

EN

FR

ES

IT

NL

DE

Whirlpool

Refrigerator / User Manual

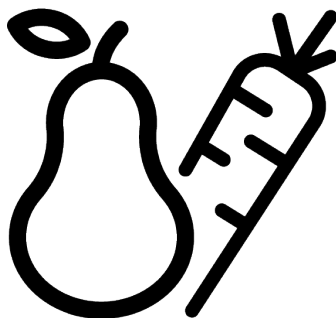
Congélateur / Réfrigérateur / Manuel d'utilisation

Refrigerador / Manual del usuario

Frigorifero / Manuale Utente

Koelkast / Gebruiker Handleiding

Kühlschrank / Bedienungsanleitung



WHK2 5294 B6E

4579331221/AA 16/04/2026

®/TM/© 2026 Whirlpool. Produced under license ®/TM/© 2026 Whirlpool. Produit sous licence

®/TM/© 2026 Whirlpool. Fabricado con licencia ®/TM/© 2026 Whirlpool. Prodotto su licenza

®/TM/© 2026 Whirlpool. Onder licentie geproduceerd ®/TM/© 2026 Whirlpool. Hergestellt unter Lizenz



GERECYCLED &
RECYCLEBAAR PAPIER



CARTA RICICLATA E
RICICLABILE



PAPEL RECICLADO Y
RECICLABLE



PAPIER ENTIÈREMENT
RECYCLÉ ET RECYCLABLE



RECYCELTES UND
RECYCLBARES 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.

Please register your products on www.register10.eu

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 → (*)	
	

docs.whirlpool.eu/docs



Table of Contents

1	Environmental Instructions	4
1.1	Technical Information About Bluetooth + Wi-fi	4
1.2	Disposal Of Packaging Materials .	4
2	Your Refrigerator	5
3	Installation.....	5
3.1	Right Place For Installation.....	5
3.2	Hot Surface Warning	6
4	Preparation.....	6
4.1	What To Do For Energy Saving	6
4.2	First Use.....	6
4.3	Climate Class and Definitions	7
5	Use of Your Appliance.....	8
5.1	Control Panel of the Product	8
5.2	Storing Food in Your Product	9
5.3	Humidity Controlled Crisper	13
5.4	Door Open Alert	14
5.5	Egg holder	14
5.6	Dairy Products Cold Storage Area	14
5.7	The ice storage area.....	14
6	Maintenance and Cleaning	15
7	Troubleshooting.....	16

1 Environmental Instructions



1.1 Technical Information About Bluetooth + Wi-fi

Frequency Band:	2.4GHz (Wi-fi or bluetooth function)
Max. Transferring Power:	< 100mW (Wi-fi or bluetooth function)
Software Details:	Quartz_WiFi.XXX

SIMPLIFIED EU DECLARATION OF CONFORMITY:

Hereby, Beko Europe Management S.R.L. declares that the radio equipment is in compliance with Directive 2014/53/EU.


The full text of the EU declaration of conformity is available at the following internet address: <https://docs.emeaappliance-docs.eu>

This product collects and transmits usage data when connected to the internet (e.g. temperature settings, usage duration, error codes **etc.**). In accordance

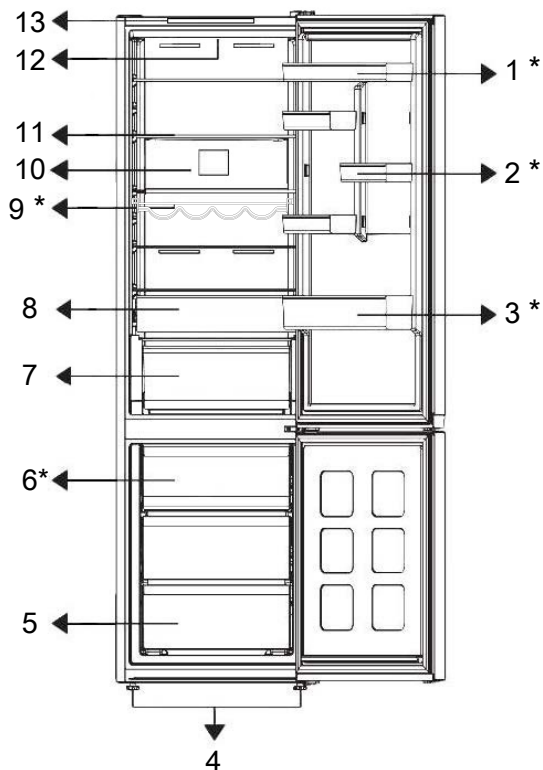
with the EU Data Act (Regulation EU 2023/2854), you have the right to access and manage this data.

For details on what data is collected, how it is used, and how to access it, please visit: www.home-whiz.com/eu-data-act-policy

1.2 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.



- | | |
|---------------------------|------------------------|
| 1 * Adjustable Door Shelf | 2 *Egg Shelf |
| 3 * Bottle Shelf | 4 Legs |
| 5 Freezer Compartment | 6 *Ice Container |
| 7 Vegetable Drawer | 8 Chill Storage Drawer |
| 9 * Wine rack | 10 Fan |
| 11 Adjustable Body Shelf | 12 Illumination Lamp |
| 13 Control Panel | |

***Optional** The figures in this user manual are schematic and may not be exactly compatible with your product. If the product you purchased does not contain the relevant parts, they are valid for 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.

4 Preparation

Read the "Safety Instructions" first!

4.1 What To Do For Energy Saving

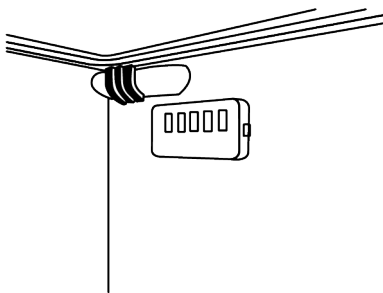
- When loading the food, leave enough space inside the refrigerator to allow sufficient air circulation for cooling.
- Since hot and humid air will not directly penetrate into your product when the doors are not opened, your product will optimize itself in conditions sufficient to protect your food. 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.

- Keep the product out of direct sunlight and in a dry place.

3.2 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.

- When freezing a small amount of food, Quick Freezing function can be deactivated after some time to ensure energy saving.
- Place the food as shown below, keeping a distance from the cooler compartment temperature sensor. If they are in contact with the sensor, energy consumption of the appliance might increase.



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

4.2 First Use

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

- Wait for at least 2 hours before operating the product, to ensure the complete efficiency of refrigeration.

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

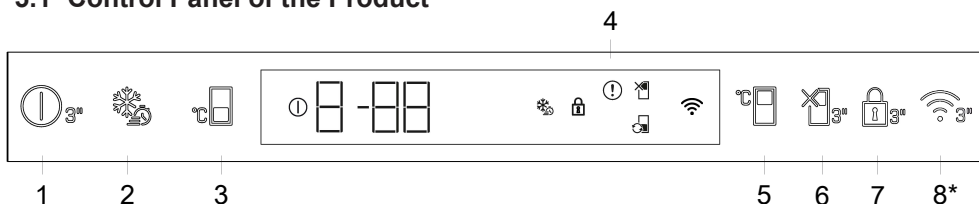
4.3 Climate Class and Definitions

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

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

5 Use of Your Appliance

5.1 Control Panel of the Product



1. Product Off Button

If this button is pressed for 3 seconds, the appliance will enter off mode; in this mode, the fridge will not cool; if the button is pressed again for 3 seconds, the fridge will start operating normally.

2. Quick freeze

When the quick freeze key is pressed, the quick freeze icon will show and the quick freeze function will activate. The freezer compartment temperature is set to -27°C . Press the key again to cancel the function. The quick freeze function will cancel itself after a while. To freeze a large amount of fresh food, press the quick freeze key before placing the food in the freezer compartment.

3. Freezer Compartment Temperature Setting Button

The temperature has been set for the freezer compartment. By pressing the key, you can set the freezer compartment temperature to $-18, -19, -20, -21, -22, -23, \text{ or } -24^{\circ}\text{C}$.

4. Fault Status Indicator

This indicator will be activated when the refrigerator cannot cool adequately or in the event of any sensor error. "E" will be displayed on the freezer compartment temperature indicator and figures such as 1, 2, 3 will be displayed on the cooler compartment temperature indicator. These figures inform the authorized service about the fault. An exclamation mark will be displayed when you load hot food into the freezer compartment or leave the door open for an extended period of time. This is not an error, this warning will be cleared when the food cools down or when any key is pressed.

5. Cooler Compartment Temperature Setting

Allows temperature to be set for the cooler compartment. By pressing the key, you can set the cooler compartment temperature to 8, 7, 6, 5, 4, 3, 2, or 1°C .

6. Vacation Function

To activate the holiday function, press the button for 3 sec. The holiday mode is activated and the holiday icon lights up. All icons on the cooler compartment temperature indicator turn off and the cooler compartment does not perform active cooling. When this function is activated, you are advised against storing food in the refrigerating compartment. The other compartments continue to cool according to their set temperature. Press the key for 3 seconds again to cancel this function.

7. Child lock

Press the key for 3 seconds, the key lock symbol turns on and the child lock mode is activated. When the child lock mode is active, the keys do not work. If the button is pressed again for 3 seconds, the child lock will be deactivated. If you want to prevent the temperature setting of the refrigerator from being changed, you can use the child lock feature.

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

8. Wireless Key *

This key is utilized to connect wirelessly to your appliance through HomeWhiz mobile application. If the key is pressed for a long time (3 seconds), the wireless connection symbol on the display/indicator will blink slowly (in 0.5 second intervals). The link between the appliance and the home network is initialized. After the wireless connection with the appliance is established, the wireless connection icon () will be lit solid. After initial setup, the connection can be activated/deactivated by pressing this button. The wireless connection symbol will flash quickly (at 0.2 second intervals) until the connection is established. When the connection becomes active, wireless connection symbol flashes continuously. If the connection cannot be established for a long period, check your connection settings and refer to the "Troubleshooting" section provided in the user manual. Use HomeWhiz application for wireless connection. The installation steps are described on the application during installation. You may access the application by reading the QR code available on the HomeWhiz label on the product.

The application can be obtained from App Store or from Play Store for Android devices.

For details visit <https://www.home-whiz.com/>.

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.

5.2 Storing Food in Your Product

Food Storage in the Cold Compartment

In the cold compartment, the temperature of the food being stored can vary between +3°C and -3°C. Temperatures may drop below 0°C in the cold compartment, therefore it is not suitable for storing fresh fruits/vegetables. If you need to store fresh food in the cold compartment, make sure you set the refrigerator setting to 5°C or warmer.

Store foods in different places according to their characteristics:	
Food	Location
Egg	Door shelf
Dairy products (butter, cheese)	If available, a zero-degree (breakfast) compartment/cold compartment
Fruits, vegetables and greens	Fruit and vegetable compartment, vegetable drawer or; In the fresh food compartment, provided your refrigerator is set at a temperature above 5°C, in the vegetable drawer or in the Everfresh+ drawer (if available).
Fresh meat, poultry, fish, sausage products, cooked foods.	If available, a zero-degree (breakfast) compartment/cold compartment
Ready-to-eat foods, packaged products, canned goods, and pickles.	Top shelves or door shelf
Beverages, bottles, condiments, and snacks.	Door shelf

Storing Food in the Freezer Compartment

- You can achieve faster cooling by activating the Quick Freeze function 4-6 hours before freezing.
 - Allow hot food to reach room temperature before placing it in the freezer compartment.
 - Foods to be frozen should be divided into portions large enough for each serving and frozen in separate packages.
 - It is recommended to package food before placing it in the freezer.
 - To prevent food from going past its expiration date, write the freezing date, storage time, and the name of the food on the package, according to the storage times of different foods.
 - Consume thawed food quickly. Thawed food cannot be refrozen unless cooked. It is not safe to consume thawed and refrozen fresh food without cooking it.
 - When freezing fresh food, avoid contact between fresh and already frozen foods. Otherwise, the frozen foods will thaw.
- To preserve food quality, try to keep the time between purchase and storage as short as possible.
 - Buy frozen foods that are stored at -18°C or lower.
 - Avoid buying foods that have ice or similar substances in their packaging. This means the product may have partially thawed and then refrozen. Temperature affects the quality of the food.
 - Store food for the time recommended by the manufacturer. Only remove as much food from the freezer as you need.
 - Except in extreme environmental conditions, if your product is set to the set values specified in the recommended set value table, food will stay fresh longer in both the fresh food compartment and the freezer compartment.
 - Fresh fruits and vegetables may partially freeze if the fresh food compartment is set to a lower temperature.
 - The 2-star compartment is suitable for pre-frozen food. Ice cream and ice cubes can be stored there.
 - Freeze food only in the 4-star compartment.

Storing Frozen Foods

- When storing food, please follow the storage times specified in these instructions.

Meat and Fish		Preparation Method	Longest storage period (month)		
Meat Products	Veal	Steak	Cut into 2 cm thick pieces and place foil between them or wrap tightly with plastic wrap.	6-8	
		Roast	By packaging the meat pieces in a freezer bag or wrapping them tightly with plastic wrap.	6-8	
		Flaked	In small pieces	6-8	
		Schnitzel, chops	By placing foil between the sliced pieces or wrapping them individually in plastic wrap.	6-8	
	Mutton	Chop	By placing foil between the pieces of meat or wrapping them individually with plastic wrap.	4-8	
		Roast	By packaging the meat pieces in a freezer bag or wrapping them tightly with plastic wrap.	4-8	
		Flaked	By packaging the chopped meat in a freezer bag or wrapping it tightly with plastic wrap.	4-8	
	Beef	Roast	By packaging the meat pieces in a freezer bag or wrapping them tightly with plastic wrap.	8-12	
		Steak	Cut into 2 cm thick pieces and place foil between them or wrap tightly with plastic wrap.	8-12	
		Flaked	In small pieces	8-12	
		Boiled meat	By packaging it in small portions using freezer bags.	8-12	
	Mince		Unseasoned, in flat packages.	1-3	
	Offal (parts)		In pieces	1-3	
	Sausage - Salami		Even if it's in a casing, it must be packaged.	1-3	
Ham		By placing foil between the sliced pieces.	2-3		
Poultry and game animals	Chicken and Turkey		Wrapped in foil	4-6	
	Goose		Wrap in foil (portions should not exceed 2.5 kg)	4-6	
	Duck		Wrap in foil (portions should not exceed 2.5 kg)	4-6	
	Deer, Rabbit, Roe Deer		Wrap in foil (portions should not exceed 2.5 kg, and the bones should be removed).	6-8	
Fish and sea-food	Freshwater fish (Trout, Carp, Pike, Catfish)		After thoroughly cleaning the insides and scales, it should be washed and dried, and the tail and head should be cut off if necessary.	2	
	Lean fish (Sea bass, Turbot, Sole)			4-6	
	Oily fish (Bonito, Mackerel, Bluefish, Red Mullet, Anchovy)			2-4	
	shellfish			Cleaned and in bags.	4-6
	Caviar			In its packaging, in an aluminum or plastic container.	2-3

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

Vegetables and Fruits	Preparation Method	Longest storage period (month)
Ayşekadın and Pole Beans	After washing and cutting into small pieces, blanch for 3 minutes.	10-13
Pea	After cleaning and washing, blanch for 2 minutes.	10-12
Cabbage	After cleaning, blanch for 1-2 minutes.	6-8
Carrot	After cleaning and slicing, blanch for 3-4 minutes.	12
Pepper	After cutting off the stem, splitting it in half and removing the seeds, blanch it for 2-3 minutes.	8-10
Spinach	After washing and cleaning, blanch for 2 minutes.	6-9
Leek	After chopping, blanch for 5 minutes.	6-8
Cauliflower	Separate the leaves, cut the center into pieces, and then blanch it in a little lemon water for 3-5 minutes.	10-12
Aubergine	After washing, cut into 2cm pieces and blanch for 4 minutes.	10-12
Courgette	After washing, cut into 2cm pieces and blanch for 2-3 minutes.	8-10
Mushroom	Lightly sauté in oil and squeeze lemon over it.	2-3
Sweetcorn	After cleaning, package them with the cob or in individual pieces.	12
Apples and Pears	Peel the skin, slice it, and blanch it for 2-3 minutes.	8-10
Apricots and peaches	Cut it in half and remove the seeds.	4-6
Strawberries and Raspberries	By washing and sorting	8-12
cooked fruit	By adding 10% sugar to the container	12
Plum, Cherry, Sour Cherry	After washing and removing the stems	8-12

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

Dairy products	Preparation Method	Longest Storage Period (Months)	Storage Conditions
Cheese (excluding feta cheese)	In slices, with foil placed in between.	6-8	For short-term storage, it can be left in its original packaging. For long-term storage, it should also be wrapped in aluminum or plastic foil.
Butter, margarine	In its own packaging	6	In its original packaging or plastic containers

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

"The quantity of fresh food that can be frozen within a specific time period is indicated on the type label."

Freezer Compartment Setting	Cooler Compartment Setting	Remarks
-18°C	4°C	This is the default, recommended setting. This setting is recommended if ambient temperature is below 30°C.
-20°C or colder	4°C	These settings are recommended for ambient temperatures exceeding 30°C.
Quick Freeze	4°C	Use when you want to freeze your food in a short time. When the process ends, the product's settings will return to previous position.
-18°C or colder	2°C	Use these settings if you believe the cooler compartment is not cold enough due to ambient temperature or frequently opening the door.

Quick Freezing

1. Activate the quick freezing function 24 hours before placing your fresh foods.
2. After 24 hours after pressing the button, place your food that you want to freeze on the second shelf with higher freezing capacity.
3. Once the quick freezing function is activated, it is automatically cancelled after a period of time.

Freezer Information

According to IEC 62552 standards, for every 100 liters of freezer compartment volume, the product must be able to freeze 4.5 kg of food at 25°C room temperature for 24 hours at -18°C or lower.

Food can only be preserved for extended periods at temperatures of -18°C and below.

You can preserve the freshness of food items for months (in a deep freezer at temperatures of -18°C and lower).

Foods to be frozen should not be brought into contact with previously frozen foods to prevent partial thawing.

To extend the storage time of frozen vegetables, blanch them and drain the water.

After draining, place them in airtight containers and put them in the freezer. Foods such as bananas, tomatoes, lettuce, celery, hard-boiled eggs, and potatoes are not suitable for freezing. Freezing these foods will

only negatively affect their nutritional value and eating quality. There is no risk of spoilage that threatens human health.

Food Placement

Freezer compartment shelves: Various frozen foods such as meat, fish, ice cream, vegetables, etc.

Refrigerator compartment shelves: Food in pots, covered dishes and covered containers, eggs (in a covered container)

Refrigerator compartment door shelves: Small, packaged food or beverages

Vegetable storage: Vegetables and fruits

Fresh food compartment: Deli products (breakfast items, meat products to be consumed quickly)

5.3 Humidity Controlled Crisper

With the humidity controlled crisper, you can store vegetables and fruits for a longer period at an environment with ideal humidity conditions.

With the humidity setting system with 3 options in front of your crisper, you may control the humidity inside the compartment as per the food you store. We recommend you to store your food by selecting vegetable option when you store vegetables only, fruit option when you store fruit only and mixed option when you store mixed food.

We recommend that the vegetables and fruits shall not be stored in bags to improve the storage period of the food and to better

benefit from the humidity control system. Leaving them in plastic bags causes vegetables to rot in a short time. We recommend that cucumbers and broccolis, in particular, are not stored in closed bags. In situations where contact with other vegetables is not preferred, use packaging materials such as paper that has a certain level of porosity in terms of hygiene.

When placing the vegetables, place heavy and hard vegetables at the bottom and light and soft ones on the top, taking into account the specific weights of vegetables. Do not put fruits that have a high ethylene gas production such as pear, apricot, peach and particularly apple in the same crisper with other vegetables and fruits. The ethylene gas coming out of these fruits might cause other vegetables and fruits to mature faster and rot in a shorter period of time.

5.4 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.

5.5 Egg holder

You can place the egg holder on the door or body shelf you wish.

If the egg holder is to be placed on the body shelf, we recommend you to choose colder lower shelves.

- Never place the egg holder on the freezer compartment.

5.6 Dairy Products Cold Storage Area

Cold Storage Drawer

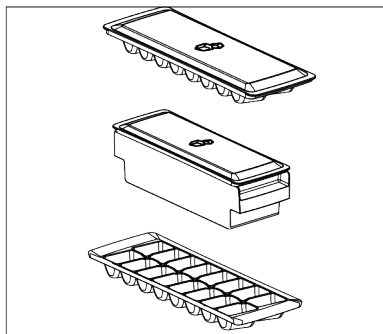
The Cold Storage Drawer can reach lower temperatures in the cooler compartment. Use this drawer for delicatessen products (salami, sausage, etc.) and dairy products that require colder storage conditions, or for meat, chicken or fish to be consumed quickly. It is not suitable to store fruits and vegetables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

5.7 The ice storage area Ice Container

Ice bucket allows you to take ice easily from the refrigerator.

Using the ice bucket

1. Take the ice bucket out of the freezer compartment.
2. Fill the ice bucket with water.
3. Place the ice bucket into the freezer compartment. The ice will be ready after approximately two hours.
4. Take the ice bucket from the freezer compartment and bend in slightly over the holder that you are going to serve. Ice will easily pour into the serving holder.



6 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.

- 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.

7 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.
- 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 odour-free packaging materials.
- 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. >>> Re-organize the food items in the drawer.

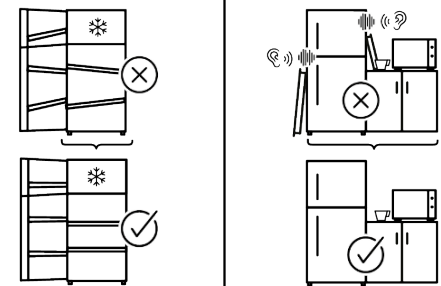
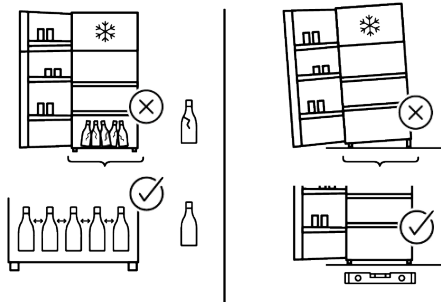
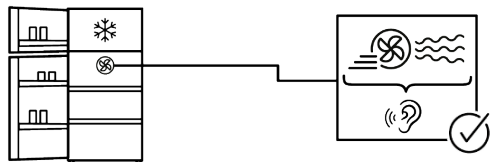
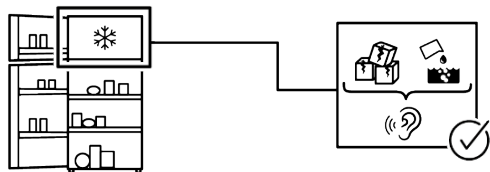
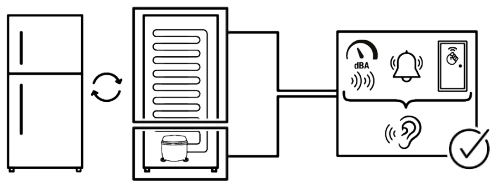
Temperature on the product surface.

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

Fan continues to operate when the door is opened.

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

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



Packaging sorting information

Please scan the QR code which places on the outer packaging of the product to find all the information relating to the packaging and how to manage the packaging waste.

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 [\[service.europeanappliances.com\]\(https://parts-selfservice.europeanappliances.com\) . For your safety, unplug the product before attempting any self-repair.](https://parts-self-</p></div><div data-bbox=)

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.

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.

Veuillez enregistrer vos produits sur www.register10.eu

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



Lisez le manuel d'utilisation.

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

docs.whirlpool.eu/docs



Table des matières

1	Instructions environnementales	24
1.1	Informations techniques sur Bluetooth + Wi-Fi	24
1.2	Élimination des matériaux d'emballage.....	24
2	Votre réfrigérateur	25
3	Installation.....	25
3.1	Emplacement pour l'installation...	25
3.2	Attention aux surfaces chaudes...	26
4	Préparation	26
4.1	Moyens d'économiser l'énergie....	26
4.2	Première utilisation	27
4.3	Classe climatique et définitions ...	27
5	Utilisation de votre appareil.....	28
5.1	Panneau de contrôle du produit ...	28
5.2	Stockage de denrées dans votre appareil	30
5.3	bac à légumes avec contrôle d'humidité	35
5.4	Alarme porte ouverte	35
5.5	Bacs à œufs.....	36
5.6	Zone d'entreposage dans le réfrigérateur des produits laitiers.....	36
5.7	La zone de stockage de la glace..	36
6	Entretien et nettoyage.....	36
7	Dépannage.....	37

1 Instructions environnementales

1.1 Informations techniques sur Bluetooth + Wi-Fi

Bande de fréquence :	2,4 GHz (fonction Wi-Fi ou Bluetooth)
Puissance de transfert max. :	< 100 mW (fonction Wi-Fi ou Bluetooth)
Détails du logiciel :	Quartz_WiFi.XXX

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ SIMPLIFIÉE DE L'UE :

Par la présente, Beko Europe Management SRL déclare que l'équipement radio est conforme à la directive 2014/53/UE.

Le texte intégral de la déclaration de conformité UE est disponible à l'adresse Internet suivante : <https://docs.emeaappliance-docs.eu>


Ce produit collecte et transmet des données d'utilisation lorsqu'il est connecté à Internet (par exemple, les paramètres de température, la durée d'utilisation, les codes d'erreur). **etc.**).

Conformément à la loi sur les

données de l'UE (Règlement UE 2023/2854), vous disposez d'un droit d'accès et de gestion de ces données.

