



No-Frost Refrigerator Freezer

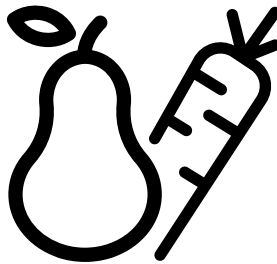
User manual

Frigider Congelator No-Frost

Manual de utilizare

No-Frost Réfrigérateur Congélateur

Manuel de l'utilisateur



WHK 22374 X8EA

®/TM/© 2026 Whirlpool. Produced under license

®/TM/© 2026 Whirlpool. Produs sub licență

®/TM/© 2026 Whirlpool. Produit sous licence

EN - RO - FR



THANK YOU FOR BUYING A WHIRLPOOL PRODUCT

In order to receive a more complete assistance, please register your product on **www.register10.eu**



PLEASE SCAN THE QR CODE ON YOUR APPLIANCE IN ORDER TO REACH MORE INFORMATION

Please read this user manual first!

Dear Customer,

We hope that your product, which has been produced in modern plants and checked under the most meticulous quality control procedures, will provide you an effective service.

Therefore, read this entire user manual carefully before using the product and keep it as a reference. If you handover the product to someone else, give the user manual as well.

The user manual will help you use the product in a fast and safe way.

- Read the manual before installing and operating the product.
- Make sure you read the safety instructions.
- Keep the manual in an easily accessible place as you may need it later.
- Read the other documents given with the product.

Remember that this user manual is also applicable for several other models. Differences between models will be identified in the manual.

Please enter following websites **docs.whirlpool.eu** & **parts-selfservice.europeanappliances.com**

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

<u>1 Environmental Instructions</u>	<u>3</u>	5.4. Door Open Alert	15
<u>2 Your Refrigerator.....</u>	<u>4</u>	5.5. Dairy Products Cold Storage Area	16
<u>3 Installation</u>	<u>5</u>	5.6. Crisper	16
3.1. Appropriate Installation Location	5	5.7. Deodoriser Module (FreshGuard)	16
3.2. Adjusting the Feet	5	5.8. Active Check	17
3.3. Electrical Connection	5	5.9. Moisture controlled vegetable bin (EverFresh+)	17
<u>4 Preparation.....</u>	<u>7</u>	5.10. High Temperature Alarm	17
<u>5 Operating the product</u>	<u>9</u>	<u>6 Maintenance and cleaning.....</u>	<u>18</u>
5.1. Storing Food in the Cooler Compartment	11	<u>7 Troubleshooting</u>	<u>19</u>
5.2. Replacing the Illumination Lamp.....	15		
5.3. Reversing the Door Opening Side	15		

1 Environmental Instructions

1.1. Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product:

This product complies with EU WEEE Directive (2012/19/EU). This product bears a classification symbol for waste electrical and electronic equipment (WEEE).



This symbol indicates that this product shall not be disposed with other household wastes at the end of its service life.

Used device must be returned to official collection point for recycling of electrical and electronic devices. To find these collection systems please contact to your local authorities or retailer where the product was purchased. Each household performs important role in recovering and recycling of old appliance. Appropriate disposal of used appliance helps prevent potential negative consequences for the environment and human health.

1.2. Compliance with RoHS Directive

The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

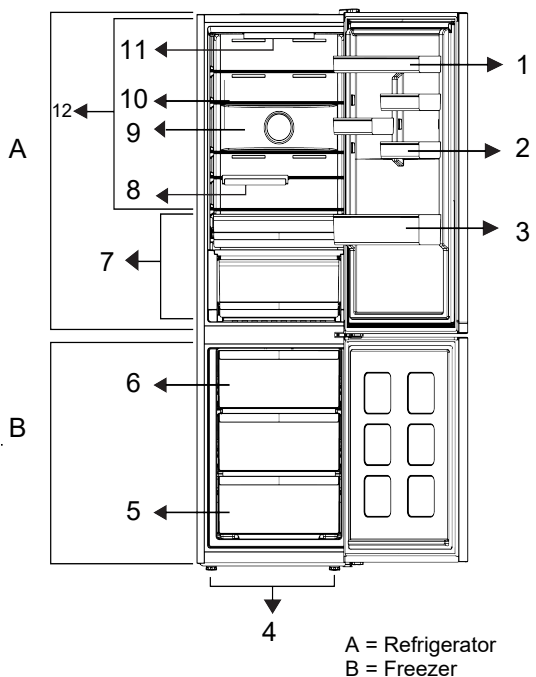
1.3. Package information



Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations.

Take them to the packaging material collection points designated by the local authorities.

2 Your Refrigerator



- | | |
|------------------------------|-----------------------------|
| 1 * Adjustable Door Shelf | 2 * Egg Rack |
| 3 * Bottle Rack | 4 * Adjustable Feet |
| 5 * Freezer Compartment | 6 * Ice Tray |
| 7 * Cold Storage Compartment | 8 * Foldable Bottle Rack |
| 9 * Fan | 10 * Adjustable Trunk Shelf |
| 11 * Lighting Lamp | 12 * Fresh Food |

***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.

*** May not be available in all models**

Figures that take place in this instruction manual are schematic and may not correspond exactly with your product. If the subject parts are not included in the product you have purchased, then it is valid for other models.

3 Installation

3.1. Appropriate Installation Location

Contact an Authorized Service for the installation of the product. In order to prepare the product for use, refer the information in the user manual and ensure that electrical installation and water installation are appropriate. If not, call a qualified electrician and technician to have any necessary arrangements carried out.

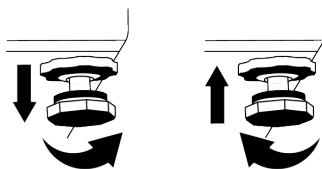
	WARNING: Manufacturer shall not be held liable for damages that may arise from procedures carried out by unauthorized persons.
	WARNING: Product must not be plugged in during installation. Otherwise, there is the risk of death or serious injury!
	WARNING: If the door clearance of the room where the product shall be place is so tight to prevent passing of the product, remove the door of the room and pass the product through the door by turning it to its side; if this does not work, contact the authorized service.

- Place the product on an even floor surface to prevent jolts.
- Product must not be subjected to direct sun light and kept in humid places.
- Appropriate air ventilation must be provided around your product in order to achieve an efficient operation. If the product is to be placed in a recess in the wall, pay attention to leave at least 5 cm distance with the ceiling and side walls.

- Please provide at least 5cm distance for air circulation between the back side of your product and the wall to avoid condensation on the rear panel of product.
- Your product requires adequate air circulation to function efficiently. If the product will be placed in an alcove, remember to leave at least 5 cm clearance between the product and the ceiling, rear wall and the side walls.
- If the product will be placed in an alcove, remember to leave at least 5 cm clearance between the product and the ceiling, rear wall and the side walls. Check if the rear wall clearance protection component is present at its location (if provided with the product). If the component is not available, or if it is lost or fallen, position the product so that at least 5 cm clearance shall be left between the rear surface of the product and the wall of the room. The clearance at the rear is important for efficient operation of the product.

3.2. Adjusting the Feet

If the product stands unbalanced after installation, adjust the feet on the front by rotating them to the right or left.



3.3. Electrical Connection

	WARNING: Be careful when making connections using extension cables or multiple sockets.
	WARNING: Damaged power cable must be replaced by the Authorized Service Agent.

Installation

	If two coolers are to be installed side by side, there should be at least 4 cm distance between them.
--	---

- Our company shall not be liable for any damages that will arise when the product is used without grounding and electrical connection in accordance with the national regulations.
- Power cable plug must be within easy reach after installation.

	Hot Surface Warning!
--	-----------------------------

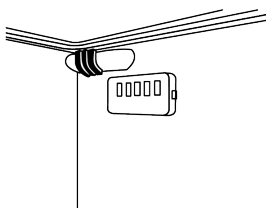
	Side walls of your product is equipped with refrigerant pipes to improve the cooling system. Refrigerant with high temperatures may flow through these areas, resulting in hot surfaces on the side walls. This is normal and does not need any servicing. Please pay attention while touching these areas.
--	---

4 Preparation

4.1 Energy saving tips. We insert it in the safety instruction part

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

temperature sensor. If they are in contact with the sensor, energy consumption of the appliance might increase.



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

4.2. First Use

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

- Wait for at least 2 hours before operating the product, to ensure the complete efficiency of refrigeration.
- Keep the product running without placing any food inside for 6 hours and the product door should be kept as closed as possible. The temperature change caused by opening and closing of the door while using the product may normally lead to condensation on door/body shelves and glassware placed in the product. A sound will be heard when the compressor is engaged. It is normal for the product to make noise even if the compressor is not running, as fluid and gas may be compressed in the cooling system.
- It is normal for the front edges of the product to be warm. These areas are designed to warm up in order to prevent condensation.
- For some models, indicator panel turns off automatically 1 minute after the door closes. It will be reactivated when the door is opened or any button is pressed.

Preparation

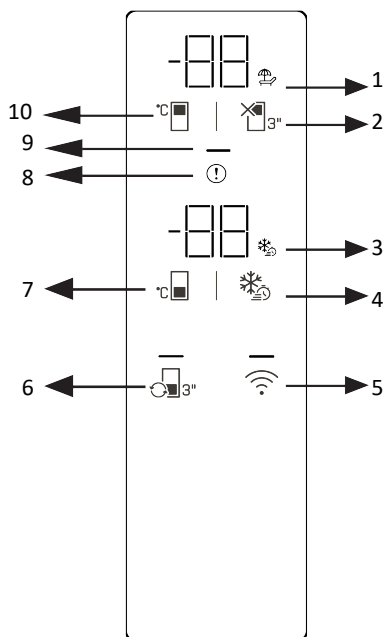
4.2. Climate Class and Definitions

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 Operating the product

Product control panel



- 1 * Refrigerator Compartment Close (Holiday) Function Icon
- 3 * Quick Freeze Function Icon
- 5 * Wireless Button
- 7 * Freezer Compartment Temperature Adjustment Button
- 9 * Energy Saving Indicator

- 2 * Refrigerator Compartment Shut-down (Holiday) Button
- 4 * Quick Freeze Button
- 6 * Cabin Conversion Button
- 8 * Error Status Indicator
- 10 * Refrigerator Compartment Temperature Adjustment Button

Read the “Safety Instructions” first!
The audio and visual functions on the instrument panel help you use your product.
***Optional** The functions shown are optional; the functions on your product's instrument panel may differ in shape and location.

1. Refrigerator Compartment Shutdown (Holiday) Function Icon

When Refrigerator Compartment Shutdown is activated, the holiday icon illuminates. The refrigerator compartment temperature display shows “- -” and the refrigerator compartment does not perform any active cooling operation.

2. Refrigerator Compartment Shutdown (Holiday) Button

To activate the vacation function, press the button for 3 seconds. Vacation mode is activated and the vacation icon lights up. The refrigerator compartment temperature indicator will show “- -” and the refrigerator compartment will not perform active cooling.

3. Quick Freeze Function Icon

It lights up when the quick freeze function is enabled.

4. Quick Freeze Button

When the fast freeze button is pressed, the fast freeze icon illuminates and the fast freeze function is activated. The freezer

Operating the product

compartment temperature is set to -27°C. To cancel the function, press the button again. The fast freeze function automatically cancels itself. If you want to freeze large quantities of fresh food, press the fast freeze button before placing the food in the freezer compartment.

5. Wireless Button

When you hold down the button for 3 seconds, the wireless connection icon on the display will flash slowly (0.5-second intervals). This initiates the initial registration of the home network to the product. Once the wireless connection is established with the product, the wireless connection icon will remain lit.

After the initial setup is complete, you can activate/deactivate the connection by pressing this button. The wireless connection icon will flash rapidly (at 0.2-second intervals) until the connection is established. Once the connection is active, the wireless network icon will remain lit. If the connection is not established for an extended period, check your connection settings and refer to the "Troubleshooting" section of the user manual. The HomeWhiz app must be used for wireless connection. Setup steps are explained through the app during setup. You can access the app by scanning the QR code on the HomeWhiz label on the product. The app is available on the App Store for iOS devices and the Play Store for Android devices. For more information, please visit <https://www.homewhiz.com/>.

6. Cabin Conversion Button

Pressing the cabinet conversion button for 3 seconds cycles through refrigerator, off, and freezer modes. When operating as the refrigerator compartment, the temperature is set to 4°C. The LED on the button illuminates in refrigerator and off modes. In off mode, the cabinet temperature display will show "- -".

7. Freezer Compartment Temperature Adjustment Button

The temperature for the freezer compartment is adjusted. When the button is

pressed, the freezer compartment temperature can be set to -18, -19, -20, -21, -22, -23, -24 °C.

8. Error Status Indicator

This indicator will activate when your product is not cooling adequately or when a sensor error occurs. The letter "E" will appear on the freezer compartment temperature display, and numbers such as 1, 2, 3, etc. will appear on the refrigerator compartment temperature display. These numbers on the display inform the service about the error that has occurred. When you load hot food into the freezer compartment or leave the door open for an extended period, an exclamation point may illuminate temporarily. This is not a malfunction; the warning will clear when the food cools or any button is pressed.

9. Energy Saving (Display Off) Indicator

When the product's doors are not being opened or closed, energy saving mode is automatically activated and the energy saving symbol will illuminate (a horizontal symbol will appear). When the energy saving function is activated, all icons on the screen except the energy saving symbol will turn off. If any button is pressed or a door is opened while the energy saving function is active, the energy saving function will be deactivated and the icons on the screen will return to normal. The energy saving function is a factory default function and cannot be deactivated.

10. Refrigerator Compartment Temperature Adjustment Button

The temperature setting for the refrigerator compartment is made. By pressing the button, the refrigerator compartment temperature can be set to 8, 7, 6, 5, 4, 3, 2 and 1 °C.

10* Wireless Connection Settings Reset Key

To reset wireless settings, press and hold the quick freeze and wireless buttons simultaneously for 3 seconds. Resetting the

Operating the product

wireless settings to factory defaults will erase all user information previously entered during setup.

* °C / °F Conversion

Pressing the Refrigerator Compartment Temperature Adjustment Button and the Refrigerator Compartment Power Off (Holiday) button simultaneously for 3 seconds will switch the temperature display between °C and °F.

* Sabbath Mode

To activate/deactivate Sabbath mode, press and hold the freezer compartment temperature setting button and the quick freeze button simultaneously for 3 seconds. When Sabbath mode is activated, the display buttons, door open alarm, and lights will not function.

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.

5.1. Storing Food in the Cooler Compartment

- Compartment temperatures rise prominently if compartment door is opened and closed frequently and kept open for a long time, this can reduce the life span of the food and cause the food to spoilage.
- In order not to cause odour and taste changes, the food should be stored in the closed containers.
- To achieve a better and homogeneous cooling, place the food separately in a way that cold air can wander through them.
- Provide air flow by leaving a space between the food and internal wall. If you lean the food against the rear wall, the food may freeze.
- Bring cooked hot meals to the room temperature before placing them in the refrigerator. Then, you can place the tepid meal in the lower shelves of your refrigerator. Place warm foods away from perishable foods.
- Especially pay attention not to mix the foods sold as frozen with the fresh foods.
- Defrost your frozen food in the chill compartment. Thereby, you can cool the chill compartment by using frozen food and save energy.
- Storing unripe tropical fruits (mango, melon varieties, papaya, banana, pineapple) in the refrigerator may speed up the ripening process. This is not recommended because it will cause shorter storage time.
- You should store onions, garlands, ginger and other root vegetables in dark and cold room conditions, not in the refrigerator.
- If you notice that a food has spoiled in the refrigerator, throw away that food and clean the accessories which have come into contact with it.
- In order to cool the meals like soups and stews, which are cooked in the large pots, quickly, you can put them in the refrigerator by separating them into their own shallow containers.
- Place unpackaged food away from eggs.

Operating the product

- Keep the fruits and vegetables separately and store each variety together (for example; apples with apples, carrots with carrots).
- Take green vegetables out of the plastic bag and place them in the refrigerator after wrapping them in a paper towel or drying cloth. If you wash this type of food before placing them in the refrigerator, remember to dry them.
- You can both create a damp environment and provide an air flow by keeping fruits and vegetables, which are prone to drying, in the perforated or unsealed plastic bags.
- Except the cases where extreme circumstances are available in the environment, if your product (on the recommended set values table) is set to the specified set values,

the food keep their freshness for a longer time both in the chill compartment and freezer compartment.

If you need to use the chill compartment drawers for storing vegetables, make sure the control panel of your refrigerator is set to 5°C or warmer. **Storing Food in the Chill Compartment**

In the chill compartment, the temperature of the food to be stored in the product can vary between +3 °C and -3 °C. The temperature in the chill compartment may drop below 0°C, and this is not suitable for storing fresh fruits and vegetables. If you need to store fresh food in the cold drawers, make sure to set the refrigerator temperature to 5°C or warmer.

