



Refrigerator / User Manual
Kühlschrank / Bedienungsanleitung
Frigider / Manual de utilizare



WHK2 6614 X6E

®/TM/© 2025 Whirlpool. Produced under license_®/TM/© 2025 Whirlpool. Hergestellt unter Lizenz_®/TM/© 2025 Whirlpool. Produs sub licență

15 7550 0093/ EN DE RO / AG_1/2/ 3/5/2025 2:11 PM
7296540044

Please read this manual first!

Dear Customer

Thank you for choosing this product.

Please register your products on www.register10.eu

We would like you to achieve the optimal efficiency from this high quality product which has been manufactured with state of the art technology. To do this, carefully read this manual and any other documentation provided before using the product.

Heed all information and warnings in the user manual. This way, you will protect yourself and your product against the dangers that may occur. Keep the user manual. Include this manual with the product if you hand it over to someone else.

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



Read the user manual.



ENERGY



SUPPLIER'S NAME

MODEL IDENTIFIER → (*)

A

A

The model information as stored in the product data base can be reached by entering following website and searching for your model identifier (*) found on energy label.

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



1 Environmental Instructions	4
1.1 Disposal Of Packaging Materials .	4
2 Your Refrigerator	4
3 Installation.....	5
3.1 Right Place For Installation.....	5
3.2 Adjusting the Legs.....	5
3.3 Hot Surface Warning.....	5
4 Preparation.....	5
4.1 What To Do For Energy Saving.....	5
4.2 First Use.....	6
4.3 Climate Class and Definitions	6
5 Use of Your Appliance.....	7
5.1 Storing Food in the Cooler Com- partment.....	7
5.2 Replacing the Illumination Lamp..	11
5.3 Door Open Alert	11
5.4 Reversing the Door Opening Side.	12
6 Control Panel of the Product	13
7 Product Features	15
7.1 Crisper.....	15
7.2 Dairy Products Cold Storage Area	15
7.3 The ice storage area.....	15
7.4 Egg holder	16
7.5 Humidity Controlled Crisper	16
7.6 Artificial Intelligence (AI) Techno- logy	16
7.7 Energy Management	16
8 Maintenance and Cleaning	17
9 Troubleshooting.....	17

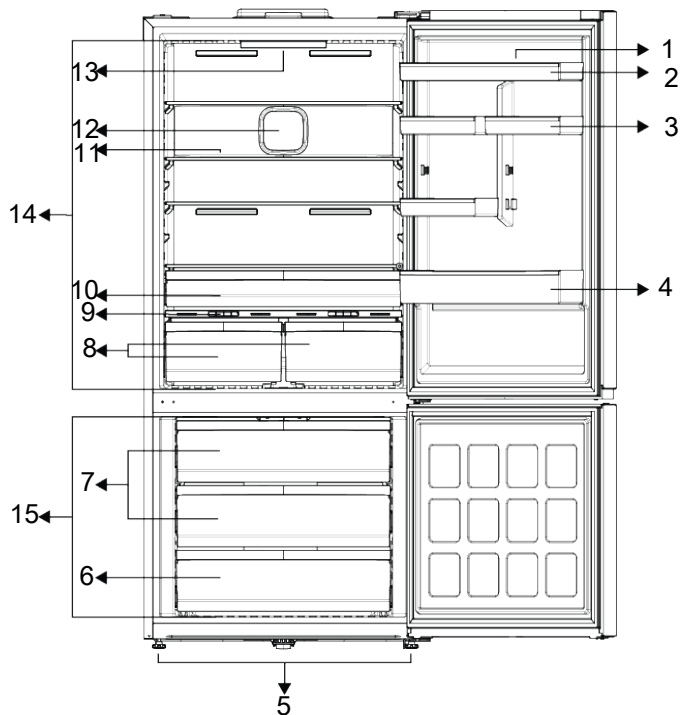
1 Environmental Instructions

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.

2 Your Refrigerator



- | | |
|-------------------------------------|-------------------------------------|
| 1 Egg holder | 2 *Door Shelf |
| 3 *Adjustable Small Door Shelf | 4 *Bottle Shelf |
| 5 Adjustable legs | 6 *Freezer Compartment Small Drawer |
| 7 *Freezer Compartment Large Drawer | 8 *Vegetable Drawer |
| 9 Crisper Cover | 10 *Cold Storage Drawer |
| 11 *Adjustable Glass Shelf | 12 Fan |
| 13 Lighting | 14 Cooler Compartment |
| 15 Freezer Compartment | |

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

3 Installation

Read the "Safety Instructions" first!

3.1 Right Place For Installation

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

- Place the product on a flat surface to avoid vibration
- Place the product at least 30 cm away from the heater, stove and similar sources of heat and at least 5 cm away from electric ovens.
- When placing two coolers in adjacent position, leave at least 4 cm distance between the two units.
- Keep the product out of direct sunlight and in a dry place.
- Check if the rear wall clearance protection component is present at its location (if provided with the product).

4 Preparation

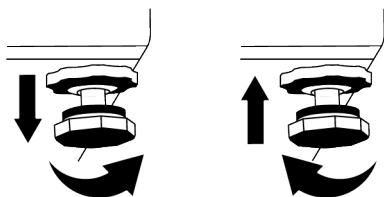
Read the "Safety Instructions" first!

4.1 What To Do For Energy Saving

- When loading the food, leave enough space inside the refrigerator to allow sufficient air circulation for cooling.
- Since hot and humid air will not directly penetrate into your product when the doors are not opened, your product will optimize itself in conditions sufficient to protect your food. Under these circumstances, functions and components such as compressor, fan, heater, defrost, lighting, display and so on will operate according to the needs by consuming minimum energy.

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.

- In case that multiple options are present, glass shelves must be placed so that the air outlets at the rear wall are not blocked and preferably, in a way that air outlets remain below the glass shelf. This combination may help improving air distribution and energy efficiency.
- Using the below drawer when storing is strongly recommended.
- For optimum performance, Quick Freezing can be used (if available), 24 hours prior to placing fresh foods in the freezer.

- In most cases, 24 hours is enough for the Quick Freezing function after fresh foods are placed in the freezer. After some time, Quick Freezing function will deactivate automatically.
- When freezing a small amount of food, Quick Freezing function can be deactivated after some time to ensure energy saving.
- Depending on the product's features; defrosting frozen foods in the cooler compartment will ensure energy saving and preserve food quality.
- In order to load the maximum quantity of food into the freezer compartment of your refrigerator, the upper drawers should be taken out and the food should be placed onto the wire/glass shelves.
- Food shall be stored using the drawers in the cooler compartment in order to ensure energy saving and protect food in better conditions.
- Food packages shall not be in direct contact with the temperature sensor located in the freezer compartment.
- The temperature change caused by opening and closing of the door while using the product may normally lead to condensation on door/body shelves and glassware placed in the product.
- A sound will be heard when the compressor is engaged. It is normal for the product to make noise even if the compressor is not running, as fluid and gas may be compressed in the cooling system.
- It is normal for the front edges of the product to be warm. These areas are designed to warm up in order to prevent condensation
- For some models, indicator panel turns off automatically 1 minute after the door closes. It will be reactivated when the door is opened or any button is pressed.

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.

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

5.1 Storing Food in the Cooler Compartment

Storing Food in the Cooler Compartment

- Compartment temperatures rise prominently if compartment door is opened and closed frequently and kept open for a long time, this can reduce the life span of the food and cause the food to spoil.
- In order not to cause odour and taste changes, the food should be stored in the closed containers.
- To achieve a better and homogeneous cooling, place the food separately in a way that cold air can wander through them.
- Provide air flow by leaving a space between the food and internal wall. If you lean the food against the rear wall, the food may freeze.
- Bring cooked hot meals to the room temperature before placing them in the refrigerator. Then, you can place the tepid meal in the lower shelves of your refrigerator. Place warm foods away from perishable foods.
- Especially pay attention not to mix the foods sold as frozen with the fresh foods.
- Defrost your frozen food in the fresh food compartment. Thereby, you can cool fresh food compartment by using frozen food and save energy.
- Storing unripe tropical fruits (mango, melon varieties, papaya, banana, pineapple) in the refrigerator may speed up the ripening process. This is not recommended because it will cause shorter storage time.
- You should store onions, garlands, ginger and other root vegetables in dark and cold room conditions, not in the refrigerator.
- If you notice that a food has spoiled in the refrigerator, throw away that food and clean the accessories which have come into contact with it.
- In order to cool the meals like soups and stews, which are cooked in the large pots, quickly, you can put them in the refrigerator by separating them into their own shallow containers.
- Place unpackaged food away from eggs.
- Keep the fruits and vegetables separately and store each variety together (for example; apples with apples, carrots with carrots).
- Take green vegetables out of the plastic bag and place them in the refrigerator after wrapping them in a paper towel or drying cloth. If you wash this type of food before placing them in the refrigerator, remember to dry them.
- You can both create a damp environment and provide an air flow by keeping fruits and vegetables, which are prone to drying, in the perforated or unsealed plastic bags.
- Except the cases where extreme circumstances are available in the environment, if your product (on the recommended set values table) is set to the specified set values, the food keep their freshness for a longer time both in the fresh product compartment and freezer compartment.

Storing Food in the Chill Compartment

- The fresh food compartment of the product can also be used as "Chill Compartment (Chill Mode)".
- To switch the fresh food compartment to the "Chill Compartment" mode, you must press the cooler compartment temperature setting button on the indicator panel of the product for 3 seconds.
- Sets 1 and 2 of the fresh food compartment are used as "Chill Compartment" mode, sets 3,4,5,6,7 and 8 are used as "Fresh Food" mode. In chill compartment mode, the temperature of the food to be stored in the product can vary between +3 °C and -3 °C. In the chill compartment mode, the temperature is likely to drop

below zero degrees Celsius, so it is not suitable for storing fresh fruit/vegetables in the chill compartment mode.

- Using the fresh food compartment as "Chill Compartment" does not affect the freezer compartment performance of the product.

Store Foods In The Different Places According To Their Properties:	
Food	Location
Egg	Door Shelf
Dairy products (butter, cheese)	If available, zero degree (for breakfast food) compartment
Fruits, vegetables and greenery	Fruit-vegetable compartment, crisper or EverFresh+ compartment (if available)
Fresh meat, poultry, fish, sausage etc. Cooked foods	If available, zero degree (for breakfast food) compartment
Ready to serve foods, packaged products, canned foods and pickles	Top shelves or door shelf
Beverages, bottles, spices and snacks	Door Shelf

Storing Food In The Freezer Compartment

- You can activate Quick Freezing function 4-6 hours before freezing function and perform a faster cooling.
- Bring hot meals to the room temperature before placing them in the freezer compartment.
- Foods to be frozen must be divided into portions according to a size to be consumed, and frozen in separate packages.
- It is recommended to pack the foods before placing them in the freezer.
- In order to prevent expiration of storage time, write the freezing date, time and name of the product on the package according to the storage times of different foods.
- Consume the foods you have defrosted quickly. Defrosted foods cannot be frozen again unless they are cooked. It is not safe to consume the refrozen fresh foods without cooking after they are defrosted.
- As you freeze fresh foods, do not bring them in contact with already frozen foods. Otherwise, frozen foods will be defrosted.

Storing The Foods, Which Are Sold Frozen

- When storing food, follow the time periods specified in these instructions.

- In order to protect the quality of the food, keep the time interval between purchasing transaction and storing as short as possible.
- Buy frozen food which are stored at -18°C or lower temperatures.
- Avoid buying foods whose packages are covered with ice etc. This means that the product could be partially defrosted and refrozen. Temperature impacts the quality of the food.
- Store food for manufacturer's recommended time. Remove only the food as much as you need from the freezer.
- Except the cases where extreme circumstances are available in the environment, if your product (on the recommended set values table) is set to the specified set values, the food keep their freshness for a longer time both in the fresh product compartment and freezer compartment.
- If fresh food compartment is set to a lower temperature, fresh fruits and vegetables may be partially frozen.
- The two-star compartments are suitable for pre-frozen food. Ice cream and ice cubes can be stored.
- Freeze food only in 4-star compartment.

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

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

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

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

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

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

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

Recommended set values table

Freezer Compartment Setting	Cooler Compartment Setting	Remarks
-20°C	4°C	This is the default, recommended setting. This setting is recommended if ambient temperature is below 30°C.
-20°C or colder	4°C	These settings are recommended for ambient temperatures exceeding 30°C.
Quick Freeze	4°C	Use when you want to freeze your food in a short time. When the process ends, the product's settings will return to previous position.

Quick Freezing

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

Freezer Details

As per the IEC 62552 standards, the freezer must have the capacity to freeze 4,5 kg of food items at -18°C or lower temperatures at 25°C room temperature in 24 hours for each 100 litres of freezer compartment volume.

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

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

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

Boil the vegetables and filter the water to extend the frozen storage time. Place the food in air-tight packages after filtering and place in the freezer. Bananas, tomatoes, lettuce, celery, boiled eggs, potatoes and similar food items should not be frozen. In case these foods are frozen, only nutri-

tional values and eating qualities will be negatively affected. A rotting that would threaten human health is not in question.

Placing The Food

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

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

Cooler compartment door shelves: Small and packaged food or beverages

Crisper: Vegetables and fruits

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

5.2 Replacing the Illumination Lamp

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

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

5.3 Door Open Alert

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

Version 1;

If the door of the product remains open for a certain time (between 60 s and 120 s), an audio warning signal sounds; depending on the product model, a visual warning signal (light flash) can also be displayed. If you

close the door of the device or press a button on the screen of the device, if any, the warning sound will stop.

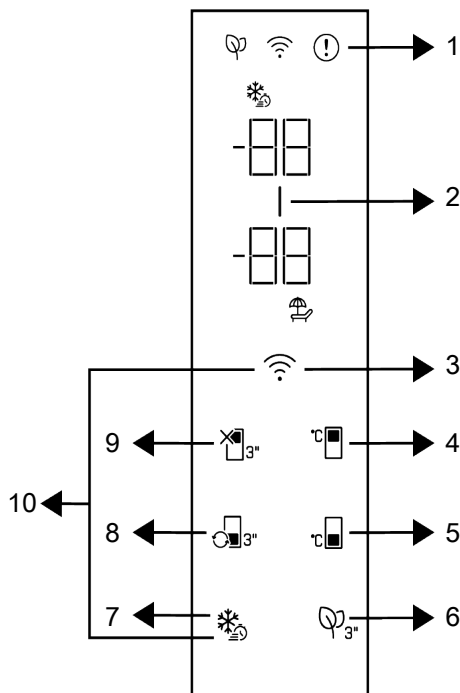
Version 2;

If the door of the device remains open for a certain period of time (between 60 s and 120 s), the door open alert is sounded. The door open alert is sounded gradually. First, an audible warning starts to sound. After 4 minutes, if the door is still not closed, a visual warning (lighting flash) is activated. The door open alert will be delayed for a certain period of time (between 60 s and

120 s) when any key on the product screen, if any, is pressed. Then the process will start again. When the device door is closed, the door open alert will be cancelled.

5.4 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.



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 figures on the indicator provide information to the authorized service about the error that

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

2. Energy Saving (Display Off) Indicator

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

3. Wireless Key

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

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

9. Cooler Compartment Off (Vacation)

Function Key

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

7 Product Features

7.1 Crisper

The refrigerator's crisper is designed to keep vegetables fresh by preserving their humidity. For this purpose, the overall cold air circulation is intensified in the crisper. Keep fruits and vegetables in this compartment. Keep the green-leaved vegetables and fruits separately to prolong their life.

7.2 Dairy Products Cold Storage Area

Cold Storage Drawer

The Cold Storage Drawer can reach lower temperatures in the cooler compartment. Use this drawer for delicatessen products (salami, sausage, etc.) and dairy products that require colder storage conditions, or for meat, chicken or fish to be consumed quickly. It is not suitable to store fruits and vegetables in this drawer.

7.3 The ice storage area

Ice Container

Ice bucket allows you take ice easily from the refrigerator.

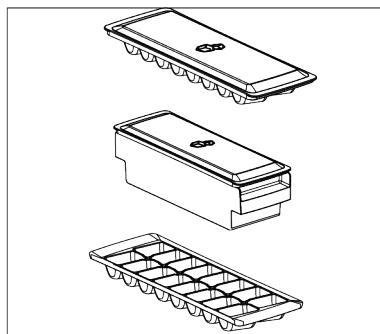
10. Key for Resetting Wireless Connection Settings +

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

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

Using the ice bucket

1. Take the ice bucket out of the freezer compartment.
2. Fill the ice bucket with water.
3. Place the ice bucket into the freezer compartment. The ice will be ready after approximately two hours.
4. Take the ice bucket from the freezer compartment and bend in slightly over the holder that you are going to serve. Ice will easily pour into the serving holder.



7.4 Egg holder

You can place the egg holder on the door or body shelf you wish.

If the egg holder is to be placed on the body shelf, we recommend you to choose colder lower shelves.

- Never place the egg holder on the freezer compartment.

7.5 Humidity Controlled Crisper

With the humidity controlled crisper feature, the humidity of vegetables and fruits is kept under control and the food is kept fresh for a longer period of time.

We recommend that you place leafy vegetables such as lettuce, spinach and similar vegetables that are sensitive to moisture loss in the crisper, not upright on their roots, but as horizontally as possible.

When placing the vegetables, place heavy and hard vegetables at the bottom and light and soft ones on the top, taking into account the specific weights of vegetables. Never leave vegetables in plastic bags in the crisper. Leaving them in plastic bags causes vegetables to rot in a short time.

In situations where contact with other vegetables is not preferred, use packaging materials such as paper that has a certain level of porosity in terms of hygiene.

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.

7.6 Artificial Intelligence (AI) Technology



Your fridge product has . In order to run this feature, your product must be added to the HomeWhiz application and connected to the internet.

You can control the from the auxiliary functions page of your product in the Homewhiz application. With the Autonomous Fridge technology, your product adapts to your operating habits and offers high energy efficiency and saves up to *20%.



The specified saving values are provided under standard laboratory conditions. Your saving values may vary according to the customer's operating conditions and climatic conditions.

7.7 Energy Management

Your fridge has an energy consumption management feature. In order to run this feature, your product must be added to the HomeWhiz application and connected to the internet.

You can follow the consumption information of your product by using the Homewhiz application Energy Management panel. You can monitor the consumption information of your smart fridge product according to different time periods* and you can save money with suggestions to reduce your consumption.



The consumption values indicated on the product label are provided under standard laboratory conditions. The consumption values shown in the HomeWhiz application are for informational purposes and may differ from the actual consumption values according to the customer's operating conditions and climatic conditions.

8 Maintenance and Cleaning

Read the "Safety Instructions" first!

Before cleaning your product, unplug it or de-energize the fuse to which it is connected.

Do not place your hands, feet or metal objects under the refrigerator or between the refrigerator and the floor for whatsoever reason. Jamming may occur or any sharp edge may cause personal injuries.

- Do not use sharp or abrasive tools to clean the product. Do not use materials such as household cleaning agents, soap, detergents, gas, gasoline, thinner, alcohol, wax, etc.
- The dust shall be removed from the ventilation grill on the rear of the product at least once a year (without opening the cover). Clean the product with a dry cloth.
- Take care to keep water away from the lamp's cover and other electrical parts.
- Clean the door with a damp cloth. Remove all contents to remove the door and body racks. Remove the door racks by lifting them upwards. Clean and dry the shelves, then attach back in place by sliding from above.
- Do not use chlorinated water or cleaning products on the exterior surface and chrome coated parts of the product. Chlorine will cause rust on such metallic surfaces.
- Do not use sharp and abrasive tools, soap, house cleaning materials, detergents, gas, gasoline, varnish and similar substances to prevent deformation of and removal of prints on the plastic part. Use warm water and a soft cloth for cleaning, and then dry it.
- On the products without a No-Frost feature, water droplets and icing up to a thickness of a finger may occur on the

rear wall of the cooler compartment. Do not clean, and never apply oils or similar materials.