Pour plus de détails sur les données collectées, la manière dont elles sont utilisées et comment y accéder, veuillez consulter : www.homewhiz.com/eu-data-act-policy

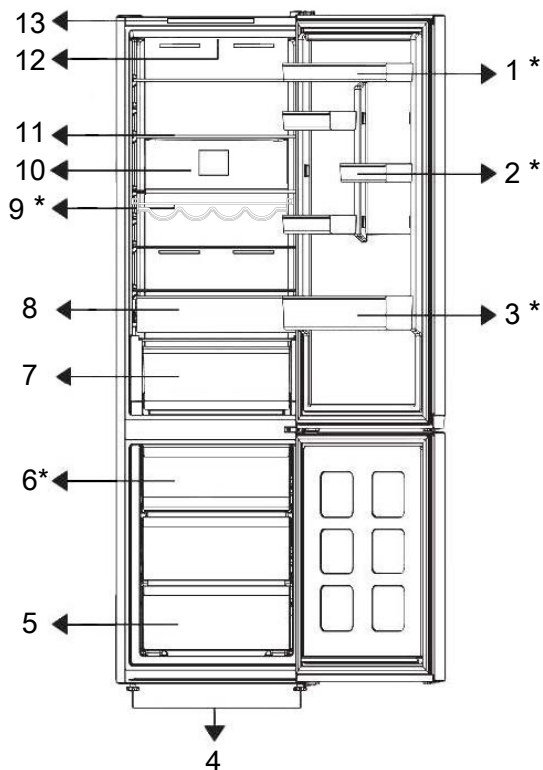
1.2 Élimination des matériaux d'emballage

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

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

2 Votre réfrigérateur

FR



- 1 * Étagères de porte réglables
- 3 * Étagère pour les bouteilles
- 5 Compartiment de congélation
- 7 Tiroir à légumes / Fruits frais
- 9 * Étagère pour les bouteilles
- 11 Étagères réglables pour le corps
- 13 Panneau de contrôle

- 2 * Étagère à œufs
- 4 Pieds
- 6 * Récipient à glace
- 8 Compartiment pour denrées hautement périssables
- 10 Ventilateur
- 12 Lampe d'éclairage

***Facultatif** Les illustrations de ce manuel d'utilisation sont schématiques et peuvent ne pas correspondre exactement à votre produit. Si le produit que vous avez acheté

ne contient pas les pièces mentionnées, celles-ci restent valables pour 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'utilisa-

tion 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.

4 Préparation

Lisez d'abord les « Consignes de sécurité » !

4.1 Moyens d'économiser l'énergie

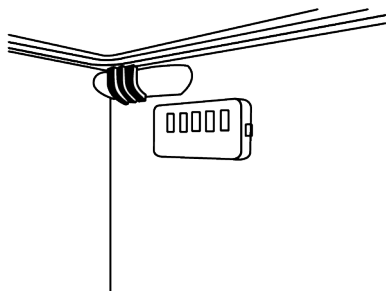
- Lorsque vous chargez les aliments, laissez suffisamment d'espace à l'intérieur du réfrigérateur pour permettre une circulation d'air suffisante pour le refroidissement.
- Lorsque les portes restent fermées, aucun air chaud ou humide n'entre dans la cavité. Votre produit optimise alors son fonctionnement, (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.

- 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).

3.2 Attention aux surfaces chaudes

Les condenseurs du circuit réfrigérant, nécessaire 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.

- 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.
- Placez les aliments comme indiqué ci-dessous, en respectant une certaine distance par rapport au capteur de température du compartiment réfrigérateur. En cas de contact avec le capteur, la consommation d'énergie de l'appareil peut augmenter.



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

4.2 Première utilisation

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

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

tionne pas, car du fluide et du gaz peuvent être comprimés dans le système de refroidissement.

- Il est normal que les bords avant de l'appareil soient chauds. Ces parties doivent en principe être chaudes afin d'éviter la condensation
- Pour certains modèles, le panneau indicateur s'éteint automatiquement 1 minute après la fermeture des portes. Il s'active à nouveau à l'ouverture de la porte ou lorsque vous appuyez sur n'importe quelle touche.

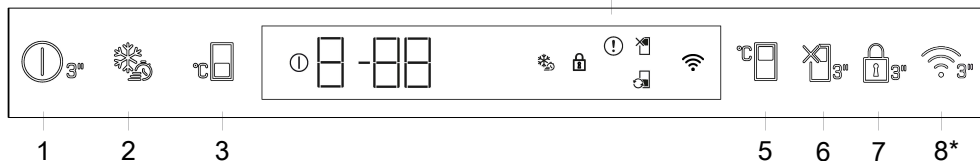
4.3 Classe climatique et définitions

Veuillez 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.

5 Utilisation de votre appareil

5.1 Panneau de contrôle du produit



1. Bouton d'arrêt du produit

Si l'on appuie sur cette touche pendant 3 secondes, l'appareil passe en mode arrêté ; dans cet état le réfrigérateur ne refroidit pas ; si l'on appuie à nouveau sur cette touche pendant 3 secondes, le réfrigérateur commence à fonctionner normalement.

2. Congélation rapide

Lorsque vous appuyez sur le bouton congélation rapide, l'icône congélation rapide s'affiche et la fonction congélation rapide est activée. La température du compartiment congélateur est réglée sur -27 °C. Appuyez à nouveau sur la touche pour annuler la fonction. La fonction de congélation rapide est automatiquement annulée après un certain temps. Pour congeler une grande partie d'aliments frais, appuyez sur la touche de congélation rapide avant de mettre les aliments dans le compartiment congélateur.

3. Le bouton de réglage de la température du compartiment congélateur

La température du compartiment congélateur est réglée. En appuyant sur la touche, vous pouvez régler la température du compartiment congélation sur -18, -19, -20, -21, -22, -23 ou -24 °C.

4. Indicateur d'état de défaut

Cet indicateur s'active lorsque votre réfrigérateur ne peut pas assurer un refroidissement adéquat ou en cas d'erreur de capteur. « E » doit s'afficher sur l'indicateur de température du compartiment de congélation et des chiffres tels que 1, 2, 3 doivent s'afficher sur l'indicateur de température du compartiment de réfrigération. Ces chiffres informent le service après-vente agréé de l'erreur. Un point d'exclamation s'affiche si vous placez des aliments chauds dans le compartiment congélateur ou si vous laissez la porte ouverte pendant une période prolongée. Il ne s'agit pas d'une erreur, cet avertissement disparaît lorsque les aliments refroidissent ou lorsque l'on appuie sur une touche.

5. Réglage de la température du compartiment réfrigéré

Permet de régler la température du compartiment réfrigérateur. En appuyant sur le bouton, vous pouvez régler la température du compartiment réfrigérateur sur 8, 7, 6, 5, 4, 3, 2 ou 1 °C.

6. Fonction Vacances

Pour activer la fonction vacances, appuyez sur la touche pendant 3 secondes. Le mode vacances est activé et l'icône vacances s'allume. Toutes les icônes de l'indicateur de température du compartiment réfrigérateur s'éteignent et le compartiment réfrigérant n'effectue pas de refroidissement actif. Lorsque cette fonction est activée, il est déconseillé de conserver des aliments dans le compartiment réfrigérateur. Les autres compartiments continuent à se refroidir en fonction des températures fixées. Il suffit d'appuyer à nouveau sur la touche pendant 3 secondes pour annuler cette fonction.

7. Mode Verrouillage des commandes

Pendant 3 secondes, appuyez sur le bouton de verrouillage des commandes et maintenez-le enfoncé. Le symbole de verrouillage des touches s'allume et le mode de verrouillage des touches est activé. Les boutons ne fonctionnent pas lorsque le mode Verrouillage des commandes est actif. Pendant 3 secondes, appuyez de façon continue sur le bouton de verrouillage des commandes et maintenez-le enfoncé. Le symbole de verrouillage des touches s'éteint et le mode de verrouillage des touches est désactivé.

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

8. Clé sans fil *

Vous pouvez utiliser cette touche pour vous connecter sans fil à votre appareil à travers l'application mobile HomeWhiz. Si vous appuyez sur la touche pendant une longue période (3 secondes), le symbole de connexion sans fil sur l'écran/l'indicateur clignote lentement (par intervalles de 0,5 seconde). La liaison entre l'appareil et le réseau domestique est initialisée. Une fois que la connexion sans fil avec l'appareil est établie, l'icône de connexion sans fil () s'allume en continu. En appuyant sur ce bouton, après la configuration initiale, la connexion peut être activée/désactivée. Le symbole de connexion sans fil clignotera rapidement (à intervalles de 0,2 seconde) jusqu'à ce que la connexion soit établie. Lorsque la connexion est active, le symbole de connexion sans fil clignote en continu. En cas d'impossibilité d'établir la connexion pendant une longue période, vérifiez vos paramètres de connexion et reportez-vous à la section « Dépannage » fournie dans le manuel de l'utilisateur. Utilisez l'application HomeWhiz pour la connexion sans fil. Les étapes d'installation sont décrites sur la demande lors de l'installation. Vous pouvez accéder à la demande en lisant le code QR disponible sur l'étiquette HomeWhiz apposée sur le produit.

Vous pouvez télécharger l'application sur App Store ou sur Play Store pour les appareils Android. Pour plus de détails, rendez-vous sur le site <https://www.homewhiz.com/>.

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.

5.2 Stockage de denrées dans votre appareil

Conservation des aliments dans le compartiment froid

Dans le compartiment froid, la température des aliments conservés peut varier entre +3 °C et -3 °C. La température peut descendre en dessous de 0 °C ; ce compartiment n'est donc pas adapté à la conservation des fruits et légumes frais. Si vous souhaitez y conserver des aliments frais, veuillez à régler le réfrigérateur sur 5 °C ou plus.

Rangez les aliments à différents endroits en fonction de leurs caractéristiques :	
Nourriture	Emplacement
Œuf	étagère de porte
Produits laitiers (beurre, fromage)	Si disponible, un compartiment à zéro degré (petit-déjeuner)/compartiment réfrigéré
Fruits, légumes et légumes	Compartiment à fruits et légumes, tiroir à légumes ou ; Dans le compartiment des aliments frais, à condition que votre réfrigérateur soit réglé à une température supérieure à 5 °C, dans le bac à légumes ou dans le tiroir Everfresh+ (si disponible).
Viandes fraîches, volailles, poissons, charcuteries, plats cuisinés.	Si disponible, un compartiment à zéro degré (petit-déjeuner)/compartiment réfrigéré
Aliments prêts à consommer, produits emballés, conserves et cornichons.	étagères supérieures ou étagère de porte
Boissons, bouteilles, condiments et en-cas.	étagère de porte

Stocker les aliments dans le compartiment congélateur

- Vous pouvez obtenir un refroidissement plus rapide en activant la fonction Congélation rapide 4 à 6 heures avant la congélation.
- Laissez les aliments chauds atteindre la température ambiante avant de les placer dans le compartiment congélateur.
- Les aliments à congeler doivent être divisés en portions suffisamment importantes pour chaque portion et congelés dans des emballages séparés.
- Il est recommandé d'emballer les aliments avant de les mettre au congélateur.
- Pour éviter que les aliments ne se périmant, inscrivez la date de congélation, la durée de conservation et le nom de

l'aliment sur l'emballage, en fonction des durées de conservation des différents aliments.

- Consommez rapidement les aliments décongelés. Les aliments décongelés ne peuvent être recongelés que s'ils sont cuits. Il est dangereux de consommer des aliments frais décongelés puis recongelés sans les avoir cuits.
- Lors de la congélation d'aliments frais, évitez tout contact entre les aliments frais et les aliments déjà congelés. Sinon, les aliments congelés décongèleront.

Conservation des aliments congelés

- Lors de la conservation des aliments, veuillez respecter les durées de conservation indiquées dans ces instructions.

- Pour préserver la qualité des aliments, essayez de réduire au maximum le délai entre l'achat et le stockage.
- Achetez des aliments surgelés conservés à -18°C ou moins.
- Évitez d'acheter des aliments dont l'emballage contient de la glace ou des substances similaires. Cela signifie que le produit a peut-être partiellement décongelé puis recongelé. La température influe sur la qualité des aliments.
- Conservez les aliments pendant la durée recommandée par le fabricant. Ne sortez du congélateur que la quantité nécessaire.
- Sauf en cas de conditions environnementales extrêmes, si votre produit est réglé selon les valeurs spécifiées dans le tableau des valeurs de réglage recommandées, les aliments resteront frais plus longtemps aussi bien dans le compartiment réfrigérateur que dans le compartiment congélateur.
- Les fruits et légumes frais peuvent partiellement geler si le compartiment des aliments frais est réglé sur une température plus basse.
- Le compartiment à deux étoiles est adapté aux aliments pré-congelés. On peut y conserver des crèmes glacées et des glaçons.
- Ne congelez les aliments que dans le compartiment 4 étoiles.

Viandes et poissons		Méthode de préparation	Durée de stockage la plus longue (mois)	
Produits carnés	Veau	Steak	Découpez-les en morceaux de 2 cm d'épaisseur et placez du papier aluminium entre eux ou enveloppez-les hermétiquement dans du film plastique.	6-8
		Rôti	En emballant les morceaux de viande dans un sac de congélation ou en les enveloppant hermétiquement dans du film plastique.	6-8
		Écaillé	En petits morceaux	6-8
		Schnitzel, côtelettes	En plaçant du papier aluminium entre les morceaux tranchés ou en les enveloppant individuellement dans du film plastique.	6-8
	Mouton	Hacher	En plaçant du papier aluminium entre les morceaux de viande ou en les enveloppant individuellement dans du film plastique.	4-8
		Rôti	En emballant les morceaux de viande dans un sac de congélation ou en les enveloppant hermétiquement dans du film plastique.	4-8
		Écaillé	En emballant la viande hachée dans un sac de congélation ou en l'enveloppant hermétiquement dans du film plastique.	4-8
	Bœuf	Rôti	En emballant les morceaux de viande dans un sac de congélation ou en les enveloppant hermétiquement dans du film plastique.	8-12
		Steak	Découpez-les en morceaux de 2 cm d'épaisseur et placez du papier aluminium entre eux ou enveloppez-les hermétiquement dans du film plastique.	8-12
		Écaillé	En petits morceaux	8-12
		viande bouillie	En le conditionnant en petites portions dans des sacs de congélation.	8-12
	Hacher		Non assaisonnés, en emballages plats.	1-3
	Abats (parties)		En morceaux	1-3
	Saucisse - Salami		Même s'il est dans un étui, il doit être emballé.	1-3
	Jambon		En plaçant du papier aluminium entre les morceaux tranchés.	2-3
volailles et gibiers	Poulet et dinde		Emballé dans du papier aluminium	4-6
	Oie		Enveloppez dans du papier aluminium (les portions ne doivent pas dépasser 2,5 kg).	4-6
	Canard		Enveloppez dans du papier aluminium (les portions ne doivent pas dépasser 2,5 kg).	4-6
	Cerf, lapin, chevreuil		Enveloppez dans du papier aluminium (les portions ne doivent pas dépasser 2,5 kg et les arêtes doivent être retirées).	6-8

Viandes et poissons		Méthode de préparation	Durée de stockage la plus longue (mois)
Poissons et fruits de mer	Poissons d'eau douce (truite, carpe, brochet, poisson-chat)	Après avoir soigneusement nettoyé l'intérieur et les écailles, il convient de le laver et de le sécher, et de couper la queue et la tête si nécessaire.	2
	Poissons maigres (bar, turbot, sole)		4-6
	Poissons gras (bonite, maquereau, tassergeral, rouget, anchois)		2-4
	fruits de mer	Nettoyés et emballés.	4-6
	Caviar	Dans son emballage, dans un récipient en aluminium ou en plastique.	2-3

« Les durées de conservation indiquées dans le tableau sont basées sur une température de stockage de -18 °C. »

Légumes et fruits	Méthode de préparation	Durée de stockage la plus longue (mois)
Ayşekadin et haricots grimpants	Après avoir lavé et coupé en petits morceaux, blanchir pendant 3 minutes.	10-13
Pois	Après nettoyage et lavage, blanchir pendant 2 minutes.	10-12
Chou	Après le nettoyage, blanchir pendant 1 à 2 minutes.	6-8
Carotte	Après le nettoyage et la découpe, blanchir pendant 3 à 4 minutes.	12
Poivre	Après avoir coupé la tige, l'avoir fendue en deux et avoir retiré les graines, blanchissez-la pendant 2 à 3 minutes.	8-10
Épinard	Après lavage et nettoyage, blanchir pendant 2 minutes.	6-9
poireau	Après avoir haché, blanchir pendant 5 minutes.	6-8
Chou-fleur	Séparez les feuilles, coupez le centre en morceaux, puis blanchissez-le dans un peu d'eau citronnée pendant 3 à 5 minutes.	10-12
Aubergine	Après lavage, coupez en morceaux de 2 cm et blanchissez pendant 4 minutes.	10-12
Courgette	Après lavage, coupez en morceaux de 2 cm et blanchissez-les pendant 2 à 3 minutes.	8-10
Champignon	Faites-les légèrement revenir dans de l'huile et arrosez-les de jus de citron.	2-3
Mais doux	Après le nettoyage, emballez-les avec l'épi ou en morceaux individuels.	12
Pommes et poires	Pelez la peau, tranchez-la et blanchissez-la pendant 2 à 3 minutes.	8-10
abricots et pêches	Coupez-le en deux et retirez les graines.	4-6
Fraises et framboises	En lavant et en triant	8-12
fruits cuits	En ajoutant 10 % de sucre au récipient	12
Prune, cerise, griotte	Après lavage et retrait des tiges	8-12

« Les durées de conservation indiquées dans le tableau sont basées sur une température de stockage de -18 °C. »

Produits laitiers	Méthode de préparation	Durée maximale de stockage (mois)	Conditions de stockage
Fromage (à l'exception du fromage feta)	En tranches, avec du papier aluminium entre chaque.	6-8	Pour une conservation à court terme, il peut être laissé dans son emballage d'origine. Pour une conservation à long terme, il convient également de l'envelopper dans du papier aluminium ou plastique.
Beurre, margarine	Dans son propre emballage	6	Dans son emballage d'origine ou ses contenants en plastique

« Les durées de conservation indiquées dans le tableau sont basées sur une température de stockage de -18 °C. »

« La quantité d'aliments frais pouvant être congelés dans un délai précis est indiquée sur l'étiquette. »

Compartiment de congélateur Réglages	Compartiment réfrigérateur Réglages	Remarques
-18°C	4°C	Ce réglage est celui qui est recommandé par défaut. Ce réglage est recommandé si la température ambiante est inférieure à 30° C.
Température inférieure ou égale à -20°C	4°C	Ces réglages sont recommandés pour des températures ambiantes excédant 30 °C.
Congélation rapide	4°C	Est utilisée lorsque vous voulez congeler vos denrées pendant une courte période. Lorsque le processus se termine, les paramètres du produit reviennent à la position précédente.
Température inférieure ou égale à -18 °C	2°C	Utilisez ces paramètres si à votre avis le compartiment réfrigérateur n'est pas assez froid en raison de la température ambiante ou de l'ouverture fréquente de la porte.

Congélation rapide

1. Activez la fonction de super congélation 24 heures avant de placer vos aliments frais dans le congélateur.
2. 24 heures après avoir activé la fonction, placez d'abord les aliments que vous souhaitez congeler sur la deuxième étagère à forte capacité de congélation.
3. Une fois la fonction super congélation activée, elle est automatiquement annulée après un certain temps.

Informations sur le congélateur

Selon la norme IEC 62552, pour chaque volume de 100 litres du compartiment congélateur, le produit doit pouvoir congeler 4,5

kg d'aliments à une température ambiante de 25 °C pendant 24 heures à -18 °C ou moins.

Les aliments ne peuvent être conservés pendant de longues périodes qu'à des températures de -18°C et inférieures.

Vous pouvez conserver la fraîcheur des aliments pendant des mois (dans un congélateur à des températures de -18°C et inférieures).

Les aliments à congeler ne doivent pas être mis en contact avec des aliments déjà congelés afin d'éviter une décongélation partielle.

Pour prolonger la durée de conservation des légumes surgelés, blanchissez-les et égouttez-les. Placez-les ensuite dans des récipients hermétiques et mettez-les au

congélateur. Les bananes, les tomates, la laitue, le céleri, les œufs durs et les pommes de terre ne se congèlent pas. La congélation de ces aliments altère leur valeur nutritionnelle et leurs qualités gustatives. Il n'y a aucun risque de détérioration susceptible de nuire à la santé.

Placement alimentaire

Étagères du compartiment congélateur :

Divers aliments surgelés tels que viande, poisson, crème glacée, légumes, etc.

Étagères du compartiment réfrigérateur :

Aliments en pots, plats couverts et récipients couverts, œufs (dans un récipient couvert)

Étagères de porte du compartiment réfrigérateur :

Petits aliments ou boissons emballés

Conservation des légumes : Légumes et fruits

Compartiment pour aliments frais : Produits de charcuterie (articles pour le petit-déjeuner, produits carnés à consommer rapidement)

5.3 bac à légumes avec contrôle d'humidité

Grâce au bac à légumes à humidité contrôlée, vous pouvez conserver les légumes et les fruits pendant une période plus longue dans un environnement aux conditions d'humidité idéales.

Grâce au système de réglage de l'humidité avec 3 options devant votre bac à légumes, vous pouvez contrôler l'humidité à l'intérieur du compartiment en fonction des aliments que vous stockez. Nous vous recommandons de stocker vos aliments en sélectionnant l'option légumes lorsque vous stockez des légumes uniquement, l'option fruits lorsque vous stockez des fruits uniquement et l'option mixte lorsque vous stockez des aliments mélangés.

Nous recommandons de ne pas stocker les légumes et les fruits dans des sacs afin d'améliorer la durée de conservation des aliments et de mieux profiter du système

de contrôle de l'humidité. En les laissant dans des sacs en plastique, les légumes pourrissent en peu de temps. Nous recommandons de ne pas conserver les concombres et les brocolis, en particulier, dans des sacs fermés. Dans les situations où le contact avec d'autres légumes n'est pas privilégié, utilisez des matériaux d'emballage tels que le papier qui présente un certain niveau de porosité en termes d'hygiène.

Lorsque vous placez les légumes, placez les légumes lourds et durs en bas et les légumes légers et tendres en haut, en tenant compte du poids spécifique des légumes. Il ne faut pas mettre les fruits qui ont une forte production de gaz d'éthylène comme la poire, l'abricot, la pêche et surtout la pomme dans le même bac à légumes avec d'autres fruits et légumes. Le gaz d'éthylène qui sort de ces fruits pourrait faire mûrir plus rapidement d'autres légumes et fruits et les faire pourrir dans un laps de temps plus court.

5.4 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 aver-

tissement 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.

5.5 Bacs à œufs

- Vous pouvez placer le bac à œufs dans les balconnets de porte ou sur une clayette de votre choix, de préférence en partie basse (Zone la plus froide). Ne placez jamais le porte-œuf sur le compartiment congélateur.

5.6 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 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 reti-

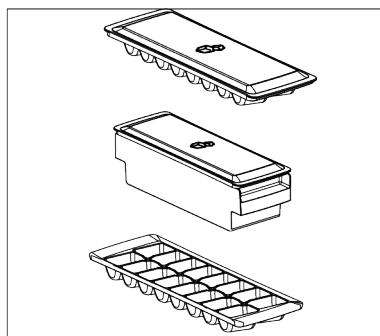
5.7 La zone de stockage de la glace

Récipient à glace

Le seau à glace vous permet de prendre facilement de la glace dans le réfrigérateur.

Utilisation du seau à glace

1. Sortez le seau à glace du compartiment congélateur.
2. Remplissez le seau à glace avec de l'eau.
3. Placez le seau à glace dans le compartiment du congélateur. Les glaçons seront prêts après environ deux heures.
4. Sortez le seau à glace du compartiment congélateur et penchez-vous légèrement sur le support que vous allez servir. La glace se verse facilement dans le récipient de service.



rer. 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 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.

7 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.

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.

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 placés 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.

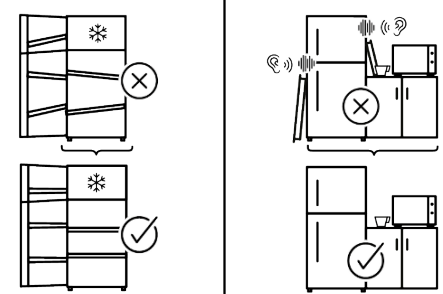
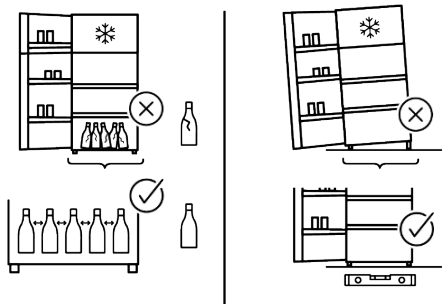
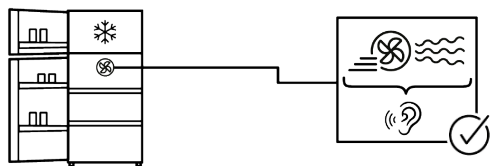
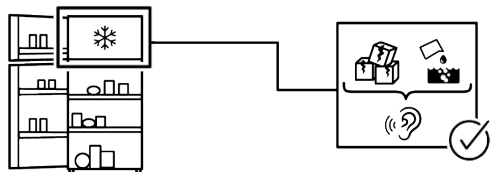
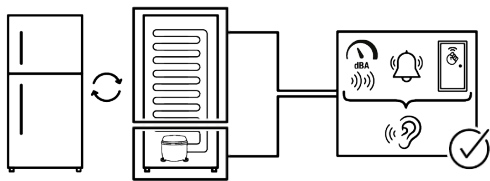
Température à la surface de l'appareil.

- 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.



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 A LA LIVRAISON A DÉPOSER EN MAGASIN A DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE

OU OU

The block contains a crossed-out trash can icon on the left. To its right is a black arrow-shaped banner with white text and icons. The text reads 'FR' in a small box, followed by 'Cet appareil et ses accessoires se recyclent'. Below this, three disposal options are listed: 'REPRISE A LA LIVRAISON' with a person icon, 'A DÉPOSER EN MAGASIN' with a shop icon, and 'A DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE' with a recycling symbol icon. The word 'OU' is placed between the first and second options, and between the second and third options.

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



FR
ÉLÉMENTS PAPIER

BAC DE TRI

The block features a circular icon on the left showing a person recycling. To its right is a black arrow-shaped banner with white text. The text reads 'FR' in a small box, followed by 'ÉLÉMENTS PAPIER'. Below this is an icon of a recycling bin labeled 'BAC DE TRI'.

¡Lea primero este manual!

Nuestro valioso cliente,





Gracias por elegir el producto . Queremos que obtenga los mejores resultados con este producto, fabricado con alta calidad y tecnología. Para ello, lea atentamente este manual y los demás documentos incluidos antes de utilizarlo.

Siga toda la información y las advertencias del manual de usuario. Esto le protegerá a usted y a su producto de posibles peligros. Conserve el manual de usuario. Si le entrega el producto a otra persona, incluya el manual de usuario.

