφιχτά με μεμβράνη	6-8
		Ψητό	Συσκευάστε τις μερίδες κρέατος σε σακούλα ψυγείου ή τυλίξτε τις σφιχτά με μεμβράνη	6-8
		Κύβιοι	Σε μικρά τεμάχια	6-8
		Σνίτσελ, παιδάκια	Τοποθετήστε αλουμινόχαρτο ανάμεσα στις φέτες ή τυλίξτε τις ξεχωριστά με μεμβράνη	6-8
	Πρόβατο	Παιδάκια	Τοποθετήστε αλουμινόχαρτο ανάμεσα στα κομμάτια κρέατος ή τυλίξτε τα ξεχωριστά με μεμβράνη	4-8
		Ψητό	Συσκευάστε τις μερίδες κρέατος σε σακούλα ψυγείου ή τυλίξτε τις σφιχτά με μεμβράνη	4-8
		Κύβιοι	Συσκευάστε το κομμένο κρέας σε σακούλα ψυγείου ή τυλίξτε σφιχτά με μεμβράνη	4-8
	Μοσχάρι	Ψητό	Συσκευάστε τις μερίδες κρέατος σε σακούλα ψυγείου ή τυλίξτε τις σφιχτά με μεμβράνη	8-12
		Μπριζόλες	Κόψτε σε πάχος 2 cm και τοποθετήστε ανάμεσα αλουμινόχαρτο ή τυλίξτε σφιχτά με μεμβράνη	8-12
		Κύβιοι	Σε μικρά τεμάχια	8-12
		Βραστό κρέας	Συσκευάστε σε μικρά κομμάτια μέσα σε σακούλα ψυγείου	8-12
	Κιμάς	Χωρίς καρύκευση, σε επίπεδες σακούλες	1-3	
	Εντόσθια (κομμάτι)	Σε κομμάτια	1-3	
	Λουκάνικο ωριμασμένο - Σαλάμι	Θα πρέπει να συσκευάζεται ακόμα και αν έχει περιβληθεί.	1-3	
	Ζαμπόν	Τοποθετήστε αλουμινόχαρτο ανάμεσα στις κομμένες φέτες	2-3	
	Πουλερικά και κυνήγι	Κοτόπουλο και γαλοπούλα	Τυλίξτε σε αλουμινόχαρτο	4-6
		Χήνα	Τυλίξτε σε μεμβράνη (οι μερίδες δεν πρέπει να υπερβαίνουν τα 2,5 kg)	4-6
		Πάπια	Τυλίξτε σε μεμβράνη (οι μερίδες δεν πρέπει να υπερβαίνουν τα 2,5 kg)	4-6
Ελάφι, κουνέλι, αίγαγρος		Τυλίξτε σε μεμβράνη (οι μερίδες δεν πρέπει να υπερβαίνουν τα 2,5 kg, και τα οστά τους πρέπει να διαχωρίζονται)	6-8	
Ψάρια και θαλασσινά	Ψάρια γλυκού νερού (πέστροφα, κυπρίνος, τούρνα, γατόψαρο)	Μετά από σχολαστική αφαίρεση των λεπιών και καθαρισμό των εντοσθίων, πλύνετε και στεγνώστε, και αφαιρείτε το κεφάλι και την ουρά όταν χρειάζεται.	2	
	Μη λιπαρά ψάρια (λαβράκι, καλκάνι, γλώσσα)		4-6	
	Λιπαρά ψάρια (παλαμιδα, σκουμπρί, γοφάρι, μπαρμπούνι, γαύρος)		2-4	
	Οστρακοειδή	Καθαρισμένα και σε σακούλες	4-6	
	Χαβιάρι	Στη συσκευασία του, μέσα σε αλουμινένιο ή πλαστικό δοχείο	2-3	

"Οι χρόνοι φύλαξης που αναφέρονται στον πίνακα βασίζονται σε θερμοκρασία φύλαξης -18 °C. "

Φρούτα και λαχανικά	Προετοιμασία	Μέγιστος χρόνος αποθήκευσης (μήνες)
Αμπελοφάσουλα και φασολάκια	Ζεματίστε για 3 λεπτά μετά το πλύσιμο και κόψτε σε μικρά κομμάτια	10-13
Αρακάς	Ζεματίστε για 2 λεπτά μετά το ξεφλούδισμα και το πλύσιμο	10-12
Λάχανο	Ζεματίστε για 1-2 λεπτά μετά τον καθαρισμό	6-8
Καρότο	Ζεματίστε για 3-4 λεπτά μετά τον καθαρισμό και την κοπή σε μικρά κομμάτια	12
Πιπεριές	Βράστε για 2-3 λεπτά αφού κόψετε το κοτσάνι, κόψετε στα δύο και αφαιρέσετε τους σπόρους	8-10
Σπανάκι	Ζεματίστε για 2 λεπτά μετά το πλύσιμο και τον καθαρισμό	6-9
Πράσο	Ζεματίστε για 5 λεπτά μετά τον τεμαχισμό	6-8
Κουνουπίδι	Ζεματίστε σε νερό με λίγο λεμόνι για 3-5 λεπτά μετά την αφαίρεση των φύλλων, την κοπή του κοτσανιού κομμάτια	10-12
Μελιτζάνα	Ζεματίστε για 4 λεπτά μετά το πλύσιμο και την κοπή σε κομμάτια 2 cm	10-12
Κολοκύθα	Ζεματίστε για 2-3 λεπτά μετά το πλύσιμο και την κοπή σε κομμάτια 2 cm	8-10
Μανιτάρια	Σοτάρετε ελαφρά με λάδι και ραντίστε με λεμόνι	2-3
Καλαμπόκι	Καθαρίστε και συσκευάστε ολόκληρο ή σε κόκκους	12
Μήλο και αχλάδι	Ζεματίστε για 2-3 λεπτά μετά το ξεφλούδισμα και τον τεμαχισμό σε φέτες	8-10
Βερίκοκο και ροδάκινο	Κόψτε στη μέση και αφαιρέστε τα κουκούτσια	4-6
Φράουλα και βατόμουρο	Πλύνετε και αφαιρέστε τα κουκούτσια	8-12
Ψητά φρούτα	Με προσθήκη 10% ζάχαρης στο δοχείο	12
Δαμάσκηνο, κεράσι, βύσσινο	Πλύνετε και αφαιρέστε τα κοτσάνια	8-12

