

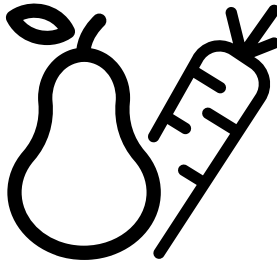


No-Frost Refrigerator Freezer

User manual

No-Frost Réfrigérateur Congélateur

Manuel de l'utilisateur



WHK 26414 XBR7EA

®/TM/© 2026 Whirlpool. Produced under license

®/TM/© 2026 Whirlpool. Produit sous licence

EN - 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	
 SUPPLIER'S NAME MODEL IDENTIFIER → (*)  	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>	5.11. Clayette porte-bouteille pliable.....	17
5.1. Storing Food in the Cooler Compartment	11	<u>6 Maintenance and cleaning.....</u>	<u>18</u>
5.2. Replacing the Illumination Lamp.....	15	<u>7 Troubleshooting</u>	<u>19</u>
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.

1.4. Technical Information About Bluetooth + Wi-fi

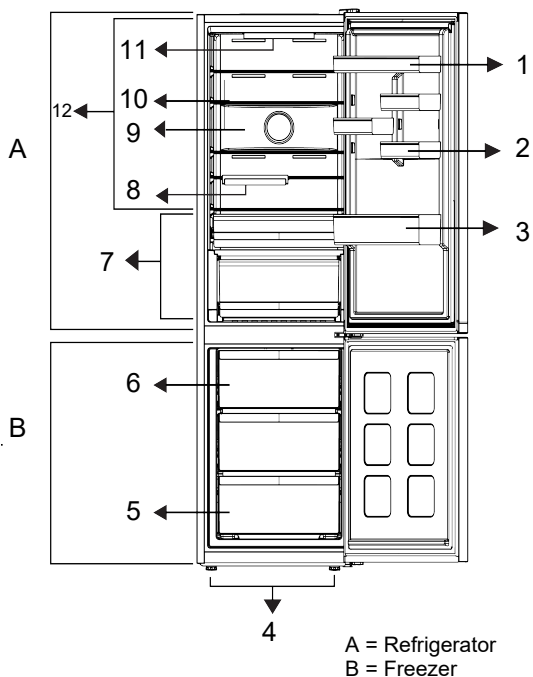
Frequency Band:	2.4GHz (Wi-fi or bluetooth function)
Max. Transferring Power:	< 100mW (Wi-fi or bluetooth function)
Software Details:	Quartz_WiFi.LXXX

SIMPLIFIED EU DECLARATION OF CONFORMITY:

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

The full text of the EU declaration of conformity is available at the following internet address: <https://docs.emeappliance-docs.eu> This product collects and transmits usage data when connected to the internet (e.g. temperature settings, usage duration, error codes etc.). In accordance with the EU Data Act (Regulation EU 2023/2854), you have the right to access and manage this data. For details on what data is collected, how it is used, and how to access it, please visit: www.home-whiz.com/eu-data-act-policy

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.

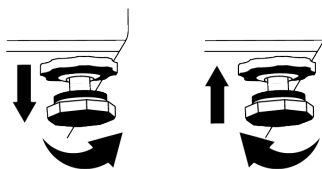
	WARNING: Manufacturer shall not be held liable for damages that may arise from procedures carried out by unauthorized persons.
	WARNING: Product must not be plugged in during installation. Otherwise, there is the risk of death or serious injury!
	WARNING: If the door clearance of the room where the product 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!
--	-----------------------------

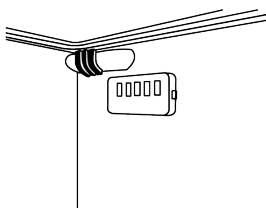
	Side walls of your product is equipped with refrigerant pipes to improve the cooling system. Refrigerant with high temperatures may flow through these areas, resulting in hot surfaces on the side walls. This is normal and does not need any servicing. Please pay attention while touching these areas.
--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

