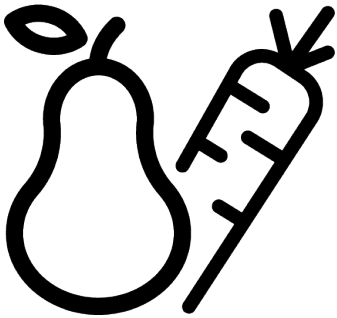
EN
NL
FR
DE
ES
HU
EL

Refrigerator / User Manual
Koelkast / Gebruiker Handleiding
Congélateur / Réfrigérateur / Manuel d'utilisation
Kühlschrank / Bedienungsanleitung
Refrigerador / Manual del usuario
Hűtőszekrény / Felhasználói kézikönyv
Ψυγείο / Εγχειρίδιο Χρήστη



WHK2 5323 B5E2

4579330969/AD 29/10/2026

®/TM/© 2026 Whirlpool. Produced under license. ®/TM/© 2026 Whirlpool. Onder licentie geproduceerd.
®/TM/© 2026 Whirlpool. Produit sous licence. ®/TM/© 2026 Whirlpool. Hergestellt unter Lizenz.
®/TM/© 2026 Whirlpool. Fabricado con licencia. ®/TM/© 2026 Whirlpool. Licenc alapján készült.
®/TM/© 2026 Whirlpool. Παράγεται κατόπιν αδείας.

Please read this manual first!

Our valued customer,

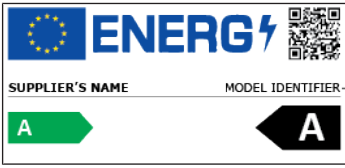
Thank you for choosing product. We want you to get the best results from your product, which is manufactured with high quality and technology. To do this, please read this entire manual and the other documents provided carefully before using the product.

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.



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

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



docs.whirlpool.eu/docs

Table of Contents

1 Environmental Instructions 4

1.1 Disposal Of Packaging Materials . 4
1.2 Technical Information About Bluetooth + Wi-fi 4

2 Your Refrigerator 5

3 Installation 5

3.1 Right Place For Installation 6
3.2 Hot Surface Warning 6

4 Preparation 6

4.1 What To Do For Energy Saving 6
4.2 First Use 7
4.3 Climate Class and Definitions 7

5 Use of Your Appliance 8

5.1 Control Panel of the Product 8
5.2 Storing Food in Your Product 9
5.3 Humidity Controlled Crisper 14
5.4 Dairy Products Cold Storage Area 15
5.5 Door Open Alert 15
5.6 The ice storage area 15
5.7 Egg holder 15

6 Maintenance and Cleaning 16

7 Troubleshooting 17

1 Environmental Instructions

1.1 Disposal Of Packaging Materials

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

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

1.2 Technical Information About Bluetooth + Wi-fi

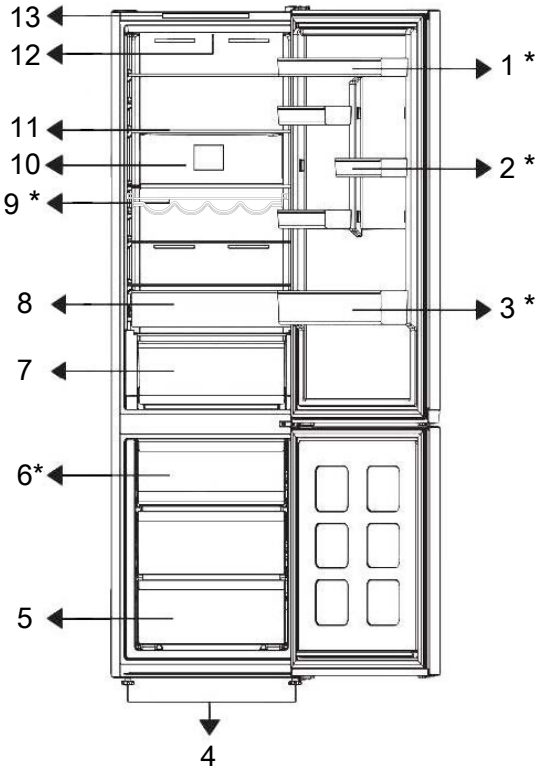
Frequency Band:	2.4GHz (Wi-fi or bluetooth function)
Max. Transferring Power:	< 100mW (Wi-fi or bluetooth function)
Software Details:	Quartz_WiFi.XXX

SIMPLIFIED EU DECLARATION OF CONFORMITY:

Hereby, Beko Europe Management S.R.L.declares that the radio equipment is in compliance with Directive 2014/53/EU.
The full text of the EU declaration of conformity is available at the following internet address:https://docs.emeaappliance-docs.eu

This product collects and transmits usage data when connected to the internet (e.g. temperature settings, usage duration, error codes **etc.**). In accordance with the EU Data Act (Regulation EU 2023/2854), you have the right to access and manage this data.
For details on what data is collected, how it is used, and how to access it, please visit:**www.homewhiz.com/eu-data-act-policy**

2 Your Refrigerator



1 * Adjustable Door Shelf
2 *Egg Shelf
3 * Bottle Shelf
4 Legs
5 Freezer Compartment
6 *Ice Container
7 Vegetable Drawer
8 Chill Storage Drawer
9 * Wine rack
10 Fan
11 Adjustable Body Shelf
12 Illumination Lamp
13 Control Panel

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

3 Installation

Read the “Safety Instructions” first!

3.1 Right Place For Installation

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

- Place the product on a flat surface to avoid vibration
- Place the product at least 30 cm away from the heater, stove and similar sources of heat and at least 5 cm away from electric ovens.
- When placing two coolers in adjacent position, leave at least 4 cm distance between the two units.
- Keep the product out of direct sunlight and in a dry place.

3.2 Hot Surface Warning

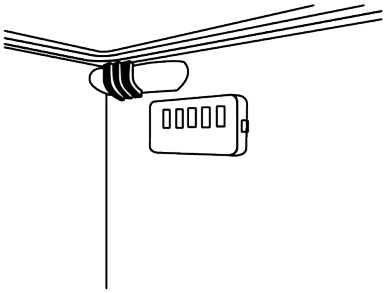
The side walls of your product are equipped with cooler pipes to enhance the cooling system. High pressure fluid may flow through these surfaces, and cause hot surfaces on the side walls. This is normal and it does not require servicing.

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.
- Place the food as shown below, keeping a distance from the cooler compartment temperature sensor. If they are in contact with the sensor, energy consumption of the appliance might increase.



- 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.

4.2 First Use

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

- Wait for at least 2 hours before operating the product, to ensure the complete efficiency of refrigeration.
- Keep the product running without placing any food inside for 6 hours and the product door should be kept as closed as possible.
- The temperature change caused by opening and closing of the door while using the product may normally lead to condensation on door/body shelves and glassware placed in the product.
- A sound will be heard when the compressor is engaged. It is normal for the product to make noise even if the compressor is not running, as fluid and gas may be compressed in the cooling system.
- It is normal for the front edges of the product to be warm. These areas are designed to warm up in order to prevent condensation
- For some models, indicator panel turns off automatically 1 minute after the door closes. It will be reactivated when the door is opened or any button is pressed.

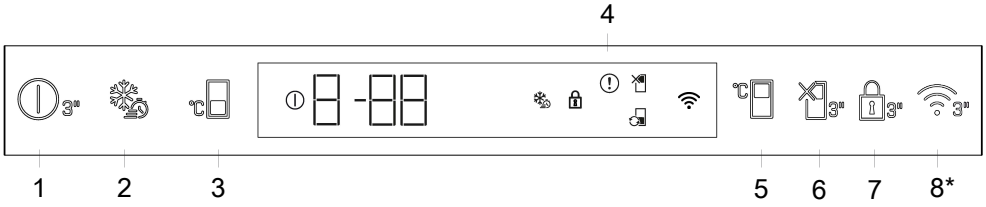
4.3 Climate Class and Definitions

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

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

5 Use of Your Appliance

5.1 Control Panel of the Product



1. Product Off Button
If this button is pressed for 3 seconds, the appliance will enter off mode; in this mode, the fridge will not cool; if the button is pressed again for 3 seconds, the fridge will start operating normally.

2. Quick freeze
When the quick freeze key is pressed, the quick freeze icon will show and the quick freeze function will activate. The freezer compartment temperature is set to -27 °C. Press the key again to cancel the function. The quick freeze function will cancel itself after a while. To freeze a large amount of fresh food, press the quick freeze key before placing the food in the freezer compartment.

3. Freezer Compartment Temperature Setting Button
The temperature has been set for the freezer compartment. By pressing the key, you can set the freezer compartment temperature to -18,-19,-20,-21,-22,-23, or -24 °C.

4. Fault Status Indicator
This indicator will be activated when the refrigerator cannot cool adequately or in the event of any sensor error. "E" will be displayed on the freezer compartment temperature indicator and figures such as 1, 2, 3 will be displayed on the cooler compartment temperature indicator. These figures inform the authorized service about the fault. An exclamation mark will be displayed when you load hot food into the freezer compartment or leave the door open for an extended period of time. This is not an error, this warning will be cleared when the food cools down or when any key is pressed.

5. Cooler Compartment Temperature Setting
Allows temperature to be set for the cooler compartment. By pressing the key, you can set the cooler compartment temperature to 8, 7, 6, 5, 4, 3, 2, or 1°C.

6. Vacation Function
To activate the holiday function, press the button for 3 sec. The holiday mode is activated and the holiday icon lights up. All icons on the cooler compartment temperature indicator turn off and the cooler compartment does not perform active cooling. When this function is activated, you are advised against storing food in the refrigerating compartment. The other compartments continue to cool according to their set temperature. Press the key for 3 seconds again to cancel this function.

7. Child lock
Press the key for 3 seconds, the key lock symbol turns on and the child lock mode is activated. When the child lock mode is active, the keys do not work. If the button is pressed again for 3 seconds, the child lock will be deactivated. If you want to prevent the temperature setting of the refrigerator from being changed, you can use the child lock feature.

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

8. 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 link between the appliance and the home network is initialized. After the wireless connection with the appliance is established, the wireless connection icon () will be lit solid. After initial setup, the connection can be activated/deactivated by pressing this button. 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 access the application by reading the QR code available on the HomeWhiz label on the product.

The application can be obtained from App Store or from Play Store for Android devices. For details visit **https://www.homewhiz.com/**.

.

Temperature settings can be set between 1-8 °C for the refrigerator compartment and between -24 and -18 °C for the freezer compartment. Adjustable temperature values may vary within these ranges depending on product specifications.

5.2 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, garlics, gingers and other root vegetables in dark and cold room conditions, not in the refrigerator.
- If you notice that a food has spoiled in the refrigerator, throw away that food and clean the accessories which have come into contact with it.
- In order to cool the meals like soups and stews, which are cooked in the large pots, quickly, you can put them in the refrigerator by separating them into their own shallow containers.
- Place unpackaged food away from eggs.
- Keep the fruits and vegetables separately and store each variety together (for example; apples with apples, carrots with carrots).
- Take green vegetables out of the plastic bag and place them in the refrigerator after wrapping them in a paper towel or drying cloth. If you wash this type of food before placing them in the refrigerator, remember to dry them.
- You can both create a damp environment and provide an air flow by keeping fruits and vegetables, which are prone to drying, in the perforated or unsealed plastic bags.
- Except the cases where extreme circumstances are available in the environment, if your product (on the recommended set values table) is set to the specified set values, the food keep their freshness for a longer time both in the chill compartment and freezer compartment.
- 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

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

Storing Food In The Freezer Compartment

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

Storing The Foods, Which Are Sold Frozen

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

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

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.
-22 or -24 °C	4°C	These settings are recommended for ambient temperatures exceeding 30°C.
Quick Freeze	4°C	Use when you want to freeze your food in a short time. When the process ends, the product's settings will return to previous position.
-18°C or colder	2°C	Use these settings if you believe the cooler compartment is not cold enough due to ambient temperature or frequently opening the door.

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).

5.3 Humidity Controlled Crisper

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

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

We recommend that the vegetables and fruits shall not be stored in bags to improve the storage period of the food and to better benefit from the humidity control system. Leaving them in plastic bags causes vegetables to rot in a short time. We recommend that cucumbers and broccolis, in particular, are not stored in closed bags. In situations where contact with other vegetables is not

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

5.4 Dairy Products Cold Storage Area

Cold Storage Drawer

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

5.5 Door Open Alert

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

Version 1;

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

Version 2;

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

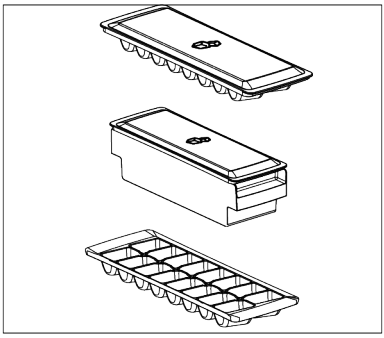
5.6 The ice storage area

Ice Container

Ice bucket allows you take ice easily from the refrigerator.

Using the ice bucket

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



5.7 Egg holder

You can place the egg holder on the door or body shelf you wish.
If the egg holder is to be placed on the body shelf, we recommend you to choose colder lower shelves.

- Never place the egg holder on the freezer compartment.

6 Maintenance and Cleaning

Read the “Safety Instructions” first!

- Unplug your appliance before cleaning it.
- The dust on the ventilation grille on the back of the product should be removed (without opening the lid) at least once a year. Cleaning should be done with a dry cloth.

For products that include a water dispenser/ice machine.

- If the water in the tank has been left standing for 2-3 weeks, it should be changed.
- The water tank and water dispenser parts should not be washed in a dishwasher.
- Dissolve one teaspoon of baking soda in half a liter of water. Wet a cloth with this solution and wring it out thoroughly. Wipe the inside of your appliance with this cloth and then dry it completely.
- Ensure that water does not enter the lamp housing, LED light lens, ventilation holes, and other electrical parts. Risk of electric shock and short circuit!
- Do not open or perform cleaning, maintenance, or repair work on electrical components (control board cover, compressor rear cover (if applicable) without authorization. If your product does not have a cover on the compressor area, absolutely do not touch this area or use any tools to come into contact with it. Risk of electric shock and injury!
- Clean the door with a damp cloth. Remove all contents from your product, including the door and body shelves. Lift the door shelves upwards to remove them. After cleaning and drying, slide the shelves back into place from top to bottom.
- Never use chlorine-containing water or cleaning agents for cleaning the exterior surface of the product or chrome-plated parts. Chlorine causes rust on these types of metal surfaces.
- For any reason, do not put your hands, feet, or any metal objects under or between the product. Pinch or any sharp edges could cause personal injury.
- To prevent the prints on the plastic part from peeling off or deforming, do not use sharp, abrasive tools, soap, household cleaning products, detergents, gasoline, polish, etc. For cleaning, use a soft cloth with lukewarm water and dry.

For products without No Frost;

- Water droplets and up to a finger's thickness of frost will form on the back wall of the cooler compartment. Do not clean it, and absolutely do not apply oil or similar substances.
- Use only a slightly damp microfiber cloth for cleaning the exterior surface of the product. Sponges and other types of cleaning cloths may cause scratches.
- To clean the interior surfaces of the product, wash all removable parts with a mild solution of soap, water, and baking soda. Rinse thoroughly and dry completely. Prevent water from getting into the lights and control panel.
- Be careful not to let water get into the lamp housing and other electrical parts.
- Clean the door with a damp cloth. Remove all contents to take out the door and body shelves. Lift the door shelves upwards to remove them. After cleaning and drying, slide them back in place from top to bottom.
- Never use chlorine-containing water or cleaning agents for cleaning the exterior surface of the product or chrome-plated parts. Chlorine causes rust on these types of metal surfaces.
- To prevent the prints on the plastic part from peeling off or deforming, do not use sharp, abrasive tools, soap, household cleaning products, detergents, gasoline, polish, etc. For cleaning, use a soft cloth with lukewarm water and dry.

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

Stainless Steel Exterior Surfaces

Use a non-abrasive stainless steel cleaner and apply it with a lint-free, soft cloth. To polish, gently wipe the surface with a microfiber cloth dampened with water and use a dry polishing pad. Always follow the grain of the stainless steel.

Preventing Bad Odors

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

- To prevent this problem, clean with baking soda water every 15 days.
- Store food in sealed containers, as microorganisms released from open food can cause bad odors.
- Never store expired or spoiled food in your product.

Protection of Plastic Surfaces

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

7 Troubleshooting

Read the “Safety Instructions” first!

Check this list before contacting the service. Doing so will save you time and money. This list includes frequent complaints that are not related to faulty workmanship or materials. Certain features mentioned herein may not apply to your product.

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

The refrigerator is not working.

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

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

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

Compressor is not working.

- In case of sudden power failure or pulling the power plug off and putting back on, the gas pressure in the product's cooling system is not balanced, which triggers the compressor thermic safeguard. The

product will restart after approximately 6 minutes. If the product does not restart after this period, contact the service.
- Defrosting is active. >>> This is normal for a fully-automatic defrosting product. The defrosting is carried out periodically.
- The product is not plugged in. >>> Make sure the power cord is plugged in.
- The temperature setting is incorrect. >>> Select the appropriate temperature setting.
- The power is out. >>> The product will continue to operate normally once the power is restored.

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

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

The refrigerator runs too often or for too long.

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

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

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

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

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

The food items kept in cooler compartment drawers are frozen.

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

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

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

will take longer to reach the set temperature when recently plugged in or a new food item is placed inside.
- Large quantities of hot food may have been recently placed into the product. >>> Do not place hot food into the product.

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

There is sound of wind blowing coming from the product.
- The product uses a fan for the cooling process. This is normal and not a malfunction.

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

There is condensation on the product's exterior or between the doors.
- The ambient weather may be humid, this is quite normal in humid weather. >>> The condensation will dissipate when the humidity is reduced.

The interior smells bad.
- The product is not cleaned regularly. >>> Clean the interior regularly using sponge, warm water and carbonated water.
- Certain holders and packaging materials may cause odour. >>> Use holders and packaging materials without free of odour.
- The foods were placed in unsealed holders. >>> Keep the foods in sealed holders. Micro-organisms may spread out of unsealed food items and cause bad odour.
- Remove any expired or spoilt foods from the product.

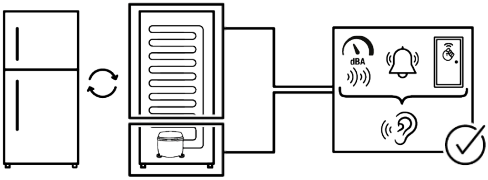
The door is not closing.
- Food packages may be blocking the door. >>> Relocate any items blocking the doors.
- The product is not standing in full upright position on the ground. >>> Adjust the stands to balance the product.
- The surface is not flat or durable >>> Make sure the surface is flat and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

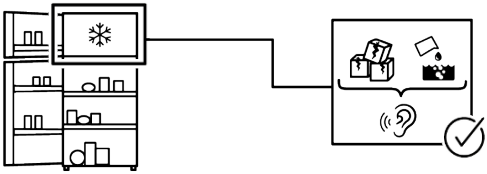
The crisper is jammed.
- The food items may be in contact with the upper section of the drawer. >>> Reorganize the food items in the drawer.

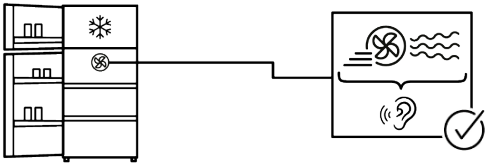
Temperature on the product surface.
- High temperature may be observed between two doors, on the side panels and on the rear grill area while your product is operated. This is normal and it does not require servicing.

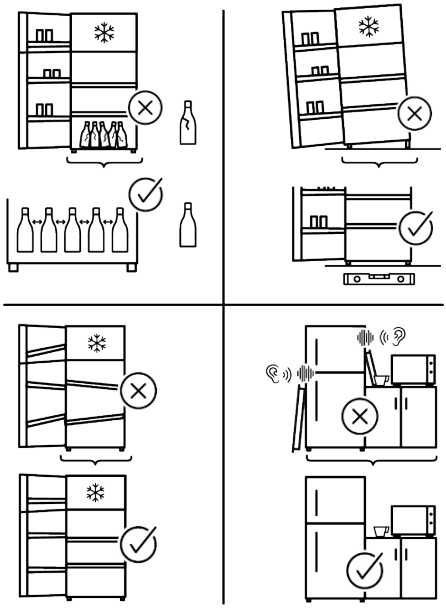
Fan continues to operate when the door is opened.
- Fan may continue to operate when the freezer door is open.

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


dBA







DISCLAIMER

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

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

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

Self-Repair

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

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

Lees eerst deze handleiding!

Beste klant,

Hartelijk dank voor uw keuze van dit product.

Registreer uw producten op www.register10.eu

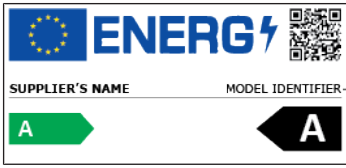
Wij willen dat u kunt genieten van een optimale efficiëntie van dit hoogwaardige product dat is vervaardigd met de nieuwste technologische snufjes. Lees hiervoor deze handleiding en alle andere documentatie zorgvuldig voor u het product in gebruik neemt.

U moet alle informatie en waarschuwingen omvat in deze handleiding naleven. Zo beschermt u zichzelf en uw product tegen eventuele gevaren. Bewaar de handleiding. U moet deze handleiding meegeven met het product als u het aan iemand anders doorgeeft.

De volgende symbolen worden gebruikt in de handleiding en op het product:



Lees de handleiding.



De informatie over het model zoals opgeslagen in de productdatabank is beschikbaar op de volgende website waar u kunt zoeken op de ID van het model (*) die vermeld staat op het typeplaatje.

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



docs.whirlpool.eu/docs

Inhoudsopgave

1 Milieurichtlijnen 24

1.1 Verwijdering van het verpakkingmateriaal 24

1.2 Technische informatie over Bluetooth + Wi-Fi 24

2 Uw koelkast 25

3 Installatie 25

3.1 Correcte locatie voor de installatie 26

3.2 Waarschuwing voor heet oppervlak 26

4 Voorbereiding 26

4.1 Wat u kunt doen om energie te besparen 26

4.2 Eerste gebruik 27

4.3 Klimaatklasse en definities 27

5 Het gebruik van uw apparaat 28

5.1 Bedieningspaneel van het product 28

5.2 Etenswaren opslaan in uw product 29

5.3 Vochtigheidbeheerde crisper 35

5.4 Zuivelproducten koude bewaarzone 35

5.5 Deur open alarm 35

5.6 De ijsopslagvak 36

5.7 Eierhouder 36

6 Onderhoud en reiniging 36

7 Probleemoplossing 38

1 Milieurichtlijnen

1.1 Verwijdering van het verpakkingmateriaal

Het verpakkingsmateriaal is recyclebaar en is gemarkeerd met het recycling symbool .

De verschillende onderdelen van de verpakking moet dus op verantwoorde wijze worden verwijderd, volledig conform met de lokale regelgeving met betrekking tot afvalverwijdering.

1.2 Technische informatie over Bluetooth + Wi-Fi

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

VEREENVOUDIGDE EU-CONFORMITEITSVERKLARING:

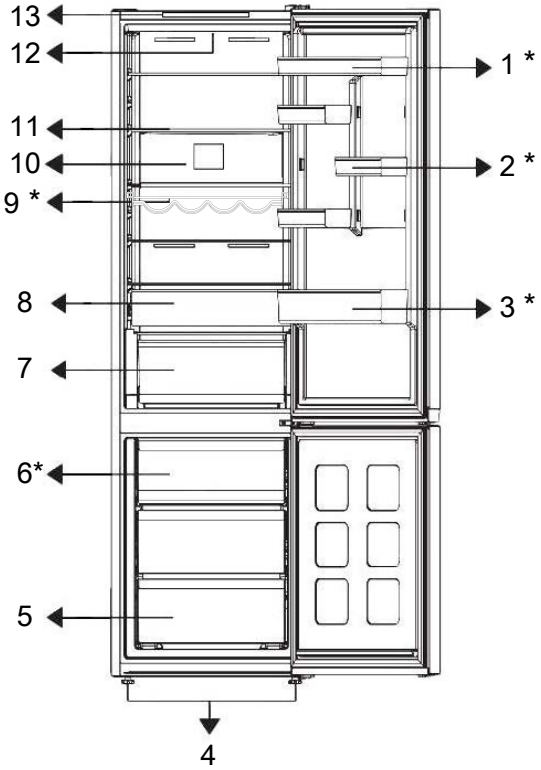
Hierbij verklaart Beko Europe Management S.R.L.de dat de radioapparatuur voldoet aan Richtlijn 2014/53/EU.

De volledige tekst van de EU-conformiteitsverklaring is beschikbaar op het volgende internetadres:https://docs.emeaappliance-docs.eu

Dit product verzamelt en verzendt gebruiksgegevens wanneer het is verbonden met internet (bijv. temperatuurinstellingen, gebruiksduur, foutcodes**etc.**). In overeenstemming met de EU-gegevenswet (Verordening EU 2023/2854) hebt u recht op toegang tot en beheer van deze gegevens.

Ga voor meer informatie over welke gegevens worden verzameld, hoe deze worden gebruikt en hoe u er toegang toe kunt krijgen naar:**www.homewhiz.com/eu-data-act-policy**

2 Uw koelkast



1 * Verstelbaar deurvak
2 * Eierplank
3 * Flessenplank
4 Voetjes
5 Vriesvak
6 * IJscontainer
7 Groentelade
8 Chillopslaglade
9 * Flessenplank
10 Ventilator
11 Verstelbare deurvakken
12 Lamp
13 Bedieningspaneel

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

3 Installatie

Lees eerst het hoofdstuk “Veiligheidsinstructies”!

3.1 Correcte locatie voor de installatie

Neem contact op met de geautoriseerde service voor de installatie van het product. Om de installatie van het product voor te bereiden, verwijzen wij u naar de informatie in de handleiding. Zorg ervoor dat de elektrische en watervoorzieningen correct zijn uitgevoerd. Zo niet moet u een elektricien en loodgieter aanspreken om de voorzieningen correct uit te voeren.

- Plaats het apparaat op een vlakke ondergrond om trillingen te vermijden
- Plaats het product minimum 30 cm verwijderd van de radiator, het fornuis en gelijkaardige warmtebronnen en minimum 5 cm van elektrische ovens.
- Als u twee koelers naast elkaar plaatst, moet u minimum 4 cm afstand laten tussen beide toestellen.
- Stel het product niet bloot aan direct zonlicht en bewaar het in een droge plaats.
- Controleer of het tussenruimte beveiligingsonderdeel met de muur achteraan aanwezig is (indien geleverd met het product).

3.2 Waarschuwing voor heet oppervlak

De zijwanden van uw product zijn uitgerust met koelmiddelleidingen om het koelsysteem te verbeteren. Vloeistof onder hoge druk kan door deze oppervlakken stromen en hete oppervlakten veroorzaken op de zijwanden. Dit is normaal en vereist geen interventie van het onderhoudspersoneel.

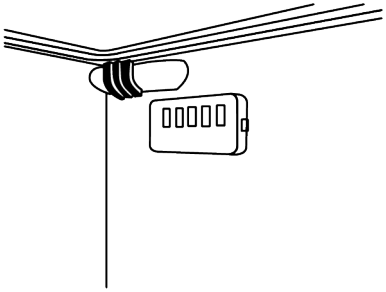
4 Voorbereiding

Lees eerst het hoofdstuk “Veiligheidsinstructies”!

4.1 Wat u kunt doen om energie te besparen

- Wanneer u etenswaren in de koelkast plaatst, moet u voldoende ruimte laten om een goede luchtcirculatie mogelijk te maken in de koelkast.
- Aangezien warme en vochtige lucht niet rechtstreeks zullen doordringen in uw product als de deuren niet worden geopend zal uw product optimaal werken in omstandigheden die voldoen om uw etenswaren te beschermen. Onder deze omstandigheden werken functies en onderdelen zoals de compressor, ventilator, het verwarmingselement, ontdooien, verlichten, weergave, etc. in overeenstemming met de behoeften om zo weinig mogelijk energie te verbruiken.
- Als er meerdere opties zijn, moeten de glazen platen zodanig worden geplaatst dat ze de luchtuitlaten op de achterwand niet zijn geblokkeerd. De luchtuitlaten moeten bij voorkeur onder de glazen platen blijven. Deze combinatie kan bijdragen tot de luchtcirculatie en energie-efficiëntie.
- Het is ten zeerste aangeraden de onderste lade te gebruiken om etenswaren te bewaren.
- Voor optimale prestaties kan Snel invriezen worden gebruikt (indien beschikbaar), 24 uur voor het plaatsen van vers voedsel in de vriezer.
- In de meeste gevallen is 24 uur voldoende voor de Snel invriezen-functie nadat vers voedsel in de vriezer is geplaatst. Na enige tijd wordt de Snel invriezen-functie automatisch gedeactiveerd.
- Bij het invriezen van een kleine hoeveelheid voedsel kan de Snel invriezen-functie na enige tijd worden gedeactiveerd om energiebesparing te garanderen.
- Afhankelijk van de kenmerken van het product; ingevroren etenswaren ontdooien in het koelvak resulteert in energiebesparing en bewaart de kwaliteit van de etenswaren.

- Om een maximale hoeveelheid etenswaren op te slaan in het koelvak van uw koelkast kunt u de bovenste laden verwijderen en de etenswaren op het rooster/ glazen rek plaatsen.
- Plaats de etenswaren zoals hieronder aangegeven, waarbij u afstand houdt van de temperatuursensor van het koelvak. Als ze in contact komen met de sensor kan het energieverbruik van het apparaat stijgen.



- Bewaar voedsel in het koel- of chillvak volgens de juiste opslagcondities om energie te besparen.
- Pakketten met etenswaren mogen niet in direct contact staan met de temperatuursensor in het vriesvak.

4.2 Eerste gebruik

Voor u uw product in gebruik neemt, moet u ervoor zorgen dat u de nodige voorbereidingen treft in overeenstemming met de instructies vermeld in de “Veiligheidsinstructies” en “Installatie” secties.

- Wacht minimaal 2 uur voordat u het product bedient, om de volledige efficiëntie van koeling te garanderen.
- Schakel het product in zonder etenswaren en laat het werken gedurende 6 uur. De deur van het product moet gesloten blijven.
- De temperatuurwijzigingen die worden veroorzaakt door het openen en sluiten van de deur tijdens het gebruik van het product zullen in normale omstandigheden resulteren in de vorming van condensatie op de deur/laden en het glas dat in het product wordt geplaatst.
- Een geluidssignaal weerklinkt wanneer de compressor wordt ingeschakeld. Het is normaal dat het product lawaai maakt, zelfs als de compressor is ingeschakeld, aangezien vloeistof en gas kan worden samengedrukt in het koelsysteem.
- Het is normaal dat de voorzijden van het product warm zijn. Deze zones zijn ontworpen om op te warmen en condensatie te
- In sommige modellen schakelt het indicatorpaneel automatisch uit 1 minuten nadat de deur sluit. Ze wordt opnieuw ingeschakeld wanneer de deur geopend wordt of een toets ingedrukt wordt.

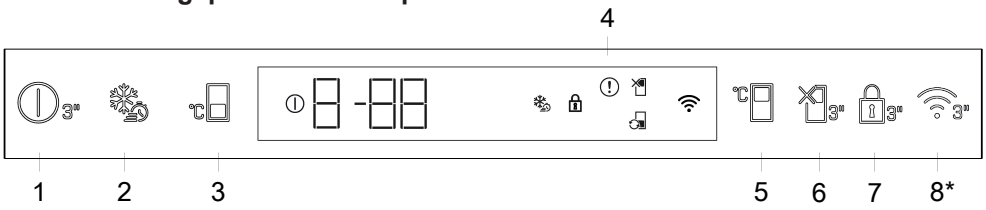
4.3 Klimaatklasse en definities

Raadpleeg de klimaatklasse op het typeplaatje van uw apparaat. Eén van de onderstaande situaties is van toepassing op uw apparaat naargelang de klimaatklasse.”

- **SN:** Lange termijn gematigd klimaat: Dit koelapparaat is ontworpen voor gebruik bij een omgevingstemperatuur tussen 10 °C en 32 °C.
- **N:** Gematigd klimaat: Dit koelapparaat is ontworpen voor gebruik bij een omgevingstemperatuur tussen 16°C en 32 °C.
- **ST:** Subtropisch klimaat: Dit koelapparaat is ontworpen voor gebruik bij een omgevingstemperatuur tussen 16°C en 38°C.
- **Tel.:** Tropisch klimaat: Dit koelapparaat is ontworpen voor gebruik bij een omgevingstemperatuur tussen 16°C en 43°C.

5 Het gebruik van uw apparaat

5.1 Bedieningspaneel van het product



1. Product Uit-knop
Als deze knop gedurende 3 seconden wordt ingedrukt, schakelt het apparaat over op de Uit-modus. In deze modus koelt de koelkast niet af. Als de knop
opnieuw 3 seconden wordt ingedrukt, hervat de koelkast de normale werking.

2. Snel-invriezen
Als de Snel-invriezen toets wordt ingedrukt, licht het Snel-invriezen pictogram op en wordt de Snel-invriezen functie ingeschakeld. De temperatuur van het vriesvak is ingesteld op -27 °C. Druk opnieuw op deze toets om de functie te annuleren. De snel invriezen functie wordt automatisch uitgeschakeld na een tijdje. Als u een grote hoeveelheid verse etenswaren moet invriezen, drukt u op de Snel-invriezen toets voor u etenswaren in het vriesvak plaatst.

3. Knop Temperatuurinstellings vriesvak
De temperatuur is ingesteld voor het vriesvak. Als u de toets indrukt, kan de temperatuur van het vriesvak worden ingesteld op -18,-19, -20, -21, -22, -23 en -24 °C.

4. Foutstatus indicator
Deze indicator schakelt in de uw koelkast onvoldoende koelt of in het geval van een sensorfout. “E” verschijnt op de temperatuurindicator van de diepvriezer en cijfers zoals “1,2, 3 verschijnen op de temperatuurindicator van het koelvak. Deze cijfers bieden de geautoriseerde dient informatie over de fout. Er verschijnt een uitroepteken als u warme etenswaren in het vriesvak hebt geplaatst of als de deur langdurig open wordt gelaten. Dit is geen fout; deze waarschuwing verdwijnt wanneer de etenswaren afkoelen of wanneer een toets wordt ingedrukt.

5. Koelvak temperatuurinstelling
Biedt de mogelijkheid de temperatuur in te stellen voor het koelvak. Als u de toets indrukt, kan de temperatuur van het koelvak worden ingesteld op 8, 7, 6, 4, 3, 2 en 1°C.

6. Vakantiefunctie 
Houd de knop 3 seconden ingedrukt om de vakantiefunctie te activeren. De vakantiemodus wordt ingeschakeld en het vakantiepictogram licht op. Alle pictogrammen op de koelvak temperatuurindicator schakelen uit en het koelvak koelt niet actief. Wanneer deze functie wordt ingeschakeld, is het niet aanbevolen voedingswaren te bevaren in het koelvak. De andere vakken blijven afkoelen volgens hun ingestelde temperatuur. Druk opnieuw op de toets gedurende 3 seconden om deze functie te annuleren.

7. Toetsenvergrendeling modus 
Houd de toetsvergrendeling opnieuw ingedrukt gedurende 3 seconden. Het toetsenvergrendelingssymbool licht op en de toetenvergrendelingsmodus wordt ingeschakeld. De knoppen werken niet als de toetsenbordvergrendeling ingeschakeld is. Houd de toetsvergrendeling opnieuw gedurende 3 seconden ononderbroken ingedrukt. Het toetsenvergrendelingssymbool gaat uit en de toetsenvergrendelingsmodus wordt uitgeschakeld.

***Optioneel**: De weergegeven functies zijn optioneel; er kunnen verschillen zijn in de vorm en de locatie van de functies op het indicatorpaneel van uw apparaat.

8. Draadloos toets * 
Deze toets wordt gebruikt om een draadloze verbinding te maken met uw apparaat via de HomeWhiz mobiele app. Wanneer de toets langdurig wordt ingedrukt (3 seconden), begint het draadloze verbindingssymbool langzaam te knipperen op het scherm/de indicator (in intervallen van 0,5 seconde). De link tussen het apparaat en het thuisnetwerk wordt gestart. Als de draadloze verbinding tot stand is gebracht, brandt het draadloze verbinding pictogram ononderbroken. Na de aanvankelijke instelling kan de verbinding worden in/uitgeschakeld door deze knop in te drukken. Het draadloze netwerk pictogram knippert snel (met een interval van 0,2 seconden) tot de verbinding tot stand is gebracht. Wanneer de verbinding actief is, knippert het draadloze verbindingssymbool ononderbroken. Als de verbinding niet tot stand kan worden gebracht gedurende een lange periode moet u uw verbindingsinstellingen controleren en het hoofdstuk “Probleemoplossing” raadplegen in de handleiding. Gebruik de Home-Whiz app voor de draadloze verbinding. De installatiestappen worden beschreven in de app tijdens de installatie. U krijgt toegang tot de app door de QR-code te lezen op het HomeWhiz label op het product. De app is beschikbaar in de App Store of via de Play Store voor Android apparaten. Voor meer informatie verwijzen wij u naar **https://www.homewhiz.com/**.

.

Temperatuurinstellingen kunnen worden ingesteld tussen 1-8 °C voor het koelcompartiment en tussen -24 en -18 °C voor het vriescompartiment. Instelbare temperatuurwaarden kunnen binnen deze bereiken variëren, afhankelijk van de productspecificaties.

5.2 Etenswaren opslaan in uw product

Etenswaren bewaren in de koelvakken

- De temperatuur in de vakken stijgt aanzienlijk als de deur van de vakken vaak wordt geopend en gesloten of langdurig wordt open gehouden. Dit kan de levensduur van de etenswaren verminderen en deze doen bederven.

- Om onaangename geurtjes en veranderingen in de smaak te voorkomen, mogen de etenswaren niet worden opgeslagen in afgesloten containers.
- Om een beter en homogeen koelresutaat te bereiken, plaatst u de etenswaren zodanig dat koude lucht door de etenswaren kan circuleren.
- Zorg voor voldoende luchtcirculatie door ruimte te laten tussen de etenswaren en de interne wanden. Als u de etenswaren tegen de achterwand plaatst, kunnen deze bevriezen.
- Laat bereide maaltijden afkoelen tot kamertemperatuur voor u ze in de koelkast plaatst. Daarna kunt u de lauwe maaltijd op de onderste laden van uw koelkast plaatsen. Bewaar warm voedsel uit de buurt van bederfelijk voedsel.
- Let er vooral op om voedsel dat bevroren wordt verkocht niet te mengen met vers voedsel.
- Ontdooi diepvriesproducten in het chillvak. Daardoor kunt u het chillvak koelen door diepvriesproducten te gebruiken en energie te besparen.
- Onrijp tropisch fruit (mango, meloenvariëteiten, papaya, bananen, ananas) bewaren in de koelkast kan het rijpingsproces versnellen. Dit is niet aanbevolen omdat het de bewaartijd kan verkorten.
- Uien, look, gember en andere wortelgroenten moeten worden bewaard in donkere en koele kamercondities, niet in de koelkast.
- Als u opmerkt dat bepaalde etenswaren zijn bedorven in de koelkast moet u deze weggooien en de accessoires reinigen die in contact zijn gekomen met die etenswaren.
- Om maaltijden zoals soep en stoofpotjes, die in grote potten worden bereid, snel af te koelen, kunt u ze in de koelkast plaatsen door ze te verdelen in hun eigen ondiepe accessoires.
- Bewaar onverpakt voedsel uit de buurt van eieren.
- Houd fruit en groenten van elkaar gescheiden en bewaar elke variëteit samen (bijvoorbeeld: appelen met appelen, wortels met wortels).
- Verwijder groene groenten uit de plastic zak en plaats ze in de koelkast nadat u ze in papier of een theedoek hebt gewikkeld. Als u dergelijke etenswaren wilt wassen voor u ze in de koelkast plaatst, moet u ze eerst drogen.
- U kunt een vochtige omgeving creëren en lucht doen circuleren door fruit en groenten, die gemakkelijk uitdrogen, in doorboorde of niet afgesloten plastic zakken te bewaren.
- Met uitzondering van extreme omstandigheden in de omgeving, als uw product (op de aanbevolen ingestelde waardetabel) is ingesteld op de specifiek ingestelde waarden zullen de etenswaren langer vers blijven in het chillvak en het vriesvak.
- Bewaar geen koudgevoelige groenten zoals groene bladgroenten, tomaten en komkommers in het chillvak. Als u de lades van het chillvak moet gebruiken voor het opslaan van groenten, zorg er dan voor dat het bedieningspaneel van uw koelkast is ingesteld op 5 °C of warmer.

Etenswaren bewaren in het koelvak

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

Etenswaren bewaren in het vriesvak

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

Etenswaren bewaren die bevroren vorm worden verkocht

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

- De vakken met twee sterren zijn geschikt voor vooraf ingevroren voedingswaren. Roomijs en ijsblokjes kunnen in deze vakken worden bewaard.
- Bevries voedsel alleen in een 4-sterren-compartiment.

