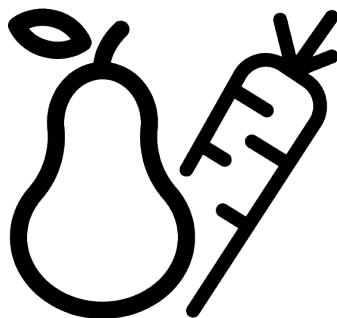




Refrigerator / User Manual

Congélateur / Réfrigérateur / Manuel d'utilisation

Frigorífico / Manual do utilizador



WHK 26412 X5EE

®/TM/© 2025 Whirlpool. Produced under license ®/TM/© 2025 Whirlpool. Produito sous licence ®/TM/© 2025 Whirlpool. Produzido sob licença

11 5943 0318/ EN/ FR/ PT/ AC/ 22.01.26 15:55
7283548517



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/

Table of Contents

1 Environmental Instructions	4
1.1 Disposal Of Packaging Materials .	4
1.1.1 Technical Information About Bluetooth + Wi-fi	4
2 Your Refrigerator	5
3 Installation.....	5
3.1 Right Place For Installation.....	6
3.2 Attaching the Plastic Wedges	6
3.3 Adjusting the Legs.....	6
3.4 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	10
5.3 Crisper	14
5.4 Humidity Controlled Crisper	15
5.5 Dairy Products Cold Storage Area	15
5.6 Reversing the Door Opening Side.	15
5.7 Door Open Alert	15
5.8 Replacing the Illumination Lamp..	15
5.9 Active Check	16
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.



1.1.1

Technical Information About Bluetooth + Wi-fi

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

SIMPLIFIED EU DECLARATION OF CONFORMITY:

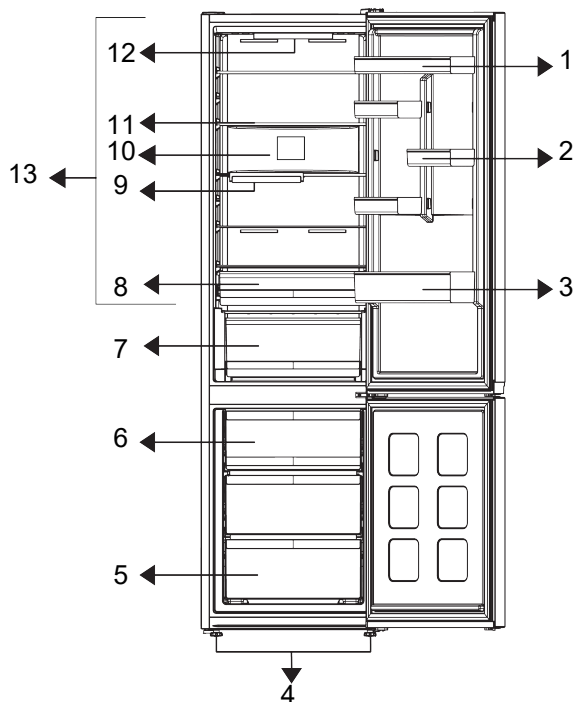
Hereby, Beko Europe Management S.R.L.declares that the radio equipment is in compliance with Directive 2014/53/EU.

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

[whiz.com/eu-data-act-policy](http://www.home-whiz.com/eu-data-act-policy)



1 * Adjustable Door Shelf

3 * Bottle Shelf

5 * Freezer Compartment

7 * Cold Compartment / Crisper Drawer

9 * Foldable Bottle Rack

11 * Adjustable Body Shelf

13 * Fresh Food

2 * Egg Shelf

4 * Adjustable Feet

6 * Ice Container

8 * Cold Compartment / Cold Storage Drawer

10 * Fan

12 * Lighting Lamp

***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.
- Products need to have at least 5cm clearance between side walls and rear wall to reach the declared performance values. If clearance is less than 5cm, energy and performance losses will be at a level that will not affect to end user.

3.2 Attaching the Plastic Wedges

Use the plastic wedges provided with the product to maintain sufficient space for air circulation between the product and the wall.

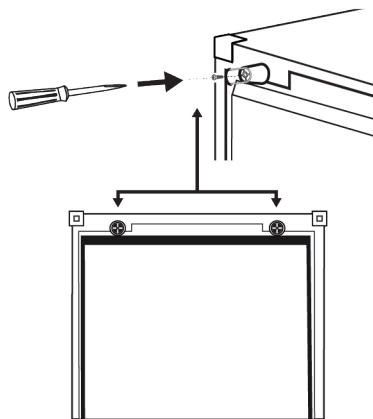
1. To attach the wedges, remove the screws on the product and use the screws provided with the wedges.
2. Attach 2 plastic wedges on the ventilation cover as shown in the figure.

4 Preparation

Read the "Safety Instructions" first!

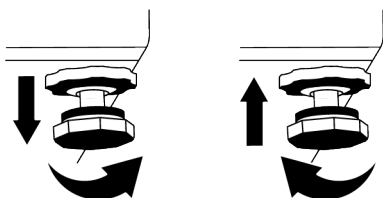
4.1 What To Do For Energy Saving

- This refrigerating appliance is not intended to be used as a built in appliance.
- 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



3.3 Adjusting the Legs

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



3.4 Hot Surface Warning

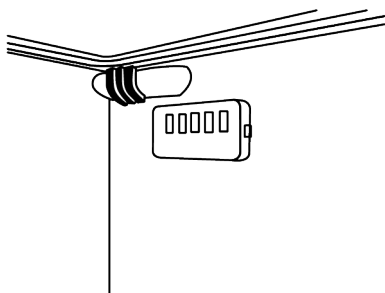
The side walls of your product are equipped with cooler pipes to enhance the cooling system. High pressure fluid may flow through these surfaces, and cause hot surfaces on the side walls. This is normal and it does not require servicing.

