

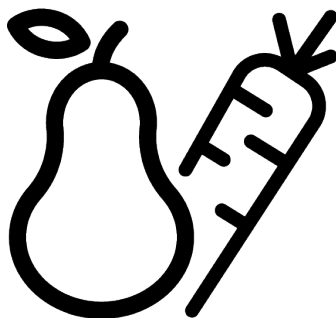
# Whirlpool

**Refrigerator / User Manual**

**Congélateur / Réfrigérateur / Manuel d'utilisation**

**Refrigerador / Manual del usuario**

**Koelkast / Gebruiker Handleiding**



WHK 26413 XBR6EE

®/TM/© 2025 Whirlpool. Produced under license ®/TM/© 2025 Whirlpool. Produit sous licence ®/TM/© 2025 Whirlpool. Fabricado con licencia ®/TM/© 2025 Whirlpool. Onder licentie geproduceerd

## Please read this manual first!

---

### Our valued customer,

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





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

Please register your products on [www.register10.eu](http://www.register10.eu)

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



Read the user manual.


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

## Table of Contents

|   |           |
|---|-----------|
| <b>1 Environmental Instructions .....</b>                 | <b>4</b>  |
| 1.1 Disposal Of Packaging Materials .                     | 4         |
| 1.1.1 Technical Information About Bluetooth + Wi-fi ..... | 4         |
| <b>2 Your Refrigerator .....</b>                          | <b>5</b>  |
| <b>3 Installation.....</b>                                | <b>5</b>  |
| 3.1 Right Place For Installation.....                     | 5         |
| 3.2 Adjusting the Legs.....                               | 6         |
| 3.3 Hot Surface Warning.....                              | 6         |
| <b>4 Preparation .....</b>                                | <b>6</b>  |
| 4.1 What To Do For Energy Saving .....                    | 6         |
| 4.2 First Use .....                                       | 7         |
| 4.3 Climate Class and Definitions .....                   | 7         |
| <b>5 Operating the Product.....</b>                       | <b>7</b>  |
| <b>6 Use of Your Appliance.....</b>                       | <b>8</b>  |
| 6.1 Control Panel of the Product .....                    | 8         |
| 6.1.1 High Temperature Alarm.....                         | 10        |
| 6.2 Food Storage in Refrigerator .....                    | 10        |
| 6.3 Crispers/Fresh food compartment .....                 | 14        |
| 6.4 Humidity Controlled Crisper .....                     | 14        |
| 6.5 Dairy Products Cold Storage Area                      | 15        |
| 6.6 Reversing the Door Opening Side.                      | 15        |
| 6.7 Door Open Alert .....                                 | 15        |
| 6.8 Folding Shelf .....                                   | 15        |
| 6.9 Replacing the Illumination Lamp..                     | 16        |
| 6.10 Active Check .....                                   | 16        |
| 6.11 Artificial Intelligence (AI) Technology .....        | 16        |
| 6.12 Energy Management .....                              | 16        |
| <b>7 Maintenance and Cleaning .....</b>                   | <b>16</b> |
| <b>8 Troubleshooting.....</b>                             | <b>17</b> |

# 1 Environmental Instructions

## 1.1 Disposal Of Packaging Materials

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

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



### 1.1.1

### Technical Information About Bluetooth + Wi-fi

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

#### SIMPLIFIED EU DECLARATION OF CONFORMITY:

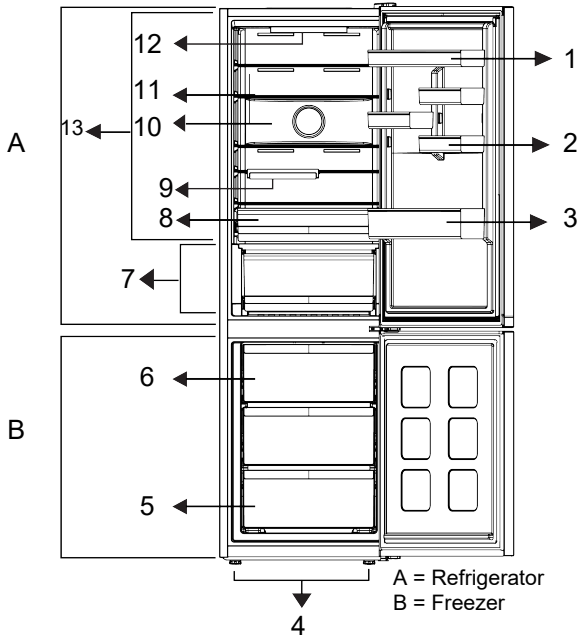
Hereby, Beko Europe Management S.R.L. declares that the radio equipment is in compliance with Directive 2014/53/EU.

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

This product collects and transmits usage data when connected to the internet (e.g. temperature settings, usage duration, error codes **etc.**). In accordance with the EU Data Act (Regulation EU 2023/2854), you have the right to access and manage this data.

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

[whiz.com/eu-data-act-policy](http://www.home-whiz.com/eu-data-act-policy)



- |                                   |                         |
|-----------------------------------|-------------------------|
| 1 Adjustable Door Shelf           | 2 *Egg Rack             |
| 3 * Bottle Rack                   | 4 * Adjustable Legs     |
| 5 * Freezer Compartment           | 6 * Ice Tray            |
| 7 * Fresh Food / Vegetable Drawer | 8 * Cold Storage Drawer |
| 9 *Foldable Bottle Rack           | 10 * Fan                |
| 11 *Adjustable Trunk Shelf        | 12 *Lighting Lamp       |
| 13 * Cold Compartment             |                         |

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

### 3 Installation

Read the "Safety Instructions" first!

#### 3.1 Right Place For Installation

Contact the Authorized Service for the product's installation. To prepare the product for installation, see the information in the user manual and make sure the elec-

tric and water utilities are as required. If not, call an electrician and plumber to arrange the utilities as necessary.

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

## 4 Preparation

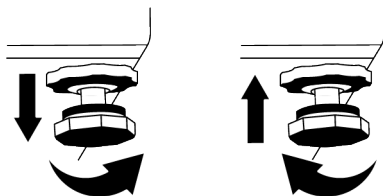
Read the "Safety Instructions" first!

### 4.1 What To Do For Energy Saving

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

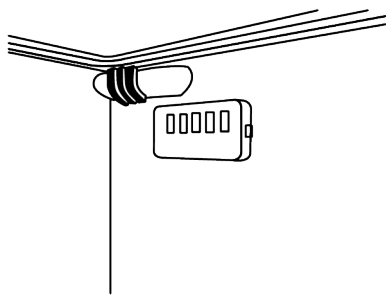
### 3.2 Adjusting the Legs

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



### 3.3 Hot Surface Warning

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



- Store food in refrigerator 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.

## 5 Operating the Product

Read the "Safety Instructions" first!

- The product should only be used for food storage.
- If you will be away from home for an extended period (e.g., on vacation) and will not be using the ice maker or water dispenser, turn off the water valve. Otherwise, a water leak may occur.
- Slight variations in surface brightness may be observed on stainless steel surfaces due to the manufacturing process

- A sound will be heard when the compressor is engaged. It is normal for the product to make noise even if the compressor is not running, as fluid and gas may be compressed in the cooling system.
- It is normal for the front edges of the product to be warm. These areas are designed to warm up in order to prevent condensation
- For some models, indicator panel turns off automatically 1 minute after the door closes. It will be reactivated when the door is opened or any button is pressed.

## 4.3 Climate Class and Definitions

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

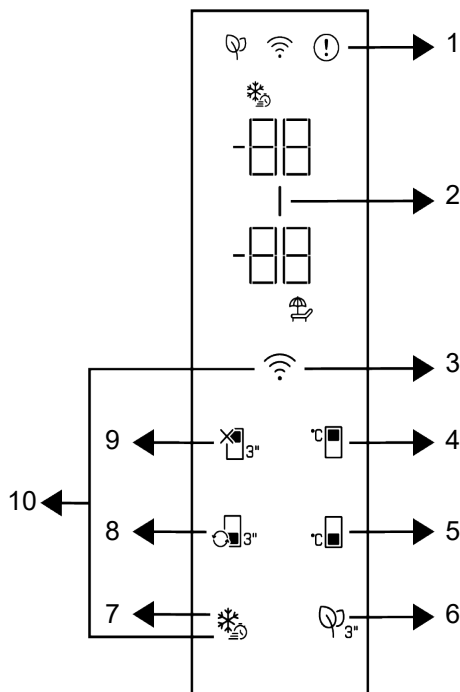
- **SN:** Extended Temperate Climate: This cooling device is designed for use at ambient temperatures between 10 °C and 32 °C.
- **N:** Temperate Climate: This cooling device is designed for use at ambient temperatures between 16°C and 32 °C.
- **ST:** Subtropical Climate: This cooling device is designed 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.

and the inherent characteristics of the material. This is normal and does not affect product performance.

### Product shutdown

- Remove the food to prevent odors.
- Wait for the ice to melt, clean the interior, and let it dry, leaving the doors open to avoid damaging the interior plastics.

### 6.1 Control Panel of the Product



1 \* Error Status Indicator

3 \*Wireless Key

5 \* Freezer Compartment Temperature Setting Key

7 \* Quick Freezing Key

9 \* Cooler Compartment OFF (Vacation) Function

2 \* Energy Saving (Display Off) Indicator

4 \* Cooler Compartment Temperature Setting Key

6 \* Deodoriser Module Key

8 \*Compartment Conversion Key

10 \*Key for Resetting Wireless Connection Settings

Read the "Safety Instructions" first!

Auditory and visual functions on the indicator panel will assist you when using the product.

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

#### 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 fig-

ures 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 HomeWhiz application for wireless connection. The installation steps are described on the application during installation. You may ac-

cess 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/> address.

## 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.\*Deodoriser Module Key

Press this key for 3 seconds to activate/deactivate the deodoriser feature. When the deodoriser feature is active, the deodoriser module icon is illuminated. When the feature is active, the deodoriser module will be operated periodically.

## 7.\*Quick Freezing Key

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

## 8.\*Compartment Conversion Key

When the compartment conversion key is pressed for 3 seconds, the freezer compartment switches between fresh food, off and freezer modes, respectively. When it is operated as fresh food compartment, the

compartment temperature is set as 4 °C. In OFF mode, compartment temperature indicator shall display "--".

### 9.\*Cooler Compartment Off (Vacation)

#### Function Key

Press the key for 3 seconds to activate the vacation function. Vacation mode is activated and the vacation symbol is illuminated. "--" expression is displayed on the cooler compartment temperature indicator and the cooler compartment does not perform active cooling operation. It is not suitable to keep your food in the cooler compartment when this function is activated. The other compartments continue to cool according to temperatures set before. Press the key for 3 seconds again to cancel this function.

### 10.\*Key for Resetting Wireless Connection Settings +

To reset wireless connection settings, Quick freezing and Wireless connection keys should be pressed simultaneously for 3 seconds. All user information recorded previously are removed on the product where wireless connection settings are reset/restored to factory defaults.

#### 6.1.1 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.

## 6.2 Food Storage in Refrigerator

### Food Storage in Refrigerators and Cold Compartments

- Frequent opening and closing of the compartment door, or leaving it open for extended periods, can cause compartment temperatures to rise significantly, reducing food shelf life and leading to spoilage.
- To prevent changes in smell and taste, food should be stored in airtight containers.
- To achieve better and more even cooling, place the food items far apart so that cold air can circulate between them.
- Allow for airflow by leaving a gap between the food and the inside wall. If you place the food against the back wall, it may freeze.
- Allow cooked, hot food to cool to room temperature before refrigerating. Then, you can place the lukewarm food on the lower shelves of your refrigerator. Keep lukewarm food away from perishable foods.
- Pay particular attention to ensuring that frozen foods are not mixed with fresh foods.
- Thaw your frozen foods in the refrigerator. This way, you can use the frozen food to cool the compartment, saving energy.
- Storing unripe tropical fruits (mangoes, various types of melons, papayas, bananas, pineapples) in the refrigerator can accelerate the ripening process. This means a shorter storage time, so it is not recommended.
- Onions, garlic, ginger, and other root vegetables should be stored in a dark, cool room, not in the refrigerator.
- If you notice that food in your refrigerator has spoiled, discard it and clean any accessories that came into contact with it.
- To quickly cool down large pot dishes like soups and stews, you can divide them into shallow containers and store them in the refrigerator.
- Keep unpackaged foods away from eggs.

- Keep fruits and vegetables separate and store all types together (for example, apples with apples, carrots with carrots).
- Remove the greens from the plastic bag, wrap them in paper towels or a dishcloth, and place them in the refrigerator. If you wash these types of foods before putting them in the refrigerator, remember to dry them.
- You can create a moist environment while allowing air circulation by storing fruits and vegetables that are prone to drying out in perforated or open-mouthed plastic bags.
- Except in cases of extreme environmental conditions, food in all compartments will stay fresh longer if your product is set to the set values indicated in the recommended set value table.
- Do not store cold-sensitive vegetables such as leafy greens, tomatoes, and cucumbers in the cold compartment.

### Storage in the Cold Compartment Food

In the cold storage area, the temperature of the food being stored can vary between +3°C and -3°C. Temperatures may drop below 0°C in the cold storage area, therefore it is not suitable for storing fresh fruits/vegetables.

| Store foods in different places according to their characteristics: |   |
|---|---|
| Food  | Location  |
| Egg   | Door shelf  |
| Dairy products (butter, cheese)                                     | If available, zero degree (breakfast) compartment / cold zone |
| Fruits, vegetables and fresh food                                   | Fresh food compartment, vegetable drawer.                     |
| Fresh meat, poultry, fish, sausage products, cooked foods.          | If available, zero degree (breakfast) compartment / cold zone |
| Ready-to-eat foods, packaged products, canned goods, and pickles.   | Top shelves or door shelf                                     |
| Beverages, bottles, condiments, and snacks.                         | Door shelf  |

### Storage in Freezer Compartment Food

- You can activate the Quick Freeze function 4-6 hours before freezing to make it chilling even more effective.
- Allow hot food to reach room temperature before placing it in the freezer compartment.
- Foods to be frozen should be divided into portions large enough for each serving and frozen in separate packages.
- It is recommended to package food before placing it in the freezer.
- To prevent food from going past its expiration date, write the freezing date, storage time, and name of the food on the package according to the storage times of different foods.
- Consume thawed food quickly. Thawed food cannot be refrozen unless cooked. It is not safe to consume thawed and refrozen fresh food without cooking it.
- When freezing fresh food, do not allow these foods to come into contact with already frozen foods. Otherwise, the frozen foods will thaw.

### Storing Frozen Foods

- When storing Food, please observe the time periods specified in these instructions.
- To preserve food quality, try to keep the time between purchase and storage as short as possible.
- Buy frozen foods that are stored at -18°C or lower.
- Avoid buying foods that have ice or similar substances in their packaging. This means the product may have partially thawed and then refrozen. Temperature affects the quality of the food.
- Store food for the time recommended by the manufacturer. Only take out as much as you need from the freezer.

- Except in cases of extreme environmental conditions, if your product is set to the set values specified in the recommended set value table, food will stay fresh longer in both the fresh food compartment and the freezer compartment.
- Fresh fruits and vegetables may partially freeze if the Fresh food compartment is set to a lower temperature.
- The 2-star compartment is suitable for pre-frozen food. Ice cream and ice cubes can be stored there.
- Freeze food only in the 4-star compartment.
- If the freezer compartment is equipped with an optional metal tray, do not place unpackaged food on the metal tray in the freezer compartment.
- Do not wash the metal tray in the dishwasher. Clean it with a damp cloth; do not leave it wet. Avoid physical actions that could scratch or damage the surface.

| Meat and Fish          |                          | Preparation Method   | Longest storage period (month)  |      |
|------------------------|--------------------------|--|---|------|
| Meat Products          | Veal                     | Steak  | Cut into 2 cm thick pieces and place foil between them or wrap tightly with plastic wrap.   | 6-8  |
|                        |                          | Roast  | By packaging the meat pieces in a freezer bag or wrapping them tightly with plastic wrap.   | 6-8  |
|                        |                          | Flaked   | In small pieces   | 6-8  |
|                        |                          | Schnitzel, chops   | By placing foil between the sliced pieces or wrapping them individually with plastic wrap.  | 6-8  |
|                        | Mutton                   | Chop   | By placing foil between the pieces of meat or wrapping them individually with plastic wrap. | 4-8  |
|                        |                          | Roast  | By packaging the meat pieces in a freezer bag or wrapping them tightly with plastic wrap.   | 4-8  |
|                        |                          | Flaked   | By packaging the chopped meat in a freezer bag or wrapping it tightly with plastic wrap.    | 4-8  |
|                        | Beef                     | Roast  | By packaging the meat pieces in a freezer bag or wrapping them tightly with plastic wrap.   | 8-12 |
|                        |                          | Steak  | Cut into 2 cm thick pieces and place foil between them or wrap tightly with plastic wrap.   | 8-12 |
|                        |                          | Flaked   | In small pieces   | 8-12 |
|                        |                          | Boiled meat  | By packaging it in small portions using freezer bags.                                       | 8-12 |
|                        | Mince                    | Unseasoned, in flat packs.   | 1-3   |      |
|                        | Offal (part)             | In pieces  | 1-3   |      |
|                        | Sausage - Salami         | Even if it's in a plastic bag, it must be packaged.                                | 1-3   |      |
|                        | Ham                      | By placing foil between the sliced pieces.   | 2-3   |      |
|                        | Poultry and game animals | Chicken and Turkey   | Wrapped in foil   | 4-6  |
| Goose                  |                          | Wrap in foil (portions should not exceed 2.5 kg)                                   | 4-6   |      |
| Duck                   |                          | Wrap in foil (portions should not exceed 2.5 kg)                                   | 4-6   |      |
| Deer, Rabbit, Roe Deer |                          | Wrap in foil (portions should not exceed 2.5 kg, and the bones should be removed). | 6-8   |      |

| Meat and Fish     |   | Preparation Method   | Longest storage period (month) |
|-------------------|---|--|--------------------------------|
| Fish and sea-food | Freshwater fish (Trout, Carp, Pike, Catfish)                | After thoroughly cleaning the insides and scales, it should be washed and dried, and the tail and head should be cut off if necessary. | 2                              |
|                   | Lean fish (Sea bass, Turbot, Sole)                          |  | 4-6                            |
|                   | Oily fish (Bonito, Mackerel, Bluefish, Red Mullet, Anchovy) |  | 2-4                            |
|                   | shellfish   | Cleaned and in bags.   | 4-6                            |
|                   | Caviar  | In its packaging, in an aluminum or plastic container.   | 2-3                            |

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

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

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

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

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

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

| Freezer Compartment Setting | Cooler Compartment Setting | Remarks   |
|-----------------------------|----------------------------|---|
| -22°C                       | 2°C                        | This is the default, recommended setting. This setting is recommended if ambient temperature is below 30°C. |

### Freezer Information

According to IEC 62552 standards, for every 100 litres of freezer volume compartment, the product must be able to freeze 4.5 kg of substance food at 25°C room temperature for 24 hours at -18°C or lower. Long-term preservation of Food substances is only possible at temperatures of -18°C and lower.

You can keep the Food ingredients fresh for months (in a deep freezer at -18°C and lower temperatures).

Items to be frozen should not be brought into contact with previously frozen foods in order 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, boiled eggs, potatoes, etc., are not suitable for freezing. If these foods are frozen, only their nutritional value and eating quality will be negatively affected. There is no risk of spoilage that threatens human health.

### Food Placement

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

**Chiller Compartment shelves:** Food in pots, covered dishes and covered containers, eggs (in a covered container)

**Chiller Compartment door shelves:** Small and packaged food or drinks

**Crisper:** Vegetables and fruits

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

## 6.3 Crispers/Fresh food compartment

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

## 6.4 Humidity Controlled Crisper

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

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

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

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

## 6.5 Dairy Products Cold Storage Area

### Cold Storage Compartment

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. Do not store fruits and vegetables in this compartment.

## 6.6 Reversing the Door Opening Side

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

## 6.7 Door Open Alert

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

### Version 1;


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

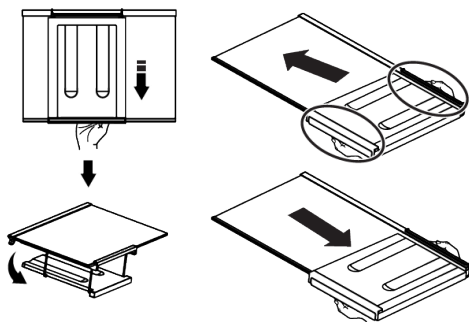
### Version 2;

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

## 6.8 Folding Shelf

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

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



To assemble the folding shelf, first remove the glass shelf from the refrigerator. Insert the plastic part into the glass shelf by pushing it through the channels on the front and

back as shown in the image. The product will then be ready for use with the folding shelf.

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

## 6.9 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.

## 6.10 Active Check

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

## 6.11 Artificial Intelligence (AI) Technology



## 7 Maintenance and Cleaning

Read the "Safety Instructions" first!

- Unplug your appliance before cleaning it.
- The dust on the ventilation grille on the back of the product should be removed (without opening the lid) at least once a year. Cleaning should be done with a dry cloth.

