No-Frost Refrigerator Freezer

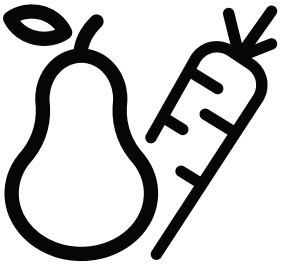
User manual

Frigider Congelator No-Frost

Manual de utilizare

Refrigerador Congelador Sin Escarcha

Instrucciones para el uso



WHK 26413 XR6E

®/TM/© 2026 Whirlpool. Produced under license
®/TM/© 2026 Whirlpool. Produs sub licenţă
®/TM/© 2026 Whirlpool. Fabricado con licencia

EN - RO- ES

THANK YOU FOR BUYING A WHIRLPOOL PRODUCT
In order to receive a more complete assistance, please register your product on **www.register10.eu**



PLEASE SCAN THE QR CODE ON YOUR APPLIANCE IN ORDER TO REACH MORE INFORMATION

Please read this user manual first!

Dear Customer,

We hope that your product, which has been produced in modern plants and checked under the most meticulous quality control procedures, will provide you an effective service.

Therefore, read this entire user manual carefully before using the product and keep it as a reference. If you handover the product to someone else, give the user manual as well.

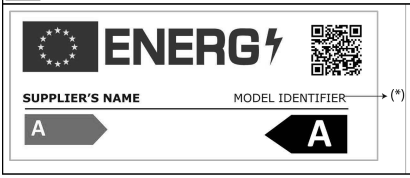
The user manual will help you use the product in a fast and safe way.

- Read the manual before installing and operating the product.
- Make sure you read the safety instructions.
- Keep the manual in an easily accessible place as you may need it later.
- Read the other documents given with the product.

Remember that this user manual is also applicable for several other models. Differences between models will be identified in the manual.

Please enter following websites **docs.whirlpool.eu** & **parts-selfservice.europeanappliances.com**

INFORMATION



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 3

2 Your Refrigerator.....4

3 Installation 5

3.1. Appropriate Installation Location 5

3.2. Adjusting the Feet 5

3.3. Electrical Connection 5

4 Preparation.....7

5 Operating the product 8

5.1. Storing Food in the Cooler Compartment10

5.2. Changing the illumination lamp 14

5.3. Changing the door opening direction.....15

5.4. Open door warning 15

5.5. The dairy (cold storage) bin 15

5.6. Crisper 15

5.7. Moisture controlled vegetable bin 15

5.8. Freezing fresh food 15

5.9. Recommendations for storing frozen foods.....16

5.10.Deodoriser Module (FreshGuard).....16

5.11. Deep freezer details 17

5.12. HomeWhiz.....17

5.13. Placing the food 17

5.14. AeroFlow.....17

6 Maintenance and cleaning.....18

7 Troubleshooting 19

1 Environmental Instructions

1.1. Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product:

This product complies with EU WEEE Directive (2012/19/EU). This product bears a classification symbol for waste electrical and electronic equipment (WEEE).



This symbol indicates that this product shall not be disposed with other household wastes at the end of its service life.
Used device must be returned to offical collection point for recycling of electrical and electronic devices. To find these collection systems please contact to your local authorities or retailer where the product was puchased. Each household performs important role in recovering and recycling of old appliance. Appropriate disposal of used appliance helps prevent potential negative consequences for the environment and human health.

1.2. Compliance with RoHS Directive

The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

1.3. Package information



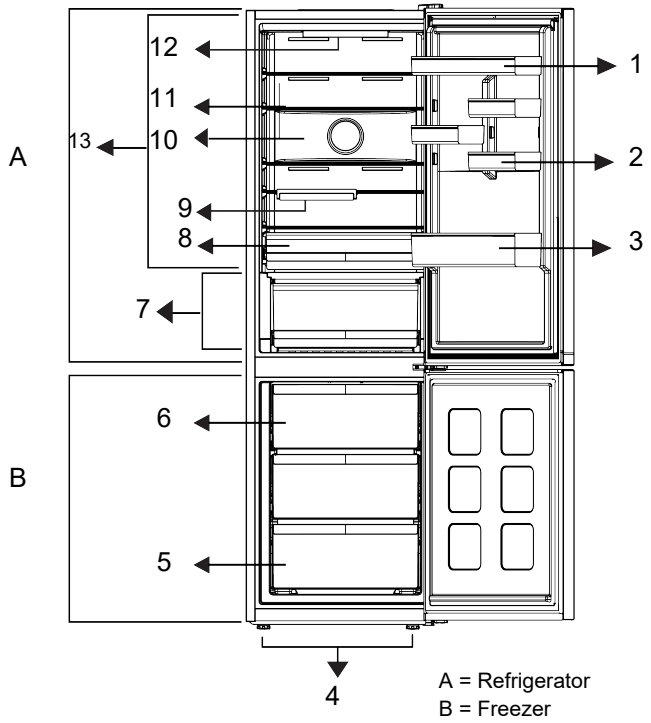
Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations.
Take them to the packaging material collection points designated by the local authorities.

1.4. Technical Information About Bluetooth + Wi-fi

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

SIMPLIFIED EU DECLARATION OF CONFORMITY:
Hereby, Beko Europe Manage- ment S.R.L.declares that the ra- dio equipment is in compliance with Directive 2014/53/EU.
The full text of the EU declara- tion of conformity is available at the following internet address:https://docs.emeappliance-docs.eu This product collects and trans- mits usage data when connec- ted to the internet (e.g. temper- ature settings, usage duration, error codes **etc.**). In accordance with the EU Data Act (Regulation EU 2023/2854), you have the right to access and manage this data. For details on what data is col- lected, how it is used, and how to access it, please visit:**www.home-whiz.com/eu-data-act-policy**

2 Your Refrigerator



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

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

*** May not be available in all models**

	Figures that take place in this instruction manual are schematic and may not correspond exactly with your product. If the subject parts are not included in the product you have purchased, then it is valid for other models.

3 Installation

Read the “Safety Instructions” section first!

3.1. Appropriate Installation Location

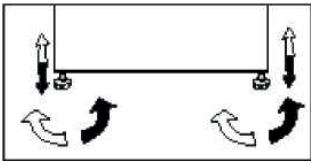
Contact an Authorized Service for the installation of the product. In order to prepare the product for use, refer the information in the user manual and ensure that electrical installation and water installation are appropriate. If not, call a qualified electrician and technician to have any necessary arrangements carried out.

	WARNING: Manufacturer shall not be held liable for damages that may arise from procedures carried out by unauthorized persons.
	WARNING: Product must not be plugged in during installation. Otherwise, there is the risk of death or serious injury!
	WARNING: If the door clearance of the room where the product shall be place is so tight to prevent passing of the product, remove the door of the room and pass the product through the door by turning it to its side; if this does not work, contact the authorized service.

- Place the product on an even floor surface to prevent jolts.
- Install the product at least 30 cm away from heat sources such as hobs, heater cores and stoves and at least 5 cm away from electrical ovens.
- Product must not be subjected to direct sun light and kept in humid places.
- Appropriate air ventilation must be provided around your product in order to achieve an efficient operation. If the product is to be placed in a recess in the wall, pay attention to leave at least 5 cm distance with the ceiling and side walls.
- Please provide at least 5cm distance for air circulation between the back side of your product and the wall to avoid condensation on the rear panel of product.
- Your product requires adequate air circulation to function efficiently. If the product will be placed in an alcove, remember to leave at least 5 cm clearance between the product and the ceiling, rear wall and the side walls.
- If the product will be placed in an alcove, remember to leave at least 5 cm clearance between the product and the ceiling, rear wall and the side walls. Check if the rear wall clearance protection component is present at its location (if provided with the product). If the component is not available, or if it is lost or fallen, position the product so that at least 5 cm clearance shall be left between the rear surface of the product and the wall of the room. The clearance at the rear is important for efficient operation of the product.

3.2. Adjusting the Feet

If the product stands unbalanced after installation, adjust the feet on the front by rotating them to the right or left.



3.3. Elektrische Connection

	WARNING: Be careful when making connections using extension cables or multiple sockets.

	WARNING: Damaged power cable must be replaced by the Authorized Service Agent.

Installation

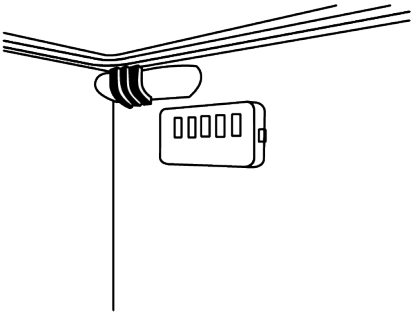
	If two coolers are to be installed side by side, there should be at least 4 cm distance between them.

- Our company shall not be liable for any damages that will arise when the product is used without grounding and electrical connection in accordance with the national regulations.
- Power cable plug must be within easy reach after installation.

	Hot Surface Warning! Side walls of your product is equipped with refrigerant pipes to improve the cooling system. Refrigerant with high temperatures may flow through these areas, resulting in hot surfaces on the side walls. This is normal and does not need any servicing. Please pay attention while touching these areas.

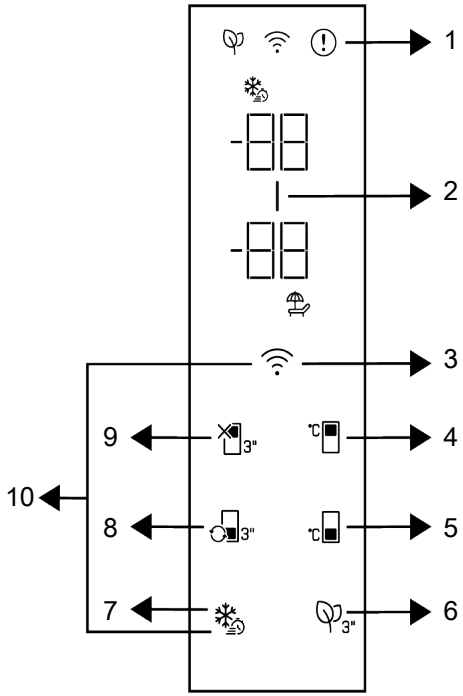
4 Preparation

- For a freestanding appliance; this refrigerating appliance is not intended to be used as a built-in appliance.
- Your refrigerator should be installed at least 30 cm away from heat sources such as hobs, ovens, central heater and stoves and at least 5 cm away from electrical ovens and should not be located under direct sunlight.
- The ambient temperature of the room where you install your refrigerator should at least be +5°C. Operating your refrigerator under cooler conditions is not recommended with regard to its efficiency.
- Please make sure that the interior of your refrigerator is cleaned thoroughly.
- If two refrigerators are to be installed side by side, there should be at least 2 cm distance between them.
- When you operate your refrigerator for the first time, please observe the following instructions during the initial six hours.
- The door should not be opened frequently.
- It must be operated empty without any food in it.
- Original packaging and foam materials should be kept for future transportations or moving.
- The baskets / drawers that are provided with the chill compartment must always be in use for low energy consumption and for better storage conditions.
- Food contact with the temperature sensor in the freezer compartment may increase energy consumption of the appliance. Thus any contact with the sensor(s) must be avoided.
- In some models, the instrument panel automatically turns off 1 minutes after the door has closed. It will be reactivated when the door has opened or pressed on any key.
- Due to temperature change as a result of opening / closing the product door during operation, condensation on the door/body shelves and the glass containers is normal.
- 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. Functions and components such as compressor, fan, heater, defrost, lighting, display and so on will operate according to the needs to consume minimum energy under these circumstances.
- In case of multiple options are present glass shelves must be placed so that the air outlets at the backwall are not blocked, prefably air outlets are remaining below the glass shelf. This combination may help impoving air distribution and energy efficiency.



5 Operating the product

Product control panel



1 * Error Status Indicator

2 * Energy Saving (Display Off) Indicator

3 *Wireless Key

4 * Cooler Compartment Temperature Setting Key

5 * Freezer Compartment Temperature Setting Key

6 * Deodoriser Module Key

7 * Quick Freezing Key

8 *Compartment Conversion Key

9 * Cooler Compartment OFF (Vacation) Function

10 *Key for Resetting Wireless Connection Settings

Read the “Safety Instructions” section first.

Auditory and visual functions on the indic-ator panel will assist you in using the refri-gerator.
***Optional**: Shown functions are optional, there may be differences of shape and location in functions found on your appliance’s indicator panel.

Operating the product

1. Error Condition Indicat (!)

This indicator shall be active when your re-frigerator cannot perform adequate cooling or in case of any sensor error. “E” will be displayed on the freezer compartment tem-perature indicator and figures such as 1,2,3... will be displayed on the cooler com-partment temperature indicator. These fig-ures on the indicator provide information to the authorized service about the error that has occurred. Exclamation mark may be displayed when you load warm food to the freezer compartment or keep the door open for a long period of time. This is not a fault, this warning shall be removed when the food is cooled down or when any key is pressed.

2. Energy Saving (Display Off) Indicat

Energy saving function is enabled automat-ically 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 en-ergy 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 ac-tivated 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 sym-bol illuminates continuously. You may ac-tivate/ 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 con-nection 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 Home-Whiz 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 ob-tained from App Store for IOS devices or from Play Store for Android devices. For de-tails visit https:// www.homewhiz.com/ ad-dress.

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. Anti-Odour Module Key

Press this button for 3 seconds to activate/ deactivate the anti-odour ( ) feature. As the anti-odour feature is active, the LED on the respective button is lit. When the feature is active, the anti-odour module will be operated periodically.

7. Quick Freezing Key

When the quick freeze key is pressed, the LED on the key is illuminated and the quick freeze function shall be activated. Freezing compartment temperature is set to -27 °C. Press the key again to cancel function. The quick freezing function shall be automatically cancelled after 24 hours. To freeze a large amount of fresh food, press the quick freeze key before placing the food in the freezer compartment.

8. Compartment Conversion Key

Pressing compartment conversion key (3") for 3 seconds, the freezer section switches between cooler, off and freezer modes. If it is operated as the cooler compartment, the temperature will be set as 4 °C. In case of OFF mode, compartment temperature indicator shall display "- -".

9. Cooling Compartment OFF (Vacation) Function Key

To activate vacation function (3"), press the button for 3 seconds. The vacation mode will be activated and the LED on the button will be lit. "- -" shall be displayed on the Cooling Compartment temperature indicator and the cooling compartment does not actively perform cooling. You shall not keep your food in the cooling compartment when this function is activated. The other compartments continue to cool according to the set temperatures. Press the key for 3 seconds again to cancel this function.

10. Key for Resetting Wireless Connection Settings

To reset wireless connection settings press Quick freezing ( ), and wireless connection ( ) buttons must be pressed for 3 seconds. On the appliance where the wireless connection settings are reset/ returned to factory defaults, any prior user data set on the appliance is lost.

5.1. 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 refriger-ator.

• Place warm foods away from per-ishable foods.

• Especially pay attention not to mix the foods sold as frozen with the fresh foods.

• Defrost your frozen food in the chill compartment. Thereby, you can cool the chill compartment by using frozen food and save energy.

• Storing unripe tropical fruits (mango, melon varieties, papaya, banana, pine-apple) in the refrigerator may speed up the ripening process. This is not recommended because it will cause shorter storage time.

• You should store onions, garlics, gingers and other root vegetables in dark and cold room conditions, not in the refriger-ator.