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

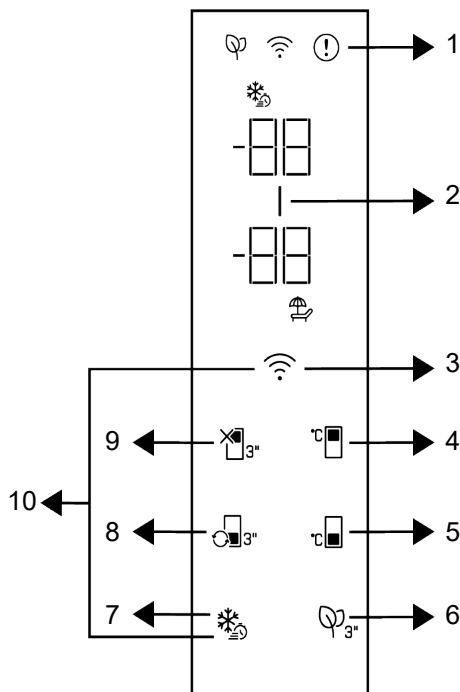
Please refer to the Climate Class on the rating plate of your device. One of the following information is applicable to your device according to the Climate Class.

- **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 * Error Status Indicator

3 *Wireless Key

5 * Freezer Compartment Temperature Setting Key

7 * Quick Freezing Key

9 * Cooler Compartment OFF (Vacation) Function

2 * Energy Saving (Display Off) Indicator

4 * Cooler Compartment Temperature Setting Key

6 * Deodoriser Module Key

8 *Compartment Conversion Key

10 *Key for Resetting Wireless Connection Settings

Read the "Safety Instructions" first!
Auditory and visual functions on the indicator panel will assist you when using the product.

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

1. Error Condition Indicator

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

2. Energy Saving (Display Off) Indicator

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

3. Wireless Key

This key is utilized to connect wirelessly to your appliance through HomeWhiz mobile application. If the key is pressed for a long time (3 seconds), the wireless connection symbol on the display/indicator will blink slowly (in 0.5 second intervals). The home network is initialized on the product this way. After achieving wireless connection with the product, wireless connection symbol illuminates continuously. You may activate/deactivate the connection after the first setting is completed by pressing this key. The wireless connection symbol will flash quickly (at 0.2 second intervals) until the connection is established. When the

connection becomes active, wireless connection symbol flashes continuously. If the connection cannot be established for a long period, check your connection settings and refer to the "Troubleshooting" section provided in the user manual. Use HomeWhiz application for wireless connection. The installation steps are described on the application during installation. You may access the application by reading the QR code available on the HomeWhiz label on the product. The application can be obtained from App Store for IOS devices or from Play Store for Android devices. For details visit <https://www.homewhiz.com/> address.

4. Cooler Compartment Temperature

Setting Key

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

5. Freezer Compartment Temperature

Setting Key

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

6. Deodoriser Module Key

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

7. Quick Freezing Key

When the quick freezing key is pressed the quick freezing symbol shall be illuminated and the quick freezing function shall be activated. The freezer compartment temperature is set to -27 °C. Press the key again to cancel the function. The quick freezing function will be cancelled automatically. To

freeze a large amount of fresh food, press the quick freezing key before placing the food in the freezer compartment.

8. Compartment Conversion Key

When the compartment conversion key is pressed for 3 seconds, the freezer compartment switches between cooler, off and freezer modes, respectively. When it is operated as cooler compartment, the compartment temperature is set as 4 °C. In OFF mode, compartment temperature indicator shall display "--".

9. Cooler Compartment Off (Vacation)

Function Key

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

10. Key for Resetting Wireless Connection Settings

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

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, garlicks, gingers and other root vegetables in dark and cold room conditions, not in the refrigerator.
- If you notice that a food has spoiled in the refrigerator, throw away that food and clean the accessories which have come into contact with it.

- In order to cool the meals like soups and stews, which are cooked in the large pots, quickly, you can put them in the refrigerator by separating them into their own shallow containers.
- Place unpackaged food away from eggs.
- Keep the fruits and vegetables separately and store each variety together (for example; apples with apples, carrots with carrots).
- Take green vegetables out of the plastic bag and place them in the refrigerator after wrapping them in a paper towel or drying cloth. If you wash this type of food before placing them in the refrigerator, remember to dry them.
- You can both create a damp environment and provide an air flow by keeping fruits and vegetables, which are prone to drying, in the perforated or unsealed plastic bags.
- Except the cases where extreme circumstances are available in the environment, if your product (on the recommended set

values table) is set to the specified set values, the food keep their freshness for a longer time both in the chill compartment and freezer compartment.

- Do not store cold-sensitive vegetables such as green-leaves vegetables, tomatoes, and cucumbers in the chill compartment. If you need to use the chill compartment drawers for storing vegetables, make sure the control panel of your refrigerator is set to 5°C or warmer.

Storing Food in the Chill Compartment

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

Store Foods In The Different Places According To Their Properties:	
Food	Location
Egg	Door Shelf
Dairy products (butter, cheese)	If available, zero degree (for breakfast food) compartment/ chill compartment
Fruits, vegetables and greenery	Fruit-vegetable compartment, crisper or; 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

Meat and Fish		Preparation	Longest storage time (month)
Poultry and hunting animals	Chicken and Turkey	By wrapping in foil	4-6
	Goose	By wrapping in foil (portions should not exceed 2.5 kg)	4-6
	Duck	By wrapping in foil (portions should not exceed 2.5 kg)	4-6
	Deer, Rabbit, Roe Deer	By wrapping in foil (portions should not exceed 2.5 kg, and their bones should be separated)	6-8
Fish and sea-food	Freshwater fish (Trout, Carp, Crane, Catfish)	After thoroughly cleaning the inside and scales, it should be washed and dried, and the tail and head parts should be cut when necessary.	2
	Lean fish (Sea bass, Turbot, Sole)		4-6
	Fatty fish (Bonito, Mackarel, Bluefish, Red Mullet, Anchovy)		2-4
	Shellfish	Cleaned and in bags	4-6
	Caviar	In its packaging, in an aluminium or plastic container	2-3

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

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

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

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

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

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

Freezer Compartment Setting	Cooler Compartment Setting	Remarks
-22°C	2°C	This is the default, recommended setting. This setting is recommended if ambient temperature is below 30°C.

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 Crisper

The vegetable compartment of the product is specifically designed to keep vegetables fresh without losing moisture. For this purpose, cold air circulation is concentrated throughout the vegetable compartment. Store your vegetables and fruits in this compartment. To ensure longer storage, do not place leafy green vegetables next to fruits.

5.4 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.

5.5 Dairy Products Cold Storage Area

Cold Storage Compartment

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

to be kept at a lower temperature for immediate consumption. Do not store fruits and vegetables in this compartment.