- Use only a mildly dampened micro-fibre cloth to clean the external surface of the product. Sponges and other types of cleaning clothes may cause scratches.
- To clean all removable components during the cleaning of the interior surface of the product, wash these components with a mild solution consisting of soap, water and carbonate. Wash and dry thoroughly. Prevent contact of water with illumination components and the control panel.
- Do not use vinegar, rubbing alcohol or other alcohol based cleaning agents on any interior surface.

Stainless Steel External Surfaces

Use a non-abrasive stainless steel cleaning agent and apply it with a soft lint-free cloth. To polish, gently wipe the surface with a micro-fibre cloth dampened with water and use dry polishing chamois. Always follow the veins of the stainless steel.

Preventing Odours

The product is manufactured free of any odorous materials. However, inappropriately storing food and improper cleaning of internal surfaces may lead to odours.

- To avoid this, clean the inside with carbonated water every 15 days.
- Keep the foods in sealed holders, as micro-organisms arising from foods kept in unsealed containers will cause bad odour.
- Do not keep expired and spoilt foods in the refrigerator.

Protecting Plastic Surfaces

Oil spilled on plastic surfaces may damage the surface and must be cleaned immediately with warm water.

9 Troubleshooting

Read the "Safety Instructions" first!

Check this list before contacting the service. Doing so will save you time and money. This list includes frequent com-

plaints that are not related to faulty workmanship or materials. Certain features mentioned herein may not apply to your product.

If the problem persists after following the instructions in this section, contact your vendor or an Authorized Service. Do not try to repair the product.

The refrigerator is not working.

- The power plug is not fully settled. >>> Plug it in to settle completely into the socket.
- The fuse connected to the socket powering the product or the main fuse is blown. >>> Check the fuse.

Condensation on the side wall of the cooler compartment (MULTI ZONE, COOL CONTROL and FLEXI ZONE).

- The door is opened too frequently. >>> Take care not to open the product's door too frequently.
- The environment is too humid. >>> Do not install the product in humid environments.
- Foods containing liquids are kept in unsealed holders. >>> Keep the foods containing liquids in sealed holders.
- The product's door is left open. >>> Do not keep the product's door open for long periods.
- The thermostat is set to a very cool temperature. >>> Set the thermostat to an appropriate temperature.

Compressor is not working.

- In case of sudden power failure or pulling the power plug off and putting back on, the gas pressure in the product's cooling system is not balanced, which triggers the compressor thermic safeguard. The product will restart after approximately 6 minutes. If the product does not restart after this period, contact the service.
- Defrosting is active. >>> This is normal for a fully-automatic defrosting product. The defrosting is carried out periodically.
- The product is not plugged in. >>> Make sure the power cord is plugged in.

- The temperature setting is incorrect. >>> Select the appropriate temperature setting.
- The power is out. >>> The product will continue to operate normally once the power is restored.

The refrigerator's operating noise is increasing while in use.

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

The refrigerator runs too often or for too long.

- The new product may be larger than the previous one. Larger products will run for longer periods.
- The room temperature may be high. >>> The product will normally run for long periods in higher room temperature.
- The product may have been recently plugged in or a new food item is placed inside. >>> The product will take longer to reach the set temperature when recently plugged in or a new food item is placed inside. This is normal.
- Large quantities of hot food may have been recently placed into the product. >>> Do not place hot food into the product.
- The doors were opened frequently or kept open for long periods. >>> The warm air moving inside will cause the product to run longer. Do not open the doors too frequently.
- The freezer or cooler door may be ajar. >>> Check that the doors are fully closed.
- The product may be set to a temperature that is too low. >>> Set the temperature to a higher degree and wait for the product to reach the adjusted temperature.
- The cooler or freezer door washer may be dirty, worn out, broken or not properly settled. >>> Clean or replace the gasket.

Damaged / torn door washer will cause the product to run for longer periods to preserve the current temperature.

The freezer temperature is very low, but the cooler temperature is adequate.

- The freezer compartment temperature is set to a very low degree. >>> Set the freezer compartment temperature to a higher degree and check again.

The cooler temperature is very low, but the freezer temperature is adequate.

- The cooler compartment temperature is set to a very low degree. >>> Set the cooler compartment temperature to a higher degree and check again.

The food items kept in cooler compartment drawers are frozen.

- The cooler compartment temperature is set to a very low degree. >>> Set the cooler compartment temperature to a higher degree and check again.

The temperature in the cooler or the freezer is too high.

- The cooler compartment temperature is set to a very high degree. >>> Temperature setting of the cooler compartment has an effect on the temperature in the freezer compartment. Wait until the temperature of relevant parts reach the sufficient level by changing the temperature of cooler or freezer compartments.
- The doors were opened frequently or kept open for long periods. >>> Do not open the doors too frequently.
- The door may be ajar. >>> Fully close the door.
- The product may have been recently plugged in or a new food item is placed inside. >>> This is normal. The product will take longer to reach the set temperature when recently plugged in or a new food item is placed inside.
- Large quantities of hot food may have been recently placed into the product. >>> Do not place hot food into the product.

Shaking or noise.

- The surface is not flat or durable >>> If the product is shaking when moved slowly, adjust the stands to balance the product. Also make sure the ground is sufficiently durable to bear the product.
- Any items placed on the product may cause noise. >>> Remove any items placed on the product.
- The product is making noise of liquid flowing, spraying etc.
- The product's operating principles involve liquid and gas flows. >>> This is normal and not a malfunction.

There is sound of wind blowing coming from the product.

- The product uses a fan for the cooling process. This is normal and not a malfunction.

There is condensation on the product's internal walls.

- Hot or humid weather will increase icing and condensation. This is normal and not a malfunction.
- The doors were opened frequently or kept open for long periods. >>> Do not open the doors too frequently; if open, close the door.
- The door may be ajar. >>> Fully close the door.

There is condensation on the product's exterior or between the doors.

- The ambient weather may be humid, this is quite normal in humid weather. >>> The condensation will dissipate when the humidity is reduced.

The interior smells bad.

- The product is not cleaned regularly. >>> Clean the interior regularly using sponge, warm water and carbonated water.
- Certain holders and packaging materials may cause odour. >>> Use holders and packaging materials without free of odour.

- The foods were placed in unsealed holders. >>> Keep the foods in sealed holders. Micro-organisms may spread out of unsealed food items and cause bad odour.
- Remove any expired or spoiled foods from the product.

The door is not closing.

- Food packages may be blocking the door. >>> Relocate any items blocking the doors.
- The product is not standing in full upright position on the ground. >>> Adjust the stands to balance the product.
- The surface is not flat or durable >>> Make sure the surface is flat and sufficiently durable to bear the product.

The crisper is jammed.

- The food items may be in contact with the upper section of the drawer. >>> Re-organize the food items in the drawer.

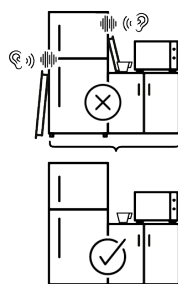
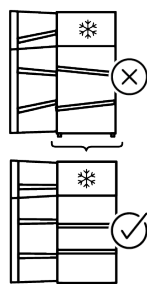
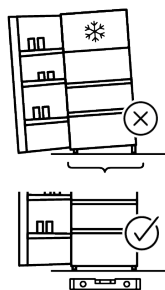
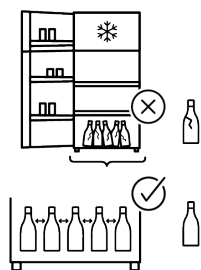
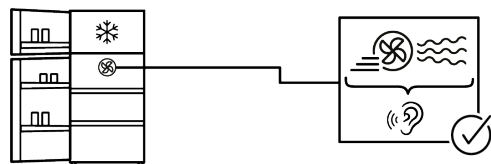
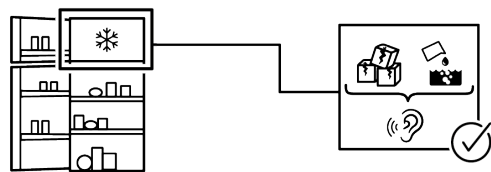
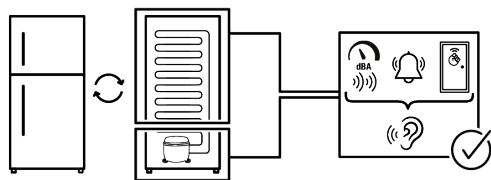
Temperature on the product surface.

- High temperature may be observed between two doors, on the side panels and on the rear grill area while your product is operated. This is normal and it does not require servicing.

Fan continues to operate when the door is opened.

- Fan may continue to operate when the freezer door is open.

If the problem persists after following the instructions in this section, contact your vendor or an Authorized Service. Do not try to repair the product. This is normal.



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

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 [\[service.europeanappliances.com\]\(https://parts-selfservice.europeanappliances.com\). For your safety, unplug the product before attempting any self-repair.](https://parts-self-</p></div><div data-bbox=)

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.

Bitte lesen Sie zunächst dieses Handbuch

Lieber Kunde,

Vielen Dank, dass Sie sich für dieses Produkt entschieden haben.
Bitte registrieren Sie Ihre Geräte auf www.register10.eu.
Wir möchten, dass Sie mit diesem hochwertigen Produkt, das mit modernster Technologie hergestellt wurde, die optimale Effizienz erzielen. Lesen Sie daher vor der Verwendung des Produkts diese Bedienungsanleitung und alle anderen mitgelieferten Unterlagen sorgfältig durch.
Beachten Sie alle Informationen und Warnungen im Bedienungsanleitung. Auf diese Weise schützen Sie sich und Ihr Produkt vor den Gefahren, die auftreten können. Bewahren Sie das Bedienungsanleitung auf. Fügen Sie diese Anleitung dem Produkt bei, wenn Sie sie an eine andere Person übergeben.

Die folgenden Symbole werden im Benutzerhandbuch und auf dem Produkt verwendet:



Lesen Sie die Bedienungsanleitung.

**ENERGY**

SUPPLIER'S NAME MODEL IDENTIFIER → (*)

Die in der Produktdatenbank gespeicherten Modellinformationen können über die folgende Website und die Suche nach Ihrer Modellkennung (*) auf dem Energieetikett abgerufen werden.
<https://eprel.ec.europa.eu/>



1	Umwelthinweise.....	26
1.1	Entsorgung des Verpackungsmaterials.....	26
2	Ihr Kühlschrank.....	26
3	Aufstellung	27
3.1	Richtiger Ort für die Installation....	27
3.2	Einstellen der Füße.....	27
3.3	Warnung vor heißer Oberfläche!...	27
4	Vorbereitung.....	27
4.1	Was man zum Energiesparen tun kann.....	27
4.2	Erste Verwendung	28
4.3	Klimaklasse und Definitionen	28
5	Verwendung des Geräts	29
5.1	Aufbewahrung von Lebensmitteln im Kühlfach.....	29
5.2	Auswechseln der Beleuchtungslampe	34
5.3	Alarm bei offener Tür	35
5.4	Umkehren der Türöffnungsseite ..	35
6	Bedienfeld des Geräts	36
7	Produktmerkmale	38
7.1	Gemüsefach	38
7.2	Kühlraum für Molkereiprodukte....	38
7.3	Der Eisspeicherraum	38
7.4	Eierhalter	39
7.5	Feuchtigkeitsregulierter Gemüsefach	39
7.6	Auf künstlicher Intelligenz (KI) basierende Technologie.....	39
7.7	Energiemanagement.....	39
8	Wartung und Reinigung	40
9	Fehlerbehebung	41

1 Umwelthinweise

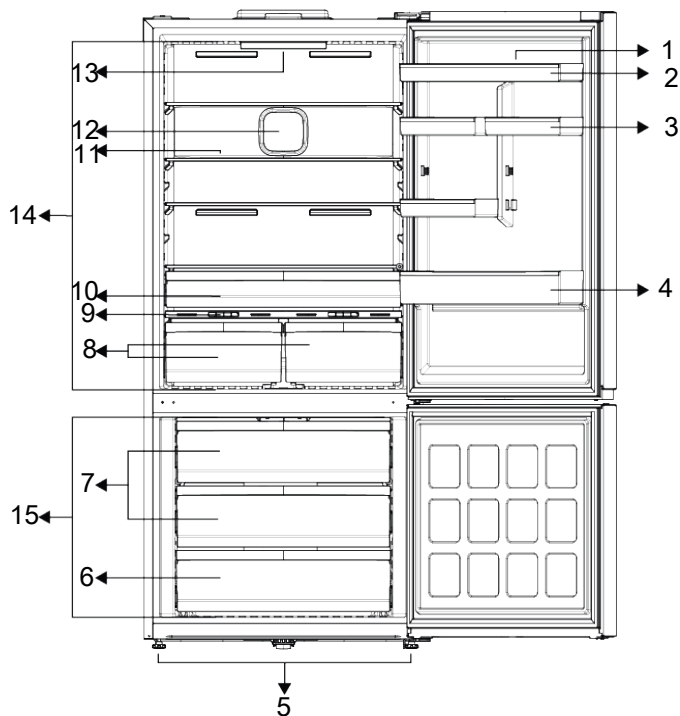
1.1 Entsorgung des Verpackungsmaterials

Das Verpackungsmaterial ist wiederverwertbar und ist mit dem Recycling-Symbol

gekennzeichnet .

Die verschiedenen Teile der Verpackung müssen daher verantwortungsbewusst und unter Beachtung der örtlichen Abfallbeseitigungsvorschriften entsorgt werden.

2 Ihr Kühlschrank



- | | |
|-----------------------------------|------------------------------------|
| 1 Eierhalter | 2 *Türregal |
| 3 *Verstellbares kleines Türregal | 4 *Flaschenablage |
| 5 Verstellbare Füße | 6 *Kleine Gefrierschrankschubladen |
| 7 *Große Gefrierschrankschubladen | 8 *Gemüseschublade |
| 9 Gemüsefach-Abdeckung | 10 *Kühlagerschublade |
| 11 *Verstellbares Glasregal | 12 Lüfter |
| 13 Beleuchtung | 14 Kühlfach |
| 15 Gefrierfach | |

***Optional:** Die Abbildungen in dieser Bedienungsanleitung sind schematisch und stimmen möglicherweise nicht genau mit Ihrem

Produkt überein. Wenn Ihr Produkt nicht die relevanten Teile enthält, beziehen sich die Informationen auf andere Modelle.

3 Aufstellung

Lesen Sie zuerst die „Sicherheitshinweise“.

3.1 Richtiger Ort für die Installation

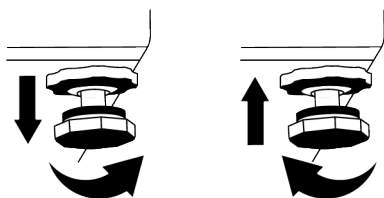
Wenden Sie sich für die Montage des Geräts an den autorisierten Kundendienst. Um das Gerät für die Installation vorzubereiten, lesen Sie die Informationen in der Bedienungsanleitung und stellen Sie sicher, dass die Strom- und Wasserleitungen den Anforderungen entsprechen. Wenn dies nicht der Fall ist, wenden Sie sich an einen Elektriker und einen Monteur, um die Versorgungsleitungen entsprechend zu installieren.

- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene Fläche, um Vibrationen zu vermeiden.
- Stellen Sie das Produkt mindestens 30 cm von Heizung, Herd und ähnlichen Wärmequellen und mindestens 5 cm von Elektroöfen entfernt auf.
- Wenn Sie zwei Kühlschränke nebeneinander aufstellen, müssen Sie einen Mindestabstand von wenigstens 4 cm zwischen beiden Geräten einhalten.
- Das Gerät ist vor direkter Sonneneinstrahlung und Hitze geschützt an einem trockenen Ort aufzustellen.

- Prüfen Sie, ob die Rückwand-Abstands-schutzkomponente an ihrem Standort vorhanden ist (falls mit dem Produkt geliefert).

3.2 Einstellen der Füße

Wenn sich das Gerät nicht im Gleichgewicht befindet, stellen Sie die vorderen verstellbaren Füße ein, indem Sie sie nach rechts oder links drehen.



3.3 Warnung vor heißer Oberfläche!

Die Seitenwände Ihres Produkts sind mit Kühlerrohren ausgestattet, um das Kühlsystem zu verbessern. Hochdruckflüssigkeit kann durch diese Oberflächen fließen und heiße Oberflächen an den Seitenwänden verursachen. Dies ist normal und erfordert keine Wartung.

4 Vorbereitung

Lesen Sie zuerst die „Sicherheitshinweise“.

4.1 Was man zum Energiesparen tun kann

- Wenn Lebensmittel in das Gerät gelegt werden, muss auf ausreichend Abstand im Geräteinnenraum geachtet werden, um die für die Kühlung erforderliche Luftzirkulation nicht zu behindern.
- Da heiße und feuchte Luft nicht direkt in Ihr Produkt eindringt, wenn die Türen nicht geöffnet werden, optimiert sich Ihr Produkt unter Bedingungen, die zum Schutz Ihrer Lebensmittel ausreichen.

Unter diesen Umständen arbeiten Funktionen und Komponenten wie Kompressor, Lüfter, Heizung, Abtaugung, Beleuchtung, Display usw. bedarfsgerecht und mit minimalem Energieverbrauch.

- Falls mehrere Optionen vorhanden sind, müssen Glasböden so platziert werden, dass die Luftauslässe an der Rückwand nicht blockiert werden und vorzugsweise so, dass die Luftauslässe unterhalb des Glasbodens bleiben. Diese Kombination kann dazu beitragen, die Luftverteilung und die Energieeffizienz zu verbessern.

- Es wird dringend empfohlen, bei der Lagerung die untere Schublade zu verwenden.
- Für eine optimale Leistung kann die Schnellgefrierfunktion (sofern verfügbar) in den 24 Stunden eingestellt werden, bevor Sie frische Lebensmittel in das Gefrierfach räumen.
- In den meisten Fällen reichen 24 Stunden für die Schnellgefrierfunktion, nachdem frische Lebensmittel in das Gefrierfach gelegt wurden. Nach einiger Zeit deaktiviert sich die Schnellgefrierfunktion automatisch.
- Wenn nur eine geringe Menge frischer Lebensmittel eingefroren werden, kann die Schnellgefrierfunktion nach kurzer Zeit ausgeschaltet werden, um Energie zu sparen.
- Abhängig von den Eigenschaften des jeweiligen Modells kann das Auftauen von Tiefkühlware im Frischfach Energie sparen und die Qualität der auftauenden Lebensmittel bewahren.
- Um die maximale Menge an Lebensmitteln in das Gefrierfach Ihres Kühlschranks zu laden, sollten die oberen Schubladen herausgenommen und die Lebensmittel auf die Draht-/Glasböden gelegt werden.
- Lebensmittel sind in den Schubladen im Kühlfach aufzubewahren, um Energie zu sparen und Lebensmittel unter besseren Bedingungen zu schützen.
- Lebensmittelverpackungen dürfen nicht in direktem Kontakt mit dem Temperatursensor im Gefrierfach stehen.
- Für eine einwandfreie Funktion des Kühlmittelkreislaufs warten Sie bitte mindestens zwei Stunden, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.
- Lassen Sie das leere Gerät mindestens 6 Stunden lang laufen. In dieser Zeit sollte die Gerätetür, nur geöffnet werden, wann die absolut notwendig ist.
- Die Temperaturänderung, die durch das Öffnen und Schließen der Tür während der Verwendung des Produkts verursacht wird, kann normalerweise zu Kondenswasserbildung führen, die auf Tür-/Korpusregalen und Glaswaren in das Produkt gestellt werden.
- Wenn der Kompressor sich einschaltet, ist ein Geräusch zu hören. Es ist normal, dass das Produkt Geräusche macht, auch wenn der Kompressor nicht läuft, da im Kühlsystem Flüssigkeit und Gas komprimiert werden können.
- Es ist normal, dass die vorderen Ränder des Geräts warm sind. Diese sind so gestaltet, dass sie erwärmen, um Kondensation zu vermeiden.
- Bei einigen Modellen schaltet sich die Anzeigetafel 1 Minuten nach dem Schließen der Tür automatisch aus. Sie wird wieder aktiviert, wenn die Tür offen ist oder eine beliebige Taste gedrückt wird.