Vlees en vis			Voorbereiding	Langste bewaartijd (maand)
Vleesproducten	Kalfsvlees	Steak	Door ze in schijfjes van 2 cm dik te snijden en folie te plaatsen tussenin of door ze dicht op elkaar te verpakken	6-8
		Geroosterd vlees	Door ze in stukken te verpakken in een koelkastzak of door ze dicht op elkaar te verpakken	6-8
		Blokjes	In kleine stukjes	6-8
		Schnitzel, koteletten	Door folie te plaatsen tussen de gesneden plakjes of door ze individueel te verpakken	6-8
	Schapenvlees	Koteletten	Door folie te plaatsen tussen de stukjes vlees of door ze individueel te verpakken	4-8
		Geroosterd vlees	Door ze in stukken te verpakken in een koelkastzak of door ze dicht op elkaar te verpakken	4-8
		Blokjes	Door het gehakte vlees te verpakken in een koelkastzak of door ze dicht op elkaar te verpakken	4-8
	Rundvlees	Geroosterd vlees	Door ze in stukken te verpakken in een koelkastzak of door ze dicht op elkaar te verpakken	8-12
		Steak	Door ze in schijfjes van 2 cm dik te snijden en folie te plaatsen tussenin of door ze dicht op elkaar te verpakken	8-12
		Blokjes	In kleine stukjes	8-12
		Gekookt vlees	Door ze in kleine stukjes te verpakken in een koelkastzak	8-12
	Gehakt		Zonder kruiden, in platte zakken	1-3
	Orgaanvlees (stuk)		In stukken	1-3
	Gefermenteerde worst - Salami		Moet worden verpakt, zelfs als het al een vel heeft.	1-3
	Ham		Door folie te plaatsen tussen de schijfjes	2-3
Gevogelte en wild	Kip en kalkoen		Door ze in folie te wikkelen	4-6
	Gans		Door ze in folie te wikkelen (porties mogen niet groter zijn dan 2,5 kg)	4-6
	Eend		Door ze in folie te wikkelen (porties mogen niet groter zijn dan 2,5 kg)	4-6
	Hert, konijn, ree		Door ze in folie te wikkelen (porties mogen niet groter zijn dan 2,5 kg en hun beenderen moeten worden verwijderd)	6-8

Vlees en vis		Voorbereiding	Langste bewaartijd (maand)
Vis en zeevruchten	Zoetwatervis (Forel, karper, meerval)	na een grondige reiniging van de binnenzijde en de schubben moeten ze worden gewassen en gedroogd. De staart en de kop moeten worden weggesneden indien nodig.	2
	Magere vis (zeebaars, tarbot, tong)		4-6
	Vette vis (bonito, makreel, blauwbaars, zeebarbeel, ansjovis)		2-4
	Schaaldieren	Gereinigd en in zakken	4-6
	Kaviaar	In de verpakking, in een aluminium of plastic container	2-3

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

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

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

Zuivelproducten	Voorbereiding	Langste bewaartijd (maand)	Bewaarcondities
Kaas (behalve fetakaas)	Door folie te plaatsen tussen de schijfjes	6-8	Ze kan gedurende een korte periode in de originele verpakking worden gelaten Voor een langdurige bewaring moet ze ook in Aluminium- of plasticfolie worden verpakt.
Boter, margarine	In de eigen verpakking	6	In de eigen verpakking of plastic containers

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

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

Vriesvak Instelling	Koelvak Instelling	Opmerkingen
-20°C	4°C	Dit is de standaard, aanbevolen instelling. Deze instelling is aanbevolen als de omgevingstemperatuur lager is dan 30°C.
-22 of -24 °C	4°C	Deze instellingen worden aanbevolen bij omgevingstemperaturen van hoger dan 30°C.
Snel invriezen	4°C	Gebruik deze functie wanneer u etenswaren op korte tijd wilt invriezen. Wanneer het proces is voltooid, keren de instellingen van het product terug naar de vorige positie.
-18°C of kouder	2°C	Gebruik deze instellingen als u vindt dat het koelvak niet koud genoeg is omwille van de omgevingstemperatuur of het regelmatig openen van de deur.

Diepvriezer details

Conform de IEC 62552 normen moet de diepvriezer 4,5 kg etenswaren kunnen invriezen bij -18°C of lagere temperaturen bij 25°C kamertemperatuur in 24 uur voor iedere 100 liter vriesvak volume.

Etenswaren kunnen enkel gedurende langere perioden worden bewaard bij een temperatuur van -18°C of lager.

U kunt etenswaren maanden lang vers houden (in de diepvriezer bij een temperatuur van 18°C of lager).

De in te vriezen etenswaren mogen niet in contact komen met reeds ingevroren etenswaren om gedeeltelijk ontdooien te vermijden.

Kook de groenten en filter het water om de ingevroren bewaartijd te verlengen. Plaats de etenswaren in luchtdichte verpakkingen na het filteren en plaats ze in het vriesvak. Bananen, tomaten, sla, selderie, gekookte eieren, aardappelen en gelijkaardige etenswaren mogen nooit worden ingevroren. Als deze etenswaren bevroren zijn, heeft dit alleen een negatieve impact op de voedingswaarden en kwaliteit van de etenswaren. Bederving die de gezondheid van de gebruiker in gevaar brengt, is niet mogelijk.

De etenswaren plaatsen

Vriesvak vakken: andere bevroren etenswaren zoals vlees, vis, roomijs, groenten, etc.

Vakken in het koelvak: Etenswaren in potten, afgedekte platen en containers, eieren (in een afgedekte container).
Koelvak deurvakken: kleine en verpakte etenswaren of drank.
Crisper: groenten en fruit.
Vak voor verse etenswaren:delicatessen (ontbijt etenswaren, vleesproducten die op korte termijn worden verbruikt).

5.3 Vochtigheidbeheerde crisper

Met de vochtigheid-beheerde crisper kunnen groenten en fruit langer worden bewaard in een omgeving met de ideale vochtigheidsomstandigheden.
Dankzij het vochtigheidsregelingsysteem met 3 opties vooraan op uw groentevak kunt u de vochtigheid in het vak beheren naargelang de etenswaren die u bewaart. Wij raden aan uw etenswaren te bewaren door de groentenoptie te selecteren als u enkel groenten opslaat, de fruitoptie als u enkel fruit opslaat en de combinatie-optie als u een combinatie van deze etenswaren opslaat.
Het is raadzaam de groeten en het fruit niet te bewaren in zakken om de bewaartijd van de etenswaren te verbeteren en om optimaal gebruik te kunnen maken van het vochtigheidsregelingsysteem. Als u ze in een plastic zak laat, kunnen ze snel bederven. We raden aan komkommer en broccoli, in het bijzonder, niet te bewaren in gesloten zakken. In situaties waar contact met andere groenten niet wenselijk is, kunt u verpakkingsmateriaal gebruiken, zoals papier, met een zekere porositeit voor hygiënische redenen.
Wanneer u groenten in het vak plaatst, moet u de zware en harde groeten onderaan leggen en de lichte en zachte groenten bovenaan, rekening houdend met de specifieke gewichten van de groenten.
Plaats geen fruit die veel ethyleengas produceren zoals peren, abrikozen, perziken en in het bijzonder appelen in hetzelfde groentevak met andere groenten en fruit. Het ethyleengas dat ontsnapt uit dit fruit kan ertoe leiden dat groenten en fruit sneller rijpen en bederven.

5.4 Zuivelproducten koude bewaarzone

Koude bewaarlade
De koude bewaarlade kan lagere temperaturen bereiken in het koelvak. Gebruik deze lade voor delicatessen (salami, worst, etc.) en zuivelproducten die koudere koelvoorwaarden vereisten, of voor vlees, kip of vis die snel moeten worden verbruikt. Bewaar geen fruit en groenten in dit vak.

5.5 Deur open alarm

Het deur open alarmsysteem van uw koelkast kan verschillen naargelang het model.

Versie 1:
Als de deur van het product open blijft gedurende een bepaalde periode (60 tot 120 seconden) weerklinkt een geluidssignaal; afhankelijk van het model van het product kan ook een visueel waarschuwingssignaal (knipperlicht) worden weergegeven. Als u de deur van het apparaat sluit of drukt op een knop op het scherm van het apparaat kunt u het alarm stopzetten.

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

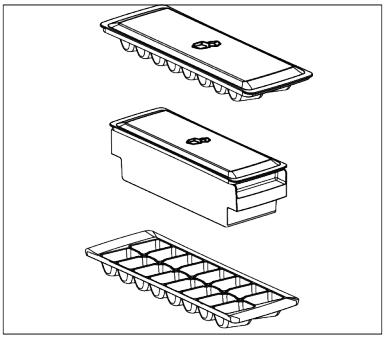
5.6 De ijsopslagvak

IJscontainer

Met de ijsemmer kunt u gemakkelijk ijs verwijderen uit de koelkast.

Het gebruik van de ijsemmer

1. Verwijder de ijsemmer uit het vriesvak.
2. Vul de ijsemmer met water.
3. Plaats de ijsemmer in het vriesvak. Het ijs is klaar na ongeveer twee uur.
4. Verwijder de ijsemmer uit het vriesvak en buig licht over de houder die wilt gebruiken. Het ijs zal gemakkelijk in de houder gieten.



5.7 Eierhouder

U kunt de eierhouder op de gewenste deur of opbouwplank plaatsen.

Als de eierhouder op het schap moet worden geplaatst, raden we u aan om koudere onderste schappen te kiezen.

- Plaats de eierhouder nooit op het vriesvak.

6 Onderhoud en reiniging

Lees eerst de "Veiligheidsinstructies"!

- Haal de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat schoonmaakt.
- Het stof op het ventilatierooster aan de achterkant van het product moet minstens één keer per jaar worden verwijderd (zonder het deksel te openen). Schoonmaken moet worden gedaan met een droge doek.

Voor producten met een waterdispenser/ijsmachine.

- Als het water in de tank 2-3 weken heeft gestaan, moet het worden vervangen.
- De onderdelen van het waterreservoir en de waterdispenser mogen niet in de vaatwasser worden gewassen.
- Los een theelepel zuiveringszout op in een halve liter water. Maak een doek nat met deze oplossing en wring deze goed uit. Veeg de binnenkant van uw apparaat af met deze doek en droog het vervolgens volledig af.
- Zorg ervoor dat er geen water in de lampbehuizing, LED-lichtlens, ventilatiegaten en andere elektrische onderdelen komt. Risico op elektrische schokken en kortsluiting!
- Open of voer geen reinigings-, onderhouds- of reparatiewerkzaamheden uit aan elektrische componenten (afdekking van het bedieningspaneel, achterklep van de compressor (indien van toepassing) zonder toestemming. Als uw product geen deksel op het compressorgebied heeft, raak dit gebied dan absoluut niet aan en gebruik geen gereedschap om ermee in contact te komen. Risico op elektrische schokken en letsel!
- Reinig de deur met een vochtige doek. Verwijder alle inhoud van uw product, inclusief de deur- en koetswerkplanken. Til de deurplanken omhoog om ze te verwijderen. Schuif de planken na het reinigen en drogen van boven naar beneden weer op hun plaats.
- Gebruik nooit chloorhoudend water of reinigingsmiddelen voor het reinigen van het buitenoppervlak van het product of

verchroomde onderdelen. Chloor veroorzaakt roest op dit soort metalen oppervlakken.
- Plaats om welke reden dan ook uw handen, voeten of metalen voorwerpen niet onder of tussen het product. Knijpen of scherpe randen kunnen persoonlijk letsel veroorzaken.
- Gebruik geen scherpe, schurende gereedschappen, zeep, huishoudelijke schoonmaakmiddelen, reinigingsmiddelen, benzine, polijstmiddel, enz. om te voorkomen dat de afdrukken op het plastic onderdeel afbladderen of vervormen. Gebruik voor het reinigen een zachte doek met lauw water en droog af.

Voor producten zonder No Frost;
- Waterdruppels en tot een vingerdikte van vorst vormen zich op de achterwand van het koelercompartiment. Maak het niet schoon en breng absoluut geen olie of soortgelijke stoffen aan.
- Gebruik alleen een licht vochtige microvezeldoek voor het reinigen van het buitenoppervlak van het product. Sponzen en andere soorten reinigingsdoeken kunnen krassen veroorzaken.
- Was alle verwijderbare onderdelen met een milde oplossing van zeep, water en zuiveringszout om de binnenoppervlakken van het product te reinigen. Grondig afspoelen en volledig afdrogen. Voorkom dat er water in de verlichting en het bedieningspaneel komt.
- Zorg ervoor dat er geen water in de lampbehuizing en andere elektrische onderdelen komt.
- Reinig de deur met een vochtige doek. Verwijder alle inhoud om de deur- en koetswerkplanken eruit te halen. Til de deurplanken omhoog om ze te verwijderen. Schuif ze na het reinigen en drogen van boven naar beneden weer op hun plaats.
- Gebruik nooit chloorhoudend water of reinigingsmiddelen voor het reinigen van het buitenoppervlak van het product of verchroomde onderdelen. Chloor veroorzaakt roest op dit soort metalen oppervlakken.
- Gebruik geen scherpe, schurende gereedschappen, zeep, huishoudelijke schoonmaakmiddelen, reinigingsmiddelen, benzine, polijstmiddel, enz. om te voorkomen dat de afdrukken op het plastic onderdeel afbladderen of vervormen. Gebruik voor het reinigen een zachte doek met lauw water en droog af.
- In producten zonder No Frost-technologie vormen zich waterdruppels en tot een vingerdikte van vorst op de achterwand van het koelcompartiment. Maak het niet schoon en breng absoluut geen olie of soortgelijke stoffen aan.
- Gebruik alleen een licht vochtige microvezeldoek voor het reinigen van het buitenoppervlak van het product. Sponzen en andere soorten reinigingsdoeken kunnen krassen veroorzaken.
- Was alle verwijderbare onderdelen met een milde oplossing van zeep, water en zuiveringszout om de binnenoppervlakken van het product te reinigen. Grondig afspoelen en volledig afdrogen. Voorkom dat er water in de verlichting en het bedieningspaneel komt.
- Gebruik geen azijn, ontsmettingsalcohol of andere reinigingsmiddelen op basis van alcohol op binnenoppervlakken.

Buitenoppervlakken van roestvrij staal

Gebruik een niet-schurende roestvrijstalen reiniger en breng deze aan met een pluisvrije, zachte doek. Om te polijsten, veegt u het oppervlak voorzichtig af met een microvezeldoek die met water is bevochtigd en gebruikt u een droog polijstkussen. Volg altijd de nerf van het RVS.

Voorkomen van slechte geuren

Bij de productie van uw product worden geen stoffen gebruikt die geur kunnen veroorzaken. Er kunnen echter geuren ontstaan als gevolg van onjuiste opslag van voedsel en het niet goed reinigen van het binnenoppervlak van het product.
- Reinig om de 15 dagen met zuiveringszout om dit probleem te voorkomen.

- Bewaar voedsel in afgesloten containers, omdat micro-organismen die vrijkomen uit open voedsel vieze geuren kunnen veroorzaken.
- Bewaar nooit verlopen of bedorven voedsel in uw product.

Bescherming van plastic oppervlakken

Als er olie op plastic oppervlakken morst, maak ze dan onmiddellijk schoon met warm water, omdat de olie het oppervlak kan beschadigen.

7 Probleemoplossing

Lees eerst het hoofdstuk “Veiligheidsinstructies”!

Controleer deze lijst voor u contact opneemt met de service. Zo kunt u tijd en geld besparen. Deze lijst omvat vaak voorkomende klachten die niet zijn gerelateerd aan slecht vakmanschap of defect materiaal. Sommige functies die hier worden vermeld, zijn mogelijk niet van toepassing op uw product.

Als het probleem aanhoudt nadat de instructies in dit hoofdstuk werden nageleefd, kunt u contact opnemen met uw verkoper of een geautoriseerde dienst. Probeer het product nooit zelf te repareren.

De koelkast werkt niet.

- De stekker is niet volledig correct ingebracht. >>> Steek de stekker volledig in het stopcontact.
- De zekering van de stekker van het product of de hoofdzekering is gesprongen. >>> Controleer de zekering.

Condensatie op de zijwanden van het koelvak (MULTI ZONE, COOL CONTROL en FLEXI ZONE).

- De deur wordt te vaak geopend. >>> Zorg ervoor de deur van het product niet te vaak te openen.
- De omgeving is te vochtig. >>> U mag uw product niet in een vochtige omgeving installeren.
- Etenswaren die vloeistof bevatten worden bewaard in niet-afgedekte containers. >>> Bewaar de etenswaren die vloeistof bevatten in afgedekte containers.
- De deur van het product wordt open gelaten. >>> Houd de deur van het product niet te lang open.
- De thermostaat is ingesteld op een zeer koude temperatuur. >>> Stel de thermostaat in op een gepaste temperatuur.

De compressor werkt niet.

- In het geval van een plotse stroomstoring of wanneer u de stekker uit het stopcontact verwijdert en opnieuw invoert, is de gasdruk van het koelsysteem van het product niet in evenwicht, wat de thermische beveiliging van de compressor activeert. Het product start opnieuw op na ca. 6 minuten. Als het product niet herstart na deze periode moet u contact opnemen met de service.
- Ontdooien is actief. >>> Dit is normaal voor een volledig automatisch ontdooiend product. Af en toe wordt het product ontdooid.
- De stekker van het product zit niet in het stopcontact. >>> Zorg ervoor dat de stekker correct is aangebracht.
- De temperatuurinstelling is incorrect. >>> Selecteer de gepaste temperatuurinstelling.
- De stroom is uitgeschakeld. >>> Het product blijft normaal werken wanneer de stroom opnieuw wordt ingeschakeld.

De koelkast maakt meer lawaai wanneer de koelkast is ingeschakeld.

- De prestatie van het product kan variëren naargelang de schommelingen in de omgevingstemperatuur. Dit is normaal en is geen defect.

De koelkast schakelt te vaak of te lang in.

- Het nieuwe product kan groter zijn dan het vorige. Grotere producten werken gedurende langere perioden.

- De kamertemperatuur kan hoog zijn. >>> Het product werkt doorgaans gedurende lange perioden bij een hoge kamertemperatuur.
- Het is mogelijk dat de stekker nog niet lang in het stopcontact is gestoken of dat een nieuw voedsel item in het product is geplaatst. >>> Het duurt langer voor het product om de ingestelde temperatuur te bereiken of er is een nieuw voedsel item in het product geplaatst. Dit is normaal.
- Er zijn mogelijk grote hoeveelheden warme etenswaren in het product geplaatst. >>> Plaats geen warme etenswaren in het product.
- De deuren zijn vaak geopend of gedurende lange perioden open gehouden. >>> De warme lucht in het product zorgt ervoor dat het langer moet inschakelen. Open de deuren niet te vaak.
- De deur van de diepvriezer of koeler staat mogelijk op een kier. >>> Controleer of de deuren volledig gesloten zijn.
- Het product is mogelijk ingesteld op een te lage temperatuur. >>> Stel de temperatuur hoger in en wacht tot het product de aangepaste temperatuur heeft bereikt.
- De deurpakking van de koeler of diepvriezer kan vuil, versleten, gebroken zijn of niet correct aangebracht. >>> Reinig of vervang de pakking. Als de deurpakking beschadigd / gescheurd is, zal het product langer inschakelen om de huidige temperatuur te behouden.

De temperatuur van de diepvriezer is zeer laag, maar de koelertemperatuur is toereikend.

- De temperatuur van het vriesvak is zeer laag ingesteld. >>> Stel de temperatuur van het vriesvak hoger in en controleer opnieuw.

De temperatuur van de koeler is zeer laag, maar de temperatuur van de diepvriezer is toereikend.

- De temperatuur van het koelvak is zeer laag ingesteld. >>> Stel de temperatuur van het koelvak hoger in en controleer opnieuw.

De etenswaren in het koelvak zijn bevroren.

- De temperatuur van het koelvak is zeer laag ingesteld. >>> Stel de temperatuur van het koelvak hoger in en controleer opnieuw.

De temperatuur in de koeler of diepvriezer is te hoog.

- De temperatuur van het koelvak is zeer hoog ingesteld. >>> De temperatuurinstelling van het koelvak heeft een effect op de temperatuur in het vriesvak. Wacht tot de temperatuur van de relevante onderdelen het toereikende niveau bereikt door de temperatuur van het koel- of vriesvak te wijzigen.
- De deuren zijn vaak geopend of gedurende lange perioden open gehouden. >>> Open de deuren niet te vaak.
- De deur staat mogelijk op een kier. >>> Sluit de deur volledig.
- Het is mogelijk dat de stekker nog niet lang in het stopcontact is gestoken of dat een nieuw voedsel item in het product is geplaatst. >>> Dit is normaal. Het duurt langer voor het product om de ingestelde temperatuur te bereiken of er is een nieuw voedsel item in het product geplaatst.
- Er zijn mogelijk grote hoeveelheden warme etenswaren in het product geplaatst. >>> Plaats geen warme etenswaren in het product.

Schudden of lawaai.

- Het oppervlak is niet vlak of stevig >>> Als het product schudt wanneer het langzaam wordt verplaatst, kunt u de voetjes aanpassen om het product in evenwicht te brengen. Zorg er ook voor dat de bodem voldoende stevig is om het gewicht van het product te dragen.
- Alle voorwerpen die op het product worden geplaatst kunnen lawaai veroorzaken. >>> Verwijder alle voorwerpen die op het product zijn geplaatst.
- Het product maakt lawaai van stromende vloeistof, sprays, etc.

- De werking van het product omvat de stroom van vloeistoffen en gas. >>> Dit is normaal en is geen defect.

Er komt lawaai als blazende wind uit het product.

- Het product gebruikt een ventilator voor het koelproces. Dit is normaal en is geen defect.

Er is condensatie op de interne wanden van het product.

- Warm of vochtig weer verhoogt de vorming van ijs en condensatie. Dit is normaal en is geen defect.
- De deuren zijn vaak geopend of gedurende lange perioden open gehouden. >>> U mag de deuren niet te vaak openen; als ze open is, moet u de deur sluiten.
- De deur staat mogelijk op een kier. >>> Sluit de deur volledig.

Er is condensatie op de buitenzijde of tussen de deuren van het product.

- De weersomstandigheden kunnen vochtig zijn. Dit is normaal bij vochtig weer. >>> De condensatie verdwijnt wanneer de vochtigheidsgraad afneemt.

De binnenzijde ruikt niet lekker.

- Het product wordt niet regelmatig gereinigd. >>> Reinig de binnenzijde regelmatig met een spons, warm water en koolzuurhoudend water.
- Bepaalde containers en verpakkingen kunnen geurtjes afgeven. >>> Gebruik containers en verpakking dat geen geurtjes afgeeft.
- De etenswaren zijn in niet-afgedekte containers verpakt. >>> Bewaar de etenswaren in afgedekte containers. Micro-organismen kunnen zich verspreiden uit niet afgedekte etenswaren en onaangename geurtjes veroorzaken.
- Verwijder alle verstreken of bedorven etenswaren uit het product.

De deur sluit niet.

- Er zijn mogelijk etenswaren die de deur blokkeren. >>> Verplaats eventuele etenswaren die de deur blokkeren.
- Het product staat niet loodrecht op de grond. >>> Pas de voetjes aan om het product in evenwicht te brengen.
- Het oppervlak is niet vlak of stevig >>> Zorg ervoor dat het oppervlak vlak is en voldoende stevig om het product te dragen.

De crisper is geblokkeerd.

- De etenswaren kunnen in contact staan met de bovenste sectie van de lade. >>> Herorganiseer de etenswaren in de lade.

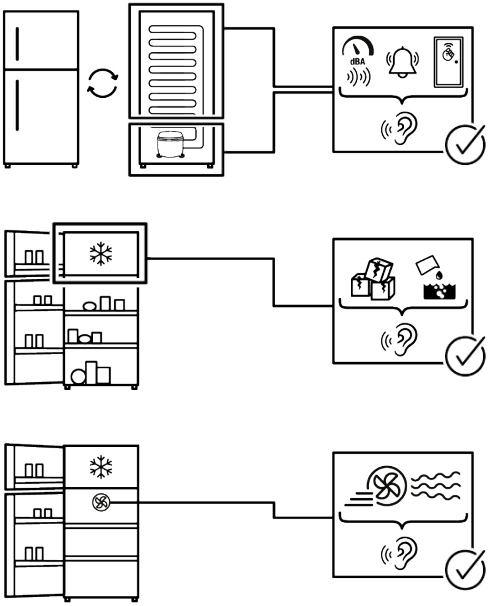
De temperatuur op het oppervlak van het product.

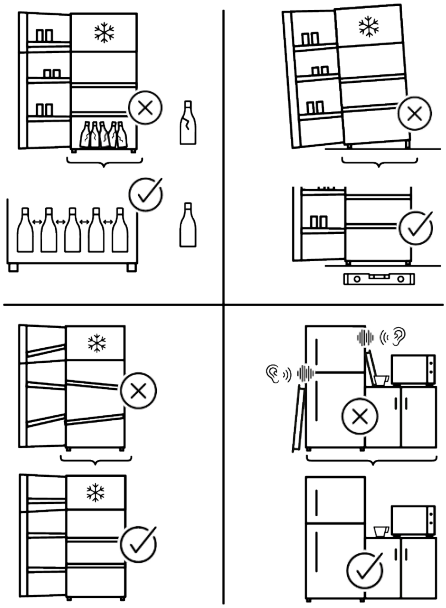
- De hoge temperatuur wordt mogelijk gehandhaafd tussen beide deuren, op de zijpanelen en op het rooster achteraan terwijl het product is ingeschakeld. Dit is normaal en vereist geen interventie van het onderhoudspersoneel.

De ventilator blijft ingeschakeld wanneer de deur is geopend.

- De ventilator blijft ingeschakeld wanneer de deur van de diepvriezer is geopend.

Als het probleem aanhoudt nadat de instructies in dit hoofdstuk werden nageleefd, kunt u contact opnemen met uw verkoper of een geautoriseerde dienst. Probeer het product nooit zelf te repareren. Dit is normaal.


dBA



Sommige (eenvoudige) defecten kunnen correct worden behandeld door de eindgebruiker zonder dat dit aanleiding geeft tot veiligheidsproblemen of een onveilig gebruik, op voorwaarde dat ze worden uitgevoerd binnen de limieten en in overeenstemming met de volgende instructies (zie het hoofdstuk “Zelf-reparatie”).

Om die reden, tenzij anderzijds toegelaten in het onderstaande hoofdstuk ‘Zelf-reparatie”, moeten reparaties worden uitgevoerd door geregistreerde professionele monteurs om veiligheidsproblemen te voorkomen. Een geregistreerde professionele monteur is een professionele monteur die toegang heeft gekregen tot de instructies en de lijst met reserveonderdelen van dit product door de fabrikant, in overeenstemming met de methoden beschreven in wetsbesluiten in overeenstemming met Richtlijn 2009/125/EC.

Hoewel, de onderhouds- en reparatiewerken in het kader van de garantievoorwaarden mogen uitsluitend worden uitgevoerd door de gespecialiseerd vertegenwoordiger (m.a.w. geautoriseerde professionele monteurs) die u kunt bereiken via het telefoonnummer vermeld in de gebruikshandleiding/garantiekaart of via uw geautoriseerde verdeler. Om die reden zullen reparaties die worden uitgevoerd door professionele monteurs (die niet zijn geautoriseerd door) Whirlpool **de garantie nietig verklaren.**

Zelf-reparatie

De eindgebruiker kan de volgende reserveonderdelen zelf repareren: deur handgrepen, scharnieren, schotels, manden en deurpakkingen (een bijgewerkte lijst is ook beschikbaar https://parts-selfservice.europeanappliances.com vanaf 1 maart 2021).

Bovendien, om de veiligheid van het product te garanderen en het risico van ernstig letsel te voorkomen, moet de vermelde zelfreparatie worden uitgevoerd in overeenstemming met de instructies in de handleiding voor zelf-reparatie of die beschikbaar zijn in https://parts-selfservice.europeanappliances.com . Uit veiligheidsoverwegingen moet u de stekker van het product loskoppelen voor u zelf-reparatie probeert uit te voeren.

Reparaties en pogingen tot reparaties door eindgebruikers van onderdelen die niet zijn omvat in deze lijst en/of waarbij de instructies in de handleiding voor zelf-reparatie of die beschikbaar zijn in https://parts-selfservice.europeanappliances.comniet worden nageleefd, kunnen resulteren in veiligheidsproblemen die niet kunnen worden toegewezen aan Whirlpoolen deze zullen de garantie van het product nietig verklaren.

Om die reden raden wij ten stelligste af dat eindgebruikers op eigen houtje reparaties proberen uit te voeren die buiten de vermelde lijst van reserveonderdelen vallen en in dergelijke situaties beroep doen op een geautoriseerde professionele monteur of geregistreerde professionele monteurs. Dergelijke pogingen van eindgebruikers kunnen daarentegen veiligheidsproblemen en schade aan het product veroorzaken en resulteren in brand, overstromingen, elektrische schokken en ernstig persoonlijk letsel.

Bijvoorbeeld, maar niet beperkt tot, moeten de volgende reparaties worden uitgevoerd door geautoriseerde of geregistreerde professionele monteurs: compressoren koelcircuit, moederbord, inverterbord, weergavepaneel,, etc.

De fabrikant/verkoper kan niet aansprakelijk worden gesteld wanneer eindgebruikers de bovenstaande instructies niet naleven.

De reserveonderdelen van uw koelkast die u hebt gekocht, zullen 10 jaar lang beschikbaar blijven. Tijdens deze periode zijn de originele reserveonderdelen beschikbaar voor de correcte werking van de koelkast.

De minimale duur van de garantie van de koelkast die u hebt gekocht, is 24 maanden.

Dit product is uitgerust met een lichtbron van de “G”-energieklasse.
De lichtbron in dit product mag enkel worden vervangen door een professionele reparateur..

Premièrement veuillez lire ce manuel !

Notre précieux client,

Merci d'avoir choisi le produit . Nous souhaitons que vous obteniez les meilleurs résultats avec ce produit, fabriqué avec des technologies de haute qualité. Pour ce faire, veuillez lire attentivement ce manuel et les autres documents fournis avant d'utiliser le produit.
Suivez toutes les informations et avertissements du manuel d'utilisation. Cela vous protégera, vous et votre produit, des dangers potentiels. Conservez le manuel d'utilisation. Transmettez obligatoirement ces notices aux utilisateurs, y compris en cas de prêt ou de revente.

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



Lisez le manuel d'utilisation.

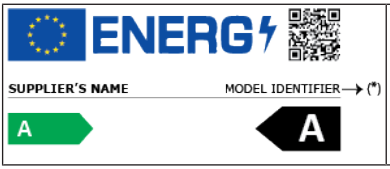
	Les informations sur le modèle, telles qu'elles sont enregistrées dans la base de données des produits, peuvent être obtenues en accédant au site web suivant et en recherchant l'identifiant du modèle (*) figurant sur l'étiquette énergétique. https://eprel.ec.europa.eu/



Table des matières

1 Instructions environnementales 46

1.1 Élimination des matériaux d'emballage 46

1.2 Informations techniques sur Bluetooth + Wi-Fi 46

2 Votre réfrigérateur 47

3 Installation 47

3.1 Emplacement pour l'installation ... 47

3.2 Attention aux surfaces chaudes ... 48

4 Préparation 48

4.1 Moyens d'économiser l'énergie 48

4.2 Première utilisation 49

4.3 Classe climatique et définitions ... 49

5 Utilisation de votre appareil 50

5.1 Panneau de contrôle du produit ... 50

5.2 Stockage de denrées dans votre appareil 52

5.3 bac à légumes avec contrôle d'humidité 58

5.4 Zone d'entreposage dans le réfrigérateur des produits laitiers 58

5.5 Alarme porte ouverte 58

5.6 La zone de stockage de la glace .. 59

5.7 Bacs à œufs 59

6 Entretien et nettoyage 59

7 Dépannage 61

1 Instructions environnementales

1.1 Élimination des matériaux d'emballage

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

Les différentes parties de l'emballage doivent donc être éliminées de manière responsable et dans le respect des réglementations locales en matière d'élimination des déchets.

⚠ 1.2 Informations techniques sur Bluetooth + Wi-Fi

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

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ SIMPLIFIÉE DE L'UE :

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

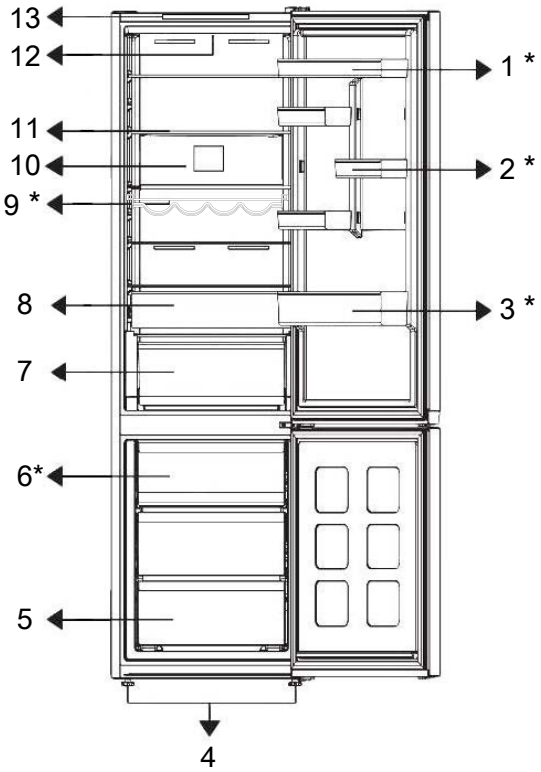
Le texte intégral de la déclaration de conformité UE est disponible à l'adresse Internet suivante :https://docs.emeaappliance-docs.eu

Ce produit collecte et transmet des données d'utilisation lorsqu'il est connecté à Internet (par exemple, les paramètres de température, la durée d'utilisation, les codes d'erreur). **etc.**).

Conformément à la loi sur les données de l'UE (Règlement UE 2023/2854), vous disposez d'un droit d'accès et de gestion de ces données.

Pour plus de détails sur les données collectées, la manière dont elles sont utilisées et comment y accéder, veuillez consulter :**www.homewhiz.com/eu-data-act-policy**

2 Votre réfrigérateur



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

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

3 Installation

Lisez d'abord les « Consignes de sécurité » !

3.1 Emplacement pour l'installation

Contactez le service agréé pour l'installation de votre réfrigérateur. Pour préparer l'installation du réfrigérateur, lisez attentive-

ment les instructions du manuel d'utilisation et assurez-vous que les alimentations électriques et les alimentations en eau sont installées dans les normes en vigueur. Si ce n'est pas le cas, faites appel à un électricien ou un plombier professionnel.

- Placez l'appareil sur une surface plane pour éviter les vibrations
- Placez le produit à 30 cm du chauffage, de la cuisinière et des autres sources de chaleur similaires et à au moins 5 cm des fours électriques.
- Lorsque deux réfrigérateurs sont installés côte à côte, laissez au moins 4 cm de distance entre les deux appareils
- Conservez l'appareil à l'abri de la lumière directe du soleil et dans un endroit sec.
- Vérifiez la présence et le bon positionnement de l'intercalaire entre l'arrière du réfrigérateur et le mur (au cas où il est fourni avec l'appareil).

3.2 Attention aux surfaces chaudes

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

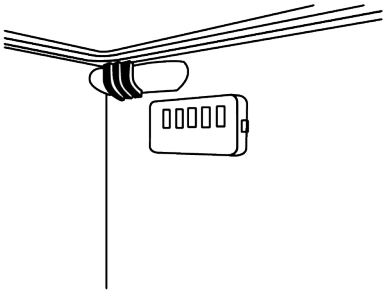
4 Préparation

Lisez d'abord les « Consignes de sécurité » !

4.1 Moyens d'économiser l'énergie

- Lorsque vous chargez les aliments, laissez suffisamment d'espace à l'intérieur du réfrigérateur pour permettre une circulation d'air suffisante pour le refroidissement.
- Lorsque les portes restent fermées, aucun air chaud ou humide n'entre dans la cavité. Votre produit optimise alors son fonctionnement, (en alimentant le compresseur, le ventilateur, les résistances de dégivrage, l'éclairage, l'afficheur, etc), afin d'assurer la meilleure conservation des aliments tout en minimisant la consommation d'énergie.
- Selon le chargement du produit, les clayettes en verre doivent être disposées de façon à ne pas obstruer les sorties d'air de la paroi arrière, et de préférence de manière à ce que celles-ci diffusent l'air froid sous l'étagère en verre.Cette combinaison peut contribuer à améliorer la distribution de l'air et l'efficacité énergétique.
- Il est fortement recommandé d'utiliser le tiroir du bas pour le rangement afin d'assurer une congélation optimale des aliments.
- Pour une performance optimale, la fonction de congélation rapide peut être utilisée (si elle est disponible) 24 heures avant de placer les aliments frais dans le congélateur.
- Dans la pluspart des cas, l'utilisation de la fonction congélation rapide pendant 24 heures suffit pour congeler les aliments frais placés dans le congélateur. Au bout d'un certain temps, la fonction de congélation rapide se désactive automatiquement.
- Lorsque vous congelez une petite quantité d'aliments, la fonction de congélation rapide peut être désactivée au bout d'un certain temps pour économiser de l'énergie.
- Selon les caractéristiques de l'appareil, le dégivrage des aliments congelés dans le compartiment réfrigérateur assurera l'économie d'énergie et la préservation de la qualité des aliments.

- Afin de charger la quantité maximale d'aliments dans le compartiment congélateur, vous devez retirer les tiroirs supérieurs et placer les aliments sur les clayettes métalliques/en verre.
- Placez les aliments comme indiqué ci-dessous, en respectant une certaine distance par rapport au capteur de température du compartiment réfrigérateur. En cas de contact avec le capteur, la consommation d'énergie de l'appareil peut augmenter.



- Conservez les aliments dans le réfrigérateur ou le Compartiment pour denrées hautement périssables selon les conditions de stockage appropriées afin d'économiser de l'énergie.
- Les emballages de denrées alimentaires ne doivent pas être en contact direct avec le capteur de température situé dans le compartiment de congélation.

4.2 Première utilisation

Avant d'utiliser votre appareil, assurez-vous que les installations nécessaires sont conformes aux instructions des sections « Consignes de sécurité » et « Installation ».

- Attendez au moins 2 heures avant de faire fonctionner le produit, afin d'assurer la pleine efficacité de la réfrigération.
- Laissez l'appareil fonctionner à vide pendant 6 heures, et la porte de l'appareil doit être maintenue fermée autant que possible.
- Le changement de température causé par l'ouverture et la fermeture de la porte pendant l'utilisation du produit peut normalement entraîner la formation de condensation sur les tablettes de la porte/du corps et sur les verres placés dans l'appareil.
- Un son retentit à l'activation du compresseur. Il est normal que l'appareil fasse du bruit même si le compresseur ne fonctionne pas, car du fluide et du gaz peuvent être comprimés dans le système de refroidissement.
- Il est normal que les bords avant de l'appareil soient chauds. Ces parties doivent en principe être chaudes afin d'éviter la condensation
- Pour certains modèles, le panneau indicateur s'éteint automatiquement 1 minute après la fermeture des portes. Il s'active à nouveau à l'ouverture de la porte ou lorsque vous appuyez sur n'importe quelle touche.

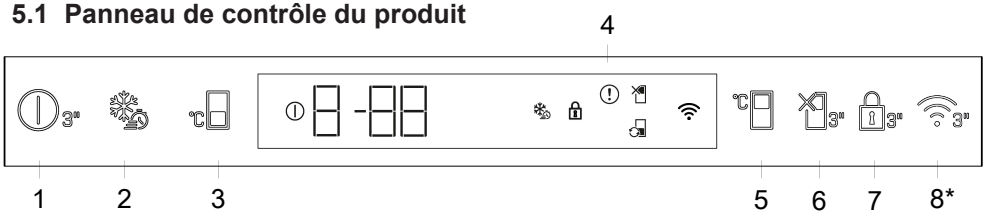
4.3 Classe climatique et définitions

Veuillez vous référer à la classe climatique figurant sur la plaque signalétique de votre appareil. L'une des informations suivantes s'applique à votre appareil selon la classe climatique.

- **SN :** Climat tempéré , température élargie : Ce dispositif de refroidissement est conçu pour être utilisé à une température ambiante comprise entre 10 °C et 32 °C.
- **N:** Climat tempéré : Ce dispositif de refroidissement est conçu pour être utilisé à une température ambiante comprise entre 16°C et 32 °C.
- **ST :** Climat subtropical : Ce dispositif de refroidissement est conçu pour être utilisé à une température ambiante comprise entre 16°C et 38°C.
- **T:** Climat tropical : Ce dispositif de refroidissement est conçu pour être utilisé à une température ambiante comprise entre 16°C et 43°C.

5 Utilisation de votre appareil

5.1 Panneau de contrôle du produit



1. Bouton d'arrêt du produit
Si l'on appuie sur cette touche pendant 3 secondes, l'appareil passe en mode arrêt ; dans cet état le réfrigérateur ne refroidit pas ; si l'on appuie à nouveau sur cette touche pendant 3 secondes, le réfrigérateur commence à fonctionner normalement.

2. Congélation rapide
Lorsque vous appuyez sur le bouton congélation rapide, l'icône congélation rapide s'affiche et la fonction congélation rapide est activée. La température du compartiment congélateur est réglée sur -27 °C. Appuyez à nouveau sur la touche pour annuler la fonction. La fonction de congélation rapide est automatiquement annulée après un certain temps. Pour congeler une grande partie d'aliments frais, appuyez sur la touche de congélation rapide avant de mettre les aliments dans le compartiment congélateur.

3. Le bouton de réglage de la température du compartiment congélateur
La température du compartiment congélateur est réglée. En appuyant sur la touche, vous pouvez régler la température du compartiment congélation sur -18, -19, -20, -21, -22, -23 ou -24 °C.

4. Indicateur d'état de défaut
Cet indicateur s'active lorsque votre réfrigérateur ne peut pas assurer un refroidissement adéquat ou en cas d'erreur de capteur. « E » doit s'afficher sur l'indicateur de température du compartiment de congélation et des chiffres tels que 1, 2, 3 doivent s'afficher sur l'indicateur de température du compartiment de réfrigération. Ces chiffres informent le service après-vente agréé de l'erreur. Un point d'exclamation s'affiche si vous placez des aliments chauds dans le compartiment congélateur ou si vous laissez la porte ouverte pendant une période prolongée. Il ne s'agit pas d'une erreur, cet avertissement disparaît lorsque les aliments refroidissent ou lorsque l'on appuie sur une touche.

5. Réglage de la température du compartiment réfrigéré
Permet de régler la température du compartiment réfrigérateur. En appuyant sur le bouton, vous pouvez régler la température du compartiment réfrigérateur sur 8, 7, 6, 5, 4, 3, 2 ou 1°C.