Store Foods In The Different Places According To Their Properties:

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

Storing Food In The Freezer Compartment

- You can activate Quick Freezing function 4-6 hours before freezing function and perform a faster cooling.
- Bring hot meals to the room temperature before placing them in the freezer compartment.
- Foods to be frozen must be divided into portions according to a size to be consumed, and frozen in separate packages. It is recommended to pack the foods before placing them in the freezer.
- In order to prevent expiration of storage time, write the freezing date, time and

name of the product on the package according to the storage times of different foods.

- Consume the foods you have defrosted quickly. Defrosted foods cannot be frozen again unless they are cooked. It is not safe to consume the refrozen fresh foods without cooking after they are defrosted.
- Otherwise, frozen foods will be defrosted. **Storing The Foods, Which Are Sold Frozen**

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

Operating the product

- In order to protect the quality of the food, keep the time interval between purchasing transaction and storing as short as possible.
- Buy frozen food which are stored at – 18 °C or lower temperatures.
- Avoid buying foods whose packages are covered with ice etc. This means that the product could be partially defrosted and refrozen. Temperature impacts the quality of the food.
- Store food for manufacturer's recommended time. Remove only the food as much as you need from the freezer.
- Except the cases where extreme circumstances are available in the environment, if your product (on the recommended set values table) is set to the specified set values, the food keep their freshness for a longer time both in the fresh product compartment and freezer compartment.
- If fresh food compartment is set to a lower temperature, fresh fruits and vegetables may be partially frozen.
- The two-star compartments are suitable for pre-frozen food. Ice cream and ice cubes can be stored.
- Freeze food only in 4-star compartment.

Meat and Fish			Preparation	Longest storage time (month)
Meat Products	Veal	Steak	By cutting them 2 cm thick and placing foil between them or wrapping tightly with stretch	6-8
		Roast	By packing the pieces of meat in a refrigerator bag or wrapping them tightly with stretch	6-8
		Cubes	In small pieces	6-8
		Schnitzel, chops	By placing foil between cut slices or wrapping individually with stretch	6-8
	Mutton	Chops	By placing foil between meat pieces or wrapping individually with stretch	4-8
		Roast	By packing the pieces of meat in a refrigerator bag or wrapping them tightly with stretch	4-8
		Cubes	By packing the shredded meats in a refrigerator bag or wrapping them tightly with stretch	4-8
	Beef	Roast	By packing the pieces of meat in a refrigerator bag or wrapping them tightly with stretch	8-12
		Steak	By cutting them 2 cm thick and placing foil between them or wrapping tightly with stretch	8-12
		Cubes	In small pieces	8-12
		Boiled meat	By packaging in small pieces in a refrigerator bag	8-12
	Mince		Without seasoning, in flat bags	1-3
	Offal (piece)		In pieces	1-3
	Fermented sausage - Salami		It should be packaged even if it has casing.	1-3
	Ham		By placing foil between cut slices	2-3
Poultry and hunting animals	Chicken and Turkey		By wrapping in foil	4-6
	Goose		By wrapping in foil (portions should not exceed 2.5 kg)	4-6
	Duck		By wrapping in foil (portions should not exceed 2.5 kg)	4-6
	Deer, Rabbit, Roe Deer		By wrapping in foil (portions should not exceed 2.5 kg, and their bones should be separated)	6-8

Operating the product

Meat and Fish		Preparation	Longest storage time (month)
Fish and sea-food	Freshwater fish (Trout, Carp, Crane, Catfish)	After thoroughly cleaning the inside and scales, it should be washed and dried, and the tail and head parts should be cut when necessary.	2
	Lean fish (Sea bass, Tur-bot, Sole)		4-6
	Fatty fish (Bonito, Mack-erel, Bluefish, Red Mullet, Anchovy)		2-4
	Shellfish	Cleaned and in bags	4-6
	Caviar	In its packaging, in an aluminium or plastic container	2-3

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

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

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

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

Operating the product

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

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

Freezer 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

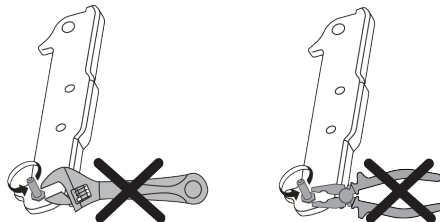
Fresh food compartment: Deli products (breakfast items, meat products to be consumed quickly)

5.2. Replacing the Illumination Lamp

Call the Authorized Service when the Bulb/LED used for lighting in your refrigerator will be replaced. Lamp(s) used in this appliance cannot be used for house lighting. Intended use of this lamp is to help the user place food into the refrigerator / freezer safely and comfortably. This product contains a lighting source with 'G' energy class. The lighting source in this product must be replaced by a qualified repair person.

5.3. Reversing the Door Opening Side

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



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

Operating the product

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. Dairy Products Cold Storage Area

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

5.6. Crisper

The vegetable compartment of the product is specifically designed to keep vegetables fresh without losing moisture. For this purpose, cold air circulation is concentrated throughout the vegetable compartment. Store your vegetables and fruits in this compartment.

5.7. Deodoriser Module (FreshGuard)

The deodoriser module quickly eliminates the bad smells in your refrigerator before they permeate the surfaces. Thanks to this module, which is placed on the ceiling of the fresh food compartment, the bad odours dissolve while the air is actively being passed on the odour filter, then the air that has been cleaned by the filter is re-emitted to the fresh food compartment. This way, the unwanted odours that may emerge during

the storage of foods in the refrigerator are eliminated before they permeate the surfaces.

This is achieved thanks to the fan, LED and the odour filter integrated into the module. In daily use, the deodoriser module will turn on automatically on a periodic basis. To maintain efficient performance, it is recommended to have the filter in the deodoriser module by the authorised service provider every 5 years. Due to the fan integrated into the module, the noise you will hear during operation is normal. If you open the door of the fresh food compartment while the module is active, the fan will pause temporarily and resume where it has left off after some time the door is closed again. In case of power failure, the deodoriser module will resume where it has left off in the total operation duration once the power is back.

C

It is recommended to store aromatic foods (such as cheese, olives and delicatessen foods) in their packaging and sealed to avoid bad odours that may result when smells of various foods get mixed. Besides, it is recommended to take spoiled foods out of the refrigerator quickly to prevent the other foods from getting spoiled and avoid bad odours.

Operating the product

5.8. Active Check

Active Check is a smart control feature that constantly monitors your product's status using artificial intelligence, identifying potential problems before they even occur and notifying you. This ensures your product's performance is always secure and prevents unexpected malfunctions. For Active Check to work, your product must be connected to the internet via the HomeWhiz app.

5.9. Moisture controlled vegetable bin (EverFresh+)

*optional

With moisture control feature, moisture rates of vegetables and fruits are kept under control and ensures a longer freshness period for foods.

It is recommended to store leafed vegetables such as lettuce and spinach and similar vegetables prone to moisture loss not on their roots but in horizontal position into the vegetable bin as much as possible. 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. Leaving them in plastic bags causes vegetables to rot in a short time. In situations where contact with other vegetables is not preferred, use packaging materials such as paper that has a certain porosity in terms of hygiene.

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.

5.10. High Temperature Alarm

The refrigerator's display blinks '- -' set values and sounds an alarm if the freezer compartment is too warm. This might occur if the freezer's temperature rises due to a power failure. The highest temperature in the freezer compartment is displayed until any button is pressed. "If the display has an electronic screen, the maximum actual temperature reached is displayed." If not, only '- -' blinks, and sounds are activated. To deactivate the alarm, press any display button.

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

6 Maintenance and cleaning

Read the “Safety Instructions” section first!

We recommend that you unplug the

appliance before cleaning.

For non-No Frost products, water drops

and frosting up to a fingerbreadth occur on the rear wall of the Fridge compartment.

Only use slightly damp microfiber cloths to

clean the outer surface of the product.

Sponges and other types of cleaning cloths may scratch the surface.

Use lukewarm water to clean the cabinet of your refrigerator and wipe it dry.

Use a damp cloth wrung out in a solution of

one teaspoon of bicarbonate of soda to one pint of water to clean the interior and wipe it dry.

Make sure that no water enters the lamp

housing and other electrical items.

If your refrigerator is not going to be used

for a long period of time, unplug the power cable, remove all food, clean it and leave the door ajar.

Check door seals regularly to ensure they

are clean and free from food particles.

To remove door racks, remove all the

contents and then simply push the door rack upwards from the base.

Chlorine causes corrosion on such metal surfaces.

to prevent removal and deformation of

the prints on the plastic part. Use lukewarm water and a soft cloth for cleaning and then wipe it dry.

Protection of plastic surfaces

In case of spilling or smearing oil on the

plastic surfaces, clean and rinse the relevant part of the surface at once with warm water.

7 Troubleshooting

Please review this list before calling the service. It will save your time and money. This list includes frequent complaints that are not arising from defective work-manship or material usage. Some of the features described here may not exist in your product.

The refrigerator does not operate.

- The plug is not inserted into the socket correctly. >>> Insert the plug into the socket securely.
- The fuse of the socket which your refrigerator is connected to or the main fuse have blown out. >>> Check the fuse.

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

- Door has been opened frequently. >>>
- Ambient is very humid. >>>
-
- Food containing liquid is stored in open containers. >>>
- Door of the refrigerator is left ajar. >>> Close the door of the refrigerator.
- Thermostat is set to a very cold level. >>> Set the thermostat to a suitable level.

Compressor is not running

- Protective thermic of the compressor will blow out during sudden power failures or plug-out plug-ins as the refrigerant pressure in the cooling system of the refrigerator has not been balanced yet. The refrigerator will start running approximately after 6 minutes. Please call the service if the refrigerator does not startup at the end of this period.
- The fridge is in defrost cycle. >>> This is normal for a full-automatically defrosting refrigerator. Defrosting cycle occurs periodically.
- The refrigerator is not plugged into the socket. >>> Make sure that the plug is fit into the socket.

- Temperature settings are not made correctly >>> Select the suitable temperature value.
- There is a power outage. >>> Refrigerator returns to normal operation when the power restores.

The operation noise increases when the refrigerator is running.

- The operating performance of the refrigerator may change due to the changes in the ambient temperature. It is normal and not a fault.

The refrigerator is running frequently or for a long time.

- New product may be wider than the previous one. Larger refrigerators operate for a longer period of time.
- The room temperature may be high. >>> It is normal that the product operates for longer periods in hot ambient.
- The refrigerator might be plugged in recently or might be loaded with food. >>> When the refrigerator is plugged in or loaded with food recently, it will take longer for it to attain the set temperature. This is normal.
- Large amounts of hot food might be put in the refrigerator recently. >>> Doors might be opened frequently or left ajar for a long time. >>> The warm air that has entered into the refrigerator causes the refrigerator to run for longer periods.
- Freezer or fridge compartment door might be left ajar. >>> Check if the doors are closed completely.
- The refrigerator is adjusted to a very low temperature. >>> Adjust the refrigerator temperature to a warmer degree and wait until the temperature is achieved.
- Door seal of the fridge or freezer may be soiled, worn out, broken or not properly seated. >>> Clean or replace the seal. Damaged/broken seal causes the refrigerator to run for a longer period of time in order to maintain the current temperature.

Troubleshooting

Freezer temperature is very low while the fridge temperature is sufficient.

- The freezer temperature is adjusted to a very low value. >>> Adjust the freezer temperature to a warmer degree and check.

Fridge temperature is very low while the freezer temperature is sufficient.

- The fridge temperature is adjusted to a very low value. >>> Adjust the fridge temperature to a warmer degree and check.

Food kept in the fridge compartment drawers is frozen.

- The fridge temperature is adjusted to a very high value. >>> Adjust the fridge temperature to a lower value and check.

Temperature in the fridge or freezer is very low.

- The fridge temperature is adjusted to a very high value. >>> Fridge compartment temperature setting has an effect on the temperature of the freezer. Change the temperatures of the fridge or freezer and wait until the relevant compartments attain a sufficient temperature.
- Doors are opened frequently or left ajar for a long time. >>>
- Door is ajar. >>> Close the door completely.
- The refrigerator is plugged in or loaded with food recently. >>> This is normal. When the refrigerator is plugged in or loaded with food recently, it will take longer for it to attain the set temperature.
- Large amounts of hot food might be put in the refrigerator recently. >>>
-

Vibrations or noise.

- The floor is not level or stable. >>> If the refrigerator rocks when moved slowly, balance it by adjusting its feet. Also make sure that the floor is strong enough to carry the refrigerator, and level.
- The items put onto the refrigerator may cause noise. >>> Remove the items on top of the refrigerator.

There are noises coming from the refrigerator like liquid flowing, spraying, etc.

- Liquid and gas flows occur in accordance with the operating principles of your refrigerator. It is normal and not a fault.

Whistle comes from the refrigerator.

- Fans are used in order to cool the refrigerator. It is normal and not a fault.

Condensation on the inner walls of refrigerator.

- Hot and humid weather increases icing and condensation. It is normal and not a fault.
- Doors are opened frequently or left ajar for a long time. >>> Close them if they are open.
- Door is ajar. >>> Close the door completely.

Humidity occurs on the outside of the refrigerator or between the doors.

- There might be humidity in the air; this is quite normal in humid weather. When the humidity is less, condensation will disappear.

Bad odour inside the refrigerator.

- No regular cleaning is performed. >>> Clean the inside of the refrigerator regularly with a sponge, lukewarm water or carbonate dissolved in water.
- Some containers or package materials may cause the smell. >>> Use a different container or different brand packaging material.
- Food is put into the refrigerator in uncovered containers. >>> Keep the food in closed containers. Microorganisms spreading out from uncovered containers can cause unpleasant odours.
- Remove the foods that have expired best before dates and spoiled from the refrigerator.

The door is not closing.

- Food packages are preventing the door from closing. >>> Replace the packages that are obstructing the door.
- The refrigerator is not completely even on the floor. >>> Adjust the feet to balance the refrigerator.

Troubleshooting

- The floor is not level or strong. >>> Make sure that the floor is level and capable to carry the refrigerator.

Crispers are stuck.

- The food is touching the ceiling of the drawer. >>> Rearrange food in the drawer.

If The Surface Of The Product Is Hot.

- High temperatures may be observed between the two doors, on the side panels and at the rear grill while the product is operating. This is normal and does not require service maintenance!

DISCLAIMER / WARNING

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 manufacturer / seller shall void the guarantee.

Self-Repair

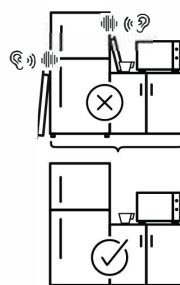
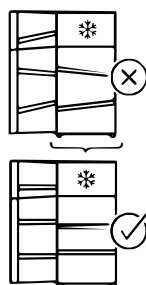
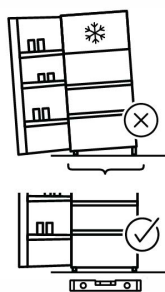
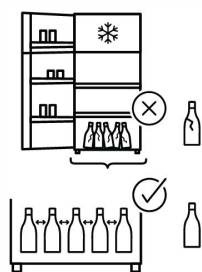
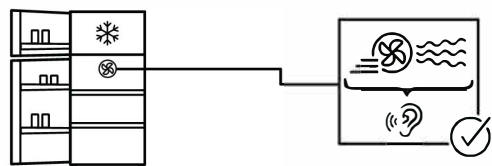
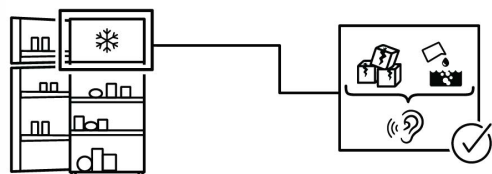
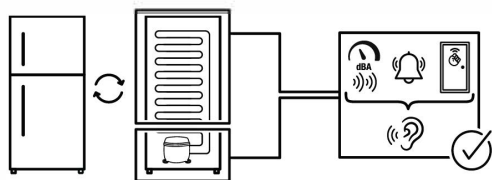
Self-repair can be done by the end-user with regard to the following spare parts: door handles, door hinges, trays, baskets and door gaskets (an updated list is also available in web as of 1st March 2021.

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 web. For your safety, unplug the product before attempting any self-repair.

Repair and repair attempts by end-users for parts not included in such list and/ or not following the instructions in the user manuals for self-repair or which are available in web, might give raise to safety issues not attributable to manufacturer / seller, 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.





VĂ MULȚUMIM CĂ AȚI ACHIZIȚIONAT UN PRODUS WHIRLPOOL

Pentru a beneficia de servicii complete de asistență, vă rugăm să vă înregistrați produsul pe **www.register10.eu**



SCANAȚI CODUL QR DE PE APARATUL DUMNEAVOASTRĂ PENTRU A OBȚINE MAI MULTE INFORMAȚII

Citiți mai întâi acest manual!

