

Whirlpool

Refrigerator / User Manual

Congélateur / Réfrigérateur / Manuel d'utilisation

Frigorífico / Manual do utilizador



WHK 26412 X5EE

®/TM/© 2025 Whirlpool. Produced under license ®/TM/© 2025 Whirlpool. Produit sous licence ®/TM/© 2025 Whirlpool. Produzido sob licença

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.






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

Table of Contents

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

1 Environmental Instructions

1.1 Disposal Of Packaging Materials

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

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



1.1.1

Technical Information About Bluetooth + Wi-fi

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

SIMPLIFIED EU DECLARATION OF CONFORMITY:

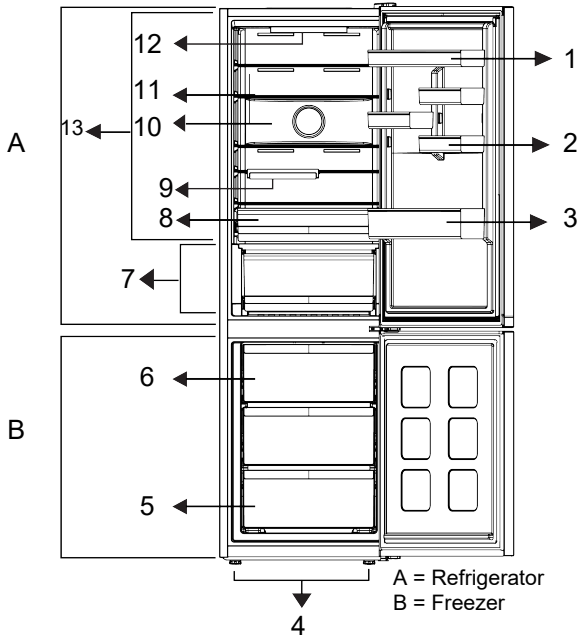
Hereby, Beko Europe Management S.R.L. declares that the radio equipment is in compliance with Directive 2014/53/EU.

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

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

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

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



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

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

3 Installation

Read the "Safety Instructions" first!

3.1 Right Place For Installation

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

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

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

4 Preparation

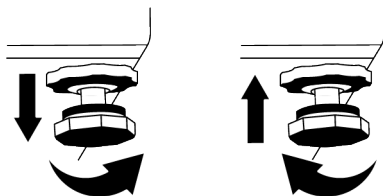
Read the "Safety Instructions" first!

4.1 What To Do For Energy Saving

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

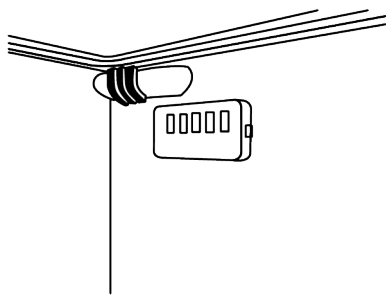
3.2 Adjusting the Legs

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



3.3 Hot Surface Warning

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



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

4.2 First Use

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

- Wait for at least 2 hours before operating the product, to ensure the complete efficiency of refrigeration.
- Keep the product running without placing any food inside for 6 hours and the product door should be kept as closed as possible.
- The temperature change caused by opening and closing of the door while using the product may normally lead to condensation on door/body shelves and glassware placed in the product.

5 Operating the Product

Read the "Safety Instructions" first!

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

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

4.3 Climate Class and Definitions

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

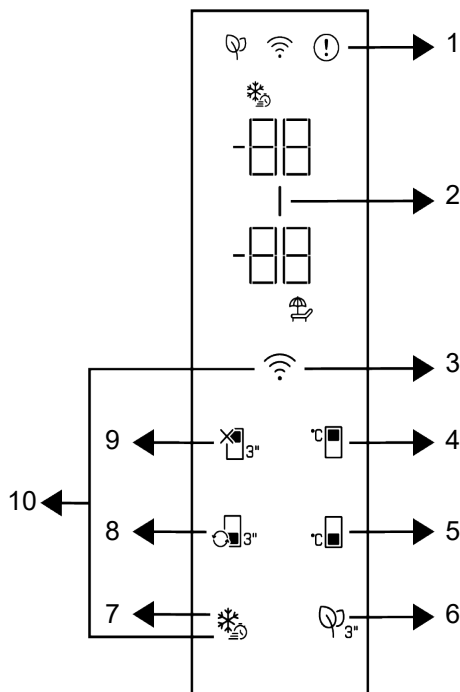
- **SN:** Extended Temperate Climate: This cooling device is designed for use at ambient temperatures between 10 °C and 32 °C.
- **N:** Temperate Climate: This cooling device is designed for use at ambient temperatures between 16°C and 32 °C.
- **ST:** Subtropical Climate: This cooling device is designed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

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

Product shutdown

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

6.1 Control Panel of the Product



1 * Error Status Indicator

3 *Wireless Key

5 * Freezer Compartment Temperature Setting Key

7 * Quick Freezing Key

9 * Cooler Compartment OFF (Vacation) Function

2 * Energy Saving (Display Off) Indicator

4 * Cooler Compartment Temperature Setting Key

6 * Deodoriser Module Key

8 *Compartment Conversion Key

10 *Key for Resetting Wireless Connection Settings

Read the "Safety Instructions" first!

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

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

1. Error Condition Indicator

This indicator shall be active when your refrigerator cannot perform adequate cooling or in case of any sensor error. "E" will be displayed on the freezer compartment temperature indicator and figures such as 1,2,3... will be displayed on the cooler compartment temperature indicator. These fig-

ures on the indicator provide information to the authorized service about the error that has occurred. Exclamation mark may be displayed when you load warm food to the freezer compartment or keep the door open for a long period of time. This is not a fault, this warning shall be removed when the food is cooled down or when any key is pressed.

2. Energy Saving (Display Off) Indicator

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

3.*Wireless Key

This key is utilized to connect wirelessly to your appliance through HomeWhiz mobile application. If the key is pressed for a long time (3 seconds), the wireless connection symbol on the display/indicator will blink slowly (in 0.5 second intervals). The home network is initialized on the product this way. After achieving wireless connection with the product, wireless connection symbol illuminates continuously. You may activate/deactivate the connection after the first setting is completed by pressing this key. The wireless connection symbol will flash quickly (at 0.2 second intervals) until the connection is established. When the connection becomes active, wireless connection symbol flashes continuously. If the connection cannot be established for a long period, check your connection settings and refer to the "Troubleshooting" section provided in the user manual. Use HomeWhiz application for wireless connection. The installation steps are described on the application during installation. You may ac-

cess the application by reading the QR code available on the HomeWhiz label on the product. The application can be obtained from App Store for IOS devices or from Play Store for Android devices. For details visit <https://www.homewhiz.com/> address.

4. Cooler Compartment Temperature

Setting Key

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

5.Freezer Compartment Temperature

Setting Key

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

6.*Deodoriser Module Key

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

7.*Quick Freezing Key

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

8.*Compartment Conversion Key

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

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

9.*Cooler Compartment Off (Vacation)

Function Key

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

10.*Key for Resetting Wireless Connection Settings +

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

6.1.1 High Temperature Alarm

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

6.2 Food Storage in Refrigerator

Food Storage in Refrigerators and Cold Compartments

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

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

Storage in the Cold Compartment Food

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

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

Storage in Freezer Compartment Food

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

Storing Frozen Foods

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Freezer Information

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

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

Items to be frozen should not be brought into contact with previously frozen foods in order to prevent partial thawing.

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

After draining, place them in airtight containers and put them in the freezer. Foods such as bananas, tomatoes, lettuce, celery, boiled eggs, potatoes, etc., are not suitable for freezing. If these foods are frozen, only their nutritional value and eating quality will be negatively affected. There is no risk of spoilage that threatens human health.

Food Placement

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

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

Chiller Compartment door shelves: Small and packaged food or drinks

Crisper: Vegetables and fruits

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

6.3 Crispers/Fresh food compartment

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

6.4 Humidity Controlled Crisper

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

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

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

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

6.5 Dairy Products Cold Storage Area

Cold Storage Compartment

The Cold Storage Compartment provides a lower temperature inside the product. Use this compartment to store deli products (salami, sausages, dairy products, etc.) or meat, chicken, and fish products that need to be kept at a lower temperature for immediate consumption. Do not store fruits and vegetables in this compartment.

6.6 Reversing the Door Opening Side

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

6.7 Door Open Alert

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

Version 1;

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

Version 2;

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

6.8 Replacing the Illumination Lamp

Call the Authorized Service when the Bulb/LED used for lighting in your refrigerator will be replaced.

Lamp(s) used in this appliance cannot be used for house lighting. Intended use of this lamp is to help the user place food into the refrigerator / freezer safely and comfortably.

This product contains a lighting source with 'G' energy class.

The lighting source in this product must be replaced by a qualified repair person.

6.9 Active Check

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

6.10 Artificial Intelligence (AI) Technology



Artificial Intelligence Feature

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

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

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

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

7 Maintenance and Cleaning

Read the "Safety Instructions" first!

- Unplug your appliance before cleaning it.
- The dust on the ventilation grille on the back of the product should be removed (without opening the lid) at least once a year. Cleaning should be done with a dry cloth.
- Be careful not to let water get into the lamp housing and other electrical parts.
- Clean the door with a damp cloth. Remove all contents to take out the door and body shelves. Lift the door shelves upwards to remove them. After cleaning and drying, slide them back in place from top to bottom.
- Never use chlorine-containing water or cleaning agents for cleaning the exterior surface of the product or chrome-plated parts. Chlorine causes rust on these types of metal surfaces.
- To prevent the prints on the plastic part from peeling off or deforming, do not use sharp, abrasive tools, soap, household cleaning products, detergents, gasoline, polish, etc. For cleaning, use a soft cloth with lukewarm water and dry.

6.11 Energy Management

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

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

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

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

- In products without No Frost technology; water droplets and up to a finger's thickness of frost will form on the back wall of the cooling compartment. Do not clean it, and absolutely do not apply oil or similar substances.
- Use only a slightly damp microfiber cloth for cleaning the exterior surface of the product. Sponges and other types of cleaning cloths may cause scratches.
- To clean the interior surfaces of the product, wash all removable parts with a mild solution of soap, water, and baking soda. Rinse thoroughly and dry completely. Prevent water from getting into the lights and control panel.
- Do not use vinegar, rubbing alcohol, or other alcohol-based cleaners on any interior surfaces.

Stainless Steel Exterior Surfaces

Use a non-abrasive stainless steel cleaner and apply it with a lint-free, soft cloth. To polish, gently wipe the surface with a mi-

crofiber cloth dampened with water and use a dry polishing pad. Always follow the grain of the stainless steel.

Preventing Bad Odors

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

- To prevent this problem, clean with baking soda water every 15 days.

8 Troubleshooting

Read the "Safety Instructions" first!

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

The refrigerator does not work.

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

Condensation on the side wall of the refrigerator compartment.

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

- Store food in sealed containers, as microorganisms released from open food can cause bad odors.
- Never store expired or spoiled food in your product.

Protection of Plastic Surfaces

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

The compressor is not working.

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

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

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

The refrigerator is running too often or for too long.

- The new product may be larger than the old one. Larger products last longer.

