

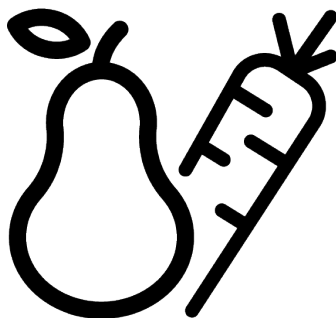


Refrigerator / User Manual

Congélateur / Réfrigérateur / Manuel d'utilisation

Refrigerador / Manual del usuario

Frigorifero / Manuale Utente



WHK2 5293 B5E1

4579331218/AA 23/06/2026

Please read this manual first!

Our valued customer,

Thank you for choosing product. We want you to get the best results from your product, which is manufactured with high quality and technology. To do this, please read this entire manual and the other documents provided carefully before using the product. Follow all the information and warnings in the user manual. This will protect you and your product from potential hazards. Keep the user manual. If you give the product to someone else, include the user manual with it.

Please register your products on www.register10.eu

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



Read the user manual.

		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 → (*)	
		

Scan the QR code to get more information.

Table of Contents

<u>English</u>	<u>2</u>
<u>Français</u>	<u>13</u>
<u>Español</u>	<u>26</u>
<u>Italiano</u>	<u>39</u>

docs.whirlpool.eu/docs



1.1

Technical Information About Bluetooth + Wi-fi

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

SIMPLIFIED EU DECLARATION OF CONFORMITY:

Hereby, Beko Europe Management S.R.L.declares that the radio equipment is in compliance with Directive 2014/53/EU. The full text of the EU declaration of conformity is available at the following internet address:<https://docs.emeaappliance-docs.eu>

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

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

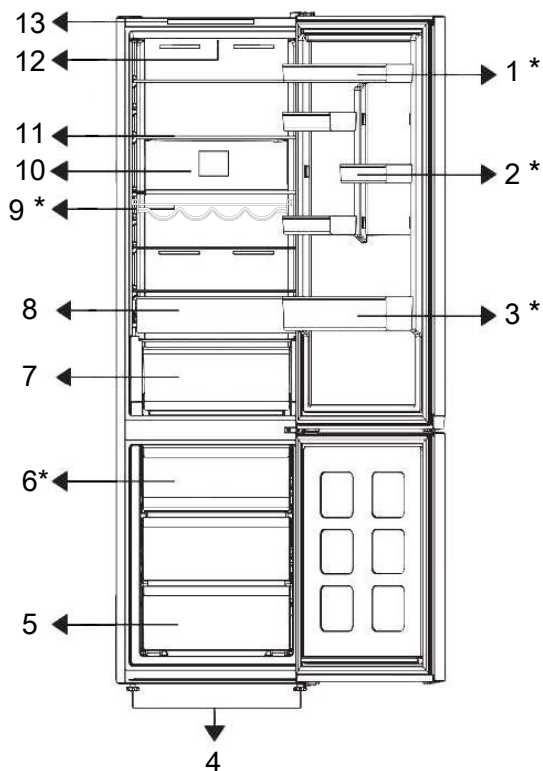
For details on what data is collected, how it is used, and how to access it, please visit:www.home-whiz.com/eu-data-act-policy

1.2 Disposal Of Packaging Materials

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

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

2 Your Refrigerator



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

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

3 Installation

Read the "Safety Instructions" first!

3.1 Right Place For Installation

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

- Place the product on a flat surface to avoid vibration
- Place the product at least 30 cm away from the heater, stove and similar sources of heat and at least 5 cm away from electric ovens.

- When placing two coolers in adjacent position, leave at least 4 cm distance between the two units.
- Keep the product out of direct sunlight and in a dry place.

3.2 Hot Surface Warning

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

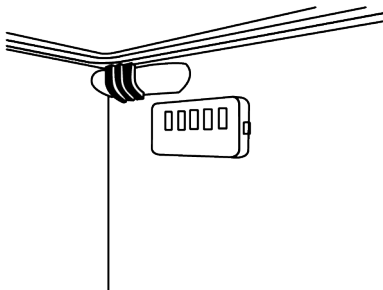
4 Preparation

Read the "Safety Instructions" first!

4.1 What To Do For Energy Saving

- When loading the food, leave enough space inside the refrigerator to allow sufficient air circulation for cooling.
- Since hot and humid air will not directly penetrate into your product when the doors are not opened, your product will optimize itself in conditions sufficient to protect your food. Under these circumstances, functions and components such as compressor, fan, heater, defrost, lighting, display and so on will operate according to the needs by consuming minimum energy.
- In case that multiple options are present, glass shelves must be placed so that the air outlets at the rear wall are not blocked and preferably, in a way that air outlets remain below the glass shelf. This combination may help improving air distribution and energy efficiency.
- Using the below drawer when storing is strongly recommended.
- For optimum performance, Quick Freezing can be used (if available), 24 hours prior to placing fresh foods in the freezer.
- In most cases, 24 hours is enough for the Quick Freezing function after fresh foods are placed in the freezer. After some time, Quick Freezing function will deactivate automatically.

