



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



WHK2 6614 X6E

®/TM/© 2025 Whirlpool. Produced under license\_®/TM/© 2025 Whirlpool. Hergestellt unter Lizenz\_®/TM/© 2025 Whirlpool. Produs sub licență

15 7550 0093/ EN DE RO / A1\_1/2/ 8/1/2025 1:47 PM  
7296540044

# Please read this manual first!

## Our valued customer,

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

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



Read the user manual.

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

Scan the QR code to get more information.



|          |                                                     |           |
|----------|-----------------------------------------------------|-----------|
| <b>1</b> | <b>Environmental Instructions .....</b>             | <b>4</b>  |
| 1.1      | Technical Information About Bluetooth + Wi-fi ..... | 4         |
| 1.2      | Disposal Of Packaging Materials .                   | 4         |
| <b>2</b> | <b>Your Refrigerator .....</b>                      | <b>5</b>  |
| <b>3</b> | <b>Installation.....</b>                            | <b>5</b>  |
| 3.1      | Right Place For Installation.....                   | 6         |
| 3.2      | Adjusting the Legs.....                             | 6         |
| 3.3      | Hot Surface Warning.....                            | 6         |
| <b>4</b> | <b>Preparation .....</b>                            | <b>6</b>  |
| 4.1      | What To Do For Energy Saving .....                  | 6         |
| 4.2      | First Use .....                                     | 7         |
| <b>5</b> | <b>Control Panel of the Product .....</b>           | <b>8</b>  |
| <b>6</b> | <b>Use of Your Appliance.....</b>                   | <b>10</b> |
| 6.1      | Reversing the Door Opening Side.                    | 10        |
| <b>7</b> | <b>Storing Food in Your Product .....</b>           | <b>10</b> |

# 1 Environmental Instructions



## 1.1 Technical Information About Bluetooth + Wi-fi

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

### SIMPLIFIED EU DECLARATION OF CONFORMITY:

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

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

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

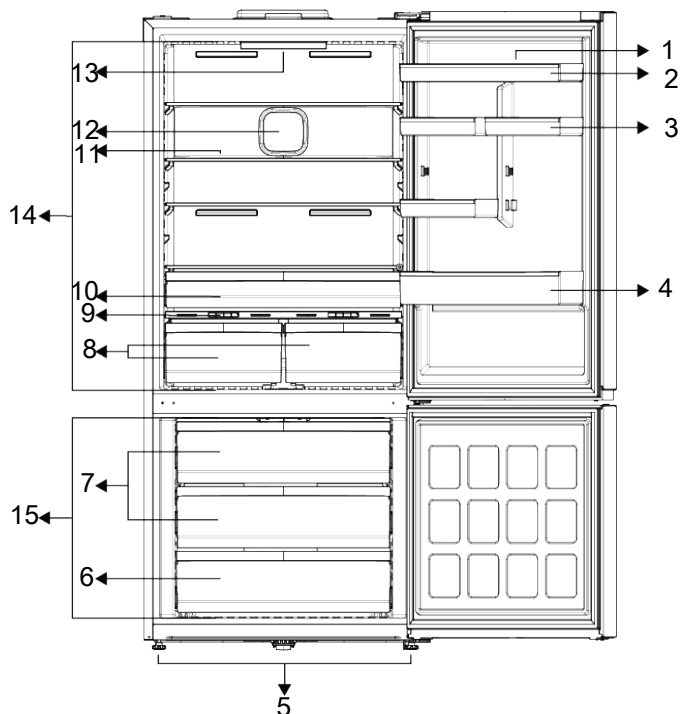
with the EU Data Act (Regulation EU 2023/2854), you have the right to access and manage this data.

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

### 1.2 Disposal Of Packaging Materials

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

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



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

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

**\*\*If your product has a chill compartment, the cooler compartment is areas other than the chill compartment.**

## 3 Installation

Read the "Safety Instructions" first!

### 3.1 Right Place For Installation

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

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

## 4 Preparation

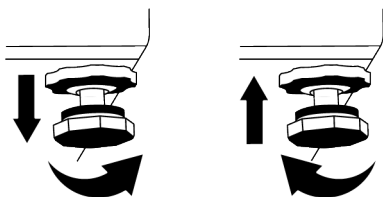
Read the "Safety Instructions" first!

### 4.1 What To Do For Energy Saving

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

### 3.2 Adjusting the Legs

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



### 3.3 Hot Surface Warning

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

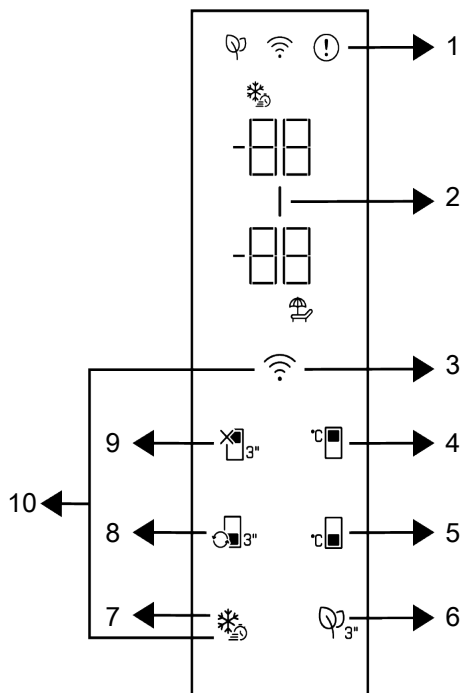
- Store food in the cooler or chill compartment according to proper storage conditions to save energy.
- Food packages shall not be in direct contact with the temperature sensor located in the freezer compartment.
- The temperature change caused by opening and closing of the door while using the product may normally lead to condensation on door/body shelves and glassware placed in the product.
- A sound will be heard when the compressor is engaged. It is normal for the product to make noise even if the compressor is not running, as fluid and gas may be compressed in the cooling system.

## 4.2 First Use

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

- Wait for at least 2 hours before operating the product, to ensure the complete efficiency of refrigeration.
- Keep the product running without placing any food inside for 6 hours and the product door should be kept as closed as possible.
- It is normal for the front edges of the product to be warm. These areas are designed to warm up in order to prevent condensation
- For some models, indicator panel turns off automatically 1 minute after the door closes. It will be reactivated when the door is opened or any button is pressed.

## 5 Control Panel of the Product



1 \* Error Status Indicator

3 \*Wireless Key

5 \* Freezer Compartment Temperature Setting Key

7 \* Quick Freezing Key

9 \* Cooler Compartment OFF (Vacation) Function

2 \* Energy Saving (Display Off) Indicator

4 \* Cooler Compartment Temperature Setting Key

6 \* Deodoriser Module Key

8 \*Compartment Conversion Key

10 \*Key for Resetting Wireless Connection Settings

Read the "Safety Instructions" first!

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

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

### 1.Error Condition Indicator

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

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

## 2. Energy Saving (Display Off) Indicator

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

## 3. Wireless Key

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

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

## 4. Cooler Compartment Temperature

### Setting Key

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

## 5. Freezer Compartment Temperature

### Setting Key

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

## 6. Deodoriser Module Key

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

## 7. Quick Freezing Key

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

## 8. Compartment Conversion Key

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

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

## 9. Cooler Compartment Off (Vacation)

### Function Key

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

## 6 Use of Your Appliance

### 6.1 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 elec-

## 10. Key for Resetting Wireless Connection Settings

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

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

tronical display when you need this, you should definitely call the nearest Authorized Service.