4.2 Erste Verwendung

Bevor Sie das Gerät das erste Mal verwenden, achten Sie darauf, alle Vorbereitungen gemäß dieser Bedienungsanleitung, insbesondere wie in den Abschnitten „Wichtige Hinweise zur Sicherheit“ und „Aufstellung“ beschrieben, durchzuführen.

4.3 Klimaklasse und Definitionen

Bitte beachten Sie die Klimaklasse auf dem Typenschild Ihres Geräts. Je nach Klimaklasse ist eine der folgenden Informationen auf Ihr Gerät anwendbar.

- **SN** Langfristig gemäßigtes Klima: Dieses Kühlgerät ist für den Einsatz bei Umgebungstemperaturen zwischen 10 °C und 32 °C ausgelegt.
- **N**: Gemäßigtes Klima: Dieses Kühlgerät ist für den Einsatz bei Umgebungstemperaturen zwischen 16°C und 32 °C ausgelegt.

- **ST:** Subtropisches Klima: Dieses Kühlgerät ist für den Einsatz bei Umgebungstemperaturen zwischen 16°C und 38°C ausgelegt.
- **T:** Tropisches Klima: Dieses Kühlgerät ist für den Einsatz bei Umgebungstemperaturen zwischen 16°C und 43°C ausgelegt.

5 Verwendung des Geräts

5.1 Aufbewahrung von Lebensmitteln im Kühlfach

Aufbewahrung von Lebensmitteln im Kühlfach

- Die Temperatur des Fachs steigt stark an, wenn die Fachtür häufig geöffnet und geschlossen wird und lange Zeit offen bleibt; dies kann die Lebensdauer der Lebensmittel verkürzen und zum Verderben der Lebensmittel führen.
- Um Geruchs- und Geschmacksveränderungen zu vermeiden, sollten die Lebensmittel in geschlossenen Behältern aufbewahrt werden.
- Um eine bessere und gleichmäßige Kühlung zu erreichen, legen Sie die Lebensmittel getrennt voneinander so ein, dass die kalte Luft durch sie hindurchströmen kann.
- Sorgen Sie für Luftzirkulation, indem Sie einen Zwischenraum zwischen den Lebensmitteln und der Innenwand lassen. Wenn Sie die Lebensmittel an die Rückwand lehnen, können sie einfrieren.
- Bringen Sie gekochte warme Speisen auf Zimmertemperatur, bevor Sie diese in den Kühlschrank stellen. Dann können Sie die lauwarmen Speisen in die unteren Fächer des Kühlschranks stellen. Warme Speisen sollten nicht in die Nähe schnell verderblicher Lebensmittel gestellt werden.
- Achten Sie besonders darauf, die als gefroren verkauften Lebensmittel nicht mit den frischen Lebensmitteln zu vermischen.
- Tauen Sie Ihre gefrorenen Lebensmittel im Frischhaltefach auf. Auf diese Weise können Sie das Frischhaltefach durch die Verwendung von Tiefkühlkost kühlen und Energie sparen.
- Lagern Sie unreife Südfrüchte (Mango, Melonen, Papaya, Banane, Ananas) im Kühlschrank, um den Reifeprozess zu beschleunigen. Dies ist nicht empfehlenswert, da sich dadurch die Lagerzeit verkürzt.
- Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und anderes Wurzelgemüse sollten Sie nicht im Kühlschrank, sondern in einem dunklen und kalten Raum aufbewahren.
- Wenn Sie feststellen, dass ein Lebensmittel im Kühlschrank verdorben ist, werfen Sie es weg und reinigen Sie das Zubehör, das mit dem Lebensmittel in Berührung gekommen ist.
- Um Speisen wie Suppen und Eintöpfe, die in großen Töpfen gekocht werden, schnell abzukühlen, können Sie sie in eigenen flachen Behältern in den Kühlschrank stellen.
- Stellen Sie unverpackte Lebensmittel nicht neben Eier.
- Bewahren Sie Obst und Gemüse getrennt auf und lagern Sie jede Sorte zusammen (z.B. Äpfel mit Äpfeln, Karotten mit Karotten).
- Nehmen Sie grünes Gemüse aus dem Plastikbeutel und legen Sie es in den Kühlschrank, nachdem Sie es in ein Papiertuch oder ein Trockentuch eingewickelt haben. Wenn Sie diese Art von Lebensmitteln waschen, bevor Sie sie in den Kühlschrank stellen, denken Sie daran, sie zu trocknen.
- Sie können sowohl eine feuchte Umgebung schaffen als auch für einen Luftstrom sorgen, indem Sie Obst und Gemüse, die zum Austrocknen neigen, in perforierten oder unverschlossenen Plastiktüten aufbewahren.

- Abgesehen von den Fällen, in denen in der Umgebung extreme Bedingungen herrschen, bleiben die Lebensmittel sowohl im Frischfach als auch im Gefrierfach länger frisch, wenn Sie Ihr Produkt (auf der Tabelle der empfohlenen Werte) auf die angegebenen Werte einstellen.

Aufbewahrung von Lebensmitteln im Kühlfach

- Das Frischhaltefach des Produkts kann auch als "Kühlfach (Kühlmodus)" verwendet werden.
- Um das Frischhaltefach in den Modus "Kühlfach" zu schalten, müssen Sie die Taste zur Einstellung der Kühlfachtemperatur auf dem Anzeigefeld des Geräts 3 Sekunden lang drücken.

- Die Einstellungen 1 und 2 des Frischhaltefachs werden als "Kühlfach"-Modus verwendet, die Einstellungen 3, 4, 5, 6, 7 und 8 als "Frischkost"-Modus. Im Kühlfachmodus kann die Temperatur der zu lagernden Lebensmittel zwischen +3 °C und -3 °C variieren. Im Kühlfachmodus kann die Temperatur unter null Grad Celsius sinken, daher ist es nicht geeignet, frisches Obst/Gemüse im Kühlfachmodus zu lagern.
- Die Verwendung des Frischhaltefachs als "Kühlfach" hat keinen Einfluss auf die Leistung des Gefrierfachs des Geräts.

Lagern Sie Lebensmittel je nach ihren Eigenschaften an verschiedenen Orten:	
Essen	Standort
Eier	Türregal
Molkereiprodukte (Butter, Käse)	Falls verfügbar, Null-Grad-Fach (für Frühstücksnahrung)
Obst, Gemüse und Grünzeug	Obst-/Gemüsefach, Gemüse- oder EverFresh+-Fach (sofern vorhanden)
Frisches Fleisch, Geflügel, Fisch, Wurst usw. Gekochte Lebensmittel	Falls verfügbar, Null-Grad-Fach (für Frühstücksnahrung)
Servierfertige Lebensmittel, verpackte Produkte, Konserven und eingelegte Lebensmittel	Obere Regale oder Türregal
Getränke, Flaschen, Gewürze und Snacks	Türregal

Lagerung von Lebensmitteln im Gefrierfach

- Sie können die Schnellgefrierfunktion 4-6 Stunden vor dem Einfrieren aktivieren und eine schnellere Abkühlung vornehmen.
- Bringen Sie warme Speisen auf Raumtemperatur, bevor Sie sie in das Gefrierfach legen.
- Lebensmittel, die eingefroren werden sollen, müssen entsprechend der zu verzehrenden Größe in Portionen aufgeteilt und in separaten Verpackungen eingefroren werden.
- Es wird empfohlen, die Lebensmittel zu verpacken, bevor sie in den Gefrierschrank gelegt werden.

- Um zu verhindern, dass die Lagerzeit abläuft, schreiben Sie das Einfrierdatum, die Uhrzeit und den Namen des Produkts auf die Verpackung, entsprechend der Lagerzeit der verschiedenen Lebensmittel.
- Verbrauchen Sie die aufgetauten Lebensmittel schnell. Aufgetaute Lebensmittel können nicht wieder eingefroren werden, es sei denn, sie werden gekocht. Es ist nicht sicher, die wieder eingefrorenen frischen Lebensmittel nach dem Auftauen ohne Kochen zu verzehren.
- Bringen Sie beim Einfrieren frischer Lebensmittel diese nicht mit bereits gefrorenen Lebensmitteln in Kontakt. Andernfalls werden die gefrorenen Lebensmittel aufgetaut.

Aufbewahrung der Lebensmittel, die tiefgekühlt verkauft werden

- Bitte beachten Sie bei der Lagerung von Lebensmitteln und Speisen, die in dieser Bedienungsanleitung angegebenen Zeiträume.
- Um die Qualität der Lebensmittel zu schützen, sollten Sie die Zeitspanne zwischen Kauf und Lagerung so kurz wie möglich halten.
- Kaufen Sie Tiefkühlkost, die bei -18 °C oder niedrigeren Temperaturen gelagert wird.
- Vermeiden Sie den Kauf von Lebensmitteln, deren Verpackungen mit Eis usw. bedeckt sind. Dies bedeutet, dass das Produkt teilweise aufgetaut und wieder eingefroren werden könnte. Die Temperatur wirkt sich auf die Qualität der Lebensmittel aus.
- Beachten Sie bitte die durch den jeweiligen Hersteller vorgegebenen Lagerungszeiten. Nehmen Sie nur so viele Lebensmittel aus dem Gefrierschrank, wie Sie benötigen.
- Abgesehen von den Fällen, in denen in der Umgebung extreme Bedingungen herrschen, bleiben die Lebensmittel sowohl im Frischfach als auch im Gefrierfach länger frisch, wenn Sie Ihr Produkt (auf der Tabelle der empfohlenen Werte) auf die angegebenen Werte einstellen.
- Wenn das Frischhaltefach auf eine niedrigere Temperatur eingestellt ist, kann frisches Obst und Gemüse teilweise gefroren sein.
- Die Zwei-Sterne-Fächer sind für vorgefrorene Lebensmittel geeignet. Eiscreme und Eiskwürfel können darin aufbewahrt werden.
- Frieren Sie Lebensmittel nur im 4-Sterne-Fach ein.

Fleisch und Fisch			Vorbereitung	Längste Lagerzeit (Monat)
Fleischprodukte	Kalb	Steak	Schneiden Sie sie 2 cm dick und legen Sie Folie dazwischen oder wickeln Sie sie fest mit Stretch ein	6-8
		Rösten	Packen Sie die Fleischstücke in einen Kühlschrankbeutel oder wickeln Sie sie fest mit Stretch ein	6-8
		Würfel	In kleinen Stücken	6-8
		Schnitzel, Koteletts	Indem Sie Folie zwischen geschnittene Scheiben legen oder einzeln mit Stretch einwickeln	6-8
	Hammelfleisch	Koteletts	Indem Sie Folie zwischen Fleischstücken legen oder einzeln mit Stretch einwickeln	4-8
		Rösten	Packen Sie die Fleischstücke in einen Kühlschrankbeutel oder wickeln Sie sie fest mit Stretch ein	4-8
		Würfel	Packen Sie das zerkleinerte Fleisch in einen Kühlschrankbeutel oder wickeln Sie sie fest mit Stretch ein	4-8
	Rindfleisch	Rösten	Packen Sie die Fleischstücke in einen Kühlschrankbeutel oder wickeln Sie sie fest mit Stretch ein	8-12
		Steak	Schneiden Sie sie 2 cm dick und legen Sie Folie dazwischen oder wickeln Sie sie fest mit Stretch ein	8-12
		Würfel	In kleinen Stücken	8-12
		Gekochtes Fleisch	Durch Verpacken in kleinen Stücken in einem Kühlschrankbeutel	8-12
	Hackfleisch		Ohne Gewürze in flachen Beuteln	1-3
	Innereien (Stück)		In Stücken	1-3
	Fermentierte Wurst - Salami		Es sollte auch dann verpackt sein, wenn es ein Gehäuse hat.	1-3
	Schinken		Durch Platzieren von Folie zwischen geschnittenen Scheiben	2-3
Geflügel und Jagdtiere	Huhn und Pute		Durch Einwickeln in Folie	4-6
	Gans		Durch Einwickeln in Folie (Portionen sollten 2,5 kg nicht überschreiten)	4-6
	Ente		Durch Einwickeln in Folie (Portionen sollten 2,5 kg nicht überschreiten)	4-6
	Hirsch, Kaninchen, Reh		Durch Einwickeln in Folie (Portionen sollten 2,5 kg nicht überschreiten und ihre Knochen sollten getrennt werden)	6-8
Fisch und Meeresfrüchte	Süßwasserfische (Forelle, Karpfen, Kranich, Wels)		Nach gründlicher Reinigung der Innenseite und der Schuppen sollten diese gewaschen und getrocknet werden, und die Schwanz- und Kopfteile sollten bei Bedarf geschnitten werden.	2
	Magerer Fisch (Wolfsbarsch, Steinbutt, Seezunge)			4-6
	Fetthaltiger Fisch (Bonito, Makrele, Bluefish, Rotbarbe, Sardelle)			2-4
	Schaltiere		Gereinigt und in Säcken	4-6
	Kaviar		In seiner Verpackung in einem Aluminium- oder Kunststoffbehälter	2-3

„Die in der Tabelle angegebenen Haltbarkeitsfristen basieren auf einer Lagertemperatur von -18°C.“

Obst und Gemüse	Vorbereitung	Längste Lagerzeit (Monat)
Bohnen und Stangenbohnen	Durch Schock kochen für 3 Minuten nach dem Waschen und Schneiden in kleine Stücke	10-13
Grüne Erbse	Durch Schock kochen für 2 Minuten nach dem Schälen und Waschen	10-12
Kohl	Durch Schock 1-2 Minuten nach dem Reinigen kochen	6-8
Karotte	Durch Schock 3-4 Minuten kochen lassen, nachdem gereinigt und in Scheiben geschnitten wurde	12
Pfeffer	Nach dem Schneiden des Stiels 2-3 Minuten kochen lassen, in zwei Teile teilen und die Samen trennen	8-10
Spinat	Nach dem Waschen und Reinigen 2 Minuten lang unter Schock kochen	6-9
Lauch	Durch Schock 5 Minuten nach dem Zerhacken kochen	6-8
Blumenkohl	Durch Schock in etwas Zitronenwasser für 3-5 Minuten kochen, nachdem die Blätter getrennt wurden, den Kern in Stücke schneiden	10-12
Auberginen	Nach dem Waschen und Schneiden in 2 cm große Stücke 4 Minuten lang unter Schock kochen	10-12
Kürbis	Durch Schock kochen für 2-3 Minuten nach dem Waschen und Schneiden in 2 cm Stücke	8-10
Pilz	Durch leichtes Anbraten in Öl und Auspressen von Zitrone darauf	2-3
Mais	Durch Reinigen und Verpacken in Kolben oder Granulat	12
Apfel und Birne	Durch Schock kochen für 2-3 Minuten nach dem Schälen und Schneiden	8-10
Aprikose und Pfirsich	In zwei Hälften teilen und die Samen extrahieren	4-6
Erdbeere und Himbeere	Durch Waschen und Schälen	8-12
Gebackene Früchte	Durch Zugabe von 10% Zucker in den Behälter	12
Pflaume, Kirsche, Sauerkirsche	Durch Waschen und Schälen der Stiele	8-12

„Die in der Tabelle angegebenen Haltbarkeitsfristen basieren auf einer Lagertemperatur von -18°C.“

Milchprodukte	Vorbereitung	Längste Lagerzeit (Monat)	Lagerbedingungen
Käse (außer Feta-Käse)	Durch Platzieren von Folie zwischen geschnittenen Scheiben	6-8	Es kann zur kurzfristigen Lagerung in der Originalverpackung aufbewahrt werden. Zur Langzeitlagerung sollte es auch in Aluminium- oder Kunststoffolie eingewickelt werden.
Butter, Margarine	In eigener Verpackung	6	In eigener Verpackung oder in Plastikbehältern

„Die in der Tabelle angegebenen Haltbarkeitsfristen basieren auf einer Lagertemperatur von -18°C.“

„Die Menge an frischen Lebensmitteln, die für einen bestimmten Zeitraum eingefroren werden kann, ist auf dem Typenschild angegeben.“

Tabelle der empfohlenen Einstellwerte

Gefrierfach Einstellung	Kühlfach Einstellung	Bemerkungen
-20°C	4°C	Das ist die standardmäßige, empfohlene Einstellung. Diese Einstellung wird empfohlen, wenn die Umgebungstemperatur unter 30°C liegt.
-20°C oder kälter	4°C	Diese Einstellungen werden für Umgebungstemperaturen empfohlen, die 30°C überschreiten.
Schnelleinfrieren	4°C	Verwenden Sie sie, wenn Sie Ihre Lebensmittel in kurzer Zeit einfrieren möchten. Nach Beendigung des Vorgangs werden die Einstellungen des Produkts auf die vorherige Position zurückgesetzt.

Schnelleinfrieren

1. Aktivieren Sie die Schnellgefrierfunktion 24 Stunden vor dem Einlegen Ihrer frischen Lebensmittel.
2. Nach 24 Stunden nach dem Drücken der Taste legen Sie die Lebensmittel, die Sie einfrieren möchten, in das zweite Regal mit höherer Gefrierkapazität.
3. Die einmal aktivierte Schnellgefrierfunktion schaltet sich nach einer gewissen Zeit automatisch ab.

Gefrierschrank Details

Gemäß den IEC 62552-Standards muss das Gefrierschrank über eine Kapazität zum Einfrieren von 4,5 kg an Lebensmitteln bei Temperaturen von -18°C oder niedriger von 25°C in 24 Stunden pro jeweils 100 Liter an Gefrierfachvolumen verfügen.

Lebensmittel können über eine längere Zeit hinweg nur bei Temperaturen von weniger als -18 °C gelagert werden.

Sie können die Lebensmittel über Monate frisch halten (im Gefrierschrank bei Temperaturen von oder niedriger als -18 °C Grad). Die einzufrierenden Lebensmittel dürfen nicht mit bereits tiefgekühlten Produkten in Berührung kommen, um ein teilweises Auftauen zu verhindern.

Blanchieren Sie das Gemüse und gießen Sie das Wasser ab, um die Lagerzeit bei Tiefkühlung zu verlängern. Legen Sie das

Gefriergut nach dem Abgießen in luftdichte Verpackungen und dann in das Gefrierschrank. Bananen, Tomaten. Salat, Sellerie, gekochte Eier, Kartoffeln und vergleichbare Lebensmittel dürfen nicht eingepackt werden. Wenn diese Lebensmittel eingefroren werden, werden nur der Nährwert und die Verzehreigenschaften beeinträchtigt. Eine Verrottung, die die menschliche Gesundheit bedroht, kommt nicht in Frage.