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



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

4.2 First Use

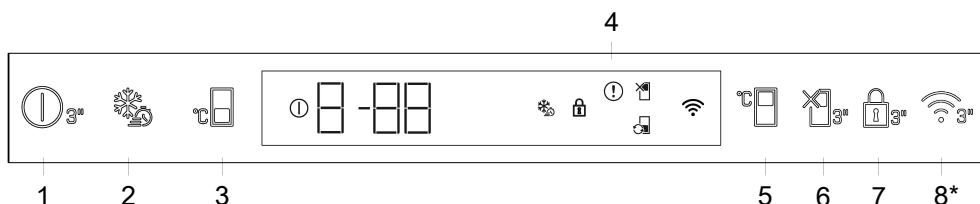
Before using your product make sure the necessary preparations are made in line with the instructions in "Safety Instructions" and "Installation" sections.

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

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

5 Use of Your Appliance

5.1 Control Panel of the Product



1. Product Off Button

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

2. Quick freeze

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

3. Freezer Compartment

Temperature Setting Button The temperature has been set for the freezer compartment. By pressing the key, you can set the freezer compartment temperature to -18, -19, -20, -21, -22, -23, or -24°C.

4. Fault Status Indicator

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

5. Cooler Compartment Temperature Setting

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

6. Vacation Function

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

7. Child lock

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

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

8. Wireless Key *

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

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

For details visit <https://www.homewhiz.com/>.

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

5.2 Storing Food in Your Product
Food Storage in the Cold Compartment

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

Storing Food in the Freezer Compartment

- You can achieve faster cooling by activating the Quick Freeze function 4-6 hours before freezing.
- Allow hot food to reach room temperature before placing it in the freezer compartment.
- Foods to be frozen should be divided into portions large enough for each serving and frozen in separate packages.
- It is recommended to package food before placing it in the freezer.
- To prevent food from going past its expiration date, write the freezing date, storage time, and the name of the food on the package, according to the storage times of different foods.

- Consume thawed food quickly. Thawed food cannot be refrozen unless cooked. It is not safe to consume thawed and refrozen fresh food without cooking it.
- When freezing fresh food, avoid contact between fresh and already frozen foods. Otherwise, the frozen foods will thaw.

Storing Frozen Foods

- When storing food, please follow the storage times specified in these instructions.
- To preserve food quality, try to keep the time between purchase and storage as short as possible.
- Buy frozen foods that are stored at -18°C or lower.

- Avoid buying foods that have ice or similar substances in their packaging. This means the product may have partially thawed and then refrozen. Temperature affects the quality of the food.
- Store food for the time recommended by the manufacturer. Only remove as much food from the freezer as you need.
- Except in extreme environmental conditions, if your product is set to the set values specified in the recommended set value table, food will stay fresh longer in both the fresh food compartment and the freezer compartment.
- Fresh fruits and vegetables may partially freeze if the fresh food compartment is set to a lower temperature.
- The 2-star compartment is suitable for pre-frozen food. Ice cream and ice cubes can be stored there.
- Freeze food only in the 4-star compartment.

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

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

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

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

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

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

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

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

Freezer Compartment Setting	Cooler Compartment Setting	Remarks
-20°C	4°C	This is the default, recommended setting. This setting is recommended if ambient temperature is below 30°C.
-22 or -24 °C	4°C	These settings are recommended for ambient temperatures exceeding 30°C.
Quick Freeze	4°C	Use when you want to freeze your food in a short time. When the process ends, the product's settings will return to previous position.
-18°C or colder	2°C	Use these settings if you believe the cooler compartment is not cold enough due to ambient temperature or frequently opening the door.

Quick Freezing

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

Freezer Information

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

Food can only be preserved for extended periods at temperatures of -18°C and below. You can preserve the freshness of food items for months (in a deep freezer at temperatures of -18°C and lower).

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

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

After draining, place them in airtight containers and put them in the freezer.

Foods such as bananas, tomatoes, lettuce, celery, hardboiled eggs, and potatoes are not suitable for freezing. Freezing these foods will only negatively affect their nutritional value and eating quality. There is no risk of spoilage that threatens human health.

Food Placement

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

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

Refrigerator compartment door shelves: Small, packaged food or beverages.

Vegetable storage: Vegetables and fruits.

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

5.3 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.

DISCLAIMER

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

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

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

Self-Repair

Packaging sorting information

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

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

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

Repair and repair attempts by end-users for parts not included in such list and/or not following the instructions in the user manuals for self-repair or which are available in <https://parts-selfservice.europeanappliances.com>, might give rise to safety issues not attributable to Whirlpool, and will void the warranty of the product. Therefore, it is highly recommended that end-users refrain from the attempt to carry out repairs falling outside the mentioned list of spare parts, contacting in such cases authorized professional repairers or registered professional repairers. On the contrary, such attempts by end-users may cause safety issues and damage the product and subsequently cause fire, flood, electrocution and serious personal injury to occur. By way of example, but not limited to, the following repairs must be addressed to authorized professional repairers or registered professional repairers: compressor, cooling circuit, main board, inverter board, display board, etc.

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

The spare part availability of the refrigerator that you purchased is 10 years. During this period, original spare parts will be available to operate the refrigerator properly. The minimum duration of guarantee of the refrigerator that you purchased is 24 months. This product is equipped with a lighting source of the "G" energy class.

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

Premièrement veuillez lire ce manuel !