Stimate client,

Sperăm că veți fi mulțumit de acest produs, care a fost fabricat în unități moderne și verificat conform celor mai riguroase proceduri de control al calității.

Vă recomandăm să citiți cu atenție întregul manual înainte de a folosi produsul; păstrați manualul la îndemână, pentru a-l putea consulta pe viitor.

Acest manual

- Vă ajută să folosiți aparatul eficient și în siguranță.
- Citiți manualul înainte de a instala și utiliza produsul.
- Respectați instrucțiunile, în special cele referitoare la siguranță.
- Păstrați manualul într-un loc accesibil, pentru a-l putea consulta în viitor.
- Citiți și celelalte documente furnizate cu produsul.

Rețineți că acest manual se poate adresa și altor modele.

Vă rugăm să accesați următoarele site-uri web

**docs.whirlpool.eu & parts-
selfservice.europeanappliances.com**



INFORMAȚII



ENERGY



SUPPLIER'S NAME

MODEL IDENTIFIER

(*)

A

A

Informațiile despre model, care sunt stocate în baza de date a produselor, pot fi obținute prin accesarea următorului site web și căutarea identificatorului dvs. de model (*) aflat pe eticheta energetică.

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

<u>1 Instrucțiuni de mediu</u>	<u>3</u>	5.5. Cutia pentru lactate (depozitare la rece)	15
<u>2 Prezentarea aparatului</u>	<u>4</u>	5.6. Sertar pentru fructe și legume proaspete	15
<u>3 Instalarea</u>	<u>5</u>	5.7. Cutie de legume cu umiditate controlată (EverFresh+)	15
3.1. Instrucțiuni pentru transportul ulterior al frigiderului.....	5	5.8. Modul de deodorizare (FreshGuard).....	13
3.2. Ajustarea picioarelor	5	5.9. Verificare activă	16
3.3. Conexiunea electrică	6	5.10. Avertisment temperatură ridicăta	16
<u>4 Pregătirea</u>	<u>7</u>	<u>6 Întreținere și curățare</u>	<u>17</u>
<u>5 Utilizarea frigiderului</u>	<u>8</u>	<u>7 Soluții recomandate</u>	<u>18</u>
5.1. Păstrarea alimentelor în produsul dumneavoastră	10		
5.1. Panou de control	14		
5.2. Schimbare direcție uși	14		
5.3. Alertă ușă deschisă	15		

1 Instrucțiuni de mediu

1.1. Conformitatea cu Directiva DEEE și eliminarea deșeurilor:



Acest produs este în conformitate cu Directiva UE DEEE (2012/19/UE). Acest produs poartă un simbol de clasificare pentru deșeurile de echipamente electrice și electronice (DEEE). Dispozitivul folosit trebuie returnat la punctul oficial de colectare pentru reciclarea dispozitivelor electrice și electronice. Pentru a găsi aceste sisteme de colectare, vă rugăm să contactați autoritățile locale sau distribuitorul de unde a fost achiziționat produsul. Fiecare gospodărie joacă un rol important în recuperarea și reciclarea aparatelor vechi. Eliminarea adecvată a aparatului uzat ajută la prevenirea potențialelor consecințe negative asupra mediului și sănătății umane.

1.2. Conformitate cu Directiva RoHS

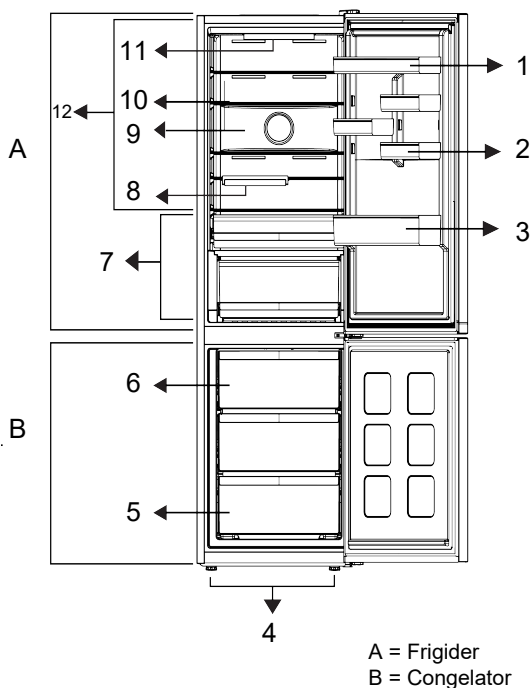
Produsul pe care l-ați achiziționat respectă Directiva UE RoHS (2011/65/UE).

1.3. Informații despre ambalaj



Materialele de ambalare ale produsului sunt fabricate din materiale reciclabile în conformitate cu reglementările noastre naționale de mediu. Depozitați-le la punctele de colectare a materialelor de ambalare desemnate de autoritățile locale.

2 Prezentarea aparatului



- | | |
|----------------------------|--|
| 1. Etajere | 6. Tavă pentru gheață |
| 2. Suport ouă | 7. Compartiment de depozitare la rece |
| 3. Raft pentru sticle | 8. Suport pentru sticle |
| 4. Picior reglabil | 9. Ventilator |
| 5. Compartiment congelator | 10. Rafturi ajustabile |
| | 11. Lumina interioară |
| | 12. Compartiment pentru alimente proaspete |

***Opțional:** Cifrele din acest manual de utilizare sunt schematice și s-ar putea să nu corespundă exact cu produsul dvs. Dacă

produsul dumneavoastră nu conține componentele relevante, informațiile se referă la alte modele.

*** Este posibil să nu fie aplicabil pentru toate modelele**

Cifrele care apar în acest manual de instrucțiuni sunt schematice și pot să fie necorespunzătoare exact cu produsul dumneavoastră.

3 Instalarea

3.1. Instrucțiuni pentru transportul

ulterior al frigiderului

Contactați un service autorizat pentru instalarea produsului. Pentru a pregăti produsul pentru utilizare, consultați informațiile din manualul de utilizare și asigurați-vă că instalația electrică și instalația de apă sunt adecvate. Apelați un electrician și un tehnician calificat pentru a efectua toate aranjamentele necesare.

	AVERTISMENT: Producătorul este nerăspunzător pentru daunele care pot apărea din procedurile efectuate de persoane neautorizate.
	AVERTISMENT: Produsul trebuie deconectat de la priză în timpul instalării. În caz contrar, există riscul de deces sau rănire gravă!
	AVERTISMENT: Dacă spațiul liber al ușii din încăperea în care va fi amplasat produsul este atât de strâns încât să împiedice trecerea produsului, scoateți ușa încăperii și treceți produsul prin ușă rotindu-l în lateral, contactați serviciul autorizat.

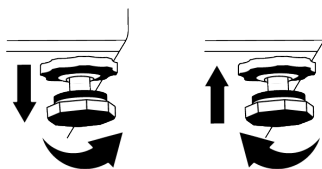
- Așezați produsul pe o suprafață plană pentru a preveni șocurile.
- Trebuie asigurată o ventilație adecvată în jurul produsului dumneavoastră pentru a obține o funcționare eficientă. Dacă produsul urmează să fie plasat într-o adâncitură din perete, acordați atenție să

lăsați o distanță de cel puțin 5 cm cu tavanul și pereții laterali.

- Vă rugăm să asigurați o distanță de cel puțin 5 cm pentru circulația aerului între partea din spate a produsului și perete, pentru a evita condensul pe panoul din spate al produsului.
- Produsul dumneavoastră necesită o circulație adecvată a aerului pentru a funcționa eficient.
- Verificați dacă componenta de protecție a spațiului din peretele din spate este prezentă în locația sa (dacă este furnizată împreună cu produsul). Dacă componenta este nedisponibilă, sau dacă este pierdută sau căzută, poziționați produsul astfel încât să rămână un spațiu liber de cel puțin 5 cm între suprafața din spate a produsului și peretele încăperii. Spațiul liber din spate este important pentru funcționarea eficientă a produsului.

3.2. Ajustarea picioarelor

Dacă produsul stă dezechilibrat după instalare, reglați picioarele din față rotindu-le spre dreapta sau spre stânga.



Instalarea

3.3. Conexiunea electrică

Dacă produsul stă dezechilibrat după instalare, reglați picioarele din față rotindu-le spre dreapta sau spre stânga.

	AVERTISMENT: Efectuarea conexiuni prin cabluri prelungitoare sau mufe multiple este interzisă.
	AVERTISMENT: Cablul de alimentare deteriorat trebuie înlocuit de către agentul de service autorizat.
	Dacă urmează să fie instalate două răcitoare una lângă alta, ar trebui să existe o distanță de cel puțin 4 cm între ele.

- Fișa cablului de alimentare trebuie să fie la îndemână după instalare.

	Avertisment de suprafață fierbinte! Pereții laterali ai produsului dumneavoastră sunt echipați cu conducte de agent frigorific pentru a îmbunătăți sistemul de răcire. Agentul frigorific cu temperaturi ridicate poate curge prin aceste zone, rezultând suprafețe fierbinți pe pereții laterali. Acest lucru este normal . Vă rugăm să acordați atenție când atingeți aceste zone.
--	--

4 Pregătirea

Citiți mai întâi secțiunea „Instrucțiuni de siguranță”.

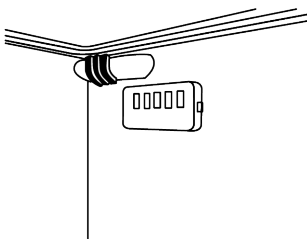
4.1. Modalități de reducere a consumului de energie electrică

- Când încărcați alimentele, lăsați suficient spațiu în interiorul frigiderului pentru a permite o circulație suficientă a aerului pentru răcire.
- Deoarece aerul cald și umed nu va pătrunde direct în produsul dvs. atunci când ușile nu sunt deschise, produsul dvs. se va optimiza în condiții suficiente pentru a vă proteja alimentele. În aceste circumstanțe, funcțiile și componentele precum compresorul, ventilatorul, radiatorul, dezghețarea, iluminatul, afișajul și așa mai departe, vor funcționa în funcție de nevoi, consumând energie minimă.
- În cazul în care există mai multe opțiuni, rafturile din sticlă trebuie amplasate astfel încât orificiile de evacuare a aerului de pe peretele din spate să nu fie blocate, și este de preferat ca orificiile de intrare a aerului să rămână sub raftul de sticlă. Această combinație poate ajuta la îmbunătățirea distribuției aerului și a eficienței energetice.
- Utilizarea sertarului inferior la depozitare este recomandată cu tărie.

Pentru performanțe optime, funcția de Congelare rapidă poate fi utilizată (dacă este disponibilă) cu 24 de ore înainte de a pune alimente proaspete în congelator.

- În cele mai multe cazuri, 24 de ore sunt suficiente pentru funcția de Congelare rapidă după ce alimentele proaspete sunt puse în congelator. După un timp, funcția de Congelare rapidă se va dezactiva automat. Când congelați o cantitate mică de alimente, funcția de Congelare rapidă poate fi dezactivată după un timp pentru a asigura economisirea energiei.
- În funcție de caracteristicile produsului, decongelarea alimentelor congelate în compartimentul frigorific va asigura economisirea energiei și va păstra calitatea alimentelor.

- Pentru a introduce cantitatea maximă de alimente în compartimentul de congelare al frigiderului, sertarele superioare trebuie scoase și alimentele trebuie așezate pe rafturile tip grilaj/de sticlă.
- Așezați alimentele după cum este indicat mai jos, păstrând o distanță față de senzorul de temperatură al compartimentului frigorific. Dacă sunt în contact cu senzorul, consumul de energie al aparatului ar putea crește.



- Pentru a economisi energie, depozitați alimentele în compartimentul de răcire sau refrigerare în conformitate cu condițiile corespunzătoare de depozitare.
- Ambalajele alimentare nu trebuie să fie în contact direct cu senzorul de temperatură situat în compartimentul congelatorului.

4.2. Prima utilizare

Înainte de a utiliza produsul asigurați-vă că au fost efectuate pregătirile necesare în conformitate cu instrucțiunile din secțiunile "Instrucțiuni privind siguranța" și "Instalare".

- Așteptați cel puțin 2 ore înainte de a utiliza produsul, pentru a asigura eficiența completă a refrigerării.
- Țineți produsul în funcțiune timp de 6 ore fără să introduceți alimente în interior, iar ușa produsului trebuie ținută pe cât posibil închisă.
- Schimbarea de temperatură cauzată de deschiderea și închiderea ușii în timpul utilizării produsului poate duce în mod

Pregătirea

normal la formarea de condens pe rafturile ușii/corpului și pe produsele de sticlă introduse în produs.

- Se va auzi un sunet când compresorul este cuplat. Este normal ca produsul să facă zgomot chiar dacă compresorul nu funcționează, deoarece lichidul și gazul pot fi comprimate în sistemul de răcire.
- Este normal ca marginile frontale ale produsului să fie calde. Aceste zone sunt concepute să se încălzească pentru a împiedica formarea condensului
- Pentru unele modele, panoul indicator se oprește automat la 1 minut după ce ușa este închisă. Acesta va fi reactivat atunci când ușa este deschisă sau dacă este apăsat vreun buton.

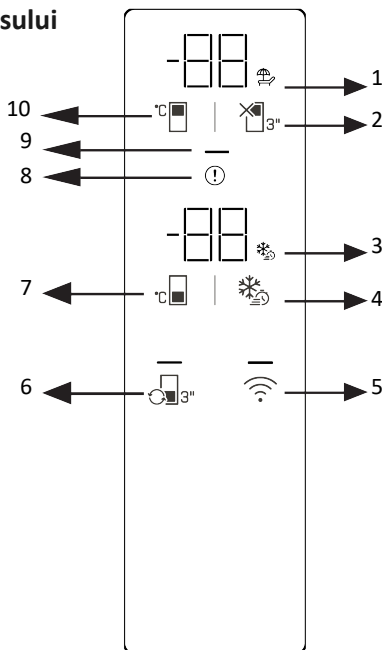
4.3. Clasa climatică și definiții

Vă rugăm să consultați Clasa Climatică de pe plăcuța de identificare a aparatului. Una dintre următoarele informații este aplicabilă aparatului conform Clasei Climatice.

- **SN:** Clima temperată pe termen lung: Aparatul de răcire este proiectat pentru a fi utilizat la temperaturi ambientale cuprinse între 10 °C și 32 °C.
- **N:** Clima temperată: Aparatul de răcire este proiectat pentru a fi utilizat la temperaturi ambientale cuprinse între 16°C și 32 °C.
- **ST:** Climă subtropicală: Aparatul de răcire este proiectat pentru a fi utilizat la temperaturi ambientale cuprinse între 16°C și 38°C.
- **T:** Climă tropicală: Aparatul de răcire este proiectat pentru a fi utilizat la temperaturi ambientale cuprinse între 16°C și 43°C.

5 Utilizarea frigiderului

Panoul de control al produsului



- 1 * Pictograma funcției închiderea compartimentului frigiderului (vacanță)
- 3 * Pictograma funcției de înghețare rapidă
- 5 * Buton fără fir
- 7 * Buton de reglare a temperaturii compartimentului congelator
- 9 * Indicator de economisire a energiei

Citiți mai întâi „Instrucțiunile de siguranță”! Funcțiile audio și vizuale de pe panoul de bord vă ajută să utilizați produsul.

* **Opțional** Funcțiile afișate sunt opționale; funcțiile de pe panoul de bord al produsului dvs. pot diferi ca formă și locație.

1. Pictograma funcției de închidere a compartimentului frigider (vacanță)

Când Oprirea compartimentului frigiderului este activată, pictograma de vacanță se aprinde. Afișajul temperaturii compartimentului frigiderului afișează „- - „, iar compartimentul frigiderului nu efectuează nicio operațiune activă de răcire.

- 2 * Buton de închidere a compartimentului frigiderului (vacanță)
- 4 * Buton de înghețare rapidă
- 6 * Buton de conversie a cabinei
- 8 * Indicator de stare de eroare
- 10 * Buton de reglare a temperaturii compartimentului frigiderului

2. Butonul de închidere a compartimentului frigiderului (sărbători)

Pentru a activa funcția de vacanță, apăsați butonul timp de 3 secunde. Modul de vacanță este activat și pictograma de vacanță se aprinde. Indicatorul de temperatură al compartimentului frigiderului va afișa „- -“, iar compartimentul frigiderului nu va efectua răcire activă.

3. Pictograma funcției de înghețare rapidă

Se aprinde când funcția de înghețare rapidă este activată.

Utilizarea frigiderului

4. Buton de înghețare rapidă

Când este apăsat butonul de înghețare rapidă, pictograma de înghețare rapidă se aprinde și funcția de înghețare rapidă este activată. Temperatura compartimentului congelator este setată la -27°C. Pentru a anula funcția, apăsați din nou butonul. Funcția de înghețare rapidă se anulează automat. Dacă doriți să înghețați cantități mari de alimente proaspete, apăsați butonul de congelare rapidă înainte de a introduce alimentele în compartimentul congelator.