## 7 Storing Food in Your Product

### Storing Food in the Cooler and Chill Compartments

- Compartment temperatures rise prominently if compartment door is opened and closed frequently and kept open for a long time, this can reduce the life span of the food and cause the food to spoil.
- In order not to cause odour and taste changes, the food should be stored in the closed containers.
- To achieve a better and homogeneous cooling, place the food separately in a way that cold air can wander through them.
- Provide air flow by leaving a space between the food and internal wall. If you lean the food against the rear wall, the food may freeze.
- Bring cooked hot meals to the room temperature before placing them in the refrigerator. Then, you can place the tepid meal in the lower shelves of your refrigerator. Place warm foods away from perishable foods.
- Especially pay attention not to mix the foods sold as frozen with the fresh foods.
- Defrost your frozen food in the 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, garlicks, 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.
- Do not store cold-sensitive vegetables such as green-leaves vegetables, tomatoes, and cucumbers in the chill 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.

### 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;<br>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 compartment.

- Foods to be frozen must be divided into portions according to a size to be consumed, and frozen in separate packages.
- It is recommended to pack the foods before placing them in the freezer.
- In order to prevent expiration of storage time, write the freezing date, time and name of the product on the package according to the storage times of different foods.
- Consume the foods you have defrosted quickly. Defrosted foods cannot be frozen again unless they are cooked. It is not safe to consume the refrozen fresh foods without cooking after they are defrosted.
- As you freeze fresh foods, do not bring them in contact with already frozen foods. Otherwise, frozen foods will be defrosted.
- Buy frozen food which are stored at  $-18^{\circ}\text{C}$  or lower temperatures.
- Avoid buying foods whose packages are covered with ice etc. This means that the product could be partially defrosted and refrozen. Temperature impacts the quality of the food.
- Store food for manufacturer's recommended time. Remove only the food as much as you need from the freezer.
- Except the cases where extreme circumstances are available in the environment, if your product (on the recommended set values table) is set to the specified set values, the food keep their freshness for a longer time both in the fresh product compartment and freezer compartment.
- If fresh food compartment is set to a lower temperature, fresh fruits and vegetables may be partially frozen.
- The two-star compartments are suitable for pre-frozen food. Ice cream and ice cubes can be stored.
- Freeze food only in 4-star compartment.

### **Storing The Foods, Which Are Sold Frozen**

- When storing food, follow the time periods specified in these instructions.
- In order to protect the quality of the food, keep the time interval between purchasing transaction and storing as short as possible.

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

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

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

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

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

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

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

## Recommended set values table

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

### Quick Freezing

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

### Freezer Details

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

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

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

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

Boil the vegetables and filter the water to extend the frozen storage time. Place the food in air-tight packages after filtering and place in the freezer. Bananas, tomatoes, lettuce, celery, boiled eggs, potatoes and similar food items should not be frozen. In case these foods are frozen, only nutritional values and eating qualities will be negatively affected. A rotting that would threaten human health is not in question.

### Placing The Food

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

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

**Cooler compartment door shelves:** Small and packaged food or beverages

**Crisper:** Vegetables and fruits

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

## DISCLAIMER

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

Therefore, unless otherwise authorized in the "Self-Repair" section below, repairs shall be addressed to registered professional repairers in order to avoid safety issues. A registered Professional repairer is a professional repairer that has been granted access to the instructions and spare parts list of this product by the manufacturer ac-

cording to the methods described in legislative acts pursuant to Directive 2009/125/EC.

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

### **Self-Repair**

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

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

Repair and repair attempts by end-users for parts not included in such list and/or not following the instructions in the user manuals for self-repair or which are available in <https://parts-selfservice.europeanappliances.com>, might give rise to safety issues not attributable to Whirlpool, and will void the warranty of the product.

Therefore, it is highly recommended that end-users refrain from the attempt to carry out repairs falling outside the mentioned list of spare parts, contacting in such cases authorized professional repairers or registered professional repairers. On the contrary, such attempts by end-users may cause safety issues and damage the product and subsequently cause fire, flood, electrocution and serious personal injury to occur.

By way of example, but not limited to, the following repairs must be addressed to authorized professional repairers or registered professional repairers: compressor, cooling circuit, main board, inverter board, display board, etc.

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

The spare part availability of the refrigerator that you purchased is 10 years. During this period, original spare parts will be available to operate the refrigerator properly. The minimum duration of guarantee of the refrigerator that you purchased is 24 months.

This product is equipped with a lighting source of the "G" energy class.

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



# Bitte lesen Sie zunächst dieses Handbuch

Lieber Kunde,

Vielen Dank, dass Sie sich für dieses Produkt entschieden haben.

Bitte registrieren Sie Ihre Geräte auf [www.register10.eu](http://www.register10.eu).

Wir möchten, dass Sie mit diesem hochwertigen Produkt, das mit modernster Technologie hergestellt wurde, die optimale Effizienz erzielen. Lesen Sie daher vor der Verwendung des Produkts diese Bedienungsanleitung und alle anderen mitgelieferten Unterlagen sorgfältig durch.

Beachten Sie alle Informationen und Warnungen im Bedienungsanleitung. Auf diese Weise schützen Sie sich und Ihr Produkt vor den Gefahren, die auftreten können. Bewahren Sie das Bedienungsanleitung auf. Fügen Sie diese Anleitung dem Produkt bei, wenn Sie sie an eine andere Person übergeben.

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



**Lesen Sie die Bedienungsanleitung.**

|                                                                                  |                                                                                                 |
|----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>ENERGY</b>  |
| <small>SUPPLIER'S NAME</small>                                                   | <small>MODEL IDENTIFIER → (*)</small>                                                           |
|  |                |

Die in der Produktdatenbank gespeicherten Modellinformationen können über die folgende Website und die Suche nach Ihrer Modellkennung (\*) auf dem Energieetikett abgerufen werden.

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

Bitte scannen Sie den QR-Code an Ihrem Gerät für weitere Informationen.



|          |                                                            |           |
|----------|------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>1</b> | <b>Umwelthinweise.....</b>                                 | <b>20</b> |
| 1.1      | Technische Informationen zu Bluetooth + Wi-Fi .....        | 20        |
| 1.2      | Entsorgung des Verpackungsmaterials.....                   | 20        |
| <b>2</b> | <b>Ihr Kühlschrank.....</b>                                | <b>21</b> |
| <b>3</b> | <b>Aufstellung .....</b>                                   | <b>21</b> |
| 3.1      | Richtiger Ort für die Installation....                     | 22        |
| 3.2      | Einstellen der Füße.....                                   | 22        |
| 3.3      | Warnung vor heißer Oberfläche!...                          | 22        |
| <b>4</b> | <b>Vorbereitung.....</b>                                   | <b>22</b> |
| 4.1      | Was man zum Energiesparen tun kann.....                    | 22        |
| 4.2      | Erste Verwendung .....                                     | 23        |
| <b>5</b> | <b>Bedienfeld des Geräts .....</b>                         | <b>24</b> |
| <b>6</b> | <b>Verwendung des Geräts .....</b>                         | <b>26</b> |
| 6.1      | Umkehren der Türöffnungsseite ..                           | 26        |
| <b>7</b> | <b>Aufbewahrung von Lebensmitteln in Ihrem Gerät .....</b> | <b>26</b> |



1.1 Technische Informationen zu Bluetooth + Wi-Fi

|                            |                                          |
|----------------------------|------------------------------------------|
| Frequenzband:              | 2,4 GHz (WLAN- oder Bluetooth-Funktion)  |
| Max. Übertragungsleistung: | < 100 mW (WLAN- oder Bluetooth-Funktion) |
| Softwaredetails:           | Quartz_WiFi.XXX                          |

**VEREINFACHTE EU-KONFORMITÄTS-ERKLÄRUNG:**

Hiermit erklärt Beko Europe Management SRL, dass die Funkausrüstung der Richtlinie 2014/53/EU entspricht. Der vollständige Text der EU-Konformitätserklärung ist unter der folgenden Internetadresse verfügbar: <https://docs.emeapp-liance-docs.eu>