Notre précieux client,

Merci d'avoir choisi le produit . Nous souhaitons que vous obteniez les meilleurs résultats avec ce produit, fabriqué avec des technologies de haute qualité. Pour ce faire, veuillez lire attentivement ce manuel et les autres documents fournis avant d'utiliser le produit. Suivez toutes les informations et avertissements du manuel d'utilisation. Cela vous protégera, vous et votre produit, des dangers potentiels. Conservez le manuel d'utilisation. Transmettez obligatoirement ces notices aux utilisateurs, y compris en cas de prêt ou de revente.

Veuillez enregistrer vos produits sur www.register10.eu

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



 ENERGY 	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 → (*) 	

Scannez le code QR pour obtenir plus d'informations.

Table des matières

English2

Français13

Español26

Italiano39

docs.whirlpool.eu/docs





1.1 Informations techniques sur Bluetooth + Wi-Fi

FR

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

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ SIMPLIFIÉE DE L'UE :

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

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

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

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

Pour plus de détails sur les données collectées, la manière dont elles sont utilisées et comment y accéder, veuillez consulter :

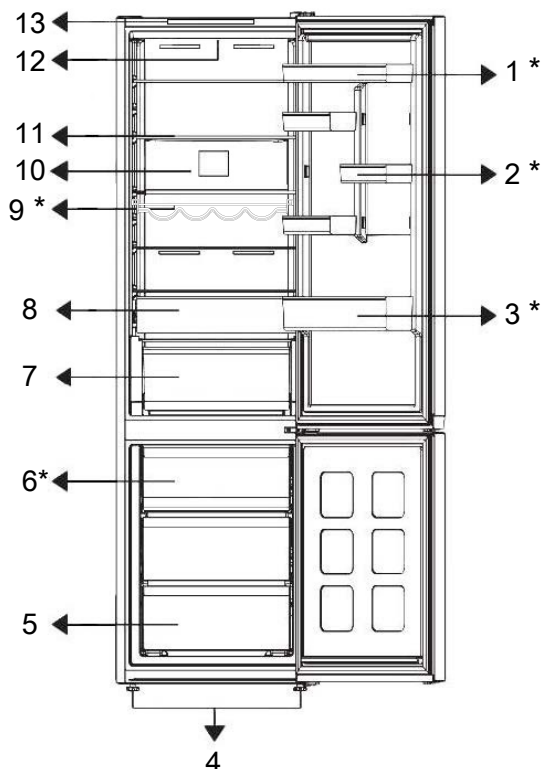
www.homewhiz.com/eu-data-act-policy

1.2 Élimination des matériaux d'emballage

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

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

2 Votre réfrigérateur



- | | |
|-------------------------------------|------------------------------------|
| 1 * Étagères de porte réglables | 2 * Étagère à œufs |
| 3 * Étagère pour les bouteilles | 4 Pieds |
| 5 Compartiment de congélation | 6 * Récipient à glace |
| 7 Tiroir à légumes / Fruits frais | 8 Compartiment denrées périssables |
| 9 * Étagère pour les bouteilles | 10 Ventilateur |
| 11 Étagères réglables pour le corps | 12 Lampe d'éclairage |
| 13 Panneau de contrôle | |

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

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

3 Installation

Lisez d'abord les « Consignes de sécurité » !

3.1 Emplacement pour l'installation

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

- Placez l'appareil sur une surface plane pour éviter les vibrations
- Placez le produit à 30 cm du chauffage, de la cuisinière et des autres sources de chaleur similaires et à au moins 5 cm des fours électriques.
- Lorsque deux réfrigérateurs sont installés côte à côte, laissez au moins 4 cm de distance entre les deux appareils

- Conservez l'appareil à l'abri de la lumière directe du soleil et dans un endroit sec.
- Vérifiez la présence et le bon positionnement de l'intercalaire entre l'arrière du réfrigérateur et le mur (au cas où il est fourni avec l'appareil).

3.2 Attention aux surfaces chaudes

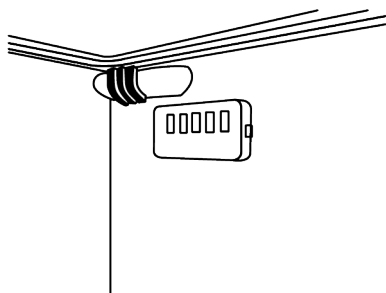
Les condenseurs du circuit réfrigérant, nécessaires à l'évacuation de la chaleur récupérée dans la cavité du produit via le fluide frigorigène en haute pression, sont placés sur les parois latérales du produit. Ce phénomène normal implique que les parois peuvent devenir très chaudes. Attention au dégagement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

4 Préparation

Lisez d'abord les « Consignes de sécurité » !

4.1 Moyens d'économiser l'énergie

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



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

4.2 Première utilisation

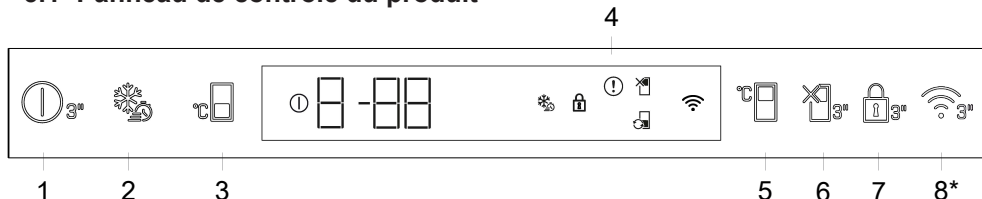
Avant d'utiliser votre appareil, assurez-vous que les installations nécessaires sont conformes aux instructions des sections « Consignes de sécurité » et « Installation ».