Los siguientes símbolos aparecen en el manual del usuario y en el producto:



Lea el manual del usuario.

		Se puede acceder a la información del modelo almacenada en la base de datos del aparato ingresando al siguiente sitio web y buscando el identificador de su modelo (*) que se encuentra en la etiqueta energética. https://eprel.ec.europa.eu/
SUPPLIER'S NAME	MODEL IDENTIFIER → (*)	
		

docs.whirlpool.eu/docs



Tabla de contenidos

1	Instrucciones medioambientales....	46
1.1	Información técnica sobre Bluetooth + Wi-Fi.....	46
1.2	Eliminación del material de embalaje.....	46
2	El frigorífico	47
3	Instalación	47
3.1	Lugar correcto para la instalación	47
3.2	Advertencia de superficie caliente.....	48
4	Preparación	48
4.1	Qué hacer para ahorrar energía....	48
4.2	Uso de primera vez.....	49
4.3	Clase climática y definiciones.....	49
5	Uso de su electrodoméstico	50
5.1	Panel de Control del Producto.....	50
5.2	Conservación de alimentos en el frigorífico	52
5.3	Cajón para frutas y verduras con control de humedad	56
5.4	Alarma de puerta abierta	56
5.5	Huevera	57
5.6	Área de almacenamiento en frío de productos lácteos	57
5.7	Zona de depósito de hielo	57
6	Mantenimiento y limpieza	57
7	Solución de problemas.....	58

1 Instrucciones medioambientales

1.1 Información técnica sobre Bluetooth + Wi-Fi

Banda de frecuencia:	2,4 GHz (función Wi-Fi o Bluetooth)
Potencia máxima de transferencia:	< 100 mW (función Wi-Fi o Bluetooth)
Detalles del software:	Cuarzo_WiFi.XXX

DECLARACIÓN UE DE CONFORMIDAD SIMPLIFICADA:

Por la presente, Beko Europe Management SRL declara que el equipo de radio cumple con la Directiva 2014/53/UE.


El texto completo de la declaración UE de conformidad está disponible en la siguiente dirección de Internet:<https://docs.emeaappliance-docs.eu>

Este producto recopila y transmite datos de uso cuando está conectado a Internet (por ejemplo, configuración de temperatura, duración de uso, códigos de error). **etc.**). De acuerdo con la

Ley de Datos de la UE (Reglamento UE 2023/2854), usted tiene derecho a acceder y gestionar estos datos.

Para obtener detalles sobre qué datos se recopilan, cómo se utilizan y cómo acceder a ellos, visite: www.homewhiz.com/eu-data-act-policy

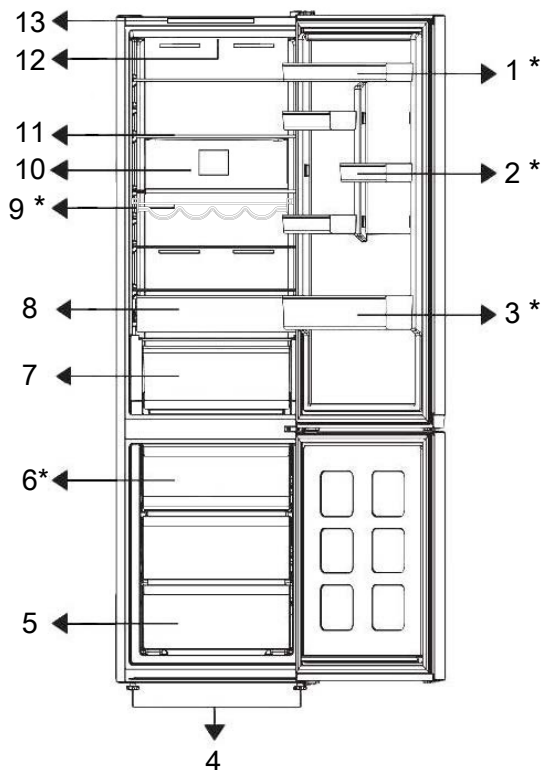
1.2 Eliminación del material de embalaje

El material de envasado es reciclable y está marcado con el símbolo de reciclaje .

Por lo tanto, las distintas partes del envase deben eliminarse de forma responsable y respetando plenamente la normativa de las autoridades locales en materia de eliminación de residuos.

2 El frigorífico

ES



- | | |
|---------------------------------|---------------------------------------|
| 1 * Estante de puerta ajustable | 2 * Huevera |
| 3 * Botellero | 4 Patas |
| 5 Congelador | 6 * Cubitera |
| 7 Cajón para verduras | 8 Cajón de almacenamiento refrigerado |
| 9 * Botellero | 10 Ventilador |
| 11 Estante ajustable | 12 Lámpara de iluminación |
| 13 Panel de Control | |

***Opcional** Las figuras de este manual de usuario son esquemáticas y podrían no ser exactamente compatibles con su producto.

Si el producto que adquirió no incluye las piezas necesarias, estas son válidas para otros modelos.

3 Instalación

¡Primero lea la sección de "Instrucciones de Seguridad"!

3.1 Lugar correcto para la instalación

Contacte con el servicio técnico autorizado para la instalación del aparato. Para preparar el aparato para la instalación, consulte la información en el manual del usuario y

asegúrese de que los servicios de electricidad y agua sean los necesarios. De lo contrario, llame a un electricista y plomero para organizar los servicios públicos según sea necesario.

- Coloque el producto en una superficie plana para evitar vibraciones
- Coloque el aparato al menos a 30 cm de distancia del calentador, estufa o fuentes de calor y por lo menos a 5 cm de distancia de hornos eléctricos.
- Al colocar dos frigoríficos en posición adyacente, deje al menos 4 cm de distancia entre las dos unidades.
- Mantenga el aparato lejos de la luz solar directa y en un lugar seco.

4 Preparación

¡Primero lea la sección de "Instrucciones de Seguridad"!

4.1 Qué hacer para ahorrar energía

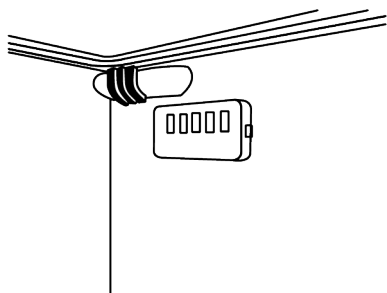
- Al cargar los alimentos, deje suficiente espacio en el interior del frigorífico para permitir una circulación de aire adecuada para la refrigeración.
- Como el aire caliente y húmedo no penetra directamente en su aparato cuando las puertas no están abiertas, su aparato se optimiza en condiciones suficientes para proteger su comida. En estas circunstancias, las funciones y los componentes como el compresor, el ventilador, la calefacción, el desescarche, la iluminación, la pantalla, etc., funcionarán según las necesidades consumiendo el mínimo de energía.
- En caso de que haya varias opciones, los estantes de cristal deben colocarse de forma que las salidas de aire en la pared trasera no queden bloqueadas y, preferiblemente, de forma que las salidas de aire queden por debajo del estante de cristal. Esta combinación podría ayudar a mejorar la distribución del aire y la eficiencia energética.
- Se recomienda enfáticamente usar el cajón de abajo cuando se almacene.

- Compruebe si el componente de protección de la parte trasera se encuentra colocado en su lugar (en caso de ser suministrado con el aparato).

3.2 Advertencia de superficie caliente

En las paredes laterales de su aparato existen tubos de enfriamiento para mejorar el sistema de refrigeración. Es posible que el fluido a alta presión fluya a través de estas superficies y ocasione superficies calientes en las paredes laterales. Esto es normal y no requiere servicio.

- Para un rendimiento óptimo, se puede utilizar la Congelación Rápida (si está disponible), 24 horas antes de introducir los alimentos frescos en el congelador.
- En la mayoría de los casos, 24 horas son suficientes para la función de Congelación Rápida después de introducir alimentos frescos en el congelador. Transcurrido un tiempo, la función de congelación rápida se desactivará automáticamente.
- Cuando se congela una pequeña cantidad de alimentos, la función de Congelación Rápida puede desactivarse pasado un tiempo para garantizar el ahorro de energía.
- Coloque los alimentos como se muestra a continuación, manteniendo una distancia con el sensor de temperatura del compartimento del refrigerador. Si están en contacto con el sensor, el consumo de energía del aparato puede aumentar



- Almacene los alimentos en el refrigerador o en el compartimento de frío según las condiciones de almacenamiento adecuadas para ahorrar energía.

4.2 Uso de primera vez

Antes de usar el frigorífico, asegúrese de que se hayan realizado los preparativos necesarios de acuerdo con las instrucciones de las secciones "Información de seguridad" e "Instalación».

- Espere al menos 2 horas antes de poner en marcha el aparato, para garantizar la total eficacia de la refrigeración.
- Mantenga el aparato en funcionamiento sin colocar nada de comida dentro durante 6 horas y no abra la puerta en lo posible.
- El cambio de temperatura causado por abrir y cerrar la puerta mientras se usa el aparato normalmente puede provocar condensación en los estantes de la puerta/cuerpo y la cristalería colocada en el producto.
- Un sonido se escuchará cuando el compresor esté activado. Es normal que el aparato haga ruido incluso si el compresor

no está funcionando, ya que el líquido y el gas pueden estar comprimidos en el sistema de refrigeración.

- Es normal que los bordes delanteros del refrigerador se sientan cálidos. Estas áreas están diseñadas para calentarse con el fin de evitar la condensación
- Para algunos modelos, el panel indicador se apaga automáticamente 1 minuto después de que se cierra la puerta. Se reactivará cuando se abra la puerta o se presione cualquier botón.

ES

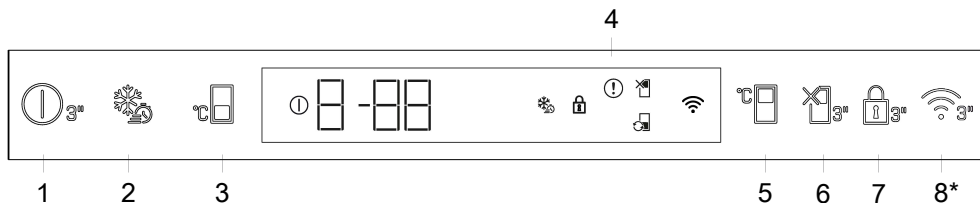
4.3 Clase climática y definiciones

Consulte la clase climática en la placa de características de su dispositivo. Una de las siguientes informaciones es aplicable a su dispositivo según la clase climática.

- **SN:** Clima templado a largo plazo: Este dispositivo de refrigeración está diseñado para su uso a temperaturas ambiente entre 10 °C y 32 °C.
- **N:** Clima templado: Este dispositivo de refrigeración está diseñado para su uso a temperaturas ambiente entre 16°C y 32 °C.
- **ST:** Clima subtropical: Este dispositivo de refrigeración está diseñado para su uso a temperaturas ambiente entre 16°C y 38°C.
- **T:** Clima tropical: Este dispositivo de refrigeración está diseñado para su uso a temperaturas ambiente entre 16°C y 43°C.

5 Uso de su electrodoméstico

5.1 Panel de Control del Producto



1. Botón de Apagado del Producto

Si se pulsa este botón durante 3 segundos, el aparato entrará en el modo apagado; en este modo el frigorífico no realiza refrigeración; si se vuelve a pulsar el botón durante 3 segundos el frigorífico comienza su funcionamiento normal.

2. Congelación rápida

Al pulsar la tecla de congelación rápida, se mostrará el icono de congelación rápida y se activará la función de congelación rápida. La temperatura de congelación está ajustada a -27 °C. Pulse de nuevo la tecla para cancelar la función. La función de congelación rápida se anulará. Para congelar una gran cantidad de alimentos frescos, pulse la tecla de congelación rápida antes de colocar los alimentos en el congelador.

3. Botón de Ajuste de Temperatura de Congelador

La temperatura se ha ajustado para el congelador. Al pulsar la tecla, puede ajustar la temperatura del compartimento congelador a -18, -19, -20, -21, -22, -23, o -24 °C.

4. Indicador de Estado de Fallos

En caso de que el refrigerador no enfríe lo suficiente, o de que se produzca cualquier error de sensor, este indicador se activará. Se mostrará "E" en el indicador de temperatura del congelador, y cifras como 1, 2, 3 se mostrarán en el indicador de temperatura del frigorífico. Estas figuras informan al servicio autorizado sobre el fallo. Se mostrará un signo de exclamación cuando se carguen alimentos calientes en el compartimento congelador o se deje la puerta abierta durante un periodo de tiempo prolongado. Esto no es un error, este aviso se borrará cuando el alimento se enfríe o cuando se pulse cualquier tecla.

5. Ajuste de Temperatura del Compartimento Frigorífico

Permite ajustar la temperatura del compartimento frigorífico. Al pulsar la tecla, puede ajustar la temperatura del compartimento frigorífico a 8, 7, 6, 5, 4, 3, 2, o 1 °C.

6. Función de Vacaciones

Para activar la función de vacaciones, pulse el botón durante 3 segundos. El modo vacaciones se activará y aparecerá el icono de vacaciones. El frigorífico no realiza enfriamiento de forma activa. El compartimento frigorífico no es apto para guardar alimentos cuando esta función está activada. El resto de compartimentos seguirá enfriando de acuerdo con las temperaturas ajustadas anteriormente. Vuelva a pulsar el botón por 3 segundos para cancelar esta función.

7. Modo de Bloqueo de Teclas

Mantenga pulsado el botón de bloqueo de teclas durante 3 segundos. El símbolo de bloqueo de teclas se ilumina y se activa el modo de bloqueo de teclas. Los botones no funcionan mientras el modo de bloqueo de teclas está activo. Durante 3 segundos, mantenga pulsado de nuevo el botón de bloqueo de teclas. El símbolo de bloqueo de teclas se apaga y el modo de bloqueo de teclas se desactiva.

***Opcional:** Las funciones mostradas son opcionales, puede haber diferencias de forma y ubicación en las funciones que se encuentran en el indicador de su aparato.

8. Botón de Conexión Inalámbrica *

Este botón se utiliza para conectarse de forma inalámbrica a su electrodoméstico a través de la aplicación móvil HomeWhiz. Si se pulsa el botón durante un tiempo prolongado (3 segundos), el símbolo de conexión en la pantalla o indicador parpadeará lentamente (en intervalos de 0,5 segundos). El enlace entre el aparato y la red doméstica se inicializa. Una vez establecida la conexión inalámbrica con el electrodoméstico, el icono de conexión inalámbrica () se iluminará sin parpadear. Tras la configuración inicial, la conexión puede activarse/desactivarse pulsando este botón. El símbolo de conexión inalámbrica parpadeará rápidamente (a intervalos de 0,2 segundos) hasta que se establezca la conexión. Cuando la conexión se activa, el símbolo de conexión inalámbrica parpadea continuamente. En caso de que la conexión no se pueda establecer durante un período prolongado, compruebe la configuración de la conexión y consulte la sección "Solución de problemas" del manual del usuario. Utilice la aplicación HomeWhiz para la conexión inalámbrica. Los pasos de instalación se describen en la aplicación durante la instalación. Es posible que acceda a la aplicación leyendo el código QR disponible en la etiqueta de HomeWhiz del aparato.

La aplicación se puede obtener en App Store o en Play Store para dispositivos Android. Para más detalles, visite <https://www.homewhiz.com/>.

La temperatura del compartimento del refrigerador se puede ajustar entre 1 y 8 °C, y la del congelador entre -24 y -18 °C. Los valores de temperatura ajustables pueden variar dentro de estos rangos según las especificaciones del producto.

5.2 Conservación de alimentos en el frigorífico

Almacenamiento de alimentos en el compartimento frigorífico

En el compartimento frigorífico, la temperatura de los alimentos puede variar entre +3 °C y -3 °C. La temperatura puede descender

por debajo de 0 °C, por lo que no es adecuado para almacenar frutas y verduras frescas. Si necesita almacenar alimentos frescos en el compartimento frigorífico, asegúrese de ajustar la temperatura del refrigerador a 5 °C o más.

Conserva los alimentos en diferentes lugares según sus características:	
Alimento	Ubicación
Huevo	Estante de la puerta
Productos lácteos (mantequilla, queso)	Si está disponible, un compartimento de cero grados (desayuno)/compartimento frío
Frutas, verduras y hortalizas	Compartimento para frutas y verduras, cajón para verduras o; En el compartimento de alimentos frescos, siempre que su frigorífico esté ajustado a una temperatura superior a 5 °C, en el cajón de verduras o en el cajón Everfresh+ (si está disponible).
Carne fresca, aves, pescado, productos embutidos, alimentos cocinados.	Si está disponible, un compartimento de cero grados (desayuno)/compartimento frío
Alimentos listos para consumir, productos envasados, conservas y encurtidos.	Estantes superiores o estante de la puerta
Bebidas, botellas, condimentos y snacks.	Estante de la puerta

Cómo almacenar alimentos en el congelador

- Puede lograr un enfriamiento más rápido activando la función Quick Freeze 4 a 6 horas antes de congelar.
- Deje que los alimentos calientes alcancen la temperatura ambiente antes de colocarlos en el compartimento del congelador.
- Los alimentos que se vayan a congelar deben dividirse en porciones lo suficientemente grandes para cada porción y congelarse en paquetes separados.
- Se recomienda envasar los alimentos antes de colocarlos en el congelador.
- Para evitar que los alimentos pasen su fecha de vencimiento, escriba la fecha de congelación, el tiempo de almacenamiento y el nombre del alimento en el paquete, de acuerdo con los tiempos de almacenamiento de los diferentes alimentos.
- Consuma rápidamente los alimentos descongelados. Los alimentos descongelados no se pueden volver a congelar a

menos que se cocinen. No es seguro consumir alimentos frescos descongelados y recongelados sin cocinarlos.

- Al congelar alimentos frescos, evite el contacto entre los alimentos frescos y los ya congelados. De lo contrario, los alimentos congelados se descongelarán.

Almacenamiento de alimentos congelados

- Al almacenar alimentos, siga los tiempos de almacenamiento especificados en estas instrucciones.
- Para preservar la calidad de los alimentos, intente que el tiempo entre la compra y el almacenamiento sea lo más breve posible.
- Compre alimentos congelados que se almacenen a -18 °C o menos.
- Evite comprar alimentos que contengan hielo o sustancias similares en su envase. Esto significa que el producto podría haberse descongelado parcialmente y luego vuelto a congelar. La temperatura afecta la calidad del alimento.

- Conserve los alimentos durante el tiempo recomendado por el fabricante. Retire del congelador solo la cantidad necesaria.
- Excepto en condiciones ambientales extremas, si su producto está configurado según los valores establecidos especificados en la tabla de valores establecidos recomendados, los alimentos se mantendrán frescos durante más tiempo tanto en el compartimento de alimentos frescos como en el compartimento del congelador.
- Las frutas y verduras frescas pueden congelarse parcialmente si el compartimento de alimentos frescos se configura a una temperatura más baja.
- El compartimento de 2 estrellas es apto para alimentos precongelados. Allí se pueden guardar helados y cubitos de hielo.
- Congele los alimentos únicamente en el compartimento de 4 estrellas.

Carne y pescado		Método de preparación	Período de almacenamiento más largo (mes)	
Productos cárnicos	Ternera	Bife	Cortar en trozos de 2 cm de grosor y colocar papel aluminio entre ellos o envolver bien con film transparente.	6-8
		Asar	Empaquetando los trozos de carne en una bolsa para congelador o envolviéndolos bien con film plástico.	6-8
		Descascarillado	En pequeños trozos	6-8
		Schnitzel, chuletas	Colocando papel aluminio entre los trozos cortados o envolviéndolos individualmente en film plástico.	6-8
	Carne de cordero	Cortar	Colocando papel aluminio entre los trozos de carne o envolviéndolos individualmente con film plástico.	4-8
		Asar	Empaquetando los trozos de carne en una bolsa para congelador o envolviéndolos bien con film plástico.	4-8
		Descascarillado	Empaquetando la carne picada en una bolsa para congelador o envolviéndola bien con film plástico.	4-8
	Carne de res	Asar	Empaquetando los trozos de carne en una bolsa para congelador o envolviéndolos bien con film plástico.	8-12
		Bife	Cortar en trozos de 2 cm de grosor y colocar papel aluminio entre ellos o envolver bien con film transparente.	8-12
		Descascarillado	En pequeños trozos	8-12
		Carne hervida	Empaquetándolo en pequeñas porciones utilizando bolsas para congelador.	8-12
	Picar		Sin condimentar, en paquetes planos.	1-3
	Despojos (partes)		Deshecho	1-3
	Salchicha - Salami		Aunque esté en estuche, hay que empaquetarlo.	1-3
	Jamón		Colocando papel de aluminio entre los trozos cortados.	2-3
Aves de corral y animales de caza	Pollo y pavo		Envuelto en papel de aluminio	4-6
	Ganso		Envolver en papel de aluminio (las porciones no deben exceder los 2,5 kg)	4-6
	Pato		Envolver en papel de aluminio (las porciones no deben exceder los 2,5 kg)	4-6
	Ciervo, conejo, corzo		Envolver en papel de aluminio (las porciones no deben exceder los 2,5 kg y se deben retirar las espinas).	6-8

Carne y pescado		Método de preparación	Período de almacenamiento más largo (mes)
Pescados y mariscos	Peces de agua dulce (trucha, carpa, lucio, bagre)	Después de limpiar bien el interior y las escamas, se debe lavar y secar, y si es necesario se debe cortar la cola y la cabeza.	2
	Pescado magro (lubina, rodaballo, lenguado)		4-6
	Pescado azul (Bonito, Caballa, Pez azul, Salmonete, Anchoa)		2-4
	mariscos	Limpio y en bolsas.	4-6
	Caviar	En su embalaje, en recipiente de aluminio o plástico.	2-3

"Los tiempos de almacenamiento indicados en la tabla se basan en una temperatura de almacenamiento de -18°C."

Verduras y frutas	Método de preparación	Período de almacenamiento más largo (mes)
Ayşekadın y judías verdes	Después de lavarlos y cortarlos en trozos pequeños, blanquearlos durante 3 minutos.	10-13
Guisante	Luego de limpiar y lavar, blanquear durante 2 minutos.	10-12
Repollo	Después de limpiar, blanquear durante 1-2 minutos.	6-8
Zanahoria	Después de limpiar y cortar, blanquear durante 3-4 minutos.	12
Pimienta	Después de cortar el tallo, partirlo por la mitad y quitarle las semillas, blanquearlo durante 2-3 minutos.	8-10
Espinaca	Luego de lavar y limpiar, blanquear durante 2 minutos.	6-9
Puerro	Luego de picarlo, blanquearlo por 5 minutos.	6-8
Coliflor	Separar las hojas, cortar el centro en trozos y luego blanquearlo en un poco de agua con limón durante 3-5 minutos.	10-12
Berenjena	Después de lavarlos, cortarlos en trozos de 2 cm y blanquearlos durante 4 minutos.	10-12
Calabacín	Después de lavarlos, cortarlos en trozos de 2 cm y blanquearlos durante 2-3 minutos.	8-10
Champiñón	Saltear ligeramente en aceite y exprimir limón por encima.	2-3
Maíz tierno	Luego de limpiarlos, envasarlos con la mazorca o en trozos individuales.	12
Manzanas y peras	Pelar la piel, cortarla en rodajas y blanquearla durante 2 o 3 minutos.	8-10
Albaricoques y melocotones	Córtalo por la mitad y quítale las semillas.	4-6
Fresas y frambuesas	Mediante lavado y clasificación	8-12
fruta cocida	Añadiendo un 10% de azúcar al envase	12
Ciuela, cereza, cereza ácida	Después de lavar y quitar los tallos	8-12

"Los tiempos de almacenamiento indicados en la tabla se basan en una temperatura de almacenamiento de -18°C."

Productos lácteos	Método de preparación	Periodo de almacenamiento más largo (meses)	Condiciones de almacenamiento
Queso (excepto queso feta)	En rodajas, con papel de aluminio entre ellas.	6-8	Para un almacenamiento a corto plazo, puede conservarse en su envase original. Para un almacenamiento a largo plazo, también debe envolverse en papel de aluminio o plástico.
Mantequilla, margarina	En su propio embalaje	6	En su embalaje original o envases de plástico.

"Los tiempos de almacenamiento indicados en la tabla se basan en una temperatura de almacenamiento de -18°C."

"La cantidad de alimentos frescos que se pueden congelar en un período de tiempo específico se indica en la etiqueta del producto".

Compartimento de Congelador Configuración	Frigorífico Configuración	Observaciones
-18°C	4°C	Este es el ajuste predeterminado y recomendado. Este ajuste se recomienda si la temperatura ambiente es inferior a 30°C.
-20°C o más frío	4°C	Estos ajustes se recomiendan para temperaturas superiores a 30°C.
Quick Freeze	4°C	Úselo cuando desee congelar su comida en poco tiempo. Cuando el proceso termine, los ajustes del producto volverán a la posición anterior.
-18°C o más frío	2°C	Utilice estos ajustes si cree que el frigorífico no enfría bien por la temperatura ambiente o por abrir la puerta con frecuencia.

Congelación Rápida

1. Active la función de congelación rápida 24 horas antes de colocar los alimentos frescos.
2. Transcurridas 24 horas después de pulsar el botón, coloque los alimentos que desee congelar en el segundo estante con mayor capacidad de congelación.
3. La función de congelación rápida se cancela automáticamente transcurrido un tiempo tras activarla.

Información del congelador

Según la norma IEC 62552, por cada 100 litros de volumen del compartimento congelador, el producto debe ser capaz de congelar 4,5 kg de alimentos a temperatura ambiente de 25 °C durante 24 horas a -18 °C o menos.

Los alimentos sólo pueden conservarse durante largos periodos a temperaturas de -18 °C o inferiores.

Puedes conservar la frescura de los alimentos durante meses (en un congelador profundo a temperaturas de -18 °C o inferiores).

Los alimentos que se vayan a congelar no deben entrar en contacto con alimentos previamente congelados para evitar una descongelación parcial.

Para prolongar la conservación de las verduras congeladas, escáldelas y escúrralas. Después de escurrirlas, colóquelas en recipientes herméticos y congélelas. Alimentos como plátanos, tomates, lechuga, apio, huevos duros y patatas no son aptos para congelar. Congelar estos alimentos solo afectará negativamente su valor nutricional y su calidad. No existe riesgo de deterioro que ponga en peligro la salud humana.