- The room temperature may be high. >>> It is normal for it to operate for longer periods in hot environments.
- The product may have been recently plugged in or new food may have been added. >>> When the product is newly plugged in or new food is added, it takes longer to reach the set temperature. This is normal.
- The product may have recently been served with large quantities of hot food. >>> Do not serve hot food in this product.
- The doors have been opened frequently or left open for extended periods. >>> The warm air entering causes the product to operate longer. Do not open the doors too often.
- The refrigerator door may have been left ajar. >>> Check if the doors are completely closed.
- The product is set to a very low temperature. >>> Adjust the product's temperature to a higher setting and wait for it to reach that temperature.
- The refrigerator door seal may be dirty, worn, broken, or not properly seated. >>> Clean or replace the seal. A damaged/broken door seal will cause the appliance to run longer to maintain its current temperature.

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

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

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

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

Food stored in refrigerator drawers freezes.

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

The temperature in the refrigerator or freezer is too high.

- The refrigerator compartment temperature may be set too high. The refrigerator compartment temperature setting affects the freezer compartment temperature. Try adjusting the refrigerator or freezer compartment temperature and wait until the temperature in either compartment reaches a satisfactory level.
- The doors have been opened frequently or left open for too long. >>> Don't open the doors too often.
- The door might be ajar. >>> Close the door completely.
- The product may have been recently plugged in or new food may have been added. >>> This is normal. When the product is newly plugged in or new food is added, it takes longer than usual to reach the set temperature.
- The product may have recently been served with large quantities of hot food. >>> Do not serve hot food in this product.

Shaking or noise.

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

The product is making a wind noise.

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

Condensation is forming on the inner walls of the product.

- Hot and humid weather increases icing and condensation. This is normal and not a malfunction.

- The doors have been opened frequently or left open for too long. >>> Don't open the doors too often, and close them if they are open.
- The door might be ajar. >>> Close the door completely.

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

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

The inside of the product smells bad.

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

The door won't close.

- Food packages might be preventing the door from closing. >>> Move any packages that are blocking the doors.

- The product may not stand completely upright on the ground. >>> Adjust the legs to balance the product.
- The floor is not level or stable. >>> Ensure the floor is level and stable enough to support the product.

The vegetable drawers are cramped.

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

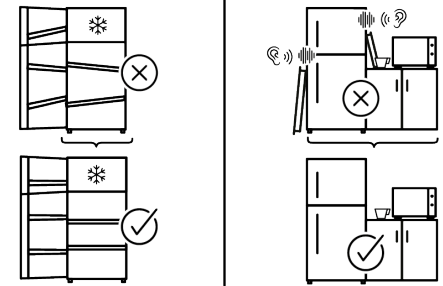
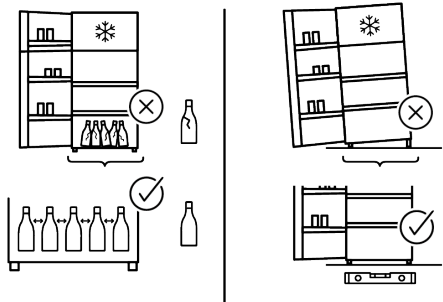
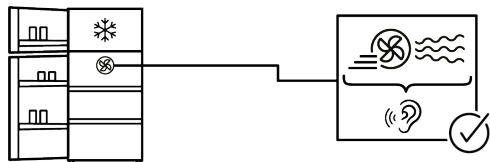
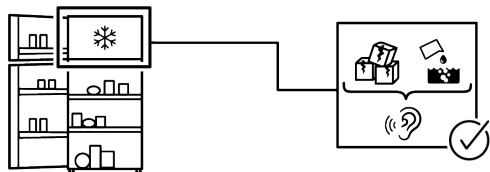
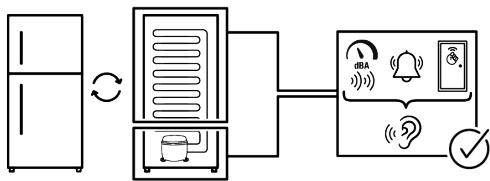
There is heat on the product surface.

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

The fan continues to run when the door is opened.

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

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



DISCLAIMER

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

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

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

Self-Repair

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

Moreover, to ensure product safety and to prevent risk of serious injury, the mentioned self-repair shall be done following the instructions in the user manual for 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.

See also

- 2 CLAUSE DE NON-RESPONSABILITÉ [] 45]

Premièrement veuillez lire ce manuel !

Notre précieux client,

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

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

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

Veuillez enregistrer vos produits sur www.register10.eu

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



Lisez le manuel d'utilisation.





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

Table des matières

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

1 Instructions environnementales

1.1 Élimination des matériaux d'emballage

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



1.1.1

Informations techniques sur Bluetooth + Wi-Fi

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

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ SIMPLIFIÉE DE L'UE :

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

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

Ce produit collecte et transmet des données d'utilisation lorsqu'il est connecté à Internet (par

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.

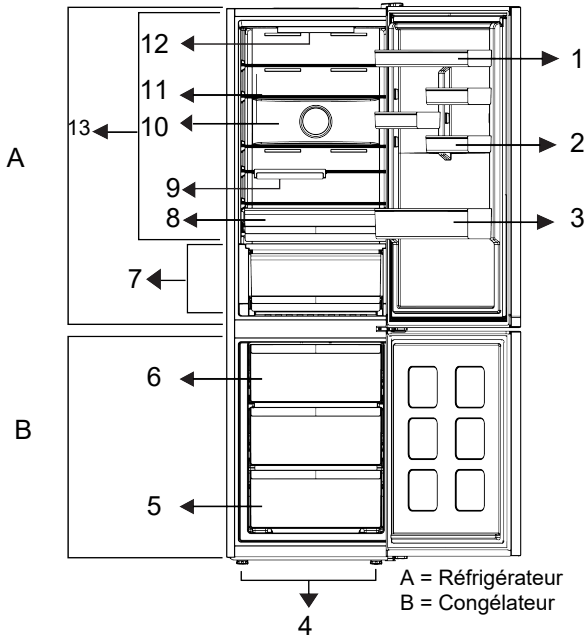
exemple, les paramètres de température, la durée d'utilisation, les codes d'erreur). **etc.**).

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

2 Votre réfrigérateur

FR



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

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

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

3 Installation

Lisez d'abord les « Consignes de sécurité » !

3.1 Emplacement pour l'installation

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

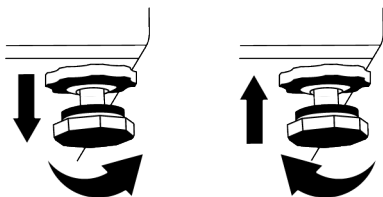
électriques et les alimentations en eau sont installées dans les normes en vigueur. Si ce n'est pas le cas, faites appel à un électricien ou un plombier professionnel.

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

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

3.2 Réglages des pieds avant

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



3.3 Attention aux surfaces chaudes

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

4 Préparation

Lisez d'abord les « consignes de sécurité » !

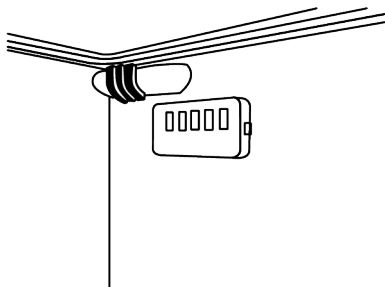
4.1 Que faire pour économiser l'énergie ?

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

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

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

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



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

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

4.2 Première utilisation

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

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

4.3 Classes climatiques et définitions

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

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

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

5 Utilisation du produit

Lisez d'abord les « consignes de sécurité » !

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

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

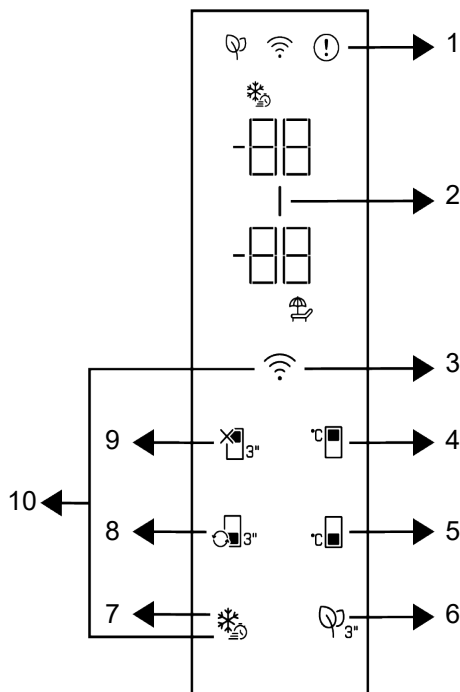
Arrêt du produit

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

6 Utilisation de votre appareil

6.1 Panneau de contrôle du produit

FR



1 * Indicateur d'état d'erreur

3 Clé sans fil

5 Touche de réglage de la température du compartiment congélateur

7 * Clé de congélation rapide

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

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

4 * Touche de réglage de la température du compartiment réfrigéré

6 Clé du module désodorisant

8 Clé de conversion de compartiment

10 * Touche pour réinitialiser les paramètres de connexion sans fil

Lisez d'abord les « Consignes de sécurité » !

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

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

1. Voyant de message d'erreur

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

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

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

3. Touche sans fil

Vous pouvez utiliser cette touche pour vous connecter sans fil à votre appareil à travers l'application mobile HomeWhiz. Si vous appuyez sur la touche pendant une longue période (3 secondes), le symbole de connexion sans fil sur l'écran/l'indicateur clignote lentement (par intervalles de 0,5 seconde). Le réseau domestique est initialisé sur le produit de cette façon. Après avoir établi une connexion sans fil avec le produit, le symbole de connexion sans fil s'allume en continu. Vous pouvez activer/désactiver la connexion après le premier réglage en appuyant sur cette touche. Le symbole de connexion sans fil clignotera rapidement (à intervalles de 0,2 seconde) jusqu'à ce que la connexion soit établie. Lorsque la connexion est active, le symbole de connexion sans fil clignote en continu. En cas d'impossibilité d'établir la connexion pendant une longue période, vérifiez vos

paramètres de connexion et reportez-vous à la section « Dépannage » fournie dans le manuel de l'utilisateur. Utilisez l'application HomeWhiz pour la connexion sans fil. Les étapes d'installation sont décrites sur la demande lors de l'installation. Vous pouvez accéder à la demande en lisant le code QR disponible sur l'étiquette HomeWhiz apposée sur le produit. Vous pouvez télécharger l'application sur App Store pour les appareils IOS ou sur Play Store pour les appareils Android. Pour plus de détails, visitez le site <https://www.homewhiz.com/> address.

4. Touche de réglage de la température du compartiment réfrigérateur

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

5. Touche de réglage de la température du compartiment Congélateur

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

6. Touche du module désodorisant

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

7. Touche de gel rapide

Dès que vous appuyez sur la touche de congélation rapide, le symbole de congélation rapide s'allume et la fonction de congélation rapide est activée. La température du compartiment congélateur est réglée sur -27 °C. Appuyez à nouveau sur la touche pour annuler la fonction. La fonction de congélation rapide sera automatiquement annulée. Pour congeler une grande partie

d'aliments frais, appuyez sur la touche de congélation rapide avant de mettre les aliments dans le compartiment congélateur.