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

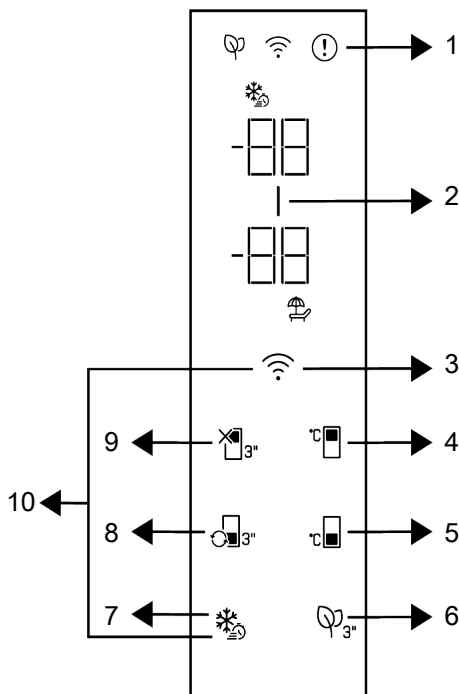
4.2. Climate Class and Definitions

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 * Error Status Indicator | 2 * Energy Saving (Display Off) Indicator |
| 3 * Wireless Key | 4 * Cooler Compartment Temperature Setting Key |
| 5 * Freezer Compartment Temperature Setting Key | 6 * Deodoriser Module Key |
| 7 * Quick Freezing Key | 8 * Compartment Conversion Key |
| 9 * Cooler Compartment OFF (Vacation) Function | 10 * Key for Resetting Wireless Connection Settings |

Read the “Safety Instructions” section first.

Auditory and visual functions on the indicator panel will assist you in using the refrigerator.

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

Operating the product

1. Error Condition Indicator

This indicator shall be active when your refrigerator cannot perform adequate cooling or in case of any sensor error. "E" will be displayed on the freezer compartment temperature indicator and figures such as 1,2,3... will be displayed on the cooler compartment temperature indicator. These figures on the indicator provide information to the authorized service about the error that has occurred. Exclamation mark may be displayed when you load warm food to the freezer compartment or keep the door open for a long period of time. This is not a fault, this warning shall be removed when the food is cooled down or when any key is pressed.

2. Energy Saving (Display Off) Indicator

Energy saving function is enabled automatically and the energy saving symbol lights up when the door of the product is not opened or closed for some period of time. When the energy saving function is active, all symbols on the display except the energy saving symbol shall be turned off. When the energy saving function is active, pressing any key or opening the door will deactivate the energy saving function and the display signals will return to normal. The energy saving function is a function activated ex-factory and cannot be cancelled.

3. Wireless Key

This key is utilized to connect wirelessly to your appliance through HomeWhiz mobile application. If the key is pressed for a long time (3 seconds), the wireless connection symbol on the display/indicator will blink slowly (in 0.5 second intervals). The home network is initialized on the product this way. After achieving wireless connection with the product, wireless connection symbol illuminates continuously. You may activate/deactivate the connection after the first setting is completed by pressing this key. The wireless connection symbol will flash quickly (at 0.2 second intervals) until the connection is established.

When the connection becomes active, wireless connection symbol flashes continuously. If the connection cannot be established for a long period, check your connection settings and refer to the "Troubleshooting" section provided in the user manual. Use Home-Whiz application for wireless connection. The installation steps are described on the application during installation. You may access the application by reading the QR code available on the HomeWhiz label on the product. The application can be obtained from App Store for IOS devices or from Play Store for Android devices. For details visit <https://www.homewhiz.com/ad-dress>.

4. Cooler Compartment Temperature Setting Key

Allows setting of temperature for cooler compartment. Pressing the key will enable the cooler compartment temperature to be set at 8°C, 7°C, 6°C, 5°C, 4°C, 3°C, 2°C, and 1°C.

5. Freezer Compartment Temperature Setting Key

Temperature setting is made for freezer compartment. Pressing the key will enable the freezer compartment temperature to be set at -18 °C, 19°C, -20 °C, -21 °C, -22 °C, -23 °C, and -24 °C.

6. Anti-Odour Module Key

Press this button for 3 seconds to activate/deactivate the anti-odour () feature. As the anti-odour feature is active, the LED on the respective button is lit. When the feature is active, the anti-odour module will be operated periodically.