5.6 Reversing the Door Opening Side

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

5.7 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.

5.8 Replacing the Illumination Lamp

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

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

This product contains a lighting source with 'G' energy class.

The lighting source in this product must be replaced by a qualified repair person.

5.9 Active Check

Active Check is a smart control feature that constantly monitors your product's status using artificial intelligence, identifying po-

tential problems before they even occur and notifying you. This ensures your product's performance is always secure and prevents unexpected malfunctions. For Active Check to work, your product must be connected to the internet via the Home-Whiz app.

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.
- 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 spoiled foods from the product.

The door is not closing.

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

The crisper is jammed.

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

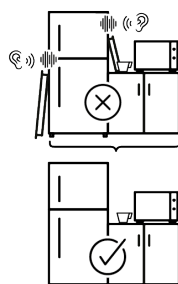
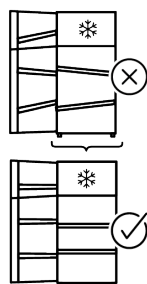
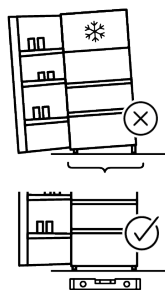
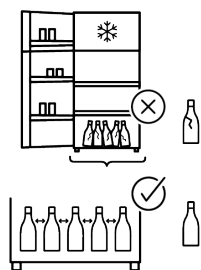
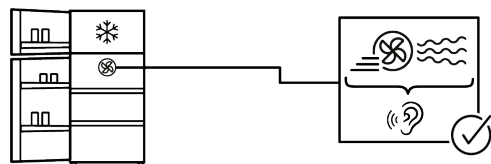
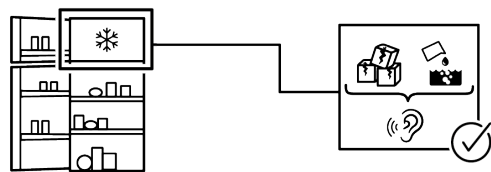
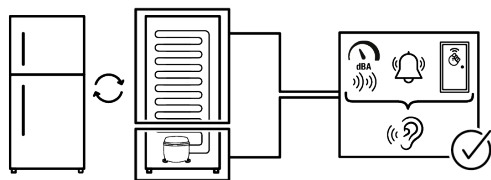
Temperature on the product surface.

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

Fan continues to operate when the door is opened.

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

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



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 rise to safety issues not attributable to Whirlpool, and will void the warranty of the product.

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

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

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

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

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

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

See also

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/
SUPPLIER'S NAME 	MODEL IDENTIFIER → (*) 	

Table des matières

1	Instructions environnementales	26
1.1	Élimination des matériaux d'em- ballage.....	26
1.1.1	Informations techniques sur Bluetooth + Wi-Fi.....	26
2	Votre réfrigérateur	27
3	Installation.....	27
3.1	Emplacement pour l'installation...	27
3.2	Fixation des cales en plastique	28
3.3	Réglages des pieds avant.....	28
3.4	Attention aux surfaces chaudes...	28
4	Préparation.....	28
4.1	Moyens d'économiser l'énergie....	29
4.2	Première utilisation	29
4.3	Classe climatique et définitions...	30
5	Utilisation de votre appareil.....	31
5.1	Panneau de contrôle du produit ...	31
5.2	Stockage de denrées dans votre appareil	33
5.3	Croustillant.....	39
5.4	bac à légumes avec contrôle d'humidité	39
5.5	Zone d'entreposage dans le réfri- gérateur des produits laitiers.....	39
5.6	Inversion du sens d'ouverture de la porte	39
5.7	Alarme porte ouverte	39
5.8	Remplacement de la lampe d'éclairage.....	40
5.9	Vérification active.....	40
6	Entretien et nettoyage.....	40
7	Dépannage.....	41

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.

FR



1.1.1

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.

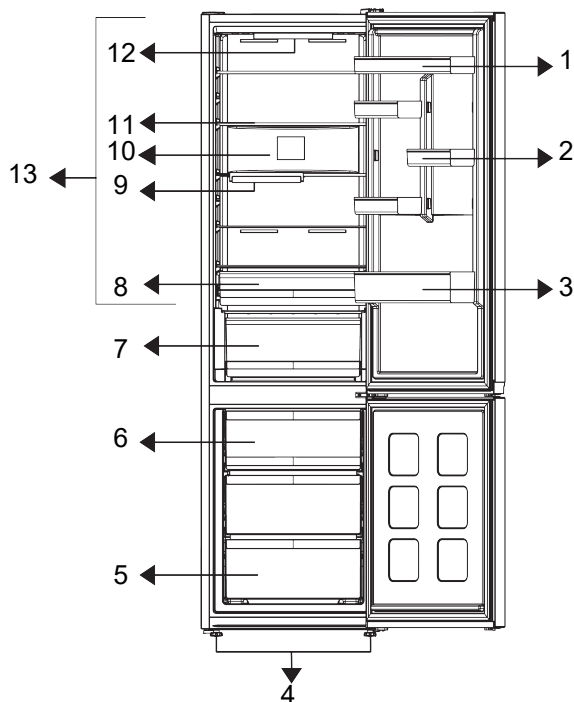
Le texte intégral de la déclaration de conformité UE est disponible à l'adresse Internet suivante : <https://docs.emeaappliance-docs.eu>

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



- | | |
|--|---|
| 1 * Étagère de porte réglable | 2 Étagère à œufs |
| 3 Étagère à bouteilles | 4 * Pieds réglables |
| 5 * Compartiment congélateur | 6 * Conteneur à glace |
| 7 Compartiment réfrigéré / Bac à légumes | 8 * Compartiment réfrigéré / Tiroir de stockage réfrigéré |
| 9 Porte-bouteilles pliable | 10 * Ventilateur |
| 11 * Plateau de carrosserie réglable | 12 Lampe d'éclairage |
| 13 * Produits frais | |

***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-

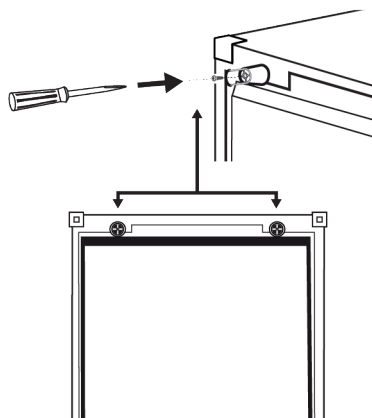
ment les instructions du manuel d'utilisation et assurez-vous que les alimentations électriques et les alimentations en eau sont installées dans les normes en vigueur. Si ce n'est pas le cas, faites appel à un électricien ou un plombier professionnel.