5. Buton wireless

Când țineți apăsat butonul timp de 3 secunde, pictograma conexiunii wireless de pe afișaj va clipi încet (intervale de 0,5 secunde). Aceasta inițiază înregistrarea inițială a rețelei de domiciliu la produs. Odată ce conexiunea wireless este stabilită cu produsul, pictograma conexiunii wireless va rămâne aprinsă.

După finalizarea configurării inițiale, puteți activa/dezactiva conexiunea apăsând acest buton. Pictograma conexiunii wireless va clipi rapid (la intervale de 0,2 secunde) până când conexiunea este stabilită. Odată ce conexiunea este activă, pictograma rețelei wireless va rămâne aprinsă. Dacă conexiunea nu este stabilită pentru o perioadă lungă de timp, verificați setările conexiunii și consultați secțiunea „Depanare” din manualul de utilizare. Aplicația HomeWhiz trebuie utilizată pentru conexiunea wireless. Pașii de configurare sunt explicați prin aplicație în timpul configurării.

Puteți accesa aplicația scanând codul QR de pe eticheta HomeWhiz de pe produs. Aplicația este disponibilă în App Store pentru dispozitive iOS și Play Store pentru dispozitive Android. Pentru mai multe informații, vă rugăm să vizitați <https://www.homewhiz.com/>.

6. Buton de conversie a cabinei

Apăsarea butonului de conversie a dulapului timp de 3 secunde trece prin modurile frigider, oprit și congelator. Când

funcționează ca compartiment frigider, temperatura este setată la 4°C. LED-ul de pe buton se aprinde în modurile frigider și oprit. În modul oprit, afișajul temperaturii dulapului va afișa „-”.

7. Buton de reglare a temperaturii compartimentului congelator

Temperatura compartimentului congelator este reglată. Când butonul este apăsat, temperatura compartimentului congelator poate fi setată la -18, -19, -20, -21, -22, -23, -24 °C.

8. Indicator de stare de eroare

Acest indicator se va activa atunci când produsul dvs. nu se răcește corespunzător sau când apare o eroare de senzor. Litera „E” va apărea pe afișajul temperaturii compartimentului congelator, iar numere precum 1, 2, 3 etc. vor apărea pe afișajul temperaturii compartimentului frigiderului. Aceste numere de pe afișaj informează serviciul despre eroarea care a apărut. Când încărcăți alimente calde în compartimentul congelatorului sau lăsați ușa deschisă pentru o perioadă lungă de timp, un semn de exclamare se poate aprinde temporar. Aceasta nu este o defecțiune; avertismentul se va șterge atunci când mâncarea se răcește sau se apasă orice buton.

9. Indicator de economisire a energiei (afișaj oprit)

Când ușile produsului nu sunt deschise sau închise, modul de economisire a energiei este activat automat și simbolul de economisire a energiei se va aprinde (va apărea un simbol orizontal). Când funcția de economisire a energiei este activată, toate pictogramele de pe ecran, cu excepția simbolului de economisire a energiei, se vor opri. Dacă este apăsat vreun buton sau ușă este deschisă în timp ce funcția de economisire a energiei este activă, funcția de economisire a energiei va fi dezactivată și pictogramele de pe ecran vor reveni la normal. Funcția de economisire a energiei este o funcție implicită din fabrică și nu poate fi dezactivată.

Utilizarea frigiderului

10. Buton de reglare a temperaturii compartimentului frigider

Se face setarea temperaturii pentru compartimentul frigiderului. Prin apăsarea butonului, temperatura compartimentului frigiderului poate fi setată la 8, 7, 6, 5, 4, 3, 2 și 1 °C.

* Tasta de resetare a setărilor conexiunii wireless +

Pentru a reseta setările wireless, apăsați și țineți apăsat simultan butoanele de înghețare rapidă și wireless timp de 3 secunde. Resetarea setărilor wireless la valorile implicite din fabrică va șterge toate informațiile despre utilizator introduse anterior în timpul configurării.

* °C/°F Conversie {404} +

Apăsând simultan butonul de reglare a temperaturii compartimentului frigiderului și a butonului de oprire a compartimentului frigiderului (sărbători) timp de 3 secunde, afișajul temperaturii va comuta între °C și °F.

* Modul Sabat {406} +

Pentru a activa/dezactiva modul Sabat, apăsați și țineți apăsat butonul de setare a temperaturii compartimentului congelator și butonul de înghețare rapidă simultan timp de 3 secunde. Când modul Sabat este activat, butoanele afișajului, alarma de deschidere a ușii și luminile nu vor funcționa.

5.1. Păstrarea alimentelor în produsul dumneavoastră

Depozitarea alimentelor în frigider și compartimente reci

- Deschiderea și închiderea frecventă a ușii compartimentului sau lăsarea acestuia deschisă pentru perioade îndelungate pot determina creșterea semnificativă a temperaturii compartimentului, reducând durata de valabilitate a alimentelor și ducând la deteriorare.
- Pentru a preveni modificările mirosului și gustului, alimentele trebuie depozitate în recipiente etanșe.
- Pentru a obține o răcire mai bună și mai uniformă, așezați produsele alimentare

departe, astfel încât aerul rece să poată circula între ele.

- Permiteți fluxul de aer lăsând un spațiu între mâncare și peretele interior. Dacă așezați mâncarea pe peretele din spate, acesta poate îngheța.
- Lăsați mâncarea gătită și fierbinte să se răcească la temperatura camerei înainte de refrigerare. Apoi, puteți așeza mâncarea caldă pe rafturile inferioare ale frigiderului. Păstrați alimentele caldă departe de alimentele perisabile.
- Acordați o atenție deosebită asigurării faptului că alimentele congelate nu sunt amestecate cu alimente proaspete.
- Dezghețați alimentele congelate în compartimentul frigiderului. În acest fel, puteți utiliza alimentele congelate pentru a răci compartimentul, economisind energie.
- Depozitarea fructelor tropicale necoapte (mango, diferite tipuri de pepeni, papaya, banane, ananas) în frigider poate accelera procesul de maturare. Aceasta înseamnă un timp de depozitare mai scurt, deci nu este recomandat.
- Ceapa, usturoiul, ghimbirul și alte legume rădăcinoase trebuie depozitate într-o cameră întunecată și rece, nu în frigider.
- Dacă observați că alimentele din frigider s-au stricat, aruncați-le și curățați orice accesorii care au intrat în contact cu acesta.
- Pentru a răci rapid vasele mari, cum ar fi supele și tocanele, le puteți împărți în recipiente puțin adânci și le puteți păstra la frigider.
- Păstrați alimentele neambalate departe de ouă.
- Păstrați fructele și legumele separate și depozitați toate tipurile împreună (de exemplu, mere cu mere, morcovi cu morcovi).
- Scoateți verdele din punga de plastic, înfășurați-le în prosoape de hârtie sau o cârpă de vase și puneți-le în frigider. Dacă spălați aceste tipuri de alimente înainte de a le pune la frigider, nu uitați să le uscați.
- Puteți crea un mediu umed, permițând

Utilizarea frigiderului

circulația aerului prin depozitarea fructelor și legumelor care sunt predispuse la uscare în pungi de plastic perforate sau cu gură deschisă.

- Cu excepția cazurilor de condiții extreme de mediu, alimentele din toate compartimentele vor rămâne proaspete mai mult timp dacă produsul dvs. este setat la valorile stabilite indicate în tabelul cu valori stabilite recomandate.
- Nu depozitați legume sensibile la frig, cum ar fi verdeața cu frunze, roșiile și castraveții în compartimentul rece. Dacă compartimentul rece trebuie utilizat pentru depozitarea

legumelor, asigurați-vă că panoul de control al frigiderului este setat la 5°C sau mai cald.

Depozitarea alimentelor în compartimentul rece

- În compartimentul rece, temperatura alimentelor depozitate poate varia între +3°C și -3° C. Temperaturile pot scădea sub 0° C în compartimentul rece, prin urmare nu este potrivit pentru depozitarea fructelor/legumelor proaspete. Dacă trebuie să depozitați alimente proaspete în compartimentul rece, asigurați-vă că setați setarea frigiderului la 5°C sau mai cald.

Depozitați alimentele în diferite locuri în funcție de caracteristicile lor:	
Alimente	Locație
Ouă	Raft pentru uși
Produse lactate (unt, brânză)	Dacă este disponibil, un compartiment cu grad zero (mic dejun) /compartiment frigorific
Fructe, legume și verdeață	Compartiment pentru fructe și legume, sertar pentru legume sau; În compartimentul pentru alimente proaspete, cu condiția ca frigiderul să fie setat la o temperatură mai mare de 5°C, în sertarul pentru legume sau în sertarul Everfresh+ (dacă este disponibil).
Carne proaspătă, păsări de curte, pește, produse din cârnați, alimente gătite.	Dacă este disponibil, un compartiment cu grad zero (mic dejun) /compartiment frigorific
Alimente gata de consum, produse ambalate, conserve și murături.	Rafturi superioare sau raft pentru uși
Băuturi, sticle, condimente și gustări.	Raft pentru uși

Depozitarea alimentelor în compartimentul congelator

- Puteți obține o răcire mai rapidă activând funcția Quick Freeze cu 4-6 ore înainte de îngheț.
- Lăsați alimentele calde să ajungă la temperatura camerei înainte de a le pune în compartimentul congelator.
- Alimentele care urmează să fie congelate trebuie împărțite în porții suficient de mari pentru fiecare porție și congelate în pachete separate.
- Se recomandă ambalarea alimentelor înainte de a le pune în congelator.
- Pentru a împiedica alimentele să treacă peste data de expirare, scrieți data de

congelare, timpul de depozitare și numele alimentelor pe ambalaj, în funcție de timpii de depozitare a diferitelor alimente.

- Consumați rapid alimentele dezghețate. Mâncarea dezghețată nu poate fi congelată decât dacă este gătită. Nu este sigur să consumați alimente proaspete dezghețate și congelate fără a le găti.
- Când congelați alimentele proaspete, evitați contactul dintre alimentele proaspete și cele deja congelate. În caz contrar, alimentele congelate se vor dezgheța.

Depozitarea alimentelor congelate

- Când depozitați alimente, vă rugăm să urmați termenele de păstrare specificate în aceste instrucțiuni.

Utilizarea frigiderului

- Pentru a păstra calitatea alimentelor, încercați să păstrați timpul dintre cumpărare și depozitare cât mai scurt posibil. Cumpărați alimente congelate care sunt păstrate la -18° C sau mai puțin. Evitați să cumpărați alimente care au gheață sau substanțe similare în ambalajul lor. Aceasta înseamnă că produsul poate fi parțial dezghețat și apoi reînghețat. Temperatura afectează calitatea alimentelor. Păstrați alimentele pentru timpul recomandat de producător. Scoateți din congelator cât mai multă mâncare de care aveți nevoie.
- Cu excepția condițiilor extreme de mediu,

dacă produsul dvs. este setat la valorile stabilite specificate în tabelul cu valori stabilite recomandate, alimentele vor rămâne proaspete mai mult timp atât în compartimentul pentru alimente proaspete, cât și în compartimentul congelator. Fructele și legumele proaspete pot îngheța parțial dacă compartimentul pentru alimente proaspete este setat la o temperatură mai scăzută.

- Compartimentul de 2 stele este potrivit pentru alimentele pre-congelate. Înghețată și cuburi de gheață pot fi depozitate acolo. Congelați alimentele numai în compartimentul de 4 stele.

Carne și pește			Metoda de preparare	Cea mai lungă perioadă de depozitare (lună)
Produce din carne	Carne de vită	Friptură	Tăiați în bucăți groase de 2 cm și așezați folia între ele sau înfășurați bine cu folie de plastic.	6-8
		Friptură	Prin ambalarea bucăților de carne într-o pungă de congelare sau împachetându-le strâns cu folie de plastic.	6-8
		Fulgi	În bucăți mici	6-8
		Schnitzel, cotlet	Prin plasarea foliei între bucățile feliate sau învelindu-le individual în folie de plastic.	6-8
	Carne de oaie	Toc	Prin plasarea foliei între bucățile de carne sau împachetându-le individual cu folie de plastic.	4-8
		Friptură	Prin ambalarea bucăților de carne într-o pungă de congelare sau împachetându-le strâns cu folie de plastic.	4-8
		Fulgi	Prin ambalarea cărnii tocate într-o pungă de congelare sau împachetând-o strâns cu folie de plastic.	4-8
	Carne de vită	Friptură	Prin ambalarea bucăților de carne într-o pungă de congelare sau împachetându-le strâns cu folie de plastic.	8-12
		Friptură	Tăiați în bucăți groase de 2 cm și așezați folia între ele sau înfășurați bine cu folie de plastic.	8-12
		Fulgi	În bucăți mici	8-12
		Carne fiartă	Prin ambalarea acestuia în porții mici folosind pungi de congelare.	8-12
	Tocată		Fără condimente, în pachete plate.	1-3
	Organe (piese)		În bucăți	1-3
	Cârnați - Salam		Chiar dacă este într-o carcasă, trebuie ambalat.	1-3
	șuncă		Prin plasarea foliei între bucățile feliate.	2-3
Păsări de curte și animale de vânat	Pui și curcan		Învelit în folie	4-6
	Gâscă		Înfășurați în folie (porțiunile nu trebuie să depășească 2,5 kg)	4-6
	Rață		Înfășurați în folie (porțiunile nu trebuie să depășească 2,5 kg)	4-6
	Căprioare, iepure, Căprioare		Înfășurați în folie (porțiunile nu trebuie să depășească 2,5 kg, iar oasele trebuie îndepărtate).	6-8

Utilizarea frigiderului

Carne și pește		Metoda de preparare	Cea mai lungă perioadă de depozitare (lună)
Pește și fructe de mare	Pește de apă dulce (păstrăv, crap, știucă, somn)	După curățarea temeinică a interiorului și a solzilor, acesta trebuie spălat și uscat, iar coada și capul trebuie tăiate, dacă este necesar.	2
	Pește slab (biban, calcan, talpă)		4-6
	Pește gras (Bonito, Macrou, Pește albastru, Mullet roșu, Anșoa)		2-4
	crustacee	Curățat și în pungi.	4-6
	Caviar	În ambalajul său, într-un recipient din aluminiu sau plastic.	2-3

„Timpii de depozitare indicați în tabel se bazează pe o temperatură de depozitare de -18° C.”

Legume și fructe	Metoda de preparare	Cea mai lungă perioadă de depozitare (lună)
Ayshekadın și fasole polară	După spălare și tăiere în bucăți mici, albiți timp de 3 minute.	10-13
mazăre	După curățare și spălare, albiți timp de 2 minute.	10-12
Varză	După curățare, albiți timp de 1-2 minute.	6-8
Morcov	După curățare și feliere, albiți timp de 3-4 minute.	12
Piper	După tăierea tulpinii, împărțiți-o în jumătate și îndepărtarea semințelor, albiți-o timp de 2-3 minute.	8-10
Spanac	După spălare și curățare, albiți timp de 2 minute.	6-9
Praz	După tocare, albiți timp de 5 minute.	6-8
Conopida	Separati frunzele, tăiați centrul în bucăți, apoi albiți-l în puțină apă de lămâie timp de 3-5 minute.	10-12
Vinete	După spălare, tăiați în bucăți de 2 cm și albiți timp de 4 minute.	10-12
Dovlecei	După spălare, tăiați în bucăți de 2 cm și albiți timp de 2-3 minute.	8-10
Ciuperci	Se caleste usor in ulei si se strecoara lamaie peste el.	2-3
Porumb dulce	După curățare, împachetați-le cu știulețul sau în bucăți individuale.	12
Mere și pere	Cojiți pielea, tăiați-o și albiți-o timp de 2-3 minute.	8-10
Caise și piersici	Tăiați-l în jumătate și îndepărtați semințele.	4-6
Căpșuni și zmeură	Prin spălare și sortare	8-12
fructe fierte	Prin adăugarea de 10% zahăr în recipient	12
Prună, cireșe, vișine	După spălare și îndepărtarea tulpinilor	8-12

„Timpii de depozitare indicați în tabel se bazează pe o temperatură de depozitare de -18° C.”

Utilizarea frigiderului

Produse lactate	Metoda de preparare	Cea mai lungă perioadă de depozitare (luni)	Condiții de depozitare
Brânză (cu excepția brânzei feta)	În felii, cu folie așezată între ele.	6-8	Pentru depozitarea pe termen scurt, poate fi lăsat în ambalajul original. Pentru depozitarea pe termen lung, ar trebui să fie, de asemenea, învelit în folie de aluminiu sau plastic.
Unt, margarină	În ambalajul propriu	6	În ambalajul original sau în recipientele din plastic

„Timpii de depozitare indicați în tabel se bazează pe o temperatură de depozitare de -18° C.”