7. Quick Freezing Key

When the quick freeze key is pressed, the LED on the key is illuminated and the quick freeze function shall be activated. Freezing compartment temperature is set to -27 °C. Press the key again to cancel function. The quick freezing function shall be automatically cancelled after 24 hours. To freeze a large amount of fresh food, press the quick freeze key before placing the food in the freezer compartment.

Operating the product

8. Compartment Conversion Key

Pressing compartment conversion key

() for 3 seconds, the freezer section switches between cooler, off and freezer modes. If it is operated as the cooler compartment, the temperature will be set as 4 °C. In case of OFF mode, compartment temperature indicator shall display “-”.

9. Cooling Compartment OFF (Vacation) Function Key

To activate vacation function () , press the button for 3 seconds. The vacation mode will be activated and the LED on the button will be lit. “-” shall be displayed on the Cooling Compartment temperature indicator and the cooling compartment does not actively perform cooling. You shall not keep your food in the cooling compartment when this function is activated. The other compartments continue to cool according to the set temperatures. Press the key for 3 seconds again to cancel this function.

10. Key for Resetting Wireless Connection Settings

To reset wireless connection settings press Quick freezing () , and wireless connection () buttons must be pressed for 3 seconds. On the appliance where the wireless connection settings are reset/ returned to factory defaults, any prior user data set on the appliance is lost.

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

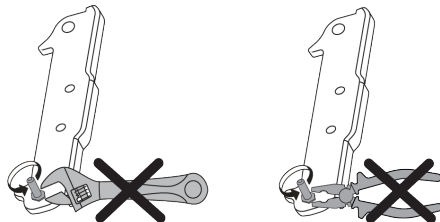
Fresh food compartment: Deli products (breakfast items, meat products to be consumed quickly)

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 Home-Whiz 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.

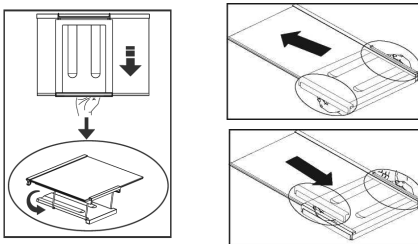
Temperature settings can be set between 1-8 °C for the refrigerator compartment and between -24 and -18 °C for the freezer compartment. Adjustable temperature values may vary within these ranges depending on product specifications.

5.11. Clayette porte-bouteille pliable

* Peut ne pas être disponible sur certains modèles

Fournit à l'utilisateur un emplacement dédié pour les bouteilles de vin, en cas de besoin. Pour utiliser cette section, tirez doucement la partie en plastique dans le sens indiqué ci-dessous. La clayette porte-bouteille pliable peut désormais être utilisée.

Nous vous recommandons de ne ranger que 2 bouteilles maximum sur la clayette porte-bouteille pliable.



Pour monter la clayette porte-bouteille pliable, retirez d'abord l'étagère en verre du réfrigérateur. Pliez ensuite la partie en plastique, et poussez-la vers n'importe quelle direction latérale en attrapant les parties avant et arrière de la partie en plastique. L'appareil peut désormais être utilisé avec une clayette porte-bouteille pliable.

Pour retirer la clayette porte-bouteille pliable, retirez d'abord l'étagère en verre du réfrigérateur. Attrapez ensuite la partie en plastique puis tirez-la vers n'importe quelle direction latérale. L'appareil peut désormais être utilisé sans une clayette porte-bouteille pliable.