"Οι χρόνοι φύλαξης που αναφέρονται στον πίνακα βασίζονται σε θερμοκρασία φύλαξης -18 °C. "

Γαλακτοκομικά προϊόντα	Προετοιμασία	Μέγιστος χρόνος αποθήκευσης (μήνες)	Συνθήκες αποθήκευσης
Τυρί (εκτός από τυρί φέτα)	Σε φέτες με αλουμινόχαρτο ανάμεσα	6-8	Μπορεί να παραμείνει στην αρχική του συσκευασία για βραχυπρόθεσμη αποθήκευση. Για μακροπρόθεσμη αποθήκευση πρέπει να τυλιχτεί επιπλέον σε αλουμινόχαρτο ή πλαστική μεμβράνη.
Βούτυρο, μαργαρίνη	Στην αρχική συσκευασία	6	Στην αρχική συσκευασία ή σε πλαστικούς περιέκτες

"Οι χρόνοι φύλαξης που αναφέρονται στον πίνακα βασίζονται σε θερμοκρασία φύλαξης -18 °C. "

"Η ποσότητα νωπών τροφίμων που μπορούν να καταψυχθούν μέσα σε ορισμένο χρονικό διάστημα αναφέρεται στην ετικέτα τύπου."

Λεπτομέρειες Καταψύκτη

Σύμφωνα με τα πρότυπα IEC 62552, ο καταψύκτης θα πρέπει να έχει την ικανότητα να διατηρεί παγωμένα 4,5 kg τροφίμων σε θερμοκρασία -18°C ή χαμηλότερη, για θερμοκρασία δωματίου 25°C, σε 24 ώρες για κάθε 100 λίτρα χωρητικότητας του θαλάμου καταψύκτη.

Τα τρόφιμα μπορούν να διατηρούνται για μεγάλα χρονικά διαστήματα μόνο σε θερμοκρασίες μικρότερες των $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Μπορείτε να διατηρήσετε τα τρόφιμα φρέσκα για μήνες (στον καταψύκτη σε θερμοκρασίες $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ ή χαμηλότερες).

Τα τρόφιμα προς κατάψυξη δεν πρέπει να έρχονται σε επαφή με τα ήδη κατεψυγμένα τρόφιμα, ώστε να αποφευχθεί η μερική απόψυξη των δευτέρων.

Βράστε τα λαχανικά και φιλτράρετε το νερό για να επεκτείνετε τη διάρκεια φύλαξης. Τοποθετήστε τα τρόφιμα σε αεροστεγείς συσκευασίες μετά το φιλτράρισμα και τοποθετήστε τα στον καταψύκτη. Μπανάνες, ντομάτες, μαρούλι, σέλινο, βραστά αυγά, πατάτες και παρόμοια τρόφιμα δεν θα πρέπει να καταψύχονται. Σε περίπτωση που αυτά τα τρόφιμα καταψυχθούν, μόνο η διατροφική αξία και οι οργανοληπτικές τους δυνατότητες θα επηρεαστούν αρνητικά. Δεν υπάρχει πιθανότητα αλλοίωσης που θα μπορούσε να απειλήσει την ανθρώπινη υγεία.

Τοποθέτηση των τροφίμων

Ράφια θαλάμου καταψύκτη: Διάφορα κατεψυγμένα τρόφιμα, όπως κρέας, ψάρια, παγωτό, λαχανικά κλπ.

Ράφια θαλάμου συντήρησης: Τρόφιμα σε δοχεία φύλαξης, πιάτα με κάλυμμα ή θήκες με κάλυμμα, αυγά (σε κλειστή θήκη)

Ράφια πόρτας θαλάμου συντήρησης: Μικρά και συσκευασμένα τρόφιμα ή ποτά

Τμήμα λαχανικών: Λαχανικά και φρούτα

Διαμέρισμα νωπών τροφίμων: Ντελικατέσεν (τρόφιμα για πρωινό, προϊόντα κρέατος που πρέπει να καταναλωθούν σύντομα)

6.3 Τραγανιστήρι

Το διαμέρισμα λαχανικών του προϊόντος έχει σχεδιαστεί ειδικά για να διατηρεί τα λαχανικά φρέσκα χωρίς να χάνουν υγρασία. Για το σκοπό αυτό, η κυκλοφορία του ψυχρού αέρα συγκεντρώνεται σε όλο το διαμέρισμα λαχανικών. Αποθηκεύστε τα λαχανικά και τα φρούτα σας σε αυτόν τον θάλαμο. Για να εξασφαλίσετε μεγαλύτερη διάρκεια αποθήκευσης, μην τοποθετείτε πράσινα φυλλώδη λαχανικά δίπλα σε φρούτα.

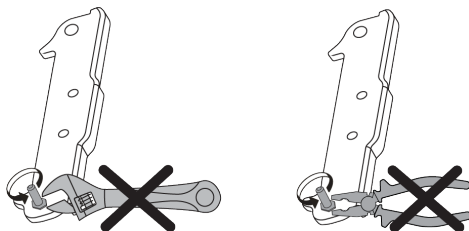
6.4 Περιοχή Ψυχρής φύλαξης Γαλακτοκομικών Προϊόντων

Συρτάρι έντονης ψύξης

Το συρτάρι έντονης ψύξης μπορεί να επιτύχει χαμηλότερες θερμοκρασίες στο διαμέρισμα συντήρησης. Χρησιμοποιείτε αυτό το συρτάρι για να φυλάσσετε αλλαντικά και άλλα ευπαθή τρόφιμα (σαλάμι, λουκάνικα κλπ.) και γαλακτοκομικά προϊόντα που χρειάζονται χαμηλότερη θερμοκρασία φύλαξης ή για να φυλάσσετε κρέας, κοτόπουλο ή ψάρια που προορίζονται για κατάψυξη σε σύντομο χρονικό διάστημα. Αυτό το συρτάρι δεν είναι κατάλληλο για φύλαξη φρούτων και λαχανικών.