„Cantitatea de alimente proaspete care pot fi congelate într-o anumită perioadă de timp este indicată pe eticheta tipului.”

Informații despre congelator

Conform standardelor IEC 62552, pentru fiecare 100 de litri de volum al compartimentului congelator, produsul trebuie să poată îngheța 4,5 kg de alimente la temperatura camerei de 25° C timp de 24 de ore la -18° C sau mai mică.

Alimentele pot fi conservate doar pentru perioade îndelungate la temperaturi de -18°C și mai mici.

Puteți păstra prospețimea produselor alimentare luni de zile (într-un congelator adânc la temperaturi de -18° C și mai mici). Alimentele care trebuie congelate nu trebuie aduse în contact cu alimentele congelate anterior pentru a preveni dezghețarea parțială.

Pentru a prelungi timpul de depozitare a legumelor congelate, albiți-le și scurgeți apa. După scurgere, puneți-le în recipiente etanșe și puneți-le la congelator.

Alimentele precum bananele, roșiile, salata verde, țelina, ouăle fierte și cartofii nu sunt potrivite pentru congelare. Congelarea acestor alimente va afecta negativ valoarea lor nutritivă și calitatea alimentară. Nu există riscul de deteriorare care să amenințe sănătatea umană.

Plasarea alimentelor

Rafturi pentru compartimente

congelatoare: Diverse alimente congelate, cum ar fi carne, pește, înghețată, legume etc.

Rafturi pentru compartimente

frigorifice: Mâncare în ghivece, vase acoperite și recipiente acoperite, ouă (într-un recipient acoperit)

Rafturi pentru ușile compartimentului

frigider: Alimente sau băuturi mici, ambalate

Depozitarea legumelor: Legume și fructe

Compartiment pentru alimente

proaspete : Produse Deli (produse pentru micul dejun, produse din carne care trebuie consumate rapid)

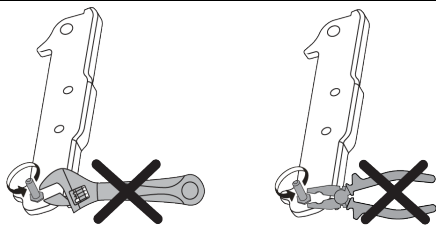
5.2. Panou de control

Pentru a schimba becul/LED-ul folosit pentru iluminarea frigiderului, apălați Serviciul Autorizat. Scopul acestei lămpi este de a ajuta utilizatorul să plaseze alimentele în frigider / congelator într-un mod sigur și confortabil. Lămpile utilizate în acest aparat trebuie să reziste la condiții fizice extreme, cum ar fi temperaturi sub -20 °C.

5.3. Schimbare direcție uși

Direcția de deschidere a ușii frigiderului dumneavoastră poate fi schimbată în funcție de locul în care îl utilizați. Dacă acest lucru este necesar, vă rugăm să sunați cel mai apropiat service autorizat.

Utilizarea frigiderului



5.4. Alertă ușă deschisă

În funcție de model, sistemul de alertă de deschidere a ușii frigiderului dumneavoastră poate fi diferit.

Versiunea 1;

Dacă ușa produsului rămâne deschisă pentru o anumită perioadă de timp (între 60 s și 120 s), se emite un semnal sonor de avertizare; în funcție de modelul produsului, poate fi afișat și un semnal vizual de avertizare (lumină intermitentă). Dacă închideți ușa dispozitivului sau apăsați un buton de pe ecranul dispozitivului, dacă acesta există, sunetul de avertizare se va opri.

Versiunea 2;

Dacă ușa dispozitivului rămâne deschisă pentru o anumită perioadă de timp (între 60s și 120 s), se declanșează alerta de ușă deschisă. Alerta de deschidere a ușii se declanșează treptat. Pentru început, se va declanșa o avertizare sonoră. După 4 minute, dacă ușa nu este încă închisă, se activează un avertisment vizual (lumină intermitentă). Alerta de deschidere a ușii va fi amânată pentru o anumită perioadă de timp (între 60 s și 120 s) atunci când este apăsată orice tastă de pe ecranul produsului, dacă o astfel de tastă există. Apoi, procesul va începe din nou. Atunci când ușa dispozitivului este închisă, alerta de ușă deschisă va fi anulată.

5.5. Cutia pentru lactate (depozitare la rece)

Cutia pentru lactate (depozitare la rece) asigură temperatură mai scăzută în compartimentul pentru frigider. Utilizați această cutie pentru a depozita delicatese

(salam, cârnați, produse lactate etc.) care necesită o temperatură de depozitare mai scăzută sau produse din carne, pui sau pește pentru consum imediat. Nu depozitați fructele și legumele în această cutie.

5.6. Sertar pentru fructe și legume proaspete

Setarul pentru legume și fructe proaspete al frigiderului este conceput pentru a menține legumele proaspete prin păstrarea umidității. În acest scop, circulara totală a aerului rece este intensificată în cutia pentru legume și fructe. Păstrați fructele și legumele în acest compartiment. Păstrați legumele cu frunze verzi și fructele separat pentru a prelungi durata de viață.

5.7. Cutie de legume cu umiditate controlată (EverFresh+)

* Este posibil să nu fie aplicabil pentru toate modelele

Cu funcția de control al umidității, ratele de umiditate ale legumelor și fructelor sunt ținute sub control și asigură o perioadă mai lungă de prospețime pentru alimente. Se recomandă să păstrați legumele cu frunze, cum ar fi salata verde și spanacul și legumele similare predispuse la pierderea umidității, nu pe rădăcini, ci în poziție orizontală în coșul de legume, cât mai mult posibil.

La așezarea legumelor, puneți în partea de jos legume grele și tari și deasupra cele ușoare și moi, ținând cont de greutatea specifică legumelor. Nu lăsați legume în coșul de legume în pungi de plastic. Lăsarea lor în pungi de plastic face ca legumele să putrezească în scurt timp. În situațiile în care nu se prefera contactul cu alte legume, folosiți materiale de ambalare precum hartia care are o anumită porozitate din punct de vedere igienic. Nu puneți fructele care au o producție mare de etilenă, cum ar fi perele, caisele, piereșii și în special mărul în același coș de legume cu alte legume și fructe. Gazul de etilenă care iese din aceste fructe

Utilizarea frigiderului

să se maturizeze mai repede și să putrezească într-o perioadă mai scurtă de timp.

5.8. Modul de deodorizare (FreshGuard)

Modulul de deodorant elimină rapid mirosurile neplăcute din frigider înainte ca acestea să pătrundă pe suprafețe. Datorită acestui modul, care este amplasat pe tavanul compartimentului pentru alimente proaspete, mirosurile neplăcute se dizolvă în timp ce aerul este trecut activ pe filtrul de mirosuri, apoi aerul care a fost curățat de filtru este reemis în compartimentul alimentar. În acest fel, mirosurile nedorite care pot apărea în timpul depozitării alimentelor în frigider sunt eliminate înainte ca acestea să pătrundă pe suprafețe. Acest lucru se realizează datorită ventilatorului, LED-ului și filtrului de miros integrat în modul. În utilizarea zilnică, modulul de deodorant se va porni automat în mod periodic. Pentru a menține performanța eficientă, se recomandă ca filtrul în modulul de deodorizare să fie de către furnizorul de servicii autorizat la fiecare 5 ani. Datorită ventilatorului integrat în modul, zgomotul pe care îl veți auzi în timpul funcționării este normal. Dacă deschideți ușa compartimentului pentru alimente proaspete în timp ce modulul este activ, ventilatorul se va opri temporar și va relua de unde a rămas după un timp ce ușa este închisă din nou. În caz de întrerupere a curentului, modulul dezodorizant va relua acolo unde sa oprit pe durata totală de funcționare, odată ce este alimentat din nou. Se recomandă păstrarea alimentelor aromate (cum ar fi brânză, măsline și delicatese) în ambalajele lor și sigilate pentru a evita mirosurile neplăcute care pot apărea atunci când se amestecă mirosurile diferitelor alimente. În plus, se recomandă să scoateți rapid alimentele stricate din frigider pentru a

evita mirosurile neplăcute.

5.9. Verificare activă

Active Check este o funcție de control inteligent care monitorizează constant starea produsului dvs. folosind inteligența artificială, identificând potențialele probleme înainte ca acestea să apară și să vă anunțe. Acest lucru asigură că performanța produsului dvs. este întotdeauna sigură și previne defecțiunile neașteptate. Pentru ca Active Check să funcționeze, produsul dvs. trebuie să fie conectat la internet prin aplicația HomeWhiz.

5.10. Avertisment temperatură ridicată

Afișajul frigiderului clipește "-- --" valorile setate și emite o alarmă în cazul în care compartimentul congelator este prea cald. Acest lucru se poate întâmpla dacă temperatura congelatorului crește din cauza unei pene de curent. Temperatura cea mai ridicată din compartimentul congelator este afișată până când se apasă orice buton. "Dacă afișajul are un ecran electronic, se afișează temperatura maximă reală atinsă." În caz contrar, doar "-- --" clipește, iar sunetele sunt activate. Pentru a dezactiva alarma, apăsați orice buton de afișare.

Setările de temperatură pot fi setate între 1-8 °C pentru compartimentul frigider și între -24 și -18 °C pentru compartimentul congelator. Valorile reglabile ale temperaturii pot varia în aceste intervale, în funcție de specificațiile produsului.

6 Întreținere și curățare

Citiți mai întâi secțiunea „Instrucțiuni de siguranță”!

Vă recomandăm să deconectați aparatul înainte de curățare.

La dispozitivele care nu sunt fără gheață, pe peretele din spate al compartimentului de răcire se formează picături de apă, care pot îngheța formând un strat de gheață gros cât un deget.

Curățați suprafețele exterioare a aparatului numai cu o cârpă din microfibră ușor umezită. Bureții și alte ajutoare de curățare pot zgâria suprafața. Folosiți apă caldă pentru a curăța

interiorul, apoi ștergeți cu o cârpă uscată. Ștergeți interiorul cu o cârpă umezită într-o

soluție de o linguriță de bicarbonat de sodiu dizolvat în 1l apă, apoi ștergeți cu o cârpă uscată.

Asigurați-vă că nu intră apă în carcasa lămpii și în alte componente electrice.

Dacă frigiderul nu va fi utilizat o perioadă

lungă de timp, deconectați-l de la priză și scoateți toate alimentele, lăsând ușa întredeschisă.

Verificați periodic garniturile ușii,

asigurându-vă că nu s-au murdărit cu alimente.

Pentru a îndepărta suporturile ușii, scoateți

tot conținutul și apoi pur și simplu împingeți suportul ușii în sus de la bază.

Clorul provoacă coroziune pe astfel de suprafețe metalice.

Utilizați apă caldă și o cârpă moale pentru curățare și apoi ștergeți-o.

Protejarea suprafețelor din plastic

Dacă uleiul ajunge pe suprafețele din plastic, curățați-le și clătiți-le imediat cu apă caldă

7 Soluții recomandate pentru probleme

Vă rugăm să parcurgeți această listă înainte de a contacta serviciul pentru clienți. Acest lucru vă poate economisi timp și bani. Lista conține probleme mai frecvente care nu sunt cauzate de defecte de manoperă sau materiale. Nu toate funcțiile descrise aici sunt disponibile pentru fiecare model.

Dacă frigiderul nu funcționează.

- Ștecherul de alimentare nu este introdus corect. >>> Introduceți ștecherul în priză cât de departe poate ajunge.
- Siguranța respectivă a casei s-a ars >>> Verificați siguranța.

Condens pe pereții laterali ai zonei de răcire (Multizone, control răcire și FlexiZone).

- Ușa a fost deschisă frecvent. >>> Evitați deschiderea frecventă a ușii frigiderului.
- Umiditatea din zonă este prea mare. >>> Nu așezați frigiderul în locuri cu umiditate ridicată.
- Alimentele cu un conținut ridicat de lichid se păstrează în recipiente deschise. >>> Nu păstrați alimente cu conținut ridicat de lichid în recipiente deschise.
- Ușa frigiderului este deschisă. >>> Închideți ușa frigiderului.
- Termostatul este setat la o temperatură foarte scăzută. >>> Reglați termostatul în consecință.

Dacă compresorul nu funcționează.

- Un circuit de protecție oprește compresorul în cazul unor întreruperi scurte în alimentarea cu energie și dacă dispozitivul este pornit și oprit prea des și rapid, deoarece presiunea agentului frigorific trebuie egalizat pentru o perioadă. Frigiderul va începe să funcționeze din nou după aproximativ șase minute. Vă rugăm să contactați serviciul pentru clienți dacă frigiderul dumneavoastră nu începe să funcționeze după expirarea acestui timp.
- Frigiderul se dezgheță. >>> Acest lucru este complet normal într-un frigider care se

dezgheță complet automat. Aparatul se dezgheță din când în când.

- Ștecherul nu este conectat. >>> Verificați dacă ștecherul a fost introdus corect.
- Temperatura nu este setată corect. >>> Alegeți o temperatură potrivită.
- S-a întrerupt curentul. >>> De îndată ce alimentarea cu energie este restabilă, frigiderul va începe să funcționeze din nou.

Zgomotul de funcționare crește atunci când frigiderul funcționează.

- Performanța dispozitivului de răcire se poate modifica în funcție de temperatura ambientală. Acest lucru este complet normal și nu este o defecțiune.

Frigiderul funcționează foarte intens sau foarte mult timp.

- Noul dvs. dispozitiv poate fi puțin mai lat decât predecesorul său. Frigiderul mari funcționează adesea puțin mai mult.
- Temperatura mediului ambiant poate fi foarte ridicată. >>> Dispozitivul funcționează puțin mai mult la temperaturi ambientale ridicate.
- Este posibil ca frigiderul să fi fost pornit recent sau să fi fost umplut cu alimente. >>> Dacă frigiderul a fost pornit recent sau a fost umplut cu alimente, va dura ceva timp până când ajunge la temperatura setată. Asta este normal.
- Cu puțin timp înainte, în frigider au fost puse cantități mari de alimente calde. >>> Nu puneți alimente calde sau chiar fierbinți în frigider.
- Ușile au fost deschise frecvent sau nu s-au închis corespunzător pentru o perioadă lungă de timp. >>> Frigiderul trebuie să funcționeze mai mult deoarece aerul cald a pătruns în interior. Evitați deschiderea frecventă a ușilor.
- Ușile frigiderului sau congelatorului nu au fost închise corect. >>> Asigurați-vă că ușile sau închise corect.
- Temperatura frigiderului este setată foarte scăzută. >>> Setati temperatura frigiderului

Soluții recomandate pentru probleme

mai mare. Apoi așteptați până când se atinge temperatura dorită. • >>> Curățați sau înlocuiți garnitura. Garniturile deteriorate sau defecte înseamnă că frigiderul trebuie să funcționeze mai mult pentru a menține temperatura.	fost folosit recent sau a fost umplut cu alimente, va dura ceva timp pentru a ajunge la temperatura setată. • Cu puțin timp înainte, în frigider au fost puse cantități mari de alimente calde. >>>
Dacă temperatura în congelator este foarte scăzută, în timp ce temperatura în frigider este normală.	Vibrații sau zgomote în timpul funcționării.
• Temperatura congelatorului este setată la un nivel foarte scăzut >>> Setati temperatura congelatorului, verificați temperatura după un timp.	• Dacă frigiderul se clătina cu mișcări ușoare, echilibrați-l cu ajutorul picioarelor. De asemenea, asigurați-vă că podeaua este orizontală și poate suporta cu ușurință greutatea frigiderului. • Obiectele puse pe frigider pot face zgomote. >>> Luați articolele de pe frigider.
Temperatura în compartimentul frigider este foarte scăzută, în timp ce temperatura în compartimentul congelator este normală.	Se aud zgomote asemănătoare curgerii sau pulverizării lichidelor.
• Temperatura de răcire este setată foarte scăzută. >>> Setati temperatura compartimentului frigider mai cald, verificați temperatura după un timp.	• Din motive tehnice, lichidele și gazele se deplasează în interiorul dispozitivului. Acest lucru este complet normal.
Alimentele depozitate în compartimentul frigider îngheață.	Se aude un fluierat de la frigider. • Ventilatoarele sunt folosite pentru o răcire uniformă. Acest lucru este complet normal și nu este o defecțiune.
• Temperatura de răcire este setată foarte scăzută. >>> Selectați o temperatură mai mare în compartimentul frigiderului, verificați temperatura după un timp.	Condens în interiorul frigiderului.
Temperatura din frigider sau congelator este foarte ridicată.	• În condiții de vreme caldă și umedă, Formarea gheții și condensul apar mai frecvent. Acest lucru este complet normal • Ușile au fost deschise frecvent sau au fost închise necorespunzător pentru o perioadă lungă de timp. >>> Evitați deschiderea frecventă a ușilor. Închideți ușile deschise. • Ușa e deschisă. >>> Închide complet ușa.
• Temperatura de răcire este setată foarte ridicată. >>> Temperatura compartimentului frigider afectează temperatura compartimentului congelator. Schimbați temperatura compartimentului frigider sau congelator și așteptați ca compartimentele relevante să atingă o temperatură adecvată. • Ușile au fost deschise frecvent sau au fost închise necorespunzător pentru o perioadă lungă de timp. >>> Evitați deschiderea frecventă a ușilor. • Ușa e deschisă. >>> Închide complet ușa. • Este posibil ca frigiderul să fi fost pornit recent sau să fi fost umplut cu alimente. >>> Acest lucru este normal. Dacă frigiderul a	Umiditatea în exteriorul frigiderului sau pe uși.
	• Poate exista umiditate ridicată; Acest lucru este complet normal, în funcție de vreme. Condensul dispare imediat ce umiditatea scade.
	Miros neplăcut în frigider.
	• Curățați în mod regulat interiorul frigiderului cu un burete pe care l-ați umezit cu apă caldă sau carbonată.