8. Touche de conversion des compartiments

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

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

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

10. Touche pour la réinitialisation des paramètres de connexion sans fil +

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

6.1.1 Alarme de température élevée

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

6.2 Conservation des aliments au réfrigérateur

Conservation des aliments dans les réfrigérateurs et les compartiments froids

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

- Veillez tout particulièrement à ne pas mélanger les aliments congelés avec les aliments frais.
- Décongelez vos aliments surgelés au réfrigérateur. Vous pourrez ainsi utiliser ces aliments congelés pour refroidir le compartiment et économiser de l'énergie.
- Conserver des fruits tropicaux non mûrs (mangues, melons variés, papayes, bananes, ananas) au réfrigérateur accélère leur mûrissement. Cela réduit leur durée de conservation et est donc déconseillé.
- Les oignons, l'ail, le gingembre et autres légumes racines doivent être conservés dans un endroit frais et sombre, et non au réfrigérateur.
- Si vous constatez que des aliments dans votre réfrigérateur sont avariés, jetez-les et nettoyez tous les accessoires qui ont été en contact avec eux.
- Pour refroidir rapidement les grands plats mijotés comme les soupes et les ragoûts, vous pouvez les répartir dans des récipients peu profonds et les conserver au réfrigérateur.
- Tenir les aliments non emballés à l'écart des œufs.
- Conservez les fruits et légumes séparément et rangez tous les types ensemble (par exemple, les pommes avec les pommes, les carottes avec les carottes).
- Retirez les légumes verts du sac en plastique, enveloppez-les dans du papier absorbant ou un torchon, puis placez-les au réfrigérateur. Si vous lavez ce type d'aliments avant de les mettre au réfrigérateur, pensez à bien les sécher.
- Vous pouvez créer un environnement humide tout en permettant la circulation de l'air en conservant les fruits et légumes sujets au dessèchement dans des sacs en plastique perforés ou à ouverture large.
- Sauf en cas de conditions environnementales extrêmes, les aliments dans tous les compartiments resteront frais plus longtemps si votre produit est réglé sur les valeurs indiquées dans le tableau des valeurs de réglage recommandées.
- Ne conservez pas les légumes sensibles au froid, tels que les légumes à feuilles vertes, les tomates et les concombres, dans le compartiment froid.

Conservation des aliments dans le compartiment réfrigéré

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

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

Conservation des aliments dans le compartiment congélateur

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

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

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

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

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

Légumes et fruits	Méthode de préparation	Durée de stockage la plus longue (mois)
haricots grimpants	Après avoir lavé et coupé en petits morceaux, blanchir pendant 3 minutes.	10-13
Pois	Après nettoyage et lavage, blanchir pendant 2 minutes.	10-12
Chou	Après le nettoyage, blanchir pendant 1 à 2 minutes.	6-8
Carotte	Après le nettoyage et la découpe, blanchir pendant 3 à 4 minutes.	12
Poivre	Après avoir coupé la tige, l'avoir fendue en deux et avoir retiré les graines, blanchissez-la pendant 2 à 3 minutes.	8-10
Épinard	Après lavage et nettoyage, blanchir pendant 2 minutes.	6-9
poireau	Après avoir haché, blanchir pendant 5 minutes.	6-8
Chou-fleur	Séparez les feuilles, coupez le centre en morceaux, puis blanchissez-le dans un peu d'eau citronnée pendant 3 à 5 minutes.	10-12
Aubergine	Après lavage, coupez en morceaux de 2 cm et blanchissez pendant 4 minutes.	10-12
Courgette	Après lavage, coupez en morceaux de 2 cm et blanchissez-les pendant 2 à 3 minutes.	8-10
Champignon	Faites-les légèrement revenir dans de l'huile et arrosez-les de jus de citron.	2-3
Maïs doux	Nettoyer et remplir avec le liège ou sous forme granuleuse	12
Pommes et poires	Pelez la peau, tranchez-la et blanchissez-la pendant 2 à 3 minutes.	8-10
abricots et pêches	Coupez-le en deux et retirez les graines.	4-6
Fraises et framboises	En lavant et en triant	8-12
fruits cuits	En ajoutant 10 % de sucre dans le récipient	12
Prune, cerise, griotte	Après lavage et retrait des tiges	8-12

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

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

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

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

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

Informations sur le congélateur

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

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

Vous pouvez conserver les ingrédients alimentaires frais pendant des mois (dans un congélateur à -18°C et à des températures inférieures).

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

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

Placement alimentaire

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

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

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

Plus croustillant : Légumes et fruits

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

6.3 Compartiment à légumes/aliments frais

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

6.4 bac à légumes avec contrôle d'humidité

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

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

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

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

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

6.5 Zone de stockage frigorifique des produits laitiers

Compartiment frigorifique

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

6.6 Inversion du sens d'ouverture de la porte

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

6.7 Alarme porte ouverte

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

Version 1;

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

Version 2;

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

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

6.8 Remplacement de la lampe d'éclairage

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

La ou les lampes utilisées dans cet appareil ne peuvent pas être utilisées pour l'éclairage de la maison. L'objectif de cette lampe est d'aider l'utilisateur à placer les aliments dans le réfrigérateur/congélateur de manière sûre et confortable.

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

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

6.9 Vérification active

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

6.10 Technologie de l'intelligence artificielle (IA)



Fonctionnalité d'intelligence artificielle

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

7 Entretien et nettoyage

z d'abord les « Consignes de sécurité » !

- Débranchez votre appareil avant de le nettoyer.

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

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

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

6.11 Gestion de l'énergie

Votre produit est doté d'une fonction de gestion de la consommation d'énergie. Pour que cette fonction soit opérationnelle, votre produit doit être ajouté à l'application HomeWhiz et connecté à Internet.

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

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

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

- La poussière accumulée sur la grille d'aération située à l'arrière de l'appareil doit être enlevée (sans ouvrir le couvercle) au moins une fois par an. Le nettoyage doit être effectué avec un chiffon sec.
- Veillez à ne pas laisser d'eau pénétrer dans le boîtier de la lampe et les autres composants électriques.
- Nettoyez la porte avec un chiffon humide. Videz le véhicule pour retirer les étagères de porte et de carrosserie. Soulevez les étagères de porte pour les retirer. Après les avoir nettoyées et séchées, remettez-les en place en les faisant glisser de haut en bas.
- N'utilisez jamais d'eau chlorée ni de produits nettoyants chlorés pour nettoyer la surface extérieure du produit ou les pièces chromées. Le chlore provoque la rouille sur ces types de surfaces métalliques.
- Pour éviter que les impressions sur la partie en plastique ne se décollent ou ne se déforment, n'utilisez pas d'outils pointus ou abrasifs, de savon, de produits ménagers, de détergents, d'essence, de produits de polissage, etc. Pour le nettoyage, utilisez un chiffon doux imbibé d'eau tiède et séchez.
- Sur tous les produits, à l'exception des No-Frost, des gouttes d'eau ou une épaisseur jusqu'à un doigt de givre peut apparaître sur le mur de froid (à l'arrière du produit). Laisser l'appareil dégivrer seul sans aucune action mécanique ou chimique. Ne pas appliquer de produits gras ou de produits contenant un corps gras.
- Utilisez uniquement un chiffon en microfibre légèrement humide pour nettoyer la surface extérieure du produit. Les éponges et autres types de chiffons de nettoyage peuvent provoquer des rayures.
- Pour nettoyer les surfaces intérieures du produit, lavez toutes les pièces amovibles avec une solution douce de savon, d'eau et de bicarbonate de soude. Rincez abondamment et séchez complètement. Veillez à ce que l'eau ne pénètre pas dans les lampes ni dans le panneau de commande.
- N'utilisez pas de vinaigre, d'alcool à friction ou d'autres nettoyants à base d'alcool sur les surfaces intérieures.

Surfaces extérieures en acier inoxydable

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

Prévenir les mauvaises odeurs

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

- Pour éviter ce problème, nettoyez avec de l'eau bicarbonatée tous les 15 jours.
- Conservez les aliments dans des récipients hermétiques, car les micro-organismes libérés par les aliments ouverts peuvent provoquer de mauvaises odeurs.
- Ne stockez jamais d'aliments périmés ou avariés dans votre produit.

Protection des surfaces plastiques

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

8 Dépannage

Lisez d'abord les « consignes de sécurité » ! Si vous ne parvenez toujours pas à résoudre le problème après avoir suivi les instructions de cette section, contactez le re-

vendeur ou le centre de service agréé auprès duquel vous avez acheté le produit. N'essayez jamais de réparer vous-même un produit défectueux.

Le réfrigérateur ne fonctionne pas.

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

Condensation sur la paroi latérale du compartiment réfrigérateur.

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

Le compresseur ne fonctionne pas.

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

- L'alimentation électrique est coupée. >>> Le produit fonctionnera normalement une fois le courant rétabli.

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

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

Le réfrigérateur fonctionne trop souvent ou trop longtemps.

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

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

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

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

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

Les aliments conservés dans les tiroirs du réfrigérateur gèlent.

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

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

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

Secousses ou bruits.

- Le sol n'est ni plat ni stable. >>> Si le produit vacille lorsqu'on le déplace lentement, ajustez ses pieds pour le stabiliser. Assurez-vous également que le sol est suffisamment stable pour supporter son poids.
- Les objets posés sur le produit peuvent être à l'origine du bruit. >>> Retirez tout objet du produit.
- Le produit émet des bruits tels que des fuites ou des projections de liquide.
- En raison du principe de fonctionnement du produit, des flux de liquide et de gaz se produisent. >>> Ceci est normal et ne constitue pas un dysfonctionnement.

Le produit produit un bruit de vent.

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

De la condensation se forme sur les parois internes du produit.

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

De la condensation se forme à l'extérieur du produit ou entre les portes.

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

L'intérieur du produit sent mauvais.

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

- Les aliments étaient placés dans des récipients ouverts. >>> Conservez les aliments dans des récipients fermés. Les micro-organismes libérés par les aliments conservés dans des récipients ouverts peuvent provoquer des odeurs désagréables.
- Retirez du produit tout aliment périmé ou avarié.

La porte ne se ferme pas.

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

Les bacs à légumes sont exigus.

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

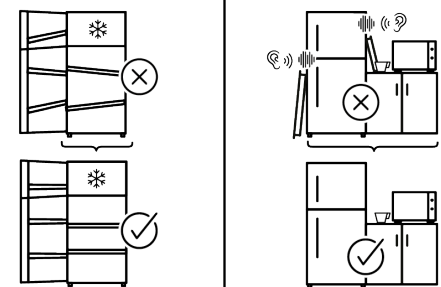
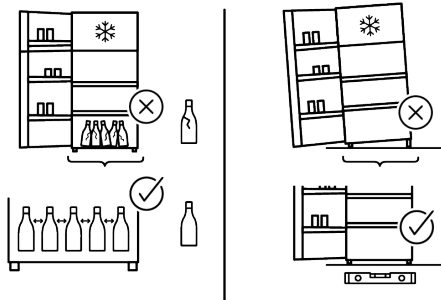
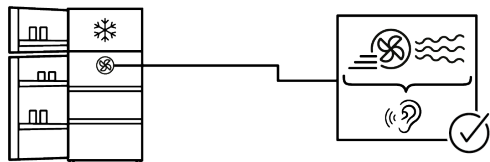
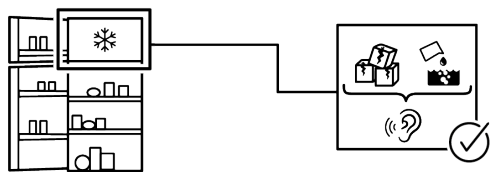
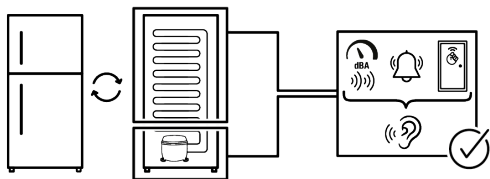
La surface du produit est chaude.