Platzierung der Lebensmittel

Regale im Gefrierfach:Verschiedene Tiefkühlkost wie Fleisch, Fisch, Eiscreme, Gemüse usw.

Regale im Kühlfach:Lebensmittel in Töpfen, Behältern mit Deckeln und Verschlusskappen, sowie Eier (geschlossenen Gefäßen)

Kühlfachtürregale:Kleine und verpackte Lebensmittel oder Getränke

Gemüsefach:Gemüse und Obst

Fach für frische Lebensmittel:Feinkostprodukte (Frühstücksprodukte, Fleischprodukte, die in kurzer Zeit verzehrt werden)

5.2 Auswechseln der Beleuchtungslampe

Rufen Sie den autorisierten Kundendienst an, wenn die Glühbirne/LED für die Beleuchtung Ihres Kühlschranks ausgetauscht werden soll.

Die in diesem Gerät verwendeten Lampen können nicht für die Hausbeleuchtung verwendet werden. Die beabsichtigte Verwendung dieser Lampe soll dem Benutzer helfen, Lebensmittel sicher und bequem in den Kühl- / Gefrierschrank zu stellen.

5.3 Alarm bei offener Tür

Das Türöffnungswarnsystem Ihres Kühlschranks kann sich je nach Modell unterscheiden.

Version 1;

Bleibt die Tür des Geräts für eine bestimmte Zeit (zwischen 60 s und 120 s) offen, ertönt ein akustisches Warnsignal; je nach Produktmodell kann auch ein optisches Warnsignal (Lichtblitz) angezeigt werden. Wenn Sie die Tür des Geräts schließen oder eine Taste auf dem Bildschirm des Geräts drücken (falls vorhanden), wird der Warnton beendet.

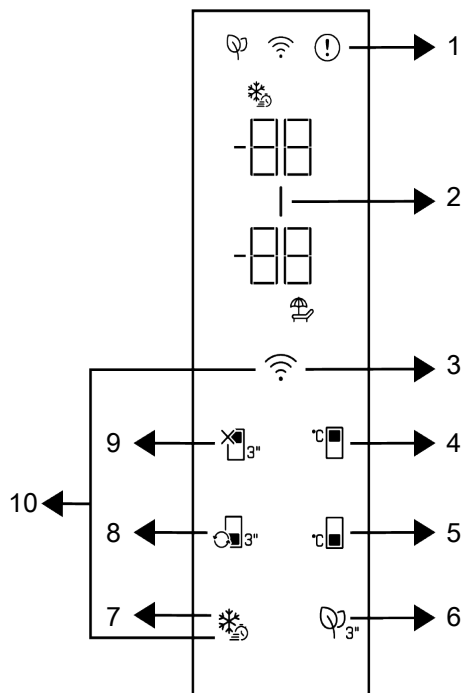
Version 2;

Wenn die Tür des Geräts für eine bestimmte Zeit (zwischen 60 s und 120 s) offen bleibt, ertönt der Türöffnungsalarm. Der Türöffnungsalarm wird schrittweise ausgelöst. Zunächst ertönt ein akustisches Warnsignal. Wenn die Tür nach 4 Minuten immer noch nicht geschlossen ist, wird eine optische Warnung (Blinklicht) aktiviert. Der Türöffnungsalarm wird für eine bestimmte Zeit (zwischen 60 s und 120 s) verzögert, wenn eine beliebige Taste auf dem Produktbildschirm gedrückt wird (falls vorhanden). Danach beginnt der Vorgang von neuem. Wenn die Gerätetür geschlossen ist, wird der Türöffnungsalarm aufgehoben.

5.4 Umkehren der Türöffnungsseite

Die Türöffnungsseite Ihres Kühlschranks kann je nach Aufstellort umgedreht werden. Wenn Sie dies benötigen, sollten Sie unbedingt den nächsten autorisierten Service anrufen.

6 Bedienfeld des Geräts



1 * Fehlerzustandsanzeige

3 * Kabellose Taste

5 * Temperatureinstellungstaste für das Gefrierfach

7 * Schnellgefriertaste

9 * Funktionstaste Kühlfach AUS (Urlaub)

2 * Energiesparanzeige (Anzeige aus)

4 * Temperatureinstellungstaste für das Kühlfach

6 * Desodorierungsmodul Schlüssel

8 * Fachumwandlungstaste

10 Taste zum Zurücksetzen der Einstellungen für die kabellose Verbindung

Lesen Sie zuerst die „Sicherheitshinweise“. Die auditiven und visuellen Funktionen der Anzeigetafel erleichtert Ihnen die Nutzung des Geräts.

***Optional:** Die angezeigten Funktionen sind optional, es können Form- und Lageunterschiede bei den Funktionen auf der Anzeige Ihres Geräts auftreten.

1. Fehlerzustandsanzeige (!)

Diese Anzeige muss aktiv sein, wenn Ihr Kühlschrank keine ausreichende Kühlung durchführen kann oder wenn ein Sensorfehler vorliegt. Auf der Temperaturanzeige des Gefrierfachs wird "E" angezeigt und auf der Temperaturanzeige des Kühlfachs werden Zahlen wie 1, 2, 3 ... angezeigt. Diese Zahlen auf der Anzeige geben dem autorisier-

ten Kundendienst Auskunft über den aufgetretenen Fehler. Das Ausrufezeichen kann angezeigt werden, wenn Sie warme Lebensmittel in das Gefrierfach laden oder die Tür längere Zeit offen halten. Dies ist kein Fehler. Diese Warnung wird erloschen, wenn die Lebensmittel abgekühlt sind oder wenn eine Taste gedrückt wird.

2. Energiesparanzeige (Anzeige aus) |

Die Energiesparfunktion wird automatisch aktiviert und das Energiesparsymbol leuchtet auf, wenn die Tür des Produkts längere Zeit nicht geöffnet oder geschlossen wird. Wenn die Energiesparfunktion aktiv ist, müssen alle Symbole auf dem Bildschirm außer dem Energiesparsymbol deaktiviert sein. Wenn Sie bei aktivierter Energiesparfunktion eine andere Taste drücken oder die Tür öffnen, stellt sich diese Funktion aus und die Symbole auf der Anzeige leuchten wieder auf. Die Energiesparfunktion ist eine ab Werk aktivierte Funktion und kann nicht abgebrochen werden.

3. Kabellose Taste

Diese Taste wird verwendet, um eine drahtlose Verbindung zu Ihrem Gerät über die mobile HomeWhiz-Anwendung herzustellen. Wenn die Taste lange gedrückt wird (3 Sekunden), blinkt das Symbol für die drahtlose Verbindung auf dem Display/der Anzeige langsam (in 0,5-Sekunden-Intervallen). Das Heimnetzwerk wird auf diese Weise auf dem Produkt initialisiert. Nach dem Herstellen einer drahtlosen Verbindung mit dem Produkt leuchtet das Symbol für die drahtlose Verbindung  kontinuierlich auf. Sie können die Verbindung nach Abschluss der ersten Einstellung durch Drücken dieser Taste aktivieren/deaktivieren. Das Symbol für die drahtlose Verbindung wird in kurzen Abständen (von 0,2 Sekunden) blinken, bis die Verbindung hergestellt ist. Wenn die Verbindung aktiv ist, blinkt das Symbol für die drahtlose Verbindung kontinuierlich. Wenn die Verbindung über einen längeren Zeitraum nicht hergestellt werden kann, überprüfen Sie Ihre Verbindungseinstellungen und lesen Sie den Abschnitt „Fehlerbe-

hebung“ im Bedienungsanleitung. Verwenden Sie die Anwendung HomeWhiz für die drahtlose Verbindung. Die Installationschritte werden in der Anwendung während der Installation beschrieben. Sie können auf die Anwendung zugreifen, indem Sie den QR-Code lesen, der auf dem HomeWhiz-Etikett des Produkts verfügbar ist. Die Anwendung ist im App Store für iOS-Geräte oder im Play Store für Android-Geräte erhältlich. Weitere Informationen finden Sie unter <https://www.homewhiz.com/>.

4. Temperatureinstellungstaste für das Kühlfach

Ermöglicht die Einstellung der Temperatur für das Kühlfach. Durch das Drücken dieser Taste wird die Einstellung der Kühlfachtemperatur auf 8 °C, 7 °C, 6 °C, 5 °C, 4 °C, 3 °C, 2 °C, und 1 °C.

5. Temperatureinstellungstaste für das Gefrierfach

Die Temperatureinstellung erfolgt für das Gefrierfach. Durch Drücken der Taste kann die Temperatur des Gefrierfachs auf -18 °C, 19 °C, -20 °C, -21 °C, -22 °C, -23 °C und -24 °C eingestellt werden.

6. Desodorierungsmodul-Schlüssel

Drücken Sie diese Taste 3 Sekunden lang, um die Desodorierungsfunktion zu aktivieren/deaktivieren. Wenn die Desodorierungsfunktion aktiv ist, leuchtet das Symbol für das Desodorierungsmodul. Wenn die Funktion aktiv ist, wird das Desodorierungsmodul periodisch betrieben.

7. Schnellgefriertaste

Wenn die Schnellgefriertaste gedrückt wird, leuchtet das Schnellgefriersymbol und die Schnellgefrierfunktion wird aktiviert. Die Gefrierfachtemperatur ist auf -27 °C eingestellt. Drücken Sie die Taste erneut, um die Funktion abzubrechen. Die Schnellgefrierfunktion wird automatisch aufgehoben. Um eine große Menge an frischen Lebensmitteln einzufrieren, drücken Sie die Schnellgefriertaste, bevor Sie die Lebensmittel in das Gefrierfach legen.

8. Fachumwandlungstaste

Wenn die Fachumwandlungstaste für 3 Sekunden gedrückt wird, wechselt das Gefrierfach zwischen Kühl-, Aus- und Gefriermodus. Bei Betrieb als Kühlfach wird die Fachtemperatur auf 4 °C eingestellt. Im OFF-Modus zeigt die Fachtemperaturanzeige "- -" an.

9. Funktionstaste Kühlfach Aus (Urlaub)



Drücken Sie die Taste 3 Sekunden lang, um die Urlaubsfunktion zu aktivieren. Der Urlaubsmodus ist aktiviert und das Urlaubssymbol leuchtet. Die Anzeige "- -" wird auf dem Temperaturdisplay des Kühlfachs angezeigt und das Kühlfach führt keinen aktiven Kühlbetrieb durch. Wenn diese Funktion aktiviert ist, sollten Sie Ihre Lebensmittel nicht im Kühlfach aufbewahren. Die anderen Fächer kühlen entsprechend der zuvor eingestellten Temperaturen weiter. Drücken Sie die Taste erneut 3 Sekunden lang, um diese Funktion abzubrechen.

7 Produktmerkmale

7.1 Gemüsefach

Das Gemüsefach im Kühlschrank hält das Gemüse frisch, indem ihre Feuchtigkeit erhalten bleibt. Für diesen Zweck ist die Zirkulation der Kaltluft im Gemüsefach intensiver. Lagern Sie Obst oder Gemüse in diesem Fach. Lagern grünblättriges Gemüse getrennt von Früchten, um deren Leben zu verlängern.

7.2 Kühlraum für Molkereiprodukte

Kühlagerschublade

Die Kühlschrankschublade kann im Kühlfach niedrigere Temperaturen erreichen. Verwenden Sie diese Schublade für Feinkostprodukte (Salami, Wurst usw.) und Milchprodukte, die kältere Lagerbedingungen erfordern, oder für Fleisch, Hähnchen oder Fisch, die schnell verzehrt werden sollen. Es ist nicht geeignet, Obst und Gemüse in dieser Schublade aufzubewahren.

10. Taste zum Zurücksetzen der Einstel-

lungen für die kabellose Verbindung



Um die Einstellungen der drahtlosen Verbindung zurückzusetzen, müssen die Tasten Schnelleinfrieren (Quick freezing) und drahtlose Verbindung (Wireless connection) gleichzeitig 3 Sekunden lang gedrückt werden. Alle zuvor aufgezeichneten Benutzerinformationen werden auf dem Produkt entfernt, bei dem die Einstellungen für die drahtlose Verbindung auf die Werkseinstellungen zurückgesetzt/wiederhergestellt werden.

Die Temperatur kann für das Kühlfach auf Werte zwischen 1°C und 8°C sowie für das Gefrierfach auf Werte zwischen -24°C und -15°C eingestellt werden. Die einstellbaren Temperaturwerte können variieren, sofern sie innerhalb der spezifischen Temperaturbereiche für das Gerät liegen.

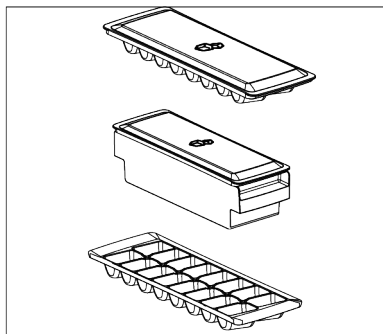
7.3 Der Eisspeicherraum

Eisbehälter

Mit dem Eisbehälter können Sie ganz einfach Eis aus dem Kühlschrank entnehmen.

Verwendung des Eisbehälters

1. Nehmen Sie den Eisbehälter aus dem Gefrierfach.
2. Füllen Sie den Eisbehälter mit Wasser.
3. Stellen Sie den Eisbehälter in das Gefrierfach. Das Eis sollte nach ca. zwei Stunden fertig sein.
4. Nehmen Sie den Eisbehälter aus dem Gefrierfach und biegen Sie ihn leicht über den Halter, den Sie servieren möchten. Eis wird leicht in den Servierhalter geschüttet.



7.4 Eierhalter

Sie können den Eierhalter auf der Tür oder auf dem Gehäuseregal platzieren, wie Sie möchten.

Wenn Sie den Eierhalter auf der Hauptablage platzieren, empfehlen wir Ihnen, die kälteren unteren Ablagen zu wählen.

- Stellen Sie den Eierhalter niemals auf das Gefrierfach

7.5 Feuchtigkeitsregulierter Gemüsefach

Mit dem feuchtigkeitsregulierten Gemüsefach wird die Feuchtigkeit von Gemüse und Obst unter Kontrolle gehalten und die Lebensmittel bleiben länger frisch.

Wir empfehlen Ihnen, Blattgemüse wie Salat, Spinat und ähnliches Gemüse, das empfindlich auf Feuchtigkeitsverlust reagiert, nicht aufrecht auf den Wurzeln, sondern möglichst waagrecht in das Gemüsefach zu legen.

Wenn Sie das Gemüse platzieren, legen Sie schweres und hartes Gemüse unten und leichtes und weiches oben, wobei Sie das spezifische Gewicht des Gemüses berücksichtigen.

Lassen Sie Gemüse nie in Plastiktüten im Gemüsefach liegen. Wenn Sie sie in Plastiktüten lassen, verrottet das Gemüse in kurzer Zeit.

Verwenden Sie in Situationen, in denen der Kontakt mit anderem Gemüse nicht bevorzugt wird, Verpackungsmaterialien wie Papier mit einer bestimmten Porosität in Bezug auf die Hygiene.

Legen Sie Früchte mit einer hohen Ethylen-gasproduktion wie Birne, Aprikose, Pfirsich und insbesondere Apfel nicht mit anderen Gemüse- und Obstsorten in das gleiche Gemüsefach. Das aus diesen Früchten austretende Ethylengas kann dazu führen, dass anderes Gemüse und Obst schneller reift und in kürzerer Zeit verrottet.

7.6 Auf künstlicher Intelligenz (KI) basierende Technologie



Ihr Kühlschrank verfügt über . Für den Betrieb der Funktion muss Ihr Gerät in der HomeWhiz-App hinzugefügt werden und mit dem Internet verbunden sein.

Sie können die über die Seite mit den Hilfsfunktionen Ihres Produkts in der HomeWhiz-App steuern. Mit der autonomen Kühlgerätektechnologie passt sich Ihr Gerät an Ihre Betriebsweise an, bietet eine hohe Energieeffizienz und spart bis zu *20 % an Energie.



Die für die Einsparungen angegebenen Werte beruhen auf dem Betrieb unter standardisierten Laborbedingungen. Ihre Einsparwerte können aufgrund der bei dem Kunden bestehenden Betriebsbedingungen sowie der klimatischen Gegebenheiten davon abweichen.

7.7 Energiemanagement

Ihr Kühlschrank verfügt über eine Funktion zum Energieverbrauchsmanagement. Für den Betrieb der Funktion muss Ihr Gerät in der HomeWhiz-App hinzugefügt werden und mit dem Internet verbunden sein.

Sie können im Energiemanagement-Panels der HomeWhiz-App die Daten zum Energieverbrauch Ihres Geräts einsehen.

Sie können die Verbrauchsdaten Ihres intelligenten Kühlgeräts über verschiedene Zeiträume* hinweg überwachen und mithilfe der Vorschläge für die Senkung Ihres Energieverbrauchs Geld sparen.



Die auf dem Geräteschild angegebenen Verbrauchswerte beruhen auf dem Betrieb unter standardisierten Laborbedingungen. Die Verbrauchswerte in der HomeWhiz-App dienen allein der Information und können von dem tatsächlichen Verbrauchswerten aufgrund der bei dem Kunden bestehenden Betriebsbedingungen sowie der klimatischen Gegebenheiten abweichen.

8 Wartung und Reinigung

Lesen Sie zuerst die „Sicherheitshinweise“.

Ziehen Sie vor der Reinigung Ihres Geräts den Netzstecker oder schalten Sie die Sicherung aus, an die es angeschlossen ist. Stellen Sie Ihre Hände, Füße oder Metallgegenstände nicht unter den Kühlschrank oder zwischen den Kühlschrank und den Boden, aus welchem Grund auch immer. Es kann zu einem Einklemmen kommen oder scharfe Kanten können Verletzungen verursachen.

- Verwenden Sie zum Reinigen des Produkts keine scharfen oder scheuernden Werkzeuge. Verwenden Sie keine Materialien wie Haushaltsreiniger, Seifen, Reinigungsmittel, Gas, Benzin, Verdünner, Alkohol, Wachs usw.
- Der Staub muss mindestens einmal im Jahr vom Lüftungsgitter auf der Rückseite des Produkts entfernt werden (ohne die Abdeckung zu öffnen). Reinigen Sie das Produkt nur mit einem trockenen Tuch.
- Achten Sie darauf, dass die Abdeckung der Lampen und sonstige Elektroteile nicht mit Wasser in Kontakt kommen.
- Reinigen Sie die Tür nur mit einem feuchten Tuch. Entfernen Sie den gesamten Inhalt, um die Tür- und Gehäuseregale zu entfernen. Entfernen Sie die Türregale, indem Sie sie nach oben heben. Reinigen Sie die Türeinsätze gründlich und setzen Sie sie sodann wieder ein, indem Sie diese nach unten gleiten lassen.