6. Fonction Vacances
Pour activer la fonction vacances, appuyez sur la touche pendant 3 secondes. Le mode vacances est activé et l'icône vacances s'allume. Toutes les icônes de l'indicateur de température du compartiment réfrigérateur s'éteignent et le compartiment réfrigérant n'effectue pas de refroidissement actif. Lorsque cette fonction est activée, il est déconseillé de conserver des aliments dans le compartiment réfrigérateur. Les autres compartiments continuent à se refroidir en fonction des températures fixées. Il suffit d'appuyer à nouveau sur la touche pendant 3 secondes pour annuler cette fonction.

7. Mode Verrouillage des commandes
Pendant 3 secondes, appuyez sur le bouton de verrouillage des commandes et maintenez-le enfoncé. Le symbole de verrouillage des touches s'allume et le mode de verrouillage des touches est activé. Les boutons ne fonctionnent pas lorsque le mode Verrouillage des commandes est actif. Pendant 3 secondes, appuyez de façon continue sur le bouton de verrouillage des commandes et maintenez-le enfoncé. Le symbole de verrouillage des touches s'éteint et le mode de verrouillage des touches est désactivé.

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

8. Clé sans fil *

Vous pouvez utiliser cette touche pour vous connecter sans fil à votre appareil à travers l'application mobile HomeWhiz. Si vous appuyez sur la touche pendant une longue période (3 secondes), le symbole de connexion sans fil sur l'écran/l'indicateur clignote lentement (par intervalles de 0,5 seconde). La liaison entre l'appareil et le réseau domestique est initialisée. Une fois que la connexion sans fil avec l'appareil est établie, l'icône de connexion sans fil ( ) s'allume en continu. En appuyant sur ce bouton, après la configuration initiale, la connexion peut être activée/désactivée. Le symbole de connexion sans fil clignotera rapidement (à intervalles de 0,2 seconde) jusqu'à ce que la connexion soit établie. Lorsque la connexion est active, le symbole de connexion sans fil clignote en continu. En cas d'impossibilité d'établir la connexion pendant une longue période, vérifiez vos paramètres de connexion et reportez-vous à la section « Dépannage » fournie dans le manuel de l'utilisateur. Utilisez l'application HomeWhiz pour la connexion sans fil. Les étapes d'installation sont décrites sur la demande lors de l'installation. Vous pouvez accéder à la demande en lisant le code QR disponible sur l'étiquette HomeWhiz apposée sur le produit.
Vous pouvez télécharger l'application sur App Store ou sur Play Store pour les appareils Android. Pour plus de détails, rendez-vous sur le site **https://www.homewhiz.com/**.

.

La température du compartiment réfrigérateur peut être réglée entre 1 et 8 °C, et celle du compartiment congélateur entre -24 et -18 °C. Les valeurs de température réglables peuvent varier selon les spécifications du produit.

5.2 Stockage de denrées dans votre appareil

Stockage des aliments dans les compartiments réfrigérateur et congélateur

- La température des compartiments augmente considérablement si la porte du compartiment est ouverte et fermée fréquemment et si elle reste ouverte pendant longtemps, ce qui peut réduire la durée de vie des aliments et les faire se gâter.
- Afin de ne pas provoquer de changements d'odeur et de goût, les aliments doivent être conservés dans des récipients fermés.
- Pour obtenir un refroidissement plus efficace et homogène, placez les aliments séparément de manière à ce que l'air froid puisse circuler.
- Assurez la circulation de l'air en laissant un espace entre les aliments et le fond du réfrigérateur. Les aliments en contact avec le fond du réfrigérateur risquent de geler.
- Amenez les plats chauds cuisinés à la température ambiante avant de les placer dans le réfrigérateur. Ensuite, vous pouvez placer le repas tiède dans les étagères inférieures de votre réfrigérateur. Rangez les aliments chauds de sorte à les éloigner des denrées périssables.
- Faites surtout attention à ne pas mélanger les aliments vendus comme surgelés avec les aliments frais.
- Décongelez vos aliments dans le compartiment réfrigérateur. Ainsi, vous pouvez refroidir le réfrigérateur en utilisant les aliments congelés et économiser de l'énergie.
- Conservez les fruits tropicaux non mûrs (mangue, variétés de melon, papaye, banane, ananas) au réfrigérateur peut accélérer le processus de maturation. Ceci n'est pas recommandé car ces fruits se gâteront plus rapidement.
- Vous devez conserver les oignons, les aulx, les gingembres et les autres légumes-racines dans une pièce sombre et froide, et non au réfrigérateur.
- Si vous remarquez qu'un aliment a tourné dans le réfrigérateur, jetez-le et nettoyez les parties du réfrigérateur en contact avec cet aliment.
- Pour refroidir rapidement les plats tels que les soupes et les ragoûts, qui sont cuits dans de grandes marmites, vous pouvez les mettre au réfrigérateur en les portionnant dans des récipients peu profonds.
- Disposez les aliments non emballés loin des œufs.
- Conservez les fruits et les légumes séparément et conservez chaque variété dans un même endroit (par exemple, les pommes avec les pommes, les carottes avec les carottes, etc.).
- Sortez les légumes verts du sac en plastique et placez-les au réfrigérateur après les avoir enveloppés dans une serviette en papier ou un linge sec. Si vous lavez ce type d'aliments avant de les placer dans le réfrigérateur, n'oubliez pas de les sécher.
- Vous pouvez à la fois créer un environnement humide et assurer une circulation d'air en conservant les fruits et légumes, qui ont tendance à sécher, dans des sacs en plastique perforés ou non fermés.
- Sauf en cas de circonstances extrêmes, si votre produit (sur le tableau des valeurs de consigne recommandées) est réglé sur les valeurs de consigne spécifiées, les aliments conservent leur fraîcheur plus longtemps, aussi bien dans le réfrigérateur que dans le congélateur.

- Évitez de conserver les légumes sensibles au froid, comme les légumes à feuilles vertes, les tomates et les concombres, dans le compartiment réfrigéré. Si vous devez utiliser les tiroirs du compartiment pour denrées hautement périssables pour conserver des légumes, veillez à ce que le panneau de contrôle de votre réfrigérateur soit réglé à 5°C ou à une température plus élevée.

Stockage des aliments dans le compartiment pour denrées hautement périssables

Conservez les aliments dans les différents endroits en fonction de leurs propriétés :	
Aliment	**Emplacement**
Œuf	Balconnet
Produits laitiers (beurre, fromage)	Si disponible, compartiment zéro degré (pour les aliments du petit-déjeuner)/compartiment pour denrées hautement périssables
Fruits, légumes et verdure	Compartiment fruits-légumes, bac à légumes ou ; Dans le compartiment à fruits et légumes, à l'intérieur du tiroir à légumes ou du tiroir ProFresh (si présent), à condition que la température du réfrigérateur soit supérieure à 5°C.
Viande fraîche, volaille, poisson, saucisses, etc. Aliments cuits	Si disponible, compartiment zéro degré (pour les aliments du petit-déjeuner)/compartiment pour denrées hautement périssables
Aliments prêts à consommer, produits emballés, conserves, produits marinés	Étagères supérieures ou balconnet
Boissons, bouteilles, épices et snacks	Balconnet

Stockage des aliments dans le compartiment congélateur

- Vous pouvez activer la fonction de congélation rapide 4 à 6 heures avant l'introduction des aliments pour une congélation rapide.
- Amenez les repas chauds à la température ambiante avant de les placer dans le compartiment congélateur.
- Les aliments à congeler doivent être divisés en portions en fonction de la taille à consommer, et congelés dans des emballages séparés.
- Il est recommandé d'emballer les aliments avant de les placer dans le congélateur.
- Pour respecter la Date Limite de Conservation (DLC), inscrivez la date et l'heure de congélation ainsi que le nom du produit sur l'emballage.
- Consommez rapidement les aliments que vous avez décongelés. Les aliments décongelés ne peuvent être recongelés que s'ils sont cuits. Il n'est pas sûr de consommer les aliments frais recongelés sans cuisson après leur décongélation.
- Lorsque vous congelez des aliments frais, ne les mettez pas en contact avec des aliments déjà congelés. Sinon, les aliments congelés seront décongelés.

Stockage des aliments vendus surgelés

- Consommer les aliments avant la fin de la D.L.C.

- Lorsque vous conservez des aliments, respectez les durées indiquées dans ces instructions.
- Afin de préserver la qualité des aliments, veillez à ce que l'intervalle de temps entre la transaction d'achat et le stockage soit aussi court que possible.
- Achetez des aliments congelés stockés à des températures inférieures ou égales à - 18 °C.
- Évitez d'acheter des aliments dont l'emballage est recouvert de givre. Cela signifie que le produit pourrait être partiellement décongelé et recongelé.
- Ne dépassez pas la D.L.C. recommandée par le producteur de l'aliment.Conservez les aliments pendant la durée recommandée par le fabricant. Ne sortez du congélateur que les aliments dont vous avez besoin.
- Sauf en cas de circonstances extrêmes, si votre produit (sur le tableau des valeurs de consigne recommandées) est réglé sur les valeurs de consigne spécifiées, les aliments conservent leur fraîcheur plus longtemps, aussi bien dans le réfrigérateur que dans le congélateur.
- Si le réfrigérateur est réglé sur une température inférieure, les fruits et légumes frais peuvent être partiellement congelés.
- Les compartiments à deux étoiles conviennent aux aliments surgelés. Les glaces et les glaçons peuvent y être conservés.
- Congelez les denrées uniquement dans le compartiment 4 étoiles.

Viande et poisson			Préparation	Temps de stockage le plus long (mois)
Produits à base de viande	Veau	Steak	En les coupant à 2 cm d'épaisseur et en les séparant par une feuille d'aluminium ou en les enveloppant hermétiquement avec du papier étirable.	6-8
		Rôti	En emballant les morceaux de viande dans un sac réfrigérant ou en les enveloppant hermétiquement avec du papier étirable.	6-8
		Cubes	En petites portions	6-8
		escalopes, côtelettes	En séparant les tranches coupées par une feuille d'aluminium ou en les enveloppant individuellement avec papier étirable.	6-8
	Mouton	Côtelettes	En séparant les morceaux de viande par une feuille d'aluminium ou en les enveloppant individuellement avec papier étirable.	4-8
		Rôti	En emballant les morceaux de viande dans un sac réfrigérant ou en les enveloppant hermétiquement avec du papier étirable.	4-8
		Cubes	En emballant la viande hachée dans un sac réfrigérant ou en les enveloppant hermétiquement avec du papier étirable.	4-8
	Patte	Rôti	En emballant les morceaux de viande dans un sac réfrigérant ou en les enveloppant hermétiquement avec du papier étirable.	8-12
		Steak	En les coupant à 2 cm d'épaisseur et en les séparant par une feuille d'aluminium ou en les enveloppant hermétiquement avec du papier étirable.	8-12
		Cubes	En petites portions	8-12
		Viande bouillie	En l'emballant en petites portions dans un sac réfrigérant	8-12
	Hacher		Sans assaisonnement, dans des sachets plats	1-3
	Abats (pièce)		En pièces	1-3
	Saucisse fermentée - Salami		Elle doit être emballée, même si elle est dans une boîte.	1-3
	Jambon		En plaçant une feuille d'aluminium entre les tranches coupées	2-3
Volaille et animaux de chasse	Poulet et dinde		En l'enveloppant dans une feuille d'aluminium	4-6
	Oie		En les emballant dans une feuille d'aluminium (les portions ne doivent pas dépasser 2,5 kg)	4-6
	Canard		En les emballant dans une feuille d'aluminium (les portions ne doivent pas dépasser 2,5 kg)	4-6
	Cerf, Lapin, Chevreuil		En les emballant dans une feuille d'aluminium (les portions ne doivent pas dépasser 2,5 kg et les os doivent être séparés)	6-8

Viande et poisson		Préparation	Temps de stockage le plus long (mois)
Poissons et fruits de mer	Poissons d'eau douce (truite, carpe, grue, poisson-chat)	Après avoir soigneusement vidé et écaillé le poisson, il faut le laver, le sécher et couper la queue et la tête si nécessaire.	2
	Poisson maigre (Bar, Turbot, Sole)		4-6
	Poissons gras (Bonito, Maquereau, Poisson bleu, Rouget, Anchois)		2-4
	Mollusques	Nettoyés et placés dans des sachets	4-6
	Caviar	Dans son emballage, dans un récipient en aluminium ou en plastique	2-3

« Les temps de stockage indiqués dans le tableau sont basés sur la température de stockage de - 18° C. »

Fruits et légumes	Préparation	Temps de stockage le plus long (mois)
Haricots verts et haricots grimpants	Par ébullition-choc pendant 3 minutes après avoir été lavés et coupés en petits morceaux.	10-13
Petit pois	Par ébullition-choc pendant 2 minutes après décorticage et lavage.	10-12
Choux	Par ébullition-choc pendant 1 à 2 minute(s) après le nettoyage	6-8
Carotte	Par ébullition-choc pendant 3 à 4 minutes après avoir été nettoyés et coupés en tranches.	12
Poivre	En faisant bouillir pendant 2 à 3 minutes après avoir coupé la tige, en la divisant en deux et en séparant les graines.	8-10
Épinards	Par ébullition-choc pendant 2 minutes après lavage et nettoyage	6-9
Poireaux	Par ébullition-choc pendant 5 minutes après hachage	6-8
Chou-fleur	En les faisant bouillir dans une petite quantité d'eau citronnée pendant 3 à 5 minutes après avoir séparé les feuilles et coupé le cœur en morceaux	10-12
Aubergines	Par ébullition-choc pendant 4 minutes après avoir été lavés et coupés en morceaux de 2 cm.	10-12
Courges	Par ébullition-choc pendant 2 - -3 minutes après avoir été lavés et coupés en morceaux de 2 cm.	8-10
Champignons	En les faisant légèrement sauter dans l'huile et pressant du citron dessus.	2-3
Maïs	Par nettoyage et conditionnement en épi ou en granulés	12
Pomme et poire	Par ébullition-choc pendant 2 à 3 minutes après les avoir épluchées et coupées en tranches.	8-10
Abricot et pêche	Divisez de moitié et retirez les grains	4-6
Fraise et framboise	Par lavage et décorticage	8-12
Fruits cuits	En ajoutant 10 % de sucre dans le récipient	12
Prune, cerise, griotte	En lavant et en égrenant les tiges	8-12

« Les temps de stockage indiqués dans le tableau sont basés sur la température de stockage de - 18° C. »

Produits laitiers	Préparation	Temps de stockage le plus long (Mois)	Conditions de stockage
Fromage (sauf feta)	En plaçant une feuille d'aluminium entre les tranches coupées	6-8	Il est possible de le laisser dans son emballage d'origine pour un stockage à court terme. Pour un stockage à long terme, il doit également être enveloppé dans une feuille d'aluminium ou en plastique.
Beurre, margarine	Dans son propre emballage	6	Dans son propre emballage ou dans des récipients en plastique

« Les temps de stockage indiqués dans le tableau sont basés sur la température de stockage de - 18° C. »

« La quantité d'aliments frais qui peut être congelée pendant une certaine période est indiquée sur l'étiquette signalétique.

Compartiment de congélateur Réglages	Compartiment réfrigérateur Réglages	Remarques
- 20° C	4°C	Ce réglage est celui qui est recommandé par défaut. Ce réglage est recommandé si la température ambiante est inférieure à 30° C.
- 22 ou - 24° C	4°C	Ces réglages sont recommandés pour des températures ambiantes excédant 30 °C.
Congélation rapide	4°C	Est utilisée lorsque vous voulez congeler vos denrées pendant une courte période. Lorsque le processus se termine, les paramètres du produit reviennent à la position précédente.
- 18° C ou plus froid	+2° C	Utilisez ces paramètres si à votre avis le compartiment réfrigérateur n'est pas assez froid en raison de la température ambiante ou de l'ouverture fréquente de la porte.

Détails du congélateur

Selon les normes IEC 62552, à une température ambiante de 25° C, le congélateur doit pouvoir congeler 4,5 kg de denrées alimentaires à - 18° C ou à des températures inférieures en 24 heures pour chaque 100 litres de volume du compartiment congélateur.

Les aliments peuvent être préservés pour des périodes prolongées uniquement à des températures inférieures ou égales à - 18° C.

Vous pouvez garder les aliments frais pendant des mois (dans le congélateur à des températures inférieures ou égales à - 18° C).

Les aliments à congeler ne doivent pas être en contact avec ceux déjà congelés pour éviter un dégivrage partiel.

Faites bouillir les légumes et filtrez l'eau pour prolonger la durée de conservation à l'état congelé. Placez les aliments dans des emballages sous vide après les avoir filtrés et placez-les dans le congélateur. Les bananes, les tomates, les feuilles de laitue, le céleri, les œufs durs, les pommes de terre et les aliments similaires ne doivent pas être congelés. Si ces aliments sont conge-

lés, seules les valeurs nutritionnelles et les qualités gustatives seront affectées. Une pourriture qui mettrait en danger la santé humaine n'est pas à l'ordre du jour.

Placer les aliments

Balconnets du compartiment congélateur : Différents aliments congelés comme la viande, le poisson, la crème glacée, les légumes, etc.

Clayettes du compartiment réfrigérateur : Couvrez les plus hermétiquement possible, les aliments stockés dans des casseroles, des plats , des gamelles ainsi que les œufs

Balconnets de la porte du réfrigérateur: Aliments ou boissons de petite taille et emballés.

Bac à légumes :Légumes et fruits.

Compartiment des aliments frais : Delicatessen (aliments pour le petit déjeuner, produits carnés à consommer dans un délai court).

5.3 bac à légumes avec contrôle d'humidité

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

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

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

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

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

5.4 Zone d'entreposage dans le réfrigérateur des produits laitiers

Bac à viande / FreshBox 0°C

Le tiroir de stockage du froid peut atteindre des températures plus basses dans le compartiment réfrigérant. Utilisez ce tiroir pour les produits de charcuterie (salami, saucisse, etc.) et les produits laitiers qui nécessitent des conditions de stockage plus froides, ou pour la viande, le poulet ou le poisson à consommer rapidement. Il n'est pas possible de stocker des fruits et des légumes dans ce tiroir.

5.5 Alarme porte ouverte

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

Version 1;

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

Version 2;

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

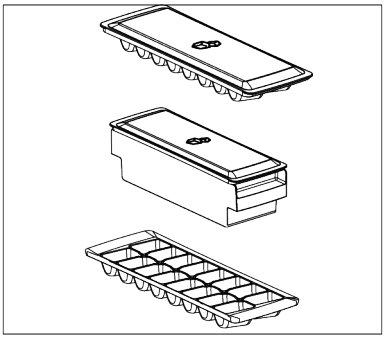
5.6 La zone de stockage de la glace

Récipient à glace

Le seau à glace vous permet de prendre facilement de la glace dans le réfrigérateur.

Utilisation du seau à glace

1. Sortez le seau à glace du compartiment congélateur.
2. Remplissez le seau à glace avec de l'eau.
3. Placez le seau à glace dans le compartiment du congélateur. Les glaçons seront prêts après environ deux heures.
4. Sortez le seau à glace du compartiment congélateur et penchez-vous légèrement sur le support que vous allez servir. La glace se verse facilement dans le récipient de service.



5.7 Bacs à œufs

- Vous pouvez placer le bac à œufs dans les balconnets de porte ou sur une clayette de votre choix, de préférence en partie basse (Zone la plus froide).Ne placez jamais le porte-œuf sur le compartiment congélateur.

6 Entretien et nettoyage

z d'abord les « Consignes de sécurité » !

- Débranchez votre appareil avant de le nettoyer.
- La poussière accumulée sur la grille d'aération située à l'arrière de l'appareil doit être enlevée (sans ouvrir le couvercle) au moins une fois par an. Le nettoyage doit être effectué avec un chiffon sec.

Pour les produits qui incluent un distributeur d'eau/une machine à glaçons.

- Si l'eau du réservoir est restée stagnante pendant 2 à 3 semaines, il convient de la changer.
- Le réservoir d'eau et les pièces du distributeur d'eau ne doivent pas être lavés au lave-vaisselle.
- Dissolvez une cuillère à café de bicarbonate de soude dans un demi-litre d'eau. Imbibez un chiffon de cette solution et essorez-le soigneusement. Nettoyez l'intérieur de votre appareil avec ce chiffon, puis séchez-le complètement.
- Veillez à ce que l'eau ne pénètre pas dans le boîtier de la lampe, la lentille de la LED, les orifices de ventilation ni dans les autres composants électriques. Risque d'électrocution et de court-circuit !

- N’ouvrez pas et n’effectuez aucun nettoyage, entretien ou réparation des composants électriques (couvercle de la carte de commande, couvercle arrière du compresseur (le cas échéant)) sans autorisation. Si votre produit ne possède pas de couvercle sur la zone du compresseur, ne touchez absolument pas cette zone et n’utilisez aucun outil pour y accéder. Risque d’électrocution et de blessure !
- Nettoyez la porte avec un chiffon humide. Retirez tout le contenu de votre produit, y compris les étagères de porte et de carrosserie. Soulevez les étagères de porte pour les retirer. Après les avoir nettoyées et séchées, remettez-les en place en les faisant glisser de haut en bas.
- N’utilisez jamais d’eau chlorée ni de produits nettoyants chlorés pour nettoyer la surface extérieure du produit ou les pièces chromées. Le chlore provoque la rouille sur ces types de surfaces métalliques.
- Pour quelque raison que ce soit, ne placez pas vos mains, vos pieds ni aucun objet métallique sous ou entre le produit. Tout pincement ou bord tranchant pourrait entraîner des blessures.
- Il ne faut pas utiliser d'outils tranchants et abrasifs, de savon, de produits d'entretien ménager, de détergents, de gaz, d'essence, de vernis et de substances similaires pour empêcher la déformation, les fissures des pièces en plastique. Il en est de même pour l'élimination des traces de doigts sur la porte.

Pour les produits sans No Frost ;

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

éponges et autres types de chiffons de nettoyage peuvent provoquer des rayures.
- Pour nettoyer les surfaces intérieures du produit, lavez toutes les pièces amovibles avec une solution douce de savon, d'eau et de bicarbonate de soude. Rincez abondamment et séchez complètement. Veillez à ce que l'eau ne pénètre pas dans les lampes ni dans le panneau de commande.
- N'utilisez pas de vinaigre, d'alcool à friction ou d'autres nettoyants à base d'alcool sur les surfaces intérieures.

Surfaces extérieures en acier inoxydable

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

Prévenir les mauvaises odeurs

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

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

Protection des surfaces plastiques

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

7 Dépannage

Lisez d'abord les « Consignes de sécurité » !

Vérifiez la liste suivante avant de contacter le service après-vente. Cela devrait vous éviter de perdre du temps et de l'argent. Cette liste répertorie les plaintes fréquentes ne provenant pas de vices de fabrication ou des défauts de pièces. Certaines fonctionnalités mentionnées dans ce manuel peuvent ne pas exister sur votre modèle.

Si le problème persiste même après observation des instructions contenues dans cette partie, contactez votre fournisseur ou un service de maintenance agréé. N'essayez pas de réparer vous-même l'appareil.

Le réfrigérateur ne fonctionne pas.

- La fiche électrique n'est pas correctement insérée. >>> Branchez-la en l'enfonçant complètement dans la prise.
- Le fusible branché à la prise qui alimente l'appareil ou le fusible principal est grillé. >>> Vérifiez les fusibles.

Condensation sur la paroi latérale du congélateur (MULTI ZONE, COOL, CONTROL et FLEXI ZONE).

- La porte a été ouverte trop fréquemment >>> Évitez d'ouvrir trop fréquemment la porte de l'appareil.
- L'environnement est trop humide. >>> N'installez pas l'appareil dans des endroits humides.
- Les aliments contenant des liquides sont conservés dans des récipients non fermés. >>> Conservez ces aliments dans des emballages scellés.
- La porte de l'appareil est restée ouverte. >>> Ne laissez pas la porte de l'appareil ouverte longtemps.
- Le thermostat est réglé sur une température très froide. >>> Réglez le thermostat à la température appropriée.

Le compresseur ne fonctionne pas.

- En cas de coupure soudaine de courant ou de débranchement intempestif, la pression du gaz dans le système de réfrigération de l'appareil n'est pas équilibrée,

ce qui déclenche la fonction de conservation thermique du compresseur. L'appareil se remet en marche au bout de 6 minutes environ. Dans le cas contraire, veuillez contacter le service de maintenance.
- Le dégivrage est actif. >>> Ce processus est normal pour un appareil à dégivrage complètement automatique. Le dégivrage se déclenche périodiquement.
- L'appareil n'est pas branché. >>> Vérifiez que le cordon d'alimentation est branché.
- Le réglage de la température est incorrect. >>> Sélectionnez le réglage de température approprié.
- Absence d'énergie électrique. >>> L'appareil continuera à fonctionner normalement une fois le courant rétabli.

Le bruit du réfrigérateur en fonctionnement s'accroît pendant son utilisation.

- Le rendement de l'appareil en fonctionnement peut varier en fonction des fluctuations de la température ambiante. Ceci est normal et ne constitue pas un dysfonctionnement.

Le réfrigérateur fonctionne fréquemment ou pendant de longues périodes.

- Il se peut que le nouvel appareil soit plus grand que l'ancien. Les appareils plus grands fonctionnent plus longtemps.
- La température de la pièce est peut-être trop élevée. >>> Il est normal que l'appareil fonctionne plus longtemps quand la température de la pièce est élevée.
- L'appareil vient peut-être d'être branché ou chargé de nouvelles denrées alimentaires. >>> L'appareil met plus longtemps à atteindre la température réglée s'il vient d'être branché ou récemment rempli de denrées. C'est normal.
- Il est possible que des quantités importantes d'aliments chauds aient été récemment placées dans l'appareil. >>> Ne mettez pas d'aliments chauds à l'intérieur de l'appareil.
- Les portes étaient ouvertes fréquemment ou sont restées longtemps ouvertes. >>> L'air chaud qui se déplace à l'intérieur permet à l'appareil de fonctionner plus longtemps. N'ouvrez pas les portes trop fréquemment.
- Il est possible que la porte du congélateur soit entrouverte. >>> Vérifiez que les portes sont complètement fermées.
- L'appareil peut être réglé à une température trop basse. >>> Réglez la température à un degré supérieur et attendez que l'appareil atteigne la nouvelle température.
- Le joint de la porte du congélateur peut être sale, usé, cassé, ou mal positionné. >>> Nettoyez ou remplacez le joint d'étanchéité. Si le joint du congélateur est endommagé ou arraché, l'appareil prendra plus longtemps à conserver la température actuelle.

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

- La température du compartiment congélateur est très basse. >>> Réglez la température du compartiment congélateur à un degré supérieur et vérifiez à nouveau.

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

- La température du compartiment réfrigérateur est très basse. >>> Réglez la température du compartiment de refroidissement à un degré supérieur et vérifiez à nouveau.

Les aliments conservés dans le compartiment réfrigérateur sont congelés.

- La température du compartiment réfrigérateur est très basse. >>> Réglez la température du compartiment de refroidissement à un degré supérieur et vérifiez à nouveau.

La température du compartiment réfrigérateur ou congélateur est très élevée.

- La température du compartiment réfrigérateur est réglée à un degré très élevé. >>> Le réglage de la température du compartiment réfrigérateur a une incidence sur la température du compartiment congélateur. Patientez jusqu'à ce que la température du réfrigérateur et du congélateur atteignent le niveau d'efficacité requis en changeant la température des compartiments réfrigérateur ou congélateur.
- Les portes étaient ouvertes fréquemment ou sont restées longtemps ouvertes. >>> N'ouvrez pas les portes trop fréquemment.
- La porte peut être entrouverte. >>> Fermez complètement la porte.
- L'appareil vient peut-être d'être branché ou chargé de nouvelles denrées alimentaires. >>> Cela est normal. L'appareil met plus longtemps à atteindre la température réglée s'il vient d'être branché ou récemment rempli de denrées.
- Il est possible que des quantités importantes d'aliments chauds aient été récemment placées dans l'appareil. >>> Ne mettez pas d'aliments chauds à l'intérieur de l'appareil.

En cas de vibrations ou de bruits.

- La surface n'est pas plate ou durable >>> Si l'appareil n'est pas stable lorsque vous lui exercez une légère pression, ajustez les pieds afin de le stabiliser. Assurez-vous également que le sol est assez solide pour supporter l'appareil.
- Les éléments placés sur l'appareil peuvent être à l'origine du bruit. >>> Retirez tous les éléments placés sur l'appareil.
- L'appareil émet un bruit d'écoulement de liquide ou de pulvérisation, etc.
- Les principes de fonctionnement de l'appareil impliquent des écoulements de liquides et des émissions de gaz. >>> Ceci est normal et ne constitue pas un dysfonctionnement.

L'appareil émet un sifflement.

- L'appareil effectue le refroidissement à l'aide d'un ventilateur. Ceci est normal et ne constitue pas un dysfonctionnement.

Il y a de la condensation sur les parois internes de l'appareil.

- Un climat chaud ou humide accélère le processus de givrage et de condensation. Ceci est normal et ne constitue pas un dysfonctionnement.
- Les portes étaient ouvertes fréquemment ou sont restées longtemps ouvertes. >>> N'ouvrez pas les portes trop fréquemment ; fermez-les lorsqu'elles sont ouvertes.
- La porte peut être entrouverte. >>> Fermez complètement la porte.

Il y a de la condensation sur les parois externes ou entre les portes de l'appareil.

- Il se peut que le climat ambiant soit humide, auquel cas cela est normal. >>> La condensation se dissipera lorsque l'humidité sera réduite.

Présence d'une odeur désagréable dans l'appareil.

- L'appareil n'est pas nettoyé régulièrement. >>> Nettoyez régulièrement l'intérieur à l'aide d'une éponge, de l'eau tiède et du bicarbonate de soude dissout dans l'eau.
- Certains récipients et matériaux d'emballage sont peut-être à l'origine des mauvaises odeurs. >>> Utilisez des récipients et des emballages exempts de toute odeur.
- Les aliments étaient placés dans des récipients ouverts. >>> Conservez les aliments dans des récipients fermés. Les micro-organismes peuvent se propager à partir de produits alimentaires non couverts hermétiquement et provoquer une mauvaise odeur.
- Retirez tous les aliments périmés ou avariés de l'appareil.

La porte ne se ferme pas.

- Les paquets d'aliments peuvent bloquer la porte. >>> Déplacez tout ce qui bloque les portes.
- L'appareil ne se tient pas parfaitement droit sur le sol. >>> Ajustez les pieds afin de stabiliser le produit.
- La surface n'est pas plane ou durable >>> Assurez-vous que la surface est plane et suffisamment durable pour supporter le produit.

Le bac à légumes est bloqué.

Il est possible que les aliments soient en contact avec la section supérieure du bac. >>> Replacez les aliments dans le bac.

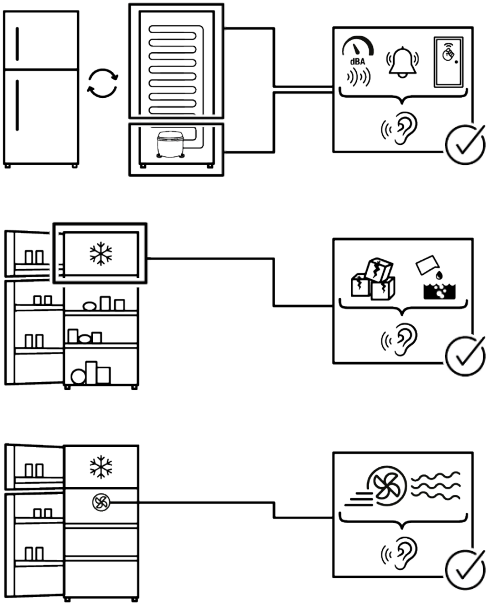
Température à la surface de l'appareil.

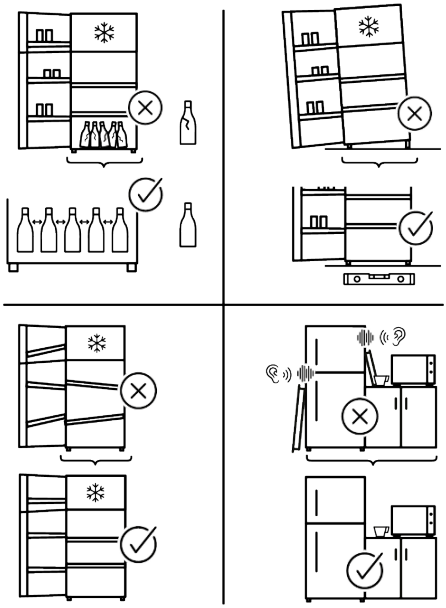
- Une température élevée peut être observée entre deux portes, sur les panneaux latéraux et sur la grille arrière lorsque votre appareil est utilisé.

Le ventilateur continue de fonctionner lorsque la porte est ouverte.

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

Si le problème persiste même après observation des instructions contenues dans cette partie, contactez votre fournisseur ou un service de maintenance agréé. N'essayez pas de réparer vous-même l'appareil. C'est normal.


dBA



CLAUSE DE NON-RESPONSABILITÉ

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

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

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

Auto-réparation

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

En outre, pour garantir la sécurité du produit et éviter tout risque de blessure grave, ladite auto-réparation doit être effectuée en suivant les instructions du manuel d'utilisation pour l'auto-réparation ou celles disponibles sur https://parts-selfservice.europeanappliances.com . Pour votre sécurité, débranchez le produit avant de procéder à toute auto-réparation.

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

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

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

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

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

La durée minimale de garantie du réfrigérateur que vous avez acheté est de 24 mois.

Cet appareil est équipé d'une source d'éclairage de classe énergétique « G ». La source d'éclairage de cet appareil ne doit être remplacée que par des réparateurs professionnels.





Bitte lesen Sie zunächst dieses Handbuch

Lieber Kunde,

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

Bitte registrieren Sie Ihre Geräte auf www.register10.eu.

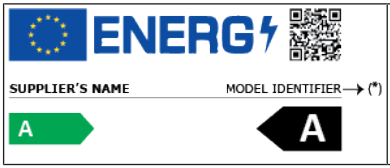
Wir möchten, dass Sie mit diesem hochwertigen Produkt, das mit modernster Technologie hergestellt wurde, die optimale Effizienz erzielen. Lesen Sie daher vor der Verwendung des Produkts diese Bedienungsanleitung und alle anderen mitgelieferten Unterlagen sorgfältig durch.

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

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



Lesen Sie die Bedienungsanleitung.



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/



docs.whirlpool.eu/docs

Inhaltsverzeichnis

1 Umwelthinweise 70

1.1 Entsorgung des Verpackungsmaterials 70

1.2 Technische Informationen zu Bluetooth + Wi-Fi 70

2 Ihr Kühlschrank 71

3 Aufstellung 71

3.1 Richtiger Ort für die Installation 71

3.2 Warnung vor heißer Oberfläche! 72

4 Vorbereitung 72

4.1 Was man zum Energiesparen tun kann 72

4.2 Erste Verwendung 73

4.3 Klimaklasse und Definitionen 73

5 Verwendung des Geräts 74

5.1 Bedienfeld des Geräts 74

5.2 Aufbewahrung von Lebensmitteln in Ihrem Gerät 76

5.3 Feuchtigkeitsregulierter Gemüsefach 81

5.4 Kühlraum für Molkereiprodukte 81

5.5 Alarm bei offener Tür 82

5.6 Der Eisspeicherraum 82

5.7 Eierhalter 82

6 Wartung und Reinigung 82

7 Fehlerbehebung 84

DE

1 Umwelthinweise

1.1 Entsorgung des Verpackungsmaterials

Das Verpackungsmaterial ist wiederverwertbar und ist mit dem Recycling-Symbol gekennzeichnet ♲.

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

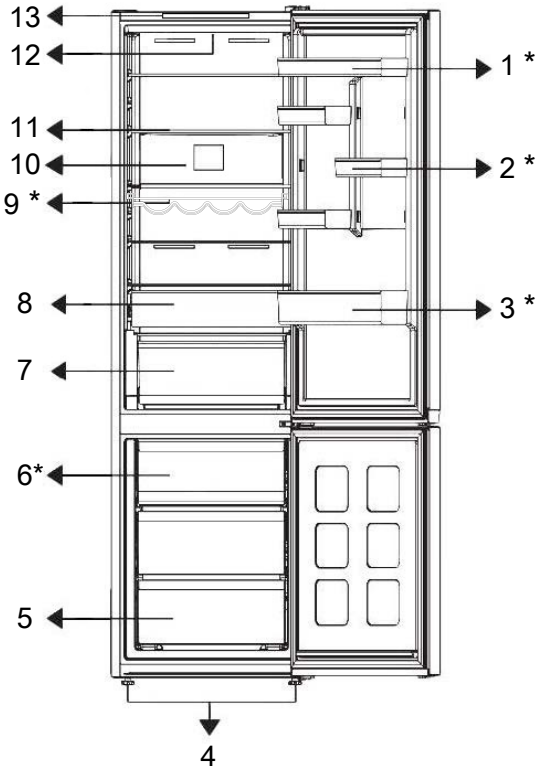
⚠ 1.2 Technische Informationen zu Bluetooth + Wi-Fi

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.emeaappliance-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**

2 Ihr Kühlschrank



1 * Verstellbare Türregal
2 * Eierablage
3 * Flaschenablage
4 Füße
5 Gefrierfach
6 * Eisbehälter
7 Gemüseschublade
8 Kühlschublade
9 * Weinregal
10 Lüfter
11 Verstellbarer Einlegeboden
12 Beleuchtungslampe
13 Bedienfeld

***Optional:**Die Abbildungen in dieser Bedienungsanleitung sind schematisch und stimmen möglicherweise nicht genau mit Ihrem Produkt überein. Wenn Ihr Produkt nicht die relevanten Teile enthält, beziehen sich die Informationen auf andere Modelle.

3 Aufstellung

Lesen Sie zuerst die „Sicherheitshinweise".

3.1 Richtiger Ort für die Installation

Wenden Sie sich für die Montage des Geräts an den autorisierten Kundendienst. Um das Gerät für die Installation vorzubereiten, lesen Sie die Informationen in der Bedie-

nungsanleitung 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-Abstandsschutzkomponente an ihrem Standort vorhanden ist (falls mit dem Produkt geliefert).

3.2 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.

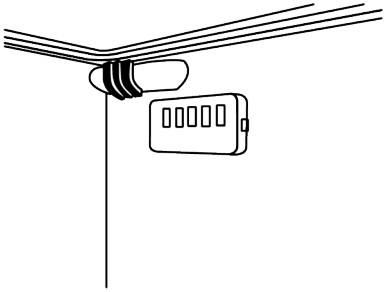
4 Vorbereitung

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, Abtauung, 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 Frischefach 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.
- Platzieren Sie die Lebensmittel wie unten gezeigt und achten Sie auf ausreichend Abstand zu Temperatursensor für das Kühlfach. Wenn sie mit dem Sensor in Berührung kommen, kann der Energieverbrauch des Geräts steigen.



- 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.

4.2 Erste Verwendung

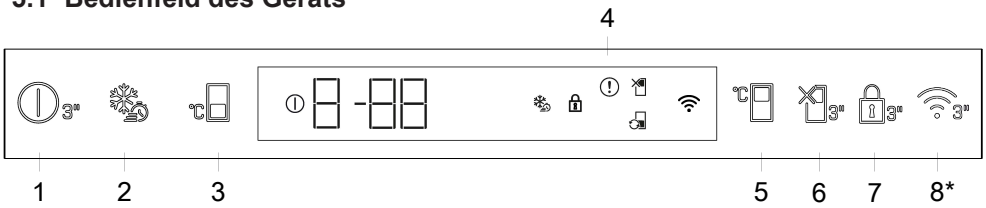
Bevor Sie das Gerät das erste Mal verwenden, achten Sie darauf, alle Vorbereitungen gemäß dieser Bedienungsanleitung, insbesondere wie in den Abschnitten „Wichtige Hinweise zur Sicherheit“ und „Aufstellung“ beschrieben, durchzuführen.
- Für eine einwandfreie Funktion des Kühlmittelkreislaufs warten Sie bitte mindestens zwei Stunden, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.
- Lassen Sie das leere Gerät mindesten 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.

4.3 Klimaklasse und Definitionen

Bitte beachten Sie die Klimaklasse auf dem Typenschild Ihres Geräts. Je nach Klimaklasse ist eine der folgenden Informationen auf Ihr Gerät anwendbar.
- **SN** Langfristig gemäßigtes Klima: Dieses Kühlgerät ist für den Einsatz bei Umgebungstemperaturen zwischen 10 °C und 32 °C ausgelegt.
- **N:** Gemäßigtes Klima: Dieses Kühlgerät ist für den Einsatz bei Umgebungstemperaturen zwischen 16°C und 32 °C ausgelegt.
- **ST:** Subtropisches Klima: Dieses Kühlgerät ist für den Einsatz bei Umgebungstemperaturen zwischen 16°C und 38°C ausgelegt.
- **T:** Tropisches Klima: Dieses Kühlgerät ist für den Einsatz bei Umgebungstemperaturen zwischen 16°C und 43°C ausgelegt.

5 Verwendung des Geräts

5.1 Bedienfeld des Geräts



1. Produktabschalttaste
Wenn diese Taste 3 Sekunden lang gedrückt wird, schaltet das Gerät sich in den Aus-Modus.
In diesem Modus kühlt der Kühlschrank nicht. Wenn die Taste erneut 3 Sekunden lang gedrückt wird, schaltet sich der Kühlschrank in Normalbetrieb.

2. Schnelleinfrieren
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.

3. Temperatureinstellungstaste für das Gefrierfach
Die Temperatur wurde für das Gefrierfach eingestellt. Durch Drücken der Taste kann die Gefrierfachtemperatur auf -18, -19, -20, -21, -22, -23 oder -24 °C eingestellt werden.

4. Fehlerzustandsanzeige
Diese Anzeige wird aktiviert, wenn der Kühlschrank nicht ausreichend kühlen kann oder sofern ein Sensorfehler vorliegt. Auf der Temperaturanzeige des Gefrierfachs wird „E“ angezeigt und auf der Temperaturanzeige des Kühlfachs werden Zahlen wie 1, 2, 3 ... angezeigt. Anhand dieser Zahlen kann der technische Kundendienst Rückschlüsse auf mögliche Fehler ziehen. Ein Ausrufezeichen wird angezeigt, wenn Sie heiße Speisen in das Gefrierfach einlegen oder die Tür längere Zeit offen lassen. Dies ist kein Fehler, diese Warnung wird gelöscht, wenn die Speisen sich abkühlen oder wenn eine Taste gedrückt wird.