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

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

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

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



CLAUSE DE NON-RESPONSABILITÉ

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

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

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

Auto-réparation

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



FR
Cet appareil et ses accessoires se recyclent

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

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



FR
ÉLÉMENTS PAPIER

BAC DE TRI

Voir également

2 CLAUSE DE NON-RESPONSABILITÉ [] 45]

Primeiro deve ler este manual!

Caro Cliente,

Agradecemos ter escolhido este produto .

Registrar os seus produtos em www.register10.eu





Gostaria de obter uma eficiência ótima deste produto de alta qualidade que foi fabricado com a tecnologia mais moderna. Portanto, deve ler cuidadosamente este manual e qualquer outra documentação fornecida antes de utilizar o produto.

Deve prestar atenção a toda a informação e todas as advertências no manual do utilizador. Desta forma, irá proteger-se a si mesmo e ao seu produto contra os perigos que podem ocorrer. Guardar o manual do utilizador. Deve incluir este manual com o produto caso o produto seja cedido a outra pessoa.

São usados os símbolos seguintes no manual do utilizador e no produto:



Ler o manual do utilizador.


 	A informação do modelo tal como está guardada na base de dados do produto pode ser acedida entrando no seguinte sítio web e procurando o seu identificador de modelo (*) encontrado na etiqueta energética.
SUPPLIER'S NAME	MODEL IDENTIFIER → (*)
	
	https://eprel.ec.europa.eu/

Índice

1	Instruções ambientais.....	48
1.1	Eliminação dos materiais de embalagem.....	48
1.1.1	Informações técnicas sobre Bluetooth + Wi-fi	48
2	O seu Frigorífico	49
3	Instalação	49
3.1	Local adequado para a instalação	49
3.2	Ajustar os pés.....	50
3.3	Advertência de superfície quente.	50
4	Preparação	50
4.1	O que fazer para poupar energia..	50
4.2	Primeira utilização	51
4.3	Classe Climática e Definições	51
5	Operação do Produto	52
6	Uso do seu aparelho.....	53
6.1	Painel de controlo de produto	53
6.1.1	Alarme de temperatura elevada	55
6.2	Armazenamento de Alimentos no Frigorífico.....	55
6.3	Compartimento de Crispers/ Alimentos frescos	60
6.4	Gaveta para frescos com humidade controlada	60
6.5	Área de Armazenamento a Frio de Produtos Lácteos	61
6.6	Inverter o lado de abertura da porta	61
6.7	Alerta de porta aberta	61
6.8	Substituição da lâmpada Iluminação	61
6.9	Verificação ativa.....	62
6.10	Tecnologia de Inteligência Artificial (IA).....	62
6.11	Gestão de Energia	62
7	Manutenção e limpeza	62
8	Resolução de problemas	63

1 Instruções ambientais

1.1 Eliminação dos materiais de embalagem

O material da embalagem é reciclável e está marcado com o símbolo da reciclagem .

As várias partes da embalagem devem portanto ser eliminado responsabilmente e em total conformidade com as regulamentações das autoridades locais que regem a eliminação de resíduos.

PT



1.1.1

Informações técnicas sobre Bluetooth + Wi-fi

Banda de frequência:	2.4GHz (função Wi-fi ou bluetooth)
Potência de transferência:	< 100mW (Wi-fi or bluetooth function)
Detalhes do software:	Quartz_WiFi.XXX

DECLARAÇÃO UE DE CONFORMIDADE SIMPLIFICADA:

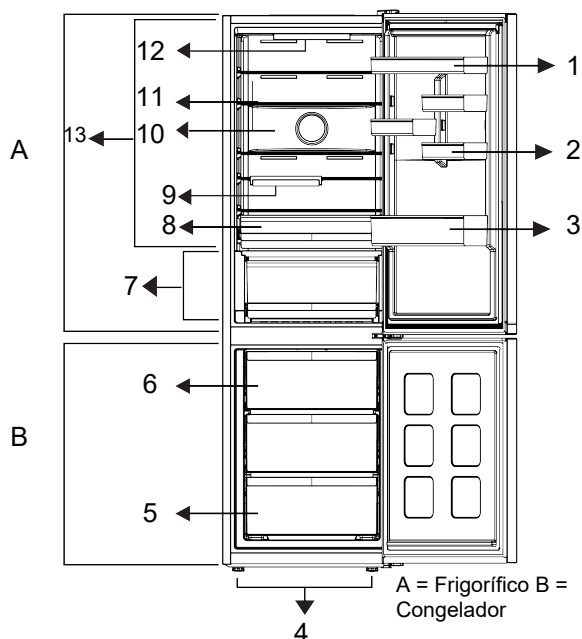
Assim, a Beko Europe Management S.R.L. declara que o equipamento de rádio está em conformidade com a Diretiva 2014/53/UE.

O texto integral da declaração UE de conformidade está disponível no seguinte endereço Internet:<https://docs.emeaappliance-docs.eu>

Este produto recolhe e transmite dados de utilização quando ligado à Internet (por exemplo, definições de temperatura, duração da utilização, códigos de erro**Etc.**). De acordo com a Lei de Dados da UE (Regulamento UE 2023/2854), você tem o direito de acessar e gerenciar esses dados. Para obter detalhes sobre quais dados são coletados, como são usados e como acessá-los, visite:www.homewhiz.com/eu-data-act-policy

2 O seu Frigorífico

PT



- | | |
|---|---|
| 1 Prateleira de Porta Ajustável | 2 *Cabide de Ovos |
| 3 * Suporte para Garrafas | 4 * Pernas Ajustáveis |
| 5 * Compartimento do congelador | 6 * Bandeja de gelo |
| 7 * Gaveta de Alimentos Frescos / Legumes | 8 * Gaveta de armazenamento frigorífico |
| 9 *Suporte de Garrafas Dobrável | 10 * Ventilador |
| 11 *Prateleira de bagageiro ajustável | 12 *Lâmpada de Iluminação |
| 13 * Compartimento Frio | |

***Opcional** Os números neste manual do utilizador são esquemáticos e podem não ser exatamente compatíveis com o seu

produto. Se o produto que comprou não contiver as peças relevantes, estas são válidas para outros modelos.

3 Instalação

Ler primeiro a secção “Instruções de segurança”!

3.1 Local adequado para a instalação

Contactar a Assistência Autorizada para a instalação do produto. Para preparar o produto para a instalação, consultar a informação no manual do utilizador e

assegurar que as ligações elétricas e da água estão conforme é exigido. Se não, contactar um electricista e um canalizador para fazer as adequações necessárias.

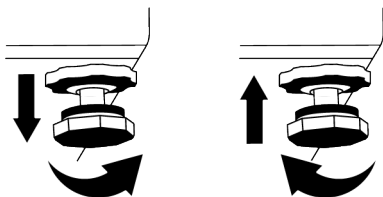
- Colocar o produto numa superfície plana para evitar vibração.
- Colocar o produto afastado pelo menos 30 cm de aquecedor, fogão e fontes de calor similares e pelo menos a 5 cm de fornos elétricos.
- Ao colocar dois frigoríficos em posição adjacente, deixe pelo menos 4 cm de distância entre as duas unidades.
- Manter o produto afastado da luz solar direta e num local seco.
- Este produto exige circulação de ar adequada para funcionar eficientemente. Se o produto for colocado num nicho, devem ser deixados pelo menos 5 cm de espaço entre o produto e o teto, as paredes traseiras e laterais.
- Verificar se o componente de proteção de espaço da parede traseira está presente na sua localização (se fornecido com o produto).
- Se o componente não estiver disponível, ou se se perder ou cair, posicionar o produto de forma a deixar pelo menos 5 cm de espaço entre o produto e as

paredes da divisão. O espaço na parte traseira é importante para o funcionamento eficiente do produto.

PT

3.2 Ajustar os pés

Se o produto não estiver em posição equilibrada, ajustar os pés frontais ajustáveis rodando-os para a direita ou esquerda.



3.3 Advertência de superfície quente

As paredes laterais do produto encontram-se equipadas com tubos de refrigeração para melhorar o sistema de arrefecimento. O fluido de alta pressão pode fluir através destas superfícies e provocar superfícies quentes nas paredes laterais. Isto é normal e não exige assistência.

4 Preparação

Leia primeiro as "Instruções de Segurança"!

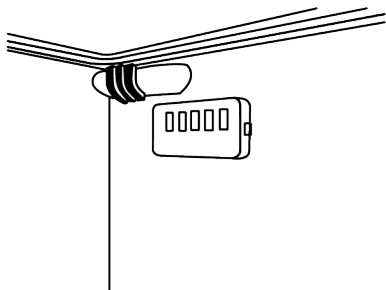
4.1 O que fazer para poupar energia

- Este aparelho frigorífico não foi concebido para ser usado como aparelho embutido.
- Ao carregar os alimentos, deixe espaço suficiente dentro do frigorífico para permitir uma circulação de ar suficiente para arrefecimento.
- Como o ar quente e húmido não penetrará diretamente no seu produto quando as portas não estiverem abertas, o seu produto irá otimizar-se em condições suficientes para proteger os seus alimentos. Nestas circunstâncias, funções e componentes como compressor, ventilador, aquecedor,

desembaciamento, iluminação, ecrã, entre outros, funcionarão de acordo com as necessidades, consumindo o mínimo de energia.

- Caso existam várias opções, as prateleiras de vidro devem ser colocadas de forma a que as saídas de ar na parede traseira não fiquem bloqueadas e, preferencialmente, de forma a que as saídas de ar permaneçam abaixo da prateleira de vidro. Esta combinação pode ajudar a melhorar a distribuição do ar e a eficiência energética.
- É fortemente recomendado usar a gaveta abaixo ao armazenar.

- Para um desempenho ótimo, o congelamento rápido pode ser usado (se disponível), 24 horas antes de colocar (se disponível), 24 horas antes de colocar os alimentos frescos no congelador.
- Na maioria dos casos, 24 horas são suficientes para a função de congelação rápida após os alimentos frescos serem colocados no congelador. Após algum tempo, a função de Congelamento Rápido desativa-se automaticamente.
- Ao congelar uma pequena quantidade de comida, a função de congelação rápida pode ser desativada após algum tempo para garantir poupança de energia.
- Dependendo das características do produto; Descongelar alimentos congelados no compartimento do frigorífico garante poupança de energia e preserva a qualidade dos alimentos.
- Para carregar a quantidade máxima de comida no compartimento do congelador do seu aparelho, as gavetas superiores devem ser retiradas e a comida colocada nas prateleiras de arame/vidro.
- Coloque a comida conforme mostrado abaixo, mantendo uma distância do sensor de temperatura do frigorífico. Se estiverem em contacto com o sensor, o consumo de energia do aparelho pode aumentar.



- Armazene os alimentos no frigorífico de acordo com as condições adequadas de armazenamento para poupar energia.
- As embalagens alimentares não devem estar em contacto direto com o sensor de temperatura localizado no compartimento do congelador.

4.2 Primeira utilização

Antes de usar o seu produto, certifique-se de que os preparativos necessários são feitos em conformidade com as instruções nas secções "Instruções de Segurança" e "Instalação".