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

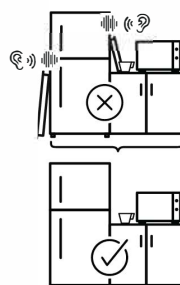
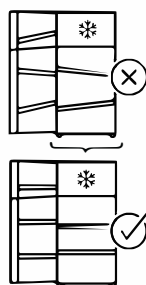
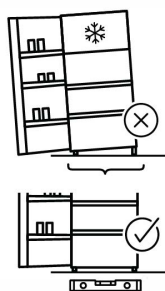
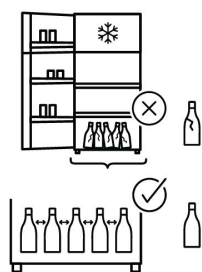
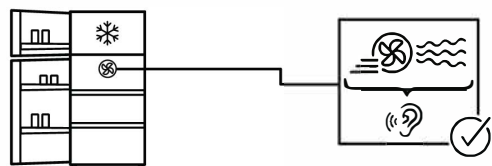
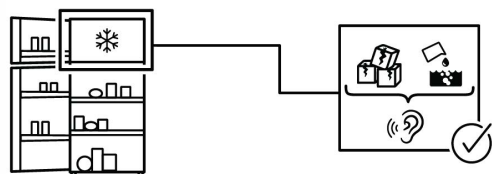
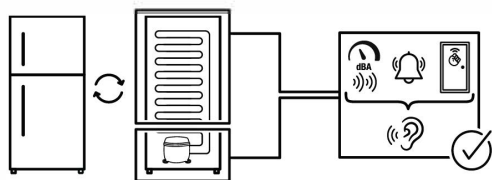
Self-repair can be done by the end-user with regard to the following spare parts: door handles, door hinges, trays, baskets and door gaskets (an updated list is also available in web as of 1st March 2021.

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.





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
5.11. Foldable Wine Rack	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.

1.4. Informations techniques sur Bluetooth + Wi-Fi

Bande de Fréquence :	2,4 GHz (Wi-Fi ou Bluetooth opérationnel)
Puissance maximale de transmission :	< 100 mW (Wi-Fi ou Bluetooth opérationnel)
Détails du logiciel :	Quartz_WiFi.XXX

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ SIM- PLIFIÉE DE L'UE :

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

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

Ce produit collecte et transmet des données d'utilisation lorsqu'il est connecté à Internet (par exemple, les paramètres de température, la durée d'utilisation, les codes d'erreur). **etc.**). Conformément à la loi sur les données de l'UE (Règlement UE 2023/2854), vous disposez d'un droit d'accès et de gestion de ces données. Pour plus de détails sur les données collectées, la manière dont elles sont utilisées et comment y accéder, veuillez consulter : www.homewhiz.com/eu-data-act-policy



FR

Cet appareil
et ses accessoires
se recyclent

REPRISE
À LA LIVRAISON



À DÉPOSER
EN MAGASIN



À DÉPOSER
EN DÉCHÈTERIE



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

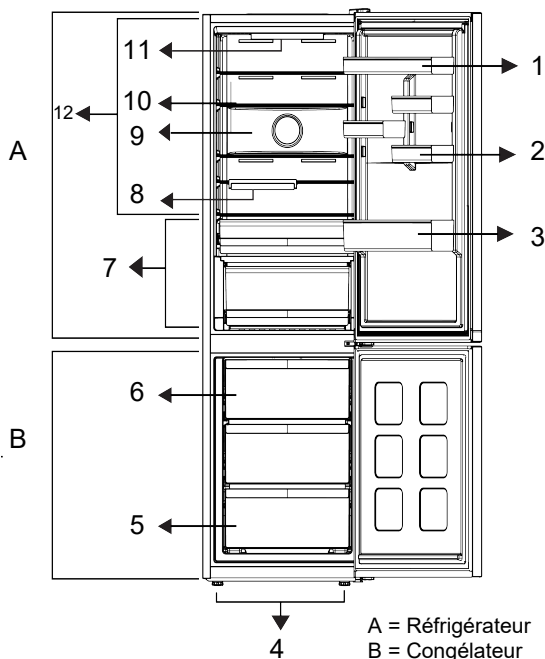


FR

ÉLÉMENTS
PAPIER



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.

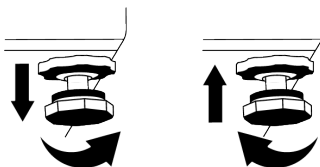
	AVERTISSEMENT : Le fabricant ne sera pas tenu responsable des dommages survenus suite à des activités effectuées par des personnes non-autorisées.
	AVERTISSEMENT : Ne branchez pas l'appareil pendant l'installation. Au cas contraire, cela présente un risque de mort ou de blessures graves !
	AVERTISSEMENT : 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.