5. Einstellung der Temperatur im Kühlfach
Ermöglicht die Temperatureinstellung für das Kühlfach. Durch Drücken der Taste kann die Temperatur im Kühlfach auf 8, 7, 6, 5, 4, 3, 2 oder 1°C eingestellt werden.

6. Urlaubsfunktion
Um die Urlaubsfunktion zu aktivieren, drücken Sie die Taste 3 Sekunden lang. Der Urlaubsmodus wird aktiviert und das Urlaubssymbol leuchtet auf. Alle Symbole auf der Temperaturanzeige des Kühlfachs erlöschen und das Kühlfach kühlt nicht aktiv. Wenn diese Funktion aktiviert ist, sollten Sie keine Lebensmittel im Kühlfach aufbewahren. Die anderen Fächer kühlen entsprechend ihrer eingestellten Temperatur weiter ab. Drücken Sie die Taste erneut 3 Sekunden lang, um diese Funktion abzubrechen.

7. Tastensperremodus
Halten Sie die Taste für die Tastensperre 3 Sekunden lang gedrückt. Das Tastensperrsymbol leuchtet auf und der Tastensperrmodus ist aktiviert. Die Tasten funktionieren nicht, während der Tastensperrmodus aktiv ist. Halten Sie die Taste Tastensperre erneut 3 Sekunden lang gedrückt. Das Tastensperrsymbol erlischt und der Tastensperrmodus ist deaktiviert.

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

8. 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). Die Verbindung zwischen Gerät und Heimnetzwerk wird initialisiert. Nachdem die drahtlose Verbindung mit dem Gerät hergestellt wurde, leuchtet das Symbol ( ) für die drahtlose Verbindung dauerhaft. Nach der Ersteinrichtung kann die Verbindung durch Drücken dieser Taste aktiviert/deaktiviert werden. 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 „Fehlerbehebung“ im Bedienungsanleitung. Verwenden Sie die Anwendung HomeWhiz für die drahtlose Verbindung. Die Installationsschritte 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 oder im Play Store für Android-Geräte erhältlich. Weitere Informationen finden Sie unter **https://www.homewhiz.com/**.

.

Die Temperatur im Kühlfach lässt sich zwischen 1 und 8 °C, im Gefrierfach zwischen -24 und -18 °C einstellen. Die einstellbaren Temperaturwerte können je nach Produktspezifikation innerhalb dieser Bereiche variieren.

5.2 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.
- 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

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

Lagerung von Lebensmitteln im Gefrierfach

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

Aufbewahrung der Lebensmittel, die tiefgekühlt verkauft werden

- 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 Frischefach als auch im Gefrierfach länger frisch, wenn Sie Ihr Produkt (auf der Tabelle der empfohlenen Werte) auf die angegebenen Werte einstellen.
- Wenn das Frischhaltefach auf eine niedrigere Temperatur eingestellt ist, kann frisches Obst und Gemüse teilweise gefroren sein.
- Die Zwei-Sterne-Fächer sind für vorgefrorene Lebensmittel geeignet. Eiscreme und Eiswürfel können darin aufbewahrt werden.
- Frieren Sie Lebensmittel nur im 4-Sterne-Fach ein.

Fleisch und Fisch			Vorbereitung	Längste Lagerzeit (Monat)
Fleischprodukte	Kalb	Steak	Schneiden Sie sie 2 cm dick und legen Sie Folie dazwischen oder wickeln Sie sie fest mit Stretch ein	6-8
		Rösten	Packen Sie die Fleischstücke in einen Kühlschrankbeutel oder wickeln Sie sie fest mit Stretch ein	6-8
		Würfel	In kleinen Stücken	6-8
		Schnitzel, Koteletts	Indem Sie Folie zwischen geschnittene Scheiben legen oder einzeln mit Stretch einwickeln	6-8
	Hammelfleisch	Koteletts	Indem Sie Folie zwischen Fleischstücken legen oder einzeln mit Stretch einwickeln	4-8
		Rösten	Packen Sie die Fleischstücke in einen Kühlschrankbeutel oder wickeln Sie sie fest mit Stretch ein	4-8
		Würfel	Packen Sie das zerkleinerte Fleisch in einen Kühlschrankbeutel oder wickeln Sie sie fest mit Stretch ein	4-8
	Rindfleisch	Rösten	Packen Sie die Fleischstücke in einen Kühlschrankbeutel oder wickeln Sie sie fest mit Stretch ein	8-12
		Steak	Schneiden Sie sie 2 cm dick und legen Sie Folie dazwischen oder wickeln Sie sie fest mit Stretch ein	8-12
		Würfel	In kleinen Stücken	8-12
		Gekochtes Fleisch	Durch Verpacken in kleinen Stücken in einem Kühlschrankbeutel	8-12
	Hackfleisch		Ohne Gewürze in flachen Beuteln	1-3
	Innereien (Stück)		In Stücken	1-3
	Fermentierte Wurst - Salami		Es sollte auch dann verpackt sein, wenn es ein Gehäuse hat.	1-3
	Schinken		Durch Platzieren von Folie zwischen geschnittenen Scheiben	2-3

Fleisch und Fisch		Vorbereitung	Längste Lagerzeit (Monat)
Geflügel und Jagdtiere	Huhn und Pute	Durch Einwickeln in Folie	4-6
	Gans	Durch Einwickeln in Folie (Portionen sollten 2,5 kg nicht überschreiten)	4-6
	Ente	Durch Einwickeln in Folie (Portionen sollten 2,5 kg nicht überschreiten)	4-6
	Hirsch, Kaninchen, Reh	Durch Einwickeln in Folie (Portionen sollten 2,5 kg nicht überschreiten und ihre Knochen sollten getrennt werden)	6-8
Fisch und Meeresfrüchte	Süßwasserfische (Forelle, Karpfen, Kranich, Wels)	Nach gründlicher Reinigung der Innenseite und der Schuppen sollten diese gewaschen und getrocknet werden, und die Schwanz- und Kopfteile sollten bei Bedarf geschnitten werden.	2
	Magerer Fisch (Wolfsbarsch, Steinbutt, Seezunge)		4-6
	Fetthaltiger Fisch (Bonito, Makrele, Bluefish, Rotbarbe, Sardelle)		2-4
	Schaltiere	Gereinigt und in Säcken	4-6
	Kaviar	In seiner Verpackung in einem Aluminium- oder Kunststoffbehälter	2-3

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

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

Obst und Gemüse	Vorbereitung	Längste Lagerzeit (Monat)
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 Kunststofffolie 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.“

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.
-22 oder -24 °C	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.
-18°C oder kälter	2°C	Verwenden Sie diese Einstellungen, wenn Sie überzeugt sind, dass das Frischefach, aufgrund der Umgebungstemperatur oder dem Öffnen der Tür nicht kalt genug sind.

Gefrierschrank Details

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

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

Sie können die Lebensmittel über Monate frisch halten (im Gefrierschrank bei Temperaturen von oder niedriger als -18 °C Grad). Die einzufrierenden Lebensmittel dürfen nicht mit bereits tiefgekühlten Produkten in Berührung kommen, um ein teilweises Auftauen zu verhindern.
Blanchieren Sie das Gemüse und gießen Sie das Wasser ab, um die Lagerzeit bei Tiefkühlung zu verlängern. Legen Sie das Gefriergut nach dem Abgießen in luftdichte Verpackungen und dann in das Gefrierschrank. Bananen, Tomaten. Salat, Sellerie, gekochte Eier, Kartoffeln und vergleichbare Lebensmittel dürfen nicht eingepackt werden. Wenn diese Lebensmittel eingefroren werden, werden nur der Nährwert und die Verzehreigenschaften beeinträchtigt. Eine Verrottung, die die menschliche Gesundheit bedroht, kommt nicht in Frage.

Platzierung der Lebensmittel
Regale im Gefrierfach: Verschiedene Tiefkühlkost wie Fleisch, Fisch, Eiscreme, Gemüse usw.
Regale im Kühlfach: Lebensmittel in Töpfen, Behältern mit Deckeln und Verschlusskappen, sowie Eier (geschlossenen Gefäßen).
Kühlfachtürregale: Kleine und verpackte Lebensmittel oder Getränke.
Gemüsefach: Gemüse und Obst.
Fach für frische Lebensmittel: Feinkostprodukte (Frühstücksprodukte, Fleischprodukte, die in kurzer Zeit verzehrt werden).

5.3 Feuchtigkeitsregulierter Gemüsefach

Mit dem feuchtigkeitsgesteuerten Gemüsefach können Sie Gemüse und Obst über einen längeren Zeitraum in einer Umgebung mit idealen Feuchtigkeitsbedingungen lagern.
Mit dem Feuchtigkeitseinstellsystem mit 3 Optionen vor Ihrem Gemüsefach können Sie die Luftfeuchtigkeit im Fach gemäß den von Ihnen gelagerten Lebensmitteln steuern. Wir empfehlen Ihnen, Ihre Lebensmittel zu lagern, indem Sie die Gemüseoption auswählen, wenn Sie nur Gemüse lagern und die Obstoption, wenn Sie nur Obst lagern, und die gemischte Option, wenn Sie gemischte Lebensmittel lagern.
Wir empfehlen, Gemüse und Obst nicht in Tüten zu lagern, um die Lagerzeit der Lebensmittel zu verbessern und das Feuchtigkeitskontrollsystem besser zu nutzen.
Wenn Sie sie in Plastiktüten lassen, verrottet das Gemüse in kurzer Zeit. Wir empfehlen, insbesondere Gurken und Brokkolis nicht in geschlossenen Tüten aufzubewahren. Verwenden Sie in Situationen, in denen der Kontakt mit anderem Gemüse nicht bevorzugt wird, Verpackungsmaterialien wie Papier mit einer bestimmten Porosität in Bezug auf die Hygiene.
Wenn Sie das Gemüse platzieren, legen Sie schweres und hartes Gemüse unten und leichtes und weiches oben, wobei Sie das spezifische Gewicht des Gemüses berücksichtigen.
Legen Sie Früchte mit einer hohen Ethylengasproduktion wie Birne, Aprikose, Pfirsich und insbesondere Apfel nicht mit anderen Gemüse- und Obstsorten in das gleiche Gemüsefach. Das aus diesen Früchten austretende Ethylengas kann dazu führen, dass anderes Gemüse und Obst schneller reift und in kürzerer Zeit verrottet.

5.4 Kühlraum für Molkereiprodukte

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

5.5 Alarm bei offener Tür

Das Türöffnungswarnsystem Ihres Kühlschranks kann sich je nach Modell unterscheiden.

Version 1;

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

Version 2;

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

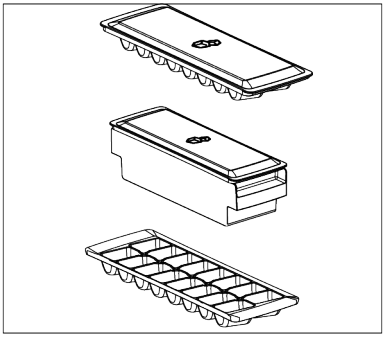
5.6 Der Eisspeicherraum

Eisbehälter

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

Verwendung des Eisbehälters

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



5.7 Eierhalter

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

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

- Stellen Sie den Eierhalter niemals auf das Gefrierfach

6 Wartung und Reinigung

Lesen Sie zuerst die „Sicherheitshinweise"!

- Ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker des Geräts.
- Der Staub am Lüftungsgitter auf der Rückseite des Produkts sollte mindestens einmal jährlich (ohne den Deckel zu öffnen) entfernt werden. Verwenden Sie dazu ein trockenes Tuch.

Für Produkte, die einen Wasserspender/ Eiswürfelbereiter beinhalten.

- Wenn das Wasser im Tank 2-3 Wochen lang gestanden hat, sollte es gewechselt werden.
- Der Wassertank und die Teile des Wasserspenders dürfen nicht in der Spülmaschine gereinigt werden.

- Lösen Sie einen Teelöffel Backpulver in einem halben Liter Wasser auf. Befeuchten Sie ein Tuch mit dieser Lösung und wringen Sie es gründlich aus. Wischen Sie das Innere Ihres Geräts mit diesem Tuch ab und trocknen Sie es anschließend vollständig.
- Achten Sie darauf, dass kein Wasser in das Lampengehäuse, die LED-Linse, die Belüftungsöffnungen und andere elektrische Bauteile eindringt. Es besteht die Gefahr eines Stromschlags oder Kurzschlusses!
- Elektrische Bauteile (z. B. die Abdeckung der Steuerplatine, die hintere Kompressorabdeckung (falls vorhanden)) dürfen ohne Genehmigung weder geöffnet noch gereinigt, gewartet oder repariert werden. Falls Ihr Produkt keine Abdeckung im Kompressorbereich besitzt, dürfen Sie diesen Bereich keinesfalls berühren oder mit Werkzeugen in Kontakt bringen. Es besteht die Gefahr eines Stromschlags und schwerer Verletzungen!
- Reinigen Sie die Tür mit einem feuchten Tuch. Entfernen Sie den gesamten Inhalt des Produkts, einschließlich der Tür- und Gehäuseablagen. Heben Sie die Türablagen nach oben heraus. Schieben Sie die Ablagen nach der Reinigung und dem Trocknen von oben nach unten wieder in ihre Position.
- Verwenden Sie niemals chlorhaltiges Wasser oder Reinigungsmittel zur Reinigung der Außenfläche des Produkts oder verchromter Teile. Chlor verursacht Rost auf diesen Metalloberflächen.
- Halten Sie Ihre Hände, Füße und Metallgegenstände unbedingt unter und zwischen das Produkt. Quetschungen oder scharfe Kanten können zu Verletzungen führen.
- Um zu verhindern, dass sich die Aufdrucke auf dem Kunststoffteil ablösen oder verformen, verwenden Sie keine scharfen, scheuernden Werkzeuge, Seife, Haushaltsreiniger, Reinigungsmittel, Benzin, Poliermittel usw. Zur Reinigung verwenden Sie ein weiches Tuch mit lauwarmem Wasser und trocknen Sie es anschließend ab.

Für Produkte ohne No Frost-Funktion;

- An der Rückwand des Kühlfachs bilden sich Wassertropfen und eine bis zu fingerdicke Frostschicht. Reinigen Sie diese Stelle nicht und tragen Sie auf keinen Fall Öl oder ähnliche Substanzen auf.
- Verwenden Sie zum Reinigen der Außenfläche des Produkts ausschließlich ein leicht angefeuchtetes Mikrofasertuch. Schwämme und andere Reinigungstücher können Kratzer verursachen.
- Reinigen Sie die Innenflächen des Produkts, indem Sie alle abnehmbaren Teile mit einer milden Seifenlauge und etwas Backpulver abwaschen. Gründlich abspülen und vollständig trocknen lassen. Achten Sie darauf, dass kein Wasser in die Beleuchtung und das Bedienfeld eindringt.
- Achten Sie darauf, dass kein Wasser in das Lampengehäuse und andere elektrische Bauteile gelangt.
- Reinigen Sie die Tür mit einem feuchten Tuch. Entfernen Sie den gesamten Inhalt, um die Tür- und Korpusablagen herauszunehmen. Heben Sie die Türablagen nach oben an, um sie zu entnehmen. Nach der Reinigung und dem Trocknen schieben Sie sie von oben nach unten wieder an ihren Platz.
- Verwenden Sie niemals chlorhaltiges Wasser oder Reinigungsmittel zur Reinigung der Außenfläche des Produkts oder verchromter Teile. Chlor verursacht Rost auf diesen Metalloberflächen.
- Um zu verhindern, dass sich die Aufdrucke auf dem Kunststoffteil ablösen oder verformen, verwenden Sie keine scharfen, scheuernden Werkzeuge, Seife, Haushaltsreiniger, Reinigungsmittel, Benzin, Poliermittel usw. Zur Reinigung verwenden Sie ein weiches Tuch mit lauwarmem Wasser und trocknen Sie es anschließend ab.

- Bei Produkten ohne No-Frost-Technologie bilden sich Wassertropfen und bis zu fingerdicker Frost an der Rückwand des Kühlfachs. Reinigen Sie diese Stelle nicht und tragen Sie keinesfalls Öl oder ähnliche Substanzen auf.
- Verwenden Sie zum Reinigen der Außenfläche des Produkts ausschließlich ein leicht angefeuchtetes Mikrofasertuch. Schwämme und andere Reinigungstücher können Kratzer verursachen.
- Reinigen Sie die Innenflächen des Produkts, indem Sie alle abnehmbaren Teile mit einer milden Seifenlauge und etwas Backpulver abwaschen. Gründlich abspülen und vollständig trocknen lassen. Achten Sie darauf, dass kein Wasser in die Beleuchtung und das Bedienfeld eindringt.
- Verwenden Sie auf keiner Innenfläche Essig, Reinigungsalkohol oder andere alkoholhaltige Reinigungsmittel.

Außenflächen aus Edelstahl

Verwenden Sie einen nicht scheuernden Edelstahlreiniger und tragen Sie ihn mit einem fusselfreien, weichen Tuch auf. Zum Polieren wischen Sie die Oberfläche vorsichtig mit einem mit Wasser angefeuchteten Mikrofasertuch ab und verwenden anschließend ein trockenes Polierpad. Polieren Sie dabei stets in Richtung der Edelstahlmaserung.

Vorbeugung von unangenehmen Gerüchen

Bei der Herstellung Ihres Produkts werden keine geruchsbildenden Substanzen verwendet. Dennoch können Gerüche durch unsachgemäße Lagerung der Lebensmittel oder unzureichende Reinigung der Innenflächen des Produkts entstehen.

- Um dieses Problem zu vermeiden, reinigen Sie die Stelle alle 15 Tage mit Natronwasser.
- Lebensmittel sollten in verschlossenen Behältern aufbewahrt werden, da Mikroorganismen, die von offenen Lebensmitteln freigesetzt werden, unangenehme Gerüche verursachen können.
- Bewahren Sie niemals abgelaufene oder verdorbene Lebensmittel in Ihrem Produkt auf.

Schutz von Kunststoffoberflächen

Sollte Öl auf Kunststoffoberflächen gelangen, reinigen Sie diese sofort mit warmem Wasser, da das Öl die Oberfläche beschädigen kann.

7 Fehlerbehebung

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

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

Der Kühlschrank funktioniert nicht.

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

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

- Die Tür wird zu häufig geöffnet. >>> Achten Sie darauf, die Tür des Geräts nicht zu häufig zu öffnen.
- Die Umgebung ist zu feucht. >>> Stellen Sie das Gerät nicht in feuchten Umgebungen auf.

- Flüssigkeitshaltige Lebensmittel werden in unverschlossenen Behältern aufbewahrt. >>> Bewahren Sie die Lebensmittel, die Flüssigkeiten enthalten, in versiegelten Behältern auf.
- Die Tür des Geräts steht offen. >>> Lassen Sie die Tür des Geräts nicht für längere Zeit offen.
- Der Thermostat ist auf eine sehr kühle Temperatur eingestellt. >>> Stellen Sie den Thermostat auf eine angemessene Temperatur ein.

Der Kompressor funktioniert nicht.

- Bei einem plötzlichen Stromausfall oder wenn der Netzstecker gezogen und wieder eingesteckt wird, ist der Gasdruck im Kühlsystem des Geräts nicht ausgeglichen, wodurch die thermische Sicherung des Kompressors ausgelöst wird. Das Gerät schaltet sich nach etwa 6 Minuten wieder ein. Wenn das Gerät nach diesem Zeitraum nicht wieder anläuft, wenden Sie sich an den Kundendienst.
- Die Abtauung ist aktiv. >>> Dies ist normal für ein vollautomatisches Abtauungsprodukt. Die Abtauung wird regelmäßig durchgeführt.
- Das Gerät ist nicht eingesteckt. >>> Vergewissern Sie sich, dass das Netzkabel eingesteckt ist.
- Die Temperatur ist falsch eingestellt. >>> Wählen Sie die richtige Temperatureinstellung.
- Der Strom ist ausgefallen. >>> Das Gerät arbeitet normal weiter, sobald die Stromversorgung wiederhergestellt ist.

Das Betriebsgeräusch des Kühlschranks nimmt während des Betriebs zu.

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

Der Kühlschrank läuft zu oft oder zu lange.

- Das neue Gerät ist möglicherweise größer als das vorherige. Größere Produkte sind länger in Betrieb.
- Die Raumtemperatur ist möglicherweise zu hoch. >>> Das Gerät läuft normalerweise über längere Zeit bei höherer Raumtemperatur.
- Das Gerät wurde möglicherweise vor kurzem eingesteckt oder es wurde ein neues Lebensmittel hineingelegt. >>> Das Gerät braucht länger, um die eingestellte Temperatur zu erreichen, wenn es kürzlich eingesteckt wurde oder ein neues Lebensmittel hineingelegt wurde. Das ist normal.
- Möglicherweise wurden kürzlich große Mengen heißer Lebensmittel in das Gerät gelegt. >>> Legen Sie keine heißen Lebensmittel in das Gerät.
- Die Türen wurden häufig geöffnet oder für längere Zeit offen gehalten. >>> Die warme Luft, die sich im Inneren bewegt, lässt das Gerät länger laufen. Öffnen Sie die Türen nicht zu häufig.
- Die Tür des Gefrier- oder Kühlgeräts ist möglicherweise angelehnt. >>> Vergewissern Sie sich, dass die Türen vollständig geschlossen sind.
- Das Gerät ist möglicherweise auf eine zu niedrige Temperatur eingestellt. >>> Stellen Sie die Temperatur auf eine höhere Stufe und warten Sie, bis das Produkt die eingestellte Temperatur erreicht hat.
- Die Türdichtung des Kühl- oder Gefrierschranks ist möglicherweise verschmutzt, abgenutzt, kaputt oder nicht richtig eingesetzt. >>> Reinigen oder ersetzen Sie die Dichtung. Eine beschädigte/gerissene Türdichtung führt dazu, dass das Gerät länger laufen muss, um die aktuelle Temperatur zu halten.

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

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

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

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

Die Lebensmittel in den Schubladen des Kühlfachs sind gefroren.

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

Die Temperatur im Kühl- oder Gefrierfach ist zu hoch.

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

Schütteln oder Geräusche.

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

Aus dem Gerät kommt ein Windgeräusch.

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

An den Innenwänden des Produkts bildet sich Kondenswasser.

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

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

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

Der Innenraum riecht schlecht.

- Das Produkt wird nicht regelmäßig gereinigt. >>> Reinigen Sie den Innenraum regelmäßig mit einem Schwamm, warmem Wasser und kohlensäurehaltigem Wasser.

- Bestimmte Halterungen und Verpackungsmaterialien können Geruch verursachen. >>> Verwenden Sie geruchsneutrale Halterungen und Verpackungsmaterialien.
- Die Lebensmittel wurden in nicht verschlossenen Behältern gelagert. >>> Lagern Sie die Lebensmittel in geschlossenen Behältern. Mikroorganismen können auf unverschlossene Lebensmittel überspringen und unangenehme Gerüche verursachen.
- Entfernen Sie alle abgelaufenen oder verdorbenen Lebensmittel aus dem Gerät.

Die Tür schließt nicht.

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

Das Gemüsefach ist eingeklemmt.

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

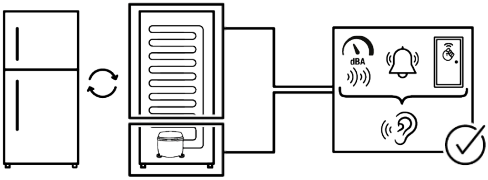
Temperatur auf der Oberfläche des Produkts.

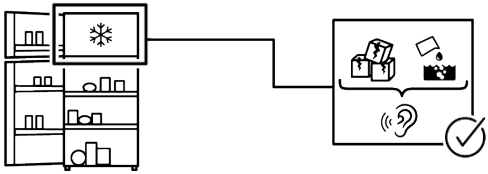
- Während des Betriebs Ihres Geräts kann zwischen zwei Türen, an den Seitenwänden und im hinteren Grillbereich eine hohe Temperatur festgestellt werden. Dies ist normal und erfordert keine Wartung.

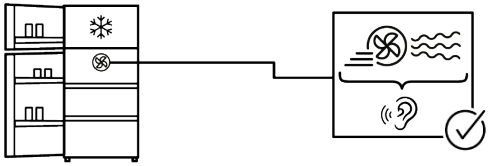
Das Gebläse läuft weiter, wenn die Tür geöffnet wird.

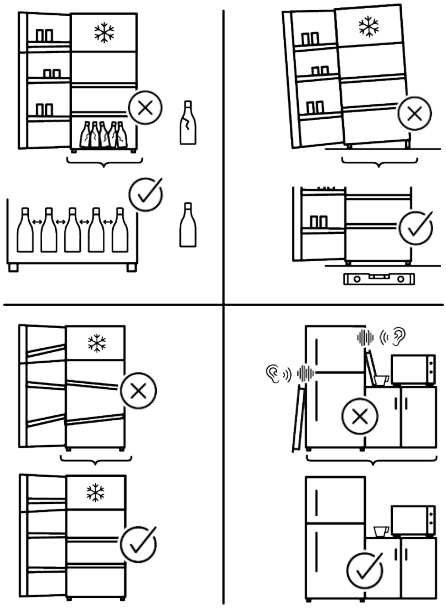
- Das Gebläse kann weiterlaufen, wenn die Gefrierschranktür geöffnet ist.

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


dBA







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) Whirlpool**Reparateure 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.comverfügbaren 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.

¡Lea primero este manual!

Nuestro valioso cliente,

Gracias por elegir el producto . Queremos que obtenga los mejores resultados con este producto, fabricado con alta calidad y tecnología. Para ello, lea atentamente este manual y los demás documentos incluidos antes de utilizarlo.

Siga toda la información y las advertencias del manual de usuario. Esto le protegerá a usted y a su producto de posibles peligros. Conserve el manual de usuario. Si le entrega el producto a otra persona, incluya el manual de usuario.

Los siguientes símbolos aparecen en el manual del usuario y en el producto:



Lea el manual del usuario.

	Se puede acceder a la información del modelo almacenada en la base de datos del aparato ingresando al siguiente sitio web y buscando el identificador de su modelo (*) que se encuentra en la etiqueta energética. https://eprel.ec.europa.eu/



docs.whirlpool.eu/docs

Tabla de contenidos

1 Instrucciones medioambientales.... 94

1.1 Eliminación del material de embalaje..... 94

1.2 Información técnica sobre Bluetooth + Wi-Fi..... 94

2 El frigorífico 95

3 Instalación 95

3.1 Lugar correcto para la instalación 96

3.2 Advertencia de superficie caliente..... 96

4 Preparación 96

4.1 Qué hacer para ahorrar energía.... 96

4.2 Uso de primera vez..... 97

4.3 Clase climática y definiciones..... 97

5 Uso de su electrodoméstico 98

5.1 Panel de Control del Producto..... 98

5.2 Conservación de alimentos en el frigorífico 100

5.3 Cajón para frutas y verduras con control de humedad 105

5.4 Área de almacenamiento en frío de productos lácteos 105

5.5 Alarma de puerta abierta 105

5.6 Zona de depósito de hielo 106

5.7 Huevera..... 106

6 Mantenimiento y limpieza 106

7 Solución de problemas..... 108

1 Instrucciones medioambientales

1.1 Eliminación del material de embalaje

El material de envasado es reciclable y está marcado con el símbolo de reciclaje ♻.

Por lo tanto, las distintas partes del envase deben eliminarse de forma responsable y respetando plenamente la normativa de las autoridades locales en materia de eliminación de residuos.

⚠ 1.2 Información técnica sobre Bluetooth + Wi-Fi

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

DECLARACIÓN UE DE CONFORMIDAD SIMPLIFICADA:

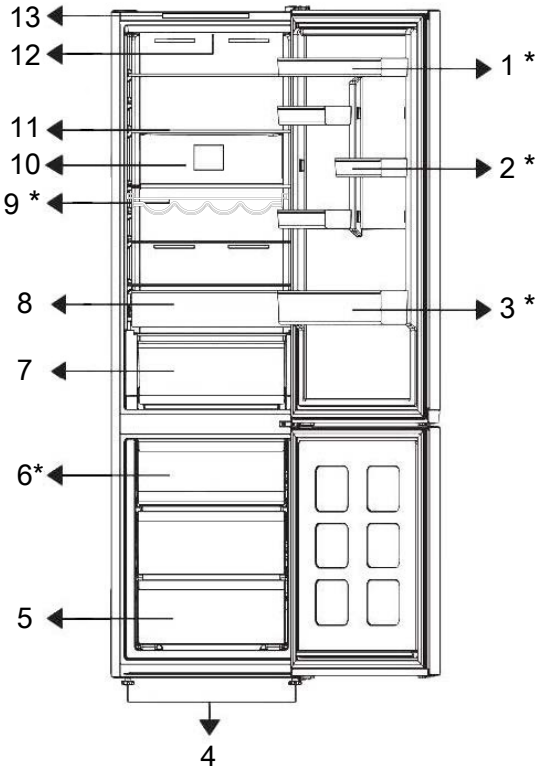
Por la presente, Beko Europe Management SRL declara que el equipo de radio cumple con la Directiva 2014/53/UE.

El texto completo de la declaración UE de conformidad está disponible en la siguiente dirección de Internet:https://docs.emeaappliance-docs.eu

Este producto recopila y transmite datos de uso cuando está conectado a Internet (por ejemplo, configuración de temperatura, duración de uso, códigos de error). **etc.**). De acuerdo con la Ley de Datos de la UE (Reglamento UE 2023/2854), usted tiene derecho a acceder y gestionar estos datos.

Para obtener detalles sobre qué datos se recopilan, cómo se utilizan y cómo acceder a ellos, visite:**www.homewhiz.com/eu-data-act-policy**

2 El frigorífico



1 * Estante de puerta ajustable
2 * Huevera
3 * Botellero
4 Patas
5 Congelador
6 * Cubitera
7 Cajón para verduras
8 Cajón de almacenamiento refrigerado
9 * Botellero
10 Ventilador
11 Estante ajustable
12 Lámpara de iluminación
13 Panel de Control

***Opcional:**Las imágenes de este manual de usuario son esquemáticas; es posible que no coincidan exactamente con su producto. Si el aparato no contiene las partes pertinentes, entonces la información pertenece a otros modelos.

3 Instalación

¡Primero lea la sección de "Instrucciones de Seguridad"!

3.1 Lugar correcto para la instalación

Contacte con el servicio técnico autorizado para la instalación del aparato. Para preparar el aparato para la instalación, consulte la información en el manual del usuario y asegúrese de que los servicios de electricidad y agua sean los necesarios. De lo contrario, llame a un electricista y plomero para organizar los servicios públicos según sea necesario.

- Coloque el producto en una superficie plana para evitar vibraciones
- Coloque el aparato al menos a 30 cm de distancia del calentador, estufa o fuentes de calor y por lo menos a 5 cm de distancia de hornos eléctricos.
- Al colocar dos frigoríficos en posición adyacente, deje al menos 4 cm de distancia entre las dos unidades.
- Mantenga el aparato lejos de la luz solar directa y en un lugar seco.
- Compruebe si el componente de protección de la parte trasera se encuentra colocado en su lugar (en caso de ser suministrado con el aparato).

3.2 Advertencia de superficie caliente

En las paredes laterales de su aparato existen tubos de enfriamiento para mejorar el sistema de refrigeración. Es posible que el fluido a alta presión fluya a través de estas superficies y ocasione superficies calientes en las paredes laterales. Esto es normal y no requiere servicio.

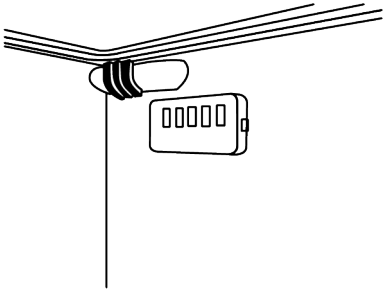
4 Preparación

¡Primero lea la sección de "Instrucciones de Seguridad"!

4.1 Qué hacer para ahorrar energía

- Al cargar los alimentos, deje suficiente espacio en el interior del frigorífico para permitir una circulación de aire adecuada para la refrigeración.
- Como el aire caliente y húmedo no penetra directamente en su aparato cuando las puertas no están abiertas, su aparato se optimiza en condiciones suficientes para proteger su comida. En estas circunstancias, las funciones y los componentes como el compresor, el ventilador, la calefacción, el desescarche, la iluminación, la pantalla, etc., funcionarán según las necesidades consumiendo el mínimo de energía.
- En caso de que haya varias opciones, los estantes de cristal deben colocarse de forma que las salidas de aire en la pared trasera no queden bloqueadas y, preferiblemente, de forma que las salidas de aire queden por debajo del estante de cristal. Esta combinación podría ayudar a mejorar la distribución del aire y la eficiencia energética.
- Se recomienda enfáticamente usar el cajón de abajo cuando se almacene.
- Para un rendimiento óptimo, se puede utilizar la Congelación Rápida (si está disponible), 24 horas antes de introducir los alimentos frescos en el congelador.
- En la mayoría de los casos, 24 horas son suficientes para la función de Congelación Rápida después de introducir alimentos frescos en el congelador. Transcurrido un tiempo, la función de congelación rápida se desactivará automáticamente.
- Cuando se congela una pequeña cantidad de alimentos, la función de Congelación Rápida puede desactivarse pasado un tiempo para garantizar el ahorro de energía.
- Dependiendo de las características del aparato, descongelar los alimentos congelados en el frigorífico garantizará el ahorro energético y preservará la calidad de los alimentos.

- Para cargar la máxima cantidad de alimentos en el congelador de su frigorífico, se deben sacar los cajones superiores y colocar los alimentos en los estantes de alambre/vidrio.
- Coloque los alimentos como se muestra a continuación, manteniendo una distancia con el sensor de temperatura del compartimento del refrigerador. Si están en contacto con el sensor, el consumo de energía del aparato puede aumentar



- Almacene los alimentos en el refrigerador o en el compartimento de frío según las condiciones de almacenamiento adecuadas para ahorrar energía.
- Los paquetes de alimentos no deben estar en contacto directo con el sensor de temperatura ubicado en el compartimento del congelador.

4.2 Uso de primera vez

Antes de usar el frigorífico, asegúrese de que se hayan realizado los preparativos necesarios de acuerdo con las instrucciones de las secciones "Información de seguridad" e "Instalación».

- Espere al menos 2 horas antes de poner en marcha el aparato, para garantizar la total eficacia de la refrigeración.
- Mantenga el aparato en funcionamiento sin colocar nada de comida dentro durante 6 horas y no abra la puerta en lo posible.
- El cambio de temperatura causado por abrir y cerrar la puerta mientras se usa el aparato normalmente puede provocar condensación en los estantes de la puerta/cuerpo y la cristalería colocada en el producto.
- Un sonido se escuchará cuando el compresor esté activado. Es normal que el aparato haga ruido incluso si el compresor no está funcionando, ya que el líquido y el gas pueden estar comprimidos en el sistema de refrigeración.
- Es normal que los bordes delanteros del refrigerador se sientan cálidos. Estas áreas están diseñadas para calentarse con el fin de evitar la condensación
- Para algunos modelos, el panel indicador se apaga automáticamente 1 minuto después de que se cierra la puerta. Se reactivará cuando se abra la puerta o se presione cualquier botón.

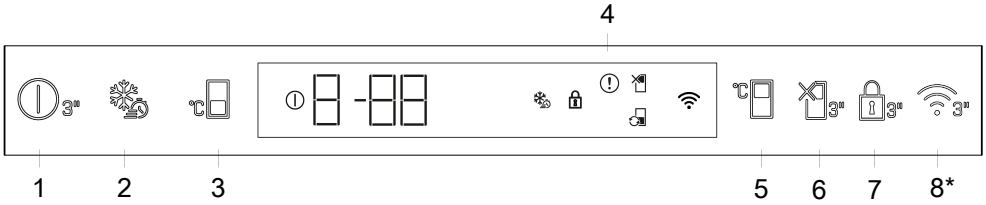
4.3 Clase climática y definiciones

Consulte la clase climática en la placa de características de su dispositivo. Una de las siguientes informaciones es aplicable a su dispositivo según la clase climática.

- **Número de serie:** Clima templado a largo plazo: Este dispositivo de refrigeración está diseñado para su uso a temperaturas ambiente entre 10 °C y 32 °C.
- **NORTE:** Clima templado: Este dispositivo de refrigeración está diseñado para su uso a temperaturas ambiente entre 16°C y 32 °C.
- **S T:** Clima subtropical: Este dispositivo de refrigeración está diseñado para su uso a temperaturas ambiente entre 16°C y 38°C.
- **T:** Clima tropical: Este dispositivo de refrigeración está diseñado para su uso a temperaturas ambiente entre 16°C y 43°C.

5 Uso de su electrodoméstico

5.1 Panel de Control del Producto



1. Botón de Apagado del Producto
Si se pulsa este botón durante 3 segundos, el aparato entrará en el modo apagado; en este modo el frigorífico no realiza refrigeración; si se vuelve a pulsar el botón durante 3 segundos el frigorífico comienza su funcionamiento normal.

2. Congelación rápida
Al pulsar la tecla de congelación rápida, se mostrará el icono de congelación rápida y se activará la función de congelación rápida. La temperatura de congelación está ajustada a -27 °C. Pulse de nuevo la tecla para cancelar la función. La función de congelación rápida se anulará. Para congelar una gran cantidad de alimentos frescos, pulse la tecla de congelación rápida antes de colocar los alimentos en el congelador.

3. Botón de Ajuste de Temperatura de Congelador
La temperatura se ha ajustado para el congelador. Al pulsar la tecla, puede ajustar la temperatura del compartimento congelador a -18, -19, -20, -21, -22, -23, o -24 °C.

4. Indicador de Estado de Fallos
En caso de que el refrigerador no enfríe lo suficiente, o de que se produzca cualquier error de sensor, este indicador se activará. Se mostrará "E" en el indicador de temperatura del congelador, y cifras como 1, 2, 3 se mostrarán en el indicador de temperatura del frigorífico. Estas figuras informan al servicio autorizado sobre el fallo. Se mostrará un signo de exclamación cuando se carguen alimentos calientes en el compartimento congelador o se deje la puerta abierta durante un periodo de tiempo prolongado. Esto no es un error, este aviso se borrará cuando el alimento se enfríe o cuando se pulse cualquier tecla.

5. Ajuste de Temperatura del Compartimento Frigorífico
Permite ajustar la temperatura del compartimento frigorífico. Al pulsar la tecla, puede ajustar la temperatura del compartimento frigorífico a 8, 7, 6, 5, 4, 3, 2, o 1°C.

6. Función de Vacaciones
Para activar la función de vacaciones, pulse el botón durante 3 segundos. El modo vacaciones se activará y aparecerá el icono de vacaciones. El frigorífico no realiza enfriamiento de forma activa. El compartimento frigorífico no es apto para guardar alimentos cuando esta función está activada. El resto de compartimentos seguirá enfriando de acuerdo con las temperaturas ajustadas anteriormente. Vuelva a pulsar el botón por 3 segundos para cancelar esta función.

7. Modo de Bloqueo de Teclas
Mantenga pulsado el botón de bloqueo de teclas durante 3 segundos. El símbolo de bloqueo de teclas se ilumina y se activa el modo de bloqueo de teclas. Los botones no funcionan mientras el modo de bloqueo de teclas está activo. Durante 3 segundos, mantenga pulsado de nuevo el botón de bloqueo de teclas. El símbolo de bloqueo de teclas se apaga y el modo de bloqueo de teclas se desactiva.

***Opcional**: Las funciones mostradas son opcionales, puede haber diferencias de forma y ubicación en las funciones que se encuentran en el indicador de su aparato.

8. Botón de Conexión Inalámbrica * 
Este botón se utiliza para conectarse de forma inalámbrica a su electrodoméstico a través de la aplicación móvil HomeWhiz. Si se pulsa el botón durante un tiempo prolongado (3 segundos), el símbolo de conexión en la pantalla o indicador parpadeará lentamente (en intervalos de 0,5 segundos). El enlace entre el aparato y la red doméstica se inicializa. Una vez establecida la conexión inalámbrica con el electrodoméstico, el icono de conexión inalámbrica () se iluminará sin parpadear. Tras la configuración inicial, la conexión puede activarse/desactivarse pulsando este botón. El símbolo de conexión inalámbrica parpadeará rápidamente (a intervalos de 0,2 segundos) hasta que se establezca la conexión. Cuando la conexión se activa, el símbolo de conexión inalámbrica parpadea continuamente. En caso de que la conexión no se pueda establecer durante un período prolongado, compruebe la configuración de la conexión y consulte la sección "Solución de problemas" del manual del usuario. Utilice la aplicación HomeWhiz para la conexión inalámbrica. Los pasos de instalación se describen en la aplicación durante la instalación.
Es posible que acceda a la aplicación leyendo el código QR disponible en la etiqueta de HomeWhiz del aparato.
La aplicación se puede obtener en App Store o en Play Store para dispositivos Android. Para más detalles, visite **https://www.homewhiz.com/**.

.

La temperatura del compartimento del refrigerador se puede ajustar entre 1 y 8 °C, y la del congelador entre -24 y -18 °C. Los valores de temperatura ajustables pueden variar dentro de estos rangos según las especificaciones del producto.