6.5 Αντιστροφή της πλευράς ανοίγματος των θυρών

Η πλευρά ανοίγματος των θυρών του ψυγείου σας μπορεί να αντιστραφεί, ενδεχομένως για να ταιριάζει στη θέση όπου θέλετε να το τοποθετήσετε. Όταν χρειάζεται να γίνει αυτό, θα πρέπει οπωσδήποτε να καλέσετε το πλησιέστερο Εξουσιοδοτημένο Σέρβις.



6.6 Ειδοποίηση ανοιχτής πόρτας

Το σύστημα ειδοποίησης ανοιχτής πόρτας του ψυγείου σας μπορεί να διαφέρει, ανάλογα με το μοντέλο.

Έκδοση 1:

Αν η πόρτα του προϊόντος παραμένει ανοικτή για ορισμένο χρονικό διάστημα (μεταξύ 60 s και 120 s), παράγεται ένα ηχητικό σήμα προειδοποίησης. Ανάλογα με το μοντέλο του προϊόντος, μπορεί να εμφανίζεται επιπλέον και ένα οπτικό σήμα προειδοποίησης (αναβοσβήσιμο φωτισμού). Αν κλείσει-

τε την πόρτα της συσκευής ή πατήσετε ένα κουμπί στην οθόνη της συσκευής, αν υπάρχει, ο ήχος προειδοποίησης θα σταματήσει.

Έκδοση 2:

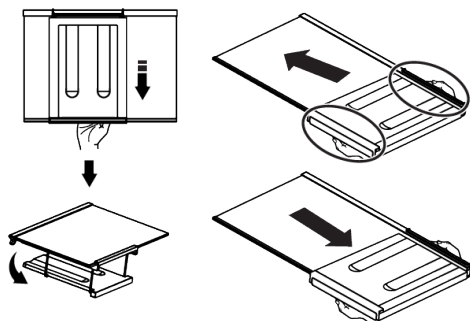
Αν η πόρτα της συσκευής παραμένει ανοιχτή για ένα ορισμένο χρονικό διάστημα (μεταξύ 60 s και 120 s), παράγεται η ειδοποίηση ανοιχτής πόρτας. Η ειδοποίηση ανοιχτής πόρτας παράγεται με βαθμιαία αυξανόμενη ένταση. Πρώτα, αρχίζει να ακούγεται μια ηχητική προειδοποίηση. Μετά από 4 λεπτά, αν η πόρτα δεν έχει κλείσει ακόμα, ενεργοποιείται μια ηχητική προειδοποίηση (αναβοσβήσιμο φωτισμού). Η ειδοποίηση ανοιχτής πόρτας θα καθυστερήσει για ένα ορισμένο χρονικό διάστημα (μεταξύ 60 s και 120 s) αν πατηθεί οποιοδήποτε πλήκτρο στην οθόνη του προϊόντος, αν υπάρχει. Κατόπιν η διαδικασία θα αρχίσει πάλι. Όταν κλειστεί η πόρτα της συσκευής, η ειδοποίηση ανοιχτής πόρτας θα ακυρωθεί.

6.7 Αναδιπλούμενη βάση κρασιών

Επιτρέπει τη φύλαξη μπουκαλιών κρασιών αν χρειάζεται. Για να χρησιμοποιήσετε το τμήμα της βάσης, πιάστε το πλαστικό τμήμα και τραβήξτε το προσεκτικά προς τα κάτω. Τώρα μπορείτε να χρησιμοποιήσετε την αναδιπλούμενη βάση κρασιών.



Συνιστάται να φυλάσσετε το πολύ 2 μπουκάλια κρασιού στην αναδιπλούμενη βάση κρασιών.



Για να τοποθετήσετε την αναδιπλούμενη βάση κρασιών, πρώτα αφαιρέστε το γυάλινο ράφι από το ψυγείο. Τοποθετήστε την πάνω στο γυάλινο ράφι σπρώχνοντας το πλαστικό τμήμα μέσα από τις μπροστινές και πίσω αυλακώσεις όπως δείχνει η εικόνα. Το προϊόν θα είναι έτοιμο για χρήση με την αναδιπλωμένη βάση κρασιών.

Για να αφαιρέσετε την αναδιπλούμενη βάση κρασιών, πρώτα αφαιρέστε το γυάλινο ράφι από το ψυγείο. Κατόπιν, πιάστε το πλαστικό τμήμα και τραβήξτε το προς οποιαδήποτε κατεύθυνση. Τώρα μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το προϊόν χωρίς αναδιπλούμενη βάση κρασιών όταν χρειάζεται.

6.8 Αντικατάσταση του λαμπτήρα φωτισμού

Καλέστε το Εξουσιοδοτημένο Σέρβις όταν πρέπει να αντικατασταθεί ο λαμπτήρας/η μονάδα LED που χρησιμοποιείται για φωτισμό του ψυγείου σας.

Ο λαμπτήρας (οι λαμπτήρες) που χρησιμοποιούνται σε αυτή την συσκευή δεν μπορούν να χρησιμοποιηθούν για οικιακό φωτισμό. Ο σκοπός αυτού του λαμπτήρα είναι να βοηθά τον χρήστη να τοποθετεί τρόφιμα μέσα στο ψυγείο / καταψύκτη με ασφάλεια και άνεση.

7 Συντήρηση και καθαρισμός

Διαβάστε πρώτα τις «Οδηγίες ασφαλείας»!