• 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, re-member to dry them.
• You can both create a damp environment and provide an air flow by keeping fruits and vegetables, which are prone to dry-ing, in the perforated or unsealed plastic bags.
• Except the cases where extreme circumstances are available in the environment, if your product (on the recommended set values table) is set to the specified set values, the food keep their freshness for a longer time both in the chill compart-ment and freezer compartment.

Do not store cold-sensitive vegetables such as green-leaves vegetables, toma-toes, and cucumbers in the chill compart-ment. If you need to use the chill com-partment drawers for storing vegetables, make sure the control panel of your refri-gerator is set to 5°C or warmer. Storing Food in the Chill Compartment
In the chill compartment, the temperature of the food to be stored in the product can vary between +3 °C and -3 °C. The temperature in the chill compartment may drop below 0°C, and this is not suitable for storing fresh fruits and vegetables. If you need to store fresh food in the cold drawers, make sure to set the refrigerator temperature to 5°C or warmer.

Food	Location
Eggs	Door rack
Dairy products (butter, cheese)	If available, biofresh or chiller compartment Lowest shelves
Fruits, vegetables and salad	Fruit and vegetable box, crisper or EverFresh+ compartment (if available)
Fresh meat, poultry, fresh fish, sausages, cooked foods	If available, biofresh or chiller compartment Lowest shelf
Ready to eat foods, packaged products, canned foods, pickled products	Upper shelves or door rack
Drinks, bottles, condiments, snacks	Door rack
Leftovers	Middle shelves

Storing into 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 com-partment.
- Foods to be frozen must be divided into portions according to a size to be con-sumed, and frozen in separate packages. It is recommended to pack the foods be-fore 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 ac-cording 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 de-frosted.
• As you freeze fresh foods, do not bring them in contact with already frozen foods. Otherwise, frozen foods will be de-frosted. **Storing The Foods, Which Are Sold Frozen**
• When storing food, follow the time peri-ods specified in these instructions.
• In order to protect the quality of the food, keep the time interval between purchas-ing 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 qual-ity of the food.

- Store food for manufacturer's recom-mended time. Remove only the food as much as you need from the freezer.
- Except the cases where extreme circum-stances 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 veget-ables 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 stor-age time (month)
Meat Products	Veal	Steak	By cutting them 2 cm thick and placing foil between them or wrapping tightly with stretch	6-8
		Roast	By packing the pieces of meat in a refrigerator bag or wrapping them tightly with stretch	6-8
		Cubes	In small pieces	6-8
		Schnitzel, chops	By placing foil between cut slices or wrapping individu-ally with stretch	6-8
	Mutton	Chops	By placing foil between meat pieces or wrapping indi-vidually 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

Meat and Fish		Preparation	Longest storage time (month)
Fish and seafood	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, Tur-bot, Sole)		4-6
	Fatty fish (Bonito, Mack-erel, 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 separ-ating 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 thereb-etween, in slices	6-8	It can be left in its original pack-aging 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 spe-cified on the type label.

Freezer Details

As per the IEC 62552 standards, the freezer must have the capacity to freeze 4,5 kg of food items at -18°C or lower temperatures at 25°C room temperature in 24 hours for each 100 litres of freezer compartment volume. Food products can only be preserved for extended periods at or below temperature of -18 °C.
You can keep the foods fresh for months (in freezer at or below temperatures of -18 °C). The food products to be frozen must not contact the already-frozen food inside to avoid partial defrosting.
Boil the vegetables and filter the water to extend the frozen storage time. Place the food in air-tight packages after filtering and place in the freezer. Bananas, tomatoes, lettuce, celery, boiled eggs, potatoes and similar food items should not be frozen. In case these foods are frozen, only 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, ve-getables 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 con-sumed in short time)

Climate Class and Definitions

Please refer to the Climate Class on the rat-ing plate of your device. One of the follow-ing information is applicable to your device according to the Climate Class.

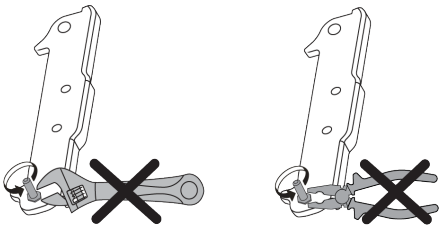
- **SN:** Long Term Temperate Climate: This cooling device is designed for use at am-bient temperatures between 10 °C and 32 °C.
- **N:** Temperate Climate: This cooling device is designed for use at ambient temperatures between 16°C and 32 °C.
- **ST:** Subtropical Climate: This cooling device is designed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

5.2. Changing the illumination lamp

To change the Bulb / LED used for illumination of your refrigerator, call your AuthorisedService.
The lamp(s) used in this appliance is not suitable for household room illumination. The intended purpose of this lamp is to assist the user to place foodstuffs in the refrigerator / freezer in a safe and comfortable way.
The lamps used in this appliance have to withstand extreme physical conditions such as temperatures below -20 °C.

5.3. Changing the door opening direction

Door opening direction of your refrigerator can be changed according to the place you are using it. If this is necessary, please call your nearest Authorized Service.



5.4. Open door warning

An audio warning will be given when the fridge or freezer compartment door of your product is left open for a certain period of time. This audio warning signal will mute when any button on the indicator is pressed or when the door is closed.

5.5. The dairy (cold storage bin

Provides lower temperature within the refrigerator compartment. Use this bin to store delicatessen (salami, sausages, dairy products and etc. that requires lower storage temperature or meat, chicken or fish products for immediate cononsumption. Do not store fruits and vegetables inside this bin.

5.6. 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.

5.7. Moisture controlled vegetable bin (EverFresh+)

*optional

With moisture control feature, moisture rates of vegetables and fruits are kept under control and ensures a longer freshness period for foods.

It is recommended to store leafed vegetables such as lettuce and spinach and similar vegetables prone to moisture loss not on their roots but in horizontal position into the vegetable bin as much 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. Do not leave vegetables in the vegetable bin in plastic bags. 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 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 vegetable bin 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.

5.8. Freezing fresh food

- 8 hours before freezing the fresh food activate the Quick Freeze function.
- To preserve food quality, the food items placed in the freezer compartment must be frozen as quickly as possible, use the rapid freezing for this.
- Freezing the food items when fresh will extend the storage time in the freezer compartment.
- Make sure the food items are packed before putting in the freezer. Use freezer holders, tinfoil and damp-proof paper, plastic bag or similar packaging materials instead of traditional packaging paper.

- Pack the food items in air-tight packs and seal tightly.
- Mark each food pack by writing the date on the package before freezing. This will allow you to determine the freshness of each pack every time the freezer is opened. Keep the earlier food items in the front to ensure they are used first.
- Frozen food items must be used immediately after defrosting and should not be frozen again.

5.9. Recommendations for storing frozen foods

The compartment must be set to at least -18°C.

1. Place the food items in the freezer as quickly as possible to avoid defrosting.
2. Before freezing, check the "Expiry Date" on the package to make sure it is not expired.
3. Make sure the food's packaging is not damaged.

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

5.10. Deodoriser Module (FreshGuard)

The deodoriser module quickly eliminates the bad smells in your refrigerator before they permeate the surfaces. Thanks to this module, which is placed on the ceiling of the fresh food compartment, the bad odours dissolve while the air is actively being passed on the odour filter, then the air that has been cleaned by the filter is re-emitted to the fresh food compartment. This way, the unwanted odours that may emerge during the storage of foods in the refrigerator are eliminated before they permeate the surfaces. This is achieved thanks to the fan, LED and the odour filter integrated into the module. n daily use, the deodoriser module will turn on automatically on a periodic basis.

To maintain efficient performance, it is recommended to have the filter in the deodoriser module by the authorised service provider every 5 years. Due to the fan integrated into the module, the noise you will hear during operation is normal. If you open the door of the fresh food compartment while the module is active, the fan will pause temporarily and resume where it has left off after some time the door is closed again. In case of power failure, the deodoriser module will resume where it has left off in the total operation duration once the power is back.

Operating the product

5.11. Deep 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 in 24 hours for each 100 litres of freezer compartment volume.
Food items can only be preserved for extended periods at or below temperature of -18°C .
You can keep the foods fresh for months (in deep freezer at or below temperatures of 18°C).
The food items 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 this food rots, only nutritional values and eating qualities will be negatively affected. A rotting threatening human health is not in question.

5.12. HomeWhiz

May not be available in all models

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

5.13. Placing the food

Freezer compartment shelves	Various frozen goods including meat, fish, ice cream, vegetables etc.
Cooler compartment shelves	Food items inside pots, capped plate and capped cases, eggs (in capped case)
Cooler compartment door shelves	Small and packed food or beverages
Vegetable bin	Fruits and vegetables
Fresh food compartment	Delicatessen (breakfast food, meat products to be consumed in short notice)

5.14. AeroFlow

It is an air distribution system that provides homogeneous temperature distribution. With the air circulation, the homogeneous temperature distribution is ensured in the fresh food storage compartment, and the temperature fluctuations are kept at low levels. No direct air blowing over the food is realized and this helps to reduce moisture loss. It preserves the freshness of the food stored in the fresh food compartment of the refrigerator. In this way, your food is stored at more stable temperatures and the contact with air is reduced. The drying and shrinking of foods by losing moisture is prevented and freshness is provided for a longer time.

6 Maintenance and cleaning

Read the “Safety Instructions” section first!

We recommend that you unplug the appliance before cleaning.

For non-No Frost products, water drops and frosting up to a fingerbreadth occur on the rear wall of the Fridge compartment.

Only use slightly damp microfiber cloths to clean the outer surface of the product. Sponges and other types of cleaning cloths may scratch the surface.

Use lukewarm water to clean the cabinet of your refrigerator and wipe it dry.

Use a damp cloth wrung out in a solution of one teaspoon of bicarbonate of soda to one pint of water to clean the interior and wipe it dry.

Make sure that no water enters the lamp housing and other electrical items.

If your refrigerator is not going to be used for a long period of time, unplug the power cable, remove all food, clean it and leave the door ajar.

Check door seals regularly to ensure they are clean and free from food particles. To remove door racks, remove all the contents and then simply push the door rack upwards from the base.

Chlorine causes corrosion on such metal surfaces. to prevent removal and deformation of the prints on the plastic part. Use lukewarm water and a soft cloth for cleaning and then wipe it dry.

Protection of plastic surfaces

In case of spilling or smearing oil on the plastic surfaces, clean and rinse the relevant part of the surface at once with warm water.

7 Troubleshooting

Please review this list before calling the service. It will save your time and money. This list includes frequent complaints that are not arising from defective work-manship or material usage. Some of the features described here may not exist in your product.

The refrigerator does not operate.

- The plug is not inserted into the socket correctly. **>>>** Insert the plug into the socket securely.
- The fuse of the socket which your refrigerator is connected to or the main fuse have blown out. **>>>** Check the fuse.

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

- Door has been opened frequently. **>>>**
- Ambient is very humid. **>>>**
-
- Food containing liquid is stored in open containers. **>>>**
- Door of the refrigerator is left ajar. **>>>** Close the door of the refrigerator.
- Thermostat is set to a very cold level. **>>>** Set the thermostat to a suitable level.

Compressor is not running

- Protective thermic of the compressor will blow out during sudden power failures or plug-out plug-ins as the refrigerant pressure in the cooling system of the refrigerator has not been balanced yet. The refrigerator will start running approximately after 6 minutes. Please call the service if the refrigerator does not startup at the end of this period.
- The fridge is in defrost cycle. **>>>** This is normal for a full-automatically defrosting refrigerator. Defrosting cycle occurs periodically.
- The refrigerator is not plugged into the socket. **>>>** Make sure that the plug is fit into the socket.
- Temperature settings are not made correctly **>>>** Select the suitable temperature value.
- There is a power outage. **>>>** Refrigerator returns to normal operation when the power restores.

The operation noise increases when the refrigerator is running.

- The operating performance of the refrigerator may change due to the changes in the ambient temperature. It is normal and not a fault.

The refrigerator is running frequently or for a long time.

- New product may be wider than the previous one. Larger refrigerators operate for a longer period of time.
- The room temperature may be high. **>>>** It is normal that the product operates for longer periods in hot ambient.
- The refrigerator might be plugged in recently or might be loaded with food. **>>>** When the refrigerator is plugged in or loaded with food recently, it will take longer for it to attain the set temperature. This is normal.
- Large amounts of hot food might be put in the refrigerator recently. **>>>**
  Doors might be opened frequently or left
- ajar for a long time. **>>>** The warm air that has entered into the refrigerator causes the refrigerator to run for longer periods.
- Freezer or fridge compartment door might be left ajar. **>>>** Check if the doors are closed completely.
- The refrigerator is adjusted to a very low temperature. **>>>** Adjust the refrigerator temperature to a warmer degree and wait until the temperature is achieved.
- Door seal of the fridge or freezer may be soiled, worn out, broken or not properly seated. **>>>** Clean or replace the seal. Damaged/broken seal causes the refrigerator to run for a longer period of time in order to maintain the current temperature.

Troubleshooting

Freezer temperature is very low while the fridge temperature is sufficient.

- The freezer temperature is adjusted to a very low value. **>>>** Adjust the freezer temperature to a warmer degree and check.

Fridge temperature is very low while the freezer temperature is sufficient.

- The fridge temperature is adjusted to a very low value. **>>>** Adjust the fridge temperature to a warmer degree and check.

Food kept in the fridge compartment drawers is frozen.

- The fridge temperature is adjusted to a very high value. **>>>** Adjust the fridge temperature to a lower value and check.

Temperature in the fridge or freezer is very low.

- The fridge temperature is adjusted to a very high value. **>>>** Fridge compartment temperature setting has an effect on the temperature of the freezer. Change the temperatures of the fridge or freezer and wait until the relevant compartments attain a sufficient temperature.
- Doors are opened frequently or left ajar for a long time. **>>>**
- Door is ajar. **>>>** Close the door completely.
- The refrigerator is plugged in or loaded with food recently. **>>>** This is normal. When the refrigerator is plugged in or loaded with food recently, it will take longer for it to attain the set temperature.
- Large amounts of hot food might be put in the refrigerator recently. **>>>**
-

Vibrations or noise.

- The floor is not level or stable. **>>>** If the refrigerator rocks when moved slowly, balance it by adjusting its feet. Also make sure that the floor is strong enough to carry the refrigerator, and level.
- The items put onto the refrigerator may cause noise. **>>>** Remove the items on top of the refrigerator.

There are noises coming from the refrigerator like liquid flowing, spraying, etc.

- Liquid and gas flows occur in accordance with the operating principles of your refrigerator. It is normal and not a fault.

Whistle comes from the refrigerator.

- Fans are used in order to cool the refrigerator. It is normal and not a fault.

Condensation on the inner walls of refrigerator.

- Hot and humid weather increases icing and condensation. It is normal and not a fault.
- Doors are opened frequently or left ajar for a long time. **>>>** Close them if they are open.
- Door is ajar. **>>>** Close the door completely.

Humidity occurs on the outside of the refrigerator or between the doors.

- There might be humidity in the air; this is quite normal in humid weather. When the humidity is less, condensation will disappear.

Bad odour inside the refrigerator.

- No regular cleaning is performed. **>>>** Clean the inside of the refrigerator regularly with a sponge, lukewarm water or carbonate dissolved in water.
- Some containers or package materials may cause the smell. **>>>** Use a different container or different brand packaging material.
- Food is put into the refrigerator in uncovered containers. **>>>** Keep the food in closed containers. Microorganisms spreading out from uncovered containers can cause unpleasant odours.
- Remove the foods that have expired best before dates and spoiled from the refrigerator.