Colocación de alimentos

Estantes del compartimento congelador:

Diversos alimentos congelados como carne, pescado, helados, verduras, etc.

Estantes del compartimento frigorífico: Alimentos en ollas, platos y recipientes tapados, huevos (en un recipiente tapado)

Estantes de la puerta del compartimento frigorífico: Alimentos o bebidas envasados en pequeñas cantidades

Almacenamiento de verduras: Verduras y frutas

Compartimento de alimentos frescos: Productos delicatessen (desayuno, productos cárnicos para consumir rápidamente)

5.3 Cajón para frutas y verduras con control de humedad

Con el cajón para frutas y verduras con control de humedad, puede almacenar verduras y frutas durante un período más largo en un ambiente con condiciones ideales de humedad.

Con el sistema de ajuste de la humedad con 3 opciones en la parte delantera del frigorífico, puede controlar el nivel de humedad interior del compartimiento en función de los alimentos que almacena. Le recomendamos que almacene sus alimentos seleccionando la opción de vegetales cuando almacene solo vegetales, la opción de frutas cuando almacene solo frutas y la opción mixta cuando almacene alimentos mixtos.

Para mejorar el periodo de conservación de los alimentos y aprovechar mejor el sistema de control de la humedad, recomendamos que las verduras y frutas no se almacenen en bolsas. El hecho de dejarlas en bolsas de plástico hace que las verduras se pudran en poco tiempo. Es recomendable que los pepinos y los brócolis, en particular, no se almacenen en bolsas cerradas. Cuando no se prefiera el contacto con otras ver-

duradas, utilice materiales de envasado, como el papel, que tienen un cierto nivel de porosidad en términos de higiene.

A la hora de colocar las verduras, ponga las pesadas y duras en el fondo y las ligeras y blandas en la parte superior, considerando los pesos específicos de las verduras.

No ponga las frutas que producen gran cantidad de gas etileno, tales como la pera, el albaricoque, el melocotón y sobre todo la manzana, en el mismo cajón con otras verduras y frutas. El gas etileno procedente de estas frutas puede hacer que otras verduras y frutas maduren más rápido y que se pudran en un periodo de tiempo más corto.

5.4 Alarma de puerta abierta

En función del modelo, la alarma de puerta abierta del frigorífico puede variar.

Versión 1;

Si la puerta del aparato permanece abierta entre 60 y 120 segundos, sonará una señal acústica de advertencia; según el modelo del aparato, también puede aparecer una señal visual de advertencia (parpadeo de la luz). Si cierra la puerta del aparato o pulsa un botón de su pantalla, en su caso, el sonido de advertencia se detendrá.

Versión 2;

Si la puerta del aparato permanece abierta entre 60 y 120 segundos, sonará la alarma de puerta abierta. La alarma de puerta abierta suena gradualmente. Primero, empieza a sonar una alarma sonora. Al cabo de 4 minutos, si la puerta sigue sin cerrarse, se activa una advertencia visual (parpadeo de la iluminación). La alarma de puerta abierta se retrasará durante un cierto periodo de tiempo (entre 60 s y 120 s) cuando se pulse cualquier tecla de la pantalla del aparato, si la hubiera. A continuación, el proceso se iniciará de nuevo. Cuando se cierre la puerta del aparato, se cancelará la alarma de puerta abierta.

5.5 Huevera

Puede colocar la huevera en la puerta o en el estante que quiera del interior.

Si la huevera se va a colocar en el interior, le recomendamos que elija estantes inferiores más fríos.

- No ponga nunca la huevera en el congelador

5.6 Área de almacenamiento en frío de productos lácteos

Cajón de almacenamiento en frío

El cajón de almacenamiento en frío puede alcanzar temperaturas más bajas en el compartimento frigorífico. Utilice este cajón para productos delicatessen (salami, salchichas, etc.) y productos lácteos que requieran condiciones de conservación más frías, o para carne, pollo o pescado de consumo rápido. No es adecuado almacenar frutas y verduras en este cajón.

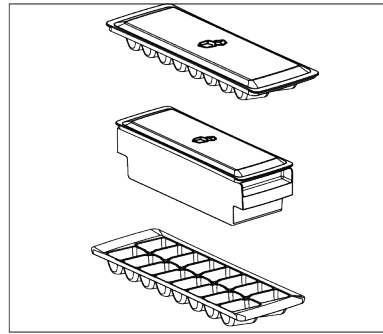
5.7 Zona de depósito de hielo

Cubitera

La cubitera le permite sacar hielo fácilmente del refrigerador.

Uso de la cubitera

1. Saque la cubitera del congelador.
2. Llene la cubitera con agua.
3. Coloque la cubitera en el congelador. El hielo estará listo después de aproximadamente dos horas.
4. Saque la cubitera del congelador y dóblela ligeramente sobre el soporte que va a servir. El hielo se vierte fácilmente en el soporte para servir.



ES

6 Mantenimiento y limpieza

¡Lea primero las "Instrucciones de seguridad"!

- Desenchufe el aparato antes de limpiarlo.
- El polvo de la rejilla de ventilación trasera del producto debe eliminarse (sin abrir la tapa) al menos una vez al año. Límpiela con un paño seco.
- Tenga cuidado de no dejar que entre agua en la carcasa de la lámpara ni en otras piezas eléctricas.
- Limpie la puerta con un paño húmedo. Retire todo el contenido para extraer los estantes de la puerta y del cuerpo. Levante los estantes de la puerta para retirarlos. Después de limpiarlos y secarlos, vuelva a colocarlos en su lugar de arriba a abajo.
- Nunca utilice agua con cloro ni productos de limpieza para limpiar la superficie exterior del producto ni las piezas cromadas. El cloro provoca oxidación en estas superficies metálicas.
- Para evitar que las impresiones en la pieza plástica se despeguen o deformen, no utilice herramientas afiladas, abrasivas, jabón, productos de limpieza domésticos, detergentes, gasolina, pulimentos, etc. Para la limpieza, utilice un paño suave con agua tibia y seque.
- En productos sin tecnología No Frost, se formarán gotas de agua y escarcha de hasta un dedo de espesor en la pared trasera del compartimento de refrigeración. No lo limpie ni aplique aceite ni sustancias similares.
- Utilice únicamente un paño de microfibra ligeramente húmedo para limpiar la superficie exterior del producto. Las esponjas y otros tipos de paños de limpieza pueden rayarlo.
- Para limpiar las superficies interiores del producto, lave todas las piezas desmontables con una solución suave de agua, jabón y bicarbonato de sodio. Enjuague-

las bien y séquelas completamente. Evite que entre agua en las luces y el panel de control.

- No utilice vinagre, alcohol isopropílico ni otros limpiadores a base de alcohol en ninguna superficie interior.

Superficies exteriores de acero inoxidable

Utilice un limpiador de acero inoxidable no abrasivo y aplíquelo con un paño suave y sin pelusa. Para pulir, limpie suavemente la superficie con un paño de microfibra humedecido con agua y utilice una almohadilla de pulido seca. Siga siempre la veta del acero inoxidable.

Prevención de malos olores

En la producción de este producto no se utilizan sustancias que puedan causar olor. Sin embargo, estos pueden surgir debido al

almacenamiento inadecuado de los alimentos y a la falta de limpieza adecuada de la superficie interior del producto.

- Para evitar este problema, limpie con agua con bicarbonato de sodio cada 15 días.
- Guarde los alimentos en recipientes sellados, ya que los microorganismos liberados por los alimentos abiertos pueden provocar malos olores.
- Nunca guarde alimentos caducados o en mal estado en su producto.

Protección de superficies plásticas

Si se derrama aceite sobre superficies plásticas, límpielas inmediatamente con agua tibia, ya que el aceite puede dañar la superficie.

7 Solución de problemas

¡Primero lea la sección de "Instrucciones de Seguridad"!

Revise esta lista antes de contactar con el servicio técnico. Si lo hace, le ahorrará tiempo y dinero. Esta lista incluye quejas frecuentes que no están relacionados con la mano de obra ni materiales defectuosos. Algunas funciones mencionadas en este documento pueden no ser aplicables a su aparato.

Si el problema persiste después de seguir las instrucciones de esta sección, póngase en contacto con su vendedor o un Servicio Autorizado. No trate de reparar el aparato.

El frigorífico no está funcionando.

- El enchufe no está totalmente en la toma. >>> Conéctelo para asentarlos por completo en la toma.
- El fusible conectado a la toma de corriente del aparato o el fusible principal está fundido. >>> Compruebe el fusible.

Condensación en la pared lateral del compartimento frigorífico (MULTI ZONE, COOL CONTROL y FLEXI ZONE).

- La puerta se abre con demasiada frecuencia. >>> Tenga cuidado de no abrir la puerta del aparato con demasiada frecuencia.
- El medio ambiente es demasiado húmedo. >>> No instale el aparato en ambientes húmedos.
- Los alimentos que contienen líquidos se mantienen en sus envases sin sellar. >>> Mantenga los alimentos que contengan líquidos en envases sellados.
- La puerta del aparato se deja abierta. >>> No mantenga la puerta del aparato abierta durante largos periodos.
- El termostato está ajustado a una temperatura muy fría. >>> Ajuste el termostato a un nivel apropiado.

El compresor no está funcionando.

- En caso de fallo de corriente repentino o tirando del enchufe de corriente y poniéndolo de nuevo, la presión del gas en el sistema de refrigeración del aparato no será equilibrada, lo que desencadena la

salvaguardia térmica del compresor. El aparato se reiniciará después de aproximadamente 6 minutos. Si el aparato no se reinicia después de este período, póngase en contacto con el servicio.

- La descongelación está activa. >>> Esto es normal para un aparato de descongelación completamente automático. La descongelación se realiza periódicamente.
- El aparato no está enchufado. >>> Asegúrese de que el cable de corriente esté enchufado.
- El ajuste de la temperatura es incorrecto. >>> Seleccione el ajuste adecuado de la temperatura.
- No hay energía eléctrica. >>> El aparato continuará funcionando con normalidad una vez que se restablezca la corriente.

El ruido de funcionamiento del frigorífico aumenta mientras está en uso.

- El desempeño operativo del aparato puede variar en función de las variaciones de la temperatura ambiente. Esto es normal y no indica mal funcionamiento.

El frigorífico funciona demasiado a menudo o por demasiado tiempo.

- El nuevo aparato puede ser más grande que el anterior. Los aparatos de mayor tamaño se ejecutarán por períodos más largos.
- La temperatura ambiente puede ser alta. >>> El aparato normalmente funciona durante largos períodos a mayor temperatura de la habitación.
- El aparato puede haber sido conectado recientemente o un nuevo alimento fue colocado en su interior. >>> El aparato tardará más en alcanzar la temperatura fijada cuando es enchufado recientemente o si un nuevo alimento se coloca en el interior. Esto es normal.
- Grandes cantidades de alimentos calientes pueden haber sido colocados recientemente en el aparato. >>> No coloque alimentos calientes dentro del aparato.
- Las puertas se abren frecuentemente o se mantienen abiertas durante largos períodos. >>> El aire caliente que se mueve

adentro hará que el aparato funcione más tiempo. No abra las puertas con demasiada frecuencia.

- La puerta del congelador o del frigorífico puede estar abierta. >>> Compruebe que las puertas estén completamente cerradas.
- Es posible que el aparato esté configurado a una temperatura demasiado baja. >>> Ajuste la temperatura a un grado más alto y espere a que el aparato alcance la temperatura ajustada.
- La arandela de la puerta del frigorífico o el congelador puede estar sucia, desgastada, rota o mal instalada. >>> Limpie o cambie el sello. Una arandela de la puerta dañada / agrietada hará que el aparato funcione durante períodos más largos para preservar la temperatura actual.

La temperatura del congelador es muy baja, pero la temperatura del frigorífico es adecuada.

- La temperatura del compartimento congelador se establece a un grado muy bajo. >>> Ajuste la temperatura del compartimento del congelador a un grado más alto y vuelva a intentarlo.

La temperatura del enfriador es muy baja, pero la temperatura del congelador es adecuada.

- La temperatura del compartimento congelador se establece a un grado muy bajo. >>> Ajuste la temperatura del compartimento frigorífico a un grado más alto y verifique nuevamente.

Los alimentos guardados en los cajones del compartimento de refrigeración se congelan.

- La temperatura del compartimento congelador se establece a un grado muy bajo. >>> Ajuste la temperatura del compartimento frigorífico a un grado más alto y verifique nuevamente.

La temperatura en el frigorífico o el congelador es demasiado alta.

- La temperatura del compartimento del congelador se establece a un grado muy bajo. >>> El valor de la temperatura del

compartimento de refrigeración tiene un efecto sobre la temperatura en el compartimento congelador. Espere hasta que la temperatura de las partes pertinentes alcancen el nivel suficiente cambiando la temperatura del frigorífico o del congelador.

- Las puertas se abren frecuentemente o se mantienen abiertas durante largos períodos. >>> No abra las puertas con demasiada frecuencia.
- La puerta puede estar abierta. >>> Cierre la puerta por completo.
- El aparato puede haber sido conectado recientemente o un nuevo alimento fue colocado en su interior. >>> Esto es normal. El aparato tardará más en alcanzar la temperatura fijada fue enchufado recientemente o si un nuevo alimento se coloca en el interior.
- Grandes cantidades de alimentos calientes pueden haber sido colocados recientemente en el aparato. >>> No coloque alimentos calientes dentro del aparato.

Ruido o agitación.

- La superficie no es plana ni duradera >>> Si el aparato tiembla cuando se mueve lentamente, ajuste los soportes para equilibrar el producto. También asegúrese de que el suelo sea lo suficientemente resistente para soportar el aparato.
- Cualquier artículo colocado sobre el aparato pueden causar ruido. >>> Retire todos los objetos colocados sobre el aparato.
- El aparato está haciendo ruido de flujo de líquido, rociado, etc.
- Los principios de funcionamiento del aparato implican flujos de líquido y gas. >>> Esto es normal y no indica mal funcionamiento.

Hay sonido del viento que sopla procedente del aparato.

- El aparato utiliza un ventilador para el proceso de enfriamiento. Esto es normal y no indica mal funcionamiento.

Hay condensación en las paredes internas del aparato.

- El clima caliente o húmedo aumentarán la formación de hielo y de condensación. Esto es normal y no indica mal funcionamiento.
- Las puertas se abren frecuentemente o se mantienen abiertas durante largos períodos. >>> No abra las puertas con demasiada frecuencia, si están abiertas, ciérrelas.
- La puerta puede estar abierta. >>> Cierre la puerta por completo.

Hay condensación en el exterior del aparato o entre las puertas.

- Puede ser por que el clima ambiental sea húmedo, esto es bastante normal en ambientes húmedos. >>> La condensación se disipará cuando se reduzca la humedad.

El interior huele mal.

- El aparato es limpiado regularmente. >>> Limpie el interior con regularidad utilizando una esponja, agua caliente y agua carbonatada.
- Ciertos envases y materiales de embalaje pueden causar olor. >>> Utilice envases y materiales de embalaje que sean exentos de olores.
- Los alimentos se colocan en envases no sellado. >>> Mantenga los alimentos en envases sellados. Los microorganismos pueden propagarse fuera de los alimentos no sellados y causar mal olor.
- Retire todos los alimentos caducados o en mal estado del aparato.

La puerta no se cierra.

- Los paquetes de alimentos pueden estar bloqueando la puerta. >>> Cambie de lugar los elementos que bloquean las puertas.
- El aparato no está en posición vertical sobre la base. >>> Ajuste los soportes para equilibrar el aparato.

- La superficie no es plana ni duradera >>> Asegúrese de que la superficie sea plana y lo suficientemente duradera para soportar el producto.

El cajón de verduras está atascado.

- Los alimentos pueden estar en contacto con la parte superior del cajón. >>> Reorganice los alimentos en el cajón.

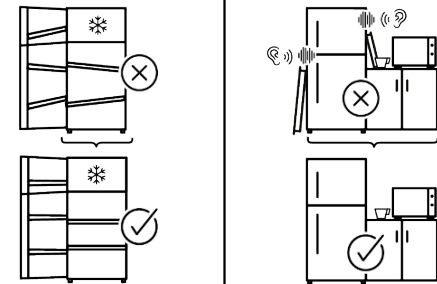
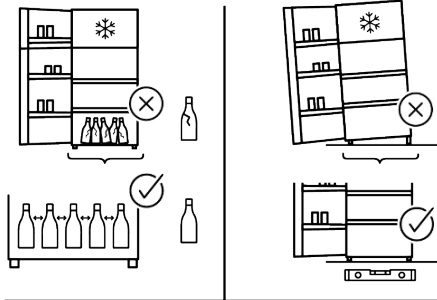
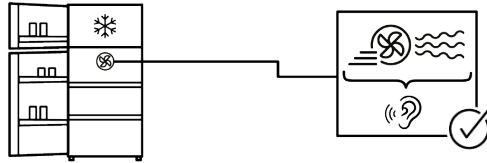
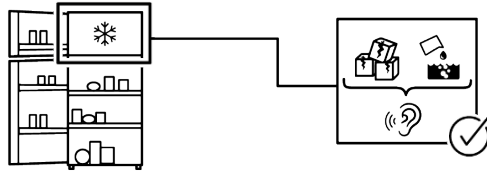
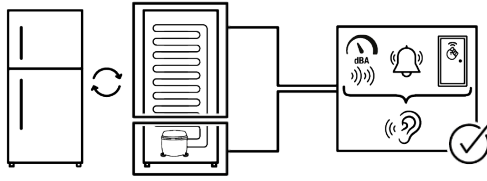
Temperatura en la superficie del producto.

- Se pueden observar altas temperaturas entre las dos puertas, en los paneles laterales y en la parrilla trasera mientras el aparato está en funcionamiento. Esto es normal y no requiere servicio.

El ventilador sigue funcionando cuando la puerta está abierta.

- El ventilador puede seguir funcionando cuando la puerta del congelador está abierta.

Si el problema persiste después de seguir las instrucciones de esta sección, póngase en contacto con su vendedor o un Servicio Autorizado. No trate de reparar el aparato. Esto es normal.



EXENCIÓN DE RESPONSABILIDAD

Algunas averías (simples) pueden ser manejadas adecuadamente por el usuario final sin que surja ningún problema de seguridad o uso inseguro, siempre que se realice dentro de los límites y de acuerdo con las siguientes instrucciones (véase la sección "Autorreparación").

Por lo tanto, a menos que se autorice lo contrario en la sección "Autorreparación", las reparaciones deberán dirigirse a reparadores profesionales registrados para evitar problemas de seguridad. Un reparador profesional registrado es aquel al que el fabricante ha concedido acceso a las instrucciones y la lista de piezas de repuesto de este aparato de acuerdo con los métodos descritos en los actos legislativos de conformidad con la Directiva 2009/125/CE.

Sin embargo, solo el agente de servicio (es decir, reparadores profesionales autorizados) al que pueda comunicarse a través del número de teléfono proporcionado en el manual del usuario/tarjeta de garantía o a través de su distribuidor autorizado puede brindarle servicio bajo los términos de la garantía. Por lo tanto, tenga en cuenta que las reparaciones realizadas por reparadores profesionales (que no están autorizados por Whirlpool) anularán la garantía.

Auto-reparación

El usuario final puede realizar la reparación por sí mismo, exclusivamente con respecto a las siguientes piezas de repuesto: manijas de las puertas, bisagras de las puertas, bandejas, cestas y juntas de las puertas (también está disponible una lista actualizada <https://parts-selfservice.europeanappliances.com> a partir del 1 de marzo de 2021).

Además, para garantizar la seguridad del aparato y evitar el riesgo de lesiones graves, la autorreparación mencionada debe realizarse siguiendo las instrucciones del manual de usuario para autorreparación o que están disponibles en <https://parts-self>

[service.europeanappliances.com](https://parts-selfservice.europeanappliances.com). Por su seguridad, desenchufe el aparato antes de intentar cualquier autoreparación.

Los intentos de reparación por parte de los usuarios finales de piezas no incluidas en dicha lista y/o que no sigan las instrucciones de los manuales de usuario para la auto-reparación o que están disponibles en <https://parts-selfservice.europeanappliances.com>, podrían dar lugar a problemas de seguridad no imputables a Whirlpool, y anularán la garantía del aparato.

Por lo tanto, se recomienda encarecidamente a los usuarios finales que se abstengan de intentar llevar a cabo reparaciones que queden fuera de la mencionada lista de piezas de repuesto, poniéndose en contacto en tales casos con reparadores profesionales autorizados o con reparadores profesionales registrados. Por el contrario, tales intentos por parte de los usuarios finales pueden causar problemas de seguridad y dañar el aparato y, posteriormente, provocar un incendio, una inundación, una electrocución y lesiones personales graves.

A modo de ejemplo, pero no limitado a, las siguientes reparaciones deben dirigirse a reparadores profesionales autorizados o reparadores profesionales registrados: compresor, circuito de refrigeración, placa principal, placa inverter, placa de visualización, etc.

El fabricante/vendedor no se hace responsable en ningún caso en el que los usuarios finales no cumplan con lo anterior.

La disponibilidad de repuestos del frigorífico que compró es de 10 años. Durante este período, los repuestos originales estarán disponibles para operar el frigorífico correctamente.

La duración mínima de la garantía del refrigerador que ha comprado es de 24 meses.

Este aparato está equipado con una fuente de iluminación de clase energética "G".

La fuente de iluminación de este aparato solo debe ser reemplazada por un reparador profesional.

Cortesemente leggi prima questo manuale!

Gentile Cliente,

Ti ringraziamo per aver scelto questo prodotto .

Registrare i prodotti su www.register10.eu



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

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

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



Leggi il manuale utente.

	Le informazioni sul modello memorizzate nella banca dati del prodotto possono essere ottenute entrando nel seguente sito web e cercando il proprio identificatore di modello (*) che si trova sull'etichetta energetica. https://eprel.ec.europa.eu/
SUPPLIER'S NAME 	

docs.whirlpool.eu/docs



Indice

1 Istruzioni relative all'ambiente	68
1.1 Informazioni tecniche su Bluetooth + Wi-fi.....	68
1.2 Smaltimento dell'imballaggio.....	68
2 Il vostro frigorifero	69
3 Installazione	69
3.1 Luogo idoneo per l'installazione...	69
3.2 Avvertenza: superficie calda.....	70
4 Preparazione	70
4.1 Cosa fare per risparmiare energia	70
4.2 Primo utilizzo.....	71
4.3 Classe climatica e definizioni.....	71
5 Uso dell'apparecchio	72
5.1 Pannello di controllo del prodotto	72
5.2 Conservazione degli alimenti nel frigo	74
5.3 Crisper a umidità controllata	78
5.4 Avviso di sportello aperto	79
5.5 Porta uova.....	79
5.6 Area di conservazione a freddo dei prodotti lattiero-caseari	79
5.7 L'area di conservazione del ghiaccio.....	79
6 Manutenzione e pulizia	79
7 Guida alla risoluzione dei problemi.	80

1 Istruzioni relative all'ambiente



1.1 Informazioni tecniche su Bluetooth + Wi-fi

Banda di frequenza:	2,4 GHz (funzione Wi-Fi o bluetooth)
Max. Potenza di trasferimento:	< 100 mW (funzione Wi-Fi o bluetooth)
Dettagli del software:	Quartz_WiFi.xxx

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ UE SEMPLIFICATA:

Con la presente, Beko Europe Management S.r.l. dichiara che l'apparecchiatura radio è conforme alla Direttiva 2014/53/UE.

Il testo completo della dichiarazione di conformità UE è disponibile al seguente indirizzo Internet: <https://docs.emeaappliances-docs.eu>

Questo prodotto raccoglie e trasmette i dati di utilizzo quando è connesso a Internet (ad esempio impostazioni della temperatura, durata dell'uso, codici di er-

rorecc.). In conformità con la legge UE sui dati (Regolamento UE 2023/2854), hai il diritto di accedere e gestire questi dati. Per dettagli su quali dati vengono raccolti, su come vengono utilizzati e su come accedervi, visita: www.homewhiz.com/eu-data-act-policy

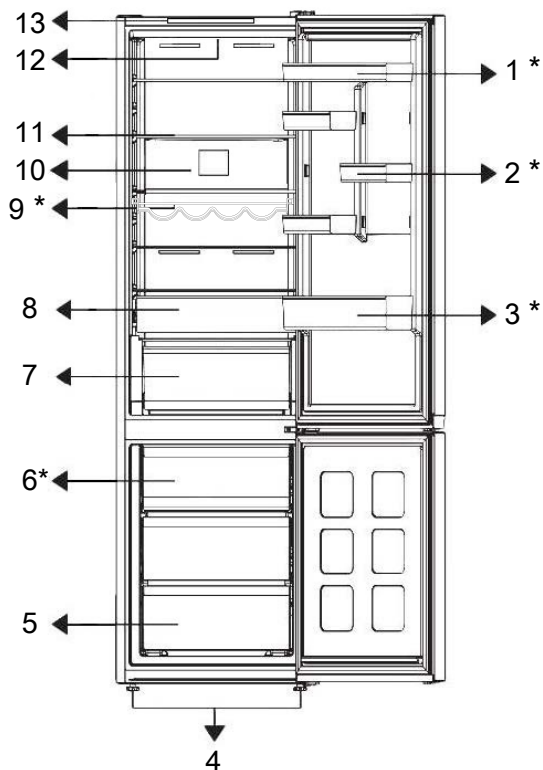
1.2 Smaltimento dell'imballaggio

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



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

2 Il vostro frigorifero



IT

- | | |
|---------------------------------|--|
| 1 * Ripiano porta regolabile | 2 * Ripiano per le uova |
| 3 * Ripiano per bottiglie | 4 Gambe |
| 5 Scomparto congelatore | 6 * Contenitore del ghiaccio |
| 7 Cassetto per alimenti verdure | 8 Cassetto di conservazione del freddo |
| 9 * Portabottiglie | 10 Ventola |
| 11 Ripiano del corpo regolabile | 12 Lampada di illuminazione |
| 13 Pannello di controllo | |

***Opzionale** Le figure di questo manuale utente sono schematiche e potrebbero non essere esattamente compatibili con il pro-

dotto in uso. Se il prodotto acquistato non contiene le parti pertinenti, queste sono valide per altri modelli.

3 Installazione

Leggere prima la sezione "Istruzioni di sicurezza"!