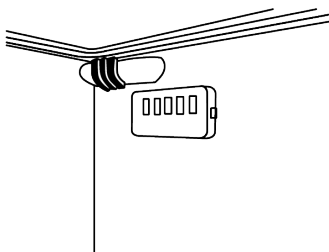
4 Préparation

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.
- 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 congélez une petite quantité d'aliments, la fonction de congélation rapide peut être désactivée au bout d'un certain temps pour économiser de l'énergie.
- Selon les caractéristiques de l'appareil, le dégivrage des aliments congelés dans le compartiment réfrigérateur assurera

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

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



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

4.2 Première utilisation

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

- Attendez au moins 2 heures avant de faire fonctionner le produit, afin d'assurer la pleine efficacité de la réfrigération. Laissez l'appareil fonctionner à vide pendant 6 heures, et la porte de l'appareil doit être maintenue fermée autant que possible.

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.

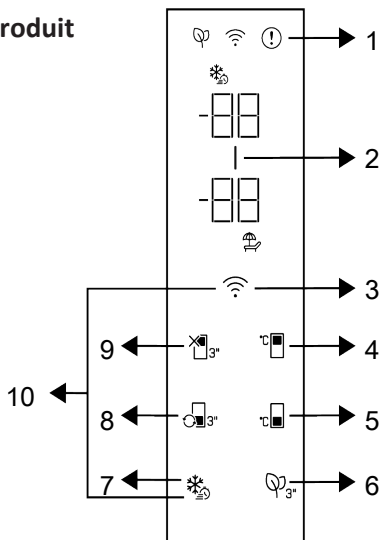
4.3 Classe climatique et définitions

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 * Voyant de message d'erreur

3 * Touche Wifi

5 * Touche de réglage de la température du compartiment congélateur

7 * Touche de congélation rapide

9 * Touche arrêt du compartiment réfrigérateur (vacances)

2 * Indicateur d'économie d'énergie (af- fichage éteint)

4 * Touche de réglage de la température du compartiment réfrigérateur

6 * Touche désodorisante

8 * Touche de conversion du compartiment congélateur

10 * Touche de réinitialisation des paramètres de connexion sans fils

Les fonctions sonores et visuelles dudit panneau vous aident à utiliser votre réfrigérateur.

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

1. Voyant de message d'erreur

Affichage de message d'erreur.

Le signalement d'un message d'erreur est indiqué par la lettre "E" suivie de chiffres dans la fenêtre de température du congélateur. Ce message d'erreur indique un défaut de température, de refroidissement ou de capteur

Ces chiffres sur l'indicateur fournissent des informations au service autorisé sur l'erreur qui s'est produite. Un point d'exclamation peut être affiché lorsque vous chargez des aliments chauds dans le compartiment de congélation ou que vous gardez la porte ouverte pendant une longue période. Il ne s'agit pas d'un défaut, cet avertissement disparaît lorsque l'aliment est refroidi ou lorsqu'on appuie sur une touche quelconque.

Utilisation de l'appareil

2.. Indicateur d'économie d'énergie (af chage éteint)

La fonction d'économie d'énergie est activée automatiquement et le symbole d'économie d'énergie s'affiche lorsque la porte du produit n'est pas ouverte ou fermée pendant un certain temps. Lorsque la fonction d'économie d'énergie est active, tous les symboles de l'écran, à l'exception du symbole d'économie d'énergie, sont éteints. Lorsque cette fonction est utilisée, la pression sur une touche quelconque ou l'ouverture de la porte entraîne sa désactivation et les voyants allumés retournent à la normale. La fonction d'économie d'énergie est une fonction activée départ en usine et ne peut être annulée.

