Fagymentes Hűtőszekrény - Fagyasztó

Felhasználói kézikönyv

No-Frost Refrigerator Freezer

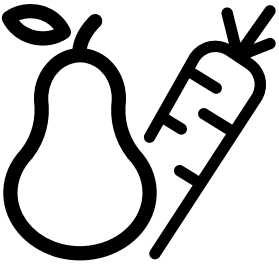
User manual

Frost Free Koel-Vriescombinatie

Gebruiksaanwijzing

No-Frost Réfrigérateur Congélateur

Manuel de l'utilisateur



WHK 22373 X6EA

®/TM/© 2026 Whirlpool. Licenc alapján készült
®/TM/© 2026 Whirlpool. Produced under license
®/TM/© 2026 Whirlpool. Onder licentie geproduceerd
®/TM/© 2026 Whirlpool. Produit sous licence

HU - EN - NL - FR

KÖSZÖNJÜK, HOGY A WHIRLPOOL TERMÉKÉT VÁLASZTOTTA!Teljes körű szolgáltatásaink eléréséhez, kérjük, regisztrálja termékét honlapunkon: **www.register10.eu**



Kérjük először az első használati útmutatót olvassa el!

Tisztelt Vásárló!

Bízunk benne, hogy termékünk, mely egy modern gyárban készült, és a legaprólékosabb minőségirányítási eljárások alapján lett tesztelve, hatékony szolgáltatást fog biztosítani az Ön számára.

Mielőtt a készüléket használatba venné, olvassa el figyelmesen az egész útmutatót, majd őrizze meg referenciaként. Ha átadja a terméket másvalakinek, ezt a használati útmutatót is adja át vele együtt.

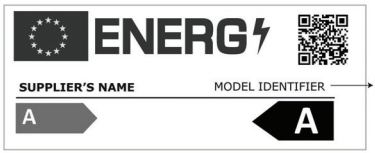
Ez a használati útmutató segít gyors és biztonságos módon használni a terméket.

- Mielőtt a terméket beállítaná és üzembe helyezné, olvassa el a kézikönyvet.
- Mindenképp olvassa el a biztonsági utasításokat.
- A használati útmutatót tartsa olyan helyen, ahol a jövőben könnyen hozzá tud férni.
- Olvassa el a termékhez kapott további dokumentumokat.

Tartsa szem előtt, hogy ez a használati útmutató más modellekre is vonatkozik. Az útmutató szemlélteti a modellek közötti különbségeket.

Kérjük, lépjen be a következő webhelyre
docs.whirlpool.eu & **parts-selfservice.europeanappliances.com**

INFORMÁCIÓ



A termékadatbázisban tárolt modellinformációkat elérheti a következő weboldalra belépéssel és az energiacímkén található modell azonosítójának (*) megkeresésével.

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

1 Környezetvédelmi utasítások 3
2 Az Ön hűtője 4
3 Beüzemelés 5
3.1. Megfelelő telepítési hely 5
3.2. A lábak beállítása 5
3.3. Elektromos csatlakoztatás 5
4 Előkészületek 7
5 A termék használata 8
5.1. Élelmiszerek tárolása a termékben.....10
5.2. A lámpa cser éje 14
5.3.Az ajtó nyitás i irányának módosítása 14
5.4. Ajtó nyitva riasztás.....14
5.5. Tejtermékek hűtve tárolási területe.....14
5.6. Zöldségtároló rekesz.....14
5.7. Szagtalanító modul (FreshGuard) 15
5.8. Nedvességszabályozott zöldségtartó rekesz(EverFresh+ 15
5.9. Aktív ellenőrzés.....15
5.10. AeroFlow 16
6 Karbantartás és tisztítás 17
7 Hibaelhárítás 18

1 Környezetvédelmi előírások

1.1. A WEEE-irányelvnek való megfelelés és a hulladék termék megsemmisítése:



A termék megfelel az uniós WEEE irányelv (2012/19/EU) követelményeinek. A terméken megtalálható az elektromos és elektronikus hulladékok besorolására vonatkozó szimbólum (WEEE). Ez a szimbólum azt jelzi, hogy a berendezést az élettartam lejártával nem lehet más háztartásbeli hulladékkal együtt eldobni. A használt berendezést hivatalos gyűjtőpontra kell szállítani az elektromos és elektronikus berendezések újrafelhasználásának céljából. Az átvevőpontokkal kapcsolatos információért vegye fel a kapcsolatot a helyi hatóságokkal vagy a berendezést forgalmazó kereskedővel. Minden háztartás fontos szerepet játszik a használt berendezések visszavitelében és újrafelhasználásában. A használt berendezés megfelelő elhelyezésével segíthet megelőzni a potenciális káros környezeti és egészségügyi következményeket.

1.2. Az RoHS irányelvnek való megfelelés

Az Ön által megvásárolt termék megfelel az uniós RoHS-irányelv (2011/65/EU) követelményeinek. A termék nem tartalmaz az irányelvben meghatározott káros vagy tiltott anyagokat.

1.3. Csomagolásra vonatkozó információ



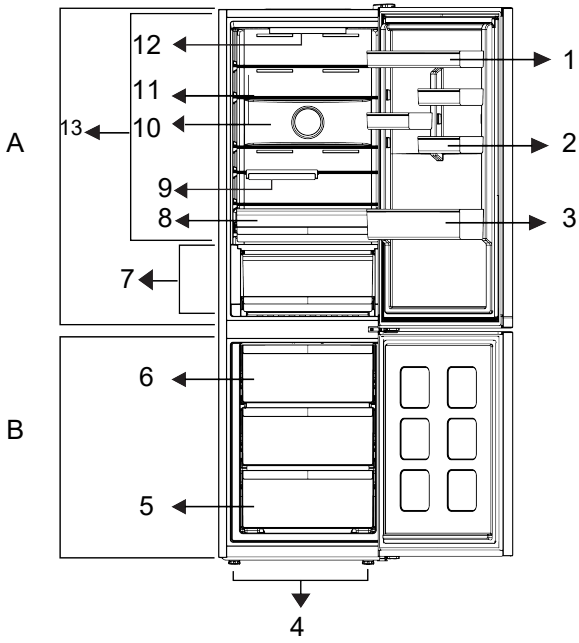
A termék csomagolóanyagai újrahasznosítható anyagokból készülnek, a Nemzeti Szabványügyi Hivatalunknak megfelelően.
Vigye el őket a helyi hatóságok által e célra kijelölt csomagolóanyag-begyűjtő pontokra.

1.4. Bluetooth + Wi-fi kapcsolat műszaki információk

Frekvenciasáv:	2,4 GHz (Wi-Fi vagy bluetooth funkció)
Max. Teljesítmény átvitele:	<100mW (Wi-Fi vagy bluetooth funkció)
Szoftver részletek:	Quartz_WiFi.xxx

EGYSZERŰSÍTETT EU MEGFELELŐSÉ- GI NYILATKOZAT:
Ezennel Arçelik A.Ş. kijelenti, hogy a rádióberendezés megfe- lel a 2014/53/EU irányelvnek. Az EU-megfelelőségi nyilatkozat teljes szövege a következő inter- netcímen érhető el:
https://docs.emeaappliance-docs.eu/
Ez a termék az internethez való csatlakozás során gyűjti és to- vábbítja a használati adatokat (pl. hőmérsékleti beállítások, használati időtartam, hibakó- dokstb.). Az uniós adatokról szóló törvény (EU 2023/2854 rendelet) értelmében Önnek joga van hozzáférni ezekhez az ada- tokhoz és kezelni őket. Az adatok gyűjtésének, felhasz- nálásának módjáról és a hozzá- férésükhöz vonatkozó részlete- kért kérjük, látogasson el a kö- vetkező címre:
www.homewhiz.com/eu-data-act-policy

2 Az Ön hűtőszekrénye



1. *Regulējami durvju plaukti
2. *Olu turētājs
3. *Pudeļu plaukts
4. *Regulējamas priekšējās kājiņas
5. *Saldēšanas nodalījums
6. *Ledus tvertne
7. * Dārzeņu atvilktne
8. * Aukstās uzglabāšanas atvilktne
9. *Salokāma vīna tvertne
10. *Ventilators
11. *Regulējami plaukti
12. *Apgaismojuma lampa
13. * Svaiga pārtika

***Izvēles:** Attēli šajā lietošanas instrukcijā ir shematiski un var precīzi neatbilst jūsu izstrādājumam. Ja jūsu izstrādājumam nav attiecīgo daļu, tādā gadījumā konkrētā informācija attiecas uz citiem modeļiem.

***Var nebūt pieejams visiem modeļiem**

	A használati útmutatóban található képek szemléltető jellegűek, nem pontosan a valódi terméket ábrázolják. Amennyiben olyan részeket talál, melyek nem találhatók meg, az Ön által megvásárolt termékben, akkor azok más modellekre vonatkoznak.

3 Beüzemelés

Először olvassa el a „Biztonsági utasítások" részt!

3.1. Megfelelő telepítési hely

Lépjen kapcsolatba a minősített szervizzel a termék üzembe helyezését illetően. A termék használatra való előkészítéséhez olvassa el a használati útmutatóban található információt és biztosítsa, hogy az áramellátás és a vízbekötés megfelelő legyen. Ha nem az, hívjon szakképzett villanyszerelőt és egy szerelőt, hogy elvégezzen minden szükséges intézkedést.

	FIGYELMEZTETÉS: A gyártó nem vonható felelősségre olyan károkért, amelyek jogosulatlan személyek által végzett eljárás miatt merültek fel.

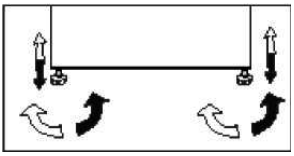
	FIGYELMEZTETÉS: A termék beüzemelés közben nem lehet a hálózatba bedugva. Ellenkező esetben súlyos, akár halálos sérülés veszélye áll fenn!

	FIGYELMEZTETÉS: Ha a beüzemelés helyiségébe vezető ajtónyílás annyira szűk, hogy a termék nem fér át,távolítsa el a helyiség ajtaját és vigye át a terméket az ajtón az oldalára fordítva. Ha ez nem hoz eredményt, lépjen kapcsolatba a minősített szervizzel.

- A rázkódások elkerülése érdekében a terméket egy egyenletes padlón helyezze el.
- A terméket legalább 30 cm távolságra helyezze el az olyan hőforrásoktól, mint a főzőlapok, fűtőtestek és tűzhelyek, valamint legalább 5 cm távolságra az elektromos sütőktől.
- A terméket nem szabad kitenni közvetlen napsütésnek és nem tartható nyirkos helyen.
- A hatékony működés érdekében a termék körül biztosítani kell a megfelelő szellőzést. Amennyiben a terméket fali bemélyedésbe helyezi be, figyeljen rá, hogy hagyjon a plafonig és a falakig legalább 5 cm távolságot.
- Kérjük, hogy a termék hátsó oldala és a fal között legalább 5 cm távolságot biztosítson a légáramláshoz, hogy elkerülje a termék hátoldalán történő páralecsapódást.
- A termék hatékony működéséhez megfelelő légmozgásra van szükség.
- Ha a terméket egy fülkében helyezi el, ne feledje, hogy a termék és a mennyezet, a hátsó fal, valamint az oldalfalak között legalább 5 cm távolságot kell hagyni. Ellenőrizze, hogy a hátsó távolságtartó elem a helyén van-e (ha tartozik ilyen a termékhez). Ha az alkatrész nem áll rendelkezésre, vagy ha elveszett vagy letört, helyezze el a terméket úgy, hogy a termék hátsó felülete és a helyiség fala között legalább 5 cm távolság legyen. A termék hatékony működéséhez fontos a hátsó szabad tér.

3.2. A lábak beállítása

Ha a termék üzembe helyezés után kiegyensúlyozatlan, állítsa be az első lábakat jobbra vagy balra forgatással.



3.3. Elektrische aansluiting

	FIGYELMEZTETÉS: Ne hozzon létre csatlakoztatást hosszabbítókkal vagy elosztókkal.

	FIGYELMEZTETÉS: A sérült tápkábelt a minősített szervizes ügynöknek kell kicserélnie.

	Ha két hűtőszekrényt kíván egymás mellett elhelyezni, hagyjon közöttük legalább 4 cm távolságot.

Beüzemelés

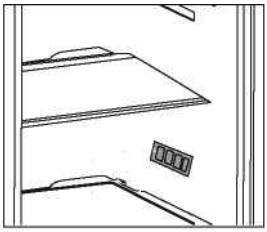
- Cégünk nem vonható felelősségre semmilyen kárért, amely a termék földelés vagy a nemzeti szabályozásoknak megfelelő elektromos csatlakoztatás nélküli használata miatt merül fel.
- A tápkábelnek könnyen hozzáférhető helyen kell lennie az üzembe helyezés után.

	Forró felület! A termék oldalfalai hűtőközegcsövekkel vannak ellátva a hűtőrendszer teljesítményének javítása érdekében. Ezeken a területeken magas hőmérsékletű hűtőközeg áramolhat át, ami a felület felforrósodásához vezethet az oldalfalakon. Ez normális, és nem igényel szervizelést. Kérjük, legyen óvatos, amikor megérinti ezeket a területeket.

4 Előkészületek

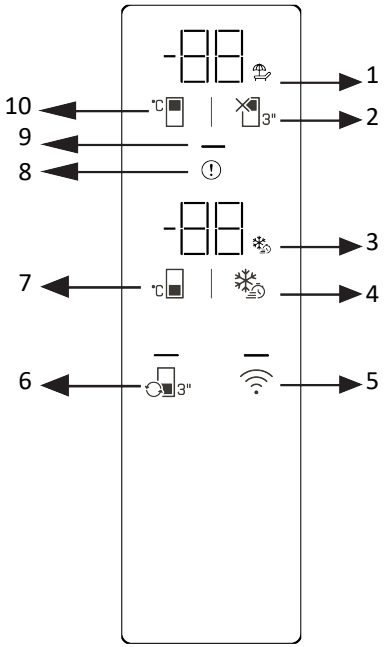
Először olvassa el a „Biztonsági utasítások" részt!

- Szabadon álló készülék esetén; "ez a hűtőberendezés nem beépíthető.
- A hűtőt legalább 30 cm-re kell elhelyezni minden hőforrástól (pl. kandalló, sütő, főzőlap), és legalább 5 cm-re az elektromos sütőktől. Ezenkívül óvni kell a közvetlen napsütéstől is.
- A helyiségben a környezeti hőmérséklet nem lehet 5°C-nál alacsonyabb. A hűtőszekrény hatékonysága ennél alacsonyabb hőmérsékletű helyiségben romlik, ezért az elhelyezése ott nem ajánlott.
- Kérjük, ügyeljen rá, hogy a hűtő belseje alaposan meg legyen tisztítva.
- Ha két hűtőt kíván egymás mellett elhelyezni, kérjük, hagyjon legalább 2 cm helyet közöttü.
- A hűtő első beüzemelésekor kérjük, tartsa be az alábbiakat az első hat óra alatt.
- Üresen, étel behelyezése nélkül kell üzemeltetni.
- Áramkimaradás esetén kérjük, tekintse meg az "Problémák javasolt megoldása" c. részt.
- Őrizze meg az eredeti csomagolást, hogy a későbbiekben tudja miben szállítani a hűtőt.
- Az alacsony energiafogyasztás és a jobb tárolási körülmények érdekében a hűtőrekeszhez tartozó kosarakat / fiókokat mindig használja.
- A fagyasztórekeszben lévő hőmérséklet-érzékelővel érintkező ételek növelhetik a készülék energiafogyasztását. Ezért el kell kerülni az érzékelőkkel történő bármilyen érintkezést.
- Egyes modelleknél a kijelző az ajtó bezárása után 1 perccel automatikusan kikapcsol. Az ajtó kinyitásakor vagy bármelyik gomb megnyomásakor újra aktiválódik.
- A termék ajtajának működés közbeni nyitása/zárása következtében bekövetkező hőmérséklet-változás miatt az ajtó / rekesz polcain és az üvegtartályokon a páralecsapódás normális.
- Mivel a párás, meleg levegő nem jut közvetlenül a belső térbe, amikor az ajtók nincsenek nyitva, a berendezés lehetőség szerint minden körülmények között a lehető legoptimálisabb működés mellett biztosítja az ételek védelmét. Megfelelő esetben tehát a gép funkciói és alkatrészei (pl. kompresszor, ventilátor, kiolvasztó funkció, világítás, kijelző, stb.) a lehető legkisebb energia felhasználásával működnek.
- Ez az elrendezés segíthet a levegőelosztás és az energiahatékonyság javításában.



5 A termék használata

Kezelőpanel a terméken



1 * Hűtőszekrény zárása (ünnepi) funkció ikon
2 * Hűtőszekrény kikapcsolása (ünnepi) gomb
3 * Gyors fagyasztási funkció ikon
4 * Gyorsfagyasztó gomb
5 * Vezeték nélküli gomb
6 * Kabin átalakító gomb
7 * Fagyasztó rekesz hőmérséklet-beállító gomb
8 * Hibaállapotjelző
9 * Energiatakarékossági mutató
10 * Hűtőtér hőmérséklet-beállító gomb

Először olvassa el a „Biztonsági utasításokat”!
A műszerfal audio- és vizuális funkciói segítenek a termék használatában.
*** Opcionális** A bemutatott funkciók opcionálisak; a termék műszerfalán található funkciók alakjukban és elhelyezkedésükben eltérőek lehetnek.

1. Hűtőszekrény kikapcsolása (ünnepi) funkcióikon
Ha a hűtőtér leállítása be van kapcsolva, az ünnepi ikon világít. A hűtőtér hőmérsékleté-nek kijelzőjén „- - „látható, és a hűtőrekesz nem végez aktív hűtési műveletet.

2. Hűtőszekrény kikapcsolása (ünnepi) gomb
A nyaralás funkció aktiválásához nyomja meg a gombot 3 másodpercig. A nyaralási mód aktiválva van, és a nyaralás ikon vilá- gít. A hűtőtér hőmérsékleti jelzőjén „- -” jele-nik meg, és a hűtőrekesz nem hajt végre ak-tív hűtést.
3. Gyorsfagyasztási funkció ikon
Kigyullad, ha a gyorsfagyasztás funkció en-gedélyezve van.
4. Gyorsfagyasztó gomb
A gyorsfagyasztás gomb megnyomásakor a gyorsfagyasztás ikon világít, és aktiválódik a gyorsfagyasztás

funkció. A fagyasztó-tér hőmérséklete -27°C-ra van állítva. A funkció megszüntetéséhez nyomja meg új-ra a gombot. A gyors fagyasztás funkció automatikusan megszűnik. Ha nagy meny-nyiségű friss ételt szeretne fagyasztani, nyomja meg a gyorsfagyasztó gombot, mielőtt az ételt a fagyasztórekeszbe helyezi.

5. Vezeték nélküli gomb

Ha 3 másodpercig lenyomja a gombot, a ki-jelzőn lévő vezeték nélküli kapcsolat ikon lassan villog (0,5 másodperces időközönként). Ez elindítja az otthoni hálózat kezdeti regisztrációját a termékre. Miután létrejött a vezeték nélküli kapcsolat a termékkel, a vezeték nélküli kapcsolat ikon világít.
A kezdeti beállítás befejezése után a gomb megnyomásával aktiválható/kikapcsolhatja a kapcsolatot. A vezeték nélküli kapcsolat ikon gyorsan villog (0,2 másodperces idő-közönként), amíg a kapcsolat meg nem jön létre. Miután a kapcsolat aktív, a vezeték nélküli hálózat ikon világít. Ha a kapcsolat hosszabb ideig nem jön létre, ellenőrizze a kapcsolat beállításait, és olvassa el a fel-használói kézikönyv „Hibaelhárítás" szaka-szát. A vezeték nélküli kapcsolathoz a Ho-meWhiz alkalmazást kell használni. A tele-pítési lépéseket az alkalmazás ismerteti a telepítés során. Az alkalmazáshoz a termék HomeWhiz címkéjén található QR-kód beolvasásával érheti el. Az alkalmazás elérhető az App Store-ban iOS-eszközökre és a Play Áruház-ban Android-eszközökre. További információért látogasson el a https://www.homewhiz.com/ oldalra.

6. Kabin átalakítási gomb 3"

A szekrényátalakító gomb 3 másodpercig történő megnyomása a hűtőszekrény, ki-kapcsolt és fagyasztó üzemmódban törté-nik. Hűtőszekrényként történő üzemeltetés esetén a hőmérséklet 4°C-ra van állítva. A gombon lévő LED hűtőszekrény és kikapcsolt üzemmódban világít. Kikapcsolt üzemmódban a szekrény hőmérsékleti kijelzőjén „- -" jelenik meg.

7. Fagyasztótér hőmérséklet-beállító gomb A fagyasztórekesz hőmérsékletét beállítják. A gomb megnyomásakor a fagyasztótér hőmérséklete -18, -19, -20, -21, -22, -23, -24 ° C-ra állítható.

8. Hibaállapotjelző

Ez a jelző akkor aktiválódik, ha a termék nem hűl megfelelően, vagy ha érzékelőhiba lép fel. Az „E" betű megjelenik a fagyasztótér hőmérsékleti kijelzőjén, és az 1, 2, 3 stb. Számok jelennek meg a hűtőtér hőmérsék-leti kijelzőjén.
Ezek a számok a kijelzőn tájékoztatják a szolgáltatást a bekövetkezett hibáról.
Ha forró ételeket tölt be a fagyasztórekeszbe, vagy hosszabb ideig nyitva hagyja az ajtót, egy felkiáltójel ideiglenesen megvilágíthat. Ez nem hiba; a figyelmeztetés törlődik, amikor az étel lehűl, vagy bármilyen gom-bot megnyomnak.

9. Energiatakarékossági (kijelző kikapcsolt) indikátor

Ha a termék ajtajai nincsenek kinyitva vagy zárva, az energiatakarékos mód automati-kusan aktiválódik, és az energiatakarékos szimbólum világít (vízszintes szimbólum je-lenik meg). Amikor az energiatakarékos funkció aktiválva van, a képernyőn az ener-giatakarékos szimbólum kivételével minden ikon kikapcsol. Ha bármelyik gombot megnyomnak vagy ajtót nyitnak, miközben az energiatakarékos funkció aktív, az ener-giatakarékos funkció kikapcsolódik, és a képernyőn megjelenő ikonok visszatérnek a normál állapotba. Az energiatakarékos funkció gyári alapértelmezett funkció, és nem kapcsolható ki.

10. Hűtőtér hőmérséklet-beállító gomb °C

A hűtőszekrény hőmérsékleti beállítása megtörténik. A gomb megnyomásával a hű-tőtér hőmérséklete 8, 7, 6, 5, 4, 3, 2 és 1 °C-ra állítható.

*** Vezeték nélküli kapcsolat beállításai-nak visszaállítása kulcs +**

A vezeték nélküli beállítások visszaállítá-hoz nyomja meg és tartsa lenyomva a gyorsfagyasztó és a vezeték nélküli gombo-kat egyszerre 3 másodpercig. A vezeték nélküli beállítások gyári alapértelmezett be-

állításokra történő visszaállítása törli a beállításokra történő visszaállítása törli a be-állítás során korábban megadott összes felhasználói információt.