Soluții recomandate pentru probleme

- Anumite recipiente sau materiale de ambalare provoacă mirosul. >>> Utilizați un alt recipient sau material de ambalare diferit.
- Alimentele au fost introduse la frigider în recipiente deschise. >>> Păstrați alimentele în recipiente închise. Microorganismele care scapă din recipiente desigilate pot provoca mirosuri neplăcute.
- Scoateți din frigider alimentele cu o dată expirată și alimentele stricate.

Ușa

- Pachetele alimentare împiedică închiderea completă a ușii. >>> Scoateți ambalajul care blochează ușa.
- >>> Nivelați frigiderul cu ajutorul picioarelor.
- Asigurați-vă că podeaua este orizontală și poate suporta cu ușurință greutatea frigiderului.

Compartimentul pentru legume este blocat.

- Alimentele pot atinge partea de sus a sertarului >>> Rearanjați mâncarea în sertar.

Suprafetele produsului au temperaturi ridicate.

- Zonele dintre cele doua usi, pe laterale si pe spatele gratarului se pot incinge foarte mult in timpul functionarii. Acest lucru este complet normal.

DISCLAIMER / AVERTISMENT

Unele erori (simple) pot fi tratate în mod rezonabil de către utilizatorul final fără a cauza probleme de siguranță sau utilizare nesigură, cu condiția ca acestea să fie efectuate în limitele și conform instrucțiunilor următoare (vezi secțiunea „Auto-reparare”).

Dacă nu este autorizat altfel în secțiune „Auto-reparare” de mai jos reparațiile se fac către tehnicieni de reparații profesioniști înregistrați pentru a fi abordate problemelor de securitate a evita. Un reparator profesionist înregistrat este un tehnician profesionist de reparații căruia producătorul i-a acordat acces la instrucțiunile și lista de piese de schimb pentru acest produs în conformitate cu metodele descrise în actele juridice corespunzătoare Directivei 2009/125/CE.

Cu toate acestea, numai furnizorul de servicii (adică tehnicianul de reparații profesionist autorizat), pe care îl puteți contacta prin numărul de telefon indicat în manualul de utilizare / cardul de garanție sau prin dealer-ul dumneavoastră autorizat, poate oferi un serviciu în conformitate cu condițiile de garanție. Vă rugăm să rețineți, prin urmare, că reparațiile efectuate de tehnicieni de reparații profesioniști (care nu sunt autorizați de producătorul/vânzătorul) vor anula garanția.

Auto-reparare

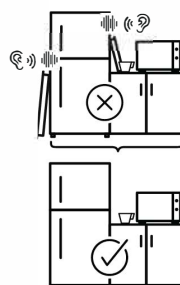
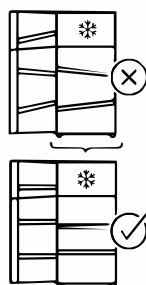
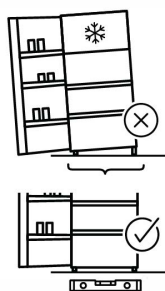
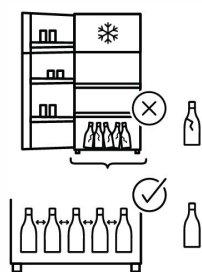
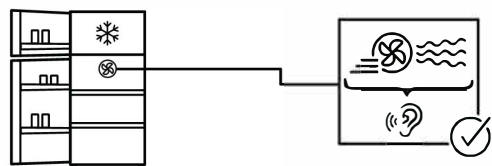
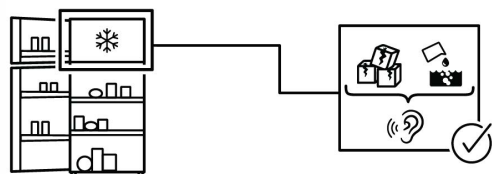
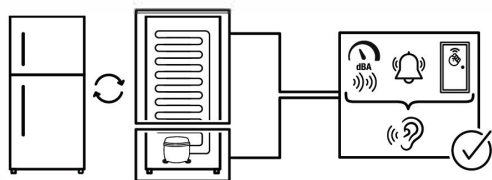
Auto-repararea poate fi efectuată de către utilizatorul final asupra următoarelor piese de schimb: garnituri, filtre, balamale uși, coșuri, elice, accesorii din plastic etc. (o listă actualizată va fi disponibilă și pe web începând cu 1 martie, 2021).

Pentru a asigura siguranța produsului și pentru a reduce riscul de vătămare gravă, procesul de auto-reparare menționat trebuie efectuat conform instrucțiunilor din manualul de utilizare pentru auto-reparare disponibil pe pagina web. Pentru propria dumneavoastră siguranță, scoateți ștecherul din priză înainte de a efectua o auto-reparare. Reparații și încercări ale utilizatorului final pentru piese care nu sunt incluse în această listă sunt și/sau instrucțiunile.

Nerespectarea ghidurilor de utilizare pentru auto-reparare sau a celor disponibile pe web poate duce la probleme de siguranță non-producătorului/vânzătorului și poate anula garanția produsului.

Prin urmare, se recomandă insistent ca utilizatorii finali să nu încerce să efectueze reparații care se află în afara listei de piese de schimb specificate și pe dvs în astfel de cazuri, contactați un tehnician de reparații profesional autorizat sau un tehnician de reparații profesional înregistrat. În caz contrar, astfel de încercări ale utilizatorilor finali pot crea probleme de siguranță și pot deteriora produsul, ceea ce ar putea duce la incendiu, inundații, șocuri electrice și vătămări corporale grave. De exemplu, dar fără a se limita la, următoarele reparații trebuie direcționate către tehnicieni de reparații profesioniști autorizați sau către tehnicieni de reparații profesioniști înregistrați: compresor, circuit frigorific, placă de bază, placă inverter, panou de afișare etc.

Producătorul/vânzătorul nu poate fi tras la răspundere în niciun caz în care utilizatorii finali nu respectă prevederile de mai sus.





MERCI D'AVOIR CHOISI UN PRODUIT WHIRLPOOL

Afin de profiter d'une assistance complète, veuillez enregistrer votre appareil sur **www.register10.eu**



VEUILLEZ SCANNER LE QR CODE SUR VOTRE APPAREIL AFIN D'OBTENIR PLUS D'INFORMATIONS

Veillez d'abord lire ce manuel d'utilisation !

Cher client,

Nous espérons que votre produit, qui a été fabriqué dans des usines modernes et vérifié au terme des procédures de contrôle de qualité les plus méticuleuses, vous rendra satisfaction.

Veillez donc lire attentivement l'intégralité de ce manuel avant de commencer à utiliser le produit et conservez-le manuel comme référence. Si vous remettez cet appareil à quelqu'un d'autre, remettez-lui également le manuel d'utilisation.

Le présent manuel vous aidera à utiliser votre produit en toute sécurité et efficacement.

- Veuillez lire le manuel avant l'installation et l'utilisation du produit.
- Veuillez lire les instructions de sécurité.
- Conservez ce manuel dans un endroit facilement accessible car vous pourriez en avoir besoin ultérieurement.
- Lisez également la documentation fournie avec le produit.

N'oubliez pas que le présent manuel d'utilisation est également valable pour plusieurs autres modèles. Les différences entre les différents modèles seront identifiées dans le manuel.

Veuillez visiter les sites Web suivants
docs.whirlpool.eu & parts-selfservice.europeanappliances.com



INFORMATIONS



ENERG



SUPPLIER'S NAME

MODEL IDENTIFIER

(*)

A

A

Vous pouvez accéder aux informations relatives au modèle telles que sauvegardées dans la base de données des produits en entrant le site internet suivant et en recherchant l'identifiant de votre modèle (*) qui se trouve sur la vignette énergie

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

<u>1 Instructions en matière d'environnement</u>	<u>3</u>
<u>2 Votre réfrigérateur</u>	<u>4</u>
<u>3 Installation</u>	<u>5</u>
3.1. Lieu d'installation approprié	5
3.2. Réglage des pieds	5
3.3. Branchement électrique	5
<u>4 Préparation</u>	<u>7</u>
<u>5 Utilisation de l'appareil</u>	<u>9</u>
5.1. Stockage de denrées dans votre appareil	11
5.2. Remplacement de la lampe	16
5.3. Inversion du sens d'ouverture de la porte.....	16
5.4. Alarme porte ouverte	16
5.5. Le compartiment des produits laitiers (entrepôt frigorifique)	16
5.6. Bac à légumes	16
5.7. Module de désodorisation	17
5.8. Bac à légumes à humidité contrôlée (EverFresh+)	17
5.9. Vérification active	17
5.10. Alarme de température élevée	18
<u>6 Entretien et nettoyage</u>	<u>19</u>
<u>7 Dépannage</u>	<u>20</u>

1 Instructions en matière d'environnement

1.1. Conformité avec la directive DEEE et mise au rebut des déchets :



Ce produit est conforme à la directive DEEE (2012/19/UE) de l'Union européenne. Il porte un symbole de classification pour la mise au rebut des équipements

électriques et électroniques (DEEE).

Ce symbole indique que ce produit ne doit pas être mis au rebut avec les autres ordures ménagères à la fin de sa durée de vie.

Rendez-vous dans un point de collecte officiel pour le recyclage de tout matériel électrique et électronique. Rapprochez-vous des autorités de votre localité pour plus d'informations concernant ces points de collecte. Chaque foyer joue un rôle important dans la récupération et le recyclage des appareils ménagers usés. La mise au rebut adéquate des appareils ménagers usés aide à prévenir des conséquences négatives sur l'environnement et la santé de l'humain.

1.2. Conformité avec la directive LdSD

L'appareil que vous avez acheté est conforme à la directive LdSD (2011/65/UE) de l'UE. Il ne comporte pas de matériaux dangereux et interdits mentionnés dans la Directive.

1.3. Informations relatives à l'emballage

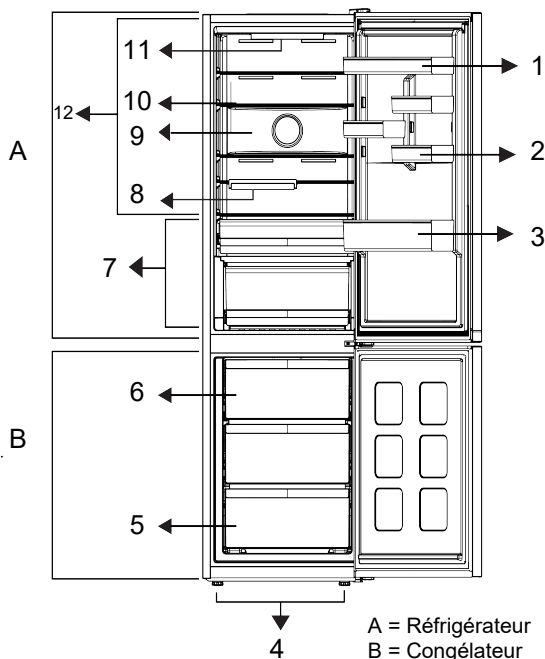


Les matériaux d'emballage de cet appareil sont fabriqués à partir de matériaux recyclables, conformément à nos

réglementations nationales en matière d'environnement. Ne mettez pas les matériaux d'emballage au rebut avec les ordures ménagères ou tout autre déchet. Déposez-les aux points de collecte des matériaux d'emballage prévus par les autorités locales.



2 Votre réfrigérateur



- | | |
|----------------------------------|--|
| 1. * Étagères de porte réglables | 7. *Tiroir de stockage réfrigéré |
| 2. *Étagère à œufs | 8. * Étagère pliable pour les bouteilles |
| 3. * Étagère pour les bouteilles | 9. *Ventilateur |
| 4. *Pieds réglables | 10. * Étagères réglables pour le corps |
| 5. * Compartiment de congélation | 11. * Lampe d'éclairage |
| 6. * Récipient à glace | 12. *Produits frais |

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

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

*** Peut ne pas être disponible sur certains modèles**

Les illustrations présentées dans cette notice d'utilisation sont schématiques et peuvent ne pas correspondre exactement à votre produit. Si certains éléments illustrés ne sont pas inclus dans le produit que vous avez acheté, ils concernent d'autres modèles.

3 Installation

3.1. Lieu d'installation approprié

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

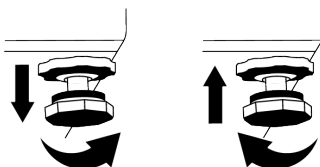
	AVERTISSEMENT : Le fabricant ne sera pas tenu responsable des dommages survenus suite à des activités effectuées par des personnes non-autorisées.
	AVERTISSEMENT : Ne branchez pas l'appareil pendant l'installation. Au cas contraire, cela présente un risque de mort ou de blessures graves !
	AVERTISSEMENT : Si le cadre de la porte est trop étroit pour laisser passer votre produit, retirez la porte et faites passer l'appareil sur le côté. Si cela ne fonctionne pas, contactez le service agréé.

- Posez le réfrigérateur sur un sol de surface plane afin d'éviter les à-coups.
- N'exposez pas l'appareil à la lumière directe du soleil et ne le placez pas dans des endroits humides.
- Une ventilation d'air doit être aménagée autour du réfrigérateur pour obtenir un fonctionnement efficace. Si vous avez l'intention de poser l'appareil dans un renforcement, assurez-vous de laisser au moins 5 cm de distance entre le plafond et les parois latérales.

- Laissez un espace d'au moins 5 cm de distance entre le dos de l'appareil et le mur afin d'éviter d'obtenir de la condensation sur le panneau arrière de l'appareil.
- Votre produit a besoin d'une circulation d'air adéquate pour bien fonctionner. Si vous avez l'intention de poser l'appareil dans une alcôve, laissez au moins 5 cm de distance avec le plafond et les parois latérales.
- Si vous avez l'intention de poser l'appareil dans une alcôve, laissez au moins 5 cm de distance avec le plafond et les parois latérales. Vérifiez la présence et le bon positionnement de l'intercalaire entre l'arrière du réfrigérateur et le mur (au cas où il est fourni avec l'appareil). Si l'élément n'est pas disponible, perdu ou tombé, positionnez l'appareil de manière à laisser un espace d'au moins 5 cm entre l'arrière de l'appareil et les murs de la pièce. L'espace prévu à l'arrière est important pour le bon fonctionnement de l'appareil. L'espace prévu à l'arrière est important pour le bon fonctionnement du produit.

3.2. Réglage des pieds

Si après l'installation l'appareil est en déséquilibre, réglez les pieds à l'avant en les tournant à droite ou à gauche.



3.3. Branchement électrique

	AVERTISSEMENT : N'effectuez pas de connexion via les câbles d'extension ou les multiprises.
	AVERTISSEMENT : Les câbles d'alimentation endommagés doivent être remplacés par des prestataires de services agréés.

Installation

Si deux réfrigérateurs sont installés côte à côte, ils doivent être séparés d'au moins 4 cm de distance.

- Notre entreprise ne sera pas tenue pour responsable de tout dommage survenu si vous utilisez cet appareil sans le connecter à une mise à la terre ou le brancher au réseau électrique conformément aux réglementations nationales
- La fiche du câble d'alimentation doit être facilement accessible après l'installation.
- N'utilisez pas de rallonges ou de prises multiples sans fil entre votre appareil et la prise murale.

Avertissement en cas de contact avec une surface chaude !

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.