- Espere pelo menos 2 horas antes de operar o produto para garantir a eficiência total da refrigeração.
- Mantenha o produto a funcionar sem colocar qualquer alimento dentro durante 6 horas e a porta do produto deve estar o mais fechada possível.
- A variação de temperatura causada pela abertura e fechamento da porta durante o uso do produto pode normalmente levar à condensação nas prateleiras das portas/carroçarias e nos vidros colocados no produto.
- Ouve-se um som quando o compressor está ativado. É normal que o produto faça ruído mesmo que o compressor não esteja a funcionar, pois fluidos e gases podem ser comprimidos no sistema de arrefecimento.
- É normal que as bordas frontais do produto estejam quentes. Estas áreas são concebidas para aquecer, de modo a evitar condensação
- Em alguns modelos, o painel indicador desliga-se automaticamente 1 minuto após a porta fechar. Será reativado quando a porta for aberta ou qualquer botão for pressionado.

4.3 Classe Climática e Definições

Por favor, consulte a Classe Climática na placa de classificação do seu dispositivo. Uma das seguintes informações é aplicável ao seu dispositivo de acordo com a Classe Climática.

- **SN:**Clima Temperado Prolongado: Este dispositivo de arrefecimento foi concebido para utilização a temperaturas ambientes entre 10 °C e 32 °C.

- **N:**Clima Temperado: Este dispositivo de arrefecimento foi concebido para utilização a temperaturas ambientes entre 16°C e 32°C.
- **ST:**Clima Subtropical: Este dispositivo de arrefecimento foi concebido para uso a temperaturas ambientes entre 16°C e 38°C.
- **T:**Clima Tropical: Este dispositivo de arrefecimento foi concebido para utilização a temperaturas ambientes entre 16°C e 43°C.

5 Operação do Produto

Leia primeiro as "Instruções de Segurança"!

- O produto deve ser usado apenas para armazenamento de alimentos.
- Se for estar fora de casa durante um período prolongado (por exemplo, de férias) e não for usar a máquina de gelo ou o dispensador de água, feche a válvula de água. Caso contrário, pode ocorrer uma fuga de água.
- Podem ser observadas ligeiras variações no brilho da superfície em superfícies de aço inoxidável devido ao processo de

fabrico e às características inerentes do material. Isto é normal e não afeta o desempenho do produto.

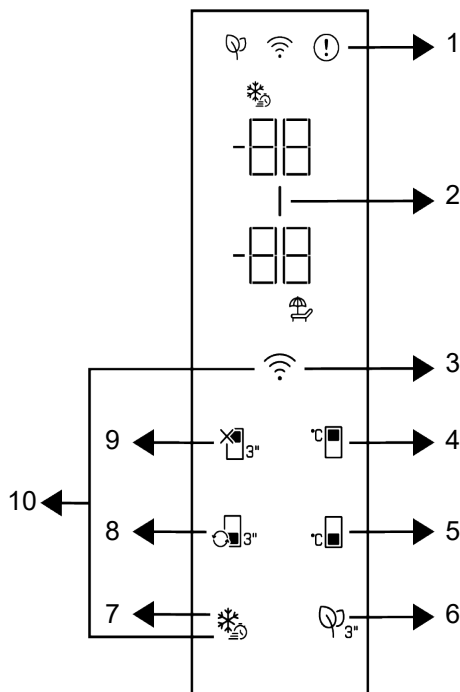
Desligamento do produto

- Remova a comida para evitar odores.
- Espere que o gelo derreta, limpe o interior e deixe secar, deixando as portas abertas para evitar danificar os plásticos interiores.

6 Uso do seu aparelho

6.1 Painel de controlo de produto

PT



1 * Indicador do estado do erro

3 *Tecla sem fios

5 * Tecla de definição de temperatura do compartimento do congelador

7 * Tecla congelação rápida

9 * Função do compartimento de refrigeração DESLIGADO (Férias)

2 * Indicador de poupança de energia (visor desligado)

4 * Tecla de definição de temperatura do compartimento de refrigeração

6 * Tecla do módulo desodorizante

8 * Tecla de conversão do compartimento

10 * Tecla para repor definições da ligação sem fios

Ler primeiro a secção “Instruções de segurança”!

As funções sonoras e visuais no painel indicador irão ajudá-lo quando estiver a usar o frigorífico.

***Opcional:** As funções mostradas são opcionais, podem existir diferenças de forma e localização nas funções encontradas no painel indicador do seu aparelho.

1. Indicador da condição de erro

Este indicador deve estar ativo quando o seu frigorífico não puder realizar a refrigeração adequada no caso de algum erro no sensor. Será exibido “E” no indicador de temperatura do compartimento congelador e devem ser exibidos valores tais como 1,2,3... no indicador de temperatura do compartimento do frigorífico. Estes valores no indicador fornecem informação para o serviço autorizado sobre o erro que ocorreu. Pode ser exibido um ponto de exclamação quando colocar alimentos quentes no compartimento congelador ou mantiver a porta aberta durante um longo período de tempo. Isso não é uma avaria, este aviso deve ser removido quando o alimento for arrefecido ou quando qualquer tecla for premida.

2. Indicador de poupança de energia (visor desligado)

A função de poupança de energia é ativada automaticamente e o símbolo de poupança de energia acende quando a porta do produto não for aberta ou fechada durante algum período de tempo. Quando a função de poupança de energia for ativada, todos os símbolos no visor, exceto o símbolo de poupança de energia, apagar-se-ão. Quando a função de poupança de energia for ativada, ao premir qualquer tecla ou abrir a porta desativará a função de poupança de energia e os sinais do visor voltarão ao normal. A função de poupança de energia é uma função ativada de fábrica e não pode ser cancelada.

3. Tecla sem fios

Esta tecla é usada para ligar o seu aparelho sem fios através da aplicação móvel HomeWhiz. Se a tecla for premida durante um tempo prolongado (3 segundos) o símbolo de ligação sem fios no visor/indicador irá piscar lentamente (em intervalos de 0,5 segundos). A rede doméstica é inicializada no produto desta forma. Depois de alcançar uma ligação

sem fios com o produto, o símbolo de ligação sem fios ilumina-se continuamente. Pode ativar/desativar a ligação depois da primeira definição estar concluída premindo esta tecla. O símbolo da ligação sem fios piscará rapidamente (em intervalos de 0,2 segundos) até a ligação ser estabelecida. Quando a ligação fica ativa, o símbolo de ligação sem fios pisca continuamente. Se a ligação não puder ser estabelecida durante um longo período, verificar as suas definições de ligação e consultar a secção “Resolução de problemas”, previsto no manual do utilizador. Usar a aplicação HomeWhiz para ligação sem fios. Os passos da instalação são descritos na aplicação durante a instalação. Pode aceder à aplicação lendo o código QR disponível na etiqueta HomeWhiz no produto. A aplicação pode ser obtida a partir da App Store para os dispositivos IOS ou a partir da Play Store para dispositivos Android. Para detalhes, visitar <https://www.homewhiz.com/address>.

4. Tecla de definição de temperatura do compartimento do frigorífico

Permite a definição de temperatura para o compartimento do frigorífico. Premir a tecla irá ativar a temperatura do compartimento do frigorífico para ser definida em 8 °C, 7 °C, 6 °C, 5 °C, 4 °C, 3 °C, 2 °C e 1 °C.

5. Tecla de definição de temperatura do compartimento do congelador


A definição de temperatura é feita para o compartimento do congelador. Premir a tecla irá ativar a temperatura do compartimento do congelador para ser definido em -18 °C, 19°C, -20 °C, -21 °C, -22 °C, -23 °C, -24 e °C.

6. Tecla do módulo desodorizante

Premir esta tecla durante 3 segundos para ativar/desativar a funcionalidade desodorizante. Quando a funcionalidade desodorizante estiver ativa, o ícone do módulo desodorizante acende-se. Quando

a função está ativa, o módulo desodorizante será operado periodicamente.

7. Tecla de congelação rápida

Quando a tecla de congelação rápida é premida, o símbolo de congelação rápida () deve ser aceso e a função de congelação rápida é ativada. A temperatura do compartimento do congelador é definida para -27 °C. Premir a tecla de novo para cancelar a função. A função de congelação rápida será automaticamente cancelada. Para congelar uma grande quantidade de alimentos frescos, premir a tecla de congelação rápida antes de colocar os alimentos no compartimento congelador.

8. Tecla de conversão do

compartimento 3"

Ao premir a tecla de conversão do compartimento durante 3 segundos, o compartimento do congelador alterna respetivamente entre os modos do refrigerador, desligado e congelador. Quando funcionar como compartimento de refrigeração, a temperatura do compartimento é definida como 4 °C. No modo DESLIGADO, o indicador de temperatura do compartimento deverá exibir "- -".

9. Tecla de função (Férias) desligar do

compartimento do frigorífico 3"

Premir a tecla durante 3 segundos para ativar a função férias. O modo de férias é ativado e o símbolo de férias fica aceso. É exibida a expressão "- -" no indicador de temperatura do refrigerador e o compartimento do refrigerador não executa a operação de refrigeração ativa. Não é adequado manter os alimentos no compartimento de refrigeração quando esta função é ativada. Os outros compartimentos continuam a arrefecer de acordo com a temperatura definida anteriormente. Premir de novo a tecla durante 3 segundos para cancelar esta função.

10. Tecla para repor definições da

ligação sem fios +

Para repor as definições da ligação sem fios, as teclas de Congelação rápida e Ligação sem fios devem ser premidas simultaneamente durante 3 segundos. Todas as informações do utilizador registadas anteriormente são removidas num produto onde as definições de ligação sem fios são repostas/restauradas para as predefinições.

6.1.1 Alarme de temperatura elevada

O visor do frigorífico pisca '- -' os valores definidos e toca um alarme se o compartimento do congelador estiver demasiado quente. Isto pode ocorrer se a temperatura do congelador subir devido a uma falha de alimentação. A temperatura mais elevada no compartimento do congelador é exibida até ser premido qualquer botão. "Se o visor tiver um ecrã eletrónico, a temperatura máxima atual atingida é exibida." Caso contrário, somente pisca '- -', e os alarmes são ativados. Para desativar o alarme, premir qualquer botão no visor.

6.2 Armazenamento de Alimentos no Frigorífico

Armazenamento de Alimentos em Frigoríficos e Compartimentos Frigoríficos

- A abertura e o fecho frequentes da porta do compartimento, ou deixá-la aberta durante longos períodos, pode causar um aumento significativo das temperaturas do compartimento, reduzindo a vida útil dos alimentos e levando à deterioração.
- Para evitar alterações no cheiro e no sabor, os alimentos devem ser armazenados em recipientes herméticos.
- Para conseguir um arrefecimento melhor e mais uniforme, coloque os alimentos afastados para que o ar frio possa circular entre eles.