Dieses Produkt sammelt und überträgt Nutzungsdaten, wenn es mit dem Internet verbunden ist (z. B. Temperatureinstellungen, Nutzungsdauer, Fehlercodes usw. ). Gemäß dem EU-Datenschutzgesetz (Verordnung EU 2023/2854) haben Sie das Recht, auf diese Daten zuzugreifen und sie zu verwalten. Einzelheiten zu den erfassten Daten, ihrer Verwendung und dem Zugriff darauf finden Sie unter: [www.homewhiz.com/eu-data-act-policy](https://www.homewhiz.com/eu-data-act-policy)

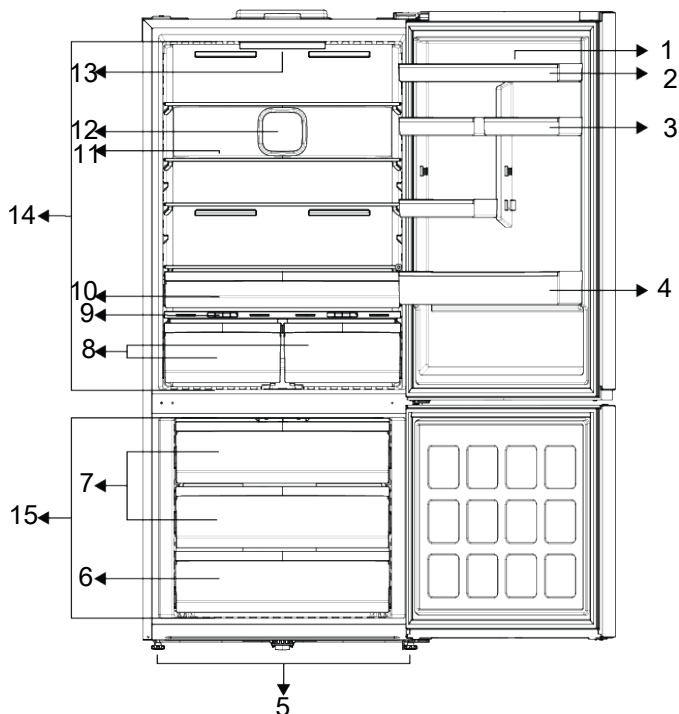
tenschutzgesetz (Verordnung EU 2023/2854) haben Sie das Recht, auf diese Daten zuzugreifen und sie zu verwalten. Einzelheiten zu den erfassten Daten, ihrer Verwendung und dem Zugriff darauf finden Sie unter: [www.homewhiz.com/eu-data-act-policy](https://www.homewhiz.com/eu-data-act-policy)

**1.2 Entsorgung des Verpackungsmaterials**

Das Verpackungsmaterial ist wiederverwertbar und ist mit dem Recycling-Symbol gekennzeichnet . Die verschiedenen Teile der Verpackung müssen daher verantwortungsbewusst und unter Beachtung der örtlichen Abfallbeseitigungsvorschriften entsorgt werden.

## 2 Ihr Kühlschrank

DE



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

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

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

**\*\***Wenn Ihr Gerät über ein Kaltlagerfach verfügt, befindet sich das Kühlfach an einer anderen Stelle denn das Kühlfach.

## 3 Aufstellung

Lesen Sie zuerst die „Sicherheitshinweise“.

### 3.1 Richtiger Ort für die Installation

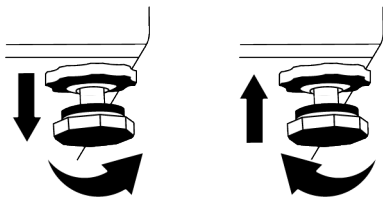
Wenden Sie sich für die Montage des Geräts an den autorisierten Kundendienst. Um das Gerät für die Installation vorzubereiten, lesen Sie die Informationen in der Bedienungsanleitung und stellen Sie sicher, dass die Strom- und Wasserleitungen den Anforderungen entsprechen. Wenn dies nicht der Fall ist,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

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

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

### 3.2 Einstellen der Füße

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



### 3.3 Warnung vor heißer Oberfläche!

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

## 4 Vorbereitung

Lesen Sie zuerst die „Sicherheitshinweise“.

### 4.1 Was man zum Energiesparen tun kann

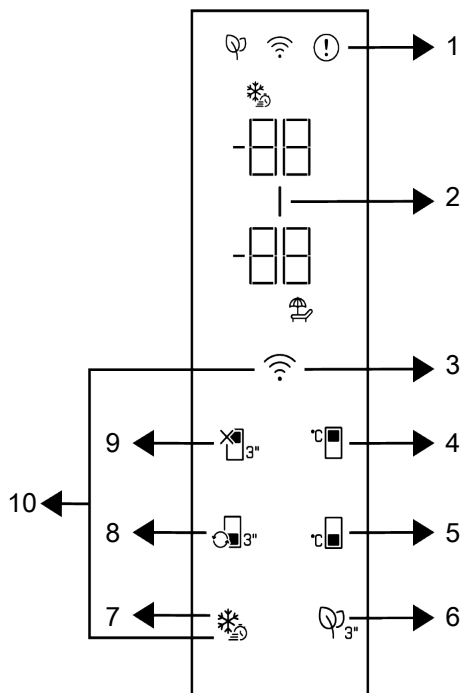
- Wenn Lebensmittel in das Gerät gelegt werden, muss auf ausreichend Abstand im Geräteinnenraum geachtet werden, um die für die Kühlung erforderliche Luftzirkulation nicht zu behindern.
- Da heiße und feuchte Luft nicht direkt in Ihr Produkt eindringt, wenn die Türen nicht geöffnet werden, optimiert sich Ihr Produkt unter Bedingungen, die zum Schutz Ihrer Lebensmittel ausreichen. Unter diesen Umständen arbeiten Funktionen und Komponenten wie Kompressor, Lüfter, Heizung, Abtaugung, Beleuchtung, Display usw. bedarfsgerecht und mit minimalem Energieverbrauch.
- Falls mehrere Optionen vorhanden sind, müssen Glasböden so platziert werden, dass die Luftauslässe an der Rückwand nicht blockiert werden und vorzugsweise so, dass die Luftauslässe unterhalb des Glasbodens bleiben. Diese Kombination kann dazu beitragen, die Luftverteilung und die Energieeffizienz zu verbessern.
- Es wird dringend empfohlen, bei der Lagerung die untere Schublade zu verwenden.

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

## 4.2 Erste Verwendung

Bevor Sie das Gerät das erste Mal verwenden, achten Sie darauf, alle Vorbereitungen gemäß dieser Bedienungsanleitung, insbe-

## 5 Bedienfeld des Geräts



1 \* Fehlerzustandsanzeige

3 \*Kabellose Taste

5 \* Temperatureinstellungstaste für das Gefrierfach

7 \* Schnellgefriertaste

9 \* Funktionstaste Kühlfach AUS (Urlaub)

2 \* Energiesparanzeige (Anzeige aus)

4 \* Temperatureinstellungstaste für das Kühlfach

6 \* Desodorierungsmodul Schlüssel

8 \* Fachumwandlungstaste

10 Taste zum Zurücksetzen der Einstellungen für die kabellose Verbindung

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

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

### 1. Fehlerzustandsanzeige (!)

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

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

## 2. Energiesparanzeige (Anzeige aus)

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

## 3. Kabellose Taste

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

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

## 4. Temperatureinstellungstaste für das Kühlfach

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

## 5. Temperatureinstellungstaste für das Gefrierfach

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

## 6. Desodorierungsmodul-Schlüssel

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

## 7. Schnellgefriertaste

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

## 8. Fachumwandlungstaste

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

## 9. Funktionstaste Kühlfach Aus (Urlaub)



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

# 6 Verwendung des Geräts

## 6.1 Umkehren der Türöffnungsseite

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

# 7 Aufbewahrung von Lebensmitteln in Ihrem Gerät

## Aufbewahrung von Lebensmitteln im Kühlfach und Kaltlagerfach

- Die Temperatur des Fachs steigt stark an, wenn die Fachtür häufig geöffnet und geschlossen wird und lange Zeit offen bleibt; dies kann die Lebensdauer der Lebensmittel verkürzen und zum Verderben der Lebensmittel führen.
- Um Geruchs- und Geschmacksveränderungen zu vermeiden, sollten die Lebensmittel in geschlossenen Behältern aufbewahrt werden.