- 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.
- Votre appareil nécessite une circulation d'air adéquate pour pouvoir fonctionner efficacement. Si vous placez l'appareil dans une alcôve, n'oubliez pas de laisser un espace d'au moins 5 cm entre l'appareil, le plafond, la paroi arrière et les parois latérales.
- 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).
- Si l'élément n'est pas disponible, perdu ou tombé, positionnez l'appareil de manière à laisser un espace d'au moins 5 cm entre l'arrière de l'appareil et les murs de la pièce. L'espace prévu à l'arrière est important pour le bon fonctionnement de l'appareil.

3.2 Fixation des cales en plastique

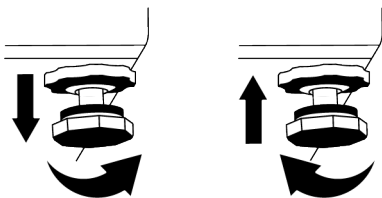
Utilisez les cales en plastiques fournies avec le réfrigérateur pour maintenir une circulation d'air suffisante entre le réfrigérateur et le mur.

1. Pour fixer les cales, retirez les vis du réfrigérateur et utilisez celles fournies avec les cales.
2. Fixez 2 cales en plastique sur le couvercle de ventilation tel qu'illustré par l'image.



3.3 Réglages des pieds avant

Si l'appareil n'est pas équilibré, réglez les pieds avant en les tournant vers la gauche ou la droite.



3.4 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.

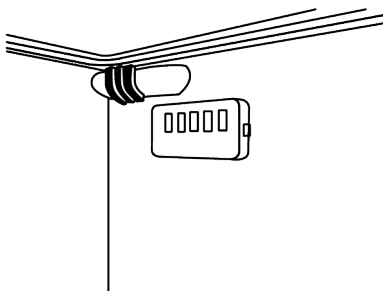
4 Préparation

Lisez d'abord les « Consignes de sécurité » !

4.1 Moyens d'économiser l'énergie

- Cet appareil de réfrigération n'est pas conçu pour être utilisé comme un appareil encastré.
- 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 plupart 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

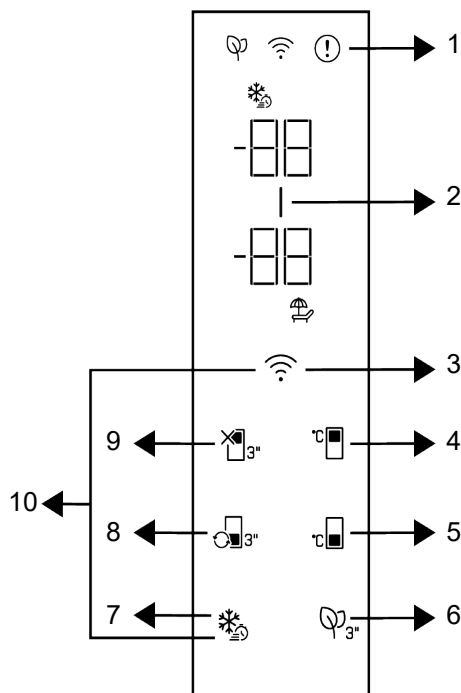
Veillez vous référer à la classe climatique figurant sur la plaque signalétique de votre appareil. L'une des informations suivantes s'applique à votre appareil selon la classe climatique.

- **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

FR



1 * Indicateur d'état d'erreur

3 Clé sans fil

5 Touche de réglage de la température du compartiment congélateur

7 * Clé de congélation rapide

9 * Fonction de désactivation du compartiment réfrigéré (mode vacances)

2 * Indicateur d'économie d'énergie (affichage éteint)

4 * Touche de réglage de la température du compartiment réfrigéré

6 Clé du module désodorisant

8 Clé de conversion de compartiment

10 *Touche pour réinitialiser les paramètres de connexion sans fil

Lisez d'abord les « Consignes de sécurité » !

Les fonctions auditives et visuelles du panneau indicateur vous aideront à utiliser le produit.

***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.

1. Voyant de message d'erreur

Affichage de message d'erreur. Le signallement d'un message d'erreur est indiqué par la lettre "E" suivie de chiffres dans la fenêtre de température du congélateur. Ce message d'erreur indique un défaut de température, de refroidissement ou de capteur.

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

La fonction d'économie d'énergie est activée automatiquement et le symbole d'économie d'énergie s'affiche lorsque la porte du produit n'est pas ouverte ou fermée pendant un certain temps. Lorsque la fonction d'économie d'énergie est active, tous les symboles de l'écran, à l'exception du symbole d'économie d'énergie, sont éteints. Lorsque cette fonction est utilisée, la pression sur une touche quelconque ou l'ouverture de la porte entraîne sa désactivation et les voyants allumés retournent à la normale. La fonction d'économie d'énergie est une fonction activée départ usine et ne peut être annulée.

3. Touche 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). Le réseau domestique est initialisé sur le produit de cette façon. Après avoir établi une connexion sans fil avec le produit, le symbole de connexion sans fil s'allume en continu. Vous pouvez activer/désactiver la connexion après le premier réglage en appuyant sur cette touche. 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 pour les appareils IOS ou sur Play Store pour les appareils Android. Pour plus de détails, visitez le site <https://www.homewhiz.com/> address.

4. Touche de réglage de la température du compartiment réfrigérateur

Permet de régler la température du compartiment réfrigérateur. En appuyant sur la touche, la température du compartiment de réfrigération peut être réglée à 8 °C, 7 °C, 6 °C, 5 °C, 4 °C, 3 °C, 2 °C, et 1 °C.

5. Touche de réglage de la température du compartiment Congélateur

Le réglage de la température est effectué pour le compartiment de congélation. En appuyant sur cette touche, vous pourrez régler la température du compartiment congélateur à -18 °C, 19 °C, -20 °C, -21 °C, -22 °C, -23 °C et -24 °C.