- Permite a circulação de ar deixando um espaço entre a comida e a parede interior. Se colocar a comida contra a parede de trás, pode congelar.
- Deixe a comida cozinhada e quente arrefecer até à temperatura ambiente antes de refrigerar. Depois, pode colocar a comida morna nas prateleiras inferiores do frigorífico. Mantenha alimentos mornos longe dos alimentos perecíveis.
- Preste especial atenção a garantir que os alimentos congelados não são misturados com alimentos frescos.
- Descongele os seus alimentos congelados no frigorífico. Desta forma, pode usar a comida congelada para arrefecer o compartimento, poupando energia.
- Armazenar frutas tropicais verdes (mangas, vários tipos de melões, papaias, bananas, ananás) no frigorífico pode acelerar o processo de maturação. Isto significa um tempo de armazenamento mais curto, por isso não é recomendado.
- Cebolas, alho, gengibre e outros legumes de raiz devem ser guardados numa divisão escura e fresca, não no frigorífico.
- Se notar que a comida no frigorífico estragou-se, descarte-a e limpe quaisquer acessórios que tenham entrado em contacto com ela.
- Para arrefecer rapidamente pratos grandes como sopas e guisados, pode dividi-los em recipientes rasos e guardá-los no frigorífico.
- Mantenha os alimentos não embrulhados longe dos ovos.
- Mantenha frutas e legumes separados e guarde todos os tipos juntos (por exemplo, maçãs com maçãs, cenouras com cenouras).
- Retire as folhas verdes do saco de plástico, envolva-as em papel de cozinha ou um pano de cozinha e coloque-as no frigorífico. Se lavar este tipo de alimentos antes de os colocar no frigorífico, lembre-se de os secar.
- Pode criar um ambiente húmido enquanto permite a circulação de ar, armazenando frutas e legumes propensos a secar em sacos plásticos perfurados ou de boca aberta.
- Exceto em casos de condições ambientais extremas, os alimentos em todos os compartimentos permanecerão frescos por mais tempo se o seu produto estiver definido nos valores indicados na tabela de valores recomendados.
- Não guarde legumes sensíveis ao frio, como folhas verdes, tomates e pepinos, no compartimento frio.

Armazenamento nos alimentos do compartimento frio

Na área de armazenamento a frio, a temperatura dos alimentos armazenados pode variar entre +3°C e -3°C. As temperaturas podem descer abaixo dos 0°C na área de armazenamento frigorífico, pelo que não é adequado para armazenar frutas/legumes frescos.

Armazene os alimentos em diferentes locais de acordo com as suas características:	
Alimentação	Localização
Egg	Prateleira da porta
Produtos lácteos (manteiga, queijo)	Se disponível, compartimento zero graus (pequeno-almoço) / zona fria
Frutas, legumes e verduras	Compartimento de frutas e legumes, mais crocante.
Carne fresca, aves, peixe, produtos de salsicha, alimentos cozinhados.	Se disponível, compartimento zero graus (pequeno-almoço) / zona fria
Alimentos prontos a comer, produtos embalados, conservas e pickles.	Prateleiras superiores ou prateleira da porta
Bebidas, garrafas, condimentos e snacks.	Prateleira da porta

Armazenamento em Alimentos no Compartimento do Congelador

- Podes ativar a função de Congelamento Rápido 4-6 horas antes de congelar para tornar o arrefecimento ainda mais eficaz.
- Deixe a comida quente atingir a temperatura ambiente antes de a colocar no compartimento do congelador.
- Os alimentos a congelar devem ser divididos em porções suficientemente grandes para cada dose e congelados em embalagens separadas.
- Recomenda-se embalar os alimentos antes de os colocar no congelador.
- Para evitar que os alimentos ultrapassem a sua data de validade, escreva a data de congelação, o tempo de armazenamento e o nome do alimento na embalagem, de acordo com os tempos de armazenamento de diferentes alimentos.
- Consuma rapidamente os alimentos descongelados. Alimentos descongelados não podem ser recongelados a menos que cozinhados. Não é seguro consumir alimentos frescos descongelados e recongelados sem os cozinhar.
- Ao congelar alimentos frescos, não permita que estes alimentos entrem em contacto com alimentos já congelados. Caso contrário, os alimentos congelados vão descongelar.

Armazenamento de Alimentos Congelados

- Ao armazenar alimentos, por favor observe os períodos de tempo especificados nestas instruções.
- Para preservar a qualidade dos alimentos, tente manter o tempo entre a compra e o armazenamento o mais curto possível.

- Compre alimentos congelados que sejam armazenados a -18°C ou menos.
- Evite comprar alimentos que tenham gelo ou substâncias semelhantes nas embalagens. Isto significa que o produto pode ter descongelado parcialmente e depois recongelado. A temperatura afeta a qualidade da comida.
- Armazene os alimentos pelo tempo recomendado pelo fabricante. Só tira o que precisares do congelador.
- Exceto em casos de condições ambientais extremas, se o seu produto estiver definido para os valores definidos especificados na tabela de valores recomendados, os alimentos permanecerão frescos por mais tempo tanto no compartimento dos alimentos frescos como no compartimento do congelador.
- Frutas e legumes frescos podem congelar parcialmente se o compartimento de alimentos frescos estiver ajustado para uma temperatura mais baixa.
- O compartimento de 2 estrelas é adequado para alimentos pré-congelados. Gelados e cubos de gelo podem ser guardados lá.
- Congela a comida apenas no compartimento de 4 estrelas.
- Se o compartimento do congelador estiver equipado com uma bandeja metálica opcional, não coloque alimentos não embalados na bandeja metálica do compartimento do congelador.
- Não lave a bandeja metálica na máquina de lavar loiça. Limpe-a com um pano húmido; Não o deixes molhado. Evite ações físicas que possam riscar ou danificar a superfície.

Carne e Peixe		Método de Preparação		Período de armazenamento o mais longo (mês)	
Produtos de Carne	Vitela	Bife	Corte em pedaços de 2 cm de espessura e coloque papel de alumínio entre eles ou embrulhe bem com película aderente.	6-8	
		Roast	Embalando os pedaços de carne num saco de congelação ou embrulhando-os bem com película aderente.	6-8	
		Descascado	Em pequenos pedaços	6-8	
		Schnitzel, costeletas	Colocando papel de alumínio entre as fatias ou embrulhando-as individualmente com película aderente.	6-8	
	Carneiro	Corta	Colocando papel de alumínio entre os pedaços de carne ou embrulhando-os individualmente com película aderente.	4-8	
		Roast	Embalando os pedaços de carne num saco de congelação ou embrulhando-os bem com película aderente.	4-8	
		Descascado	Embalando a carne picada num saco de congelação ou embrulhando-a bem apertada com película aderente.	4-8	
	Carne de vaca	Roast	Embalando os pedaços de carne num saco de congelação ou embrulhando-os bem com película aderente.	8-12	
		Bife	Corte em pedaços de 2 cm de espessura e coloque papel de alumínio entre eles ou embrulhe bem com película aderente.	8-12	
		Descascado	Em pequenos pedaços	8-12	
		Carne cozida	Embalando-o em pequenas porções usando sacos de congelação.	8-12	
	Carne moída	Sem tempero, em mochilas planas.		1-3	
	Visceras (parte)	Em partes		1-3	
	Salsicha - salame	Mesmo que esteja num saco de plástico, tem de ser embalado.		1-3	
	Fiambre	Colocando papel de alumínio entre as fatias.		2-3	
	Aves e animais de caça	Frango e Peru	Embrulhado em folha de alumínio		4-6
		Goose	Enrolar em folha de alumínio (as porções não devem exceder 2,5 kg)		4-6
Pato		Enrolar em folha de alumínio (as porções não devem exceder 2,5 kg)		4-6	
Veados, Coelho, Corços		Enrolar em folha de alumínio (as porções não devem exceder 2,5 kg, e os ossos devem ser removidos).		6-8	
Peixe e marisco	Peixes de água doce (truta, carpa, lúcio, bagre)	Depois de limpar cuidadosamente o interior e as escamas, deve ser lavado e secado, e a cauda e a cabeça devem ser cortadas, se necessário.	2		
	Peixe magro (robalo, rodovalo, linguagem)		4-6		
	Peixe oleoso (bonito, cavala, peixe-azul, tainha-vermelha, anchova)		2-4		
	Marisco		Limpo e em sacos.	4-6	
	Caviar		Na embalagem, num recipiente de alumínio ou plástico.	2-3	

"Os tempos de armazenamento indicados na tabela baseiam-se numa temperatura de armazenamento de -18°C."

Legumes e Frutas	Método de Preparação	Período de armazenamento mais longo (mês)
Feijão-de-vara	Depois de lavar e cortar em pedaços pequenos, branqueie durante 3 minutos.	10-13
Pea	Depois de limpar e lavar, branqueie durante 2 minutos.	10-12
Couve	Depois de limpar, escale durante 1-2 minutos.	6-8
Cenoura	Depois de limpar e cortar, branqueie durante 3-4 minutos.	12
Pepper	Depois de cortar o caule, parti-lo ao meio e remover as sementes, escale-o durante 2-3 minutos.	8-10
Espinafres	Depois de lavar e limpar, branqueie durante 2 minutos.	6-9
Alho-francês	Depois de picar, branqueie durante 5 minutos.	6-8
Couve-flor	Separa as folhas, corta o centro em pedaços e depois branqueia num pouco de água com limão durante 3-5 minutos.	10-12
Beringela	Depois de lavar, corte em pedaços de 2 cm e branqueie durante 4 minutos.	10-12
Curgete	Depois de lavar, corte em pedaços de 2 cm e escale durante 2-3 minutos.	8-10
Cogumelo	Salteie ligeiramente em óleo e esprema limão por cima.	2-3
Milho doce	Limpa e enche com a rolha ou com textura granulada	12
Maças e Peras	Descasque a pele, corte em fatias e branqueie durante 2-3 minutos.	8-10
Alperces e pêssegos	Corta-o ao meio e remove as sementes.	4-6
Morangos e Framboesas	Lavando e separando	8-12
Fruta cozinhada	Adicionando 10% de açúcar no recipiente	12
Ameixa, Cereja, Cereja Azeda	Depois de lavar e remover os caules	8-12

"Os tempos de armazenamento indicados na tabela baseiam-se numa temperatura de armazenamento de -18°C."

Produtos lácteos	Método de Preparação	Período de Armazenamento Mais Longo (Meses)	Condições de armazenamento
Queijo (excluindo queijo feta)	Em fatias, com papel de alumínio colocado entre elas.	6-8	Para armazenamento a curto prazo, pode ser deixado na embalagem original. Para armazenamento a longo prazo, deve também ser embrulhado em alumínio ou folha de alumínio.
Manteiga, margarina	Na sua própria embalagem	6	Na sua embalagem original ou recipientes de plástico

"Os tempos de armazenamento indicados na tabela baseiam-se numa temperatura de armazenamento de -18°C."

"A quantidade de comida fresca que pode ser congelada num determinado período de tempo está indicada no rótulo do tipo."

Compartimento do Congelador Cenário	Compartimento do Frigorífico Cenário	Observações
-22°C	2°C	Esta é a definição padrão e recomendada. Esta configuração é recomendada se a temperatura ambiente estiver abaixo dos 30°C.

Informação sobre o Congelador

De acordo com as normas IEC 62552, para cada 100 litros de compartimento de volume do congelador, o produto deve ser capaz de congelar 4,5 kg de substância alimentar a 25°C à temperatura ambiente durante 24 horas a -18°C ou menos.

A preservação a longo prazo das substâncias alimentares só é possível a temperaturas de -18°C ou menos. Pode manter os ingredientes alimentares frescos durante meses (num congelador profundo a -18°C e temperaturas mais baixas).

Os itens a congelar não devem ser colocados em contacto com alimentos previamente congelados para evitar o descongelamento parcial.

Para prolongar o tempo de armazenamento dos legumes congelados, escale-os e escorra a água. Depois de escorrerem, coloque-as em recipientes herméticos e coloque-as no congelador. Alimentos como bananas, tomates, alface, aipo, ovos cozidos, batatas, etc., não são adequados para congelação. Se estes alimentos forem congelados, apenas o seu valor nutricional e qualidade alimentar serão negativamente afetados. Não há risco de deterioração que ameace a saúde humana.

Distribuição de Alimentos

Compartimento das prateleiras do congelador: Vários alimentos congelados como carne, peixe, gelado, legumes, etc.