- Verwenden Sie kein chlorhaltiges Wasser bzw. chlorhaltige Reinigungsmittel zur Reinigung der Außenflächen und chrombeschichteten Teile des Geräts. Chlor lässt metallische Oberflächen rosten.
- Verwenden Sie keine scharfen und scheuernden Werkzeuge, Seife, Haushaltsreiniger, Reinigungsmittel, Gas, Benzin, Lacke und ähnliche Substanzen, um eine Verformung und Entfernung der Drucke auf dem Kunststoffteil zu vermeiden. Verwenden Sie zum Reinigen warmes Wasser und ein weiches Tuch und trocknen Sie es anschließend ab.
- Bei Produkten ohne Frostschutzfunktion können Wassertropfen und Eisbildung bis zu einer Fingerdicke an der Rückwand des Kühlfachs auftreten. Nicht reinigen und niemals Öle oder ähnliche Materialien auftragen.
- Verwenden Sie nur ein leicht angefeuchtetes Mikrofasertuch, um die Außenfläche des Produkts zu reinigen. Schwämme und andere Arten von Reinigungskleidung können Kratzer verursachen.
- Um alle entfernbaren Komponenten während der Reinigung der Innenfläche des Produkts zu reinigen, waschen Sie diese Komponenten mit einer milden Lösung aus Seife, Wasser und Karbonat. Gründlich waschen und trocknen. Kontakt von Wasser mit Beleuchtungskomponenten und dem Bedienfeld verhindern.

- Verwenden Sie auf keiner Innenfläche Essig, Reinigungsalkohol oder andere Reinigungsmittel auf Alkoholbasis.

Außenflächen aus Edelstahl

Verwenden Sie ein nicht scheuerndes Reinigungsmittel aus rostfreiem Stahl und tragen Sie es mit einem weichen, fusselfreien Tuch auf. Wischen Sie zum Polieren die Oberfläche vorsichtig mit einem mit Wasser angefeuchteten Mikrofasertuch ab und verwenden Sie eine trockene Poliergämsse. Folgen Sie immer den Adern des Edelstahls.

Gerüche verhindern

Das Gerät wurde ohne die Verwendung von Geruch erzeugenden Materialien hergestellt. Die unsachgemäße Lagerung von Le-

bensmitteln und die unsachgemäße Reinigung der Innenflächen können jedoch zu Geruchsbildung führen.

- Um dies zu vermeiden, sollten Sie den Innenraum mit kohlenensäurehaltigem Wasser alle fünfzehn Tage reinigen.
- Bewahren Sie die Lebensmittel in versiegelten Behältern auf, da Mikroorganismen, die von Lebensmitteln in nicht versiegelten Behältern stammen, einen schlechten Geruch verursachen.
- Bewahren Sie keine verdorbenen Lebensmittel bzw. solche mit abgelaufenem Haltbarkeitsdatum im Kühlschrank auf.

Schutz der Kunststoffoberflächen

Auf Kunststoffoberflächen ausgelaufenes Öl kann diese beschädigen. Reinigen Sie daher solche Verschmutzungen unverzüglich.

9 Fehlerbehebung

Lesen Sie zuerst die „Sicherheitshinweise“. Prüfen Sie diese Liste, bevor Sie sich an den Kundendienst wenden. So sparen Sie Zeit und Geld. Diese Liste enthält häufige Beanstandungen, die nicht auf Verarbeitungs- oder Materialfehler zurückzuführen sind. Bestimmte hier aufgeführte Merkmale treffen möglicherweise nicht auf Ihr Produkt zu.

Wenn das Problem nach Befolgen der Anweisungen in diesem Abschnitt weiterhin besteht, wenden Sie sich an Ihren Händler oder einen autorisierten Kundendienst. Versuchen Sie nicht, das Gerät zu reparieren.

Der Kühlschrank funktioniert nicht.

- Der Netzstecker ist nicht vollständig eingesteckt. >>> Stecken Sie den Stecker vollständig in die Steckdose.
- Die Sicherung in der Steckdose, die das Produkt mit Strom versorgt, oder die Hauptsicherung ist durchgebrannt. >>> Prüfen Sie die Sicherung.

Kondenswasser an der Seitenwand des Kühlfachs (MULTI ZONE, COOL CONTROL und FLEXI ZONE).

- Die Tür wird zu häufig geöffnet. >>> Achten Sie darauf, die Tür des Geräts nicht zu häufig zu öffnen.
- Die Umgebung ist zu feucht. >>> Stellen Sie das Gerät nicht in feuchten Umgebungen auf.
- Flüssigkeitshaltige Lebensmittel werden in unverschlossenen Behältern aufbewahrt. >>> Bewahren Sie die Lebensmittel, die Flüssigkeiten enthalten, in versiegelten Behältern auf.
- Die Tür des Geräts steht offen. >>> Lassen Sie die Tür des Geräts nicht für längere Zeit offen.
- Der Thermostat ist auf eine sehr kühle Temperatur eingestellt. >>> Stellen Sie den Thermostat auf eine angemessene Temperatur ein.

Der Kompressor funktioniert nicht.

- Bei einem plötzlichen Stromausfall oder wenn der Netzstecker gezogen und wieder eingesteckt wird, ist der Gasdruck im Kühlsystem des Geräts nicht ausgeglichen, wodurch die thermische Sicherung des Kompressors ausgelöst wird. Das

Gerät schaltet sich nach etwa 6 Minuten wieder ein. Wenn das Gerät nach diesem Zeitraum nicht wieder anläuft, wenden Sie sich an den Kundendienst.

- Die Abtauerung ist aktiv. >>> Dies ist normal für ein vollautomatisches Abtauerungsprodukt. Die Abtauerung wird regelmäßig durchgeführt.
- Das Gerät ist nicht eingesteckt. >>> Vergewissern Sie sich, dass das Netzkabel eingesteckt ist.
- Die Temperatur ist falsch eingestellt. >>> Wählen Sie die richtige Temperatureinstellung.
- Der Strom ist ausgefallen. >>> Das Gerät arbeitet normal weiter, sobald die Stromversorgung wiederhergestellt ist.

Das Betriebsgeräusch des Kühlschranks nimmt während des Betriebs zu.

- Die Betriebsleistung des Geräts kann je nach den Schwankungen der Umgebungstemperatur variieren. Dies ist normal und stellt keine Fehlfunktion dar.

Der Kühlschrank läuft zu oft oder zu lange.

- Das neue Gerät ist möglicherweise größer als das vorherige. Größere Produkte sind länger in Betrieb.
- Die Raumtemperatur ist möglicherweise zu hoch. >>> Das Gerät läuft normalerweise über längere Zeit bei höherer Raumtemperatur.
- Das Gerät wurde möglicherweise vor kurzem eingesteckt oder es wurde ein neues Lebensmittel hineingelegt. >>> Das Gerät braucht länger, um die eingestellte Temperatur zu erreichen, wenn es kürzlich eingesteckt wurde oder ein neues Lebensmittel hineingelegt wurde. Das ist normal.
- Möglicherweise wurden kürzlich große Mengen heißer Lebensmittel in das Gerät gelegt. >>> Legen Sie keine heißen Lebensmittel in das Gerät.

- Die Türen wurden häufig geöffnet oder für längere Zeit offen gehalten. >>> Die warme Luft, die sich im Inneren bewegt, lässt das Gerät länger laufen. Öffnen Sie die Türen nicht zu häufig.
- Die Tür des Gefrier- oder Kühlgeräts ist möglicherweise angelehnt. >>> Vergewissern Sie sich, dass die Türen vollständig geschlossen sind.
- Das Gerät ist möglicherweise auf eine zu niedrige Temperatur eingestellt. >>> Stellen Sie die Temperatur auf eine höhere Stufe und warten Sie, bis das Produkt die eingestellte Temperatur erreicht hat.
- Die Türdichtung des Kühl- oder Gefrierschranks ist möglicherweise verschmutzt, abgenutzt, kaputt oder nicht richtig eingesetzt. >>> Reinigen oder ersetzen Sie die Dichtung. Eine beschädigte/gerissene Türdichtung führt dazu, dass das Gerät länger laufen muss, um die aktuelle Temperatur zu halten.

Die Temperatur des Gefrierfachs ist sehr niedrig, aber die Temperatur des Kühlfachs ist ausreichend.

- Die Temperatur des Gefrierfachs ist auf eine sehr niedrige Temperatur eingestellt. >>> Stellen Sie die Temperatur des Gefrierfachs auf eine höhere Stufe und prüfen Sie erneut.

Die Temperatur im Kühlfach ist sehr niedrig, aber die Temperatur im Gefrierfach ist ausreichend.

- Die Temperatur des Kühlfachs ist sehr niedrig eingestellt. >>> Stellen Sie die Temperatur des Kühlfachs auf eine höhere Temperatur ein und überprüfen Sie sie erneut.

Die Lebensmittel in den Schubladen des Kühlfachs sind gefroren.

- Die Temperatur des Kühlfachs ist sehr niedrig eingestellt. >>> Stellen Sie die Temperatur des Kühlfachs auf eine höhere Temperatur ein und überprüfen Sie sie erneut.

Die Temperatur im Kühl- oder Gefrierfach ist zu hoch.

- Die Kühlfachtemperatur ist sehr hoch eingestellt. >>> Die Temperatureinstellung des Kühlfachs wirkt sich auf die Temperatur im Gefrierfach aus. Warten Sie, bis die Temperatur der betreffenden Teile ein ausreichendes Niveau erreicht hat, indem Sie die Temperatur der Kühl- oder Gefrierfächer ändern.
- Die Türen wurden häufig geöffnet oder für längere Zeit offen gehalten. >>> Öffnen Sie die Türen nicht zu häufig.
- Die Tür kann angelehnt sein. >>> Schließen Sie die Tür vollständig.
- Das Gerät wurde möglicherweise vor kurzem eingesteckt oder es wurde ein neues Lebensmittel hineingelegt. >>> Das ist normal. Das Gerät braucht länger, um die eingestellte Temperatur zu erreichen, wenn es kürzlich eingesteckt wurde oder ein neues Lebensmittel hineingelegt wurde.
- Möglicherweise wurden kürzlich große Mengen heißer Lebensmittel in das Gerät gelegt. >>> Legen Sie keine heißen Lebensmittel in das Gerät.

Schütteln oder Geräusche.

- Der Untergrund ist nicht eben oder nicht stabil >>> Wenn das Produkt bei langsamer Bewegung wackelt, stellen Sie die Ständer ein, um das Produkt auszubalancieren. Vergewissern Sie sich auch, dass der Boden ausreichend stabil ist, um das Gerät zu tragen.
- Auf dem Gerät abgestellte Gegenstände können Geräusche verursachen. >>> Entfernen Sie alle auf dem Gerät abgestellten Gegenstände.
- Das Gerät macht Geräusche von fließenden, spritzenden Flüssigkeiten usw.
- Die Funktionsweise des Produkts beinhaltet Flüssigkeits- und Gasströme. >>> Dies ist normal und stellt keine Fehlfunktion dar.

Aus dem Gerät kommt ein Windgeräusch.

- Das Produkt verwendet einen Ventilator für den Kühlprozess. Dies ist normal und stellt keine Fehlfunktion dar.

An den Innenwänden des Produkts bildet sich Kondenswasser.

- Heißes oder feuchtes Wetter führt zu verstärkter Vereisung und Kondensation. Dies ist normal und stellt keine Fehlfunktion dar.
- Die Türen wurden häufig geöffnet oder für längere Zeit offen gehalten. >>> Öffnen Sie die Türen nicht zu häufig; wenn sie offen sind, schließen Sie die Tür.
- Die Tür kann angelehnt sein. >>> Schließen Sie die Tür vollständig.

An der Außenseite des Geräts oder zwischen den Türen bildet sich Kondenswasser.

- Die Umgebungsluft kann feucht sein, dies ist bei feuchtem Wetter ganz normal. >>> Das Kondenswasser wird sich auflösen, wenn die Luftfeuchtigkeit reduziert wird.

Der Innenraum riecht schlecht.

- Das Produkt wird nicht regelmäßig gereinigt. >>> Reinigen Sie den Innenraum regelmäßig mit einem Schwamm, warmem Wasser und kohlensäurehaltigem Wasser.
- Bestimmte Halterungen und Verpackungsmaterialien können Geruch verursachen. >>> Verwenden Sie geruchsneutrale Halterungen und Verpackungsmaterialien.
- Die Lebensmittel wurden in nicht verschlossenen Behältern gelagert. >>> Lagern Sie die Lebensmittel in geschlossenen Behältern. Mikroorganismen können auf unverschlossene Lebensmittel überspringen und unangenehme Gerüche verursachen.
- Entfernen Sie alle abgelaufenen oder verdorbenen Lebensmittel aus dem Gerät.

Die Tür schließt nicht.

- Lebensmittelverpackungen können die Tür blockieren. >>> Entfernen Sie alle Gegenstände, die die Türen blockieren.

- Das Gerät steht nicht ganz aufrecht auf dem Boden. >>> Stellen Sie die Ständer so ein, dass das Gerät im Gleichgewicht ist.
- Die Oberfläche ist nicht eben oder nicht stabil >>> Vergewissern Sie sich, dass die Oberfläche eben und ausreichend stabil ist, um das Produkt zu tragen.

Das Gemüsefach ist eingeklemmt.

- Die Lebensmittel können mit dem oberen Teil der Schublade in Kontakt sein. >>> Ordnen Sie die Lebensmittel in der Schublade neu an.

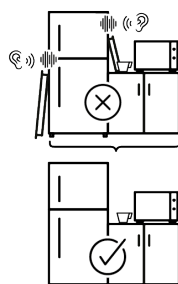
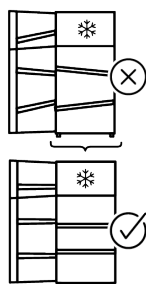
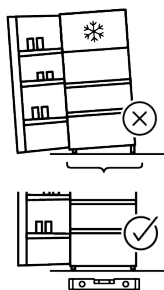
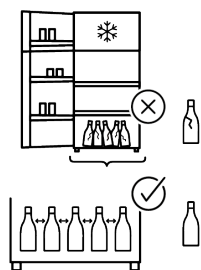
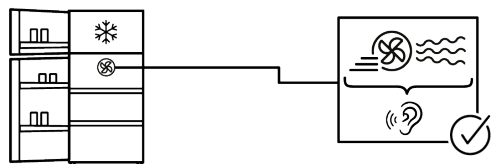
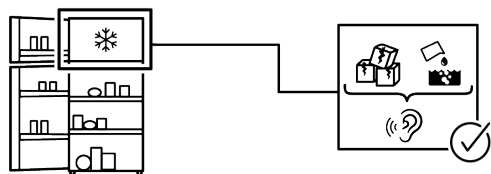
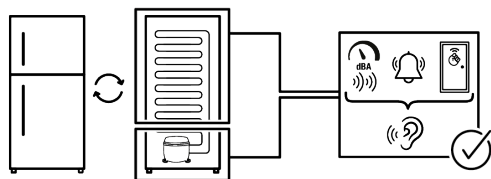
Temperatur auf der Oberfläche des Produkts.

- Während des Betriebs Ihres Geräts kann zwischen zwei Türen, an den Seitenwänden und im hinteren Grillbereich eine hohe Temperatur festgestellt werden. Dies ist normal und erfordert keine Wartung.

Das Gebläse läuft weiter, wenn die Tür geöffnet wird.

- Das Gebläse kann weiterlaufen, wenn die Gefrierschranktür geöffnet ist.

Wenn das Problem nach Befolgen der Anweisungen in diesem Abschnitt weiterhin besteht, wenden Sie sich an Ihren Händler oder einen autorisierten Kundendienst. Versuchen Sie nicht, das Gerät zu reparieren. Das ist normal.



HAFTUNGSAUSSCHLUSS

Einige (einfache) Störungen können vom Endbenutzer in angemessener Weise behoben werden, ohne dass Sicherheitsprobleme oder eine unsichere Verwendung auftreten, vorausgesetzt, sie werden innerhalb der Grenzen und in Übereinstimmung mit den folgenden Anweisungen durchgeführt (siehe Abschnitt "Selbstreparatur").

Sofern im Abschnitt "Selbstreparatur" nichts anderes angegeben ist, müssen Reparaturen von registrierten Fachwerkstätten durchgeführt werden, um Sicherheitsprobleme zu vermeiden. Eine registrierte professionelle Reparaturwerkstatt ist eine professionelle Reparaturwerkstatt, die vom Hersteller gemäß den in den Rechtsakten gemäß der Richtlinie 2009/125/EG beschriebenen Methoden Zugang zu den Anweisungen und der Ersatzteilliste dieses Produkts erhalten hat.

Allerdings darf nur der Kundendienst (d.h. die autorisierte Fachwerkstatt), den Sie über die in der Bedienungsanleitung/Garantiekarte angegebene Telefonnummer oder über Ihren Vertragshändler erreichen können, Serviceleistungen im Rahmen der Garantiebedingungen erbringen. Bitte beachten Sie daher, dass bei Reparaturen durch professionelle (die nicht autorisiert sind durch)WhirlpoolReparateure die Garantie erlischt.

Selbstreparatur

Folgende Ersatzteile können durch den Endverbraucher allein repariert werden: Türgriffe, Türscharniere, Schalen, Körbe und Türdichtungen (eine aktualisierte Liste ist ab dem 1. März 2021 ebenfalls <https://parts-selfservice.europeanappliances.com> verfügbar).

Um die Sicherheit des Produkts zu gewährleisten und die Gefahr schwerer Verletzungen zu vermeiden, müssen die erwähnten Selbstreparaturen gemäß den Anweisungen in der Bedienungsanleitung für die Selbstreparatur durchgeführt werden, die in <https://parts-selfservice.europeanapplian->

[ces.com](https://parts-selfservice.europeanappliances.com) verfügbar sind. Ziehen Sie zu Ihrer Sicherheit den Netzstecker, bevor Sie versuchen, das Gerät selbst zu reparieren.

Reparatur- und Instandsetzungsversuche durch den Endbenutzer für Teile, die nicht in dieser Liste enthalten sind, und/oder die nicht gemäß den Anweisungen in den Benutzerhandbüchern für die Selbstreparatur oder den in der <https://parts-selfservice.europeanappliances.com> verfügbaren Anweisungen durchgeführt werden, können zu Sicherheitsproblemen führen, die nicht der Whirlpool zuzuschreiben sind, und machen die Garantie des Produkts ungültig.

Daher wird den Endnutzern dringend empfohlen, von Reparaturversuchen abzusehen, die nicht in der genannten Ersatzteilliste aufgeführt sind, und sich in solchen Fällen an autorisierte Fachreparaturbetriebe oder registrierte Fachreparaturbetriebe zu wenden. Im Gegenteil, solche Versuche können Sicherheitsprobleme verursachen und das Produkt beschädigen und in der Folge Feuer, Überschwemmungen, Stromschläge und schwere Personenschäden hervorrufen. Beispielsweise müssen die folgenden Reparaturen von autorisierten Fachwerkstätten oder registrierten Fachwerkstätten durchgeführt werden: Kompressor, Kühlkreislauf, Hauptplatine, Inverterplatine, Displayplatine usw.

Der Hersteller/Verkäufer kann in keinem Fall haftbar gemacht werden, wenn der Endverbraucher die oben genannten Punkte nicht beachtet.

Die Ersatzteilverfügbarkeit des von Ihnen gekauften Kühlschranks beträgt 10 Jahre, während dieser Zeit sind Originalersatzteile für den ordnungsgemäßen Betrieb des Kühlschranks verfügbar.

Die Mindestgarantiedauer für den von Ihnen gekauften Kühlschrank beträgt 24 Monate.

Dieses Produkt ist mit einer Lichtquelle der Energieklasse "G" ausgestattet.

Die Lichtquelle in diesem Produkt darf nur von einer professionellen Reparaturwerkstatt ausgetauscht werden.

