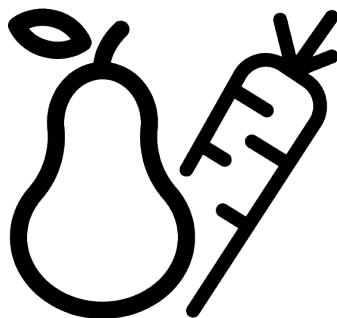




Refrigerator / User Manual

Frigorifero / Manuale Utente

Congélateur / Réfrigérateur / Manuel d'utilisation



WHK 26402 XP4E

®/TM/© 2025 Whirlpool. Produced under license ®/TM/© 2025 Whirlpool. Prodotto su licenza ®/TM/© 2025 Whirlpool. Produit sous licence

11 5943 0145/ EN IT FR / 1/3_AD/ 6/12/2025 2:34 PM
7282348507



Please read this manual first!

Dear Customer

Thank you for choosing this product.
Please register your products on www.register10.eu
We would like you to achieve the optimal efficiency from this high quality product which has been manufactured with state of the art technology. To do this, carefully read this manual and any other documentation provided before using the product.
Heed all information and warnings in the user manual. This way, you will protect yourself and your product against the dangers that may occur. Keep the user manual. Include this manual with the product if you hand it over to someone else.

The following symbols are used in the user manual and on the product:



Read the user manual.

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

Please scan the QR code on your appliance in order to reach more information



1 Environmental Instructions

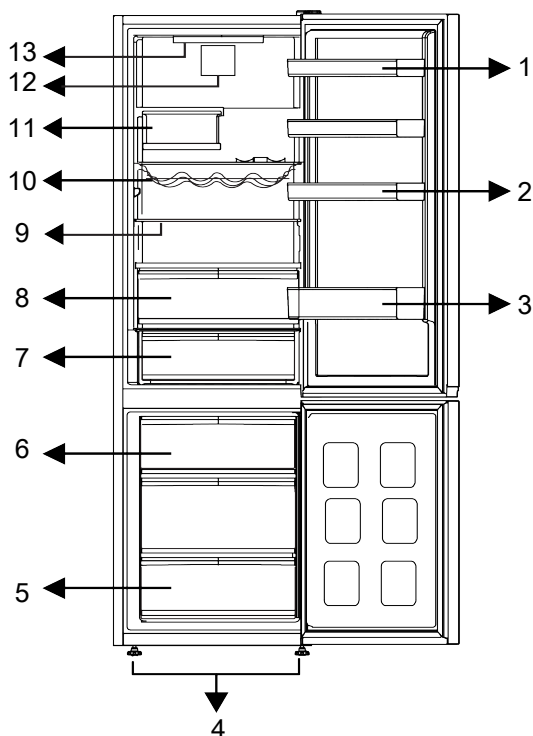
EN

1.1 Disposal Of Packaging Materials

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

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

2 Your Refrigerator



- 1 * Adjustable Door Shelves
- 3 * Bottle Shelf
- 5 * Freezer Compartment
- 7 * Cold Storage Drawer
- 9 * Adjustable Shelves
- 11 * Foldable Bottle Shelf
- 13 * Illumination Lamp

- 2 *Egg Shelf
- 4 * Adjustable Front Legs
- 6 * Ice Container
- 8 * Crisper
- 10 * Bottle/Wine Shelf
- 12 * Fan

***Optional:** Figures in this user manual are schematic and may not exactly match your product. If your product does not comprise the relevant parts, the information pertains to other models.

3 Installation

Read the "Safety Instructions" first!

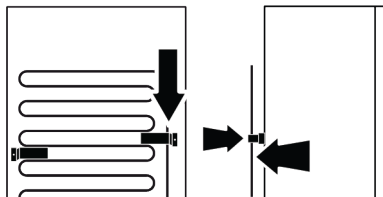
3.1 Right Place For Installation

Contact the Authorized Service for the product's installation. To prepare the product for installation, see the information in the user manual and make sure the electric and water utilities are as required. If not, call an electrician and plumber to arrange the utilities as necessary.

- Place the product on a flat surface to avoid vibration
- Place the product at least 30 cm away from the heater, stove and similar sources of heat and at least 5 cm away from electric ovens.
- When placing two coolers in adjacent position, leave at least 4 cm distance between the two units.
- Keep the product out of direct sunlight and in a dry place.
- Your product requires adequate air circulation to function efficiently. If you place the product in an alcove, remember to leave at least 5 cm clearance between the product and the ceiling, rear wall and the side walls.
- Check if the rear wall clearance protection component is present at its location (if provided with the product).
- If the component is not available, or if it is lost or fallen, position the product so that at least 5 cm clearance shall be left between the rear surface of the product and the wall of the room. The clearance at the rear is important for efficient operation of the product.

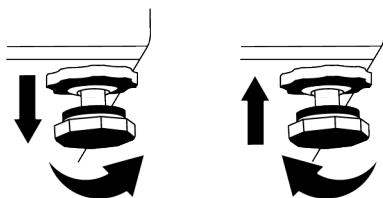
3.2 Attaching the Plastic Wedges

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



3.3 Adjusting the Legs

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



3.4 Hot Surface Warning

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

4 Operating the Product

Read the "Safety Instructions" first!

- The product shall be used for storing food only.
- Turn off the water valve if you will be away from home (e.g. at vacation) and you will not be using the Icematic or the water dispenser for a long period of time. Otherwise, water leaks may occur.

5 Preparation

Read the "Safety Instructions" first!

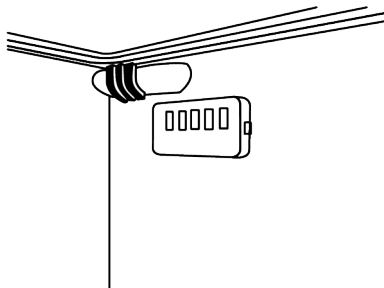
5.1 What To Do For Energy Saving

- 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.

Unplugging the Product

- Remove the food to prevent odours,
- Wait for the ice to melt, clean the interior and let it dry, leave the doors open to avoid damaging the inner body plastics.

- Depending on the product's features; defrosting frozen foods in the cooler compartment will ensure energy saving and preserve food quality.
- In order to load the maximum quantity of food into the freezer compartment of your refrigerator, the upper drawers should be taken out and the food should be placed onto the wire/glass shelves.
- Place the food as shown below, keeping a distance from the cooler compartment temperature sensor. If they are in contact with the sensor, energy consumption of the appliance might increase.



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

5.2 First Use

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

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

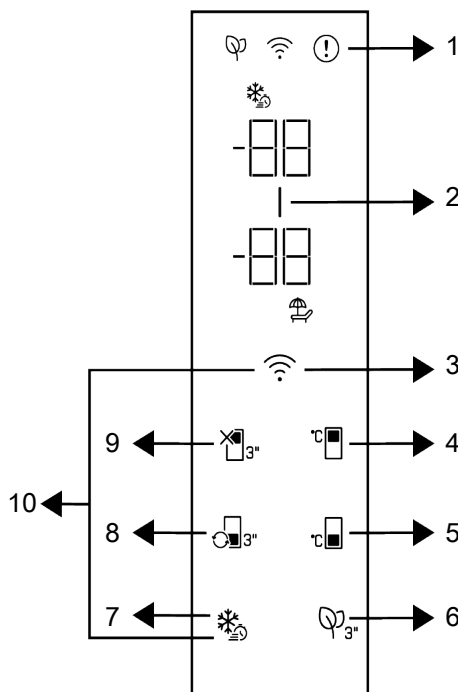
- Keep the product running without placing any food inside for 6 hours and the product door should be kept as closed as possible.
- The temperature change caused by opening and closing of the door while using the product may normally lead to condensation on door/body shelves and glassware placed in the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

5.3 Climate Class and Definitions

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

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

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 access the application by reading the QR code available on the HomeWhiz label on the product. The application can be obtained from App Store for IOS devices or from Play Store for Android devices. For details visit <https://www.homewhiz.com/> 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 cooler, off and freezer modes, respectively. When it is operated as cooler 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.

The temperature can be set between 1-8°C for the chiller compartment and between -24 and -15°C for the freezer compartment. Adjustable temperature values may vary provided that they are within these ranges according to product specifications.

6.2 Storing Food in Your Product

Storing Food in the Cooler and Chill Compartments

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

- In order to cool the meals like soups and stews, which are cooked in the large pots, quickly, you can put them in the refrigerator by separating them into their own shallow containers.
- Place unpackaged food away from eggs.
- Keep the fruits and vegetables separately and store each variety together (for example; apples with apples, carrots with carrots).
- Take green vegetables out of the plastic bag and place them in the refrigerator after wrapping them in a paper towel or drying cloth. If you wash this type of food before placing them in the refrigerator, remember to dry them.
- You can both create a damp environment and provide an air flow by keeping fruits and vegetables, which are prone to drying, in the perforated or unsealed plastic bags.
- Except the cases where extreme circumstances are available in the environment, if your product (on the recommended set

values table) is set to the specified set values, the food keep their freshness for a longer time both in the chill compartment and freezer compartment.