- Αποσυνδέστε τη συσκευή σας από την πρίζα πριν την καθαρίσετε.
- Η σκόνη στη γρίλια εξαερισμού στο πίσω μέρος του προϊόντος πρέπει να αφαιρείται (χωρίς να ανοίγει το καπάκι) τουλάχιστον μία φορά το χρόνο. Ο καθαρισμός πρέπει να γίνεται με στεγνό πανί.

- Προσέξτε να μην αφήσετε το νερό να εισέλθει στο περίβλημα της λάμπας και σε άλλα ηλεκτρικά μέρη.
- Καθαρίστε την πόρτα με ένα υγρό πανί. Αφαιρέστε όλο το περιεχόμενο για να βγάλετε τα ράφια της πόρτας και του αμαξώματος. Ανασηκώστε τα ράφια της πόρτας προς τα πάνω για να τα αφαι-

ρέσετε. Μετά τον καθαρισμό και το στέγνωμα, σύρετέ τα πίσω στη θέση τους από πάνω προς τα κάτω.

- Ποτέ μην χρησιμοποιείτε νερό ή καθαριστικά που περιέχουν χλώριο για τον καθαρισμό της εξωτερικής επιφάνειας του προϊόντος ή των επιχρωμιωμένων εξαρτημάτων. Το χλώριο προκαλεί σκουριά σε αυτούς τους τύπους μεταλλικών επιφανειών.
- Για να αποφύγετε το ξεφλούδισμα ή την παραμόρφωση των εκτυπώσεων στο πλαστικό μέρος, μην χρησιμοποιείτε αιχμηρά, λειαντικά εργαλεία, σαπούνι, προϊόντα οικιακού καθαρισμού, απορρυπαντικά, βενζίνη, βερνίκι κ.λπ. Για τον καθαρισμό, χρησιμοποιήστε ένα μαλακό πανί με χλιαρό νερό και στεγνώστε.
- Σε προϊόντα χωρίς τεχνολογία No Frost, θα σχηματιστούν σταγονίδια νερού και πάχους έως και ενός δακτύλου πάγου στο πίσω τοίχωμα του θαλάμου ψύξης. Μην το καθαρίζετε και απολύτως μην εφαρμόζετε λάδι ή παρόμοιες ουσίες.
- Χρησιμοποιήστε μόνο ένα ελαφρώς υγρό πανί μικροϊνών για τον καθαρισμό της εξωτερικής επιφάνειας του προϊόντος. Τα σφουγγάρια και άλλοι τύποι πανιών καθαρισμού μπορεί να προκαλέσουν γρατζουνιές.
- Για να καθαρίσετε τις εσωτερικές επιφάνειες του προϊόντος, πλύνετε όλα τα αφαιρούμενα μέρη με ένα ήπιο διάλυμα σαπουνιού, νερού και μαγειρικής σόδας. Ξεπλύνετε καλά και στεγνώστε εντελώς. Αποτρέψτε την είσοδο νερού στα φώτα και τον πίνακα ελέγχου.

- Μην χρησιμοποιείτε ξύδι, οινόπνευμα εντριβής ή άλλα καθαριστικά με βάση το οινόπνευμα σε οποιοσδήποτε εσωτερικές επιφάνειες.

Εξωτερικές επιφάνειες από ανοξειδωτο χάλυβα

Χρησιμοποιήστε ένα μη λειαντικό καθαριστικό από ανοξειδωτο ατσάλι και εφαρμόστε το με ένα μαλακό πανί χωρίς χνούδι. Για να γυαλίσετε, σκουπίστε απαλά την επιφάνεια με ένα πανί μικροϊνών βρεγμένο με νερό και χρησιμοποιήστε ένα στεγνό γυαλιστικό. Ακολουθείτε πάντα τους κόκκους του ανοξειδωτου χάλυβα.

Πρόληψη των άσχημων οσμών

Δεν χρησιμοποιούνται ουσίες που θα μπορούσαν να προκαλέσουν οσμή στην παραγωγή του προϊόντος σας. Ωστόσο, ενδέχεται να προκύψουν οσμές λόγω ακατάλληλης αποθήκευσης των τροφίμων και αδυναμίας σωστού καθαρισμού της εσωτερικής επιφάνειας του προϊόντος.

- Για να αποφύγετε αυτό το πρόβλημα, καθαρίζετε με μαγειρική σόδα κάθε 15 ημέρες.
- Αποθηκεύστε τα τρόφιμα σε σφραγισμένα δοχεία, καθώς οι μικροοργανισμοί που απελευθερώνονται από τα ανοιχτά τρόφιμα μπορούν να προκαλέσουν άσχημες οσμές.
- Ποτέ μην αποθηκεύετε ληγμένα ή χαλασμένα τρόφιμα στο προϊόν σας.

Προστασία Πλαστικών Επιφανειών

Εάν χυθεί λάδι σε πλαστικές επιφάνειες, καθαρίστε τις αμέσως με ζεστό νερό, καθώς το λάδι μπορεί να προκαλέσει ζημιά στην επιφάνεια.

8 Αντιμετώπιση προβλημάτων

Διαβάστε πρώτα τις "Οδηγίες Ασφαλείας"! Ελέγξτε αυτή τη λίστα πριν απευθυνθείτε στο σέρβις. Αν το κάνετε αυτό, θα εξοικονομήσετε χρόνο και χρήματα. Αυτή η λίστα περιλαμβάνει συχνά παράπονα που δεν έχουν σχέση με ελαττωματική εργασία ή υλικά. Ορισμένες λειτουργίες που αναφέρονται εδώ ίσως να μην έχουν εφαρμογή στο προϊόν που έχετε.

Αν το πρόβλημα επιμένει αφού ακολουθήσετε τις οδηγίες στην ενότητα αυτή, επικοινωνήστε με τον τοπικό σας έμπορο ή με ένα Εξουσιοδοτημένο Σέρβις. Μην επιχειρήσετε να επισκευάσετε μόνοι σας το προϊόν.