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

- Le changement de température causé par l'ouverture et la fermeture de la porte pendant l'utilisation du produit peut normalement entraîner la formation de condensation sur les tablettes de la porte/du corps et sur les verres placés dans l'appareil.
- Un son retentit à l'activation du compresseur. Il est normal que l'appareil fasse du bruit même si le compresseur ne 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 Utilisation de votre appareil

5.1 Panneau de contrôle du produit



FR

1. Bouton d'arrêt du produit

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

2. Congélation rapide

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

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

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

4. Indicateur d'état de défaut

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

5. Réglage de la température du compartiment réfrigéré

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

6. Fonction Vacances

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

7. Mode Verrouillage des commandes

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

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

8. Clé sans fil *

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

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

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

5.2 Stockage de denrées dans votre appareil

Conservation des aliments dans le compartiment froid

Rangez les aliments à différents endroits en fonction de leurs caractéristiques :

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

Stocker les aliments dans le compartiment congélateur

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

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

Conservation des aliments congelés

- Lors de la conservation des aliments, veuillez respecter les durées de conservation indiquées dans ces instructions.
- Pour préserver la qualité des aliments, essayez de réduire au maximum le délai entre l'achat et le stockage.
- Achetez des aliments surgelés conservés à -18°C ou moins.
- Évitez d'acheter des aliments dont l'emballage contient de la glace ou des substances similaires. Cela signifie que le

produit a peut-être partiellement décongelé puis recongelé. La température influe sur la qualité des aliments.

- Conservez les aliments pendant la durée recommandée par le fabricant. Ne sortez du congélateur que la quantité nécessaire.
- Sauf en cas de conditions environnementales extrêmes, si votre produit est réglé selon les valeurs spécifiées dans le tableau des valeurs de réglage recommandées, les aliments resteront frais plus longtemps aussi bien dans le compartiment réfrigérateur que dans le compartiment congélateur.
- Les fruits et légumes frais peuvent partiellement geler si le compartiment des aliments frais est réglé sur une température plus basse.
- Le compartiment à deux étoiles est adapté aux aliments pré-congelés. On peut y conserver des crèmes glacées et des glaçons.
- Ne congelez les aliments que dans le compartiment 4 étoiles.

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

Viandes et poissons		Méthode de préparation	Durée de stockage la plus longue (mois)
volailles et gibiers	Poulet et dinde	Emballé dans du papier aluminium	4-6
	Oie	Enveloppez dans du papier aluminium (les portions ne doivent pas dépasser 2,5 kg).	4-6
	Canard	Enveloppez dans du papier aluminium (les portions ne doivent pas dépasser 2,5 kg).	4-6
	Cerf, lapin, chevreuil	Enveloppez dans du papier aluminium (les portions ne doivent pas dépasser 2,5 kg et les arêtes doivent être retirées).	6-8
Poissons et fruits de mer	Poissons d'eau douce (truite, carpe, brochet, poisson-chat)	Après avoir soigneusement nettoyé l'intérieur et les écailles, il convient de le laver et de le sécher, et de couper la queue et la tête si nécessaire.	2
	Poissons maigres (bar, turbot, sole)		4-6
	Poissons gras (bonite, maquereau, tassergal, rouget, anchois)		2-4
	fruits de mer	Nettoyés et emballés.	4-6
	Caviar	Dans son emballage, dans un récipient en aluminium ou en plastique.	2-3

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

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

Légumes et fruits	Méthode de préparation	Durée de stockage la plus longue (mois)
Fraises et framboises	En lavant et en triant	8-12
fruits cuits	En ajoutant 10 % de sucre au récipient	12
Prune, cerise, griotte	Après lavage et retrait des tiges	8-12

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

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

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

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

Compartiment de congélateur Réglages	Compartiment réfrigérateur Réglages	Remarques
- 20° C	4°C	Ce réglage est celui qui est recommandé par défaut. Ce réglage est recommandé si la température ambiante est inférieure à 30° C.
- 22 ou - 24° C	4°C	Ces réglages sont recommandés pour des températures ambiantes excédant 30 °C.
Congélation rapide	4°C	Est utilisée lorsque vous voulez congeler vos denrées pendant une courte période. Lorsque le processus se termine, les paramètres du produit reviennent à la position précédente.
- 18° C ou plus froid	+2° C	Utilisez ces paramètres si à votre avis le compartiment réfrigérateur n'est pas assez froid en raison de la température ambiante ou de l'ouverture fréquente de la porte.

Congélation rapide

1. Activez la fonction de super congélation 24 heures avant de placer vos aliments frais dans le congélateur.

2. 24 heures après avoir activé la fonction, placez d'abord les aliments que vous souhaitez congeler sur la deuxième étagère à forte capacité de congélation.