3.1 Luogo idoneo per l'installazione

Rivolgersi al Servizio Autorizzato per l'installazione del prodotto. Per preparare il prodotto all'installazione, consultare le informazioni contenute nel manuale utente e accertarsi che le utenze elettriche e idriche

siano conformi a quanto necessario. In caso contrario, chiamare un elettricista e un idraulico per sistemare le utenze come necessario.

- Per evitare vibrazioni, posizionare il prodotto su una superficie piana
- Collocare il prodotto ad almeno 30 cm dal termosifone, dalla stufa e da altre fonti di calore e ad almeno 5 cm da eventuali forni elettrici.
- Quando vengono posizionati due frigoriferi l'uno a fianco dell'altro, lasciare una distanza di almeno 4 cm fra le due unità.
- Conservare il prodotto al riparo dalla luce solare diretta e in un luogo asciutto.

4 Preparazione

Leggere prima la sezione "Istruzioni di sicurezza"!

4.1 Cosa fare per risparmiare energia

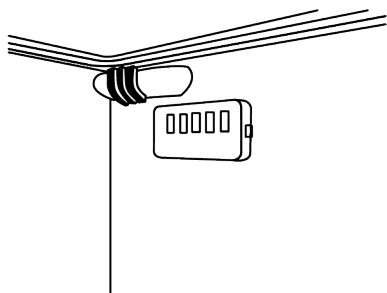
- Quando si caricano gli alimenti, lasciare uno spazio sufficiente all'interno del frigorifero per consentire una circolazione d'aria sufficiente per il raffreddamento.
- L'aria calda e umida, non penetrando direttamente nel prodotto quando le porte non sono aperte, permetterà al prodotto di ottimizzare la funzione di protezione degli alimenti. In queste circostanze, funzioni e componenti come il compressore, la ventola, il riscaldatore, lo sbrinatorio, l'illuminazione, il display e così via funzioneranno in base alle esigenze di consumo minimo di energia.
- Nel caso in cui siano presenti più opzioni, i ripiani in vetro devono essere posizionati in modo da non bloccare le uscite d'aria sulla parete posteriore e, preferibilmente, in modo che le uscite d'aria rimangano al di sotto del ripiano in vetro. Questa combinazione potrebbe aiutare a migliorare la distribuzione dell'aria e l'efficienza energetica.

- Controllare se il componente di protezione della parete posteriore è presente e nel suo alloggiamento (se fornito con il prodotto).

3.2 Avvertenza: superficie calda

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

- Per la conservazione, si raccomanda vivamente di utilizzare il cassetto sottostante.
- Per prestazioni ottimali, è possibile utilizzare la funzione Congelamento rapido (se disponibile) 24 ore prima di riporre gli alimenti freschi nel congelatore.
- Nella maggior parte dei casi, 24 ore sono sufficienti per la funzione di Congelamento rapido dopo aver inserito gli alimenti freschi nel congelatore. Dopo un po' di tempo, la funzione Congelamento rapido si disattiva automaticamente.
- Quando si congela una piccola quantità di cibo, la funzione di congelamento rapido può essere disattivata dopo un po' di tempo per garantire il risparmio energetico.
- Posizionare gli alimenti come illustrato di seguito, mantenendo una certa distanza dal sensore di temperatura dello scomparto refrigerante. Il loro contatto con il sensore potrebbe aumentare, infatti, il consumo energetico dell'apparecchio.



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

4.2 Primo utilizzo

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

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

non è in funzione, poiché il fluido e il gas potrebbero essere compressi nel sistema di raffreddamento.

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

IT

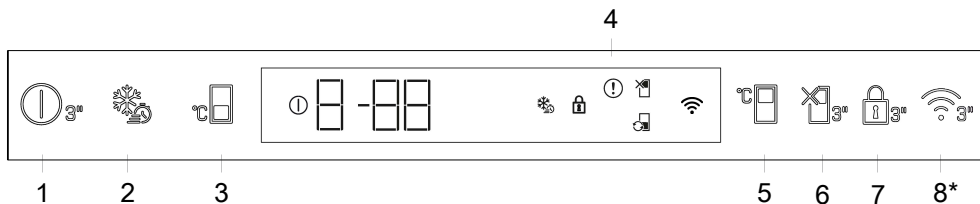
4.3 Classe climatica e definizioni

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

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

5 Uso dell'apparecchio

5.1 Pannello di controllo del prodotto



1. Pulsante per lo spegnimento del prodotto

Se questo pulsante viene premuto per 3 secondi, l'apparecchio entra in modalità off; in questa modalità il frigorifero non raffredderà; se il pulsante viene premuto nuovamente per 3 secondi, il frigorifero riprenderà a funzionare normalmente.

2. Congelamento rapido

Quando si preme il tasto per il congelamento rapido, l'icona del congelamento rapido si illumina e si attiva la funzione di congelamento rapido. La temperatura dello scomparto Congelatore è impostata a -27 °C. Premere nuovamente il tasto per annullare la funzione. La funzione di congelamento rapido verrà automaticamente disattivata. Per congelare grandi quantitativi di alimenti freschi, premere il tasto di congelamento rapido prima di collocare gli alimenti all'interno dello scomparto congelatore.

3. Pulsante per l'impostazione della temperatura dello scomparto congelatore

La temperatura è stata impostata per lo scomparto congelatore. Premendo il tasto, è possibile impostare la temperatura dello scomparto congelatore su -18, -19, -20, -21, -22, -23 o -24 °C.

4. Spia stato di guasto

Questa spia si attiva quando il frigorifero non riesce a raffreddare adeguatamente o in caso di errore del sensore. Sulla spia della temperatura del vano congelatore verrà visualizzata la lettera "E", mentre su quella della temperatura del vano frigorifero verranno visualizzati numeri come 1, 2, 3. Questi numeri informano il servizio di assistenza autorizzato del guasto. Un punto esclamativo verrà visualizzato quando si introducono alimenti caldi nel vano congelatore o si lascia la porta aperta per un periodo di tempo prolungato. Non si tratta di un errore; l'avviso scomparirà quando gli alimenti si saranno raffreddati o quando si premerà un tasto qualsiasi.

5. Impostazione della temperatura dello scomparto congelatore

Consente di impostare la temperatura per lo scomparto congelatore. Premendo il tasto è possibile impostare la temperatura dello scomparto frigorifero su 8, 7, 6, 5, 4, 3, 2 o 1 °C.

6. Funzione vacanza

Per attivare la funzione vacanza premere il tasto per 3 secondi. La modalità Vacanza verrà attivata e apparirà l'icona corrispondente. Scomparto frigorifero non raffredderà attivamente. Lo scomparto frigorifero non è adatto alla conservazione di alimenti quando questa funzione è attiva. Gli altri scomparti continuano a raffreddare secondo le temperature impostate in precedenza. Per annullare questa funzione premere nuovamente il tasto per 3 secondi.

7. Modalità blocco tasti



Per 3 secondi, tenere premuto il pulsante di blocco tasti ininterrottamente. Il simbolo del blocco tasti si accende e la modalità di blocco tasti è attivata. I pulsanti non funzionano mentre la modalità di blocco tasti è attiva. Tenere premuto per 3 secondi il pulsante di blocco tasti. Il simbolo del blocco tasti si spegne e la modalità di blocco tasti è disattivata.

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

8. Tasto wireless*



Questo tasto viene utilizzato per connettersi senza fili all'apparecchio tramite l'applicazione mobile HomeWhiz. Se si preme il tasto per un lungo periodo (3 secondi), sul display/indicatore il simbolo di connessione wireless lampeggerà lentamente (ad intervalli di 0,5 secondi). Il collegamento tra l'apparecchiatura e la rete domestica viene inizializzato. Una volta stabilita la connessione wireless con l'apparecchio, l'icona della connessione wireless sarà accesa fissa. Dopo la configurazione iniziale, il collegamento può essere attivato/disattivato premendo questo pulsante. Il simbolo della connessione wireless lampeggerà rapidamente (a intervalli di 0,2 sec.) fino a quando non viene stabilita la connessione. Quando la connessione è attiva, il simbolo della connessione wireless lampeggia in modo continuo (fisso). Se la connessione non può essere stabilita per un lungo periodo di tempo, controllare le impostazioni per la connessione e consultare la sezione "Risoluzione dei problemi" del manuale utente. Per la connessione wireless, utilizzare l'applicazione HomeWhiz. Le varie fasi di installazione sono descritte sull'applicazione durante l'installazione. È possibile accedere all'applicazione leggendo il codice QR disponibile sull'etichetta HomeWhiz del prodotto. L'applicazione può essere scaricata dall'App Store o dal Play Store per dispositivi Android. Per ulteriori dettagli in merito, visitare il sito <https://www.homewhiz.com/>.

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

5.2 Conservazione degli alimenti nel frigo

Conservazione degli alimenti nello scomparto frigorifero

Nello scomparto freddo, la temperatura degli alimenti da conservare può variare tra +3°C e -3°C. Le temperature possono scendere al di sotto di 0°C nello scomparto freddo, quindi non è adatto per conservare frutta/verdura fresca. Se hai bisogno di conservare alimenti freschi nello scomparto freddo, assicurati di impostare l'impostazione del frigorifero su 5°C o più calda.

Conserva gli alimenti in luoghi diversi in base alle loro caratteristiche:	
Cibo	Posizione
Uovo	Ripiano per porta
Prodotti lattiero-caseari (burro, formaggio)	Se disponibile, uno scomparto a zero gradi (colazione) /scomparto freddo
Frutta, verdura e verdure	Scomparto per frutta e verdura, cassetto per verdura o; nello scomparto per alimenti freschi, a condizione che il frigorifero sia impostato a una temperatura superiore a 5°C, nel cassetto della verdura o nel cassetto Everfresh+ (se disponibile).
Carne fresca, pollame, pesce, salumi, cibi cotti.	Se disponibile, uno scomparto a zero gradi (colazione) /scomparto freddo
Alimenti pronti al consumo, prodotti confezionati, prodotti in scatola e sottaceti.	Ripiani superiori o ripiano della porta
Bevande, bottiglie, condimenti e snack.	Ripiano per porta

Conservazione degli alimenti nel comparto congelatore

- È possibile ottenere un raffreddamento più rapido attivando la funzione Quick Freeze 4-6 ore prima del congelamento.
- Lasciare che gli alimenti caldi raggiungano la temperatura ambiente prima di riporli nel comparto congelatore.
- Gli alimenti da congelare devono essere divisi in porzioni sufficientemente grandi per ciascuna porzione e congelati in confezioni separate.
- Si consiglia di confezionare gli alimenti prima di metterli nel congelatore.
- Per evitare che gli alimenti superino la data di scadenza, scrivi sulla confezione la data di congelamento, il tempo di con-

servazione e il nome dell'alimento, in base ai tempi di conservazione dei diversi alimenti.

- Consuma rapidamente cibi scongelati. Gli alimenti scongelati non possono essere ricongelati a meno che non siano cotti. Non è sicuro consumare cibi freschi scongelati e ricongelati senza cuocerli.
- Quando si congelano alimenti freschi, evitare il contatto tra cibi freschi e già congelati. Altrimenti, i cibi surgelati si scongeleranno.

Conservazione degli alimenti surgelati

- Quando si conservano gli alimenti, si prega di seguire i tempi di conservazione specificati in queste istruzioni.

- Per preservare la qualità degli alimenti, cerca di mantenere il tempo che intercorre tra l'acquisto e la conservazione il più breve possibile.
- Acquista alimenti surgelati conservati a una temperatura pari o inferiore a -18°C .
- Evita di acquistare alimenti che contengono ghiaccio o sostanze simili nella confezione. Ciò significa che il prodotto potrebbe essere stato parzialmente scongelato e quindi ricongelato. La temperatura influisce sulla qualità del cibo.
- Conservare gli alimenti per il tempo consigliato dal produttore. Rimuovi dal congelatore solo la quantità di cibo necessaria.
- Tranne in condizioni ambientali estreme, se il prodotto è impostato sui valori impostati specificati nella tabella dei valori impostati consigliati, gli alimenti rimarranno freschi più a lungo sia nello scomparto per alimenti freschi che nel comparto congelatore.
- Frutta e verdura fresche possono congelarsi parzialmente se lo scomparto per alimenti freschi è impostato su una temperatura più bassa.
- Lo scomparto a 2 stelle è adatto per alimenti precongelati. Il gelato e i cubetti di ghiaccio possono essere conservati lì.
- Congela gli alimenti solo nello scomparto a 4 stelle.

Carne e pesce		Metodo di preparazione	Periodo di conservazione più lungo (mese)	
Prodotti a base di carne	Vitello	Bistecca	Tagliare a pezzi di 2 cm di spessore e posizionare la pellicola tra di loro o avvolgerli bene con pellicola trasparente.	6-8
		Arrosto	Confezionando i pezzi di carne in un sacchetto per congelatore o avvolgendoli bene con pellicola trasparente.	6-8
		In fiocchi	In piccoli pezzi	6-8
		Cotoletta, costolette	Posizionando la pellicola tra i pezzi tagliati o avvolgendoli singolarmente in pellicola trasparente.	6-8
	Montone	Braciola	Mettendo la pellicola tra i pezzi di carne o avvolgendoli singolarmente con pellicola trasparente.	4-8
		Arrosto	Confezionando i pezzi di carne in un sacchetto per congelatore o avvolgendoli bene con pellicola trasparente.	4-8
		In fiocchi	Confezionando la carne tritata in un sacchetto per congelatore o avvolgendola bene con pellicola trasparente.	4-8
	Manzo	Arrosto	Confezionando i pezzi di carne in un sacchetto per congelatore o avvolgendoli bene con pellicola trasparente.	8-12
		Bistecca	Tagliare a pezzi di 2 cm di spessore e posizionare la pellicola tra di loro o avvolgerli bene con pellicola trasparente.	8-12
		In fiocchi	In piccoli pezzi	8-12
		Carne bollita	Confezionandolo in piccole porzioni utilizzando sacchetti per congelatore.	8-12
	Tritate		Non condito, in confezioni piatte.	1-3
	Frattaglie (parti)		A pezzi	1-3
	Salsiccia - Salame		Anche se è in un involucro, deve essere confezionato.	1-3
	Prosciutto		Posizionando la pellicola tra i pezzi tagliati.	2-3

Carne e pesce		Metodo di preparazione	Periodo di conservazione più lungo (mese)	
Pollame e selvaggina	Pollo e tacchino	Avvolto in carta stagnola	4-6	
	Oca	Avvolgere in carta stagnola (le porzioni non devono superare i 2,5 kg)	4-6	
	Anatra	Avvolgere in carta stagnola (le porzioni non devono superare i 2,5 kg)	4-6	
	Cervo, coniglio, capriolo	Avvolgere in carta stagnola (le porzioni non devono superare i 2,5 kg e le ossa devono essere rimosse).	6-8	
Pesce e frutti di mare	Pesci d'acqua dolce (trota, carpa, luccio, siluro)	Dopo aver pulito accuratamente l'interno e le squame, deve essere lavato e asciugato e, se necessario, tagliare la coda e la testa.	2	
	Pesce magro (branzino, rombo, sogliola)		4-6	
	Pesce azzurro (Bonito, Sgombro, Coregone, Triglia, Acciuga)		2-4	
	crostacei		Pulito e in sacchetti.	4-6
	Caviale		Nella sua confezione, in un contenitore di alluminio o plastica.	2-3

«I tempi di conservazione indicati nella tabella si basano su una temperatura di conservazione di -18°C.»

Verdura e frutta	Metodo di preparazione	Periodo di conservazione più lungo (mese)
Ayşekadın e Pole Beans	Dopo averli lavati e tagliati a pezzetti, sbollentateli per 3 minuti.	10-13
Pisello	Dopo la pulizia e il lavaggio, sbollentare per 2 minuti.	10-12
Cavolo	Dopo la pulizia, sbollentare per 1-2 minuti.	6-8
Carota	Dopo la pulizia e l'affettatura, sbollentare per 3-4 minuti.	12
Pepe	Dopo aver tagliato il gambo, diviso a metà e privato dei semi, sbollentatelo per 2-3 minuti.	8-10
Spinaci	Dopo il lavaggio e la pulizia, sbollentare per 2 minuti.	6-9
Porro	Dopo averlo tritato, sbollentare per 5 minuti.	6-8
Cavolfiore	Separare le foglie, tagliarne il centro a pezzi e poi sbollentarle in poca acqua e limone per 3-5 minuti.	10-12
Melanzana	Dopo il lavaggio, tagliatela a pezzi di 2 cm e sbollentatela per 4 minuti.	10-12
Zucchine	Dopo il lavaggio, tagliatelo a pezzi di 2 cm e sbollentatelo per 2-3 minuti.	8-10
Fungo	Soffriggere leggermente nell'olio e spremervi sopra il limone.	2-3
Mais dolce	Dopo la pulizia, confezionateli con la pannocchia o in pezzi singoli.	12
Mele e pere	Pelate la pelle, tagliatela e sbollentatela per 2-3 minuti.	8-10
Albicocche e pesche	Tagliatelo a metà e privatelo dei semi.	4-6

Verdura e frutta	Metodo di preparazione	Periodo di conservazione più lungo (mese)
Fragole e lamponi	Lavando e smistando	8-12
frutta cotta	Aggiungendo il 10% di zucchero al contenitore	12
Prugna, ciliegia, amarena	Dopo aver lavato e rimosso i gambi	8-12

«I tempi di conservazione indicati nella tabella si basano su una temperatura di conservazione di -18°C.»

Prodotti caseari	Metodo di preparazione	Periodo di conservazione più lungo (mesi)	Condizioni di conservazione
Formaggio (escluso il formaggio feta)	A fette, con pellicola interposta.	6-8	Per una conservazione a breve termine, può essere lasciato nella sua confezione originale. Per la conservazione a lungo termine, dovrebbe anche essere avvolto in un foglio di alluminio o plastica.
Burro, margarina	Nella sua confezione	6	Nella sua confezione originale o in contenitori di plastica

«I tempi di conservazione indicati nella tabella si basano su una temperatura di conservazione di -18°C.»

«La quantità di alimenti freschi che può essere congelata entro un determinato periodo di tempo è indicata sull'etichetta del tipo.»

Scomparto congelatore Impostazione	Scomparto raffreddatore Impostazione	Consigli
-18°C	4°C	Questa è l'impostazione predefinita consigliata. Questa impostazione è raccomandata se la temperatura ambiente è inferiore a 30°C.
-20°C o inferiore	4°C	Queste impostazioni sono consigliate quando la temperatura ambiente supera i 30°C.
Congelamento rapido	4°C	Usare quando si desidera congelare alimenti in modo rapido. Al termine del processo, le impostazioni del prodotto torneranno a quelle precedenti.
-18°C o inferiore	2°C	Usare queste impostazioni se si ritiene che lo scomparto del congelatore non sia sufficientemente freddo, a causa della temperatura ambiente, o a causa delle frequenti aperture della porta.

Congelamento rapido

1. Attivare la funzione di congelamento rapido 24 ore prima di inserire gli alimenti freschi.
2. 24 ore dopo aver premuto il pulsante, mettere gli alimenti che si desidera congelare sul ripiano superiore, che ha una capacità di congelamento maggiore.

- Una volta che la funzione di congelamento rapido verrà attivata, sarà automaticamente annullata dopo un certo periodo di tempo.

Informazioni sul congelatore

Secondo gli standard IEC 62552, per ogni 100 litri di volume del comparto congelatore, il prodotto deve essere in grado di congelare 4,5 kg di alimenti a 25° C di temperatura ambiente per 24 ore a -18° C o inferiore.

Gli alimenti possono essere conservati solo per lunghi periodi a temperature pari o inferiori a -18 °C.

È possibile conservare la freschezza degli alimenti per mesi (in un congelatore a temperature pari o inferiori a -18 °C).

Gli alimenti da congelare non devono essere messi in contatto con alimenti precedentemente congelati per evitare uno scongelamento parziale.

Per prolungare il tempo di conservazione delle verdure surgelate, sbollentatele e scolate l'acqua. Dopo averle scolate, mettetele in contenitori ermetici e mettetele nel congelatore. Alimenti come banane, pomodori, lattuga, sedano, uova sode e patate non sono adatti al congelamento. Il congelamento di questi alimenti influirà solo negativamente sul loro valore nutrizionale e sulla qualità alimentare. Non vi è alcun rischio di deterioramento che minacci la salute umana.

Posizionamento degli alimenti

Ripiani del vano congelatore:Vari alimenti surgelati come carne, pesce, gelati, verdure, ecc.

Ripiani del vano frigorifero:Alimenti in pentole, piatti e contenitori coperti, uova (in un contenitore coperto)

Ripiani della porta del vano frigorifero:Alimenti o bevande confezionati di piccole dimensioni

Conservazione delle verdure:Verdure e frutta

Scomparto per alimenti freschi:Prodotti gastronomici (prodotti per la colazione, prodotti a base di carne da consumare rapidamente)

5.3 Crisper a umidità controllata

Grazie al crisper ad umidità controllata, frutta e verdura possono essere conservate più a lungo in un ambiente con condizioni ideali di umidità.

Il sistema di impostazione dell'umidità con 3 opzioni di fronte al cassetto permette di controllare il livello di umidità all'interno dello scomparto a seconda degli alimenti che si conservano. Consigliamo di conservare i propri alimenti selezionando l'opzione verdura quando si conservano solo verdure, l'opzione frutta quando si conserva solo frutta e l'opzione mista quando si conservano alimenti misti.

Per migliorare il periodo di conservazione degli alimenti e per beneficiare al massimo del sistema di controllo dell'umidità, consigliamo di non conservare la verdura e la frutta in sacchetti. Lasciare quel tipo di alimenti in sacchetti di plastica farà marcire le verdure in breve tempo. Consigliamo di non conservare i cetrioli e i broccoletti, in particolare, in sacchetti chiusi. In situazioni in cui è preferibile non mettere in contatto diversi tipi di verdure, utilizzare materiali da imballaggio come la carta che abbia un certo grado di porosità in termini di igiene. Quando si posizionano le verdure, sistemare quelle pesanti e dure in basso e quelle leggere e morbide in alto, tenendo conto del loro peso specifico.

Non mettere la frutta che ha un'alta produzione di gas etilene come la pera, l'albicocca, la pesca e in particolare la mela nello stesso cassetto con altre verdure e frutti. Il gas etilene che fuoriesce da questi frutti potrebbe far maturare più velocemente altri ortaggi e frutti e farli marcire in un periodo di tempo più breve.

5.4 Avviso di sportello aperto

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

Versione 1;

Se lo sportello del prodotto rimane aperto per un determinato periodo di tempo (tra 60 e 120 secondi), viene emesso un segnale acustico di avviso; a seconda del modello di prodotto, può essere visualizzato anche un segnale di avvertimento visivo (luce lampeggiante). Se si chiude lo sportello del dispositivo o se si preme un pulsante sullo schermo del dispositivo, se presente, l'avviso sonoro si arresterà.

Versione 2;

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

5.5 Porta uova

È possibile posizionare il portauovo sullo sportello o sul ripiano del corpo/struttura che si desidera.

Se il portauovo deve essere posizionato sul ripiano del corpo, si consiglia di scegliere ripiani inferiori più freddi.

- Non collocare mai il portauova sullo scomparto congelatore.

5.6 Area di conservazione a freddo dei prodotti lattiero-caseari

Cassetto per la conservazione a freddo

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

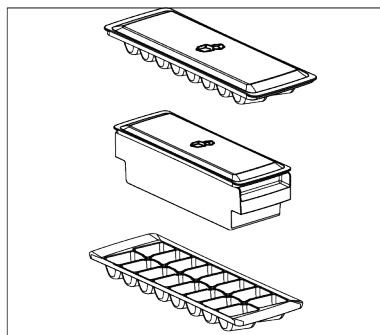
5.7 L'area di conservazione del ghiaccio

Contenitore del ghiaccio

La vaschetta del ghiaccio permette di prendere il ghiaccio facilmente dal frigorifero.

Utilizzo della vaschetta del ghiaccio

1. Estrarre il secchiello del ghiaccio dallo scomparto congelatore.
2. Riempire con acqua la vaschetta del ghiaccio.
3. Posizionare la vaschetta del ghiaccio nello scomparto congelatore. Il ghiaccio sarà pronto all'incirca dopo due ore.
4. Prendere la vaschetta del ghiaccio dallo scomparto congelatore e piegare leggermente sopra il contenitore che si utilizzerà. Il ghiaccio si verserà facilmente.



6 Manutenzione e pulizia

Leggi prima le «Istruzioni di sicurezza»!

- Scollegare l'elettrodomestico prima di pulirlo.

- La polvere sulla griglia di ventilazione sul retro del prodotto deve essere rimossa (senza aprire il coperchio) almeno una volta all'anno. La pulizia deve essere effettuata con un panno asciutto.
- Fare attenzione a non far entrare acqua nell'alloggiamento della lampada e in altre parti elettriche.
- Pulire la porta con un panno umido. Rimuovi tutto il contenuto per estrarre lo sportello e i ripiani della carrozzeria. Sollevare i ripiani della porta verso l'alto per rimuoverli. Dopo averli puliti e asciugati, rimettili in posizione dall'alto verso il basso.
- Non utilizzare mai acqua o detergenti contenenti cloro per pulire la superficie esterna del prodotto o le parti cromate. Il cloro causa ruggine su questi tipi di superfici metalliche.
- Per evitare che le stampe sulla parte in plastica si stacchino o si deformino, non utilizzare strumenti affilati e abrasivi, sapone, prodotti per la pulizia della casa, detergenti, benzina, smalto, ecc. Per la pulizia, utilizzare un panno morbido con acqua tiepida e asciutto.
- Nei prodotti privi della tecnologia No Frost, sulla parete posteriore del vano frigorifero si formeranno goccioline d'acqua e brina dello spessore di un dito. Non pulirlo e non applicare assolutamente olio o sostanze simili.
- Utilizzare solo un panno in microfibra leggermente umido per pulire la superficie esterna del prodotto. Spugne e altri tipi di panni per la pulizia possono causare graffi.
- Per pulire le superfici interne del prodotto, lavare tutte le parti rimovibili con una soluzione delicata di sapone, acqua e bicarbonato di sodio. Risciacquare accuratamente e asciugare completamente. Evitare che l'acqua penetri nelle luci e nel pannello di controllo.
- Non utilizzare aceto, alcol denaturato o altri detergenti a base di alcol su nessuna superficie interna.

Superfici esterne in acciaio inossidabile

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

Prevenzione dei cattivi odori

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

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

Protezione delle superfici in plastica

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

7 Guida alla risoluzione dei problemi

Leggere prima la sezione "Istruzioni di sicurezza"!