5.2 Conservación de alimentos en el frigorífico

Conservación de alimentos en el frigorífico y en los compartimentos de refrigeración

- La temperatura del compartimento aumenta considerablemente si la puerta del compartimento se abre y se cierra con frecuencia y se mantiene abierta durante mucho tiempo, lo que puede reducir la vida útil de los alimentos y hacer que se estropeen.
- Para que no se produzcan cambios de olor y sabor, los alimentos deben almacenarse en los recipientes cerrados.
- Para conseguir un enfriamiento mejor y homogéneo, coloque los alimentos por separado de forma que el aire frío pueda circular por ellos.
- Proporcione un flujo de aire dejando un espacio entre los alimentos y la pared interna. Si apoya los alimentos contra la pared posterior, éstos pueden congelarse.
- Lleve los alimentos calientes cocinados a la temperatura ambiente antes de colocarlos en el refrigerador. A continuación, puede colocar la comida tibia en los estantes inferiores de su refrigerador. Coloque los alimentos calientes lejos de los perecederos.
- Sobre todo, preste atención a no mezclar los alimentos que se venden como congelados con los frescos.
- Descongele los alimentos congelados en el compartimento de refrigeración. De este modo, puede enfriar el compartimento de refrigeración utilizando alimentos congelados y ahorrar energía.
- Almacenar las frutas tropicales no maduras (mango, variedades de melón, papaya, plátano, piña) en el refrigerador puede acelerar el proceso de maduración. Esto no es recomendable porque acortaría el tiempo de almacenamiento.
- Las cebollas, los ajos, los jengibres y otras hortalizas de raíz deben almacenarse en condiciones de oscuridad y en cámaras frigoríficas, no en el refrigerador.
- Si observa que un alimento se ha estropeado en el refrigerador, tire ese alimento y limpie los accesorios que hayan estado en contacto con él.
- Para enfriar rápidamente las comidas como sopas y guisos, que se cocinan en las ollas grandes, puedes ponerlas en la refrigerador separándolas en sus propios recipientes poco profundos.
- Coloque los alimentos sin empaquetar lejos de los huevos.
- Guarda las frutas y verduras por separado y almacena cada variedad junta (por ejemplo; las manzanas con las manzanas, las zanahorias con las zanahorias)
- Saca las verduras verdes de la bolsa de plástico y colócalas en el refrigerador después de envolverlas en una toalla de papel o un paño para secarlas. Si lava este tipo de alimentos antes de meterlos en la refrigerador, recuerde secarlos.
- Puede crear un ambiente húmedo y proporcionar un flujo de aire guardando las frutas y verduras, que son propensas a secarse, en las bolsas de plástico perforadas o sin cerrar.
- Salvo en casos de circunstancias ambientales extremas, si el producto (según la tabla de valores de ajuste recomendados) se ajusta a los valores de ajuste especificados, los alimentos conservarán su frescura durante más tiempo tanto en el compartimento de refrigeración como en el de congelación.
- No guarde verduras sensibles al frío, como verduras de hoja verde, tomates y pepinos, en el compartimento de refrigeración. Si necesita utilizar los cajones del compartimento de refrigeración para guardar verduras, asegúrese de que el panel de control de su frigorífico esté ajustado a 5 °C o más.

Guardar alimentos en la nevera

Almacene los alimentos en los diferentes lugares según sus propiedades:	
Alimentos	**Ubicación**
Huevo	Estante de puerta
Productos lácteos (mantequilla, queso)	Si está disponible, compartimento de cero grados (para alimentos de desayuno) / compartimento de enfriamiento
Frutas, verduras y hortalizas	Compartimento de frutas y verduras, cajón para verduras o; En el compartimento de alimentos frescos, en el cajón de verduras o en el cajón Everfresh+ (si está disponible), siempre que el frigorífico esté ajustado a una temperatura superior a 5 °C
Carne fresca, aves, pescado, embutidos, etc. Alimentos cocinados	Si está disponible, compartimento de cero grados (para alimentos de desayuno) / compartimento de enfriamiento
Alimentos listos para servir, aparatos envasados, alimentos enlatados y encurtidos	Estantes superiores o estante de la puerta
Bebidas, botellas, especias y aperitivos	Estante de puerta

ES

Almacenamiento de alimentos en el compartimento del congelador

- Puede activar la función de congelación rápida 4-6 horas antes de la función de congelación y realizar un enfriamiento más rápido.
- Lleve las comidas calientes a la temperatura ambiente antes de colocarlas en el compartimiento del congelador.
- Los alimentos que se van a congelar deben dividirse en porciones según el tamaño que se va a consumir, y congelarse en paquetes separados.
- Se recomienda empaquetar los alimentos antes de colocarlos en el congelador.
- Para evitar la caducidad del tiempo de almacenamiento, escriba en el envase la fecha de congelación, la hora y el nombre del aparato según los tiempos de almacenamiento de los diferentes alimentos.
- Consuma rápidamente los alimentos que haya descongelado. Los alimentos descongelados no pueden volver a congelarse si no se cocinan. No es seguro consumir los alimentos frescos recongelados sin cocinar una vez descongelados.
- Al congelar alimentos frescos, no los ponga en contacto con alimentos ya congelados. De lo contrario, los alimentos congelados se descongelarán.

Guardar comida ya congelada

- Al almacenar alimentos, siga los períodos de tiempo especificados en estas instrucciones.
- Para proteger la calidad de los alimentos, mantenga el intervalo de tiempo entre la transacción de compra y el almacenamiento lo más corto posible.
- Compre los alimentos congelados que se almacenan a -18 °C o a temperaturas inferiores.
- Evite comprar alimentos cuyos envases estén cubiertos de hielo, etc. Esto significa que el aparato podría estar parcialmente descongelado y vuelto a congelar. La temperatura influye en la calidad de los alimentos.
- Guarde la comida durante el tiempo recomendado por el fabricante. Saque del congelador sólo los alimentos que necesite.

- Excepto en los casos en los que se den circunstancias extremas en el entorno, si su aparato (en la tabla de valores recomendados) está ajustado a los valores de ajuste especificados, los alimentos mantienen su frescura durante más tiempo tanto en el compartimento de aparatos frescos como en el del congelador.
- Si el compartimento de aparatos frescos se ajusta a una temperatura más baja, las frutas y verduras frescas pueden congelarse parcialmente.
- Los compartimentos de dos estrellas son adecuados para alimentos precongelados. Se pueden almacenar helados y cubitos de hielo.
- Congele los alimentos solo en el compartimento de 4 estrellas.

Carne y Pescado			Preparación	Tiempo máximo de almacenamiento (mes)
Productos cárnicos	Ternera	Carne de res	Cortarlos en grosor de 2 cm y colocar papel de aluminio entre ellos o envolverlos herméticamente con película estirable.	6-8
		Asado	Embalar los trozos de carne en bolsas de refrigerador o envolverlos herméticamente con película estirable	6-8
		Cubos	En piezas pequeñas	6-8
		Milanesa, chuleta	Colocar papel de aluminio entre rodajas cortadas o envolver cada una de ellas con película estirable	6-8
	Carne de cordero	Chuletas	Colocar papel de aluminio entre piezas de carne o envolver cada una de ellas con película estirable	4-8
		Asado	Embalar los trozos de carne en bolsas de refrigerador o envolverlos herméticamente con película estirable	4-8
		Cubos	Embalar carne machacada en una bolsa de congelador o envolverla herméticamente con película estirable	4-8
	Carne de res	Asado	Embalar los trozos de carne en bolsas de refrigerador o envolverlos herméticamente con película estirable	8-12
		Carne de res	Cortarlos en grosor de 2 cm y colocar papel de aluminio entre ellos o envolverlos herméticamente con película estirable.	8-12
		Cubos	En piezas pequeñas	8-12
		Carne hervida	Embalar como pequeñas cantidades en bolsas de refrigerado.	8-12
	Carne picada		Sin sazonar, en bolsas planas	1-3
	Asadura (pieza)		En piezas	1-3
	Salchicha fermentada - Salami		Debe estar envasado aunque tenga su propia cubierta.	1-3
	Jamón		Colocar papel de aluminio entre las rodajas cortadas	2-3
Aves de corral y animales de caza	Pollo y Pavo		Envolver en papel de aluminio	4-6
	Ganso		Envolver en papel de aluminio (las porciones no deben superar los 2,5 kg)	4-6
	Pato		Envolver en papel de aluminio (las porciones no deben superar los 2,5 kg)	4-6
	Ciervo, Conejo, Corzo		Envolver en papel de aluminio (las porciones no deben superar los 2,5 kg, y sus huesos deben estar apartados)	6-8

Carne y Pescado		Preparación	Tiempo máximo de almacenamiento (mes)
Pescado y Marisco	Pescado de agua dulce (Trucha, Carpa, Grulla, Bagre)	Tras limpiar a fondo el interior y las escamas, se debe lavar y secar, y cortar las partes de cola y cabeza cuando sea necesario.	2
	Pescado magro (Róbalo, Rombo, Lenguado)		4-6
	Pescado graso (Bonito, Mackerel, Pescado Azul, Salmonete, Anchoa)		2-4
	Mariscos	Limpiado y en bolsas	4-6
	Caviar	En su paquete, en contenedor de aluminio o de plástico	2-3

" Los tiempos de almacenamiento especificados en la tabla se basan en la temperatura de almacenamiento de -18°C. "

Frutas y Vegetales	Preparación	Tiempo máximo de almacenamiento (mes)
Judía y Judía trepadora	Hervir y pasar por agua con cubitos de hielo durante 3 minutos después de lavar y cortar en pequeñas piezas	10-13
Guisante	Hervir y pasar por agua con cubitos de hielo durante 2 minutos después de limpiar y lavar	10-12
Repollo	Hervir y pasar por agua con cubitos de hielo durante 1-2 minutos después de limpiar	6-8
Zanahoria	Hervir y pasar por agua con cubitos de hielo durante 3-4 minutos después de limpiar y cortar en piezas	12
Pimiento	Hervir 2-3 minutos después de cortar, partir en dos y limpiar las las semillas	8-10
Espinacas	Hervir y pasar por agua con cubitos de hielo durante 2 minutos después de lavar y limpiar	6-9
Puerro	Hervir y pasar por agua con cubitos de hielo durante 5 minutos después de cortar	6-8
Coliflor	Hervir y pasar por agua con cubitos de hielo y limón durante 3-5 minutos después de cortar en piezas	10-12
Berenjena	Hervir y pasar por agua con cubitos de hielo durante 4 minutos después de lavar y cortar en piezas de 2cm	10-12
Chayote	Hervir y pasar por agua con cubitos de hielo durante 2-3 minutos después de lavar y cortar en piezas de 2cm	8-10
Seta	Saltear levemente en aceite y exprimir limón	2-3
Maíz	Limpiar y envasando en mazorca o granulado	12
Manzana y Pera	Hervir y pasar por agua con cubitos de hielo durante 2-3 minutos después de pelar y cortar	8-10
Albaricoque y Melocotón	Partir por la mitad y quitar las semillas	4-6
Fresa y Frambuesa	Lavar y desgranar	8-12
Fruta cocida	Añadir un 10% de azúcar en el recipiente	12
Ciruela, Cereza, Cereza Agria	Lavar y desgranar los tallos	8-12

" Los tiempos de almacenamiento especificados en la tabla se basan en la temperatura de almacenamiento de -18°C. "

Productos Lácteos	Preparación	Tiempo Mínimo de Almacenamiento (Mes)	Condiciones de Almacenamiento
Queso (excepto queso feta)	Colocar papel de aluminio entre las rodajas	6-8	Puede permanecer en su envase original para almacenamiento a corto plazo. Para almacenamiento a largo plazo se debe envolver también en papel de aluminio o plástico.
Mantequilla, margarina	En su propio envase	6	En su propio envase o en envases de plástico

" Los tiempos de almacenamiento especificados en la tabla se basan en la temperatura de almacenamiento de -18°C. "

«La cantidad de alimentos frescos que se pueden congelar durante un determinado período de tiempo se especifica en la etiqueta de tipo.

Compartimento de Congelador Configuración	Frigorífico Configuración	Observaciones
-20°C	4°C	Este es el ajuste predeterminado y recomendado. Este ajuste se recomienda si la temperatura ambiente es inferior a 30°C.
-22 °C o -24 °C	4°C	Estos ajustes se recomiendan para temperaturas superiores a 30°C.
Quick Freeze	4°C	Úselo cuando desee congelar su comida en poco tiempo. Cuando el proceso termine, los ajustes del producto volverán a la posición anterior.
-18°C o más frío	2°C	Utilice estos ajustes si cree que el frigorífico no enfría bien por la temperatura ambiente o por abrir la puerta con frecuencia.

Detalles del congelador

Según la norma IEC 62552, el congelador debe tener capacidad para congelar 4,5 kg de alimentos a -18°C o a temperaturas inferiores a 25°C de temperatura ambiente en 24 horas por cada 100 litros de volumen del compartimento de congelación.

Los alimentos solo se pueden conservar durante períodos prolongados a una temperatura inferior o igual a -18 °C.

Puede mantener los alimentos frescos durante meses (en el congelador a temperaturas inferiores a -18 °C).

Los alimentos a congelar no deben ponerse en contacto con los alimentos ya congelados en el interior para evitar la descongelación parcial.

Hierva las vegetales y filtre el agua para prolongar el tiempo de almacenamiento congelado. Coloque los alimentos en envases herméticos después de la filtración y en el congelador. Los plátanos, tomates, lechuga, apio, huevos, patatas y alimentos similares no se deben congelar. En caso de que estos alimentos se congelen, sólo se verán afectados negativamente los valores nutricionales y las cualidades alimentarias. No se trata de una putrefacción que ponga en peligro la salud humana.

Colocación de los alimentos
Estantes del congelador:diferentes alimentos congelados como carne, pescado, helados, verduras, etc.
Estantes del frigorífico:alimentos dentro de ollas, platos con tapa, huevos (en caja con tapa).
Estantes de la puerta del frigorífico:alimentos o bebidas pequeños y envasados.
Cajón de verduras:verduras y frutas.
Compartimento de alimentos frescos:alimentos delicatessen (alimentos para el desayuno, aparatos cárnicos para consumir en poco tiempo).

5.3 Cajón para frutas y verduras con control de humedad

Con el cajón para frutas y verduras con control de humedad, puede almacenar verduras y frutas durante un período más largo en un ambiente con condiciones ideales de humedad.
Con el sistema de ajuste de la humedad con 3 opciones en la parte delantera del frigorífico, puede controlar el nivel de humedad interior del compartimiento en función de los alimentos que almacena. Le recomendamos que almacene sus alimentos seleccionando la opción de vegetales cuando almacene solo vegetales, la opción de frutas cuando almacene solo frutas y la opción mixta cuando almacene alimentos mixtos.
Para mejorar el periodo de conservación de los alimentos y aprovechar mejor el sistema de control de la humedad, recomendamos que las verduras y frutas no se almacenen en bolsas. El hecho de dejarlas en bolsas de plástico hace que las verduras se pudran en poco tiempo. Es recomendable que los pepinos y los brócolis, en particular, no se almacenen en bolsas cerradas. Cuando no se prefiera el contacto con otras verduras, utilice materiales de envasado, como el papel, que tienen un cierto nivel de porosidad en términos de higiene.
A la hora de colocar las verduras, ponga las pesadas y duras en el fondo y las ligeras y blandas en la parte superior, considerando los pesos específicos de las verduras.
No ponga las frutas que producen gran cantidad de gas etileno, tales como la pera, el albaricoque, el melocotón y sobre todo la manzana, en el mismo cajón con otras verduras y frutas. El gas etileno procedente de estas frutas puede hacer que otras verduras y frutas maduren más rápido y que se pudran en un periodo de tiempo más corto.

5.4 Área de almacenamiento en frío de productos lácteos

Cajón de almacenamiento en frío
El cajón de almacenamiento en frío puede alcanzar temperaturas más bajas en el compartimento frigorífico. Utilice este cajón para productos delicatessen (salami, salchichas, etc.) y productos lácteos que requieran condiciones de conservación más frías, o para carne, pollo o pescado de consumo rápido. No es adecuado almacenar frutas y verduras en este cajón.

5.5 Alarma de puerta abierta

En función del modelo, la alarma de puerta abierta del frigorífico puede variar.

Versión 1;
Si la puerta del aparato permanece abierta entre 60 y 120 segundos, sonará una señal acústica de advertencia; según el modelo del aparato, también puede aparecer una señal visual de advertencia (parpadeo de la luz). Si cierra la puerta del aparato o pulsa un botón de su pantalla, en su caso, el sonido de advertencia se detendrá.

Versión 2;
Si la puerta del aparato permanece abierta entre 60 y 120 segundos, sonará la alarma de puerta abierta. La alarma de puerta abierta suena gradualmente. Primero, empieza a sonar una alarma sonora. Al cabo de 4 minutos, si la puerta sigue sin cerrarse, se activa una advertencia visual (parpa-

deo de la iluminación). La alarma de puerta abierta se retrasará durante un cierto periodo de tiempo (entre 60 s y 120 s) cuando se pulse cualquier tecla de la pantalla del aparato, si la hubiera. A continuación, el proceso se iniciará de nuevo. Cuando se cierre la puerta del aparato, se cancelará la alarma de puerta abierta.

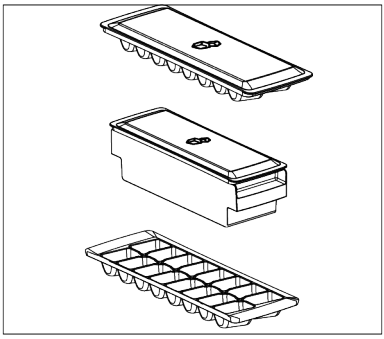
5.6 Zona de depósito de hielo

Cubitera

La cubitera le permite sacar hielo fácilmente del refrigerador.

Uso de la cubitera

1. Saque la cubitera del congelador.
2. Llene la cubitera con agua.
3. Coloque la cubitera en el congelador. El hielo estará listo después de aproximadamente dos horas.
4. Saque la cubitera del congelador y dóblela ligeramente sobre el soporte que va a servir. El hielo se vierte fácilmente en el soporte para servir.



5.7 Huevera

Puede colocar la huevera en la puerta o en el estante que quiera del interior.

Si la huevera se va a colocar en el interior, le recomendamos que elija estantes inferiores más fríos.

- No ponga nunca la huevera en el congelador

6 Mantenimiento y limpieza

¡Lea primero las “Instrucciones de seguridad”!

- Desenchufe el aparato antes de limpiarlo.
- El polvo de la rejilla de ventilación trasera del producto debe eliminarse (sin abrir la tapa) al menos una vez al año. Límpiela con un paño seco.

Para productos que incluyen un dispensador de agua/máquina de hielo.

- Si el agua del tanque ha permanecido estancada durante 2 o 3 semanas, deberá cambiarse.
- Las piezas del tanque de agua y del dispensador de agua no deben lavarse en el lavavajillas.
- Disuelva una cucharadita de bicarbonato de sodio en medio litro de agua. Humedezca un paño con esta solución y escúrralo bien. Limpie el interior del electrodoméstico con el paño y séquelo completamente.
- Asegúrese de que no entre agua en la carcasa de la lámpara, la lente de la luz LED, los orificios de ventilación ni otras piezas eléctricas. ¡Riesgo de descarga eléctrica y cortocircuito!
- No abra ni realice trabajos de limpieza, mantenimiento o reparación en componentes eléctricos (cubierta del tablero de control, cubierta trasera del compresor (si corresponde) sin autorización. Si su producto no tiene una cubierta en el área del compresor, no toque esta área ni utilice herramientas para entrar en contacto con ella. ¡Riesgo de descarga eléctrica y lesiones!
- Limpie la puerta con un paño húmedo. Retire todo el contenido del producto, incluyendo la puerta y los estantes del cuerpo. Levante los estantes de la puerta para retirarlos. Después de limpiarlos y secarlos, vuelva a colocarlos en su lugar de arriba a abajo.

- Nunca utilice agua con cloro ni productos de limpieza para limpiar la superficie exterior del producto ni las piezas cromadas. El cloro provoca oxidación en estas superficies metálicas.
- Por ningún motivo coloque las manos, los pies ni ningún objeto metálico debajo o entre el producto. Un pellizco o cualquier borde afilado podría causar lesiones personales.
- Para evitar que las impresiones en la pieza plástica se despeguen o deformen, no utilice herramientas afiladas, abrasivas, jabón, productos de limpieza domésticos, detergentes, gasolina, pulimentos, etc. Para la limpieza, utilice un paño suave con agua tibia y seque.

Para productos sin No Frost;

- Se formarán gotas de agua y escarcha del grosor de un dedo en la pared trasera del compartimento de la nevera. No la limpie ni aplique aceite ni sustancias similares.
- Utilice únicamente un paño de microfibra ligeramente húmedo para limpiar la superficie exterior del producto. Las esponjas y otros tipos de paños de limpieza pueden rayarlo.
- Para limpiar las superficies interiores del producto, lave todas las piezas desmontables con una solución suave de agua, jabón y bicarbonato de sodio. Enjuáguelas bien y séquelas completamente. Evite que entre agua en las luces y el panel de control.
- Tenga cuidado de no dejar que entre agua en la carcasa de la lámpara ni en otras piezas eléctricas.
- Limpie la puerta con un paño húmedo. Retire todo el contenido para extraer los estantes de la puerta y del cuerpo. Levante los estantes de la puerta para retirarlos. Después de limpiarlos y secarlos, vuelva a colocarlos en su lugar de arriba a abajo.

- Nunca utilice agua con cloro ni productos de limpieza para limpiar la superficie exterior del producto ni las piezas cromadas. El cloro provoca oxidación en estas superficies metálicas.

- Para evitar que las impresiones en la pieza plástica se despeguen o deformen, no utilice herramientas afiladas, abrasivas, jabón, productos de limpieza domésticos, detergentes, gasolina, pulimentos, etc. Para la limpieza, utilice un paño suave con agua tibia y seque.
- En productos sin tecnología No Frost, se formarán gotas de agua y escarcha de hasta un dedo de espesor en la pared trasera del compartimento de refrigeración. No lo limpie ni aplique aceite ni sustancias similares.
- Utilice únicamente un paño de microfibra ligeramente húmedo para limpiar la superficie exterior del producto. Las esponjas y otros tipos de paños de limpieza pueden rayarlo.
- Para limpiar las superficies interiores del producto, lave todas las piezas desmontables con una solución suave de agua, jabón y bicarbonato de sodio. Enjuáguelas bien y séquelas completamente. Evite que entre agua en las luces y el panel de control.
- No utilice vinagre, alcohol isopropílico ni otros limpiadores a base de alcohol en ninguna superficie interior.

Superficies exteriores de acero inoxidable

Utilice un limpiador de acero inoxidable no abrasivo y aplíquelo con un paño suave y sin pelusa. Para pulir, limpie suavemente la superficie con un paño de microfibra humedecido con agua y utilice una almohadilla de pulido seca. Siga siempre la veta del acero inoxidable.

Prevención de malos olores

En la producción de este producto no se utilizan sustancias que puedan causar olor. Sin embargo, estos pueden surgir debido al almacenamiento inadecuado de los alimentos y a la falta de limpieza adecuada de la superficie interior del producto.

- Para evitar este problema, limpie con agua con bicarbonato de sodio cada 15 días.
- Guarde los alimentos en recipientes sellados, ya que los microorganismos liberados por los alimentos abiertos pueden provocar malos olores.
- Nunca guarde alimentos caducados o en mal estado en su producto.

Protección de superficies plásticas

Si se derrama aceite sobre superficies plásticas, límpielas inmediatamente con agua tibia, ya que el aceite puede dañar la superficie.

7 Solución de problemas

¡Primero lea la sección de "Instrucciones de Seguridad"!

Revise esta lista antes de contactar con el servicio técnico. Si lo hace, le ahorrará tiempo y dinero. Esta lista incluye quejas frecuentes que no están relacionados con la mano de obra ni materiales defectuosos. Algunas funciones mencionadas en este documento pueden no ser aplicables a su aparato.

Si el problema persiste después de seguir las instrucciones de esta sección, póngase en contacto con su vendedor o un Servicio Autorizado. No trate de reparar el aparato.

El frigorífico no está funcionando.

- El enchufe no está totalmente en la toma. >>> Conéctelo para asentarlo por completo en la toma.
- El fusible conectado a la toma de corriente del aparato o el fusible principal está fundido. >>>Compruebe el fusible.

Condensación en la pared lateral del compartimento frigorífico (MULTI ZONE, COOL CONTROL y FLEXI ZONE).

- La puerta se abre con demasiada frecuencia. >>> Tenga cuidado de no abrir la puerta del aparato con demasiada frecuencia.
- El medio ambiente es demasiado húmedo. >>> No instale el aparato en ambientes húmedos.
- Los alimentos que contienen líquidos se mantienen en sus envases sin sellar. >>> Mantenga los alimentos que contengan líquidos en envases sellados.
- La puerta del aparato se deja abierta. >>> No mantenga la puerta del aparato abierta durante largos periodos.
- El termostato está ajustado a una temperatura muy fría. >>>Ajuste el termostato a un nivel apropiado.

El compresor no está funcionando.

- En caso de fallo de corriente repentino o tirando del enchufe de corriente y poniéndolo de nuevo, la presión del gas en el sistema de refrigeración del aparato no será equilibrada, lo que desencadena la salvaguardia térmica del compresor. El aparato se reiniciará después de aproximadamente 6 minutos. Si el aparato no se reinicia después de este período, póngase en contacto con el servicio.
- La descongelación está activa. >>> Esto es normal para un aparato de descongelación completamente automático. La descongelación se realiza periódicamente.
- El aparato no está enchufado. >>> Asegúrese de que el cable de corriente esté enchufado.
- El ajuste de la temperatura es incorrecto. >>> Seleccione el ajuste adecuado de la temperatura.
- No hay energía eléctrica. >>> El aparato continuará funcionando con normalidad una vez que se restablezca la corriente.

El ruido de funcionamiento del frigorífico aumenta mientras está en uso.

- El desempeño operativo del aparato puede variar en función de las variaciones de la temperatura ambiente. Esto es normal y no indica mal funcionamiento.

El frigorífico funciona demasiado a menudo o por demasiado tiempo.

- El nuevo aparato puede ser más grande que el anterior. Los aparatos de mayor tamaño se ejecutarán por períodos más largos.
- La temperatura ambiente puede ser alta. >>> El aparato normalmente funciona durante largos períodos a mayor temperatura de la habitación.
- El aparato puede haber sido conectado recientemente o un nuevo alimento fue colocado en su interior. >>> El aparato tardará más en alcanzar la temperatura fijada cuando es enchufado recientemente o si un nuevo alimento se coloca en el interior. Esto es normal.
- Grandes cantidades de alimentos calientes pueden haber sido colocados recientemente en el aparato. >>> No coloque alimentos calientes dentro del aparato.
- Las puertas se abren frecuentemente o se mantienen abiertas durante largos períodos. >>> El aire caliente que se mueve adentro hará que el aparato funcione más tiempo. No abra las puertas con demasiada frecuencia.
- La puerta del congelador o del frigorífico puede estar abierta. >>> Compruebe que las puertas estén completamente cerradas.
- Es posible que el aparato esté configurado a una temperatura demasiado baja. >>> Ajuste la temperatura a un grado más alto y espere a que el aparato alcance la temperatura ajustada.
- La arandela de la puerta del frigorífico o el congelador puede estar sucia, desgastada, rota o mal instalada. >>> Limpie o cambie el sello. Una arandela de la puerta dañada / agrietada hará que el aparato funcione durante períodos más largos para preservar la temperatura actual.

La temperatura del congelador es muy baja, pero la temperatura del frigorífico es adecuada.

- La temperatura del compartimento congelador se establece a un grado muy bajo. >>> Ajuste la temperatura del compartimento del congelador a un grado más alto y vuelva a intentarlo.

La temperatura del enfriador es muy baja, pero la temperatura del congelador es adecuada.

- La temperatura del compartimento congelador se establece a un grado muy bajo. >>> Ajuste la temperatura del compartimento frigorífico a un grado más alto y verifique nuevamente.

Los alimentos guardados en los cajones del compartimento de refrigeración se congelan.

- La temperatura del compartimento congelador se establece a un grado muy bajo. >>> Ajuste la temperatura del compartimento frigorífico a un grado más alto y verifique nuevamente.

La temperatura en el frigorífico o el congelador es demasiado alta.

- La temperatura del compartimento del congelador se establece a un grado muy bajo. >>> El valor de la temperatura del compartimento de refrigeración tiene un efecto sobre la temperatura en el compartimento congelador. Espere hasta que la temperatura de las partes pertinentes alcancen el nivel suficiente cambiando la temperatura del frigorífico o del congelador.
- Las puertas se abren frecuentemente o se mantienen abiertas durante largos períodos. >>> No abra las puertas con demasiada frecuencia.
- La puerta puede estar abierta. >>> Cierre la puerta por completo.
- El aparato puede haber sido conectado recientemente o un nuevo alimento fue colocado en su interior. >>> Esto es normal. El aparato tardará más en alcanzar la temperatura fijada fue enchufado recientemente o si un nuevo alimento se coloca en el interior.

- Grandes cantidades de alimentos calientes pueden haber sido colocados recientemente en el aparato. >>> No coloque alimentos calientes dentro del aparato.

Ruido o agitación.

- La superficie no es plana ni duradera >>> Si el aparato tiembla cuando se mueve lentamente, ajuste los soportes para equilibrar el producto. También asegúrese de que el suelo sea lo suficientemente resistente para soportar el aparato.
- Cualquier artículo colocado sobre el aparato pueden causar ruido. >>> Retire todos los objetos colocados sobre el aparato.
- El aparato está haciendo ruido de flujo de líquido, rociado, etc.
- Los principios de funcionamiento del aparato implican flujos de líquido y gas. >>> Esto es normal y no indica mal funcionamiento.

Hay sonido del viento que sopla procedente del aparato.

- El aparato utiliza un ventilador para el proceso de enfriamiento. Esto es normal y no indica mal funcionamiento.

Hay condensación en las paredes internas del aparato.

- El clima caliente o húmedo aumentarán la formación de hielo y de condensación. Esto es normal y no indica mal funcionamiento.
- Las puertas se abren frecuentemente o se mantienen abiertas durante largos períodos. >>> No abra las puertas con demasiada frecuencia, si están abiertas, ciérrelas.
- La puerta puede estar abierta. >>> Cierre la puerta por completo.

Hay condensación en el exterior del aparato o entre las puertas.

- Puede ser por que el clima ambiental sea húmedo, esto es bastante normal en ambientes húmedos. >>> La condensación se disipará cuando se reduzca la humedad.

El interior huele mal.

- El aparato es limpiado regularmente. >>> Limpie el interior con regularidad utilizando una esponja, agua caliente y agua carbonatada.
- Ciertos envases y materiales de embalaje pueden causar olor. >>> Utilice envases y materiales de embalaje que sean exentos de olores.
- Los alimentos se colocan en envases no sellado. >>> Mantenga los alimentos en envases sellados. Los microorganismos pueden propagarse fuera de los alimentos no sellados y causar mal olor.
- Retire todos los alimentos caducados o en mal estado del aparato.

La puerta no se cierra.

- Los paquetes de alimentos pueden estar bloqueando la puerta. >>> Cambie de lugar los elementos que bloquean las puertas.
- El aparato no está en posición vertical sobre la base. >>> Ajuste los soportes para equilibrar el aparato.
- La superficie no es plana ni duradera >>> Asegúrese de que la superficie sea plana y lo suficientemente duradera para soportar el producto.

El cajón de verduras está atascado.

- Los alimentos pueden estar en contacto con la parte superior del cajón. >>> Reorganice los alimentos en el cajón.

Temperatura en la superficie del producto.

- Se pueden observar altas temperaturas entre las dos puertas, en los paneles laterales y en la parrilla trasera mientras el aparato está en funcionamiento. Esto es normal y no requiere servicio.

El ventilador sigue funcionando cuando la puerta está abierta.

- El ventilador puede seguir funcionando cuando la puerta del congelador está abierta.

Si el problema persiste después de seguir las instrucciones de esta sección, póngase en contacto con su vendedor o un Servicio Autorizado. No trate de reparar el aparato. Esto es normal.

EXENCIÓN DE RESPONSABILIDAD

Algunas averías (simples) pueden ser manejadas adecuadamente por el usuario final sin que surja ningún problema de seguridad o uso inseguro, siempre que se realicen dentro de los límites y de acuerdo con las siguientes instrucciones (véase la sección "Autorreparación").

Por lo tanto, a menos que se autorice lo contrario en la sección "Autorreparación", las reparaciones deberán dirigirse a reparadores profesionales registrados para evitar problemas de seguridad. Un reparador profesional registrado es aquel al que el fabricante ha concedido acceso a las instrucciones y la lista de piezas de repuesto de este aparato de acuerdo con los métodos descritos en los actos legislativos de conformidad con la Directiva 2009/125/CE.

Sin embargo, solo el agente de servicio (es decir, reparadores profesionales autorizados) al que pueda comunicarse a través del número de teléfono proporcionado en el manual del usuario/tarjeta de garantía oa través de su distribuidor autorizado puede brindarle servicio bajo los términos de la garantía. Por lo tanto, tenga en cuenta que las reparaciones realizadas por reparadores profesionales (que no están autorizados por Whirlpool) **anularán la garantía.**

Auto-reparación

El usuario final puede realizar la reparación por sí mismo, exclusivamente con respecto a las siguientes piezas de repuesto: manijas de las puertas, bisagras de las puertas, bandejas, cestas y juntas de las puertas (también está disponible una lista actualizada https://parts-selfservice.europeanappliances.com a partir del 1 de marzo de 2021).

Además, para garantizar la seguridad del aparato y evitar el riesgo de lesiones graves, la autorreparación mencionada debe realizarse siguiendo las instrucciones del manual de usuario para autorreparación o que están disponibles en https://parts-selfservice.europeanappliances.com . Por su seguridad, desenchufe el aparato antes de intentar cualquier autoreparación.

Los intentos de reparación por parte de los usuarios finales de piezas no incluidas en dicha lista y/o que no sigan las instrucciones de los manuales de usuario para la auto-reparación o que están disponibles en https://parts-selfservice.europeanappliances.com, podrían dar lugar a problemas de seguridad no imputables a Whirlpool, y anularán la garantía del aparato.

Por lo tanto, se recomienda encarecidamente a los usuarios finales que se abstengan de intentar llevar a cabo reparaciones que queden fuera de la mencionada lista de piezas de repuesto, poniéndose en contacto en tales casos con reparadores profesionales autorizados o con reparadores profesionales registrados. Por el contrario, tales intentos por parte de los usuarios finales pueden causar problemas de seguridad y dañar el aparato y, posteriormente, provocar un incendio, una inundación, una electrocución y lesiones personales graves.

A modo de ejemplo, pero no limitado a, las siguientes reparaciones deben dirigirse a reparadores profesionales autorizados o reparadores profesionales registrados: compresor, circuito de refrigeración, placa principal, placa inverter, placa de visualización, etc.

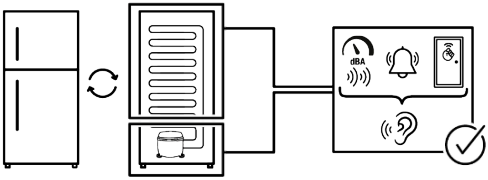
El fabricante/vendedor no se hace responsable en ningún caso en el que los usuarios finales no cumplan con lo anterior.

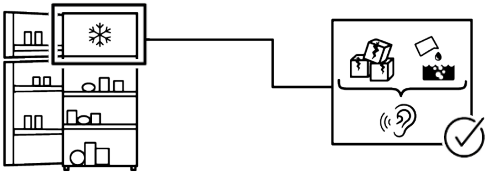
La disponibilidad de repuestos del frigorífico que compró es de 10 años. Durante este período, los repuestos originales estarán disponibles para operar el frigorífico correctamente.

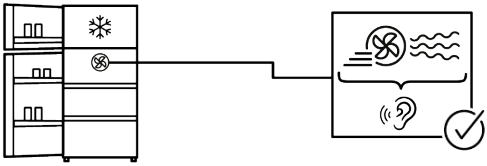
La duración mínima de la garantía del refrigerador que ha comprado es de 24 meses.

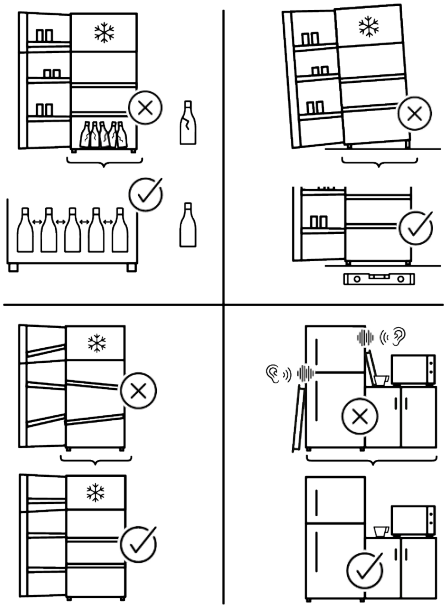
Este aparato está equipado con una fuente de iluminación de clase energética "G".

La fuente de iluminación de este aparato solo debe ser reemplazada por un reparador profesional.


dBA







Kérjük, először olvassa el ezt a kézikönyvet!

Kedves Vásárló!

Köszönjük, hogy a terméket választotta!

Kérjük, regisztrálja készülékét a www.register10.eu oldalon.

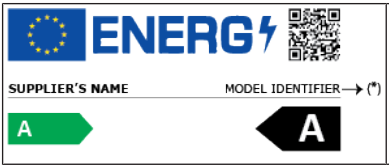
Szeretnénk, ha ezzel a kiváló minőségű termékkel, amelyet a legkorszerűbb technológiával gyártottak, optimális hatékonyságot érne el. Ehhez gondosan olvassa el ezt a kézikönyvet és minden egyéb dokumentációt, mielőtt a terméket felhasználná.

Vegye figyelembe a felhasználói kézikönyvben szereplő összes információt és figyelmeztetést. Így megvédi magát és termékét a felmerülő veszélyektől. Tartsa meg a felhasználói kézikönyvet. Ha a terméket átadja másnak, adja át vele ezt a kézikönyvet is.

A felhasználói kézikönyvben és a terméken a következő szimbólumok találhatók:



Olvassa el a felhasználói kézikönyvet!



A termékadatbázisban tárolt modellinformációkat a következő weboldalra belépve és az energiacímkén található modellazonosítót (*) keresve érheti el.

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



docs.whirlpool.eu/docs

Tartalomjegyzék

1 Környezetvédelmi utasítások 114

1.1 Műszaki információk a Bluetooth-+Wi-Fi-ről 114

1.2 A csomagolóanyagok ártalmatlanítása 114

2 Az Ön hűtőszekrénye 115

3 Installáció 115

3.1 Megfelelő elhelyezés 115

3.2 Forró felület figyelmeztetés 116

4 Előkészületek 116

4.1 Teendők az energiatakarékosság érdekében 116

4.2 Első használat 117

4.3 Klímaosztály és meghatározások 117

5 Az Ön készülékének használata 118

5.1 A termék kezelőpanelje 118

5.2 Élelmiszerek tárolása a termékben 119

5.3 Páratartalom szabályozott zöldségtároló rekesz 124

5.4 Ajtó nyitva riasztás 125

5.5 Tojástartó 125

5.6 Tejtermékek hűtve tárolási területe 125

5.7 A jégtároló terület 125

6 Karbantartás és tisztítás 126

7 Hibaelhárítás 126

1.1 Műszaki információk a Bluetooth-+Wi-Fi-ről

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

EGYSZERŰSÍTETT EU MEGFELELŐSÉGI NYILATKOZAT:

A Beko Europe Management S.r.l. kijelenti, hogy a rádióberendezés megfelel a 2014/53/EU irányelvnek.

Az EU-megfelelőségi nyilatkozat teljes szövege a következő internetcímen érhető el: https://docs.emeaappliance-docs.eu

Ez a termék az internethez való csatlakozás során gyűjti és továbbítja a használati adatokat (pl. hőmérsékleti beállítások, használati időtartam, hibakódok**stb.**). Az uniós adatokról szóló törvény (EU 2023/2854 rendelet) értelmében Önnek joga van hozzáférni ezekhez az adatokhoz és kezelni őket.

Az adatok gyűjtésének, felhasználásának módjáról és a hozzáférésükhöz vonatkozó részletekért kérjük, látogasson el a következő címre:**www.homewhiz.com/eu-data-act-policy**

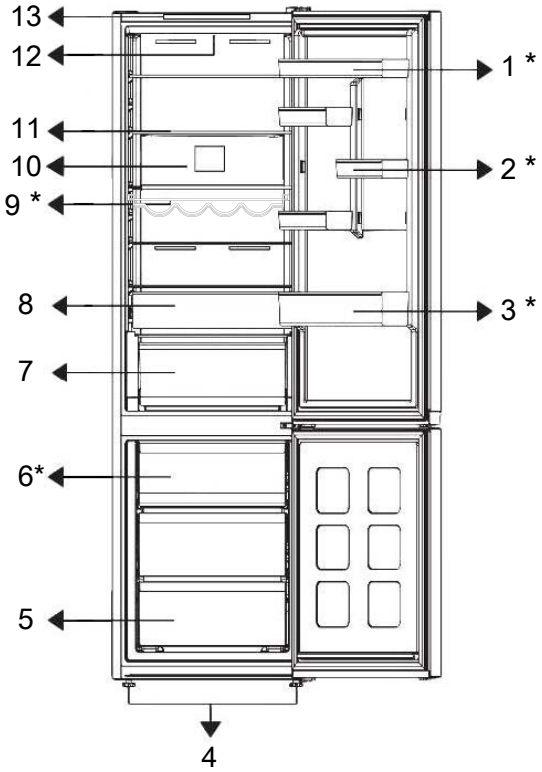
HU

1.2 A csomagolóanyagok ártalmatlanítása

A csomagolóanyag újrahasznosítható, és az újrahasznosítási szimbólummal van jelölve: ♻.

A csomagolás különböző részeit ezért felelősséggel és a helyi hatósági előírásoknak megfelelően kell ártalmatlanítani.

2 Az Ön hűtőszekrénye



1 * Állítható polcok az ajtóban
2 * Tojástartó polc
3 * Palacktartó polc
4 Lábak
5 Fagyasztórekesz
6 * Jégtartó
7 Zöldség fiók
8 Hűtőtároló fiók
9 * Polc az üvegek számára
10 Ventilátor
11 Állítható polcok
12 Megvilágító lámpa
13 Kezelőpanelje

*** Opcionális**A felhasználói kézikönyvben szereplő ábrák sematikusak, és előfordulhat, hogy nem pontosan kompatibilisek a termékével. Ha a megvásárolt termék nem tartalmazza a vonatkozó alkatrészeket, akkor más modellekre is érvényesek.

3 Installáció

Először olvassa el a „Biztonsági előírások” részt!