The door is not closing.

- Food packages are preventing the door from closing. **>>>** Replace the packages that are obstructing the door.
- The refrigerator is not completely even on the floor. **>>>** Adjust the feet to balance the refrigerator.

Troubleshooting

• The floor is not level or strong. **>>>** Make sure that the floor is level and capable to carry the refrigerator.
Crispers are stuck.
• The food is touching the ceiling of the drawer. **>>>** Rearrange food in the drawer.
If The Surface Of The Product Is Hot.
• High temperatures may be observed between the two doors, on the side panels and at the rear grill while the product is operating. This is normal and does not require service maintenance!

DISCLAIMER / WARNING

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 manufacturer / seller shall void the guarantee.

Self-Repair

Self-repair can be done by the end-user with regard to the following spare parts: door handles, door hinges, trays, baskets and door gaskets (an updated list is also available in web 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 web. For your safety, unplug the product before attempting any self-repair.

Repair and repair attempts by end-users for parts not included in such list and/ or not following the instructions in the user manuals for self-repair or which are available in web, might give raise to safety issues not attributable to manufacturer / seller, 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.

VĂ MULŢUMIM CĂ AŢI ACHIZIŢIONAT UN PRODUS WHIRLPOOL
Pentru a beneficia de servicii complete de asistenţă, vă rugăm să vă înregistraţi produsul pe **www.register10.eu**



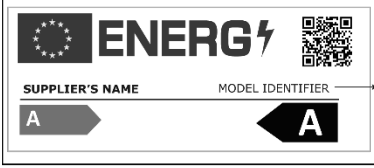
SCANAŢI CODUL QR DE PE APARATUL DUMNEAVOASTRĂ PENTRU A OBŢINE MAI MULTE INFORMAŢII

Citiţi mai întâi acest manual!
Stimate client,
Sperăm că veţi fi mulţumit de acest produs, care a fost fabricat în unităţi moderne şi verificat conform celor mai riguroase proceduri de control al calităţii.
Vă recomandăm să citiţi cu atenţie întregul manual înainte de a folosi produsul; păstraţi manualul la îndemână, pentru a-l putea consulta pe viitor.

Acest manual
• Vă ajută să folosiţi aparatul eficient şi în siguranţă.
• Citiţi manualul înainte de a instala şi utiliza produsul.
• Respectaţi instrucţiunile, în special cele referitoare la siguranţă.
• Păstraţi manualul într-un loc accesibil, pentru a-l putea consulta în viitor.
• Citiţi şi celelalte documente furnizate cu produsul.
Reţineţi că acest manual se poate adresa şi altor modele.

Vă rugăm să accesați următoarele site-uri web
docs.whirlpool.eu & **parts-selfservice.europeanappliances.com**

INFORMAȚII



Informațiile despre model, care sunt stocate în baza de date a produselor, pot fi obținute prin accesarea următorului site web și căutarea identificatorului dvs. de model (*) aflat pe eticheta energetică.

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

1 Instrucțiuni de mediu 3
2 Prezentarea aparatului 4
3 Instalarea 5
3.1. Instrucţiuni pentru transportul ulterior al frigiderului..... .5
3.2. Ajustarea picioarelor 5
3.3. Conexiunea electrică 6
4 Pregătirea 7
5 Utilizarea frigiderului 8
5.1. Ghid pentru stocarea alimentelor.....10
5.2.Înlocuirea lămpii de iluminat..... 15
5.3. Schimbarea sensului de deschidere a uşii.....15
5.4. Avertizare uşă deschisă 15
5.5. Cutia pentru lactate (depozitare la rece) 15
5.6. Sertar pentru fructe şi legume proaspete 15
5.7. Cutie de legume cu umiditate controlată (EverFresh+) 15
5.8. Congelarea alimentelor proaspete 16
5.9. Plasarea produselor alimentare 16
5.10. Modul de deodorizare (FreshGuard).....17
5.11. Detalii congelator 17
5.12. Verificare activă 17
5.13. Recomandări pentru compartimentul de alimente proaspete 18
5.14. AeroFlow 18
6 Întreţinere şi curăţare 19
7 Soluții recomandate 20

1 Instrucțiuni de mediu

1.1. Conformitatea cu Directiva DEEE şi eliminarea deşeurilor:



Acest produs este în conformitate cu Directiva UE DEEE (2012/19/UE). Acest produs poartă un simbol de clasificare pentru deşeurile de echipamente electrice şi electronice (DEEE). Dispozitivul folosit trebuie returnat la punctul oficial de colectare pentru reciclarea dispozitivelor electrice şi electronice. Pentru a găsi aceste sisteme de colectare, vă rugăm să contactaţi autorităţile locale sau distribuitorul de unde a fost achiziţionat produsul. Fiecare gospodărie joacă un rol important în recuperarea şi reciclarea aparatelor vechi. Eliminarea adecvată a aparatului uzat ajută la prevenirea potenţialelor consecinţe negative asupra mediului și sănătăţii umane.

1.2. Conformitate cu Directiva RoHS

Produsul pe care l-aţi achiziţionat respectă Directiva UE RoHS (2011/65/UE).

1.3. Informații despre ambalaj



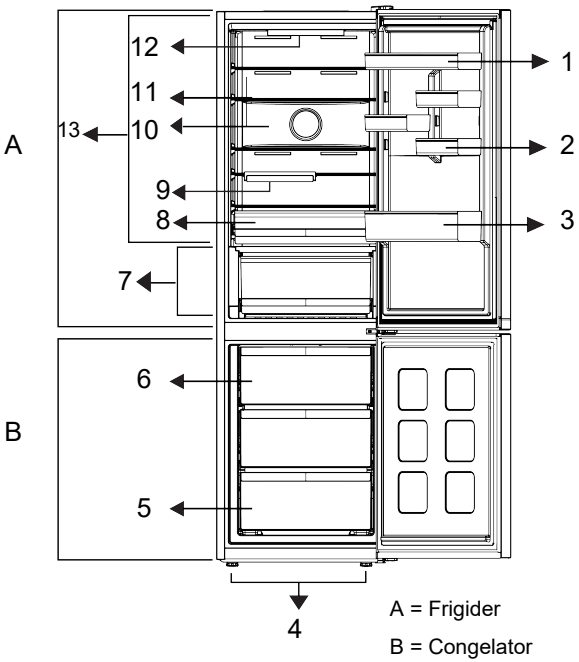
Materialele de ambalare ale produsului sunt fabricate din materiale reciclabile în conformitate cu reglementările noastre naţionale de mediu. Depozitaţi-le la punctele de colectare a materialelor de ambalare desemnate de autorităţile locale.

1.4. Date tehnice pentru Bluetooth şi Wi-fi

Banda de frecvență:	2.4GHz (funcție Wi-fi sau bluetooth)
Max. Transferul puterii:	<100mW (funcție Wi-Fi sau bluetooth)
Detalii software:	Quartz_WiFi.xxx

DECLARAȚIE DE CONFORMITATE UE SIMPLIFICATĂ:
Prin prezenta, Arçelik A.Ş. declară că echipamentul radio este în conformitate cu Directiva 2014/53/UE.
Textul integral al declarației UE de conformitate este disponibil la următoarea adresă de internet:
https://docs.emeaappliance-docs.eu/ Acest produs colectează și transmite date de utilizare atunci când este conectat la internet (de exemplu, setări de temperatură, durată de utilizare, coduri de eroareet cetera). În conformitate cu Legea UE privind datele (Regulamentul UE 2023/2854), aveți dreptul de a accesa și de a gestiona aceste date. Pentru detalii despre ce date sunt colectate, cum sunt utilizate și cum să le accesați, vă rugăm să vizitați:
www.homewhiz.com/eu-data-act-policy

2 Prezentarea aparatului



1. *Etajere
2. *Suport ouă
3. *Raft pentru sticle
4. *Picior reglabil
5. *Compartiment congelator
6. *Tavă pentru gheață
7. *Compartiment de depozitare la rece

6. *Sertar pentru legume
7. *Suport pentru sticle
8. *Ventilator
9. *Rafturi ajustabile
10. *Compartiment pentru alimente proaspete
11. *Compartiment frigorific

***Opţional:** 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.

*** Este posibil să nu fie aplicabil pentru toate modelele**

	Cifrele care apar în acest manual de instrucţiuni sunt schematice şi pot să fie necorespunzătoare exact cu produsul dumneavoastră.

3 Instalarea

3.1. Instrucțiuni pentru transportul ulterior al frigiderului

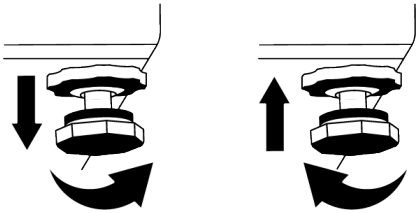
Contactaţi un service autorizat pentru instalarea produsului. Pentru a pregăti produsul pentru utilizare, consultaţi informaţiile din manualul de utilizare și asiguraţi-vă că instalaţia electrică și instalaţia de apă sunt adecvate. Apelaţi un electrician și un tehnician calificat pentru a efectua toate aranjamentele necesare.

	AVERTISMENT: Producătorul este nerăspunzător pentru daunele care pot apărea din procedurile efectuate de persoane neautorizate.
	AVERTISMENT: Produsul trebuie deconectat de la priză în timpul instalării. În caz contrar, există riscul de deces sau rănire gravă!
	AVERTISMENT: Dacă spaţiul liber al ușii din încăperea în care va fi amplasat produsul este atât de strâns încât să împiedice trecerea produsului, scoateţi ușa încăperii și treceţi produsul prin ușă rotindu-l în lateral, contactaţi serviciul autorizat.

- Aşezaţi produsul pe o suprafaţă plană pentru a preveni şocurile.
- Instalaţi produsul la cel puţin 30 cm distanţă de sursele de căldură, cum ar fi plite, sobe și la cel puţin 5 cm distanţă de cuptoarele electrice.
- Trebuie asigurată o ventilaţie adecvată în jurul produsului dumneavoastră pentru a obţine o funcţionare eficientă. Dacă produsul urmează să fie plasat într-o adâncitură din perete, acordaţi atenţie să lăsaţi o distanţă de cel puţin 5 cm cu tavanul și pereţii laterali.
- Vă rugăm să asiguraţi o distanţă de cel puţin 5 cm pentru circulaţia aerului între partea din spate a produsului şi perete, pentru a evita condensul pe panoul din spate al produsului.
- Produsul dumneavoastră necesită o circulaţie adecvată a aerului pentru a funcţiona eficient.
- Verificaţi dacă componenta de protecţie a spaţiului din peretele din spate este prezentă în locaţia sa (dacă este furnizată împreună cu produsul). Dacă componenta este nedisponibilă, sau dacă este pierdută sau căzută, poziţionaţi produsul astfel încât să rămână un spaţiu liber de cel puţin 5 cm între suprafaţa din spate a produsului și peretele încăperii. Spaţiul liber din spate este important pentru funcţionarea eficientă a produsului.

3.2. Ajustarea picioarelor

Dacă produsul stă dezechilibrat după instalare, reglaţi picioarele din faţă rotindu-le spre dreapta sau spre stânga.



Instalarea

3.3. Conexiunea electrică

Dacă produsul stă dezechilibrat după instalare, reglaţi picioarele din faţă rotindu-le spre dreapta sau spre stânga.

	AVERTISMENT: Efectuarea conexiuni prin cabluri prelungitoare sau mufe multiple este interzisă.
	AVERTISMENT: Cablul de alimentare deteriorat trebuie înlocuit de către agentul de service autorizat.
	Dacă urmează să fie instalate două răcitoare una lângă alta, ar trebui să existe o distanţă de cel puţin 4 cm între ele.

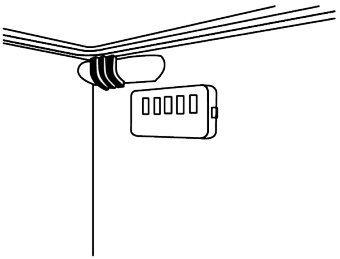
- Fișa cablului de alimentare trebuie să fie la îndemână după instalare.

	Avertisment de suprafața fierbinte! Pereţii laterali ai produsului dumneavoastră sunt echipaţi cu conducte de agent frigorific pentru a îmbunătăţi sistemul de răcire. Agentul frigorific cu temperaturi ridicate poate curge prin aceste zone, rezultând suprafeţe fierbinţi pe pereţii laterali. Acest lucru este normal . Vă rugăm să acordaţi atenţie când atingeţi aceste zone.

4 Pregătirea

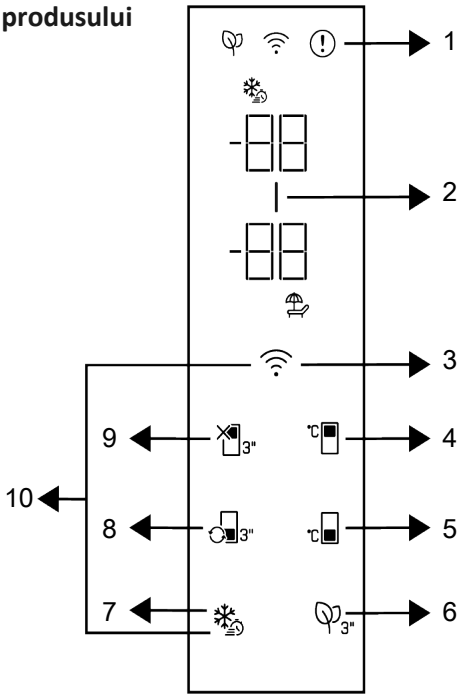
- Frigiderul dumneavoastră trebuie instalat la cel puţin 30 cm distanţă de sursele de căldură precum plite, cuptoare, încălzire centrală şi aragaz şi la cel puţin 5 cm distanţă de cuptoarele electrice.
- Temperatura ambiantă a încăperii în care instalaţi frigiderul trebuie să fie de cel puţin + 5°C. Utilizarea frigiderului în condiţii mai răcoroase este nerecomandată în ceea ce priveşte eficienţa acestuia.
- Vă rugăm să vă asiguraţi că interiorul frigiderului dumneavoastră este curăţat temeinic.
- Dacă urmează să fie instalate două frigidere una lângă alta, trebuie să existe o distanţă de cel puţin 2 cm între ele.
- Când frigiderul funcţionează pentru prima dată, vă rugăm să respectaţi următoarele instrucţiuni în primele şase ore:

- Acesta trebuie să funcţioneze fără nici un aliment în interior.
- În cazul în care are loc o pană decurent vă rugăm să consultaţi avertismentele din secţiunea "Soluţiile recomandate pentru probleme".
- Ambalajul original şi materialele de protecţie ar trebui păstrate pentru transportul sau mutarea ulterioară.
- Coşurile/sertarele care sunt prevăzute cu compartimentul de răcire trebuie să fie întotdeauna în uz pentru un consum redus de energie şi pentru condiţii de depozitare mai bune.
- Contactul alimentelor cu senzorul de temperatură din compartimentul congelator poate creşte consumul de energie al aparatului. Astfel, orice contact cu senzorul (senzorii) trebuie evitat.
- La unele modele, tabloul de bord se opreşte automat la 1 minut după ce uşa s-a închis. Acesta va fi reactivat atunci când uşa s-a deschis sau s-a apăsat pe orice tastă.
- Din cauza schimbării de temperatură ca urmare a deschiderii/închiderii uşii produsului în timpul funcţionării, condensul pe rafturile uşii/corpului şi recipientelor de sticlă este normal.
- Funcţiile şi componentele precum compresor, ventilator, încălzire, dezgheţare, iluminare, afișaj și așa mai departe vor funcţiona în funcţie de nevoile de consum minim de energie în aceste circumstanţe.
- Această combinaţie poate ajuta la îmbunătăţirea distribuţiei aerului și a eficienţei energetice.