- Do not store cold-sensitive vegetables such as green-leaves vegetables, tomatoes, and cucumbers in the chill compartment. If you need to use the chill compartment drawers for storing vegetables, make sure the control panel of your refrigerator is set to 5°C or warmer.

Storing Food in the Chill Compartment

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

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

Storing Food In The Freezer Compartment

- You can activate Quick Freezing function 4-6 hours before freezing function and perform a faster cooling.
- Bring hot meals to the room temperature before placing them in the freezer compartment.

- Foods to be frozen must be divided into portions according to a size to be consumed, and frozen in separate packages.
- It is recommended to pack the foods before placing them in the freezer.

- In order to prevent expiration of storage time, write the freezing date, time and name of the product on the package according to the storage times of different foods.
- Consume the foods you have defrosted quickly. Defrosted foods cannot be frozen again unless they are cooked. It is not safe to consume the refrozen fresh foods without cooking after they are defrosted.
- As you freeze fresh foods, do not bring them in contact with already frozen foods. Otherwise, frozen foods will be defrosted.
- Buy frozen food which are stored at -18°C or lower temperatures.
- Avoid buying foods whose packages are covered with ice etc. This means that the product could be partially defrosted and refrozen. Temperature impacts the quality of the food.
- Store food for manufacturer's recommended time. Remove only the food as much as you need from the freezer.
- Except the cases where extreme circumstances are available in the environment, if your product (on the recommended set values table) is set to the specified set values, the food keep their freshness for a longer time both in the fresh product compartment and freezer compartment.
- If fresh food compartment is set to a lower temperature, fresh fruits and vegetables may be partially frozen.
- The two-star compartments are suitable for pre-frozen food. Ice cream and ice cubes can be stored.
- Freeze food only in 4-star compartment.

Storing The Foods, Which Are Sold Frozen

- When storing food, follow the time periods specified in these instructions.
- In order to protect the quality of the food, keep the time interval between purchasing transaction and storing as short as possible.

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

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

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

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

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

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

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

Freezer Details

As per the IEC 62552 standards, the freezer must have the capacity to freeze 4,5 kg of food items at -18°C or lower temperatures

at 25°C room temperature in 24 hours for each 100 litres of freezer compartment volume.

Food products can only be preserved for extended periods at or below temperature of -18 °C.

You can keep the foods fresh for months (in freezer at or below temperatures of -18 °C).

The food products to be frozen must not contact the already-frozen food inside to avoid partial defrosting.

Boil the vegetables and filter the water to extend the frozen storage time. Place the food in air-tight packages after filtering and place in the freezer. Bananas, tomatoes, lettuce, celery, boiled eggs, potatoes and similar food items should not be frozen. In case these foods are frozen, only nutritional values and eating qualities will be negatively affected. A rotting that would threaten human health is not in question.

Placing The Food

Freezer compartment shelves: Different frozen foods like meat, fish, ice cream, vegetables etc.

Cooler compartment shelves: Food items inside pots, capped plate and capped cases, eggs (in closed case)

Cooler compartment door shelves: Small and packaged food or beverages

Crisper: Vegetables and fruits

Fresh food compartment: Delicatessen (breakfast food, meat products to be consumed in short time)

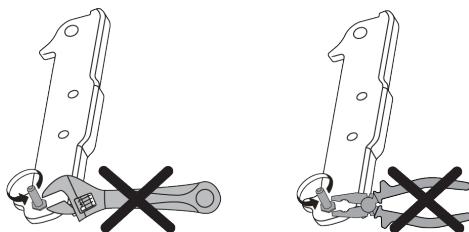
6.3 Reversing the Door Opening Side

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

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 is-



6.4 Door Open Alert

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

Version 1;

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

Version 2;

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

sues. 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 raise 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 [] 44]

Cortesemente leggi prima questo manuale!

Gentile Cliente,

Ti ringraziamo per aver scelto questo prodotto .

Registrare i prodotti su www.register10.eu

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

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

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



Leggi il manuale utente.

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

Scansionare il QR code sul proprio apparecchio per avere maggiori informazioni.



1 Istruzioni relative all'ambiente

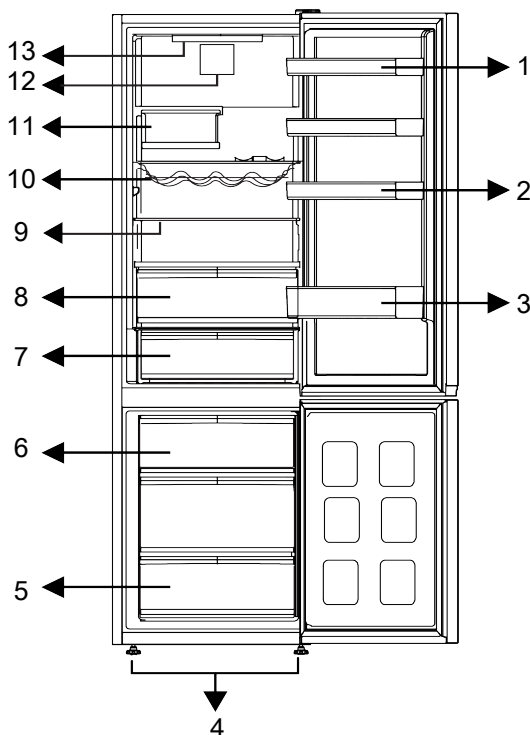
1.1 Smaltimento dell'imballaggio

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



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

2 Il vostro frigorifero



- | | |
|--|---------------------------------|
| 1 * Ripiani porta regolabili | 2 *Ripiano per le uova |
| 3 * Ripiano per bottiglie | 4 * Gambe anteriori regolabili |
| 5 * Scomparto congelatore | 6 * Contenitore del ghiaccio |
| 7 * Cassetto per la conservazione a freddo | 8 * Cassetto frutta e verdura |
| 9 * Ripiani regolabili | 10 * Ripiano per bottiglie/vino |
| 11 * Ripiano per bottiglie ripiegabile | 12 * Ventola |
| 13 * Lampada di illuminazione | |

***Opzionale:** Le figure contenute in questo manuale d'uso sono schematiche, e potrebbero non corrispondere esattamente al pro-

dotto. Qualora il prodotto non contenga le parti descritte, l'informazione riguarda altri modelli.

3 Installazione

Leggere prima la sezione "Istruzioni di sicurezza"!

3.1 Luogo idoneo per l'installazione

Rivolgersi al Servizio Autorizzato per l'installazione del prodotto. Per preparare il prodotto all'installazione, consultare le informazioni contenute nel manuale utente e accertarsi che le utenze elettriche e idriche siano conformi a quanto necessario. In caso contrario, chiamare un elettricista e un idraulico per sistemare le utenze come necessario.

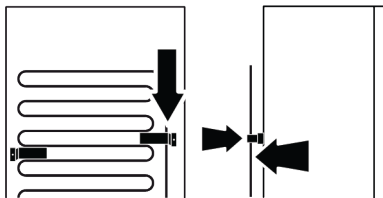
- Per evitare vibrazioni, posizionare il prodotto su una superficie piana
- Collocare il prodotto ad almeno 30 cm dal termosifone, dalla stufa e da altre fonti di calore e ad almeno 5 cm da eventuali forni elettrici.
- Quando vengono posizionati due frigoriferi l'uno a fianco dell'altro, lasciare una distanza di almeno 4 cm fra le due unità.
- Conservare il prodotto al riparo dalla luce solare diretta e in un luogo asciutto.
- Il prodotto necessita di adeguata ventilazione per un funzionamento efficiente. Se il prodotto viene collocato all'interno di una nicchia, lasciare almeno 5 cm di spazio tra il prodotto, il soffitto, i muri laterali e il muro retrostante.
- Controllare se il componente di protezione della parete posteriore è presente e nel suo alloggiamento (se fornito con il prodotto).
- Se il componente non è disponibile, o se è stato smarrito o è caduto, posizionare il prodotto in modo tale da lasciare almeno 5 cm di spazio libero tra il retro del prodotto e le pareti del locale. Lo spazio libero nella parte posteriore è importante per il funzionamento efficiente del prodotto.

4 Funzionamento del prodotto

Leggere prima la sezione "Istruzioni di sicurezza"!

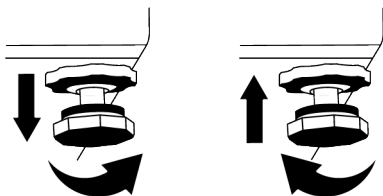
3.2 Fissaggio dei cunei in plastica

Il condensatore del frigorifero si trova sul retro. Per ridurre il consumo di corrente ed aumentare l'efficienza energetica, la parte superiore ed inferiore del condensatore devono essere spinte indietro e fissate come mostrato nell'immagine. Quando il condensatore viene tirato all'indietro, le staffe si bloccano e il condensatore è correttamente fissato in posizione.