*** °C/°F Átalakítás {404}** + 3"

A hűtőtér hőmérséklet-beállító gombját és a hűtőszekrény kikapcsolása (ünnepi) gombot egyidejűleg 3 másodpercig történő megnyomásával a hőmérséklet kijelző °C és °F között kapcsolódik.

*** Szombat mód {406}** +

A szombat üzemmód aktiválásához és kikapcsolásához nyomja meg és tartsa lenyomva a fagyasztórekesz hőmérséklet-beállító gombját és a gyorsfagyasztó gombot egyszerre 3 másodpercig. Ha a szombat üzemmód be van kapcsolva, a kijelző gombok, az ajtónyitott riasztás és a lámpák nem működnek.

5.1. Élelmiszerek tárolása a termékben

Élelmiszertárolás hűtőszekrényekben és hideg rekesz

• A rekeszajtó gyakori kinyitása és zárása, vagy hosszabb ideig nyitva hagyása a rekesz hőmérsékletének jelentős emelkedését okozhatja, ami csökkenti az élelmiszerek eltarthatóságát és romláshoz vezethet.
• A szag és az íz változásának megakadályozása érdekében az ételeket légmente-sen záródó tartályokban kell tárolni.
• A jobb és egyenletesebb hűtés érdekében helyezze el az élelmiszereket egymástól messze, hogy hideg levegő áramolhasson közöttük.
• Hagyja a légáramlást úgy, hogy rést hagy az étel és a belső fal között. Ha az ételt a hátsó falhoz helyezi, megfagyhat.
• Hűtés előtt hagyja, hogy a főtt, forró ételeket szobahőmérsékletre lehűljön. Ez-után elhelyezheti a langyos ételeket a hűtőszekrény alsó polcaira. Tartsa távol a langyos ételeket a romlandó élelmiszerektől.
• Hagyja a légáramlást úgy, hogy rést hagy az étel és a belső fal között. Ha az ételt a hátsó falhoz helyezi, megfagyhat.
• Hűtés előtt hagyja, hogy a főtt, forró ételeket szobahőmérsékletre lehűljön. Ezután elhelyezheti a langyos ételeket a hűtőszekrény alsó polcaira. Tartsa távol a langyos ételeket a romlandó élelmiszerektől.
• Olvassza fel a fagyasztott ételeket a hűtőszekrényben. Ily módon a fagyasztott ételeket felhasználhatja a rekesz hűtésére, energiát takarítva meg.
• Az éretlen trópusi gyümölcsök (mangó, különféle dinnye, papaya, banán, ana-nász) tárolása a hűtőszekrényben felgyorsíthatja az érési folyamatot. Ez rövidebb tárolási időt jelent, ezért nem ajánlott.
A hagymát, a fokhagymát, a gyömbért és más gyökérzöldségeket sötét, hűvös helyiségben kell tárolni, nem hűtőszekrényben.
Ha észreveszi, hogy a hűtőszekrényben lévő étel elromlott, dobja ki és tisztítsa meg a vele érintkezésbe kerülő tartozékokat.
A nagy edényedények, például levesek és pörköltek gyors lehűtéséhez sekély edényekre oszthatja őket, és hűtőszekrényben tárolhatja.
Tartsa távol a csomagolatlan ételeket a tojástól.
Tartsa külön a gyümölcsöket és zöldségeket, és tárolja az összes fajtát együtt (például alma almával, sárgarépa sárgarépával).
Távolítsa el a zöldeket a műanyag zacskóból, tekerje be papírtörlőbe vagy mosogatógépbe, és helyezze a hűtőszekrénybe.
• Nedves környezetet teremthet, miközben lehetővé teszi a légáramlást, ha perforált vagy nyitott szájú műanyag zacskókban tárolja a kiszáradásra hajlamos gyümölcsöket és zöldségeket.
• A szélsőséges környezeti feltételek kivételével az összes rekeszben lévő élelmi-szer hosszabb ideig marad friss, ha a ter-mék az ajánlott értéktáblázatban meg-adott értékekre van beállítva.

A termék használata

• Ha a hűtőszekrényt zöldségek tárolására kell használni, győződjön meg arról, hogy a hűtőszekrény kezelőpanelje 5° C-ra vagy melegebb legyen beállítva.
Élelmiszer tárolása a hideg rekeszben
• A hideg rekeszben a tárolt élelmiszer hőmérséklete +3°C és -3°C között változhat.

A hideg rekeszben a hőmérséklet 0°C alá csökkenhet, ezért friss zöldségek/gyümölcs tárolására nem alkalmas. Ha friss ételeket kell tárolnia a hideg rekeszben, feltétlenül állítsa be a hűtőszekrény beállítását 5°C-ra vagy melegebbre.

Az élelmiszereket különböző helyeken tárolja jellemzőik szerint:	
Élelmiszer	**Elhelyezkedés**
Tojás	Ajtópolc
Tejtermékek (vaj, sajt)	Ha rendelkezésre áll, nulla fokos (reggeli) rekesz/hideg rekesz
Gyümölcsök, zöldségek és zöldek	Gyümölcs- és zöldségrekesz, zöldségfiók vagy; A friss élelmiszerekben, feltéve, hogy a hűtőszekrény 5°C feletti hőmérsékletre van állítva, a zöldségfiókban vagy az Everfresh+ fiókban (ha van).
Friss hús, baromfi, hal, kolbásztermékek, főtt ételek.	Ha rendelkezésre áll, nulla fokos (reggeli) rekesz/hideg rekesz
Fogyasztásra kész élelmiszerek, csomagolt termékek, konzervek és savanyúságok.	Felső polcok vagy ajtópolc
Italok, palackok, fűszerek és harapnivalók.	Ajtópolc

Élelmiszer tárolása a fagyasztórekeszben

- Gyorsabb hűtést érhet el a Quick Freeze funkció bekapcsolásával 4-6 órával a fagyasztás előtt.
- Hagyja, hogy a forró ételeket szobahőmérsékletre érjen, mielőtt a fagyasztórekeszbe helyezné.
- A fagyasztandó ételeket minden adaghoz elég nagy adagokra kell osztani, és külön csomagolásban kell fagyasztani.
- Javasoljuk, hogy az ételt csomagolja, mielőtt a fagyasztóba helyezné.
- Annak megakadályozása érdekében, hogy az élelmiszer túllépjen a lejárati dátumon, írja be a csomagolásra a fagyasztási dátumot, a tárolási időt és az élelmiszer nevét, a különböző élelmiszerek tárolási idejének megfelelően.
- Fogyasszon felolvasztott ételeket gyorsan. A felolvasztott ételeket nem lehet újrafagyasztani, hacsak nem főzve. Nem biztonságos felolvasztott és újrafagyasztott friss ételeket fogyasztani főzés nélkül.
- Friss élelmiszerek fagyasztásakor kerülje a friss és már fagyasztott élelmiszerek érintkezését.
- Ellenkező esetben a fagyasztott ételek felolvadnak.

Fagyasztott ételek tárolása

Élelmiszer tárolásakor kérjük, kövesse az ebben az utasításban megadott tárolási időt.

• Az élelmiszer minőségének megőrzése érdekében próbálja meg a vásárlás és a tárolás közötti időt a lehető legrövidebb ideig tartani.
• Vásároljon fagyasztott ételeket, amelyeket -18° C vagy annál alacsonyabb hőmérsékleten tárolnak.
• Kerülje olyan élelmiszerek vásárlását, amelyek csomagolásában jég vagy hasonló anyagok vannak. Ez azt jelenti, hogy a termék részben felolvadt, majd újrafagyott. A hőmérséklet befolyásolja az élelmiszer minőségét.
• Tárolja az ételeket a gyártó által ajánlott ideig. Csak annyi ételt távolítson el a fagyasztóból, amennyire szüksége van.
• Szélsőséges környezeti körülmények kivételével, ha a termék az ajánlott értéktáblázatban megadott értékekre van beállítva, az élelmiszer hosszabb ideig marad friss

mind a friss élelmiszer-rekeszben, mind a fagyasztórekeszben.

• A friss gyümölcsök és zöldségek részben lefagyhatnak, ha a friss élelmiszerrekesz alacsonyabb hőmérsékletre van állítva.

• A 2 csillagos rekesz előfagyasztott élelmiszerekhez alkalmas. Fagylalt és jégkockák tárolhatók ott. Az ételeket csak a 4 csillagos rekeszben fagyaszthatja le.

Hús és hal			Előkészítési módszer	Leghosszabb tárolási idő (hónap)
Húskészítmények	Borjúhús	Steak	Vágja 2 cm vastag darabokra, és helyezze közéjük fóli-át, vagy szorosan tekerje be műanyag csomagolással.	6-8
		Sült	Ha a húsdarabokat fagyasztózsákba csomagolja, vagy műanyag csomagolással szorosan csomagolja.	6-8
		Pelyhes	Kis darabokban	6-8
		Schnitzel, szelet	Ha fóliát helyez a szeletelt darabok közé, vagy külön-külön műanyag csomagolásba csomagolja.	6-8
	Birka	Apróra	Ha fóliát helyez a húsdarabok közé, vagy külön-külön műanyag csomagolással csomagolja őket.	4-8
		Sült	Ha a húsdarabokat fagyasztózsákba csomagolja, vagy műanyag csomagolással szorosan csomagolja.	4-8
		Pelyhes	Ha az apróra vágott húst fagyasztózsákba csomagolja, vagy műanyag csomagolással szorosan csomagolja.	4-8
	Marhahús	Sült	Ha a húsdarabokat fagyasztózsákba csomagolja, vagy műanyag csomagolással szorosan csomagolja.	8-12
		Steak	Vágja 2 cm vastag darabokra, és helyezze közéjük fóli-át, vagy szorosan tekerje be műanyag csomagolással.	8-12
		Pelyhes	Kis darabokban	8-12
		Főtt hús	Kis adagokban csomagolva fagyasztózsákokkal.	8-12
	Darált		Fűszeresen, lapos csomagolásban.	1-3
	Belsőségek (alkatrészek)		Darabokban	1-3
	Kolbász - szalámi		Még ha burkolatban is van, csomagolni kell.	1-3
	Sonka		Fólia elhelyezésével a szeletelt darabok közé.	2-3
Baromfi és vadállatok	Csirke és pulyka		Fóliába csomagolva	4-6
	Libát		Tekerje be fóliába (az adagok nem haladhatják meg a 2,5 kg-ot)	4-6
	Kacsa		Tekerje be fóliába (az adagok nem haladhatják meg a 2,5 kg-ot)	4-6
Baromfi és vadállatok	Szarvas, nyúl, szarvas		Tekerje be fóliába (az adagok nem haladhatják meg a 2,5 kg-ot, és a csontokat el kell távolítani).	6-8
Hal és tenger gyümölcsei	Édesvízi hal (pisztráng, ponty, csuka, harcsa)		A belső és a pikkelyek alapos tisztítása után meg kell mosni és szárítani, szükség esetén le kell vágni a farkát és a fejet.	2
	Sovány hal (tengeri sügér, Turbot, Sole)			4-6
	Olajos hal (bonito, makréla, kékhal, vörös kagyló, szardella)			2-4
	kagyló		Tisztítva és zsákokban.	4-6
	Kaviár		Csomagolásában, alumínium vagy műanyag tartályban.	2-3

„A táblázatban feltüntetett tárolási idők -18°C tárolási hőmérsékleten alapulnak.”

A termék használata

Zöldségek és gyümölcsök	Előkészítési módszer	Leghosszabb tárolási idő (hónap)
Ayşekadın és pólusbab	Mosás és apró darabokra vágás után 3 percig blansírjuk.	10-13
Borsó	Tisztítás és mosás után 2 percig blansírjuk.	10-12
Káposzta	Tisztítás után 1-2 percig fehérítjük.	6-8
Sárgarépa	Tisztítás és szeletelés után 3-4 percig blansírjuk.	12
Bors	A szár levágása, felosztása és a magok eltávolítása után 2-3 percig blansírozza.	8-10
Spenót	Mosás és tisztítás után 2 percig blansírjuk.	6-9
Póréhagyma	Apróra vágás után 5 percig blansírjuk.	6-8
Karfiol	Válasszuk el a leveleket, vágjuk darabokra a közepét, majd 3-5 per-cig blansírjuk kevés citromvízben.	10-12
Padlizsán	Mosás után 2 cm-es darabokra vágjuk és 4 percig blansírjuk.	10-12
Cukkini	Mosás után 2 cm-es darabokra vágjuk és 2-3 percig blansírjuk.	8-10
Gomba	Enyhén pirítsuk olajban, és nyomjuk rá citromot.	2-3
Csemegekukorica	Tisztítás után csomagolja be őket a csipkével vagy egyes darabok-ban.	12
Alma és körte	Hámozza meg a bőrt, szeletelje fel, és 2-3 percig blansírja.	8-10
Sárgabarack és őszibarack	Vágja félbe, és távolítsa el a magokat.	4-6
Eper és málna	Mosással és válogatással	8-12
főtt gyümölcs	10% cukor hozzáadásával a tartályba	12
Szilva, cseresznye, meggy	A szárak mosása és eltávolítása után	8-12

„A táblázatban feltüntetett tárolási idők -18°C tárolási hőmérsékleten alapulnak.”

Tejtermékek	Előkészítési módszer	Leghosszabb tárolási idő (hónapok)	Tárolási feltételek
Sajt (a feta sajt kivételével)	Szeletekben, fóliával, közéjük helyezve.	6-8	Rövid távú tároláshoz eredeti csomagolásában hagyható. Hosszú távú tároláshoz alumínium vagy műanyag fóliába kell csomagolni.
Vaj, margarin	Saját csomagolásában	6	Eredeti csomagolásában vagy műanyag tartályokban

„A táblázatban feltüntetett tárolási idők -18°C tárolási hőmérsékleten alapulnak.”
„Egy meghatározott időn belül fagyasztható friss élelmiszerek mennyiségét a típuscímkén feltüntetik.”

Fagyasztó információk

Az IEC 62552 szabvány szerint minden 100 liter fagyasztórekesz térfogatára a termék-nek képesnek kell lennie 4,5 kg élelmiszert 25 °C-os szobahőmérsékleten 24 órán keresztül -18°C-on vagy annál alacsonyabb hőmérsékleten fagyasztani.

Az élelmiszerek csak -18°C vagy annál alacsonyabb hőmérsékleten tartósíthatók hosszabb ideig.

Az élelmiszerek frissességét hónapokig megőrizheti (mélyfagyasztóban -18°C vagy annál alacsonyabb hőmérsékleten).

A fagyasztandó élelmiszereket nem szabad érintkezni korábban fagyasztott élelmiszerekkel a részleges felolvasztás elkerülése érdekében.

A fagyasztott zöldségek tárolási idejének meghosszabbítása érdekében blansírozza őket

és engedje le a vizet. Az ürítés után helyezze őket légmentesen záródó edényekbe, és tegye a fagyasztóba. Az olyan ételek, mint a banán, paradicsom, saláta, zeller, kemény tojás és burgonya, nem alkalmasak fagyasztásra. Ezeknek az ételeknek a fagyasztása csak negatívan befolyásolja tápértéküket és étkezési minőségüket. Nem áll fenn az emberi egészséget veszélyeztető romlás veszélye.

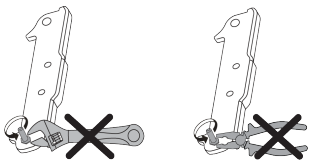
Élelmiszer-elhelyezés
Fagyasztó rekesz polcok:Különböző fagyasztott ételek, például hús, hal, fagylalt, zöldségek stb.
Hűtőszekrény polcok:Étel edényekben, fedett edényekben és fedett edényekben, tojás (fedett tartályban)
Hűtőszekrény ajtópolcok: Kisméretű, csomagolt élelmiszerek vagy italok
Zöldség tárolása:Zöldségek és gyümölcsök
Friss élelmiszer-rekesz: Deli termékek (reggeli termékek, gyorsan fogyasztható húskészítmények)

5.2. A lámpa cseréje

A hűtőszekrény lámpájának (izzó / LED) cseréjéhez, kérjük, hívja fel a szakszervizt. A készülékben használt lámpa / lámpák nem alkalmasak háztartási szoba megvilágítására. A lámpa rendeltetésszerű célja, hogy segítsen az élelmiszert kényelmesen és biztonságosan a hűtőszekrénybe / fagyasztóba helyezni.A készülékben használt lámpáknak extrém környezeti hatásokat kell kibírniuk, mint pl. a -20 °C hőmérséklet.

5.3. Az ajtó nyitási irányának módosítása

A hűtőszekrény ajtajának nyitási iránya a rendelkezésre álló hely függvényében módosítható. Amennyiben szükséges, kérjük, forduljon a legközelebbi hivatalos szervizhez.



5.4. Ajtó nyitva riasztás

A hűtőszekrény ajtónyitásra figyelmeztető rendszere modelltől függően eltérő lehet.

1. Verzió;
Ha a termék ajtaja egy bizonyos ideig (60 s és 120 s között) nyitva marad, hangjelzés hallható; a termék modelltől függően vizuális figyelmeztető jelzés (fényvillanás) is megjelenhet. Ha becsukja a készülék ajtaját, vagy megnyomja a készülék képernyőjén lévő gombot, ha van ilyen, a figyelmeztető hang megszűnik.
2. Verzió;
Ha a készülék ajtaja egy bizonyos ideig (60 s és 120 s között) nyitva marad, az ajtó nyitva riasztás megszólal. Az ajtó nyitva riasztás fokozatosan megszólal.

Először egy hangjelzés kezd el szólni. Ha 4 perc elteltével az ajtó még mindig nem záródik, akkor vizuális figyelmeztetés (villogó fény) aktiválódik. Az ajtónyitási riasztás egy bizonyos ideig (60 s és 120 s között) késleltetve lesz, ha a termék képernyőjén lévő bármelyik gombot megnyomják, ha van ilyen. Ezután a folyamat újraindul. Ha a készülék ajtaját becsukja, az ajtó nyitva riasztás megszűnik.

5.5. Tejtermékek hűtve tárolási területe

A hűtve tároló fiókban a hűtőrekeszben alacsonyabb hőmérsékletet lehet elérni. Használja ezt a rekeszt olyan delikát termékek (szalámi, kolbász stb.) és tejtermékek tárolására, amelyek hidegebb tárolási körülményeket igényelnek, vagy azonnali fogyasztásra szánt hús-, csirkevagy haltermékek tárolására. Ez a fiók nem alkalmas gyümölcsök és zöldségek tárolására.

5.6. Zöldségtároló rekesz

A hűtő zöldségtároló rekesze frissen tartja a zöldségeket a nedvességtartalmuk megőrzésével. Ezért a hideg levegő keringetése fokozott a zöldségtároló

rekeszben. Tartsa a gyümölcsöket és zöldségeket ebben a rekeszben. A felhasználhatóságuk meghoszszabbítása érdekében tartsa külön a leveles zöldségeket és a gyümölcsöket.

5.7. Szagtalanító modul (FreshGuard)

A szagtalanító modul gyorsan megszünteti a rossz szagokat a hűtőszekrényében, mielőtt azok behatolnának a felületekbe. Ennek a frissétel-rekesz plafonjára helyezett modulnak köszönhetően a rossz szagok eloszlanak, ahogy a levegőt aktívan átáramoltatja a szagszűrőn, majd a szűrő által megtisztított levegőt visszajuttatja a frissétel-rekeszbe. Így a nemkívánatos szagok, amelyek az ételek tárolása során keletkezhetnek a hűtőszekrényben, megszüntetésre kerülnek, mielőtt behatolnának a felületekbe. Ezt a modulba integrált ventilátornak, LED-nek és szagszűrőnek köszönhetően éri el. Napi használatban a szagtalanító modul rendszeres időközönként automatikusan bekapcsol. A hatékony teljesítmény megőrzése érdekében javasoljuk, hogy 5 évente cseréltesse ki a szagtalanító modul szűrőjét a hivatalos szolgáltatóval. A modulba integrált ventilátor miatt a zaj, amit működés közben hallani fog, normális. Ha kinyitja a frissétel-rekesz ajtaját, amíg a modul aktív, a ventilátor ideiglenesen szünetelni fog, és az ajtó becsukása után kis idővel fog újraindulni. Áramkimaradás esetén a szagtalanító modul ott folytatja az egész műveletet, ahol abbahagyta, amint az áram visszatér.

Javasoljuk, hogy az aromás ételeket (például sajt, olajbogyó, csemegék) tárolja csomagolva és lezárva, hogy elkerülje a rossz szagok kialakulását a különféle ételek szagának keveredése által. Emellett javasoljuk, hogy a romlott ételeket gyorsan vegye ki a hűtőszekrényből, hogy elkerülje a többi étel megromlását és a rossz szagokat.

5.8. Nedvességszabályozott zöldségtartó rekesz(EverFresh+ *opcionális

A nedvesség szabályozással, a zöldségek és gyümölcsök nedvesség tartalma megfigyelés alatt lesz, ezzel is meghosszabbítva az adott termék azon időtartamát amíg az friss marad. Ajánlott a leveles zöldségek olyanok mint pl., saláta, spenót, és hasonlók amelyek hajlamosak nedvesség vesztésre, hogy a tartóban vízszintes pozícióban tároljuk őket, és nem a gyökerükre állítva. Amikor elhelyezzük a zöldségeket vegyük figyelembe azok méretét, és súlyát, így a nehéz,

és masszívabb darabokat helyezze a tároló aljára, és a könnyű darabokat a tetejére. Ellenkező esetben a zöldségek gyorsan megromolhatnak. Abban az esetben ha a zöldségeket el akarja különíteni egymástól, használjon csomagolóanyagnak olyan papírt amely megfelelő porozitással rendelkezik. Ezek a gázok az egyéb tárolt zöldségek és gyümölcsök rövid időn belüli rothadását eredményezhetik.

5.9. Aktív ellenőrzés

Az Active Check egy intelligens vezérlési funkció, amely mesterséges intelligencia segítségével folyamatosan figyeli a termék állapotát, azonosítja a lehetséges problémákat még azok előfordulása előtt, és értesíti Önt. Ez biztosítja, hogy a termék teljesítménye mindig biztonságban legyen, és megakadályozza a váratlan meghibásodá-sokat. Ahhoz, hogy az Active Check működjön, termékének csatlakoznia kell az internethez a HomeWhiz alkalmazáson keresztül.

5.10. AeroFlow

Ez egy olyan levegőelosztó rendszer, amely homogén hőmérséklet-eloszlást biztosít. A légkeringetéssel biztosított a homogén hőmérséklet-eloszlás a friss élelmiszer tárolórekeszben, és a hőmérséklet-ingadozás alacsony szinten tartható. Az élelmiszer fölé nem fúj közvetlen levegőt, ez segít csökkenteni a nedvességtartalom csökkenését. Megőrzi a hűtőszekrény friss élelmiszer rekeszében tárolt ételek frissességét. Így az élelmiszereket stabilabb hőmérsékleten tárolja, és kevésbé érintkeznek levegővel. Megakadályozza az élelmiszerek nedvességtartalmának csökkenése miatti kiszáradást és zsugorodást, és hosszabb ideig frissen tart.

6 Karbantartás és tisztítás

Először olvassa el a „Biztonsági utasítások"

részt!