5 Utilizarea frigiderului

Panoul de control al produsului



1 * Indicatorul privind starea de eroare

2 * Indicator de economisire a energiei (afișaj oprit)

3 *Tasta wireless

4 * Tastă de setare a temperaturii compartimentului frigorific

5 * Tasta de setare a temperaturii compartimentului congelator

6 * Tasta modulului dezodorizant

7 *Tasta de congelare rapidă

8 * Tasta de conversie a compartimentului

9 * Funcţia OFF (vacanță) a compartimentului frigorific

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.

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

5 Utilizarea frigiderului

1. Indicator de stare de eroa ⓘ
Acest indicator trebuie să fie activ atunci când frigiderul poate efectua o răcire neadecvată 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 defecţiunea 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. Acest avertisment se elimină atunci când alimentul este răcit sau atunci când este apăsat orice buton.

2. Indicator de economisire a energi (afișaj oprit)
Funcția de economisire a energiei este activată automat și simbolul de economisire a energiei este aprins atunci când ușa produsului 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.

3. Tasta wirele
Această tastă este utilizată pentru conectarea wireless la aparatul dvs. prin aplicația mobilă HomeWhiz. Dacă tasta 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 setari apăsând această tastă. Simbolul conexiunii wireless va pâlpâi rapid (la intervale de 0,2 secunde) până când conexiunea este stabilită. Când conexiunea devine activă, simbolul conexiunii wireless pâlpâie continuu.
Utilizaţi aplicaţia HoeWhiz pentru conexiunea wireless. Paşii de instalare sunt descrişi 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 temperatur 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, şi 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, şi -24 °C.

6. Tasta modulului dezodoriza
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.

5 Utilizarea frigiderului

7.Tasta de congelare rapida
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 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) compartimentului frigorific dezactivată 3"

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. 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 setări conexiunii wireless + **
Pentru a reseta setările de conexiune wireless, tastele Înghețare rapidă și conexiune wireless trebuie apăsate 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.

5.1. Păstrarea alimentelor în compartimentul frigorific

· Dacă uşa compartimentului este deschisă și închisă frecvent și lăsată deschisă 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 circularea aerului rece printre ele.
• Asigurați circulaţia aerului lăsând spațiu între alimente și peretele interior. Dacă lipiţi alimentele de peretele din spate, acestea pot îngheța.
• Aşteptaţi ca mâncarea gătită şi fierbinte să ajungă la temperatura camerei înainte de a o pune în frigider. Apoi, puteți pune mâncarea călduță 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 acompartimentul 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.

5 Utilizarea frigiderului

Acest lucru nu este recomandat deoarece va duce la o perioada 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 le puteți pune la frigider, separându-le în recipiente de mică adâncime.
• Aşezaţi 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 punga 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 nu uitați să le uscați.
• Puteți crea atât un mediu umed, cât şi să permiteţi circulaţia aerului păstrând fructele și legumele, care sunt predispuse la uscare, 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.

Aliment	**Locația**
Ou	Raft de uşă
Produse lactate (unt, brânză)	Dacă există, compartimentul de zero grade (pentru
Fructe, legume şi verdeaţă m rtimentul EverFresh+ (dacă existăCarnea proaspătă, carne de pui, p stă, compartimentul de zero grade	Compartimentul fructe-legume, sertar pentru fructe şi legume sau
gătite	alimentele de mic dejun)
Produse gata de servit, produse împachetate, produse conservă şi murături	Rafturile superioare sau raftul de uşă
Băuturi, sticle, condimente şi snackuri	Raft de uşă

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.
• Aşteptaţi 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, scrieţi pe ambalaj data congelării, în termenii de păstrare a diferitelor alimente. Consumați rapid alimentele decongelate. Alimentele decongelate nu pot fi congelate din nou decât dacă sunt gătite.

Păstrarea alimentelor care sunt vândute gata congelate
Urmați întotdeauna instrucțiunile producătorului cu privire la termenul de păstrare al alimentelor. Nu depășiți termenul specificat 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.

5 Utilizarea frigiderului

• 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 calităţii alimentelor.

• Păstrați alimentele atât timp cât recomandă producătorul. 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 parţial.

• 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 (lună)	Cea mai lungă durată de depozitare
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
		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
Produse pe bază de carne	Carne de vită	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	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 dezosate și să nu trebuie să depășească 2,5 kg)	6-8

5 Utilizarea frigiderului

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

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
Vânătă	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."

5 Utilizarea frigiderului

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."

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

Aşezarea alimentelor
Rafturile din compartimentul congelator: Diverse alimente congelate precum carne, peşte, îngheţată, legume etc. **Rafturile din compartimentul frigider:**Alimente în recipiente, farfurii cu capac şi recipiente cu **capac, ouă (în recipient acoperit)**
Rafturi uşă compartimentul frigider: Alimente sau băuturi mici şi ambalate
Sertarul pentru legume şi fructe: Legume și fructe
Compartimentul pentru alimente proaspete: Delicatese (alimente pentru micul dejun, produse din carne care trebuie consumate repede)

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.

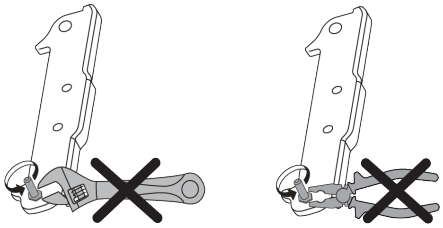
- **SN:** Clima temperată pe termen lung: Aparatul de răcire este proiectat pentru a fi utilizat la temperaturi ambientale cuprinse între 10 °C şi 32 °C.
- **N:** Clima temperată: Aparatul de răcire este proiectat pentru a fi utilizat la temperaturi ambientale cuprinse între 16°C şi 32 °C.
- **ST:**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

5.2. Înlocuirea lămpii de iluminat

Pentru a schimba becul/LED-ul folosit pentru iluminarea frigiderului, apelaţi Serviciul Autorizat. Scopul acestei lămpi este de a ajuta utilizatorul să plaseze alimentele în frigider / congelator într-un mod sigur şi confortabil. Lămpile utilizate în acest aparat trebuie să reziste la condiţii fizice extreme, cum ar fi temperaturi sub -20 °C.

5.3. Schimbarea sensului de deschidere a uşii

Direcţia de deschidere a uşii frigiderului dumneavoastră poate fi schimbată în funcţie de locul în care îl utilizaţi. Dacă acest lucru este necesar, vă rugăm să sunaţi cel mai apropiat service autorizat.



5.4. Avertizare uşă deschisă

O avertizare sonoră va fi emisă atunci când uşa compartimentului frigiderului sau congelatorului a produsului dumneavoastră este lăsată deschisă pentru o anumită perioadă de timp. Acest semnal de avertizare audio se va opri atunci când este apăsat orice buton de pe indicator sau când uşa este închisă.

5.5. Cutia pentru lactate (depozitare la rece)

Cutia pentru lactate (depozitare la rece) asigură temperatură mai scăzută în compartimentul pentru frigider. Utilizaţi această cutie pentru a depozita delicatese (salam, cârnaţi, produse lactate etc.) care necesită o temperatură de depozitare mai scăzută sau produse din carne, pui sau peşte pentru consum imediat.

5.6. Sertar pentru fructe și legume proaspete

Setarul pentru legume şi fructe proaspete al frigiderului este conceput pentru a menține legumele proaspete prin păstrarea umidității. În acest scop, circularea totală a aerului rece

este intensificată în cutia pentru legume şi fructe. Păstraţi fructele şi legumele în acest compartiment. Păstraţi legumele cu frunze verzi şi fructele separat pentru a prelungi durata de viaţă.

5.7. Cutie de legume cu umiditate controlată (EverFresh+)

*** Este posibil să nu fie aplicabil pentru toate modelele**

Cu funcția de control al umidității, ratele de umiditate ale legumelor şi fructelor sunt ținute sub control și asigură o perioadă mai lungă de prospețime pentru alimente. Se recomandă să păstrați legumele cu frunze, cum ar fi salata verde şi spanacul şi legumele similare predispuse la pierderea uamidității, nu pe rădăcini, ci în poziție orizontală în coşul de legume, cât mai mult posibil.

La așezarea legumelor, puneți în partea de jos legume grele şi tari şi deasupra cele ușoare și moi, ținând cont de greutățile specifice legumelor.

Nu lăsați legume în coşul de legume în pungi de plastic. Lăsarea lor în pungi de plastic face ca legumele să putrezească în scurt timp. In situatiile in care nu se prefera contactul cu alte legume, folositi materiale de ambalare precum hartia care are o anumita porozitate din punct de vedere igienic. Nu puneți fructele care au o producție mare de etilenă, cum ar fi perele, caisele, piersicii și în special mărul în acelaşi coş de legume cu alte legume și fructe. Gazul de etilenă care iese din aceste fructe poate face ca alte legume și fructe să se maturizeze mai repede și să putrezească într-o perioadă mai scurtă de timp.

Utilizarea frigiderului

5.8. Congelarea alimentelor proaspete

- Cu 8 ore înainte de a congela alimentele proaspete activaţi funcţia Congelare rapidă.
  - Pentru a păstra calitatea alimentelor, alimentele introduse în compartimentul congelator trebuie congelate cât mai repede posibil, folosiţi congelarea rapidă pentru aceasta.
  - Congelarea alimentelor când sunt proaspete va prelungi timpul de păstrare în compartimentul congelator.
- Împachetaţi alimentele în pachete etanșe și sigilaţi ermetic.
- Asiguraţi-vă că alimentele sunt ambalate înainte de a le pune în congelator. Utilizaţi suporturi pentru congelator, folie de staniol şi hârtie rezistentă la umezeală, pungi de plastic sau materiale de ambalare similare în locul hârtiei de ambalare tradiţionale.
- Marcaţi fiecare pachet de alimente notând data pe ambalaj înainte de congelare. Acest lucru vă va permite să determinaţi prospeţimea fiecărui pachet de fiecare dată când congelatorul este deschis.
- Păstraţi alimentele anterioare în faţă pentru a vă asigura că sunt folosite mai întâi.
- Alimentele congelate trebuie folosite imediat după decongelare și nu trebuie congelate din nou.
- Nu eliberaţi cantităţi mari de alimente deodată.

5.9. Plasarea produselor alimentare

Compartimentul trebuie setat la cel puţin -18°C.

1. Puneţi alimentele în congelator cât mai repede posibil pentru a evita dezgheţarea.
2. Înainte de congelare, verificaţi „Data de expirare” de pe pachet pentru a vă asigura că nu este expirat
3. Asiguraţi-vă că ambalajul alimentelor nu este deteriorat.

Setarea temperaturii compartimentu lui congelator	Setarea temperaturii in compartimentul refrigerator	Explicaţii
-18°C	4°C	Aceasta este setarea recomandată normală.
-20,-22 or -24°C	4°C	Recomandăm aceste setări pentru temperaturi ambientale mai mari de 30 ° C.
Congelare rapidă	4°C	Utilizaţi atunci când doriţi să vă congelaţi alimentele într-un timp scurt. Când procesul se încheie, produsul își va recăpăta poziţia.
-18°C sau mai rece	2°C	Utilizaţi aceste setări dacă credeţi că compartimentul răcitor nu este suficient de rece din cauza temperaturii ambientale sau a deschiderii frecvente a uşii.

Utilizarea frigiderului

5.10. Modul de deodorizare (FreshGuard)

Modulul de deodorant elimină rapid mirosurile neplăcute din frigider înainte ca acestea să pătrundă pe suprafeţe. Datorită acestui modul, care este amplasat pe tavanul compartimentului pentru alimente proaspete, mirosurile neplăcute se dizolvă în timp ce aerul este trecut activ pe filtrul de mirosuri, apoi aerul care a fost curăţat de filtru este reemis în compartimentul alimentar. În acest fel, mirosurile nedorite care pot apărea în timpul depozitării alimentelor în frigider sunt eliminate înainte ca acestea să pătrundă pe suprafeţe. Acest lucru se realizează datorită ventilatorului, LED-ului şi filtrului de miros integrat în modul. În utilizarea zilnică, modulul de deodorant se va porni automat în mod periodic. Pentru a menţine performanţa eficientă, se recomandă ca filtrul în modulul de deodorizare să fie de către furnizorul de servicii autorizat la fiecare 5 ani. Datorită ventilatorului integrat în modul, zgomotul pe care il veţi auzi în timpul functionării este normal. Dacă deschideţi uşa compartimentului pentru alimente proaspete în timp ce modulul este activ, ventilatorul se va opri temporar şi va relua de unde a rămas după un timp ce uşa este închisă din nou. În caz de întrerupere a curentului, modulul dezodorizant va relua acolo unde sa oprit pe durata totală de funcţionare, odată ce este alimentat din nou.

Se recomandă păstrarea alimentelor aromate (cum ar fi brânză, măsline și delicatese) în ambalajele lor şi sigilate pentru a evita mirosurile neplăcute care pot apărea atunci când se amestecă mirosurile diferitelor alimente. În plus, se recomandă să scoateţi rapid alimentele stricate din frigider pentru a preveni stricarea celorlalte alimente şi pentru a evita mirosurile neplăcute..

5.11. Detalii congelator

Conform standardelor EC 62552, congelatorul trebuie să aibă capacitatea de a îngheţa 4,5 kg de alimente la -18°C sau temperaturi mai mici în 24 de ore pentru fiecare 100 de litri de volum al compartimentului congelator. Produsele alimentare pot fi conservate doar pentru perioade lungi de timp la temperaturi de -18°C sau mai mici.
Puteţi păstra alimentele proaspete luni de zile (în congelator la temperaturi de 18°C sau mai mici). Alimentele care urmează să fie congelate nu trebuie să intre în contact cu alimentele deja congelate din interior pentru a evita dezgheţarea parţială. Se fierb legumele și se filtrează apa pentru a prelungi timpul de păstrare congelată. Puneți alimentele în ambalaje ermetice după filtrare și puneți-le la congelator. Bananele, roșiile, salata verde, ţelina, ouăle fierte, cartofii şi alte alimente similare nu trebuie congelate. În cazul în care acest aliment putrezeşte, doar valorile nutriţionale și calităţile alimentare vor fi afectate negativ.

5.12. Verificare activă

Active Check este o funcție de control inteligent care monitorizează constant starea produsului dvs. folosind inteligența artificială, identificând potențialele probleme înainte ca acestea să apară și să vă anunțe. Acest lucru asigură că performanța produsului dvs. este întotdeauna sigură și previne defecțiunile neașteptate. Pentru ca Active Check să funcționeze, produsul dvs. trebuie să fie conectat la internet prin aplicația HomeWhiz.