3. Une fois la fonction super congélation activée, elle est automatiquement annulée après un certain temps.

Informations sur le congélateur

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

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

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

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

Pour prolonger la durée de conservation des légumes surgelés, blanchissez-les et égouttez-les. Placez-les ensuite dans des récipients hermétiques et mettez-les au congélateur. Les bananes, les tomates, la laitue, le céleri, les œufs durs et les pommes de terre ne se congèlent pas. La congélation de ces aliments altère leur valeur nutritionnelle et leurs qualités gustatives. Il n'y a aucun risque de détérioration susceptible de nuire à la santé.

Placement alimentaire

Étagères du compartiment congélateur :

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

Étagères du compartiment réfrigérateur :

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

Étagères de porte du compartiment réfrigérateur : Petits aliments ou boissons emballés.

Conservation des légumes : Légumes et fruits.

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

5.3 Alarme porte ouverte

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

Version 1;

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

Version 2;

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

CLAUSE DE NON-RESPONSABILITÉ

Certaines défaillances (simples) peuvent être traitées de manière adéquate par l'utilisateur final sans qu'aucun problème de sécurité ou d'utilisation dangereuse ne survienne, à condition qu'elles soient effec-

tuées 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 pro-

fessionnels 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.

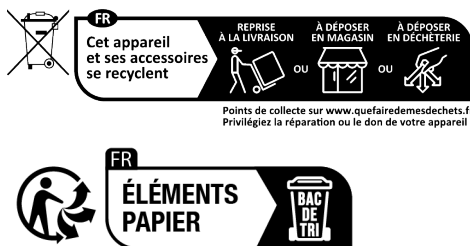
Le fabricant/vendeur ne peut être tenu responsable dans tous les cas où les utilisateurs finaux ne se conforment pas à ce qui précède.

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.



¡Lea primero este manual!

Nuestro valioso cliente,

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

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

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



Lea el manual del usuario.

	ENERGY	
SUPPLIER'S NAME		MODEL IDENTIFIER → (*)
		

Se puede acceder a la información del modelo almacenada en la base de datos del aparato ingresando al siguiente sitio web y buscando el identificador de su modelo (*) que se encuentra en la etiqueta energética.

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

Escanee el código QR para obtener más información.

Tabla de contenidos

<u>English</u>	<u>2</u>
<u>Français</u>	<u>13</u>
<u>Español</u>	<u>26</u>
<u>Italiano</u>	<u>39</u>

docs.whirlpool.eu/docs



1.1 Información técnica sobre Bluetooth + Wi-Fi

ES

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

DECLARACIÓN UE DE CONFORMIDAD SIMPLIFICADA:

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

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

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

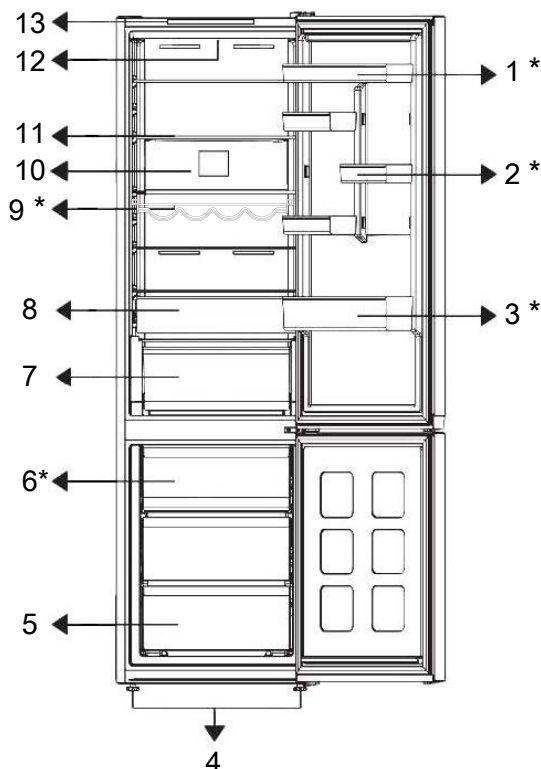
Ley de Datos de la UE (Reglamento UE 2023/2854), usted tiene derecho a acceder y gestionar estos datos.

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

1.2 Eliminación del material de embalaje

El material de envasado es reciclable y está marcado con el símbolo de reciclaje . Por lo tanto, las distintas partes del envase deben eliminarse de forma responsable y respetando plenamente la normativa de las autoridades locales en materia de eliminación de residuos.

2 El frigorífico



1 * Estante de puerta ajustable

3 * Botellero

5 Congelador

7 Cajón para verduras

9 * Botellero

11 Estante ajustable

13 Panel de Control

2 * Huevera

4 Patas

6 * Cubitera

8 Cajón de almacenamiento refrigerado

10 Ventilador

12 Lámpara de iluminación

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

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

3 Instalación

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

3.1 Lugar correcto para la instalación

Contacte con el servicio técnico autorizado para la instalación del aparato. Para preparar el aparato para la instalación, consulte la información en el manual del usuario y asegúrese de que los servicios de electricidad y agua sean los necesarios. De lo contrario, llame a un electricista y plomero para organizar los servicios públicos según sea necesario.