Το ψυγείο δεν λειτουργεί.

- Το φινιρίσμα ρευματοληψίας δεν έχει εισαχθεί πλήρως. >>> Συνδέστε το ώστε να εισέλθει πλήρως στην πρίζα.

- Έχει καεί η ασφάλεια που συνδέεται στην πρίζα που τροφοδοτεί το προϊόν ή η γενική ασφάλεια. >>> Ελέγξτε την ασφάλεια.

Η συμπίκνωση του πλευρικού τοιχώματος του θαλάμου συντήρησης (MULTI ZONE, COOL CONTROL και FLEXI ZONE).

- Η πόρτα ανοίγεται πολύ συχνά. >>> Προσέχετε να μην ανοίγετε πολύ συχνά την πόρτα του προϊόντος.
- Το περιβάλλον είναι πολύ υγρό. >>> Μην εγκαθιστάτε το προϊόν σε υγρό περιβάλλον.
- Τρόφιμα που περιέχουν υγρά φυλάσσονται σε μη σφραγισμένα δοχεία. >>> Διατηρείτε σε σφραγισμένα δοχεία τα τρόφιμα που περιέχουν υγρά.
- Η πόρτα του προϊόντος έχει μείνει ανοικτή. >>> Μην αφήνετε την πόρτα του προϊόντος ανοικτή για μεγάλα χρονικά διαστήματα.
- Ο θερμοστάτης έχει ρυθμιστεί σε πολύ κρύα θερμοκρασία. >>> Ρυθμίστε τον θερμοστάτη σε κατάλληλη θερμοκρασία.

Ο συμπιεστής δεν λειτουργεί.

- Σε περίπτωση αιφνίδιας διακοπής ρεύματος ή αποσύνδεσης του φιν ρευματοληψίας από την πρίζα και επανασύνδεσής του, η πίεση αερίου στο ψυκτικό σύστημα του προϊόντος δεν είναι ισορροπημένη, με αποτέλεσμα να ενεργοποιείται η θερμική προστασία του συμπιεστή. Το προϊόν θα αρχίσει πάλι να λειτουργεί μετά από περίπου 6 λεπτά. Αν η λειτουργία του προϊόντος δεν ξεκινήσει πάλι μετά από αυτό το χρονικό διάστημα, απευθυνθείτε στο σέρβις.
- Η απόψυξη είναι ενεργή. >>> Αυτό είναι φυσιολογικό για προϊόν με πλήρως αυτόματη απόψυξη. Η απόψυξη λαμβάνει χώρα περιοδικά.
- Το προϊόν δεν έχει συνδεθεί στην πρίζα. >>> Βεβαιωθείτε ότι έχει συνδεθεί το καλώδιο ρεύματος.
- Η ρύθμιση θερμοκρασίας είναι λανθασμένη. >>> Επιλέξτε την κατάλληλη ρύθμιση θερμοκρασίας.
- Έγινε διακοπή ρεύματος. >>> Το προϊόν θα συνεχίσει να λειτουργεί κανονικά όταν αποκατασταθεί η παροχή ρεύματος.

Ο θόρυβος λειτουργίας του ψυγείου αυξάνεται κατά τη χρήση.

- Η απόδοση λειτουργίας του προϊόντος μπορεί να διαφέρει, ανάλογα με τις μεταβολές της θερμοκρασίας περιβάλλοντος. Αυτό είναι φυσιολογικό και δεν οφείλεται σε βλάβη.

Το ψυγείο τίθεται σε λειτουργία πολύ συχνά ή όχι για πολύ χρόνο.

- Το καινούργιο προϊόν μπορεί να είναι μεγαλύτερο από το προηγούμενο. Οι μεγαλύτερες συσκευές τίθενται σε λειτουργία για μεγαλύτερα χρονικά διαστήματα.
- Η θερμοκρασία του χώρου μπορεί να είναι υψηλή. >>> Το προϊόν κανονικά θα λειτουργεί για μεγαλύτερα χρονικά διαστήματα αν είναι μεγαλύτερη η θερμοκρασία του χώρου.
- Το προϊόν μπορεί να έχει συνδεθεί πρόσφατα στην πρίζα ή μπορεί να τοποθετήθηκαν νέα τρόφιμα στο εσωτερικό του. >>> Θα χρειαστεί περισσότερος χρόνος για να φθάσει το προϊόν τη ρυθμισμένη θερμοκρασία αν συνδέθηκε πρόσφατα στην πρίζα ή τοποθετήθηκαν νέα τρόφιμα στο εσωτερικό του. Αυτό είναι φυσιολογικό.
- Μπορεί να τοποθετήθηκαν πρόσφατα μεγάλες ποσότητες ζεστών τροφίμων μέσα στο προϊόν. >>> Μην τοποθετείτε ζεστά τρόφιμα μέσα στο προϊόν.
- Οι πόρτες του προϊόντος ανοίγονταν συχνά ή έμειναν ανοικτές πολλή ώρα. >>> Ο ζεστός αέρας που εισέρχεται, θα κάνει το προϊόν να λειτουργεί περισσότερη ώρα. Μην ανοίγετε την πόρτα υπερβολικά συχνά.
- Η πόρτα του καταψύκτη ή του ψυγείου μπορεί να μην έχει κλείσει καλά. >>> Ελέγξτε ότι οι πόρτες έχουν κλείσει καλά.
- Το προϊόν μπορεί να έχει ρυθμιστεί σε πολύ χαμηλή θερμοκρασία. >>> Ρυθμίστε μεγαλύτερη θερμοκρασία και περιμένετε να επιτύχει το προϊόν τη ρυθμισμένη θερμοκρασία.
- Η στεγανοποίηση της πόρτας του θαλάμου συντήρησης ή καταψύκτη μπορεί να είναι λερωμένη, φθαρμένη, σπασμένη ή να μην εδράζει σωστά. >>> Καθαρίστε ή αντικαταστήστε τη στεγανοποίηση. Αν η στεγανοποίηση της πόρτας του προϊ-

όντος έχει υποστεί ζημιά / φθορά, το προϊόν θα λειτουργεί για μεγαλύτερα διαστήματα, για να διατηρήσει την τρέχουσα θερμοκρασία.