## Artificial Intelligence Feature

Your product features Artificial Intelligence. For this feature to work, your product must be added to the HomeWhiz app and connected to the internet.

In the HomeWhiz app, you can turn the AI feature on or off from the helper functions page for your specific product.

Thanks to its autonomous technology, your product adapts to your usage habits and offers high energy efficiency. \* It provides savings of up to 20%.

\* The stated savings figures are obtained under standard laboratory conditions. Your savings figures may vary depending on customer usage conditions and climate.

## 6.12 Energy Management

Your product has an energy consumption management feature. For this feature to work, your product must be added to the HomeWhiz application and connected to the internet.

You can track your appliance's consumption information using the HomeWhiz Energy Management panel.

You can view the consumption information of your smart product according to different time periods. \* You can monitor it and save money by following suggestions to reduce your consumption.

\* The consumption values stated on the product label are obtained under standard laboratory conditions. The consumption values shown in the HomeWhiz app are for informational purposes only and may differ from actual consumption values depending on customer usage conditions and climate.

- Be careful not to let water get into the lamp housing and other electrical parts.
- Clean the door with a damp cloth. Remove all contents to take out the door and body shelves. Lift the door shelves upwards to remove them. After cleaning and drying, slide them back in place from top to bottom.

- Never use chlorine-containing water or cleaning agents for cleaning the exterior surface of the product or chrome-plated parts. Chlorine causes rust on these types of metal surfaces.
- To prevent the prints on the plastic part from peeling off or deforming, do not use sharp, abrasive tools, soap, household cleaning products, detergents, gasoline, polish, etc. For cleaning, use a soft cloth with lukewarm water and dry.
- In products without No Frost technology; water droplets and up to a finger's thickness of frost will form on the back wall of the cooling compartment. Do not clean it, and absolutely do not apply oil or similar substances.
- Use only a slightly damp microfiber cloth for cleaning the exterior surface of the product. Sponges and other types of cleaning cloths may cause scratches.
- To clean the interior surfaces of the product, wash all removable parts with a mild solution of soap, water, and baking soda. Rinse thoroughly and dry completely. Prevent water from getting into the lights and control panel.

- Do not use vinegar, rubbing alcohol, or other alcohol-based cleaners on any interior surfaces.

### **Stainless Steel Exterior Surfaces**

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

### **Preventing Bad Odors**

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

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

### **Protection of Plastic Surfaces**

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

## **8 Troubleshooting**

Read the "Safety Instructions" first!

If you are unable to resolve the problem even after following the instructions in this section, contact the retailer or authorized service center where you purchased the product. Never attempt to repair the malfunctioning product yourself.

### **The refrigerator does not work.**

- The plug is not fully seated in the socket. >>> Insert the plug so that it is fully seated in the socket.
- The fuse in the outlet the product is plugged into, or the main fuse, has blown. >>> Check the fuse.

### **Condensation on the side wall of the refrigerator compartment.**

- The door has been opened and closed too frequently. >>> Please be careful not to open and close the product's door too often.
- The environment is very humid. >>> Do not install the product in very humid environments.
- Foods containing liquids may be stored in open containers. >>> Store foods containing liquids in closed containers.
- The product door was left open. >>> Do not leave the product door open for a long time.
- The thermostat is set to too cold. >>> Adjust the thermostat to the appropriate setting.

### **The compressor is not working.**

- In the event of a sudden power outage or when the plug is removed and reinserted, the compressor's protective thermal switch will trip because the gas pressure in the product's cooling system has not yet equalized. The product should start working again after approximately 6 minutes. If the product does not start working after this time, call for service.
- It is in the defrost cycle. >>> This is normal for a fully automatic defrosting product. The defrost cycle occurs periodically.
- The product is not plugged into the power outlet. >>> Please make sure the plug is plugged into the power outlet.
- The temperature settings are incorrect. >>> Select the appropriate temperature setting.
- The power has been cut off. >>> The product will continue to function normally once the power is restored.

### **The refrigerator's operating noise increases when it's running.**

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

### **The refrigerator is running too often or for too long.**

- The new product may be larger than the old one. Larger products last longer.
- The room temperature may be high. >>> It is normal for it to operate for longer periods in hot environments.
- The product may have been recently plugged in or new food may have been added. >>> When the product is newly plugged in or new food is added, it takes longer to reach the set temperature. This is normal.
- The product may have recently been served with large quantities of hot food. >>> Do not serve hot food in this product.

- The doors have been opened frequently or left open for extended periods. >>> The warm air entering causes the product to operate longer. Do not open the doors too often.
- The refrigerator door may have been left ajar. >>> Check if the doors are completely closed.
- The product is set to a very low temperature. >>> Adjust the product's temperature to a higher setting and wait for it to reach that temperature.
- The refrigerator door seal may be dirty, worn, broken, or not properly seated. >>> Clean or replace the seal. A damaged/broken door seal will cause the appliance to run longer to maintain its current temperature.

### **The freezer temperature is too low, but the refrigerator temperature is adequate.**

- The freezer compartment temperature is set to a very low value. >>> Adjust the freezer compartment temperature to a higher setting and check.

### **The refrigerator temperature is too low, but the freezer temperature is adequate.**

- The refrigerator compartment temperature is set to a very low value. >>> Adjust the refrigerator compartment temperature to a higher setting and check.

### **Food stored in refrigerator drawers freezes.**

- The refrigerator compartment temperature is set to a very low value. >>> Adjust the refrigerator compartment temperature to a higher value and check.

### **The temperature in the refrigerator or freezer is too high.**

- The refrigerator compartment temperature may be set too high. The refrigerator compartment temperature setting affects the freezer compartment temperature. Try adjusting the refrigerator or freezer compartment temperature and wait until the temperature in either compartment reaches a satisfactory level.

- The doors have been opened frequently or left open for too long. >>> Don't open the doors too often.
- The door might be ajar. >>> Close the door completely.
- The product may have been recently plugged in or new food may have been added. >>> This is normal. When the product is newly plugged in or new food is added, it takes longer than usual to reach the set temperature.
- The product may have recently been served with large quantities of hot food. >>> Do not serve hot food in this product.

### **Shaking or noise.**

- The floor is not level or stable. >>> If the product wobbles when moved slowly, adjust its feet to balance it. Also, make sure the floor is stable enough to support the product's weight.
- Items placed on the product may be causing noise. >>> Remove any items from the product.
- The product is making sounds such as liquid leaking or spraying.
- Due to the product's operating principles, liquid and gas flows occur. >>> This is normal and not a malfunction.

### **The product is making a wind noise.**

- A fan is used to perform the cooling process of the product. This is normal and not a malfunction.

### **Condensation is forming on the inner walls of the product.**

- Hot and humid weather increases icing and condensation. This is normal and not a malfunction.
- The doors have been opened frequently or left open for too long. >>> Don't open the doors too often, and close them if they are open.
- The door might be ajar. >>> Close the door completely.

### **Condensation is forming on the outside of the product or between the doors.**

- The air may be humid, which is quite normal in humid weather. Condensation disappears when the humidity decreases.

### **The inside of the product smells bad.**

- Regular cleaning has not been performed. >>> Regularly clean the inside of the product with a sponge, warm water, or baking soda solution.
- Some containers or packaging materials may have odors. >>> Use odor-free containers or packaging materials.
- The food items were placed in open containers. >>> Store food in closed containers. Microorganisms released from food stored in open containers can cause unpleasant odors.
- Remove any expired or spoiled food from the product.

### **The door won't close.**

- Food packages might be preventing the door from closing. >>> Move any packages that are blocking the doors.
- The product may not stand completely upright on the ground. >>> Adjust the legs to balance the product.
- The floor is not level or stable. >>> Ensure the floor is level and stable enough to support the product.

### **The vegetable drawers are cramped.**

- Food items may be touching the top of the drawer. >>> Organize the food in the drawer.

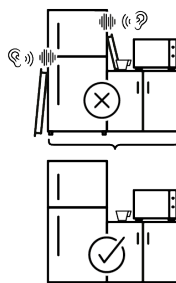
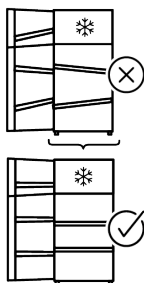
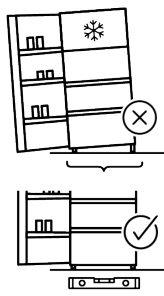
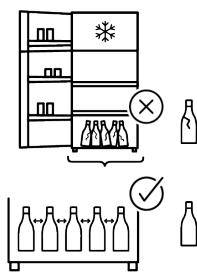
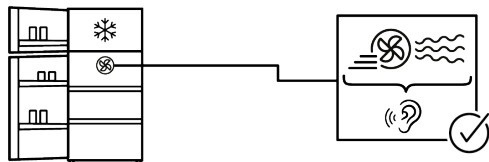
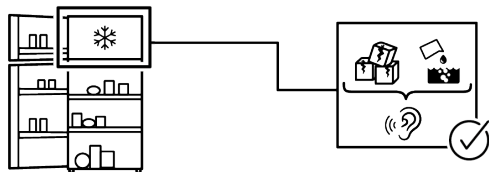
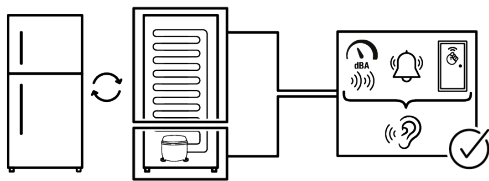
### **There is heat on the product surface.**

- While your product is operating, you may experience high temperatures between the two doors, on the side panels, and in the rear grille area. This is normal and does not require any servicing.

### **The fan continues to run when the door is opened.**

- The fan may continue to operate even when the freezer door is opened.

If you are unable to resolve the problem even after following the instructions in this section, contact the retailer or authorized service center where you purchased the product. Do not attempt to repair the malfunctioning product yourself. This is normal.



## DISCLAIMER

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

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

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

### Self-Repair

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

See also

- 2 CLAUSE DE NON-RESPONSABILITÉ [ ] 45]

## Premièrement veuillez lire ce manuel !

### Notre précieux client,

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

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




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

Veuillez enregistrer vos produits sur [www.register10.eu](http://www.register10.eu)

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



Lisez le manuel d'utilisation.


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

## Table des matières

|          |   |           |
|----------|---|-----------|
| <b>1</b> | <b>Instructions environnementales .....</b>                 | <b>24</b> |
| 1.1      | Élimination des matériaux d'em-<br>ballage.....             | 24        |
| 1.1.1    | Informations techniques sur<br>Bluetooth + Wi-Fi.....       | 24        |
| <b>2</b> | <b>Votre réfrigérateur .....</b>                            | <b>25</b> |
| <b>3</b> | <b>Installation.....</b>                                    | <b>25</b> |
| 3.1      | Emplacement pour l'installation...                          | 25        |
| 3.2      | Réglages des pieds avant.....                               | 26        |
| 3.3      | Attention aux surfaces chaudes...                           | 26        |
| <b>4</b> | <b>Préparation.....</b>                                     | <b>26</b> |
| 4.1      | Que faire pour économiser l'éner-<br>gie ? .....            | 26        |
| 4.2      | Première utilisation .....                                  | 27        |
| 4.3      | Classes climatiques et défini-<br>tions.....                | 28        |
| <b>5</b> | <b>Utilisation du produit.....</b>                          | <b>28</b> |
| <b>6</b> | <b>Utilisation de votre appareil.....</b>                   | <b>29</b> |
| 6.1      | Panneau de contrôle du produit ...                          | 29        |
| 6.1.1    | Alarme de température élevée..                              | 31        |
| 6.2      | Conservation des aliments au ré-<br>frigérateur .....       | 31        |
| 6.3      | Compartiment à légumes/ali-<br>ments frais.....             | 36        |
| 6.4      | bac à légumes avec contrôle<br>d'humidité .....             | 37        |
| 6.5      | Zone de stockage frigorifique des<br>produits laitiers..... | 37        |
| 6.6      | Inversion du sens d'ouverture de<br>la porte .....          | 37        |
| 6.7      | Alarme porte ouverte .....                                  | 37        |
| 6.8      | Porte-bouteille rétractable .....                           | 38        |
| 6.9      | Remplacement de la lampe<br>d'éclairage.....                | 38        |
| 6.10     | Vérification active.....                                    | 38        |
| 6.11     | Technologie de l'intelligence arti-<br>ficielle (IA).....   | 38        |
| 6.12     | Gestion de l'énergie.....                                   | 39        |
| <b>7</b> | <b>Entretien et nettoyage.....</b>                          | <b>39</b> |
| <b>8</b> | <b>Dépannage.....</b>                                       | <b>40</b> |

# 1 Instructions environnementales

## 1.1 Élimination des matériaux d'emballage

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

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



### 1.1.1

### Informations techniques sur Bluetooth + Wi-Fi

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

#### DÉCLARATION DE CONFORMITÉ SIMPLIFIÉE DE L'UE :

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

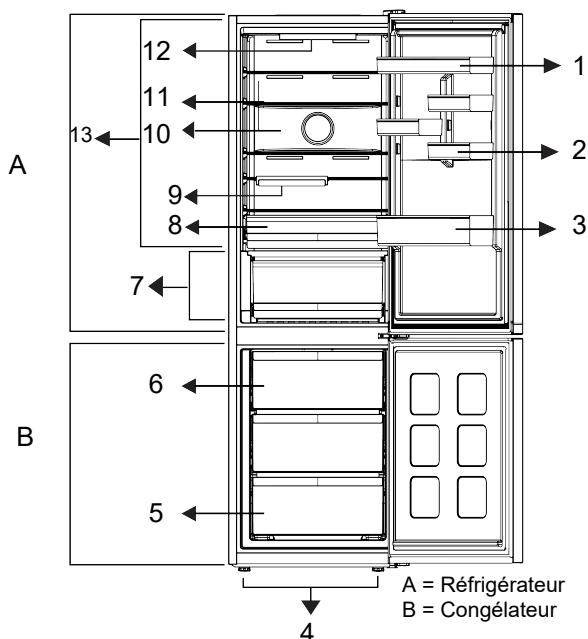
Le texte intégral de la déclaration de conformité UE est disponible à l'adresse Internet suivante : <https://docs.emeappliance-docs.eu>

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](http://www.homewhiz.com/eu-data-act-policy)



- |                                   |                                     |
|-----------------------------------|-------------------------------------|
| 1 Étagère de porte réglable       | 2 Support à œufs                    |
| 3 Porte-bouteilles                | 4 * Pieds réglables                 |
| 5 * Compartiment congélateur      | 6 Bac à glaçons                     |
| 7 Tiroir à légumes/aliments frais | 8 * Tiroir de conservation au froid |
| 9 Porte-bouteilles pliable        | 10 * Ventilateur                    |
| 11 *Tablette de coffre réglable   | 12 Lampe d'éclairage                |
| 13 * Compartiment réfrigéré       |                                     |

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

ne contient pas les pièces mentionnées, celles-ci restent valables pour d'autres modèles.

## 3 Installation

Lisez d'abord les « Consignes de sécurité » !

### 3.1 Emplacement pour l'installation

Contactez le service agréé pour l'installation de votre réfrigérateur. Pour préparer l'installation du réfrigérateur, lisez attentivement les instructions du manuel d'utilisation et assurez-vous que les alimentations

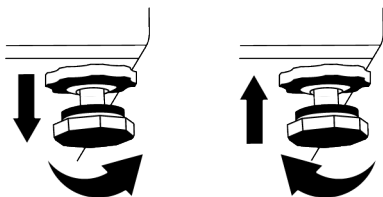
électriques et les alimentations en eau sont installées dans les normes en vigueur. Si ce n'est pas le cas, faites appel à un électricien ou un plombier professionnel.

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

cm entre l'arrière de l'appareil et les murs de la pièce. L'espace prévu à l'arrière est important pour le bon fonctionnement de l'appareil.

### 3.2 Réglages des pieds avant

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



### 3.3 Attention aux surfaces chaudes

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

## 4 Préparation

Lisez d'abord les « consignes de sécurité » !

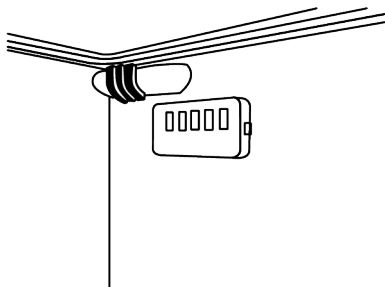
### 4.1 Que faire pour économiser l'énergie ?

- Cet appareil frigorifique n'est pas conçu pour être utilisé comme un appareil encastrable.
- Lors du chargement des aliments, veillez à laisser suffisamment d'espace à l'intérieur du réfrigérateur pour permettre une circulation d'air suffisante pour le refroidissement.
- Puisque l'air chaud et humide ne pénètre pas directement dans votre produit lorsque les portes restent fermées, celui-ci fonctionnera dans des conditions optimales pour la conservation de vos aliments. Dans ces conditions, les fonc-

tions et composants tels que le compresseur, le ventilateur, le chauffage, le dégivrage, l'éclairage, l'affichage, etc., fonctionneront en fonction des besoins, avec une consommation d'énergie minimale.

- En cas de plusieurs options, les étagères en verre doivent être placées de manière à ne pas obstruer les aérations situées sur la paroi arrière et, de préférence, de façon à ce que ces aérations restent sous l'étagère. Cette configuration peut contribuer à améliorer la circulation de l'air et l'efficacité énergétique.
- Il est fortement recommandé d'utiliser le tiroir ci-dessous pour le rangement.

- Pour des performances optimales, la congélation rapide peut être utilisée (si disponible), 24 heures avant de placer les aliments frais au congélateur.
- Dans la plupart des cas, 24 heures suffisent pour la fonction de congélation rapide après le placement des aliments frais au congélateur. Au bout d'un certain temps, la fonction de congélation rapide se désactive automatiquement.
- Lors de la congélation d'une petite quantité d'aliments, la fonction de congélation rapide peut être désactivée après un certain temps afin de réaliser des économies d'énergie.
- Selon les caractéristiques du produit, la décongélation des aliments surgelés dans le compartiment réfrigérateur permettra de réaliser des économies d'énergie et de préserver la qualité des aliments.
- Pour charger un maximum d'aliments dans le compartiment congélateur de votre appareil, retirez les tiroirs supérieurs et placez les aliments sur les étagères en fil métallique ou en verre.
- Disposez les aliments comme indiqué ci-dessous, en les maintenant à distance du capteur de température du réfrigérateur. Tout contact avec le capteur pourrait entraîner une augmentation de la consommation d'énergie de l'appareil.



- Conservez les aliments au réfrigérateur en respectant les conditions de conservation appropriées afin d'économiser de l'énergie.

- Les emballages alimentaires ne doivent pas être en contact direct avec le capteur de température situé dans le compartiment congélateur.

## 4.2 Première utilisation

Avant d'utiliser votre produit, assurez-vous que les préparatifs nécessaires sont effectués conformément aux instructions des sections « Consignes de sécurité » et « Installation ».

- Attendez au moins 2 heures avant d'utiliser le produit, afin de garantir une efficacité de réfrigération optimale.
- Laissez l'appareil fonctionner pendant 6 heures sans y placer d'aliments et veillez à ce que la porte reste aussi fermée que possible.
- Les variations de température provoquées par l'ouverture et la fermeture de la porte pendant l'utilisation du produit peuvent normalement entraîner de la condensation sur les étagères de la porte/du corps et sur la verrerie placée à l'intérieur du produit.
- Un bruit se fera entendre lorsque le compresseur se mettra en marche. 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 du produit soient chauds. Ces zones sont conçues pour se réchauffer afin d'éviter la condensation.
- Sur certains modèles, le panneau lumineux s'éteint automatiquement une minute après la fermeture de la porte. Il se réactive à l'ouverture de la porte ou à la pression d'un bouton.

### 4.3 Classes climatiques et définitions

Veillez vous référer à la classe climatique indiquée sur la plaque signalétique de votre appareil. L'une des informations suivantes s'applique à votre appareil en fonction de sa classe climatique.

- **SN** : Climat tempéré étendu : Cet appareil de refroidissement est conçu pour être utilisé à des températures ambiantes comprises entre 10 °C et 32 °C.

- **N** : Climat tempéré : Cet appareil de refroidissement est conçu pour être utilisé à des températures ambiantes comprises entre 16 °C et 32 °C.
- **ST** : Climat subtropical : Cet appareil de refroidissement est conçu pour être utilisé à des températures ambiantes comprises entre 16 °C et 38 °C.
- **T** : Climat tropical : Cet appareil de refroidissement est conçu pour être utilisé à des températures ambiantes comprises entre 16 °C et 43 °C.

## 5 Utilisation du produit

Lisez d'abord les « consignes de sécurité » !

- Ce produit ne doit être utilisé que pour la conservation des aliments.
- Si vous vous absentez de votre domicile pendant une période prolongée (par exemple, en vacances) et que vous n'utilisez pas la machine à glaçons ni le distributeur d'eau, fermez le robinet d'arrivée d'eau. Sinon, une fuite d'eau pourrait se produire.
- De légères variations de brillance peuvent être observées sur les surfaces en acier inoxydable en raison du proces-

sus de fabrication et des caractéristiques intrinsèques du matériau. Ceci est normal et n'affecte pas les performances du produit.