## 10. Taste zum Zurücksetzen der Einstellungen für die kabellose Verbindung



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

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

- Um eine bessere und gleichmäßige Kühlung zu erreichen, legen Sie die Lebensmittel getrennt voneinander so ein, dass die kalte Luft durch sie hindurchströmen kann.
- Sorgen Sie für Luftzirkulation, indem Sie einen Zwischenraum zwischen den Lebensmitteln und der Innenwand lassen. Wenn Sie die Lebensmittel an die Rückwand lehnen, können sie einfrieren.
- Bringen Sie gekochte warme Speisen auf Zimmertemperatur, bevor Sie diese in den Kühlschrank stellen. Dann können

Sie die lauwarmen Speisen in die unteren Fächer des Kühlschranks stellen. Warme Speisen sollten nicht in die Nähe schnell verderblicher Lebensmittel gestellt werden.

- Achten Sie besonders darauf, die als gefroren verkauften Lebensmittel nicht mit den frischen Lebensmitteln zu vermischen.
- Aufbewahrung Ihrer Tiefkühlkost im Kaltlagerfach. Auf diese Weise können Sie das Kaltlagerfach durch die Verwendung von Tiefkühlkost kühlen und Energie sparen.
- Lagern Sie unreife Südfrüchte (Mango, Melonen, Papaya, Banane, Ananas) im Kühlschrank, um den Reifeprozess zu beschleunigen. Dies ist nicht empfehlenswert, da sich dadurch die Lagerzeit verkürzt.
- Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und anderes Wurzelgemüse sollten Sie nicht im Kühlschrank, sondern in einem dunklen und kalten Raum aufbewahren.
- Wenn Sie feststellen, dass ein Lebensmittel im Kühlschrank verdorben ist, werfen Sie es weg und reinigen Sie das Zubehör, das mit dem Lebensmittel in Berührung gekommen ist.
- Um Speisen wie Suppen und Eintöpfe, die in großen Töpfen gekocht werden, schnell abzukühlen, können Sie sie in eigenen flachen Behältern in den Kühlschrank stellen.
- Stellen Sie unverpackte Lebensmittel nicht neben Eier.
- Bewahren Sie Obst und Gemüse getrennt auf und lagern Sie jede Sorte zusammen (z.B. Äpfel mit Äpfeln, Karotten mit Karotten).
- Nehmen Sie grünes Gemüse aus dem Plastikbeutel und legen Sie es in den Kühlschrank, nachdem Sie es in ein Papiertuch oder ein Trockentuch eingewickelt haben. Wenn Sie diese Art von Lebensmitteln waschen, bevor Sie sie in den Kühlschrank stellen, denken Sie daran, sie zu trocknen.
- Sie können sowohl eine feuchte Umgebung schaffen als auch für einen Luftstrom sorgen, indem Sie Obst und Gemüse, die zum Austrocknen neigen, in perforierten oder unverschlossenen Plastiktüten aufbewahren.
- Abgesehen von den Fällen, in denen in der Umgebung extreme Bedingungen herrschen, bleiben die Lebensmittel sowohl im Kaltlagerfach als auch im Gefrierfach länger frisch, wenn Sie Ihr Produkt (auf der Tabelle der empfohlenen Werte) auf die angegebenen Werte einstellen.
- Bitte lagern Sie keine kälteempfindlichen Gemüsesorten, wie etwa Blattgemüse, Tomaten oder Gurken im Kaltlagerfach. Wenn Sie Kaltlagerfach zur Aufbewahrung von Gemüse benötigen, stellen Sie bitte auf dem Steuerpanel Ihres Kühlschranks als Temperatur von mindestens 5°C ein.

### **Aufbewahrung von Lebensmitteln im Kühlfach**

Im Kaltlagerfach kann die Temperatur der im Gerät gelagerten Lebensmittel zwischen +3 °C und -3 °C variieren. Die Temperatur im Kaltlagerfach kann unter 0°C fallen und ist daher nicht für die Lagerung von frischem Obst und Gemüse geeignet. Wenn Sie frische Lebensmittel in den Kühlschrank aufbewahren müssen, stellen Sie bitte die Temperatur Ihres Kühlschranks auf mindestens 5°C ein.

| Lagern Sie Lebensmittel je nach ihren Eigenschaften an verschiedenen Orten:               |                                                                                                                                                                                                                            |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Essen                                                                                     | Standort                                                                                                                                                                                                                   |
| Eier                                                                                      | Türregal                                                                                                                                                                                                                   |
| Molkereiprodukte (Butter, Käse)                                                           | Falls verfügbar, Null-Grad-Fach (für Frühstücksspro-<br>dunkte) / Kaltlagerfach                                                                                                                                            |
| Obst, Gemüse und Grünzeug                                                                 | Obst-/Gemüsefach, Gemüsefach oder;<br>Im Frischfach, in der Gemüseschublade oder in der<br>Everfresh+-Schublade (falls vorhanden), sofern die<br>Betriebstemperatur des Kühlschranks auf mindestens<br>5°C eingestellt ist |
| Frisches Fleisch, Geflügel, Fisch, Wurst usw. Gekochte Le-<br>bensmittel                  | Falls verfügbar, Null-Grad-Fach (für Frühstücksspro-<br>dunkte) / Kaltlagerfach                                                                                                                                            |
| Servierfertige Lebensmittel, verpackte Produkte, Konserven<br>und eingelegte Lebensmittel | Obere Regale oder Türregal                                                                                                                                                                                                 |
| Getränke, Flaschen, Gewürze und Snacks                                                    | Türregal                                                                                                                                                                                                                   |

### Lagerung von Lebensmitteln im Gefrier- fach

- Sie können die Schnellgefrierfunktion 4-6 Stunden vor dem Einfrieren aktivieren und eine schnellere Abkühlung vornehmen.
- Bringen Sie warme Speisen auf Raumtemperatur, bevor Sie sie in das Gefrierfach legen.
- Lebensmittel, die eingefroren werden sollen, müssen entsprechend der zu verzehrenden Größe in Portionen aufgeteilt und in separaten Verpackungen eingefroren werden.
- Es wird empfohlen, die Lebensmittel zu verpacken, bevor sie in den Gefrierschrank gelegt werden.
- Um zu verhindern, dass die Lagerzeit abläuft, schreiben Sie das Einfrierdatum, die Uhrzeit und den Namen des Produkts auf die Verpackung, entsprechend der Lagerzeit der verschiedenen Lebensmittel.
- Verbrauchen Sie die aufgetauten Lebensmittel schnell. Aufgetaute Lebensmittel können nicht wieder eingefroren werden, es sei denn, sie werden gekocht. Es ist nicht sicher, die wieder eingefrorenen frischen Lebensmittel nach dem Auftauen ohne Kochen zu verzehren.