Vă rugăm ca mai întâi să citiți acest manual!

Stimate client/ă

Vă mulțumim că ați ales acest produs.

Vă rugăm să vă înregistrați produsele la adresa www.register10.eu

Am dori să obțineți eficiența optimă din acest produs de înaltă calitate care a fost fabricat cu tehnologie de ultimă generație. Pentru a face acest lucru, citiți cu atenție acest manual și orice alte documente furnizate, înainte de a utiliza produsul.

Respectați toate informațiile și avertismentele din manualul de utilizare. În acest fel, vă veți proteja pe dumneavoastră și produsul dumneavoastră împotriva pericolelor care pot apărea. Păstrați manualul de utilizare. Includeți acest manual împreună cu produsul dacă îl predați altcuiva.

Următoarele simboluri sunt utilizate în manualul de utilizare și pe produs:



Citiți manualul de utilizare.



ENERG



SUPPLIER'S NAME

MODEL IDENTIFIER → (*)

A

A

Informațiile despre model, așa cum sunt stocate în baza de date despre produse, pot fi accesate pe următorul site web căutând identificatorul de model (*) aflat pe eticheta energetică.

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



1	Instrucțiuni privind mediul.....	50
1.1	Eliminarea Materialelor de Ambalare.....	50
2	Frigiderul dumneavoastră	50
3	Instalare.....	51
3.1	Locul corect pentru instalare.....	51
3.2	Ajustarea picioarelor frontale	51
3.3	Avertisment de suprafață fierbinte	51
4	Pregătirea	51
4.1	Modalități de reducere a consumului de energie electrică ..	51
4.2	Prima utilizare.....	52
4.3	Clasa climatică și definiții.....	52
5	Utilizarea aparatului	53
5.1	Păstrarea alimentelor în compartimentul frigider	53
5.2	Înlocuirea lămpii de iluminat	58
5.3	Alertă ușă deschisă.....	58
5.4	Schimbarea sensului de deschidere a ușii.....	58
6	Panoul de control al produsului	59
7	Caracteristicile produsului	61
7.1	Sertar pentru fructe și legume proaspete	61
7.2	Zona de depozitare la rece a produselor lactate	61
7.3	Zona de depozitare a gheții	61
7.4	Suportul pentru ouă.....	62
7.5	Sertar legume fructe cu control al umidității	62
7.6		62
7.7		62
8	Întreținerea și curățarea	62
9	Depanare	63

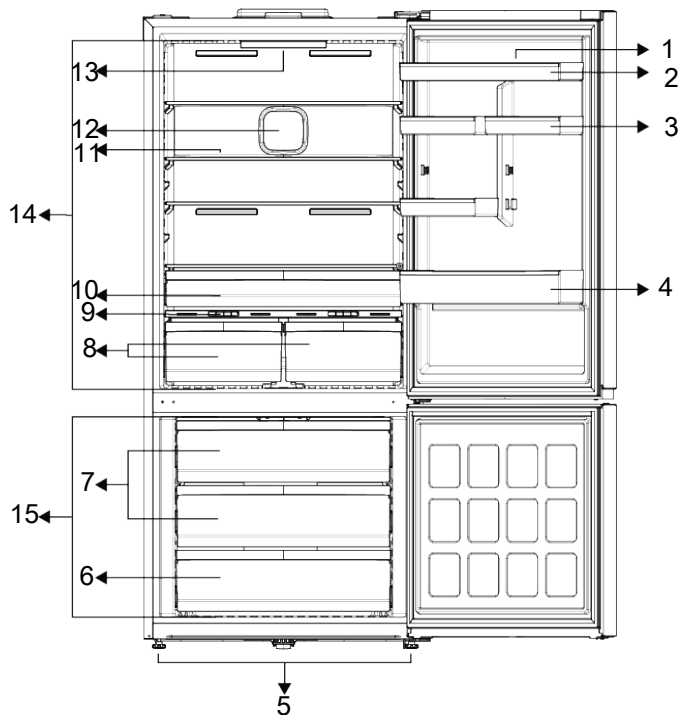
1 Instrucțiuni privind mediul

1.1 Eliminarea Materialelor de Ambalare

Materialul de ambalare este reciclabil și este marcat cu simbolul de reciclare .

Prin urmare, diferitele părți ale ambalajului trebuie eliminate în mod responsabil și în deplină conformitate cu reglementările autorităților locale privind eliminarea deșeurilor.

2 Frigiderul dumneavoastră



- | | |
|--|---|
| 1 Suportul pentru ouă | 2 *Raft de ușă |
| 3 *Raft ajustabil ușă mică | 4 *Raft sticle |
| 5 Picioare ajustabile | 6 *Sertar mic compartiment de congelare |
| 7 *Sertar mare compartiment de congelare | 8 *Sertar pentru legume |
| 9 Capac cutie legume/fructe | 10 *Sertar depozitare la rece |
| 11 *Raft reglabil din sticlă | 12 Ventilator |
| 13 Iluminare | 14 Compartimentul frigorific |
| 15 Compartiment congelator | |

***Opțional:** Cifrele din acest manual de utilizare sunt schematice și s-ar putea să nu corespundă exact cu produsul dvs. Dacă

produsul dumneavoastră nu conține componentele relevante, informațiile se referă la alte modele.

RO

3 Instalare

Citiți mai întâi secțiunea „Instrucțiuni privind siguranța”!

3.1 Locul corect pentru instalare

Pentru instalarea produsului, contactați un service autorizat. Pentru a pregăti produsul pentru instalare, consultați informațiile din manualul de utilizare și asigurați-vă că racordarea la utilitățile de apă și electricitate este conformă. Dacă nu este conformă, contactați un electrician și un instalator.

- Dispuneți produsul pe o suprafață plată pentru a evita vibrațiile
- Așezați produsul la cel puțin 30 cm față de plite, cuptor și surse similare de căldură și la cel puțin 5 cm față de cuptoarele electrice.
- Când amplasați două frigiderare în poziție adiacentă, lăsați o distanță de cel puțin 4 cm între cele două unități.
- Păstrați produsul ferit de lumina directă a soarelui și într-un loc uscat.
- Verificați dacă elementul de protecție a spațiului la peretele din spate se află în locația sa (dacă este furnizat împreună cu produsul).

4 Pregătirea

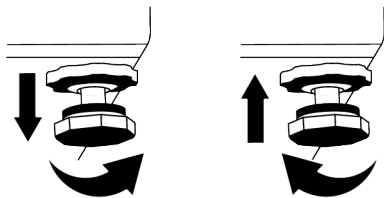
Citiți mai întâi secțiunea „Instrucțiuni privind siguranța”!

4.1 Modalități de reducere a consumului de energie electrică

- Când încărcați alimentele, lăsați suficient spațiu în interiorul frigiderului pentru a permite o circulație suficientă a aerului pentru răcire.
- Deoarece aerul cald și umed nu va pătrunde direct în produsul dvs. atunci când ușile nu sunt deschise, produsul dvs. se va optimiza în condiții suficiente pentru a vă proteja alimentele. În aceste

3.2 Ajustarea picioarelor frontale

Dacă produsul nu este echilibrat, ajustați picioarele reglabile frontale rotind la dreapta sau stânga.



3.3 Avertisment de suprafață fierbinte

Pereții laterali ai produsului dvs. sunt echipați cu țevi de răcire pentru a îmbunătăți sistemul de răcire. Lichidul de înaltă presiune poate curge prin aceste suprafețe și poate cauza suprafețe fierbinți pe pereții laterali. Acest lucru este normal și nu necesită reparații.

circumstanțe, funcțiile și componentele precum compresorul, ventilatorul, radiatorul, dezghețarea, iluminatul, afișajul și așa mai departe, vor funcționa în funcție de nevoi, consumând energie minimă.

- În cazul în care există mai multe opțiuni, rafturile din sticlă trebuie amplasate astfel încât orificiile de evacuare a aerului de pe peretele din spate să nu fie blocate, și este de preferat ca orificiile de intrare a aerului să rămână sub raftul de sticlă.

Această combinație poate ajuta la îmbunătățirea distribuției aerului și a eficienței energetice.

- Utilizarea sertarului inferior la depozitare este recomandată cu tărie.
- Pentru performanțe optime, funcția de Congelare rapidă poate fi utilizată (dacă este disponibilă) cu 24 de ore înainte de a pune alimente proaspete în congelator.
- În cele mai multe cazuri, 24 de ore sunt suficiente pentru funcția de Congelare rapidă după ce alimentele proaspete sunt puse în congelator. După un timp, funcția de Congelare rapidă se va dezactiva automat.
- Când congelați o cantitate mică de alimente, funcția de Congelare rapidă poate fi dezactivată după un timp pentru a asigura economisirea energiei.
- În funcție de caracteristicile produsului, decongelarea alimentelor congelate în compartimentul frigorific va asigura economisirea energiei și va păstra calitatea alimentelor.
- Pentru a introduce cantitatea maximă de alimente în compartimentul de congelare al frigiderului, sertarele superioare trebuie scoase și alimentele trebuie așezate pe rafturile tip grilaj/de sticlă.
- Alimentele se depozitează folosind sertarele din compartimentul frigorific pentru a asigura economisirea energiei și pentru a proteja alimentele în condiții mai bune.
- Ambalajele alimentare nu trebuie să fie în contact direct cu senzorul de temperatură situat în compartimentul congelatorului.

4.2 Prima utilizare

Înainte de a utiliza produsul asigurați-vă că au fost efectuate pregătirile necesare în conformitate cu instrucțiunile din secțiunile "Instrucțiuni privind siguranța" și "Instalare".

- Așteptați cel puțin 2 ore înainte de a utiliza produsul, pentru a asigura eficiența completă a refrigerării.

- Țineți produsul în funcțiune timp de 6 ore fără să introduceți alimente în interior, iar ușa produsului trebuie ținută pe cât posibil închisă.
- Schimbarea de temperatură cauzată de deschiderea și închiderea ușii în timpul utilizării produsului poate duce în mod normal la formarea de condens pe rafturile ușii/corpului și pe produsele de sticlă introduse în produs.
- Se va auzi un sunet când compresorul este cuplat. Este normal ca produsul să facă zgomot chiar dacă compresorul nu funcționează, deoarece lichidul și gazul pot fi comprimate în sistemul de răcire.
- Este normal ca marginile frontale ale produsului să fie calde. Aceste zone sunt concepute să se încălzească pentru a împiedica formarea condensului
- Pentru unele modele, panoul indicator se oprește automat la 1 minut după ce ușa este închisă. Acesta va fi reactivat atunci când ușa este deschisă sau dacă este apăsat vreun buton.

4.3 Clasa climatică și definiții

Vă rugăm să consultați Clasa Climatică de pe plăcuța de identificare a aparatului. Una dintre următoarele informații este aplicabilă aparatului conform Clasei Climatice.

- **SN:** Clima temperată pe termen lung: Aparatul de răcire este proiectat pentru a fi utilizat la temperaturi ambientale cuprinse între 10 °C și 32 °C.
- **N:** Clima temperată: Aparatul de răcire este proiectat pentru a fi utilizat la temperaturi ambientale cuprinse între 16°C și 32 °C.
- **ST:** Climă subtropicală: Aparatul de răcire este proiectat pentru a fi utilizat la temperaturi ambientale cuprinse între 16°C și 38°C.
- **T:** Climă tropicală: Aparatul de răcire este proiectat pentru a fi utilizat la temperaturi ambientale cuprinse între 16°C și 43°C.

5 Utilizarea aparatului

5.1 Păstrarea alimentelor în compartimentul frigider

Păstrarea alimentelor în compartimentul frigorific

- Dacă ușa compartimentului este deschisă și închisă frecvent și lăsată deschisă o perioadă lungă de timp, temperaturile din compartiment cresc considerabil, ceea ce poate reduce durata de viață a alimentelor și poate duce la deteriorarea acestora.
- Pentru a nu provoca schimbări ale mirosului și gustului, alimentele trebuie păstrate în recipiente închise.
- Pentru a asigura o răcire mai bună și mai omogenă, așezați alimentele separat, permițând circulația aerului rece printre ele.
- Asigurați circulația aerului lăsând spațiu între alimente și peretele interior. Dacă lipiți alimentele de peretele din spate, acestea pot îngheța.
- Așteptați ca mâncarea gătită și fierbinte să ajungă la temperatura camerei înainte de a o pune în frigider. Apoi, puteți pune mâncarea caldă în rafturile inferioare ale frigiderului. Așezați alimentele calde departe de alimentele perisabile.
- Aveți grijă în mod special să nu amestecați alimentele vândute sub formă congelată cu cele proaspete.
- Dezghețați alimentele congelate în compartimentul pentru alimente proaspete. Astfel, puteți răci compartimentul pentru alimente proaspete folosind alimente congelate astfel putând economisi energie.
- Păstrarea fructelor tropicale necoapte (mango, soiuri de pepene galben, papaya, banane, ananas) în frigider poate accelera procesul de maturizare. Acest lucru nu este recomandat deoarece va duce la o perioadă mai scurtă de păstrare.
- Păstrați ceapa, usturoiul, ghimbirul și alte legume rădăcinoase în condiții de cameră întunecată și rece, nu în frigider.

- Dacă observați că în frigider s-a alterat un aliment, aruncați-l și curățați accesoriile care au intrat în contact cu el.
- Pentru a răci rapid mâncărurile precum supe și tocane, care se gătesc în cratițe mari, le puteți pune la frigider, separându-le în recipiente de mică adâncime.
- Așezați alimentele neambalate departe de ouă.
- Păstrați fructele și legumele separat și fiecare soi împreună (de exemplu: mere cu mere, morcovi cu morcovi).
- Scoateți legumele verzi din pungă de plastic și puneți-le la frigider după ce le-ați înfășurat într-un prosop de hârtie sau o cârpă. Dacă spălați acest tip de alimente înainte de a le pune în frigider, nu uitați să le uscați.
- Puteți crea atât un mediu umed, cât și să permiteți circulația aerului păstrând fructele și legumele, care sunt predispuse la uscarea, în pungi de plastic perforate sau nesigilate.
- Înafara cazurilor în care în mediul înconjurător există circumstanțe extreme, dacă produsul dvs. (din tabelul cu valori setate recomandate) este păstrat la valorile setate specificate, el își va păstra prospețimea mai mult timp atât în compartimentul pentru produse proaspete, cât și în compartimentul congelator.

Păstrarea alimentelor în compartimentul de răcire

- Compartimentul pentru alimente proaspete al produsului poate fi utilizat și ca "Compartiment de răcire (Chill Mode)".
- Pentru a comuta compartimentul pentru alimente proaspete în modul "Compartiment de răcire", trebuie să apăsați timp de 3 secunde butonul de setare a temperaturii compartimentului de răcire de pe panoul indicator al produsului.

RO

- Setările 1 și 2 ale compartimentului pentru alimente proaspete sunt utilizate ca mod "Compartiment de răcire", iar setările 3,4,5,6,7 și 8 sunt utilizate ca mod "Alimente proaspete". În modul compartiment răcire, temperatura alimentelor care urmează să fie păstrate în produs poate varia între +3 °C și -3 °C. În modul compartiment de răcire, este

posibil ca temperatura să scadă sub zero grade Celsius, astfel încât păstrarea fructelor/legumelor proaspete în modul compartiment de răcire nu este indicată.

- Utilizarea compartimentului pentru alimente proaspete ca "Compartiment de răcire" nu afectează performanța compartimentului congelator al produsului.

Păstrați alimentele în diferite locuri în funcție de proprietățile acestora:	
Aliment	Locația
Ou	Raft de ușă
Produse lactate (unt, brânză)	Dacă există, compartimentul de zero grade (pentru alimentele de mic dejun)
Fructe, legume și verdeață	Compartimentul fructe-legume, sertar pentru fructe și legume sau Compartimentul EverFresh+ (dacă există)
Carnea proaspătă, carne de pui, pește, cârnați etc. Alimente gătite	Dacă există, compartimentul de zero grade (pentru alimentele de mic dejun)
Produse gata de servit, produse împachetate, produse conservă și murături	Rafturile superioare sau raftul de ușă
Băuturi, sticle, condimente și snackuri	Raft de ușă

Păstrarea alimentelor în compartimentul congelator

- Puteți activa funcția Quick Freeze (Congelare rapidă) cu 4-6 ore înainte de funcția de congelare putând astfel efectua o răcire mai rapidă.
- Așteptați ca mâncarea fierbinte să ajungă la temperatura camerei înainte de a o pune în compartimentul congelator.
- Alimentele trebuie congelate în pachete separate împărțite în porții conform cantității consumate la o masă.
- Împachetarea alimentelor înainte de a le introduce în congelator este recomandată.
- Pentru a preveni expirarea termenului de păstrare, scrieți pe ambalaj data congelării, ora și denumirea produsului în funcție de termenii de păstrare a diferitelor alimente.
- Consumați rapid alimentele decongelate. Alimentele decongelate nu pot fi congelate din nou decât dacă sunt gătite.

Nu este sănătos să consumați alimente proaspete recongelate fără a le găti după ce sunt decongelate.

- Atunci când congelați alimente proaspete, evitați contactul acestora cu alimentele deja congelate. În caz contrar, alimentele congelate se vor dezgheța.

Păstrarea alimentelor care sunt vândute gata congelate

- Când depozitați alimente, respectați perioadele de timp specificate în aceste instrucțiuni.
- Pentru a proteja calitatea alimentelor, intervalul de timp între tranzacția de cumpărare și depozitare trebuie să fie cât mai scurt posibil.
- Cumpărați alimente congelate care sunt păstrate la -18 °C sau temperaturi mai scăzute.
- Evitați cumpărarea alimentelor ale căror ambalaje sunt acoperite cu gheață etc. Aceasta înseamnă că produsul ar putea fi parțial decongelat și apoi recongelat. Temperatura are impact asupra calității alimentelor.

- Depozitați alimentele pe durata recomandată de producător. Scoateți din congelator doar cantitatea de alimente de care aveți nevoie.
- Înafara cazurilor în care în mediul înconjurător există circumstanțe extreme, dacă produsul dvs. (din tabelul cu valori setate recomandate) este păstrat la valorile setate specificate, el își va păstra prospețimea mai mult timp atât în compartimentul pentru produse proaspete, cât și în compartimentul congelator.
- În cazul în care compartimentul pentru alimente proaspete este setat la o temperatură mai scăzută, fructele și legumele proaspete se pot congela parțial.
- Compartimentele cu două stele sunt ideale pentru alimentele pre-congelate. Se pot depozita înghețata și cuburile de gheață.
- Congelați alimentele doar în compartimentul de 4 stele.