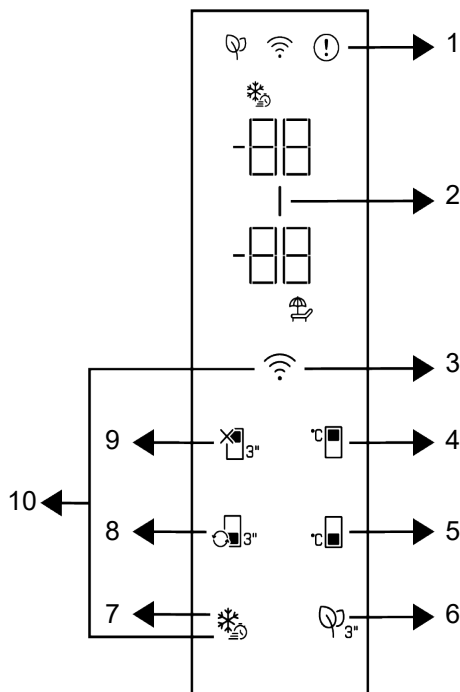
### Arrêt du produit

- Retirez les aliments pour éviter les odeurs.
- Attendez que la glace fonde, nettoyez l'intérieur et laissez-le sécher en laissant les portes ouvertes pour éviter d'endommager les plastiques intérieurs.

## 6 Utilisation de votre appareil

### 6.1 Panneau de contrôle du produit

FR



1 \* Indicateur d'état d'erreur

3 Clé sans fil

5 Touche de réglage de la température du compartiment congélateur

7 \* Clé de congélation rapide

9 \* Fonction de désactivation du compartiment réfrigéré (mode vacances)

2 \* Indicateur d'économie d'énergie (affichage éteint)

4 \* Touche de réglage de la température du compartiment réfrigéré

6 Clé du module désodorisant

8 Clé de conversion de compartiment

10 \* Touche pour réinitialiser les paramètres de connexion sans fil

Lisez d'abord les « Consignes de sécurité » !

Les fonctions auditives et visuelles du panneau indicateur vous aideront à utiliser le produit.

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

## 1. Voyant de message d'erreur

Affichage de message d'erreur. Le signallement 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.

## 2. Indicateur d'économie d'énergie (affichage 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 usine et ne peut être annulée.

## 3. Touche sans fil

Vous pouvez utiliser cette touche pour vous connecter sans fil à votre appareil à travers l'application mobile HomeWhiz. Si vous appuyez sur la touche pendant une longue période (3 secondes), le symbole de connexion sans fil sur l'écran/l'indicateur clignote lentement (par intervalles de 0,5 seconde). Le réseau domestique est initialisé sur le produit de cette façon. Après avoir établi une connexion sans fil avec le produit, le symbole de connexion sans fil s'allume 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/> address.

## 4. Touche de réglage de la température du compartiment réfrigérateur

Permet de régler la température du compartiment réfrigérateur. En appuyant sur la touche, la température du compartiment de réfrigération peut être réglée à 8° C, 7° C, 6° C, 5° C, 4° C, 3° C, 2° C, et 1° C.

## 5. Touche de réglage de la température du compartiment Congélateur

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 du module désodorisant

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 de gel rapide

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 congélateur est réglée sur -27 °C. Appuyez à nouveau sur la touche pour annuler la fonction. La fonction de congélation rapide sera automatiquement annulée. 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 des compartiments

En appuyant sur la touche de conversion des compartiments pendant 3 secondes, le compartiment de congélation passe respectivement en mode réfrigération, arrêt et congélation. S'il est utilisé comme compartiment de réfrigération, la température du compartiment est réglée à 4 °C. En mode ARRÊT, l'indicateur de température du compartiment affiche « - - ».

### 9. Touche de fonction Arrêt du compartiment réfrigéré (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 compartiment de réfrigération et ce dernier n'effectue pas d'opération de refroidissement active. Il n'est pas approprié de conserver les aliments dans le compartiment de réfrigération lorsque cette fonction est activée. Les autres compartiments continuent à se refroidir en fonction des températures précédemment réglées. Il suffit d'appuyer à nouveau sur la touche pendant 3 secondes pour annuler cette fonction.

### 10. Touche pour la réinitialisation des paramètres 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 enregistrées précédemment sont supprimées sur un produit dont les paramètres de connexion sans fil sont réinitialisés/rétablis aux valeurs par défaut de l'usine.

## 6.1.1 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.

## 6.2 Conservation des aliments au réfrigérateur

### Conservation des aliments dans les réfrigérateurs et les compartiments froids

- L'ouverture et la fermeture fréquentes de la porte du compartiment, ou le fait de la laisser ouverte pendant de longues périodes, peuvent entraîner une hausse significative de la température à l'intérieur du compartiment, réduisant ainsi la durée de conservation des aliments et provoquant leur détérioration.
- Pour éviter toute altération de l'odeur et du goût, les aliments doivent être conservés dans des récipients hermétiques.
- Pour un refroidissement plus efficace et uniforme, espacez suffisamment les aliments pour permettre à l'air froid de circuler entre eux.
- Laissez un espace entre les aliments et la paroi intérieure pour permettre à l'air de circuler. Si vous placez les aliments contre la paroi du fond, ils risquent de geler.
- Laissez les aliments chauds et cuits refroidir à température ambiante avant de les mettre au réfrigérateur. Vous pouvez ensuite placer les aliments tièdes sur les étagères inférieures de votre réfrigérateur. Conservez les aliments tièdes à l'écart des aliments périssables.

- Veillez tout particulièrement à ne pas mélanger les aliments congelés avec les aliments frais.
- Décongelez vos aliments surgelés au réfrigérateur. Vous pourrez ainsi utiliser ces aliments congelés pour refroidir le compartiment et économiser de l'énergie.
- Conserver des fruits tropicaux non mûrs (mangues, melons variés, papayes, bananes, ananas) au réfrigérateur accélère leur mûrissement. Cela réduit leur durée de conservation et est donc déconseillé.
- Les oignons, l'ail, le gingembre et autres légumes racines doivent être conservés dans un endroit frais et sombre, et non au réfrigérateur.
- Si vous constatez que des aliments dans votre réfrigérateur sont avariés, jetez-les et nettoyez tous les accessoires qui ont été en contact avec eux.
- Pour refroidir rapidement les grands plats mijotés comme les soupes et les ragoûts, vous pouvez les répartir dans des récipients peu profonds et les conserver au réfrigérateur.
- Tenir les aliments non emballés à l'écart des œufs.
- Conservez les fruits et légumes séparément et rangez tous les types ensemble (par exemple, les pommes avec les pommes, les carottes avec les carottes).
- Retirez les légumes verts du sac en plastique, enveloppez-les dans du papier absorbant ou un torchon, puis placez-les au 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, tels que les légumes à feuilles vertes, les tomates et les concombres, dans le compartiment froid.

### Conservation des aliments dans le compartiment réfrigéré

Dans la chambre froide, la température des aliments stockés peut varier entre +3 °C et -3 °C. La température peut descendre en dessous de 0 °C ; par conséquent, cette chambre froide n'est pas adaptée à la conservation des fruits et légumes frais.

| Rangez les aliments à différents endroits en fonction de leurs caractéristiques : |  |
|---|--|
| Nourriture  | Emplacement  |
| Œuf   | étagère de porte   |
| Produits laitiers (beurre, fromage)   | Si disponible, compartiment 0 degré (petit-déjeuner) / zone froide |
| Fruits, légumes et légumes  | Compartiment à fruits et légumes, bac à légumes.                   |
| Vian­des fraîches, volailles, poissons, charcuteries, plats cuisinés.             | Si disponible, compartiment 0 degré (petit-déjeuner) / zone froide |
| Aliments prêts à consommer, produits emballés, conserves et cornichons.           | étagères supérieures ou étagère de porte                           |
| Boissons, bouteilles, condiments et en-cas.                                       | étagère de porte   |

### Conservation des aliments dans le compartiment congélateur

- Vous pouvez activer la fonction de congélation rapide 4 à 6 heures avant la congélation pour une réfrigération encore plus efficace.
- Laissez les aliments chauds atteindre la température ambiante avant de les placer dans le compartiment congélateur.
- Les aliments à congeler doivent être divisés en portions suffisamment importantes pour chaque portion et congelés dans des emballages séparés.

- Il est recommandé d'emballer les aliments avant de les mettre au congélateur.
  - Pour éviter que les aliments ne se périmant, inscrivez la date de congélation, la durée de conservation et le nom de l'aliment sur l'emballage en fonction des durées de conservation des différents aliments.
  - Consommez rapidement les aliments décongelés. Les aliments décongelés ne peuvent être recongelés que s'ils sont cuits. Il est dangereux de consommer des aliments frais décongelés puis recongelés sans les avoir cuits.
  - Lors de la congélation d'aliments frais, veillez à ce qu'ils n'entrent pas en contact avec des aliments déjà congelés. Sinon, ces derniers décongeleront.
- Conservation des aliments congelés**
- Lors de la conservation des aliments, veuillez respecter les délais indiqués dans ces instructions.
  - Pour préserver la qualité des aliments, essayez de réduire au maximum le délai entre l'achat et le stockage.
  - Achetez des aliments surgelés conservés à -18°C ou moins.
  - Évitez d'acheter des aliments dont l'emballage contient de la glace ou des substances similaires. Cela signifie que le produit a peut-être partiellement décongelé puis recongelé. La température influe sur la qualité des aliments.
  - Conservez les aliments pendant la durée recommandée par le fabricant. Ne sortez du congélateur que la quantité nécessaire.
  - Sauf en cas de conditions environnementales extrêmes, si votre produit est réglé selon les valeurs spécifiées dans le tableau des valeurs de réglage recommandées, les aliments resteront frais plus longtemps aussi bien dans le compartiment réfrigérateur que dans le compartiment congélateur.
  - Les fruits et légumes frais peuvent partiellement geler si le compartiment des aliments frais est réglé sur une température plus basse.
  - Le compartiment à deux étoiles est adapté aux aliments pré-congelés. On peut y conserver des crèmes glacées et des glaçons.
  - Ne congelez les aliments que dans le compartiment 4 étoiles.
  - Si le compartiment congélateur est équipé d'un plateau métallique en option, ne placez pas d'aliments non emballés sur ce plateau.
  - Ne lavez pas le plateau métallique au lave-vaisselle. Nettoyez-le avec un chiffon humide ; ne le laissez pas mouillé. Évitez tout contact physique susceptible de rayer ou d'endommager sa surface.

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

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

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

| Légumes et fruits      | Méthode de préparation   | Durée de stockage la plus longue (mois) |
|------------------------|--|---|
| 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              | Nettoyer et remplir avec le liège ou sous forme granuleuse   | 12                                      |
| Pommes et poires       | Pelez la peau, tranchez-la et blanchissez-la pendant 2 à 3 minutes.  | 8-10                                    |
| abricots et pêches     | Coupez-le en deux et retirez les graines.  | 4-6                                     |
| Fraises et framboises  | En lavant et en triant   | 8-12                                    |
| fruits cuits           | En ajoutant 10 % de sucre dans le 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 de l'envelopper dans du papier aluminium ou plastique. |
| Beurre, margarine                       | Dans son propre emballage                           | 6                                 | Dans son emballage d'origine ou ses contenants en plastique   |

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

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

| Compartiment congélateur<br>Paramètre | Compartiment réfrigéré<br>Paramètre | Remarques  |
|---------------------------------------|-------------------------------------|--|
| -22°C                                 | 2°C                                 | Il s'agit du réglage par défaut recommandé. Ce réglage est recommandé si la température ambiante est inférieure à 30 °C. |

### Informations sur le congélateur

Selon la norme IEC 62552, pour chaque compartiment de congélation d'un volume de 100 litres, le produit doit pouvoir congeler 4,5 kg de produits alimentaires à une température ambiante de 25 °C pendant 24 heures à -18 °C ou moins.

La conservation à long terme des denrées alimentaires n'est possible qu'à des températures de -18°C et inférieures.

Vous pouvez conserver les ingrédients alimentaires frais pendant des mois (dans un congélateur à -18°C et à des températures 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 aliments tels que les bananes, les tomates, la laitue, le céleri, les œufs durs, les pommes de terre, etc., ne se prêtent pas à la congélation. Si ces aliments sont congelés, seule leur valeur nutritionnelle et leurs qualités gustatives seront altérées. Il n'y a aucun risque de détérioration susceptible de nuire à la santé.

### Placement alimentaire

**Compartiment des étagères du congélateur :** Divers aliments surgelés tels que viande, poisson, crème glacée, légumes, etc.

**Étagères du compartiment réfrigéré :** Aliments en pots, plats couverts et récipients couverts, œufs (dans un récipient couvert)

**Étagères de porte du compartiment réfrigéré :** aliments ou boissons de petite taille et emballés

**Plus croustillant :** Légumes et fruits

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

### 6.3 Compartiment à légumes/aliments frais

Le bac à légumes de cet appareil est spécialement conçu pour conserver la fraîcheur des légumes sans les dessécher. À cette fin, un flux d'air froid est concentré dans tout le bac. Rangez vos légumes et vos fruits dans ce compartiment. Pour une conservation optimale, ne placez pas les légumes à feuilles vertes à côté des fruits.

## 6.4 bac à légumes avec contrôle d'humidité

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

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

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

Lorsque vous placez les légumes, placez les légumes lourds et durs en bas et les légumes légers et tendres en haut, en tenant compte du poids spécifique des légumes.

Il ne faut pas mettre les fruits qui ont une forte production de gaz d'éthylène comme la poire, l'abricot, la pêche et surtout la pomme dans le même bac à légumes avec d'autres fruits et légumes. Le gaz d'éthylène qui sort de ces fruits pourrait faire mûrir plus rapidement d'autres légumes et fruits et les faire pourrir dans un laps de temps plus court.

## 6.5 Zone de stockage frigorifique des produits laitiers

### Compartiment frigorifique

Le compartiment réfrigéré permet de maintenir une température plus basse à l'intérieur du produit. Utilisez-le pour conserver les charcuteries (salami, saucisses, produits laitiers, etc.) ou les viandes, volailles et poissons qui doivent être conservés à basse température pour une consommation immédiate. Ne conservez pas les fruits et légumes dans ce compartiment.

### 6.6 Inversion du sens d'ouverture de la porte

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

### 6.7 Alarme porte ouverte

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

#### Version 1;

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

#### Version 2;

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

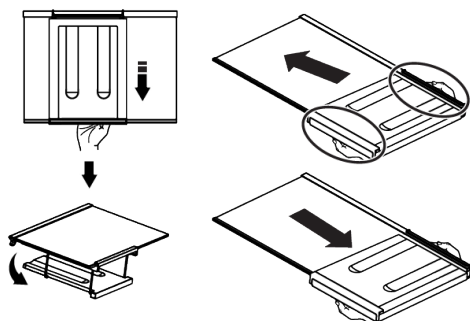
nouveler l'opération plusieurs fois. Lorsque la porte de l'appareil est fermée, l'alarme d'ouverture de porte est annulée.

## 6.8 Porte-bouteille rétractable

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



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



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

Pour rétracter le porte-bouteilles, retirez la tablette en verre du réfrigérateur. Saisissez ensuite la partie en plastique et tirez-la dans n'importe quelle direction. Vous pouvez maintenant utiliser l'appareil sans le porte-bouteilles.

## 6.9 Remplacement de la lampe d'éclairage

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

La ou les lampes utilisées dans cet appareil ne peuvent pas être utilisées pour l'éclairage de la maison. L'objectif de cette lampe

est d'aider l'utilisateur à placer les aliments dans le réfrigérateur/congélateur de manière sûre et confortable.

Cet appareil contient une source d'éclairage de classe énergétique "G".

La source d'éclairage de cet appareil doit être remplacée par un réparateur qualifié.

## 6.10 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.

## 6.11 Technologie de l'intelligence artificielle (IA)



### Fonctionnalité d'intelligence artificielle

Votre produit intègre l'intelligence artificielle. Pour que cette fonctionnalité soit opérationnelle, votre produit doit être ajouté à l'application HomeWhiz et connecté à Internet.

Dans l'application HomeWhiz, vous pouvez activer ou désactiver la fonction d'IA depuis la page des fonctions d'assistance de votre produit.

Grâce à sa technologie autonome, votre produit s'adapte à vos habitudes d'utilisation et offre une haute efficacité énergétique. \* Elle permet de réaliser jusqu'à 20 % d'économies.

\* Les économies indiquées sont obtenues dans des conditions de laboratoire standard. Vos économies réelles peuvent varier en fonction de vos conditions d'utilisation et du climat.

## 6.12 Gestion de l'énergie

Votre produit est doté d'une fonction de gestion de la consommation d'énergie.

Pour que cette fonction soit opérationnelle, votre produit doit être ajouté à l'application HomeWhiz et connecté à Internet.

Vous pouvez suivre les informations de consommation de votre appareil grâce au panneau de gestion de l'énergie HomeWhiz.

Vous pouvez consulter les informations de consommation de votre produit intelligent

selon différentes périodes. \* Vous pouvez la contrôler et économiser de l'argent en suivant les suggestions visant à réduire votre consommation.

\* Les valeurs de consommation indiquées sur l'étiquette du produit sont obtenues dans des conditions de laboratoire standard. Les valeurs de consommation affichées dans l'application HomeWhiz sont données à titre indicatif uniquement et peuvent différer des valeurs de consommation réelles en fonction des conditions d'utilisation et du climat.

## 7 Entretien et nettoyage

z d'abord les « Consignes de sécurité » !

- Débranchez votre appareil avant de le nettoyer.
- La poussière accumulée sur la grille d'aération située à l'arrière de l'appareil doit être enlevée (sans ouvrir le couvercle) au moins une fois par an. Le nettoyage doit être effectué avec un chiffon sec.
- Veillez à ne pas laisser d'eau pénétrer dans le boîtier de la lampe et les autres composants électriques.
- Nettoyez la porte avec un chiffon humide. Videz le véhicule pour retirer les étagères de porte et de carrosserie. Soulevez les étagères de porte pour les retirer. Après les avoir nettoyées et séchées, remettez-les en place en les faisant glisser de haut en bas.
- N'utilisez jamais d'eau chlorée ni de produits nettoyants chlorés pour nettoyer la surface extérieure du produit ou les pièces chromées. Le chlore provoque la rouille sur ces types de surfaces métalliques.
- Pour éviter que les impressions sur la partie en plastique ne se décollent ou ne se déforment, n'utilisez pas d'outils pointus ou abrasifs, de savon, de produits ménagers, de détergents, d'essence, de produits de polissage, etc. Pour le nettoyage, utilisez un chiffon doux imbibé d'eau tiède et séchez.

- Sur tous les produits, à l'exception des No-Frost, des gouttes d'eau ou une épaisseur jusqu'à un doigt de givre peut apparaître sur le mur de froid (à l'arrière du produit). Laissez l'appareil dégivrer seul sans aucune action mécanique ou chimique. Ne pas appliquer de produits gras ou de produits contenant un corps gras.
- Utilisez uniquement un chiffon microfibre légèrement humide pour nettoyer la surface extérieure du produit. Les éponges et autres types de chiffons de nettoyage peuvent provoquer des rayures.
- Pour nettoyer les surfaces intérieures du produit, lavez toutes les pièces amovibles avec une solution douce de savon, d'eau et de bicarbonate de soude. Rincez abondamment et séchez complètement. Veillez à ce que l'eau ne pénètre pas dans les lampes ni dans le panneau de commande.
- N'utilisez pas de vinaigre, d'alcool à friction ou d'autres nettoyants à base d'alcool sur les surfaces intérieures.

### Surfaces extérieures en acier inoxydable

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

### Prévenir les mauvaises odeurs

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

- Pour éviter ce problème, nettoyez avec de l'eau bicarbonatée tous les 15 jours.

- Conservez les aliments dans des récipients hermétiques, car les micro-organismes libérés par les aliments ouverts peuvent provoquer de mauvaises odeurs.
- Ne stockez jamais d'aliments périmés ou avariés dans votre produit.

### Protection des surfaces plastiques

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

## 8 Dépannage

Lisez d'abord les « consignes de sécurité » !

Si vous ne parvenez toujours pas à résoudre le problème après avoir suivi les instructions de cette section, contactez le revendeur ou le centre de service agréé auprès duquel vous avez acheté le produit. N'essayez jamais de réparer vous-même un produit défectueux.

### Le réfrigérateur ne fonctionne pas.

- La fiche n'est pas complètement enfoncée dans la prise. >>> Insérez la fiche de manière à ce qu'elle soit complètement enfoncée dans la prise.
- Le fusible de la prise où l'appareil est branché, ou le fusible principal, a sauté. >>> Vérifiez le fusible.

### Condensation sur la paroi latérale du compartiment réfrigérateur.

- La porte a été ouverte et fermée trop souvent. >>> Veuillez éviter d'ouvrir et de fermer trop fréquemment la porte du produit.
- L'environnement est très humide. >>> Ne pas installer le produit dans des environnements très humides.
- Les aliments contenant des liquides peuvent être conservés dans des récipients ouverts. >>> Conservez les aliments contenant des liquides dans des récipients fermés.
- La porte du produit était restée ouverte. >>> Ne laissez pas la porte du produit ouverte trop longtemps.