6. Touche du module désodorisant

Appuyez sur cette touche pendant 3 secondes pour activer/désactiver la fonction désodorisante. Lorsque la fonction désodorisante est active, l'icône du module désodorisant est allumée. Lorsque la fonction est activée, le module désodorisant fonctionne périodiquement.

7. Touche de gel rapide

Dès que vous appuyez sur la touche de congélation rapide, le symbole de congélation rapide s'allume et la fonction de 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 sera automatiquement annulée. Pour congeler une grande partie

d'aliments frais, appuyez sur la touche de congélation rapide avant de mettre les aliments dans le compartiment congélateur.

8. Touche de conversion des compartiments

En appuyant sur la touche de conversion des compartiments pendant 3 secondes, le compartiment de congélation passe respectivement en mode réfrigération, arrêt et congélation. S'il est utilisé comme compartiment de réfrigération, la température du compartiment est réglée à 4 °C. En mode ARRÊT, l'indicateur de température du compartiment affiche « - - ».

9. Touche de fonction Arrêt du compartiment réfrigéré (vacances)

Appuyez sur la touche pendant 3 secondes pour activer la fonction vacances. Le mode vacances est activé et le symbole vacances est illuminé. L'expression « - - » s'affiche sur l'indicateur de température du compartiment de réfrigération et ce dernier n'effectue pas d'opération de refroidissement active. Il n'est pas approprié de conserver les aliments dans le compartiment de réfrigération lorsque cette fonction est activée. Les autres compartiments continuent à se refroidir en fonction des températures précédemment réglées. Il suffit d'appuyer à nouveau sur la touche pendant 3 secondes pour annuler cette fonction.

10. Touche pour la réinitialisation des paramètres de connexion sans fil +

Pour réinitialiser les paramètres de connexion sans fil, appuyez simultanément sur les touches de congélation rapide et de connexion sans fil pendant 3 secondes. Toutes les informations utilisateur enregistrées précédemment sont supprimées sur un produit dont les paramètres de connexion sans fil sont réinitialisés/rétablis aux valeurs par défaut de l'usine.

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

Dans le compartiment pour denrées hautement périssables, la température des aliments à conserver peut osciller entre +3 °C et -3 °C. La température dans ce compartiment peut tomber en dessous de 0 °C, ce qui n'est pas convenable pour le stockage des fruits et légumes frais. Si vous devez garder des aliments frais dans les tiroirs réfrigérés, veillez à régler la température du réfrigérateur à 5°C ou plus.

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.

Conservez les aliments dans les différents endroits en fonction de leurs propriétés :	
Aliment	Emplacement
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
-22°C	2°C	Ce réglage est celui qui est recommandé par défaut. Ce réglage est recommandé si la température ambiante est inférieure à 30° C.

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 congelés, 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 Croustillant

Le compartiment à légumes est spécialement conçu pour conserver la fraîcheur des légumes sans les dessécher. Pour ce faire, un flux d'air froid est concentré dans tout le compartiment. Rangez-y vos légumes et vos fruits. Pour une conservation optimale, évitez de placer les légumes à feuilles vertes à côté des fruits.

5.4 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.

5.5 Zone d'entreposage dans le réfrigérateur des produits laitiers

Compartiment frigorifique

Compartiment "zone très basse température" peut atteindre des températures plus basses dans le compartiment réfrigérateur. Utilisez ce compartiment pour la charcuterie (salami, saucisse, etc.) et les produits laitiers qui nécessitent des conditions de stockage plus froides, ou pour la viande, le poulet et le poisson à consommer rapidement. Il n'est pas possible de stocker des fruits et des légumes dans ce compartiment.

5.6 Inversion du sens d'ouverture de la porte

Le sens d'ouverture de la porte de votre réfrigérateur peut être inversé en fonction de l'endroit où vous le placez. En cas de besoin, vous devez absolument appeler le service agréé le plus proche.

5.7 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.

5.8 Remplacement de la lampe d'éclairage

Appelez le service autorisé lorsque l'ampoule/LED utilisée pour l'éclairage de votre réfrigérateur doit être remplacée.

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.
- 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.

La ou les lampes utilisées dans cet appareil ne peuvent pas être utilisées pour l'éclairage de la maison. L'objectif de cette lampe est d'aider l'utilisateur à placer les aliments dans le réfrigérateur/congélateur de manière sûre et confortable.

Cet appareil contient une source d'éclairage de classe énergétique "G".

La source d'éclairage de cet appareil doit être remplacée par un réparateur qualifié.

5.9 Vérification active

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

- 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.

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.

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.

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'appa-

reil 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 re-

quis 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. >>> Remplacez les aliments dans le bac.

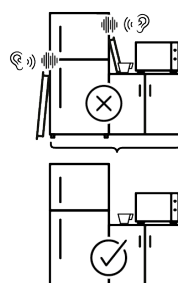
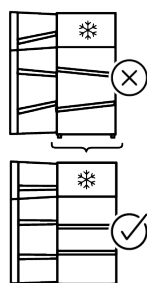
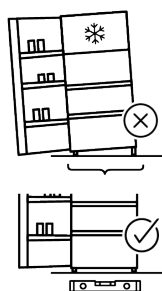
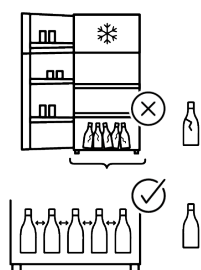
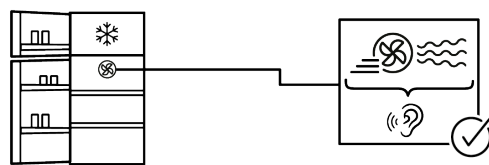
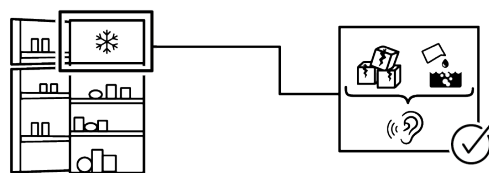
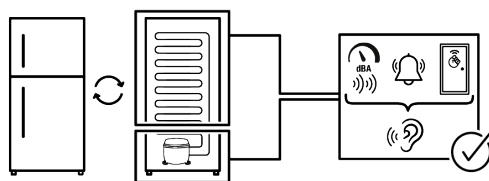
Température à la surface de l'appareil.

- 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.



CLAUDE 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.euro>

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.



Voir également

2 CLAUSE DE NON-RESPONSABILITÉ [] 47]

Primeiro deve ler este manual!