Carne și pește			Pregătirea	Cea mai lungă durată de depozitare (lună)
Produse pe bază de carne	Mânzat	Biftec	Prin tăierea la grosimi de 2 cm, și așezând folie între bucăți, sau prin înfășurarea strânsă în folie alimentară.	6-8
		Friptură	Prin împachetarea bucăților de carne în pungi de frigider sau prin înfășurarea strânsă în folie alimentară.	6-8
		Cuburi	În părți mici	6-8
		Șnițel, cotlet	Prin așezarea foliei între feliile tăiate sau prin înfășurarea strânsă individual în folie alimentară.	6-8
	Carne de oaie	Cotlet	Prin așezarea foliei între bucățile de carne sau prin înfășurarea strânsă individual în folie alimentară.	4-8
		Friptură	Prin împachetarea bucăților de carne în pungi de frigider sau prin înfășurarea strânsă în folie alimentară.	4-8
		Cuburi	Prin împachetarea bucăților de carne mărunțită în pungi de frigider sau prin înfășurarea strânsă în folie alimentară.	4-8
	Carne de vită	Friptură	Prin împachetarea bucăților de carne în pungi de frigider sau prin înfășurarea strânsă în folie alimentară.	8-12
		Biftec	Prin tăierea la grosimi de 2 cm, și așezând folie între bucăți, sau prin înfășurarea strânsă în folie alimentară.	8-12
		Cuburi	În părți mici	8-12
		Carne fiartă	Prin împachetarea bucăților mici în pungi de frigider	8-12
	Carne tocată		Fără condimente, în pungi drepte	1-3
	Măruntaie (bucată)		În bucăți	1-3
	Mezeluri crud-uscate - cârnați sau salam		Trebuie împachetate chiar dacă au membrană.	1-3
	Șuncă		Prin așezarea foliei între feliile tăiate	2-3
Pasăre și vânat	Pui și curcan		Prin înfășurare în folie	4-6
	Gâscă		Prin înfășurare în folie (porțiile nu trebuie să depășească 2,5 kg)	4-6
	Rață		Prin înfășurare în folie (porțiile nu trebuie să depășească 2,5 kg)	4-6
	Cerb, iepure, căprioară		Prin înfășurare în folie (porțiile să fie dezodate și să nu depășească 2,5 kg)	6-8

Carne și pește		Pregătirea	Cea mai lungă durată de depozitare (lună)
Pește și fructe de mare	Pești de apă dulce (păstrăv, crap, crane, somn)	După o curățare temeinică a interiorului și solzilor, trebuie spălat și șters iar coada și capul trebuie tăiate după caz.	2
	Pește slab (biban de mare, calcan, limbă de mare)		4-6
	Pește gras (sardine, macrou, bluefish, barbun, anșoa)		2-4
	Crustacee	Curățat și pus în pungi	4-6
	Icre	În ambalajul propriu, în recipient din aluminiu sau plastic.	2-3

"Duratele de depozitare specificate în tabel au la bază o temperatură de depozitare de -18°C."

Fructe și legume	Pregătirea	Cea mai lungă durată de depozitare (lună)
Fasole în păstăi și fasole cățărătoare	Prin fierbere rapidă timp de 3 minute după spălare și tăiere în bucățele	10-13
Mazăre	Prin fierbere rapidă timp de 2 minute după extragerea din păstăi și spălare.	10-12
Varză	Prin fierberea timp de 1-2 minute după curățare	6-8
Morcov	Prin fierbere rapidă timp de 3-4 minute după curățare și tăiere în bucățele	12
Ardei	Prin fierbere pentru 2-3 minute după tăierea tulpinii, tăierea în două și scoaterea semințelor	8-10
Spanac	Prin fierbere rapidă timp de 2 minute după spălare și curățare	6-9
Praz	Prin fierberea timp de 5 minute după mărunțire	6-8
Conopidă	Prin fierberea rapidă în apă cu puțină lămâie timp de 3-5 minute după separarea de frunze și tăierea în bucăți	10-12
Vânăță	Prin fierbere rapidă timp de 4 minute după spălare și tăiere în bucăți de 2 cm	10-12
Dovlecel	Prin fierbere rapidă timp de 2- 3 minute după spălare și tăiere în bucăți de 2 cm	8-10
Ciuperci	Prin ușoară sotare în ulei urmată de stoarcerea unei lămâi peste ele	2-3
Porumb	Prin curățarea și împachetarea știuleților sau boabe	12
Mere și pere	Prin fierbere rapidă timp de 2-3 minute după decojire și feliere	8-10
Caise și piersici	Tăiate în jumătăți și înlăturați sâmburii	4-6
Căpșuni și zmeură	Prin spălare și îndepărtarea codițelor	8-12
Fructe coapte	Prin adăugare 10% zahăr în recipient	12
Prune, cireșe, vișine	Prin spălarea și îndepărtarea codițelor	8-12

"Duratele de depozitare specificate în tabel au la bază o temperatură de depozitare de -18°C."

Produse lactate	Pregătirea	Cea mai lungă durată de depozitare(lună)	Condiții de depozitare
Brânză (exceptând brânza feta)	Prin așezarea foliei între bucăți, în felii	6-8	Pentru o perioadă scurtă de depozitare, poate fi lăsată în ambalajul original. Pentru perioade lungi de depozitare, trebuie înfășurată în folie de aluminiu sau alimentară.
Unt, margarină	În propriul ambalaj.	6	În propriul ambalaj sau în recipient din plastic.

"Duratele de depozitare specificate în tabel au la bază o temperatură de depozitare de -18°C."

"Cantitatea de alimente proaspete care poate fi congelată într-o anumită perioadă de timp este specificată pe eticheta de tip."

Tabel valori setate recomandate

Compartiment congelator Setare	Compartimentul frigorific Setare	Observații
-20°C	4°C	Aceasta este setarea implicită recomandată. Această setare este recomandată în cazul în care temperatura ambiantă este sub 30°C.
-20°C sau mai rece	4°C	Aceste setări sunt recomandate pentru temperaturile ambiante care depășesc 30 °C.
Quick Freeze (Congelare rapidă)	4°C	Utilizați atunci când doriți să congelați alimentele într-un timp scurt. La încheierea procesului, produsul va reveni la poziția anterioară.

Congelare rapidă

- 1. Activați funcția de congelare rapidă cu 24 de ore înainte de așezarea alimentelor proaspete.
- 2. După 24 de ore de la apăsarea butonului, așezați alimentele care doriți să le congelați pe raftul al doilea cu o capacitate de congelare mai mare.
- 3. Odată ce funcția de congelare rapidă este activată, aceasta este anulată automat după o perioadă de timp.

Detalii congelator

Conform standardelor IEC 62552, congelatorul trebuie să aibă capacitatea de a îngheța 4,5 kg de alimente la -18°C sau la temperaturi mai scăzute la 25°C

temperatura camerei în 24 de ore pentru fiecare 100 de litri din volumul compartimentului congelatorului.

Produsele alimentare se pot păstra pentru perioade îndelungate de timp numai la temperaturi de sau mai mici de -18°C.

Puteți păstra alimentele proaspete cu lunile (în congelator sau la temperaturi sub 18°C).

Produsele alimentare de congelat nu trebuie să ia contact cu alimentele deja congelate din interior, pentru a evita decongelarea parțială.

Fierbeți legumele și filtrați apa pentru a prelungi timpul de stocare în congelator.

Puneți alimentele în ambalaje ermetice după filtrare și puneți-le în congelator.

Bananele, roșiile, salata, țelina, ouăle fierte, cartofii și alte alimente similare nu trebuie congelate. În cazul în care aceste alimente

îngheață, doar valorile nutriționale și calitățile alimentare vor fi afectate negativ. Nu se pune în discuție o putrefacție care ar amenința sănătatea umană.

Așezarea alimentelor

Rafturile din compartimentul

congelator:Diverse alimente congelate precum carne, pește, înghețată, legume etc.

Rafturile din compartimentul

frigider:Alimente în recipiente, farfurii cu capac și recipiente cu capac, ouă (în recipient acoperit)

Rafturi ușă compartimentul

frigider:Alimente sau băuturi mici și ambalate

Sertarul pentru legume și fructe:Legume și fructe

Compartimentul pentru alimente

proaspete: Delicatese (alimente pentru micul dejun, produse din carne care trebuie consumate repede)

5.2 Înlocuirea lămpii de iluminat

Luați legătura cu Service-ul autorizat atunci când becul/LED-ul utilizat pentru iluminarea frigiderului va fi schimbat.

Lampa (lămpile) utilizată (utilizate) în acest aparat nu poate (pot) fi utilizată (utilizate) pentru iluminatul locuințelor. Scopul acestei lămpi este de a ajuta utilizatorul să introducă alimente în frigider/congelator în condiții de siguranță și confort.

5.3 Alertă ușă deschisă

În funcție de model, sistemul de alertă de deschidere a ușii frigiderului dumneavoastră poate fi diferit.

Versiunea 1;

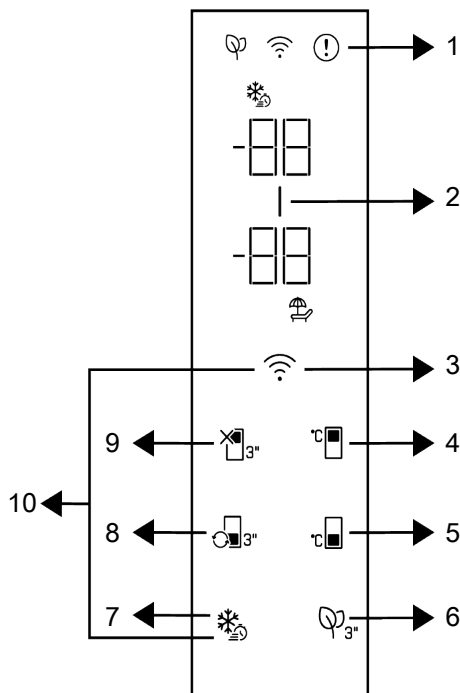
Dacă ușa produsului rămâne deschisă pentru o anumită perioadă de timp (între 60 s și 120 s), se emite un semnal sonor de avertizare; în funcție de modelul produsului, poate fi afișat și un semnal vizual de avertizare (lumină intermitentă). Dacă închideți ușa dispozitivului sau apăsați un buton de pe ecranul dispozitivului, dacă acesta există, sunetul de avertizare se va opri.

Versiunea 2;

Dacă ușa dispozitivului rămâne deschisă pentru o anumită perioadă de timp (între 60s și 120 s), se declanșează alerta de ușă deschisă. Alerta de deschidere a ușii se declanșează treptat. Pentru început, se va declanșa o avertizare sonoră. După 4 minute, dacă ușa nu este încă închisă, se activează un avertisment vizual (lumină intermitentă). Alerta de deschidere a ușii va fi amânată pentru o anumită perioadă de timp (între 60 s și 120 s) atunci când este apăsată orice tastă de pe ecranul produsului, dacă o astfel de tastă există. Apoi, procesul va începe din nou. Atunci când ușa dispozitivului este închisă, alerta de ușă deschisă va fi anulată.

5.4 Schimbarea sensului de deschidere a ușii

Sensul de deschidere a ușii a frigiderului poate fi schimbat în funcție de locul în care puneți frigiderul. Când aveți nevoie de așa ceva, luați neapărat legătura cu cel mai apropiat Service autorizat.



1 * Indicatorul privind starea de eroare

3 *Tasta wireless

5 * Tasta de setare a temperaturii compartimentului congelator

7 *Tasta de congelare rapidă

9 * Funcția OFF (vacanță) a compartimentului frigorific

2 * Indicator de economisire a energiei (afișaj oprit)

4 * Tastă de setare a temperaturii compartimentului frigorific

6 * Tasta modulului dezodorizant

8 * Tasta de conversie a compartimentului

10 *Tastă pentru resetarea setărilor conexiunii wireless

Citiți mai întâi secțiunea „Instrucțiuni privind siguranța”!

Funcțiile audio și vizuale ale panoului indicator vă vor ajuta la folosirea produsului.

***Opțional:** Funcțiile afișate sunt opționale, pot exista diferențe de formă și de locație ale funcțiilor de pe panoul indicator al aparatului.

1. Indicator de stare de eroare !

Acest indicator trebuie să fie activ atunci când frigiderul nu poate efectua o răcire adecvată sau în cazul unei erori a senzorului. Pe indicatorul de temperatură al compartimentului de Congelator va fi afișat „E”, iar pe indicatorul de temperatură al compartimentului de răcire se afișează cifre precum 1,2,3... Aceste cifre de pe

indicator furnizează informații serviciului autorizat cu privire la defecțiunea care a intervenit. Semnul exclamării poate fi afișat atunci când încărcați alimente calde în compartimentul congelator sau păstrați ușa deschisă pentru o perioadă lungă de timp. Aceasta nu este o defecțiune, acest avertisment se elimină atunci când alimentul este răcit sau atunci când este apăsat orice buton.

2. Indicator de economisire a energiei (afișaj oprit) |

Funcția de economisire a energiei este activată automat și simbolul de economisire a energiei este aprins atunci când ușa produsului nu este deschisă sau închisă pentru o anumită perioadă de timp. Atunci când este activă funcția de economisire a energiei, toate simbolurile de pe afișaj, altele decât simbolul de economisire a energiei, vor fi dezactivate. Când funcția de economisire a energiei este activă, dacă apăsați orice tastă sau dacă deschideți ușa, funcția de economisire a energiei se va dezactiva și semnalele de pe afișaj vor reveni la normal. Funcția de economisire a energiei este o funcție activată din fabrică și nu poate fi anulată.

3. Tasta wireless

Această tastă este utilizată pentru conectarea wireless la aparatul dvs. prin aplicația mobilă HomeWhiz. Dacă tastă este apăsată pentru o perioadă lungă (3 secunde), simbolul de conexiune wireless de pe afișaj/ecran va pâlpâi lent (la intervale de 0,5 secunde). Rețeaua home este astfel inițializată pe produs. După obținerea conexiunii wireless cu produsul, simbolul conexiunii wireless se aprinde continuu. Puteți activa/dezactiva conexiunea după finalizarea primei setări apăsând această tastă. Simbolul conexiunii wireless va pâlpâi rapid (la intervale de 0,2 secunde) până când conexiunea este stabilă. Când conexiunea devine activă,

simbolul conexiunii wireless pâlpâie continuu. Dacă legătura nu poate fi stabilită pentru o perioadă lungă, verificați setările conexiunii și consultați secțiunea "Troubleshooting" din manualul de utilizare. Utilizați aplicația HomeWhiz pentru conexiunea wireless. Pașii de instalare sunt descriși în aplicație în timpul instalării. Puteți accesa aplicația citind codul QR disponibil pe eticheta HomeWhiz de pe produs. Aplicația poate fi obținută din App Store pentru dispozitive IOS sau din Play Store pentru dispozitive Android. Pentru detalii, vizitați adresa <https://www.homewhiz.com/>.

4. Tastă de setare a temperaturii compartimentului frigorific

Permite setarea temperaturii pentru compartimentul frigorific. Apăsarea tastei va permite setarea temperaturii compartimentului frigorific la 8 °C, 7 °C, 6 °C, 5 °C, 4 °C, 3 °C, 2 °C, și 1 °C.

5. Tasta de setare a temperaturii compartimentului congelator

Setarea temperaturii se face pentru compartimentul congelatorului. Apăsarea tastei va permite setarea temperaturii compartimentului congelator la -18 °C, 19 °C, -20 °C, -21 °C, -22 °C, -23 °C, și -24 °C.

6. Tasta modulului dezodorizant

Apăsați această tastă timp de 3 secunde pentru a activa/dezactiva funcția dezodorizant. Când funcția dezodorizant este activă, pictograma modulului dezodorizant este aprinsă. Când funcția este activă, modulul dezodorizant va fi utilizat periodic.

7. Tasta de congelare rapidă

Atunci când este apăsată tasta de congelare rapidă simbolul de congelare rapidă se aprinde și funcția de congelare rapidă este activată. Temperatura compartimentului congelator este setată la -27 °C. Apăsați din nou tasta pentru a anula funcția. Funcția de congelare rapidă va fi

anulată automat. Pentru a congela o cantitate mare de alimente proaspete, apăsați tasta de congelare rapidă înainte de amplasa alimentele în compartimentul frigorific.

8. Tasta de conversie a

compartimentului  "3"

Când tasta de conversie a compartimentului este apăsată timp de 3 secunde, compartimentul congelatorului comută între modul de răcire, modul oprit și respectiv modul de congelare. Când este utilizat ca compartiment frigorific, temperatura compartimentului este setată la 4 °C. În modul OFF, indicatorul de temperatură a compartimentului va afișa „-”.

9. Tastă funcțională OFF (Vacanță) a compartimentului frigorific dezactivată



Apăsați tasta timp de 3 secunde pentru a activa funcția vacanță. Modul vacanță este activat, iar simbolul de vacanță este aprins. Expresia „-” este afișată pe indicatorul temperaturii Compartimentului frigorific iar compartimentul frigorific nu efectuează

activ răcirea. Nu este recomandat să țineți alimente în compartimentul frigorific atunci când această funcție este activată. Celelalte compartimente continuă să se răcească în funcție de temperaturile stabilite anterior. Apăsați tasta din nou timp de 3 secunde pentru a anula această funcție.

10. Tasta pentru resetarea setărilor

conexiunii wireless   

Pentru a reseta setările de conexiune wireless, tastele Înghețare rapidă și conexiune wireless trebuie apăsată timp de 3 secunde. Toate informațiile despre utilizator înregistrate anterior sunt eliminate pe produsul în care setările conexiunii wireless sunt resetate/ restaurate la valorile implicite din fabrică.

Temperatura poate fi setată între 1-8°C pentru compartimentul de răcire și între -24 și -15°C pentru compartimentul congelatorului. Valorile temperaturii reglabile pot varia, cu condiția ca acestea să se încadreze în aceste intervale, în conformitate cu specificațiile produsului.

7 Caracteristicile produsului

7.1 Sertar pentru fructe și legume proaspete

Setarul pentru legume și fructe proaspete al frigiderului este conceput pentru a menține legumele proaspete prin păstrarea umidității. În acest scop, circulația totală a aerului rece este intensificată în cutia pentru legume și fructe. Păstrați fructele și legumele în acest compartiment. Păstrați legumele cu frunze verzi și fructele separat pentru a prelungi durata de viață.

7.2 Zona de depozitare la rece a produselor lactate

Sertar depozitare la rece

Sertarul de depozitare la rece poate atinge temperaturi mai scăzute în compartimentul frigorific. Utilizați acest sertar pentru a

depozita delicatose (salam, cârnați, produse lactate etc.) și produse lactate care necesită o temperatură de depozitare mai scăzută sau produse din carne, pui sau pește pentru consum imediat. Stocarea fructelor și legumelor în acest compartiment nu este recomandată.

7.3 Zona de depozitare a gheții

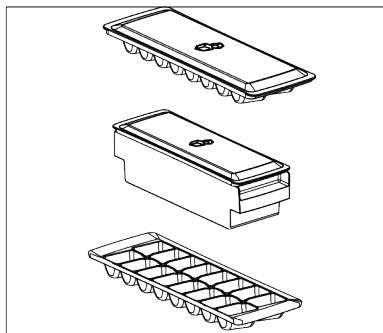
Recipient pentru gheață

Recipientul pentru cuburi de gheață vă permite să scoateți cu ușurință gheața din frigider.

Utilizarea recipientului pentru cuburi de gheață

1. Extrageți recipientul pentru cuburi de gheață din compartimentul de congelare.

2. Umpleți recipientul pentru cuburi de gheață cu apă.
3. Așezați recipientul pentru cuburi de gheață în compartimentul de congelare. În aproximativ două ore, cuburile de gheață vor fi gata.
4. Extrageți recipientul pentru cuburi de gheață din compartimentul congelatorului și îndoiți-l ușor deasupra recipientului pe care îl veți servi. Gheața se va turna cu ușurință în recipientul de servire.



7.4 Suportul pentru ouă

Puteți așeza suportul pentru ouă pe ușa sau pe raftul dorit.

Dacă suportul pentru ouă urmează să fie așezat pe raft, vă recomandăm să alegeți rafturi inferioare mai reci.

- Nu așezați niciodată suportul pentru ouă în compartimentul congelatorului.