Η θερμοκρασία του θαλάμου καταψύκτη είναι πολύ χαμηλή, αλλά η θερμοκρασία του θαλάμου συντήρησης είναι επαρκής.

- Η θερμοκρασία του θαλάμου καταψύκτη έχει ρυθμιστεί σε πολύ χαμηλή τιμή. >>> Ρυθμίστε τη θερμοκρασία του θαλάμου καταψύκτη σε υψηλότερη τιμή και ελέγξτε πάλι.

Η θερμοκρασία του θαλάμου συντήρησης είναι πολύ χαμηλή, αλλά η θερμοκρασία του θαλάμου καταψύκτη είναι επαρκής.

- Η θερμοκρασία του θαλάμου συντήρησης έχει ρυθμιστεί σε πολύ χαμηλή τιμή. >>> Ρυθμίστε τη θερμοκρασία του θαλάμου συντήρησης σε υψηλότερη τιμή και ελέγξτε πάλι.

Τα τρόφιμα που φυλάσσονται στα συρτάρια του θαλάμου συντήρησης είναι παγωμένα.

- Η θερμοκρασία του θαλάμου συντήρησης έχει ρυθμιστεί σε πολύ χαμηλή τιμή. >>> Ρυθμίστε τη θερμοκρασία του θαλάμου συντήρησης σε υψηλότερη τιμή και ελέγξτε πάλι.

Η θερμοκρασία στον θάλαμο συντήρησης ή καταψύκτη είναι πολύ υψηλή.

- Η θερμοκρασία του θαλάμου συντήρησης έχει ρυθμιστεί σε πολύ υψηλή τιμή. >>> Η ρύθμιση θερμοκρασίας του θαλάμου συντήρησης έχει επίδραση στη θερμοκρασία του θαλάμου καταψύκτη. Αλλάξτε τη θερμοκρασία του θαλάμου συντήρησης ή καταψύκτη και περιμένετε έως ότου η θερμοκρασία του αντίστοιχου τμήματος φθάσει σε ικανοποιητικό επίπεδο.
- Οι πόρτες του προϊόντος ανοίγονταν συχνά ή έμειναν ανοικτές πολλή ώρα. >>> Μην ανοίγετε τις πόρτες της συσκευής υπερβολικά συχνά.
- Η πόρτα μπορεί να είναι μισάνοιχτη. >>> Κλείστε τελείως την πόρτα.
- Το προϊόν μπορεί να έχει συνδεθεί πρόσφατα στην πρίζα ή μπορεί να τοποθετήθηκαν νέα τρόφιμα στο εσωτερικό

του. >>> Αυτό είναι φυσιολογικό. Θα χρειαστεί περισσότερος χρόνος για να φθάσει το προϊόν τη ρυθμισμένη θερμοκρασία, αν συνδέθηκε πρόσφατα στην πρίζα ή τοποθετήθηκαν νέα τρόφιμα στο εσωτερικό του.

- Μπορεί να τοποθετήθηκαν πρόσφατα μεγάλες ποσότητες ζεστών τροφίμων μέσα στο προϊόν. >>> Μην τοποθετείτε ζεστά τρόφιμα μέσα στο προϊόν.

Κραδασμοί ή θόρυβοι.

- Η επιφάνεια δεν είναι επίπεδη ή δεν είναι ανθεκτική >>> Αν το προϊόν ταλαντεύεται όταν το μετακινείτε ελαφρά, ρυθμίστε τις βάσεις του για να ο ισοροπηθείτε. Επίσης βεβαιωθείτε ότι το δάπεδο έχει αρκετή φέρουσα ικανότητα ώστε να αντέχει το βάρος του προϊόντος.
- Είδη που έχουν τοποθετηθεί πάνω στο προϊόν μπορεί να προκαλούν θόρυβο. >>> Αφαιρέστε οποιαδήποτε είδη έχουν τοποθετηθεί πάνω στο προϊόν.
- Το προϊόν παράγει θόρυβο ροής υγρού, ψεκασμού κλπ.
- Οι αρχές λειτουργίας του προϊόντος περιλαμβάνουν ροή υγρού και αερίου. >>> Αυτό είναι φυσιολογικό και δεν οφείλεται σε βλάβη.

Ακούγεται φύσημα αέρα από το προϊόν.

- Το προϊόν χρησιμοποιεί ανεμιστήρα ως μέρος της διαδικασίας ψύξης. Αυτό είναι φυσιολογικό και δεν οφείλεται σε βλάβη.

Υπάρχει συμπύκνωση στα εσωτερικά τοιχώματα του προϊόντος.

- Ο θερμός ή υγρός καιρός μπορεί να αυξήσει τη συσσώρευση πάγου και τη συμπύκνωση. Αυτό είναι φυσιολογικό και δεν οφείλεται σε βλάβη.
- Οι πόρτες του προϊόντος ανοίγονταν συχνά ή έμειναν ανοικτές πολλή ώρα. >>> Μην ανοίγετε τις πόρτες του προϊόντος πολύ συχνά, αν υπάρχει ανοικτή πόρτα κλείστε την.
- Η πόρτα μπορεί να είναι μισάνοιχτη. >>> Κλείστε τελείως την πόρτα.

Υπάρχει συμπύκνωση στις εξωτερικές επιφάνειες του προϊόντος ή ανάμεσα στις πόρτες του.

- Ο καιρός μπορεί να είναι υγρός, αυτό είναι φυσιολογικό φαινόμενο σε υγρό καιρό. >>> Η συμπύκνωση θα πάψει όταν μειωθεί η υγρασία.

