

Whirlpool

Freezer / User Manual

Gefrierschrank / Bedienungsanleitung

Congélateur / Manuel d'utilisation

Diepvriezer / Gebruiker Handleiding



WHMFF 6314 W6E

®/TM/© 2025 Whirlpool. Produced under license ®/TM/© 2025 Whirlpool. Hergestellt unter Lizenz ®/TM/© 2025 Whirlpool. Produit sous licence ®/TM/© 2025 Whirlpool. Onder licentie geproduceerd

11 5943 0433/ EN DE FR NL / AA/ 11/6/2025 7:16 PM
7278440910



GERECYCLED &
RECYCLEBAAR PAPIER



PAPIER ENTIEREMENT
RECYCLÉ ET RECYCLABLE



RECYCELTES UND
RECYCELBARES PAPIER



RECYCLED &
RECYCLABLE PAPER

Please read this manual first!

Our valued customer,

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

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



Read the user manual.

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

Scan the QR code to get more information.



1 Environmental Instructions

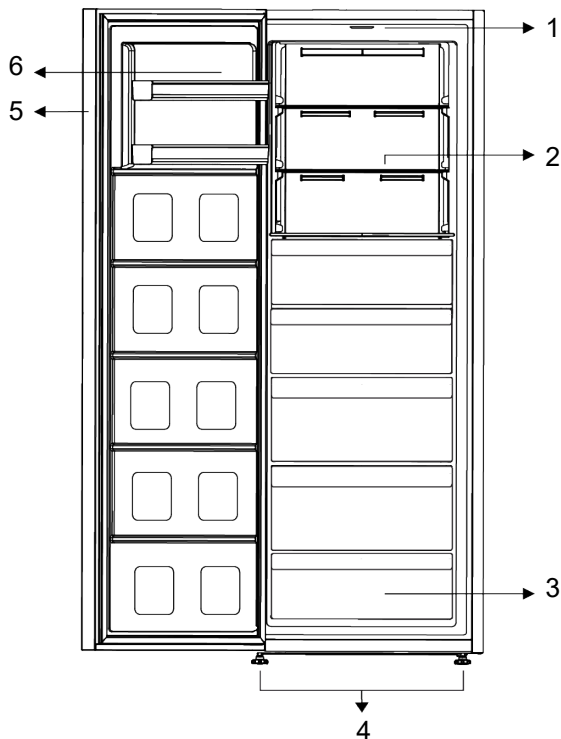
EN

1.1 Disposal Of Packaging Materials

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

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

2 Your Freezer



1 Lightning glass

3 Freezer Compartments

5 Electronic Indicator

2 Adjustable glass shelves

4 Adjustable Legs

6 Adjustable Door Shelf

***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!

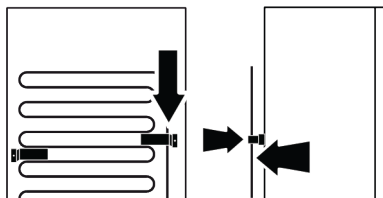
3.1 Right Place For Installation

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.
- Check if the rear wall clearance protection component is present at its location (if provided with the product).

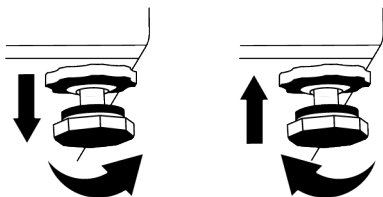
3.2 Attaching the Plastic Wedges

The condenser of the refrigerator is located at the rear. To minimize power consumption and increase energy efficiency the top of the condenser must be pulled back and secured as shown in the picture. When the condenser is pulled backwards, the brackets at the top right and left locks and the condenser's position is secured.



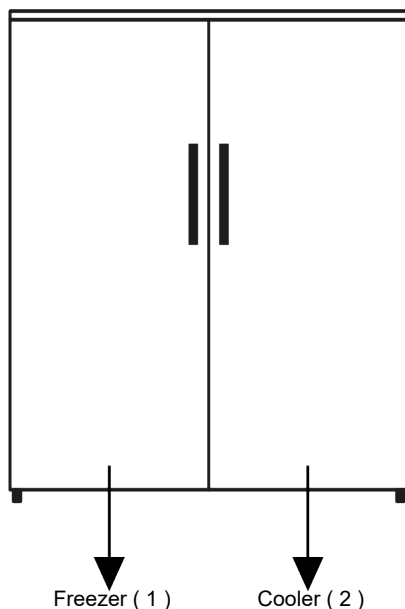
3.3 Adjusting the Legs

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



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

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



3.5 Hot Surface Warning

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

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

4 Preparation

Read the "Safety Instructions" first!

4.1 What To Do For Energy Saving

- 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.
- 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.
- Keep the product running without placing any food inside for 6 hours and the product door should be kept as closed as possible.
- The temperature change caused by opening and closing of the door while using the product may normally lead to condensation on door/body shelves and glassware placed in the product.
- A sound will be heard when the compressor is engaged. It is normal for the product to make noise even if the compressor is not running, as fluid and gas may be compressed in the cooling system.
- It is normal for the front edges of the product to be warm. These areas are designed to warm up in order to prevent condensation
- For some models, indicator panel turns off automatically 1 minute after the door closes. It will be reactivated when the door is opened or any button is pressed.

4.2 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.

5 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.

6 Use of Your Appliance

Control Panel of the Product

You can find detailed information for this section on our website by scanning the QR code on page 2.

6.1 Freezing Fresh Foods

- Foods to be frozen must be divided into portions according to a size to be consumed, and frozen in separate packages. In this way, all the food should be prevented from being re-frozen by thawing.
- In order to protect the nutritional value, the aroma and the colour of the foods as much as possible, vegetables should be boiled for a short period of time before

freezing. (Boiling is not necessary for foods such as cucumber, parsley.) Cooking time of the vegetables frozen in this way is shortened by 1/3 than that of the fresh vegetables.

- To extend the storage times of frozen foods, boiled vegetables must first be filtered and then hermetically packaged as in the all types of foods.
- Foods should not be placed in the freezer compartment without package.
- The packaging material of the food to be stored should be air-tight, thick and durable and should not deform with cold and humidity. Otherwise, the food that is hardened by freezing might pierce the package. Sealing the package well is also important in terms of securely storing the food.

The Following Packaging Types Are Suitable to Freeze Food:

Polyethylene bag, aluminium foil, plastic foil, vacuum bags and cold-resistant storage containers with caps.

The Use of Following Types of Packaging Is Not Recommended to Freeze Food:

Packaging paper, parchment paper, cellophane (gelatin paper), garbage bag, used bags and shopping bags.

- Hot foods should not be placed in the freezer compartment without cooling.
- When placing unfrozen fresh foods in the freezer compartment, please note that it does not contact with frozen foods. Cool-pack (PCM) can be placed to the rack immediately below the quick freezing rack for preventing them from being getting warm.
- During the freezing time (24 hours) do not place other food to the freezer.
- Place your foods to the freezing shelves or racks by spreading them so that they will not be cramped (it is recommended that the packaging does not come into contact with each other).
- Frozen foods must be immediately consumed in a short period of time after defrosting and must never be frozen again.

- Do not block the ventilation holes by putting your frozen foods in front of the ventilation holes located on the back surface.
- We recommend you to attach a label onto the package and write the name of the foods in the package and the freezing time.

Foods Suitable for Freezing:

Fish and seafood, red and white meat, poultry, vegetables, fruit, herbaceous spices, dairy products (such as cheese, butter and strained yoghurt), pastries, ready or cooked meals, potato dishes, soufflé and desserts.

Foods Not Suitable for Freezing:

Yoghurt, sour milk, cream, mayonnaise, leaved salad, red radish, grapes, all fruits (such as apple, pears and peaches).

- For foods to be frozen quickly and thoroughly, the following specified amounts per package should not be exceeded.
 - Fruits and vegetables, 0.5-1 kg
 - Meat, 1-1.5 kg
- A small amount of foods (maximum 2 kg) can also be frozen without the use of the quick freezing function.

To obtain the best result, apply the following instructions:

- You can review the Meat and Fish, Vegetables and Fruits, Dairy Products tables for placing and storing your foods in the deep-freezer.