Prateleiras do compartimento do refrigerador: Comida em tachos, pratos e recipientes cobertos, ovos (num recipiente tamponado)

Prateleiras das portas do compartimento do refrigerador: Alimentos ou bebidas pequenas e embaladas

Mais nítido: Legumes e frutas

Compartimento para alimentos frescos: Produtos de charcutaria (produtos de pequeno-almoço, produtos de carne a consumir rapidamente)

6.3 Compartimento de Crispers/ Alimentos frescos

A gaveta de legumes do produto foi especificamente desenhada para manter os legumes frescos sem perder humidade. Para tal, a circulação de ar frio concentra-se por toda a gaveta dos legumes. Guarde os seus legumes e frutas neste compartimento. Para garantir uma conservação mais prolongada, não coloque legumes de folha verde junto às frutas.

6.4 Gaveta para frescos com humidade controlada

Com gaveta para legumes com humidade controlada, frutos e legumes podem ser armazenados durante mais tempo num ambiente com condições de humidade ideais.

Com o sistema de definição da temperatura com 3 opções na frente da gaveta para legumes, pode controlar a humidade no interior do compartimento dependendo do alimento que armazenar. Recomendamos que armazene os seus alimentos selecionando a opção de vegetais quando armazenar apenas vegetais, a opção de frutas quando armazenar apenas frutas e a opção mista quando armazenar alimentos mistos. Recomendamos que as frutas e legumes não devam ser armazenados em sacos para melhorar o período de armazenamento dos alimentos e para melhor beneficiar do sistema de controlo de humidade. Deixá-los em sacos plásticos

faz com que os legumes apodreçam em pouco tempo. Recomendamos que pepinos e brócolos, em particular, não sejam armazenados em sacos fechados. Nas situações em que o contacto com outros legumes não é preferido, use materiais de embalagem como o papel que apresenta um determinado nível de porosidade em termos de higiene.

Ao colocar os vegetais, colocar os pesados e duros na parte inferior e os leves e macios na parte superior, tendo em consideração os pesos específicos dos vegetais.

Não colocar frutas que têm uma alta produção de gás etileno, tais como pêra, damasco, pêsego e principalmente maçã, na mesma gaveta para legumes com outros legumes e frutas. O gás etileno que sai destes frutos pode ser a causa de outros legumes e frutas amadureçam mais rápido e apodreçam em um curto período de tempo.

6.5 Área de Armazenamento a Frio de Produtos Lácteos

Compartimento de Armazenamento a Frio

O Compartimento de Armazenamento a Frio proporciona uma temperatura mais baixa no interior do produto. Use este compartimento para guardar produtos de charcutaria (salame, salsichas, laticínios, etc.) ou produtos de carne, frango e peixe que precisam de ser mantidos a uma temperatura mais baixa para consumo imediato. Não guarde frutas e legumes neste compartimento.

6.6 Inverter o lado de abertura da porta

O lado de abertura da porta do seu frigorífico pode ser invertido de acordo com o local onde o vai colocar. Quando isto é necessário, deve definitivamente contactar o Serviço Autorizado mais próximo.

6.7 Alerta de porta aberta

O sistema de alerta de porta aberta do seu frigorífico pode diferir dependendo do modelo.

Versão 1

Se a porta do produto se mantiver aberta durante um determinado tempo (entre 60 e 120 seg), é emitido um sinal de áudio de advertência; dependendo do modelo do produto, pode igualmente ser exibido um sinal de visual de advertência (flash de luz). Se fechar a porta do aparelho ou premir um botão no ecrã do aparelho, se houver, o som de advertência irá parar.

Versão 2

Se a porta do aparelho se mantiver aberta durante um determinado período de tempo (entre 60 e 120 seg), é emitido o alerta de porta aberta. O alerta de porta aberta é emitido gradualmente. Em primeiro lugar, começa a ser emitido uma advertência audível. Após 4 minutos, se a porta se mantiver aberta, é ativada uma advertência visual (flash de luz) O alerta de porta aberta será diferido durante um determinado período de tempo (entre 60 e 120 seg) quando for premida qualquer tecla no ecrã do produto, se existir. Depois, o processo irá iniciar-se novamente. Quando a porta do aparelho for fechada, o alerta de porta aberta será cancelado.

6.8 Substituição da lâmpada Iluminação

Contactar o Serviço Autorizado quando a lâmpada/LED usada para iluminar o seu frigorífico for para ser substituída.

A(s) lâmpada(s) usada(s) neste aparelho não pode(m) ser usada(s) para iluminação doméstica. O uso pretendido desta lâmpada é ajudar o utilizador a colocar alimentos no frigorífico/congelador com segurança e conforto.

Este produto inclui uma fonte de iluminação com a classe energética "G". A fonte de iluminação neste produto tem de ser substituída por um técnico de reparação qualificado.

6.9 Verificação ativa

Active Check é uma funcionalidade de controlo inteligente que monitoriza constantemente o estado do seu produto usando inteligência artificial, identificando potenciais problemas antes mesmo de ocorrerem e notificando-o. Isto garante que o desempenho do seu produto é sempre seguro e previne falhas inesperadas. Para o Active Check funcionar, o seu produto deve estar ligado à internet através da aplicação HomeWiz.

6.10 Tecnologia de Inteligência Artificial (IA)



Funcionalidade de Inteligência Artificial

O seu produto apresenta Inteligência Artificial. Para que esta funcionalidade funcione, o seu produto tem de ser adicionado à aplicação HomeWhiz e ligado à internet.

Na aplicação HomeWhiz, pode ativar ou desativar a funcionalidade de IA na página de funções auxiliares para o seu produto específico.

Graças à sua tecnologia autónoma, o seu produto adapta-se aos seus hábitos de utilização e oferece elevada eficiência energética. *Proporciona poupanças de até 20%.

7 Manutenção e limpeza

Leia primeiro as "Instruções de Segurança"!

- Desligue o aparelho da tomada antes de o limpar.
- O pó na grelha de ventilação na parte de trás do produto deve ser removido (sem abrir a tampa) pelo menos uma vez por ano. A limpeza deve ser feita com um pano seco.
- Tenha cuidado para não deixar a água entrar na carcaça da lâmpada e noutras partes elétricas.
- Limpa a porta com um pano húmido. Retire todo o conteúdo para retirar as prateleiras da porta e da carroçaria.

*Os valores de poupança declarados são obtidos em condições laboratoriais padrão. Os seus valores de poupança podem variar consoante as condições de utilização do cliente e o clima.

6.11 Gestão de Energia

O seu produto tem uma funcionalidade de gestão de consumo de energia. Para que esta funcionalidade funcione, o seu produto deve ser adicionado à aplicação HomeWhiz e ligado à internet.

Pode acompanhar a informação de consumo do seu aparelho usando o painel de Gestão de Energia da HomeWiz.

Pode consultar a informação de consumo do seu produto inteligente de acordo com diferentes períodos de tempo. *Pode monitorizá-la e poupar dinheiro seguindo sugestões para reduzir o seu consumo.

*Os valores de consumo indicados no rótulo do produto são obtidos em condições laboratoriais padrão. Os valores de consumo apresentados na aplicação HomeWhiz são apenas para fins informativos e podem diferir dos valores reais de consumo, dependendo das condições de utilização do cliente e do clima.

Levanta as prateleiras das portas para as remover. Depois de limpar e secar, deslize-os de cima para baixo.

- Nunca use água contendo cloro ou agentes de limpeza para limpar a superfície exterior do produto ou as peças cromadas. O cloro provoca ferrugem nestes tipos de superfícies metálicas.
- Para evitar que as impressões na parte plástica se descasquem ou deformem, não use ferramentas afiadas e abrasivas, sabão, produtos de limpeza doméstica,

detergentes, gasolina, polidores, etc. Para limpar, use um pano macio com água morna e seque.

- Em produtos sem tecnologia No Frost, Gotas de água e até a espessura de um dedo de geadas formam-se na parede traseira do compartimento de arrefecimento. Não o limpe, e absolutamente não aplique óleo ou substâncias semelhantes.
- Use apenas um pano de microfibra ligeiramente húmido para limpar a superfície exterior do produto. Esponjas e outros tipos de panos de limpeza podem causar arranhões.
- Para limpar as superfícies interiores do produto, lave todas as peças removíveis com uma solução suave de sabão, água e bicarbonato de sódio. Enxague bem e seque completamente. Evitar que a água entre nas luzes e no painel de controlo.
- Não use vinagre, álcool de fricção ou outros produtos de limpeza à base de álcool em superfícies interiores.

Superfícies exteriores em aço inoxidável

Use um limpador de aço inoxidável não abrasivo e aplique com um pano macio e sem fiapos. Para polir, limpe suavemente a

8 Resolução de problemas

Leia primeiro as "Instruções de Segurança"!

Se não conseguir resolver o problema mesmo seguindo as instruções desta secção, contacte o retalhista ou o centro de serviço autorizado onde comprou o produto. Nunca tente reparar o produto avariado sozinho.

O frigorífico não funciona.

- A ficha não está totalmente encaixada na tomada. >>> Insira a ficha de forma a que fique totalmente encaixada na tomada.
- O fusível na tomada onde o produto está ligado, ou o fusível principal, queimou-se. >>> Verifica o fusível.

superfície com um pano de microfibra humedecido com água e use uma pastilha de polimento a seco. Siga sempre o veio do aço inoxidável.

Prevenção de Maus Odores

Não são utilizadas substâncias que possam causar odor na produção do seu produto. No entanto, podem surgir odores devido ao armazenamento inadequado dos alimentos e à falta de limpeza adequada da superfície interior do produto.

- Para evitar este problema, limpe com água de bicarbonato de sódio a cada 15 dias.
- Armazene os alimentos em recipientes selados, pois os microrganismos libertados por alimentos abertos podem causar maus odores.
- Nunca guarde alimentos expirados ou estragados no seu produto.

Proteção de Superfícies Plásticas

Se o óleo derramar em superfícies plásticas, limpe-as imediatamente com água morna, pois o óleo pode danificar a superfície.

Condensação na parede lateral do compartimento do frigorífico.

- A porta foi aberta e fechada com demasiadas vezes. >>> Por favor, tenha cuidado para não abrir e fechar a porta do produto com demasiada frequência.
- O ambiente é muito húmido. >>> Não instale o produto em ambientes muito húmidos.
- Alimentos que contenham líquidos podem ser armazenados em recipientes abertos. >>> Armazene alimentos que contenham líquidos em recipientes fechados.
- A porta do produto ficou aberta. >>> Não deixe a porta do produto aberta durante muito tempo.

- O termostato está configurado para demasiado frio. >>> Ajuste o termostato para a configuração apropriada.

O compressor não está a funcionar.

- No caso de uma falha súbita de energia ou quando a ficha é removida e reinserida, o interruptor térmico de proteção do compressor desliga-se porque a pressão do gás no sistema de arrefecimento do produto ainda não se igualou. O produto deverá voltar a funcionar após aproximadamente 6 minutos. Se o produto não começar a funcionar depois desse período, chame o serviço.
- Está no ciclo de descongelação. >>> Isto é normal num produto de descongelação totalmente automático. O ciclo de descongelação ocorre periodicamente.
- O produto não está ligado à tomada de energia. >>> Por favor, certifique-se de que a ficha está ligada à tomada.
- As definições de temperatura estão incorretas. >>> Seleccione a temperatura adequada.
- A energia foi cortada. >>> O produto continuará a funcionar normalmente assim que a energia for restabelecida.