5.13. Recomandări pentru compartimentul de alimente proaspete

Rafturile congelatorului	Diverse alimente congelate precum carne, peste, inghetata, legume etc.
Rafturile frigiderului	Mâncare în tigăi, oale, farfurii, in recipiente inchise
Rafturi,usi compartiment frigider	Alimente sau băuturi mici şi ambalate
Sertar pentru legume	Legume şi fructe
Compartiment pentrualimente proaspete	Delicatese (mic dejun, produse din carne care se consumă în scurt timp)

5.14. AeroFlow

Este un sistem de distribuție a aerului care asigură o distribuție omogenă a temperaturii. Odată cu circulația aerului se asigură distribuția omogenă a temperaturii în compartimentul de depozitare a alimentelor proaspete, iar fluctuațiile de temperatură sunt menținute la cote scăzute. Aerul nu este suflat direct peste alimente iar acest lucru ajută la reducerea pierderii umidităţii. Astfel, prospețimea alimentelor depozitate în compartimentul pentru alimente proaspete al frigiderului este păstrată. În acest fel, alimentele sunt păstrate la temperaturi mai stabile și contactul cu aerul este redus. Uscarea și micșorarea alimentelor prin pierderea umidității ete prevenită iar prospețimea este asigurată pentru mai mult timp.

6 Întreținere și curățare

Citiţi mai întâi secţiunea „Instrucţiuni de siguranţă”!

Vă recomandăm să deconectaţi aparatul înainte de curăţare.

La dispozitivele care nu sunt fără gheaţă, pe peretele din spate al compartimentului de răcire se formează picături de apă, care pot îngheţa formând un strat de gheaţă gros cât un deget.

Curăţaţi suprafeţele exterioare a aparatului numai cu o cârpă din microfibră uşor umezită. Bureţii și alte ajutoare de curăţare pot zgâria suprafaţa.

Folosiţi apă călduţă pentru a curăţa interiorul, apoi ştergeţi cu o cârpă uscată.

Ştergeţi interiorul cu o cârpă umezită într-o soluţie de o linguriţă de bicarbonat de sodiu dizolvat în 1l apă, apoi ştergeţi cu o cârpă uscată.

Asiguraţi-vă că nu intră apă în carcasa lămpii şi în alte componente electrice.

Dacă frigiderul nu va fi utilizat o perioadă lungă de timp,deconectaţi-l de la priză şi scoateţi toate alimentele, lăsând uşa întredeschisă.

Verificaţi periodic garniturile uşii, asigurându-vă că nu s-au murdărit cu alimente.

Pentru a îndepărta suporturile uşii, scoateţi tot conţinutul şi apoi pur şi simplu împingeţi suportul uşii în sus de la bază.

Clorul provoacă coroziune pe astfel de suprafeţe metalice.

Utilizaţi apă călduţă şi o cârpă moale pentru curăţare şi apoi ştergeţi-o.

Protejarea suprafeţelor din plastic

Dacă uleiul ajunge pe suprafeţele din plastic, curăţaţi-le şi clătiţi-le imediat cu apă caldă

7 Soluții recomandate pentru probleme

Vă rugăm să parcurgeţi această listă înainte de a contacta serviciul pentru clienţi. Acest lucru vă poate economisi timp și bani. Lista conţine probleme mai frecvente care nu sunt cauzate de defecte de manoperă sau materiale. Nu toate funcţiile descrise aici sunt disponibile pentru fiecare model.

Dacă frigiderul nu funcţionează.

- Ştecherul de alimentare nu este introdus corect. **>>>** Introduceţi ștecherul în priză cât de departe poate ajunge.
- Siguranţa respectivă a casei s-a ars **>>>** Verificaţi siguranţa.

Condens pe pereţii laterali ai zonei de răcire (Multizone, control răcire și FlexiZone).

- Ușa a fost deschisă frecvent. **>>>** Evitaţi deschiderea frecventă a ușii frigiderului.
- Umiditatea din zonă este prea mare. **>>>** Nu așezaţi frigiderul în locuri cu umiditate ridicată.
- Alimentele cu un conținut ridicat de lichid se păstrează în recipiente deschise. **>>>** Nu păstraţi alimente cu conţinut ridicat de lichid în recipiente deschise.
- Ușa frigiderului este deschisă. **>>>** Închideţi uşa frigiderului.
- Termostatul este setat la o temperatură foarte scăzută. **>>>** Reglaţi termostatul în consecinţă.

Dacă compresorul nu funcţionează.

- Un circuit de protecţie oprește compresorul în cazul unor întreruperi scurte în alimentarea cu energie și dacă dispozitivul este pornit şi oprit prea des şi rapid, deoarece presiunea agentului frigorific trebuie egalizat pentru o perioadă. Frigiderul va începe să funcţioneze din nou după aproximativ șase minute. Vă rugăm să contactaţi serviciul pentru clienţi dacă frigiderul dumneavoastră nu începe să funcţioneze după expirarea acestui timp.
- Frigiderul se dezgheță. **>>>** Acest lucru este complet normal într-un frigider care se dezgheţă complet automat. Aparatul se dezgheţă din când în când.
- Ştecherul nu este conectat. **>>>** Verificaţi dacă ștecherul a fost introdus corect.
- Temperatura nu este setată corect. **>>>** Alegeţi o temperatură potrivită.
- S-a întrerupt curentul. **>>>** De îndată ce alimentarea cu energie este restabilită, frigiderul va începe să funcţioneze din nou.

Zgomotul de funcţionare crește atunci când frigiderul funcţionează.

- Performanţa dispozitivului de răcire se poate modifica în funcţie de temperatura ambientală. Acest lucru este complet normal și nu este o defecţiune.

Frigiderul funcţionează foarte intens sau foarte mult timp.

- Noul dvs. dispozitiv poate fi puţin mai lat decât predecesorul său. Frigiderele mari funcţionează adesea puţin mai mult.
- Temperatura mediului ambiant poate fi Foarte ridicată. **>>>** Dispozitivul funcţionează puţin mai mult la temperaturi ambientale ridicate.
- Este posibil ca frigiderul să fi fost pornit recent sau să fi fost umplut cu alimente. **>>>** Dacă frigiderul a fost pornit recent sau a fost umplut cu alimente, va dura ceva timp până când ajunge la temperatura setată. Asta este normal.
- Cu putin timp inainte, in frigider au fost puse cantitati mari de alimente calde. **>>>** Nu puneţi alimente calde sau chiar fierbinţi în frigider.
- Uşile au fost deschise frecvent sau nu s-au închis corespunzător pentru o perioadă lungă de timp. **>>>** Frigiderul trebuie să funcţioneze mai mult deoarece aerul cald a pătruns în interior. Evitaţi deschiderea frecventă a ușilor.
- Uşile frigiderului sau congelatorului nu au fost închise corect. **>>>** Asiguraţi-vă că ușile sau închis corect.
- Temperatura frigiderului este setată foarte scăzută. >>> Setaţi temperatura frigiderului

Soluții recomandate pentru probleme

mai mare. Apoi aşteptaţi până când se atinge temperatura dorită.

- **>>>** Curăţaţi sau înlocuiţi garnitura. Garniturile deteriorate sau defecte înseamnă că frigiderul trebuie să funcţioneze mai mult pentru a menţine temperatura.

Dacă temperatura în congelator este foarte scăzută, în timp ce temperatura în frigider este normală.

- Temperatura congelatorului este setată la un nivel foarte scăzut **>>>** Setaţi temperatura congelatorului, verificaţi t emperatura după un timp.

Temperatura în compartimentul frigider este foarte scăzută, în timp ce temperatura în compartimentul congelator este normală.

- Temperatura de răcire este setată foarte scăzută. **>>>** Setaţi temperatura compartimentului frigider mai cald, verificaţi temperatura după un timp.

Alimentele depozitate în compartimentul frigider îngheaţă.

- Temperatura de răcire este setată foarte scăzută. **>>>** Selectaţi o temperatură mai mare în compartimentul frigiderului, verificaţi temperatura după un timp.

Temperatura din frigider sau congelator este foarte ridicată.

- Temperatura de răcire este setată foarte ridicată. **>>>** Temperatura compartimentului frigider afectează temperatura compartimentului congelator. Schimbaţi temperatura compartimentului frigider sau congelator și aşteptaţi ca compartimentele relevante să atingă o temperatură adecvată.
- Uşile au fost deschise frecvent sau au fost închise necorespunzător pentru o perioadă lungă de timp. **>>>** Evitaţi deschiderea frecventă a uşilor.
- Uşa e deschisă. **>>>** Închide complet uşa.
- Este posibil ca frigiderul să fi fost pornit recent sau să fi fost umplut cu alimente. **>>>** Acest lucru este normal. Dacă frigiderul a fost folosit recent sau a fost umplut cu alimente, va dura ceva timp pentru a ajunge la temperatura setată.
- Cu putin timp inainte, in frigider au fost puse cantitati mari de alimente calde. **>>>**

Vibraţii sau zgomote în timpul funcţionării.

- Dacă frigiderul se clătina cu mișcări uşoare, echilibraţi-l cu ajutorul picioarelor. De asemenea, asiguraţi-vă că podeaua este orizontală și poate suporta cu uşurinţă greutatea frigiderului.
- Obiectele puse pe frigider pot face zgomote. **>>>** Luaţi articolele de pe frigider.

Se aud zgomote asemanatoare curgerii sau pulverizarii lichidelor.

- Din motive tehnice, lichidele şi gazele se deplasează în interiorul dispozitivului. Acest lucru este complet normal.

Se aude un fluierat de la frigider.

- Ventilatoarele sunt folosite pentru o răcire uniformă. Acest lucru este complet normal și nu este o defecţiune.

Condens în interiorul frigiderului.

- În condiţii de vreme caldă și umedă, Formarea gheţii și condensul apar mai frecvent. Acest lucru este complet normal
- Uşile au fost deschise frecvent sau au fost închise necorespunzător pentru o perioadă lungă de timp. **>>>** Evitaţi deschiderea frecventă a uşilor. Închideţi uşile deschise.
- Uşa e deschisă. **>>>** Închide complet uşa.

Umiditatea în exteriorul frigiderului sau pe uşi.

- Poate exista umiditate ridicată; Acest lucru este complet normal, în funcţie de vreme. Condensul dispare imediat ce umiditatea scade.

Miros neplăcut în frigider.

- Curăţaţi în mod regulat interiorul frigiderului cu un burete pe care l-aţi umezit cu apă călduţă sau carbonatată.

Soluții recomandate pentru probleme

• Anumite recipiente sau materiale de ambalare provoacă mirosul. **>>>** Utilizaţi un alt recipient sau material de ambalare diferit. • Alimentele au fost introduse la frigider în recipiente deschise. **>>>** Păstraţi alimentele în recipiente închise. Microorganismele care scapă din recipientele desigilate pot provoca mirosuri neplăcute. • Scoateţi din frigider alimentele cu o dată expirată și alimentele stricate.
Uşa
• Pachetele alimentare împiedică închiderea completă a uşii. **>>>** Scoateţi ambalajul care blochează ușa. • **>>>** Nivelaţi frigiderul cu ajutorul picioarelor. • Asiguraţi-vă că podeaua este orizontală și poate suporta cu uşurinţă greutatea frigiderului.
Compartimentul pentru legume este blocat.
• Alimentele pot atinge partea de sus a sertarului **>>>** Rearanjaţi mâncarea în sertar.
Suprafetele produsului au temperaturi ridicate.
• Zonele dintre cele doua usi, pe laterale si pe spatele gratarului se pot incinge foarte mult in timpul functionarii. Acest lucru este complet normal.

DISCLAIMER / AVERTISMENT

Unele erori (simple) pot fi tratate în mod rezonabil de către utilizatorul final fără a cauza probleme de siguranţă sau utilizare nesigură, cu condiţia ca acestea să fie efectuate în limitele şi conform instrucţiunilor următoare (vezi secţiunea „Auto-reparare").

Dacă nu este autorizat altfel în secţiune „Auto-reparare" de mai jos reparaţiile se fac către tehnicieni de reparaţii profesionişti înregistraţi pentru a fi abordate problemelor de securitate a evita. Un reparator profesionist înregistrat este un tehnician profesionist de reparaţii căruia producătorul i-a acordat acces la instrucţiunile și lista de piese de schimb pentru acest produs în conformitate cu metodele descrise în actele juridice corespunzătoare Directivei 2009/125/CE.

Cu toate acestea, numai furnizorul de servicii (adică tehnicianul de reparaţii profesionist autorizat), pe care îl puteţi contacta prin numărul de telefon indicat în manualul de utilizare / cardul de garanţie sau prin dealer-ul dumneavoastră autorizat, poate oferi un serviciu în conformitate cu condiţiile de garanţie. Vă rugăm să reţineţi, prin urmare, că reparaţiile efectuate de tehnicieni de reparaţii profesionişti (care nu sunt autorizaţi de producătorul/vânzătorul) vor anula garanţia.

Auto-reparare

Auto-repararea poate fi efectuată de către utilizatorul final asupra următoarelor piese de schimb: garnituri, filtre, balamale uşi, coşuri, elice, accesorii din plastic etc. (o listă actualizată va fi disponibilă și pe web începând cu 1 martie, 2021).

Pentru a asigura siguranţa produsului și pentru a reduce riscul de vătămare gravă, procesul de auto-reparare menţionat trebuie efectuat conform instrucţiunilor din manualul de utilizare pentru auto-reparare disponibil pe pagina web. Pentru propria dumneavoastră siguranţă, scoateţi ștecherul din priză înainte de a efectua o auto-reparare.Reparaţii și încercări ale utilizatorului final pentru piese care nu sunt incluse în această listă sunt și/sau instrucţiunile.

Nerespectarea ghidurilor de utilizare pentru auto-reparare sau a celor disponibile pe web poate duce la probleme de siguranţă non-producătorului/vânzătorului și poate anula garanţia produsului.

Prin urmare, se recomandă insistent ca utilizatorii finali să nu încerce să efectueze reparaţii care se află în afara listei de piese de schimb specificate şi pe dvs în astfel de cazuri, contactaţi un tehnician de reparaţii profesional autorizat sau un tehnician de reparaţii profesional înregistrat. În caz contrar, astfel de încercări ale utilizatorilor finali pot crea probleme de siguranţă și pot deteriora produsul, ceea ce ar putea duce la incendiu, inundaţii, șocuri electrice și vătămări corporale grave. De exemplu, dar fără a se limita la, următoarele reparaţii trebuie direcţionate către tehnicieni de reparaţii profesionişti autorizaţi sau către tehnicieni de reparaţii profesionişti înregistraţi: compresor, circuit frigorific, placă de bază, placă invertor, panou de afişare etc.

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

GRACIAS POR ADQUIRIR UN PRODUCTO WHIRLPOOL
Para recibir una asistencia más completa, registre su producto en **www.register10.eu**



ESCANEE EL CÓDIGO QR DE SU APARATO PARA OBTENER MÁS INFORMACIÓN

Lea este manual de usuario antes de utilizar el aparato.

Estimado cliente:

Esperamos que este aparato, que ha sido fabricado en plantas dotadas de la más avanzada tecnología y sometido a los más estrictos procedimientos de control de calidad, le preste un servicio eficaz.

Por lo tanto, lea detenidamente este manual de instrucciones antes de utilizar el aparato y guardar el manual como referencia. Si entrega el aparato a otro propietario, no olvide incluir el manual de usuario.

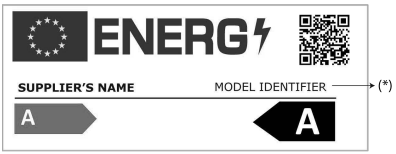
El manual del usuario le ayudará a usar el aparato de manera rápida y segura.

- Lea el manual antes de instalar y poner en funcionamiento el aparato.
- Asegúrese de haber leído las instrucciones de seguridad.
- Conserve el manual en un sitio de fácil acceso, ya que podría necesitarlo en el futuro.
- Lea los otros documentos incluidos con el producto.