Advice on Storing Frozen Foods

- While purchasing your frozen foods, make sure that they are frozen at appropriate temperatures and their packages are not broken.
- Put the packages in the freezer compartment as soon as possible after purchasing them.
- Make sure that the expiration date indicated on the packaging is not expired before consuming the packaged ready meals that you remove from the freezer compartment.

Defrosting

The ice in the freezer compartments is automatically thawed.

Freezer Details

The EN 62552 standard requires (according to specific measurement conditions) that at least 4.5 kg of food for each 100 litres of freezer compartment volume can be frozen at 25 °C ambient temperature in 24 hours.

Defrosting the Frozen Foods

Depending on the food diversity and the purpose of use, a selection can be made between the following options for defrosting:

- At room temperature (it is not very suitable to defrost the food by leaving it at room temperature for a long time in terms of maintaining the food quality)
- In the refrigerator

- In the electrical oven (in models with or without fan)
- In the microwave oven

CAUTION!

- Never put acidic beverages in glass bottles and cans into your freezer due to the risk of explosion.
- If there is moisture and abnormal swelling in the packaging of frozen foods, it is likely that they were previously stored in an improper storage condition and their contents deteriorated. Do not consume these foods without checking.
- Since the taste of some spices in cooked meals may change when exposed to long-term storage conditions, you must add lesser amount of spices to your foods to be frozen or the desired spices should be added to the foods after the thawing process.

Freezer Compartment Setting	Remarks
-20 °C	This is the default, recommended setting. This setting is recommended if ambient temperature is below 30°C.

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

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

Fruits and Vegetables	Preparation	Longest storage time (month)
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

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

6.2 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 elec-

tronical display when you need this, you should definitely call the nearest Authorized Service.

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 ac-

cording 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 [] 34]

Bitte lesen Sie zunächst dieses Handbuch

Lieber Kunde,

Vielen Dank, dass Sie sich für dieses Produkt entschieden haben.

Bitte registrieren Sie Ihre Geräte auf www.register10.eu.

Wir möchten, dass Sie mit diesem hochwertigen Produkt, das mit modernster Technologie hergestellt wurde, die optimale Effizienz erzielen. Lesen Sie daher vor der Verwendung des Produkts diese Bedienungsanleitung und alle anderen mitgelieferten Unterlagen sorgfältig durch.

Beachten Sie alle Informationen und Warnungen im Bedienungsanleitung. Auf diese Weise schützen Sie sich und Ihr Produkt vor den Gefahren, die auftreten können. Bewahren Sie das Bedienungsanleitung auf. Fügen Sie diese Anleitung dem Produkt bei, wenn Sie sie an eine andere Person übergeben.

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



Lesen Sie die Bedienungsanleitung.

	ENERGY 
SUPPLIER'S NAME	MODEL IDENTIFIER → (*)
	

Die in der Produktdatenbank gespeicherten Modellinformationen können über die folgende Website und die Suche nach Ihrer Modellkennung (*) auf dem Energieetikett abgerufen werden.

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

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



1 Umwelthinweise

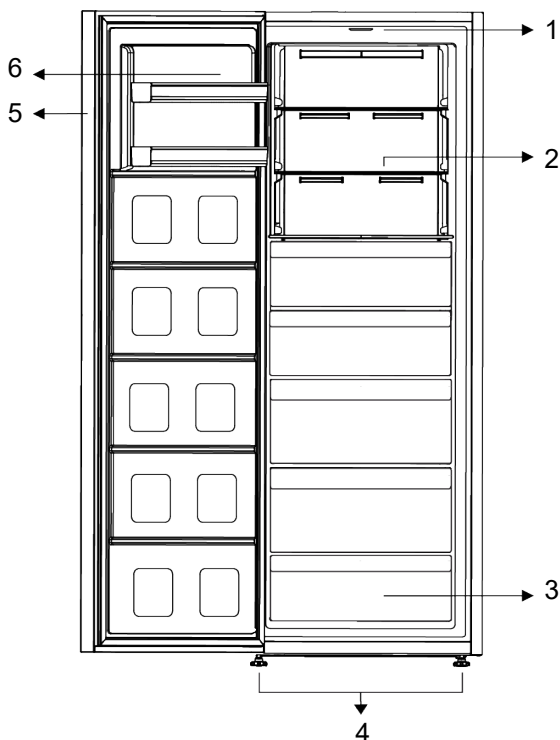
1.1 Entsorgung des Verpackungsmaterials

Das Verpackungsmaterial ist wiederverwertbar und ist mit dem Recycling-Symbol gekennzeichnet .

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

DE

2 Ihr Gefrierschrank



1 Beleuchtungsglas

3 Gefrierfach

5 Elektronische Anzeige

2 Verstellbare Glasregale

4 Verstellbare Füße

6 Verstellbarer Türriegel

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

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

3 Aufstellung

Lesen Sie zuerst die „Sicherheitshinweise“.

3.1 Richtiger Ort für die Installation

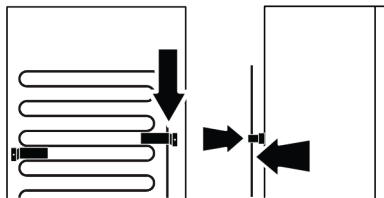
Wenden Sie sich für die Montage des Geräts an den autorisierten Kundendienst. Um das Gerät für die Installation vorzubereiten, lesen Sie die Informationen in der Bedienungsanleitung und stellen Sie sicher, dass die Strom- und Wasserleitungen den Anforderungen entsprechen. Wenn dies nicht der Fall ist,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

- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene Fläche, um Vibrationen zu vermeiden.
- Stellen Sie das Produkt mindestens 30 cm von Heizung, Herd und ähnlichen Wärmequellen und mindestens 5 cm von Elektroöfen entfernt auf.
- Wenn Sie zwei Kühlschränke nebeneinander aufstellen, müssen Sie einen Mindestabstand von wenigstens 4 cm zwischen beiden Geräten einhalten.
- Das Gerät ist vor direkter Sonneneinstrahlung und Hitze geschützt an einem trockenen Ort aufzustellen.
- Prüfen Sie, ob die Rückwand-Abstands-schutzkomponente an ihrem Standort vorhanden ist (falls mit dem Produkt geliefert).

3.2 Anbringen der Kunststoffkeile

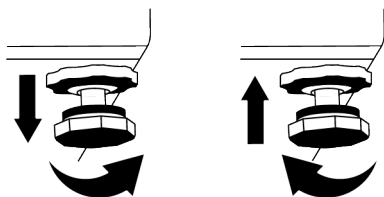
Der Kondensator des Kühlschranks befindet sich auf der Rückseite. Um den Stromverbrauch zu minimieren und die Energieeffizienz zu erhöhen, müssen der obere Teil des Kondensators nach hinten gezogen

und wie in der Abbildung gezeigt gesichert werden. Wenn der Kondensator nach hinten gezogen wird, rasten die Halterungen oben rechts und links ein und die Position des Kondensators ist gesichert.



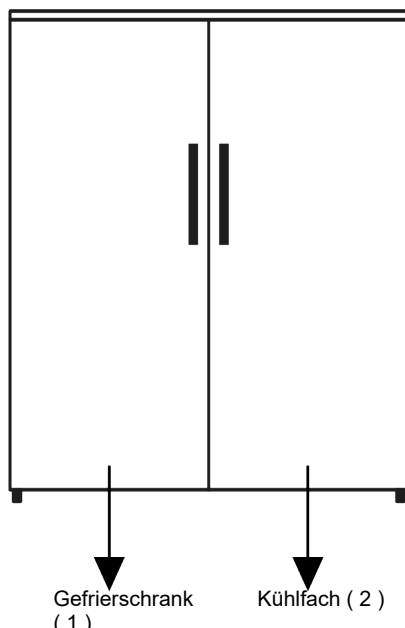
3.3 Einstellen der Füße

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



3.4 Installation von Kühl- und Gefriergeräten nebeneinander

Wenn das Gefrier- und das Kühlgerät nebeneinander installiert sind, sollte die Installation so erfolgen, dass sich das Gefriergerät (1) auf der linken und das Kühlgerät (2) auf der rechten Seite befindet. Zur Vermeidung von Schwitzwasserproblemen, die zwischen den Produkten auftreten können, befinden sich auf der linken Seite des Kühlgeräts Antikondensationselemente.