Tisztításhoz sose használjon benzint vagy

hasonló szert.

Tisztítás előtt célszerű kihúzni a

berendezést.

A nem No Frost felszereltségű termékek

esetében vízcseppek és ujjnyi vastagságú jég képződhet a hűtőtér hátsó falán.

Kizárólag enyhén nedves mikroszálas ruhát

használjon a termék külső felületének tisztítására. A szivacsok és más típusú tisztító ruhák megkarcolhatják a felületet.

Használjon langyos vizet a hűtő belsejének

tisztításához, és törölje szárazra azt.

A belső rész tisztításához mártson egy

ruhát fél liter vízbe, amelyben feloldott egy teáskanál szódabikarbónát, csavarja ki, és törölje át vele a belsőt, majd törölje szárazra.

Ha a hűtőt hosszú ideig nem használják,

húzza ki a konnektorból, távolítson el minden élelmiszert, tisztítsa meg, és hagyja félig nyitva az ajtót.

Rendszeresen ellenőrizze az

ajtótömítéseket, hogy meggyőződjön róla, hogy tiszták és ételmaradékoktól mentesek.

Az ajtópolcok eltávolításához vegyen ki

onnan mindent, majd egyszerűen tolja fel az alapzatról.

A klór korróziót okoz az ilyen fémfelületeken.

Használjon langyos vizet és puha rongyot a tisztításhoz, majd törölje szárazra.

A műanyag felületek védelme

Amennyiben olaj kerül a műanyag felületekre, öblítse le és tisztítsa meg az adott részt langyos vízzel.

7 Hibaelhárítás

Kérjük, mielőtt kihívná a szervizt, olvassa át a következő listát. Ezzel időt és pénzt takaríthat meg. Ez a lista azon gyakran előforduló panaszokat tartalmazza, melyek nem a hibás gyártásból vagy anyagokból erednek. Az itt ismertetett tulajdonságok közül nem mindegyik található meg az Ön készülékén.

A hűtőszekrény nem működik.

- A hálózati dugasz nincs megfelelően csatlakoztatva a konnektorba. **>>>** Csatlakoztassa biztonságosan a hálózati dugaszt a konnektorba.
- Kiment a főbiztosíték, vagy annak a konnektornak a biztosítéka, amelyikhez a hűtőszekrény csatlakozik. **>>>** Ellenőrizze a biztosítékot.

Lecsapódás található a fagyasztó oldalfalán (MULTIZONE, COOL CONTROL vagy FLEXI ZONE).

- Az ajtót gyakran kinyitották. **>>>** A hűtőszekrényt nem szabad gyakran nyitogatni.
- A külső környezet nagyon nyirkos. **>>>**
- Folyékony ételt nyitott edényben tárolnak. **>>>**
- A hűtőszekrény ajtaját nyitva hagyták. **>>>** Csukja be a hűtőszekrény ajtaját.
- A hőfokszabályozót nagyon alacsony fokra állították. **>>>** Állítsa a hőfokszabályozót megfelelő fokra.

A kompresszor nem működik

- A kompresszor biztosítéka hirtelen áramkimaradások esetén kiolvadt, illetve a folyamatos árammegszakítások után a hűtőszekrény hűtő rendszere még nem került egyensúlyba. A hűtőszekrény kb. 6 perc után fog bekapcsolni. Kérjük, hívja ki a szervizt, ha a hűtőszekrény ezután sem indulna el.
- A hűtőszekrény nincs csatlakoztatva a konnektorba. **>>>** Csatlakoztassa megfelelően a csatlakozó dugót a konnektorba.
- A hűtőszekrény kiolvasztás ciklusban van **>>>** Ha a hűtőszekrény kiolvasztása teljesen automatizált, ez normális állapot. Az olvasztási ciklus megadott időközönként megy végbe.
- A hőmérséklet beállítása nem megfelelő. **>>>** Válasszon megfelelő hőmérsékletet.
- Áramszünet van. **>>>** Amikor az áramszolgáltatás helyreáll, a hűtőszekrény ismét normálisan fog működni.

A működés zaj a hűtő működése közben egyre hangosabb.

- A hűtőszekrény működési teljesítménye a környezetei hőmérséklet változásának függvényében változik. Ez normális, nem utal hibára.

A hűtőszekrény gyakran vagy hosszú ideig működik.

- Az új készülék esetleg szélesebb a korábbinál. A nagyobb hűtőszekrények hosszabb ideig működnek.
- A szoba hőmérséklete magas. **>>>** Magas hőmérséklet esetén a készülék hosszabb működése normális.
- A hűtőszekrényt nemrég kapcsolták be újra, vagy nemrég töltötték tele élelmiszerrel. **>>>** Ha a hűtőszekrényt nemrég kapcsolták be, vagy nemrég töltötték meg élelemmel, a beállított hőmérséklet elérése hosszabb időt vehet igénybe. Ez nem rendellenes jelenség.
- Nagyobb mennyiségű forró ételt tettek be a hűtőszekrénybe. **>>>**
- Gyakran nyitogatták a hűtő ajtaját, vagy hosszabb időre nyitva hagyták. **>>>** A hűtőszekrénybe került meleg levegő miatt a készülék tovább működik.
- A hűtő vagy a fagyasztó ajtaját nyitva felejtették. **>>>** Ellenőrizze, hogy az ajtók megfelelően be vannak csukva.
- A hűtőszekrényt nagyon alacsony hőmérsékletre állították be. **>>>** Állítsa a hűtőszekrény hőfokát magasabbra, és várja meg, amíg a megfelelő hőmérsékletet eléri.

Hibaelhárítás

- A hűtő vagy a fagyasztó ajtajának a tömítése elpiszkolódott, elrongyolódott, elszakadt vagy nincs pontosan a helyén. **>>>** Tisztítsa meg, vagy cserélje ki a tömítést. A sérült/törött szigetelés hatására a tovább ideig működik annak érdekében, hogy fenn tudja tartani az aktuális hőmérsékletet.

A fagyasztó hőmérséklete túl alacsony, miközben a hűtő hőmérséklete megfelelő.

- A fagyasztó nagyon alacsony értékre lett állítva. **>>>** Állítsa a fagyasztó hőmérsékletét magasabbra, és ellenőrizze.

A hűtő hőmérséklete túl alacsony, miközben a fagyasztó hőmérséklete megfelelő.

- A hűtő hőmérséklete nagyon alacsony értékre lett állítva. **>>>** Állítsa a hűtő hőmérsékletét magasabbra, és ellenőrizze.

A hűtő fiókjában tartott élelmiszer megfagyott.

- A hűtőt hőmérsékletét nagyon magas fokra állították be. **>>>** Állítsa a hűtő hőfokát alacsonyabb fokra, és ellenőrizze az eredményt.

A hűtő vagy a fagyasztó hőmérséklete nagyon alacsony.

- A hűtőt hőmérsékletét nagyon magas fokra állították be. **>>>** A hűtő hőfokának a beállítása hatással van a fagyasztó hőmérsékletére. Változtassa meg a hűtő vagy a fagyasztó hőmérsékletét, és várjon amíg a megfelelő rekeszek elérik a megfelelő hőmérsékletet.
- Az ajtókat gyakran nyitogatták, vagy hosszabb időre nyitva felejtették. **>>>** A hűtőt nem szabad gyakran nyitogatni.
- Nyitva van az ajtó. **>>>** Csukja be az ajtót teljesen.
- A hűtőszekrényt nemrég kapcsolták be, vagy töltötték meg élelmiszerrel. **>>>** Ez normális. Amikor a hűtőszekrényt nemrég csatlakoztatták vagy töltötték meg élelmiszerrel, akkor tovább fog tartani elérni a beállított hőmérsékletet.
- Nagyobb mennyiségű forró ételt tettek be a hűtőszekrénybe. **>>>**

Rezgés vagy zaj.

- A padló egyenetlen vagy nem szilárd. **>>>** Ha a hűtőszekrény mozog, a lábak állításával kell kiegyensúlyozni. Győződjön meg arról is, hogy a padló elég erős-e ahhoz, hogy elbírja a hűtőszekrényt.
- A hűtőszekrény tetejére tett tárgyak egymáshoz verődnek, és ez okozza a zörejt. **>>>** A hűtőszekrény tetejéről le kell venni a feltett tárgyakat.

A hűtőszekrényből szokatlan zajok hallhatók, mintha valami kifolyt volna vagy spriccelne stb.

- A hűtőszekrény működésének megfelelő folyadék vagy gázáramlás történik. Ez normális, nem utal hibára.

Sípolás jön a hűtőszekrényből.

- A ventilátorok működnek. Ez normális, nem utal hibára.

Kondenzáció a hűtőszekrény belső falain.

- A meleg vagy párás levegő növeli a jégképződést és a kondenzációt. Ez normális, nem utal hibára.
- Az ajtókat gyakran nyitogatták, vagy hosszabb időre nyitva felejtették. **>>>** A hűtőt nem szabad gyakran nyitogatni. Zárja be őket, ha nyitva vannak.
- Nyitva van az ajtó. **>>>** Csukja be az ajtót teljesen.

Pára jelenik meg a hűtőszekrény külső részén vagy az ajtók közt.

- Elképzelhető, hogy pára van a levegőben; párás időben ez teljesen normális. Ha a páratartalom kevesebb lesz, a kondenzáció eltűnik.

Kellemetlen szag érezhető a hűtőben.

- Nem végeztek rendszeres tisztítást. **>>>** Egy szivacs, langyos víz vagy szóda segítségével rendszeresen tisztítsa meg a hűtőszekrény belső részét.
- A szagot lehet, hogy a tárolóedények vagy csomagolóanyagok okozzák. **>>>** Használjon másik tárolóedényt vagy más gyártótól származó csomagolóanyagot.

Hibaelhárítás

- A hűtőbe helyezett élelmiszerek fedetlen tárolóedényekben vannak. **>>>** Tartsa az élelmiszereket zárt tárolóedényekben. A lefedetlen edényekből kiszabaduló mikroorganizmusok kellemetlen szagokat okozhatnak.
- Távolítsa el a hűtőszekrényből a romlott ételeket, és azokat, amelyeknek a szavatossági ideje lejárt.

Az ajtó nem csukódik be.

- Az élelmiszerek csomagolása akadályozza az ajtó becsukódását. **>>>** Cserélje ki az ajtót akadályozó csomagolást.
- A hűtőszekrény nem áll vízszintesen a padlón. **>>>** A lábak segítségével állítsa a hűtőszekrényt megfelelő pozícióba.
- A padló nem egyenletes, vagy nem szilárd. **>>>** Gondoskodjon arról, hogy a padló vízszintes legyen, és a hűtőszekrényt elbírja.

A rács beragadt.

- Az élelmiszer lehet, hogy hozzáér a fiók tetejéhez. **>>>** Rendezze át az élelmiszereket a fiókban.

Ha termék felülete forró.

- A termék működése közben magas hőmérséklet figyelhető meg a két ajtó között, az oldalsó paneleken és a hátsó grillnél. Ez nem rendellenes jelenség és nem igényel szervizi karbantartást!

JOGI NYILATKOZAT / FIGYELMEZTETÉS

Egyes (egyszerű) meghibásodásokat a végfelhasználó megfelelően kezelhet anélkül, hogy biztonsági probléma vagy nem biztonságos használat merülne fel, feltéve, hogy a korlátozásokon belül és az alábbi utasításoknak megfelelően végzi el azokat (lásd az „Javítás saját kezűleg" című részt).

Ezért, hacsak az alábbi „Javítás saját kezűleg" szakasz másként nem engedélyezi, a javításokat a biztonsági problémák elkerülése érdekében regisztrált szakszervizeknek kell elvégezniük. A regisztrált szakszerviz olyan szerviz, amely a gyártó által a 2009/125/EK irányelv szerinti jogalkotási aktusokban leírt módszerekkel összhangban hozzáférést kapott a termék használati utasításához és pótalkatrészjegyzékéhez.

A garanciális feltételek alapján azonban csak az a szerviz (azaz hivatalos szakszerviz) nyújthat szolgáltatást, amelyet a használati útmutatóban / garanciakártyán megadott telefonszámon vagy a hivatalos kereskedőn keresztül érhető el. Ezért felhívjuk a figyelmét, hogy a (Beko által nem engedélyezett) szakszervizek által végzett javítások esetén a garancia érvényét veszti.

„Javítás saját kezűleg"

A következő pótalkatrészek tekintetében a végfelhasználó elvégezheti a javítást saját kezűleg: ajtókilincsek, ajtópántok, tálcák, kosarak és ajtótömítések (2021. március 1-jétől a support.beko.com oldalon is elérhető egy frissített lista).

Továbbá, a termék biztonsága és a súlyos sérülések kockázatának megelőzése érdekében az említett javítást szükséges használati útmutatóban vagy a beko.com weboldalon található utasítások szerint kell elvégezni. Az Ön biztonsága érdekében húzza ki a terméket a hálózatból, mielőtt bármilyen javítási munkálatot megkísérelne.

A végfelhasználók által az ilyen listán nem szereplő alkatrészekkel végzett javítási és javítási kísérletek és / vagy a saját kezűleg történő javításra vonatkozó felhasználói kézikönyvekben található vagy a support.beko.com oldalon elérhető utasítások be nem tartása olyan biztonsági problémákat vethet fel, amelyek nem a Bekónak tulajdoníthatók, és a termékre vonatkozó garancia érvényét veszti.

Ezért erősen ajánlott, hogy a végfelhasználók tartózkodjanak az említett alkatrészlistán kívül eső javítási kísérletektől, és ilyen esetekben forduljanak hivatalos szakszervizekhez vagy regisztrált szakszervizekhez. Ellenkezőleg, a végfelhasználók ilyen kísérletei biztonsági problémákat okozhatnak, és károsíthatják a terméket, ami később tüzet, árvizet, áramütést és súlyos személyi sérüléseket okozhat.

Példaként, de nem kizárólagosan, a következő javításokat kell az erre felhatalmazott szakszervizeknek vagy regisztrált szakszervizeknek címezniük: kompresszor, hűtőkör, főpanel, inverterpanel, kijelzőpanel stb.

A gyártó / eladó nem vonható felelősségre abban az esetben, ha a végfelhasználók nem tartják be a fentieket.

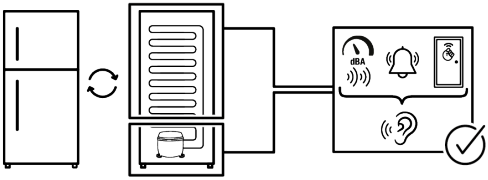
Az Ön által megvásárolt hűtőszekrényhez 10 év a pótalkatrészek rendelkezésre állása.

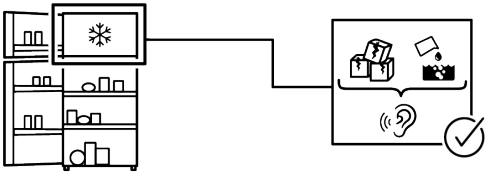
Ebben az időszakban a hűtőszekrény megfelelő működéséhez eredeti pótalkatrészek állnak rendelkezésre.

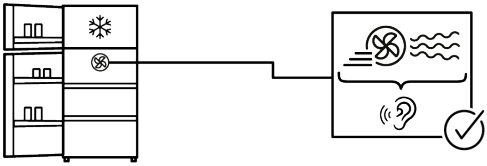
Az Ön által megvásárolt hűtőszekrény garanciájának minimális időtartama 24 hónap.

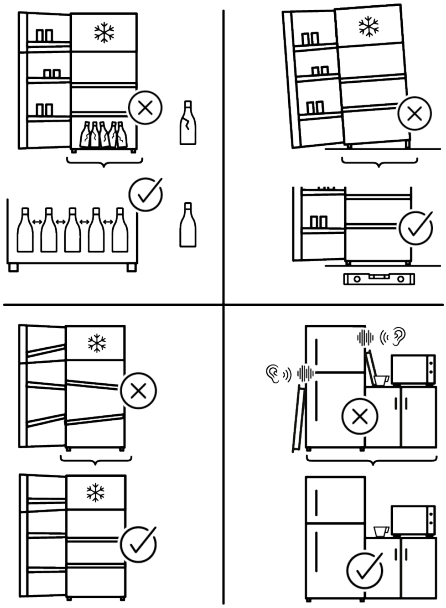
Ez a termék „G" energiaosztályú fényforrással van felszerelve.

A termékben lévő fényforrást csak szakszervizek cserélhetik ki.


dBA







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.

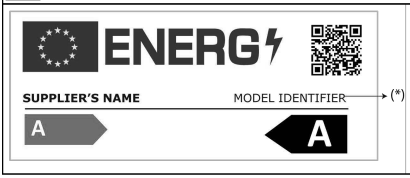
The user manual will help you use the product in a fast and safe way.

- 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 CoolerCompartment..10
5.2. Replacing the Illumination Lamp.....14
5.3. Reversing the Door Opening Side.....14
5.4 Door Open Alert 14
5.5. Dairy Products Cold Storage Area.....15
5.6. Crisper 15
5.7. Deodoriser Module(FreshGuard)..15
5.8. Active Check.....16
5.9. Moisture controlled vegetable bin (EverFresh+ 16
5.10. AeroFlow 16
6 Maintenance and cleaning.....17
7 Troubleshooting 18

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



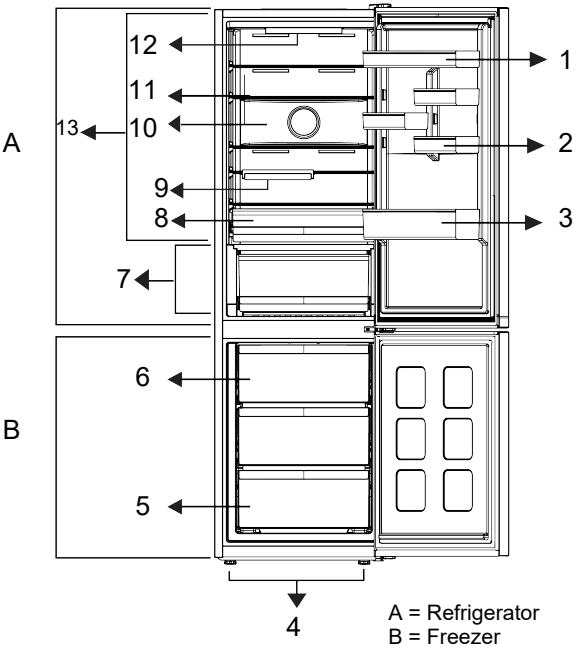
Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations.
Take them to the packaging material collection points designated by the local authorities.

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 * Vegetable Drawer
8 * Fresh Food
9 *Foldable Bottle Rack
10 * Fan
11 *Adjustable Trunk Shelf
12 *Lighting Lamp
13 * Cold Storage Compartment

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

*** 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

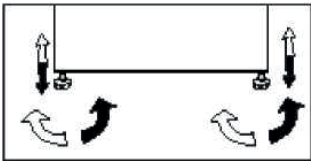
Contact an Authorized Service for the installation of the product. In order to prepare the product for use, refer the information in the user manual and ensure that electrical installation and water installation are appropriate. If not, call a qualified electrician and technician to have any necessary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

	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.

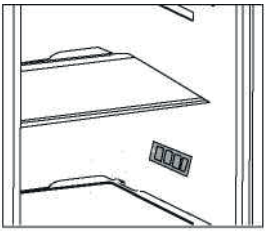
- Our company shall not be liable for any damages that will arise when the product is used without grounding and electrical connection in accordance with the national regulations.
- Power cable plug must be within easy reach after installation.

	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

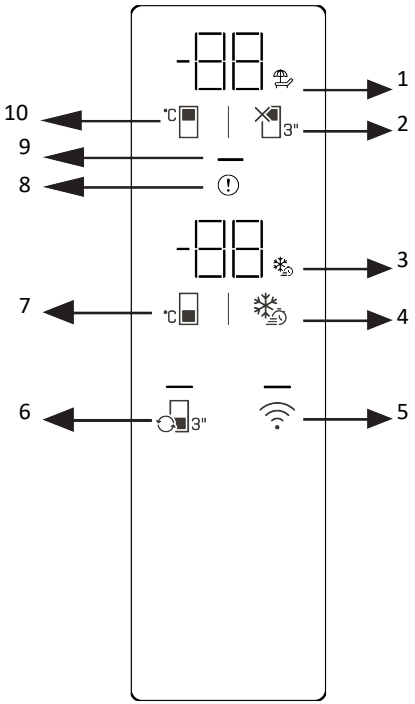
Read the “Safety Instructions” section first!

- 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 * Refrigerator Compartment Close (Holiday) Function Icon
2 * Refrigerator Compartment Shut-down (Holiday) Button
3 * Quick Freeze Function Icon
4 * Quick Freeze Button
5 * Wireless Button
6 * Cabin Conversion Button
7 * Freezer Compartment Temperature Adjustment Button
8 * Error Status Indicator
9 * Energy Saving Indicator
10 * Refrigerator Compartment Temperature Adjustment Button

Read the “Safety Instructions” first!
The audio and visual functions on the in-strument panel help you use your product.
***Optional** The functions shown are op-tional; the functions on your product's in-strument panel may differ in shape and loc-ation.

1. Refrigerator Compartment Shutdown (Holiday) Function Icon
When Refrigerator Compartment Shutdown is activated, the holiday icon illuminates. The refrigerator compartment temperature display shows “- -“ and the refrigerator com-partment does not perform any active cool-ing operation.

2. Refrigerator Compartment Shutdown (Holiday) Buttor
To activate the vacation function, press the button for 3 seconds. Vacation mode is ac-tivated and the vacation icon lights up. The refrigerator compartment temperature in-dicator will show "- -" and the refrigerator compartment will not perform active cool-ing.

3. Quick Freeze Function Icon
It lights up when the quick freeze function is enabled.

Operating the product

4. Quick Freeze Button
When the fast freeze button is pressed, the fast freeze icon illuminates and the fast freeze function is activated. The freezer compartment temperature is set to -27°C. To cancel the function, press the button again. The fast freeze function automatic-ally cancels itself. If you want to freeze large quantities of fresh food, press the fast freeze button before placing the food in the freezer compartment.

5. Wireless Button
When you hold down the button for 3 seconds, the wireless connection icon on the display will flash slowly (0.5-second intervals). This initiates the initial registration of the home network to the product. Once the wireless connection is established with the product, the wireless connection icon will remain lit.
After the initial setup is complete, you can activate/deactivate the connection by pressing this button. The wireless connection icon will flash rapidly (at 0.2-second intervals) until the connection is established. Once the connection is active, the wireless network icon will remain lit. If the connection is not established for an extended period, check your connection settings and refer to the "Troubleshooting" section of the user manual. The HomeWhiz app must be used for wireless connection. Setup steps are explained through the app during setup.
You can access the app by scanning the QR code on the HomeWhiz label on the product. The app is available on the App Store for iOS devices and the Play Store for Android devices. For more information, please visit https://www.homewhiz.com/.

6. Cabin Conversion Button 3"
Pressing the cabinet conversion button for 3 seconds cycles through refrigerator, off, and freezer modes. When operating as the refrigerator compartment, the temperature is set to 4°C. The LED on the button illuminates in refrigerator and off modes. In off mode, the cabinet temperature display will show “- -”.