3.1 Megfelelő elhelyezés

A termék telepítésével kapcsolatban forduljon a hivatalos szervizhez. A termék használatra való előkészítéséhez olvassa el a használati útmutatóban található információkat, és győződjön meg arról, hogy az elektromos hálózat és vízellátás megfelel az előírásoknak. Ha nem, hívjon villanyszerelőt és vízvezeték-szerelőt, hogy a közműveket a szükséges módon kialakítsák.

- A rázkódások elkerülése érdekében a hűtőszekrényt egyenletes padlón helyezze el
- A hűtőt legalább 30 cm-re kell elhelyezni minden hőforrástól (pl. kandalló, sütő, főzőlap) és legalább 5 cm-re az elektromos sütőktől.
- Ha két hűtőt kíván egymás mellett elhelyezni, kérjük, hagyjon legalább 4 cm helyet közöttük.
- Tartsa a terméket közvetlen napfénytől védve, száraz helyen.
- Ellenőrizze, hogy a hátsó fal védőkomponense a helyén van-e (ha a termékkel együtt szállították).

3.2 Forró felület figyelmeztetés

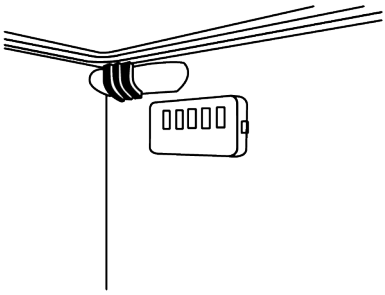
A termék oldalfalai hűtő csövekkel vannak felszerelve, a hűtőrendszer teljesítményének növelése érdekében. Ezeken a felületeken nagynyomású folyadék áramolhat, és az oldalfalakon forró felületeket okozhat. Ez normális, és nem igényel karbantartást.

4 Előkészületek

Először olvassa el a „Biztonsági előírások” részt!

4.1 Teendők az energiatakarékosság érdekében

- Az élelmiszerek behelyezésekor hagyjon elegendő helyet a hűtőszekrényben, hogy a hűtéshez elegendő levegő áramolhasson.
- Mivel a forró és nedves levegő nem hatol be közvetlenül a termékébe, ha az ajtókat nem nyitják ki, a termék önmagát olyan körülmények között optimalizálja, amely elegendő az ételek védelméhez. Ilyen körülmények között az olyan funkciók és alkatrészek, mint a kompresszor, a ventilátor, a fűtés, a leolvasztás, a világítás, a kijelző stb. az igényeknek megfelelően, minimális energiafogyasztással működnek.
- Többféle lehetőség esetén az üvegpolcokat úgy kell elhelyezni, hogy a hátsó falon lévő szellőzőnyílások ne legyenek elzárva, és lehetőleg úgy, hogy a szellőzőnyílások az üvegpolc alatt maradjanak. Ez a kombináció segíthet a levegőelosztás és az energiahatékonyság javításában.
- Az alsó fiók használata tároláskor erősen ajánlott.
- Az optimális teljesítmény érdekében a gyorsfagyasztást (ha rendelkezésre áll) 24 órával a friss élelmiszerek fagyasztóba helyezése előtt lehet használni.
- A legtöbb esetben 24 óra elegendő a gyorsfagyasztás funkcióhoz, miután friss élelmiszereket helyeztek a fagyasztóba. Egy idő után a gyorsfagyasztás funkció automatikusan kikapcsol.
- Kis mennyiségű élelmiszer fagyasztásakor a gyorsfagyasztás funkció egy idő után kikapcsolható az energiatakarékosság érdekében.
- A termék tulajdonságaitól függően a fagyasztott élelmiszer hűtőszekrényben történő felolvasztása energiát takarít meg, és megőrzi az étel minőségét.
- Ahhoz, hogy a hűtőszekrény fagyasztórekeszébe a lehető legnagyobb mennyiségű élelmiszert tehesse be, a felső fiókokat ki kell venni, és az élelmiszereket a drót/üveg polcokra kell helyezni.
- Helyezze el az ételt az alábbi ábrán látható módon, a hűtőtér hőmérséklet-érzékelőjétől távol. Ha érintkeznek az érzékelővel, a készülék energiafogyasztása megnövekedhet.



- Tárolja az élelmiszereket a hűtőtárolóban vagy a hűtőrekeszben a megfelelő tárolási körülményeknek megfelelően, hogy energiát takarítson meg.
- Az élelmiszercsomagok nem érintkezhetnek közvetlenül a fagyasztórekeszben található hőmérséklet-érzékelővel.

4.2 Első használat

A termék használata előtt győződjön meg róla, hogy elvégezte a „Biztonsági információk" és az „Üzembe helyezés" bekezdés alatt felsorolt összes előkészületi műveletet.

- Várjon legalább 2 órát a termék működtetése előtt, a hűtés teljes hatékonyságának biztosítása érdekében.
- Működtesse a terméket étel behelyezése nélkül 6 óráig és a termék ajtaját lehetőség szerint tartsa zárva.
- A termék használata közben az ajtó nyitása és zárása által okozott hőmérsékletváltozás általában páralecsapódáshoz vezethet az ajtó/test polcain és a termékben elhelyezett üvegárukon.
- A kompresszor bekapcsolását egy hangjelzés jelzi. Normális, hogy a termék akkor is zajt csap, ha a kompresszor nem működik, mivel a hűtőrendszerben folyadék és gáz sűrűsödhet össze.
- Normális, hogy a termék elülső szélei melegek. Ezek a részek azért melegednek fel, hogy így elejét vegyék a páralecsapódásnak
- Néhány modell esetén a kijelző az ajtó bezárása után 1 perccel automatikusan kikapcsol. Ismét bekapcsol, ha kinyitja az ajtót vagy lenyom egy gombot.

HU

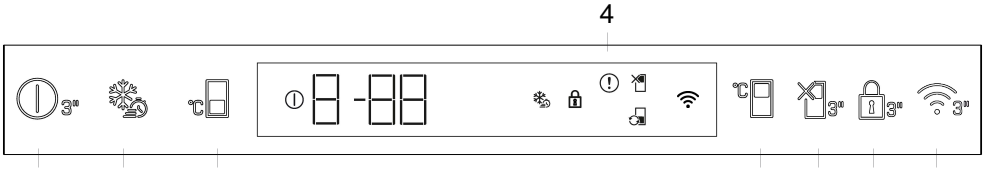
4.3 Klímaosztály és meghatározások

Kérjük, olvassa el a készülék adattábláján található klímaosztályt. Az alábbi információk egyike vonatkozik az Ön készülékére a klímaosztály szerint.

- **SN:** Hosszú távú mérsékelt éghajlat: Ez a hűtőberendezés 10°C és 32°C közötti környezeti hőmérsékleten történő használatra készült.
- **N:** Mérsékelt éghajlat: Ez a hűtőberendezés 16°C és 32°C közötti környezeti hőmérsékleten történő használatra készült.
- **ST:** Szubtrópusi éghajlat: Ez a hűtőberendezés 16°C és 38°C közötti környezeti hőmérsékleten történő használatra készült.
- **T:** Trópusi éghajlat: Ez a hűtőberendezés 16°C és 43°C közötti környezeti hőmérsékleten történő használatra készült.

5 Az Ön készülékének használata

5.1 A termék kezelőpanelje



HU

1. Termék kikapcsolás gomb
Ha ezt a gombot 3 másodpercig megnyomja, a készülék kikapcsolt üzemmódba vált, ebben az üzemmódban a hűtőszekrény nem hűt, ha a gombot ismét 3 másodpercig megnyomja, a hűtőszekrény normál üzemmódba lép, az ikon kialszik.

2. Gyorsfagyasztás
A gyorsfagyasztás gomb megnyomásakor felvillan a gyorsfagyasztás ikon, és aktiválja a gyorsfagyasztás funkciót. A fagyasztórekesz hőmérséklete -27°C-ra van beállítva. A funkció törléséhez nyomja meg újra a gombot. A gyorsfagyasztás funkció kikapcsol. Nagy mennyiségű friss élelmiszer fagyasztása eseten mielőtt az élelmiszert a fagyasztó rekeszbe helyezné, nyomja meg a gyorsfagyasztás gombot.

3. Fagyasztórekesz Hőmérséklet beállító gomb
A fagyasztórekesz hőmérséklete beállításra került. A gomb megnyomásával a fagyasztórekesz hőmérséklete -18, -19, -20, -21, -22, -23 vagy -24°C-ra állítható.

4. Hiba állapotjelző
Ez a jelzőfény akkor aktiválódik, ha a hűtőszekrény nem tud megfelelően hűteni, vagy bármilyen érzékelőhiba esetén. A fagyasztórekesz hőmérséklet-jelzőjén az „E” jelzés látható, a hűtőrekesz hőmérséklet-jelzőjén pedig az 1,2,3... számok. Ezek a számok tájékoztatják az erre felhatalmazott szervizt a hibáról. Felkiáltójel jelenik meg, ha forró ételt helyez a fagyasztórekeszbe, vagy ha hosszabb ideig nyitva hagyja az ajtót. Ez nem hiba, ez a figyelmeztetés eltűnik, amikor az étel lehűl, vagy bármelyik gombot megnyomják.

5. Hűtő rekesz hőmérséklet beállítás
Lehetővé teszi a fagyasztórekesz hőmérsékletének beállítását. A gomb megnyomásával a fagyasztórekesz hőmérséklete 8, 7, 6, 5, 4, 3, 2 vagy 1 °C-ra állítható.

6. Vakáció funkció
A vakáció funkció aktiválásához nyomja meg a gombot 3 másodpercig. A távollét üzemmód aktiválásakor a távollét ikon jelenik meg. A hűtőrekesz nem hűt. A hűtőrekesz nem alkalmas élelmiszerek tárolására, ha ez a funkció aktív. A egyéb rekeszek a beállított hőmérsékletnek megfelelően tovább hűtenek. Nyomja meg ismét a gombot 3 másodpercig a funkció törléséhez.

7. Billentyű zár mód
3 másodpercig nyomja meg és tartsa lenyomva folyamatosan a billentyűzár gombot. A Billentyű zár szimbólum világít, és a billentyű zár üzemmód aktiválódik. A gombok nem működnek, amíg a billentyűzár üzemmód aktív. 3 másodpercig folyamatosan nyomja meg és tartsa lenyomva ismét a Billentyű zár gombot. A billentyűzár szimbólum kialszik, és a billentyűzár üzemmód kikapcsol.

***Opcionális**: A feltüntetett funkciók opcionálisak, a készülék kijelzőpanelén található funkciók formája és elhelyezkedése eltérhet.

8. WIFI-gomb * 

Ezt a gombot a HomeWhiz mobilalkalmazáson keresztül történő vezeték nélküli csatlakozáshoz használja. Ha a gombot hosszú ideig (3 másodpercig) lenyomva tartja, a vezeték nélküli kapcsolat szimbóluma a kijelzőn lassan villogni kezd (0,5 másodpercenként). A készülék és az otthoni hálózat közötti kapcsolat létrejön. Miután a készülékkel a vezeték nélküli kapcsolat létrejött, a WIFI-ikon () folyamatosan világítani fog. A kezdeti beállítás után a kapcsolat ennek a gombnak a megnyomásával aktiválható/deaktiválható. A vezeték nélküli kapcsolat szimbóluma gyorsan villog (0,2 másodperces időközönként), amíg a kapcsolat létre nem jön. Ha a kapcsolat aktív, a vezeték nélküli hálózat szimbóluma folyamatosan villog. Ha a kapcsolatot hosszú ideig nem lehet létrehozni, ellenőrizze a csatlakozási beállításokat, és olvassa el a felhasználói kézikönyv „Hibaelhárítás" szakaszát. A vezeték nélküli kapcsolathoz a HomeWhiz alkalmazást használja.

A telepítés lépéseit a telepítés során az alkalmazásban olvashatja.

Az alkalmazáshoz a termék HomeWhiz címkéjén található QR-kód elolvasásával férhet hozzá.

Az alkalmazás az App Store-ból, Android készülékeken a Play Store-ból érhető el. További részletekért keresse fel ezt az oldalt: **https://www.homewhiz.com/**.

.

A hőmérséklet beállításai 1-8 °C között állíthatók be a hűtőrekesznél és -24 és -18 °C között a fagyasztórekesz esetében. Az állítható hőmérsékleti értékek ezeken a tartományokon belül változhatnak a termék specifikációitól függően.

5.2 Élelmiszerek tárolása a termékben

Élelmiszer-tárolás hűtőszekrényekben és hideg rekesz

- A rekeszajtó gyakori kinyitása és zárása, vagy hosszabb ideig nyitva hagyása a rekesz hőmérsékletének jelentős emelkedését okozhatja, ami csökkenti az élelmiszerek eltarthatóságát és romláshoz vezethet.
- A szag és az íz változásának megakadályozása érdekében az ételeket légmentesen záródó tartályokban kell tárolni.

- A jobb és egyenletesebb hűtés érdekében helyezze el az élelmiszereket egymástól messze, hogy hideg levegő áramolhasson közöttük.
- Hagyja a légáramlást úgy, hogy rést hagy az étel és a belső fal között. Ha az ételt a hátsó falhoz helyezi, megfagyhat.
- Hűtés előtt hagyja, hogy a főtt, forró ételeket szobahőmérsékletre lehűljön. Ezután elhelyezheti a langyos ételeket a hűtőszekrény alsó polcaira. Tartsa távol a langyos ételeket a romlandó élelmiszerektől.
- Különös figyelmet kell fordítani arra, hogy a fagyasztott élelmiszerek ne keveredjenek friss élelmiszerekkel.
- Olvassza fel a fagyasztott ételeket a hűtőszekrényben. Ily módon a fagyasztott ételeket felhasználhatja a rekesz hűtésére, energiát takarítva meg.
- Az éretlen trópusi gyümölcsök (mangó, különféle dinnye, papaya, banán, ananász) tárolása a hűtőszekrényben felgyorsíthatja az érési folyamatot. Ez rövidebb tárolási időt jelent, ezért nem ajánlott.
- A hagymát, a fokhagymát, a gyömbért és más gyökérzöldségeket sötét, hűvös helyiségben kell tárolni, nem hűtőszekrényben.
- Ha észreveszi, hogy a hűtőszekrényben lévő étel elromlott, dobja ki és tisztítsa meg a vele érintkezésbe kerülő tartozékokat.
- A nagy edényedények, például levesek és pörköltek gyors lehűtéséhez sekély edényekre oszthatja őket, és hűtőszekrényben tárolhatja.
- Tartsa távol a csomagolatlan ételeket a tojástól.
- Tartsa külön a gyümölcsöket és zöldségeket, és tárolja az összes fajtát együtt (például alma almával, sárgarépa sárgarépával).
- Távolítsa el a zöldeket a műanyag zacskóból, tekerje be papírtörlőbe vagy mosogatógépbe, és helyezze a hűtőszekrénybe. Ha megmossa az ilyen típusú ételeket, mielőtt hűtőszekrénybe helyezi őket, ne felejtse el szárítani őket.
- Nedves környezetet teremthet, miközben lehetővé teszi a légáramlást, ha perforált vagy nyitott szájú műanyag zacskókban tárolja a kiszáradásra hajlamos gyümölcsöket és zöldségeket.
- A szélsőséges környezeti feltételek kivételével az összes rekeszben lévő élelmiszer hosszabb ideig marad friss, ha a termék az ajánlott értéktáblázatban megadott értékekre van beállítva.
- Ne tároljon hidegre érzékeny zöldségeket, például leveles zöldeket, paradicsomot és uborkát a hideg rekeszben. Ha a hűtőszekrényt zöldségek tárolására kell használni, győződjön meg arról, hogy a hűtőszekrény kezelőpanelje 5° C-ra vagy melegebb legyen beállítva.

Élelmiszer tárolása a hideg rekeszben

A hideg rekeszben a tárolt élelmiszer hőmérséklete +3°C és -3°C között változhat. A hideg rekeszben a hőmérséklet 0°C alá csökkenhet, ezért friss zöldségek/gyümölcs tárolására nem alkalmas. Ha friss ételeket kell tárolnia a hideg rekeszben, feltétlenül állítsa be a hűtőszekrény beállítását 5°C-ra vagy melegebbre.

Az élelmiszereket különböző helyeken tárolja jellemzőik szerint:	
Élelmiszer	**Elhelyezkedés**
Tojás	Ajtópolc
Tejtermékek (vaj, sajt)	Ha rendelkezésre áll, nulla fokos (reggeli) rekesz/hideg rekesz
Gyümölcsök, zöldségek és zöldek	Gyümölcs- és zöldségrekesz, zöldségfiók vagy; A friss élelmiszerekben, feltéve, hogy a hűtőszekrény 5°C feletti hőmérsékletre van állítva, a zöldségfiókban vagy az Everfresh+ fiókban (ha van).

Az élelmiszereket különböző helyeken tárolja jellemzőik szerint:	
Élelmiszer	**Elhelyezkedés**
Friss hús, baromfi, hal, kolbásztermékek, főtt ételek.	Ha rendelkezésre áll, nulla fokos (reggeli) rekesz/hideg rekesz
Fogyasztásra kész élelmiszerek, csomagolt termékek, konzervek és savanyúságok.	Felső polcok vagy ajtópolc
Italok, palackok, fűszerek és harapnivalók.	Ajtópolc

Élelmiszer tárolása a fagyasztórekeszben

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

Fagyasztott ételek tárolása

- Élelmiszer tárolásakor kérjük, kövesse az ebben az utasításban megadott tárolási időt.
- Az élelmiszer minőségének megőrzése érdekében próbálja meg a vásárlás és a tárolás közötti időt a lehető legrövidebb ideig tartani.
- Vásároljon fagyasztott ételeket, amelyeket -18° C vagy annál alacsonyabb hőmérsékleten tárolnak.
- Kerülje olyan élelmiszerek vásárlását, amelyek csomagolásában jég vagy hasonló anyagok vannak. Ez azt jelenti, hogy a termék részben felolvadt, majd újrafagyott. A hőmérséklet befolyásolja az élelmiszer minőségét.
- Tárolja az ételeket a gyártó által ajánlott ideig. Csak annyi ételt távolítson el a fagyasztóból, amennyire szüksége van.
- Szélsőséges környezeti körülmények kivételével, ha a termék az ajánlott értéktáblázatban megadott értékekre van beállítva, az élelmiszer hosszabb ideig marad friss mind a friss élelmiszer-rekeszben, mind a fagyasztórekeszben.
- A friss gyümölcsök és zöldségek részben lefagyhatnak, ha a friss élelmiszerrekesz alacsonyabb hőmérsékletre van állítva.
- A 2 csillagos rekesz előfagyasztott élelmiszerekhez alkalmas. Fagylalt és jégkockák tárolhatók ott.
- Az ételeket csak a 4 csillagos rekeszben fagyaszthatja le.

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

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

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

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

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

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

„Egy meghatározott időn belül fagyasztható friss élelmiszerek mennyiségét a típuscímkén feltüntetik.”

Fagyasztórekesz Beállítások	Hűtő rekesz Beállítások	Megjegyzések
-20°C	4°C	Ez az alapértelmezett, ajánlott beállítás. Ez a beállítás javasolt, ha a környezeti hőmérséklet 30°C alatt van.
-22 vagy -24 °C	4°C	Ezeket a beállításokat 30°C-ot meghaladó környezeti hőmérsékleten ajánljuk.
Quick Freeze - Gyorsfagyasztás	4°C	Akkor használja, ha az élelmiszereket rövid idő alatt szeretné lefagyasztani. A folyamat végeztével a termék beállításai visszatérnek az előző pozícióba.
-18 °C vagy hidegebb	2°C	Használja ezeket a beállításokat, ha úgy gondolja, hogy a hűtőtér nem elég hideg a környezeti hőmérséklet vagy az ajtó gyakori kinyitása miatt.

Fagyasztó információk

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

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

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

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

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

Élelmiszer-elhelyezés

Fagyasztó rekesz polcok:Különböző fagyasztott ételek, például hús, hal, fagylalt, zöldségek stb.

Hűtőszekrény polcok:Étel edényekben, fedett edényekben és fedett edényekben, tojás (fedett tartályban)

Hűtőszekrény ajtópolcok: Kisméretű, csomagolt élelmiszerek vagy italok

Zöldség tárolása:Zöldségek és gyümölcsök

Friss élelmiszer-rekesz: Deli termékek (reggeli termékek, gyorsan fogyasztható húskészítmények)

5.3 Páratartalom szabályozott zöldségtároló rekesz

A páratartalom szabályozott zöldségtároló rekesznek köszönhetően a zöldségeket és gyümölcsöket hosszabb ideig tárolhatja ideális páratartalom mellett.

A 3 beállítással rendelkező páratartalomszabályozóval szabályozhatja a zöldségtároló rekesz belsejében lévő páratartalmat a tárolt ételek szerint. Javasoljuk, hogy tárolja ételeit a zöldség opció kiválasztásával, amikor csak zöldséget tárol, gyümölcs opció kiválasztásával, ha csak gyümölcsöt tárol, és vegyes lehetőség választásával, amikor vegyes ételeket tárol.

Javasoljuk, hogy a zöldséget és gyümölcsöt ne tárolja zacskóban az élelmiszerek tárolási idejének javítása és a páratartalomszabályozási rendszer előnyeinek javítása érdekében. Ha műanyag zacskókban hagyja a zöldségeket, akkor hamar elrohadnak. Javasoljuk, hogy különösen az uborkát és a

brokkolit ne tárolja zárt tasakban. Amennyiben kerülni kell a zöldségek egymással való érintkezését, akkor használjon higiéniai szempontból megfelelő porozitással rendelkező papírt.
A zöldségek berámolásakor a nehéz és kemény zöldségeket alulra, a könnyű és puha zöldségeket pedig felülre helyezze a zöldséget adott súlyát figyelembe véve.
A többi zöldséggel és gyümölccsel együtt ne helyezzen a zöldségtartóba olyan gyümölcsöt, mely sok etiléngázt termel, pl. körte, sárgabarack, őszibarack és alma. A gyümölcsök által kibocsátott etiléngáz felgyorsítja a többi zöldség és gyümölcs érési folyamatát és ezért hamarabb elrohadnak.

5.4 Ajtó nyitva riasztás

A hűtőszekrény ajtónyitásra figyelmeztető rendszere modelltől függően eltérő lehet.

1. Verzió;

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

2. Verzió;

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

5.5 Tojástartó

A tojástartót elhelyezheti az ajtó- vagy a test polcára, ha szeretné.

Ha a tojástartó a test polcra kerül, javasoljuk, hogy hidegebb alsó polcokat válasszon.

- Soha ne helyezze a tojástartót a fagyasztórekeszre.

5.6 Tejtermékek hűtve tárolási területe

Hűtve tároló fiók

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

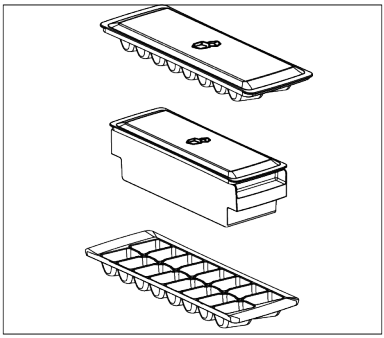
5.7 A jégtároló terület

Jégtartó

A jégvödör lehetővé teszi, hogy a jeget könnyedén kivegye a hűtőszekrényből.

A jégvödör használata

1. Vegye ki a jégvödröt a fagyasztórekeszből.
2. Töltse meg a jégvödröt vízzel.
3. Helyezze a jégvödröt a fagyasztórekeszbe. A jég kb. 2 óra alatt lesz kész.
4. Vegye ki a jégvödröt a fagyasztórekeszből, és kissé hajtsa be a tálalni kívánt tartó fölé. A jég könnyen beleönthető a tálalótartóba.



6 Karbantartás és tisztítás

Először olvassa el a „Biztonsági utasításokat”!

- Tisztítás előtt húzza ki a készüléket a konnektorból.
- A termék hátoldalán lévő szellőzőrácson lévő port évente legalább egyszer el kell távolítani (a fedél kinyitása nélkül). A tisztítást száraz ruhával kell elvégezni.
- Ügyeljen arra, hogy a víz ne kerüljön a lámpaházba és más elektromos alkatrészekbe.
- Tisztítsa meg az ajtót nedves ruhával. Távolítsa el az összes tartalmat, hogy kivegye az ajtót és a karosszériát. Emelje fel az ajtópolcokat felfelé, hogy eltávolítsa őket. Tisztítás és szárítás után csúsztassa vissza őket a helyére felülről lefelé.
- Soha ne használjon klórtartalmú vizet vagy tisztítószereket a termék külső felületének vagy krómozott alkatrészeinek tisztításához. A klór rozsdát okoz az ilyen típusú fémfelületeken.
- A műanyag részen lévő nyomatok lehámlásának vagy deformálódásának megakadályozása érdekében ne használjon éles, csiszolószerszámokat, szappant, háztartási tisztítószereket, mosószereket, benzint, polírozót stb. a tisztításhoz használjon puha ruhát langyos vízzel és szárítsa meg.
- A No Frost technológia nélküli termékeknél a hűtőrekesz hátsó falán vízcseppek és akár egy ujjvastagságú fagy képződik. Ne tisztítsa meg, és feltétlenül ne alkalmazzon olajat vagy hasonló anyagokat.
- Csak enyhén nedves mikroszálas ruhát használjon a termék külső felületének tisztításához. A szivacsok és más típusú tisztítókendők karcolásokat okozhatnak.
- A termék belső felületeinek tisztításához mossa le az összes eltávolítható alkatrészt enyhe szappan, víz és szódabikarbóna oldatával. Alaposan öblítse le és szárítsa meg teljesen. Kerülje meg a víz bejutását a lámpákba és a kezelőpanelbe.
- Ne használjon ecetet, dörzsölő alkoholt vagy más alkohol alapú tisztítószereket semmilyen belső felületen.

Rozsdamentes acél külső felületek

Használjon nem csiszoló rozsdamentes acél tisztítószert, és vigye fel szöszmentes, puha ruhával. A polírozáshoz óvatosan törölje le a felületet vízzel megnedvesített mikroszálas ruhával, és használjon száraz polírozó párnát. Mindig kövesse a rozsdamentes acél szemcséjét.

A rossz szagok megelőzése

A termék előállításához nem használnak olyan anyagokat, amelyek szagot okozhatnak. Azonban szagok keletkezhetnek az élelmiszer-helytelen tárolás és a termék belső felületének megfelelő tisztításának elmulasztása miatt.

- Ennek a problémának a megelőzése érdekében 15 naponta tisztítsa meg szódabikarbóna vízzel.
- Tárolja az ételeket lezárt tartályokban, mivel a nyitott élelmiszerekből felszabaduló mikroorganizmusok rossz szagokat okozhatnak.
- Soha ne tároljon lejárt vagy elromlott ételeket a termékében.

Műanyag felületek védelme

Ha az olaj műanyag felületekre ömlik, azonnal tisztítsa meg meleg vízzel, mivel az olaj károsíthatja a felületet.

7 Hibaelhárítás

Először olvassa el a „Biztonsági előírások” részt!

Ellenőrizze ezt a listát, mielőtt felveszi a kapcsolatot a szervizzel. Ezzel időt és pénzt takaríthat meg. Ez a lista olyan gyakori panaszokat tartalmaz, amelyek nem a hibás kivitelezéssel vagy anyaghibával kapcsolatosak. Előfordulhat, hogy az itt említett egyes funkciók nem vonatkoznak az Ön termékére.

Ha a probléma az ebben a fejezetben leírtak elvégzése után is fennáll, forduljon a forgalmazóhoz vagy hivatalos szervizhez. Ne próbálja megjavítani a készüléket.

A hűtőszekrény nem működik.

- A hálózati csatlakozó nincs teljesen rögzítve. >>> Dugja be úgy, hogy teljesen illeszkedjen az aljzatba.
- A termék áramellátását adó, aljzathoz tartozó biztosíték vagy a fő biztosíték kiégett. >>> Ellenőrizze a biztosítékot.

Kondenzáció a hűtőrekesz oldalfalán (MULTI ZONE, COOL CONTROL és FLEXI ZONE).

- Az ajtó túl gyakran van kinyitva. >>> Ügyeljen rá, hogy ne nyissa ki túl gyakran a termék ajtaját.
- A környezet túl párás. >>> Ne telepítse a terméket párás környezetbe.
- A folyadékokat tartalmazó élelmiszerek lezáratlan tartóban vannak. >>> A folyadékokat tartalmazó élelmiszereket tartsa lezárt tartókban.
- A készülék ajtaja nyitva maradt. >>> Ne tartsa a termék ajtaját hosszú ideig nyitva.
- A termosztát nagyon alacsony hőmérsékletre van beállítva. >>> Állítsa a termosztátot megfelelő hőmérsékletre.

A kompresszor nem működik.

- Hirtelen áramkimaradás vagy a hálózati csatlakozó kihúzása és visszahelyezése esetén a termék hűtőrendszerében a gáznyomás nem kerül egyensúlyba, ami beindítja a kompresszor termikus védelmét. A készülék körülbelül 6 perc elteltével újraindul. Ha a termék ezen időtartam után sem indul újra, forduljon a szervizhez.
- A leolvasztás aktív. >>> Ez normális egy teljesen automatikus leolvasztással rendelkező termék esetében. A leolvasztás időszakosan történik.
- A termék nincs bedugva. >>> Ellenőrizze, hogy a tápkábel be van-e dugva.
- A hőmérséklet beállítása helytelen. >>> Válassza ki a megfelelő hőmérséklet-beállítást.
- Nincs áramellátás. >>> Az áramellátás helyreállítása után a termék normálisan működik tovább.

A hűtőszekrény működési zaja használat közben megnő.

- A termék működési teljesítménye a környezeti hőmérséklet-változásoktól függően változhat. Ez normális és nem üzemzavar.

A hűtőszekrény túl gyakran vagy túl sokáig működik.

- Az új termék nagyobb lehet, mint az előző. A nagyobb termékek hosszabb ideig működnek.
- A helyiség hőmérséklete magas lehet. >>> A termék magasabb szobahőmérsékleten általában hosszú ideig működik.
- Lehet, hogy a terméket nemrég csatlakoztatták, vagy új élelmiszer került bele. >>> A terméknek tovább tart elérni a beállított hőmérsékletet, ha nemrég csatlakoztatták, vagy új élelmiszer került bele. Ez normális.
- Lehet, hogy nemrégiben nagy mennyiségű forró ételt helyeztek a készülékbe. >>> Ne tegyen forró ételt a készülékbe.
- Az ajtókat gyakran kinyitották vagy hosszú ideig nyitva tartották. >>> A bent mozgó meleg levegő hatására a készülék hosszabb ideig üzemel. Ne nyissa ki túl gyakran az ajtókat.
- A fagyasztó vagy a hűtő ajtaja lehet, hogy résnyire nyitva van. >>> Ellenőrizze, hogy az ajtók teljesen zárva vannak-e.
- Lehet, hogy a termék túl alacsony hőmérsékletre van beállítva. >>> Állítsa a hőmérsékletet magasabbra, és várja meg, amíg a készülék eléri a beállított hőmérsékletet.
- A hűtő vagy a fagyasztó ajtó alátéte lehet, hogy piszkos, elhasználódott, eltört vagy nem megfelelően van beállítva. >>> Tisztítsa meg vagy cserélje ki a tömítést. A sérült/szakadt ajtó alátét miatt a termék hosszabb ideig üzemel, hogy megőrizze az aktuális hőmérsékletet.

A fagyasztó hőmérséklete nagyon alacsony, de a hűvösebb hőmérséklet megfelelő.

- A fagyasztórekesz hőmérséklete nagyon alacsonyra van beállítva. >>> Állítsa magasabbra a fagyasztótér hőmérsékletét, és ellenőrizze újra.

A hűtő hőmérséklete nagyon alacsony, de a fagyasztó hőmérséklete megfelelő.

- A hűtőrekesz hőmérséklete nagyon alacsonyra van beállítva. >>> Állítsa magasabbra a hűtőtér hőmérsékletét, és ellenőrizze újra.

A hűtőrekesz fiókjaiban tárolt élelmiszerek fagyasztottak.

- A hűtőrekesz hőmérséklete nagyon alacsonyra van beállítva. >>> Állítsa magasabbra a hűtőtér hőmérsékletét, és ellenőrizze újra.

A hűtő vagy a fagyasztó hőmérséklete túl magas.

- A hűtőrekesz hőmérséklete nagyon magas értékre van beállítva. >>> A hűtőrekesz hőmérsékletének beállítása hatással van a fagyasztórekesz hőmérsékletére. Várja meg, amíg az érintett részek hőmérséklete eléri a megfelelő szintet a hűtő- vagy fagyasztórekeszek hőmérsékletének megváltoztatásával.
- Az ajtókat gyakran kinyitották vagy hosszú ideig nyitva tartották. >>> Ne nyissa ki túl gyakran az ajtókat.
- Az ajtó lehet, hogy résnyire nyitva van. >>> Csukja be teljesen az ajtót.
- Lehet, hogy a terméket nemrég csatlakoztatták, vagy új élelmiszer került bele. >>> Ez normális. A terméknek tovább tart elérni a beállított hőmérsékletet, ha nemrég csatlakoztatták, vagy új élelmiszer került bele.
- Lehet, hogy nemrégiben nagy mennyiségű forró ételt helyeztek a készülékbe. >>> Ne tegyen forró ételt a készülékbe.

Rázkódás vagy zaj.

- A felület nem sík vagy strapabíró >>> Ha a termék lassú mozgatáskor remeg, állítsa be a lábakat a termék kiegyensúlyozásához. Győződjön meg arról is, hogy a padló kellően strapabíró a termék elbírásához.
- A termékre helyezett bármilyen tárgy zajt okozhat. >>> Távolítsa el a készülékre helyezett tárgyakat.
- A készülékből folyadékcsorgás, permetezés stb. zaja hallatszik.
- A termék működése folyadék- és gázáramlással jár. >>> Ez normális és nem üzemzavar.

A termékből szélfújás hangja hallatszik.

- A termék ventilátort használ a hűtési folyamathoz. Ez normális és nem üzemzavar.

A termék belső falain páralecsapódás keletkezik.

- A meleg vagy párás időjárás fokozza a jegesedést és a kondenzációt. Ez normális és nem üzemzavar.
- Az ajtókat gyakran kinyitották vagy hosszú ideig nyitva tartották. >>> Ne nyissa ki túl gyakran az ajtókat; ha nyitva van, csukja be.
- Az ajtó lehet, hogy résnyire nyitva van. >>> Csukja be teljesen az ajtót.

A készülék külső felületén vagy az ajtók között páralecsapódás van.

- A környezet párás lehet, ez párás időben teljesen normális. >>> A páralecsapódás el fog oszlani, ha a páratartalom csökken.

A belső térnek rossz szaga van.

- A terméket nem tisztítják rendszeresen. >>> A belső teret rendszeresen tisztítsa meg szivaccsal, meleg vízzel és szénsavas vízzel.
- Bizonyos tartályok és csomagolóanyagok rossz szagot okozhatnak. >>> Használjon szagmentes tartókat és csomagolóanyagokat.
- Az élelmiszereket lezáratlan tartókban helyezték el. >>> Tartsa az élelmiszereket lezárt tartókban. A nem zárt élelmiszerekből mikroorganizmusok terjedhetnek el, és rossz szagot okozhatnak.
- Távolítsa el a lejárt vagy romlott élelmiszereket a készülékből.

Az ajtó nem záródik.

- Előfordulhat, hogy az élelmiszercsomagok elzárják az ajtót. >>> Távolítsa el az ajtókat eltorlaszoló tárgyakat.
- A termék nem áll teljesen függőlegesen a padlón. >>> Állítsa be a lábakat a készülék kiegyensúlyozásához.
- A felület nem sík vagy nem strapabíró >>> Győződjön meg róla, hogy a felület sík és kellően strapabíró ahhoz, hogy elbírja a terméket.

A zöldségtartó beragadt.

- Az élelmiszerek érintkezhetnek a fiók felső részével. >>> Rendezze át az élelmiszereket a fiókban.

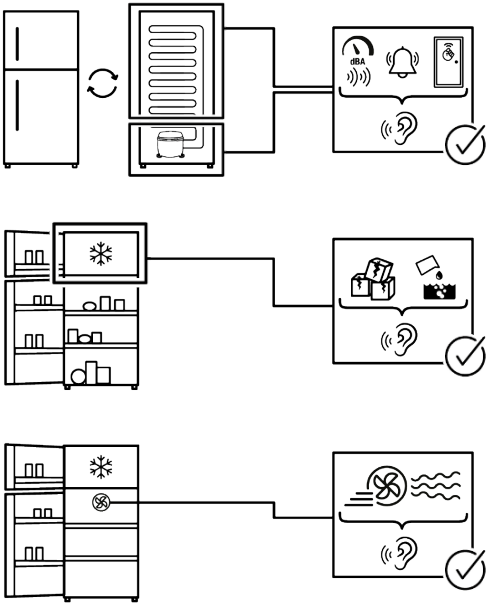
A készülék felületének hőmérséklete.

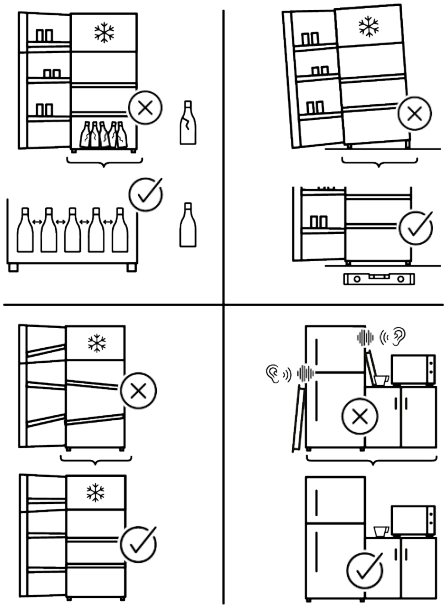
- A készülék működése közben magas hőmérséklet figyelhető meg a két ajtó között, az oldallapokon és a hátsó rácsfelületen. Ez normális, és nem igényel karbantartást.

A ventilátor továbbra is működik, ha az ajtó nyitva van.

- A ventilátor továbbra is működhet, ha a fagyasztó ajtaja nyitva van.

Ha a probléma az ebben a fejezetben leírtak elvégzése után is fennáll, forduljon a forgalmazóhoz vagy hivatalos szervizhez. Ne próbálja megjavítani a készüléket. Ez normális.


dBA



Egyes (egyszerű) meghibásodásokat a végfelhasználó is megfelelően kezelhet anélkül, hogy bármilyen biztonsági probléma vagy nem biztonságos használat következne be, feltéve, hogy azokat a határokon belül és az alábbi utasításoknak megfelelően végzi el (lásd az „Önálló javítás" fejezetet). Ezért, hacsak az alábbi „Önálló javítás" fejezet nem engedélyezi, a javításokat a biztonsági problémák elkerülése érdekében regisztrált szakszerviznek kell elvégeznie. A regisztrált szakszerviz olyan szakszerviz, akinek a gyártó a 2009/125/EK irányelv szerinti jogszabályban leírt módszereknek megfelelően hozzáférést biztosított a termék használati utasításaihoz és pótalkatrészjegyzékéhez.

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

Önálló javítás

Az önálló javítást a végfelhasználó kizárólag a következő pótalkatrészek tekintetében végezheti: ajtókilincsek, ajtópántok, tálcák, kosarak és ajtótömítések (2021. március 1-től frissített lista is elérhető https://parts-selfservice.europeanappliances.com.

Továbbá, a termék biztonsága és a súlyos sérülések megelőzése érdekében az említett önálló javítást az ahhoz szükséges felhasználói kézikönyvben vagy az alábbiakban található utasítások szerint kell elvégezni: https://parts-selfservice.europeanappliances.com. Saját biztonsága érdekében húzza ki a terméket a hálózatból, mielőtt bármilyen önálló javítást kísérelne meg.

A végfelhasználók által az ilyen listán nem szereplő alkatrészekkel végzett javítások és javítási kísérletek és/vagy az önálló javításra vonatkozó felhasználói kézikönyvekben szereplő, vagy a https://parts-selfservice.europeanappliances.com oldalon elérhető utasítások be nem tartása olyan biztonsági problémákat vethet fel, amelyek nem a Whirlpool-nak nak tulajdoníthatók, és a termékre vonatkozó garancia érvényét veszti. Ezért erősen ajánlott, hogy a végfelhasználók tartózkodjanak az említett alkatrészlistán kívül eső javítási kísérletektől, és ilyen esetekben forduljanak hivatalos szakszervizhez vagy regisztrált szakszervizhez. Ellenkező esetben a végfelhasználók ilyen kísérletei biztonsági problémákat vethetnek fel, és károsíthatják a terméket, majd ezt követően tűz, elázás, áramütés és súlyos személyi sérülések bekövetkezését okozhatják.

Példaként, de nem kizárólagosan, a következő javításokat kell hivatalos szakszerviznek vagy regisztrált szakszerviznek végeznie: kompresszor, hűtőkör, főpanel, inverterpanel, kijelzőpanel stb.

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

Az Ön által megvásárolt hűtőszekrény pótalkatrész-ellátási ideje 10 év. Ezen időszak alatt elérhetők eredeti pótalkatrészek a hűtőszekrény megfelelő üzemeltetéséhez.

A megvásárolt hűtőberendezésre vonatkozó minimum garancia 24 hónap.

A termék „G" energiaosztályú fényforrással van felszerelve.

A termékben lévő fényforrást csak szakszerviz cserélheti ki.

Παρακαλούμε διαβάστε πρώτα αυτό το εγχειρίδιο!

Αγαπητέ Πελάτη

Σας ευχαριστούμε που επιλέξατε αυτό το προϊόν .

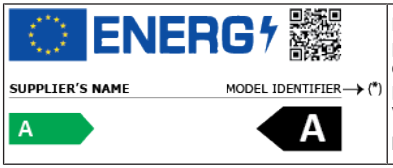
Καταχωρίστε τα προϊόντα που έχετε στην κατοχή σας στη διεύθυνση www.register10.eu

Θα θέλαμε να επιτύχετε τη βέλτιστη απόδοση από αυτό το υψηλής ποιότητας προϊόν που έχει κατασκευαστεί με την τελευταία τεχνολογία. Για να το επιτύχετε αυτό, διαβάστε προσεκτικά αυτό το εγχειρίδιο και οποιαδήποτε άλλη τεκμηρίωση παρέχεται μαζί με το προϊόν πριν χρησιμοποιήσετε το προϊόν.