3.3 Regolazione delle gambe

Qualora il prodotto non fosse in equilibrio, regolare le gambe anteriori regolabili, ruotandole verso destra o verso sinistra.



3.4 Avvertenza: superficie calda

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

- Il prodotto dovrebbe essere usato unicamente per la conservazione di alimenti.

- Spegner la valvola dell'acqua se si è lontani da casa (ad esempio in vacanza) e si prevede di non utilizzare la macchinetta per il ghiaccio o l'erogatore d'acqua per un lungo periodo di tempo. In caso contrario, potrebbero verificarsi perdite d'acqua.

5 Preparazione

Leggere prima la sezione "Istruzioni di sicurezza"!

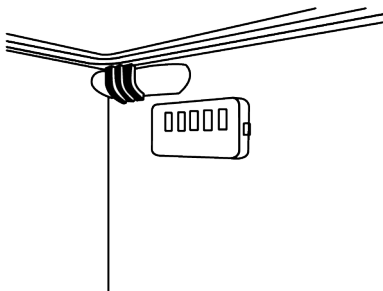
5.1 Cosa fare per risparmiare energia

- Questo apparecchio refrigerante non è destinato ad essere utilizzato come apparecchio da incasso.
- Quando si caricano gli alimenti, lasciare uno spazio sufficiente all'interno del frigorifero per consentire una circolazione d'aria sufficiente per il raffreddamento.
- L'aria calda e umida, non penetrando direttamente nel prodotto quando le porte non sono aperte, permetterà al prodotto di ottimizzare la funzione di protezione degli alimenti. In queste circostanze, funzioni e componenti come il compressore, la ventola, il riscaldatore, lo sbrinamento, l'illuminazione, il display e così via funzioneranno in base alle esigenze di consumo minimo di energia.
- Nel caso in cui siano presenti più opzioni, i ripiani in vetro devono essere posizionati in modo da non bloccare le uscite d'aria sulla parete posteriore e, preferibilmente, in modo che le uscite d'aria rimangano al di sotto del ripiano in vetro. Questa combinazione potrebbe aiutare a migliorare la distribuzione dell'aria e l'efficienza energetica.
- Per la conservazione, si raccomanda vivamente di utilizzare il cassetto sottostante.
- Per prestazioni ottimali, è possibile utilizzare la funzione Congelamento rapido (se disponibile) 24 ore prima di riporre gli alimenti freschi nel congelatore.

Scollegare il prodotto

- Rimuovere gli alimenti per evitare cattivi odori.
- Aspettare che il ghiaccio si scioglia, pulire l'interno e lasciarlo asciugare, lasciare le porte aperte per evitare di danneggiare le plastiche interne del corpo dell'apparecchio.

- Nella maggior parte dei casi, 24 ore sono sufficienti per la funzione di Congelamento rapido dopo aver inserito gli alimenti freschi nel congelatore. Dopo un po' di tempo, la funzione Congelamento rapido si disattiva automaticamente.
- Quando si congela una piccola quantità di cibo, la funzione di congelamento rapido può essere disattivata dopo un po' di tempo per garantire il risparmio energetico.
- A seconda delle caratteristiche del prodotto, lo scongelamento degli alimenti surgelati nello scomparto raffreddatore garantirà un risparmio energetico preservando al tempo stesso la qualità degli alimenti.
- Per poter caricare la massima quantità di cibo nello scomparto freezer del frigorifero, i cassetti superiori devono essere estratti e il cibo deve essere collocato sui ripiani metallici/in vetro.
- Posizionare gli alimenti come illustrato di seguito, mantenendo una certa distanza dal sensore di temperatura dello scomparto refrigerante. Il loro contatto con il sensore potrebbe aumentare, infatti, il consumo energetico dell'apparecchio.



- Conservare gli alimenti nel vano frigorifero o nel congelatore rispettando le corrette condizioni di conservazione per risparmiare energia.
- Le confezioni di alimenti non dovranno essere a diretto contatto con il sensore di calore situato nello scomparto freezer.
- È normale che i bordi anteriori del prodotto siano caldi. Queste aree sono progettate per riscaldarsi al fine di evitare la formazione di condensa.
- Per alcuni modelli, il pannello indicatore si spegne automaticamente 1 minuto dopo la chiusura della porta. Si riattiva quando la porta è aperta o si preme un qualsiasi pulsante.

5.2 Primo utilizzo

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

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

5.3 Classe climatica e definizioni

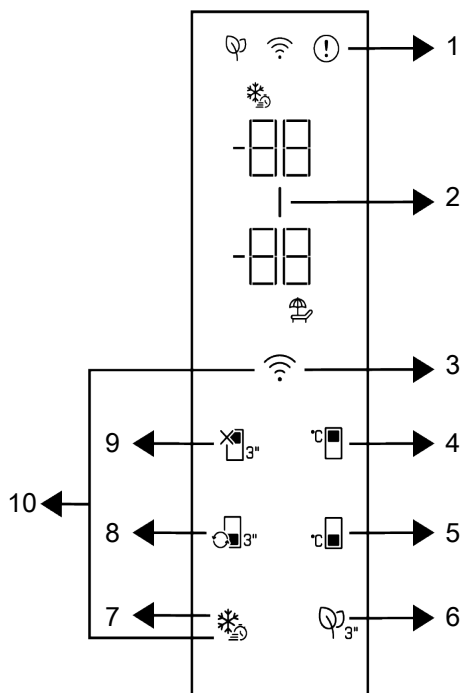
Si prega di fare riferimento alla classe climatica indicata sulla targhetta del dispositivo. Una delle seguenti informazioni è applicabile al proprio dispositivo secondo la classe climatica.

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

6 Uso dell'apparecchio

6.1 Pannello di controllo del prodotto

IT



1 * Indicatore di stato d'errore

3 * Tasto wireless

5 * Tasto di impostazione della temperatura dello scomparto congelatore

7 * Tasto di congelamento rapido

9 * Funzione dello scomparto raffreddatore OFF (Vacanza)

2 * Indicatore della funzione di risparmio energetico (display off)

4 * Tasto di impostazione della temperatura dello scomparto raffreddatore

6 * Tasto del modulo deodorante

8 * Tasto di conversione dello scomparto

10 * Tasto per il ripristino delle impostazioni della connessione wireless

Leggere prima la sezione "Istruzioni di sicurezza"!

Le funzioni audio e video sul pannello indicatore assisteranno l'utente nell'utilizzo del prodotto.

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

1. Spia condizione di errore

Questo indicatore sarà attivo quando il frigorifero non è in grado di eseguire un raffreddamento adeguato o in caso di errore del sensore. La lettera "E" sarà visualizzata sull'indicatore della temperatura dello scomparto congelatore e cifre come 1,2,3... saranno visualizzate sull'indicatore della temperatura dello scomparto raffreddatore. Queste cifre sull'indicatore forniscono informazioni al servizio assistenza autorizzato relative all'errore verificatosi. Quando si caricano alimenti caldi nello scomparto freezer o si tiene aperta la porta per un lungo periodo di tempo potrebbe visualizzarsi un punto esclamativo. Non si tratta di un guasto, questa avvertenza dovrà essere rimossa quando il cibo viene raffreddato o quando viene premuto un tasto qualsiasi.

2. Spia della funzione di risparmio energetico (Display Spento)

Quando la porta del prodotto non viene aperta o chiusa per un certo periodo di tempo, la funzione di risparmio energetico viene attivata automaticamente e il simbolo del risparmio energetico si illumina. Quando la funzione di risparmio energetico è attiva, tutti i simboli sul display, ad eccezione del simbolo del risparmio energetico, dovranno essere spenti. Quando la funzione di risparmio energetico è attiva, la pressione di qualsiasi tasto o l'apertura della porta disattiverà la funzione di risparmio energetico e i segnali del display torneranno ai livelli normali. La funzione di risparmio energetico è una funzione attiva per impostazione predefinita e non può essere annullata.