7. Freezer Compartment Temperatu Adjustment Button °C
The temperature for the freezer compartment is adjusted. When the button is pressed, the freezer compartment temperature can be set to -18, -19, -20, -21, -22, -23, -24 °C.

8. Error Status Indicator
This indicator will activate when your product is not cooling adequately or when a sensor error occurs. The letter “E” will appear on the freezer compartment temperature display, and numbers such as 1, 2, 3, etc. will appear on the refrigerator compartment temperature display.
These numbers on the display inform the service about the error that has occurred. When you load hot food into the freezer compartment or leave the door open for an extended period, an exclamation point may illuminate temporarily. This is not a malfunction; the warning will clear when the food cools or any button is pressed.

9. Energy Saving (Display Off) Indicator
When the product's doors are not being opened or closed, energy saving mode is automatically activated and the energy saving symbol will illuminate (a horizontal symbol will appear). When the energy saving function is activated, all icons on the screen except the energy saving symbol will turn off. If any button is pressed or a door is opened while the energy saving function is active, the energy saving func-tion will be deactivated and the icons on the screen will return to normal. The energy saving function is a factory default function and cannot be deactivated.

10. Refrigerator Compartment Temperature Adjustment Button °C
The temperature setting for the refrigerator compartment is made. By pressing the button, the refrigerator compartment temperature can be set to 8, 7, 6, 5, 4, 3, 2 and 1 °C.
* Wireless Connection Settings Reset Key +
To reset wireless settings, press and hold the

quick freeze and wireless buttons simultaneously for 3 seconds. Resetting the wireless settings to factory defaults will erase all user information previously entered during setup.

* **°C / °F Conversion** + 3"

Pressing the Refrigerator Compartment Temperature Adjustment Button and the Refrigerator Compartment Power Off (Holiday) button simultaneously for 3 seconds will switch the temperature display between °C and °F.

* **Sabbath Mode** +

To activate/deactivate Sabbath mode, press and hold the freezer compartment temperature setting button and the quick freeze button simultaneously for 3 seconds. When Sabbath mode is activated, the display buttons, door open alarm, and lights will not function.

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 spoilage.

• In order not to cause odour and taste changes, the food should be stored in the closed containers.

• To achieve a better and homogeneous cooling, place the food separately in a way that cold air can wander through them.

• Provide air flow by leaving a space between the food and internal wall. If you lean the food against the rear wall, the food may freeze.

• Bring cooked hot meals to the room temperature before placing them in the refrigerator. Then, you can place the tepid meal in the lower shelves of your refrigerator. Place warm foods away from perishable foods.

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

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

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

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

• If you notice that a food has spoiled in the refrigerator, throw away that food and clean the accessories which have come into contact with it.

• In order to cool the meals like soups and stews, which are cooked in the large pots, quickly, you can put them in the refrigerator by separating them into their own shallow containers.

• Place unpackaged food away from eggs.

• Keep the fruits and vegetables separately and store each variety together (for example; apples with apples, carrots with carrots).

• Take green vegetables out of the plastic bag and place them in the refrigerator after wrapping them in a paper towel or drying cloth. If you wash this type of food before placing them in the refrigerator, remember to dry them.

• You can both create a damp environment and provide an air flow by keeping fruits and vegetables, which are prone to drying, in the perforated or unsealed plastic bags.

• Except the cases where extreme circumstances are available in the environment, if your product (on the recommended set values table) is set to the specified set values, the food keep their freshness for a longer time both in the chill compartment and freezer compartment.

• If you need to use the chill compartment drawers for storing vegetables, make sure the control panel of your refrigerator is set to 5°C or warmer.

Operating the product

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

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

Storing Food In The Freezer Compartment

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

Storing The Foods, Which Are Sold Frozen

- When storing food, follow the time periods specified in these instructions.
- In order to protect the quality of the food, keep the time interval between 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 quality of the food.
- Store food for manufacturer's recommended time. Remove only the food as much as you need from the freezer

Operating the product

• 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 an-imals	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

Operating the product

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 specified on the type label.

Freezer Information

According to IEC 62552 standards, for every 100 liters of freezer compartment volume, the product must be able to freeze 4.5 kg of food at 25°C room temperature for 24 hours at -18°C or lower.
Food can only be preserved for extended periods at temperatures of -18°C and be-low. You can preserve the freshness of food items for months (in a deep freezer at temperatures of -18°C and lower).
Foods to be frozen should not be brought into contact with previously frozen foods to prevent partial thawing.
To extend the storage time of frozen vegetables, blanch them and drain the water. After draining, place them in airtight containers and put them in the freezer. Foods such as bananas, tomatoes, lettuce, celery, hard-boiled eggs, and potatoes are not suitable for freezing. Freezing these foods will only negatively affect their nutritional value and eating quality. There is no risk of spoilage that threatens human health.

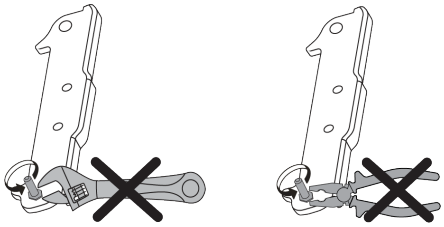
Food Placement
Freezer compartment shelves: Various frozen foods such as meat, fish, ice cream, vegetables, etc.
Refrigerator compartment shelves: Food in pots, covered dishes and covered containers, eggs (in a covered container)
Refrigerator compartment door shelves: Small, packaged food or beverages
Vegetable storage: Vegetables and fruits
Fresh food compartment: Deli products (breakfast items, meat products to be consumed quickly)

5.2. Replacing the Illumination Lamp

Call the Authorized Service when the Bulb/ LED used for lighting in your refrigerator will be replaced. Lamp(s) used in this appliance cannot be used for house lighting. Intended use of this lamp is to help the user place food into the refrigerator / freezer safely and comfortably. This product contains a lighting source with 'G' energy class.
The lighting source in this product must be replaced by a qualified repair person.

5.3. Reversing the Door Opening Side

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



5.4. Door Open Alert

The door open alert system of your refrigerator may differ depending on the model.
Version 1;
If the door of the product remains open for a certain time (between 60 s and 120 s), an audio warning signal sounds; depending on the product model, a visual warning signal (light flash) can also be displayed. If you close the door of the device or press a button on the screen of the device, if any, the warning sound will stop.
Version 2;
If the door of the device remains open for a certain period of time (between 60 s and

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

5.5. Dairy Products Cold Storage Area

The Cold Storage Compartment provides a lower temperature inside the product. Use this compartment to store deli products (salami, sausages, dairy products, etc.) or meat, chicken, and fish products that need to be kept at a lower temperature for immediate consumption.

5.6. Crisper

The vegetable compartment of the product is specifically designed to keep vegetables fresh without losing moisture. For this purpose, cold air circulation is concentrated throughout the vegetable compartment. Store your vegetables and fruits in this compartment.

5.7. 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. In 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.

C

It is recommended to store aromatic foods (such as cheese, olives and delicatessen foods) in their packaging and sealed to avoid bad odours that may result when smells of various foods get mixed. Besides, it is recommended to take spoiled foods out of the refrigerator quickly to prevent the other foods from getting spoiled and avoid bad odours.

5.8. Active Check

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

5.9. 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. 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. 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.

5.10. 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

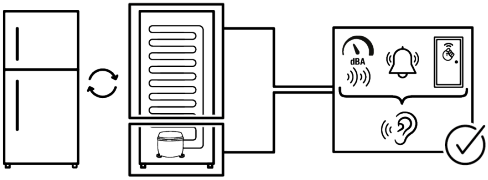
Self-repair can be done by the end-user with regard to the following spare parts: door handles, door hinges, trays, baskets and door gaskets (an updated list is also available in web as of 1st March 2021.

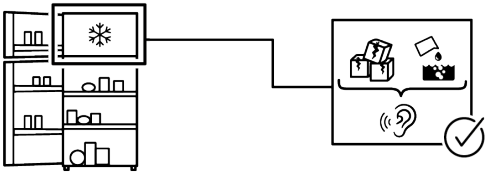
Moreover, to ensure product safety and to prevent risk of serious injury, the mentioned self-repair shall be done following the instructions in the user manual for self-repair or which are available in web. For your safety, unplug the product before attempting any self-repair.

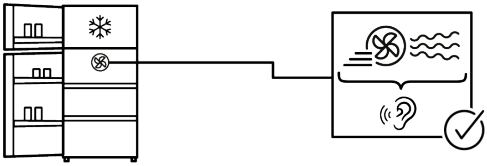
Repair and repair attempts by end-users for parts not included in such list and/ or not following the instructions in the user manuals for self-repair or which are available in web, might give raise to safety issues not attributable to manufacturer / seller, and will void the warranty of the product.

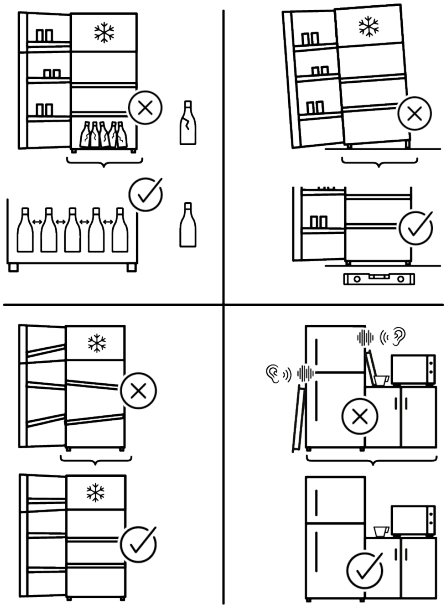
Therefore, it is highly recommended that end-users refrain from the attempt to carry out repairs falling outside the mentioned list of spare parts, contacting in such cases authorized professional repairers or registered professional repairers. On the contrary, such attempts by end-users may cause safety 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.


dBA







DANK U WEL VOOR UW AANKOOP VAN EEN WHIRLPOOL PRODUCT Voor verdere assistentie kunt u het apparaat registeren op **www.register10.eu**



SCAN DE QR-CODE OP UW APPARAAT VOOR MEER INFORMATIE

Lees eerst deze gebruiksaanwijzing!

Beste klant,

We hopen dat uw product, dat in een moderne fabriek werd geproduceerd en onder de meest nauwkeurige procedures voor kwaliteitscontrole werd gecontroleerd, u doeltreffend van dienst zal zijn.

Lees daarom voor het product te gebruiken zorgvuldig deze volledige gebruiksaanwijzing en bewaar het ter referentie. Als u het product aan iemand anders geeft, geef er dan ook de gebruiksaanwijzing bij.

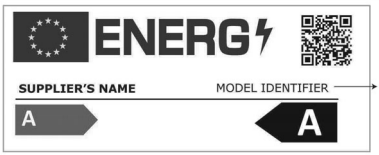
De gebruikershandleiding helpt u het product snel en veilig te gebruiken.

- Lees de gebruiksaanwijzing voordat u het product installeert en gebruikt.
- Zorg dat u de veiligheidsinstructies leest.
- Bewaar de gebruiksaanwijzing op een gemakkelijk toegankelijke plaats aangezien u deze later nodig kunt hebben.
- Lees de andere documenten die bij het product zijn overhandigd.

Onthoud dat deze gebruikershandleiding tevens van toepassing is op bepaalde andere modellen. Verschillen tussen de modellen worden in de handleiding vermeld.

Bezoek de volgende websites
docs.whirlpool.eu & **parts-selfservice.europeanappliances.com**

INFORMATIE



De informatie van het model zoals opgeslagen in de product-databank is toegankelijk op de onderstaande website. Zoek uw model identificatie (*) vermeld op het energielabel.

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

1 Milieu-instructies 3
2 Uw koelkast.....4
3 Installatie 5
3.1. Geschikte installatieplaats 5
3.2. Het verstellen van de voetjes 5
3.3. Elektrische aansluiting 6
3.4. Telescopische lade 6
4 Voorbereiding.....7
5 Bedening van het product.....8
5.1. Etenswaren opslaan in uw product.....10
5.2. De lamp vervangen.....15
5.3. De openingszijde van de deur omdraaien.....15
5.4. Open deur-alarm 15
5.5. Groentevak.....16
5.6. HarvestFresh 16
5.7. Zuivelproducten koude bewaarzone.....16
5.8. AeroFlow 16
6 Onderhoud en reiniging.....17
7 Probleemoplossing 18

1 Milieu-instructies

1.1. Voldoet aan de WEEE-richtlijn en de richtlijnen voor afvoeren van het restproduct:

Dit product voldoet aan de EU-richtlijn WEEE (2012/19/EU). Dit product is voorzien van een classificatiesymbool voor afvalsortering van elektrische en elektronische apparatuur (WEEE).



Dit symbool geeft aan dat dit product aan het einde van zijn levensduur niet samen met ander huishoudelijk afval mag worden weggegooid.

Gebruikte apparaten moeten worden ingeleverd bij het officiële inzamelpunt voor recycling van elektrische en elektronische apparaten. Om deze inzamelpunten te vinden, neemt u contact op met uw lokale autoriteiten of winkel waar het product is gekocht. Elk huishouden speelt een belangrijke rol bij het terugwinnen en recyclen van oude apparaten. Het op de juiste manier afvoeren van gebruikte apparaten helpt mogelijke negatieve gevolgen voor het milieu en de menselijke gezondheid te voorkomen.

1.2. Naleving van Richtlijn RoHS

Het door u aangekochte product voldoet aan de EU-richtlijn RoHS (2011/65/EU). Het bevat geen schadelijke en verboden materialen die in deze richtlijn zijn opgenomen.

1.3. Verpakkingsinformatie



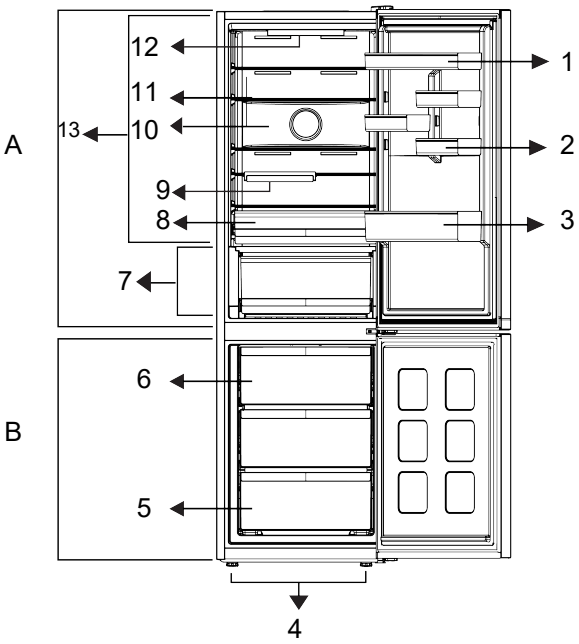
De verpakkingsmaterialen van het product zijn vervaardigd uit recycleerbare materialen in overeenstemming met onze nationale milieunormen. Gooi het verpakkingsmateriaal niet weg met het huishoudelijk of ander afval. Breng het naar een verzamelpunt voor verpakkingsmateriaal dat is aangesteld door de lokale autoriteiten.

1.4. Technische informatie over Bluetooth + wifi

Frequentieband:	2,4 GHz (Wi-Fi- of bluetooth-functie)
Max. Overdragend vermogen:	< 100mW (Wi-fi of bluetooth functie)
Softwaregegevens:	Quartz_WiFi.XXX

VEREENVOUDIGDE EU-CONFORMI- TEITSVERKLARING:
Hierbij Arçelik A.Ş. verklaart dat de radioapparatuur voldoet aan Richtlijn 2014/53/EU.
De volledige tekst van de EU- conformiteitsverklaring is be- schikbaar op het volgende inter- netadres: https://docs.emeaappliance-docs.eu/ Dit product verzamelt en ver- zendt gebruiksgegevens wan- neer het is verbonden met inter- net (bijv. temperatuurinstellin- gen, gebruiksduur, foutcode- setc.). In overeenstemming met de EU-gegevenswet (Verorde- ning EU 2023/2854) hebt u recht op toegang tot en beheer van deze gegevens. Ga voor meer informatie over welke gegevens worden verza- meld, hoe deze worden gebruikt en hoe u er toegang toe kunt krij- gen naar: www.**homewhiz.com/eu-data-act-policy**

2 Uw koelkast



1 * Verstelbaar deurvak
2 *Eierplank
3 * Flessenplank
4 * Instelbare voetjes
5 * Vriesvak
6 * IJscontainer
7 *Versvoedsel-/Groentelade
8 * Chillvak/Chillopslaglade
9 * Opvouwbare flessenplank
10 * Ventilator
11 * Verstelbare deurvakken
12 * Lamp
13 *Chillvak

***Optioneel**: De afbeeldingen in deze gebruikshandleiding zijn schematisch en stemmen mogelijk niet exact overeen met uw product. Als de betrokken vakken niet aanwezig zijn in uw product verwijst de informatie naar andere modellen.

***Mogelijk niet op alle modellen verkrijgbaar**

	De afbeeldingen in deze gebruiksaanwijzing zijn schematisch en komen mogelijk niet exact met uw product overeen. Wanneer onderdelen niet tot het product behoren dat u hebt gekocht, gelden deze voor andere modellen.

3 Installatie

Lees eerst de veiligheidsinstructies!

3.1. Geschikte installatieplaats

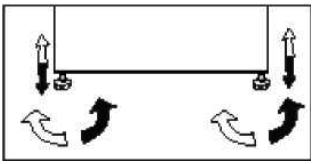
Neem voor installatie van het product contact op met de erkende servicedienst. Raadpleeg de gebruikershandleiding om het product gebruiksklaar te maken en zorg ervoor dat de elektrische en waterinstallatie correct zijn. Indien dit niet het geval is, neemt u contact op met een erkende elektricien of monteur om alle noodzakelijke regelingen te laten uitvoeren.

	WAARSCHUWING: De fabrikant zal niet aansprakelijk worden gehouden voor schade die kan voortkomen uit procedures uitgevoerd door onbevoegde personen.
	WAARSCHUWING: De stekker van het product mag niet worden aangesloten tijdens de installatie. Anders bestaat er gevaar voor dood of ernstig letsel!
	WAARSCHUWING: Indien de deurspeling van de ruimte waar het product moet worden geplaatst zo krap is dat het product niet kan worden verplaatst, verwijdert u de deur uit de ruimte en verplaatst u het product door de deur door het op zijn kant te draaien. Als dit niet werkt, neemt u contact op met het erkende servicebedrijf.

- Plaats uw koelkast op een vlak vloeroppervlak om schokken te vermijden.
- Installeer het product op minstens 30 cm afstand van warmtebronnen zoals kookplaten, centrale verwarming en kachels en op minstens 5 cm afstand van elektrische ovens.
- De koelkast mag niet in direct zonlicht worden geplaatst en in vochtige plaatsen worden gehouden.
- Geschikte luchtventilatie moet worden voorzien rond uw product om een efficiënte werking te verkrijgen. Als de koelkast in een uitsparing in de muur wordt geplaatst, moet er minstens 5 cm afstand zijn ten opzichte van het plafond en van de zijmuren.
- Zorg voor ten minste 5 cm afstand op voor luchtcirculatie tussen de achterkant van uw product en de muur om condensatie op het achterpaneel van het product te voorkomen.
- Uw product heeft voldoende luchtcirculatie nodig om efficiënt te kunnen functioneren. Als het product in een nis wordt geplaatst, vergeet dan niet om ten minste 5 cm ruimte te laten tussen het product en het plafond, de achterwand en de zijwanden.
- Als het product in een nis wordt geplaatst, vergeet dan niet om ten minste 5 cm ruimte te laten tussen het product en het plafond, de achterwand en de zijwanden. Controleer of de beschermingsinrichting voor de achterwand op de locatie aanwezig is (indien meegeleverd met het product). Als het onderdeel niet beschikbaar is of als het verloren gaat of valt, plaats het product dan zo dat er ten minste 5 cm speling overblijft tussen het achteroppervlak van het product en de wand van de ruimte. De speling aan de achterzijde is belangrijk voor een efficiënte werking van het product.

3.2. Het verstellen van de voetjes

Als het product na de installatie niet waterpas staat, pas dan de stelvoetjes aan de voorzijde aan door ze naar rechts of links te draaien.



Installatie

3.3. Elektrische aansluiting

	WAARSCHUWING: Maak geen aansluitingen via verlengkabels of meerwegstekkers.

	WAARSCHUWING: Een beschadigde stroomkabel moet door een erkende servicedienst worden vervangen.

	Bij installatie van twee koeleenheden naast elkaar, moeten deze minstens 4 cm van elkaar worden geplaatst.

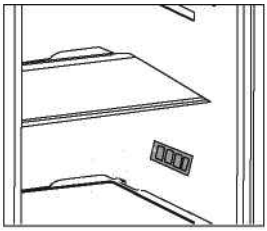
- Ons bedrijf is niet aansprakelijk voor schade die zich voordoet wanneer het product wordt gebruikt als de aarding en elektrische aansluiting niet in overeenstemming zijn met de landelijke voorschriften.
- De stekker van de stroomkabel moet gemakkelijk bereikbaar zijn na de installatie.
- Gebruik geen verlengsnoeren of snoerloze meervoudige contactdozen tussen uw product en het stopcontact in de muur.

	Waarschuwing heet oppervlak! De zijwanden van uw product zijn uitgerust met een koelmiddelleidingen om het koelsysteem te bevorderen. Er kan koelmiddel met hoge temperaturen door deze delen stromen, wat resulteert in hete oppervlakken op de zijwanden. Dit is normaal en vereist geen onderhoud. Let op bij het aanraken van deze gebieden.

4 Voorbereiding

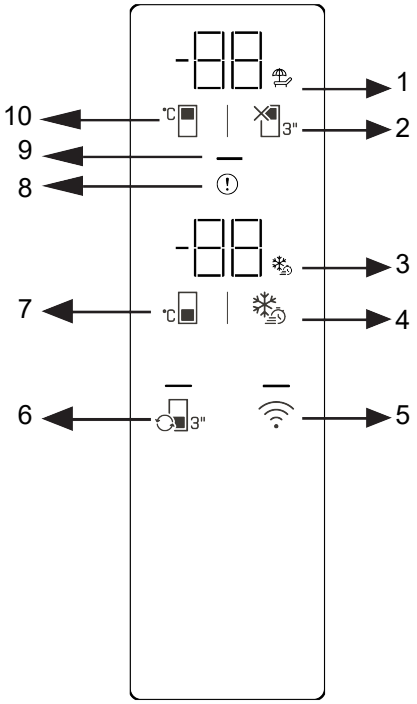
Lees eerst de veiligheidsinstructies!