Controllare questo elenco prima di contattare il servizio clienti. Questa operazione vi consentirà di risparmiare soldi. Questo elenco contiene le lamentele più frequenti

che non riguardano problemi a livello di manodopera o materiali. Alcune funzioni qui indicate potrebbero non essere valide per il prodotto in questione.

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

Il frigorifero non funziona.

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

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

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

Il compressore non funziona.

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

- L'impostazione della temperatura è sbagliata. >>> Selezionare l'impostazione di temperatura adeguata.
- Non c'è corrente. >>> Il prodotto continuerà a funzionare normalmente quando verrà ripristinata la corrente elettrica.

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

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

Il frigorifero funziona troppo spesso o troppo a lungo.

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

- La rondella della porta del raffreddatore o del congelatore potrebbe essere sporca, usurata, rotta o non correttamente configurata. >>> Pulire o sostituire la guarnizione. Le rondelle consumate e usurate faranno funzionare il prodotto più a lungo per conservare la temperatura attuale.

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

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

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

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

Gli alimenti conservati nei cassetti dello scomparto raffreddatore sono congelati.

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

La temperatura nello scomparto raffreddatore e congelatore è troppo alta.

- La temperatura dello scomparto raffreddatore è impostata su un livello molto alto. >>> L'impostazione della temperatura dello scomparto raffreddatore ha un effetto sulla temperatura dello scomparto congelatore. Attendere che la temperatura delle parti interessate raggiunga il livello sufficiente modificando la temperatura degli scomparti del raffreddatore o del congelatore.
- Le porte sono state aperte frequentemente o tenute aperte a lungo. >>> Non aprire le porte con troppa frequenza.

- La porta potrebbe essere socchiusa. >>> Chiudere completamente la porta.
- Il prodotto potrebbe essere stato di recente collegato alla corrente, oppure al suo interno potrebbero essere stati recentemente aggiunti vari alimenti. >>> Non si tratta di un'anomalia. Al prodotto servirà più tempo per raggiungere la temperatura impostata, se collegato di recente, oppure nel caso in cui siano stati collocati nuovi alimenti al suo interno.
- Forse di recente sono state introdotte nel frigorifero grandi quantità di alimenti caldi. >>> Non mettere alimenti caldi direttamente dentro al frigorifero.

Vibrazioni o rumore.

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

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

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

Si è formata condensa sulle pareti interne del prodotto.

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

- La porta potrebbe essere socchiusa. >>> Chiudere completamente la porta.

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

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

L'interno emette cattivi odori.

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

La porta non si chiude correttamente.

- Le confezioni degli alimenti potrebbero bloccare la porta. >>> Trovare una nuova posizione per gli alimenti che bloccano le porte.

- Il prodotto non è in posizione verticale, appoggiato per terra. >>> Regolare i supporti per l'equilibrio del prodotto.
- La superficie non è piatta o resistente >>> Assicurarsi che la superficie sia piatta e sufficientemente resistente per sostenere il prodotto.

Il cassetto frutta e verdura è inceppato.

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

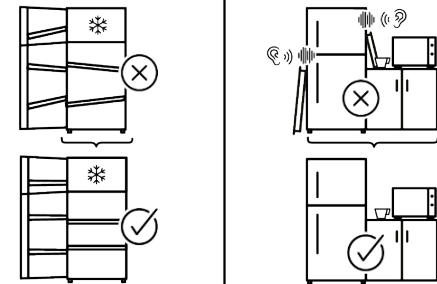
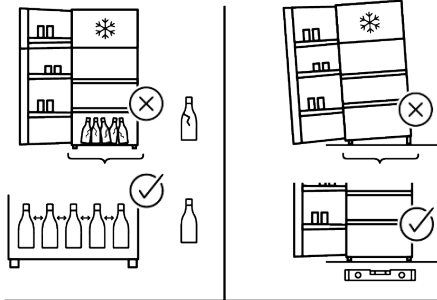
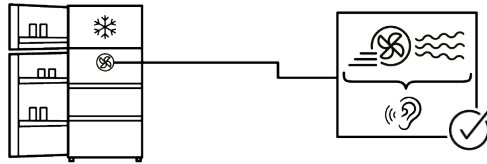
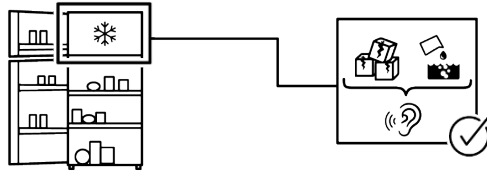
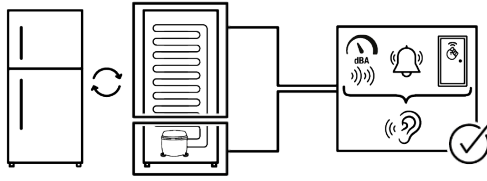
Temperatura sulla superficie del prodotto.

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

La ventola continua a funzionare quando la porta è aperta.

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

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



Informazioni sulla classificazione dell'imballaggio

Scansiona il Qr code che si trova sull'imballo del prodotto per trovare tutte le informazioni relative all'imballo e come gestirne il suo corretto smaltimento.

ESONERO DA RESPONSABILITA'

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

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

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

Autoriparazione

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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.

 	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.
SUPPLIER'S NAME	MODEL IDENTIFIER → (*)
	

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

docs.whirlpool.eu/docs



Inhoudsopgave

1 Milieuriichtlijnen	90
1.1 Technische informatie over Bluetooth + Wi-Fi.....	90
1.2 Verwijdering van het verpakkingmateriaal	90
2 Uw koelkast	91
3 Installatie	91
3.1 Correcte locatie voor de installatie.....	91
3.2 Waarschuwing voor heet oppervlak	92
4 Voorbereiding	92
4.1 Wat u kunt doen om energie te besparen	92
4.2 Eerste gebruik.....	93
4.3 Klimaatklasse en definities.....	93
5 Het gebruik van uw apparaat.....	94
5.1 Bedieningspaneel van het product	94
5.2 Etenswaaren opslaan in uw product	95
5.3 Vochtigheidbeheerde crisper.....	99
5.4 Deur open alarm	100
5.5 Eierhouder.....	100
5.6 Zuivelproducten koude bewaarzone.....	100
5.7 De ijsopslagvak	100
6 Onderhoud en reiniging.....	101
7 Probleemoplossing	102

1 Milieuriichtlijnen

1.1 Technische informatie over Bluetooth + Wi-Fi

Frequentieband:	2,4 GHz (Wi-Fi- of bluetooth-functie)
Max. Overdragend vermogen:	< 100mW (Wi-fi of bluetooth functie)
Softwaregegevens:	Quartz_WiFi.XXX

VEREENVOUDIGDE EU-CONFORMITEITSVERKLARING:

Hierbij verklaart Beko Europe Management S.R.L.de dat de radioapparatuur voldoet aan Richtlijn 2014/53/EU.

De volledige tekst van de EU-conformiteitsverklaring is beschikbaar op het volgende internetadres:<https://docs.emeaplance-docs.eu>

Dit product verzamelt en verzendt gebruiksgegevens wanneer het is verbonden met internet (bijv. temperatuurinstellingen, gebruiksduur, foutcode-**setc.**). In overeenstemming met de EU-gegevenswet (Verorde-

ning EU 2023/2854) hebt u recht op toegang tot en beheer van deze gegevens.

Ga voor meer informatie over welke gegevens worden verzameld, hoe deze worden gebruikt en hoe u er toegang toe kunt krijgen naar:www.homewhiz.com/eu-data-act-policy

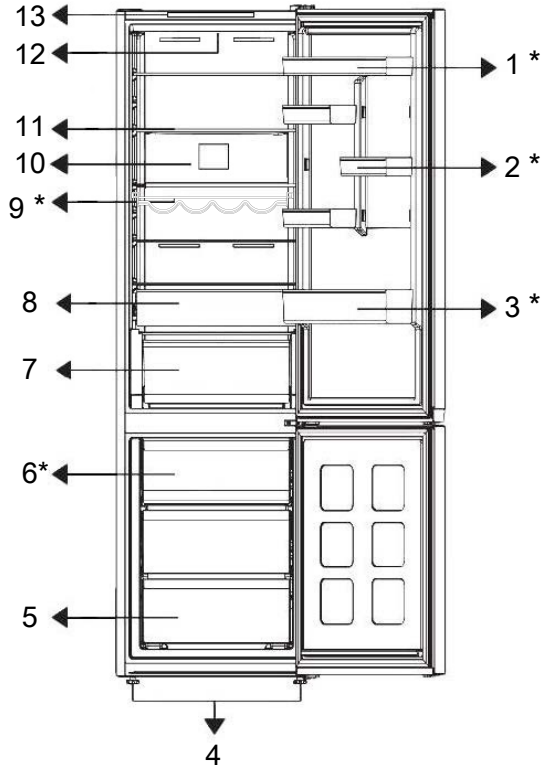
1.2 Verwijdering van het verpakkingsmateriaal

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.

2 Uw koelkast



- | | |
|---------------------------|-------------------|
| 1 * Verstelbaar deurvak | 2 * Eierplank |
| 3 * Flessenplank | 4 Voetjes |
| 5 Vriesvak | 6 * IJscontainer |
| 7 Groentelade | 8 Chillopslaglade |
| 9 * Flessenplank | 10 Ventilator |
| 11 Verstelbare deurvakken | 12 Lamp |
| 13 Bedieningspaneel | |

***Optioneel** De figuren in deze gebruikershandleiding zijn schematisch en zijn mogelijk niet precies compatibel met uw product.

Als het product dat u hebt gekocht niet de relevante onderdelen bevat, zijn deze geldig voor 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 electricien 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.

4 Voorbereiding

Lees eerst het hoofdstuk "Veiligheidsinstructies"!

4.1 Wat u kunt doen om energie te besparen

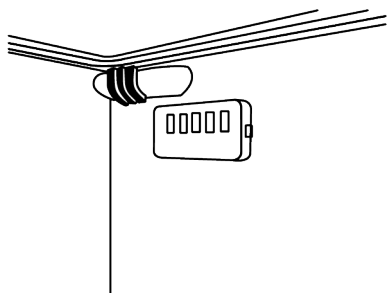
- Wanneer u etenswaren in de koelkast plaatst, moet u voldoende ruimte laten om een goede luchtcirculatie mogelijk te maken in de koelkast.
- Aangezien warme en vochtige lucht niet rechtstreeks zullen doordringen in uw product als de deuren niet worden geopend zal uw product optimaal werken in omstandigheden die voldoen om uw etenswaren te beschermen. Onder deze omstandigheden werken functies en onderdelen zoals de compressor, ventilator, het verwarmingselement, ontdooien, verlichten, weergave, etc. in overeenstemming met de behoeften om zo weinig mogelijk energie te verbruiken.
- Als er meerdere opties zijn, moeten de glazen platen zodanig worden geplaatst dat ze de luchtuitlaten op de achterwand niet zijn geblokkeerd. De luchtuitlaten moeten bij voorkeur onder de glazen platen blijven. Deze combinatie kan bijdragen tot de luchtcirculatie en energie-efficiëntie.

- Controleer of het tussenruimte beveiligingsonderdeel met de muur achteraan aanwezig is (indien geleverd met het product).

3.2 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.

- 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.
- Plaats de etenswaren zoals hieronder aangegeven, waarbij u afstand houdt van de temperatuursensor van het koelvak. Als ze in contact komen met de sensor kan het energieverbruik van het apparaat stijgen.



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

4.2 Eerste gebruik

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

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

- 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.

NL

4.3 Klimaatklasse en definities

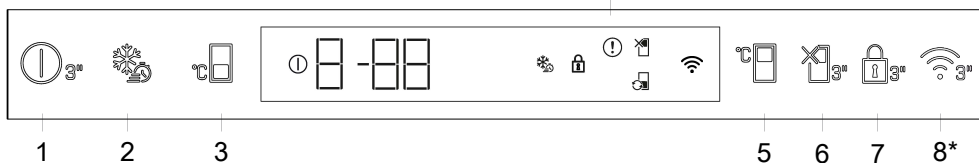
Raadpleeg de klimaatklasse op het typeplaatje van uw apparaat. Eén van de onderstaande situaties is van toepassing op uw apparaat naargelang de klimaatklasse.”

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

5 Het gebruik van uw apparaat

5.1 Bedieningspaneel van het product

4



1. Product Uit-knop

Als deze knop gedurende 3 seconden wordt ingedrukt, schakelt het apparaat over op de Uit-modus. In deze modus koelt de koelkast niet af. Als de knop opnieuw 3 seconden wordt ingedrukt, hervat de koelkast de normale werking.

2. Snel-invriezen

Als de Snel-invriezen toets wordt ingedrukt, licht het Snel-invriezen pictogram op en wordt de Snel-invriezen functie ingeschakeld. De temperatuur van het vriesvak is ingesteld op -27 °C. Druk opnieuw op deze toets om de functie te annuleren. De snel invriezen functie wordt automatisch uitgeschakeld na een tijdje. Als u een grote hoeveelheid verse etenswaren moet invriezen, drukt u op de Snel-invriezen toets voor u etenswaren in het vriesvak plaatst.

3. Knop Temperatuurstellingen vriesvak

De temperatuur is ingesteld voor het vriesvak. Als u de toets indrukt, kan de temperatuur van het vriesvak worden ingesteld op -18, -19, -20, -21, -22, -23 en -24 °C.

4. Foutstatus indicator

Deze indicator schakelt in de uw koelkast onvoldoende koelt of in het geval van een sensorfout. "E" verschijnt op de temperatuurindicator van de diepvriezer en cijfers zoals "1, 2, 3" verschijnen op de temperatuurindicator van het koelvak. Deze cijfers bieden de geautoriseerde dienst informatie over de fout. Er verschijnt een uitroepteken als u warme etenswaren in het vriesvak hebt geplaatst of als de deur langdurig open wordt gelaten. Dit is geen fout; deze waarschuwing verdwijnt wanneer de etenswaren afkoelen of wanneer een toets wordt ingedrukt.

5. Koelvak temperatuurstelling

Biedt de mogelijkheid de temperatuur in te stellen voor het koelvak. Als u de toets indrukt, kan de temperatuur van het koelvak worden ingesteld op 8, 7, 6, 4, 3, 2 en 1°C.

6. Vakantiefunctie

Houd de knop 3 seconden ingedrukt om de vakantiefunctie te activeren. De vakantie-modus wordt ingeschakeld en het vakantie-pictogram licht op. Alle pictogrammen op de koelvak temperatuurindicator schakelen uit en het koelvak koelt niet actief. Wanneer deze functie wordt ingeschakeld, is het niet aanbevolen voedingswaren te bevaren in het koelvak. De andere vakken blijven afkoelen volgens hun ingestelde temperatuur. Druk opnieuw op de toets gedurende 3 seconden om deze functie te annuleren.

7. Toetsenvergrendeling modus

Houd de toetsvergrendeling opnieuw ingedrukt gedurende 3 seconden. Het toetsenvergrendelingssymbool licht op en de toetsenvergrendelingsmodus wordt ingeschakeld. De knoppen werken niet als de toetsenbordvergrendeling ingeschakeld is. Houd de toetsvergrendeling opnieuw gedurende 3 seconden ononderbroken ingedrukt. Het toetsenvergrendelingssymbool gaat uit en de toetsenvergrendelingsmodus wordt uitgeschakeld.

***Optioneel:** De weergegeven functies zijn optioneel; er kunnen verschillen zijn in de vorm en de locatie van de functies op het indicatorpaneel van uw apparaat.

8. Draadloos toets *

Deze toets wordt gebruikt om een draadloze verbinding te maken met uw apparaat via de HomeWhiz mobiele app. Wanneer de toets langdurig wordt ingedrukt (3 seconden), begint het draadloze verbindingssymbool langzaam te knippen op het scherm/de indicator (in intervallen van 0,5 seconde). De link tussen het apparaat en het thuisnetwerk wordt gestart. Als de draadloze verbinding tot stand is gebracht, brandt het draadloze verbinding pictogram ononderbroken. Na de aanvankelijke instelling kan de verbinding worden in/uitgeschakeld door deze knop in te drukken. Het draadloze netwerk pictogram knippert snel (met een interval van 0,2 seconden) tot de verbinding tot stand is gebracht. Wanneer de verbinding actief is, knippert het draadloze verbindingssymbool ononderbroken. Als de verbinding niet tot stand kan worden gebracht gedurende een lange periode moet u uw verbindinginstellingen controleren en het hoofdstuk "Probleemoplossing" raadplegen in de handleiding. Gebruik de Home-Whiz app voor de draadloze verbinding. De installatiestappen worden beschreven in de app tijdens de installatie. U krijgt toegang tot de app door de QR-code te lezen op het HomeWhiz label op het product. De app is beschikbaar in de App Store of via de Play Store voor Android apparaten. Voor meer informatie verwijzen wij u naar <https://www.homewhiz.com/>.

Temperatuurinstellingen kunnen worden ingesteld tussen 1-8 °C voor het koelcompartiment en tussen -24 en -18 °C voor het vriescompartiment. Instelbare temperatuurwaarden kunnen binnen deze bereiken variëren, afhankelijk van de productspecificaties.

5.2 Etenswaaren opslaan in uw product

Voedselopslag in het koelcompartiment

In het koude compartiment kan de temperatuur van het voedsel dat wordt bewaard variëren tussen +3°C en -3°C. In het koude compartiment kan de temperatuur dalen tot onder 0°C, daarom is het niet geschikt voor het bewaren van verse groenten/fruit. Als u

vers voedsel in het koelvak moet bewaren, zorg er dan voor dat u de koelkastinstelling instelt op 5°C of warmer.

Bewaar voedsel op verschillende plaatsen op basis van hun kenmerken:	
Eten	Locatie
Ei	Deurplank
Zuivelproducten (boter, kaas)	Indien beschikbaar, een nulgraden (ontbijt) compartiment/koude compartiment
Groenten, fruit en groenten	Groente- en fruitvak, groentelade of; In het vak voor vers voedsel, mits uw koelkast is ingesteld op een temperatuur boven 5°C, in de groentelade of in de Everfresh+ lade (indien beschikbaar).
Vers vlees, gevogelte, vis, worstproducten, gekookt voedsel.	Indien beschikbaar, een nulgraden (ontbijt) compartiment/koude compartiment
Kant-en-klare voedingsmiddelen, verpakte producten, conserven en augurken.	Bovenste planken of deurplank
Dranken, flessen, specerijen en snacks.	Deurplank

Voedsel bewaren in het vriesvak

- U kunt sneller koelen door de Quick Freeze-functie 4-6 uur voor het invriezen te activeren.
- Laat heet voedsel op kamertemperatuur komen voordat u het in het vriesvak plaatst.
- Voedsel dat moet worden ingevroren, moet in porties worden verdeeld die groot genoeg zijn voor elke portie en in afzonderlijke verpakkingen worden ingevroren.
- Het wordt aanbevolen om voedsel te verpakken voordat u het in de vriezer plaatst.
- Om te voorkomen dat voedsel de houdbaarheidsdatum overschrijdt, schrijf je de datum van invriezen, de bewaartijd en de naam van het voedsel op de verpakking, afhankelijk van de bewaartijden van verschillende voedingsmiddelen.
- Consumeer snel ontdooid voedsel. Ontdooid voedsel kan niet opnieuw worden ingevroren, tenzij het gaar is. Het is niet veilig om ontdooid en opnieuw ingevroren vers voedsel te consumeren zonder het te koken.

- Vermijd bij het invriezen van vers voedsel contact tussen vers en reeds ingevroren voedsel. Anders zullen de diepvriesproducten ontdooien.

Diepvriesproducten bewaren

- Volg bij het bewaren van voedsel de bewaartijden die in deze instructies worden vermeld.
- Om de voedselkwaliteit te behouden, probeer de tijd tussen aankoop en opslag zo kort mogelijk te houden.
- Koop diepvriesproducten die bij -18 °C of lager worden bewaard.
- Koop geen voedingsmiddelen met ijs of soortgelijke stoffen in hun verpakking. Dit betekent dat het product gedeeltelijk kan zijn ontdooid en vervolgens opnieuw kan worden ingevroren. Temperatuur beïnvloedt de kwaliteit van het voedsel.
- Bewaar voedsel gedurende de door de fabrikant aanbevolen tijd. Haal alleen zoveel voedsel uit de vriezer als je nodig hebt.
- Behalve in extreme omgevingsomstandigheden, als uw product is ingesteld op de ingestelde waarden die zijn gespecificeerd in de tabel met aanbevolen ingestelde waarden, blijft voedsel langer vers in zowel het verse voedselcompartiment als het vriescompartiment.

- Verse groenten en fruit kunnen gedeeltematig bevroren als het compartiment voor vers voedsel op een lagere temperatuur is ingesteld.
- Het 2-ster compartiment is geschikt voor voorgedvoren voedsel. Daar kunnen ijs en ijsblokjes worden bewaard.
- Vries voedsel alleen in het 4-sterrencompartiment in.

Vlees en vis		Bereidingswijze	Langste bewaartermijn (maand)	
Vleesproducten	Kalfsvlees	Biefstuk	Snijd in stukken van 2 cm dik en leg er folie tussen of wikkel goed om met plasticfolie.	6-8
		Roosteren	Door de vleesstukken in een diepvrieszak te verpakken of strak te wikkelen met plasticfolie.	6-8
		In vlokken	In kleine stukjes	6-8
		Schnitzel, karbonades	Door folie tussen de gesneden stukken te plaatsen of ze afzonderlijk in plasticfolie te wikkelen.	6-8
	Schaap	Hak	Door folie tussen de stukken vlees te leggen of individueel te verpakken met plastic folie.	4-8
		Roosteren	Door de vleesstukken in een diepvrieszak te verpakken of strak te wikkelen met plasticfolie.	4-8
		In vlokken	Door het gehakte vlees in een diepvrieszak te verpakken of goed in te pakken met plasticfolie.	4-8
	Rundvlees	Roosteren	Door de vleesstukken in een diepvrieszak te verpakken of strak te wikkelen met plasticfolie.	8-12
		Biefstuk	Snijd in stukken van 2 cm dik en leg er folie tussen of wikkel goed om met plasticfolie.	8-12
		In vlokken	In kleine stukjes	8-12
		Gekookt vlees	Door het in kleine porties te verpakken met behulp van diepvrieszakken.	8-12
	Mince	Ongewassen, in platte verpakkingen.	1-3	
	Slachtafval (delen)	In stukjes	1-3	
	Worst - Salami	Zelfs als het in een behuizing zit, moet het worden verpakt.	1-3	
	Ham	Door folie tussen de gesneden stukken te plaatsen.	2-3	
	Pluimvee en wild	Kip en kalkoen	Verpakt in folie	4-6
Gans		Wikkel in folie (porties mogen niet groter zijn dan 2,5 kg)	4-6	
Eend		Wikkel in folie (porties mogen niet groter zijn dan 2,5 kg)	4-6	
Herten, konijnen, herten		Wikkel in folie (porties mogen niet groter zijn dan 2,5 kg en de botten moeten worden verwijderd).	6-8	
Vis en zeevruchten	Zoetwatervis (forel, karper, snoek, meerval)	Na het grondig reinigen van de binnenkant en schubben, moet het worden gewassen en gedroogd, en de staart en kop moeten indien nodig worden afgesneden.	2	
	Magere vis (zeebaars, tarbot, tong)		4-6	
	Vette vis (Bonito, Makreel, Blauwbaars, Rode Mullet, Ansjovis)		2-4	
	schelpdieren		Gereinigd en in zakken.	4-6
	Kaviaar		In de verpakking, in een aluminium of plastic container.	2-3

"De in de tabel aangegeven opslagtijden zijn gebaseerd op een opslagtemperatuur van -18°C."

Groenten en fruit	Bereidingswijze	Langste bewaartermijn (maand)
Ayşekadin en Pole Beans	Blancheer na het wassen en snijden in kleine stukjes gedurende 3 minuten.	10-13
Erwt	Blancheer na het reinigen en wassen gedurende 2 minuten.	10-12
Kool	Blancheer na het reinigen 1-2 minuten.	6-8
Wortel	Blancheer na het reinigen en snijden gedurende 3-4 minuten.	12
Peper	Na het afsnijden van de stengel, het in tweeën splitsen en het verwijderen van de zaden, blancheer je het gedurende 2-3 minuten.	8-10
Spinazie	Na het wassen en schoonmaken 2 minuten blancheren.	6-9
Prei	Blancheer na het hakken gedurende 5 minuten.	6-8
Bloemkool	Scheid de bladeren, snijd het midden in stukken en blancheer het vervolgens 3-5 minuten in een beetje citroenwater.	10-12
Aubergine	Snijd na het wassen in stukken van 2 cm en blancheer gedurende 4 minuten.	10-12
Courgette	Snijd na het wassen in stukken van 2 cm en blancheer 2-3 minuten.	8-10
Champignon	Bak lichtjes in olie en pers er citroen overheen.	2-3
Suikermais	Verpak ze na het schoonmaken met de kolf of in afzonderlijke stukken.	12
Appels en peren	Schil de schil, snijd hem in plakjes en blancheer hem 2-3 minuten.	8-10
Abrikozen en perziken	Snijd het doormidden en verwijder de zaadjes.	4-6
Aardbeien en frambozen	Door wassen en sorteren	8-12
gekookt fruit	Door 10% suiker aan de container toe te voegen	12
Pruim, kers, zure kers	Na het wassen en verwijderen van de stelen	8-12

"De in de tabel aangegeven opslagtijden zijn gebaseerd op een opslagtemperatuur van -18°C."

Zuivelproducten	Bereidingswijze	Langste opslagperiode (maanden)	Opslagcondities
Kaas (exclusief fetakaas)	In plakjes, met folie ertussen.	6-8	Voor kortdurende opslag kan het in de originele verpakking worden achtergelaten. Voor langdurige opslag moet het ook in aluminium of plastic folie worden gewikkeld.
Boter, margarine	In eigen verpakking	6	In de originele verpakking of plastic containers

"De in de tabel aangegeven opslagtijden zijn gebaseerd op een opslagtemperatuur van -18°C."

"De hoeveelheid vers voedsel die binnen een bepaalde periode kan worden ingevroren, staat vermeld op het type-etiket."