3. Tasto wireless

Questo tasto viene utilizzato per connettersi senza fili all'apparecchio tramite l'applicazione mobile HomeWhiz. Se si preme il tasto per un lungo periodo (3 secondi), sul display/indicatore il simbolo di connessione wireless lampeggerà lentamente (ad intervalli di 0,5 secondi). A questo punto sul

prodotto viene visualizzata la rete domestica. Dopo aver raggiunto la connessione wireless con il prodotto, il simbolo di connessione wireless si illumina continuamente (fisso). Premendo questo tasto è possibile attivare/disattivare la connessione al termine della prima impostazione. Il simbolo della connessione wireless lampeggerà rapidamente (a intervalli di 0,2 sec.) fino a quando non viene stabilita la connessione. Quando la connessione è attiva, il simbolo della connessione wireless lampeggia in modo continuo (fisso). Se la connessione non può essere stabilita per un lungo periodo di tempo, controllare le impostazioni per la connessione e consultare la sezione "Risoluzione dei problemi" del manuale utente. Per la connessione wireless, utilizzare l'applicazione HomeWhiz. Le varie fasi di installazione sono descritte sull'applicazione durante l'installazione. È possibile accedere all'applicazione leggendo il codice QR disponibile sull'etichetta HomeWhiz del prodotto. L'applicazione può essere ottenuta da App Store per i dispositivi IOS o da Play Store per i dispositivi Android. Per ulteriori dettagli in merito, visitare il sito <https://www.homewhiz.com/>.

4. Tasto di impostazione della temperatura dello scomparto raffreddatore

Per lo scomparto raffreddatore è disponibile l'impostazione della temperatura. La pressione di questo tasto abiliterà l'impostazione della temperatura dello scomparto raffreddatore a 8 °C, 7 °C, 6 °C, 5 °C, 4 °C, 3 °C, 2 °C, e 1 °C.

5. Tasto di impostazione della temperatura dello scomparto Congelatore

L'impostazione della temperatura è disponibile per lo scomparto del congelatore. La pressione di questo tasto abiliterà l'impostazione della temperatura dello scomparto congelatore (freezer) a -18°C, 19°C, -20°C, -21°C, -22°C, -23°C e -24°C.

6. Tasto del modulo deodorante

Premere questo tasto per 3 secondi per attivare/disattivare la funzione deodorante. Quando la funzione deodorante è attiva, l'icona del modulo deodorante è illuminata. Quando la funzione è attiva, il modulo deodorante sarà azionato periodicamente.

7. Tasto di congelamento rapido

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

8. Tasto di conversione dello scomparto



Quando si preme il tasto di conversione dello scomparto per 3 secondi, lo scomparto del congelatore commuta rispettivamente tra le modalità raffreddatore, spento e congelatore. Quando funziona come scomparto frigorifero/raffreddatore, la temperatura dello scomparto è impostata a 4°C. In caso di modalità OFF, l'indicatore della temperatura dello scomparto visualizzerà "-.-".

9. Tasto funzione dello scomparto raf-

freddatore Off (Vacanza)

Per attivare la funzione vacanza premere il tasto per 3 secondi. Viene attivata la modalità vacanza e il simbolo della vacanza si illumina. Sull'indicatore della temperatura dello scomparto raffreddatore sarà visualizzato "-.-" e quindi lo scomparto non eseguirà il raffreddamento. Quando questa funzione è attivata, non è possibile conservare gli alimenti nello scomparto raffreddatore. Gli altri scomparti continuano a raffreddare secondo le temperature impostate in precedenza. Per annullare questa funzione, premere di nuovo il tasto per 3 secondi.

10. Tasto per il ripristino delle impostazioni della connessione wireless +

Per ripristinare le impostazioni di connessione wireless, i tasti Congelamento rapido e Connessione wireless devono essere premuti contemporaneamente per 3 secondi. Tutte le informazioni dell'utente registrate in precedenza vengono rimosse dal prodotto e le impostazioni della connessione wireless vengono ripristinate ai valori di fabbrica.

La temperatura può essere impostata tra 1-8°C per il vano frigorifero e tra -24 e -15°C per il vano congelatore. I valori di temperatura regolabili possono variare a condizione che siano compresi in questi intervalli in base alle specifiche del prodotto.

6.2 Conservazione degli alimenti nel frigo

Conservazione degli alimenti negli scomparti frigo e congelatore

- Le temperature dello scomparto aumentano notevolmente se la porta dello scomparto viene aperta e chiusa frequentemente e tenuta aperta per molto tempo; questo può ridurre la durata degli alimenti e causare il loro precoce deterioramento.
- Per non causare cambiamenti di odore e sapore, gli alimenti dovrebbero essere conservati in contenitori chiusi.
- Per ottenere un raffreddamento migliore e omogeneo, disporre gli alimenti separatamente in modo che l'aria fredda possa attraversarli.
- Garantire il flusso d'aria lasciando uno spazio tra gli alimenti e la parete interna. Se gli alimenti vengono appoggiati sulla parete posteriore potrebbero congelarsi.

- Portare i pasti caldi cotti a temperatura ambiente prima di metterli in frigorifero. Quindi, mettere il pasto tiepido nei ripiani inferiori del frigorifero. Posizionare i cibi caldi lontano da quelli deperibili.
- In particolare, prestare attenzione a non mescolare gli alimenti venduti come surgelati con quelli freschi.
- Scongelare gli alimenti congelati nello scomparto refrigerato. In questo modo, è possibile raffreddare lo scomparto refrigerato utilizzando gli alimenti congelati così da risparmiare energia.
- Conservare la frutta tropicale acerba (mango, varietà di melone, papaya, banana, ananas) nel frigorifero potrebbe accelerare il processo di maturazione. Questo non è consigliabile, perché causa una riduzione dei tempi di conservazione.
- Cipolle, aglio, zenzero e altri ortaggi a radice dovrebbero essere conservati in condizioni di buio e freddo, non in frigorifero.
- Se si nota che un alimento si è deperito nel frigorifero, buttare via quell'alimento e pulire gli accessori che sono entrati in contatto con esso.
- Per raffreddare rapidamente zuppe e stufati, che sono cucinati in grandi pentole, è possibile metterli in frigorifero distribuendoli in contenitori poco profondi
- Posizionare gli alimenti non confezionati lontano dalle uova.
- Conservare la frutta e la verdura separatamente e raggruppandola secondo la varietà (per esempio: mele con mele, carote con carote).
- Togliere le verdure verdi dal sacchetto di plastica e metterle in frigorifero dopo averle avvolte in un tovagliolo di carta o in un panno asciutto. Se prima di metterli in frigorifero questi alimenti sono stati lavati, ricordarsi di asciugarli.
- Per creare un ambiente umido e fornire un flusso d'aria a frutta e verdura, che sono inclini a seccarsi, conservarle nei sacchetti di plastica perforati o non sigillati.
- Tranne i casi in cui vi siano delle circostanze ambientali estreme, se il prodotto (sulla tabella dei valori nominali raccomandati) è impostato sui valori nominali specificati, gli alimenti manterranno la loro freschezza più a lungo sia nello scomparto refrigerato che nello scomparto congelatore.
- Non conservare verdure sensibili al freddo come verdure a foglia verde, pomodori e cetrioli nello scomparto refrigerato. Se è necessario usare i cassetti dello scomparto freddo per conservare le verdure, assicurarsi che il pannello di controllo del frigorifero sia impostato su 5°C o più caldo.

Conservare il cibo nello scomparto frigorifero

Nello scomparto raffreddatore, la temperatura degli alimenti da conservare nel prodotto può variare tra +3 °C e -3 °C. La temperatura nello scomparto freddo può scendere sotto 0 °C e non è adatta per conservare frutta e verdura fresca. Se è necessario conservare alimenti freschi nei cassetti freddi, assicurarsi di impostare la temperatura del frigorifero a 5 °C o più calda.

Conservare gli alimenti in luoghi diversi a seconda delle loro proprietà:

Alimenti	Ubicazione
Uova	Ripiano porta
Prodotti caseari (burro, formaggio)	Se disponibile, scomparto a zero gradi (per il cibo della colazione)/scomparto refrigerato
Frutta, vegetali e verdura a foglia verde	Scomparto per frutta e verdura, verdura o; Nello scomparto alimenti freschi, nel cassetto verdura o nel cassetto Everfresh+ (se disponibile), a condizione che il frigorifero sia impostato su una temperatura superiore a 5°C

Conservare gli alimenti in luoghi diversi a seconda delle loro proprietà:	
Alimenti	Ubicazione
Carne fresca, pollame, pesce, salsicce, ecc. Cibi cotti	Se disponibile, scomparto a zero gradi (per il cibo della colazione)/scomparto refrigerato
Cibi pronti da servire, prodotti confezionati, cibi in scatola e sottaceti	Ripiani superiori o ripiano della porta
Bevande, bottiglie, spezie e snack	Ripiano porta

Conservare il cibo nello scomparto congelatore (freezer)

- È possibile attivare la funzione di congelamento rapido 4-6 ore prima della funzione di congelamento ed eseguire così un raffreddamento più rapido.
- Prima di metterli nello scomparto congelatore, portare i pasti caldi a temperatura ambiente.
- Gli alimenti da congelare vanno suddivisi in porzioni a seconda della dimensione da consumare e vanno congelati in pacchetti separati.
- Consigliamo di confezionare gli alimenti prima di riporli all'interno del congelatore.
- Al fine di evitarne la scadenza, annotare la data, l'ora di congelamento e il nome dell'alimento sulla confezione, in base ai periodi di conservazione dei diversi prodotti alimentari.
- Consumare rapidamente gli alimenti che sono stati scongelati. Gli alimenti scongelati non possono essere ricongelati, a meno che siano cotti. Non è sicuro consumare i cibi freschi ricongelati senza cottura dopo che sono stati scongelati.
- Quando vengono congelati alimenti freschi, evitare che gli stessi entrino in contatto con alimenti già congelati. Altrimenti, i cibi congelati si scongeleranno.