- Le thermostat est réglé trop froid. >>> Réglez le thermostat sur la température appropriée.

### Le compresseur ne fonctionne pas.

- En cas de coupure de courant soudaine ou si la prise est débranchée puis rebranchée, le thermostat de protection du compresseur se déclenchera car la pression du gaz dans le circuit de refroidissement ne sera pas encore équilibrée. L'appareil devrait redémarrer après environ 6 minutes. Si ce n'est pas le cas après ce délai, veuillez contacter le service après-vente.
- L'appareil est en cours de dégivrage. >>> Ceci est normal pour un produit à dégivrage entièrement automatique. Le cycle de dégivrage se produit périodiquement.
- L'appareil n'est pas branché. >>> Veuillez vérifier que la prise est bien branchée.
- Les réglages de température sont incorrects. >>> Sélectionnez le réglage de température approprié.
- L'alimentation électrique est coupée. >>> Le produit fonctionnera normalement une fois le courant rétabli.

### Le bruit de fonctionnement du réfrigérateur augmente lorsqu'il est en marche.

- Les performances du produit peuvent varier en fonction des variations de la température ambiante. Ceci est normal et ne constitue pas un dysfonctionnement.

### **Le réfrigérateur fonctionne trop souvent ou trop longtemps.**

- Le nouveau produit peut être plus grand que l'ancien. Les produits plus grands durent plus longtemps.
- La température ambiante peut être élevée. >>> Il est normal que l'appareil fonctionne plus longtemps dans des environnements chauds.
- Il se peut que l'appareil ait été branché récemment ou que de nouveaux aliments aient été ajoutés. >>> Lorsqu'il est branché pour la première fois ou que de nouveaux aliments sont ajoutés, le temps nécessaire pour atteindre la température de consigne est plus long. Ceci est normal.
- Ce produit a peut-être récemment été servi avec une grande quantité d'aliments chauds. >>> Ne servez pas d'aliments chauds dans ce produit.
- Les portes ont été ouvertes fréquemment ou sont restées ouvertes pendant de longues périodes. >>> L'air chaud qui entre prolonge le fonctionnement de l'appareil. Évitez d'ouvrir les portes trop souvent.
- Il se peut que la porte du réfrigérateur soit restée entrouverte. >>> Vérifiez que les portes sont bien fermées.
- L'appareil est réglé sur une température très basse. >>> Augmentez la température de l'appareil et attendez qu'il l'atteigne.
- Le joint de la porte du réfrigérateur peut être sale, usé, cassé ou mal positionné. >>> Nettoyez ou remplacez le joint. Un joint de porte endommagé ou cassé obligera l'appareil à fonctionner plus longtemps pour maintenir la température actuelle.

### **La température du congélateur est trop basse, mais celle du réfrigérateur est adéquate.**

- La température du compartiment congélateur est réglée sur une valeur très basse. >>> Augmentez la température du compartiment congélateur et vérifiez.

### **La température du réfrigérateur est trop basse, mais celle du congélateur est adéquate.**

- La température du compartiment réfrigérateur est réglée sur une valeur très basse. >>> Augmentez la température du compartiment réfrigérateur et vérifiez.

### **Les aliments conservés dans les tiroirs du réfrigérateur gèlent.**

- La température du compartiment réfrigérateur est réglée sur une valeur très basse. >>> Augmentez la température du compartiment réfrigérateur et vérifiez.

### **La température dans le réfrigérateur ou le congélateur est trop élevée.**

- La température du compartiment réfrigérateur est peut-être réglée trop haut. Ce réglage influe sur la température du compartiment congélateur. Essayez de régler la température du réfrigérateur ou du congélateur et attendez que la température dans l'un des compartiments atteigne un niveau satisfaisant.
- Les portes ont été ouvertes fréquemment ou sont restées ouvertes trop longtemps. >>> N'ouvrez pas les portes trop souvent.
- La porte est peut-être entrouverte. >>> Fermez complètement la porte.
- Il se peut que l'appareil ait été branché récemment ou que de nouveaux aliments aient été ajoutés. >>> Ceci est normal. Lorsqu'un appareil est branché pour la première fois ou que de nouveaux aliments sont ajoutés, le temps nécessaire pour atteindre la température de consigne est plus long que d'habitude.
- Ce produit a peut-être récemment été servi avec une grande quantité d'aliments chauds. >>> Ne servez pas d'aliments chauds dans ce produit.

### **Secousses ou bruits.**

- Le sol n'est ni plat ni stable. >>> Si le produit vacille lorsqu'on le déplace lentement, ajustez ses pieds pour le stabiliser. Assurez-vous également que le sol est suffisamment stable pour supporter son poids.

- Les objets posés sur le produit peuvent être à l'origine du bruit. >>> Retirez tout objet du produit.
- Le produit émet des bruits tels que des fuites ou des projections de liquide.
- En raison du principe de fonctionnement du produit, des flux de liquide et de gaz se produisent. >>> Ceci est normal et ne constitue pas un dysfonctionnement.

#### **Le produit produit un bruit de vent.**

- Un ventilateur est utilisé pour refroidir le produit. Ceci est normal et ne constitue pas un dysfonctionnement.

#### **De la condensation se forme sur les pa- rois internes du produit.**

- Par temps chaud et humide, le givrage et la condensation augmentent. Ce phénomène est normal et ne constitue pas un dysfonctionnement.
- Les portes ont été ouvertes fréquemment ou sont restées ouvertes trop longtemps. >>> N'ouvrez pas les portes trop souvent et fermez-les si elles sont ouvertes.
- La porte est peut-être entrouverte. >>> Fermez complètement la porte.

#### **De la condensation se forme à l'exté- rieur du produit ou entre les portes.**

- L'air peut être humide, ce qui est tout à fait normal par temps humide. La condensation disparaît lorsque l'humidité diminue.

#### **L'intérieur du produit sent mauvais.**

- Le nettoyage régulier n'a pas été effectué. >>> Nettoyez régulièrement l'intérieur du produit avec une éponge, de l'eau chaude ou une solution de bicarbonate de soude.
- Certains contenants ou matériaux d'emballage peuvent dégager des odeurs. >>> Utilisez des contenants ou des matériaux d'emballage inodores.
- Les aliments étaient placés dans des récipients ouverts. >>> Conservez les aliments dans des récipients fermés. Les

micro-organismes libérés par les aliments conservés dans des récipients ouverts peuvent provoquer des odeurs désagréables.

- Retirez du produit tout aliment périmé ou avarié.

#### **La porte ne se ferme pas.**

- Il se peut que des emballages alimentaires empêchent la porte de se fermer. >>> Déplacez les emballages qui bloquent la porte.
- Le produit risque de ne pas tenir parfaitement droit au sol. >>> Ajustez les pieds pour équilibrer le produit.
- Le sol n'est ni de niveau ni stable. >>> Assurez-vous que le sol est de niveau et suffisamment stable pour supporter le produit.

#### **Les bacs à légumes sont exigus.**

- Il se peut que des aliments touchent le haut du tiroir. >>> Rangez les aliments dans le tiroir.

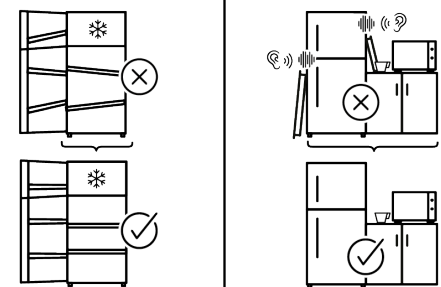
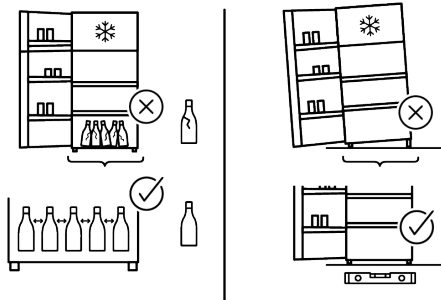
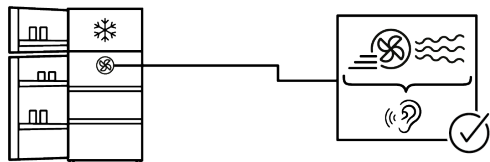
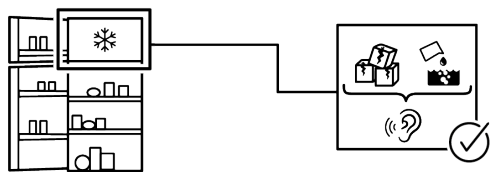
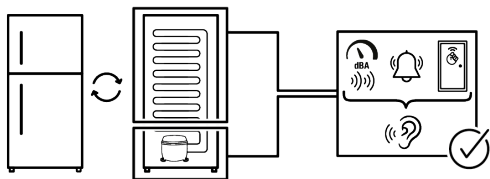
#### **La surface du produit est chaude.**

- Pendant le fonctionnement de votre produit, vous pourriez constater des températures élevées entre les deux portes, sur les panneaux latéraux et au niveau de la grille arrière. Ceci est normal et ne nécessite aucune intervention.

#### **Le ventilateur continue de fonctionner même lorsque la porte est ouverte.**

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

Si vous ne parvenez toujours pas à résoudre le problème après avoir suivi les instructions de cette section, contactez le revendeur ou le centre de service agréé auprès duquel vous avez acheté le produit. N'essayez pas de réparer vous-même le produit défectueux. Ce dysfonctionnement est normal.



## CLAUSE DE NON-RESPONSABILITÉ

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

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

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

### Auto-réparation

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



**FR**  
Cet appareil et ses accessoires se recyclent

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

Points de collecte sur [www.quefairede mesdechets.fr](http://www.quefairede mesdechets.fr)  
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



**FR**  
ÉLÉMENTS PAPIER

BAC DE TRI

Voir également

## 2 CLAUSE DE NON-RESPONSABILITÉ [ ] 45]

## ¡Lea primero este manual!

### Nuestro valioso cliente,





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

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

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



Lea el manual del usuario.


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

## Tabla de contenidos

|   |           |
|---|-----------|
| <b>1 Instrucciones medioambientales....</b>                               | <b>48</b> |
| 1.1 Eliminación del material de em-<br>balaje.....                        | 48        |
| 1.1.1 Información técnica sobre<br>Bluetooth + Wi-Fi.....                 | 48        |
| <b>2 El frigorífico .....</b>   | <b>49</b> |
| <b>3 Instalación .....</b>  | <b>49</b> |
| 3.1 Lugar correcto para la instalación                                    | 49        |
| 3.2 Ajuste de las patas.....  | 50        |
| 3.3 Advertencia de superficie calien-<br>te.....                          | 50        |
| <b>4 Preparación .....</b>  | <b>50</b> |
| 4.1 Qué hacer para ahorrar energía....                                    | 50        |
| 4.2 Estreno .....   | 51        |
| 4.3 Clase climática y definiciones .....                                  | 51        |
| <b>5 Operación del producto .....</b>                                     | <b>52</b> |
| <b>6 Uso de su electrodoméstico .....</b>                                 | <b>53</b> |
| 6.1 Panel de Control del Producto.....                                    | 53        |
| 6.1.1 Alarma de alta temperatura .....                                    | 55        |
| 6.2 Almacenamiento de alimentos en<br>el refrigerador .....               | 55        |
| 6.3 Cajones para verduras/comparti-<br>mento para alimentos frescos ..... | 60        |
| 6.4 Cajón para frutas y verduras con<br>control de humedad .....          | 60        |
| 6.5 Área de almacenamiento en frío<br>de productos lácteos .....          | 61        |
| 6.6 Inversión del lado de apertura de<br>la puerta .....                  | 61        |
| 6.7 Alarma de puerta abierta .....  | 61        |
| 6.8 Botellero plegable.....   | 61        |
| 6.9 Sustitución de la lámpara de ilu-<br>minación .....                   | 62        |
| 6.10 Verificación activa.....   | 62        |
| 6.11 Tecnología de Inteligencia Artifi-<br>cial (IA).....                 | 62        |
| 6.12 Gestión energética .....   | 62        |
| <b>7 Mantenimiento y limpieza .....</b>                                   | <b>62</b> |
| <b>8 Solución de problemas.....</b>                                       | <b>63</b> |

# 1 Instrucciones medioambientales

## 1.1 Eliminación del material de embalaje

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

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

ES



### 1.1.1

### Información técnica sobre Bluetooth + Wi-Fi

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

#### DECLARACIÓN UE DE CONFORMIDAD SIMPLIFICADA:

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

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

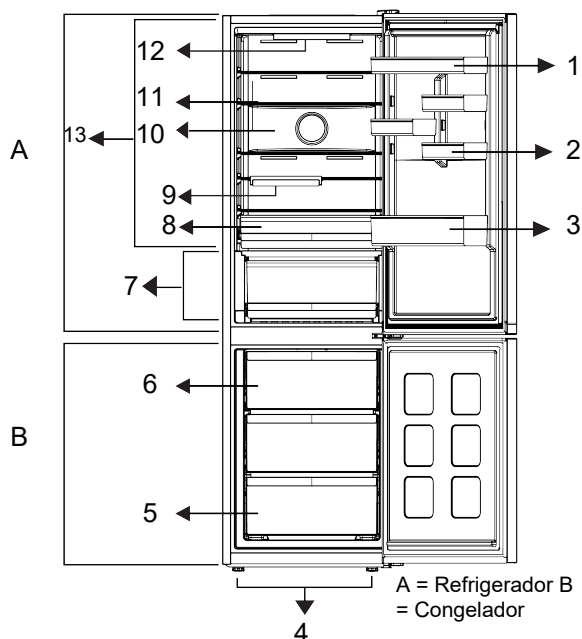
Este producto recopila y transmite datos de uso cuando está conectado a Internet (por ejem-

plo, configuración de temperatura, duración de uso, códigos de error). **etc.** ). De acuerdo con la Ley de Datos de la UE (Reglamento UE 2023/2854), usted tiene derecho a acceder y gestionar estos datos.

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

## 2 El frigorífico

ES



- |   |                                     |
|---|-------------------------------------|
| 1 Estante de puerta ajustable             | 2 *Rejilla para huevos              |
| 3 * Botellero                             | 4 * Patas ajustables                |
| 5 * Compartimento congelador              | 6 * Bandeja para hielo              |
| 7 * Cajón de alimentos frescos / verduras | 8 * Cajón de almacenamiento en frío |
| 9 *Estante para botellas plegable         | 10 * Admirador                      |
| 11 *Estante de maletero ajustable         | 12 *Lámpara de iluminación          |
| 13 * Compartimento frío                   |                                     |

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

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

## 3 Instalación

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

### 3.1 Lugar correcto para la instalación

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

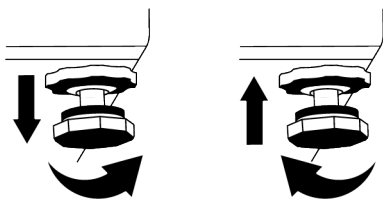
asegúrese de que los servicios de electricidad y agua sean los necesarios. De lo contrario, llame a un electricista y plomero para organizar los servicios públicos según sea necesario.

- Coloque el producto en una superficie plana para evitar vibraciones
- Coloque el aparato al menos a 30 cm de distancia del calentador, estufa o fuentes de calor y por lo menos a 5 cm de distancia de hornos eléctricos.
- Al colocar dos frigoríficos en posición adyacente, deje al menos 4 cm de distancia entre las dos unidades.
- Mantenga el aparato lejos de la luz solar directa y en un lugar seco.
- Su aparato requiere una circulación de aire adecuada para funcionar eficientemente. Si el aparato va a ser colocado en un hueco, recuerde dejar al menos 5 cm de espacio entre el aparato y el techo, la pared trasera y las paredes laterales.
- Compruebe si el componente de protección de la parte trasera se encuentra colocado en su lugar (en caso de ser suministrado con el aparato).
- Si el componente no está disponible, o si se pierde o se cae, coloque el aparato de manera que quede un espacio libre, de al menos 5 cm, entre la superficie trasera

del aparato y la pared de la habitación. El espacio libre en la parte trasera es importante para el funcionamiento eficiente del aparato.

### 3.2 Ajuste de las patas

Si el aparato no está en una posición equilibrada, ajuste las patas delanteras ajustables girándolas hacia la derecha o hacia la izquierda.



### 3.3 Advertencia de superficie caliente

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

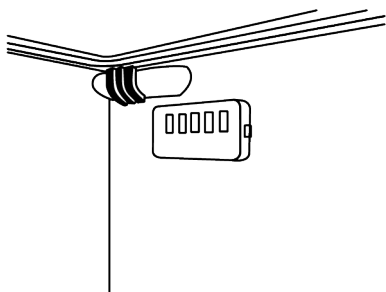
## 4 Preparación

¡Lea primero las "Instrucciones de seguridad"!

### 4.1 Qué hacer para ahorrar energía

- Este aparato frigorífico no está diseñado para ser utilizado como un electrodoméstico empotrado.
- Al introducir los alimentos, deje suficiente espacio dentro del frigorífico para permitir una circulación de aire adecuada para su enfriamiento.
- Dado que el aire caliente y húmedo no penetrará directamente en el producto cuando las puertas estén cerradas, este funcionará de forma óptima en condiciones suficientes para proteger los alimentos. En estas circunstancias, funciones y componentes como el compresor, el ventilador, el calentador, el sistema de descongelación, la iluminación, la pantalla, etc., operarán según las necesidades, consumiendo la mínima energía.
- En caso de que existan varias opciones, los estantes de vidrio deben colocarse de manera que las salidas de aire de la pared trasera no queden obstruidas y, preferiblemente, de forma que queden por debajo del estante. Esta combinación puede contribuir a mejorar la distribución del aire y la eficiencia energética.
- Se recomienda encarecidamente utilizar el cajón inferior para guardar objetos.

- Para obtener un rendimiento óptimo, se puede utilizar la congelación rápida (si está disponible) 24 horas antes de colocar los alimentos frescos en el congelador.
- En la mayoría de los casos, 24 horas son suficientes para que la función de congelación rápida se active después de colocar los alimentos frescos en el congelador. Transcurrido un tiempo, la función de congelación rápida se desactivará automáticamente.
- Al congelar una pequeña cantidad de alimentos, la función de congelación rápida se puede desactivar después de un tiempo para garantizar el ahorro de energía.
- Dependiendo de las características del producto, descongelar los alimentos congelados en el compartimento del refrigerador garantizará el ahorro de energía y preservará la calidad de los alimentos.
- Para poder introducir la máxima cantidad de alimentos en el compartimento del congelador de su electrodoméstico, se deben extraer los cajones superiores y colocar los alimentos en las rejillas de alambre o de cristal.
- Coloque los alimentos como se muestra a continuación, manteniendo una distancia prudencial del sensor de temperatura del refrigerador. Si entran en contacto con el sensor, el consumo de energía del electrodoméstico podría aumentar.



- Para ahorrar energía, guarde los alimentos en el refrigerador siguiendo las condiciones de almacenamiento adecuadas.

- Los envases de alimentos no deben estar en contacto directo con el sensor de temperatura ubicado en el compartimento del congelador.

## 4.2 Estreno

Antes de utilizar el producto, asegúrese de realizar los preparativos necesarios siguiendo las instrucciones de las secciones "Instrucciones de seguridad" e "Instalación".

- Espere al menos 2 horas antes de utilizar el producto para garantizar la plena eficacia de la refrigeración.
- Mantenga el producto en funcionamiento durante 6 horas sin introducir ningún alimento y la puerta del producto debe permanecer lo más cerrada posible.
- El cambio de temperatura provocado por la apertura y el cierre de la puerta durante el uso del producto puede, normalmente, provocar condensación en la puerta, en los estantes del cuerpo y en la cristalería colocada en el producto.
- Se oirá un sonido cuando el compresor esté en marcha. Es normal que el producto haga ruido incluso si el compresor no está funcionando, ya que el fluido y el gas pueden estar comprimidos en el sistema de refrigeración.
- Es normal que los bordes frontales del producto estén calientes. Estas zonas están diseñadas para calentarse con el fin de evitar la condensación.
- En algunos modelos, el panel indicador se apaga automáticamente 1 minuto después de que se cierra la puerta. Se reactivará cuando se abra la puerta o se pulse cualquier botón.

## 4.3 Clase climática y definiciones

Consulte la clasificación climática que figura en la placa de características de su dispositivo. Según la clasificación climática, una de las siguientes informaciones se aplica a su dispositivo.

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

## 5 Operación del producto

¡Lea primero las "Instrucciones de seguridad"!

- El producto solo debe utilizarse para almacenar alimentos.
- Si va a estar fuera de casa durante un período prolongado (por ejemplo, de vacaciones) y no va a utilizar la máquina de hielo ni el dispensador de agua, cierre la llave de paso del agua. De lo contrario, podría producirse una fuga.
- Es posible que se observen ligeras variaciones en el brillo de las superficies de acero inoxidable debido al proceso de fa-

bricación y a las características propias del material. Esto es normal y no afecta al rendimiento del producto.