3.5 Warnung vor heißer Oberfläche!

Die Seitenwände Ihres Produkts sind mit Kühlerrohren ausgestattet, um das Kühlsystem zu verbessern. Hochdruckflüssigkeit

kann durch diese Oberflächen fließen und heiße Oberflächen an den Seitenwänden verursachen. Dies ist normal und erfordert keine Wartung.

4 Vorbereitung

Lesen Sie zuerst die „Sicherheitshinweise“.

4.1 Was man zum Energiesparen tun kann

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

gelegt wurden. Nach einiger Zeit deaktiviert sich die Schnellgefrierfunktion automatisch.

- Wenn nur eine geringe Menge frischer Lebensmittel eingefroren werden, kann die Schnellgefrierfunktion nach kurzer Zeit ausgeschaltet werden, um Energie zu sparen.
- Abhängig von den Eigenschaften des jeweiligen Modells kann das Auftauen von Tiefkühlware im Frischfach Energie sparen und die Qualität der auftauenden Lebensmittel bewahren.
- Um die maximale Menge an Lebensmitteln in das Gefrierfach Ihres Kühlschranks zu laden, sollten die oberen Schubladen herausgenommen und die Lebensmittel auf die Draht-/Glasböden gelegt werden.
- Durch das Lagern von Lebensmitteln im Kühl- oder im Kaltlagerfach entsprechend dem jeweiligen Lagerbedarf sparen Sie Energie.
- Lebensmittelverpackungen dürfen nicht in direktem Kontakt mit dem Temperatursensor im Gefrierfach stehen.
- Für eine einwandfreie Funktion des Kühlmittelkreislaufs warten Sie bitte mindestens zwei Stunden, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.
- Lassen Sie das leere Gerät mindestens 6 Stunden lang laufen. In dieser Zeit sollte die Gerätetür, nur geöffnet werden, wann die absolut notwendig ist.
- Die Temperaturänderung, die durch das Öffnen und Schließen der Tür während der Verwendung des Produkts verursacht wird, kann normalerweise zu Kondenswasserbildung führen, die auf Tür-/Korpusregalen und Glaswaren in das Produkt gestellt werden.
- Wenn der Kompressor sich einschaltet, ist ein Geräusch zu hören. Es ist normal, dass das Produkt Geräusche macht, auch wenn der Kompressor nicht läuft, da im Kühlsystem Flüssigkeit und Gas komprimiert werden können.
- Es ist normal, dass die vorderen Ränder des Geräts warm sind. Diese sind so gestaltet, dass sie erwärmen, um Kondensation zu vermeiden.
- Bei einigen Modellen schaltet sich die Anzeigetafel 1 Minuten nach dem Schließen der Tür automatisch aus. Sie wird wieder aktiviert, wenn die Tür offen ist oder eine beliebige Taste gedrückt wird.

4.2 Erste Verwendung

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

5 Produktbedienung

Lesen Sie zuerst die „Sicherheitshinweise“.

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

Ausstecken des Produkts

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

6 Verwendung des Geräts

Bedienfeld des Geräts

Sie finden ausführliche Informationen zu diesem Abschnitt auf unserer Website. Scannen Sie dazu einfach den QR-Code auf Seite 2.

6.1 Freezing Fresh Foods

- Lebensmittel, die eingefroren werden sollen, müssen entsprechend der zu verzehrenden Größe in Portionen aufgeteilt und in separaten Verpackungen eingefroren werden. Auf diese Weise sollte verhindert werden, dass alle Lebensmittel durch Auftauen wieder eingefroren werden.
- Um den Nährwert, das Aroma und die Farbe der Lebensmittel so gut wie möglich zu schützen, sollte das Gemüse vor dem Einfrieren kurz gekocht werden. (Für Lebensmittel wie Gurken, Petersilien ist kein Kochen erforderlich.) Die Garzeit des auf diese Weise gefrorenen Gemüses verkürzt sich um 1/3 gegenüber der des frischen Gemüses.
- Um die Lagerzeiten von Tiefkühlkost zu verlängern, muss gekochtes Gemüse zuerst gefiltert und dann wie bei allen Arten von Lebensmitteln hermetisch verpackt werden.
- Lebensmittel sollten nicht ohne Verpackung in das Gefrierfach gestellt werden.
- Das Verpackungsmaterial der zu lagern den Lebensmittel sollte luftdicht, dick und haltbar sein und sich nicht durch Kälte und Feuchtigkeit verformen. Andernfalls können die durch Einfrieren gehärteten Lebensmittel die Verpackung durchbohren. Das gute Verschließen der Verpackung ist auch wichtig, um die Lebensmittel sicher zu lagern.

Die folgenden Verpackungsarten sind zum Einfrieren von Lebensmitteln geeignet:

Polyethylenbeutel, Aluminiumfolie, Kunststofffolie, Vakuumbbeutel und kältebeständige Vorratsbehälter mit Verschlüssen.

Die Verwendung der folgenden Verpackungsarten wird zum Einfrieren von Lebensmitteln nicht empfohlen:

Verpackungspapier, Pergamentpapier, Zellulose (Gelatinpapier), Müllsack, gebrauchte Taschen und Einkaufstüten.

- Warme Speisen sollten nicht ohne Kühlung in das Gefrierfach gestellt werden.
- Wenn Sie nicht gefrorene frische Lebensmittel in das Gefrierfach legen, beachten Sie bitte, dass es nicht mit gefrorenen Lebensmitteln in Kontakt kommt. Das Cool-Pack (PCM) kann direkt unter dem Schnellgefriergerüst in das Gestell gestellt werden, um zu verhindern, dass es warm wird.
- Stellen Sie während der Gefrierzeit (24 Stunden) keine anderen Lebensmittel in den Gefrierschrank.
- Stellen Sie Ihre Lebensmittel in die Gefrierregale oder Gestelle, indem Sie sie so verteilen, dass sie nicht geengt werden (es wird empfohlen, dass die Verpackung nicht miteinander in Kontakt kommt).
- Tiefkühlkost muss sofort nach dem Auftauen in kurzer Zeit verzehrt werden und darf nie wieder eingefroren werden.
- Blockieren Sie die Belüftungsöffnungen nicht, indem Sie Ihre Tiefkühlkost vor die Belüftungsöffnungen auf der Rückseite stellen.
- Wir empfehlen Ihnen, ein Etikett auf der Verpackung anzubringen und den Namen der Lebensmittel in der Verpackung sowie die Gefrierzeit anzugeben.

Zum Einfrieren geeignete Lebensmittel:

Fisch und Meeresfrüchte, rotes und weißes Fleisch, Geflügel, Gemüse, Obst, Kräutergewürze, Milchprodukte (wie Käse, Butter und Joghurt), Gebäck, Fertiggerichte oder gekochte Mahlzeiten, Kartoffelgerichte, Souffle und Desserts.

Lebensmittel, die nicht zum Einfrieren geeignet sind:

Joghurt, Sauermilch, Sahne, Mayonnaise, Blattsalat, roter Rettich, Trauben, alle Früchte (wie Apfel, Birnen und Pfirsiche).

- Damit Lebensmittel schnell und gründlich eingefroren werden können, sollten die folgenden angegebenen Mengen pro Packung nicht überschritten werden.
 - Früchte und Gemüse, 0,5-1 kg
 - Fleisch, 1-1,5 kg
- Eine kleine Menge von Lebensmitteln (maximal 2 kg) kann auch ohne Verwendung der Schnellgefrierfunktion eingefroren werden.

Um das beste Ergebnis zu erzielen, wenden Sie die folgenden Anweisungen an:

- Sie können die Tabellen Fleisch und Fisch, Gemüse und Obst, Milchprodukte lesen, um Ihre Lebensmittel in der Tiefkühltruhe einzulegen und zu lagern.

Hinweise zur Lagerung von Tiefkühlkost

- Stellen Sie beim Kauf Ihrer Tiefkühlkost sicher, dass diese bei angemessenen Temperaturen eingefroren sind und ihre Verpackungen nicht beschädigt sind.
- Legen Sie die Pakete so bald wie möglich nach dem Kauf in das Gefrierfach.
- Stellen Sie sicher, dass das auf der Verpackung angegebene Verfallsdatum nicht abgelaufen ist, bevor Sie die verpackten Fertiggerichte verzehren, die Sie aus dem Gefrierfach nehmen.

Abtauen

Das Eis in den Gefrierfächern wird automatisch aufgetaut.