Δυσοσμία στο εσωτερικό του προϊόντος.

- Το προϊόν δεν καθαρίζεται τακτικά. >>> Καθαρίζετε το εσωτερικό τακτικά με σφουγγάρι, χλιαρό νερό και διάλυμα μαγειρικής σόδας σε νερό.
- Ορισμένα δοχεία και υλικά συσκευασίας μπορεί να προκαλέσουν τη δημιουργία οσμών. >>> Χρησιμοποιείτε δοχεία και υλικά συσκευασίας που δεν παράγουν οσμές.
- Τα τρόφιμα τοποθετήθηκαν σε μη σφραγισμένα δοχεία. >>> Διατηρείτε τα τρόφιμα σε σφραγισμένα δοχεία. Από τα μη σφραγισμένα τρόφιμα μπορεί να εξαπλωθούν μικροοργανισμοί και να προκαλέσουν δυσοσμία.
- Απομακρύνετε από το προϊόν τυχόν τρόφιμα που έχουν λήξει ή αλλοιωθεί.

Η πόρτα του προϊόντος δεν κλείνει.

- Ενδεχομένως η πόρτα εμποδίζεται από συσκευασίες τροφίμων. >>> Αλλάξτε θέση σε τυχόν είδη που εμποδίζουν τις πόρτες του προϊόντος.

- Το προϊόν δεν στέκεται σε τελείως όρθια θέση πάνω στο δάπεδο. >>> Ρυθμίστε τα πόδια του προϊόντος για να το ισορροπήσετε σωστά.
- Η επιφάνεια δεν είναι επίπεδη ή δεν είναι ανθεκτική >>> Βεβαιωθείτε ότι η επιφάνεια είναι επίπεδη και αρκετά ανθεκτική για το βάρος του προϊόντος.

Το συρτάρι λαχανικών έχει σφηνώσει.

- Τα τρόφιμα μπορεί να έρχονται σε επαφή με το πάνω τμήμα του συρταριού. >>> Αναδιατάξτε τα τρόφιμα μέσα στο συρτάρι.

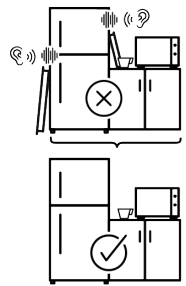
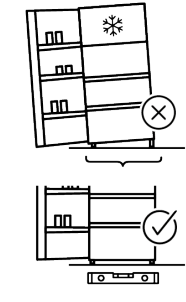
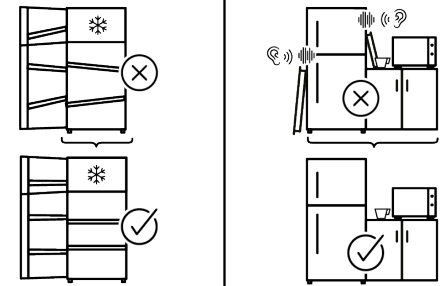
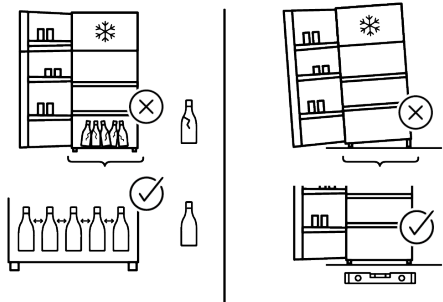
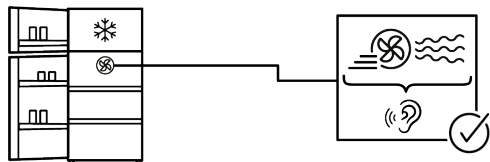
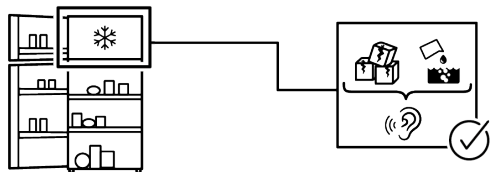
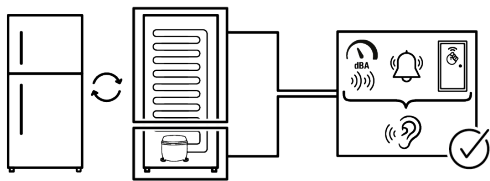
Θερμοκρασία στην επιφάνεια του προϊόντος

- Μπορεί να παρατηρείται υψηλή θερμοκρασία ανάμεσα στις δύο πόρτες του προϊόντος, στα πλευρικά πλαίσια και στην πίσω σχάρα, όταν είναι σε ενεργή λειτουργία το προϊόν. Αυτό αποτελεί μέρος της φυσιολογικής λειτουργίας και δεν απαιτείται σέρβις.

Ο ανεμιστήρας συνεχίζει να λειτουργεί όταν είναι ανοικτή η πόρτα του προϊόντος.

- Ο ανεμιστήρας μπορεί να παραμένει σε λειτουργία όταν είναι ανοικτή η πόρτα του θαλάμου καταψύκτη.

Αν το πρόβλημα επιμένει αφού ακολουθήσετε τις οδηγίες στην ενότητα αυτή, επικοινωνήστε με τον τοπικό σας έμπορο ή με ένα Εξουσιοδοτημένο Σέρβις. Μην επιχειρήσετε να επισκευάσετε μόνοι σας το προϊόν. Αυτό είναι φυσιολογικό.



ΑΠΟΠΟΙΗΣΗ ΕΥΘΥΝΗΣ

Ορισμένα (απλά) προβλήματα μπορούν να αντιμετωπιστούν ικανοποιητικά από τον τελικό χρήστη χωρίς να προκύπτει κάποιο πρόβλημα ασφάλειας ή μη ασφαλής χρήσης, εφόσον οι διορθωτικές ενέργειες πραγματοποιούνται μέσα στα όρια και σύμφωνα με τις οδηγίες που ακολουθούν (δείτε την ενότητα "Εξ ιδίων επισκευή").