Τηρείτε όλες τις πληροφορίες και προειδοποιήσεις στο εγχειρίδιο χρήσης. Με αυτό τον τρόπο, θα προστατέψετε τον εαυτό σας και το προϊόν από κινδύνους που μπορεί να προκύψουν. Φυλάξτε το εγχειρίδιο χρήσης. Συμπεριλάβετε αυτό το εγχειρίδιο με το προϊόν, αν το παραδώσετε σε άλλον.

Στο εγχειρίδιο χρήσης και στο προϊόν χρησιμοποιούνται τα παρακάτω σύμβολα:

Διαβάστε το εγχειρίδιο χρήσης.



Η πρόσβαση στις πληροφορίες για το μοντέλο όπως είναι αποθηκευμένες στη βάση δεδομένων προϊόντων είναι εφικτή με την είσοδο στον ακόλουθο ιστότοπο και την αναζήτηση του αναγνωριστικού του μοντέλου (*) της συσκευής σας, που αναφέρεται στην ετικέτα ενεργειακής σήμανσης.

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

docs.whirlpool.eu/docs

Πίνακας περιεχομένων

1 Οδηγίες σχετικά με το περιβάλλον..... 134

1.1 Τεχνικές πληροφορίες σχετικά με το Bluetooth + Wi-fi..... 134

1.2 Απόρριψη των υλικών συσκευασίας..... 134

2 Το ψυγείο σας 135

3 Εγκατάσταση 135

3.1 Σωστή θέση εγκατάστασης 135

3.2 Προειδοποίηση για θερμές επιφάνειες 136

4 Προετοιμασία 136

4.1 Τρόποι εξοικονόμησης ενέργειας 136

4.2 Πρώτη χρήση 137

4.3 Κατηγορία κλίματος και ορισμοί .. 137

5 Χρήση της συσκευής σας 138

5.1 Πίνακας ελέγχου του προϊόντος .. 138

5.2 Φύλαξη τροφίμων στο προϊόν 140

5.3 Συρτάρι λαχανικών ελεγχόμενης υγρασίας..... 145

5.4 Ειδοποίηση ανοιχτής πόρτας 145

5.5 Αυγοθήκη 146

5.6 Περιοχή Ψυχρής φύλαξης Γαλακτοκομικών Προϊόντων..... 146

5.7 Χώρος φύλαξης πάγου..... 146

6 Συντήρηση και καθαρισμός 146

7 Αντιμετώπιση προβλημάτων 147

1 Οδηγίες σχετικά με το περιβάλλον

1.1 Τεχνικές πληροφορίες σχετικά με το Bluetooth + Wi-fi

Ζώνη συχνοτήτων:	2.4GHz (λειτουργία Wi-fi ή bluetooth)
Μέγ. Μεταβίβαση Ισχύος:	< 100mW (λειτουργία Wi-fi ή bluetooth)
Λεπτομέρειες λογισμικού:	Quartz_WiFi.XXX

ΑΠΛΟΥΣΤΕΥΜΕΝΗ ΔΗΛΩΣΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗΣ ΕΕ

Με το παρόν, η Beko Europe Management S.R.L. δηλώνει ότι ο ραδιοεξοπλισμός συμμορφώνεται με την οδηγία 2014/53/ΕΕ.

Το πλήρες κείμενο της δήλωσης συμμόρφωσης ΕΕ διατίθεται στην ακόλουθη διαδικτυακή διεύθυνση:https://docs.emeaappliance-docs.eu

Αυτό το προϊόν συλλέγει και μεταδίδει δεδομένα χρήσης όταν είναι συνδεδεμένο στο διαδίκτυο (π.χ. ρυθμίσεις θερμοκρασίας, διάρκεια χρήσης, κωδικοί σφάλματος)**κ.λπ.**). Σύμφωνα με τον Νόμο περί Δεδομένων της ΕΕ (Κανονισμός ΕΕ 2023/2854), έχετε το δικαίωμα πρόσβασης και διαχείρισης αυτών των δεδομένων.

Για λεπτομέρειες σχετικά με τα δεδομένα που συλλέγονται, τον τρόπο χρήσης τους και τον τρόπο πρόσβασης σε αυτά, επισκεφθείτε τη διεύθυνση:**www.homewhiz.com/eu-data-act-policy**

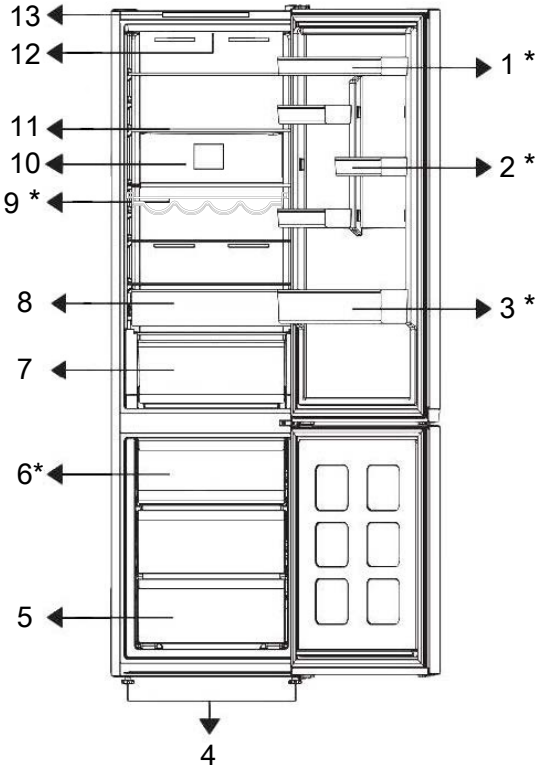
EL

1.2 Απόρριψη των υλικών συσκευασίας

Τα υλικά συσκευασίας είναι ανακυκλώσιμα και επισημαίνονται με το σύμβολο ανακύκλωσης ♻.

Επομένως τα διάφορα μέρη της συσκευασίας πρέπει να απορρίπτονται με υπεύθυνο τρόπο και με πλήρη συμμόρφωση με τους κανονισμούς των τοπικών αρχών που διέπουν την απόρριψη αποβλήτων.

2 Το ψυγείο σας



1. *Ρυθμιζόμενο ράφι πόρτας
2. *Ράφι αυγών
3. *Ράφι μπουκαλιών
4. Πόδια
5. Χώρος κατάψυξης
6. *Δοχείο πάγου
7. Συρτάρι λαχανικών
8. Συρτάρι αποθήκευσης γαλακτοκομικών προϊόντων
9. *Ράφι κρασιών
10. Ανεμιστήρας
11. Ρυθμιζόμενο ράφι σώματος
12. Λάμπα φωτισμού
13. Πίνακας ελέγχου

***Προαιρετικά**Οι εικόνες σε αυτό το εγχειρίδιο χρήσης είναι σχηματικές και ενδέχεται να μην είναι ακριβώς συμβατές με το προϊόν που έχετε δεν περιλαμβάνει τα σχετικά εξαρτήματα, οι πληροφορίες αφορούν άλλα μοντέλα.

3 Εγκατάσταση

Διαβάστε πρώτα τις "Οδηγίες Ασφαλείας"!

3.1 Σωστή θέση εγκατάστασης

Για την εγκατάσταση του προϊόντος επικοινωνήστε με το Εξουσιοδοτημένο Σέρβις. Για να προετοιμάσετε το προϊόν για εγκατάσταση, δείτε τις πληροφορίες στο εγχειρίδιο χρήσης και βεβαιωθείτε ότι οι παροχές ρεύματος και νερού συμμορφώνονται με τις απαιτήσεις. Αν όχι, καλέστε έναν ηλεκτρολόγο και υδραυλικό για να διαμορφώσετε τις παροχές όπως χρειάζεται.

- Τοποθετήστε το προϊόν πάνω σε μία επίπεδη επιφάνεια, για να αποφύγετε τη δημιουργία κραδασμών
- Τοποθετήστε το προϊόν τουλάχιστον 30 cm μακριά από σόμπα, συσκευή κουζίνας και παρόμοιες πηγές θερμότητας και τουλάχιστον 5 cm από ηλεκτρικούς φούρνους.
- Όταν τοποθετείτε δύο ψυγεία το ένα δίπλα στο άλλο, αφήστε απόσταση τουλάχιστον 4 cm ανάμεσα στις δύο μονάδες.
- Διατηρείτε το προϊόν εκτός της άμεσης ηλιακής ακτινοβολίας και σε ξηρό χώρο.
- Ελέγξτε αν υπάρχει στη θέση του το εξάρτημα διασφάλισης της απόστασης από τον πίσω τοίχο (αν παρέχεται με το προϊόν).

3.2 Προειδοποίηση για θερμές επιφάνειες

Τα πλευρικά τοιχώματα του προϊόντος διαθέτουν σωλήνες ψύξης για την ενίσχυση του συστήματος ψύξης. Αυτές οι επιφάνειες ενδέχεται να διατρέχονται από υγρό υψηλής πίεσης, το οποίο θερμαίνει τις επιφάνειες των πλευρικών τοιχωμάτων. Αυτό αποτελεί μέρος της φυσιολογικής λειτουργίας και δεν απαιτείται σέρβις.

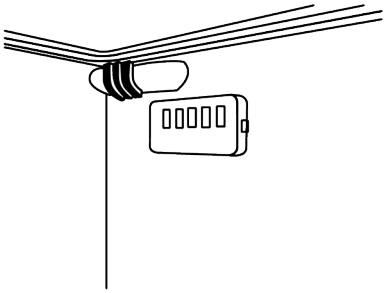
4 Προετοιμασία

Διαβάστε πρώτα τις "Οδηγίες Ασφαλείας"!

4.1 Τρόποι εξοικονόμησης ενέργειας

- Κατά την τοποθέτηση των τροφίμων αφήνετε αρκετό χώρο μέσα στο ψυγείο για επαρκή κυκλοφορία αέρα για ψύξη.
- Αφού δεν θα υπάρχει απευθείας διείσδυση θερμού και υγρού αέρα στη συσκευή σας όταν δεν ανοίγουν οι πόρτες, η συσκευή σας θα βελτιστοποιήσει την λειτουργία της σε συνθήκες επαρκείς για την προστασία των τροφίμων σας. Στις περιπτώσεις αυτές, λειτουργίες και επί μέρους μονάδες όπως ο συμπιεστής, ο ανεμιστήρας, ο θερμαντήρας, το σύστημα απόψυξης, ο φωτισμός, η οθόνη κλπ. θα λειτουργούν σύμφωνα με τις ανάγκες, με την ελάχιστη κατανάλωση ενέργειας.
- Σε περίπτωση που υπάρχουν πολλαπλές επιλογές, τα γυάλινα ράφια θα πρέπει να τοποθετούνται με τέτοιο τρόπο ώστε να μην εμποδίζουν τις εξόδους αέρα στο πίσω τοίχωμα, κατά προτίμηση με τις εξόδους αέρα να παραμένουν κάτω από το γυάλινο ράφι. Αυτός ο συνδυασμός μπορεί να βοηθήσει στη βελτίωση της κατανομής του αέρα και σε καλύτερη ενεργειακή απόδοση.
- Συνιστάται ιδιαίτερα η χρήση του κάτω συρταριού κατά τη φύλαξη τροφίμων.
- Για την καλύτερη δυνατή απόδοση, μπορεί να χρησιμοποιηθεί η λειτουργία Ταχεία Κατάψυξη (αν διατίθεται), 24 ώρες πριν την τοποθέτηση νωπών τροφίμων στον καταψύκτη.
- Στις περισσότερες περιπτώσεις, οι 24 ώρες από την τοποθέτηση νωπών τροφίμων είναι αρκετές για τη λειτουργία Ταχείας Κατάψυξης. Μετά από λίγη ώρα, η λειτουργία Ταχείας Κατάψυξης θα απενεργοποιηθεί αυτόματα.
- Όταν καταψύχετε μια μικρή ποσότητα τροφίμων, η λειτουργία Ταχείας Κατάψυξης μπορεί να απενεργοποιηθεί μετά από λίγη ώρα για να εξασφαλιστεί εξοικονόμηση ενέργειας.
- Ανάλογα με τα χαρακτηριστικά του προϊόντος: η απόψυξη κατεψυγμένων τροφίμων στο θάλαμο συντήρησης θα εξασφαλίσει την εξοικονόμηση ενέργειας και θα διαφυλάξει την ποιότητα των τροφίμων.
- Για να τοποθετήσετε τη μέγιστη ποσότητα τροφίμων στον θάλαμο καταψύκτη του ψυγείου σας, πρέπει να αφαιρέσετε τα πάνω συρτάρια και να τοποθετήσετε τα τρόφιμα πάνω στα συρμάτινα/γυάλινα ράφια.
- Τοποθετείτε τα τρόφιμα όπως δείχνει η παρακάτω εικόνα, διατηρώντας μια απόσταση από τον αισθητήρα θερμοκρασίας του θαλάμου συντήρησης. Αν είναι

σε επαφή με τον αισθητήρα, η κατανάλωση ενέργειας της συσκευής μπορεί να αυξηθεί.



- Φυλάσσετε τα τρόφιμα στον θάλαμο συντήρησης ή στο διαμέρισμα έντονης ψύξης σύμφωνα με τις σωστές συνθήκες φύλαξης για να εξοικονομήσετε ενέργεια.
- Οι συσκευασίες τροφίμων δεν πρέπει να είναι σε άμεση επαφή με τον αισθητήρα θερμοκρασίας που βρίσκεται μέσα στον θάλαμο καταψύκτη.

4.2 Πρώτη χρήση

Πριν χρησιμοποιήσετε το προϊόν βεβαιωθείτε πως έχουν γίνει οι απαραίτητες προετοιμασίες σύμφωνα με τις οδηγίες στις ενότητες "Οδηγίες ασφαλείας" και "Εγκατάσταση".

- Περιμένετε 2 ώρες πριν χρησιμοποιήσετε το προϊόν, για να διασφαλίσετε την πλήρη αποτελεσματικότητα της ψύξης.
- Αφήστε το προϊόν σε λειτουργία για 6 ώρες χωρίς να τοποθετήσετε τρόφιμα μέσα και μην ανοίξετε την πόρτα του, εκτός αν αυτό είναι απολύτως απαραίτητο.
- Η αλλαγή θερμοκρασίας που προκαλείται από το άνοιγμα και κλείσιμο της πόρτας κατά τη χρήση του προϊόντος μπορεί κανονικά να έχει σαν συνέπεια συμπύκνωση πάνω σε ράφια της πόρτας/του κυρίως σώματος και σε γυάλινες συσκευασίες που είναι τοποθετημένες μέσα στο προϊόν.
- Θα ακουστεί ένας ήχος όταν ο συμπιεστής τεθεί σε λειτουργία. Είναι φυσιολογικό να παράγονται θόρυβοι στο προϊόν ακόμα και αν ο συμπιεστής δεν λειτουργεί, καθώς μπορεί να υπάρχει συμπιεσμένο υγρό και αέριο μέσα στο ψυκτικό σύστημα.
- Είναι φυσιολογικό να είναι θερμές οι μπροστινές άκρες του προϊόντος. Η θέρμανση αυτών των περιοχών είναι μέρος του σχεδιασμού με σκοπό την αποτροπή συμπύκνωσης
- Σε κάποια μοντέλα, ο πίνακας ενδείξεων απενεργοποιείται αυτόματα 1 λεπτό μετά το κλείσιμο της πόρτας. Ενεργοποιείται ξανά όταν ανοιχτεί η πόρτα ή όταν πατηθεί οποιοδήποτε κουμπί.

EL

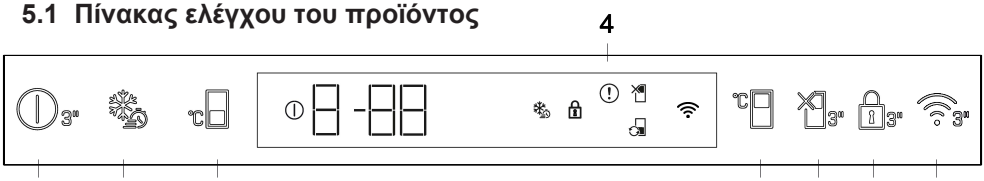
4.3 Κατηγορία κλίματος και ορισμοί

Παρακαλούμε ανατρέξτε στην πληροφορία Κατηγορία κλίματος (Climate Class) πάνω στην πινακίδα στοιχείων της συσκευής σας. Μία από τις ακόλουθες πληροφορίες έχει εφαρμογή στη συσκευή σας σύμφωνα με την κατηγορία κλίματος.

- **SN:** Μακροπρόθεσμα εύκρατο κλίμα: Αυτή η ψυκτική συσκευή έχει σχεδιαστεί για χρήση σε θερμοκρασίες περιβάλλοντος μεταξύ 10 °C και 32 °C.
- **N:** Εύκρατο κλίμα: Αυτή η ψυκτική συσκευή έχει σχεδιαστεί για χρήση σε θερμοκρασίες περιβάλλοντος μεταξύ 16°C και 32 °C.
- **ST:** Υποτροπικό κλίμα: Αυτή η ψυκτική συσκευή έχει σχεδιαστεί για χρήση σε θερμοκρασίες περιβάλλοντος μεταξύ 16°C και 38°C.
- **T:** Τροπικό κλίμα: Αυτή η ψυκτική συσκευή έχει σχεδιαστεί για χρήση σε θερμοκρασίες περιβάλλοντος μεταξύ 16°C και 43°C.

5 Χρήση της συσκευής σας

5.1 Πίνακας ελέγχου του προϊόντος



1. Κουμπί απενεργοποίησης προϊόντος
Αν πατηθεί αυτό το κουμπί για 3 δευτερόλεπτα; η συσκευή τίθεται σε απενεργοποιημένη κατάσταση. Σε αυτή την κατάσταση το ψυγείο δεν πραγματοποιεί ψύξη. Αν πατηθεί πάλι το κουμπί, για 3 δευτερόλεπτα το ψυγείο θα αρχίσει να λειτουργεί κανονικά και το εικονίδιο θα σβήσει.

2. Ταχεία Κατάψυξη
Όταν πατηθεί το πλήκτρο ταχείας κατάψυξης, θα ανάψει το εικονίδιο ταχείας κατάψυξης και θα ενεργοποιηθεί η λειτουργία ταχείας κατάψυξης. Η θερμοκρασία θαλάμου καταψύκτη ρυθμίζεται στους -27 °C. Για να ακυρώσετε τη λειτουργία, πατήστε πάλι το πλήκτρο. Η λειτουργία ταχείας κατάψυξης θα ακυρωθεί. Για να καταψύξετε μια μεγάλη ποσότητα νωπών τροφίμων, πατήστε το πλήκτρο ταχείας κατάψυξης πριν τοποθετήσετε τα τρόφιμα στον θάλαμο καταψύκτη.

3. Κουμπί ρύθμισης θερμοκρασίας θαλάμου καταψύκτη
Η θερμοκρασία για τον θάλαμο καταψύκτη έχει ρυθμιστεί. Αν πατήσετε το πλήκτρο, μπορείτε να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία θαλάμου καταψύκτη στους -18,-19,-20,-21,-22,-23, ή -24 °C.

4. Ένδειξη Κατάστασης προβλήματος
Αυτή η ένδειξη θα ενεργοποιηθεί αν το ψυγείο σας δεν μπορεί να παρέχει επαρκή ψύξη ή σε περίπτωση οποιουδήποτε σφάλματος αισθητήρα. Θα εμφανίζεται το σύμβολο "E" στην ένδειξη θερμοκρασίας θαλάμου καταψύκτη μαζί με αριθμούς όπως 1, 2, 3 στην ένδειξη θερμοκρασίας θαλάμου συντήρησης. Αυτοί οι αριθμοί πληροφορούν το εξουσιοδοτημένο σέρβις σχετικά με το πρόβλημα. Θα εμφανιστεί ένα θαυμαστικό αν τοποθετήσετε θερμά τρόφιμα μέσα στο διαμέρισμα καταψύκτη ή αν αφήσετε την πόρτα ανοιχτή για μεγάλο χρονικό διάστημα. Δεν πρόκειται για σφάλμα, και αυτή η προειδοποίηση θα πάψει να εμφανίζεται όταν τα τρόφιμα κρυώσουν ή αν πατήσετε οποιοδήποτε πλήκτρο.

5. Ρύθμιση θερμοκρασίας θαλάμου συντήρησης
Επιτρέπει τη ρύθμιση της θερμοκρασίας για τον θάλαμο συντήρησης. Αν πατήσετε το πλήκτρο, μπορείτε να ρυθμίσετε τη θερμο κρασία θαλάμου συντήρησης σε 8, 7, 6, 5, 4, 3, 2 ή 1 °C.

6. Λειτουργία Διακοπών
Για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία διακοπών, πατήστε το πλήκτρο για 3 δευτερόλεπτα. Θα ενεργοποιηθεί η λειτουργία διακοπών και θα εμφανιστεί το εικονίδιο διακοπών. θάλαμος συντήρησης δεν θα πραγματοποιεί ενεργά ψύξη. Όταν είναι ενεργή αυτή η λειτουργία, ο θάλαμος συντήρησης δεν είναι κατάλληλος για τη φύλαξη τροφίμων. Οι άλλοι θάλαμοι θα συνεχίσουν να ψύχονται σύμφωνα με τις θερμοκρασίες που είχαν ρυθμιστεί. Για να ακυρώσετε αυτή τη λειτουργία, πατήστε πάλι το κουμπί για 3 δευτερόλεπτα.

7. Λειτουργία κλειδώματος πλήκτρων
Για 3 δευτερόλεπτα, πατήστε παρατεταμένα το κουμπί κλειδώματος πλήκτρων. Το σύμβολο κλειδώματος πλήκτρων ανάβει και ενεργοποιείται η λειτουργία κλειδώματος πλήκτρων. Τα κουμπιά δεν θα λειτουργούν όταν είναι ενεργοποιημένη η λειτουργία κλειδώματος πλήκτρων. Πατήστε ξανά παρατεταμένα για 3 δευτερόλεπτα το κουμπί κλειδώματος πλήκτρων. Το σύμβολο κλειδώματος πλήκτρων σβήνει και η λειτουργία κλειδώματος πλήκτρων απενεργοποιείται.

***Προαιρετικά:** Οι λειτουργίες που εμφανίζονται είναι προαιρετικές. Οι λειτουργίες στον πίνακα οργάνων του προϊόντος σας ενδέχεται να διαφέρουν ως προς το σχήμα και την τοποθεσία.

8. Ασύρματο κουμπί * 

Αυτό το κουμπί χρησιμοποιείται για την ασύρματη σύνδεση του προϊόντος σας μέσω της εφαρμογής HomeWhiz για κινητά. Το πάτημα και το κράτημα του κουμπιού (για 3 δευτερόλεπτα) θα προκαλέσει το εικονίδιο ασύρματης σύνδεσης στην οθόνη/οθόνη να αναβοσβήνει αργά (σε διαστήματα 0,5 δευτερολέπτων). Αυτό εκκινεί την αρχική ρύθμιση του οικιακού δικτύου με το προϊόν. Μόλις δημιουργηθεί μια ασύρματη σύνδεση, το εικονίδιο ασύρματης σύνδεσης θα παραμείνει αναμμένο. Αφού ολοκληρωθεί η αρχική ρύθμιση, μπορείτε να ενεργοποιήσετε/απενεργοποιήσετε τη σύνδεση πατώντας ξανά αυτό το κουμπί. Μέχρι να δημιουργηθεί μια σύνδεση, το εικονίδιο ασύρματης σύνδεσης θα αναβοσβήνει γρήγορα (σε διαστήματα 0,2 δευτερολέπτων). Όταν η σύνδεση είναι ενεργή, το εικονίδιο ασύρματου δικτύου θα παραμείνει αναμμένο. Εάν δεν είναι δυνατή η δημιουργία σύνδεσης για μεγάλο χρονικό διάστημα, ελέγξτε τις ρυθμίσεις σύνδεσης και ανατρέξτε στην ενότητα «Αντιμετώπιση προβλημάτων» στο εγχειρίδιο χρήσης. Χρησιμοποιήστε την εφαρμογή HomeWhiz για ασύρματη σύνδεση.
Θα πρέπει να χρησιμοποιείται. Τα βήματα εγκατάστασης εξηγούνται μέσω της εφαρμογής κατά την εγκατάσταση.
Μπορείτε να αποκτήσετε πρόσβαση στην εφαρμογή σαρώνοντας τον κωδικό QR στην ετικέτα HomeWhiz στο προϊόν.
Η εφαρμογή είναι διαθέσιμη στο App Store για συσκευές iOS και στο Play Store για συσκευές Android. Για περισσότερες λεπτομέρειες, ανατρέξτε στο [link to app store].**https://www.homewhiz.com/**Επισκεφτείτε αυτήν τη διεύθυνση.

EL

.

Οι ρυθμίσεις θερμοκρασίας μπορούν να ρυθμιστούν μεταξύ 1-8 °C για το θάλαμο του ψυγείου και μεταξύ -24 και -18 °C για το θάλαμο του καταψύκτη. Οι ρυθμιζόμενες τιμές θερμοκρασίας ενδέχεται να διαφέρουν εντός αυτών των ορίων ανάλογα με τις προδιαγραφές του προϊόντος.

5.2 Φύλαξη τροφίμων στο προϊόν

Αποθήκευση τροφίμων σε ψυγεία και ψυκτικούς θαλάμους

- Το συχνό άνοιγμα και κλείσιμο της πόρτας του θαλάμου ή το άνοιγμά της για μεγάλα χρονικά διαστήματα μπορεί να προκαλέσει σημαντική αύξηση της θερμοκρασίας του θαλάμου, μειώνοντας τη διάρκεια ζωής των τροφίμων και οδηγώντας σε αλλοίωση.
- Για να αποφευχθούν αλλαγές στην οσμή και τη γεύση, τα τρόφιμα πρέπει να αποθηκεύονται σε αεροστεγή δοχεία.
- Για να επιτύχετε καλύτερη και πιο ομοιόμορφη ψύξη, τοποθετήστε τα τρόφιμα μακριά μεταξύ τους έτσι ώστε να μπορεί να κυκλοφορεί κρύος αέρας μεταξύ τους.
- Επιτρέψτε τη ροή του αέρα αφήνοντας ένα κενό μεταξύ του φαγητού και του εσωτερικού τοιχώματος. Εάν τοποθετήσετε το φαγητό στον πίσω τοίχο, μπορεί να παγώσει.
- Αφήστε τα μαγειρεμένα, ζεστά τρόφιμα να κρυώσουν σε θερμοκρασία δωματίου πριν τα βάλετε στο ψυγείο. Στη συνέχεια, μπορείτε να τοποθετήσετε το χλιαρό φαγητό στα κάτω ράφια του ψυγείου σας. Κρατήστε τα χλιαρά τρόφιμα μακριά από ευπαθή τρόφιμα.
- Δώστε ιδιαίτερη προσοχή στη διασφάλιση ότι τα κατεψυγμένα τρόφιμα δεν αναμειγνύονται με φρέσκα τρόφιμα.
- Ξεπαγώστε τα κατεψυγμένα τρόφιμά σας στο θάλαμο του ψυγείου. Με αυτόν τον τρόπο, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τα κατεψυγμένα τρόφιμα για να ψύξετε το διαμέρισμα, εξοικονομώντας ενέργεια.
- Η αποθήκευση άγουρων τροπικών φρούτων (μάνγκο, διάφορα είδη πεπονιών, παπάγια, μπανάνες, ανανάδες) στο ψυγείο μπορεί να επιταχύνει τη διαδικασία ωρίμανσης. Αυτό σημαίνει μικρότερο χρόνο αποθήκευσης, επομένως δεν συνιστάται.
- Τα κρεμμύδια, το σκόρδο, το τζίντζερ και άλλα λαχανικά ρίζας πρέπει να αποθηκεύονται σε σκοτεινό, δροσερό δωμάτιο, όχι στο ψυγείο.
- Εάν παρατηρήσετε ότι τα τρόφιμα στο ψυγείο σας έχουν χαλάσει, απορρίψτε τα και καθαρίστε τυχόν εξαρτήματα που ήρθαν σε επαφή με αυτά.
- Για να κρυώσετε γρήγορα μεγάλα πιάτα κατσαρόλας, όπως σούπες και βραστά, μπορείτε να τα χωρίσετε σε ρηχά δοχεία και να τα αποθηκεύσετε στο ψυγείο.
- Κρατήστε τα μη συσκευασμένα τρόφιμα μακριά από τα αυγά.
- Κρατήστε τα φρούτα και τα λαχανικά ξεχωριστά και αποθηκεύστε όλα τα είδη μαζί (για παράδειγμα, μήλα με μήλα, καρότα με καρότα).
- Αφαιρέστε τα χόρτα από την πλαστική σακούλα, τυλίξτε τα σε χαρτί κουζίνας ή πετσέτα και τοποθετήστε τα στο ψυγείο. Εάν πλένετε αυτά τα είδη τροφίμων πριν τα βάλετε στο ψυγείο, θυμηθείτε να τα στεγνώσετε.
- Μπορείτε να δημιουργήσετε ένα υγρό περιβάλλον ενώ επιτρέπετε την κυκλοφορία του αέρα αποθηκεύοντας φρούτα και λαχανικά που είναι επιρρεπή στην ξήρανση σε διάτρητες ή ανοιχτές πλαστικές σακούλες.
- Εκτός από τις περιπτώσεις ακραίων περιβαλλοντικών συνθηκών, τα τρόφιμα σε όλα τα διαμερίσματα θα παραμείνουν φρέσκα για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα εάν το προϊόν σας έχει ρυθμιστεί στις καθορισμένες τιμές που υποδεικνύονται στον συνιστώμενο πίνακα καθορισμένων τιμών.
- Μην αποθηκεύετε ευαίσθητα στο κρύο λαχανικά, όπως πράσινα φυλλώδη λαχανικά, ντομάτες και αγγούρια, στον κρύο θάλαμο. Εάν ο ψυκτικός θάλαμος πρέπει να χρησιμοποιηθεί για την αποθήκευση λαχανικών, βεβαιωθείτε ότι ο πίνακας ελέγχου του ψυγείου σας έχει ρυθμιστεί στους 5° C ή σε υψηλότερη θερμοκρασία.

Αποθήκευση τροφίμων στον ψυκτικό θάλαμο

Στον ψυχρό θάλαμο, η θερμοκρασία των τροφίμων που αποθηκεύονται μπορεί να κυμαίνεται μεταξύ +3°C και -3°C. Οι θερμοκρασίες μπορεί να πέσουν κάτω από τους 0°C στο θάλαμο ψύξης, επομένως δεν είναι κατάλληλος για την αποθήκευση φρέσκων

EL

φρούτων/λαχανικών. Εάν πρέπει να αποθηκεύσετε φρέσκα τρόφιμα στο ψυγείο, βεβαιωθείτε ότι έχετε ρυθμίσει τη ρύθμιση του ψυγείου στους 5° C ή πιο ζεστή.

Αποθηκεύστε τα τρόφιμα σε διαφορετικά μέρη ανάλογα με τα χαρακτηριστικά τους:	
Φαγητό	**Τοποθεσία**
Αυγό	Ράφι πόρτας
Γαλακτοκομικά προϊόντα (βούτυρο, τυρί)	Εάν είναι διαθέσιμο, ένα διαμέρισμα μηδενικού βαθμού (πρωινό)/ένα κρύο διαμέρισμα
Φρούτα, λαχανικά και χόρτα	Διαμέρισμα φρούτων και λαχανικών, συρτάρι λαχανικών ή; Στον θάλαμο φρέσκων τροφίμων, υπό την προϋπόθεση ότι το ψυγείο σας έχει ρυθμιστεί σε θερμοκρασία πάνω από 5°C, στο συρτάρι λαχανικών ή στο συρτάρι Everfresh+ (εάν υπάρχει).
Νωπά κρέατα, πουλερικά, ψάρια, αλλαντικά, μαγειρευτά.	Εάν είναι διαθέσιμο, ένα διαμέρισμα μηδενικού βαθμού (πρωινό)/ένα κρύο διαμέρισμα
Έτοιμα για κατανάλωση τρόφιμα, συσκευασμένα προϊόντα, κονσερβοποιημένα προϊόντα και τουρσιά.	Επάνω ράφια ή ράφι πόρτας
Ποτά, μπουκάλια, καρυκεύματα και σνακ.	Ράφι πόρτας

EL

Αποθήκευση τροφίμων στο θάλαμο κατάψυξης

- Μπορείτε να επιτύχετε ταχύτερη ψύξη ενεργοποιώντας τη λειτουργία Quick Freeze 4-6 ώρες πριν από την κατάψυξη.
- Αφήστε το ζεστό φαγητό να φτάσει σε θερμοκρασία δωματίου πριν το τοποθετήσετε στην κατάψυξη.
- Τα τρόφιμα που πρόκειται να καταψυχθούν πρέπει να χωρίζονται σε μερίδες αρκετά μεγάλες για κάθε μερίδα και να καταψύχονται σε ξεχωριστές συσκευασίες.
- Συνιστάται να συσκευάζετε τα τρόφιμα πριν τα τοποθετήσετε στην κατάψυξη.
- Για να αποτρέψετε τα τρόφιμα από το να περάσουν την ημερομηνία λήξης τους, γράψτε την ημερομηνία κατάψυξης, τον χρόνο αποθήκευσης και το όνομα του τροφίμου στη συσκευασία, σύμφωνα με τους χρόνους αποθήκευσης των διαφόρων τροφίμων.
- Καταναλώστε γρήγορα τα αποψυγμένα τρόφιμα. Τα αποψυγμένα τρόφιμα δεν μπορούν να καταψυχθούν εκ νέου αν δεν μαγειρευτούν. Δεν είναι ασφαλές να καταναλώνετε αποψυγμένα και κατεψυγμένα φρέσκα τρόφιμα χωρίς να τα μαγειρέψετε.
- Κατά την κατάψυξη φρέσκων τροφίμων, αποφύγετε την επαφή μεταξύ φρέσκων και ήδη κατεψυγμένων τροφίμων. Διαφορετικά, τα κατεψυγμένα τρόφιμα θα ξεπαγώσουν.

Αποθήκευση κατεψυγμένων τροφίμων

- Κατά την αποθήκευση τροφίμων, ακολουθήστε τους χρόνους αποθήκευσης που καθορίζονται σε αυτές τις οδηγίες.
- Για να διατηρήσετε την ποιότητα των τροφίμων, προσπαθήστε να διατηρήσετε το χρονικό διάστημα μεταξύ της αγοράς και της αποθήκευσης όσο το δυνατόν μικρότερο.
- Αγοράστε κατεψυγμένα τρόφιμα που αποθηκεύονται στους -18°C ή χαμηλότερα.
- Αποφύγετε να αγοράζετε τρόφιμα που έχουν πάγο ή παρόμοιες ουσίες στη συσκευασία τους. Αυτό σημαίνει ότι το προϊόν μπορεί να έχει αποψυχθεί μερικώς και στη συνέχεια να έχει καταψυχθεί εκ νέου. Η θερμοκρασία επηρεάζει την ποιότητα του φαγητού.
- Αποθηκεύστε τα τρόφιμα για τον χρόνο που συνιστά ο κατασκευαστής. Αφαιρέστε μόνο όσα τρόφιμα χρειάζεστε από την κατάψυξη.
- Εκτός από ακραίες περιβαλλοντικές συνθήκες, εάν το προϊόν σας έχει ρυθμιστεί στις καθορισμένες τιμές που καθορίζονται στον συνιστώμενο πίνακα καθορι-

σμένων τιμών, τα τρόφιμα θα παραμείνουν φρέσκα για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα τόσο στον θάλαμο φρέσκων τροφίμων όσο και στον θάλαμο κατάψυξης.
- Τα φρέσκα φρούτα και λαχανικά μπορεί να παγώσουν εν μέρει εάν ο θάλαμος φρέσκων τροφίμων έχει ρυθμιστεί σε χαμηλότερη θερμοκρασία.
- Ο θάλαμος 2 αστέρων είναι κατάλληλος για προ-κατεψυγμένα τρόφιμα. Εκεί μπορούν να αποθηκευτούν παγωτά και παγάκια.
- Καταψύξτε τα τρόφιμα μόνο στο διαμέρισμα 4 αστέρων.

Κρέας και ψάρια			Μέθοδος προετοιμασίας	Μεγαλύτερη περίοδος αποθήκευσης (μήνας)
Προϊόντα κρέατος	Μοσχάρι	Μπριζόλα	Κόβουμε σε κομμάτια πάχους 2 εκ. και τοποθετούμε το αλουμινόχαρτο ανάμεσά τους ή τυλίγουμε σφιχτά με πλαστική μεμβράνη.	6-8
		Ψητό	Συσκευάζοντας τα κομμάτια κρέατος σε μια σακούλα κατάψυξης ή τυλίγοντάς τα σφιχτά με πλαστική μεμβράνη.	6-8
		Νιφάδες	Σε μικρά κομμάτια	6-8
		Σνίτσελ, μπριζόλες	Τοποθετώντας αλουμινόχαρτο ανάμεσα στα τεμαχισμένα κομμάτια ή τυλίγοντάς τα ξεχωριστά σε πλαστική μεμβράνη.	6-8
	Mutton	Μπριζόλα	Τοποθετώντας αλουμινόχαρτο ανάμεσα στα κομμάτια του κρέατος ή τυλίγοντάς τα ξεχωριστά με πλαστική μεμβράνη.	4-8
		Ψητό	Συσκευάζοντας τα κομμάτια κρέατος σε μια σακούλα κατάψυξης ή τυλίγοντάς τα σφιχτά με πλαστική μεμβράνη.	4-8
		Νιφάδες	Συσκευάζοντας το ψιλοκομμένο κρέας σε μια σακούλα κατάψυξης ή τυλίγοντάς το σφιχτά με πλαστική μεμβράνη.	4-8
	Βόειο κρέας	Ψητό	Συσκευάζοντας τα κομμάτια κρέατος σε μια σακούλα κατάψυξης ή τυλίγοντάς τα σφιχτά με πλαστική μεμβράνη.	8-12
		Μπριζόλα	Κόβουμε σε κομμάτια πάχους 2 εκ. και τοποθετούμε το αλουμινόχαρτο ανάμεσά τους ή τυλίγουμε σφιχτά με πλαστική μεμβράνη.	8-12
		Νιφάδες	Σε μικρά κομμάτια	8-12
		Βραστό κρέας	Συσκευάζοντάς το σε μικρές μερίδες χρησιμοποιώντας σακούλες κατάψυξης.	8-12
	Mince		Ακατέργαστο, σε επίπεδες συσκευασίες.	1-3
	Εντόσθια (μέρη)		Σε τεμάχια	1-3
	Λουκάνικο - Σαλάμι		Ακόμα κι αν είναι σε θήκη, πρέπει να είναι συσκευασμένη.	1-3
	Ζαμπόν		Τοποθετώντας αλουμινόχαρτο ανάμεσα στα τεμαχισμένα κομμάτια.	2-3

Κρέας και ψάρια		Μέθοδος προετοιμασίας	Μεγαλύτερη περίοδος αποθήκευσης (μήνας)
Πουλερικά και θηράματα	Κοτόπουλο και γαλοπούλα	Τυλιγμένο σε αλουμινόχαρτο	4-6
	Χήνα	Τυλίξτε σε αλουμινόχαρτο (οι μερίδες δεν πρέπει να υπερβαίνουν τα 2,5 κιλά)	4-6
	Πάπια	Τυλίξτε σε αλουμινόχαρτο (οι μερίδες δεν πρέπει να υπερβαίνουν τα 2,5 κιλά)	4-6
	Ελάφι, κουνέλι, ζαρκάδι	Τυλίξτε σε αλουμινόχαρτο (οι μερίδες δεν πρέπει να υπερβαίνουν τα 2,5 κιλά και τα οστά πρέπει να αφαιρεθούν).	6-8
Ψάρια και θαλασσινά	Ψάρια του γλυκού νερού (πέστροφα, κυπρίνος, λούτσος, γατόψαρο)	Αφού καθαρίσετε καλά τα εσωτερικά και τα λέπια, θα πρέπει να πλυθεί και να στεγνώσει και η ουρά και το κεφάλι θα πρέπει να κοπούν εάν είναι απαραίτητο.	2
	Άπαχο ψάρι (Λαβράκι, Καλκάνι, Γλώσσα)		4-6
	Λιπαρά ψάρια (Bonito, σκουμπρί, βατόμουρο, μπαρμπούνι, γαύρος)		2-4
	οστρακοειδή	Καθαρίζεται και σε σακούλες.	4-6
	Χαβιάρι	Στη συσκευασία του, σε αλουμινένιο ή πλαστικό δοχείο.	2-3

"Οι χρόνοι αποθήκευσης που αναφέρονται στον πίνακα βασίζονται σε θερμοκρασία αποθήκευσης -18°C."