Conservare gli alimenti che sono venduti congelati

- Quando si conservano gli alimenti, attenersi ai tempi indicati nelle presenti istruzioni.

- Per proteggere la qualità degli alimenti, mantenere l'intervallo di tempo tra l'acquisto e la conservazione il più breve possibile.
- Acquistare gli alimenti congelati che sono conservati a -18°C o a temperature inferiori.
- Evitare di acquistare alimenti le cui confezioni sono coperte di ghiaccio ecc. Questo significa che il prodotto potrebbe essere stato parzialmente scongelato e ricongelato. La temperatura influisce sulla qualità degli alimenti.
- Conservare gli alimenti per il periodo di tempo consigliato dal produttore. Togliere dal congelatore solo il cibo di cui si ha bisogno.
- Tranne i casi in cui vi siano delle circostanze ambientali estreme, se il prodotto (sulla tabella dei valori nominali raccomandati) è impostato sui valori nominali specificati, gli alimenti manterranno la loro freschezza più a lungo sia nello scomparto prodotti freschi che nello scomparto congelatore.
- Se lo scomparto degli alimenti freschi è impostato su una temperatura più bassa, la frutta e la verdura fresche potrebbero subire il parziale congelamento.
- Gli scomparti a due stelle sono adatti per gli alimenti pre-congelati. Al loro interno sarà possibile conservare gelato e cubetti di ghiaccio.
- Congelare gli alimenti solo nello scomparto a 4 stelle.

Carne e pesce			Preparazione	Tempo di conservazione più lungo (mese)
Prodotti di carne	Vitello	Bistecca	Tagliandoli con uno spessore di 2 cm e ponendo tra di loro della pellicola o avvolgendoli strettamente con un elastico	6-8
		Arrosto	Confezionando i pezzi di carne in un sacchetto da frigorifero oppure avvolgendoli strettamente con un elastico	6-8
		Cubetti	A pezzettini	6-8
		Cotolette, braciole	Mettendo della pellicola tra le fette tagliate o avvolgendo singolarmente con un elastico	6-8
	Carne di montone	Braciole	Mettendo della pellicola tra i pezzi di carne o avvolgendo singolarmente con un elastico	4-8
		Arrosto	Confezionando i pezzi di carne in un sacchetto da frigorifero oppure avvolgendoli strettamente con un elastico	4-8
		Cubetti	Confezionando la carne sminuzzata in un sacchetto da frigorifero oppure avvolgendoli strettamente con un elastico	4-8
	Manzo	Arrosto	Confezionando i pezzi di carne in un sacchetto da frigorifero oppure avvolgendoli strettamente con un elastico	8-12
		Bistecca	Tagliandoli con uno spessore di 2 cm e ponendo tra di loro della pellicola o avvolgendoli strettamente con un elastico	8-12
		Cubetti	A pezzettini	8-12
		Carne bollita	Confezionando i pezzettini in un sacchettino da frigorifero	8-12
	Macinato		Senza condimento, in sacchetti piatti	1-3
	Frattaglie (pezzi)		A pezzi	1-3
	Salsiccia fermentata - Salame		Deve essere confezionato anche se ha il budello.	1-3
	Prosciutto		Mettendo della pellicola tra le fettine tagliate	2-3
Pollame e animali da caccia	Pollo e tacchino		Avvolgendo con pellicola	4-6
	Oca		Avvolgendo con pellicola (le porzioni non dovrebbero superare i 2,5 kg)	4-6
	Anatra		Avvolgendo con pellicola (le porzioni non dovrebbero superare i 2,5 kg)	4-6
	Cervo, coniglio, capriolo		Avvolgendo con pellicola (le porzioni non dovrebbero superare i 2,5 kg, e le ossa dovrebbero essere conservate separatamente)	6-8
Pesce e frutti di mare	Pesce d'acqua dolce (Trota, Carpa, Gru, Pesce gatto)		Dopo aver pulito in modo accurato l'interno e le squame, deve essere lavato e asciugato, e le parti della coda e della testa vanno tagliate all'occorrenza.	2
	Pesce magro (Branzino, Rombo, Sogliola)			4-6
	Pesce grasso (Bonito, Sgombro, Pesce azzurro, Triglia, Acciuga)			2-4
	Crostacei		Puliti e in sacchetti	4-6
	Caviale		Nella sua confezione, in un contenitore di alluminio o di plastica	2-3

"I tempi di conservazione indicati nella tabella si basano sulla temperatura di conservazione di -18°C. "

Frutta e verdura	Preparazione	Tempo di conservazione più lungo (mese)
Fagiolini e fagioli di Spagna	Sbollentare per 3 minuti dopo il lavaggio e il taglio in piccoli pezzi	10-13
Piselli verdi	Bollire per 2 minuti dopo averli sgranati e lavati	10-12
Cavoli	Bollire per 1-2 minuti dopo averli puliti	6-8
Carote	Sbollentare per 3-4 minuti dopo la pulizia e il taglio a fette	12
Peperoni	Bollire per 2-3 secondi dopo aver tagliato lo stelo, suddividere in due e togliere i semi	8-10
Spinaci	Sbollentare per 2 minuti dopo il lavaggio e la pulizia	6-9
Porri	Sbollentare per 5 minuti dopo il taglio a pezzi	6-8
Cavolfiore	Sbollentare in un po' di acqua e limone per 3-5 minuti dopo aver separato le foglie, tagliando il torsolo a pezzi	10-12
Melanzana	Sbollentare per 4 minuti dopo il lavaggio e il taglio a pezzettini da 2cm	10-12
Belleville di zucca	Dopo averli lavati e tagliati a pezzi di 2 cm, sbollentare per 2-3 minuti.	8-10
Funghi	Saltare delicatamente in olio e spruzzare del limone	2-3
Mais	Pulire o confezionare come pannocchia o in forma granulare	12
Mele e pere	Sbollentare per 2-3 minuti dopo averle sbucciate e tagliate a fette	8-10
Albicocca e pesca	Dividere a metà ed estrarre i semi	4-6
Fragola e lampone	Per lavare e sgusciare	8-12
Frutta al forno	Aggiungere il 10% di zucchero al contenitore	12
Prugne, ciliegie, amarene	Per lavare e sgusciare i gambi	8-12

"I tempi di conservazione indicati nella tabella si basano sulla temperatura di conservazione di -18°C. "

Prodotti lattiero-caseari	Preparazione	Tempo di conservazione più lungo (mese)	Condizioni di conservazione
Formaggio (eccetto la fetta)	Mettendo della pellicola tra le fettine tagliate	6-8	Può essere lasciato nel suo imballaggio originale per la conservazione a breve termine. Per la conservazione a lungo termine dovrebbe anche essere avvolto in un foglio di alluminio o di plastica.
Burro, margarina	Nella propria confezione	6	Nella propria confezione o in contenitori di plastica

"I tempi di conservazione indicati nella tabella si basano sulla temperatura di conservazione di -18°C. "

"La quantità di alimenti freschi che è possibile congelare per un certo periodo di tempo è indicata sull'etichetta del tipo.

Dettagli per il congelatore

Conformemente agli standard IEC 62552, il congelatore deve avere la capacità di congelare 4,5 kg di alimenti a -18°C o a temperature inferiori a 25°C in 24 ore per ogni 100 litri di volume dello scomparto congelatore.

Gli alimenti possono essere conservati solo per lunghi periodi di tempo a temperature uguali o inferiori a -18°.

Sarà possibile conservare gli alimenti freschi per mesi (all'interno del congelatore a temperature uguali o inferiori a -18°).

Per evitare uno scongelamento parziale, gli alimenti da congelare non devono entrare in contatto con gli altri alimenti già congelati all'interno del congelatore.

Bollire le verdure e filtrare l'acqua per estendere il tempo di conservazione del congelato. Collocare gli alimenti in sacchetti ermetici, dopo aver eseguito il filtraggio e il posizionamento all'interno del congelatore. Banane, pomodori, lattuga, sedano, uova bollite, patate e altri alimenti simili non dovrebbero essere congelati. Nel caso in cui questi alimenti si congelino, solo i valori nutrizionali e le qualità alimentari ne risentiranno negativamente. Non si tratta di una minaccia per la salute umana.

Posizionamento degli alimenti

Ripiani dello scomparto congelatore: diversi alimenti congelati come carne, pesce, gelato, verdure ecc.