- Bringen Sie beim Einfrieren frischer Lebensmittel diese nicht mit bereits gefrorenen Lebensmitteln in Kontakt. Andernfalls werden die gefrorenen Lebensmittel aufgetaut.

### Aufbewahrung der Lebensmittel, die tief- gekühlt verkauft werden

- Halten Sie sich bei der Lagerung von Lebensmitteln an die in diesen Anweisungen angegebenen Zeiträume.
- Um die Qualität der Lebensmittel zu schützen, sollten Sie die Zeitspanne zwischen Kauf und Lagerung so kurz wie möglich halten.
- Kaufen Sie Tiefkühlkost, die bei -18 °C oder niedrigeren Temperaturen gelagert wird.
- Vermeiden Sie den Kauf von Lebensmitteln, deren Verpackungen mit Eis usw. bedeckt sind. Dies bedeutet, dass das Produkt teilweise aufgetaut und wieder eingefroren werden könnte. Die Temperatur wirkt sich auf die Qualität der Lebensmittel aus.
- Beachten Sie bitte die durch den jeweiligen Hersteller vorgegebenen Lagerungszeiten. Nehmen Sie nur so viele Lebensmittel aus dem Gefrierschrank, wie Sie benötigen.
- Abgesehen von den Fällen, in denen in der Umgebung extreme Bedingungen herrschen, bleiben die Lebensmittel sowohl im Frischfach als auch im Gefrier-

fach länger frisch, wenn Sie Ihr Produkt (auf der Tabelle der empfohlenen Werte) auf die angegebenen Werte einstellen.

- Wenn das Frischhaltefach auf eine niedrigere Temperatur eingestellt ist, kann frisches Obst und Gemüse teilweise gefroren sein.

- Die Zwei-Sterne-Fächer sind für vorgefrorene Lebensmittel geeignet. Eiscreme und Eiskwürfel können darin aufbewahrt werden.
- Frieren Sie Lebensmittel nur im 4-Sterne-Fach ein.

| Fleisch und Fisch      |                             |                      | Vorbereitung                                                                                                      | Längste Lagerzeit<br>(Monat) |
|------------------------|-----------------------------|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|
| Fleischprodukte        | Kalb                        | Steak                | Schneiden Sie sie 2 cm dick und legen Sie Folie dazwischen oder wickeln Sie sie fest mit Stretch ein              | 6-8                          |
|                        |                             | Rösten               | Packen Sie die Fleischstücke in einen Kühlschrankbeutel oder wickeln Sie sie fest mit Stretch ein                 | 6-8                          |
|                        |                             | Würfel               | In kleinen Stücken                                                                                                | 6-8                          |
|                        |                             | Schnitzel, Koteletts | Indem Sie Folie zwischen geschnittene Scheiben legen oder einzeln mit Stretch einwickeln                          | 6-8                          |
|                        | Hammelfleisch               | Koteletts            | Indem Sie Folie zwischen Fleischstücken legen oder einzeln mit Stretch einwickeln                                 | 4-8                          |
|                        |                             | Rösten               | Packen Sie die Fleischstücke in einen Kühlschrankbeutel oder wickeln Sie sie fest mit Stretch ein                 | 4-8                          |
|                        |                             | Würfel               | Packen Sie das zerkleinerte Fleisch in einen Kühlschrankbeutel oder wickeln Sie sie fest mit Stretch ein          | 4-8                          |
|                        | Rindfleisch                 | Rösten               | Packen Sie die Fleischstücke in einen Kühlschrankbeutel oder wickeln Sie sie fest mit Stretch ein                 | 8-12                         |
|                        |                             | Steak                | Schneiden Sie sie 2 cm dick und legen Sie Folie dazwischen oder wickeln Sie sie fest mit Stretch ein              | 8-12                         |
|                        |                             | Würfel               | In kleinen Stücken                                                                                                | 8-12                         |
|                        |                             | Gekochtes Fleisch    | Durch Verpacken in kleinen Stücken in einem Kühlschrankbeutel                                                     | 8-12                         |
|                        | Hackfleisch                 |                      | Ohne Gewürze in flachen Beuteln                                                                                   | 1-3                          |
|                        | Innereien (Stück)           |                      | In Stücken                                                                                                        | 1-3                          |
|                        | Fermentierte Wurst - Salami |                      | Es sollte auch dann verpackt sein, wenn es ein Gehäuse hat.                                                       | 1-3                          |
|                        | Schinken                    |                      | Durch Platzieren von Folie zwischen geschnittenen Scheiben                                                        | 2-3                          |
| Geflügel und Jagdtiere | Huhn und Pute               |                      | Durch Einwickeln in Folie                                                                                         | 4-6                          |
|                        | Gans                        |                      | Durch Einwickeln in Folie (Portionen sollten 2,5 kg nicht überschreiten)                                          | 4-6                          |
|                        | Ente                        |                      | Durch Einwickeln in Folie (Portionen sollten 2,5 kg nicht überschreiten)                                          | 4-6                          |
|                        | Hirsch, Kaninchen, Reh      |                      | Durch Einwickeln in Folie (Portionen sollten 2,5 kg nicht überschreiten und ihre Knochen sollten getrennt werden) | 6-8                          |

| Fleisch und Fisch       |                                                                    | Vorbereitung                                                                                                                                                                    | Längste Lagerzeit<br>(Monat) |
|-------------------------|--------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|
| Fisch und Meeresfrüchte | Süßwasserfische (Forelle, Karpfen, Kranich, Wels)                  | Nach gründlicher Reinigung der Innenseite und der Schuppen sollten diese gewaschen und getrocknet werden, und die Schwanz- und Kopfteile sollten bei Bedarf geschnitten werden. | 2                            |
|                         | Magerer Fisch (Wolfsbarsch, Steinbutt, Seezunge)                   |                                                                                                                                                                                 | 4-6                          |
|                         | Fetthaltiger Fisch (Bonito, Makrele, Bluefish, Rotbarbe, Sardelle) |                                                                                                                                                                                 | 2-4                          |
|                         | Schaltiere                                                         | Gereinigt und in Säcken                                                                                                                                                         | 4-6                          |
|                         | Kaviar                                                             | In seiner Verpackung in einem Aluminium- oder Kunststoffbehälter                                                                                                                | 2-3                          |

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

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

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

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

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

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

### Tabelle der empfohlenen Einstellwerte

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

### Schnelleinfrieren

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

### Gefrierschrank Details

Gemäß den IEC 62552-Standards muss das Gefrierschrank über eine Kapazität zum Einfrieren von 4,5 kg an Lebensmitteln bei

Temperaturen von -18°C oder niedriger von 25°C in 24 Stunden pro jeweils 100 Liter an Gefrierfachvolumen verfügen.

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

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

Blanchieren Sie das Gemüse und gießen Sie das Wasser ab, um die Lagerzeit bei Tiefkühlung zu verlängern. Legen Sie das Gefriergut nach dem Abgießen in luftdichte

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

### **Platzierung der Lebensmittel**

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

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

**Kühlfachtürregale:**Kleine und verpackte Lebensmittel oder Getränke

**Gemüsefach:**Gemüse und Obst

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

## **HAFTUNGSAUSSCHLUSS**

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

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

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

### **Selbstreparatur**

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

Um die Sicherheit des Produkts zu gewährleisten und die Gefahr schwerer Verletzungen zu vermeiden, müssen die erwähnten Selbstreparaturen gemäß den Anweisungen in der Bedienungsanleitung für die Selbstreparatur durchgeführt werden, die in <https://parts-selfservice.europeanappliances.com> verfügbar sind. Ziehen Sie zu Ihrer Sicherheit den Netzstecker, bevor Sie versuchen, das Gerät selbst zu reparieren.