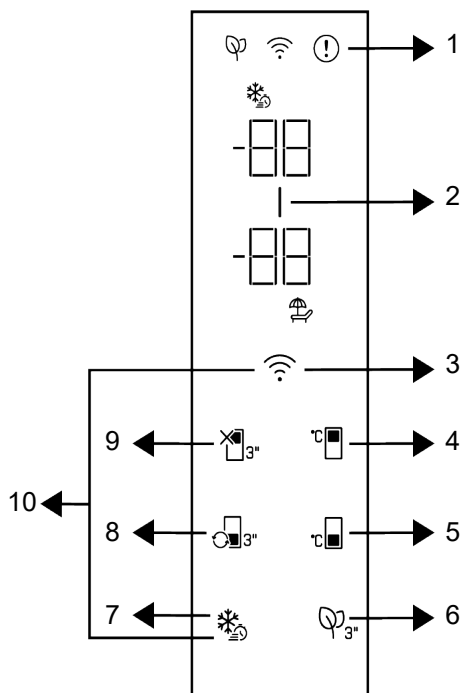
### Cierre del producto

- Retire los alimentos para evitar malos olores.
- Espera a que se derrita el hielo, limpia el interior y déjalo secar, dejando las puertas abiertas para evitar dañar los plásticos del interior.

## 6 Uso de su electrodoméstico

### 6.1 Panel de Control del Producto

ES



1 \* Indicador de estado de error

3 \* Botón de Conexión Inalámbrica

5 \* Tecla de Ajuste de Temperatura de Congelador

7 \* Botón de Congelación Rápida

9 \* Función de apagado del compartimento frigorífico (vacaciones)

2 \* Indicador de Ahorro Energético (Pantalla Apagada)

4 \* Tecla para el ajuste de la temperatura del compartimento frigorífico

6 \* Tecla del módulo antiolores

8 \* Tecla de conversión de compartimento

10 \* Tecla para restablecer la configuración de conexión inalámbrica

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

Las funciones audiovisuales del panel de indicadores le ayudarán a usar el frigorífico.

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

## 1. Indicador de avería

En caso de que el frigorífico no enfríe lo suficiente, o de que se produzca un error en el sensor, este indicador se activará. Se mostrará "E" en el indicador de temperatura del congelador, y cifras como 1,2,3... se mostrarán en el indicador de temperatura del frigorífico. Estas cifras le informan al servicio autorizado sobre el error producido. Es posible que aparezca un signo de exclamación cuando se coloquen alimentos calientes en el congelador, o cuando se deje la puerta abierta durante mucho tiempo. Este no es un fallo, esta advertencia desaparecerá cuando los alimentos se enfríen o cuando la tecla se pulsa.

## 2. Indicador de ahorro energético (pantalla apagada)

El ahorro energético se activará automáticamente, mostrándose el símbolo correspondiente, cuando no se abra ni se cierre la puerta del aparato durante cierto tiempo. Al activar esta función, se apagarán todos los símbolos de la pantalla, excepto el de ahorro energético. Cuando la función de ahorro de energía está activada, al pulsar cualquier tecla o abrir la puerta se desactivará la función de ahorro de energía y las señales de visualización volverán a la normalidad. La función de ahorro de energía se activa en la fábrica y no se puede cancelar.

## 3. Botón de Conexión Inalámbrica

Este botón se utiliza para conectarse de forma inalámbrica a su electrodoméstico a través de la aplicación móvil HomeWhiz. Si se pulsa el botón durante un tiempo prolongado (3 segundos), el símbolo de conexión en la pantalla o indicador parpadeará lentamente (en intervalos de 0,5 segundos). La red del hogar se inicializa en el aparato de esta manera. Una vez conseguida la conexión inalámbrica con el producto, el símbolo de conexión inalámbrica se ilumina continuamente. Puede activar/desactivar la conexión después de la primera configuración pulsando esta tecla. El símbolo de conexión inalámbrica parpadeará rápidamente

(a intervalos de 0,2 segundos) hasta que se establezca la conexión. Cuando la conexión se activa, el símbolo de conexión inalámbrica parpadea continuamente. En caso de que la conexión no se pueda establecer durante un período prolongado, compruebe la configuración de la conexión y consulte la sección "Solución de problemas" del manual del usuario. Utilice la aplicación HomeWhiz para la conexión inalámbrica. Los pasos de instalación se describen en la aplicación durante la instalación. Es posible que acceda a la aplicación leyendo el código QR disponible en la etiqueta de HomeWhiz del aparato. La aplicación se puede obtener en App Store para dispositivos IOS o en Play Store para dispositivos Android. Para obtener más información, visite <https://www.homewhiz.com/address>.

## 4. Tecla de configuración de la temperatura del frigorífico

Permite ajustar la temperatura del frigorífico. Al presionar la tecla, la temperatura del frigorífico se configurará en 8 °C, 7 °C, 6 °C, 5 °C, 4 °C, 3 °C, 2 °C y 1 °C.

## 5. Botón de ajuste de temperatura del congelador

El ajuste de la temperatura se hace para el congelador. Al presionar la tecla, la temperatura del del congelador se configurará en -18 °C, 19°C, -20 °C, -21 °C, -22 °C, -23 °C y -24 °C.

## 6. Clave del módulo antiolores

Pulse esta tecla durante 3 segundos para activar/desactivar la función antiolores. Mientras la función antiolor está activa, el icono del módulo antiolores está iluminado. Cuando la función está activa, el módulo antiolores se activará periódicamente.

## 7. Tecla de Congelación Rápida

Cuando se pulsa la tecla de congelación rápida, se iluminará el símbolo de congelación rápida y se activará la función de congelación rápida. La temperatura del de congelación está ajustada a -27 °C. Pulse de nuevo la tecla para cancelar la función. La

función de congelación rápida se cancelará automáticamente después de un tiempo. Para congelar una gran cantidad de alimentos frescos, pulse tecla de congelación rápida antes de colocar éstos en el congelador.

### 8. Tecla de conversión de compartimen-

tos 

Cuando se pulsa la tecla de conversión de compartimentos durante 3 segundos, el congelador cambia entre los modos de refrigeración, apagado y congelación respectivamente. Cuando funciona como compartimento de refrigeración, la temperatura del compartimento se ajusta a 4 °C. En el modo OFF, el indicador de temperatura del compartimento mostrará "- -".

### 9. Tecla de Apagado de Compartimento

Frigorífico (Vacaciones) 

Pulse la tecla durante 3 segundos para activar la función de vacaciones. El modo de vacaciones se activa y se ilumina el símbolo de vacaciones. La expresión "- -" aparece en el indicador de temperatura del compartimento del refrigerador y el compartimento del refrigerador no realiza una operación de refrigeración activa. No es adecuado mantener la comida en el frigorífico cuando esta función está activada. El resto de compartimentos seguirá enfriando de acuerdo con las temperaturas ajustadas anteriormente. Pulse otra vez la tecla durante 3 segundos para cancelar esta función.

### 10. Tecla para restablecer la configura-

ción de la conexión inalámbrica 

Para restablecer los ajustes de conexión inalámbrica, las teclas de congelación rápida y conexión inalámbrica deben pulsarse simultáneamente durante 3 segundos. Al restablecer/restaurar la configuración de la conexión inalámbrica a los valores predefinidos toda la información del usuario registrada anteriormente se elimina.

## 6.1.1 Alarma de alta temperatura

En la pantalla del frigorífico parpadean los valores de consigna '- -' y suena una alarma si el congelador está demasiado caliente. Esto puede ocurrir si la temperatura del congelador aumenta debido a un corte de corriente. La temperatura más alta del compartimento del congelador se muestra hasta que se pulsa cualquier botón. "Si la pantalla tiene una pantalla electrónica, se muestra la temperatura máxima real alcanzada". En caso contrario, sólo parpadea "- -" y se activan los sonidos. Para desactivar la alarma, pulse cualquier botón de la pantalla.

## 6.2 Almacenamiento de alimentos en el refrigerador

### Almacenamiento de alimentos en refrigeradores y compartimentos refrigerados

- Abrir y cerrar con frecuencia la puerta del compartimento, o dejarla abierta durante períodos prolongados, puede provocar un aumento significativo de la temperatura del compartimento, reduciendo la vida útil de los alimentos y provocando su deterioro.
- Para evitar cambios en el olor y el sabor, los alimentos deben almacenarse en recipientes herméticos.
- Para lograr un enfriamiento mejor y más uniforme, coloque los alimentos lo suficientemente separados para que el aire frío pueda circular entre ellos.
- Permita la circulación del aire dejando un espacio entre el alimento y la pared interior. Si coloca el alimento contra la pared posterior, podría congelarse.
- Deja que los alimentos calientes y cocinados se enfríen a temperatura ambiente antes de refrigerarlos. Luego, puedes colocar los alimentos tibios en los estantes inferiores del refrigerador. Mantén los alimentos tibios alejados de los alimentos perecederos.

- Presta especial atención a que los alimentos congelados no se mezclen con los alimentos frescos.
- Descongela los alimentos congelados en el refrigerador. De esta manera, podrás usar los alimentos congelados para enfriar el compartimento, ahorrando energía.
- Guardar frutas tropicales verdes (mangos, diversos tipos de melones, papayas, plátanos, piñas) en el refrigerador puede acelerar su maduración. Esto implica un menor tiempo de conservación, por lo que no se recomienda.
- Las cebollas, el ajo, el jengibre y otras hortalizas de raíz deben almacenarse en un lugar oscuro y fresco, no en el refrigerador.
- Si observa que algún alimento en su refrigerador se ha echado a perder, deséchelo y limpie cualquier accesorio que haya estado en contacto con él.
- Para enfriar rápidamente platos grandes preparados en ollas, como sopas y guisos, puedes dividirlos en recipientes poco profundos y guardarlos en el refrigerador.
- Mantenga los alimentos sin envasar alejados de los huevos.
- Mantén las frutas y verduras separadas y almacena todos los tipos juntos (por ejemplo, manzanas con manzanas, zanahorias con zanahorias).
- Saca las verduras de la bolsa de plástico, envuélvelas en papel de cocina o un paño y guárdalas en el refrigerador. Si lavas este tipo de alimentos antes de guardarlos en el refrigerador, recuerda secarlos.
- Puedes crear un ambiente húmedo a la vez que permites la circulación del aire almacenando las frutas y verduras propensas a secarse en bolsas de plástico perforadas o con la boca abierta.
- Salvo en casos de condiciones ambientales extremas, los alimentos en todos los compartimentos se mantendrán frescos durante más tiempo si el producto se ajusta a los valores indicados en la tabla de valores recomendados.
- No guarde verduras sensibles al frío, como hortalizas de hoja verde, tomates y pepinos, en el compartimento refrigerado.

### Almacenamiento de alimentos en el compartimento refrigerado

En la cámara frigorífica, la temperatura de los alimentos almacenados puede variar entre +3 °C y -3 °C. Las temperaturas pueden descender por debajo de 0 °C en esta zona, por lo que no es apta para almacenar frutas y verduras frescas.

| Conserva los alimentos en diferentes lugares según sus características:      |   |
|--|---|
| Alimento   | Ubicación   |
| Huevo  | Estante de la puerta  |
| Productos lácteos (mantequilla, queso)                                       | Si está disponible, compartimento de cero grados (desayuno) / zona fría |
| Frutas, verduras y hortalizas  | Compartimento para frutas y verduras, cajón para verduras.              |
| Carne fresca, aves, pescado, productos embutidos, alimentos cocinados.       | Si está disponible, compartimento de cero grados (desayuno) / zona fría |
| Alimentos listos para consumir, productos envasados, conservas y encurtidos. | Estantes superiores o estante de la puerta                              |
| Bebidas, botellas, condimentos y snacks.                                     | Estante de la puerta  |

### **Almacenamiento de alimentos en el compartimento del congelador**

- Puedes activar la función de congelación rápida entre 4 y 6 horas antes de congelar para que el enfriamiento sea aún más efectivo.
- Deje que los alimentos calientes alcancen la temperatura ambiente antes de colocarlos en el compartimento del congelador.
- Los alimentos que se vayan a congelar deben dividirse en porciones lo suficientemente grandes para cada porción y congelarse en paquetes separados.
- Se recomienda envasar los alimentos antes de colocarlos en el congelador.
- Para evitar que los alimentos caduquen, escriba en el envase la fecha de congelación, el tiempo de conservación y el nombre del alimento, según los tiempos de conservación de cada tipo de alimento.
- Consuma rápidamente los alimentos descongelados. Los alimentos descongelados no se pueden volver a congelar a menos que se cocinen. No es seguro consumir alimentos frescos descongelados y recongelados sin cocinarlos.
- Al congelar alimentos frescos, evite que entren en contacto con alimentos ya congelados. De lo contrario, los alimentos congelados se descongelarán.

### **Almacenamiento de alimentos congelados**

- Al almacenar alimentos, respete los plazos de tiempo especificados en estas instrucciones.
- Para preservar la calidad de los alimentos, intente que el tiempo entre la compra y el almacenamiento sea lo más breve posible.
- Compre alimentos congelados que se almacenen a  $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$  o menos.
- Evite comprar alimentos que contengan hielo o sustancias similares en su envase. Esto significa que el producto podría haberse descongelado parcialmente y luego vuelto a congelar. La temperatura afecta la calidad del alimento.
- Conserva los alimentos durante el tiempo recomendado por el fabricante. Saca del congelador solo la cantidad que necesites.
- Salvo en casos de condiciones ambientales extremas, si su producto está configurado con los valores especificados en la tabla de valores recomendados, los alimentos se mantendrán frescos durante más tiempo tanto en el compartimento de alimentos frescos como en el compartimento del congelador.
- Las frutas y verduras frescas pueden congelarse parcialmente si el compartimento de alimentos frescos está configurado a una temperatura más baja.
- El compartimento de 2 estrellas es apto para alimentos precongelados. Allí se pueden guardar helados y cubitos de hielo.
- Congele los alimentos únicamente en el compartimento de 4 estrellas.
- Si el compartimento del congelador está equipado con una bandeja de metal opcional, no coloque alimentos sin envasar en la bandeja de metal en el compartimento del congelador.
- No lave la bandeja metálica en el lavavajillas. Límpiela con un paño húmedo; no la deje mojada. Evite movimientos bruscos que puedan rayar o dañar la superficie.

| Carne y pescado                   |   | Método de preparación   |  | Período de almacenamiento más largo (mes) |
|-----------------------------------|---|---|--|---|
| Productos cárnicos                | Ternera   | Bife  | Cortar en trozos de 2 cm de grosor y colocar papel aluminio entre ellos o envolver bien con film transparente. | 6-8                                       |
|                                   |   | Asar  | Empaquetando los trozos de carne en una bolsa para congelador o envolviéndolos bien con film plástico.         | 6-8                                       |
|                                   |   | Descascarillado   | En pequeños trozos   | 6-8                                       |
|                                   |   | Schnitzel, chuletas   | Colocando papel de aluminio entre las rodajas o envolviéndolas individualmente con film transparente.          | 6-8                                       |
|                                   | Carne de cordero  | Cortar  | Colocando papel aluminio entre los trozos de carne o envolviéndolos individualmente con film plástico.         | 4-8                                       |
|                                   |   | Asar  | Empaquetando los trozos de carne en una bolsa para congelador o envolviéndolos bien con film plástico.         | 4-8                                       |
|                                   |   | Descascarillado   | Empaquetando la carne picada en una bolsa para congelador o envolviéndola bien con film plástico.              | 4-8                                       |
|                                   | Carne de res  | Asar  | Empaquetando los trozos de carne en una bolsa para congelador o envolviéndolos bien con film plástico.         | 8-12                                      |
|                                   |   | Bife  | Cortar en trozos de 2 cm de grosor y colocar papel aluminio entre ellos o envolver bien con film transparente. | 8-12                                      |
|                                   |   | Descascarillado   | En pequeños trozos   | 8-12                                      |
|                                   |   | Carne hervida   | Empaquetándolo en pequeñas porciones utilizando bolsas para congelador.  | 8-12                                      |
|                                   | Picar   | Sin sazonar, en paquetes planos.  | 1-3  |   |
|                                   | Vísceras (parte)  | Deshecho  | 1-3  |   |
|                                   | Salchicha - Salami  | Aunque esté en una bolsa de plástico, debe estar empaquetado.   | 1-3  |   |
|                                   | Jamón   | Colocando papel de aluminio entre los trozos cortados.  | 2-3  |   |
| Aves de corral y animales de caza | Pollo y pavo  | Envuelto en papel de aluminio   | 4-6  |   |
|                                   | Ganso   | Envolver en papel de aluminio (las porciones no deben exceder los 2,5 kg)   | 4-6  |   |
|                                   | Pato  | Envolver en papel de aluminio (las porciones no deben exceder los 2,5 kg)   | 4-6  |   |
|                                   | Ciervo, conejo, corzo                                       | Envolver en papel de aluminio (las porciones no deben exceder los 2,5 kg y se deben retirar las espinas).                       | 6-8  |   |
| Pescados y mariscos               | Peces de agua dulce (trucha, carpa, lucio, bagre)           | Después de limpiar bien el interior y las escamas, se debe lavar y secar, y si es necesario se debe cortar la cola y la cabeza. | 2  |   |
|                                   | Pescado magro (lubina, rodaballo, lenguado)                 |   | 4-6  |   |
|                                   | Pescado azul (Bonito, Caballa, Pez azul, Salmonete, Anchoa) |   | 2-4  |   |
|                                   | mariscos  |   | Limpio y en bolsas.  | 4-6                                       |
|                                   | Caviar  |   | En su embalaje, en recipiente de aluminio o plástico.  | 2-3                                       |

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

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

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

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

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

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

| Compartimento congelador<br>Configuración | Compartimento refrigerado<br>Configuración | Observaciones   |
|---|--|---|
| -22°C                                     | 2°C  | Esta es la configuración predeterminada y recomendada. Se recomienda esta configuración si la temperatura ambiente es inferior a 30 °C. |

### Información del congelador

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

La conservación a largo plazo de los alimentos solo es posible a temperaturas de -18 °C o inferiores.

Puedes conservar los ingredientes frescos durante meses (en un congelador a -18 °C o temperaturas inferiores).

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

Para prolongar la conservación de las verduras congeladas, blanquéelas y escúrrelas. Después, colóquelas en recipientes herméticos y congélelas. Alimentos como plátanos, tomates, lechuga, apio, huevos duros, patatas, etc., no son aptos para la congelación. Si se congelan, solo se verá afectado su valor nutricional y su calidad para el consumo. No existe riesgo de deterioro que perjudique la salud humana.

### Colocación de alimentos

**Compartimento de estantes del congelador:** Diversos alimentos congelados como carne, pescado, helados, verduras, etc.

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

**Estantes de la puerta del compartimento refrigerado:** Alimentos o bebidas pequeños y envasados

**Crisper:** Verduras y frutas

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

### 6.3 Cajones para verduras/compartimento para alimentos frescos

El cajón para verduras de este producto está diseñado específicamente para mantener las verduras frescas sin que pierdan humedad. Para ello, se concentra la circulación de aire frío en todo el cajón. Guarde sus verduras y frutas en este compartimento. Para garantizar una mayor conservación, no coloque verduras de hoja verde junto a las frutas.

### 6.4 Cajón para frutas y verduras con control de humedad

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

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

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

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

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

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

## 6.5 Área de almacenamiento en frío de productos lácteos

### Compartimento de almacenamiento en frío

El compartimento refrigerado mantiene una temperatura más baja en el interior del producto. Utilice este compartimento para almacenar productos de charcutería (salami, embutidos, lácteos, etc.) o carne, pollo y pescado que requieran una temperatura baja para su consumo inmediato. No almacene frutas ni verduras en este compartimento.

## 6.6 Inversión del lado de apertura de la puerta

El lado de apertura de la puerta de su refrigerador se puede invertir según el lugar donde lo coloque. Cuando lo necesite, definitivamente debe llamar al Servicio Autorizado más cercano.

## 6.7 Alarma de puerta abierta

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

### Versión 1;

Si la puerta del aparato permanece abierta entre 60 y 120 segundos, sonará una señal acústica de advertencia; según el modelo del aparato, también puede aparecer una señal visual de advertencia (parpadeo de la

luz). Si cierra la puerta del aparato o pulsa un botón de su pantalla, en su caso, el sonido de advertencia se detendrá.

### Versión 2;

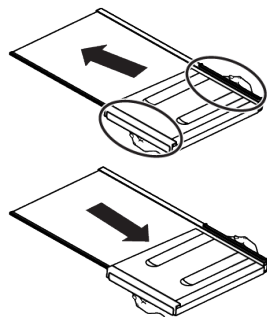
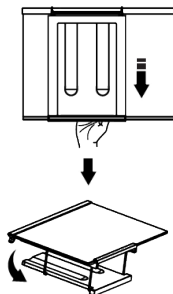
Si la puerta del aparato permanece abierta entre 60 y 120 segundos, sonará la alarma de puerta abierta. La alarma de puerta abierta suena gradualmente. Primero, empieza a sonar una alarma sonora. Al cabo de 4 minutos, si la puerta sigue sin cerrarse, se activa una advertencia visual (parpadeo de la iluminación).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

## 6.8 Botellero plegable

Permite al usuario almacenar botellas de vino si es necesario. Para utilizar la sección de rejilla, sujete la parte de plástico y tire suavemente hacia abajo. Ahora puede utilizar el botellero plegable.



Se recomienda almacenar un máximo de 2 botellas de vino en el botellero plegable.