Recuerde que este manual de usuario también es aplicable a otros modelos. Las diferencias entre los modelos se identificarán en el manual.

Por favor ingrese a los siguientes sitios web
docs.whirlpool.eu & **parts-selfservice.europeanappliances.com**

INFORMACIÓN



La información del modelo, tal como está almacenada en la base de datos de productos, puede ser consultada en la página web siguiente introduciendo el identificador del modelo (*) que se encuentra en la etiqueta de clasificación energética.

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

1 Instrucciones medioambientales 3
2 Presentación del dispositivo 4
3 Instalación 5
3.1. Instrucciones para el transporte ulterior del frigorífico 5
3.2. Ajuste de piernas 5
3.3. Conexión eléctrica 5
4 Preparación 7
5 Uso del frigorífico 8
Guía para almacenamiento de alimentos frescos 10
5.2. Cambio de la lámpara de iluminación.....15
5.3. Inversión del lado de apertura de la puerta 15
5.4. Alarma de puerta abierta 15
5.5. Área de almacenamiento en frío de productos lácteos 15
5.6. Cajón de frutas y verduras..... 15
5.7. Cajón para frutas y verduras con control de humedad 15
5.8. Congelación de alimentos frescos.....16
5.9. Colocación de productos alimenticios ..16
5.10. Módulo Fotocatalítico (Fresh-Guard)...17
5.11. Detalles congelador.....17
5.12. HomeWhiz 17
5.13. Recomendaciones para el compartimento de alimentos frescos.....18
5.14. Aeroflujo 18
6 Mantenimiento y limpieza 19
7 Soluciones recomendadas 20

1 Instrucciones medioambientales

1.1. Conformidad con la Directiva DEEE y eliminación de residuos:

Este producto cumple con la Directiva WEEE de la UE (2012/19/UE). Este producto lleva un símbolo de clasificación para desechos de equipos eléctricos y electrónicos (DEEE).



Este símbolo indica que este producto no debe desecharse junto con otros residuos domésticos al final de su vida útil. El dispositivo usado debe devolverse al punto de recogida oficial para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Para encontrar estos sistemas de recolección, comuníquese con las autoridades locales o con el distribuidor del cual compró el producto. Cada hogar juega un papel importante en la recuperación y reciclaje de electrodomésticos viejos.
La eliminación adecuada del dispositivo usado ayuda a prevenir posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud humana.

1.2. Conformidad con la Directiva RoHS

El producto que ha adquirido cumple con la Directiva RoHS de la UE (2011/65/UE). No contiene los materiales nocivos y prohibidos especificados en la directiva.

1.3. Información sobre el embalaje



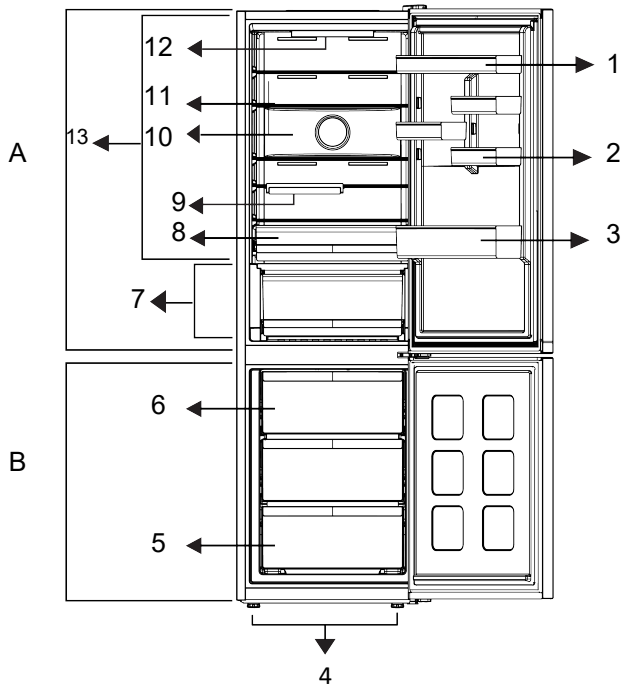
Los materiales de embalaje del producto están fabricados con materiales reciclables de acuerdo con nuestra normativa medioambiental. No deseche los materiales de embalaje con la basura doméstica o de otro tipo. Depositelos en los puntos de recogida de materiales de embalaje designados por las autoridades locales.

1.4. Información técnica sobre Bluetooth + Wi-Fi

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

DECLARACIÓN UE DE CONFORMIDAD SIMPLIFICADA:
Por la presente, Beko Europe Management SRL declara que el equipo de radio cumple con la Directiva 2014/53/UE.
El texto completo de la declaración UE de conformidad está disponible en la siguiente dirección de Internet. Este producto recopila y transmite datos de uso cuando está conectado a Internet (por ejemplo, configuración de temperatura, duración de uso, códigos de error). etc.). De acuerdo con la Ley de Datos de la UE (Reglamento UE 2023/2854), usted tiene derecho a acceder y gestionar estos datos. Para obtener detalles sobre qué datos se recopilan, cómo se utilizan y cómo acceder a ellos, visite:www.homewhiz.com/eu-data-act-policy

2 Presentación del aparato



1 * Estante de puerta ajustable
2 * Huevera
3 * Botellero
4 * Patas Ajustables
5 * Congelador
6 * Cubitera
7 * Cajón para alimentos frescos/verduras
8 * Compartimento refrigerado / Cajón de almacenamiento refrigerado
9 * Botellero plegable
10 * Ventilador
11 * Estante de puerta ajustable
12 * Lámpara de iluminación
13* Compartimiento de refrigeración

***Opcional** Las figuras de este manual de usuario son esquemáticas y podrían no ser exactamente compatibles con su producto.
Si el producto que adquirió no incluye las piezas necesarias, estas son válidas para otros modelos.

*** Puede no ser aplicable a todos los modelos**

ⓘ	Las cifras que aparecen en este manual de uso están esquemáticas y pueden no corresponder exactamente con su producto. Si las piezas-sujeto no están incluidas en el producto que adquirió, entonces están válidas para otros modelos.

3 Instalación

3.1. Instrucciones para el transporte ulterior del frigorífico

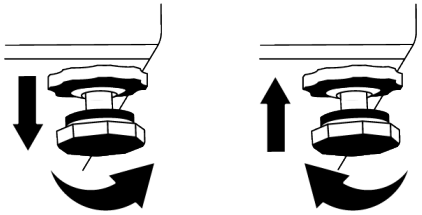
Pónganse en contacto con un centro de servicio autorizado para instalar el producto. Para preparar el producto para su uso, consulte la información del manual de usuario y asegúrese de que la instalación eléctrica y de agua sean las adecuadas. De lo contrario, llame a un electricista y técnico calificado para hacer todos los arreglos necesarios.

	ADVERTENCIA: El fabricante no se hace responsable de los daños que puedan surgir por procedimientos realizados por personas no autorizadas.
	ADVERTENCIA: ¡De lo contrario existe peligro de muerte o de lesiones graves!
	ADVERTENCIA: Si el espacio libre de la puerta de la habitación donde se colocará el producto es tan estrecho que impide el paso del producto, retire la puerta de la habitación y pase el producto a través de la puerta girándolo hacia un lado.

- Coloque el producto sobre una superficie plana para evitar choques.
- Instale el producto al menos a 30 cm de distancia de fuentes de calor como cocinas de gas y estufas, estufas y al menos a 5 cm de hornos eléctricos.
- Asegúrese de que haya una distancia de al menos 5 cm para que circule el aire entre la parte posterior del producto y la pared para evitar la condensación en el panel posterior del producto.
- Se debe proporcionar una ventilación adecuada alrededor del producto para lograr un funcionamiento eficiente. Si el producto se va a colocar en un hueco de la pared, preste atención a dejar una distancia de al menos 5 cm con el techo y las paredes laterales.
- Su producto requiere una circulación de aire adecuada para funcionar de manera eficiente.
- Verifique que el componente de protección del espacio de la pared posterior esté presente en su ubicación (si se proporciona con el producto). Si el componente no está disponible, o si se pierde o se cae, coloque el producto de modo que quede un espacio libre de al menos 5 cm entre la superficie posterior del producto y la pared de la habitación. El espacio libre detrás es importante para el funcionamiento eficiente del producto.

3.2. Ajuste de piernas

Si el producto está desequilibrado después de la instalación, ajuste las piernas delanteras girándolas hacia la derecha o hacia la izquierda.



3.3. Conexión eléctrica

	ADVERTENCIA: No realice conexiones utilizando cables de extensión o enchufes múltiples.

Instalación

	ADVERTENCIA: Un cable de alimentación dañado debe ser reemplazado por un agente de servicio autorizado.

	Si se van a instalar dos frigoríficos uno al lado del otro, debe haber una distancia de al menos 4 cm entre ellos.

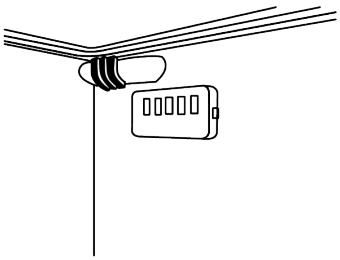
- La ficha del cable de alimentación debe estar disponible después de la instalación.

	**¡Advertencia de superficie caliente!** Las paredes laterales de su producto están equipadas con tuberías de refrigerante para mejorar el sistema de refrigeración. Por favor, tenga cuidado al tocar estas áreas.

4 Preparación

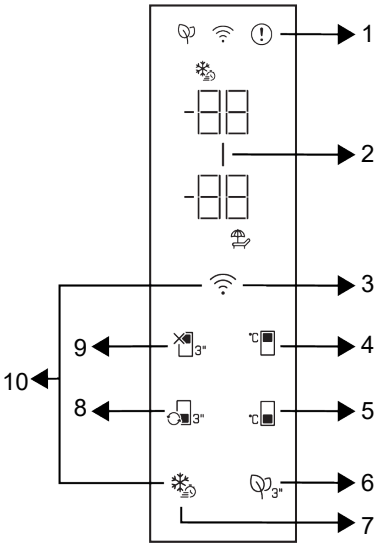
⚠ Lea primero la sección „Instrucciones de seguridad”!

- Por ser un dispositivo independiente, "Este frigorífico no está diseñado para usarse como electrodoméstico integrado.
- Su frigorífico debe instalarse al menos a 30 cm de distancia de fuentes de calor como cocinas de gas, hornos, calefacción central y estufas y al menos a 5 cm distancia de hornos eléctricos y no debe colocarse bajo la luz solar directa.
- La temperatura ambiente de la habitación en la que instale el frigorífico debe ser al menos +5°C. No se recomienda utilizar el frigorífico en condiciones más frías en términos de eficiencia.
- Asegúrese de que el interior de su frigorífico esté completamente limpio.
- Si se van a instalar dos frigoríficos uno al lado del otro, debe haber una distancia mínima de 2 cm entre ellos.
- Cuando el frigorífico funcione por primera vez, observe las siguientes instrucciones durante las primeras seis horas.
- La puerta no debe abrirse con frecuencia.
- Debería funcionar sin ningún alimento en el interior.
- No desconecte el frigorífico de la red eléctrica. En caso de fallo eléctrico, consulte las advertencias del apartado "Soluciones recomendadas para problemas.”
- Se deben conservar el embalaje original y los materiales protectores para futuros transportes o reubicaciones.
- Las cestas / cajones con las que cuenta el compartimento de refrigeración siempre deben estar en uso para reducir el consumo de energía y mejorar las condiciones de almacenamiento.
- El contacto de los alimentos con el sensor de temperatura del compartimento congelador puede aumentar el consumo de energía del aparato. Por lo tanto, se debe evitar cualquier contacto con el / los sensor(es).
- En algunos modelos, el tablero se apaga automáticamente 1 minuto después de cerrar la puerta. Se reactivará cuando se abra la puerta o se presione cualquier tecla.
- Teniendo en cuenta el cambio de temperatura debido a la apertura / cierre de la puerta del producto durante el funcionamiento, es normal que se forme condensación en los estantes de la puerta / cuerpo y en los contenedores de vidrio.
- Debido a que el aire caliente y húmedo no ingresará directamente al producto cuando las puertas no estén abiertas, su producto se optimizará en condiciones suficientes para proteger sus alimentos. Las funciones y componentes como compresor, ventilador, calefacción, descongelación, iluminación, pantalla, etc. funcionarán de acuerdo con las necesidades mínimas de consumo de energía en estas circunstancias.
- Si hay varias opciones, las baldas de vidrio deben colocarse de manera que las salidas de aire en la pared trasera no queden bloqueadas, preferiblemente las salidas de aire queden debajo de la balda de vidrio. Esta combinación puede ayudar a mejorar la distribución del aire y la eficiencia energética.



5 Uso del frigorífico

Panel de control del producto



1 Indicador de estado de error
2 Indicador de ahorro de energía (pantalla apagada)
3 * Botón inalámbrico
4 Botón de ajuste de temperatura del compartimento del refrigerador
5 Botón de ajuste de temperatura del compartimento del congelador
6 * Botón del módulo eliminador de olores
7 Botón de congelación rápida
8 * Botón de conversión de cabina
9 Función de apagado del compartimento del refrigerador (días festivos)
10 * Botón de restablecimiento de la configuración de conexión inalámbrica

¡Lea primero las "Instrucciones de seguridad"!
Las funciones de audio y vídeo del panel de instrumentos le ayudan a utilizar su producto.
***Opcional** Las funciones que se muestran son opcionales; las funciones del panel de instrumentos de su producto pueden diferir en forma y ubicación.

1. Indicador de estado de error ⓘ
Este indicador se activará cuando el refrigerador no pueda enfriar lo suficiente o cuando se produzca un error en el sensor. La letra "E" aparecerá en la pantalla de temperatura del congelador, y números como 1, 2, 3, etc., aparecerán en la pantalla de temperatura del refrigerador. Estos núme-ros informan al técnico de servicio sobre el error ocurrido. Al introducir alimentos calientes en el congelador o dejar la puerta abierta durante un tiempo prolongado, es posible que se ilumi-ne brevemente un signo de exclamación.

Esto no indica un mal funcionamiento; la advertencia desaparecerá una vez que los alimentos se hayan enfriado o se haya pulsado cualquier botón.

2. Indicador de ahorro de energía (pan-talla apagada)
Cuando las puertas del producto no se abren ni se cierran, el modo de ahorro de energía se activa automáticamente y el símbolo de ahorro de energía se ilumina. Al activarse esta función, todos los iconos de la pantalla, excepto el símbolo de ahorro de energía, se apagan. Si se pulsa algún botón o se abre una puerta mientras la función de ahorro de energía está activa, esta se desactiva y los iconos de la pantalla vuelven a la normalidad. La función de ahorro de energía viene activada de fábrica y no se puede desactivar.

3. Botón inalámbrico
Este botón se utiliza para conectar el producto de forma inalámbrica mediante la aplicación móvil HomeWhiz. Manteniendo pulsado el botón (durante 3 segundos), el icono de conexión inalámbrica en la pantalla parpadeará lentamente (a intervalos de 0,5 segundos). Esto inicia la configuración inicial de la red doméstica con el producto. Una vez establecida la conexión inalámbrica, el icono permanecerá iluminado. Tras completar la configuración inicial, puede activar o desactivar la conexión pulsando de nuevo este botón. Hasta que se establezca la conexión, el icono parpadeará rápidamente (a intervalos de 0,2 segundos). Cuando la conexión esté activa, el icono de red inalámbrica permanecerá iluminado. Si no se puede establecer la conexión durante un periodo prolongado, compruebe la configuración de conexión y consulte la sección «Solución de problemas» del manual de usuario. Es necesario utilizar la aplicación HomeWhiz para la conexión inalámbrica. Los pasos de configuración se explican a través de la aplicación durante la instalación. Puede acceder a la aplicación escaneando el código QR de la etiqueta HomeWhiz del producto. La aplicación está disponible en la App Store para dispositivos iOS y en Google Play para dispositivos Android. Para obtener más información, vi-site https://www.homewhiz.com/.