- Voor een vrijstaand apparaat; 'dit koelapparaat is niet bedoeld om als inbouwapparaat te worden gebruikt.
- Uw koelkast moet worden geïnstalleerd op minstens 30 cm afstand van warmtebronnen zoals kookplaten, centrale verwarming en kachels en op minstens 5 cm afstand van elektrische ovens. De koelkast mag niet in direct zonlicht worden geplaatst.
- De omgevingstemperatuur van de kamer waarin u de koelkast installeert dient minstens +5°C te zijn. Het gebruik van uw koelkast onder koelere omstandigheden wordt niet aanbevolen met betrekking tot de efficiëntie.
- Controleer of de binnenzijde van uw koelkast volledig schoon is.
- Bij installatie van twee koelkasten naast elkaar, moeten de koelkasten op een afstand van minstens 2 cm van elkaar worden geplaatst.
- Wanneer u de koelkast voor de eerste keer in gebruik neemt, gelieve tijdens de eerste zes uur de volgende instructies in acht te houden.
- De deur niet regelmatig openen.
- Koelkast moet in bedrijf gesteld worden zonder levensmiddelen.
- De stekker van de koelkast er niet uittrekken. Indien zich een stroomstoring voordoet buiten uw macht, zie de waarschuwingen in het deel "Aanbevolen oplossingen voor problemen".
- Originele verpakking en schuimmaterialen moeten worden bewaard voor toekomstig transport of verhuizen.
- De manden/laden die worden geleverd met het koelvak moeten altijd worden gebruikt voor een laag energieverbruik en betere bewaarcondities.
- Als voedsel contact maakt met de temperatuursensor in het vriesgedeelte, kan het energieverbruik van het apparaat stijgen. Daarom moet contact met de sensor(en) vermeden worden.
- Bij sommige modellen schakelt het instrumentenpaneel automatisch uit 1 minuut nadat de deur is gesloten. Het paneel wordt opnieuw geactiveerd wanneer de deur is geopend of wanneer een toets is ingedrukt.
- Door temperatuurverandering als gevolg van het openen/sluiten van de productdeur tijdens bedrijf is condensatie op de deur/laadplanken en de glazen containers normaal.
- Aangezien warme en vochtige lucht niet direct in uw product doordringt als de deuren niet geopend zijn, zal uw product zichzelf optimaliseren in omstandigheden die voldoende zijn om uw voedsel te beschermen. Functies en onderdelen zoals een compressor, ventilator, verwarmer, ontdooien, verlichting, display, enz. zullen werken volgens de behoeften om in deze omstandigheden een minimum aan energie te verbruiken.
- Bij meerdere opties moeten glazen planken worden geplaatst zodat de luchtuitlaten aan de achterwand niet worden geblokkeerd, bij voorkeur blijven luchtuitlaten onder de glazen plank. Deze combinatie kan helpen bij het verbeteren van de luchtverdeling en energie-efficiëntie.



5 Bediening van het product

Bedieningspaneel van het product



1 * Koelkastcompartiment sluiten (feestdag) Functiepictogram
2 * Uitschakelknop koelkastcompartiment (vakantie)
3 * Pictogram Quick Freeze-functie
4 * Quick Freeze-knop
5 * Draadloze knop
6 * Cabineconversieknop
7 * Temperatuurregelknop vriesvak
8 * Foutstatusindicator
9 * Energiebesparingsindicator
10 * Temperatuurregelknop koelkastcompartiment

Lees eerst de "Veiligheidsinstructies"!De audio- en visuele functies op het instrumentenpaneel helpen u uw product te gebruiken.
***Optioneel** De getoonde functies zijn optioneel; de functies op het instrumentenpa-neel van uw product kunnen verschillen in vorm en locatie.

1. Uitschakeling koelkastcompartiment (feestdag)
Wanneer de uitschakeling van het koelcompartiment is geactiveerd, licht het vakantiepictogram op. Het temperatuurdisplay van het koelcompartiment geeft "- -" weer en het koelcompartiment voert geen actieve koeling uit.

Bediening van het product

2. Uitschakelknop koelkastcompart ment (vakantie) 3"

Druk 3 seconden op de knop om de vakantiefunctie te activeren. De vakantiemodus wordt geactiveerd en het vakantiepicto-gram licht op. Het temperatuurdisplay van het koelcompartiment geeft "- -" weer en het koelcompartiment koelt niet actief af.

3. Pictogram Quick Freeze-funct

Het licht op wanneer de snelvriesfunctie is ingeschakeld.

4. Quick Freeze-kn

Wanneer de snelvriesknop wordt ingedrukt, licht het snelvriespictogram op en wordt de snelvriesfunctie geactiveerd. De temperatuur van het vriesvak is ingesteld op -27°C. Druk nogmaals op de knop om de functie te annuleren. De snelvriesfunctie annuleert zichzelf automatisch. Als u een grote hoeveelheid vers voedsel wilt invriezen, drukt u op de snelvriesknop voordat u het voedsel in het vriesvak plaatst.

5. Draadloze kn

Wanneer de knop wordt ingedrukt (gedu-rende 3 seconden), knippert het draadloze verbindingspictogram op het scherm/display langzaam (met intervallen van 0,5 seconden). Hiermee wordt de eerste installatie van het thuisnetwerk met het product gestart. Zodra er een draadloze verbinding met het product tot stand is gebracht, blijft het draadloze verbindingspictogram continu branden. Nadat de eerste installatie is voltooid, kan het indrukken van deze knop de verbinding activeren/deactiveren. Het draadloze verbindingspictogram knippert snel (met intervallen van 0,2 seconden) totdat er een verbinding tot stand is gebracht. Wanneer de verbinding actief is, blijft het draadloze netwerkpictogram branden. Als er gedurende een langere periode geen verbinding tot stand kan worden gebracht, controleer dan uw verbindingsinstellingen en raadpleeg het gedeelte 'Problemen oplossen' in de gebruikershandleiding. De HomeWhiz-app moet worden gebruikt voor draadloze connectiviteit. De installatiestappen worden uitgelegd via de app tijdens de installatie.
Je hebt toegang tot de app door de QR-code op het HomeWhiz-label op het product te scannen. De app is beschikbaar in de App Store voor iOS-apparaten en de Play Store voor Android-apparaten. Ga voor meer informatie naar https://www.home-whiz.com/.

6. Cabineconversiekn 3"

Door 3 seconden lang op de omschakel-knop van de kast te drukken, gaat u door de koel-, uiten vriesmodi. Bij gebruik als koelkastcompartiment is de temperatuur ingesteld op 4°C. De LED op de knop gaat branden in de modus koelkast en uit. In de uit-modus geeft het kasttemperatuurdisplay "--" weer.

7. Temperatuurregelknop vriesv °C

De temperatuur voor het vriesvak wordt aangepast. Wanneer de knop wordt ingedrukt, kan de temperatuur van het vriesvak worden ingesteld op -18, -19, -20, -21, -22, -23, -24 °C.

8. Foutstatusindicat

Deze indicator wordt geactiveerd wanneer uw product niet voldoende koelt of wanneer er een sensorfout optreedt. De letter "E" verschijnt op het temperatuurdisplay van het vriesvak en cijfers zoals 1, 2, 3, enz. verschijnen op het temperatuurdisplay van het koelvak. Deze nummers op het display geven de serviceafdeling informatie over de fout die is opgetreden.
Wanneer u warm voedsel in het vriesvak laadt of de deur voor een langere periode open laat, kan een uitroepteken kort oplichten. Dit is geen storing; de waarschuwing verdwijnt zodra het voedsel is afgekoeld of een knop is ingedrukt.

9. Energiebesparingsindicator (displ uit)
Wanneer de deuren van het product niet worden geopend of gesloten, wordt de energiebesparingsmodus automatisch geactiveerd en gaat het energiebesparingssymbool branden (er verschijnt een horizontaal symbool). Wanneer de energiebesparingsfunctie is geactiveerd, worden alle pictogrammen op het scherm, behalve het energiebesparingssymbool, uitgeschakeld. Als een knop wordt ingedrukt of een deur wordt geopend terwijl de energiebesparingsfunctie actief is, wordt de energiebesparingsfunctie gedeactiveerd en keren de pictogrammen op het scherm terug naar normaal. De energiebesparingsfunctie is een standaard fabrieksfunctie en kan niet worden gedeactiveerd.

10. Temperatuurregelknop koelkastc partiment
De temperatuur voor het koelcompartiment wordt aangepast. Wanneer de knop wordt ingedrukt, kan de temperatuur van het koelgedeelte worden ingesteld op 8, 7, 6, 5, 4, 3, 2 en 1 °C.

*** Resetknop instellingen draadloze ver binding**
Om de draadloze instellingen te resetten, houdt u de snelvries en draadloze knoppen tegelijkertijd 3 seconden ingedrukt. Als u de draadloze instellingen terugzet naar de fabrieksinstellingen, worden alle gebruikersgegevens die eerder op het product zijn ingevoerd, gewist.

*** °C / °F Conversi**
Door gedurende 3 seconden tegelijkertijd op de temperatuuraanpassingsknop van het koelcompartiment en de uitschakelknop van het koelcompartiment (vakantie) te drukken, wordt de temperatuurweergave tussen °C en ° F geschakeld.

*** Sabbat-modu**
Om de Sabbat-modus te activeren/deactiveren, houdt u de temperatuurinstellingsknop van het vriesvak en de snelvriesknop tegelijkertijd 3 seconden ingedrukt. Wanneer de Sabbat-modus is geactiveerd, zullen de displayknoppen, het alarm voor het openen van de deur en de lichten niet werken.

5.1. Etenswaren opslaan in uw product

Etenswaren bewaren in de koelvakken:

- De temperatuur in de vakken stijgt aanzienlijk als de deur van de vakken vaak wordt geopend en gesloten of langdurig wordt open gehouden. Dit kan de levensduur van de etenswaren verminderen en deze doen bederven.
- Om onaangename geurtjes en veranderingen in de smaak te voorkomen, mogen de etenswaren niet worden opgeslagen in afgesloten containers.
- Om een beter en homogeen koelresutaat te bereiken, plaatst u de etenswaren zodanig dat koude lucht door de etenswaren kan circuleren.
- Zorg voor voldoende luchtcirculatie door ruimte te laten tussen de etenswaren en de interne wanden. Als u de etenswaren tegen de achterwand plaatst, kunnen deze bevriezen.
- Laat bereide maaltijden afkoelen tot ka-mertemperatuur voor u ze in de koelkast plaatst. Daarna kunt u de lauwe maaltijd op de onderste laden van uw koelkast plaatsen. Bewaar warm voedsel uit de buurt van bederfelijk voedsel.
- Let er vooral op om voedsel dat bevroren wordt verkocht niet te mengen met vers voedsel.
- Ontdooi diepvriesproducten in het chillvak. Daardoor kunt u het chillvak koelen door diepvriesproducten te gebruiken en energie te besparen.

Bediening van het product

- Onrijp tropisch fruit (mango, meloenvarië-teiten, papaya, bananen, ananas) bewa-ren in de koelkast kan het rijpingsproces versnellen. Dit is niet aanbevolen omdat het de bewaartijd kan verkorten.
- Uien, look, gember en andere wortel-groenten moeten worden bewaard in donkere en koele kamercondities, niet in de koelkast.
- Als u opmerkt dat bepaalde etenswaren zijn bedorven in de koelkast moet u deze weggooien en de accessoires reinigen die in contact zijn gekomen met die etenswaren.
- Om maaltijden zoals soep en stoofpotjes, die in grote potten worden bereid, snel af te koelen, kunt u ze in de koelkast plaat-sen door ze te verdelen in hun eigen ondiepe accessoires.
- Bewaar onverpakt voedsel uit de buurt van eieren.
- Houd fruit en groenten van elkaar ge-scheiden en bewaar elke variëteit samen (bijvoorbeeld: appelen met appelen, wortels met wortels).
- Verwijder groene groenten uit de plastic zak en plaats ze in de koelkast nadat u ze in papier of een theedoek hebt gewikkeld. Als u dergelijke etenswaren wilt wassen voor u ze in de koelkast plaatst, moet u ze eerst drogen.
- U kunt een vochtige omgeving creëren en lucht doen circuleren door fruit en groen-ten, die gemakkelijk uitdrogen, in door-boorde of niet afgesloten plastic zakken te bewaren.
- Met uitzondering van extreme omstan-digheden in de omgeving, als uw product (op de aanbevolen ingestelde waardeta-bel) is ingesteld op de specifiek ingestel-de waarden zullen de etenswaren langer vers blijven in het chillvak en het vriesvak.
- Bewaar geen koudgevoelige groenten zo-als groene bladgroenten, tomaten en komkommers in het chillvak. Als u de la-des van het chillvak moet gebruiken voor het opslaan van groenten, zorg er dan voor dat het bedieningspaneel van uw koelkast is ingesteld op 5 °C of warmer.

Etenswaren bewaren in het koelvak

In het chillvak kan de temperatuur van het voedsel dat in het product moet worden op-geslagen variëren tussen +3 °C en -3 °C. De temperatuur in het koelvak kan onder de 0 °C komen en dit is niet geschikt voor het bewaren van verse groenten en fruit. Als u vers voedsel in de koelladen moet bewaren, zorg er dan voor dat u de koelkasttempera-tuur instelt op 5 °C of warmer.

Etenswaren moeten worden bewaard op uiteenlopende plaatsen op basis van hun eigenschappen:	
Etenswaren	**Locatie**
Eieren	Deurvak
Zuivelproducten (boter, kaas)	Indien beschikbaar, nul graden (voor ontbijt) vak/chill-vak
Fruit, groenten en salade	Fruit-groentevak, crisper of In het vers voedselcompartiment, in de groentelade of de Everfresh+ lade (indien beschikbaar), op voorwaar-de dat de koelkast is ingesteld op een temperatuur boven 5 °C
Vers vlees, gevogelte, vis, worsten, etc. Bereide etenswaren	Indien beschikbaar, nul graden (voor ontbijt) vak/chill-vak
Kant en klare etenswaren, verpakte producten, conserven en gepekelde producten	Bovenste vakken of deurvakken
Drank, flessen, kruiden en snacks	Deurvak

Bediening van het product

Etenswaren bewaren in het vriesvak

- U kunt de Snel invriezen functie 4-6 uur gebruiken voor het invriezen om sneller af te koelen.
- Laat bereide maaltijden afkoelen tot ka-mertemperatuur voor u ze in de vriesvak plaatst.
- De etenswaren die u wilt invriezen moeten worden onderverdeeld in porties naargelang de hoeveelheid die u zult gebruiken en ze moeten worden ingevroren in afzonderlijke verpakkingen.
- Het is aanbevolen etenswaren te verpak-ken voor u ze in het vriesvak plaatst.
- Om te voorkomen dat de bewaartijden verstrijken, moet u de invriesdatum, tijdslimiet en de naam van de etenswaren noteren op de verpakking in overeenstemming met de bewaartijden van verschillende etenswaren.
- Wacht niet te lang om de etenswaren die uhebt ontdooid te verbruiken. Ontdooide etenswaren mogen niet opnieuw worden ingevroren tenzij ze worden bereid. Het is niet veilig opnieuw ingevroren verse etenswaren te verbruiken zonder ze te bereiden nadat ze zijn ontdooid.
- Wanneer u verse etenswaren invriest, moet u contact vermijden met al ingevroren etenswaren. Zo niet zullen deze ingevroren etenswaren ontdooien.

Etenswaren bewaren die bevroren vorm worden verkocht

- U moet de tijdsperiodes volgen die worden gespecificeerd in deze instructies wanneer u etenswaren opbergt.
- Om de kwaliteit van de etenswaren te beschermen, moet u de tijdsinterval tussen de aankoop en de bewaring zo kort mogelijk houden.
- Koop ingevroren etenswaren die worden bewaard bij -18°C of lagere temperatu-ren.
- Koop geen etenswaren waarvan de verpakking bedekt is met ijs, etc. Dit betekent dat het product mogelijk gedeeltelijk is ontdooid en daarna opnieuw ingevroren. De temperatuur heeft een impact op de kwaliteit van de etenswaren.
- Bewaar voedsel voor de door de fabrikant aanbevolen tijd. Verwijder enkel de etenswaren die u onmiddellijk zult verbruiken uit de diepvriezer.
- Met uitzondering van extreme omstandigheden in de omgeving, als uw product (op de aanbevolen ingestelde waardeta-bel) is ingesteld op de specifiek ingestel-de waarden zullen de etenswaren langer vers blijven in het vak voor verse produc-ten en het vriesvak.
- Als het vak voor verse etenswaren is ingesteld op een lagere temperatuur kun-nen vers fruit en groenten gedeeltelijk worden ingevroren.
- De vakken met twee sterren zijn geschikt voor vooraf ingevroren voedingswaren. Roomijs en ijsblokjes kunnen in deze vakken worden bewaard.
- Bevries voedsel alleen in een 4-sterren-compartiment.

Bediening van het product

Vlees en vis			Voorbereiding	Langste bewaartijd (maand)
Vleesproducten	Kalfsvlees	Steak	Door ze in schijfjes van 2 cm dik te snijden en folie te plaatsen tussenin of door ze dicht op elkaar te verpak-ken	6-8
		Geroosterd vlees	Door ze in stukken te verpakken in een koelkastzak of door ze dicht op elkaar te verpakken	6-8
		Blokjes	In kleine stukjes	6-8
		Schnitzel, koteletten	Door folie te plaatsen tussen de gesneden plakjes of door ze individueel te verpakken	6-8
	Schapenvlees	Koteletten	Door folie te plaatsen tussen de stukjes vlees of door ze individueel te verpakken	4-8
		Geroosterd vlees	Door ze in stukken te verpakken in een koelkastzak of door ze dicht op elkaar te verpakken	4-8
		Blokjes	Door het gehakte vlees te verpakken in een koelkastzak of door ze dicht op elkaar te verpakken	4-8
	Rundvlees	Geroosterd vlees	Door ze in stukken te verpakken in een koelkastzak of door ze dicht op elkaar te verpakken	8-12
		Steak	Door ze in schijfjes van 2 cm dik te snijden en folie te plaatsen tussenin of door ze dicht op elkaar te verpak-ken	8-12
		Blokjes	In kleine stukjes	8-12
		Gekookt vlees	Door ze in kleine stukjes te verpakken in een koelkast-zak	8-12
	Gehakt		Zonder kruiden, in platte zakken	1-3
	Orgaanvlees (stuk)		In stukken	1-3
	Gefermenteerde worst - Salami		Moet worden verpakt, zelfs als het al een vel heeft.	1-3
	Ham		Door folie te plaatsen tussen de schijfjes	2-3
Gevogelte en wild	Kip en kalkoen		Door ze in folie te wikkelen	4-6
	Gans		Door ze in folie te wikkelen (porties mogen niet groter zijn dan 2,5 kg)	4-6
	Eend		Door ze in folie te wikkelen (porties mogen niet groter zijn dan 2,5 kg)	4-6
	Hert, konijn, ree		Door ze in folie te wikkelen (porties mogen niet groter zijn dan 2,5 kg en hun beenderen moeten worden verwij-derd)	6-8
Vis en zeevruchten	Zoetwatervis (Forel, karper, meerval)		na een grondige reiniging van de binnenzijde en de schubben moeten ze worden gewassen en gedroogd. De staart en de kop moeten worden weggesneden in-dien nodig.	2
	Magere vis (zeebaars, tarbot, tong)			4-6
	Vette vis (bonito, makreel, blauwbaars, zeebarbeel, ansjovis)			2-4
	Schaaldieren		Gereinigd en in zakken	4-6
	Kaviaar		In de verpakking, in een aluminium of plastic container	2-3

“De bewaartijden vermeld in de tabel zijn gebaseerd op de opslagtemperatuur van -18°C.”

Bediening van het product

Fruit en groenten	Voorbereiding	Langste bewaartijd (maand)
Snijbonen en groene bonen	Door ze te wassen, in kleine stukjes te snijden en dan te blancheren gedurende 3 minuten	10-13
Erwten	Door ze te doppen en te wassen en daarna te blancheren geduren-de 2 minuten	10-12
Kool	Door ze te wassen en daarna te blancheren gedurende 1-2 minuten	6-8
Wortelen	Door ze te wassen, in schijfjes te snijden en dan te blancheren ge-durende 3-4 minuten	12
Peper	Door de stengel te verwijderen, ze in twee te snijden en de zaden te verwijderen en daarna te koken gedurende 2-3 minuten	8-10
Spinazie	Door ze te wassen en te reinigen en daarna te blancheren geduren-de 2 minuten	6-9
Prei	Door ze te hakken en daarna te blancheren gedurende 5 minuten	6-8
Bloemkool	Door de bladeren te verwijderen, in stukken te snijden en daarna te blancheren in water met een beetje citroensap gedurende 3-5 mi-nuten	10-12
Aubergine	Door ze te wassen, in stukjes van 2cm te snijden en dan te blan-cheren gedurende 4 minuten	10-12
Pompoen	Door ze te wassen, in stukjes van 2 cm te snijden en dan te blan-cheren gedurende 2- 3 minuten	8-10
Paddenstoelen	Door ze licht te stoven in olie en er citroensap op te sprenkelen	2-3
Maïs	Door ze te wassen en te verpakken op de kolf of in korrelvorm	12
Appelen en peren	Door ze te schillen, in schijfjes te snijden en dan te blancheren ge-durende 2-3 minuten	8-10
Abrikozen en perziken	In twee snijden en de pitten verwijderen	4-6
Aardbeien en frambozen	Wassen en reinigen	8-12
Gebakken fruit	Door 10% suiker toe te voegen aan de container	12
Pruimen, kersen, krieken	Door ze te wassen en de stengels te verwijderen	8-12

“De bewaartijden vermeld in de tabel zijn gebaseerd op de opslagtemperatuur van -18°C.”

Zuivelproducten	Voorbereiding	Langste bewaartijd (maand)	Bewaarcondities
Kaas (behalve fetakaas)	Door folie te plaatsen tus-sen de schijfjes	6-8	Ze kan gedurende een korte peri-ode in de originele verpakking worden gelaten Voor een langdu-rige bewaring moet ze ook in Alu-minium- of plasticfolie worden verpakt.
Boter, margarine	In de eigen verpakking	6	In de eigen verpakking of plastic containers

“De bewaartijden vermeld in de tabel zijn gebaseerd op de opslagtemperatuur van -18°C.”

“De hoeveelheden verse etenswaren die kunnen worden ingevroren gedurende een bepaalde periode worden gespecificeerd op het type etiket.”

Diepvriezer details
Conform de IEC 62552 normen moet de diepvriezer 4,5 kg etenswaren kunnen invriezen bij -18°C of lagere temperaturen bij 25°C kamertemperatuur in 24 uur voor iedere 100 liter vriesvak volume.
Etenswaren kunnen enkel gedurende langere perioden worden bewaard bij een temperatuur van -18°C of lager.
U kunt etenswaren maanden lang vers houden (in de diepvriezer bij een temperatuur van 18°C of lager).
De in te vriezen etenswaren mogen niet in contact komen met reeds ingevroren etenswaren om gedeeltelijk ontdooien te vermijden.
Kook de groenten en filter het water om de ingevroren bewaartijd te verlengen. Plaats de etenswaren in luchtdichte verpakkingen na het filteren en plaats ze in het vriesvak.
Bananen, tomaten, sla, selderie, gekookte eieren, aardappelen en gelijkaardige etenswaren mogen nooit worden ingevroren. Als deze etenswaren bevroren zijn, heeft dit alleen een negatieve impact op de voedingswaarden en kwaliteit van de etenswaren.