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

Daher wird den Endnutzern dringend empfohlen, von Reparaturversuchen abzusehen, die nicht in der genannten Ersatzteilliste aufgeführt sind, und sich in solchen Fällen

an autorisierte Fachreparaturbetriebe oder registrierte Fachreparaturbetriebe zu wenden. Im Gegenteil, solche Versuche können Sicherheitsprobleme verursachen und das Produkt beschädigen und in der Folge Feuer, Überschwemmungen, Stromschläge und schwere Personenschäden hervorrufen.

Beispielsweise müssen die folgenden Reparaturen von autorisierten Fachwerkstätten oder registrierten Fachwerkstätten durchgeführt werden: Kompressor, Kühlkreislauf, Hauptplatine, Inverterplatine, Displayplatine usw.

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

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

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

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

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

## Vă rugăm ca mai întâi să citiți acest manual!

### Stimate client/ă

Vă mulțumim că ați ales acest produs.

Vă rugăm să vă înregistrați produsele la adresa [www.register10.eu](http://www.register10.eu)

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

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

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



**Citiți manualul de utilizare.**

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br><b>SUPPLIER'S NAME</b><br><br><b>MODEL IDENTIFIER → (*)</b><br> | Informațiile despre model, așa cum sunt stocate în baza de date despre produse, pot fi accesate pe următorul site web căutând identificatorul de model (*) aflat pe eticheta energetică.<br><a href="https://eprel.ec.europa.eu/">https://eprel.ec.europa.eu/</a> |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

Pentru acces la informații suplimentare, vă rugăm să scanați codul QR de pe aparatul dumneavoastră



|          |                                                              |           |
|----------|--------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>1</b> | <b>Instrucțiuni privind mediul.....</b>                      | <b>36</b> |
| 1.1      | Informații tehnice despre Bluetooth + Wi-fi .....            | 36        |
| 1.2      | Eliminarea Materialelor de Ambalare.....                     | 36        |
| <b>2</b> | <b>Frigiderul dumneavoastră .....</b>                        | <b>37</b> |
| <b>3</b> | <b>Instalare.....</b>                                        | <b>38</b> |
| 3.1      | Locul corect pentru instalare.....                           | 38        |
| 3.2      | Ajustarea picioarelor frontale .....                         | 38        |
| 3.3      | Avertisment de suprafață fierbinte .....                     | 38        |
| <b>4</b> | <b>Pregătirea .....</b>                                      | <b>38</b> |
| 4.1      | Modalități de reducere a consumului de energie electrică ..  | 38        |
| 4.2      | Prima utilizare.....                                         | 39        |
| <b>5</b> | <b>Panoul de control al produsului .....</b>                 | <b>40</b> |
| <b>6</b> | <b>Utilizarea aparatului .....</b>                           | <b>42</b> |
| 6.1      | Schimbarea sensului de deschidere a ușii.....                | 42        |
| <b>7</b> | <b>Păstrarea alimentelor în produsul dumneavoastră .....</b> | <b>43</b> |

# 1 Instrucțiuni privind mediul



## 1.1 Informații tehnice despre Bluetooth + Wi-fi

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

### DECLARAȚIE DE CONFORMITATE UE SIMPLIFICATĂ:

Prin prezenta, Beko Europe Management S.r.l. declară că echipamentul radio este în conformitate cu Directiva 2014/53/UE.

Textul integral al declarației UE de conformitate este disponibil la următoarea adresă de internet: [https://](https://docs.emeappliance-docs.eu)

[docs.emeappliance-docs.eu](https://docs.emeappliance-docs.eu)  
Acest produs colectează și transmite date de utilizare atunci când este conectat la internet (de exemplu, setări de temperatură, durată de utilizare, coduri de eroare **et cetera**). În

conformitate cu Legea UE privind datele (Regulamentul UE 2023/2854), aveți dreptul de a accesa și de a gestiona aceste date.

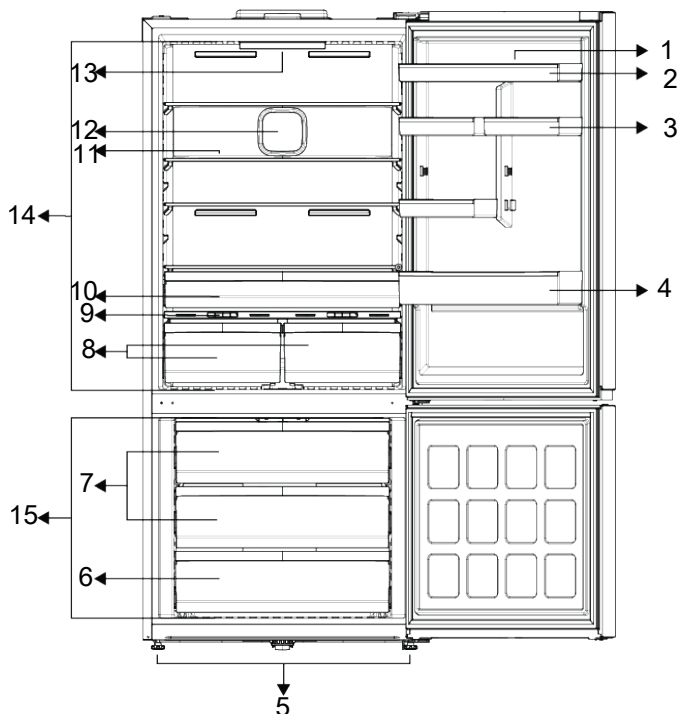
Pentru detalii despre ce date sunt colectate, cum sunt utilizate și cum să le accesați, vă rugăm să vizitați: [www.homewhiz.com/eu-data-act-policy](http://www.homewhiz.com/eu-data-act-policy)

### 1.2 Eliminarea Materialelor de Ambalare

Materialul de ambalare este reciclabil și este marcat cu simbolul de reciclare . Prin urmare, diferitele părți ale ambalajului trebuie eliminate în mod responsabil și în deplină conformitate cu reglementările autorităților locale privind eliminarea deșeurilor.

## 2 Frigiderul dumneavoastră

RO



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

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

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

**\*\*Dacă produsul dvs. are un compartiment de răcire, compartimentul de răcire este în alte zone decât compartimentul de răcire.**

### 3 Instalare

Citiți mai întâi secțiunea „Instrucțiuni privind siguranța”!

#### 3.1 Locul corect pentru instalare

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

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

### 4 Pregătirea

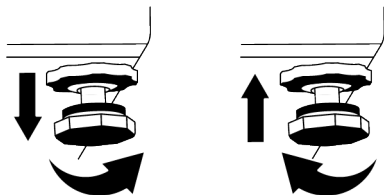
Citiți mai întâi secțiunea „Instrucțiuni privind siguranța”!

#### 4.1 Modalități de reducere a consumului de energie electrică

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

#### 3.2 Ajustarea picioarelor frontale

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



#### 3.3 Avertisment de suprafață fierbinte

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

afișajul și așa mai departe, vor funcționa în funcție de nevoi, consumând energie minimă.