7.5 Sertar legume fructe cu control al umidității

Cu funcția de sertar cu umiditate controlată, umiditatea legumelor și fructelor este ținută sub control, iar alimentele sunt păstrate proaspete pentru o perioadă mai lungă de timp.

Vă recomandăm să așezați legumele cu frunze precum salata verde, spanacul și legumele similare care sunt sensibile la pierderea umidității în sertar, nu în poziție verticală pe rădăcini, ci cât mai orizontal posibil.

La plasarea legumelor, așezați legumele grele și dure în partea de jos și cele ușoare și moi în partea de sus, luând în considerare greutatea specifică a legumelor.

Nu lăsați niciodată legumele în pungi în sertarul pentru legume și fructe. Lăsându-le în pungi de plastic, legumele putrezesc într-un timp scurt.

În situațiile în care nu se preferă contactul cu alte legume, utilizați materiale de ambalare, cum ar fi hârtia, care are un anumit nivel de porozitate din punct de vedere al igienei.

Nu așezați fructe care au o producție mare de gaze de etilenă, cum ar fi pere, caise, piersici și în special mere, în același sertar cu alte legume și fructe. Gazul de etilenă care provine din aceste fructe poate determina alte legume și fructe să se maturizeze mai repede și să putrezească într-o perioadă mai scurtă de timp.

7.6

7.7

8 Întreținerea și curățarea

Citiți mai întâi secțiunea „Instrucțiuni privind siguranța”!

Înainte de a curăța produsul, scoateți-l din priză sau deconectați siguranța la care este conectat.

Nu puneți mâinile, picioarele sau obiectele metalice sub frigider sau între frigider și podea, indiferent care ar fi motivul. Se pot produce blocaje sau orice muchie ascuțită poate provoca vătămări corporale.

- Nu folosiți instrumente ascuțite sau abrazive pentru a curăța produsul. Nu folosiți materiale precum agenți de curățare de uz domestic, săpun, detergenți, gaz, benzină, diluant, alcool, ceară etc.
- Praful trebuie îndepărtat de pe grilajul de ventilație din spatele produsului cel puțin o dată pe an (fără a deschide capacul). Curățați ușa cu o cârpă umedă.
- Asigurați-vă că nu intră apă în carcasa lămpii și în alte componente electrice.
- Curăța ușa cu o cârpă umedă. Scoateți tot conținutul pentru a scoate rafturile ușilor și ale corpului. Scoateți rafturile ușilor ridicându-le în sus. Curățați și uscați rafturile, apoi montați-le la loc glisând de sus.
- Nu utilizați apă clorurată sau produse de curățare pe suprafața exterioară și pe componentele cromate ale produsului. Clorul va cauza ruginirea suprafețelor metalice.
- Nu utilizați unelte ascuțite și abrazive, săpun, materiale pentru curățarea casei, detergenți, gaz, benzină, lac și substanțe similare pentru a preveni deformarea și îndepărtarea amprentelor de pe partea din plastic. Folosiți apă caldă și o cârpă moale pentru curățare și apoi uscați prin ștergere.
- Pe produsele fără caracteristica No-Frost, pe pereții din spate al compartimentului frigorific pot apărea picături de apă și formarea gheții de grosimea unui deget. Nu curățați și nu aplicați niciodată uleiuri sau materiale similare.
- Utilizați numai o cârpă din microfibră ușor umezită pentru a curăța suprafața externă a produsului. Bureții și alte tipuri de haine de curățare pot provoca zgârieturi.
- Pentru a curăța toate componentele detașabile în timpul curățării suprafeței interioare a produsului, spălați aceste componente cu o soluție ușoară constând din săpun, apă și bicarbonat de sodiu. Spălați și uscați bine. Preveniți contactul apei cu componentele de iluminare și panoul de control.
- Nu folosiți oțet, alcool de frecare sau alți agenți de curățare pe bază de alcool pe orice suprafață interioară.

Suprafețe externe din oțel inoxidabil

Utilizați un agent de curățare neabraziv pentru oțel inoxidabil și aplicați-l cu o cârpă moale, care nu lasă scame. Pentru lustruire, ștergeți ușor suprafața cu o cârpă din microfibră umezită cu apă și folosiți o lavetă uscată pentru lustruire uscat. Urmați întotdeauna venele din oțel inoxidabil.

Prevenirea mirosurilor neplăcute

Produsul a fost fabricat fără să prezinte orice mirosuri neplăcute. Cu toate acestea, depozitarea necorespunzătoare a alimentelor și curățarea necorespunzătoare a suprafețelor interne pot provoca mirosuri.

- Pentru a evita acest lucru, curățați interiorul cu apă cu bicarbonat de sodiu la fiecare 15 zile.
- Păstrați alimentele în suporturi sigilate, deoarece microorganismele care apar din alimentele păstrate în recipiente nesigilate vor provoca mirosuri neplăcute.
- Nu păstrați în frigider alimente expirate și alterate.

Protejarea suprafețelor din plastic

Dacă pe suprafețele din plastic se scurge ulei, acestea se pot deteriora; curățați-le imediat cu apă caldă.

9 Depanare

Citiți mai întâi secțiunea „Instrucțiuni privind siguranța”!

Verificați această listă înainte de a contacta departamentul de service. Puteți economisi timp și bani. Această listă include probleme frecvente care nu sunt

provocate de defecte de material sau de manoperă. Este posibil ca unele funcții descrise aici să nu se aplice pentru produsul dvs.

Dacă problema persistă după ce ați urmat instrucțiunile din acest capitol, contactați distribuitorul dvs. sau un centru de service autorizat. Nu încercați să reparați produsul.

Frigiderul nu funcționează.

- Cablul de alimentare nu este complet reglat. >>> Introduceți ștecherul în priză.
- Siguranța prizei la care este conectat frigiderul sau siguranța principală este arsă. >>> Verificați siguranța.

Condens pe peretele lateral al compartimentului frigiderului (MULTI ZONE, COOL CONTROL și FLEXI ZONE).

- Ușa este deschisă prea frecvent. >>> Aveți grijă să nu deschideți ușa frigiderului prea frecvent.
- Mediul este prea umed. >>> Nu instalați produsul în medii umede.
- Alimentele lichide sunt păstrate în recipiente deschise. >>> Păstrați alimentele lichide în recipiente închise.
- Ușa produsului este lăsată deschisă. >>> Nu lăsați ușa frigiderului deschisă perioade îndelungate de timp.
- Termostatul este setat la o temperatură foarte rece. >>> Setați termostatul la o temperatură adecvată.

Compresorul nu funcționează.

- Sistemul de protecție termică a compresorului se va activa în cazul penelor de curent sau în cazul deconectării și reconectării la priză, întrucât presiunea din sistemul de răcire nu este încă echilibrată. Frigiderul va porni după circa 6 minute. Contactați un centru de service dacă frigiderul nu pornește după această perioadă.
- Dezghețare este activată. >>> Acest mod este normal pentru un frigider cu dezghețare automată. Ciclul de dezghețare are loc periodic.

- Frigiderul nu este conectat la priză.>>> Asigurați-vă că ștecherul este introdus corect în priză.
- Setarea de temperatură este incorectă. >>> Selectați temperatura adecvată.
- Nu este curent. >>> Frigiderul va continua să funcționeze normal după ce curentul revine.

În timpul funcționării frigiderului, zgomotul devine mai intens.

- Modul de funcționare a frigiderului se poate modifica în funcție de condițiile ambientale. Acesta este un fenomen normal și nu reprezintă o defecțiune.

Frigiderul pornește des sau funcționează perioade îndelungate de timp.

- Este posibil ca noul dvs. frigider să fie mai mare decât cel vechi. Frigiderule mari funcționează perioade îndelungate de timp.
- Temperatura încăperii poate fi ridicată. >>> De regulă, frigiderul funcționează perioade îndelungate de timp la temperaturi ridicate în încăpere.
- Este posibil ca frigiderul să fi fost conectat recent la priză sau să fi fost umplut recent cu alimente. >>> Dacă frigiderul a fost conectat recent la priză sau a fost umplut cu alimente, va dura mai mult până frigiderul va atinge temperatura setată. Este un lucru normal.
- Este posibil ca în frigider să fi fost introduse recent cantități mari de alimente calde. >>> Nu introduceți alimente calde în frigider.
- Este posibil ca ușile să fi fost deschise frecvent sau lăsate întredeschise mai mult timp. >>> Aerul cald care pătrunde în frigider determină funcționarea pe perioade mai îndelungate de timp. Deschideți mai rar ușile.
- Este posibil ca ușa congelatorului sau frigiderului să fi fost lăsată întredeschisă. >>> Verificați dacă ușile sunt închise corect.

- Produsul poate fi setat la o temperatură foarte joasă. >>> Selectați o temperatură mai ridicată și așteptați ca aceasta să fie atinsă.
- Este posibil ca garnitura ușii frigiderului sau congelatorului să fie murdară, uzată, ruptă sau poziționată incorect. >>> Curățați sau înlocuiți garnitura. Garniturile deteriorate/defecte determină funcționarea pe perioade îndelungate de timp a frigiderului pentru a se asigura temperatura corectă.

Temperatura congelatorului este foarte joasă, iar temperatura frigiderului este adecvată.

- Ați selectat o temperatură foarte joasă a congelatorului. >>> Selectați o temperatură mai ridicată a congelatorului și verificați din nou.

Temperatura frigiderului este foarte joasă, iar temperatura congelatorului este adecvată.

- Ați selectat o temperatură foarte joasă a frigiderului. >>> Setati o temperatură mai ridicată a compartimentului frigorific și verificați din nou.

Alimentele din sertarele frigiderului sunt înghețate.

- Ați selectat o temperatură foarte joasă a frigiderului. >>> Setati o temperatură mai ridicată a compartimentului frigorific și verificați din nou.

Temperatura din frigider sau congelator este foarte mare.

- Ați selectat o temperatură foarte ridicată a frigiderului. >>> Setarea temperaturii compartimentului de răcire are un efect asupra temperaturii din compartimentul congelatorului. Așteptați până când temperatura pieselor relevante atinge nivelul suficient prin schimbarea temperaturii compartimentelor de răcire sau de congelare.
- Este posibil ca ușile să fi fost deschise frecvent sau lăsate întredeschise mai mult timp. >>> Deschideți mai rar ușile.
- Este posibil ca ușa să fi fost lăsată întredeschisă. >>> Închideți complet ușa.

- Este posibil ca frigiderul să fi fost conectat recent la priză sau să fi fost umplut recent cu alimente. >>> Acest lucru este normal. Dacă frigiderul a fost conectat recent la priză sau a fost umplut cu alimente, va dura mai mult până frigiderul va atinge temperatura setată.
- Este posibil ca în frigider să fi fost introduse recent cantități mari de alimente calde. >>> Nu introduceți alimente calde în frigider.

Vibrații sau zgomot.

- Suprafața nu este plană sau dură >>> Dacă frigiderul se clatină când este împins ușor, reglați picioarele pentru a echilibra frigiderul. De asemenea, asigurați-vă că podeaua este suficient de stabilă și poate susține frigiderul.
- Zgomotul poate fi provocat de obiectele amplasate pe frigider. >>> Aceste obiecte trebuie îndepărtate de pe frigider.
- Frigiderul emite zgomote asemănătoare curgerii sau pulverizării lichidelor etc.
- Funcționarea frigiderului se bazează pe circulația gazelor și lichidelor. >>> Acesta este un fenomen normal și nu reprezintă o defecțiune.

Frigiderul emite un zgomot similar cu șuieratul vântului.

- Frigiderul este prevăzut cu un ventilator pentru răcire. Acesta este un fenomen normal și nu reprezintă o defecțiune.

Condens pe pereții interiori ai frigiderului.

- Mediile calde și umede favorizează formarea gheții și condensului. Acesta este un fenomen normal și nu reprezintă o defecțiune.
- Este posibil ca ușile să fi fost deschise frecvent sau lăsate întredeschise mai mult timp. >>> Deschideți mai rar ușile; dacă ușa este deschisă, închideți-o.
- Este posibil ca ușa să fi fost lăsată întredeschisă. >>> Închideți complet ușa.

Condens în exteriorul frigiderului sau între uși.

- Este posibil ca mediul să fie umed. Acest fenomen este normal în medii umede. >>> La reducerea umidității, condensul va dispărea.

Mirosuri neplăcute în frigider.

- Frigiderul nu este curățat în mod periodic. >>> Curățați periodic interiorul frigiderului folosind un burete, apă caldă și carbonată.
- Este posibil ca mirosul să fie cauzat de anumite recipiente și ambalaje. >>> Folosiți un recipient sau un ambalaj care nu prezintă mirosuri neplăcute.
- Alimentele au fost introduse în recipiente deschise. >>> Păstrați alimentele în recipiente închise. Din alimentele nesigilate, microorganismele se pot răspândi și pot provoca mirosuri neplăcute.
- Aruncați toate alimentele expirate sau alterate din frigider.

Ușa nu se închide.

- Este posibil ca ambalajele alimentelor să blocheze ușa. >>> Mutați alimentele care împiedică închiderea ușii.

- Este posibil ca frigiderul să fie înclinat. >>> Reglați picioarele de pentru a echilibra frigiderul.
- Suprafața nu este plană sau dură >>> Asigurați-vă că suprafața este plană și destul de dură pentru a susține produsul.

Cutia legume/fructe este blocată.

- Este posibil ca alimentele să atingă partea superioară a sertarului. >>> Rearanjați alimentele în sertar.

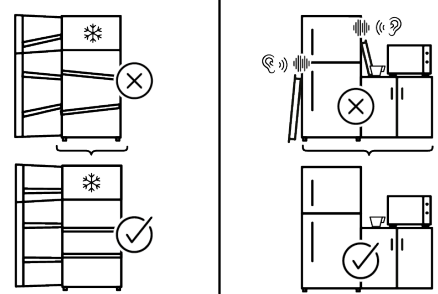
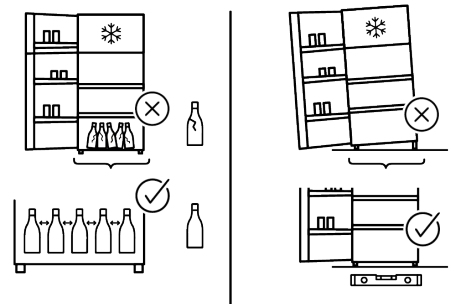
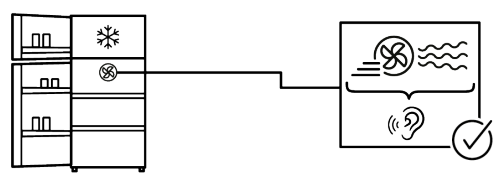
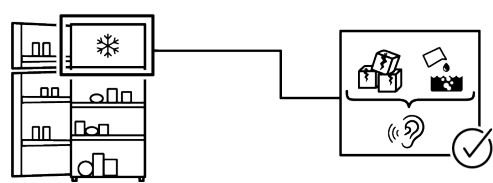
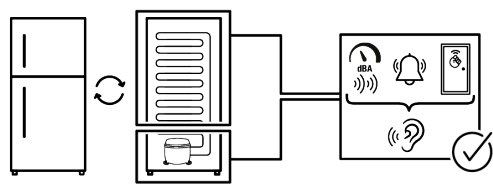
Temperatura la suprafața produsului.

- Temperatura ridicată poate fi observată între două uși, pe panourile laterale și pe suprafața grilei din spate în timp ce produsul este pus în funcțiune. Acest lucru este normal și nu necesită reparații.

Ventilatorul continuă să funcționeze atunci când ușa este deschisă.

- Ventilatorul poate continua să funcționeze atunci când ușa congelatorului este deschisă.

Dacă problema persistă după ce ați urmat instrucțiunile din acest capitol, contactați distribuitorul dvs. sau un centru de service autorizat. Nu încercați să reparați produsul. Este un lucru normal.



DECLARAȚIE DE DECLINARE A RĂSPUNDERII:

Unele defecțiuni (simple) pot fi tratate în mod adecvat de către utilizatorul final fără a apărea nicio problemă de siguranță sau utilizare nesigură, cu condiția ca acestea să fie efectuate în limitele și în conformitate cu următoarele instrucțiuni (consultați secțiunea „Auto-reparare”).

Prin urmare, dacă în secțiunea „Auto-reparare” de mai jos nu este autorizat altfel, reparațiile vor fi adresate mecanicilor profesioniști înregistrați pentru a evita problemele de siguranță. Un mecanic profesionist înregistrat este un mecanic profesionist căruia i s-a acordat acces la instrucțiunile și lista de piese de schimb ale acestui produs de către producător conform metodelor descrise în actele legislative în conformitate cu Directiva 125/2009/CE.

Cu toate acestea, numai agentul de service (adică mecanicii profesioniști autorizați) pe care îl puteți contacta de la numărul de telefon indicat în manualul de utilizare/ cardul de garanție sau prin dealer-ul dumneavoastră autorizat poate asigura service-ul în condițiile garanției. Prin urmare, vă rugăm să rețineți că reparațiile efectuate de mecanici profesioniști (care nu sunt autorizați de) Whirlpool vor duce la anularea garanției.

Auto-repararea

Auto-repararea poate fi efectuată de utilizatorul final cu privire exclusiv la următoarele piese de schimb: mânere de uși, balamale uși, tăvi, coșuri și garnituri de ușă (o listă actualizată este disponibilă <https://parts-selfservice.europeanappliances.com> începând cu 1 martie 2021).

Mai mult, pentru a asigura siguranța produsului și pentru a preveni riscul de vătămare gravă, auto-repararea menționată se va face urmând instrucțiunile din manualul de utilizare pentru auto-reparare sau care sunt disponibile în <https://parts-selfservice.europeanappliances.com>.

Pentru siguranța dumneavoastră, scoateți produsul din priză înainte de a încerca orice auto-reparare.

Reparațiile și încercarea de reparații ale utilizatorilor finali pentru piesele care nu sunt incluse în această listă și/sau care nu respectă instrucțiunile din manualele de utilizare pentru auto-reparare sau care sunt disponibile în <https://parts-selfservice.europeanappliances.com>, ar putea ridica probleme de siguranță care nu pot fi atribuite Whirlpool, și ar putea duce la anularea garanției produsului.

Prin urmare, este recomandat cu tărie ca utilizatorii finali să se abțină de la încercarea de a efectua reparații care nu se încadrează în lista menționată de piese de schimb, contactând în astfel de cazuri mecanici profesioniști autorizați sau mecanici profesioniști înregistrați. În caz contrar, încercările de reparație efectuate de utilizatorii finali pot cauza probleme legate de siguranță, pot deteriora produsul și pot cauza incendii, inundații, electrocutări și grave vătămări corporale.

Cu titlu de exemplu, dar fără a se limita la, următoarele reparații trebuie să fie adresate mecanicilor profesioniști autorizați sau mecanicilor profesioniști înregistrați: compresor, circuit de răcire, placa principală, placă invertor, placă de afișare etc.

Producătorul/vânzătorul nu poate fi tras la răspundere în niciun caz în care utilizatorii finali nu respectă cele de mai sus.

Disponibilitatea pieselor de schimb ale frigiderului pe care l-ați achiziționat este de 10 ani. În această perioadă, vor fi disponibile piese de schimb originale pentru ca frigiderul să funcționeze corect. Durata minimă a garanției pentru frigiderul pe care l-ați achiziționat este de 24 de luni. Acest produs este prevăzut cu o sursă de iluminare de clasă energetică „G”.

Sursa de iluminare a acestui produs trebuie înlocuită numai de Mecanici profesioniști.