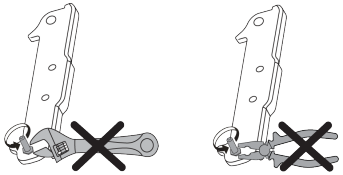
Bederving die de gezondheid van de gebruiker in gevaar brengt, is niet mogelijk.
De etenswaren plaatsen
Vriesvak vakken: andere bevroren etenswaren zoals vlees, vis, roomijs, groenten, etc.
Vakken in het koelvak: Etenswaren in potten, afgedekte platen en containers, eieren (in een afgedekte container)
Koelvak deurvakken: kleine en verpakte etenswaren of drank
Crisper: groenten en fruit
Vak voor verse etenswaren:delicatessen (ontbijt etenswaren, vleesproducten die op korte termijn worden verbruikt)

5.2. De lamp vervangen

Bel de geautoriseerde service als de lamp/led in uw koelkast moet worden vervangen. De lamp(en) in dit apparaat mogen niet worden gebruikt voor de verlichting van uw huis. Het beoogde gebruik van deze lamp is de gebruiker te helpen etenswaren veilig en comfortabel in de koelkast/diepvriezer te plaatsen.

5.3. De openingszijde van de deur omdraaien

De openingszijde van de deur van uw koelkast kan worden omgedraaid in overeenstemming met de locatie waar u ze plaatst. Als u de deur wilt omdraaien, moet u zeker beroep doen op de dichtstbijzijnde geautoriseerde service.



Versie 2:
Als de deur van het apparaat open blijft gedurende een bepaalde periode (60 tot 120 seconden) weerklinkt het deur open alarm. Het deur open alarm weerklinkt geleidelijk aan. Eerst wordt een hoorbaar alarm gestart. Na 4 minuten, als de deur nog steeds niet is gesloten, wordt een visueel alarm (knipperlicht) ingeschakeld. Het deur open alarm wordt uitgesteld gedurende een bepaalde periode (60 tot 120 seconden) wanneer een toets op het scherm van het product wordt ingedrukt. Daarna begint het proces opnieuw. Wanneer de deur van het apparaat wordt gesloten, wordt het deur open alarm geannuleerd.

5.4. Open deur-alarm

Er gaat een alarmsignaal af wanneer de deur van de koelkast of van het diepvriesgedeelte gedurende een bepaalde periode open wordt gelaten. Dit geluidssignaal stopt zodra er een knop op de indicator wordt ingedrukt of wanneer de deur wordt gesloten.

5.5. Groentevak

De crisper van de koelkast is ontworpen om groeten vers te houden door de vochtigheid te bewaren. Om die reden wordt de algemene koude luchtcirculatie verhoogd in de crisper. Bewaar fruit en groenten in dit compartiment. Bewaar groene groenten en fruit afzonderlijk om hun levensduur te verlengen.

5.6. HarvestFresh

Groenten en fruit die zijn opgeslagen in de crisperladen die worden verlicht met de-HarvestFresh technologie behouden hun vitamines gedurende een langere periode dankzij de blauwe, groene, rode lichten en donkere cycli die een dagcyclus simuleren. Wanneer de deur van uw koelkast wordt geopend tijdens de donkere periode van de-HarvestFresh technologie zal uw koelkast dit automatisch detecteren en de groentevak oplichten met een van de blauwe, groene of rode lichten voor uw gebruiksgemak. Nadat u de deur van de koelkast hebt gesloten, loopt de donkere periode door en dit staat voor de nacht tijdens een dagcyclus ducten, etc.) die een lagere bewaartemperatuur of vlees, kip of visproducten voor onmiddellijk verbruik. Bewaar geen fruit en groenten in deze lade.

5.7. Zuivelproducten koude bewaarzone

Koude lucht opbergvak
Dit vak biedt lagere temperaturen in de koelkast. Gebruik deze lade om delicatessen te bewaren (salami, worst, zuivelproducten, etc.) die een lagere bewaar temperatuur of vlees, kip of visproducten voor onmiddellijk verbruik. Bewaar geen fruit en groenten in deze lade.

5.8. AeroFlow

Dit is een luchtdistributiesysteem dat zorgt voor een homogene verspreiding van de temperatuur. De luchtcirculatie zorgt voor de gelijke verspreiding van de temperatuur in het vak van de verse etenswaren en de temperatuurschommelingen worden beperkt. Er wordt geen lucht rechtstreeks over de etenswaren geblazen en dit helpt het vochtverlies te beperken. Het bewaart de versheid van de etenswaren bewaard in het vak voor verse etenswaren van de koelkast. Zo worden uw etenswaren aan een stabielere temperatuur bewaard en wordt het contact met de lucht beperkt. Het drogen en krimpen van etenswaren door vochtverlies wordt voorkomen en zo blijven ze lang vers.

7 Onderhoud en reiniging

In producten die geen No Frost hebben,

ontstaan er op de achterwand van het koelvak waterdruppels en een vingerdikke ijslaag.

Gebruik uitsluitend licht vochtige

microvezeldoeken om de buitenkant van het product schoon te maken. Sponzen en andere soorten schoonmaakdoeken kunnen het oppervlak krassen.

Gebruik lauwwarm water om de kast van

uw koelkast schoon te maken en wrijf deze droog.

Gebruik een vochtige doek, uitgewrongen

in een oplossing van één theelepel natriumbicarbonaat op 50 cl water, om de binnenkant schoon te maken en wrijf vervolgens droog.

Zorg ervoor dat er geen water in de lamp

en andere elektrische onderdelen binnensijpelt.

Als uw koelkast voor een lange periode niet

zal worden gebruikt, trek dan de stroomkabel eruit, verwijder alle etenswaren, maak de koelkast schoon en laat de deur op een kier staan.

Kijk de deurgrendels regelmatig na om u

ervan te overtuigen dat ze schoon en vrij van etensresten zijn.

Om deurroosters te verwijderen, verwijdert

u de inhoud en drukt u het deurrooster vervolgens eenvoudigweg naar boven vanaf de basis.

Chloor veroorzaakt corrosie op dergelijke metalen oppervlakken.

Gebruik geen scherp of schurend

gereedschap, zeep, huishoudelijke reinigingsmiddelen, wasmiddelen, kerosine, stookolie, vernis, enz. om verwijdering en vervorming van de prints op het plastic gedeelte te voorkomen. Gebruik lauw water en een zachte doek voor het schoonmaken en droog vervolgens af.

Bescherming van de kunststof oppervlakken

Plaats geen vloeibare olie of in olie bereide

maaltijden in uw koelkast in onafgedichte bakjes. Deze kunnen de kunststof oppervlakken van uw koelkast beschadigen. Mocht u olie morsen op de plastic oppervlakken, reinig dit deel van het oppervlak dan direct met warm water en spoel af.

8 Probleemoplossing

Controleer de volgende punten voordat u de onderhoudsdienst belt. Dit kan u tijd en geld besparen. Deze lijst omvat regelmatige klachten die niet voortkomen uit defect vakmanschap of materiaalgebruik. Het is mogelijk dat bepaalde functies die hier beschreven zijn niet tot uw product behoren.

De koelkast werkt niet.

- De stekker zit niet op de juiste manier in het stopcontact. **>>>** Zorg ervoor dat de stekker stevig in het stopcontact zit.
- De zekering van het stopcontact waarop de koelkast is aangesloten of de hoofdzekering is gesprongen. **>>>** Controleer de zekering.

Condensvorming langs de wand van het koelgedeelte (MULTIZONE, COOL CONTROL en FLEXI ZONE).

- De deur van de koelkast werd regelmatig geopend. **>>>** Open en sluit de deur van de koelkast niet te vaak.
- Omgeving is erg vochtig. **>>>** Plaats de koelkast niet in erg vochtige ruimtes.
- Voedsel met veel vloeistof wordt in open bakjes bewaard. **>>>** Bewaar dit soort voedsel in gesloten bakjes.
- De deur van de koelkast staat op een kier. **>>>** Sluit de deur van de koelkast.
- De thermostaat staat veel te laag. **>>>** Zet de thermostaat op een gepast niveau.

De compressor draait niet

- Thermische bescherming van de compressor kan er uitspringen gedurende plotselinge stroomuitval of afsluiting van de stroomtoevoer wanneer de druk van het koelmiddel in het koelsysteem van de koelkast niet in balans is. De koelkast gaat na ongeveer 6 minuten draaien. Neem contact op met de onderhoudsdienst wanneer uw koelkast na deze periode niet start.
- De koelkast zit in een ontdooicyclus. **>>>** Dit is normaal voor een volledig automatisch ontdooiende koelkast. Ontdooicylus vindt periodiek plaats.
- De stekker van de koelkast steekt niet in het stopcontact. **>>>** Zorg ervoor dat de stekker in het stopcontact zit.
- De temperatuurinstellingen werden niet correct uitgevoerd. **>>>** Kies een geschikte temperatuurwaarde.
- Er is een stroomstoring. **>>>** Zodra de storing is verholpen keert de koelkast terug naar normale werking.

Het werkingsgeluid neemt toe wanneer de koelkast werkt.

- De werking van de koelkast kan veranderen als gevolg van wijzigingen in de omgevingstemperatuur. Dit is normaal en geen defect.

De koelkast werkt frequent of gedurende lange tijd.

- Uw nieuwe product is mogelijk breder dan het vorige. Grote koelkasten werken langer.
- De omgevingstemperatuur kan hoog zijn. **>>>** Het is normaal dat het product langer draait wanneer de omgevingstermperatuur warm is.
- De stekker van de koelkast kan onlangs ingestoken zijn of de koelkast kan zijn volgeladen met etenswaren. Wanneer de stekker van de koelkast net is ingestoken of de koelkast kortgeleden is gevuld, duurt het langer om de ingestelde temperatuur te bereiken. Dit is normaal.
- Grote hoeveelheden warme levensmiddelen kunnen recentelijk in de koelkast zijn geplaatst. **>>>** Plaats geen warme etenswaren in de koelkast.
- Deuren werden regelmatig geopend of hebben enige tijd op een kier gestaan. **>>>** De warme lucht die in de koelkast is binnengekomen doet de koelkast langer werken. Open de deuren niet te vaak.
- De deur van het vries- of koelvak is mogelijk op een kier blijven staan. **>>>** Controleer of de deuren goed gesloten zijn.
- De koelkast is zeer koud ingesteld. **>>>** Stel de koelkasttemperatuur hoger en wacht tot de temperatuur wordt bereikt.

Probleemoplossing

- Deurafdichting van de koelkast of diepvriezer kan vuil, versleten, gebroken of niet goed geplaatst zijn. **>>>** Reinig of vervang de afdichting. Een beschadigde/ gebroken afdichting maakt dat de koelkast langer moet werken om de huidige temperatuur te handhaven.

Diepvriestemperatuur is erg laag terwijl de koelkasttemperatuur voldoende is.

- De diepvriestemperatuur is zeer koud ingesteld. **>>>** Stel de diepvriestemperatuur hoger in en controleer.

Koelkasttemperatuur is erg laag terwijl de diepvriestemperatuur voldoende is.

- De temperatuur van het koelvak is zeer koud ingesteld. **>>>** Stel de koelkasttemperatuur hoger in en controleer.

Etenswaren die in laden van het koelgedeelte worden bewaard, bevriezen.

- De temperatuur van het koelvak is zeer hoog ingesteld. **>>>** Stel de koelkasttemperatuur lager in en controleer.

Temperatuur in de koelkast of diepvriezer is zeer laag.

- De temperatuur van het koelvak is zeer hoog ingesteld. **>>>** De temperatuur van het koelvak heeft invloed op de temperatuur van de diepvriezer. Wijzig de temperatuur van de koelkast of de diepvriezer en wacht tot de betreffende compartimenten de gewenste temperatuur bereiken.
- Deuren werden regelmatig geopend of hebben enige tijd op een kier gestaan. **>>>** Open de deuren niet te dikwijls.
- De deur staat op een kier. **>>>** Sluit de deur volledig.
- De koelkast is pas ingeschakeld of werd recent geladen met voedsel. **>>>** Dit is normaal. Wanneer de koelkast net is ingeschakeld of kortgeleden werd gevuld, duurt het langer om de ingestelde temperatuur te bereiken.
- Grote hoeveelheden warme levensmiddelen kunnen recentelijk in de koelkast zijn geplaatst. **>>>** Plaats geen warme etenswaren in de koelkast.

Vibratie of geluid.

- De vloer is niet gelijk of stabiel. **>>>** Indien de koelkast schommelt bij enige beweging, moet u de stelvoetjes aanpassen. Zorg dat de vloer vlak en sterk genoeg is om de koelkast te dragen.
- De spullen die boven op de koelkast liggen kunnen geluid veroorzaken. **>>>** Verwijder deze van de bovenzijde van de koelkast.

Er komt een geluid van morsende of sprayende vloeistof uit de koelkast.

- Vloeistof- en gasstromen vinden plaats conform de werkingsprincipes van uw koelkast. Dit is normaal en geen defect.

Er komt een fluitend geluid van de koelkast.

- Er worden ventilatoren gebruikt om de koelkast te koelen. Dit is normaal en geen defect.

Condens op de binnenwanden van de koelkast.

- Met warm en vochtig weer neemt ijs- en condensvorming toe. Dit is normaal en geen defect.
- Deuren werden regelmatig geopend of hebben enige tijd op een kier gestaan. **>>>** Open de deuren niet te dikwijls. Sluit deze wanneer ze open staan.
- De deur staat op een kier. **>>>** Sluit de deur volledig.

Vocht aan de buitenkant van de koelkast of tussen de deuren.

- De lucht is mogelijk vochtig; dit is vrij normaal bij vochtig weer. Wanneer de vochtigheid minder wordt, zal de condens verdwijnen.

Ongewenste geur in de koelkast.

- Ze wordt niet regelmatig schoongemaakt. **>>>** Maak de binnenkant van de koelkast regelmatig schoon met een spons met lauw water waarin eventueel wat carbonaat is opgelost.
- Sommige bakjes of verpakkingsmaterialen kunnen de geur veroorzaken. **>>>** Gebruik een ander bakje of ander soort verpakkingsmateriaal.

Probleemoplossing

• Er staan etenswaren in de koelkast in open bakjes. **>>>** Bewaar de etenswaren in gesloten containers. Micro-organismen die zich verspreiden vanuit containers zonder deksel kunnen onaangename geuren veroorzaken. • Neem bedorven voedingswaren en gemorste gerechten altijd direct uit de koelkast.
De deur sluit niet.
• Voedselpakketjes kunnen er de reden van zijn dat de deur niet sluit. **>>>** Verplaats de pakketjes die de deur belemmeren. • De koelkast staat niet volledig waterpas op de vloer. **>>>** Stel de stelvoetjes bij om de koelkast waterpas te zetten. • De vloer is niet gelijk of stevig. **>>>** Zorg dat de vloer vlak is en de koelkast kan dragen.
Groenteladen zitten vast.
• De levensmiddelen kunnen de bovenzijde van de lade raken. **>>>** Herschik de etenswaren in de lade.
Als het oppervlak van het product heet is.
• Tijdens de werking kunnen tussen de twee deuren, de zijpanelen en het achterste rooster hoge temperaturen worden waargenomen. Dit is normaal en behoeft geen serviceonderhoud!

DISCLAIMER/WAARSCHUWING

Sommige (eenvoudige) storingen kunnen adequaat worden afgehandeld door de eindgebruiker zonder dat er een veiligheidsprobleem of onveilig gebruik ontstaat, op voorwaarde dat ze worden uitgevoerd binnen de grenzen en in overeenstemming met de volgende instructies (zie het hoofdstuk 'Zelfreparaties').

Daarom moeten reparaties, tenzij anders toegestaan in het hoofdstuk 'Zelfreparaties' hieronder, worden uitgevoerd door geregistreerde professionele reparateurs om veiligheidsproblemen te voorkomen. Een geregistreerde professionele reparateur is een professionele reparateur die door de fabrikant toegang heeft gekregen tot de instructies en de lijst met reserveonderdelen van dit product volgens de methoden die zijn beschreven in wetgeving overeenkomstig Richtlijn 2009/125/EG.

Alleen de servicedienst (d.w.z. geautoriseerde professionele reparateurs) die u kunt bereiken via het telefoonnummer in de gebruikershandleiding/garantiekaart of via uw erkende dealer, mag echter service verlenen onder de garantievoorwaarden. Houd er daarom rekening mee dat reparaties door professionele reparateurs die niet door Beko zijn geautoriseerd de garantie ongeldig maken.

Zelfreparaties

Zelfreparaties kunnen door de eindgebruiker worden uitgevoerd met betrekking tot de volgende reserveonderdelen: deurklinken, deurscharnieren, trays, manden en deurpakkingen (vanaf 1 maart 2021 is een bijgewerkte lijst ook beschikbaar op support.beko.com).

Om de productveiligheid te waarborgen en het risico op ernstig letsel te voorkomen, moeten de genoemde zelfreparaties bovendien worden uitgevoerd volgens de instructies in de gebruikershandleiding voor zelfreparatie of de instructies die ter ondersteuning beschikbaar zijn op beko.com. Koppel voor uw veiligheid het product los voordat u een zelfreparatie probeert uit te voeren.

Reparatie- en reparatiepogingen door eindgebruikers voor onderdelen die niet in een dergelijke lijst zijn opgenomen en/of door eindgebruikers die de instructies in de gebruikershandleidingen voor zelfreparatie of de instructies die beschikbaar zijn in support.beko.com niet volgen, kunnen aanleiding geven tot veiligheidsproblemen die niet aan Beko kunnen worden toegeschreven en maken de garantie van het product ongeldig.

Daarom wordt het ten zeerste aanbevolen dat eindgebruikers geen pogingen doen om reparaties uit te voeren die buiten de genoemde lijst van reserveonderdelen vallen, en dat zij in dergelijke gevallen contact opnemen met geautoriseerde professionele reparateurs of geregistreerde professionele reparateurs. Dergelijke pogingen door eindgebruikers kunnen daarentegen veiligheidsproblemen veroorzaken en het product beschadigen en vervolgens brand, overstroming, elektrocutie en ernstig persoonlijk letsel veroorzaken.

Bij wijze van voorbeeld, moeten onder andere de volgende reparaties worden uitgevoerd door erkende professionele reparateurs of geregistreerde professionele reparateurs: compressor, koelcircuit, moederbord, omvormerbord, displaybord, enz.

De fabrikant/verkoper kan in geen geval aansprakelijk worden gesteld wanneer eindgebruikers zich niet aan het bovenstaande houden.

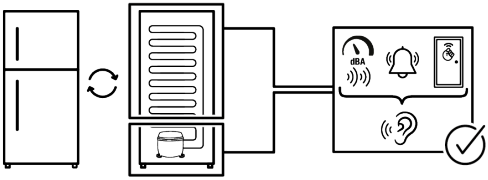
De beschikbaarheid van reserveonderdelen van de koelkast die u hebt gekocht, is 10 jaar.

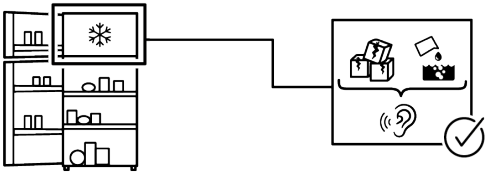
Tijdens deze periode zijn originele reserveonderdelen beschikbaar om uw koelkast juist te laten werken.

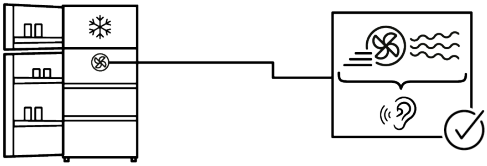
De minimale garantieduur van de koelkast die u hebt gekocht is 24 maanden.

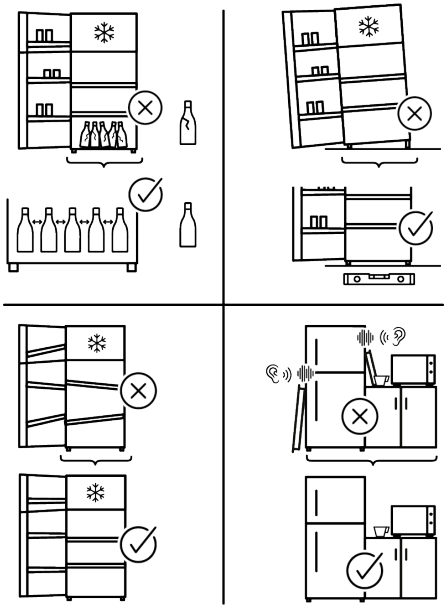
Dit product is uitgerust met een lichtbron van de energieklasse 'G'.

De lichtbron in dit product mag alleen worden vervangen door professionele reparateurs.


dBA







MERCI D'AVOIR CHOISI UN PRODUIT WHIRLPOOL
Afin de profiter d'une assistance complète, veuillez enregistrer votre appareil sur **www.register10.eu**

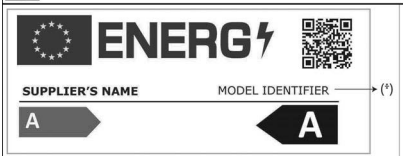


VEUILLEZ SCANNER LE QR CODE SUR VOTRE APPAREIL AFIN D'OBTENIR PLUS D'INFORMATIONS

Veuillez d'abord lire ce manuel d'utilisation !
Cher client,
Nous espérons que votre produit, qui a été fabriqué dans des usines modernes et vérifié au terme des procédures de contrôle de qualité les plus méticuleuses, vous rendra satisfaction.
Veuillez donc lire attentivement l'intégralité de ce manuel avant de commencer à utiliser le produit et conservez-le manuel comme référence. Si vous remettez cet appareil à quelqu'un d'autre, remettez-lui également le manuel d'utilisation.
Le présent manuel vous aidera à utiliser votre produit en toute sécurité et efficacement.
• Veuillez lire le manuel avant l'installation et l'utilisation du produit.
• Veuillez lire les instructions de sécurité.
• Conservez ce manuel dans un endroit facilement accessible car vous pourriez en avoir besoin ultérieurement.
• Lisez également la documentation fournie avec le produit.
N'oubliez pas que le présent manuel d'utilisation est également valable pour plusieurs autres modèles. Les différences entre les différents modèles seront identifiées dans le manuel.

Veuillez visiter les sites Web suivants
docs.whirlpool.eu & **parts-selfservice.europeanappliances.com**

INFORMATIONS



Vous pouvez accéder aux informations relatives au modèle telles que sauvegardées dans la base de données des produits en entrant le site internet suivant et en recherchant l'identifiant de votre modèle (*) qui se trouve sur la vignette énergie

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

1 Instructions en matière d'environnement 3

2 Votre réfrigérateur 4

3 Installation 5

3.1. Lieu d'installation approprié 5

3.2. Réglage des pieds 5

3.3. Branchement électrique 5

4 Préparation 7

5 Utilisation de l'appareil 8

5.1. Stockage de denrées dans votre appareil.....10

5.2. Remplacement de la lampe.....15

5.3. Inversion du sens d'ouverture de la porte 15

5.4. Alarme porte ouverte.....15

5.5. Le compartiment des produits laitiers (entrepôt frigorifique) 15

5.6. Bac à légumes 15

5.7. Module de désodorisation (FreshGuard) 16

5.8. Bac à légumes à humidité contrôlée (EverFresh+) 16

5.9. Vérification active.....16

5.10. AeroFlow 17

6 Entretien et nettoyage 18

7 Dépannage 19

1 Instructions en matière d'environnement

1.1. Conformité avec la directive DEEE et mise au rebut des déchets :



Ce produit est conforme à la directive DEEE (2012/19/UE) de l'Union européenne. Il porte un symbole de classification pour la mise au rebut des équipements électriques et électroniques (DEEE).