O ruído de funcionamento do frigorífico aumenta quando está ligado.

- O desempenho do produto pode variar consoante as alterações da temperatura ambiente. Isto é normal e não é uma avaria.

O frigorífico está a funcionar com demasiada frequência ou por demasiado tempo.

- O novo produto pode ser maior do que o antigo. Produtos maiores duram mais tempo.
- A temperatura da sala pode ser elevada. >>> É normal que funcione por períodos mais longos em ambientes quentes.
- O produto pode ter sido ligado recentemente ou pode ter sido adicionado novo alimento. >>> Quando o produto é recentemente ligado ou é

adicionado novo alimento, demora mais tempo a atingir a temperatura definida. Isto é normal.

- O produto pode ter sido recentemente servido com grandes quantidades de comida quente. >>> Não sirva comida quente neste produto.
- As portas têm sido abertas frequentemente ou deixadas abertas por longos períodos. >>> O ar quente que entra faz com que o produto funcione por mais tempo. Não abra as portas com demasiada frequência.
- A porta do frigorífico pode ter ficado entreaberta. >>> Verifica se as portas estão completamente fechadas.
- O produto é definido para uma temperatura muito baixa. >>> Ajuste a temperatura do produto para uma configuração mais alta e espere que atinja essa temperatura.
- A vedação da porta do frigorífico pode estar suja, gasta, partida ou mal encaixada. >>> Limpar ou substituir a vedação. Uma vedação danificada ou partida fará com que o aparelho funcione mais tempo para manter a temperatura atual.

A temperatura do congelador é demasiado baixa, mas a temperatura do frigorífico é adequada.

- A temperatura do compartimento do congelador está definida para um valor muito baixo. >>> Ajusta a temperatura do compartimento do congelador para uma definição mais alta e verifica.

A temperatura do frigorífico é demasiado baixa, mas a temperatura do congelador é adequada.

- A temperatura do compartimento do frigorífico está definida para um valor muito baixo. >>> Ajuste a temperatura do compartimento do frigorífico para uma configuração mais alta e confirme.

A comida guardada nas gavetas do frigorífico congela.

- A temperatura do compartimento do frigorífico está definida para um valor muito baixo. >>> Ajuste a temperatura do compartimento do frigorífico para um valor mais alto e confirme.

A temperatura no frigorífico ou congelador é demasiado alta.

- A temperatura do compartimento do frigorífico pode estar demasiado alta. A definição da temperatura do compartimento do frigorífico afeta a temperatura do compartimento do congelador. Tente ajustar a temperatura do frigorífico ou do compartimento do congelador e espere até que a temperatura em cada compartimento atinja um nível satisfatório.
- As portas foram abertas frequentemente ou deixadas abertas durante demasiado tempo. >>> Não abra as portas com muita frequência.
- A porta pode estar entreaberta. >>> Fecha a porta completamente.
- O produto pode ter sido ligado recentemente ou pode ter sido adicionado novo alimento. >>> Isto é normal. Quando o produto é recentemente ligado ou é adicionado novo alimento, demora mais do que o habitual a atingir a temperatura definida.
- O produto pode ter sido recentemente servido com grandes quantidades de comida quente. >>> Não sirva comida quente neste produto.

Tremores ou barulho.

- O chão não está nivelado nem estável. >>> Se o produto oscilar ao ser movido lentamente, ajuste-lhe os pés para o equilibrar. Além disso, certifique-se de que o piso é suficientemente estável para suportar o peso do produto.
- Os itens colocados no produto podem estar a causar ruído. >>> Remover quaisquer itens do produto.
- O produto faz sons como líquido a vaziar ou a pulverizar.

- Devido aos princípios de funcionamento do produto, ocorrem fluxos de líquidos e gás. >>>Isto é normal e não é uma avaria.

O produto está a fazer um ruído de vento.

- Um ventilador é utilizado para realizar o processo de arrefecimento do produto. Isto é normal e não é uma avaria.

A condensação está a formar-se nas paredes internas do produto.

- O tempo quente e húmido aumenta o gelo e a condensação. Isto é normal e não é uma avaria.
- As portas foram abertas frequentemente ou deixadas abertas durante demasiado tempo. >>> Não abra as portas com muita frequência e feche-as se estiverem abertas.
- A porta pode estar entreaberta. >>> Fecha a porta completamente.

A condensação está a formar-se no exterior do produto ou entre as portas.

- O ar pode estar húmido, o que é bastante normal em tempo húmido. A condensação desaparece quando a humidade diminui.

O interior do produto cheira mal.

- A limpeza regular não foi realizada. >>> Limpe regularmente o interior do produto com uma esponja, água morna ou solução de bicarbonato de sódio.
- Alguns recipientes ou materiais de embalagem podem ter odores. >>> Use recipientes ou materiais de embalagem sem odores.
- Os alimentos eram colocados em recipientes abertos. >>> Armazenar alimentos em recipientes fechados. Microrganismos libertados de alimentos armazenados em recipientes abertos podem causar odores desagradáveis.
- Remova qualquer alimento expirado ou estragado do produto.

A porta não fecha.

- As embalagens de comida podem estar a impedir a porta de fechar. >>> Mover quaisquer pacotes que estejam a bloquear as portas.
- O produto pode não ficar completamente de pé no chão. >>> Ajusta as pernas para equilibrar o produto.
- O chão não está nivelado nem estável. >>> Garantir que o chão está nivelado e estável o suficiente para suportar o produto.

As gavetas dos legumes são apertadas.

- Os alimentos podem estar a tocar no topo da gaveta. >>> Organiza a comida na gaveta.

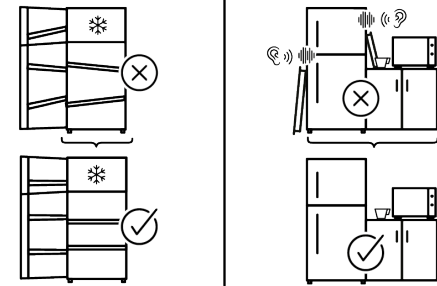
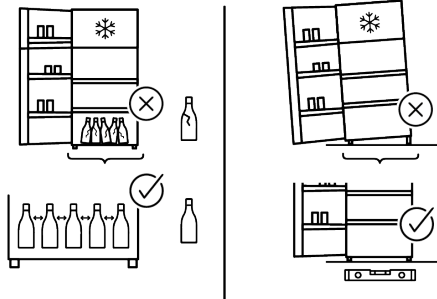
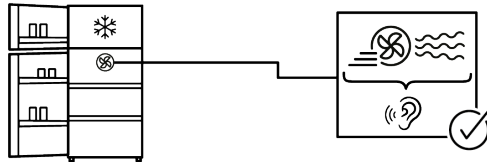
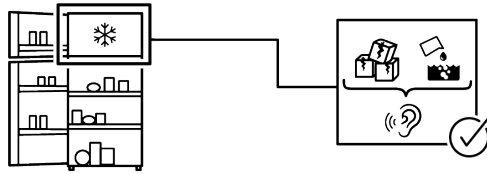
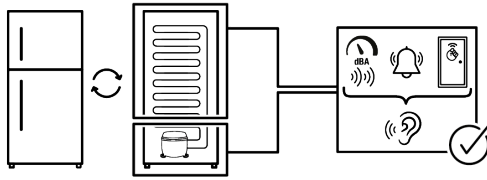
Há calor na superfície do produto.

- Enquanto o seu produto está a funcionar, pode experienciar temperaturas elevadas entre as duas portas, nos painéis laterais e na área da grelha traseira. Isto é normal e não requer qualquer manutenção.

A ventoinha continua a funcionar quando a porta é aberta.

- O ventilador pode continuar a funcionar mesmo quando a porta do congelador está aberta.

Se não conseguir resolver o problema mesmo seguindo as instruções desta secção, contacte o retalhista ou o centro de serviço autorizado onde comprou o produto. Não tente reparar o produto avariado sozinho. Isto é normal.



ISENÇÃO DE RESPONSABILIDADE

Algumas falhas (simples) podem ser tratadas de forma adequada pelo utilizador final sem que surja qualquer problema de segurança ou de utilização não segura, desde que as mesmas sejam solucionadas dentro dos limites e de acordo com as seguintes instruções (consultar a secção “Reparação Autónoma”.

Portanto, exceto se contrariamente autorizado na secção “Reparação Autónoma” abaixo, as reparações devem ser realizadas por profissionais reparadores registados de modo a evitar problemas de segurança. Um reparador profissional registado é um reparador profissional a quem o fabricante concedeu acesso às instruções e à lista de peças de substituição deste produto de acordo com os métodos descritos na lei nos termos da Diretiva 2009/125/CE.

No entanto, apenas o agente de reparação (ou seja, os reparadores profissionais autorizados) com quem pode entrar em contacto através do número de telefone fornecido no manual do utilizador/cartão da garantia ou através do seu revendedor autorizado que pode fornecer serviços de acordo com os termos de garantia.

Portanto, deve estar ciente de que as reparações feitas por reparadores profissionais (que não estejam autorizados pela)Whirlpool anulam a garantia.

Reparação Autónoma

A reparação autónoma pode ser feita pelo utilizador final no que se refere às seguintes peças de substituição: pegas da porta, dobradiça da porta, tabuleiros, cestos e vedantes da porta (também está disponível uma lista atualizada <https://parts-selfservice.europeanappliances.com> desde 1 de março de 2021).

Além disso, para garantir a segurança do produto e evitar o risco de lesões graves, a reparação autónoma referida deve ser feita seguindo as instruções do manual do utilizador para reparação autónoma ou as que estão disponíveis em [\[selfservice.europeanappliances.com\]\(https://parts-selfservice.europeanappliances.com\) . Para sua segurança, deve desligar o produto antes de tentar fazer qualquer reparação autónoma.](https://parts-</p></div><div data-bbox=)

As reparações e tentativas de reparação feitas pelos utilizadores finais de peças não incluídas na referida lista e/ou não seguindo as instruções nos manuais do utilizador relativamente à mesma ou que se encontram disponíveis em <https://parts-selfservice.europeanappliances.com>, podem levantar questões de segurança não atribuíveis a Whirlpool, e anularão a garantia do produto.

Portanto, é altamente recomendável que os utilizadores finais evitem tentar realizar reparações que não se enquadrem na lista mencionada de peças de substituição, e nesse caso deverão contactar com reparadores profissionais autorizados ou reparadores profissionais registados. Por outro lado, as referidas tentativas por parte dos utilizadores finais podem provocar problemas de segurança e danificar o produto e, subsequentemente, provocar incêndio, inundação, eletrocussão e ferimentos graves.

A título de exemplo, mas não limitado a, as seguintes reparações devem ser realizadas por reparadores profissionais autorizados ou reparadores profissionais registados: compressor, circuito de refrigeração, placa principal, placa do inversor, placa do visor, etc.

O fabricante/vendedor não pode ser responsabilizado em nenhuma circunstância em que os utilizadores finais não cumpram com o acima referido. A disponibilidade de peças de substituição do frigorífico que comprou é de 10 anos. Durante este período, as peças de substituição originais estarão disponíveis para o funcionamento correto do frigorífico.

A duração mínima da garantia do frigorífico que adquiriu é de 24 meses.

Este produto está equipado uma fonte de iluminação com a classe energética "G".
A fonte de iluminação neste produto será somente substituída por um reparador profissional..

PT

Ver também

2 CLAUSE DE NON-RESPONSABILITÉ
[] 45]