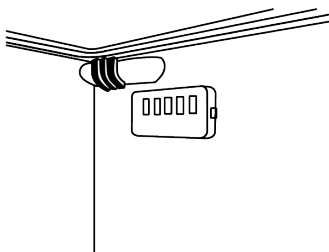
4 Préparation

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, l'air chaud ou humide n'entre dans la cavité. Votre produit optimise alors son fonctionnement, (en alimentant le compresseur, le ventilateur, les résistances de dégivrage, l'éclairage, l'afficheur, etc), afin d'assurer la meilleure conservation des aliments tout en minimisant la consommation d'énergie.
- Selon le chargement du produit, les clayettes en verre doivent être disposées de façon à ne pas obstruer les sorties d'air de la paroi arrière, et de préférence de manière à ce que celles-ci diffusent l'air froid sous l'étagère en verre. Cette combinaison peut contribuer à améliorer la distribution de l'air et l'efficacité énergétique.
- Il est fortement recommandé d'utiliser le tiroir du bas pour le rangement afin d'assurer une congélation optimale des aliments.
- Pour une performance optimale, la fonction de congélation rapide peut être utilisée (si elle est disponible) 24 heures avant de placer les aliments frais dans le congélateur.
- Dans la plupart des cas, l'utilisation de la fonction congélation rapide pendant 24 heures suffit pour congeler les aliments frais placés dans le congélateur. Au bout d'un certain temps, la fonction de congélation rapide se désactive automatiquement.
- Lorsque vous congelez une petite quantité d'aliments, la fonction de congélation rapide peut être désactivée au bout d'un certain temps pour économiser de l'énergie.
- Selon les caractéristiques de l'appareil, le dégivrage des aliments congelés dans le compartiment réfrigérateur assurera

l'économie d'énergie et la préservation de la qualité des aliments.

- Afin de charger la quantité maximale d'aliments dans le compartiment congélateur, vous devez retirer les tiroirs supérieurs et placer les aliments sur les clayettes métalliques/en verre.
- Placez les aliments comme indiqué ci-dessous, en respectant une certaine distance par rapport au capteur de température du compartiment réfrigérateur. En cas de contact avec le capteur, la consommation d'énergie de l'appareil peut augmenter.



- Conservez les aliments dans le réfrigérateur ou le Compartiment pour denrées hautement périssables selon les conditions de stockage appropriées afin d'économiser de l'énergie.
- Les emballages de denrées alimentaires ne doivent pas être en contact direct avec le capteur de température situé dans le compartiment de congélation.

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.

Préparation

- Le changement de température causé par l'ouverture et la fermeture de la porte pendant l'utilisation du produit peut normalement entraîner la formation de condensation sur les tablettes de la porte/du corps et sur les verres placés dans l'appareil.
- Un son retentit à l'activation du compresseur. Il est normal que l'appareil fasse du bruit même si le compresseur ne fonctionne pas, car du fluide et du gaz peuvent être comprimés dans le système de refroidissement.
- Il est normal que les bords avant de l'appareil soient chauds. Ces parties doivent en principe être chaudes afin d'éviter la condensation
- Pour certains modèles, le panneau indicateur s'éteint automatiquement 1 minute après la fermeture des portes. Il s'active à nouveau à l'ouverture de la porte ou lorsque vous appuyez sur n'importe quelle touche.

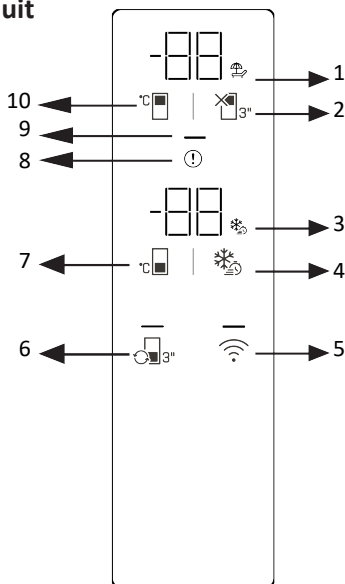
4.3 Classe climatique et définitions

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 l'appareil

Panneau du contrôle du produit



1 * Icône de fonction de fermeture du compartiment réfrigérateur (vacances)

3 * Icône de la fonction de congélation rapide

5 * Bouton sans fil

7 * Bouton de réglage de la température du compartiment congélateur

9 * Indicateur d'économie d'énergie

2 Bouton d'arrêt du compartiment réfrigérateur (jours fériés)

4 * Bouton de congélation rapide

6 * Bouton de conversion de cabine

8 * Indicateur d'état d'erreur

10 * Bouton de réglage de la température du compartiment réfrigérateur

Lisez d'abord les « consignes de sécurité » ! Les fonctions audio et visuelles du tableau de bord vous aident à utiliser votre produit.

***Facultatif** Les fonctions affichées sont optionnelles ; les fonctions présentes sur le tableau de bord de votre produit peuvent différer en forme et en emplacement.

1. Icône de fonction d'arrêt du compartiment réfrigérateur (jours fériés)

Lorsque l'arrêt du compartiment réfrigérateur est activé, le voyant « vacances » s'allume. L'affichage de la température du compartiment réfrigérateur indique « - - » et le réfrigérateur ne fonctionne plus.

2. Bouton d'arrêt du compartiment réfrigérateur (vacances)

Pour activer la fonction vacances, appuyez sur le bouton pendant 3 secondes. Le mode vacances s'active et l'icône correspondante s'allume. L'indicateur de température du compartiment réfrigérateur affiche-ra « - - » et le réfrigérateur ne fonctionnera pas en mode de refroidissement actif.

3. Icône de la fonction de congélation rapide

Il s'allume lorsque la fonction de congélation rapide est activée.

4. Bouton de congélation rapide

Lorsque vous appuyez sur le bouton de congélation rapide, l'icône correspondante

Utilisation de l'appareil

s'allume et la fonction est activée. La température du compartiment congélateur est alors réglée à -27 °C. Pour désactiver la fonction, appuyez de nouveau sur le bouton. La congélation rapide se désactive automatiquement. Si vous souhaitez congeler une grande quantité d'aliments frais, appuyez sur le bouton de congélation rapide avant de les placer dans le compartiment congélateur.

5. Bouton sans fil

Maintenez le bouton enfoncé pendant 3 secondes : l'icône de connexion sans fil clignote lentement (à intervalles de 0,5 seconde). Cela lance l'enregistrement initial du réseau domestique sur le produit. Une fois la connexion sans fil établie, l'icône reste allumée.

Une fois la configuration initiale terminée, vous pouvez activer ou désactiver la connexion en appuyant sur ce bouton. L'icône de connexion sans fil clignotera rapidement (à intervalles de 0,2 seconde) jusqu'à ce que la connexion soit établie. Une fois la connexion active, l'icône du réseau sans fil restera allumée. Si la connexion ne s'établit pas après une période prolongée, vérifiez vos paramètres de connexion et consultez la section « Dépannage » du manuel d'utilisation. L'application HomeWhiz est requise pour la connexion sans fil. Les étapes de configuration sont expliquées dans l'application lors de l'installation. Vous pouvez accéder à l'application en scannant le code QR figurant sur l'étiquette HomeWhiz du produit. L'application est disponible sur l'App Store pour les appareils iOS et sur le Play Store pour les appareils Android. Pour plus d'informations, veuillez consulter le site <https://www.homewhiz.com/>.

6. Bouton de conversion de cabine

Une pression de 3 secondes sur le bouton de conversion permet de passer successivement des modes réfrigérateur, arrêt et congélateur. En mode réfrigérateur, la température est réglée à 4 °C. La LED du bouton

s'allume en modes réfrigérateur et ar-rêt. En mode arrêt, l'affichage de la température indique « - - ».

7. Bouton de réglage de la température du compartiment congélateur

La température du compartiment congélateur est réglable. En appuyant sur le bouton, la température du compartiment congélateur peut être réglée sur -18, -19, -20, -21, -22, -23, -24 °C.

8. Indicateur d'état d'erreur

Ce voyant s'allume lorsque le produit ne refroidit pas correctement ou en cas de dysfonctionnement d'un capteur. La lettre « E » s'affiche alors sur l'écran du compartiment congélateur, et des chiffres tels que 1, 2, 3, etc. s'affichent sur l'écran du compartiment réfrigérateur.

Ces chiffres affichés informent le service de l'erreur qui s'est produite.

Lorsque vous placez des aliments chauds dans le compartiment congélateur ou que vous laissez la porte ouverte trop longtemps, un point d'exclamation peut s'allumer temporairement. Ceci est normal ; le voyant s'éteindra une fois les aliments refroidis ou après avoir appuyé sur un bouton.

9. Indicateur d'économie d'énergie (affichage éteint)

Lorsque les portes du produit ne sont ni ouvertes ni fermées, le mode économie d'énergie s'active automatiquement et le symbole d'économie d'énergie s'allume (un symbole horizontal apparaît). Lorsque la fonction économie d'énergie est activée, toutes les icônes à l'écran, à l'exception du symbole d'économie d'énergie, s'éteignent. Si un bouton est enfoncé ou qu'une porte est ouverte pendant que la fonction économie d'énergie est active, celle-ci se désactive et les icônes à l'écran reprennent leur aspect normal. La fonction économie d'énergie est activée par défaut et ne peut pas être désactivée.

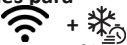
10. Bouton de réglage de la température du compartiment réfrigérateur

Le réglage de la température du compartiment réfrigérateur est effectué.

Utilisation de l'appareil

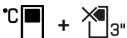
En appuyant sur le bouton, la température du compartiment réfrigérateur peut être réglée sur 8, 7, 6, 5, 4, 3, 2 et 1 °C.

* Touche de réinitialisation des paramètres de connexion sans fil



Pour réinitialiser les paramètres sans fil, maintenez enfoncés simultanément les boutons de gel rapide et sans fil pendant 3 secondes. La réinitialisation des paramètres sans fil aux valeurs d'usine effacera toutes les informations utilisateur saisies lors de la configuration.

* Conversion °C / °F



Appuyer simultanément pendant 3 secondes sur le bouton de réglage de la température du compartiment réfrigérateur et sur le bouton d'arrêt du compartiment réfrigérateur (vacances) permettra de basculer l'affichage de la température entre °C et °F.

* Mode Sabbat



Pour activer/désactiver le mode Shabbat, maintenez enfoncés simultanément le bouton de réglage de la température du compartiment congélateur et le bouton de congélation rapide pendant 3 secondes. Lorsque le mode Shabbat est activé, les boutons d'affichage, l'alarme de porte ouverte et les voyants sont désactivés.

5.1. Stockage de denrées dans votre appareil

Conservation des aliments dans les réfrigérateurs et les compartiments froids

- L'ouverture et la fermeture fréquentes de la porte du compartiment, ou le fait de la laisser ouverte pendant de longues périodes, peuvent entraîner une hausse significative de la température à l'intérieur du compartiment, réduisant ainsi la durée de conservation des aliments et provoquant leur détérioration.
- Pour éviter toute altération de l'odeur et du goût, les aliments doivent être conservés dans des récipients hermétiques.
- Pour un refroidissement plus efficace et uniforme, espacez suffisamment les aliments pour permettre à l'air froid de

circuler entre eux.

- Laissez un espace entre les aliments et la paroi intérieure pour permettre à l'air de circuler. Si vous placez les aliments contre la paroi du fond, ils risquent de geler.
- Laissez les aliments chauds et cuits refroidir à température ambiante avant de les mettre au réfrigérateur. Vous pouvez ensuite placer les aliments tièdes sur les étagères inférieures de votre réfrigérateur. Conservez les aliments tièdes à l'écart des aliments périssables.
- Veillez tout particulièrement à ne pas mélanger les aliments congelés avec les aliments frais.
- Décongelez vos aliments surgelés dans le compartiment réfrigérateur. Vous pourrez ainsi utiliser ces aliments congelés pour refroidir le compartiment et économiser de l'énergie.
- Conserver des fruits tropicaux non mûrs (mangues, melons variés, papayes, bananes, ananas) au réfrigérateur accélère leur mûrissement. Cela réduit leur durée de conservation et est donc déconseillé.
- Les oignons, l'ail, le gingembre et autres légumes racines doivent être conservés dans un endroit frais et sombre, et non au réfrigérateur.
- Si vous constatez que des aliments dans votre réfrigérateur sont avariés, jetez-les et nettoyez tous les accessoires qui ont été en contact avec eux.
- Pour refroidir rapidement les grands plats mijotés comme les soupes et les ragoûts, vous pouvez les répartir dans des récipients peu profonds et les conserver au réfrigérateur.
- Tenir les aliments non emballés à l'écart des œufs.
- Conservez les fruits et légumes séparément et rangez tous les types ensemble (par exemple, les pommes avec les pommes, les carottes avec les carottes).
- Retirez les légumes verts du sac en plastique, enveloppez-les dans du papier absorbant ou un torchon, puis placez-les au

Utilisation de l'appareil

réfrigérateur. Si vous lavez ce type d'aliments avant de les mettre au réfrigérateur, pensez à bien les sécher.

- Vous pouvez créer un environnement humide tout en permettant la circulation de l'air en conservant les fruits et légumes sujets au dessèchement dans des sacs en plastique perforés ou à ouverture large.
- Sauf en cas de conditions environnementales extrêmes, les aliments dans tous les compartiments resteront frais plus longtemps si votre produit est réglé sur les valeurs indiquées dans le tableau des valeurs de réglage recommandées.
- Ne conservez pas les légumes sensibles au

froid, comme les légumes-feuilles, les tomates et les concombres, dans le compartiment froid. Si vous devez absolument y conserver des légumes, assurez-vous que le panneau de commande de votre réfrigérateur est réglé sur 5 °C ou plus

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 périmement, 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 re-congelés 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.

Utilisation de l'appareil

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 glaces.
- 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, côtes-lettes	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

Utilisation de l'appareil

Viandes et poissons		Méthode de préparation	Durée de stockage la plus longue (mois)
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
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, tassergal, 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
Maïs 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

Utilisation de l'appareil

Légumes et fruits	Méthode de préparation	Durée de stockage la plus longue (mois)
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. »

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)

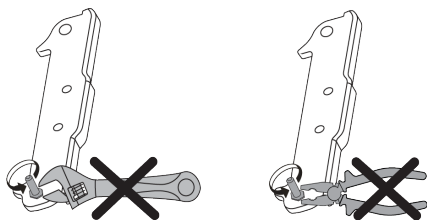
Utilisation de l'appareil

5.2. Remplacement de la lampe

Pour remplacer la lampe / LED du réfrigérateur, veuillez contacter le service agréé. L'ampoule de cet appareil n'est pas appropriée pour l'éclairage des maisons. Elle a été conçue pour aider l'utilisateur à placer les aliments dans le réfrigérateur / congélateur d'une manière sûre et confortable. Les voyants utilisés dans cet appareil doivent résister aux conditions physiques extrêmes telles que des températures inférieures à -20°C.

5.3. Inversion du sens d'ouverture de la porte

Il est possible de changer la direction de l'ouverture de la porte de votre réfrigérateur en fonction de son emplacement. Si cette nécessité s'impose, veuillez contacter le service agréé le plus proche.



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 pen-

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

5.5. Le compartiment des produits laitiers (entrepôt frigorifique)

Fournit une température plus basse que celle du compartiment réfrigérateur. Utilisez ce compartiment pour conserver les charcuteries (salami, saucisses, produits laitiers, etc.) qui nécessitent une température de conservation plus basse ou des produits à base de viande, de poulet ou de poisson destinés à une consommation immédiate. Ne conservez pas les fruits et les légumes dans ce compartiment.

5.6. Bac à légumes

Le bac à légumes du réfrigérateur est conçu pour conserver les légumes frais en préservant leur humidité. À cette fin, la circulation générale d'air froid est intensifiée dans le bac à légumes. Conservez les fruits et les légumes dans ce compartiment. Conservez séparément les légumes verts et les fruits pour prolonger leur durée de vie.

Utilisation de l'appareil

5.7. Module de désodorisation (FreshGuard)

Le module de désodorisation élimine rapidement les mauvaises odeurs dans votre réfrigérateur avant qu'elles ne pénètrent dans les surfaces. Grâce à ce module placé sur le plafond du compartiment des aliments frais, les mauvaises odeurs se dissolvent pendant que l'air circule de manière active sur le filtre anti-odeurs, puis l'air qui a été nettoyé par le filtre est réintroduit dans le compartiment des aliments frais. De cette façon, les odeurs indésirables qui peuvent apparaître lors de la conservation des aliments dans le réfrigérateur sont éliminées avant qu'elles ne pénètrent dans les surfaces.

Cela grâce au ventilateur, à la LED et au filtre anti-odeurs intégré dans le module. Utilisé au quotidien, le module de désodorisation s'allume automatiquement sur une base périodique. Pour assurer un fonctionnement efficace, il est recommandé de faire changer le filtre placé dans le module de désodorisation par le prestataire de service agréé tous les 5 ans. Le bruit que vous entendez pendant le fonctionnement est normal et dû au ventilateur intégré dans le module. Si vous ouvrez la porte du compartiment d'aliments frais pendant que le module est actif, le ventilateur se met temporairement en pause et reprend là où il s'était arrêté quelques secondes après la fermeture de la porte. En cas de panne de courant, le module de désodorisation reprend là où il s'est arrêté une fois le courant rétabli.