Caro Cliente,

Agradecemos ter escolhido este produto .

Registar os seus produtos em www.register10.eu

Gostaria de obter uma eficiência ótima deste produto de alta qualidade que foi fabricado com a tecnologia mais moderna. Portanto, deve ler cuidadosamente este manual e qualquer outra documentação fornecida antes de utilizar o produto.

Deve prestar atenção a toda a informação e todas as advertências no manual do utilizador. Desta forma, irá proteger-se a si mesmo e ao seu produto contra os perigos que podem ocorrer. Guardar o manual do utilizador. Deve incluir este manual com o produto caso o produto seja cedido a outra pessoa.

São usados os símbolos seguintes no manual do utilizador e no produto:



Ler o manual do utilizador.

		A informação do modelo tal como está guardada na base de dados do produto pode ser acedida entrando no seguinte sítio web e procurando o seu identificador de modelo (*) encontrado na etiqueta energética. https://eprel.ec.europa.eu/
SUPPLIER'S NAME	MODEL IDENTIFIER → (*)	
A	A	

Índice

1	Instruções ambientais.....	50
1.1	Eliminação dos materiais de embalagem.....	50
1.1.1	Informações técnicas sobre Bluetooth + Wi-fi	50
2	O seu Frigorífico	51
3	Instalação	51
3.1	Local adequado para a instalação	52
3.2	Fixar as cunhas de plástico	52
3.3	Ajustar os pés	52
3.4	Advertência de superfície quente.	52
4	Preparação	52
4.1	O que fazer para poupar energia..	53
4.2	Primeira utilização	53
4.3	Classe climática e definições.....	54
5	Uso do seu aparelho.....	55
5.1	Painel de controlo de produto	55
5.2	Armazenar alimentos no seu produto.....	57
5.3	Crisper.....	62
5.4	Gaveta para frescos com humidade controlada	63
5.5	Zona de armazenamento de produtos láteos frios.....	63
5.6	Inverter o lado de abertura da porta	63
5.7	Alerta de porta aberta	63
5.8	Substituição da lâmpada Iluminação	64
5.9	Verificação ativa.....	64
6	Manutenção e limpeza	64
7	Resolução de problemas	65

1 Instruções ambientais

1.1 Eliminação dos materiais de embalagem

O material da embalagem é reciclável e está marcado com o símbolo da reciclagem .

As várias partes da embalagem devem portanto ser eliminado responsavelmente e em total conformidade com as regulamentações das autoridades locais que regem a eliminação de resíduos.

PT



1.1.1

Informações técnicas sobre Bluetooth + Wi-fi

Banda de frequência:	2.4GHz (função Wi-fi ou bluetooth)
Potência de transferência:	< 100mW (Wi-fi or bluetooth function)
Detalhes do software:	Quartz_WiFi.XXX

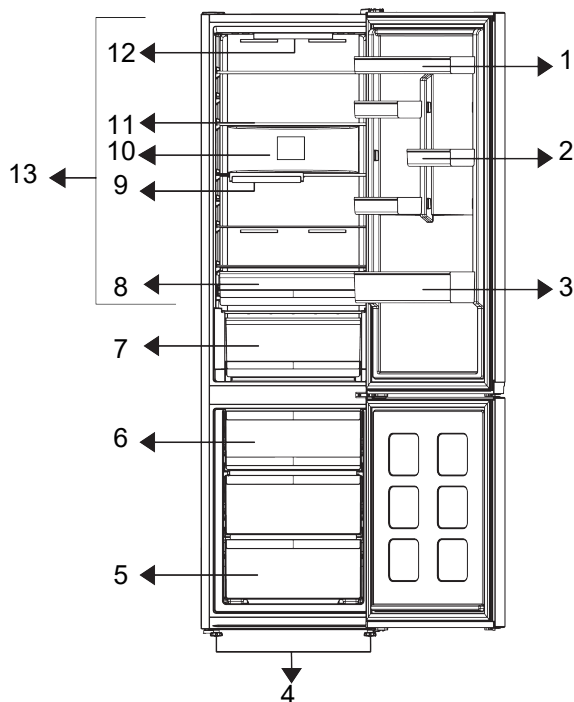
DECLARAÇÃO UE DE CONFORMIDADE SIMPLIFICADA:

Assim, a Beko Europe Management S.R.L. declara que o equipamento de rádio está em conformidade com a Diretiva 2014/53/UE.
O texto integral da declaração UE de conformidade está disponível no seguinte endereço Internet:<https://docs.emeaappliance-docs.eu>

Este produto recolhe e transmite dados de utilização quando ligado à Internet (por exemplo, definições de temperatura, duração da utilização, códigos de erro**Etc.**). De acordo com a Lei de Dados da UE (Regulamento UE 2023/2854), você tem o direito de acessar e gerenciar esses dados. Para obter detalhes sobre quais dados são coletados, como são usados e como acessá-los, visite:www.homewhiz.com/eu-data-act-policy

2 O seu Frigorífico

PT



- | | |
|--|---|
| 1 * Prateleira da porta ajustável | 2 * Prateleira do ovo |
| 3 * Prateleira da garrafa | 4 * Pés ajustáveis |
| 5 * Compartimento do congelador | 6 * Recipiente de gelo |
| 7 * Compartimento Frio / Gaveta para Legumes | 8 * Compartimento frio / gaveta de armazenamento frio |
| 9 * Porta-garrafas dobrável | 10 * Fã |
| 11 * Prateleira ajustável do corpo | 12 * Lâmpada de iluminação |
| 13 * Comida fresca | |

***Opcional:** As imagens neste manual do utilizador são esquemáticas e podem não coincidir com o seu produto. Se o seu produto não incluir peças relevantes, a informação diz respeito a outros modelos.

3 Instalação

Ler primeiro a secção “Instruções de segurança”!

3.1 Local adequado para a instalação

Contactar a Assistência Autorizada para a instalação do produto. Para preparar o produto para a instalação, consultar a informação no manual do utilizador e assegurar que as ligações elétricas e da água estão conforme é exigido. Se não, contactar um electricista e um canalizador para fazer as adequações necessárias.