Para agrupar el botellero, primero retire el estante de vidrio del frigorífico. Colóquelo en el estante de vidrio empujando la pieza de plástico a través de las ranuras delantera y trasera como se muestra en la imagen. El aparato estará listo para usar con el botellero plegable.

Para quitar el botellero plegable, primero quite el estante de vidrio del frigorífico. Luego tome la pieza de plástico y tire de ella en cualquier dirección. Ahora puede utilizar el aparato sin un botellero plegable cuando sea necesario.

## 6.9 Sustitución de la lámpara de iluminación

Llame al Servicio Autorizado cuando la Bombilla/LED utilizada para la iluminación de su frigorífico sea reemplazada.

La(s) lámpara(s) utilizada(s) en este aparato no se puede(n) utilizar para la iluminación del hogar. Esta lámpara está pensada para ayudar al usuario a colocar los alimentos en el frigorífico/congelador de forma segura y cómoda.

Este aparato contiene una fuente de iluminación con clase energética 'G'.

La fuente de iluminación de este aparato debe ser reemplazada por un técnico calificado.

## 6.10 Verificación activa

Active Check es una función de control inteligente que supervisa constantemente el estado de tu producto mediante inteligencia artificial, identificando posibles problemas antes de que ocurran y notificándote. Esto garantiza que el rendimiento de tu producto sea siempre seguro y evita fallos inesperados. Para que Active Check funcione, tu producto debe estar conectado a internet a través de la aplicación HomeWhiz.

## 6.11 Tecnología de Inteligencia Artificial (IA)



## 7 Mantenimiento y limpieza

¡Lea primero las "Instrucciones de seguridad"!

- Desenchufe el aparato antes de limpiarlo.

## Característica de inteligencia artificial

Tu producto incorpora inteligencia artificial. Para que esta función funcione, debes añadir tu producto a la aplicación HomeWhiz y conectarlo a internet.

En la aplicación HomeWhiz, puedes activar o desactivar la función de IA desde la página de funciones de ayuda para tu producto específico.

Gracias a su tecnología autónoma, su producto se adapta a sus hábitos de uso y ofrece una alta eficiencia energética. \* Ofrece ahorros de hasta un 20%.

\* Las cifras de ahorro indicadas se obtienen en condiciones de laboratorio estándar. Sus cifras de ahorro pueden variar según las condiciones de uso del cliente y el clima.

## 6.12 Gestión energética

Su producto cuenta con una función de gestión del consumo energético. Para que esta función funcione, su producto debe estar añadido a la aplicación HomeWhiz y conectado a internet.

Puedes realizar un seguimiento del consumo de tus electrodomésticos mediante el panel de gestión energética de HomeWhiz. Puedes consultar la información de consumo de tu producto inteligente según diferentes periodos de tiempo. \* Puedes controlarlo y ahorrar dinero siguiendo las sugerencias para reducir tu consumo.

\* Los valores de consumo indicados en la etiqueta del producto se obtienen en condiciones de laboratorio estándar. Los valores de consumo que se muestran en la aplicación HomeWhiz son solo informativos y pueden diferir de los valores reales según las condiciones de uso del cliente y el clima.

- El polvo de la rejilla de ventilación trasera del producto debe eliminarse (sin abrir la tapa) al menos una vez al año. Límpiela con un paño seco.

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

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

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

### **Superficies exteriores de acero inoxidable**

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

### **Prevención de malos olores**

En la producción de este producto no se utilizan sustancias que puedan causar olor. Sin embargo, estos pueden surgir debido al almacenamiento inadecuado de los alimentos y a la falta de limpieza adecuada de la superficie interior del producto.

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

### **Protección de superficies plásticas**

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

## **8 Solución de problemas**

¡Lea primero las "Instrucciones de seguridad"!

Si no logra solucionar el problema incluso después de seguir las instrucciones de esta sección, comuníquese con el vendedor o el centro de servicio autorizado donde adquirió el producto. Nunca intente reparar el producto defectuoso usted mismo.

### **El refrigerador no funciona.**

- El enchufe no está completamente insertado en el tomacorriente. >>> Inserte el enchufe de manera que quede completamente insertado en el tomacorriente.
- El fusible del enchufe donde está conectado el producto, o el fusible principal, se ha fundido. >>> Compruebe el fusible.

### Condensación en la pared lateral del compartimento del refrigerador.

- La puerta se ha abierto y cerrado con demasiada frecuencia. >>> Por favor, tenga cuidado de no abrir y cerrar la puerta del producto con demasiada frecuencia.
- El ambiente es muy húmedo. >>> No instale el producto en ambientes muy húmedos.
- Los alimentos que contienen líquidos pueden almacenarse en recipientes abiertos. >>> Almacene los alimentos que contienen líquidos en recipientes cerrados.
- La puerta del producto se dejó abierta. >>> No deje la puerta del producto abierta durante mucho tiempo.
- El termostato está configurado a una temperatura demasiado baja. >>> Ajuste el termostato a la configuración adecuada.

### El compresor no funciona.

- En caso de un corte de energía repentino o al desconectar y volver a conectar el enchufe, el interruptor térmico de protección del compresor se activará debido a que la presión del gas en el sistema de refrigeración aún no se ha estabilizado. El producto debería volver a funcionar después de aproximadamente 6 minutos. Si no funciona después de este tiempo, solicite asistencia técnica.
- Está en el ciclo de descongelación. >>> Esto es normal en un producto con descongelación totalmente automática. El ciclo de descongelación se produce periódicamente.
- El producto no está enchufado a la toma de corriente. >>> Asegúrese de que el enchufe esté conectado a la toma de corriente.
- La configuración de temperatura es incorrecta. >>> Seleccione la configuración de temperatura adecuada.
- Se ha cortado el suministro eléctrico. >>> El producto seguirá funcionando con normalidad una vez que se restablezca la energía.

### El ruido de funcionamiento del frigorífico aumenta cuando está en marcha.

- El rendimiento del producto puede variar en función de los cambios de temperatura ambiente. Esto es normal y no constituye un fallo de funcionamiento.

### El refrigerador está funcionando con demasiada frecuencia o durante demasiado tiempo.

- El nuevo producto puede ser más grande que el anterior. Los productos más grandes duran más.
- La temperatura ambiente puede ser alta. >>> Es normal que funcione durante períodos más prolongados en ambientes cálidos.
- Es posible que el producto se haya enchufado recientemente o que se le haya añadido comida nueva. >>> Cuando el producto se enchufa por primera vez o se le añade comida nueva, tarda más en alcanzar la temperatura programada. Esto es normal.
- Es posible que el producto haya sido servido recientemente con grandes cantidades de comida caliente. >>> No sirva comida caliente en este producto.
- Las puertas se han abierto con frecuencia o se han dejado abiertas durante períodos prolongados. >>> El aire caliente que entra hace que el producto funcione durante más tiempo. No abra las puertas con demasiada frecuencia.
- Es posible que la puerta del refrigerador se haya quedado entreabierta. >>> Compruebe que las puertas estén completamente cerradas.
- El producto está configurado a una temperatura muy baja. >>> Ajuste la temperatura del producto a un valor más alto y espere a que alcance dicha temperatura.
- La junta de la puerta del refrigerador puede estar sucia, desgastada, rota o mal colocada. >>> Limpie o reemplace la junta. Una junta dañada o rota hará que el electrodoméstico funcione durante más tiempo para mantener la temperatura.

**La temperatura del congelador es demasiado baja, pero la del refrigerador es adecuada.**

- La temperatura del compartimento del congelador está configurada a un valor muy bajo. >>> Ajuste la temperatura del compartimento del congelador a un valor más alto y compruebe.

**La temperatura del refrigerador es demasiado baja, pero la del congelador es adecuada.**

- La temperatura del compartimento del refrigerador está configurada a un valor muy bajo. >>> Ajuste la temperatura del compartimento del refrigerador a un valor más alto y compruebe.

**Los alimentos guardados en los cajones del refrigerador se congelan.**

- La temperatura del compartimento del refrigerador está configurada a un valor muy bajo. >>> Ajuste la temperatura del compartimento del refrigerador a un valor más alto y compruebe.

**La temperatura en el refrigerador o congelador es demasiado alta.**

- Es posible que la temperatura del refrigerador esté demasiado alta. La temperatura del refrigerador afecta la del congelador. Intente ajustar la temperatura del refrigerador o del congelador y espere hasta que alcance un nivel satisfactorio.
- Las puertas se han abierto con frecuencia o se han dejado abiertas demasiado tiempo. >>> No abras las puertas con demasiada frecuencia.
- La puerta podría estar entreabierta. >>> Cierra la puerta completamente.
- Es posible que el producto se haya enchufado recientemente o que se le haya añadido comida nueva. >>> Esto es normal. Cuando el producto se enchufa por primera vez o se le añade comida nueva, tarda más de lo habitual en alcanzar la temperatura programada.
- Es posible que el producto haya sido servido recientemente con grandes cantidades de comida caliente. >>> No sirva comida caliente en este producto.

**Vibraciones o ruidos.**

- El suelo no está nivelado ni es estable. >>> Si el producto se tambalea al moverlo lentamente, ajuste sus patas para equilibrarlo. Además, asegúrese de que el suelo sea lo suficientemente estable para soportar el peso del producto.
- Los objetos colocados sobre el producto pueden estar causando ruido. >>> Retire cualquier objeto del producto.
- El producto emite sonidos como de fugas o salpicaduras de líquido.
- Debido a los principios de funcionamiento del producto, se producen flujos de líquido y gas. >>> Esto es normal y no constituye un mal funcionamiento.

**El producto está haciendo ruido de viento.**

- Se utiliza un ventilador para llevar a cabo el proceso de enfriamiento del producto. Esto es normal y no constituye un mal funcionamiento.

**Se está formando condensación en las paredes internas del producto.**

- El clima cálido y húmedo aumenta la formación de hielo y condensación. Esto es normal y no indica ningún fallo.
- Las puertas se han abierto con frecuencia o se han dejado abiertas demasiado tiempo. >>> No abras las puertas con demasiada frecuencia y ciérralas si están abiertas.
- La puerta podría estar entreabierta. >>> Cierra la puerta completamente.

**Se está formando condensación en la parte exterior del producto o entre las puertas.**

- El aire puede estar húmedo, lo cual es bastante normal en climas húmedos. La condensación desaparece cuando disminuye la humedad.

**El interior del producto huele mal.**

- No se ha realizado una limpieza regular. >>> Limpie regularmente el interior del producto con una esponja, agua tibia o una solución de bicarbonato de sodio.

- Algunos envases o materiales de embalaje pueden tener olores. >>> Utilice envases o materiales de embalaje inodoros.
- Los alimentos se colocaron en recipientes abiertos. >>> Guarde los alimentos en recipientes cerrados. Los microorganismos que se liberan de los alimentos almacenados en recipientes abiertos pueden causar olores desagradables.
- Retire del producto cualquier alimento caducado o en mal estado.

#### **La puerta no cierra.**

- Es posible que los paquetes de comida impidan que la puerta se cierre. >>> Retire los paquetes que estén bloqueando las puertas.
- Es posible que el producto no se mantenga completamente erguido sobre el suelo. >>> Ajuste las patas para equilibrar el producto.
- El suelo no está nivelado ni es estable. >>> Asegúrese de que el suelo esté nivelado y sea lo suficientemente estable para soportar el producto.

#### **Los cajones de las verduras son estrechos.**

- Los alimentos pueden estar tocando la parte superior del cajón. >>> Organiza los alimentos en el cajón.

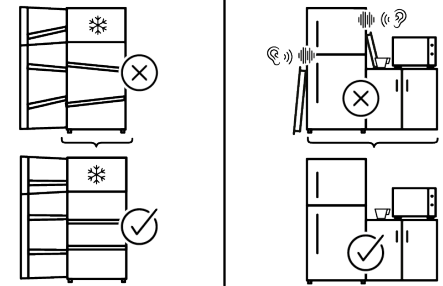
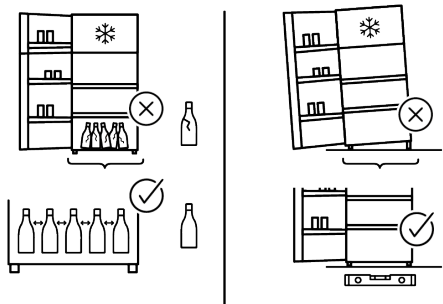
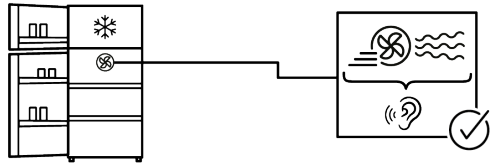
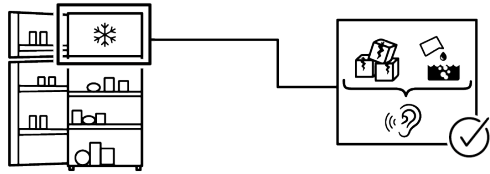
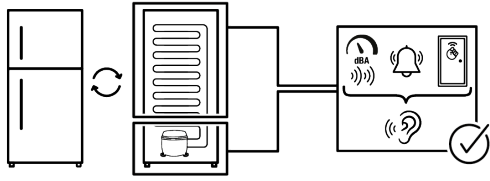
#### **La superficie del producto está caliente.**

- Mientras el producto esté en funcionamiento, es posible que se produzcan altas temperaturas entre las dos puertas, en los paneles laterales y en la zona de la rejilla trasera. Esto es normal y no requiere ningún tipo de mantenimiento.

#### **El ventilador sigue funcionando cuando se abre la puerta.**

- Es posible que el ventilador siga funcionando incluso cuando la puerta del congelador esté abierta.

Si no logra solucionar el problema incluso después de seguir las instrucciones de esta sección, comuníquese con el vendedor o el centro de servicio autorizado donde adquirió el producto. No intente reparar el producto defectuoso usted mismo. Esto es normal.



## EXENCIÓN DE RESPONSABILIDAD

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

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

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

### Auto-reparación

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

Además, para garantizar la seguridad del aparato y evitar el riesgo de lesiones graves, la autorreparación mencionada debe realizarse siguiendo las instrucciones del manual de usuario para autorreparación o que están disponibles en [\[service.europeanappliances.com\]\(https://parts-selfservice.europeanappliances.com\). Por su seguridad, desenchufe el aparato antes de intentar cualquier autoreparación.](https://parts-self-</a></p></div><div data-bbox=)

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

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

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

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

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

La duración mínima de la garantía del refrigerador que ha comprado es de 24 meses. Este aparato está equipado con una fuente de iluminación de clase energética "G".

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

Ver también

2 CLAUSE DE NON-RESPONSABILITÉ  
[} 45]

## Lees eerst deze handleiding!

---

### Beste klant,

Hartelijk dank voor uw keuze van dit product.

Registreer uw producten op [www.register10.eu](http://www.register10.eu)

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

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

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



Lees de handleiding.

|  |  |
|--|--|
|  <br><b>SUPPLIER'S NAME</b> _____ <b>MODEL IDENTIFIER</b> → (*)<br>  | De informatie over het model zoals opgeslagen in de productdatabase is beschikbaar op de volgende website waar u kunt zoeken op de ID van het model (*) die vermeld staat op het typeplaatje.<br><a href="https://eprel.ec.europa.eu/">https://eprel.ec.europa.eu/</a> |
|--|--|

# Inhoudsopgave

---

|  |           |
|--|-----------|
| <b>1 Milieuriichtlijnen .....</b>                          | <b>72</b> |
| 1.1 Verwijdering van het verpakking-<br>materiaal .....    | 72        |
| 1.1.1 Technische informatie over<br>Bluetooth + Wi-Fi..... | 72        |
| <b>2 Uw koelkast .....</b>                                 | <b>73</b> |
| <b>3 Installatie.....</b>                                  | <b>73</b> |
| 3.1 Correcte locatie voor de installa-<br>tie.....         | 73        |
| 3.2 De poten aanpassen .....                               | 74        |
| 3.3 Waarschuwing voor heet opper-<br>vlak .....            | 74        |
| <b>4 Bereidingswijze.....</b>                              | <b>74</b> |
| 4.1 Wat te doen voor energiebespa-<br>ring .....           | 74        |
| 4.2 Eerste gebruik.....                                    | 75        |
| 4.3 Klimaatklasse en definities.....                       | 75        |
| <b>5 De bediening van het product.....</b>                 | <b>76</b> |
| <b>6 Het gebruik van uw apparaat.....</b>                  | <b>77</b> |
| 6.1 Bedieningspaneel van het pro-<br>duct .....            | 77        |
| 6.1.1 Hoge temperatuur alarm .....                         | 79        |
| 6.2 Voedselopslag in koelkast.....                         | 79        |
| 6.3 Crisper .....  | 84        |
| 6.4 Vochtigheidbeheerde crisper.....                       | 84        |
| 6.5 Zuivelproducten koude bewaar-<br>zone.....             | 85        |
| 6.6 De openingszijde van de deur om-<br>draaien .....      | 85        |
| 6.7 Deur open alarm .....                                  | 85        |
| 6.8 Vouwbaar wijnrek.....                                  | 85        |
| 6.9 De lamp vervangen.....                                 | 85        |
| 6.10 Actieve controle.....                                 | 86        |
| 6.11 Kunstmatige intelligentie (AI)<br>-technologie .....  | 86        |
| 6.12 Energiebeheer.....                                    | 86        |
| <b>7 Onderhoud en reiniging.....</b>                       | <b>86</b> |
| <b>8 Probleemoplossing .....</b>                           | <b>87</b> |

# 1 Milieurichtlijnen

## 1.1 Verwijdering van het verpakkingmateriaal

Het verpakingsmateriaal is recyclebaar en is gemarkeerd met het recycling symbool



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

NL



### 1.1.1

## Technische informatie over Bluetooth + Wi-Fi

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

### VEREENVOUDIGDE EU-CONFORMITEITSVERKLARING:

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

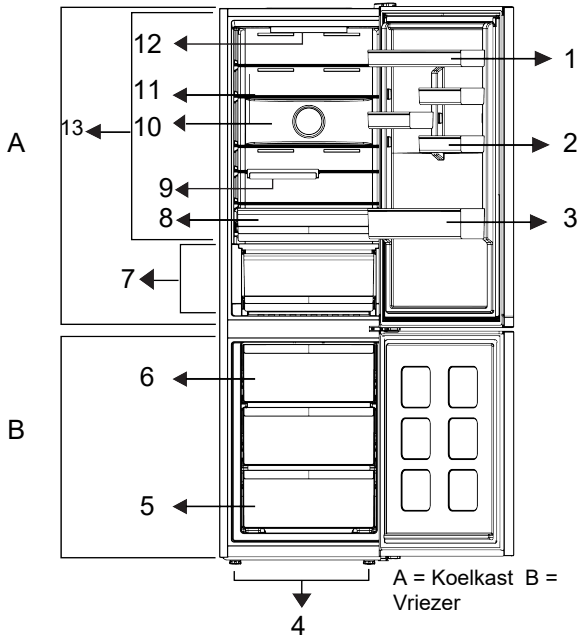
De volledige tekst van de EU-conformiteitsverklaring is beschikbaar op het volgende internetadres:<https://docs.emeaplpliance-docs.eu>

Dit product verzamelt en verzendt gebruiksgegevens wanneer het is verbonden met inter-

net (bijv. temperatuurinstellingen, gebruiksduur, foutcode-**setc.**). In overeenstemming met de EU-gegevenswet (Verordening EU 2023/2854) hebt u recht op toegang tot en beheer van deze gegevens.

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

## 2 Uw koelkast



NL

- |                                |                       |
|--------------------------------|-----------------------|
| 1 Verstelbare deurplank        | 2 *Eierrek            |
| 3 * Flessenrek                 | 4 * Verstelbare poten |
| 5 * Vriesvak                   | 6 * Ijsbakje          |
| 7 * Vers voedsel /groentelade  | 8 * Koude Opslag Lade |
| 9 *Opvouwbaar flessenrek       | 10 * Ventilator       |
| 11 *Verstelbare kofferbakplank | 12 *Verlichtingslamp  |
| 13 * Koud compartiment         |                       |

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

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

## 3 Installatie

Lees eerst het hoofdstuk "Veiligheidsinstructies"!

### 3.1 Correcte locatie voor de installatie

Neem contact op met de geautoriseerde service voor de installatie van het product. Om de installatie van het product voor te bereiden, verwijzen wij u naar de informatie in de handleiding. Zorg ervoor dat de elek-

trische en watervoorzieningen correct zijn uitgevoerd. Zo niet moet u een elektricien en loodgieter aanspreken om de voorzieningen correct uit te voeren.

- Plaats het apparaat op een vlakke ondergrond om trillingen te vermijden
- Plaats het product minimum 30 cm verwijderd van de radiator, het fornuis en gelijkaardige warmtebronnen en minimum 5 cm van elektrische ovens.
- Als u twee koelers naast elkaar plaatst, moet u minimum 4 cm afstand laten tussen beide toestellen.
- Stel het product niet bloot aan direct zonlicht en bewaar het in een droge plaats.
- Dit product vereist een goede luchtcirculatie om efficiënt te kunnen werken. Als u het product in een muurnis plaatst, moet u ten minste 5 cm tussenruimte laten tussen het product en het plafond, de achterwand en de muren.
- Controleer of het tussenruimte beveiligingsonderdeel met de muur achteraan aanwezig is (indien geleverd met het product).
- Als dit onderdeel niet beschikbaar is, of als het verloren is gegaan of gevallen, moet u het product zodanig positioneren dat er ten minste 5 cm tussenruimte is

## 4 Bereidingswijze

Lees eerst de "Veiligheidsinstructies"!