Επομένως, εκτός αν επιτρέπεται διαφορετικά στην παρακάτω ενότητα "Εξ ιδίων επισκευή", οι επισκευές θα πρέπει να ανατίθενται σε αναγνωρισμένους επαγγελματίες τεχνικούς επισκευών, για την αποφυγή προβλημάτων όσον αφορά την ασφάλεια. Ένας αναγνωρισμένος επαγγελματίας τεχνικός επισκευών είναι ένας επαγγελματίας τεχνικός επισκευών στον οποίο έχει δοθεί από τον κατασκευαστή πρόσβαση στις οδηγίες και στον κατάλογο ανταλλακτικών του προϊόντος σύμφωνα με τις μεθόδους που περιγράφονται σε νομοθετικές πράξεις με βάση την Οδηγία 2009/125/ΕΚ.

Ωστόσο, μόνο ο εκπρόσωπος σέρβις (δηλ. εξουσιοδοτημένοι επαγγελματίες τεχνικοί επισκευών) με τον οποίο μπορείτε να επικοινωνήσετε μέσω του αριθμού τηλεφώνου που αναφέρεται στο εγχειρίδιο χρήσης/στην κάρτα εγγύησης ή μέσω του τοπικού σας εξουσιοδοτημένου καταστήματος μπορεί να παρέχει σέρβις σύμφωνα με τους όρους της εγγύησης. Επομένως, έχετε υπόψη σας ότι οι επισκευές από επαγγελματίες τεχνικούς επισκευών (οι οποίοι δεν είναι εξουσιοδοτημένοι από τη Whirlpool) θα καταστήσουν άκυρη την εγγύηση.

Εξ ιδίων επισκευή

Εξ ιδίων επισκευή μπορεί να γίνει από τον τελικό χρήστη όσον αφορά αποκλειστικά και μόνον τα εξής ανταλλακτικά: λαβές θυρών, μεντεσέδες θυρών, δίσκοι, καλάρια και στεγανοποιήσεις πόρτας (ενημερωμένος κατάλογος είναι διαθέσιμος και στη διεύθυνση <https://parts-selfservice.europeanappliances.com> από την 1η Μαρτίου 2021).

Επιπλέον, για τη διασφάλιση της ασφάλειας του προϊόντος και για την αποτροπή κινδύνου σοβαρού τραυματισμού, η αναφερθείσα εξ ιδίων επισκευή θα πρέπει γίνεται με

τήρηση των οδηγιών στο εγχειρίδιο χρήστη σχετικά με την εξ ιδίων επισκευή ή των οδηγιών που είναι διαθέσιμες στη διεύθυνση <https://parts-selfservice.europeanappliances.com>. Για την ασφάλειά σας, αποσυνδέστε από την πρίζα το προϊόν πριν επιχειρήσετε οποιαδήποτε εξ ιδίων επισκευή.

Επισκευή και προσπάθειες επισκευής από τελικούς χρήστες για εξαρτήματα που δεν περιλαμβάνονται σε έναν τέτοιο κατάλογο και/ή χωρίς τήρηση των οδηγιών στα εγχειρίδια χρήστη για εξ ιδίων επισκευή ή οι οποίες είναι διαθέσιμες στη διεύθυνση <https://parts-selfservice.europeanappliances.com>, μπορεί να δημιουργήσουν προβλήματα ασφάλειας που δεν μπορούν να αποδοθούν στη Whirlpool, και θα ακυρώσουν την εγγύηση του προϊόντος.

Επομένως, συνιστάται ιδιαίτερα, οι τελικοί χρήστες να απέχουν από προσπάθειες διενέργειας επισκευών που δεν εμπίπτουν στον αναφερθέντα κατάλογο ανταλλακτικών, απευθυνόμενοι σε αυτές τις περιπτώσεις σε εξουσιοδοτημένους επαγγελματίες τεχνικούς επισκευών ή σε αναγνωρισμένους επαγγελματίες τεχνικούς επισκευών. Αντιθέτως, τέτοιου είδους προσπάθειες από τελικούς χρήστες μπορεί να προκαλέσουν προβλήματα ασφάλειας και να προξενήσουν ζημιά στο προϊόν και κατά συνέπεια να προκαλέσουν πυρκαγιά, πλημμύρα, ηλεκτροπληξία και σοβαρό τραυματισμό.

Για παράδειγμα, αλλά χωρίς περιορισμό σε αυτές, οι ακόλουθες επισκευές πρέπει να ανατίθενται σε εξουσιοδοτημένους επαγγελματίες τεχνικούς επισκευών ή σε αναγνωρισμένους επαγγελματίες τεχνικούς επισκευών: επισκευές σε συμπιεστή, ψυκτικό κύκλωμα, κύρια πλακέτα, πλακέτα αντιστροφής, πλακέτα οθόνης ενδείξεων κλπ. Ο κατασκευαστής/πωλητής δεν μπορεί να θεωρηθεί υπεύθυνος σε καμία περίπτωση μη συμμόρφωσης των τελικών χρηστών με τα οριζόμενα παραπάνω.

Ο χρόνος διαθεσιμότητας ανταλλακτικών για το ψυγείο που προμηθευθήκατε ανέρχεται σε 10 έτη. Στη διάρκεια αυτής της πε-

ριόδου θα υπάρχουν διαθέσιμα γνήσια ανταλλακτικά για τη σωστή λειτουργία του ψυγείου

Η ελάχιστη διάρκεια της εγγύησης του ψυγείου που προμηθευτήκατε είναι 24 μήνες. Το προϊόν αυτό είναι εξοπλισμένο με πηγή φωτισμού ενεργειακής κλάσης "G".

Η πηγή φωτισμού στο προϊόν αυτό θα πρέπει να αντικαθίσταται μόνο από επαγγελματία τεχνικό επισκευών.

Δείτε επίσης

2 CLAUSE DE NON-RESPONSABILITÉ
[] 40]