Ce symbole indique que ce produit ne doit pas être mis au rebut avec les autres ordures ménagères à la fin de sa durée de vie. Rendez-vous dans un point de collecte officiel pour le recyclage de tout matériel électrique et électronique. Rapprochez-vous des autorités de votre localité pour plus d'informations concernant ces points de collecte. Chaque foyer joue un rôle important dans la récupération et le recyclage des appareils ménagers usés. La mise au rebut adéquate des appareils ménagers usés aide à prévenir des conséquences négatives sur l'environnement et la santé de l'humain.

1.2. Conformité avec la directive LdSD

L'appareil que vous avez acheté est conforme à la directive LdSD (2011/65/UE) de l'UE. Il ne comporte pas de matériaux dangereux et interdits mentionnés dans la Directive.

1.3. Informations relatives à l'emballage



Les matériaux d'emballage de cet appareil sont fabriqués à partir de matériaux recyclables, conformément à nos réglementations nationales en matière d'environnement. Ne mettez pas les matériaux d'emballage au rebut avec les ordures ménagères ou tout autre déchet. Déposez-les aux points de collecte des matériaux d'emballage prévus par les autorités locales.

1.4. Informations techniques sur Bluetooth + Wi-Fi

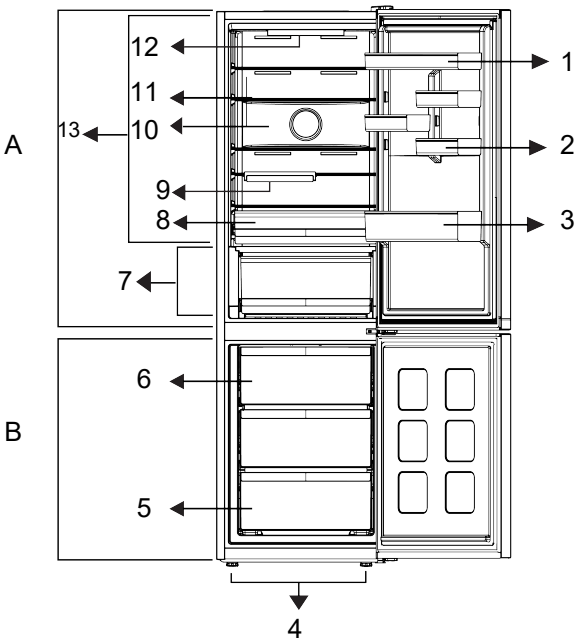
Bande de Fréquence :	2,4 GHz (Wi-Fi ou Bluetooth opérationnel)
Puissance maximale de transmission :	< 100 mW (Wi-Fi ou Bluetooth opérationnel)
Détails du logiciel :	Quartz_WiFi.XXX

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ SIM- PLIFIÉE DE L'UE :
Par la présente, Beko Europe Management SRL déclare que l'équipement radio est conforme à la directive 2014/53/UE.
Le texte intégral de la déclara- tion de conformité UE est dispo- nible à l'adresse Internet sui- vante : https://docs.emeaappliance-docs.eu/
Ce produit collecte et transmet des données d'utilisation lors- qu'il est connecté à Internet (par exemple, les paramètres de tem- pérature, la durée d'utilisation, les codes d'erreur). **etc.**). Conformément à la loi sur les données de l'UE (Règlement UE 2023/2854), vous disposez d'un droit d'accès et de gestion de ces données. Pour plus de détails sur les données collectées, la manière dont elles sont utilisées et comment y accéder, veuillez consulter :**www.homewhiz.com/eu-data-act-policy**





2 Votre réfrigérateur



1 * Étagères de porte réglables
2 *Étagère à œufs
3 * Étagère pour les bouteilles
4 *Pieds réglables
5 * Compartiment de congélation
6 * Récipient à glace
7 * Bac à légumes
8 * Produit frais
9 * Étagère pliable pour les bouteilles
10 * Ventilateur
11 * Étagères réglables pour le corps
12 * Lampe d'éclairage
13 Compartiment pour denrées hautement périssables

***En option** : Les illustrations présentées dans ce manuel d'utilisation sont schéma-tiques et peuvent ne pas correspondre exactement à votre produit. Si votre appareil ne présente pas les parties citées, alors l'information s'applique à d'autres modèles.

*** Peut ne pas être disponible sur certains modèles**

	Les illustrations présentées dans cette notice d'utilisation sont schématiques et peuvent ne pas correspondre exactement à votre produit. Si certains éléments illustrés ne sont pas inclus dans le produit que vous avez acheté, ils concernent d'autres modèles.

3 Installation

Veillez à tout d'abord lire les « Instructions de sécurité ».

3.1. Lieu d'installation approprié

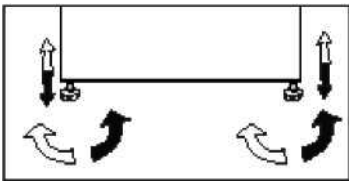
Contactez le service après-vente agréé pour l'installation du produit. Pour préparer l'appareil à l'utilisation, reportez-vous aux informations du manuel d'utilisation et assurez-vous que les branchements électriques et le système d'alimentation en eau sont appropriés. Si ce n'est pas le cas, appelez un électricien et un technicien qualifiés pour qu'ils prennent les dispositions nécessaires.

	AVERTISSEMENT : Le fabriquant ne sera pas tenu responsable des dommages survenus suite à des activités effectuées par des personnes non-autorisées.
	AVERTISSEMENT : Ne branchez pas l'appareil pendant l'installation. Au cas contraire, cela présente un risque de mort ou de blessures graves !
	AVERTISSEMENT : Si le cadre de la porte est trop étroit pour laisser passer votre produit, retirez la porte et faites passer l'appareil sur le côté. Si cela ne fonctionne pas, contactez le service agréé.

- Posez le réfrigérateur sur un sol de surface plane afin d'éviter les à-coups.
- Installez l'appareil au moins à 30 cm des sources de chaleur telles que les plaques de cuisson, les radiateurs de chauffage et les cuisinières, et au moins à 5 cm des fours électriques.
- N'exposez pas l'appareil à la lumière directe du soleil et ne le placez pas dans des endroits humides.
- Une ventilation d'air doit être aménagée autour du réfrigérateur pour obtenir un fonctionnement efficace. Si vous avez l'intention de poser l'appareil dans un renfoncement, assurez-vous de laisser au moins 5 cm de distance entre le plafond et les parois latérales.
- Laissez un espace d'au moins 5 cm de distance entre le dos de l'appareil et le mur afin d'éviter d'obtenir de la condensation sur le panneau arrière de l'appareil.
- Votre produit a besoin d'une circulation d'air adéquate pour bien fonctionner. Si vous avez l'intention de poser l'appareil dans une alcôve, laissez au moins 5 cm de distance avec le plafond et les parois latérales.
- Si vous avez l'intention de poser l'appareil dans une alcôve, laissez au moins 5 cm de distance avec le plafond et les parois latérales. Vérifiez que l'élément de protection d'espace de la façade arrière est bien présent à son emplacement (si fourni avec le produit). Si l'élément est manquant, perdu ou tombé, veuillez laisser un espace d'au moins 5 cm entre la surface arrière du produit et les murs de la pièce. L'espace prévu à l'arrière est important pour le bon fonctionnement du produit.

3.2. Réglage des pieds

Si après l'installation l'appareil est en déséquilibre, réglez les pieds à l'avant en les tournant à droite ou à gauche.



3.3. Branchement électrique

	AVERTISSEMENT : N'effectuez pas de connexion via les câbles d'extension ou les multiprises.
	AVERTISSEMENT : Les câbles d'alimentation endommagés doivent être remplacés par des prestataires de services agréés.

Installation

	Si deux réfrigérateurs sont installés côte à côte, ils doivent être séparés d'au moins 4 cm de distance.

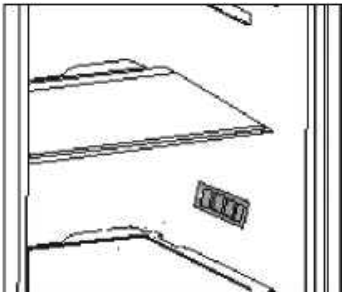
- Notre entreprise ne sera pas tenue pour responsable de tout dommage survenu si vous utilisez cet appareil sans le connecter à une mise à la terre ou le brancher au réseau électrique conformément aux réglementations nationales
- La fiche du câble d'alimentation doit être facilement accessible après l'installation.
- N'utilisez pas de rallonges ou de prises multiples sans fil entre votre appareil et la prise murale.

	Avertissement en cas de contact avec une surface chaude ! Les parois latérales de votre appareil sont équipées de tuyaux de refroidissement pour améliorer le système de refroidissement. Le réfrigérant porté à des températures élevées peut s'écouler par ces zones, entraînant ainsi le réchauffement des parois latérales. Cela est normal et ne nécessite pas de réparation. Restez attentif lorsque vous touchez ces zones.

4 Préparation

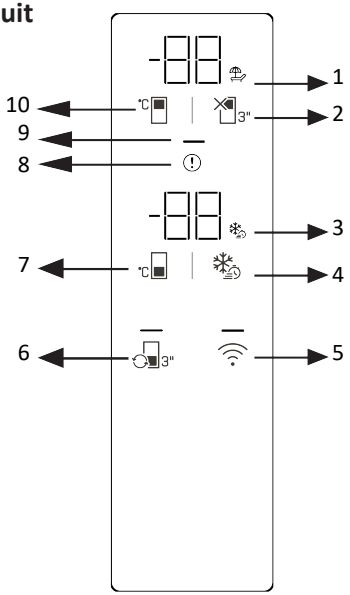
Veillez à tout d'abord lire les « Instructions de sécurité » !

- Cet appareil réfrigérant amovible n'est pas conçu pour être encastré.
- Votre réfrigérateur doit être installé à au moins 30 cm des sources de chaleur telles que les plaques de cuisson, les fours, appareils de chauffage ou cuisinières, et à au moins 5 cm des fours électriques. De même, il ne doit pas être exposé à la lumière directe du soleil.
- La température ambiante de la pièce dans laquelle vous installez votre réfrigérateur doit être d'au moins +5 °C. L'utilisation de votre réfrigérateur dans des conditions plus froides n'est pas recommandée quant à son efficacité.
- Assurez-vous que l'intérieur de l'appareil est soigneusement nettoyé.
- Si deux réfrigérateurs sont installés côte à côte, ils doivent être séparés par au moins 2 cm.
- Lorsque vous faites fonctionner le réfrigérateur pour la première fois, assurez-vous de suivre les instructions suivantes pendant les six premières heures.
- La porte ne doit pas être ouverte fréquemment.
- Le réfrigérateur doit fonctionner à vide, sans denrées à l'intérieur.
- Ne débranchez pas le réfrigérateur. Si une panne de courant se produit, veuillez vous reporter aux avertissements de la section « Solutions recommandées aux problèmes ».
- L'emballage et les matériaux de protection d'emballage doivent être conservés pour les éventuels transports ou déplacements à venir.
- Les bacs/tiroirs équipés d'un compartiment fraîcheur doivent toujours être utilisés pour une réduction de la consommation d'énergie et pour de meilleures conditions de stockage.
- Lorsque les aliments sont en contact avec le capteur de température dans le compartiment congélateur, la consommation énergétique de l'appareil pourrait augmenter. Par conséquent, évitez tout contact avec ce(s) capteur(s).
- Sur certains modèles, le tableau de bord se désactive automatiquement 1 minute après la fermeture de la porte. Il est réactivé une fois que la porte est ouverte ou après une pression sur une touche.
- En raison des changements de température résultant de l'ouverture/la fermeture de la porte de l'appareil pendant le fonctionnement, la formation de la condensation sur les balconnets/étagères et les récipients en verre est normale.
- Comme l'air chaud et humide ne pénètre pas directement dans votre produit lorsque les portes ne sont pas ouvertes, votre produit optimisera son fonctionnement en fonction des conditions pour protéger vos aliments. Les fonctions et les composants tels que le compresseur, le ventilateur, le chauffage, le dégivrage, l'éclairage, l'affichage, etc. fonctionneront en fonction des besoins pour consommer un minimum d'énergie dans de telles circonstances.
- Cette disposition peut aider à améliorer la distribution de l'air et l'efficacité énergétique.



5 Utilisation de l'appareil

Panneau du contrôle du produit



1 * Icône de fonction de fermeture du compartiment réfrigérateur (vacances) 3 * Icône de la fonction de congélation rapide
5 * Bouton sans fil
7 * Bouton de réglage de la température du compartiment congélateur
9 * Indicateur d'économie d'énergie

Lisez d'abord les « consignes de sécurité » !Les fonctions audio et visuelles du tableau de bord vous aident à utiliser votre produit.
***Facultatif** Les fonctions affichées sont op-tionnelles ; les fonctions présentes sur le tableau de bord de votre produit peuvent différer en forme et en emplacement.

1. Icône de fonction d'arrêt du compartiment réfrigérateur (jours fériés)
Lorsque l'arrêt du compartiment réfrigérateur est activé, le voyant « vacances » s'allume. L'affichage de la température du compartiment réfrigérateur indique « - - » et le réfrigérateur ne fonctionne plus.

2 Bouton d'arrêt du compartiment réfrigérateur (jours fériés)
4 * Bouton de congélation rapide
6 * Bouton de conversion de cabine
8 * Indicateur d'état d'erreur
10 * Bouton de réglage de la température du compartiment réfrigérateur

2. Bouton d'arrêt du compartiment réfrigérateur (vacances)
Pour activer la fonction vacances, appuyez sur le bouton pendant 3 secondes. Le mode vacances s'active et l'icône correspondante s'allume. L'indicateur de température du compartiment réfrigérateur affichera « - - » et le réfrigérateur ne fonctionnera pas en mode de refroidissement actif.
3. Icône de la fonction de congélation rapide
Il s'allume lorsque la fonction de congélation rapide est activée.
4. Bouton de congélation rapide
5. Lorsque vous appuyez sur le bouton de congélation rapide, l'icône correspondante

s'allume et la fonction est activée. La température du compartiment congélateur est alors réglée à -27 °C. Pour désactiver la fonction, appuyez de nouveau sur le bouton. La congélation rapide se désactive automatiquement. Si vous souhaitez congeler une grande quantité d'aliments frais, appuyez sur le bouton de congélation rapide avant de les placer dans le compartiment congélateur.

5. Bouton sans fil

Maintenez le bouton enfoncé pendant 3 se-condes : l'icône de connexion sans fil clignote lentement (à intervalles de 0,5 seconde). Cela lance l'enregistrement initial du réseau domestique sur le produit. Une fois la connexion sans fil établie, l'icône reste allumée.

Une fois la configuration initiale terminée, vous pouvez activer ou désactiver la connexion en appuyant sur ce bouton. L'icône de connexion sans fil clignotera rapidement (à intervalles de 0,2 seconde) jusqu'à ce que la connexion soit établie. Une fois la connexion active, l'icône du réseau sans fil restera allumée. Si la connexion ne s'établit pas après une période prolongée, vérifiez vos paramètres de connexion et consultez la section « Dépannage » du manuel d'utilisation. L'application HomeWhiz est requise pour la connexion sans fil. Les étapes de configuration sont expliquées dans l'application lors de l'installation. Vous pouvez accéder à l'application en scannant le code QR figurant sur l'étiquette HomeWhiz du produit. L'application est disponible sur l'App Store pour les appareils iOS et sur le Play Store pour les appareils Android. Pour plus d'informations, veuillez consulter le site https://www.homewhiz.com/.

6. Bouton de conversion de cabine 3"

Une pression de 3 secondes sur le bouton de conversion permet de passer successivement des modes réfrigérateur, arrêt et congélateur. En mode réfrigérateur, la température est réglée à 4 °C. La LED du bouton s'allume en modes réfrigérateur et ar-rêt. En mode arrêt, l'affichage de la température indique « - - ».

7. Bouton de réglage de la température du compartiment congélateur °C

La température du compartiment congélateur est réglable. En appuyant sur le bou-ton, la température du compartiment congélateur peut être réglée sur -18, -19, -20, -21, -22, -23, -24 °C.

8. Indicateur d'état d'erreur (!)

Ce voyant s'allume lorsque le produit ne refroidit pas correctement ou en cas de dysfonctionnement d'un capteur. La lettre « E » s'affiche alors sur l'écran du compartiment congélateur, et des chiffres tels que 1, 2, 3, etc. s'affichent sur l'écran du compartiment réfrigérateur.

Ces chiffres affichés informent le service de l'erreur qui s'est produite.

Lorsque vous placez des aliments chauds dans le compartiment congélateur ou que vous laissez la porte ouverte trop longtemps, un point d'exclamation peut s'allumer temporairement. Ceci est normal ; le voyant s'éteindra une fois les aliments refroidis ou après avoir appuyé sur un bouton.

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

Lorsque les portes du produit ne sont ni ouvertes ni fermées, le mode économie d'énergie s'active automatiquement et le symbole d'économie d'énergie s'allume (un symbole horizontal apparaît). Lorsque la fonction économie d'énergie est activée, toutes les icônes à l'écran, à l'exception du symbole d'économie d'énergie, s'éteignent. Si un bouton est enfoncé ou qu'une porte est ouverte pendant que la fonction économie d'énergie est active, celleci se désactive et les icônes à l'écran reprennent leur aspect normal. La fonction économie d'énergie est activée par défaut et ne peut pas être désactivée.

10. Bouton de réglage de la température du compartiment réfrigérate °C

Le réglage de la température du compartiment réfrigérateur est effectué.

En appuyant sur le bouton, la température du compartiment réfrigérateur peut être réglée sur 8, 7, 6, 5, 4, 3, 2 et 1 °C.

*** Touche de réinitialisation des paramètres de connexion sans fil + **

Pour réinitialiser les paramètres sans fil, maintenez enfoncés simultanément les boutons de gel rapide et sans fil pendant 3 secondes. La réinitialisation des paramètres sans fil aux valeurs d'usine effacera toutes les informations utilisateur saisies lors de la configuration.

*** Conversion °C / °F + **

Appuyer simultanément pendant 3 secondes sur le bouton de réglage de la température du compartiment réfrigérateur et sur le bouton d'arrêt du compartiment réfrigérateur (vacances) permettra de basculer l'affichage de la température entre °C et °F.

*** Mode Sabbat + **

Pour activer/désactiver le mode Shabbat, maintenez enfoncés simultanément le bouton de réglage de la température du compartiment congélateur et le bouton de congélation rapide pendant 3 secondes. Lorsque le mode Shabbat est activé, les boutons d'affichage, l'alarme de porte ouverte et les voyants sont désactivés.

5.1. Stockage de denrées dans votre appareil

Conservation des aliments dans les réfrigérateurs et les compartiments froids

•L'ouverture et la fermeture fréquentes de la porte du compartiment, ou le fait de la laisser ouverte pendant de longues périodes, peuvent entraîner une hausse significative de la température à l'intérieur du compartiment, réduisant ainsi la durée de conservation des aliments et provoquant leur détérioration.

•Pour éviter toute altération de l'odeur et du goût, les aliments doivent être conservés dans des récipients hermétiques.

•Pour un refroidissement plus efficace et uniforme, espacez suffisamment les aliments pour permettre à l'air froid de circuler entre eux.

• Laissez un espace entre les aliments et la paroi intérieure pour permettre à l'air de circuler. Si vous placez les aliments contre la paroi du fond, ils risquent de geler.

• Laissez les aliments chauds et cuits refroidir à température ambiante avant de les mettre au réfrigérateur. Vous pouvez ensuite placer les aliments tièdes sur les étagères inférieures de votre réfrigérateur. Conservez les aliments tièdes à l'écart des aliments périssables.

• Veillez tout particulièrement à ne pas mélanger les aliments congelés avec les aliments frais.

• Décongelez vos aliments surgelés dans le compartiment réfrigérateur. Vous pourrez ainsi utiliser ces aliments congelés pour refroidir le compartiment et économiser de l'énergie.

• Conserver des fruits tropicaux non mûrs (mangues, melons variés, papayes, bananes, ananas) au réfrigérateur accélère leur mûrissement. Cela réduit leur durée de conservation et est donc déconseillé.

• Les oignons, l'ail, le gingembre et autres légumes racines doivent être conservés dans un endroit frais et sombre, et non au réfrigérateur.

• Si vous constatez que des aliments dans votre réfrigérateur sont avariés, jetezles et nettoyez tous les accessoires qui ont été en contact avec eux.

• Pour refroidir rapidement les grands plats mijotés comme les soupes et les ragoûts, vous pouvez les répartir dans des récipients peu profonds et les conserver au réfrigérateur.

• Tenir les aliments non emballés à l'écart des œufs.

• Conservez les fruits et légumes séparément et rangez tous les types ensemble (par exemple, les pommes avec les pommes, les carottes avec les carottes).

• Retirez les légumes verts du sac en plastique, enveloppezles dans du papier absorbant ou un torchon, puis placezles au

réfrigérateur. Si vous lavez ce type d'aliments avant de les mettre au réfrigérateur, pensez à bien les sécher.
• Vous pouvez créer un environnement humide tout en permettant la circulation de l'air en conservant les fruits et légumes sujets au dessèchement dans des sacs en plastique perforés ou à ouverture large.
• Sauf en cas de conditions environnementales extrêmes, les aliments dans tous les compartiments resteront frais plus longtemps si votre produit est réglé sur les valeurs indiquées dans le tableau des valeurs de réglage recommandées.
• Ne conservez pas les légumes sensibles au froid, comme les légumes-feuilles, les tomates et les concombres, dans le compartiment froid. Si vous devez absolument y conserver des légumes, assurezvous que le panneau de commande de votre réfrigérateur est réglé sur 5 °C ou plus

Conservation des aliments dans le compartiment froid

Dans le compartiment froid, la température des aliments conservés peut varier entre +3 ° C et -3 °C. La température peut descendre en dessous de 0 °C ; ce compartiment n'est donc pas adapté à la conservation des fruits et légumes frais. Si vous souhaitez y conserver des aliments frais, veillez à régler le réfrigérateur sur 5 °C ou plus.

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

Stocker les aliments dans le compartiment congélateur

• Vous pouvez obtenir un refroidissement plus rapide en activant la fonction Congélation rapide 4 à 6 heures avant la congélation.
• Laissez les aliments chauds atteindre la température ambiante avant de les placer dans le compartiment congélateur.
• Les aliments à congeler doivent être divisés en portions suffisamment importantes pour chaque portion et congelés dans des emballages séparés.
• Il est recommandé d'emballer les aliments avant de les mettre au congélateur.
• Pour éviter que les aliments ne se périment, inscrivez la date de congélation, la durée de conservation et le nom de l'aliment sur l'emballage, en fonction des durées de conservation des différents aliments.
• Consommez rapidement les aliments décongelés. Les aliments décongelés ne peuvent être recongelés que s'ils sont cuits. Il est dangereux de consommer des aliments frais décongelés puis recongelés sans les avoir cuits.
• Lors de la congélation d'aliments frais, évitez tout contact entre les aliments frais et les aliments déjà congelés. Sinon, les aliments congelés décongeleront.