- Colocar o produto numa superfície plana para evitar vibração.
- Colocar o produto afastado pelo menos 30 cm de aquecedor, fogão e fontes de calor similares e pelo menos a 5 cm de fornos elétricos.
- Ao colocar dois frigoríficos em posição adjacente, deixe pelo menos 4 cm de distância entre as duas unidades.
- Manter o produto afastado da luz solar direta e num local seco.
- Este produto exige circulação de ar adequada para funcionar eficientemente. Se o produto for colocado num nicho, devem ser deixados pelo menos 5 cm de espaço entre o produto e o teto, as paredes traseiras e laterais.
- Verificar se o componente de proteção de espaço da parede traseira está presente na sua localização (se fornecido com o produto).
- Se o componente não estiver disponível, ou se se perder ou cair, posicionar o produto de forma a deixar pelo menos 5 cm de espaço entre o produto e as paredes da divisão. O espaço na parte traseira é importante para o funcionamento eficiente do produto.

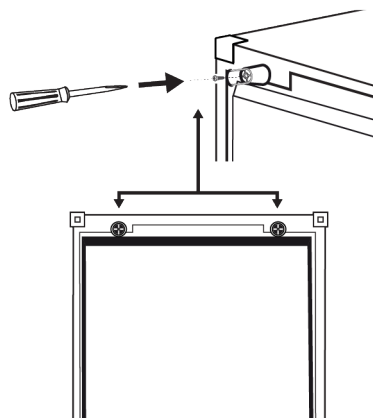
3.2 Fixar as cunhas de plástico

Usar as cunhas de plástico fornecidas com o produto para manter o espaço suficiente para a circulação do ar entre o produto e a parede.

4 Preparação

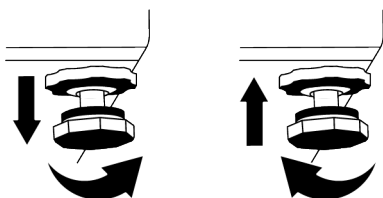
Ler primeiro a secção “Instruções de segurança”!

1. Para fixar as cunhas, retirar os parafusos do produto e usar os parafusos fornecidos com as cunhas.
2. Fixar 2 cunhas de plástico na tampa de ventilação, conforme mostrado na figura.



3.3 Ajustar os pés

Se o produto não estiver em posição equilibrada, ajustar os pés frontais ajustáveis rodando-os para a direita ou esquerda.



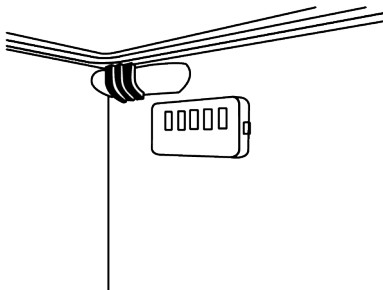
3.4 Advertência de superfície quente

As paredes laterais do produto encontram-se equipadas com tubos de refrigeração para melhorar o sistema de arrefecimento. O fluido de alta pressão pode fluir através destas superfícies e provocar superfícies quentes nas paredes laterais. Isto é normal e não exige assistência.

4.1 O que fazer para poupar energia

- Este aparelho de refrigeração não é destinado a ser usado como aparelho de encastrar.
- Quando carregar os alimentos, deixar espaço suficiente dentro do frigorífico para permitir circulação suficiente de ar para refrigeração.
- Dado que o ar húmido e quente não irá penetrar diretamente no seu produto quando as portas não estão abertas, o seu produto irá otimizar-se em condições suficientes para proteger os seus alimentos. Nestas circunstâncias, as funções e os componentes como o compressor, ventilador, aquecedor, descongelador, iluminação, visor, etc. irão funcionar de acordo com as necessidades através do consumo mínimo de energia.
- No caso de existirem várias opções, as prateleiras de vidro devem ser colocadas de forma a que as saídas de ar na parede posterior não fiquem bloqueadas, de preferência que as saídas de ar fiquem abaixo da prateleira de vidro. Esta combinação pode ajudar a melhorar a distribuição do ar e a eficiência energética.
- É fortemente recomendado usar a gaveta por baixo quando estiver a armazenar alimentos.
- Para um desempenho ótimo, a Congelação Rápida pode ser usada (se disponível), 24 horas antes de colocar os alimentos no congelador.
- Na maioria dos casos, 24 horas é suficiente para a função Congelação Rápida depois de os alimentos frescos serem colocados no congelador. Após algum tempo, a função Congelação Rápida irá desativar-se automaticamente.
- Quando congelar uma pequena quantidade de alimentos, a função de Congelação Rápida pode ser desativada após algum tempo para assegurar a poupança de energia.

- Dependendo das características do produto; descongelar alimentos congelados no compartimento de refrigeração vai garantir poupança de energia e preservar a qualidade dos alimentos.
- De modo a carregar a quantidade máxima de alimentos no compartimento do congelador do seu frigorífico, as gavetas superiores devem ser retiradas e os alimentos devem ser colocados nas prateleiras de vidro/metálicas.
- Colocar os alimentos conforme mostrado abaixo, mantendo uma distância do sensor de temperatura do compartimento do frigorífico. Se estiverem em contacto com o sensor, o consumo de energia do aparelho pode aumentar.



- Armazenar os alimentos no compartimento do frigorífico ou de frio de acordo com as condições de armazenamento para poupar energia.
- As embalagens de alimentos não devem estar em contacto direto com o sensor de temperatura localizado no compartimento do congelador.

4.2 Primeira utilização

Antes de utilizar o seu frigorífico, assegurar que os preparativos necessários são feitos de acordo com as instruções em "Informação de segurança" e nas secções da "Instalação".

- Aguardar pelo menos 2 horas antes de operar com o produto, para assegurar a eficiência completa de refrigeração.

- Manter o produto a funcionar sem colocar quaisquer alimentos durante 6 horas e a porta deve ser mantida fechada o mais possível.
- A alteração da temperatura provocada pela abertura e fecho da porta enquanto estiver a usar o produto pode normalmente levar à formação de condensação nas prateleiras da porta/interiores e nos utensílios de vidro colocados no produto.
- Será ouvido um som quando o compressor for acionado. É normal para o produto fazer ruído mesmo de o compressor não estiver a funcionar, dado poder existir fluído e gás comprimido no sistema de refrigeração.
- É normal que as arestas da frente do produto fiquem quentes. Estas áreas são concebidas para aquecer para impedir a condensação
- Em alguns modelos, o painel indicador desliga automaticamente 1 minuto depois de a porta fechar. Será reativado quando a porta for aberta ou qualquer botão for premido.