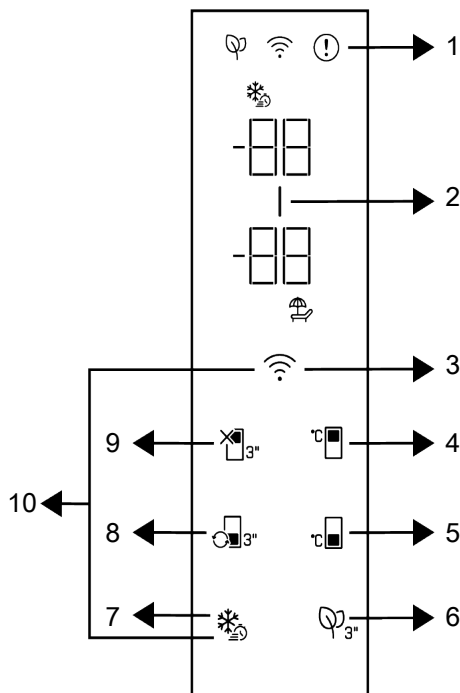
- În cazul în care există mai multe opțiuni, rafturile din sticlă trebuie amplasate astfel încât orificiile de evacuare a aerului de pe peretele din spate să nu fie blocate, și este de preferat ca orificiile de intrare a aerului să rămână sub raftul de sticlă. Această combinație poate ajuta la îmbunătățirea distribuției aerului și a eficienței energetice.
- Utilizarea sertarului inferior la depozitare este recomandată cu tărie.
- Pentru performanțe optime, funcția de Congelare rapidă poate fi utilizată (dacă este disponibilă) cu 24 de ore înainte de a pune alimente proaspete în congelator.

- În cele mai multe cazuri, 24 de ore sunt suficiente pentru funcția de Congelare rapidă după ce alimentele proaspete sunt puse în congelator. După un timp, funcția de Congelare rapidă se va dezactiva automat.
- Când congelați o cantitate mică de alimente, funcția de Congelare rapidă poate fi dezactivată după un timp pentru a asigura economisirea energiei.
- În funcție de caracteristicile produsului, decongelarea alimentelor congelate în compartimentul frigorific va asigura economisirea energiei și va păstra calitatea alimentelor.
- Pentru a introduce cantitatea maximă de alimente în compartimentul de congelare al frigiderului, sertarele superioare trebuie scoase și alimentele trebuie așezate pe rafturile tip grilaj/de sticlă.
- Pentru a economisi energie, depozitați alimentele în compartimentul de răcire sau refrigerare în conformitate cu condițiile corespunzătoare de depozitare.
- Ambalajele alimentare nu trebuie să fie în contact direct cu senzorul de temperatură situat în compartimentul congelatorului.
- Așteptați cel puțin 2 ore înainte de a utiliza produsul, pentru a asigura eficiența completă a refrigerării.
- Țineți produsul în funcțiune timp de 6 ore fără să introduceți alimente în interior, iar ușa produsului trebuie ținută pe cât posibil închisă.
- Schimbarea de temperatură cauzată de deschiderea și închiderea ușii în timpul utilizării produsului poate duce în mod normal la formarea de condens pe rafturile ușii/corpului și pe produsele de sticlă introduse în produs.
- Se va auzi un sunet când compresorul este cuplat. Este normal ca produsul să facă zgomot chiar dacă compresorul nu funcționează, deoarece lichidul și gazul pot fi comprimate în sistemul de răcire.
- Este normal ca marginile frontale ale produsului să fie calde. Aceste zone sunt concepute să se încălzească pentru a împiedica formarea condensului
- Pentru unele modele, panoul indicator se oprește automat la 1 minut după ce ușa este închisă. Acesta va fi reactivat atunci când ușa este deschisă sau dacă este apăsat vreun buton.

## 4.2 Prima utilizare

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

## 5 Panoul de control al produsului



1 \* Indicatorul privind starea de eroare

3 \*Tasta wireless

5 \* Tasta de setare a temperaturii compartimentului congelator

7 \*Tasta de congelare rapidă

9 \* Funcția OFF (vacanță) a compartimentului frigorific

2 \* Indicator de economisire a energiei (afișaj oprit)

4 \* Tastă de setare a temperaturii compartimentului frigorific

6 \* Tasta modulului dezodorizant

8 \* Tasta de conversie a compartimentului

10 \*Tastă pentru resetarea setărilor conexiunii wireless

Citiți mai întâi secțiunea „Instrucțiuni privind siguranța”!

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

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

## 1. Indicator de stare de eroare

Acest indicator trebuie să fie activ atunci când frigiderul nu poate efectua o răcire adecvată sau în cazul unei erori a senzorului. Pe indicatorul de temperatură al compartimentului de Congelator va fi afișat „E”, iar pe indicatorul de temperatură al compartimentului de răcire se afișează cifre precum 1,2,3... Aceste cifre de pe indicator furnizează informații serviciului autorizat cu privire la defecțiunea care a intervenit. Semnul exclamării poate fi afișat atunci când încălrați alimente calde în compartimentul congelator sau păstrați ușa deschisă pentru o perioadă lungă de timp. Aceasta nu este o defecțiune, acest avertisment se elimină atunci când alimentul este răcit sau atunci când este apăsat orice buton.

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

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

## 3. Tasta wireless

Această tastă este utilizată pentru conectarea wireless la aparatul dvs. prin aplicația mobilă HomeWhiz. Dacă tastă este apăsată pentru o perioadă lungă (3 secunde), simbolul de conexiune wireless de pe afișaj/ecran va pâlpâi lent (la intervale de 0,5 secunde). Rețeaua home este astfel inițializată pe produs. După

obținerea conexiunii wireless cu produsul, simbolul conexiunii wireless se aprinde continuu. Puteți activa/dezactiva conexiunea după finalizarea primei setări apăsând această tastă. Simbolul conexiunii wireless va pâlpâi rapid (la intervale de 0,2 secunde) până când conexiunea este stabilită. Când conexiunea devine activă, simbolul conexiunii wireless pâlpâie continuu. Dacă legătura nu poate fi stabilită pentru o perioadă lungă, verificați setările conexiunii și consultați secțiunea “Troubleshooting” din manualul de utilizare. Utilizați aplicația HoeWhiz pentru conexiunea wireless. Pașii de instalare sunt descriși în aplicație în timpul instalării. Puteți accesa aplicația citind codul QR disponibil pe eticheta HomeWhiz de pe produs. Aplicația poate fi obținută din App Store pentru dispozitive IOS sau din Play Store pentru dispozitive Android. Pentru detalii, vizitați adresa <https://www.homewhiz.com/>.

## 4. Tastă de setare a temperaturii compartimentului frigorific

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

## 5. Tasta de setare a temperaturii compartimentului congelator

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

## 6. Tasta modulului dezodorizant

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

## 7. Tasta de congelare rapidă

Atunci când este apăsată tasta de congelare rapidă simbolul de congelare rapidă se aprinde și funcția de congelare rapidă este activată. Temperatura compartimentului congelator este setată la -27 °C. Apăsați din nou tasta pentru a anula funcția. Funcția de congelare rapidă va fi anulată automat. Pentru a congela o cantitate mare de alimente proaspete, apăsați tasta de congelare rapidă înainte de amplasa alimentele în compartimentul frigorific.

## 8. Tasta de conversie a

compartimentului 

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

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



Apăsați tasta timp de 3 secunde pentru a activa funcția vacanță. Modul vacanță este activat, iar simbolul de vacanță este aprins.

# 6 Utilizarea aparatului

## 6.1 Schimbarea sensului de deschidere a ușii

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

Expresia “- -” este afișată pe indicatorul temperaturii Compartimentului frigorific iar compartimentul frigorific nu efectuează activ răcirea. Nu este recomandat să țineți alimente în compartimentul frigorific atunci când această funcție este activată. Celelalte compartimente continuă să se răcească în funcție de temperaturile stabilite anterior. Apăsați tasta din nou timp de 3 secunde pentru a anula această funcție.