Gefrierschrank Details

Die Norm EN 62552 verlangt (unter bestimmten Messbedingungen), dass mindestens 4,5 kg Lebensmittel pro 100 Liter

Gefrierfachvolumen bei 25 °C Umgebungstemperatur in 24 Stunden eingefroren werden können.

Auftauen der gefrorenen Lebensmittel

Abhängig von der Lebensmittelvielfalt und dem Verwendungszweck kann zwischen folgenden Auftaumöglichkeiten gewählt werden:

- Bei Raumtemperatur (es ist nicht sehr geeignet, das Lebensmittel aufzutauen, indem es lange Zeit bei Raumtemperatur belassen wird, um die Lebensmittelqualität zu erhalten)
- Im Kühlschrank
- Im Elektroofen (bei Modellen mit oder ohne Lüfter)
- In der Mikrowelle

VORSICHT!

- Geben Sie niemals saure Getränke in Glasflaschen und Dosen in Ihren Gefrierschrank, da Platzgefahr besteht.
- Wenn die Verpackung von Tiefkühlkost Feuchtigkeit und abnormale Schwellungen aufweist, ist es wahrscheinlich, dass sie zuvor in einem unsachgemäßen Lagerungszustand gelagert wurden und sich ihr Inhalt verschlechtert hat. Verbrauchen Sie diese Lebensmittel nicht ohne Überprüfung.
- Da sich der Geschmack mancher Gewürze in gekochten Gerichten bei längerer Lagerung verändern kann, sollten Sie Ihren einzufrierenden Lebensmitteln weniger Gewürze zufügen oder die gewünschten Gewürze erst nach dem Auftauen zu den Lebensmitteln geben.

Gefrierfach Einstellung	Bemerkungen
-20 °C	Das ist die standardmäßige, empfohlene Einstellung. Diese Einstellung wird empfohlen, wenn die Umgebungstemperatur unter 30°C liegt.

Fleisch und Fisch			Vorbereitung	Längste Lagerzeit (Monat)
Fleischprodukte	Kalb	Steak	Schneiden Sie sie 2 cm dick und legen Sie Folie dazwischen oder wickeln Sie sie fest mit Stretch ein	6-8
		Rösten	Packen Sie die Fleischstücke in einen Kühlschrankbeutel oder wickeln Sie sie fest mit Stretch ein	6-8
		Würfel	In kleinen Stücken	6-8
		Schnitzel, Koteletts	Indem Sie Folie zwischen geschnittene Scheiben legen oder einzeln mit Stretch einwickeln	6-8
	Hammelfleisch	Koteletts	Indem Sie Folie zwischen Fleischstücken legen oder einzeln mit Stretch einwickeln	4-8
		Rösten	Packen Sie die Fleischstücke in einen Kühlschrankbeutel oder wickeln Sie sie fest mit Stretch ein	4-8
		Würfel	Packen Sie das zerkleinerte Fleisch in einen Kühlschrankbeutel oder wickeln Sie sie fest mit Stretch ein	4-8
	Rindfleisch	Rösten	Packen Sie die Fleischstücke in einen Kühlschrankbeutel oder wickeln Sie sie fest mit Stretch ein	8-12
		Steak	Schneiden Sie sie 2 cm dick und legen Sie Folie dazwischen oder wickeln Sie sie fest mit Stretch ein	8-12
		Würfel	In kleinen Stücken	8-12
		Gekochtes Fleisch	Durch Verpacken in kleinen Stücken in einem Kühlschrankbeutel	8-12
	Hackfleisch		Ohne Gewürze in flachen Beuteln	1-3
	Innereien (Stück)		In Stücken	1-3
	Fermentierte Wurst - Salami		Es sollte auch dann verpackt sein, wenn es ein Gehäuse hat.	1-3
	Schinken		Durch Platzieren von Folie zwischen geschnittenen Scheiben	2-3
Geflügel und Jagdtiere	Huhn und Pute		Durch Einwickeln in Folie	4-6
	Gans		Durch Einwickeln in Folie (Portionen sollten 2,5 kg nicht überschreiten)	4-6
	Ente		Durch Einwickeln in Folie (Portionen sollten 2,5 kg nicht überschreiten)	4-6
	Hirsch, Kaninchen, Reh		Durch Einwickeln in Folie (Portionen sollten 2,5 kg nicht überschreiten und ihre Knochen sollten getrennt werden)	6-8
Fisch und Meeresfrüchte	Süßwasserfische (Forelle, Karpfen, Kranich, Wels)		Nach gründlicher Reinigung der Innenseite und der Schuppen sollten diese gewaschen und getrocknet werden, und die Schwanz- und Kopfteile sollten bei Bedarf geschnitten werden.	2
	Magerer Fisch (Wolfsbarsch, Steinbutt, Seezunge)			4-6
	Fetthaltiger Fisch (Bonito, Makrele, Bluefish, Rotbarbe, Sardelle)			2-4
	Schaltiere		Gereinigt und in Säcken	4-6
	Kaviar		In seiner Verpackung in einem Aluminium- oder Kunststoffbehälter	2-3

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

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

6.2 Umkehren der Türöffnungsseite

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

HAFTUNGSAUSSCHLUSS

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

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

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

Selbstreparatur

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

Um die Sicherheit des Produkts zu gewährleisten und die Gefahr schwerer Verletzungen zu vermeiden, müssen die erwähnten Selbstreparaturen gemäß den Anweisungen in der Bedienungsanleitung für die Selbstreparatur durchgeführt werden, die in <https://parts-selfservice.europeanapplian->

[ces.com](https://parts-selfservice.europeanappliances.com) verfügbar sind. Ziehen Sie zu Ihrer Sicherheit den Netzstecker, bevor Sie versuchen, das Gerät selbst zu reparieren.

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

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

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

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

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

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

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

Siehe auch

2 CLAUSE DE NON-RESPONSABILITÉ
[] 34]

Premièrement veuillez lire ce manuel !

Notre précieux client,

Merci d'avoir choisi le produit . Nous souhaitons que vous obteniez les meilleurs résultats avec ce produit, fabriqué avec des technologies de haute qualité. Pour ce faire, veuillez lire attentivement ce manuel et les autres documents fournis avant d'utiliser le produit. Suivez toutes les informations et avertissements du manuel d'utilisation. Cela vous protégera, vous et votre produit, des dangers potentiels. Conservez le manuel d'utilisation. Si vous donnez le produit à quelqu'un d'autre, joignez-le-lui.

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



Lisez le manuel d'utilisation.

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

Scannez le code QR pour obtenir plus d'informations.



1 Instructions environnementales

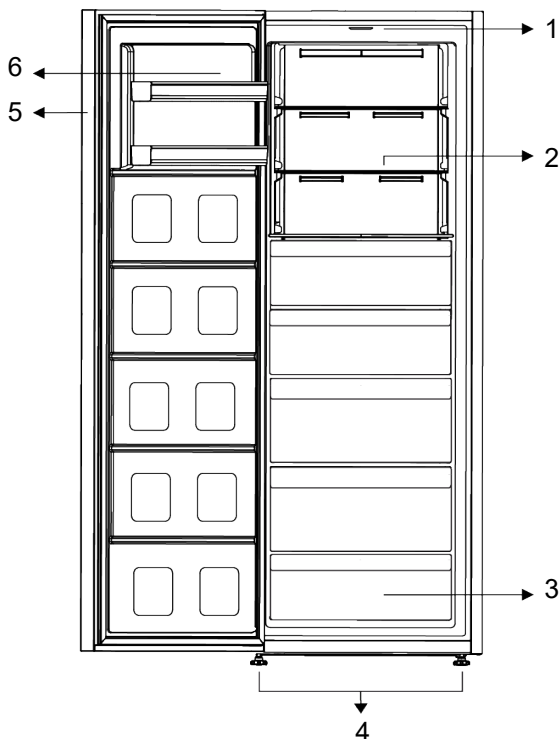
1.1 Élimination des matériaux d'emballage

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

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

FR

2 Votre congélateur



1 Verre éclairé

3 Compartiment de congélation

5 Indicateur électronique

2 Étagère en verre réglable

4 Pieds réglables

6 étagères de porte réglables

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

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

3 Installation

Lisez d'abord les « Consignes de sécurité » !