4. Botón de ajuste de temperatura del compartimento del refrigerador
La temperatura del compartimento del refrigerador está preestablecida. Al pulsar el botón, la temperatura del compartimento del refrigerador cambia. Se puede configurar con valores de 8°C, 7°C, 6°C, 5°C, 4°C, 3°C, 2°C y 1°C.

5. Botón de ajuste de temperatura del compartimento del congelador
Se ajusta la temperatura del compartimento del congelador. Al pulsar el botón, la temperatura del compartimento del congelador se puede configurar a -18 °C, -19 °C, -20 °C, -21 °C, -22 °C, -22 °C, -23 °C o -24 °C.

6. Botón del módulo eliminador de olores 3"
Para activar o desactivar la función de eliminación de olores, mantenga pulsado este botón durante 3 segundos. Cuando la función esté activa, se iluminará el icono del módulo de eliminación de olores. El módulo funcionará periódicamente mientras la función esté activa.

7. Botón de congelación rápida
Al pulsar el botón de congelación rápida, se ilumina el icono correspondiente y se activa la función. La temperatura del congelador se ajusta a -27 °C. Para desactivarla, basta con pulsar el botón de nuevo. La función de congelación rápida se desactiva automáticamente tras 24 horas. Si desea congelar una gran cantidad de alimentos frescos, pulse el botón de congelación rápida antes de introducirlos en el congelador.

8. Botón de conversión de cabina 3"
Al pulsar el botón de conversión del compartimento durante 3 segundos, se alternará entre los modos de refrigerador, apagado y congelador. Cuando funciona como refrigerador, la temperatura se puede ajustar

a 8 °C, 7 °C, 6 °C, 5 °C, 4 °C, 3 °C, 2 °C y 1 °C. En el modo apagado, la pantalla de temperatura del compartimento mostrará "- -".

9. Botón de función de apagado del compartimento del refrigerador (vacaciones)
Mantén pulsado el botón durante 3 segundos para activar la función de vacaciones. El mdo vacaciones se activará y estarás de vacaciones. El símbolo se iluminará. La pantalla de tem-peratura del compartimento del refrigerador mostrará "- -" y este no se enfriará acti-vamente. No se recomienda guardar alimentos en el compartimento del refrigerador cuando esta función esté activada. Los demás compartimentos continuarán enfriándose según sus temperaturas programadas. Para desactivar esta función, pulse el botón de nuevo durante 3 segundos.

10. Botón de restablecimiento de la configuración de conexión inalámbrica
Para restablecer la configuración de la conexión inalámbrica, utilice las opciones de congelación rápida y conexión inalámbrica. Los botones deben pulsarse simultáneamente durante 3 segundos. Al restablecer la configuración de la conexión inalámbrica a los valores de fábrica, se borrará toda la información del usuario de la configuración anterior.

5.1. Guía para almacenamiento de alimentos frescos

Almacenamiento de alimentos en refrigeradores y compartimentos fríos

• Abrir y cerrar frecuentemente la puerta del compartimento, o dejarla abierta du-rante períodos prolongados, puede pro-vocar que las temperaturas del comparti-mento aumenten significativamente, lo que reduce la vida útil de los alimentos y provoca su deterioro.
• Para evitar cambios en el olor y el sabor, los alimentos deben almacenarse en re-cipientes herméticos.
• Para lograr un enfriamiento mejor y más uniforme, coloque los alimentos separa-dos para que el aire frío pueda circular entre ellos.
• Permita la circulación del aire dejando un frigorífico espacio entre los alimentos y la pared in-terior. Si coloca los alimentos contra la pared trasera, podrían congelarse.

• Deje que los alimentos cocidos y calien-tes se enfríen a temperatura ambiente antes de refrigerarlos. Luego, puede colo-car los alimentos tibios en los estantes inferiores del refrigerador. Mantenga los alimentos tibios alejados de los alimen-tos perecederos.
• Descongele sus alimentos congelados en el compartimento del refrigerador. Así, podrá usarlos para enfriar el compartimento y ahorrar energía.
• Guardar frutas tropicales verdes (mangos, melones, papayas, plátanos y piñas) en el refrigerador puede acelerar su maduración.
• Si nota que los alimentos de su refrigerador se han echado a perder, deséchelos y limpie todos los accesorios que estuvie-ron en contacto con ellos.
• Para enfriar rápidamente platos grandes como sopas y guisos, puedes dividirlos en recipientes poco profundos y guardar-los en el refrigerador.

• Mantenga las frutas y verduras separa-das y almacene todos los tipos juntos (por ejemplo, manzanas con manzanas, zanahorias con zanahorias).
• Saque las verduras de la bolsa de plásti-co, envuélvalas en papel absorbente o un paño de cocina y póngalas en el refrige-rador. Si lava este tipo de alimentos an-tes de refrigerarlos, recuerde secarlos.
• Puede crear un ambiente húmedo y per-mitir la circulación del aire almacenando frutas y verduras propensas a secarse en bolsas de plástico perforadas o con la boca abierta.

Uso del frigorífico

• Excepto en casos de condiciones ambientales extremas, los alimentos en to-dos los compartimentos se mantendrán frescos por más tiempo si su producto está configurado según los valores esta-blecidos indicados en la tabla de valores establecidos recomendados.
necesita usar el compartimento frigorífi-co para guardar verduras, asegúrese de que el panel de control del refrigerador esté configurado a 5 °C o más.

Almacenamiento de alimentos en el compartimento frigorífico

En el compartimento frigorífico, la tempera-tura de los alimentos puede variar entre +3 °C y -3 °C.
Si necesita almacenar alimentos frescos en el compartimento frigorífico, asegúrese de ajustar la temperatura del re-frigerador a 5 °C o más.

- **SN :** Templado Extendido : Este aparato refrigerador ha sido diseñado para el uso en una temperatura ambiente entre 10° C y 32°C.
- **N :** Templado : Este aparato refrigerador ha sido diseñado para el uso en una temperatura ambiente entre 16°C y 32°C.
- **ST :** Subtropical : Este aparato refrigerador ha sido diseñado para el uso en una temperatura ambiente entre 16°C y 38°C.
- **T :** Tropical : Este aparato refrigerador ha sido diseñado para el uso en una temperatura ambiente entre 16°C y 43°C.

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

Cómo almacenar alimentos en el congelador

• Puede lograr un enfriamiento más rápido activando la función Quick Freeze 4 a 6 horas antes de congelar.
• Deje que los alimentos calientes alcan-cen la temperatura ambiente antes de colocarlos en el compartimento del congelador.
• Los alimentos que se vayan a congelar deben dividirse en porciones lo suficientemente grandes para cada porción y congelarse en paquetes separados.
• Se recomienda envasar los alimentos antes de colocarlos en el congelador.
• Para evitar que los alimentos pasen su fecha de vencimiento, escriba la fecha de congelación, el tiempo de almacenamien-to y el nombre del alimento en el paque-te, de acuerdo con los tiempos de alma-cenamiento de los diferentes alimentos.
• Consuma rápidamente los alimentos descongelados. Los alimentos descon-gelados no se pueden volver a congelar a menos que se cocinen.
• Al congelar alimentos frescos, evite el contacto entre los alimentos frescos y los ya congelados. De lo contrario, los ali-mentos congelados se descongelarán.

Uso del frigorífico

Almacenamiento de alimentos congelados

• Al almacenar alimentos, siga los tiempos de almacenamiento especificados en es-tas instrucciones.
• Para preservar la calidad de los alimen-tos, intente que el tiempo entre la compra y el almacenamiento sea lo más breve posible. Compre alimentos congelados que se almacenen a -18 °C o menos. Evite comprar alimentos que contengan hielo o sustancias similares en su enva-se.
• Esto significa que el producto podría haberse descongelado parcialmente y luego vuelto a congelar. La temperatura afecta la calidad del alimento. Conserve los alimentos durante el tiempo recomendado por el fabricante. Retire del congelador solo la cantidad necesaria.
• Excepto en condiciones ambientales extremas, si su producto está configurado según los valores establecidos especifi-cados en la tabla de valores establecidos recomendados, los alimentos se mantendrán frescos durante más tiempo tanto en el compartimento de alimentos fres-cos como en el compartimento del con-gelador.
• Las frutas y verduras frescas pueden congelarse parcialmente si el compartimento de alimentos frescos se configura a una temperatura más baja. El compartimento de 2 estrellas es apto para alimentos precongelados. Allí se pueden guardar helados y cubitos de hie-lo.
• Congele los alimentos únicamente en el compartimento de 4 estrellas.

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

Uso del frigorífico

Carne y pescado		Método de preparación	Período de almacenamient omás largo (mes)
Aves de corral y animales de caza	Pato	Envolver en papel de aluminio (las porciones no deben exceder los 2,5 kg)	4-6
	Ciervo, conejo, corzo	Envolver en papel de aluminio (las porciones no deben exceder los 2,5 kg y se deben retirar las espinas).	6-8
Pescados y mariscos	Peces de agua dulce (trucha, carpa, lucio, bagre)	Después de limpiar bien el interior y las escamas, se debe lavar y secar, y si es necesario se debe cortar la cola y la cabeza.	2
	Pescado magro (lubina, rodaballo, lenguado)		4-6
	Pescado azul (Bonito, Caballa, Pez azul, Salmonete, Anchoa)		2-4
	mariscos	Limpio y en bolsas.	4-6
	Caviar	En su embalaje, en recipiente de aluminio o plástico.	2-3

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

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

Uso del frigorífico

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

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

"Los tiempos de almacenamiento indica-dos en la tabla se basan en una temperatu-ra de almacenamiento de -18°C."
"La cantidad de alimentos frescos que se pueden congelar en un período de tiempo específico se indica en la etiqueta del producto".

Información del congelador

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

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

Puedes conservar la frescura de los alimentos durante meses (en un congelador profundo a temperaturas de -18 °C o inferiores).

Para prolongar la conservación de las verduras congeladas, escáldelas y escúrralas. Después de escurrirlas, colóquelas en recipientes herméticos y congélelas.

Congelar estos alimentos solo afectará negativamente su valor nutricional y su calidad.

Colocación de alimentos

Estantes del compartimento congelador: Diversos alimentos congelados como carne, pescado, helados, verduras, etc.

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

Estantes de la puerta del compartimento frigorífico: Alimentos o bebidas envasa-dos en pequeñas cantidades

Almacenamiento de verduras: Verduras y frutas

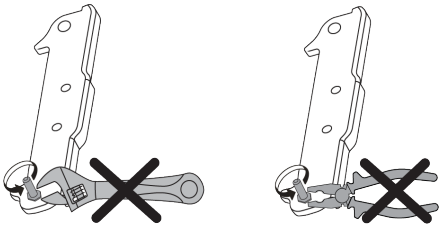
Compartimento de alimentos frescos: Productos delicatessen (desayuno, productos cárnicos para consumir rápidamente)

5.2. Cambio de la lámpara de iluminación

Para cambiar la bombilla/LED utilizada para iluminar el frigorífico, pónganse en contacto con el Servicio Autorizado.
La finalidad de esta lámpara es ayudar al usuario a colocar los alimentos en el frigorífico / congelador de forma segura y cómoda. Las lámparas utilizadas en este dispositivo deben soportar condiciones físicas extremas, como temperaturas inferiores a -20 °C.

5.3. Inversión del lado de apertura de la puerta

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



5.4. Alarma de puerta abierta

En función del modelo, la alarma de puerta abierta del frigorífico puede variar.
Versión 1;
Si la puerta del aparato permanece abierta entre 60 y 120 segundos, sonará una señal acústica de advertencia; según el modelo del aparato, también puede aparecer una señal visual de advertencia (parpadeo de la luz). Si cierra la puerta del aparato o pulsa un botón de su pantalla, en su caso, el soni-do de advertencia se detendrá.
Versión 2;
Si la puerta del aparato permanece abierta entre 60 y 120 segundos, sonará la alarma de puerta abierta. La alarma de puerta abierta suena gradualmente. Primero, empieza a sonar una alarma sonora. Al cabo de 4 minutos, si la puerta sigue sin cerrarse, se activa una advertencia visual (parpa-deo de la iluminación. La alarma de puerta abierta se retrasará durante un cierto perio-do de tiempo (entre 60 s y 120 s cuando se pulse cualquier tecla de la pantalla del aparato, si la hubiera. A continuación, el proceso se iniciará de nuevo. Cuando se cierre la puerta del aparato, se cancelará la alarma de puerta abierta.

5.5. Área de almacenamiento en frío de productos lácteos

El cajón de almacenamiento en frío puede alcanzar temperaturas más bajas en el compartimento frigorífico. Utilice este cajón para productos delicatessen (salami, salchichas, etc. y productos lácteos que requieran condiciones de conservación más frías, o para carne, pollo o pescado de consumo rápido.

5.6. Cajón de frutas y verduras

El cajón para verduras del frigorífico está diseñado para mantener las verduras frescas preservando su humedad. Para ello, se intensifica la circulación de aire frío en el cajón. Mantenga las frutas y vegetales en este compartimento. Mantenga las vegetales y frutas de hojas verdes por separado para prolongar su vida.

5.7. Cajón para frutas y verduras con control de humedad (FreshGuard)

Con el cajón para frutas y verduras con control de humedad, puede almacenar ver-duras y frutas durante un período más lar-go en un ambiente con condiciones ideales de humedad. Con el sistema de ajuste de la humedad con 3 opciones en la parte delantera del frigorífico, puede controlar el nivel de humedad interior

del compartimiento en función de los alimentos que almacena. Le recomendamos que almacene sus alimentos seleccionando la opción de vegetales cuando almacene solo vegetales, la opción de frutas cuando almacene solo frutas y la opción mixta cuando almacene alimentos mixtos.

El hecho de dejarlas en bolsas de plástico hace que las verduras se pudran en poco tiempo.

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

El gas etileno procedente de estas frutas puede hacer que otras verduras y frutas maduren más rápido y que se pudran en un periodo de tiempo más corto.

5.8. Congelación de alimentos frescos

- 8 horas antes de congelar los alimentos active la función de Congelación rápida.
- Para preservar la calidad de los alimentos, los alimentos colocados en el congelador deben congelarse lo más rápido posible; para ello utilice la congelación rápida.
- Congelar los alimentos cuando están frescos prolongará su vida útil en el compartimento congelador.
- Asegúrese de que los alimentos están envueltos antes de ponerlos en el congelador. Utilice bolsas para congelar, papel de aluminio y papel resistente a la humedad, bolsas de plástico o materiales de embalaje similares en lugar del papel de embalaje tradicional.

Empaque la comida en paquetes herméticos y ciérrelos herméticamente.

5.9. Colocación de productos alimenticios

EL compartimento debe ajustarse a al menos -18°C.