Ripiani dello scomparto refrigerante: alimenti all'interno di vasi, piatti e contenitori chiusi, uova (in contenitori chiusi)

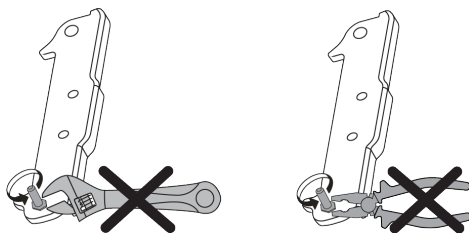
Ripiani dello sportello dello scomparto refrigerante: alimenti o bevande di piccole dimensioni e confezionati

Crisper: Verdure e frutta

Scomparto alimenti freschi: Delicatessen (alimenti per la prima colazione, prodotti a base di carne da consumare in poco tempo)

6.3 Inversione del lato di apertura della porta

Il lato di apertura della porta del frigorifero può essere invertito secondo il posto in cui lo si sistema. Nel caso sia necessario invertire il lato di apertura della porta, chiamare il servizio assistenza autorizzato più vicino.



6.4 Avviso di sportello aperto

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

Versione 1;

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

Versione 2;

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

ESONERO DA RESPONSABILITA'

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

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

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

Autoriparazione

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

Inoltre, per garantire la sicurezza del prodotto e prevenire il rischio di gravi lesioni, l'autoriparazione menzionata deve essere eseguita seguendo le istruzioni contenute nel manuale d'uso per l'autoriparazione o disponibili su <https://parts-selfservice.europeanappliances.com>. Per la sicurezza dell'utente, prima di tentare qualsiasi riparazione, staccare la spina del prodotto.

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

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

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

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

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

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

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

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

Vedi anche

- 2 CLAUSE DE NON-RESPONSABILITÉ
- [] 44]

Premièrement veuillez lire ce manuel !

Cher client, chère cliente,

Nous vous remercions d'avoir choisi ce produit.

Veuillez enregistrer vos produits sur www.register10.eu

Nous aimerions que vous obteniez une efficacité optimale de cet appareil de haute qualité qui a été fabriqué avec une technologie de pointe. Pour ce faire, lisez attentivement ce manuel et toute autre documentation fournie avant d'utiliser le produit.

Tenez compte de toutes les informations et avertissements du manuel d'utilisation. De cette façon, vous vous protégez, vous et votre appareil, contre les dangers qui peuvent survenir. Conservez le manuel d'utilisation. Joignez ce guide à l'unité si vous le remettez à quelqu'un d'autre.

Les symboles suivants sont utilisés dans le manuel de l'utilisateur 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. https://eprel.ec.europa.eu/
SUPPLIER'S NAME MODEL IDENTIFIER → (*) A A	

Veuillez scanner le code QR de votre appareil pour obtenir plus d'informations.



1 Instructions environnementales

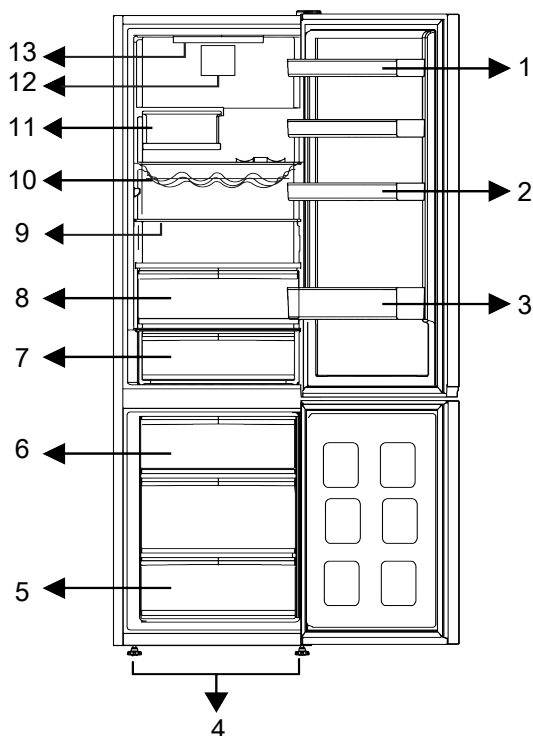
1.1 Élimination des matériaux d'emballage

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

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

FR

2 Votre réfrigérateur



- 1 * Étagères de porte réglables
- 3 * Étagère pour les bouteilles
- 5 * Compartiment de congélation
- 7 * Tiroir de stockage du froid
- 9 * Étagères réglables
- 11 * Porte bouteille pliable
- 13 * Lampe d'éclairage

- 2 * Étagère à œufs
- 4 * Pieds avant réglables
- 6 * Récipient à glace
- 8 * Bac à légumes
- 10 * Étagère à bouteilles/à vin
- 12 * Ventilateur

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

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

3 Installation

Lisez d'abord les « Consignes de sécurité » !

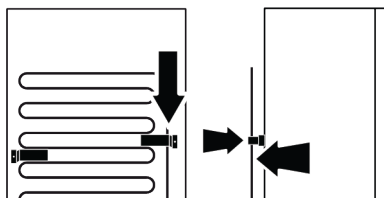
3.1 Le bon endroit pour l'installation

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

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

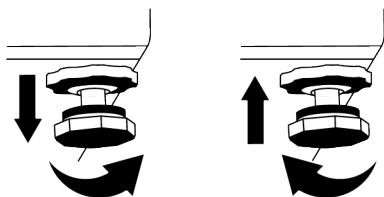
3.2 Fixation des cales en plastique

Le condenseur du réfrigérateur est situé à l'arrière. Pour minimiser la consommation d'énergie et augmenter l'efficacité énergétique, le haut et le bas du condenseur doivent être tirés vers l'arrière et fixés comme indiqué sur l'image. Lorsque le condenseur est tiré vers l'arrière, les supports se verrouillent et la position du condenseur est sécurisée.



3.3 Réglages des pieds avant

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



3.4 Attention aux surfaces chaudes

Les parois latérales de votre appareil sont équipées de tuyaux de refroidissement pour améliorer le système de refroidissement. Un fluide à haute pression peut s'écouler à travers ces surfaces, et provoquer des surfaces chaudes sur les parois latérales. C'est normal et cela ne nécessite pas d'entretien.

4 Fonctionnement de l'appareil

Lisez d'abord les « Consignes de sécurité » !

- Le appareil ne doit être utilisé que pour la conservation des aliments.
- Fermez le robinet d'eau si vous vous absentez de chez vous (par exemple, en vacances) et que vous n'utilisez pas le distributeur d'eau ou le distributeur de glace pendant une longue période. Dans le cas contraire, des fuites d'eau peuvent se produire.

5 Préparation

Lisez d'abord les « Consignes de sécurité » !

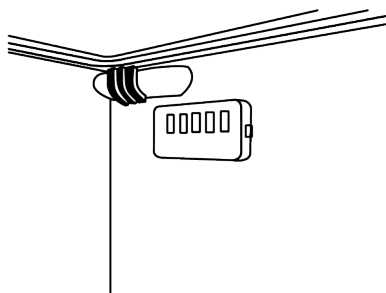
5.1 Moyens d'économiser l'énergie

- Cet appareil de réfrigération n'est pas conçu pour être utilisé comme un appareil encastré.
- Lorsque vous chargez les aliments, laissez suffisamment d'espace à l'intérieur du réfrigérateur pour permettre une circulation d'air suffisante pour le refroidissement.
- Comme l'air chaud et humide ne pénètre pas directement dans votre produit lorsque les portes ne sont pas ouvertes, votre produit s'optimisera dans des conditions suffisantes pour protéger vos aliments. Dans ces conditions, les fonctions et les composants tels que le compresseur, le ventilateur, le chauffage, le dégivrage, l'éclairage, l'affichage, etc. fonctionneront en fonction des besoins en consommant un minimum d'énergie.
- Dans le cas où plusieurs options sont présentes, les étagères en verre doivent être placées de manière à ce que les sorties d'air de la paroi arrière ne soient pas bloquées et, de préférence, de manière à ce que les sorties d'air restent sous l'étagère en verre. Cette combinaison peut contribuer à améliorer la distribution de l'air et l'efficacité énergétique.
- Il est fortement recommandé d'utiliser le tiroir du bas pour le rangement.

Débrancher le produit

- Enlevez la nourriture pour éviter les odeurs,
- Attendez que la glace fonde, nettoyez l'intérieur et laissez-le sécher, laissez les portes ouvertes pour éviter d'endommager les plastiques intérieurs de la carrosserie.