3.1 Le bon endroit pour l'installation

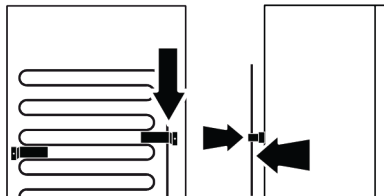
Contactez le service agréé pour l'installation de votre réfrigérateur. Pour préparer l'installation du réfrigérateur, lisez attentivement les instructions du manuel d'utilisation et assurez-vous que les équipements électriques et d'approvisionnement d'eau sont installés convenablement. Si ce n'est pas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

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

3.2 Fixation des cales en plastique

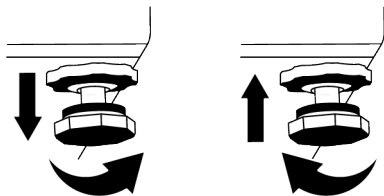
Le condenseur du réfrigérateur est situé à l'arrière. Pour minimiser la consommation d'énergie et augmenter l'efficacité énergétique, la partie supérieure du condenseur doit être tirée vers l'arrière et fixée comme

indiqué sur l'image. Lorsque le condenseur est tiré vers l'arrière, les supports situés en haut à droite et à gauche se verrouillent et la position du condenseur est sécurisée.



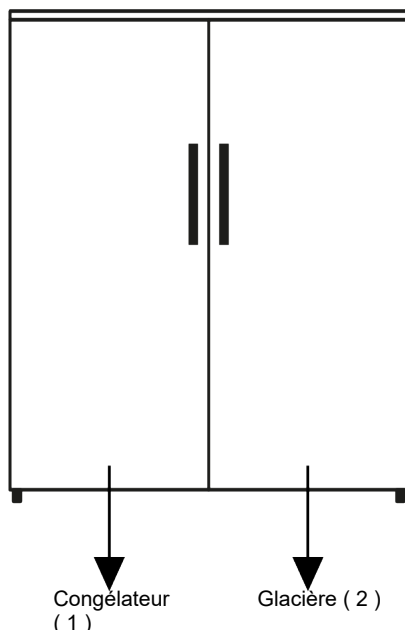
3.3 Réglages des pieds avant

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



3.4 Installation du réfrigérateur et du congélateur côte à côte

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



3.5 Attention aux surfaces chaudes

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

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

4 Préparation

Lisez d'abord les « Consignes de sécurité » !

4.1 Moyens d'économiser l'énergie

- Lorsque vous chargez les aliments, laissez suffisamment d'espace à l'intérieur du réfrigérateur pour permettre une circulation d'air suffisante pour le refroidissement.
- Comme l'air chaud et humide ne pénètre pas directement dans votre produit lorsque les portes ne sont pas ouvertes, votre produit s'optimisera dans des conditions suffisantes pour protéger vos aliments. Dans ces conditions, les fonctions et les composants tels que le compresseur, le ventilateur, le chauffage, le

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

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

- Dans la plupart des cas, 24 heures suffisent pour utiliser la fonction de congélation rapide après que les aliments frais ont été placés dans le congélateur. Au bout d'un certain temps, la fonction de congélation rapide se désactive automatiquement.
- Lorsque vous 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.
- 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.
- Attendez au moins 2 heures avant de faire fonctionner le produit, afin d'assurer la pleine efficacité de la réfrigération.
- Laissez l'appareil fonctionner à vide pendant 6 heures, et la porte de l'appareil doit être maintenue fermée autant que possible.
- Le changement de température causé par l'ouverture et la fermeture de la porte pendant l'utilisation du produit peut normalement entraîner la formation de condensation sur les tablettes de la porte/du corps et sur les verres placés dans l'appareil.
- Un son retentit à l'activation du compresseur. Il est normal que l'appareil fasse du bruit même si le compresseur ne fonctionne pas, car du fluide et du gaz peuvent être comprimés dans le système de refroidissement.
- Il est normal que les bords avant de l'appareil soient chauds. Ces parties doivent en principe être chaudes afin d'éviter la condensation.
- Pour certains modèles, le panneau indicateur s'éteint automatiquement 1 minute après la fermeture des portes. Il s'active à nouveau à l'ouverture de la porte ou lorsque vous appuyez sur n'importe quelle touche.

4.2 Première utilisation

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

5 Fonctionnement de l'appareil

Lisez d'abord les « Consignes de sécurité » !

- 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.

6 Utilisation de votre appareil

Panneau de contrôle du produit

Vous trouverez des informations détaillées sur cette section sur notre site web en scannant le code QR de la page 2.

6.1 Freezing Fresh Foods

- Les aliments à congeler doivent être divisés en portions en fonction de la taille à consommer, et congelés dans des emballages séparés. De cette façon, il convient d'éviter une recongélation de tous les aliments après décongélation.
- Afin de préserver au maximum la valeur nutritionnelle, l'arôme et la couleur des aliments, les légumes doivent être bouillis pendant une courte durée avant d'être congelés. (L'ébullition n'est pas nécessaire pour les aliments tels que le concombre, le persil). Le temps de cuisson des légumes ainsi congelés est réduit d'un tiers par rapport à celui des légumes frais.
- Pour prolonger la durée de conservation des aliments surgelés, les légumes bouillis doivent d'abord être filtrés, puis emballés hermétiquement comme tous les autres types d'aliments.
- Les aliments ne doivent pas être placés dans le compartiment congélateur sans emballage.
- Le matériau d'emballage des aliments à stocker doit être étanche à l'air, épais et durable et ne doit pas être sensible au froid et à l'humidité. Dans le cas contraire, les aliments durcis par la congélation risquent de percer l'emballage. Il est également important de fermer correctement l'emballage afin de conserver les aliments en toute sécurité.

Les types d'emballage suivants sont appropriés pour congeler les aliments :

Sac en polyéthylène, papier d'aluminium, film plastique, sacs sous vide et récipients de stockage résistants au froid avec bouchons.

L'utilisation des types d'emballage suivants n'est pas recommandée pour la congélation des aliments :

Papier d'emballage, papier parchemin, cellophane (papier gélatineux), sac poubelle, sacs usagés et sacs à provisions.

- Les aliments chauds ne doivent pas être placés dans le compartiment congélateur sans être refroidis.
- Lorsque vous placez des aliments frais non congelés dans le compartiment congélateur, veillez à ce qu'ils n'entrent pas en contact avec les aliments congelés. Les éléments de refroidissement (PCM) peuvent être placés sur l'étagère située juste en dessous de l'étagère de congélation rapide pour éviter qu'ils ne se réchauffent.
- Ne placez pas d'autres aliments dans le congélateur pendant le temps de congélation (24 heures).
- Placez vos aliments sur les étagères ou les supports de congélation en les répartissant de manière à ce qu'ils ne soient pas à l'étroit (il est recommandé que les emballages ne soient pas en contact les uns avec les autres).
- Les aliments congelés doivent être consommés immédiatement après leur décongélation et ne doivent jamais être recongelés.
- Ne bloquez pas les orifices de ventilation en plaçant vos aliments congelés devant ces orifices de ventilation situés sur la surface arrière.

- Nous vous recommandons d'apposer une étiquette sur l'emballage et d'y inscrire le nom des aliments contenus et le temps de congélation.

Aliments adaptés à la congélation :

Poissons et fruits de mer, viandes rouges et blanches, volailles, légumes, fruits, épices herbacées, produits laitiers (tels que fromage, beurre et yaourt égoutté), pâtisseries, plats cuisinés, plats de pommes de terre, soufflés et desserts.

Aliments non adaptés à la congélation :

Yaourt, lait caillé, crème, mayonnaise, salade frisée, radis rouge, raisins, tous les fruits (comme la pomme, les poires et les pêches).

- Pour que les aliments soient congelés rapidement et efficacement, il ne convient de respecter les quantités maximales suivantes spécifiées par emballage.
 - Fruits et légumes, 0,5 à 1 kg
 - Viande, 1 à 1,5 kg
- Une petite quantité d'aliments (2 kg maximum) peut également être congelée sans utilisation de la fonction de congélation rapide.

Pour obtenir le meilleur résultat, respectez les instructions suivantes :

- Vous pouvez consulter les tableaux Viande et poisson, Légumes et fruits, Produits laitiers pour placer et conserver vos aliments dans le congélateur.