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

4 Preparación

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

4.1 Qué hacer para ahorrar energía

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

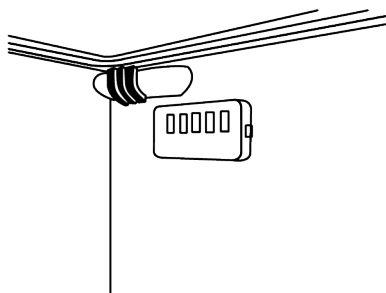
- Mantenga el aparato lejos de la luz solar directa y en un lugar seco.
- Compruebe si el componente de protección de la parte trasera se encuentra colocado en su lugar (en caso de ser suministrado con el aparato).

3.2 Advertencia de superficie caliente

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

tal. Esta combinación podría ayudar a mejorar la distribución del aire y la eficiencia energética.

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



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

4.2 Uso de primera vez

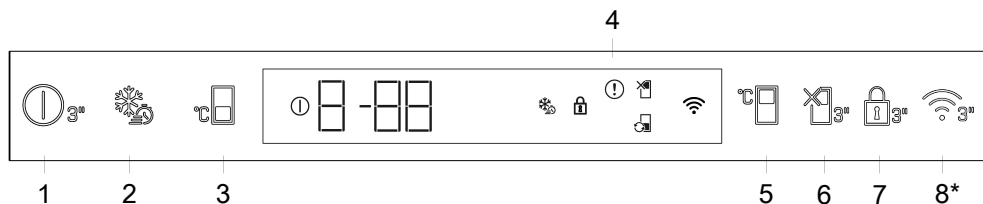
Antes de usar el frigorífico, asegúrese de que se hayan realizado los preparativos necesarios de acuerdo con las instrucciones de las secciones "Información de seguridad" e "Instalación".

- Espere al menos 2 horas antes de poner en marcha el aparato, para garantizar la total eficacia de la refrigeración.

- Mantenga el aparato en funcionamiento sin colocar nada de comida dentro durante 6 horas y no abra la puerta en lo posible.
- El cambio de temperatura causado por abrir y cerrar la puerta mientras se usa el aparato normalmente puede provocar condensación en los estantes de la puerta/cuerpo y la cristalería colocada en el producto.
- Un sonido se escuchará cuando el compresor esté activado. Es normal que el aparato haga ruido incluso si el compresor no está funcionando, ya que el líquido y el gas pueden estar comprimidos en el sistema de refrigeración.
- Es normal que los bordes delanteros del refrigerador se sientan cálidos. Estas áreas están diseñadas para calentarse con el fin de evitar la condensación.
- Para algunos modelos, el panel indicador se apaga automáticamente 1 minuto después de que se cierra la puerta. Se reactivará cuando se abra la puerta o se presione cualquier botón.

5 Uso de su electrodoméstico

5.1 Panel de Control del Producto



1. Botón de Apagado del Producto

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

2. Congelación rápida

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

3. Botón de Ajuste de Temperatura de Congelador

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

4. Indicador de Estado de Fallos

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

5. Ajuste de Temperatura del Compartimento Frigorífico

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

6. Función de Vacaciones

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

7. Modo de Bloqueo de Teclas

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

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

8. Botón de Conexión Inalámbrica *

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

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

5.2 Conservación de alimentos en el frigorífico

Almacenamiento de alimentos en el compartimento frigorífico

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

Cómo almacenar alimentos en el congelador

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

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

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

Almacenamiento de alimentos congelados

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

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

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

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

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

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

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

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

"Los tiempos de almacenamiento indica-
dos en la tabla se basan en una temperatu-
ra de almacenamiento de -18°C."

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

Compartimento de Congelador Configuración	Frigorífico Configuración	Observaciones
-20°C	4°C	Este es el ajuste predeterminado y re- comendado. Este ajuste se recomien- da si la temperatura ambiente es infe- rior a 30°C.
-22 °C o -24 °C	4°C	Estos ajustes se recomiendan para temperaturas superiores a 30°C.
Quick Freeze	4°C	Úselo cuando desee congelar su co- mida en poco tiempo. Cuando el pro- ceso termine, los ajustes del produc- to volverán a la posición anterior.
-18°C o más frío	2°C	Utilice estos ajustes si cree que el fri- gorífico no enfría bien por la tempera- tura ambiente o por abrir la puerta con frecuencia.

Congelación Rápida

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

Información del congelador

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

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

Puedes conservar la frescura de los alimen-
tos durante meses (en un congelador pro-
fundo a temperaturas de -18 °C o inferio-
res).

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

Para prolongar la conservación de las ver-
duras congeladas, escáldelas y escúrralas.
Después de escurrirlas, colóquelas en reci-
pientes herméticos y congélelas. Alimentos
como plátanos, tomates, lechuga, apio,
huevos duros y patatas no son aptos para
congelar. Congelar estos alimentos solo

afectará negativamente su valor nutricional y su calidad. No existe riesgo de deterioro que ponga en peligro la salud humana.

Colocación de alimentos

Estantes del compartimento congelador:

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

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

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

Almacenamiento de verduras: Verduras y frutas

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

5.3 Alarma de puerta abierta

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

Versión 1;

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

Versión 2;

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

EXENCIÓN DE RESPONSABILIDAD

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

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

Sin embargo, solo el agente de servicio (es decir, reparadores profesionales autorizados) al que pueda comunicarse a través del número de teléfono proporcionado en

el manual del usuario/tarjeta de garantía oa través de su distribuidor autorizado puede brindarle servicio bajo los términos de la garantía. Por lo tanto, tenga en cuenta que las reparaciones realizadas por reparadores profesionales (que no están autorizados por Whirlpool) anularán la garantía.