Vriesvak Instelling	Koelvak Instelling	Opmerkingen
-18°C	4°C	Dit is de standaard, aanbevolen instelling. Deze instelling is aanbevolen als de omgevingstemperatuur lager is dan 30°C.
-20°C of kouder	4°C	Deze instellingen worden aanbevolen bij omgevingstemperaturen van hoger dan 30°C.
Snel invriezen	4°C	Gebruik deze functie wanneer u etenswaren op korte tijd wilt invriezen. Wanneer het proces is voltooid, keren de instellingen van het product terug naar de vorige positie.
-18°C of kouder	2°C	Gebruik deze instellingen als u vindt dat het koelvak niet koud genoeg is omwille van de omgevingstemperatuur of het regelmatig openen van de deur.

Snel invriezen

- Schakel de Snel-invriezen functie in 24 uur voor verse etenswaren in het vriesvak plaatst.
- 24 uur nadat u de knop hebt ingedrukt, plaatst u eerst uw etenswaren die u wilt invriezen op de tweede plank met een hoger vriesvermogen.
- Wanneer de snel invriezen functie wordt ingeschakeld, schakelt deze na een tijdje automatisch uit.

Informatie over de vriezer

Volgens de IEC 62552-normen moet het product voor elke 100 liter inhoud van het vriesvak 4,5 kg voedsel bij 25 °C kamertemperatuur gedurende 24 uur bij -18 °C of lager kunnen invriezen.

Voedsel kan alleen voor langere tijd worden bewaard bij temperaturen van -18°C en lager.

Je kunt de versheid van etenswaren maandenlang bewaren (in een diepvriezer bij temperaturen van -18°C en lager).

In te vriezen levensmiddelen mogen niet in contact komen met eerder ingevroren levensmiddelen om gedeeltelijk ontdooien te voorkomen.

Om de bewaartijd van bevroren groenten te verlengen, blancheer je ze en giet je het water af. Plaats ze na het uitlekken in luchtdichte containers en zet ze in de vriezer.

Voedingsmiddelen zoals bananen, tomaten,

sla, selderij, hardgekookte eieren en aardappelen zijn niet geschikt om in te vriezen. Het invriezen van deze voedingsmiddelen heeft alleen een negatieve invloed op hun voedingswaarde en eetkwaliteit. Er is geen risico op bederf dat de menselijke gezondheid bedreigt.

Voedselplaatsing

Vriesvakplanken:Diverse diepvriesproducten zoals vlees, vis, ijs, groenten, etc.

Legplanken koelcompartiment:Voedsel in potten, afgedekte schalen en afgedekte containers, eieren (in een afgedekte container).

Deurplanken van het koelvak:Kleine, verpakte etenswaren of dranken.

Bewaren van groenten:Groenten en fruit
Vers voedsel compartiment:Deliproducten (ontbijtproducten, vleesproducten die snel moeten worden geconsumeerd).

5.3 Vochtigheidbeheerde crisper

Met de vochtigheid-beheerde crisper kunnen groenten en fruit langer worden bewaard in een omgeving met de ideale vochtigheidsomstandigheden.

Dankzij het vochtigheidsregelsysteem met 3 opties vooraan op uw groentevak kunt u de vochtigheid in het vak beheren naargelang de etenswaren die u bewaart. Wij raden aan uw etenswaren te bewaren

door de groententoptie te selecteren als u enkel groenten opslaat, de fruitoptie als u enkel fruit opslaat en de combinatie-optie als u een combinatie van deze etenswaren opslaat.

Het is raadzaam de groeten en het fruit niet te bewaren in zakken om de bewaartijd van de etenswaren te verbeteren en om optimaal gebruik te kunnen maken van het vochtigheidsregelingsstelsel. Als u ze in een plastic zak laat, kunnen ze snel bederven. We raden aan komkommer en broccoli, in het bijzonder, niet te bewaren in gesloten zakken. In situaties waar contact met andere groenten niet wenselijk is, kunt u verpakkingsmateriaal gebruiken, zoals papier, met een zekere porositeit voor hygiënische redenen.

Wanneer u groenten in het vak plaatst, moet u de zware en harde groenten onderaan leggen en de lichte en zachte groenten bovenaan, rekening houdend met de specifieke gewichten van de groenten.

Plaats geen fruit die veel ethyleengas produceren zoals peren, abrikozen, perziken en in het bijzonder appels in hetzelfde groentevak met andere groenten en fruit. Het ethyleengas dat ontsnapt uit dit fruit kan ertoe leiden dat groenten en fruit sneller rijpen en bederven.

5.4 Deur open alarm

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

Versie 1:

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

Versie 2:

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

5.5 Eierhouder

U kunt de eierhouder op de gewenste deur of opbouwplank plaatsen.

Als de eierhouder op het schap moet worden geplaatst, raden we u aan om koudere onderste schappen te kiezen.

- Plaats de eierhouder nooit op het vriesvak.

5.6 Zuivelproducten koude bewaarzone

Koude bewaarlade

De koude bewaarlade kan lagere temperaturen bereiken in het koelvak. Gebruik deze lade voor delicatessen (salami, worst, etc.) en zuivelproducten die koudere koelvoorwaarden vereisen, of voor vlees, kip of vis die snel moeten worden verbruikt. Bewaar geen fruit en groenten in dit vak.

5.7 De ijsopslagvak

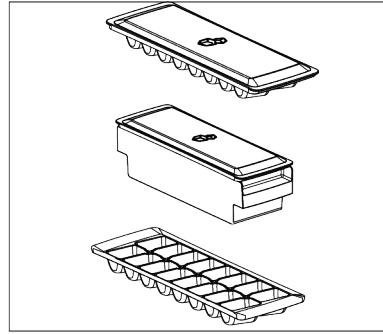
IJscontainer

Met de ijsemmer kunt u gemakkelijk ijs verwijderen uit de koelkast.

Het gebruik van de ijsemmer

1. Verwijder de ijsemmer uit het vriesvak.
2. Vul de ijsemmer met water.
3. Plaats de ijsemmer in het vriesvak. Het ijs is klaar na ongeveer twee uur.

4. Verwijder de ijsemmer uit het vriesvak en buig licht over de houder die wilt gebruiken. Het ijs zal gemakkelijk in de houder gieten.



6 Onderhoud en reiniging

Lees eerst de "Veiligheidsinstructies"!

- Haal de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat schoonmaakt.
- Het stof op het ventilatierooster aan de achterkant van het product moet minstens één keer per jaar worden verwijderd (zonder het deksel te openen). Schoonmaken moet worden gedaan met een droge doek.
- Zorg ervoor dat er geen water in de lampbehuizing en andere elektrische onderdelen komt.
- Reinig de deur met een vochtige doek. Verwijder alle inhoud om de deur- en koetswerkplanken eruit te halen. Til de deurplanken omhoog om ze te verwijderen. Schuif ze na het reinigen en drogen van boven naar beneden weer op hun plaats.
- Gebruik nooit chloorhoudend water of reinigingsmiddelen voor het reinigen van het buitenoppervlak van het product of verchromde onderdelen. Chloor veroorzaakt roest op dit soort metalen oppervlakken.
- Gebruik geen scherpe, schurende gereedschappen, zeep, huishoudelijke schoonmaakmiddelen, reinigingsmiddelen, benzine, polijstmiddel, enz. om te voorkomen dat de afdrucken op het plastic onderdeel afbladderen of vervormen. Gebruik voor het reinigen een zachte doek met lauwwater en droog af.
- In producten zonder No Frost-technologie vormen zich waterdruppels en tot een vingerdikte van vorst op de achterwand

van het koelcompartiment. Maak het niet schoon en breng absoluut geen olie of soortgelijke stoffen aan.

- Gebruik alleen een licht vochtige microvezeldoek voor het reinigen van het buitenoppervlak van het product. Sponzen en andere soorten reinigingsdoeken kunnen krassen veroorzaken.
- Was alle verwijderbare onderdelen met een milde oplossing van zeep, water en zuiveringszout om de binnenoppervlakken van het product te reinigen. Grondig afspoelen en volledig afdrogen. Voorkom dat er water in de verlichting en het Bedieningspaneel komt.
- Gebruik geen azijn, ontsmettingsalcohol of andere reinigingsmiddelen op basis van alcohol op binnenoppervlakken.

Buitenoppervlakken van roestvrij staal

Gebruik een niet-schurende roestvrijstalen reiniger en breng deze aan met een pluivrije, zachte doek. Om te polijsten, veegt u het oppervlak voorzichtig af met een microvezeldoek die met water is bevochtigd en gebruikt u een droog polijstkussen. Volg altijd de nerf van het RVS.

Voorkomen van slechte geuren

Bij de productie van uw product worden geen stoffen gebruikt die geur kunnen veroorzaken. Er kunnen echter geuren ontstaan als gevolg van onjuiste opslag van voedsel en het niet goed reinigen van het binnenoppervlak van het product.

- Reinig om de 15 dagen met zuiveringszout om dit probleem te voorkomen.

- Bewaar voedsel in afgesloten containers, omdat micro-organismen die vrijkomen uit open voedsel vieze geuren kunnen veroorzaken.
- Bewaar nooit verlopen of bedorven voedsel in uw product.

7 Probleemoplossing

Lees eerst het hoofdstuk "Veiligheidsinstructies"!

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

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

De koelkast werkt niet.

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

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

- De deur wordt te vaak geopend. >>> Zorg ervoor de deur van het product niet te vaak te openen.
- De omgeving is te vochtig. >>> U mag uw product niet in een vochtige omgeving installeren.
- Etenswaren die vloeistof bevatten worden bewaard in niet-afgedekte containers. >>> Bewaar de etenswaren die vloeistof bevatten in afgedekte containers.
- De deur van het product wordt open gelaten. >>> Houd de deur van het product niet te lang open.

Bescherming van plastic oppervlakken

Als er olie op plastic oppervlakken morst, maak ze dan onmiddellijk schoon met warm water, omdat de olie het oppervlak kan beschadigen.

- De thermostaat is ingesteld op een zeer koude temperatuur. >>> Stel de thermostaat in op een gepaste temperatuur.

De compressor werkt niet.

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

De koelkast maakt meer lawaai wanneer de koelkast is ingeschakeld.

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

De koelkast schakelt te vaak of te lang in.

- Het nieuwe product kan groter zijn dan het vorige. Grotere producten werken gedurende langere perioden.

- De kamertemperatuur kan hoog zijn. >>> Het product werkt doorgaans gedurende lange perioden bij een hoge kamertemperatuur.
- Het is mogelijk dat de stekker nog niet lang in het stopcontact is gestoken of dat een nieuw voedsel item in het product is geplaatst. >>> Het duurt langer voor het product om de ingestelde temperatuur te bereiken of er is een nieuw voedsel item in het product geplaatst. Dit is normaal.
- Er zijn mogelijk grote hoeveelheden warme etenswaren in het product geplaatst. >>> Plaats geen warme etenswaren in het product.
- De deuren zijn vaak geopend of gedurende lange perioden open gehouden. >>> De warme lucht in het product zorgt ervoor dat het langer moet inschakelen. Open de deuren niet te vaak.
- De deur van de diepvriezer of koeler staat mogelijk op een kier. >>> Controleer of de deuren volledig gesloten zijn.
- Het product is mogelijk ingesteld op een te lage temperatuur. >>> Stel de temperatuur hoger in en wacht tot het product de aangepaste temperatuur heeft bereikt.
- De deurpakking van de koeler of diepvriezer kan vuil, versleten, gebroken zijn of niet correct aangebracht. >>> Reinig of vervang de pakking. Als de deurpakking beschadigd / gescheurd is, zal het product langer inschakelen om de huidige temperatuur te behouden.

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

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

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

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

De etenswaren in het koelvak zijn bevroren.

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

De temperatuur in de koeler of diepvriezer is te hoog.

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

Schudden of lawaai.

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

- De werking van het product omvat de stroom van vloeistoffen en gas. >>> Dit is normaal en is geen defect.

Er komt lawaai als blazende wind uit het product.

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

Er is condensatie op de interne wanden van het product.

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

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

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

De binnenzijde ruikt niet lekker.

- Het product wordt niet regelmatig gereinigd. >>> Reinig de binnenzijde regelmatig met een spons, warm water en koolzuurhoudend water.
- Bepaalde containers en verpakkingen kunnen geurtjes afgeven. >>> Gebruik containers en verpakking dat geen geurtjes afgeeft.
- De etenswaren zijn in niet-afgedekte containers verpakt. >>> Bewaar de etenswaren in afgedekte containers. Micro-orga-

nismen kunnen zich verspreiden uit niet afgedekte etenswaren en onaangename geurtjes veroorzaken.

- Verwijder alle verstreken of bedorven etenswaren uit het product.

De deur sluit niet.

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

De crisper is geblokkeerd.

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

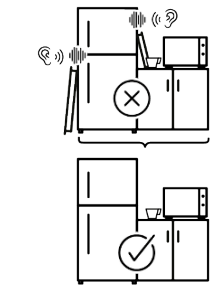
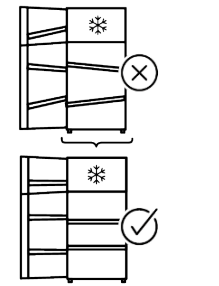
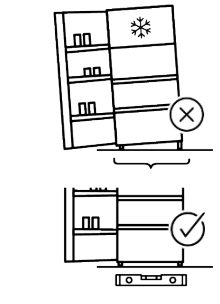
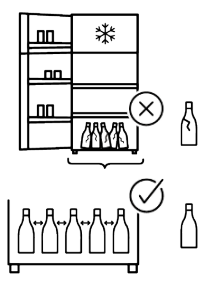
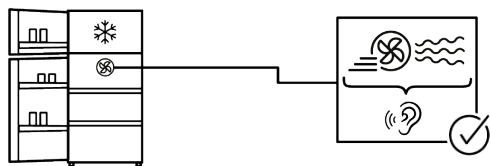
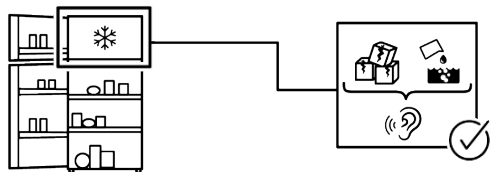
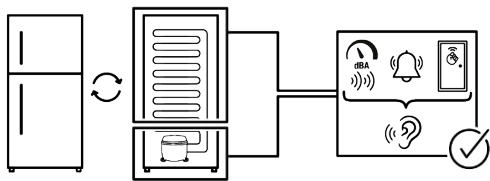
De temperatuur op het oppervlak van het product.

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

De ventilator blijft ingeschakeld wanneer de deur is geopend.

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

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



BEWIJS VAN AFSTAND

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

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

Hoewel, de onderhouds- en reparatiewerken in het kader van de garantievoorzieningen mogen uitsluitend worden uitgevoerd door de gespecialiseerd vertegenwoordiger (m.a.w. geautoriseerde professionele monteurs) die u kunt bereiken via het telefoonnummer vermeld in de gebruikshandleiding/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 handlei-

ding voor zelf-reparatie of die beschikbaar zijn in <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 en deze zullen de garantie van het product nietig verklaren.

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

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

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

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

De minimale duur van de garantie van de koelkast die u hebt gekocht, is 24 maanden.

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

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

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.

	ENERG 	
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/>

docs.whirlpool.eu/docs



Inhaltsverzeichnis

1 Umwelthinweise.....	110
1.1 Technische Informationen zu Bluetooth + Wi-Fi	110
1.2 Entsorgung des Verpackungsmaterials.....	110
2 Ihr Kühlschrank.....	111
3 Aufstellung	111
3.1 Richtiger Ort für die Installation....	111
3.2 Warnung vor heißer Oberfläche!...	112
4 Vorbereitung	112
4.1 Was man zum Energiesparen tun kann.....	112
4.2 Erste Verwendung	113
4.3 Klimaklasse und Definitionen	113
5 Verwendung des Geräts	114
5.1 Bedienfeld des Geräts	114
5.2 Aufbewahrung von Lebensmitteln in Ihrem Gerät	116
5.3 Feuchtigkeitsregulierter Gemüsfach	120
5.4 Alarm bei offener Tür	120
5.5 Eierhalter	121
5.6 Kühlraum für Molkereiprodukte....	121
5.7 Der Eisspeicherraum	121
6 Wartung und Reinigung	121
7 Fehlerbehebung	122

1 Umwelthinweise



1.1 Technische Informationen zu Bluetooth + Wi-Fi


Frequenzband:	2,4 GHz (WLAN- oder Bluetooth-Funktion)
Max. Übertragungsleistung:	< 100 mW (WLAN- oder Bluetooth-Funktion)
Software-details:	Quartz_WiFi.XXX

VEREINFACHTE EU-KONFORMITÄTS-ERKLÄRUNG:

Hiermit erklärt Beko Europe Management SRL, dass die Funkausrüstung der Richtlinie 2014/53/EU entspricht.

Der vollständige Text der EU-Konformitätserklärung ist unter der folgenden Internetadresse verfügbar: <https://docs.emeaappliance-docs.eu>


Dieses Produkt sammelt und überträgt Nutzungsdaten, wenn es mit dem Internet verbunden ist (z. B. Temperatureinstellungen, Nutzungsdauer, Fehlercodes usw.). Gemäß dem EU-Datenschutzgesetz (Verordnung EU 2023/2854) haben Sie das Recht, auf diese Daten zuzugreifen und sie zu verwalten. Einzelheiten zu den erfassten Daten, ihrer Verwendung und dem Zugriff darauf finden Sie unter: www.homewhiz.com/eu-data-act-policy

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.

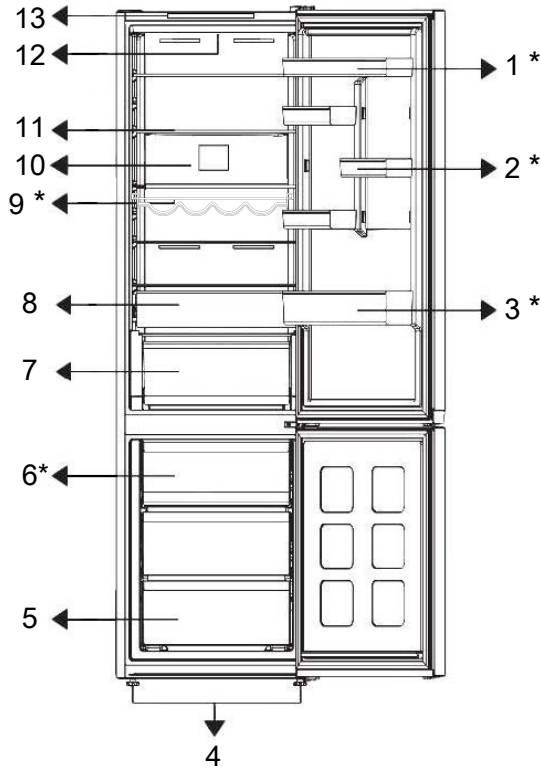
1.2 Entsorgung des Verpackungsmaterials

1.2 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.

2 Ihr Kühlschrank



- | | |
|-------------------------------|----------------------|
| 1 * Verstellbare Türregal | 2 * Eierablage |
| 3 * Flaschenablage | 4 Füße |
| 5 Gefrierfach | 6 * Eisbehälter |
| 7 Gemüseschublade | 8 Kühlschrank |
| 9 * Weinregal | 10 Lüfter |
| 11 Verstellbarer Einlegeboden | 12 Beleuchtungslampe |
| 13 Bedienfeld | |

*Optional Die Abbildungen in dieser Bedienungsanleitung sind schematisch und möglicherweise nicht exakt mit Ihrem Produkt

kompatibel. Falls Ihrem Produkt die entsprechenden Teile fehlen, gelten die Abbildungen für 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.

4 Vorbereitung

Lesen Sie zuerst die „Sicherheitshinweise“.

4.1 Was man zum Energiesparen tun kann

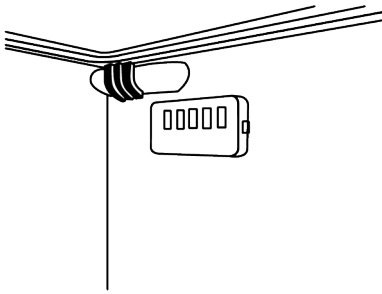
- Wenn Lebensmittel in das Gerät gelegt werden, muss auf ausreichend Abstand im Geräteinnenraum geachtet werden, um die für die Kühlung erforderliche Luftzirkulation nicht zu behindern.
- Da heiße und feuchte Luft nicht direkt in Ihr Produkt eindringt, wenn die Türen nicht geöffnet werden, optimiert 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.

- Prüfen Sie, ob die Rückwand-Abstands-schutzkomponente an ihrem Standort vorhanden ist (falls mit dem Produkt geliefert).

3.2 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.

- 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.
- Platzieren Sie die Lebensmittel wie unten gezeigt und achten Sie auf ausreichend Abstand zu Temperatursensor für das Kühlfach. Wenn sie mit dem Sensor in Berührung kommen, kann der Energieverbrauch des Geräts steigen.



- Durch das Lagern von Lebensmitteln im Kühl- oder im Kaltlagerfach entsprechend dem jeweiligen Lagerbedarf sparen Sie Energie.

4.2 Erste Verwendung

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

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

- Wenn der Kompressor sich einschaltet, ist ein Geräusch zu hören. Es ist normal, dass das Produkt Geräusche macht, auch wenn der Kompressor nicht läuft, da im Kühlsystem Flüssigkeit und Gas komprimiert werden können.
- Es ist normal, dass die vorderen Ränder des Geräts warm sind. Diese sind so gestaltet, dass sie erwärmen, um Kondensation zu vermeiden.
- Bei einigen Modellen schaltet sich die Anzeigetafel 1 Minuten nach dem Schließen der Tür automatisch aus. Sie wird wieder aktiviert, wenn die Tür offen ist oder eine beliebige Taste gedrückt wird.

DE

4.3 Klimaklasse und Definitionen

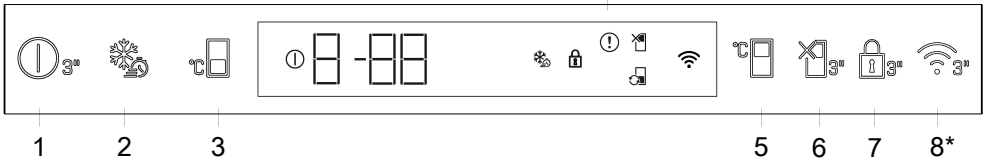
Bitte beachten Sie die Klimaklasse auf dem Typenschild Ihres Geräts. Je nach Klimaklasse ist eine der folgenden Informationen auf Ihr Gerät anwendbar.

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

5 Verwendung des Geräts

5.1 Bedienfeld des Geräts

4



1. Produktabschalttaste

Wenn diese Taste 3 Sekunden lang gedrückt wird, schaltet das Gerät sich in den Aus-Modus.

In diesem Modus kühlt der Kühlschrank nicht. Wenn die Taste erneut 3 Sekunden lang gedrückt wird, schaltet sich der Kühlschrank in Normalbetrieb.

2. Schnelleinfrieren

Wenn die Schnelleinfrieretaste gedrückt wird, leuchtet das Schnellefriersymbol und die Schnellefrierfunktion wird aktiviert. Die Gefrierfachtemperatur ist auf -27 °C eingestellt. Drücken Sie die Taste erneut, um die Funktion abzubrechen. Die Schnellefrierfunktion wird automatisch aufgehoben. Um eine große Menge an frischen Lebensmitteln einzufrieren, drücken Sie die Schnellefrieretaste, bevor Sie die Lebensmittel in das Gefrierfach legen.

3. Temperatureinstellungstaste für das Gefrierfach

Die Temperatur wurde für das Gefrierfach eingestellt. Durch Drücken der Taste kann die Gefrierfachtemperatur auf -18 , -19 , -20 , -21 , -22 , -23 oder -24 °C eingestellt werden.

4. Fehlerzustandsanzeige

Diese Anzeige wird aktiviert, wenn der Kühlschrank nicht ausreichend kühlen kann oder sofern ein Sensorfehler vorliegt. Auf der Temperaturanzeige des Gefrierfachs wird „E“ angezeigt und auf der Temperaturanzeige des Kühlfachs werden Zahlen wie 1, 2, 3 ... angezeigt. Anhand dieser Zahlen kann der technische Kundendienst Rückschlüsse auf mögliche Fehler ziehen. Ein Ausrufezeichen wird angezeigt, wenn Sie heiße Speisen in das Gefrierfach einlegen oder die Tür längere Zeit offen lassen. Dies ist kein Fehler, diese Warnung wird gelöscht, wenn die Speisen sich abkühlen oder wenn eine Taste gedrückt wird.

5. Einstellung der Temperatur °C im Kühlfach

Ermöglicht die Temperatureinstellung für das Kühlfach. Durch Drücken der Taste kann die Temperatur im Kühlfach auf 8, 7, 6, 5, 4, 3, 2 oder 1 °C eingestellt werden.

6. Urlaubsfunktion

Um die Urlaubsfunktion zu aktivieren, drücken Sie die Taste 3 Sekunden lang. Der Urlaubsmodus wird aktiviert und das Urlaubssymbol leuchtet auf. Alle Symbole auf der Temperaturanzeige des Kühlfachs erlöschen und das Kühlfach kühlt nicht aktiv. Wenn diese Funktion aktiviert ist, sollten Sie keine Lebensmittel im Kühlfach aufbewahren. Die anderen Fächer kühlen entsprechend ihrer eingestellten Temperatur weiter ab. Drücken Sie die Taste erneut 3 Sekunden lang, um diese Funktion abzubrechen.

7. Tastensperremodus

Halten Sie die Taste für die Tastensperre 3 Sekunden lang gedrückt. Das Tastensperrsymbol leuchtet auf und der Tastensperrmodus ist aktiviert. Die Tastenfunktionieren nicht, während der Tastensperrmodus aktiv ist. Halten Sie die Taste Tastensperre erneut 3 Sekunden lang gedrückt. Das Tastensperrsymbol erlischt und der Tastensperrmodus ist deaktiviert.