Conseils pour la conservation des aliments congelés

- Lorsque vous achetez vos aliments congelés, assurez-vous qu'ils sont congelés à des températures appropriées et que leurs emballages ne sont pas déchirés.
- Placez le plus tôt possible les paquets dans le compartiment congélateur après leur achat.
- Assurez-vous que la date de péremption indiquée sur l'emballage n'est pas dépassée avant de consommer les plats prépa-

rés emballés et prêts à la consommation que vous retirez du compartiment congélateur.

Dégivrage

La glace dans les compartiments de congélation est automatiquement décongelée.

Détails du congélateur

La norme EN 62552 exige (selon des conditions de mesure spécifiques) qu'au moins 4,5 kg d'aliments pour chaque 100 litres du volume du compartiment du congélateur soient congelés à 25 °C de température ambiante en 24 heures.

Décongélation des aliments congelés

En fonction de la diversité des aliments et de la finalité, vous pouvez choisir entre les options de décongélation suivantes :

- À température ambiante (pour maintenir la qualité de l'aliment, il n'est pas très approprié de le décongeler en le laissant à température ambiante pendant une longue période)
- Dans le réfrigérateur
- Dans le four électrique (dans les modèles avec ou sans ventilateur)
- Dans le four à micro-ondes

ATTENTION !

- Ne mettez jamais de boissons acides en bouteilles ou canettes en verre dans votre congélateur en raison du risque d'explosion.
- Si vous remarquez de l'humidité et un gonflement anormal de l'emballage des aliments congelés, cela signifie qu'ils ont probablement été stockés dans des conditions inappropriées et que leur contenu s'est détérioré. Ne consommez pas ces aliments sans vérification.
- Étant donné que le goût de certaines épices contenues dans les plats cuisinés peut changer lorsqu'ils sont exposés à des conditions de stockage à long terme, vous devez moins épicer vos aliments à congeler ou les épices souhaitées doivent être ajoutées aux aliments après le processus de décongélation.

Compartiment de congélateur	Remarques
Réglages	
-20 °C	Ce réglage est celui qui est recommandé par défaut. Ce réglage est recommandé si la température ambiante est inférieure à 30° C.

FR

Viande et poisson			Préparation	Temps de stockage le plus long (mois)
Produits à base de viande	Veau	Steak	En les coupant à 2 cm d'épaisseur et en les séparant par une feuille d'aluminium ou en les enveloppant hermétiquement avec du papier étirable.	6-8
		Rôti	En emballant les morceaux de viande dans un sac réfrigérant ou en les enveloppant hermétiquement avec du papier étirable.	6-8
		Cubes	En petites portions	6-8
		escalopes, côtelettes	En séparant les tranches coupées par une feuille d'aluminium ou en les enveloppant individuellement avec papier étirable.	6-8
	Mouton	Côtelettes	En séparant les morceaux de viande par une feuille d'aluminium ou en les enveloppant individuellement avec papier étirable.	4-8
		Rôti	En emballant les morceaux de viande dans un sac réfrigérant ou en les enveloppant hermétiquement avec du papier étirable.	4-8
		Cubes	En emballant la viande hachée dans un sac réfrigérant ou en les enveloppant hermétiquement avec du papier étirable.	4-8
	Patte	Rôti	En emballant les morceaux de viande dans un sac réfrigérant ou en les enveloppant hermétiquement avec du papier étirable.	8-12
		Steak	En les coupant à 2 cm d'épaisseur et en les séparant par une feuille d'aluminium ou en les enveloppant hermétiquement avec du papier étirable.	8-12
		Cubes	En petites portions	8-12
		Viande bouillie	En l'emballant en petites portions dans un sac réfrigérant	8-12
	Hacher		Sans assaisonnement, dans des sachets plats	1-3
	Abats (pièce)		En pièces	1-3
	Saucisse fermentée - Salami		Elle doit être emballée, même si elle est dans une boîte.	1-3
	Jambon		En plaçant une feuille d'aluminium entre les tranches coupées	2-3
Volaille et animaux de chasse	Poulet et dinde		En l'enveloppant dans une feuille d'aluminium	4-6
	Oie		En les emballant dans une feuille d'aluminium (les portions ne doivent pas dépasser 2,5 kg)	4-6
	Canard		En les emballant dans une feuille d'aluminium (les portions ne doivent pas dépasser 2,5 kg)	4-6
	Cerf, Lapin, Chevreuil		En les emballant dans une feuille d'aluminium (les portions ne doivent pas dépasser 2,5 kg et les os doivent être séparés)	6-8

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

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
Maïs	Par nettoyage et conditionnement en épi ou en granulés	12
Pomme et poire	Par ébullition-choc pendant 2 à 3 minutes après les avoir épluchées et coupées en tranches.	8-10
Abricot et pêche	Divisez de moitié et retirez les grains	4-6
Fraise et framboise	Par lavage et 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

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

6.2 Inversion du côté d'ouverture de la porte

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

CLAUDE DE NON-RESPONSABILITÉ

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

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

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

tuées par des réparateurs professionnels (qui ne sont pas autorisés par) Whirlpool Marka annulent la garantie.

Auto-réparation

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

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

Les réparations et tentatives de réparation par les utilisateurs finaux pour des pièces ne figurant pas dans cette liste et/ou ne suivant pas les instructions des manuels d'utilisation pour l'auto-réparation ou celles disponibles sur <https://parts-selfservice.europeanappliances.com>, pourraient donner

lieu à des problèmes de sécurité non imputables à Whirlpool, et annuleront la garantie du produit.

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

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

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

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

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

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

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



Voir également

2 CLAUSE DE NON-RESPONSABILITÉ [] 34]



Lees eerst deze handleiding!

Beste klant,

Hartelijk dank voor uw keuze van dit product.

Registreer uw producten op www.register10.eu

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

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

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



Lees de handleiding.

 ENERGY 	
SUPPLIER'S NAME	MODEL IDENTIFIER → (*)
	
De informatie over het model zoals opgeslagen in de productdatabase is beschikbaar op de volgende website waar u kunt zoeken op de ID van het model (*) die vermeld staat op het typeplaatje. https://eprel.ec.europa.eu/	

Scan de QR-code op uw apparaat om meer informatie te verkrijgen



1 Milieurichtlijnen

1.1 Verwijdering van het verpakkingmateriaal

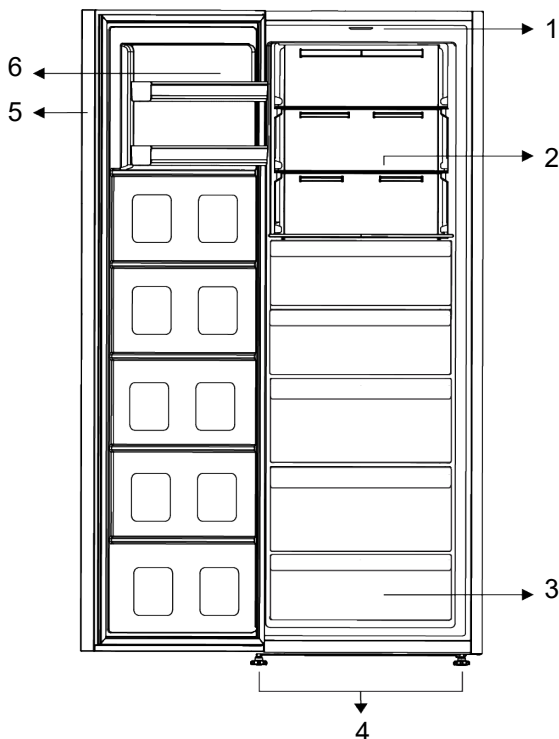
Het verpakkingsmateriaal is recyclebaar en is gemarkeerd met het recycling symbool



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

NL

2 Uw diepvriezer



1 Verlichting glas

3 Vriesvakken

5 Elektronische indicator

2 Verstelbare glazen platen

4 Verstelbare voeten

6 Verstelbaar deurvak

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

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

3 Installatie

Lees eerst het hoofdstuk "Veiligheidsinstructies"!