## 10. Tasta pentru resetarea setărilor

conexiunii wireless  + 

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

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

## 7 Păstrarea alimentelor în produsul dumneavoastră

### Păstrarea alimentelor în compartimentele de răcire și refrigerare

- Dacă ușa compartimentului este deschisă și închisă frecvent și lăsată deschisă o perioadă lungă de timp, temperaturile din compartiment cresc considerabil, ceea ce poate reduce durata de viață a alimentelor și poate duce la deteriorarea acestora.
- Pentru a nu provoca schimbări ale mirosului și gustului, alimentele trebuie păstrate în recipiente închise.
- Pentru a asigura o răcire mai bună și mai omogenă, așezați alimentele separat, permițând circulația aerului rece printre ele.
- Asigurați circulația aerului lăsând spațiu între alimente și peretele interior. Dacă lipiți alimentele de peretele din spate, acestea pot îngheța.
- Așteptați ca mâncarea gătită și fierbinte să ajungă la temperatura camerei înainte de a o pune în frigider. Apoi, puteți pune mâncarea caldă în rafturile inferioare ale frigiderului. Așezați alimentele calde departe de alimentele perisabile.
- Aveți grijă în mod special să nu amestecați alimentele vândute sub formă congelată cu cele proaspete.
- Dezghețați alimentele congelate în compartimentul de răcire. Astfel, puteți răci compartimentul de răcire folosind alimente congelate astfel putând economisi energie.
- Păstrarea fructelor tropicale necoapte (mango, soiuri de pepene galben, papaya, banane, ananas) în frigider poate accelera procesul de maturizare. Acest lucru nu este recomandat deoarece va duce la o perioadă mai scurtă de păstrare.
- Păstrați ceapa, usturoiul, ghimbirul și alte legume rădăcinoase în condiții de cameră întunecată și rece, nu în frigider.
- Dacă observați că în frigider s-a alterat un aliment, aruncați-l și curățați accesoriile care au intrat în contact cu el.
- Pentru a răci rapid mâncărurile precum supe și tocane, care se gătesc în cratițe mari, le puteți pune la frigider, separându-le în recipiente de mică adâncime.
- Așezați alimentele neambalate departe de ouă.
- Păstrați fructele și legumele separat și fiecare soi împreună (de exemplu: mere cu mere, morcovi cu morcovi).
- Scoateți legumele verzi din pungă de plastic și puneți-le la frigider după ce le-ați înfășurat într-un prosop de hârtie sau o cârpă. Dacă spălați acest tip de alimente înainte de a le pune în frigider, nu uitați să le uscați.
- Puteți crea atât un mediu umed, cât și să permițeți circulația aerului păstrând fructele și legumele, care sunt predispuse la uscarea, în pungi de plastic perforate sau nesigilate.
- Înafara cazurilor în care în mediu înconjurător există circumstanțe extreme, dacă produsul dvs. (din tabelul cu valori setate recomandate) este păstrat la valorile setate specificate, el își va păstra prospețimea mai mult timp atât în compartimentul de răcire, cât și în compartimentul congelator.
- Nu depozitați legume sensibile la frig, cum ar fi legumele cu frunze verzi, roșiile și castraveții, în compartimentul de răcire. Dacă trebuie să utilizați sertarele compartimentului de răcire pentru depozitarea legumelor, asigurați-vă că panoul de control al frigiderului dvs. este setat la 5°C sau mai cald.

### Păstrarea alimentelor în compartimentul de răcire

În compartimentul de răcire, temperatura alimentelor care urmează să fie depozitate în produs poate varia între +3 °C și -3 °C. Temperatura din compartimentul de răcire poate scădea sub 0 °C, iar acest lucru nu este adecvat pentru depozitarea fructelor și legumelor proaspete. Dacă trebuie să depozitați alimente proaspete în sertarele

frigorifice, asigurați-vă că reglați temperatura frigiderului la 5°C sau la o temperatură mai ridicată.

| Păstrați alimentele în diferite locuri în funcție de proprietățile acestora: |                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Aliment                                                                      | Locația                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Ou                                                                           | Raft de ușă                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Produse lactate (unt, brânză)                                                | Dacă există, compartiment la zero grade (pentru alimente pentru micul dejun)/ compartiment de răcire                                                                                                                                                                   |
| Fructe, legume și verdeață                                                   | Compartimentul fructe-legume, sertar pentru fructe și legume sau;<br>În compartimentul pentru alimente proaspete, în sertarul pentru legume sau în sertarul Everfresh+ (dacă este disponibil), cu condiția ca frigiderul să fie setat la o temperatură mai mare de 5°C |
| Carnea proaspătă, carne de pui, pește, cârnați etc. Alimente gătite          | Dacă există, compartiment la zero grade (pentru alimente pentru micul dejun)/ compartiment de răcire                                                                                                                                                                   |
| Produse gata de servit, produse împachetate, produse conservă și murături    | Rafturile superioare sau raftul de ușă                                                                                                                                                                                                                                 |
| Băuturi, sticle, condimente și snackuri                                      | Raft de ușă                                                                                                                                                                                                                                                            |

### **Păstrarea alimentelor în compartimentul congelator**

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

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

### **Păstrarea alimentelor care sunt vândute gata congelate**

- Atunci când depozitați alimente, respectați perioadele de timp specificate în aceste instrucțiuni.
- Pentru a proteja calitatea alimentelor, intervalul de timp între tranzacția de cumpărare și depozitare trebuie să fie cât mai scurt posibil.
- Cumpărați alimente congelate care sunt păstrate la -18 °C sau temperaturi mai scăzute.
- Evitați cumpărarea alimentelor ale căror ambalaje sunt acoperite cu gheață etc. Aceasta înseamnă că produsul ar putea fi parțial decongelat și apoi recongelat. Temperatura are impact asupra calității alimentelor.
- Depozitați alimentele pe durata recomandată de producător. Scoateți din congelator doar cantitatea de alimente de care aveți nevoie.
- Înafara cazurilor în care în mediul înconjurător există circumstanțe extreme, dacă produsul dvs. (din tabelul cu valori

setate recomandate) este păstrat la valorile setate specificate, el își va păstra prospețimea mai mult timp atât în compartimentul pentru produse proaspete, cât și în compartimentul congelator.

- În cazul în care compartimentul pentru alimente proaspete este setat la o temperatură mai scăzută, fructele și legumele proaspete se pot congela parțial.

- Compartimentele cu două stele sunt ideale pentru alimentele pre-congelate. Se pot depozita înghețata și cuburile de gheață.
- Congelați alimentele doar în compartimentul de 4 stele.

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

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

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

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

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

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

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

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

Tabel valori setate recomandate

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

Congelare rapidă

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

Detalii congelator

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

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

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

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

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

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

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

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

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

#### **Așezarea alimentelor**

##### **Rafturile din compartimentul**

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

##### **Rafturile din compartimentul**

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

#### **Rafturi ușă compartimentul**

**frigider:**Alimente sau băuturi mici și ambalate

**Sertarul pentru legume și fructe:**Legume și fructe

##### **Compartimentul pentru alimente**

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

## **DECLARAȚIE DE DECLINARE A RĂSPUNDERII:**

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

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

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

#### **Auto-repararea**

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

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

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

Prin urmare, este recomandat cu tărie ca utilizatorii finali să se abțină de la încercarea de a efectua reparații care nu se încadrează în lista menționată de piese de schimb, contactând în astfel de cazuri

mecanici profesioniști autorizați sau mecanici profesioniști înregistrați. În caz contrar, încercările de reparație efectuate de utilizatorii finali pot cauza probleme legate de siguranță, pot deteriora produsul și pot cauza incendii, inundații, electrocutări și grave vătămări corporale.

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

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

Disponibilitatea pieselor de schimb ale frigiderului pe care l-ați achiziționat este de 10 ani. În această perioadă, vor fi disponibile piese de schimb originale pentru ca frigiderul să funcționeze corect.

Durata minimă a garanției pentru frigiderul pe care l-ați achiziționat este de 24 de luni.

Acest produs este prevăzut cu o sursă de iluminare de clasă energetică „G”.

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