Auto-reparación

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

Además, para garantizar la seguridad del aparato y evitar el riesgo de lesiones graves, la autorreparación mencionada debe realizarse siguiendo las instrucciones del

manual de usuario para autorreparación o que están disponibles en <https://parts-self-service.europeanappliances.com> . Por su seguridad, desenchufe el aparato antes de intentar cualquier autoreparación.

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

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

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

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

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

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

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

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

Cortesemente leggi prima questo manuale!

Gentile Cliente,

Ti ringraziamo per aver scelto questo prodotto .

Registrare i prodotti su www.register10.eu

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

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

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



Leggi il manuale utente.

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

Scansionare il QR code per avere maggiori informazioni.

Indice

<u>English</u>	<u>2</u>
<u>Français</u>	<u>13</u>
<u>Español</u>	<u>26</u>
<u>Italiano</u>	<u>39</u>

docs.whirlpool.eu/docs





1.1 Informazioni tecniche su Bluetooth + Wi-fi

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

IT

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ UE SEMPLIFICATA:

Con la presente, Beko Europe Management S.r.l. dichiara che l'apparecchiatura radio è conforme alla Direttiva 2014/53/UE. Il testo completo della dichiarazione di conformità UE è disponibile al seguente indirizzo Internet: <https://docs.emeaappliances-docs.eu>

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

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

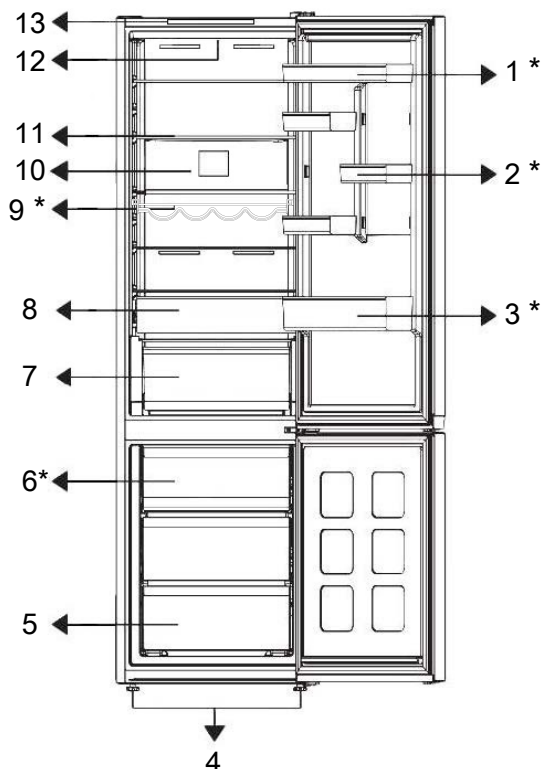
1.2 Smaltimento dell’imballaggio

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

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

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

3 Installazione

Leggere prima la sezione "Istruzioni di sicurezza".

3.1 Luogo idoneo per l'installazione

Rivolgersi al Servizio Autorizzato per l'installazione del prodotto. Per preparare il prodotto all'installazione, consultare le in-

formazioni contenute nel manuale utente e accertarsi che le utenze elettriche e idriche siano conformi a quanto necessario. In caso contrario, chiamare un elettricista e un idraulico per sistemare le utenze come necessario.

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

4 Preparazione

Leggere prima la sezione "Istruzioni di sicurezza"!

4.1 Cosa fare per risparmiare energia

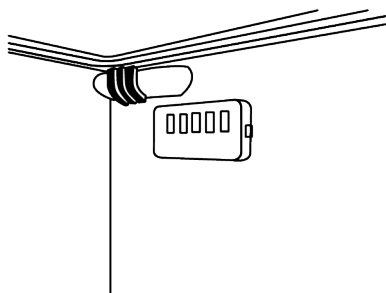
- Quando si caricano gli alimenti, lasciare uno spazio sufficiente all'interno del frigorifero per consentire una circolazione d'aria sufficiente per il raffreddamento.
- L'aria calda e umida, non penetrando direttamente nel prodotto quando le porte non sono aperte, permetterà al prodotto di ottimizzare la funzione di protezione degli alimenti. In queste circostanze, funzioni e componenti come il compressore, la ventola, il riscaldatore, lo 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.

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

3.2 Avvertenza: superficie calda

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

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



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

4.2 Primo utilizzo

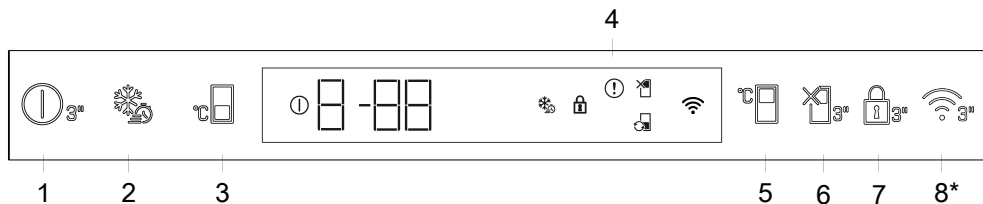
Prima di utilizzare il prodotto, accertarsi che siano stati effettuati i preparativi necessari in linea con le istruzioni riportate nelle sezioni "Istruzioni di sicurezza" e "Installazione".