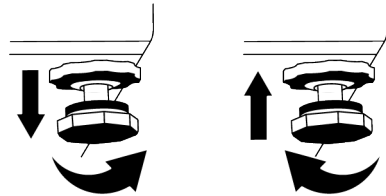
### 4.1 Wat te doen voor energiebesparing

- Dit koelapparaat is niet bedoeld om te worden gebruikt als een ingebouwd apparaat.
- Laat bij het laden van het voedsel voldoende ruimte in de koelkast vrij om voldoende luchtcirculatie mogelijk te maken voor koeling.
- Aangezien warme en vochtige lucht niet direct in uw product zal binnendringen wanneer de deuren niet worden geopend, zal uw product zichzelf optimaliseren in omstandigheden die voldoende zijn om uw voedsel te beschermen. Onder deze omstandigheden zullen functies en com-

tussen het product en de muren van de kamer. De tussenruimte achteraan is belangrijk voor de efficiënte werking van het product.

### 3.2 De poten aanpassen

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



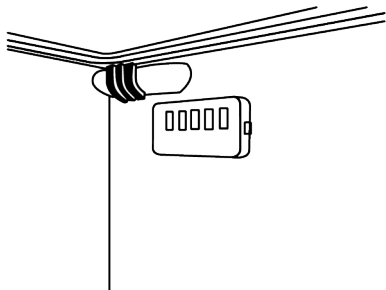
### 3.3 Waarschuwing voor heet oppervlak

De zijwanden van uw product zijn uitgerust met koelmiddelleidingen om het koelsysteem te verbeteren. Vloeistof onder hoge druk kan door deze oppervlakken stromen en hete oppervlakten veroorzaken op de zijwanden. Dit is normaal en vereist geen interventie van het onderhoudspersoneel.

ponenten zoals compressor, ventilator, verwarming, ontdooien, verlichting, display enzovoort werken volgens de behoeften door een minimum aan energie te verbruiken.

- In het geval dat er meerdere opties aanwezig zijn, moeten glazen planken zo worden geplaatst dat de luchtuitlaten aan de achterwand niet worden geblokkeerd en bij voorkeur, op een manier dat de luchtuitlaten onder de glazen plank blijven. Deze combinatie kan helpen bij het verbeteren van de luchtverdeling en energie-efficiëntie.
- Het gebruik van de onderstaande lade bij het opbergen wordt sterk aanbevolen.

- Voor optimale prestaties kan snelvriezen worden gebruikt (indien beschikbaar), 24 uur voordat vers voedsel in de vriezer wordt geplaatst.
- In de meeste gevallen is 24 uur voldoende voor de Quick Freezing-functie nadat vers voedsel in de vriezer is geplaatst. Na enige tijd wordt de Quick Freezing-functie automatisch gedeactiveerd.
- Bij het invriezen van een kleine hoeveelheid voedsel kan de snelvriesfunctie na enige tijd worden gedeactiveerd om energiebesparing te garanderen.
- Afhankelijk van de kenmerken van het product; het ontdooien van diepvriesproducten in het koelkastcompartiment zorgt voor energiebesparing en het behoud van de voedselkwaliteit.
- Om de maximale hoeveelheid voedsel in het vriesvak van uw apparaat te plaatsen, moeten de bovenste laden eruit worden gehaald en moet het voedsel op de draad-/glazen planken worden geplaatst.
- Plaats het voedsel zoals hieronder weergegeven, op afstand van de temperatuursensor van de koelkast. Als ze in contact komen met de sensor, kan het energieverbruik van het apparaat toenemen.



- Bewaar voedsel in de koelkast volgens de juiste bewaarcondities om energie te besparen.
- Voedselverpakkingen mogen niet in direct contact komen met de temperatuursensor in het vriesvak.

## 4.2 Eerste gebruik

Voordat u uw product gebruikt, moet u ervoor zorgen dat de nodige voorbereidingen worden getroffen in overeenstemming met de instructies in de secties "Veiligheidsinstructies" en "Installatie".

- Wacht minstens 2 uur voordat u het product in gebruik neemt om de volledige efficiëntie van de koeling te garanderen.
- Laat het product 6 uur draaien zonder voedsel erin te plaatsen en de productdeur moet zo dicht mogelijk worden gehouden.
- De temperatuurverandering veroorzaakt door het openen en sluiten van de deur tijdens het gebruik van het product kan normaal gesproken leiden tot condensatie op deur-/carrosserieplanken en glaswerk dat in het product is geplaatst.
- Er klinkt een geluid wanneer de compressor is ingeschakeld. Het is normaal dat het product geluid maakt, zelfs als de compressor niet draait, omdat vloeistof en gas in het koelsysteem kunnen worden gecompriëerd.
- Het is normaal dat de voorranden van het product warm zijn. Deze gebieden zijn ontworpen om op te warmen om condensatie te voorkomen.
- Bij sommige modellen gaat het indicatiescherm automatisch uit 1 minuut nadat de deur sluit. Het wordt opnieuw geactiveerd wanneer de deur wordt geopend of wanneer een knop wordt ingedrukt.

## 4.3 Klimaatklasse en definities

Raadpleeg de klimaatklasse op het typeplaatje van uw apparaat. Een van de volgende informatie is van toepassing op uw apparaat volgens de klimaatklasse.

- **SN:** Uitgebreid gematigd klimaat: dit koelapparaat is ontworpen voor gebruik bij omgevingstemperaturen tussen 10 °C en 32 °C.
- **N:** Gematigd klimaat: Dit koelapparaat is ontworpen voor gebruik bij omgevingstemperaturen tussen 16 °C en 32 °C.

- **ST:**Subtropisch klimaat: Dit koelapparaat is ontworpen voor gebruik bij omgevings-temperaturen tussen 16°C en 38°C.

- **T:**Tropisch klimaat: Dit koelapparaat is ontworpen voor gebruik bij omgevings-temperaturen tussen 16°C en 43°C.

## 5 De bediening van het product

Lees eerst de "Veiligheidsinstructies"!

- Het product mag alleen worden gebruikt voor het bewaren van voedsel.
- Als u langere tijd van huis bent (bijvoorbeeld op vakantie) en de ijsmachine of waterdispenser niet gebruikt, schakelt u de waterklep uit. Anders kan er een waterlek ontstaan.
- Lichte variaties in de helderheid van het oppervlak kunnen worden waargenomen op roestvrijstalen oppervlakken als gevolg van het productieproces en de inhe-

rente kenmerken van het materiaal. Dit is normaal en heeft geen invloed op de productprestaties.

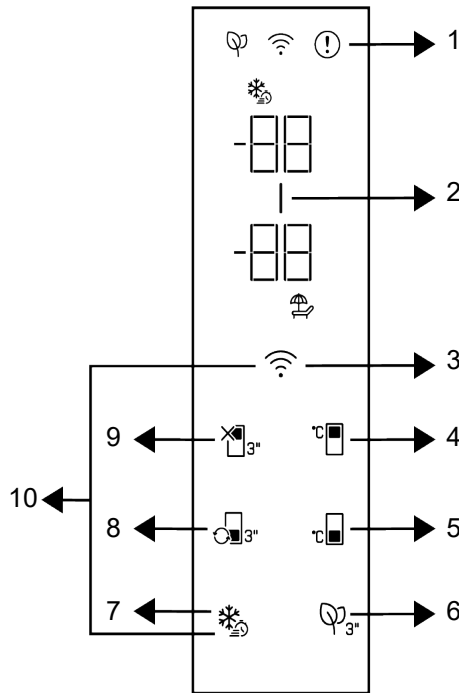
### Uitschakeling van het product

- Verwijder het voedsel om geurtjes te voorkomen.
- Wacht tot het ijs smelt, maak het interieur schoon en laat het drogen, waarbij je de deuren open laat om te voorkomen dat de kunststoffen in het interieur worden beschadigd.

NL

## 6 Het gebruik van uw apparaat

### 6.1 Bedieningspaneel van het product



1 \* Foutstatus indicator

3 \* Draadloos toets

5 \* Vriesvak temperatuurinstelling toets

7 \* Snel invriezen toets

9 \* Koelvak UIT (vakantie) functie

2 \* Energiebesparing (scherm uit) indicator

4 \* Koelvak temperatuurinstelling toets

6 \* Ontgeurdermodule toets

8 \* Vak conversieschakelaar

10 \* Toets om de instellingen van de draadloze verbinding opnieuw in te stellen

Lees eerst het hoofdstuk "Veiligheidsinstructies"!

De geluids- en visuele functies van het indicatorpaneel helpen bij het gebruik van het product.

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

### 1. Foutconditie indicator

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

### 2. Energiebesparing (scherm uit) indicator

De energiebesparingsfunctie schakelt automatisch in en het energiebesparing pictogram licht op wanneer de deur van het product niet wordt geopend of gesloten gedurende een bepaalde periode. Wanneer de energiebesparingsfunctie is ingeschakeld, schakelen alle symbolen op het scherm uit, behalve het energiebesparingssymbool. Als u, wanneer de energiebesparingsfunctie ingeschakeld is, wordt de energiebesparingsfunctie uitgeschakeld als een knop wordt ingedrukt of als de deur wordt geopend en de symbolen op het scherm keren terug naar normaal. De energiebesparingsfunctie is een functie die wordt ingeschakeld in de fabriekinstellingen en ze kan niet worden geannuleerd.

### 3. Draadloos toets

Deze toets wordt gebruikt om een draadloze verbinding te maken met uw apparaat via de HomeWhiz mobiele app. Wanneer de toets langdurig wordt ingedrukt (3 seconden), begint het draadloze verbindingssymbool langzaam te knipperen op het scherm/ de indicator (in intervallen van 0,5 seconde). Het thuisnetwerk wordt op deze wijze geïnitieerd. Nadat de draadloze verbinding tot stand is gebracht, licht het draadloze verbinding pictogram ononderbroken op. U kunt de verbinding in/uitschakelen nadat

de eerste instelling is voltooid door deze toets in te drukken. Het draadloze netwerk pictogram knippert snel (met een interval van 0,2 seconden) tot de verbinding tot stand is gebracht. Wanneer de verbinding actief is, knippert het draadloze verbindingssymbool ononderbroken. Als de verbinding niet tot stand kan worden gebracht gedurende een lange periode moet u uw verbindinginstellingen controleren en het hoofdstuk "Probleemoplossing" raadplegen in de handleiding. Gebruik de HomeWhiz app voor de draadloze verbinding. De installatiestappen worden beschreven in de app tijdens de installatie. U krijgt toegang tot de app door de QR-code te lezen op het HomeWhiz label op het product. De app is beschikbaar in de App Store voor iOS-apparaten of via de Play Store voor Android apparaten. Voor meer informatie verwijzen wij u naar <https://www.homewhiz.com/>

### 4. Koelvak temperatuurinstelling toets



Biedt de mogelijkheid de temperatuur in te stellen voor het koelvak. Als u deze knop indrukt, kan de temperatuur van het koelvak worden ingesteld op 8 °C, 7 °C, 6 °C, 5 °C, 4 °C, 3 °C, 2 °C en 1 °C.

### 5. Vriesvak temperatuurinstelling toets



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

### 6. Ontgeurdermodule toets

Houd deze toets 3 seconden ingedrukt op de ontgeurdersfunctie in of uit te schakelen. Als de ontgeurdersfunctie is ingeschakeld, licht de ontgeurdermodule op. Als de functie actief is, wordt de ontgeurdermodule af en toe ingeschakeld.

### 7. Snel invriezen toets

Als de Snel invriezen toets wordt ingedrukt, verschijnt het snelvriessymbool branden en de snelvriesfunctie wordt geactiveerd. De

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

## 8. Vak conversieschakelaar

Als de vak conversieschakelaar 3 seconden lang wordt ingedrukt, schakelt het vriesvak tussen de koeler-, Uit- en de vriesmodi, respectievelijk. Als het als koelvak wordt gebruikt, kan de temperatuur van het vak worden ingesteld op 4 °C. In de UIT-modus geeft de temperatuurindicator van dit vak “-” weer.

## 9. Koeler UIT (vakantie) functietoets

Druk op de toets gedurende 3 seconden om de vakantiefunctie in te schakelen. De Vakantiemodus is geactiveerd en het vakantiesymbool is verlicht. De “-” uitdrukking wordt weergegeven op de Koelvak temperatuurindicator en het koelvak koelt niet actief af. Het is niet aanbevolen etenswaren te bewaren in het koelvak wanneer de vakantiefunctie is ingeschakeld. De andere vakken blijven koelen op basis van de ingestelde temperatuur. Druk opnieuw op de toets gedurende 3 seconden om deze functie te annuleren.

## 10. Toets om de instellingen van de draadloze verbinding opnieuw in te stellen

Om de instellingen van de draadloze verbinding opnieuw in te stellen, moet u de toetsen Snel invriezen en Draadloze verbinding gelijktijdig ingedrukt houden. Alle gebruikersgegevens die eerder zijn geregistreerd, worden verwijderd op een product waar de draadloze verbindinginstellingen opnieuw worden ingesteld/teruggezet naar de fabrieksinstellingen.

## 6.1.1 Hoge temperatuur alarm

De ‘-’ ingestelde waarden knippen op het scherm van de koelkast en een alarm weerklinkt als het vriesvak te warm is. Dit kan optreden als de temperatuur van het vriesvak stijgt als gevolg van een stroomstoring. De hoogste temperatuur in het vriesvak verschijnt tot een knop wordt ingedrukt. “Als het scherm een elektronisch scherm heeft, wordt de maximale momenteel bereikte temperatuur weergegeven.” Zo niet, knippert enkel ‘-’ en worden geluidssignalen geactiveerd. Om het alarm uit te schakelen, drukt u een van de knoppen op de scherm.

## 6.2 Voedselopslag in koelkast

### Voedselopslag in koelkasten en koelcompartimenten

- Regelmatig openen en sluiten van de deur van het compartiment, of het gedurende langere tijd open laten, kan ertoe leiden dat de temperatuur in het compartiment aanzienlijk stijgt, waardoor de houdbaarheid van voedsel wordt verkort en er bederf ontstaat.
- Om veranderingen in geur en smaak te voorkomen, moet voedsel in luchtdichte verpakkingen worden bewaard.
- Om een betere en gelijkmatiger koeling te bereiken, plaatst u de voedingsmiddelen ver uit elkaar, zodat er koude lucht tussen kan circuleren.
- Zorg voor een luchtstroom door een opening tussen het voedsel en de binnenwand te laten. Als je het voedsel tegen de achterwand plaatst, kan het bevriezen.
- Laat gekookt, warm voedsel afkoelen tot kamertemperatuur voordat u het in de koelkast zet. Vervolgens kun je het lauwe voedsel op de onderste planken van je koelkast plaatsen. Houd lauwwarm voedsel uit de buurt van bederfelijk voedsel.
- Let er vooral op dat bevroren voedsel niet met vers voedsel wordt gemengd.

- Ontdooi je diepvriesproducten in de koelkast. Op deze manier kun je het ingevroren voedsel gebruiken om het compartiment te koelen, waardoor je energie bespaart.
- Het bewaren van onrijpe tropische vruchten (mango's, verschillende soorten meloenen, papaja's, bananen, ananassen) in de koelkast kan het rijpingsproces versnellen. Dit betekent een kortere bewaar tijd, dus het wordt niet aanbevolen.
- Uien, knoflook, gember en andere wortelgroenten moeten in een donkere, koele kamer worden bewaard, niet in de koelkast.
- Als u merkt dat voedsel in uw koelkast bedorven is, gooi het dan weg en reinig alle accessoires die ermee in contact zijn gekomen.
- Om grote potten zoals soepen en stoofschotels snel af te koelen, kun je ze in ondiepe bakjes verdelen en in de koelkast bewaren.
- Houd onverpakt voedsel uit de buurt van eieren.
- Houd groenten en fruit gescheiden en bewaar alle soorten bij elkaar (bijvoorbeeld appels met appels, wortelen met wortelen).
- Haal de greens uit de plastic zak, wikkel ze in keukenpapier of een theedoek en plaats ze in de koelkast. Als je dit soort voedsel wast voordat je het in de koelkast legt, vergeet dan niet om het te drogen.
- Je kunt een vochtige omgeving creëren en tegelijkertijd luchtcirculatie mogelijk maken door fruit en groenten die gevoelig zijn voor uitdroging op te slaan in geperforeerde of plastic zakken met open mond.
- Behalve in gevallen van extreme omgevingsomstandigheden, blijft voedsel in alle compartimenten langer vers als uw product is ingesteld op de ingestelde waarden die zijn aangegeven in de tabel met aanbevolen ingestelde waarden.
- Bewaar geen koudegevoelige groenten zoals bladgroenten, tomaten en komkommers in het koude compartiment.

### Bewaren in het koude compartiment Voedsel

In de koude opslagruimte kan de temperatuur van het voedsel dat wordt bewaard variëren tussen +3°C en -3°C. In de koelruimte kan de temperatuur onder de 0°C zakken, daarom is het niet geschikt voor het bewaren van vers fruit/groenten.

| Bewaar voedsel op verschillende plaatsen op basis van hun kenmerken:       |   |
|--|---|
| Eten   | Locatie   |
| Ei   | Deurplank   |
| Zuivelproducten (boter, kaas)  | Indien beschikbaar, nulgraden (ontbijt) compartiment / koude zone |
| Groenten, fruit en groenten  | Groente- en fruitcompartiment, knapperiger.                       |
| Vers vlees, gevogelte, vis, worstproducten, gekookt voedsel.               | Indien beschikbaar, nulgraden (ontbijt) compartiment / koude zone |
| Kant-en-klare voedingsmiddelen, verpakte producten, conserven en augurken. | Bovenste planken of deurplank                                     |
| Dranken, flessen, specerijen en snacks.                                    | Deurplank   |

### Bewaren in diepvriescompartiment Voedsel

- U kunt de Quick Freeze-functie 4-6 uur voor het invriezen activeren om het koelen nog effectiever te maken.
- Laat heet voedsel op kamertemperatuur komen voordat u het in het vriesvak plaatst.
- Voedsel dat moet worden ingevroren, moet in porties worden verdeeld die groot genoeg zijn voor elke portie en in afzonderlijke verpakkingen worden ingevroren.
- Het wordt aanbevolen om voedsel te verpakken voordat u het in de vriezer plaatst.

- Om te voorkomen dat voedsel de houdbaarheidsdatum overschrijdt, schrijf je de datum van invriezen, de bewaartijd en de naam van het voedsel op de verpakking volgens de bewaartijden van verschillende voedingsmiddelen.
- Consumeer snel ontdooid voedsel. Ontdooid voedsel kan niet opnieuw worden ingevroren, tenzij het gaar is. Het is niet veilig om ontdooid en opnieuw ingevroren vers voedsel te consumeren zonder het te koken.
- Laat deze voedingsmiddelen bij het invriezen van vers voedsel niet in contact komen met reeds ingevroren voedingsmiddelen. Anders zullen de diepvriesproducten ontdooiden.

### **Diepvriesproducten bewaren**

- Houd bij het bewaren van voedsel rekening met de tijdsperioden die in deze instructies worden vermeld.
- Om de voedselkwaliteit te behouden, probeer de tijd tussen aankoop en opslag zo kort mogelijk te houden.
- Koop diepvriesproducten die bij -18 °C of lager worden bewaard.
- Koop geen voedingsmiddelen met ijs of soortgelijke stoffen in hun verpakking. Dit betekent dat het product gedeeltelijk kan zijn ontdooid en vervolgens opnieuw kan worden ingevroren. Temperatuur beïnvloedt de kwaliteit van het voedsel.
- Bewaar voedsel gedurende de door de fabrikant aanbevolen tijd. Haal alleen zoveel uit de vriezer als je nodig hebt.
- Behalve in gevallen van extreme omgevingsomstandigheden, als uw product is ingesteld op de ingestelde waarden die zijn gespecificeerd in de tabel met aanbevolen ingestelde waarden, blijft voedsel langer vers in zowel het compartiment voor vers voedsel als het vriesvak.
- Verse groenten en fruit kunnen gedeeltelijk bevroren als het compartiment voor vers voedsel op een lagere temperatuur is ingesteld.
- Het 2-ster compartiment is geschikt voor voorgevroren voedsel. Daar kunnen ijs en ijsblokjes worden bewaard.
- Vries voedsel alleen in het 4-sterrencompartiment in.
- Als het vriesvak is uitgerust met een optionele metalen bak, plaats dan geen onverpakt voedsel op de metalen bak in het vriesvak.
- Was de metalen bak niet in de vaatwasser. Reinig het met een vochtige doek; laat het niet nat achter. Vermijd fysieke handelingen die het oppervlak kunnen krassen of beschadigen.