5.8. Bac à légumes à humidité contrôlée (EverFresh+) *en option

Grâce à la fonction de contrôle de l'humidité, les taux d'humidité des légumes et fruits sont maintenus sous contrôle, ce qui garantit une plus longue période de fraîcheur pour les aliments. Il est recommandé de conserver dans le bac à légumes, autant que possible, les légumes à feuilles comme la laitue, les épinards et autres légumes similaires, sujets à la perte d'humidité, non pas dans le sens de leurs racines mais en position horizontale.

Lorsque vous positionnez les légumes, placez ceux qui sont durs et lourds au fond et ceux qui sont petits et légers au-dessus, en prenant en compte le poids spécifique des légumes. Ne laissez pas les légumes du bac à légumes dans des sacs en plastique au risque de précipiter leur pourrissement.

Dans les situations où le contact avec d'autres légumes n'est pas recommandable, utilisez des matériaux d'emballage tels que le papier qui a une certaine porosité en termes d'hygiène. Ne mettez pas les fruits présentant une production de gaz d'éthylène élevée tels que la poire, l'abricot, la pêche et en particulier la pomme; dans le même bac à légumes avec d'autres fruits et légumes. Les gaz d'éthylène émis par ces fruits peuvent précipiter le mûrissement et le pourrissement d'autres légumes et fruits.

5.9. Vérification active

Active Check est une fonction de contrôle intelligent qui surveille en permanence l'état de votre produit grâce à l'intelligence artificielle. Elle identifie les problèmes potentiels avant même qu'ils ne surviennent et vous en informe. Ainsi, les performances de votre produit sont toujours optimales et les dysfonctionnements inattendus sont évités. Pour qu'Active Check fonctionne, votre produit doit être connecté à Internet via l'application HomeWhiz.

5.10. Alarme de température élevée

L'alarme sonore combinée au clignotement de "- -" sur l'afficheur indique que le compartiment congélateur est trop chaud. Cela peut se produire si la température du congélateur augmente à la suite d'une panne de courant. La température la plus élevée dans le compartiment congélateur est affichée jusqu'à ce que vous appuyiez sur une touche. Si l'appareil est équipé d'un écran électronique, la température maximale atteinte est affichée. Dans le cas contraire, seul "- -" clignote et les sons sont activés. Pour désactiver l'alarme, appuyez sur n'importe quelle touche de l'écran.

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

6 Entretien et nettoyage

Veillez à tout d'abord lire les « Instructions de sécurité ».

Nous vous recommandons de débrancher

l'appareil avant de procéder au nettoyage.

Pour des appareils qui ne sont pas de la marque No Frost, des gouttes d'eau et une couche de givre pouvant atteindre la largeur d'un doigt se forment sur la paroi arrière du compartiment réfrigérateur. Ne les nettoyez pas et évitez d'y utiliser de l'huile ou des produits similaires.

Utilisez uniquement des tissus en microfibres légèrement mouillés pour nettoyer la surface externe de l'appareil. Les éponges et autres tissus de nettoyage sont susceptibles de rayer la surface.

Utilisez de l'eau tiède pour nettoyer la carrosserie du réfrigérateur et séchez-la soigneusement à l'aide d'un chiffon.

Afin de nettoyer tous les composants amovibles pendant le nettoyage de la surface intérieure du produit, il faut laver ces composants avec une solution douce composée de savon, d'eau et de bicarbonate.

Ne laissez pénétrer aucun liquide dans le logement de lampe ou dans tout autre dispositif électrique.

En cas de non-utilisation de votre réfrigérateur pendant une période prolongée, débranchez le câble d'alimentation, sortez toutes les denrées, nettoyez-le et laissez la porte entrouverte.

Inspectez les joints de porte régulièrement pour vérifier qu'ils sont propres et exempts de particules d'aliments.

Pour retirer les balconnets de portes, sortez tout son contenu puis poussez simplement le balconnet vers le haut à partir de la base.

Le chlore entraîne la corrosion de ces surfaces métalliques.

Il ne faut pas utiliser d'outils tranchants et abrasifs, de savon, de produits d'entretien ménager, de détergents, de gaz, d'essence, de vernis et de substances similaires pour empêcher la déformation, les fissures des pièces en plastique. Il en est de même pour l'élimination des traces de doigts sur la porte

Protection des surfaces en plastique.

Ne placez pas d'huiles ou de plats huileux dans le réfrigérateur dans des récipients non fermés, car les graisses peuvent endommager les surfaces en plastique du réfrigérateur. Si vous versez ou éclaboussez de l'huile sur les surfaces en plastique, nettoyez et lavez les parties souillées avec de l'eau chaude immédiatement.

7 Dépannage

Vérifiez la liste suivante avant de contacter le service après-vente. Cela peut vous faire économiser du temps et de l'argent. Cette liste regroupe les problèmes les plus fréquents ne provenant pas d'un défaut de fabrication ou d'utilisation du matériel. Il se peut que certaines des fonctions décrites ne soient pas présentes sur votre produit.

Le réfrigérateur ne fonctionne pas.

- La fiche n'est pas insérée correctement dans la prise. >>> Insérez correctement la fiche dans la prise.
- Le fusible de la prise à laquelle votre réfrigérateur est branché ou le fusible principal a sauté. >>> Vérifiez le fusible.

Condensation sur la paroi intérieure du compartiment réfrigérateur. (MULTIZONE, COOL CONTROL et FLEXI ZONE).

- La porte a été ouverte souvent. >>> Évitez d'ouvrir et de fermer trop fréquemment la porte du réfrigérateur.
- L'environnement est très humide. >>> N'installez pas votre réfrigérateur dans des endroits très humides.
- De la nourriture contenant du liquide est conservée dans des récipients ouverts. >>> Ne conservez pas de la nourriture contenant du liquide dans des récipients ouverts.
- La porte du réfrigérateur est laissée entrouverte. >>> Fermez la porte du réfrigérateur.
- Le thermostat est réglé à un niveau très froid. >>> Réglez le thermostat à un niveau adapté.

Le compresseur ne fonctionne pas.

- Le dispositif de protection thermique du compresseur sautera en cas de coupures soudaines du courant ou de débranchement intempestif. En effet la pression du liquide réfrigérant du système de refroidissement ne sera pas équilibrée. Le réfrigérateur recommence à fonctionner normalement après 6 minutes environ. Veuillez contacter le service après-vente si le réfrigérateur ne s'allume pas après cette période.

- Le réfrigérateur est en mode de dégivrage. >>> Cela est normal pour un réfrigérateur à dégivrage automatique. Le cycle de dégivrage se déclenche régulièrement.
- Le réfrigérateur n'est pas branché à la prise. >>> Assurez-vous que la fiche est branchée dans la prise murale.
- Les réglages de température ne sont pas effectués correctement. >>> Sélectionnez la température appropriée.
- Il y a une panne de courant. >>> Le réfrigérateur recommence à fonctionner normalement après le retour du courant.

Le niveau sonore augmente lorsque le réfrigérateur est en marche.

- Les caractéristiques de performance du réfrigérateur peuvent changer en raison des variations de la température ambiante. Cela est normal et n'est pas un défaut.

Le réfrigérateur fonctionne fréquemment ou pendant de longues périodes.

- Votre nouveau réfrigérateur est peut-être plus large que l'ancien. Les grands réfrigérateurs durent plus longtemps.
- La température de la pièce est probablement élevée. >>> Il est normal que l'appareil fonctionne plus longtemps quand la température ambiante est élevée.
- Le réfrigérateur aurait été branché récemment, ou chargé d'aliments. >>> Lorsque le réfrigérateur a été branché ou rempli d'aliments tout récemment, il met plus de temps à atteindre le niveau de température réglé. Ce phénomène est normal.
- D'importantes quantités de denrées chaudes ont peut-être été introduites dans le réfrigérateur récemment. >>> Ne mettez pas de nourriture chaude dans le réfrigérateur.
- Les portes ont peut-être été ouvertes fréquemment ou laissées entrouvertes pendant une durée prolongée. >>> L'air chaud qui entre dans l'appareil oblige le réfrigérateur à fonctionner sur de plus longues périodes. N'ouvrez pas les portes fréquemment.

Dépannage

- La porte du compartiment congélateur ou du réfrigérateur est probablement entrouverte. >>> Vérifiez que les portes sont bien fermées.
- Le réfrigérateur est réglé à une température très basse. >>> Réglez la température du réfrigérateur à un degré supérieur et attendez que la température réglée soit atteinte.
- Le joint de la porte du réfrigérateur ou du congélateur peut être sale, déchiré, rompu ou mal positionné. >>> Nettoyez ou remplacez le joint. Tout joint endommagé / déchiré fait fonctionner le réfrigérateur pendant une période de temps plus longue afin de conserver la température actuelle.

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

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

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

- La température du réfrigérateur est réglée à une température très basse. >>> Réglez la température du réfrigérateur à un degré supérieur et vérifiez.

Les denrées conservées dans les tiroirs du compartiment de réfrigération sont congelées.

- La température du réfrigérateur est réglée à une température très élevée. >>> Réglez la température du réfrigérateur à un niveau inférieur et vérifiez.

La température dans le réfrigérateur ou le congélateur est très basse.

- La température du réfrigérateur est réglée à une température très élevée. >>> Le réglage du compartiment réfrigérateur a un effet sur la température du congélateur. Changez les températures du réfrigérateur ou du congélateur et attendez que les compartiments atteignent une température suffisante.
- Les portes ont peut-être été ouvertes fréquemment ou laissées entrouvertes pendant une durée prolongée. >>>

N'ouvrez pas les portes fréquemment.

- La porte est entrouverte. >>> Refermez complètement la porte.
- Le réfrigérateur a été récemment branché ou rempli de nourriture. >>> Ce phénomène est normal. Lorsque le réfrigérateur a été branché ou rempli d'aliments tout récemment, il met plus de temps à atteindre le niveau de température réglé.
- D'importantes quantités de denrées chaudes ont peut-être été introduites dans le réfrigérateur récemment. >>> Ne mettez pas de nourriture chaude dans le réfrigérateur.

Vibrations ou bruits

- Le sol n'est pas plat ou stable. >>> Si le réfrigérateur bascule lorsque vous le déplacez lentement, équilibrez-le en ajustant sa base. Assurez-vous que le sol est plat et suffisamment solide pour supporter le poids et le volume de l'appareil.
- Les éléments placés sur le réfrigérateur peuvent faire du bruit. >>> Retirez les éléments situés au-dessus du réfrigérateur.

Le réfrigérateur produit des bruits semblables à de l'eau qui coule, à la pulvérisation d'un liquide, etc.

- Des écoulements de gaz et de liquides surviennent dans le réfrigérateur, de par ses principes de fonctionnement. Cela est normal et n'est pas un défaut.

Un sifflement sort du réfrigérateur.

- Les ventilateurs sont utilisés pour refroidir le réfrigérateur. Cela est normal et n'est pas un défaut.

Condensation sur les parois intérieures du réfrigérateur.

- Un temps chaud et humide augmente la formation de givre et de condensation. Cela est normal et n'est pas un défaut.
- Les portes ont peut-être été ouvertes fréquemment ou laissées entrouvertes pendant une durée prolongée. >>> N'ouvrez pas les portes fréquemment. Refermez-les si elles sont ouvertes.
- La porte est entrouverte. >>> Refermez complètement la porte.

Dépannage

De l'humidité est présente à l'extérieur ou entre les portes du réfrigérateur.

- Il y a peut-être de l'humidité dans l'air ; ceci est tout à fait normal par un temps humide. Lorsque l'humidité est faible, la condensation disparaît.

Présence d'une mauvaise odeur dans le réfrigérateur.

- 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 ou matériaux d'emballage peuvent provoquer ces odeurs. >>> Utilisez un autre récipient ou changez de marque de matériau d'emballage.
- Les denrées sont mises au réfrigérateur dans des récipients sans couvercle. >>> Conservez les aliments liquides dans des récipients fermés. Les micro-organismes peuvent se propager à partir de produits alimentaires non couverts hermétiquement et provoquer une mauvaise odeur.
- Enlevez les aliments périmés et pourris du réfrigérateur.

La porte ne se ferme pas.

- Des récipients empêchent la fermeture de la porte. >>> Retirez les emballages qui obstruent la porte.
- L'appareil ne se tient pas parfaitement droit sur le sol. >>> Ajustez les pieds afin de stabiliser le produit.
- Le sol n'est pas plat ou solide. >>> Assurez-vous que le sol est plat et qu'il peut supporter le poids du réfrigérateur.

Les bacs à légumes sont coincés.

- Il se peut que les denrées touchent le plafond du tiroir. >>> Disposez à nouveau les denrées dans le tiroir.

Si la surface de l'appareil est chaude.

- Vous pouvez observer des températures élevées entre les deux portes, sur les panneaux latéraux et au niveau de la grille arrière pendant le fonctionnement de l'appareil. Ce phénomène est normal et ne nécessite aucune opération d'entretien !

CLAUDE DE NON-RESPONSABILITÉ / AVERTISSEMENT

L'utilisateur peut remédier à certaines défaillances (simples) sans que cela ne présente de problème de sécurité ou d'utilisation dangereuse, si ces réparations sont effectuées en respectant les limites et les instructions suivantes (cf. la section « Auto-réparation »).

Dès lors, sauf autorisation contraire dans la section « Auto-réparation » ci-dessous, les réparations doivent être réalisées par des réparateurs professionnels agréés afin d'éviter tout problème de sécurité. Un réparateur professionnel agréé est un réparateur professionnel 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.

Cependant, seul l'agent de service (c'est-à-dire le réparateur professionnel agréé) joignable au numéro se trouvant indiqué dans le manuel d'utilisation/ carte de garantie ou par l'intermédiaire de votre revendeur peut fournir un service dans le cadre des conditions de garantie. Par conséquent, veuillez noter que les réparations effectuées par des réparateurs professionnels (qui ne sont pas autorisés par le fabricant/vendeur) annuleront la garantie.

Auto-réparation

L'utilisateur final peut effectuer lui-même des réparations sur les pièces de rechange ci-après : poignées de porte, charnières de porte, plateaux, paniers et joints de porte (une liste mise à jour est également disponible à l'adresse web au 1er mars 2021).

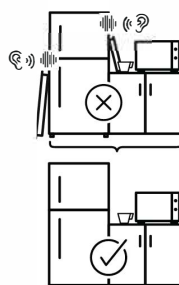
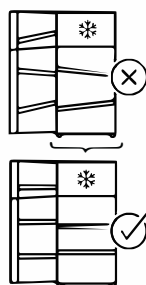
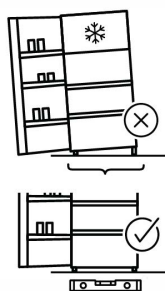
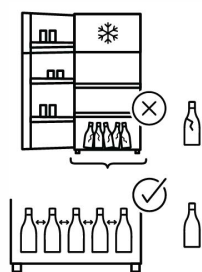
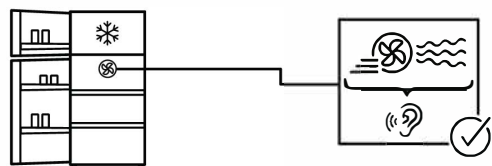
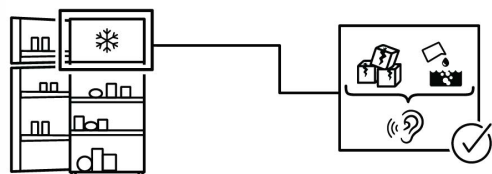
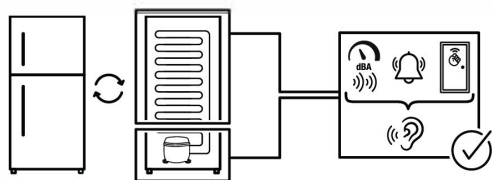
De plus, pour garantir la sécurité du produit et éviter tout risque de blessure grave, l'auto-réparation doit être réalisée en suivant les instructions du manuel d'utilisation concernant l'auto-réparation ou celles disponibles à l'adresse web. Pour votre sécurité, débranchez le produit avant d'entamer une auto-réparation.

Les réparations et tentatives de réparation effectuées par l'utilisateur final sur des parties ne figurant pas dans cette liste et/ou en ne respectant pas les instructions des manuels d'utilisation pour les auto-réparations ou celles disponibles sur web, pourraient donner lieu à des problèmes de sécurité non imputables à le fabricant/ vendeur, et annuleront la garantie du produit.

C'est pourquoi il est 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 ci-dessus, et de contacter des réparateurs professionnels autorisés ou agréés. Dans le cas contraire, de telles tentatives réalisées par les utilisateurs finaux peuvent provoquer des problèmes de sécurité, endommager le produit et, par la suite, entraîner un incendie, une inondation, une électrocution et des blessures corporelles graves.

Les réparations de la liste non exhaustive suivantes doivent être effectuées par des réparateurs professionnels autorisés ou agréés : compresseur, circuit de refroidissement, carte mère, carte de convertisseur, carte d'affichage, etc.

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



4579331307 / AA

EN,RO,FR