3. Touche Wifi

Vous pouvez utiliser cette touche pour vous connecter sans fil à votre appareil à travers l'application mobile HomeWhiz. Si vous appuyez sur la touche pendant une longue période (3 secondes), le symbole de connexion sans fil sur l'écran/l'indicateur clignote lentement (par intervalles de 0,5 seconde). Le réseau domestique est initialisé sur le produit de cette façon. Après avoir lumen en continu. Vous pouvez activer/désactiver la connexion après le premier réglage en appuyant sur cette touche. Le symbole de connexion sans fil clignotera rapidement (à intervalles de 0,2 seconde) jusqu'à ce que la connexion soit établie. Lorsque la connexion est active, le symbole de connexion sans fil clignote en continu. En cas d'impossibilité d'établir la connexion pendant une longue période, vérifiez vos paramètres de connexion et reportez-vous à la section « Dépannage » fournie dans le manuel de l'utilisateur. Utilisez l'application HomeWhiz pour la connexion sans fil. Les étapes d'installation sont décrites sur la demande lors de l'installation. Vous pouvez accéder à la demande en lisant le code QR disponible sur l'étiquette HomeWhiz apposée sur le produit. Vous pouvez télécharger l'application sur App Store pour les appareils iOS ou sur Play Store pour les appareils Android. Pour plus de détails, visitez le site <https://www.homewhiz.com/adresse>.

4. Touche de réglage de la température du compartiment réfrigérateur

Permet de régler la température du compartiment de réfrigération. Appuyez sur la touche pour régler la température du compartiment de refroidissement à 8°C, 7°C, 6°C, 4°C, 3°C, 2°C et 1°C.

5. Touche de réglage de la température du compartiment réfrigérateur

Le réglage de la température est effectué pour le compartiment de congélation. En appuyant sur cette touche, vous pourrez régler la température du compartiment congélateur à -18°C, 19°C, -20°C, -21°C, -22°C, -23°C et -24°C.

6. Touche désodorisante

Appuyez sur cette touche pendant 3 secondes pour activer/désactiver la fonction désodorisante. Lorsque la fonction désodorisante est active, l'icône du module désodorisant est allumée. Lorsque la fonction est activée, le module désodorisant fonctionne périodiquement.

7. Touche super congélation

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

8. Touche de conversion du compartiment congélateur

En appuyant sur la touche de conversion de compartiment congélateur pendant 3 secondes, le compartiment congélateur peut être transformé en réfrigérateur, en arrêt du compartiment congélateur ou en congélateur.

compartiments pendant 3 secondes, le compartiment de congélation passe respectivement en mode réfrigération, arrêt et

Utilisation de l'appareil

congélation. S'il est utilisé comme compar-timent de réfrigération, la température du compartiment est réglée à 4 °C. En mode ARRÊT, l'indicateur de température du com-partiment affiche « - - ».

9. Touche de fonction Arrêt du compartiment réfrigérateur (vacances)

Appuyez sur la touche pendant 3 secondes pour activer la fonction vacances. Le mode vacances est activé et le symbole vacances est illuminé. L'expression « - - » s'affiche sur l'indicateur de température du compar-timent de réfrigération et ce dernier n'effec-tue pas d'opération de refroidissement ac-tive. Il n'est pas approprié de conserver les aliments dans le compartiment de réfrigé-ration lorsque cette fonction est activée. Les autres compartiments continuent à se refroidir en fonction des températures pré-cédemment réglées. Il suffit d'appuyer à nouveau sur la touche pendant 3 secondes pour annuler cette fonction.

10. Clé pour la réinitialisation des pa-mètres de connexion sans fil

Pour réinitialiser les paramètres de connexion sans fil, appuyez simultanément sur les touches de congélation rapide et de connexion sans fil pendant 3 secondes. Toutes les informations utilisateur enregis-trées précédemment sont supprimées sur un produit dont les paramètres de connexion sans fil sont réinitialisés/rétablis aux valeurs par défaut de l'usine.

5.1. Stockage de denrées dans votre appareil

Conservation des aliments dans les ré-frigérateurs 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 pé-riodes, peuvent entraîner une hausse si-gnificative de la température à l'intérieur du compartiment, réduisant ainsi la durée de conservation des aliments et provo-quant leur détérioration.
- Pour éviter toute altération de l'odeur et du goût, les aliments doivent être conser-vés 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 ge-ler.

- Laissez les aliments chauds et cuits re-froidir à température ambiante avant de les mettre au réfrigérateur. Vous pouvez ensuite placer les aliments tièdes sur les étagères inférieures de votre réfrigéra-teur. Conservez les aliments tièdes à l'écart des aliments périssables.