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

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

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

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

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

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

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

| Vriesvak Instelling | Koelcompartiment Instelling | Opmerkingen   |
|---------------------|-----------------------------|---|
| -22°C               | 2°C                         | Dit is de standaard, aanbevolen instelling. Deze instelling wordt aanbevolen als de omgevingstemperatuur lager is dan 30°C. |

## Informatie over de vriezer

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

Langdurige bewaring van voedselsubstanties is alleen mogelijk bij temperaturen van -18°C en lager.

Je kunt de voedsel ingrediënten maanden vers houden (in een diepvriezer bij -18°C en lagere temperaturen).

Items die moeten worden ingevroren, mogen niet in contact komen met eerder ingevroren voedingsmiddelen om gedeeltelijk ontdooien te voorkomen.

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

Voedingsmiddelen zoals bananen, tomaten, sla, selderij, gekookte eieren, aardappelen, enz., zijn niet geschikt om in te vriezen. Als deze voedingsmiddelen worden ingevroren, worden alleen hun voedingswaarde en eetkwaliteit negatief beïnvloed. Er is geen risico op bederf dat de menselijke gezondheid bedreigt.

## Voedselplaatsing

**Vriesvak:**Diverse diepvriesproducten zoals vlees, vis, ijs, groenten, etc.

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

**Deurplanken van het koelcompartiment:**Klein en verpakt eten of drinken

**Crisper:**Groenten en fruit

**Vers voedsel compartiment:**Deliproducten (ontbijtproducten, vleesproducten die snel moeten worden geconsumeerd)

## 6.3 Crisper

Het groentecompartiment van het product is speciaal ontworpen om groenten vers te houden zonder vocht te verliezen. Hiervoor wordt de koude luchtcirculatie door het hele groentecompartiment geconcentreerd.

Bewaar je groenten en fruit in dit compartiment. Plaats groene bladgroenten niet naast fruit om een langere bewaring te garanderen.

## 6.4 Vochtigheidbeheerde crisper

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

Dankzij het vochtigheidsregelingsstelsel met 3 opties vooraan op uw groentevak kunt u de vochtigheid in het vak beheeren naargelang de etenswaren die u bewaart. Wij raden aan uw etenswaren te bewaren door de groentenoctie te selecteren als u enkel groenten opslaat, de fruitoptie als u enkel fruit opslaat en de combinatie-optie als u een combinatie van deze etenswaren opslaat.

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

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

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

## 6.5 Zuivelproducten koude bewaarzone

### Koelcompartiment

Het koelcompartiment zorgt voor een lagere temperatuur in het product. Gebruik dit compartiment om delicatessen (salami, worstjes, zuivelproducten, enz.) of vlees-, kip- en visproducten op te slaan die op een lagere temperatuur moeten worden bewaard voor onmiddellijke consumptie. Bewaar geen groenten en fruit in dit compartiment.

## 6.6 De openingszijde van de deur omdraaien

De openingszijde van de deur van uw koelkast kan worden omgedraaid in overeenstemming met de locatie waar u ze plaatst. Als u de deur wilt omdraaien, moet u zeker beroep doen op de dichtstbijzijnde geautoriseerde service.

## 6.7 Deur open alarm

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

### Versie 1:

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

### Versie 2:

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

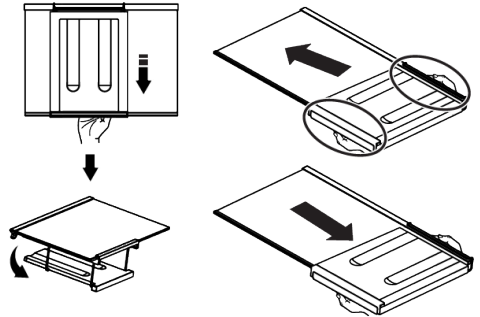
proces opnieuw. Wanneer de deur van het apparaat wordt gesloten, wordt het deur open alarm geannuleerd.

## 6.8 Vouwbaar wijnrek

Dit biedt de gebruiker de mogelijkheid wijnflessen te bewaren indien nodig. Als u het rek wenst te gebruiken, neemt u het plastic deel vast en trekt u het zachtjes omlaag. U kunt nu het vouwbaar wijnrek gebruiken.



Het is raadzaam maximaal van 2 wijnflessen te bewaren in het vouwbare wijnrek.



Als u het wijnrek wilt groeperen, moet u eerst de glazen lade verwijderen uit de koelkast. Plaats het op de glazen plaat door het plastic deel door de groeven voor- en achteraan te duwen zoals weergegeven in de afbeelding. Het product is klaar voor gebruik met het vouwbaar wijnrek.

Als u het vouwbare wijnrek wilt verwijderen moet u eerst de glazen lade verwijderen uit de koelkast. Houd het plastic onderdeel vast en duw het in gelijk welke richting. U kunt u het product gebruiken zonder vouwbaar wijnrek indien nodig.

## 6.9 De lamp vervangen

Bel de geautoriseerde service als de lamp/led in uw koelkast moet worden vervangen. De lamp(en) in dit apparaat mogen niet worden gebruikt voor de verlichting van uw huis. Het beoogde gebruik van deze lamp is de gebruiker te helpen etenswaren veilig en comfortabel in de koelkast/diepvriezer te plaatsen.

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

De lichtbron van dit product moet worden vervangen door een gekwalificeerd persoon.

## 6.10 Actieve controle

Active Check is een slimme controlefunctie die de status van uw product voortdurend bewaakt met behulp van kunstmatige intelligentie, potentiële problemen identificeert voordat ze zich voordoen en u op de hoogte stelt. Dit zorgt ervoor dat de prestaties van uw product altijd veilig zijn en voorkomt onverwachte storingen. Om Active Check te laten werken, moet uw product via de HomeWhiz-app verbonden zijn met internet.

## 6.11 Kunstmatige intelligentie (AI)-technologie



### Kunstmatige intelligentie-functie

Uw product is voorzien van kunstmatige intelligentie. Om deze functie te laten werken, moet je product worden toegevoegd aan de HomeWhiz-app en verbonden zijn met internet.

In de HomeWhiz-app kun je de AI-functie in- of uitschakelen vanaf de helperfunctiespagina voor je specifieke product.

## 7 Onderhoud en reiniging

Lees eerst de "Veiligheidsinstructies"!

- Haal de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat schoonmaakt.
- Het stof op het ventilatierooster aan de achterkant van het product moet minstens één keer per jaar worden verwijderd (zonder het deksel te openen). Schoonmaken moet worden gedaan met een droge doek.
- Zorg ervoor dat er geen water in de lamp-behuizing en andere elektrische onderdelen komt.

Dankzij de autonome technologie past uw product zich aan uw gebruiksgewoonten aan en biedt het een hoge energie-efficiëntie. \*Het biedt besparingen tot 20%.

\*De vermelde besparingscijfers worden verkregen onder standaard laboratoriumomstandigheden. Uw besparingscijfers kunnen variëren, afhankelijk van de gebruiksomstandigheden en het klimaat van de klant.

## 6.12 Energiebeheer

Uw product heeft een functie voor energie-verbruiksbeheer. Om deze functie te laten werken, moet uw product worden toegevoegd aan de HomeWhiz-applicatie en verbonden zijn met internet.

U kunt de verbruiksgegevens van uw apparaat volgen met behulp van het HomeWhiz Energy Management-paneel.

U kunt de verbruiksgegevens van uw smart product bekijken volgens verschillende tijdsperiodes.\*Je kunt het controleren en geld besparen door suggesties te volgen om je verbruik te verminderen.

\*De verbruikswaarden vermeld op het productetiket worden verkregen onder standaard laboratoriumomstandigheden. De verbruikswaarden die in de HomeWhiz-app worden weergegeven, zijn alleen ter informatie en kunnen afwijken van de werkelijke verbruikswaarden, afhankelijk van de gebruiksomstandigheden en het klimaat van de klant.

- Reinig de deur met een vochtige doek. Verwijder alle inhoud om de deur- en koetswerkplanken eruit te halen. Til de deurplanken omhoog om ze te verwijderen. Schuif ze na het reinigen en drogen van boven naar beneden weer op hun plaats.
- Gebruik nooit chloorhoudend water of reinigingsmiddelen voor het reinigen van het buitenoppervlak van het product of verchromde onderdelen. Chloor veroorzaakt roest op dit soort metalen oppervlakken.

- Gebruik geen scherpe, schurende gereedschappen, zeep, huishoudelijke schoonmaakmiddelen, reinigingsmiddelen, benzine, polijstmiddel, enz. om te voorkomen dat de afdrucken op het plastic onderdeel afbladderen of vervormen. Gebruik voor het reinigen een zachte doek met lauwwater en droog af.
- In producten zonder No Frost-technologie vormen zich waterdruppels en tot een vingerdikte van vorst op de achterwand van het koelcompartiment. Maak het niet schoon en breng absoluut geen olie of soortgelijke stoffen aan.
- Gebruik alleen een licht vochtige microvezeldoek voor het reinigen van het buitenoppervlak van het product. Sponzen en andere soorten reinigingsdoeken kunnen krassen veroorzaken.
- Was alle verwijderbare onderdelen met een milde oplossing van zeep, water en zuiveringszout om de binnenoppervlakken van het product te reinigen. Grondig afspoelen en volledig afdrogen. Voorkom dat er water in de verlichting en het bedieningspaneel komt.
- Gebruik geen azijn, ontsmettingsalcohol of andere reinigingsmiddelen op basis van alcohol op binnenoppervlakken.

## 8 Probleemoplossing

Lees eerst de "Veiligheidsinstructies"!

Als u het probleem niet kunt oplossen, zelfs niet nadat u de instructies in dit gedeelte hebt gevolgd, neemt u contact op met de verkoper of het geautoriseerde servicecentrum waar u het product hebt gekocht. Probeer het defecte product nooit zelf te repareren.

### De koelkast werkt niet.

- De stekker zit niet volledig in het stopcontact. >>> Steek de stekker zo in dat deze volledig in het stopcontact zit.
- De zekering in het stopcontact waarop het product is aangesloten, of de hoofdzekering is doorgebrand. >>> Controleer de zekering.

### Buitenoppervlakken van roestvrij staal

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

### Voorkomen van slechte geuren

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

- Reinig om de 15 dagen met zuiveringszout om dit probleem te voorkomen.
- Bewaar voedsel in afgesloten containers, omdat micro-organismen die vrijkomen uit open voedsel vieze geuren kunnen veroorzaken.
- Bewaar nooit verlopen of bedorven voedsel in uw product.

### Bescherming van plastic oppervlakken

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

### Condensatie op de zijwand van het koelcompartiment.

- De deur is te vaak geopend en gesloten. >>> Let op dat u de deur van het product niet te vaak opent en sluit.
- De omgeving is erg vochtig. >>> Installeer het product niet in zeer vochtige omgevingen.
- Levensmiddelen die vloeistoffen bevatten, kunnen in open containers worden bewaard. >>> Bewaar voedsel dat vloeistoffen bevat in gesloten containers.
- De productdeur stond open. >>> Laat de productdeur niet lang open staan.
- De thermostaat is te koud ingesteld. >>> Stel de thermostaat in op de juiste instelling.

### **De compressor werkt niet.**

- In het geval van een plotselinge stroomuitval of wanneer de stekker wordt verwijderd en opnieuw wordt geplaatst, zal de beschermende thermische schakelaar van de compressor uitschakelen omdat de gasdruk in het koelsysteem van het product nog niet is geëgaliseerd. Het product zou na ongeveer 6 minuten weer moeten werken. Als het product na deze tijd niet begint te werken, bel dan voor service.
- Het bevindt zich in de ontdooicyclus. >>> Dit is normaal voor een volautomatisch ontdooiproduct. De ontdooicyclus vindt periodiek plaats.
- Het product is niet aangesloten op het stopcontact. >>> Zorg ervoor dat de stekker in het stopcontact zit.
- De temperatuurinstellingen zijn onjuist. >>> Selecteer de juiste temperatuurinstelling.
- De stroom is uitgeschakeld. >>> Het product blijft normaal functioneren zodra de stroom is hersteld.

### **Het bedrijfsgeluid van de koelkast neemt toe wanneer deze draait.**

- De prestaties van het product kunnen variëren afhankelijk van veranderingen in de omgevingstemperatuur. Dit is normaal en geen storing.

### **De koelkast draait te vaak of te lang.**

- Het nieuwe product kan groter zijn dan het oude. Grotere producten gaan langer mee.
- De kamertemperatuur kan hoog zijn. >>> Het is normaal dat het langere tijd in warme omgevingen werkt.
- Het product is mogelijk onlangs aangesloten of er is mogelijk nieuw voedsel toegevoegd. >>> Wanneer het product opnieuw wordt aangesloten of nieuw voedsel wordt toegevoegd, duurt het langer om de ingestelde temperatuur te bereiken. Dit is normaal.
- Het product kan onlangs zijn geserveerd met grote hoeveelheden warm voedsel. >>> Serveer geen warm voedsel in dit product.

- De deuren zijn vaak geopend of voor langere tijd opengelaten. >>> De warme lucht die binnenkomt, zorgt ervoor dat het product langer werkt. Open de deuren niet te vaak.
- De koelkastdeur staat mogelijk op een kier. >>> Controleer of de deuren volledig gesloten zijn.
- Het product is ingesteld op een zeer lage temperatuur. >>> Stel de temperatuur van het product in op een hogere stand en wacht tot het die temperatuur heeft bereikt.
- De afdichting van de koelkastdeur kan vuil, versleten, gebroken of niet goed geplaatst zijn. >>> Reinig of vervang de afdichting. Een beschadigde/gebroken deurafdichting zorgt ervoor dat het apparaat langer meegaat om de huidige temperatuur te behouden.

### **De temperatuur in de vriezer is te laag, maar de temperatuur in de koelkast is voldoende.**

- De temperatuur van het vriesvak is ingesteld op een zeer lage waarde. >>> Stel de temperatuur van het vriesvak in op een hogere stand en controleer.

### **De koelkasttemperatuur is te laag, maar de vriezertemperatuur is voldoende.**

- De temperatuur van het koelvak is ingesteld op een zeer lage waarde. >>> Stel de temperatuur van het koelvak in op een hogere stand en controleer.

### **Voedsel dat in koelkastladen wordt bewaard, bevriest.**

- De temperatuur van het koelvak is ingesteld op een zeer lage waarde. >>> Stel de temperatuur van het koelvak in op een hogere waarde en controleer.

### **De temperatuur in de koelkast of vriezer is te hoog.**

- De temperatuur van het koelvak kan te hoog zijn ingesteld. De temperatuurinstelling van het koelvak heeft invloed op de temperatuur van het vriesvak. Probeer de temperatuur van de koelkast of het vriezercompartiment aan te passen en

wacht tot de temperatuur in beide compartimenten een bevredigend niveau bereikt.

- De deuren zijn vaak geopend of te lang opengelaten. >>> Open de deuren niet te vaak.
- De deur staat misschien op een kier. >>> Sluit de deur volledig.
- Het product is mogelijk onlangs aangesloten of er is mogelijk nieuw voedsel toegevoegd. >>> Dit is normaal. Wanneer het product opnieuw wordt aangesloten of nieuw voedsel wordt toegevoegd, duurt het langer dan normaal om de ingestelde temperatuur te bereiken.
- Het product kan onlangs zijn geserveerd met grote hoeveelheden warm voedsel. >>> Serveer geen warm voedsel in dit product.

#### **Schudden of lawaai.**

- De vloer is niet waterpas of stabiel. > >> Als het product wiebelt wanneer het langzaam wordt verplaatst, pas dan de voeten aan om het in balans te brengen. Zorg er ook voor dat de vloer stabiel genoeg is om het gewicht van het product te dragen.
- Artikelen die op het product worden geplaatst, kunnen geluid veroorzaken. >>> Verwijder alle items uit het product.
- Het product maakt geluiden zoals vloeistof lekt of sproeit.
- Door de werkingsprincipes van het product ontstaan er vloeistof- en gasstromen. >>>Dit is normaal en geen storing.

#### **Het product maakt een windgeruis.**

- Een ventilator wordt gebruikt om het koelproces van het product uit te voeren. Dit is normaal en geen storing.

#### **Condensatie vormt zich aan de binnenwanden van het product.**

- Heet en vochtig weer verhoogt ijsvorming en condensatie. Dit is normaal en geen storing.
- De deuren zijn vaak geopend of te lang opengelaten. >>> Open de deuren niet te vaak en sluit ze als ze open zijn.

- De deur staat misschien op een kier. >>> Sluit de deur volledig.

#### **Er ontstaat condensatie aan de buitenkant van het product of tussen de deuren.**

- De lucht kan vochtig zijn, wat bij vochtig weer heel normaal is. Condensatie verdwijnt wanneer de luchtvochtigheid afneemt.

#### **De binnenkant van het product ruikt vies.**

- Regelmatige reiniging is niet uitgevoerd. >>> Reinig de binnenkant van het product regelmatig met een spons, warm water of zuiveringszoutoplossing.
- Sommige containers of verpakkingsmaterialen kunnen geuren hebben. >>> Gebruik geurvrije containers of verpakkingsmaterialen.
- De etenswaren werden in open containers geplaatst. >>> Bewaar voedsel in gesloten containers. Micro-organismen die vrijkomen uit voedsel dat in open containers is opgeslagen, kunnen onaangename geuren veroorzaken.
- Verwijder eventueel verlopen of bedorven voedsel uit het product.

#### **De deur gaat niet dicht.**

- Voedselpakketten kunnen ervoor zorgen dat de deur niet sluit. >>> Verplaats alle pakketten die de deuren blokkeren.
- Het product mag niet volledig rechtop op de grond staan. > >> Pas de poten aan om het product in balans te brengen.
- De vloer is niet waterpas of stabiel. >>> Zorg ervoor dat de vloer waterpas en stabiel genoeg is om het product te ondersteunen.

#### **De groentelades zijn krap.**

- Voedsel kan de bovenkant van de lade raken. >>> Organiseer het eten in de lade.

#### **Er is warmte op het oppervlak van het product.**

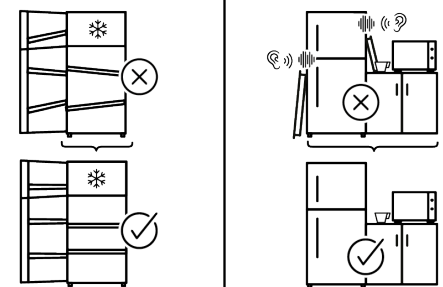
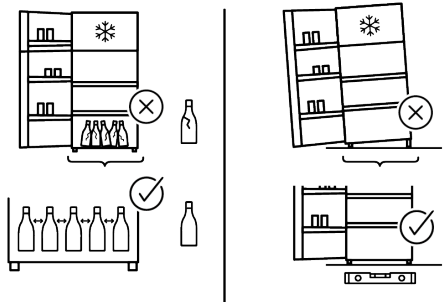
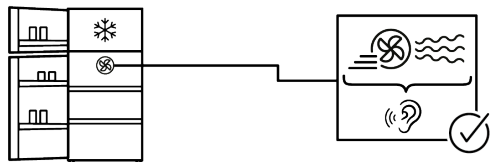
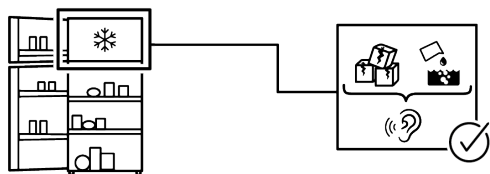
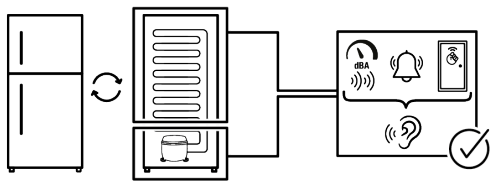
- Terwijl uw product in werking is, kunt u hoge temperaturen ervaren tussen de twee deuren, op de zijpanelen en in het achterste roostergebied. Dit is normaal en vereist geen onderhoud.

**De ventilator blijft draaien wanneer de deur wordt geopend.**

- De ventilator kan blijven werken, zelfs als de deur van de vriezer is geopend.

Als u het probleem niet kunt oplossen, zelfs niet nadat u de instructies in dit gedeelte hebt gevolgd, neemt u contact op met de verkoper of het geautoriseerde servicecentrum waar u het product hebt gekocht. Probeer het defecte product niet zelf te repareren. Dit is normaal.

NL



## BEWIJS VAN AFSTAND

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

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

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

### Zelf-reparatie

De eindgebruiker kan de volgende reserveonderdelen zelf repareren: deur handgrepen, scharnieren, schotels, manden en deurpakkingen (een bijgewerkte lijst is ook beschikbaar <https://parts-selfservice.europeanappliances.com> vanaf 1 maart 2021). Bovendien, om de veiligheid van het product te garanderen en het risico van ernstig letsel te voorkomen, moet de vermelde zelf-reparatie worden uitgevoerd in overeenstemming met de instructies in de handleiding voor zelf-reparatie of die beschikbaar zijn in [\[pliances.com\]\(https://parts-selfservice.europeanappliances.com\). Uit veiligheidsoverwegingen moet u de stekker van het product loskoppelen voor u zelf-reparatie probeert uit te voeren.](https://parts-selfservice.europeanap-</a></p></div><div data-bbox=)

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

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

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

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

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

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

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

Zie ook

2 CLAUSE DE NON-RESPONSABILITÉ  
[} 45]