3.1 Correcte locatie voor de installatie

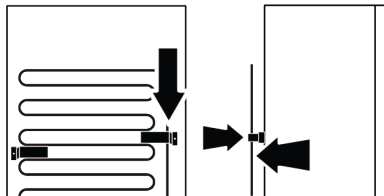
Neem contact op met de geautoriseerde service voor de installatie van het product. Om de installatie van het product voor te bereiden, verwijzen wij u naar de informatie in de handleiding. Zorg ervoor dat de elektrische en watervoorzieningen correct zijn uitgevoerd. Zo niet moet u een elektricien en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

- Plaats het apparaat op een vlakke ondergrond om trillingen te vermijden
- Plaats het product minimum 30 cm verwijderd van de radiator, het fornuis en gelijkaardige warmtebronnen en minimum 5 cm van elektrische ovens.
- Als u twee koelers naast elkaar plaatst, moet u minimum 4 cm afstand laten tussen beide toestellen.
- Stel het product niet bloot aan direct zonlicht en bewaar het in een droge plaats.
- Controleer of het tussenruimte beveiligingsonderdeel met de muur achteraan aanwezig is (indien geleverd met het product).

3.2 De plastic spieën bevestigen

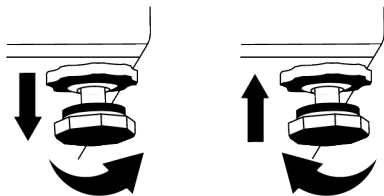
De condensator van de koelkast bevindt zich achteraan. Om het energieverbruik te beperken en de energie-efficiëntie te verhogen, moet de bovenzijde van de condensator naar achter worden getrokken en bevestigd zoals aangegeven in de afbeelding.

Wanneer de condensator naar achter is getrokken, worden de beugels bovenaan rechts vergrendeld en is de positie van de condensator beveiligd.



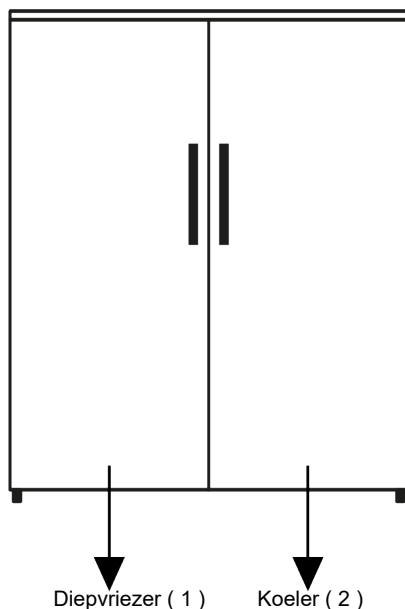
3.3 De poten aanpassen

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



3.4 Installatie van de koeler en diepvriezer producten naast elkaar

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



3.5 Waarschuwing voor heet oppervlak

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

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

4 Voorbereiding

Lees eerst het hoofdstuk "Veiligheidsinstructies"!

4.1 Wat u kunt doen om energie te besparen

- Wanneer u etenswaren in de koelkast plaatst, moet u voldoende ruimte laten om een goede luchtcirculatie mogelijk te maken in de koelkast.
- Aangezien warme en vochtige lucht niet rechtstreeks zullen doordringen in uw product als de deuren niet worden geopend zal uw product optimaal werken in omstandigheden die voldoen om uw etenswaren te beschermen. Onder deze omstandigheden werken functies en onderdelen zoals de compressor, ventilator, het verwarmingselement, ontdooien, ver-

lichten, weergave, etc. in overeenstemming met de behoeften om zo weinig mogelijk energie te verbruiken.

- Als er meerdere opties zijn, moeten de glazen platen zodanig worden geplaatst dat ze de luchtuitlaten op de achterwand niet zijn geblokkeerd. De luchtuitlaten moeten bij voorkeur onder de glazen platen blijven. Deze combinatie kan bijdragen tot de luchtcirculatie en energie-efficiëntie.
- Het is ten zeerste aangeraden de onderste lade te gebruiken om etenswaren te bewaren.
- Voor optimale prestaties kan Snel invriezen worden gebruikt (indien beschikbaar), 24 uur voor het plaatsen van vers voedsel in de vriezer.

- In de meeste gevallen is 24 uur voldoende voor de Snel invriezen-functie nadat vers voedsel in de vriezer is geplaatst. Na enige tijd wordt de Snel invriezen-functie automatisch gedeactiveerd.
- Bij het invriezen van een kleine hoeveelheid voedsel kan de Snel invriezen-functie na enige tijd worden gedeactiveerd om energiebesparing te garanderen.
- Afhankelijk van de kenmerken van het product; ingevroren etenswaren ontdooien in het koelvak resulteert in energiebesparing en bewaart de kwaliteit van de etenswaren.
- Om een maximale hoeveelheid etenswaren op te slaan in het koelvak van uw koelkast kunt u de bovenste laden verwijderen en de etenswaren op het rooster/glazen rek plaatsen.
- Bewaar voedsel in het koel- of chillvak volgens de juiste opslagcondities om energie te besparen.
- Pakketten met etenswaren mogen niet in direct contact staan met de temperatuursensor in het vriesvak.
- Wacht minimaal 2 uur voordat u het product bedient, om de volledige efficiëntie van koeling te garanderen.
- Schakel het product in zonder etenswaren en laat het werken gedurende 6 uur. De deur van het product moet gesloten blijven.
- De temperatuurwijzigingen die worden veroorzaakt door het openen en sluiten van de deur tijdens het gebruik van het product zullen in normale omstandigheden resulteren in de vorming van condensatie op de deur/laden en het glas dat in het product wordt geplaatst.
- Een geluidssignaal weerklinkt wanneer de compressor wordt ingeschakeld. Het is normaal dat het product lawaai maakt, zelfs als de compressor is ingeschakeld, aangezien vloeistof en gas kan worden samengedrukt in het koelsysteem.
- Het is normaal dat de voorzijden van het product warm zijn. Deze zones zijn ontworpen om op te warmen en condensatie te
- In sommige modellen schakelt het indicatorpaneel automatisch uit 1 minuten nadat de deur sluit. Ze wordt opnieuw ingeschakeld wanneer de deur geopend wordt of een toets ingedrukt wordt.

4.2 Eerste gebruik

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

5 De bediening van het product

Lees eerst het hoofdstuk "Veiligheidsinstructies"!

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

De stekker van het product uit het stopcontact verwijderen

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

6 Het gebruik van uw apparaat

Bedieningspaneel van het product

U vindt gedetailleerde informatie voor deze sectie op onze website door de QR-code op pagina 2 te scannen.

6.1 Freezing Fresh Foods

- De etenswaren die u wilt invriezen moeten worden onderverdeeld in porties naargelang de hoeveelheid die u zult gebruiken en ze moeten worden ingevroren in afzonderlijke verpakkingen. Zo kunt u vermijden etenswaren opnieuw in te vriezen nadat ze zijn gedood.
- Om de voedingswaarde, het aroma en de Kleur van de etenswaren zoveel mogelijk te beschermen, moeten groenten even worden gekookt voor u ze invriest. (Koken is niet nodig voor etenswaren zoals komkommer, peterselie). De kooktijd van groenten die op deze wijze worden ingevroren is 1/3 korter dan bij verse groenten.
- Om de bewaartijd van ingevroren etenswaren te verlengen, moeten gekookte groenten eerst worden gefilterd en daarna thermisch verpakt net alle soorten etenswaren.
- Etenswaren mogen niet in het vriesvak worden geplaatst zonder verpakking.
- Het verpakkingsmateriaal van de etenswaren die u wilt bewaren moet luchtdicht, dik en duurzaam zijn en mag niet vervormen door koude of vocht. Zo niet kunnen etenswaren die zijn verhard door het vriezen de verpakking doorprikken. Het is ook belangrijk de verpakking af te dichten om de etenswaren veilig te bewaren.

De volgende soorten verpakkingen zijn geschikt om etenswaren in te vriezen.

Polyethyleen zakjes, aluminiumfolie, plasticfolie, Vacuümzakken en koudebestendige opbergcontainers met een deksel.

Het gebruik van de volgende soorten verpakkingen is niet aanbevolen om etenswaren in te vriezen:

Verpakkingspapier, perkamentpapier, cellofaan (gelatinepapier), vuilniszakken, gebruikte zakken en winkelzakjes.