- Attendere almeno 2 ore prima di mettere in funzione il prodotto, per garantire la completa efficienza della refrigerazione.
- Mantenere il prodotto in funzione senza inserire alcun alimento all'interno per 6 ore; lo sportello del prodotto dovrà essere tenuto quanto più possibile chiuso.

- La variazione di temperatura causata dall'apertura e dalla chiusura della porta durante l'uso del prodotto potrebbe portare a normale formazione di condensa sul cibo posto sui ripiani della porta/del vano frigo e sui contenitori di vetro posti nel prodotto.
- Si sentirà un suono quando viene attivato il compressore. È normale che il prodotto faccia rumore anche se il compressore non è in funzione, poiché il fluido e il gas potrebbero essere compressi nel sistema di raffreddamento.
- È normale che i bordi anteriori del prodotto siano caldi. Queste aree sono progettate per riscaldarsi al fine di evitare la formazione di condensa.
- Per alcuni modelli, il pannello indicatore si spegne automaticamente 1 minuto dopo la chiusura della porta. Si riattiva quando la porta è aperta o si preme un qualsiasi pulsante.

5 Uso dell'apparecchio

5.1 Pannello di controllo del prodotto



IT

1. Pulsante per lo spegnimento del prodotto

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

2. Congelamento rapido

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

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

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

4. Spia stato di guasto

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

5. Impostazione della temperatura dello scomparto congelatore

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

6. Funzione vacanza

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

7. Modalità blocco tasti



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

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

8. Tasto wireless*



Questo tasto viene utilizzato per connettersi senza fili all'apparecchio tramite l'applicazione mobile HomeWhiz. Se si preme il tasto per un lungo periodo (3 secondi), sul display/indicatore il simbolo di connessione wireless lampeggerà lentamente (ad intervalli di 0,5 secondi). Il collegamento tra l'apparecchiatura e la rete domestica viene inizializzato. Una volta stabilita la connessione wireless con l'apparecchio, l'icona della connessione wireless sarà accesa fissa. Dopo la configurazione iniziale, il collegamento può essere attivato/disattivato premendo questo pulsante. Il simbolo della connessione wireless lampeggerà rapidamente (a intervalli di 0,2 sec.) fino a quando non viene stabilita la connessione. Quando la connessione è attiva, il simbolo della connessione wireless lampeggia in modo continuo (fisso). Se la connessione non può essere stabilita per un lungo periodo di tempo, controllare le impostazioni per la connessione e consultare la sezione "Risoluzione dei problemi" del manuale utente. Per la connessione wireless, utilizzare l'applicazione HomeWhiz. Le varie fasi di installazione sono descritte sull'applicazione durante l'installazione.

È possibile accedere all'applicazione leggendo il codice QR disponibile sull'etichetta HomeWhiz del prodotto.

L'applicazione può essere scaricata dall'App Store o dal Play Store per dispositivi Android. Per ulteriori dettagli in merito, visitare il sito <https://www.homewhiz.com/>.

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

5.2 Conservazione degli alimenti nel frigo

Conservazione degli alimenti nello scomparto frigorifero

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

Conservazione degli alimenti nel comparto congelatore

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

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

Conservazione degli alimenti surgelati

- Quando si conservano gli alimenti, si prega di seguire i tempi di conservazione specificati in queste istruzioni.
- Per preservare la qualità degli alimenti, cerca di mantenere il tempo che intercorre tra l'acquisto e la conservazione il più breve possibile.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Scomparto congelatore Impostazione	Scomparto raffreddatore Impostazione	Consigli
-20°C	4°C	Questa è l'impostazione predefinita consigliata. Questa impostazione è raccomandata se la temperatura ambiente è inferiore a 30°C.
-22 o -24 °C	4°C	Queste impostazioni sono consigliate quando la temperatura ambiente supera i 30°C.
Congelamento rapido	4°C	Usare quando si desidera congelare alimenti in modo rapido. Al termine del processo, le impostazioni del prodotto torneranno a quelle precedenti.
-18°C o inferiore	2°C	Usare queste impostazioni se si ritiene che lo scomparto del congelatore non sia sufficientemente freddo, a causa della temperatura ambiente, o a causa delle frequenti aperture della porta.

Congelamento rapido

- 1. Attivare la funzione di congelamento rapido 24 ore prima di inserire gli alimenti freschi.
- 2. 24 ore dopo aver premuto il pulsante, mettere gli alimenti che si desidera congelare sul ripiano superiore, che ha una capacità di congelamento maggiore.
- 3. Una volta che la funzione di congelamento rapido verrà attivata, sarà automaticamente annullata dopo un certo periodo di tempo.

Informazioni sul congelatore

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

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

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

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

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

Posizionamento degli alimenti

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

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

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

Conservazione delle verdure: Verdure e frutta

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

5.3 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 RESPONSABILITÀ

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 ri-

cambio 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.

Informazioni sulla classificazione dell'imballaggio

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