- Décongelez vos aliments surgelés dans le compartiment réfrigérateur. Vous pour-rez ainsi utiliser ces aliments congelés pour refroidir le compartiment et écono-miser de l'énergie.

- Conserver des fruits tropicaux non mûrs (mangues, melons variés, papayes, ba-nanes, 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 séparé-ment 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 plas-tique, enveloppez-les dans du papier ab-

Utilisation de l'appareil

sorbant ou un torchon, puis placez-les au 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
Ceuf	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)

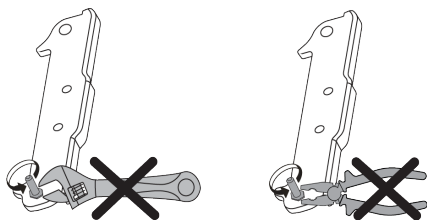
Utilisation de l'appareil

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.

Utilisation de l'appareil

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.

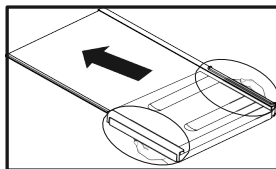
5.11. Foldable Wine Rack

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

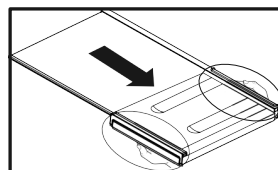
Provides the user storing the wine bottles when needed.

To use the section, hold the plastic part and pull it to the following direction slowly. Now the foldable wine rack can be used.

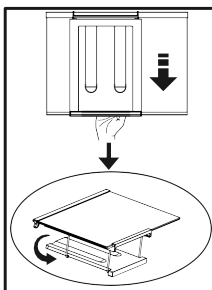
To assemble the foldable wine rack, firstly remove the glass shelf from the Refrigerator. Then hold the plastic part, and push it to any side direction by using plastic part's front and back areas. Now the product can be used with foldable wine rack if needed.



To remove the foldable wine rack, firstly, remove the glass shelf from the refrigerator. Then hold the plastic part and pull it to any sides direction. Now the product can be used without foldable wine rack if needed.



It is recommended to store maximum 2 bottles of wine on foldable wine rack.



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).

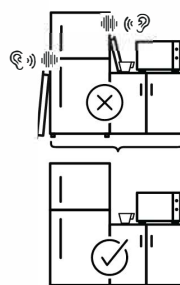
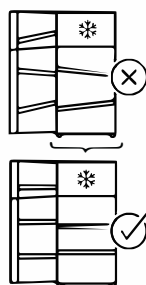
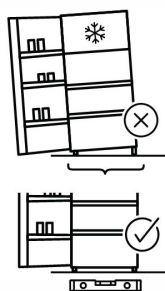
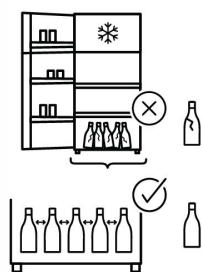
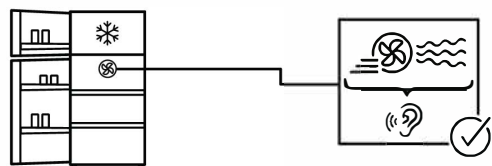
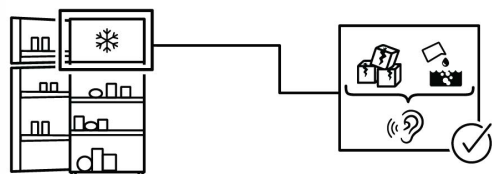
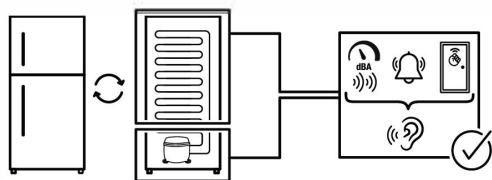
De plus, pour garantir la sécurité du produit et éviter tout risque de blessure grave, l'auto-réparation doit être réalisée en suivant les instructions du manuel d'utilisation concernant l'auto-réparation ou celles disponibles à l'adresse web. Pour votre sécurité, débranchez le produit avant d'entamer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



4579331191 / AA

EN,FR