- Warme etenswaren mogen niet in het vriesvak worden geplaatst zonder eerst af te koelen.
- Als u niet-ingevroren verse etenswaren in het vriesvak plaatst, moet u ervoor zorgen dat ze niet in contact komen met reeds ingevroren etenswaren. Cool-packs (PCM) kunnen direct op het rek worden geplaatst onder het Snel-invriezen rek om te voorkomen dat ze zouden warm worden.
- Tijdens de invriestijd (24 uur) mag u geen andere etenswaren in het vriesvak plaatsen.
- Plaats uw etenswaren op de vriesladen of rekken door ze zodanig te spreiden dat ze niet gekneld raken (het is aanbevolen dat de verpakkingen niet in aanraking komen met elkaar).
- Ingevroren etenswaren moeten onmiddellijk worden verbruikt in een korte periode nadat ze zijn ontdooid en ze mogen nooit opnieuw worden ingevroren.
- mag de ventilatieopeningen niet blokkeren door uw ingevroren etenswaren voor de ventilatieopeningen te plaatsen op de achterwand.
- Wij raden aan een label aan te brengen op de verpakking en de naam van de etenswaren in de verpakking en het tijdstip van invriezen te noteren.

Etenswaren die kunnen worden ingevroren:

Vis en zeevruchten, wit en rood vlees, gevogelte, groenten, fruit, grasachtige kruiden, zuivelproducten (bijv. kaas, boter en gezeepte yoghurt), gebak, kant-en-klare maaltijden, aardappelschotels, soufflé en desserts.

Etenswaren die niet kunnen worden ingevroren:

Yoghurt, zure melk, room, mayonaise, bladsla, rode radijzen, druiven, fruit (bijv. appels, peren en perziken).

- Om etenswaren snel en grondig in te vriezen mag u niet meer dan de volgende specifieke hoeveelheden per verpakking invriezen.
 - Groenten en fruit, 0,5- 1 kg
 - Vlees, 1- 1,5 kg
- Een kleine hoeveelheid etenswaren (maximum 2 kg) mag ook worden ingevroren zonder de Snel-invriezen functie te gebruiken.

Voor een optimaal resultaat moet u de volgende instructies volgen:

- kunt de Vlees en Vis, Groenten en Fruit, Zuivelproducten tabellen raadplegen voor het plaatsen en bewaren van uw etenswaren in de diepvriezer.

Advies bij het bewaren van ingevroren etenswaren

- Wanneer u ingevroren etenswaren koopt, moet u ervoor zorgen dat ze aan de correcte temperaturen worden ingevroren en dat hun verpakkingen niet stuk zijn.
- de verpakkingen zo snel mogelijk in het vriesvak na de aankoop.
- Zorg ervoor dat de vervaldatum vermeld op de verpakking niet is vervallen voor u de verpakte kant-en-klare maaltijden verbruikt en dat u ze op tijd verwijdt uit het vriesvak.

Ontdooien

Het ijs in het vriesvak wordt automatisch gedooit.

Diepvriezer details

De EN 62552 norm vereist (in overeenstemming met specifieke meetvoorwaarden) dat er ten minste 4,5 kg etenswaren voor elke 100 liter van het vriesvak volume kan worden ingevroren aan 25°C omgevingstemperatuur in 24 uur.

De ingevroren etenswaren ontdooien

Naargelang de diversiteit in de etenswaren en beoogde gebruik kan een selectie worden gemaakt in de volgende opties voor het ontdooien:

- Bij kamertemperatuur (het is niet goed geschikt de etenswaren te ontdooien door ze een lange tijd aan kamertemperatuur te laten om de voedingswaarde te behouden)
- In de koelkast
- In de elektrische oven (in modellen met of zonder ventilator)
- In de magnetron

OPGELET!

- Plaats nooit zuurhoudende drankjes in glazen flessen en blikjes in uw diepvriezer omwille van het explosierisico.
- Als u vocht en abnormale opzwellingen opmerkt in de verpakking van ingevroren etenswaren werden deze naar alle waarschijnlijkheid eerder opgeslagen in een slechte bewaarcondities en is de inhoud slecht geworden. U mag deze etenswaren niet verbruiken zonder ze eerst te controleren:
- Aangezien de smaak van bepaalde kruiden in bereide maaltijden kan veranderen als ze worden blootgesteld aan langdurige bewaarcondities moeten de etenswaren minder worden gekruid of mogen de gewenste kruiden pas worden toegevoegd nadat de etenswaren zijn ontdooit.

Vriesvak Instelling	Opmerkingen
-20 °C	Dit is de standaard, aanbevolen instelling. Deze instelling is aanbevolen als de omgevingstemperatuur lager is dan 30°C.

Vlees en vis			Vorbereiding	Langste be- waartijd (maand)
Vleesproduc- ten	Kalfs- vlees	Steak	Door ze in schijfjes van 2 cm dik te snijden en folie te plaatsen tussenin of door ze dicht op elkaar te verpak- ken	6-8
		Geroosterd vlees	Door ze in stukken te verpakken in een koelkastzak of door ze dicht op elkaar te verpakken	6-8
		Blokjes	In kleine stukjes	6-8
		Schnitzel, kote- letten	Door folie te plaatsen tussen de gesneden plakjes of door ze individueel te verpakken	6-8
	Schapen- vlees	Koteletten	Door folie te plaatsen tussen de stukjes vlees of door ze individueel te verpakken	4-8
		Geroosterd vlees	Door ze in stukken te verpakken in een koelkastzak of door ze dicht op elkaar te verpakken	4-8
		Blokjes	Door het gehakte vlees te verpakken in een koelkastzak of door ze dicht op elkaar te verpakken	4-8
	Rund- vlees	Geroosterd vlees	Door ze in stukken te verpakken in een koelkastzak of door ze dicht op elkaar te verpakken	8-12
		Steak	Door ze in schijfjes van 2 cm dik te snijden en folie te plaatsen tussenin of door ze dicht op elkaar te verpak- ken	8-12
		Blokjes	In kleine stukjes	8-12
		Gekookt vlees	Door ze in kleine stukjes te verpakken in een koelkast- zak	8-12
	Gehakt		Zonder kruiden, in platte zakken	1-3
	Orgaanvlees (stuk)		In stukken	1-3
	Gefermenteerde worst - Sa- lami		Moet worden verpakt, zelfs als het al een vel heeft.	1-3
	Ham		Door folie te plaatsen tussen de schijfjes	2-3
Gevogelte en wild	Kip en kalkoen		Door ze in folie te wikkelen	4-6
	Gans		Door ze in folie te wikkelen (porties mogen niet groter zijn dan 2,5 kg)	4-6
	Eend		Door ze in folie te wikkelen (porties mogen niet groter zijn dan 2,5 kg)	4-6
	Hert, konijn, ree		Door ze in folie te wikkelen (porties mogen niet groter zijn dan 2,5 kg en hun beenderen moeten worden verwij- derd)	6-8
Vis en zee- vruchten	Zoetwatervis (Forel, karper, meerval)		na een grondige reiniging van de binnenzijde en de schubben moeten ze worden gewassen en gedroogd. De staart en de kop moeten worden weggesneden in- dien nodig.	2
	Magere vis (zeebaars, tar- bot, tong)			4-6
	Vette vis (bonito, makreel, blauwbaars, zeebaarbeel, ansjovis)			2-4
	Schaaldieren		Gereinigd en in zakken	4-6
	Kaviaar		In de verpakking, in een aluminium of plastic container	2-3

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

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

6.2 De openingszijde van de deur omdraaien

De openingszijde van de deur van uw koelkast kan worden omgedraaid in overeenstemming met de locatie waar u ze plaatst.

Als u de deur wilt omdraaien, moet u zeker beroep doen op de dichtstbijzijnde geautoriseerde service.

BEWIJS VAN AFSTAND

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

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

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

Zelf-reparatie

De eindgebruiker kan de volgende reserveonderdelen zelf repareren: deur handgrepen, scharnieren, schotels, manden en deurpakkingen (een bijgewerkte lijst is ook beschikbaar <https://parts-selfservice.europeanappliances.com> vanaf 1 maart 2021). Bovendien, om de veiligheid van het product te garanderen en het risico van ernstig letsel te voorkomen, moet de vermelde zelf-reparatie worden uitgevoerd in overeenstemming met de instructies in de handleiding voor zelf-reparatie of die beschikbaar zijn in <https://parts-selfservice.europeanap->

[pliances.com](https://parts-selfservice.europeanappliances.com). Uit veiligheidsoverwegingen moet u de stekker van het product loskoppelen voor u zelf-reparatie probeert uit te voeren.

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

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

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

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

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

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

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

Zie ook

2 CLAUSE DE NON-RESPONSABILITÉ
[] 34]