- Pour une performance optimale, la fonction de congélation rapide peut être utilisée (si elle est disponible) 24 heures avant de placer les aliments frais dans le congélateur.
- Dans la plupart des cas, 24 heures suffisent pour utiliser la fonction de congélation rapide après que les aliments frais ont été placés dans le congélateur. Au bout d'un certain temps, la fonction de congélation rapide se désactive automatiquement.
- Lorsque vous congelez une petite quantité d'aliments, la fonction de congélation rapide peut être désactivée au bout d'un certain temps pour économiser de l'énergie.
- Selon les caractéristiques de l'appareil, le dégivrage des aliments congelés dans le compartiment réfrigérateur assurera l'économie d'énergie et la préservation de la qualité des aliments.
- Afin de charger la quantité maximale d'aliments dans le compartiment congélateur, vous devez retirer les tiroirs supérieurs et placer les aliments sur les clayettes métalliques/en verre.
- Placez les aliments comme indiqué ci-dessous, en respectant une certaine distance par rapport au capteur de température du compartiment réfrigérateur. En cas de contact avec le capteur, la consommation d'énergie de l'appareil peut augmenter.



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

5.2 Première utilisation

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

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

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

5.3 Classe climatique et définitions

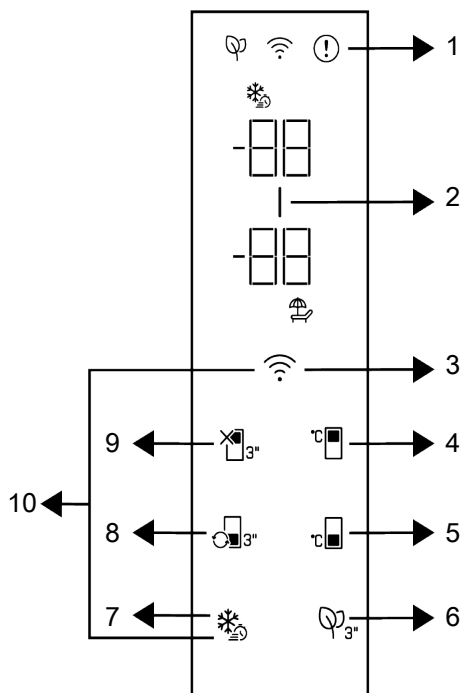
Veillez vous référer à la classe climatique figurant sur la plaque signalétique de votre appareil. L'une des informations suivantes s'applique à votre appareil selon la classe climatique.

- **SN** : Climat tempéré à long terme : Ce dispositif de refroidissement est conçu pour être utilisé à une température ambiante comprise entre 10 °C et 32 °C.
- **N** : Climat tempéré : Ce dispositif de refroidissement est conçu pour être utilisé à une température ambiante comprise entre 16°C et 32 °C.
- **ST** : Climat subtropical : Ce dispositif de refroidissement est conçu pour être utilisé à une température ambiante comprise entre 16°C et 38°C.
- **T** : Climat tropical : Ce dispositif de refroidissement est conçu pour être utilisé à une température ambiante comprise entre 16°C et 43°C.

6 Utilisation de votre appareil

6.1 Panneau de contrôle du produit

FR



1 * Indicateur de condition d'erreur

3 * Clé sans fil

5 * Clé de réglage de la température du compartiment congélateur

7 * Clé de congélation rapide

9 * Touche de fonction ARRÊT du compartiment réfrigéré (vacances)

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

4 * Clé de réglage de la température du compartiment de refroidissement

6 * Clé du module désodorisant

8 * Clé de conversion des compartiments

10 * Clé pour la réinitialisation des 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. Indicateur de condition d'erreur

Cet indicateur doit être activé lorsque votre réfrigérateur ne peut pas assurer un refroidissement adéquat ou en cas d'erreur de capteur. « E » doit s'afficher sur l'indicateur de température du compartiment de congélation et des chiffres tels que 1,2,3...

doivent s'afficher sur l'indicateur de température du compartiment de réfrigération. Ces chiffres sur l'indicateur fournissent des informations au service autorisé sur l'erreur qui s'est produite. Un point d'exclamation peut être affiché lorsque vous chargez des aliments chauds dans le compartiment de congélation ou que vous gardez la porte ouverte pendant une longue période. Ce n'est pas un défaut, cet avertissement doit être retiré lorsque les aliments sont refroidis ou lorsqu'une touche est enfoncée.

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. Clé 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 désodo-

dorisant 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. Clé 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.

La température peut être réglée entre 1-8° C pour le compartiment réfrigérateur et entre - 24 et - 15° C pour le compartiment congélateur. Les valeurs de température réglables peuvent varier, à condition qu'elles se situent dans ces fourchettes, conformément aux spécifications du produit.

6.2 Stockage de denrées dans votre appareil

Stockage des aliments dans les compartiments réfrigérateur et congélateur

- La température des compartiments augmente considérablement si la porte du compartiment est ouverte et fermée fréquemment et si elle reste ouverte pendant longtemps, ce qui peut réduire la durée de vie des aliments et les faire se gâter.
- Afin de ne pas provoquer de changements d'odeur et de goût, les aliments doivent être conservés dans des récipients fermés.
- Pour obtenir un refroidissement plus efficace et homogène, placez les aliments séparément de manière à ce que l'air froid puisse circuler.
- Assurez la circulation de l'air en laissant un espace entre l'aliment et la paroi interne. Si vous appuyez les aliments contre la paroi arrière, ils risquent de geler.
- Amenez les plats chauds cuisinés à la température ambiante avant de les placer dans le réfrigérateur. Ensuite, vous

pouvez placer le repas tiède dans les étagères inférieures de votre réfrigérateur. Rangez les aliments chauds de sorte à les éloigner des denrées périssables.

- Faites surtout attention à ne pas mélanger les aliments vendus comme surgelés avec les aliments frais.
- Décongelez vos aliments congelés dans le compartiment pour denrées hautement périssables. Ainsi, vous pouvez rafraîchir le compartiment pour denrées hautement périssables en utilisant des aliments congelés et économiser ainsi de l'énergie.
- Conservez les fruits tropicaux non mûrs (mangue, variétés de melon, papaye, banane, ananas) au réfrigérateur peut accélérer le processus de maturation. Ceci n'est pas recommandé car cela entraînera une réduction de la durée de stockage.
- Vous devez conserver les oignons, les aulx, les gingembres et les autres légumes-racines dans une pièce sombre et froide, et non au réfrigérateur.
- Si vous remarquez qu'un aliment a tourné dans le réfrigérateur, jetez-le et nettoyez les accessoires qui ont été en contact avec cet aliment.
- Pour refroidir rapidement les plats tels que les soupes et les ragoûts, qui sont cuits dans de grandes marmites, vous pouvez les mettre au réfrigérateur en les séparant dans leurs propres récipients peu profonds.
- Disposez les aliments non emballés loin des œufs.
- Conservez les fruits et les légumes séparément et conservez chaque variété dans un même endroit (par exemple, les pommes avec les pommes, les carottes avec les carottes, etc.).
- Sortez les légumes verts du sac en plastique et placez-les au réfrigérateur après les avoir enveloppés dans une serviette

en papier ou un linge sec. Si vous lavez ce type d'aliments avant de les placer dans le réfrigérateur, n'oubliez pas de les sécher.

- Vous pouvez à la fois créer un environnement humide et assurer une circulation d'air en conservant les fruits et légumes, qui ont tendance à sécher, dans des sacs en plastique perforés ou non fermés.
- Sauf en cas de circonstances extrêmes dans l'environnement, si votre produit (sur le tableau des valeurs de consigne recommandées) est réglé sur les valeurs de consigne spécifiées, les aliments conservent leur fraîcheur plus longtemps, aussi bien dans le compartiment pour denrées hautement périssables que dans celui du congélateur.
- Évitez de conserver les légumes sensibles au froid, comme les légumes à feuilles vertes, les tomates et les concombres, dans le compartiment réfrigéré. Si vous devez utiliser les tiroirs du compartiment pour denrées hautement périssables pour conserver des légumes, veillez à ce que le panneau de contrôle de votre réfrigérateur soit réglé à 5°C ou à une température plus élevée.

Stockage des aliments dans le compartiment pour denrées hautement périssables

Dans le compartiment pour denrées hautement périssables, la température des aliments à conserver peut osciller entre +3 °C et -3 °C. La température dans ce compartiment peut tomber en dessous de 0 °C, ce qui n'est pas convenable pour le stockage des fruits et légumes frais. Si vous devez garder des aliments frais dans les tiroirs réfrigérés, veillez à régler la température du réfrigérateur à 5°C ou plus.