1. Coloque los alimentos en el congelador loantes posible para evitar que se descongelen.

2. Antes de congelar, verifique la "Fecha de caducidad" en el paquete para asegurarse de que no haya caducado.

3. Asegúrese de que el embalaje de los alimentos no esté dañado.

Ajustar la temperatura del compartimento congelador	Ajustar la temperatura en el compartimento frigorífico	Explicaciones
-18°C	4°C	Esta es la configuración normal recomendada.
-20°C,-22°C o -24°C	4°C	Recomendamos estos ajustes para temperaturas ambiente superiores a 30 °C.
Congelación rápida	4°C	Utilícelo cuando quiera congelar sus alimentos en poco tiempo. Cuando finalice el proceso, el producto recuperará su posición.
-18°C o menos	2°C	Utilice estas configuraciones si cree que el compartimiento del frigorífico no está lo suficientemente frío debido a la temperatura ambiente o a la apertura frecuente de la puerta.

5.10. Módulo Fotocatalítico (Fresh-Guard)

Gracias a este módulo que se sitúa detrás de la cubierta del evaporador en el compartimento de alimentos frescos, el aire pasa activamente por el filtro fotocatalítico recubierto de dióxido de titanio y el aire limpio circula por el interior. De esta manera, los olores desagradables se eliminan del interior del refrigerador antes de que se infiltren en las superficies de los alimentos y, al mismo tiempo, se obtiene una circulación de aire higiénica a través del aire desinfectado. Esta característica funciona gracias al ventilador del compartimento de alimentos frescos situado detrás de la cubierta del evaporador, LED UVA y el filtro de olores recubierto de dióxido de titanio. Para activar/desactivar este módulo, que proporiona higiene y circulación de aire libre de olores en el frigorífico; mantenga presionado el botón ( ) durante 3 segundos y asegúrese de que el indicador de función aparece en la pantalla cuando está activo y desaparece de la pantalla cuando está desactivado. Tras la activación de la función tal y como se ha explicado, funcionará periódicamente sin necesidad de volver a pulsar ninguna tecla.
En el caso de un apagón mientras el módulo está funcionando, el módulo reanudará su funcionamiento desde el punto en que se detuvo tras el restablecimiento de la alimentación.

5.11. Detalles congelador

Según la norma CE 62552, el congelador debe tener capacidad para congelar 4,5 kg de alimentos a temperaturas de -18°C o inferiores en 24 horas por cada 100 litros de volumen del compartimento congelador. Los productos alimenticios se pueden conservar durante largos períodos de tiempo sólo a temperaturas de -18°C o inferiores . Puede mantener los alimentos frescos durante meses (en el congelador a temperaturas de 18°C o menos).
Los alimentos que serán congelados no deben entrar en contacto con los alimentos ya congelados de su interior para evitar una descongelación parcial.
Las verduras se hervirán y el agua se filtrará para prolongar el tiempo de almacenamiento congelado. Coloque los alimentos en paquetes herméticos después de filtrarlos y ponedlos en el congelador. No se deben congelar plátanos, tomates, lechugas, apio, huevos cocidos, patatas y otros alimentos similares. Si este alimento se pudre, los valores nutricionales y las cualidades del alimento se verán afectados negativamenten.

⚠ 5.12. HomeWhiz

*** Puede no ser aplicable a todos modelos**
Siga las advertencias de seguridad incluso si está lejos del producto mientras lo utiliza a través de la aplicación HomeWhiz. Además, preste atención a las advertencias de la aplicación.

Uso del frigorífico

5.13. Recomendaciones para el compartimento de alimentos frescos

Los estantes del congelador	Varios alimentos congelados como carne, pescado, helados, verduras etc.
Las baldas del frigorífico	Alimentos en sartenes, ollas, en platos cubiertos, en recipientes cerrados)
Estantes, puertas, compartimento frigorífico	Alimentos o bebidas pequeños y envasados
Cajón para verduras	Verduras y frutes
Compartimento para alimentos frescos	Charcutería (desayuno, productos cárnicos que se consumen dentro de poco tiempo)

5.14. Aeroflujo

Es un sistema de distribución de aire que proporciona una distribución homogénea de la temperatura. Con la circulación del ai-re, se asegura la distribución homogénea de la temperatura en el compartimento de almacenamiento de alimentos frescos y las fluctuaciones de temperatura se mantienen en niveles bajos.

Conserva la frescura de los alimentos al-macenados en el compartimento de ali-mentos frescos del frigorífico. De esta forma, tus alimentos se almacenan a tempe-raturas más estables y se reduce el contac-to con el aire. Se evita el secado y encogi-miento de los alimentos por la pérdida de humedad y se proporciona frescura por más tiempo.

6 Mantenimiento y limpieza

Recomendamos desenchufar el aparato antes de limpiarlo.

Limpie las superficies externas del dispositivo únicamente con un paño de microfibra ligeramente humedecido. Las esponjas y otros productos de limpieza pueden rayar la superficie.

Utilice agua tibia para limpiar el interior y luego límpielo con un paño seco. Limpie el interior con un paño humedecido en una solución de una cucharadita de bicarbonato de sodio disuelto en un 1 litro de agua y luego limpie con un paño seco.

Compruebe periódicamente las juntas de las puertas, asegurándose de que no estén sucias con comida.

Para quitar los soportes de la puerta, retire todo el contenido y luego simplemente empuje el soporte de la puerta hacia arriba desde la base.

El cloro provoca corrosión en dichas superficies metálicas.
Utilice agua tibia y un paño suave para limpiar y luego enjuágue el producto.

Protección de las superficies de plástico

Si el aceite entra en contacto con superficies de plástico, límpielas y enjuáguelas inmediatamente con agua tibia.

7 Soluciones recomendadas para problemas

Revise esta lista antes de comunicarse con el servicio de atención al cliente. Esto puede ahorrarle tiempo y dinero.

Si el frigorífico no funciona.

- correctamente. **>>>** Inserte el enchufe en el tomacorriente hasta el fondo.
  Se quemó el respectivo fusible de la casa **>>>**
- Verifique el fusible eléctrico.

Condensación en las paredes laterales de la zona de refrigeración (Multizona, control de refrigeración y FlexiZone).

- La puerta se abrío con frecuencia. **>>>** Evite la apertura frecuente de la puerta del frigorífico.
- La humedad en la zona es demasiado alta. **>>>**
- Los alimentos con alto contenido líquido se almacenan en recipientes abiertos. **>>>**
- La puerta del frigorífico está abierta. **>>>** Cierre la puerta del frigorífico.
- El termostato está ajustado a una temperatura muy baja. **>>>** Ajuste el termostato en consecuencia.

Si el compresor no funciona.

- Un circuito de protección detiene el compresor en caso de breves interrupciones en el suministro eléctrico y si el dispositivo se enciende y apaga con demasiada frecuencia y rapidez, porque la presión del refrigerante debe equilibrarse durante un período. El frigorífico volverá a funcionar después de unos seis minutos.
- . **>>>** Compruebe si el enchufe está inserado correctamente.
- El frigorífico se está descongelando. **>>>** Esto es completamente normal en un frigorífico que se descongela automáticamente. El dispositivo se descongela de vez en cuando.
- **>>>** Elija una temperatura adecuada.
- Se interrumpio la energía eléctrica. **>>>** Tan pronto como se restablezca el suministro eléctrico, el frigorífico volverá a funcionar.

El ruido de funcionamiento aumenta cuando el frigorífico funciona.

- El rendimiento del dispositivo de refrigeración puede cambiar según la temperatura ambiente.

El frigorífico funciona de forma muy intensa o por mucho tiempo.

- Es posible que su nuevo dispositivo sea un poco más ancho que su predecesor. Los frigoríficos grandes suelen funcionar un poco más.
- La temperatura ambiente puede ser muy alta. **>>>** El dispositivo funciona un poco más a temperaturas ambiente elevadas.
- Es posible que el frigorífico se haya encendido recientemente o esté lleno de alimentos. **>>>** Si el frigorífico ha sido encendido recientemente o se ha llenado de alimentos, tardará un tiempo en alcanzar la temperatura establecida. Esto es normal.
- Poco antes se colocaron en el frigorífico grandes cantidades de comida caliente. **>>>**
- **>>>** El frigorífico tiene que funcionar más tiempo porque el aire caliente ha penetrado en su interior. Evite abrir puertas con frecuencia.
- . **>>>** Asegúrese de que las puertas estén cerradas correctamente.

Soluciones recomendadas para problemas

- Se configuró una temperatura muy baja del frigorífico. **>>>** Configure una más alta temperatura del frigorífico. Luego, espere hasta alcanzar la temperatura deseada.
- . **>>>** Limpie o reemplace las juntas. Las juntas dañadas o defectuosas significan que el frigorífico tiene que funcionar más tiempo para mantener la temperatura.

Si la temperatura en el congelator es muy baja, mientras que la temperatura en el frigorífico es normal.

- La temperatura del congelador está configurada a un nivel muy bajo **>>>** Configure la temperatura del congelador, verifique la temperatura después de un tiempo.

La temperatura en el compartimento frigorífico es muy baja, mientras que la temperatura en el compartimento congelador es normal.

- La temperatura de enfriamiento está configurada a un nivel muy bajo. **>>>** Configure la temperatura del compartimento frigorífico a un nivel más alto, verifique la temperatura después de un tiempo.

Los alimentos almacenados en el compartimento frigorífico se congelan.

- La temperatura de enfriamiento está configurada a un nivel muy bajo. **>>>** Configure la temperatura del compartimento frigorífico a un nivel más alto, verifique la temperatura después de un tiempo.

La temperatura del frigorífico o del congelador es muy alta.

- La temperatura de enfriamiento está configurada a un nivel demasiado alto. **>>>** La temperatura del compartimento frigorífico afecta a la temperatura del compartimento congelador. Cambie la temperatura del compartimento frigorífico o congelador y espere a que los compartimentos correspondientes alcancen la temperatura adecuada.
- **>>>** Evite abrir puertas con frecuencia.
- La puerta está abierta. **>>>** Cierre la puerta completamente.
- Es posible que el frigorífico haya sido encendido recientemente o esté lleno de alimentos. **>>>** Esto es normal. Si el frigorífico ha sido utilizado recientemente o se ha llenado de alimentos, tardará un tiempo en alcanzar la temperatura establecida.
- Poco antes se colocaron en el frigorífico grandes cantidades de comida caliente. **>>>**

Vibraciones o ruidos durante el funcionamiento.

- **>>>** Si el frigorífico se tambalea con ligeros movimientos, equilibrelo con ayuda de las piernas. Además, asegúrese de que el piso esté nivelado y pueda soportar fácilmente el peso del frigorífico.
- Los objetos colocados sobre el frigorífico pueden hacer ruido. **>>>** Quite los artículos del frigorífico.

Se escuchan sonidos similares a su flujo o a pulverización de líquidos.

- Por motivos técnicos, dentro del aparato se mueven líquidos y gases.

Se oye un silbido en el frigorífico.

- Los ventiladores se utilizan para un enfriamiento uniforme.

Condensación dentro del frigorífico.

- La puerta está abierta. **>>>** Cierre la puerta completamente.
- En condiciones climáticas cálidas y húmedas, la formación de hielo y la condensación ocurren con mayor frecuencia.

Soluciones recomendadas para problemas

- **>>>** Evite abrir puertas con frecuencia. Cierre las puertas abiertas.

Humedad en el exterior del frigorífico o en las puertas.

- Puede haber mucha humedad; Esto es completamente normal, dependiendo del clima. La condensación desaparece tan pronto como la humedad disminuye.

Mal olor en el frigorífico.

- **>>>** Limpie periódicamente el interior del frigorífico con una esponja humedecida en agua tibio o carbonatado.
- Ciertos recipientes o materiales de embalaje provocan el olor. **>>>** Utilice otro recipiente o material de embalaje diferente.
- La comida se colocó en el frigorífico en recipientes abiertos. **>>>** Mantenga los alimentos en recipientes cerrados. Los microorganismos que se escapan de los recipientes sin cerrar pueden provocar olores desagradables.
- Retire del frigorífico los alimentos caducados y los alimentos en mal estado.

La puerta no se cierra.

- Los paquetes de alimentos impiden que la puerta se cierre por completo. **>>>** Retire el embalaje que bloquea la puerta.
- **>>>** Nivela el frigorífico con ayuda de las patas.
- **>>>** Asegúrese de que el piso esté horizontal y pueda soportar fácilmente el peso del frigorífico.

El compartimento para verduras está bloqueado.

- Los alimentos pueden tocar la parte superior del cajón **>>>** Reorganice la comida en el cajón.

Las superficies del producto tienen temperaturas altas.

- Las zonas entre las dos puertas, a los lados y en la parte trasera de la parrilla pueden calentarse mucho durante el funcionamiento.

DISCLAIMER / ADVERTENCIA

El usuario final puede solucionar razonablemente algunos errores (simples) sin causar problemas de seguridad o un uso inseguro, siempre que se realicen dentro de los límites y de acuerdo con las siguientes instrucciones (consulte la sección "Autorreparación").

A menos que se autorice lo contrario en la sección "Autorreparación" a continuación, las reparaciones las realizan los técnicos de reparación profesionales registrados para abordar los problemas de seguridad que se deben evitar. Un reparador profesional registrado es un técnico de reparación profesional al que el fabricante ha concedido acceso a las instrucciones y a la lista de piezas de repuesto de este producto de acuerdo con los métodos descritos en los documentos jurídicos correspondientes a la Directiva 2009/125/CE.

Sin embargo, sólo el proveedor de servicios (es decir, el técnico de reparación profesional autorizado), a quien puede contactar a través del número de teléfono que aparece en el manual del usuario/tarjeta de garantía o por su distribuidor autorizado, puede prestar un servicio de acuerdo con las condiciones de garantía. Por lo tanto, tenga en cuenta que las reparaciones realizadas por técnicos de reparación profesionales (no autorizados por el fabricante / vendedor) anularán la garantía.

Auto-reparación

La auto-reparación puede ser realizada por el usuario final en relación con los siguientes repuestos: juntas, filtros, bisagras de puertas, cestas, hélices, accesorios de plástico, etc. (una lista actualizada estará disponible en web a partir del 1 de marzo de 2021).
Para garantizar la seguridad del producto y reducir el riesgo de lesiones graves, el proceso de auto-reparación mencionado debe realizarse de acuerdo con las instrucciones del manual del usuario para auto-reparación disponible en web.
Por su propia seguridad, retire el enchufe de la tomacorriente antes de realizar un autoservicio. Las reparaciones y pruebas del usuario final para piezas no incluidas en esta lista son y/o instrucciones.
La falta de seguimiento de las guías del usuario para la auto-reparación o de las disponibles en web puede provocar problemas de seguridad ajenos a el fabricante / vendedor y anular la garantía del producto.
Por lo tanto, se recomienda encarecidamente que los usuarios finales no intenten reparaciones que estén fuera de la lista de repuestos especificada y, en tales casos, comuníquese con un técnico de reparación profesional autorizado o un técnico de reparación profesional registrado. De lo contrario, dichos intentos por parte de los usuarios finales pueden crear problemas de seguridad y dañar el producto, lo que podría provocar incendios, inundaciones, descargas eléctricas y lesiones personales graves.
Por ejemplo, entre otras, las siguientes reparaciones deben dirigirse a técnicos de reparación profesionales autorizados o técnicos de reparación profesionales registrados: compresor, circuito de refrigerante, placa de base, placa inversora, panel de visualización, etc.
El fabricante / vendedor no se hace responsable en ningún caso en el que los usuarios finales no cumplan con las disposiciones anteriores.

4579331409 / AB

EN, RO, ES