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



8. Kabellose Taste *

Diese Taste wird verwendet, um eine drahtlose Verbindung zu Ihrem Gerät über die mobile HomeWhiz-Anwendung herzustellen. Wenn die Taste lange gedrückt wird (3 Sekunden), blinkt das Symbol für die drahtlose Verbindung auf dem Display/der Anzeige langsam (in 0,5-Sekunden-Intervallen). Die Verbindung zwischen Gerät und Heimnetzwerk wird initialisiert. Nachdem die drahtlose Verbindung mit dem Gerät hergestellt wurde, leuchtet das Symbol () für die drahtlose Verbindung dauerhaft. Nach der Ersteinrichtung kann die Verbindung durch Drücken dieser Taste aktiviert/deaktiviert werden. Das Symbol für die drahtlose Verbindung wird in kurzen Abständen (von 0,2 Sekunden) blinken, bis die Verbindung hergestellt ist. Wenn die Verbindung aktiv ist, blinkt das Symbol für die drahtlose Verbindung kontinuierlich. Wenn die Verbindung über einen längeren Zeitraum nicht hergestellt werden kann, überprüfen Sie Ihre Verbindungseinstellungen und lesen Sie den Abschnitt „Fehlerbehebung“ im Bedienungsanleitung. Verwenden Sie die Anwendung HomeWhiz für die drahtlose Verbindung. Die Installationsschritte werden in der Anwendung während der Installation beschrieben. Sie können auf die Anwendung zugreifen, indem Sie den QR-Code lesen, der auf dem HomeWhiz-Etikett des Produkts verfügbar ist. Die Anwendung ist im App Store oder im Play Store für Android-Geräte erhältlich. Weitere Informationen finden Sie unter <https://www.homewhiz.com/>.

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

5.2 Aufbewahrung von Lebensmitteln in Ihrem Gerät

Lebensmittelaufbewahrung im Kühlfach

Im Kühlfach kann die Temperatur der gelagerten Lebensmittel zwischen +3 °C und -3 °C schwanken. Da die Temperatur im

Kühlfach unter 0 °C fallen kann, ist es nicht für die Lagerung von frischem Obst und Gemüse geeignet. Wenn Sie frische Lebensmittel im Kühlfach aufbewahren möchten, stellen Sie den Kühlschrank auf mindestens 5 °C ein.

Lagern Sie Lebensmittel je nach ihren Eigenschaften an verschiedenen Orten:	
Essen	Standort
Ei	Türablage
Milchprodukte (Butter, Käse)	Falls vorhanden, ein 0-Grad-Fach (Frühstücksfach)/ Kühlfach
Obst, Gemüse und Blattgemüse	Obst- und Gemüsefach, Gemüseschublade oder; Im Frischhaltefach, vorausgesetzt Ihr Kühlschrank ist auf eine Temperatur über 5 °C eingestellt, im Gemüsefach oder im Everfresh+ Fach (falls vorhanden).
Frisches Fleisch, Geflügel, Fisch, Wurstwaren, zubereitete Speisen.	Falls vorhanden, ein 0-Grad-Fach (Frühstücksfach)/ Kühlfach
Fertiggerichte, verpackte Produkte, Konserven und Essiggurken.	obere Regale oder Türablage
Getränke, Flaschen, Gewürze und Snacks.	Türablage

Lebensmittel im Gefrierfach aufbewahren

- Eine schnellere Kühlung erreichen Sie, indem Sie die Schnellgefrierfunktion 4-6 Stunden vor dem Einfrieren aktivieren.
- Heiße Speisen sollten Raumtemperatur annehmen, bevor sie in das Gefrierfach gestellt werden.
- Lebensmittel, die eingefroren werden sollen, sollten in ausreichend große Portionen aufgeteilt und in separaten Verpackungen eingefroren werden.
- Es wird empfohlen, Lebensmittel vor dem Einfrieren zu verpacken.
- Um zu verhindern, dass Lebensmittel über ihr Verfallsdatum hinausgehen, sollten Sie das Einfrierdatum, die Lagerzeit und den Namen des Lebensmittels entsprechend den Lagerzeiten verschiedener Lebensmittel auf die Verpackung schreiben.
- Aufgetaute Lebensmittel sollten zügig verzehrt werden. Aufgetaute Lebensmittel können nur gekocht und anschließend wieder eingefroren werden. Der Verzehr von aufgetauten und wieder eingefrorenen frischen Lebensmitteln ohne vorheriges Kochen ist nicht sicher.

- Beim Einfrieren frischer Lebensmittel ist darauf zu achten, dass frische und bereits gefrorene Lebensmittel nicht miteinander in Berührung kommen. Andernfalls tauen die gefrorenen Lebensmittel auf.

Lagerung von Tiefkühlkost

- Bitte beachten Sie bei der Lagerung von Lebensmitteln die in dieser Anleitung angegebenen Lagerzeiten.
- Um die Lebensmittelqualität zu erhalten, sollte die Zeit zwischen Kauf und Lagerung so kurz wie möglich sein.
- Kaufen Sie Tiefkühlkost, die bei -18°C oder kälter gelagert wird.
- Kaufen Sie keine Lebensmittel, deren Verpackung Eis oder ähnliche Substanzen enthält. Das bedeutet, dass das Produkt möglicherweise teilweise aufgetaut und dann wieder eingefroren wurde. Die Temperatur beeinflusst die Qualität der Lebensmittel.
- Lagern Sie Lebensmittel gemäß den Herstellerangaben. Entnehmen Sie nur so viel Lebensmittel aus dem Gefrierfach, wie Sie benötigen.

- Außer unter extremen Umweltbedingungen bleiben Lebensmittel sowohl im Kühlfach als auch im Gefrierfach länger frisch, wenn Ihr Produkt auf die in der Tabelle der empfohlenen Einstellwerte angegebenen Werte eingestellt ist.
- Frisches Obst und Gemüse können teilweise gefrieren, wenn das Frischhaltefach auf eine niedrigere Temperatur eingestellt ist.
- Das 2-Sterne-Fach eignet sich für vorgefrorene Lebensmittel. Eiscreme und Eiskwürfel können dort aufbewahrt werden.
- Lebensmittel dürfen nur im 4-Sterne-Fach eingefroren werden.

Fleisch und Fisch		Zubereitungsmethode	Längste Lagerdauer (Monat)	
Fleischprodukte	Kalbfleisch	Steak	Schneiden Sie die Stücke in 2 cm dicke Scheiben und legen Sie Alufolie dazwischen oder wickeln Sie sie fest in Frischhaltefolie ein.	6-8
		Braten	Indem man die Fleischstücke in einen Gefrierbeutel verpackt oder fest in Frischhaltefolie einwickelt.	6-8
		Abgeblättert	In kleinen Stücken	6-8
		Schnitzel, Koteletts	Indem man Alufolie zwischen die geschnittenen Stücke legt oder sie einzeln in Frischhaltefolie einwickelt.	6-8
	Hammel	Hacken	Indem man Alufolie zwischen die Fleischstücke legt oder sie einzeln in Frischhaltefolie einwickelt.	4-8
		Braten	Indem man die Fleischstücke in einen Gefrierbeutel verpackt oder fest in Frischhaltefolie einwickelt.	4-8
		Abgeblättert	Indem man das gehackte Fleisch in einen Gefrierbeutel verpackt oder fest in Frischhaltefolie einwickelt.	4-8
	Rindfleisch	Braten	Indem man die Fleischstücke in einen Gefrierbeutel verpackt oder fest in Frischhaltefolie einwickelt.	8-12
		Steak	Schneiden Sie die Stücke in 2 cm dicke Scheiben und legen Sie Alufolie dazwischen oder wickeln Sie sie fest in Frischhaltefolie ein.	8-12
		Abgeblättert	In kleinen Stücken	8-12
		Gekochtes Fleisch	Indem man es in kleinen Portionen in Gefrierbeuteln verpackt.	8-12
	Hackfleisch		Ungewürzt, in flachen Verpackungen.	1-3
	Innereien (Teile)		In Stücken	1-3
	Wurst - Salami		Auch wenn es sich in einem Gehäuse befindet, muss es verpackt werden.	1-3
Schinken		Indem man Alufolie zwischen die geschnittenen Stücke legt.	2-3	
Geflügel und Wildtiere	Huhn und Pute		In Folie eingewickelt	4-6
	Gans		In Alufolie einwickeln (Portionen sollten 2,5 kg nicht überschreiten).	4-6
	Ente		In Alufolie einwickeln (Portionen sollten 2,5 kg nicht überschreiten).	4-6
	Hirsch, Kaninchen, Reh		In Alufolie einwickeln (Portionen sollten 2,5 kg nicht überschreiten, und die Gräten sollten entfernt werden).	6-8

Fleisch und Fisch		Zubereitungsmethode	Längste Lagerdauer (Monat)
Fisch und Meeresfrüchte	Süßwasserfische (Forelle, Karpfen, Hecht, Wels)	Nach gründlicher Reinigung der Innenseiten und Schuppen sollte das Tier gewaschen und getrocknet werden. Gegebenenfalls sollten Schwanz und Kopf abgetrennt werden.	2
	Magerer Fisch (Seebarsch, Steinbutt, Seezunge)		4-6
	Fettreiche Fische (Bonito, Makrele, Blaufisch, Rotbarbe, Sardelle)		2-4
	Schalentiere	Gereinigt und in Säcken verpackt.	4-6
	Kaviar	In seiner Verpackung, in einem Aluminium- oder Kunststoffbehälter.	2-3

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

Gemüse und Obst	Zubereitungsmethode	Längste Lagerdauer (Monat)
Ayşekadın und Stangenbohnen	Nach dem Waschen und Zerkleinern 3 Minuten blanchieren.	10-13
Erbse	Nach dem Reinigen und Waschen 2 Minuten blanchieren.	10-12
Kohl	Nach dem Reinigen 1-2 Minuten blanchieren.	6-8
Karotte	Nach dem Putzen und Schneiden 3-4 Minuten blanchieren.	12
Pfeffer	Nachdem man den Stiel abgeschnitten, die Frucht halbiert und die Kerne entfernt hat, blanchiert man sie 2-3 Minuten lang.	8-10
Spinat	Nach dem Waschen und Reinigen 2 Minuten blanchieren.	6-9
Lauch	Nach dem Zerkleinern 5 Minuten blanchieren.	6-8
Blumenkohl	Die Blätter voneinander trennen, das Innere in Stücke schneiden und anschließend 3-5 Minuten in etwas Zitronenwasser blanchieren.	10-12
Aubergine	Nach dem Waschen in 2 cm große Stücke schneiden und 4 Minuten blanchieren.	10-12
Zucchini	Nach dem Waschen in 2 cm große Stücke schneiden und 2-3 Minuten blanchieren.	8-10
Pilz	In Öl leicht anbraten und mit Zitronensaft beträufeln.	2-3
Zuckermais	Nach der Reinigung können Sie die Maiskolben zusammen mit dem Maiskolben oder in Einzelteilen verpacken.	12
Äpfel und Birnen	Die Haut abziehen, das Gemüse in Scheiben schneiden und 2-3 Minuten blanchieren.	8-10
Aprikosen und Pfirsiche	Halbieren Sie die Frucht und entfernen Sie die Kerne.	4-6
Erdbeeren und Himbeeren	Durch Waschen und Sortieren	8-12
gekochtes Obst	Durch Hinzufügen von 10 % Zucker zum Behälter	12
Pflaume, Kirsche, Sauerkirsche	Nach dem Waschen und Entfernen der Stiele	8-12

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

Milchprodukte	Zubereitungsmethode	Längste Lagerdauer (Monate)	Lagerbedingungen
Käse (ausgenommen Fetta)	In Scheiben geschnitten, mit Alufolie dazwischen.	6-8	Für die kurzfristige Lagerung kann es in der Originalverpackung belassen werden. Für die langfristige Lagerung sollte es zusätzlich in Aluminium- oder Plastikfolie eingewickelt werden.
Butter, Margarine	In eigener Verpackung	6	In der Originalverpackung oder in Kunststoffbehältern

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

„Die Menge an frischen Lebensmitteln, die innerhalb eines bestimmten Zeitraums eingefroren werden kann, ist auf dem Typenetikett angegeben.“

Gefrierfach Einstellung	Kühlfach Einstellung	Bemerkungen
-18°C	4°C	Das ist die standardmäßige, empfohlene Einstellung. Diese Einstellung wird empfohlen, wenn die Umgebungstemperatur unter 30°C liegt.
-20°C oder kälter	4°C	Diese Einstellungen werden für Umgebungstemperaturen empfohlen, die 30°C überschreiten.
Schnelleinfrieren	4°C	Verwenden Sie sie, wenn Sie Ihre Lebensmittel in kurzer Zeit einfrieren möchten. Nach Beendigung des Vorgangs werden die Einstellungen des Produkts auf die vorherige Position zurückgesetzt.
-18°C oder kälter	2°C	Verwenden Sie diese Einstellungen, wenn Sie überzeugt sind, dass das Frischfach, aufgrund der Umgebungstemperatur oder dem Öffnen der Tür nicht kalt genug sind.

Schnelleinfrieren

1. Aktivieren Sie die Schnellgefrierfunktion 24 Stunden vor dem Einlegen Ihrer frischen Lebensmittel.
2. Nach 24 Stunden nach dem Drücken der Taste legen Sie die Lebensmittel, die Sie einfrieren möchten, in das zweite Regal mit höherer Gefrierkapazität.
3. Die einmal aktivierte Schnellgefrierfunktion schaltet sich nach einer gewissen Zeit automatisch ab.

Gefrierschrankinformationen

Gemäß der Norm IEC 62552 muss das Produkt pro 100 Liter Gefrierfachvolumen in der Lage sein, 4,5 kg Lebensmittel bei 25 °C Raumtemperatur 24 Stunden lang bei -18 °C oder darunter einzufrieren.

Lebensmittel können nur bei Temperaturen von -18°C und darunter über längere Zeiträume haltbar gemacht werden.

Sie können die Frische von Lebensmitteln über Monate hinweg bewahren (in einem Tiefkühlschrank bei Temperaturen von -18°C und darunter).

Um ein teilweises Auftauen zu verhindern, sollten Lebensmittel, die eingefroren werden sollen, nicht mit bereits eingefrorenen Lebensmitteln in Kontakt gebracht werden.

Um die Haltbarkeit von Tiefkühlgemüse zu verlängern, blanchieren Sie es und lassen Sie es abtropfen. Geben Sie es anschließend in luftdichte Behälter und frieren Sie es ein. Lebensmittel wie Bananen, Tomaten, Salat, Sellerie, hartgekochte Eier und Kartoffeln eignen sich nicht zum Einfrieren.

Das Einfrieren dieser Lebensmittel beeinträchtigt ihren Nährwert und ihre Geschmacksqualität. Es besteht keine Gefahr des Verderbens, die die menschliche Gesundheit gefährdet.

Lebensmittelpplatzierung

Ablagen im Gefrierfach: Verschiedene Tiefkühlprodukte wie Fleisch, Fisch, Eiscreme, Gemüse usw.

Ablagen im Kühlschranksfach: Lebensmittel in Töpfen, abgedeckten Schüsseln und Behältern, Eier (in einem abgedeckten Behälter)

Türablagen im Kühlschranksfach: Kleine, verpackte Lebensmittel oder Getränke

Gemüselagerung: Gemüse und Obst

Frischhaltefach: Feinkostprodukte (Frühstücksartikel, Fleischprodukte zum schnellen Verzehr)

5.3 Feuchtigkeitsregulierter Gemüsesfach

Mit dem feuchtigkeitsgesteuerten Gemüsesfach können Sie Gemüse und Obst über einen längeren Zeitraum in einer Umgebung mit idealen Feuchtigkeitsbedingungen lagern.

Mit dem Feuchtigkeitseinstellsystem mit 3 Optionen vor Ihrem Gemüsesfach können Sie die Luftfeuchtigkeit im Fach gemäß den von Ihnen gelagerten Lebensmitteln steuern. Wir empfehlen Ihnen, Ihre Lebensmittel zu lagern, indem Sie die Gemüsoption auswählen, wenn Sie nur Gemüse lagern und die Obstoption, wenn Sie nur Obst lagern, und die gemischte Option, wenn Sie gemischte Lebensmittel lagern.

Wir empfehlen, Gemüse und Obst nicht in Tüten zu lagern, um die Lagerzeit der Lebensmittel zu verbessern und das Feuchtigkeitskontrollsystem besser zu nutzen. Wenn Sie sie in Plastiktüten lassen, verrottet das Gemüse in kurzer Zeit. Wir empfehlen, insbesondere Gurken und Brokkolis nicht in geschlossenen Tüten aufzubewahren. Verwenden Sie in Situationen, in denen

der Kontakt mit anderem Gemüse nicht bevorzugt wird, Verpackungsmaterialien wie Papier mit einer bestimmten Porosität in Bezug auf die Hygiene.

Wenn Sie das Gemüse platzieren, legen Sie schweres und hartes Gemüse unten und leichtes und weiches oben, wobei Sie das spezifische Gewicht des Gemüses berücksichtigen.

Legen Sie Früchte mit einer hohen Ethylen-gasproduktion wie Birne, Aprikose, Pfirsich und insbesondere Apfel nicht mit anderen Gemüse- und Obstsorten in das gleiche Gemüsesfach. Das aus diesen Früchten austretende Ethylen-gas kann dazu führen, dass anderes Gemüse und Obst schneller reift und in kürzerer Zeit verrottet.

5.4 Alarm bei offener Tür

Das Türöffnungswarnsystem Ihres Kühlschranks kann sich je nach Modell unterscheiden.

Version 1;

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

Version 2;

Wenn die Tür des Geräts für eine bestimmte Zeit (zwischen 60 s und 120 s) offen bleibt, ertönt der Türöffnungsalarm. Der Türöffnungsalarm wird schrittweise ausgelöst. Zunächst ertönt ein akustisches Warnsignal. Wenn die Tür nach 4 Minuten immer noch nicht geschlossen ist, wird eine optische Warnung (Blinklicht) aktiviert. Der Türöffnungsalarm wird für eine bestimmte Zeit (zwischen 60 s und 120 s) verzögert, wenn eine beliebige Taste auf dem Produktbildschirm gedrückt wird (falls vorhanden). Da-

nach beginnt der Vorgang von neuem. Wenn die Gerätetür geschlossen ist, wird der Türöffnungsalarm aufgehoben.

5.5 Eierhalter

Sie können den Eierhalter auf der Tür oder auf dem Gehäuseregal platzieren, wie Sie möchten.

Wenn Sie den Eierhalter auf der Hauptablage platzieren, empfehlen wir Ihnen, die kälteren unteren Ablagen zu wählen.

- Stellen Sie den Eierhalter niemals auf das Gefrierfach

5.6 Kühlraum für Molkereiprodukte Kühlagerschublade

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

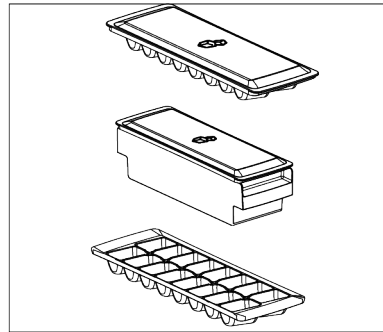
5.7 Der Eisspeicherraum

Eisbehälter

Mit dem Eisbehälter können Sie ganz einfach Eis aus dem Kühlschrank entnehmen.

Verwendung des Eisbehälters

1. Nehmen Sie den Eisbehälter aus dem Gefrierfach.
2. Füllen Sie den Eisbehälter mit Wasser.
3. Stellen Sie den Eisbehälter in das Gefrierfach. Das Eis sollte nach ca. zwei Stunden fertig sein.
4. Nehmen Sie den Eisbehälter aus dem Gefrierfach und biegen Sie ihn leicht über den Halter, den Sie servieren möchten. Eis wird leicht in den Servierhalter geschüttet.



6 Wartung und Reinigung

Lesen Sie zuerst die „Sicherheitshinweise“!

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

Kühlfachs. Reinigen Sie diese Stelle nicht und tragen Sie keinesfalls Öl oder ähnliche Substanzen auf.

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

Außenflächen aus Edelstahl

Verwenden Sie einen nicht scheuernden Edelstahlreiniger und tragen Sie ihn mit einem fusselfreien, weichen Tuch auf. Zum Polieren wischen Sie die Oberfläche vorsichtig mit einem mit Wasser angefeuchteten Mikrofasertuch ab und verwenden an-

schließend ein trockenes Polierpad. Polieren Sie dabei stets in Richtung der Edelstahlmaserung.

Vorbeugung von unangenehmen Gerüchen

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

- Um dieses Problem zu vermeiden, reinigen Sie die Stelle alle 15 Tage mit Natronwasser.
- Lebensmittel sollten in verschlossenen Behältern aufbewahrt werden, da Mikroorganismen, die von offenen Lebensmitteln freigesetzt werden, unangenehme Gerüche verursachen können.
- Bewahren Sie niemals abgelaufene oder verdorbene Lebensmittel in Ihrem Produkt auf.

Schutz von Kunststoffoberflächen

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

7 Fehlerbehebung

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

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

Der Kühlschrank funktioniert nicht.

- Der Netzstecker ist nicht vollständig eingesteckt. >>> Stecken Sie den Stecker vollständig in die Steckdose.

- Die Sicherung in der Steckdose, die das Produkt mit Strom versorgt, oder die Hauptsicherung ist durchgebrannt. >>> Prüfen Sie die Sicherung.

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

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

- Die Tür des Geräts steht offen. >>> Lassen Sie die Tür des Geräts nicht für längere Zeit offen.
- Der Thermostat ist auf eine sehr kühle Temperatur eingestellt. >>> Stellen Sie den Thermostat auf eine angemessene Temperatur ein.

Der Kompressor funktioniert nicht.

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

Das Betriebsgeräusch des Kühlschranks nimmt während des Betriebs zu.

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

Der Kühlschrank läuft zu oft oder zu lange.

- Das neue Gerät ist möglicherweise größer als das vorherige. Größere Produkte sind länger in Betrieb.
- Die Raumtemperatur ist möglicherweise zu hoch. >>> Das Gerät läuft normalerweise über längere Zeit bei höherer Raumtemperatur.

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

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

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

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

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

Die Lebensmittel in den Schubladen des Kühlfachs sind gefroren.

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

Die Temperatur im Kühl- oder Gefrierfach ist zu hoch.

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

Schütteln oder Geräusche.

- Der Untergrund ist nicht eben oder nicht stabil >>> Wenn das Produkt bei langsamer Bewegung wackelt, stellen Sie die Ständer ein, um das Produkt auszubalan-

cieren. Vergewissern Sie sich auch, dass der Boden ausreichend stabil ist, um das Gerät zu tragen.

- Auf dem Gerät abgestellte Gegenstände können Geräusche verursachen. >>> Entfernen Sie alle auf dem Gerät abgestellten Gegenstände.
- Das Gerät macht Geräusche von fließenden, spritzenden Flüssigkeiten usw.
- Die Funktionsweise des Produkts beinhaltet Flüssigkeits- und Gasströme. >>> Dies ist normal und stellt keine Fehlfunktion dar.

Aus dem Gerät kommt ein Windgeräusch.

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

An den Innenwänden des Produkts bildet sich Kondenswasser.

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

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

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

Der Innenraum riecht schlecht.

- Das Produkt wird nicht regelmäßig gereinigt. >>> Reinigen Sie den Innenraum regelmäßig mit einem Schwamm, warmem Wasser und kohlenstoffhaltigem Wasser.

- Bestimmte Halterungen und Verpackungsmaterialien können Geruch verursachen. >>> Verwenden Sie geruchsneutrale Halterungen und Verpackungsmaterialien.
- Die Lebensmittel wurden in nicht verschlossenen Behältern gelagert. >>> Lagern Sie die Lebensmittel in geschlossenen Behältern. Mikroorganismen können auf unverschlossene Lebensmittel überspringen und unangenehme Gerüche verursachen.
- Entfernen Sie alle abgelaufenen oder verdorbenen Lebensmittel aus dem Gerät.

Die Tür schließt nicht.

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

Das Gemüsefach ist eingeklemmt.

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

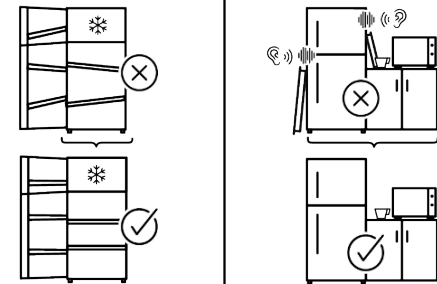
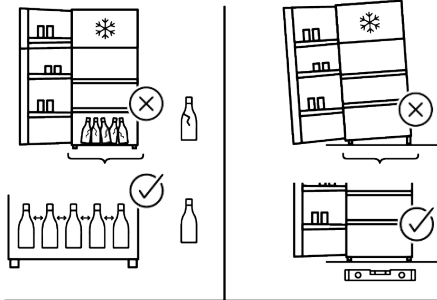
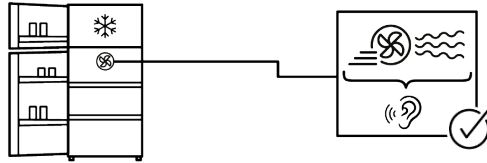
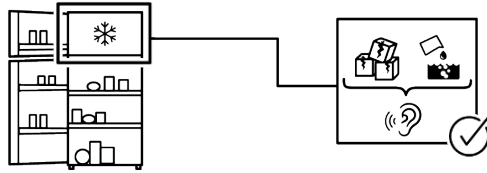
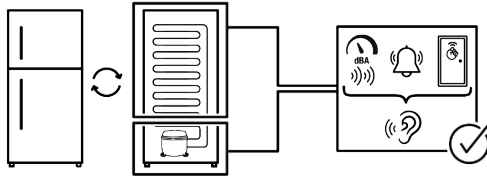
Temperatur auf der Oberfläche des Produkts.

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

Das Gebläse läuft weiter, wenn die Tür geöffnet wird.

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

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



HAFTUNGSAUSSCHLUSS

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

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

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

Selbstreparatur

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

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

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

Daher wird den Endnutzern dringend empfohlen, von Reparaturversuchen abzusehen, die nicht in der genannten Ersatzteilliste aufgeführt sind, und sich in solchen Fällen an autorisierte Fachreparaturbetriebe oder registrierte Fachreparaturbetriebe zu wenden. Im Gegenteil, solche Versuche können Sicherheitsprobleme verursachen und das Produkt beschädigen und in der Folge Feuer, Überschwemmungen, Stromschläge und schwere Personenschäden hervorrufen.

Beispielsweise müssen die folgenden Reparaturen von autorisierten Fachwerkstätten oder registrierten Fachwerkstätten durchgeführt werden: Kompressor, Kühlkreislauf, Hauptplatine, Inverterplatine, Displayplatine usw.

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

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

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

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

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