Λαχανικά και Φρούτα	Μέθοδος προετοιμασίας	Μεγαλύτερη περίοδος αποθήκευσης (μήνας)
Ayşekadın και Pole Beans	Αφού πλύνετε και κόψετε σε μικρά κομμάτια, ζεματίστε για 3 λεπτά.	10-13
Αρακάς	Μετά τον καθαρισμό και το πλύσιμο, ζεματίστε για 2 λεπτά.	10-12
Λάχανο	Μετά τον καθαρισμό, ζεματίστε για 1-2 λεπτά.	6-8
Καρότο	Μετά τον καθαρισμό και τον τεμαχισμό, ζεματίστε για 3-4 λεπτά.	12
Πιπέρι	Αφού κόψετε το στέλεχος, το χωρίσετε στη μέση και αφαιρέσετε τους σπόρους, ζεματίστε το για 2-3 λεπτά.	8-10
Σπανάκι	Μετά το πλύσιμο και τον καθαρισμό, ζεματίστε για 2 λεπτά.	6-9
Πράσο	Μετά τον τεμαχισμό, ζεματίστε για 5 λεπτά.	6-8
Κουνουπίδι	Χωρίστε τα φύλλα, κόψτε το κέντρο σε κομμάτια και στη συνέχεια ζεματίστε το σε λίγο νερό με λεμόνι για 3-5 λεπτά.	10-12
Μελιτζάνα	Μετά το πλύσιμο, κόψτε σε κομμάτια 2cm και ζεματίστε για 4 λεπτά.	10-12
Κολοκύθι	Μετά το πλύσιμο, κόψτε σε κομμάτια 2cm και ζεματίστε για 2-3 λεπτά.	8-10
Μανιτάρι	Σοτάρουμε ελαφρά σε λάδι και στύβουμε από πάνω το λεμόνι.	2-3
Γλυκό καλαμπόκι	Μετά τον καθαρισμό, συσκευάστε τα με τον σπάδικα ή σε μεμονωμένα κομμάτια.	12
Μήλα και Αχλάδια	Ξεφλουδίστε το δέρμα, κόψτε το σε φέτες και ζεματίστε το για 2-3 λεπτά.	8-10
Βερίκοκα και ροδάκινα	Κόψτε το στη μέση και αφαιρέστε τους σπόρους.	4-6

Λαχανικά και Φρούτα	Μέθοδος προετοιμασίας	Μεγαλύτερη περίοδος αποθήκευσης (μήνας)
Φράουλες και σμέουρα	Με πλύσιμο και ταξινόμηση	8-12
μαγειρεμένα φρούτα	Προσθέτοντας 10% ζάχαρη στο δοχείο	12
Δαμάσκηνο, Κεράσι, Βύσσινο	Μετά το πλύσιμο και την αφαίρεση των στελεχών	8-12

"Οι χρόνοι αποθήκευσης που αναφέρονται στον πίνακα βασίζονται σε θερμοκρασία αποθήκευσης -18°C."

Γαλακτοκομικά προϊόντα	Μέθοδος προετοιμασίας	Μεγαλύτερη περίοδος αποθήκευσης (μήνες)	Συνθήκες φύλαξης
Τυρί (εξαιρουμένης της φέτας)	Σε φέτες, με το αλουμινόχαρτο τοποθετημένο ενδιάμεσα.	6-8	Για βραχυπρόθεσμη αποθήκευση, μπορεί να παραμείνει στην αρχική του συσκευασία. Για μακροχρόνια αποθήκευση, θα πρέπει επίσης να τυλίγεται σε αλουμινόχαρτο ή πλαστικό φύλλο.
Βούτυρο, μαργαρίνη	Στη δική του συσκευασία	6	Στην αρχική του συσκευασία ή σε πλαστικά δοχεία

"Οι χρόνοι αποθήκευσης που αναφέρονται στον πίνακα βασίζονται σε θερμοκρασία αποθήκευσης -18°C."

«Η ποσότητα φρέσκων τροφίμων που μπορούν να καταψυχθούν εντός συγκεκριμένης χρονικής περιόδου αναγράφεται στην ετικέτα τύπου.»

Θάλαμος καταψύκτη Ρύθμιση	Θάλαμος συντήρησης Ρύθμιση	Παρατηρήσεις
-20°C	4°C	Αυτή είναι η προεπιλεγμένη, συνιστώμενη ρύθμιση. Αυτή η ρύθμιση συνιστάται αν η θερμοκρασία περιβάλλοντος είναι κάτω από 30°C.
-22 ή -24 °C	4°C	Αυτές οι ρυθμίσεις συνιστώνται για θερμοκρασίες περιβάλλοντος που υπερβαίνουν τους 30 °C.
Ταχεία Κατάψυξη	4°C	Χρησιμοποιείτε αυτή τη ρύθμιση όταν θέλετε να καταψύξετε τρόφιμα σε σύντομο χρόνο. Όταν τελειώσει αυτή η λειτουργία, οι ρυθμίσεις της συσκευής θα επανέλθουν στην προηγούμενες που είχατε επιλέξει.
-18 °C ή χαμηλότερη θερμοκρασία	2°C	Χρησιμοποιήστε αυτές τις ρυθμίσεις αν πιστεύετε ότι ο θάλαμος συντήρησης δεν είναι αρκετά παγωμένος λόγω της θερμοκρασίας περιβάλλοντος ή επειδή ανοίγει συχνά η πόρτα της συσκευής.

Πληροφορίες καταψύκτη

Σύμφωνα με τα πρότυπα IEC 62552, για κάθε 100 λίτρα όγκου χώρου κατάψυξης, το προϊόν πρέπει να είναι σε θέση να καταψύξει 4,5 κιλά τροφής σε θερμοκρασία δωματίου 25° C για 24 ώρες σε θερμοκρασία -18° C ή χαμηλότερη.

Τα τρόφιμα μπορούν να διατηρηθούν μόνο για παρατεταμένες περιόδους σε θερμοκρασίες από -18°C και κάτω.

Μπορείτε να διατηρήσετε τη φρεσκάδα των τροφίμων για μήνες (σε καταψύκτη σε θερμοκρασίες από -18°C και κάτω).

Τα τρόφιμα που πρόκειται να καταψυχθούν δεν πρέπει να έρχονται σε επαφή με προηγουμένως κατεψυγμένα τρόφιμα για να αποφευχθεί η μερική απόψυξη.
Για να παρατείνετε το χρόνο αποθήκευσης των κατεψυγμένων λαχανικών, ζεματίστε τα και στραγγίστε το νερό. Μετά την αποστράγγιση, τοποθετήστε τα σε αεροστεγή δοχεία και τοποθετήστε τα στην κατάψυξη.
Τα τρόφιμα όπως οι μπανάνες, οι ντομάτες, το μαρούλι, το σέλινο, τα βραστά αυγά και οι πατάτες δεν είναι κατάλληλα για κατάψυξη. Η κατάψυξη αυτών των τροφίμων θα επηρεάσει μόνο αρνητικά τη θρεπτική τους αξία και την ποιότητα της διατροφής τους. Δεν υπάρχει κίνδυνος αλλοίωσης που να απειλεί την ανθρώπινη υγεία.

Τοποθέτηση φαγητού

Ράφια θαλάμου κατάψυξης:Διάφορα κατεψυγμένα τρόφιμα όπως κρέας, ψάρι, παγωτό, λαχανικά κ.λπ.

Ράφια θαλάμου ψυγείου:Τρόφιμα σε κατσαρόλες, σκεπαστά πιάτα και σκεύη, αυγά (σε σκεπαστό σκεύος)

Ράφια πόρτας θαλάμου ψυγείου:Μικρά, συσκευασμένα τρόφιμα ή ποτά

Αποθήκευση λαχανικών:Λαχανικά και φρούτα

Θήκη φρέσκων τροφίμων: Deli προϊόντα (είδη πρωινού, προϊόντα κρέατος που πρέπει να καταναλώνονται γρήγορα)

5.3 Συρτάρι λαχανικών ελεγχόμενης υγρασίας

Χάρη στο συρτάρι λαχανικών με ελεγχόμενη υγρασία, μπορείτε να φυλάσσετε λαχανικά και φρούτα για μεγαλύτερα χρονικά διαστήματα σε ένα περιβάλλον με ιδανικές συνθήκες υγρασίας.
Με τις 3 επιλογές του συστήματος ρύθμισης της θερμοκρασίας μπροστά από το συρτάρι λαχανικών σας, μπορείτε να ελέγχετε την υγρασία μέσα στο διαμέρισμα αυτό ανάλογα με τα τρόφιμα που αποθηκεύετε.
Σας συνιστούμε να αποθηκεύετε τα τρόφιμά σας επιλέγοντας την επιλογή λαχανικά όταν αποθηκεύετε μόνο λαχανικά, την επιλογή φρούτα όταν αποθηκεύετε μόνο φρούτα και την επιλογή ανάμεικτα όταν αποθηκεύετε ανάμεικτα τρόφιμα.
Σας συνιστούμε να μην αποθηκεύετε λαχανικά και φρούτα σε σακούλες, για να αυξήσετε την περίοδο αποθήκευσης και να χρησιμοποιείτε το σύστημα ελέγχου υγρασίας με τον πιο ωφέλιμο τρόπο. Η διατήρηση των λαχανικών σε πλαστικές σακούλες οδηγεί στην ταχύτερη σήψη των λαχανικών. Σας συνιστούμε να μην αποθηκεύετε λαχανικά, ειδικά αγγούρια και μπρόκολο, σε πλαστικές σακούλες. Σε περιπτώσεις όπου δεν προτιμάται η επαφή των λαχανικών μεταξύ τους, χρησιμοποιείτε υλικά συσκευασίας όπως χαρτί το οποίο έχει μεγάλο πορώδες, για λόγους υγιεινής.
Κατά την τοποθέτηση των λαχανικών, τοποθετείτε τα μεγάλα και βαριά λαχανικά στο κάτω μέρος και τα ελαφριά και μαλακά στο πάνω, λαμβάνοντας υπόψιν τα ειδικά βάρη των λαχανικών.
Μην τοποθετείτε φρούτα με μεγάλη παραγωγή αέριου αιθυλενίου όπως αχλάδια, βερίκοκα, ροδάκινα και κυρίως μήλα στο ίδιο συρτάρι λαχανικών με άλλα λαχανικά και φρούτα. Το αέριο αιθυλένιο το οποίο εκπέμπεται από αυτά τα φρούτα μπορεί να προκαλέσει την ταχύτερη ωρίμανση άλλων λαχανικών και φρούτων και να προκαλέσει την δημιουργία μούχλας σε μικρότερο χρονικό διάστημα.

5.4 Ειδοποίηση ανοιχτής πόρτας

Το σύστημα ειδοποίησης ανοιχτής πόρτας του ψυγείου σας μπορεί να διαφέρει, ανάλογα με το μοντέλο.

Έκδοση 1:
Αν η πόρτα του προϊόντος παραμείνει ανοικτή για ορισμένο χρονικό διάστημα (μεταξύ 60 s και 120 s), παράγεται ένα ηχητικό σήμα προειδοποίησης. Ανάλογα με το μοντέλο του προϊόντος, μπορεί να εμφανίζεται επιπλέον και ένα οπτικό σήμα προειδοποίησης (αναβοσβήσιμο φωτισμού). Αν κλείσετε την πόρτα της συσκευή ή πατήσετε ένα κουμπί στην οθόνη της συσκευής, αν υπάρχει, ο ήχος προειδοποίησης θα σταματήσει.

Έκδοση 2:
Αν η πόρτα της συσκευής παραμείνει ανοιχτή για ένα ορισμένο χρονικό διάστημα (μεταξύ 60 s και 120 s), παράγεται η ειδοποίηση ανοιχτής πόρτας. Η ειδοποίηση ανοιχτής πόρτας παράγεται με βαθμιαία αυξανόμενη ένταση. Πρώτα, αρχίζει να ακούγεται μια ηχητική προειδοποίηση. Μετά από 4 λεπτά, αν η πόρτα δεν έχει κλείσει ακόμα, ενεργοποιείται μια ηχητική προειδοποίηση (αναβοσβήσιμο φωτισμού). Η ειδοποίηση ανοιχτής πόρτας θα καθυστερήσει για ένα ορισμένο χρονικό διάστημα (μεταξύ 60 s και 120 s) αν πατηθεί οποιοδήποτε πλήκτρο στην οθόνη του προϊόντος, αν υπάρχει. Κατόπιν η διαδικασία θα αρχίσει πάλι. Όταν κλειστεί η πόρτα της συσκευής, η ειδοποίηση ανοιχτής πόρτας θα ακυρωθεί.

5.5 Αυγοθήκη

Μπορείτε να τοποθετήσετε την αυγοθήκη στο ράφι πόρτας ή σε κύριο ράφι αν επιθυμείτε.
Αν πρόκειται να τοποθετήσετε την αυγοθήκη σε κύριο ράφι, συνιστούμε να χρησιμοποιήσετε τα πιο κρύα κάτω ράφια.

- Σε καμία περίπτωση μην τοποθετήσετε την αυγοθήκη στον θάλαμο καταψύκτη.

5.6 Περιοχή Ψυχρής φύλαξης Γαλακτοκομικών Προϊόντων

Συρτάρι έντονης ψύξης

Το συρτάρι έντονης ψύξης μπορεί να επιτύχει χαμηλότερες θερμοκρασίας στο διαμέρισμα συντήρησης. Χρησιμοποιείτε αυτό το συρτάρι για να φυλάσσετε αλλαντικά και άλλα ευπαθή τρόφιμα (σαλάμι, λουκάνικα κλπ.) και γαλακτοκομικά προϊόντα που χρειάζονται χαμηλότερη θερμοκρασία φύλαξης ή για να φυλάσσετε κρέας, κοτόπουλο ή ψάρια που προορίζονται για κατανάλωση σε σύντομο χρονικό διάστημα. Αυτό το συρτάρι δεν είναι κατάλληλο για φύλαξη φρούτων και λαχανικών.

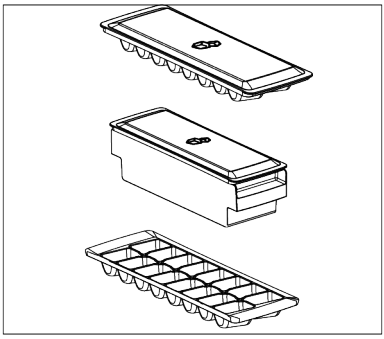
5.7 Χώρος φύλαξης πάγου

Δοχείο πάγου

Η παγοθήκη σας επιτρέπει να παίρνετε εύκολα πάγο από το ψυγείο.

Χρήση της παγοθήκης

1. Αφαιρέστε την παγοθήκη από τον θάλαμο καταψύκτη.
2. Γεμίστε την παγοθήκη με νερό.
3. Τοποθετήστε την παγοθήκη στον θάλαμο κατάψυξης. Τα παγάκια θα είναι έτοιμα μετά από περίπου δύο ώρες.
4. Αφαιρέστε την παγοθήκη από τον θάλαμο κατάψυξης και λυγίστε την ελαφρά πάνω από το σκεύος όπου θέλετε να σερβίρετε τον πάγο. Ο πάγος θα πέσει εύκολα στο σκεύος όπου θέλετε να τον σερβίρετε.



6 Συντήρηση και καθαρισμός

Διαβάστε πρώτα τις «Οδηγίες ασφαλείας»!

- Αποσυνδέστε τη συσκευή σας από την πρίζα πριν την καθαρίσετε.
- Η σκόνη στη γρίλια εξαερισμού στο πίσω μέρος του προϊόντος πρέπει να αφαιρείται (χωρίς να ανοίγει το καπάκι) τουλάχιστον μία φορά το χρόνο. Ο καθαρισμός πρέπει να γίνεται με στεγνό πανί.
- Προσέξτε να μην αφήσετε το νερό να εισέλθει στο περίβλημα της λάμπας και σε άλλα ηλεκτρικά μέρη.
- Καθαρίστε την πόρτα με ένα υγρό πανί. Αφαιρέστε όλο το περιεχόμενο για να βγάλετε τα ράφια της πόρτας και του αμαξώματος. Ανασηκώστε τα ράφια της πόρτας προς τα πάνω για να τα αφαιρέσετε. Μετά τον καθαρισμό και το στέγνωμα, σύρετέ τα πίσω στη θέση τους από πάνω προς τα κάτω.
- Ποτέ μην χρησιμοποιείτε νερό ή καθαριστικά που περιέχουν χλώριο για τον καθαρισμό της εξωτερικής επιφάνειας του

προϊόντος ή των επιχρωμιωμένων εξαρτημάτων. Το χλώριο προκαλεί σκουριά σε αυτούς τους τύπους μεταλλικών επιφανειών.
- Για να αποφύγετε το ξεφλούδισμα ή την παραμόρφωση των εκτυπώσεων στο πλαστικό μέρος, μην χρησιμοποιείτε αιχμηρά, λειαντικά εργαλεία, σαπούνι, προϊόντα οικιακού καθαρισμού, απορρυπαντικά, βενζίνη, βερνίκι κ.λπ. Για τον καθαρισμό, χρησιμοποιήστε ένα μαλακό πανί με χλιαρό νερό και στεγνώστε.
- Σε προϊόντα χωρίς τεχνολογία No Frost, θα σχηματιστούν σταγονίδια νερού και πάχους έως και ενός δακτύλου πάγου στο πίσω τοίχωμα του θαλάμου ψύξης. Μην το καθαρίζετε και απολύτως μην εφαρμόζετε λάδι ή παρόμοιες ουσίες.
- Χρησιμοποιήστε μόνο ένα ελαφρώς υγρό πανί μικροϊνών για τον καθαρισμό της εξωτερικής επιφάνειας του προϊόντος. Τα σφουγγάρια και άλλοι τύποι πανιών καθαρισμού μπορεί να προκαλέσουν γρατζουνιές.
- Για να καθαρίσετε τις εσωτερικές επιφάνειες του προϊόντος, πλύνετε όλα τα αφαιρούμενα μέρη με ένα ήπιο διάλυμα σαπουνιού, νερού και μαγειρικής σόδας. Ξεπλύνετε καλά και στεγνώστε εντελώς. Αποτρέψτε την είσοδο νερού στα φώτα και τον πίνακα ελέγχου.
- Μην χρησιμοποιείτε ξύδι, οινόπνευμα εντριβής ή άλλα καθαριστικά με βάση το οινόπνευμα σε οποιεσδήποτε εσωτερικές επιφάνειες.

Εξωτερικές επιφάνειες από ανοξείδωτο χάλυβα

Χρησιμοποιήστε ένα μη λειαντικό καθαριστικό από ανοξείδωτο ατσάλι και εφαρμόστε το με ένα μαλακό πανί χωρίς χνούδι. Για να γυαλίσετε, σκουπίστε απαλά την επιφάνεια με ένα πανί μικροϊνών βρεγμένο με νερό και χρησιμοποιήστε ένα στεγνό γυαλιστικό. Ακολουθείτε πάντα τους κόκκους του ανοξείδωτου χάλυβα.

Πρόληψη των άσχημων οσμών

Δεν χρησιμοποιούνται ουσίες που θα μπορούσαν να προκαλέσουν οσμή στην παραγωγή του προϊόντος σας. Ωστόσο, ενδέχεται να προκύψουν οσμές λόγω ακατάλληλης αποθήκευσης των τροφίμων και αδυναμίας σωστού καθαρισμού της εσωτερικής επιφάνειας του προϊόντος.

EL

- Για να αποφύγετε αυτό το πρόβλημα, καθαρίζετε με μαγειρική σόδα κάθε 15 ημέρες.
- Αποθηκεύστε τα τρόφιμα σε σφραγισμένα δοχεία, καθώς οι μικροοργανισμοί που απελευθερώνονται από τα ανοιχτά τρόφιμα μπορούν να προκαλέσουν άσχημες οσμές.
- Ποτέ μην αποθηκεύετε ληγμένα ή χαλασμένα τρόφιμα στο προϊόν σας.

Προστασία Πλαστικών Επιφανειών

Εάν χυθεί λάδι σε πλαστικές επιφάνειες, καθαρίστε τις αμέσως με ζεστό νερό, καθώς το λάδι μπορεί να προκαλέσει ζημιά στην επιφάνεια.

7 Αντιμετώπιση προβλημάτων

Διαβάστε πρώτα τις "Οδηγίες Ασφαλείας"! Ελέγξτε αυτή τη λίστα πριν απευθυνθείτε στο σέρβις. Αν το κάνετε αυτό, θα εξοικονομήσετε χρόνο και χρήματα. Αυτή η λίστα περιλαμβάνει συχνά παράπονα που δεν έχουν σχέση με ελαττωματική εργασία ή υλικά. Ορισμένες λειτουργίες που αναφέρονται εδώ ίσως να μην έχουν εφαρμογή στο προϊόν που έχετε.

Αν το πρόβλημα επιμένει αφού ακολουθήσετε τις οδηγίες στην ενότητα αυτή, επικοινωνήστε με τον τοπικό σας έμπορο ή με ένα Εξουσιοδοτημένο Σέρβις. Μην επιχειρήσετε να επισκευάσετε μόνοι σας το προϊόν.

Το ψυγείο δεν λειτουργεί.

- Το φις ρευματοληψίας δεν έχει εισαχθεί πλήρως. >>> Συνδέστε το ώστε να εισέλθει πλήρως στην πρίζα.
- Έχει καεί η ασφάλεια που συνδέεται στην πρίζα που τροφοδοτεί το προϊόν ή η γενική ασφάλεια. >>> Ελέγξτε την ασφάλεια.

Η συμπύκνωση του πλευρικού τοιχώματος του θαλάμου συντήρησης (MULTI ZONE, COOL CONTROL και FLEXI ZONE).

- Η πόρτα ανοίγεται πολύ συχνά. >>> Προσέχετε να μην ανοίγετε πολύ συχνά την πόρτα του προϊόντος.
- Το περιβάλλον είναι πολύ υγρό. >>> Μην εγκαθιστάτε το προϊόν σε υγρό περιβάλλον.
- Τρόφιμα που περιέχουν υγρά φυλάσσονται σε μη σφραγισμένα δοχεία. >>> Διατηρείτε σε σφραγισμένα δοχεία τα τρόφιμα που περιέχουν υγρά.
- Η πόρτα του προϊόντος έχει μείνει ανοικτή. >>> Μην αφήνετε την πόρτα του προϊόντος ανοικτή για μεγάλα χρονικά διαστήματα.
- Ο θερμοστάτης έχει ρυθμιστεί σε πολύ κρύα θερμοκρασία. >>> Ρυθμίστε τον θερμοστάτη σε κατάλληλη θερμοκρασία.

Ο συμπιεστής δεν λειτουργεί.

- Σε περίπτωση αιφνίδιας διακοπής ρεύματος ή αποσύνδεσης του φις ρευματοληψίας από την πρίζα και επανασύνδεσής του, η πίεση αερίου στο ψυκτικό σύστημα του προϊόντος δεν είναι ισορροπημένη, με αποτέλεσμα να ενεργοποιείται η θερμική προστασία του συμπιεστή. Το προϊόν θα αρχίσει πάλι να λειτουργεί μετά από περίπου 6 λεπτά. Αν η λειτουργία του προϊόντος δεν ξεκινήσει πάλι μετά από αυτό το χρονικό διάστημα, απευθυνθείτε στο σέρβις.
- Η απόψυξη είναι ενεργή. >>> Αυτό είναι φυσιολογικό για προϊόν με πλήρως αυτόματη απόψυξη. Η απόψυξη λαμβάνει χώρα περιοδικά.
- Το προϊόν δεν έχει συνδεθεί στην πρίζα. >>> Βεβαιωθείτε ότι έχει συνδεθεί το καλώδιο ρεύματος.
- Η ρύθμιση θερμοκρασίας είναι λανθασμένη. >>> Επιλέξτε την κατάλληλη ρύθμιση θερμοκρασίας.
- Έγινε διακοπή ρεύματος. >>> Το προϊόν θα συνεχίσει να λειτουργεί κανονικά όταν αποκατασταθεί η παροχή ρεύματος.

Ο θόρυβος λειτουργίας του ψυγείου αυξάνεται κατά τη χρήση.

- Η απόδοση λειτουργίας του προϊόντος μπορεί να διαφέρει, ανάλογα με τις μεταβολές της θερμοκρασίας περιβάλλοντος. Αυτό είναι φυσιολογικό και δεν οφείλεται σε βλάβη.

Το ψυγείο τίθεται σε λειτουργία πολύ συχνά ή όχι για πολύ χρόνο.

- Το καινούργιο προϊόν μπορεί να είναι μεγαλύτερο από το προηγούμενο. Οι μεγαλύτερες συσκευές τίθενται σε λειτουργία για μεγαλύτερα χρονικά διαστήματα.
- Η θερμοκρασία του χώρου μπορεί να είναι υψηλή. >>> Το προϊόν κανονικά θα λειτουργεί για μεγαλύτερα χρονικά διαστήματα αν είναι μεγαλύτερη η θερμοκρασία του χώρου.
- Το προϊόν μπορεί να έχει συνδεθεί πρόσφατα στην πρίζα ή μπορεί να τοποθετήθηκαν νέα τρόφιμα στο εσωτερικό του. >>> Θα χρειαστεί περισσότερος χρόνος για να φθάσει το προϊόν τη ρυθμισμένη θερμοκρασία αν συνδέθηκε πρόσφατα στην πρίζα ή τοποθετήθηκαν νέα τρόφιμα στο εσωτερικό του. Αυτό είναι φυσιολογικό.
- Μπορεί να τοποθετήθηκαν πρόσφατα μεγάλες ποσότητες ζεστών τροφίμων μέσα στο προϊόν. >>> Μην τοποθετείτε ζεστά τρόφιμα μέσα στο προϊόν.
- Οι πόρτες του προϊόντος ανοίγονταν συχνά ή έμεναν ανοικτές πολλή ώρα. >>> Ο ζεστός αέρας που εισέρχεται, θα κάνει το προϊόν να λειτουργεί περισσότερη ώρα. Μην ανοίγετε την πόρτα υπερβολικά συχνά.
- Η πόρτα του καταψύκτη ή του ψυγείου μπορεί να μην έχει κλείσει καλά. >>> Ελέγξτε ότι οι πόρτες έχουν κλείσει καλά.
- Το προϊόν μπορεί να έχει ρυθμιστεί σε πολύ χαμηλή θερμοκρασία. >>> Ρυθμίστε μεγαλύτερη θερμοκρασία και περιμένετε να επιτύχει το προϊόν τη ρυθμισμένη θερμοκρασία.
- Η στεγανοποίηση της πόρτας του θαλάμου συντήρησης ή καταψύκτη μπορεί να είναι λερωμένη, φθαρμένη, σπασμένη ή να μην εδράζει σωστά. >>> Καθαρίστε ή αντικαταστήστε τη στεγανοποίηση. Αν η στεγανοποίηση της πόρτας του προϊ-

όντος έχει υποστεί ζημιά / φθορά, το προϊόν θα λειτουργεί για μεγαλύτερα διαστήματα, για να διατηρήσει την τρέχουσα θερμοκρασία.

Η θερμοκρασία του θαλάμου καταψύκτη είναι πολύ χαμηλή, αλλά η θερμοκρασία του θαλάμου συντήρησης είναι επαρκής.

- Η θερμοκρασία του θαλάμου καταψύκτη έχει ρυθμιστεί σε πολύ χαμηλή τιμή. >>> Ρυθμίστε τη θερμοκρασία του θαλάμου καταψύκτη σε υψηλότερη τιμή και ελέγξτε πάλι.

Η θερμοκρασία του θαλάμου συντήρησης είναι πολύ χαμηλή, αλλά η θερμοκρασία του θαλάμου καταψύκτη είναι επαρκής.

- Η θερμοκρασία του θαλάμου συντήρησης έχει ρυθμιστεί σε πολύ χαμηλή τιμή. >>> Ρυθμίστε τη θερμοκρασία του θαλάμου συντήρησης σε υψηλότερη τιμή και ελέγξτε πάλι.

Τα τρόφιμα που φυλάσσονται στα συρτάρια του θαλάμου συντήρησης είναι παγωμένα.

- Η θερμοκρασία του θαλάμου συντήρησης έχει ρυθμιστεί σε πολύ χαμηλή τιμή. >>> Ρυθμίστε τη θερμοκρασία του θαλάμου συντήρησης σε υψηλότερη τιμή και ελέγξτε πάλι.

Η θερμοκρασία στον θάλαμο συντήρησης ή καταψύκτη είναι πολύ υψηλή.

- Η θερμοκρασία του θαλάμου συντήρησης έχει ρυθμιστεί σε πολύ υψηλή τιμή. >>> Η ρύθμιση θερμοκρασίας του θαλάμου συντήρησης έχει επίδραση στη θερμοκρασία του θαλάμου καταψύκτη. Αλλάξτε τη θερμοκρασία του θαλάμου συντήρησης ή καταψύκτη και περιμένετε έως ότου η θερμοκρασία του αντίστοιχου τμήματος φθάσει σε ικανοποιητικό επίπεδο.
- Οι πόρτες του προϊόντος ανοίγονταν συχνά ή έμεναν ανοικτές πολλή ώρα. >>> Μην ανοίγετε τις πόρτες της συσκευής υπερβολικά συχνά.
- Η πόρτα μπορεί να είναι μισάνοιχτη. >>> Κλείστε τελείως την πόρτα.
- Το προϊόν μπορεί να έχει συνδεθεί πρόσφατα στην πρίζα ή μπορεί να τοποθετήθηκαν νέα τρόφιμα στο εσωτερικό του. >>> Αυτό είναι φυσιολογικό. Θα χρειαστεί περισσότερος χρόνος για να φθάσει το προϊόν τη ρυθμισμένη θερμοκρασία, αν συνδέθηκε πρόσφατα στην πρίζα ή τοποθετήθηκαν νέα τρόφιμα στο εσωτερικό του.
- Μπορεί να τοποθετήθηκαν πρόσφατα μεγάλες ποσότητες ζεστών τροφίμων μέσα στο προϊόν. >>> Μην τοποθετείτε ζεστά τρόφιμα μέσα στο προϊόν.

Κραδασμοί ή θόρυβοι.

- Η επιφάνεια δεν είναι επίπεδη ή δεν είναι ανθεκτική >>> Αν το προϊόν ταλαντεύεται όταν το μετακινείτε ελαφρά, ρυθμίστε τις βάσεις του για να ο ισορροπήσετε. Επίσης βεβαιωθείτε ότι το δάπεδο έχει αρκετή φέρουσα ικανότητα ώστε να αντέχει το βάρος του προϊόντος.
- Είδη που έχουν τοποθετηθεί πάνω στο προϊόν μπορεί να προκαλούν θόρυβο. >>> Αφαιρέστε οποιαδήποτε είδη έχουν τοποθετηθεί πάνω στο προϊόν.
- Το προϊόν παράγει θόρυβο ροής υγρού, ψεκασμού κλπ.
- Οι αρχές λειτουργίας του προϊόντος περιλαμβάνουν ροή υγρού και αερίου. >>> Αυτό είναι φυσιολογικό και δεν οφείλεται σε βλάβη.

Ακούγεται φύσημα αέρα από το προϊόν.

- Το προϊόν χρησιμοποιεί ανεμιστήρα ως μέρος της διαδικασίας ψύξης. Αυτό είναι φυσιολογικό και δεν οφείλεται σε βλάβη.

Υπάρχει συμπύκνωση στα εσωτερικά τοιχώματα του προϊόντος.

- Ο θερμός ή υγρός καιρός μπορεί να αυξήσει τη συσσώρευση πάγου και τη συμπύκνωση. Αυτό είναι φυσιολογικό και δεν οφείλεται σε βλάβη.
- Οι πόρτες του προϊόντος ανοίγονταν συχνά ή έμεναν ανοικτές πολλή ώρα. >>> Μην ανοίγετε τις πόρτες του προϊόντος πολύ συχνά, αν υπάρχει ανοικτή πόρτα κλείστε την.
- Η πόρτα μπορεί να είναι μισάνοιχτη. >>> Κλείστε τελείως την πόρτα.

Υπάρχει συμπύκνωση στις εξωτερικές επιφάνειες του προϊόντος ή ανάμεσα στις πόρτες του.

- Ο καιρός μπορεί να είναι υγρός, αυτό είναι φυσιολογικό φαινόμενο σε υγρό καιρό. >>> Η συμπύκνωση θα πάψει όταν μειωθεί η υγρασία.

Δυσοσμία στο εσωτερικό του προϊόντος.

- Το προϊόν δεν καθαρίζεται τακτικά. >>> Καθαρίζετε το εσωτερικό τακτικά με σφουγγάρι, χλιαρό νερό και διάλυμα μαγειρικής σόδας σε νερό.
- Ορισμένα δοχεία και υλικά συσκευασίας μπορεί να προκαλέσουν τη δημιουργία οσμών. >>> Χρησιμοποιείτε δοχεία και υλικά συσκευασίας που δεν παράγουν οσμές.
- Τα τρόφιμα τοποθετήθηκαν σε μη σφραγισμένα δοχεία. >>> Διατηρείτε τα τρόφιμα σε σφραγισμένα δοχεία. Από τα μη σφραγισμένα τρόφιμα μπορεί να εξαπλωθούν μικροοργανισμοί και να προκαλέσουν δυσοσμία.
- Απομακρύνετε από το προϊόν τυχόν τρόφιμα που έχουν λήξει ή αλλοιωθεί.

Η πόρτα του προϊόντος δεν κλείνει.

- Ενδεχομένως η πόρτα εμποδίζεται από συσκευασίες τροφίμων. >>> Αλλάξτε θέση σε τυχόν είδη που εμποδίζουν τις πόρτες του προϊόντος.
- Το προϊόν δεν στέκεται σε τελείως όρθια θέση πάνω στο δάπεδο. >>> Ρυθμίστε τα πόδια του προϊόντος για να το ισορροπήσετε σωστά.
- Η επιφάνεια δεν είναι επίπεδη ή δεν είναι ανθεκτική >>> Βεβαιωθείτε ότι η επιφάνεια είναι επίπεδη και αρκετά ανθεκτική για το βάρος του προϊόντος.

Το συρτάρι λαχανικών έχει σφηνώσει.

- Τα τρόφιμα μπορεί να έρχονται σε επαφή με το πάνω τμήμα του συρταριού. >>> Αναδιατάξτε τα τρόφιμα μέσα στο συρτάρι.

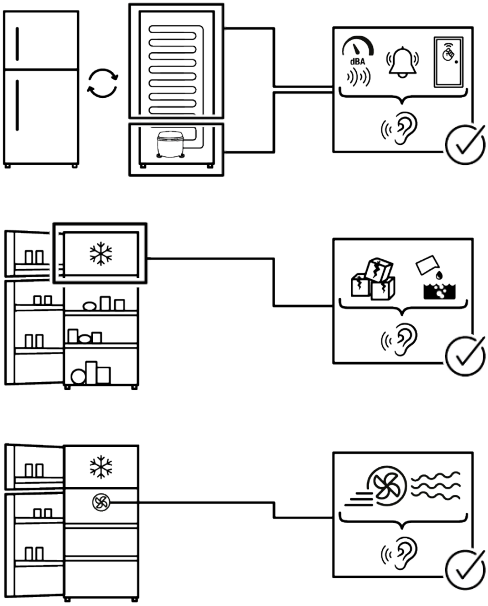
Θερμοκρασία στην επιφάνεια του προϊόντος

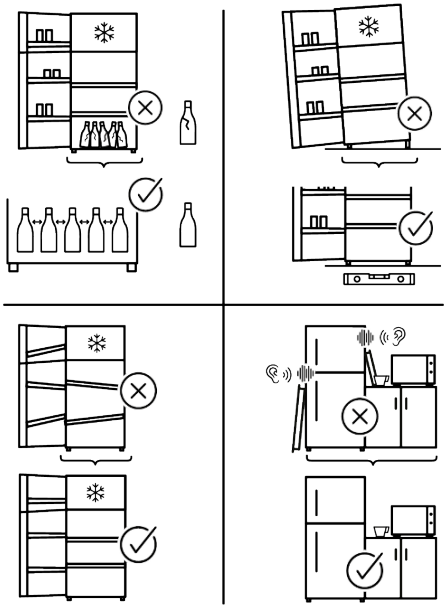
- Μπορεί να παρατηρείται υψηλή θερμοκρασία ανάμεσα στις δύο πόρτες του προϊόντος, στα πλευρικά πλαίσια και στην πίσω σχάρα, όταν είναι σε ενεργή λειτουργία το προϊόν. Αυτό αποτελεί μέρος της φυσιολογικής λειτουργίας και δεν απαιτείται σέρβις.

Ο ανεμιστήρας συνεχίζει να λειτουργεί όταν είναι ανοικτή η πόρτα του προϊόντος.

- Ο ανεμιστήρας μπορεί να παραμένει σε λειτουργία όταν είναι ανοικτή η πόρτα του θαλάμου καταψύκτη.

Αν το πρόβλημα επιμένει αφού ακολουθήσετε τις οδηγίες στην ενότητα αυτή, επικοινωνήστε με τον τοπικό σας έμπορο ή με ένα Εξουσιοδοτημένο Σέρβις. Μην επιχειρήσετε να επισκευάσετε μόνοι σας το προϊόν. Αυτό είναι φυσιολογικό.


dBA



ΑΠΟΠΟΙΗΣΗ ΕΥΘΥΝΗΣ

Ορισμένα (απλά) προβλήματα μπορούν να αντιμετωπιστούν ικανοποιητικά από τον τελικό χρήστη χωρίς να προκύπτει κάποιο πρόβλημα ασφάλειας ή μη ασφαλής χρήση, εφόσον οι διορθωτικές ενέργειες πραγματοποιούνται μέσα στα όρια και σύμφωνα με τις οδηγίες που ακολουθούν (δείτε την ενότητα "Εξ ιδίων επισκευή").
Επομένως, εκτός αν επιτρέπεται διαφορετικά στην παρακάτω ενότητα "Εξ ιδίων επισκευή", οι επισκευές θα πρέπει να ανατίθενται σε αναγνωρισμένους επαγγελματίες τεχνικούς επισκευών, για την αποφυγή προβλημάτων όσον αφορά την ασφάλεια. Ένας αναγνωρισμένος επαγγελματίας τεχνικός επισκευών είναι ένας επαγγελματίας τεχνικός επισκευών στον οποίο έχει δοθεί από τον κατασκευαστή πρόσβαση στις οδηγίες και στον κατάλογο ανταλλακτικών του προϊόντος σύμφωνα με τις μεθόδους που περιγράφονται σε νομοθετικές πράξεις με βάση την Οδηγία 2009/125/ΕΚ.
Ωστόσο, μόνο ο εκπρόσωπος σέρβις (δηλ. εξουσιοδοτημένοι επαγγελματίες τεχνικοί επισκευών) με τον οποίο μπορείτε να επικοινωνήσετε μέσω του αριθμού τηλεφώνου που αναφέρεται στο εγχειρίδιο χρήσης/στην κάρτα εγγύησης ή μέσω του τοπικού σας εξουσιοδοτημένου καταστήματος μπορεί να παρέχει σέρβις σύμφωνα με τους όρους της εγγύησης. Επομένως, έχετε υπόψη σας ότι οι επισκευές από επαγγελματίες τεχνικούς επισκευών (οι οποίοι δεν είναι εξουσιοδοτημένοι από τη Whirlpool**) θα καταστήσουν άκυρη την εγγύηση.**
Εξ ιδίων επισκευή
Εξ ιδίων επισκευή μπορεί να γίνει από τον τελικό χρήστη όσον αφορά αποκλειστικά και μόνον τα εξής ανταλλακτικά: λαβές θυρών, μεντεσέδες θυρών, δίσκοι, καλάθια και στεγανοποιήσεις πόρτας (ενημερωμένος κατάλογος είναι διαθέσιμος και στη διεύθυνση https://parts-selfservice.europeanappliances.com από την 1η Μαρτίου 2021).
Επιπλέον, για τη διασφάλιση της ασφάλειας του προϊόντος και για την αποτροπή κινδύνου σοβαρού τραυματισμού, η αναφερθείσα εξ ιδίων επισκευή θα πρέπει γίνεται με τήρηση των οδηγιών στο εγχειρίδιο χρήστη σχετικά με την εξ ιδίων επισκευή ή των οδηγιών που είναι διαθέσιμες στη διεύθυνση https://parts-selfservice.europeanappliances.com.
Για την ασφάλειά σας, αποσυνδέστε από την πρίζα το προϊόν πριν επιχειρήσετε οποιαδήποτε εξ ιδίων επισκευή. Επισκευή και προσπάθειες επισκευής από τελικούς χρήστες για εξαρτήματα που δεν περιλαμβάνονται σε έναν τέτοιο κατάλογο και/ή χωρίς τήρηση των οδηγιών στα εγχειρίδια χρήστη για εξ ιδίων επισκευή ή οι οποίες είναι διαθέσιμες στη διεύθυνση https://parts-selfservice.europeanappliances.com, μπορεί να δημιουργήσουν προβλήματα ασφάλειας που δεν μπορούν να αποδοθούν στη Whirlpool, και θα ακυρώσουν την εγγύηση του προϊόντος.
Επομένως, συνιστάται ιδιαίτερα, οι τελικοί χρήστες να απέχουν από προσπάθειες διενέργειας επισκευών που δεν εμπίπτουν στον αναφερθέντα κατάλογο ανταλλακτικών, απευθυνόμενοι σε αυτές τις περιπτώσεις σε εξουσιοδοτημένους επαγγελματίες τεχνικούς επισκευών ή σε αναγνωρισμένους επαγγελματίες τεχνικούς επισκευών. Αντιθέτως, τέτοιου είδους προσπάθειες από τελικούς χρήστες μπορεί να προκαλέσουν προβλήματα ασφάλειας και να προξενήσουν ζημιά στο προϊόν και κατά συνέπεια να προκαλέσουν πυρκαγιά, πλημμύρα, ηλεκτροπληξία και σοβαρό τραυματισμό. Για παράδειγμα, αλλά χωρίς περιορισμό σε αυτές, οι ακόλουθες επισκευές πρέπει να ανατίθενται σε εξουσιοδοτημένους επαγγελματίες τεχνικούς επισκευών ή σε αναγνωρισμένους επαγγελματίες τεχνικούς επισκευών: επισκευές σε συμπιεστή, ψυκτικό κύκλωμα, κύρια πλακέτα, πλακέτα αντιστροφέα, πλακέτα οθόνης ενδείξεων κλπ. Ο κατασκευαστής/πωλητής δεν μπορεί να θεωρηθεί υπεύθυνος σε καμία περίπτωση μη συμμόρφωσης των τελικών χρηστών με τα οριζόμενα παραπάνω. Ο χρόνος διαθεσιμότητας ανταλλακτικών για το ψυγείο που προμηθευτήκατε ανέρχεται σε 10 έτη. Στη διάρκεια αυτής της περιόδου θα υπάρχουν διαθέσιμα γνήσια ανταλλακτικά για τη σωστή λειτουργία του ψυγείου. Η ελάχιστη διάρκεια της εγγύησης του ψυγείου που προμηθευτήκατε είναι 24 μήνες. Το προϊόν αυτό είναι εξοπλισμένο με πηγή φωτισμού ενεργειακής κλάσης "G". Η πηγή φωτισμού στο προϊόν αυτό θα πρέπει να αντικαθίσταται μόνο από επαγγελματία τεχνικό επισκευών.

EL