Conservez les aliments dans les différents endroits en fonction de leurs propriétés :	
Aliment	Emplacement
Œuf	Balconnet
Produits laitiers (beurre, fromage)	Si disponible, compartiment zéro degré (pour les aliments du petit-déjeuner)/compartiment pour denrées hautement périssables
Fruits, légumes et verdure	Compartiment fruits-légumes, bac à légumes ou ; Dans le compartiment à fruits et légumes, à l'intérieur du tiroir à légumes ou du tiroir Everfresh+ (si présent), à condition que la température du réfrigérateur soit supérieure à 5°C.
Viande fraîche, volaille, poisson, saucisses, etc. Aliments cuits	Si disponible, compartiment zéro degré (pour les aliments du petit-déjeuner)/compartiment pour denrées hautement périssables
Aliments prêts à consommer, produits emballés, conserves, produits marinés	Étagères supérieures ou balconnet
Boissons, bouteilles, épices et snacks	Balconnet

Stockage des aliments dans le compartiment congélateur

- Vous pouvez activer la fonction de congélation rapide 4 à 6 heures avant la fonction de congélation et obtenir un refroidissement plus rapide.
- Amenez les repas chauds à la température ambiante avant de les placer dans le compartiment congélateur.
- Les aliments à congeler doivent être divisés en portions en fonction de la taille à consommer, et congelés dans des emballages séparés.
- Il est recommandé d'emballer les aliments avant de les placer dans le congélateur.
- Afin de prévenir l'expiration du temps de conservation, inscrivez la date et l'heure de congélation ainsi que le nom du produit sur l'emballage, en fonction des temps de conservation des différents aliments.
- Consommez rapidement les aliments que vous avez décongelés. Les aliments décongelés ne peuvent être recongelés que s'ils sont cuits. Il n'est pas sûr de consommer les aliments frais recongelés sans cuisson après leur décongélation.
- Lorsque vous congelez des aliments frais, ne les mettez pas en contact avec des aliments déjà congelés. Sinon, les aliments congelés seront décongelés.

Stockage des aliments vendus surgelés

- Lorsque vous conservez des aliments, respectez les durées indiquées dans ces instructions.
- Afin de préserver la qualité des aliments, veillez à ce que l'intervalle de temps entre la transaction d'achat et le stockage soit aussi court que possible.
- Achetez des aliments congelés stockés à des températures inférieures ou égales à -18 °C.
- Évitez d'acheter des aliments dont l'emballage est recouvert de glace, etc. Cela signifie que le produit pourrait être partiellement décongelé et recongelé. La température a un impact sur la qualité des aliments.
- Conservez les aliments pendant la durée recommandée par le fabricant. Ne sortez du congélateur que les aliments dont vous avez besoin.
- Sauf en cas de circonstances extrêmes dans l'environnement, si votre produit (sur le tableau des valeurs de consigne recommandées) est réglé sur les valeurs de consigne spécifiées, les aliments conservent leur fraîcheur plus longtemps, aussi bien dans le compartiment des produits frais que dans celui du congélateur.
- Si le compartiment des aliments frais est réglé sur une température inférieure, les fruits et légumes frais peuvent être partiellement congelés.

- Les compartiments à deux étoiles conviennent aux aliments surgelés. Les glaces et les glaçons peuvent y être conservés.
- Congelez les denrées uniquement dans le compartiment 4 étoiles.

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

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

« Les temps de stockage indiqués dans le tableau sont basés sur la température de stockage de - 18° C. »

Fruits et légumes	Préparation	Temps de stockage le plus long (mois)
Haricots verts et haricots grimpants	Par ébullition-choc pendant 3 minutes après avoir été lavés et coupés en petits morceaux.	10-13
Petit pois	Par ébullition-choc pendant 2 minutes après décorticage et lavage.	10-12
Choux	Par ébullition-choc pendant 1 à 2 minute(s) après le nettoyage	6-8
Carotte	Par ébullition-choc pendant 3 à 4 minutes après avoir été nettoyés et coupés en tranches.	12
Poivre	En faisant bouillir pendant 2 à 3 minutes après avoir coupé la tige, en la divisant en deux et en séparant les graines.	8-10
Épinards	Par ébullition-choc pendant 2 minutes après lavage et nettoyage	6-9
Poireaux	Par ébullition-choc pendant 5 minutes après hachage	6-8
Chou-fleur	En les faisant bouillir dans une petite quantité d'eau citronnée pendant 3 à 5 minutes après avoir séparé les feuilles et coupé le cœur en morceaux	10-12
Aubergines	Par ébullition-choc pendant 4 minutes après avoir été lavés et coupés en morceaux de 2 cm.	10-12
Courges	Par ébullition-choc pendant 2 - 3 minutes après avoir été lavés et coupés en morceaux de 2 cm.	8-10
Champignons	En les faisant légèrement sauter dans l'huile et pressant du citron dessus.	2-3
Maïs	Par nettoyage et conditionnement en épi ou en granulés	12
Pomme et poire	Par ébullition-choc pendant 2 à 3 minutes après les avoir épluchées et coupées en tranches.	8-10
Abricot et pêche	Divisez de moitié et retirez les grains	4-6
Fraise et framboise	Par lavage et décorticage	8-12
Fruits cuits	En ajoutant 10 % de sucre dans le récipient	12
Prune, cerise, griotte	En lavant et en égrenant les tiges	8-12

« Les temps de stockage indiqués dans le tableau sont basés sur la température de stockage de - 18° C. »

Produits laitiers	Préparation	Temps de stockage le plus long (Mois)	Conditions de stockage
Fromage (sauf feta)	En plaçant une feuille d'aluminium entre les tranches coupées	6-8	Il est possible de le laisser dans son emballage d'origine pour un stockage à court terme. Pour un stockage à long terme, il doit également être enveloppé dans une feuille d'aluminium ou en plastique.
Beurre, margarine	Dans son propre emballage	6	Dans son propre emballage ou dans des récipients en plastique

« Les temps de stockage indiqués dans le tableau sont basés sur la température de stockage de - 18° C. »

« La quantité d'aliments frais qui peut être congelée pendant une certaine période est indiquée sur l'étiquette signalétique.

Détails du congélateur

Selon les normes IEC 62552, à une température ambiante de 25° C, le congélateur doit pouvoir congeler 4,5 kg de denrées alimentaires à - 18° C ou à des températures inférieures en 24 heures pour chaque 100 litres de volume du compartiment congélateur.

Les aliments peuvent être préservés pour des périodes prolongées uniquement à des températures inférieures ou égales à - 18° C.

Vous pouvez garder les aliments frais pendant des mois (dans le congélateur à des températures inférieures ou égales à - 18° C).

Les aliments à congeler ne doivent pas être en contact avec ceux déjà congelés pour éviter un dégivrage partiel.

Faites bouillir les légumes et filtrez l'eau pour prolonger la durée de conservation à l'état congelé. Placez les aliments dans des emballages sous vide après les avoir filtrés et placez-les dans le congélateur. Les bananes, les tomates, les feuilles de laitue, le céleri, les œufs durs, les pommes de terre et les aliments similaires ne doivent pas être congelés. Si ces aliments sont conge-

lés, seules les valeurs nutritionnelles et les qualités gustatives seront affectées. Une pourriture qui mettrait en danger la santé humaine n'est pas à l'ordre du jour.

Placer les aliments

Balconnets du compartiment congélateur :Différents aliments congelés comme la viande, le poisson, la crème glacée, les légumes, etc.

Étagères du compartiment réfrigérateur :Les aliments contenus dans des casseroles, des plats couverts, des gamelles et les œufs (dans des gamelles fermées)

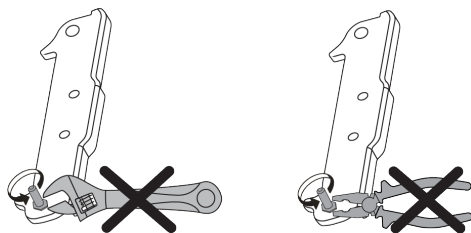
Balconnets de la porte du compartiment réfrigérateur :Aliments ou boissons de petite taille et emballés.

Bac à légumes :Légumes et fruits

Compartiment des aliments frais :Delicatessen (aliments pour le petit déjeuner, produits carnés à consommer dans un délai court).

6.3 Inversion du côté d'ouverture de la porte

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



6.4 Alerte de 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 retardée pendant un certain temps (entre 60 s et 120 s) si l'on appuie sur n'importe quelle touche de l'écran du produit (le cas échéant). Le processus recommence alors. Lorsque la porte de l'appareil est fermée, l'alarme d'ouverture de porte est annulée.

CLAUDE DE NON-RESPONSABILITÉ

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

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

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

veuillez noter que les réparations 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.europeanappliances.com>. Pour votre sécurité, débranchez le produit avant de procéder à toute auto-réparation.

Les réparations et tentatives de réparation par les utilisateurs finaux pour des pièces ne figurant pas dans cette liste et/ou ne suivant pas les instructions des manuels d'utilisation pour l'auto-réparation ou celles

disponibles sur <https://parts-selfservice.europeanappliances.com>, pourraient donner lieu à des problèmes de sécurité non imputables à Whirlpool, et annuleront la garantie du produit.

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

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

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

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

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

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

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



Voir également

2 CLAUSE DE NON-RESPONSABILITÉ [] 44]



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