Utilisation de l'appareil

Conservation des aliments congelés

• Lors de la conservation des aliments, veuillez respecter les durées de conservation indiquées dans ces instructions. Pour préserver la qualité des aliments, essayez de réduire au maximum le délai entre l'achat et le stockage. Achetez des aliments surgelés conservés à -18°C ou moins. Évitez d'acheter des aliments dont l'emballage contient de la glace ou des substances similaires. Cela signifie que le produit a peutêtre partiellement décongelé puis recongelé. La température influe sur la qualité des aliments. Conservez les aliments pendant la durée recommandée par le fabricant. Ne sortez du congélateur que la quantité nécessaire.

• Sauf en cas de conditions environnementales extrêmes, si votre produit est réglé selon les valeurs spécifiées dans le tableau des valeurs de réglage recommandées, les aliments resteront frais plus longtemps aussi bien dans le compartiment réfrigérateur que dans le compartiment congélateur. Les fruits et légumes frais peuvent partiellement geler si le compartiment des aliments frais est réglé sur une température plus basse. Le compartiment à deux étoiles est adapté aux aliments précongelés. On peut y conserver des crèmes glacées et des glaçons.

• Ne congelez les aliments que dans le compartiment 4 étoiles.

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

Utilisation de l'appareil

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

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

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

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

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

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

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

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

Informations sur le congélateur

Selon la norme IEC 62552, pour chaque volume de 100 litres du compartiment congélateur, le produit doit pouvoir congeler 4,5 kg d'aliments à une température ambiante de 25 °C pendant 24 heures à -18 °C ou moins.
Les aliments ne peuvent être conservés pendant de longues périodes qu'à des températures de -18°C et inférieures. Vous pouvez conserver la fraîcheur des aliments pendant des mois (dans un congélateur à des températures de -18°C et inférieures).
Les aliments à congeler ne doivent pas être mis en contact avec des aliments déjà congelés afin d'éviter une décongélation partielle.

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

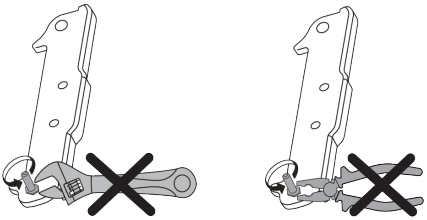
Placement alimentaire
Étagères du compartiment congélateur : Divers aliments surgelés tels que viande, poisson, crème glacée, légumes, etc.
Étagères du compartiment réfrigérateur : Aliments en pots, plats couverts et récipients couverts, œufs (dans un récipient couvert)
Étagères de porte du compartiment réfrigérateur : Petits aliments ou boissons emballés
Conservation des légumes : Légumes et fruits
Compartiment pour aliments frais : Produits de charcuterie (articles pour le petit-déjeuner, produits carnés à consommer rapidement)

5.2. Remplacement de la lampe

Pour remplacer la lampe / LED du réfrigérateur, veuillez contacter le service agréé. L'ampoule de cet appareil n'est pas appropriée pour l'éclairage des maisons. Elle a été conçue pour aider l'utilisateur à placer les aliments dans le réfrigérateur / congélateur d'une manière sûre et confortable. Les voyants utilisés dans cet appareil doivent résister aux conditions physiques extrêmes telles que des températures inférieures à -20°C.

5.3. Inversion du sens d'ouverture de la porte

Il est possible de changer la direction de l'ouverture de la porte de votre réfrigérateur en fonction de son emplacement. Si cette nécessité s'impose, veuillez contacter le service agréé le plus proche.



5.4. Alarme porte ouverte

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

Version 1;

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

Version 2;

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

5.5. Le compartiment des produits laitiers (entrepôt frigorifique)

Fournit une température plus basse que celle du compartiment réfrigérateur. Utilisez ce compartiment pour conserver les charcuteries (salami, saucisses, produits laitiers, etc.) qui nécessitent une température de conservation plus basse ou des produits à base de viande, de poulet ou de poisson destinés à une consommation immédiate. Ne conservez pas les fruits et les légumes dans ce compartiment.

5.6. Bac à légumes

Le bac à légumes du réfrigérateur est conçu pour conserver les légumes frais en préservant leur humidité. À cette fin, la circulation générale d'air froid est intensifiée dans le bac à légumes. Conservez les fruits et les légumes dans ce compartiment. Conservez séparément les légumes verts et les fruits pour prolonger leur durée de vie.

5.7. Module de désodorisation (FreshGuard)

Le module de désodorisation élimine rapidement les mauvaises odeurs dans votre réfrigérateur avant qu'elles ne pénètrent dans les surfaces. Grâce à ce module placé sur le plafond du compartiment des aliments frais, les mauvaises odeurs se dissolvent pendant que l'air circule de manière active sur le filtre antiodeurs, puis l'air qui a été nettoyé par le filtre est réintroduit dans le compartiment des aliments frais. De cette façon, les odeurs indésirables qui peuvent apparaître lors de la conservation des aliments dans le réfrigérateur sont éliminées avant qu'elles ne pénètrent dans les surfaces.
Cela grâce au ventilateur, à la LED et au filtre antiodeurs intégré dans le module. Utilisé au quotidien, le module de désodorisation s'allume automatiquement sur une base périodique. Pour assurer un fonctionnement efficace, il est recommandé de faire changer le filtre placé dans le module de désodorisation par le prestataire de service agréé tous les 5 ans. Le bruit que vous entendez pendant le fonctionnement est normal et dû au ventilateur intégré dans le module. Si vous ouvrez la porte du compartiment d'aliments frais pendant que le module est actif, le ventilateur se met temporairement en pause et reprend là où il s'était arrêté quelques secondes après la fermeture de la porte. En cas de panne de courant, le module de désodorisation reprend là où il s'est arrêté une fois le courant rétabli.

5.8. Bac à légumes à humidité contrôlée (EverFresh+) *en option

Grâce à la fonction de contrôle de l'humidité, les taux d'humidité des légumes et fruits sont maintenus sous contrôle, ce qui garantit une plus longue période de fraîcheur pour les aliments. Il est recommandé de conserver dans le bac à légumes, autant que possible, les légumes à feuilles comme la laitue, les épinards et autres légumes similaires, sujets à la perte d'humidité, non pas dans le sens de leurs racines mais en position horizontale. Lorsque vous positionnez les légumes, placez ceux qui sont durs et lourds au fond et ceux qui sont petits et légers audessus, en prenant en compte le poids spécifique des légumes. Ne laissez pas les légumes du bac à légumes dans des sacs en plastique au risque de précipiter leur pourrissement. Dans les situations où le contact avec d'autres légumes n'est pas recommandable, utilisez des matériaux d'emballage tels que le papier qui a une certaine porosité en termes d'hygiène. Ne mettez pas les fruits présentant une production de gaz d'éthylène élevée tels que la poire, l'abricot, la pêche et en particulier la pomme; dans le même bac à légumes avec d'autres fruits et légumes. Les gaz d'éthylène émis par ces fruits peuvent précipiter le mûrissement et le pourrissement d'autres légumes et fruits.

5.9. Vérification active

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

Utilisation de l'appareil

5.10. AeroFlow

C'est un système de distribution d'air qui assure une répartition homogène de la tem-pérature. Grâce à la circulation de l'air, la distribution homogène de la température est assurée dans le compartiment de stockage des aliments frais, et les fluctuations de température sont maintenues à de faibles niveaux. Il n'y a pas de soufflage direct d'air sur les aliments, ce qui permet de réduire la perte d'humidité. Cela préserve la fraîcheur des aliments stockés dans le compartiment des aliments frais du réfrigérateur. De cette façon, vos aliments sont conservés à des températures plus stables et le contact avec l'air est réduit. Le séchage et le rétrécissement des aliments par perte d'humidité sont évités et la fraîcheur est assurée plus longtemps.

6 Entretien et nettoyage

Veillez à tout d'abord lire les « Instructions de sécurité ».

.

Nous vous recommandons de débrancher

l'appareil avant de procéder au nettoyage.

Pour des appareils qui ne sont pas de la marque No Frost, des gouttes d'eau et une couche de givre pouvant atteindre la largeur d'un doigt se forment sur la paroi arrière du compartiment réfrigérateur. Ne les nettoyez pas et évitez d'y utiliser de l'huile ou des produits similaires.

Utilisez uniquement des tissus en microfibres légèrement mouillés pour nettoyer la surface externe de l'appareil. Les éponges et autres tissus de nettoyage sont susceptibles de rayer la surface.

Utilisez de l'eau tiède pour nettoyer la carrosserie du réfrigérateur et séchez-la soigneusement à l'aide d'un chiffon.

Utilisez un chiffon humide imbibé d'une solution composée d'une cuillère à café de bicarbonate de soude pour un demi litre d'eau pour nettoyer l'intérieur et séchez soigneusement.

Ne laissez pénétrer aucun liquide dans le logement de lampe ou dans tout autre dispositif électrique.

En cas de non-utilisation de votre réfrigérateur pendant une période prolongée, débranchez le câble d'alimentation, sortez toutes les denrées, nettoyez-le et laissez la porte entrouverte.

Inspectez les joints de porte régulièrement pour vérifier qu'ils sont propres et exempts de particules d'aliments.

Pour retirer les balconnets de portes, sortez tout son contenu puis poussez simplement le balconnet vers le haut à partir de la base.

Le chlore entraîne la corrosion de ces surfaces métalliques.

pour éviter de retirer et de déformer les impressions se trouvant sur les parties en plastique. Utilisez de l'eau tiède et un chiffon doux pour nettoyer, puis essuyer.

Protection des surfaces en plastique.

Ne placez pas d'huiles ou de plats huileux

dans le réfrigérateur dans des récipients non fermés, car les graisses peuvent endommager les surfaces en plastique du réfrigérateur. Si vous versez ou éclaboussez de l'huile sur les surfaces en plastique, nettoyez et lavez les parties souillées avec de l'eau chaude immédiatement.

7 Dépannage

Vérifiez la liste suivante avant de contacter le service après-vente. Cela peut vous faire économiser du temps et de l'argent. Cette liste regroupe les problèmes les plus fréquents ne provenant pas d'un défaut de fabrication ou d'utilisation du matériel. Il se peut que certaines des fonctions décrites ne soient pas présentes sur votre produit.

Le réfrigérateur ne fonctionne pas.

- La fiche n'est pas insérée correctement dans la prise. **>>>** Insérez correctement la fiche dans la prise.
- Le fusible de la prise à laquelle votre réfrigérateur est branché ou le fusible principal a sauté. **>>>** Vérifiez le fusible.

Condensation sur la paroi intérieure du compartiment réfrigérateur. (MULTIZONE, COOL CONTROL et FLEXI ZONE).

- La porte a été ouverte souvent. **>>>** Évitez d'ouvrir et de fermer trop fréquemment la porte du réfrigérateur.
- L'environnement est très humide. **>>>** N'installez pas votre réfrigérateur dans des endroits très humides.
- De la nourriture contenant du liquide est conservée dans des récipients ouverts. **>>>** Ne conservez pas de la nourriture contenant du liquide dans des récipients ouverts.
- La porte du réfrigérateur est laissée entrouverte. **>>>** Fermez la porte du réfrigérateur.
- Le thermostat est réglé à un niveau très froid. **>>>** Réglez le thermostat à un niveau adapté.

Le compresseur ne fonctionne pas.

- Le dispositif de protection thermique du compresseur sautera en cas de coupures soudaines du courant ou de débranchement intempestif. En effet la pression du liquide réfrigérant du système de refroidissement ne sera pas équilibrée. Le réfrigérateur recommence à fonctionner normalement après 6 minutes environ. Veuillez contacter le service après-vente si le réfrigérateur ne s'allume pas après cette période.
- Le réfrigérateur est en mode de dégivrage. **>>>** Cela est normal pour un réfrigérateur à dégivrage automatique. Le cycle de dégivrage se déclenche régulièrement.
- Le réfrigérateur n'est pas branché à la prise. **>>>** Assurez-vous que la fiche est branchée dans la prise murale.
- Les réglages de température ne sont pas effectués correctement. **>>>** Sélectionnez la température appropriée.
- Il y a une panne de courant. **>>>** Le réfrigérateur recommence à fonctionner normalement après le retour du courant.

Le niveau sonore augmente lorsque le réfrigérateur est en marche.

- Les caractéristiques de performance du réfrigérateur peuvent changer en raison des variations de la température ambiante. Cela est normal et n'est pas un défaut.

Le réfrigérateur fonctionne fréquemment ou pendant de longues périodes.

- Votre nouveau réfrigérateur est peut-être plus large que l'ancien. Les grands réfrigérateurs durent plus longtemps.
- La température de la pièce est probablement élevée. **>>>** Il est normal que l'appareil fonctionne plus longtemps quand la température ambiante est élevée.
- Le réfrigérateur aurait été branché récemment, ou chargé d'aliments. **>>>** Lorsque le réfrigérateur a été branché ou rempli d'aliments tout récemment, il met plus de temps à atteindre le niveau de température réglé. Ce phénomène est normal.
- D'importantes quantités de denrées chaudes ont peut-être été introduites dans le réfrigérateur récemment. **>>>** Ne mettez pas de nourriture chaude dans le réfrigérateur.
- Les portes ont peut-être été ouvertes fréquemment ou laissées entrouvertes pendant une durée prolongée. **>>>** L'air chaud qui entre dans l'appareil oblige le réfrigérateur à fonctionner sur de plus longues périodes. N'ouvrez pas les portes fréquemment.

Dépannage

- La porte du compartiment congélateur ou du réfrigérateur est probablement entrouverte. **>>>**Vérifiez que les portes sont bien fermées.
- Le réfrigérateur est réglé à une température très basse. **>>>** Réglez la température du réfrigérateur à un degré supérieur et attendez que la température réglée soit atteinte.
- Le joint de la porte du réfrigérateur ou du congélateur peut être sale, déchiré, rompu ou mal positionné. **>>>** Nettoyez ou remplacez le joint. Tout joint endommagé /déchiré fait fonctionner le réfrigérateur pendant une période de temps plus longue afin de conserver la température actuelle.

La température du congélateur est très basse alors que celle du réfrigérateur est correcte.

- La température du congélateur est réglée à une température très basse. **>>>** Réglez la température du congélateur à un degré supérieur et vérifiez.

La température du réfrigérateur est très basse alors que celle du congélateur est correcte.

- La température du réfrigérateur est réglée à une température très basse. **>>>** Réglez la température du réfrigérateur à un degré supérieur et vérifiez.

Les denrées conservées dans les tiroirs du compartiment de réfrigération sont congelées.

- La température du réfrigérateur est réglée à une température très élevée. **>>>** Réglez la température du réfrigérateur à un niveau inférieur et vérifiez.

La température dans le réfrigérateur ou le congélateur est très basse.

- La température du réfrigérateur est réglée à une température très élevée. **>>>** Le réglage du compartiment réfrigérateur a un effet sur la température du congélateur. Changez les températures du réfrigérateur ou du congélateur et attendez que les compartiments atteignent une température suffisante.
- Les portes ont peut-être été ouvertes fréquemment ou laissées entrouvertes pendant une durée prolongée. **>>>** N'ouvrez pas les portes fréquemment.
- La porte est entrouverte. **>>>** Refermez complètement la porte.
- Le réfrigérateur a été récemment branché ou rempli de nourriture. **>>>** Ce phénomène est normal. Lorsque le réfrigérateur a été branché ou rempli d'aliments tout récemment, il met plus de temps à atteindre le niveau de température réglé.
- D'importantes quantités de denrées chaudes ont peut-être été introduites dans le réfrigérateur récemment. **>>>** Ne mettez pas de nourriture chaude dans le réfrigérateur.

Vibrations ou bruits

- Le sol n'est pas plat ou stable. **>>>** Si le réfrigérateur bascule lorsque vous le déplacez lentement, équilibrez-le en ajustant sa base. Assurez-vous que le sol est plat et suffisamment solide pour supporter le poids et le volume de l'appareil.
- Les éléments placés sur le réfrigérateur peuvent faire du bruit. **>>>** Retirez les éléments situés au-dessus du réfrigérateur.

Le réfrigérateur produit des bruits semblables à de l'eau qui coule, à la pulvérisation d'un liquide, etc.

- Des écoulements de gaz et de liquides surviennent dans le réfrigérateur, de par ses principes de fonctionnement Cela est normal et n'est pas un défaut.

Un sifflement sort du réfrigérateur.

- Les ventilateurs sont utilisés pour refroidir le réfrigérateur. Cela est normal et n'est pas un défaut.

Condensation sur les parois intérieures du réfrigérateur.

- Un temps chaud et humide augmente la formation de givre et de condensation. Cela est normal et n'est pas un défaut.
- Les portes ont peut-être été ouvertes fréquemment ou laissées entrouvertes pendant une durée prolongée. **>>>** N'ouvrez pas les portes fréquemment. Refermez-les si elles sont ouvertes.
- La porte est entrouverte. **>>>** Refermez complètement la porte.

Dépannage

De l'humidité est présente à l'extérieur ou entre les portes du réfrigérateur.
• Il y a peut-être de l'humidité dans l'air ; ceci est tout à fait normal par un temps humide. Lorsque l'humidité est faible, la condensation disparaît.
Présence d'une mauvaise odeur dans le réfrigérateur.
• L'appareil n'est pas nettoyé régulièrement. **>>>** Nettoyez régulièrement l'intérieur du réfrigérateur avec une éponge, de l'eau tiède ou du carbonate dissout dans de l'eau. • Certains récipients ou matériaux d'emballage peuvent provoquer ces odeurs. **>>>** Utilisez un autre récipient ou changez de marque de matériau d'emballage. • Les denrées sont mises au réfrigérateur dans des récipients sans couvercle. **>>>** Conservez les aliments liquides dans des récipients fermés. Les micro-organismes issus de récipients non fermés peuvent dégager des odeurs désagréables. • Enlevez les aliments périmés et pourris du réfrigérateur.
La porte ne se ferme pas.
• Des récipients empêchent la fermeture de la porte. **>>>** Retirez les emballages qui obstruent la porte. • Le réfrigérateur n'est pas complètement vertical sur le sol. **>>>** Ajustez les pieds du réfrigérateur pour l'équilibrer. • Le sol n'est pas plat ou solide. **>>>** Assurez-vous que le sol est plat et qu'il peut supporter le poids du réfrigérateur.
Les bacs à légumes sont coincés.
• Il se peut que les denrées touchent le plafond du tiroir. **>>>** Disposez à nouveau les denrées dans le tiroir.
Si la surface de l'appareil est chaude.
• Vous pouvez observer des températures élevées entre les deux portes, sur les panneaux latéraux et au niveau de la grille arrière pendant le fonctionnement de l'appareil. Ce phénomène est normal et ne nécessite aucune opération d'entretien !

CLAUSE DE NON-RESPONSABILITÉ / AVERTISSEMENT

L'utilisateur peut remédier à certaines défaillances (simples) sans que cela ne présente de problème de sécurité ou d'utilisation dangereuse, si ces réparations sont effectuées en respectant les limites et les instructions suivantes (cf. la section « Auto-réparation »).

Dès lors, sauf autorisation contraire dans la section « Auto-réparation » ci-dessous, les réparations doivent être réalisées par des réparateurs professionnels agréés afin d'éviter tout problème de sécurité. Un réparateur professionnel agréé est un réparateur professionnel à qui le fabricant a donné accès aux instructions et à la liste des pièces détachées de ce produit selon les méthodes décrites dans les actes législatifs en application de la directive 2009/125/CE.

Cependant, seul l'agent de service (c'est-à-dire le réparateur professionnel agréé) joignable au numéro se trouvant indiqué dans le manuel d'utilisation/ carte de garantie ou par l'intermédiaire de votre revendeur peut fournir un service dans le cadre des conditions de garantie. Par conséquent, veuillez noter que les réparations effectuées par des réparateurs professionnels (qui ne sont pas autorisés par le fabricant/vendeur) annuleront la garantie.

Auto-réparation

L'utilisateur final peut effectuer lui-même des réparations sur les pièces de rechange ci-après : poignées de porte, charnières de porte, plateaux, paniers et joints de porte (une liste mise à jour est également disponible à l'adresse web au 1er mars 2021).

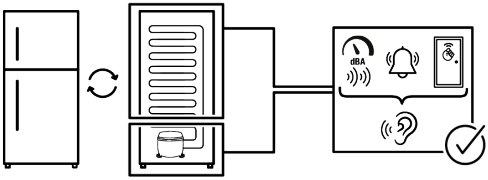
De plus, pour garantir la sécurité du produit et éviter tout risque de blessure grave, l'auto-réparation doit être réalisée en suivant les instructions du manuel d'utilisation concernant l'auto-réparation ou celles disponibles à l'adresse web. Pour votre sécurité, débranchez le produit avant d'entamer une auto-réparation.

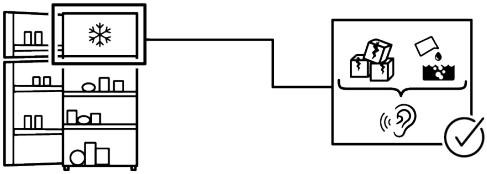
Les réparations et tentatives de réparation effectuées par l'utilisateur final sur des parties ne figurant pas dans cette liste et/ou en ne respectant pas les instructions des manuels d'utilisation pour les auto-réparations ou celles disponibles sur web, pourraient donner lieu à des problèmes de sécurité non imputables à le fabricant/ vendeur, et annuleront la garantie du produit.

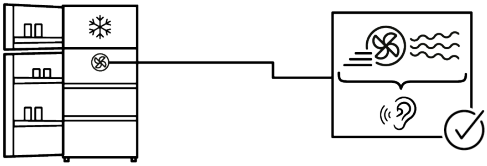
C'est pourquoi il est fortement recommandé aux utilisateurs finaux de s'abstenir de tenter d'effectuer des réparations ne figurant pas sur la liste des pièces de rechange mentionnée ci-dessus, et de contacter des réparateurs professionnels autorisés ou agréés. Dans le cas contraire, de telles tentatives réalisées par les utilisateurs finaux peuvent provoquer des problèmes de sécurité, endommager le produit et, par la suite, entraîner un incendie, une inondation, une électrocution et des blessures corporelles graves.

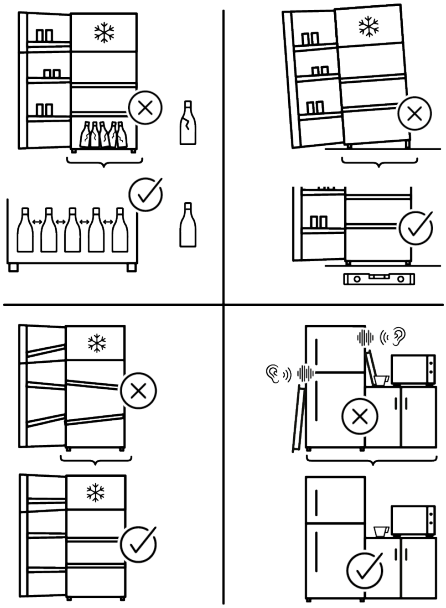
Les réparations de la liste non exhaustive suivantes doivent être effectuées par des réparateurs professionnels autorisés ou agréés : compresseur, circuit de refroidissement, carte mère, carte de convertisseur, carte d'affichage, etc.

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


dBA







4579330869 / AC
HU,EN,NL,FR