4.3 Classe climática e definições

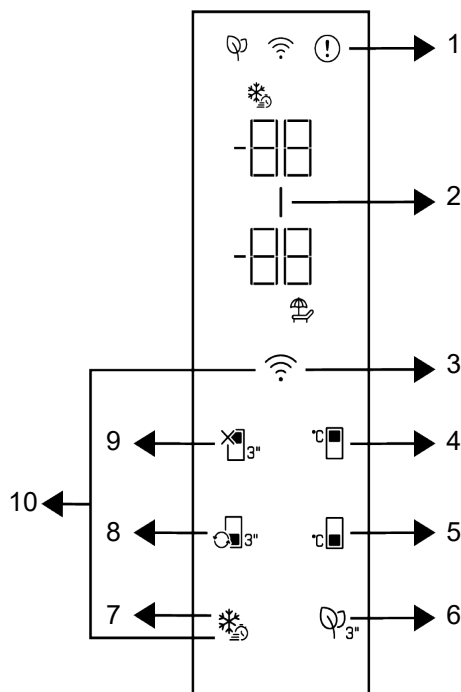
Consultar a Classe Climática na placa de classificação do seu aparelho. Uma das informações seguintes é aplicável ao seu aparelho de acordo com a Classe Climática.

- **SN:** Clima temperado longa duração: Este dispositivo foi concebido para usado a temperatura ambiente entre 10 °C e 32°C.
- **N:** Clima temperado: Este dispositivo foi concebido para ser usado a temperatura ambiente entre 16°C e 32°C.
- **ST:** Clima subtropical: Este dispositivo foi concebido para usado a temperatura ambiente entre 16°C e 38°C.
- **T:** Clima tropical: Este dispositivo foi concebido para usado a temperatura ambiente entre 16°C e 43°C.

5 Uso do seu aparelho

5.1 Painel de controlo de produto

PT



1 * Indicador do estado do erro

3 *Tecla sem fios

5 * Tecla de definição de temperatura do compartimento do congelador

7 * Tecla congelação rápida

9 * Função do compartimento de refrigeração DESLIGADO (Férias)

2 * Indicador de poupança de energia (visor desligado)

4 * Tecla de definição de temperatura do compartimento de refrigeração

6 * Tecla do módulo desodorizante

8 * Tecla de conversão do compartimento

10 * Tecla para repor definições da ligação sem fios

Ler primeiro a secção “Instruções de segurança”!

As funções sonoras e visuais no painel indicador irão ajudá-lo quando estiver a usar o frigorífico.

***Opcional:** As funções mostradas são opcionais, podem existir diferenças de forma e localização nas funções encontradas no painel indicador do seu aparelho.

1. Indicador da condição de erro

Este indicador deve estar ativo quando o seu frigorífico não puder realizar a refrigeração adequada no caso de algum erro no sensor. Será exibido “E” no indicador de temperatura do compartimento congelador e devem ser exibidos valores tais como 1,2,3... no indicador de temperatura do compartimento do frigorífico. Estes valores no indicador fornecem informação para o serviço autorizado sobre o erro que ocorreu. Pode ser exibido um ponto de exclamação quando colocar alimentos quentes no compartimento congelador ou manter a porta aberta durante um longo período de tempo. Isso não é uma avaria, este aviso deve ser removido quando o alimento for arrefecido ou quando qualquer tecla for premida.

2. Indicador de poupança de energia

(visor desligado)

A função de poupança de energia é ativada automaticamente e o símbolo de poupança de energia acende quando a porta do produto não for aberta ou fechada durante algum período de tempo. Quando a função de poupança de energia for ativada, todos os símbolos no visor, exceto o símbolo de poupança de energia, apagar-se-ão. Quando a função de poupança de energia for ativada, ao premir qualquer tecla ou abrir a porta desativará a função de poupança de energia e os sinais do visor voltarão ao normal. A função de poupança de energia é uma função ativada de fábrica e não pode ser cancelada.

3. Tecla sem fios

Esta tecla é usada para ligar o seu aparelho sem fios através da aplicação móvel HomeWhiz. Se a tecla for premida durante um tempo prolongado (3 segundos) o símbolo de ligação sem fios no visor/indicador irá piscar lentamente (em intervalos de 0,5 segundos). A rede doméstica é inicializada no produto desta forma. Depois de alcançar uma ligação

sem fios com o produto, o símbolo de ligação sem fios ilumina-se continuamente. Pode ativar/desativar a ligação depois da primeira definição estar concluída premindo esta tecla. O símbolo da ligação sem fios piscará rapidamente (em intervalos de 0,2 segundos) até a ligação ser estabelecida. Quando a ligação fica ativa, o símbolo de ligação sem fios pisca continuamente. Se a ligação não puder ser estabelecida durante um longo período, verificar as suas definições de ligação e consultar a secção “Resolução de problemas”, previsto no manual do utilizador. Usar a aplicação HomeWhiz para ligação sem fios. Os passos da instalação são descritos na aplicação durante a instalação. Pode aceder à aplicação lendo o código QR disponível na etiqueta HomeWhiz no produto. A aplicação pode ser obtida a partir da App Store para os dispositivos IOS ou a partir da Play Store para dispositivos Android. Para detalhes, visitar <https://www.homewhiz.com/address>.

4. Tecla de definição de temperatura do

compartimento do frigorífico

Permite a definição de temperatura para o compartimento do frigorífico. Premir a tecla irá ativar a temperatura do compartimento do frigorífico para ser definida em 8 °C, 7 °C, 6 °C, 5 °C, 4 °C, 3 °C, 2 °C e 1 °C.

5. Tecla de definição de temperatura do

compartimento do congelador

A definição de temperatura é feita para o compartimento do congelador. Premir a tecla irá ativar a temperatura do compartimento do congelador para ser definido em -18 °C, -19 °C, -20 °C, -21 °C, -22 °C, -23 °C, -24 °C e 0 °C.

6. Tecla do módulo desodorizante

Premir esta tecla durante 3 segundos para ativar/desativar a funcionalidade desodorizante. Quando a funcionalidade desodorizante estiver ativa, o ícone do módulo desodorizante acende-se. Quando

a função está ativa, o módulo desodorizante será operado periodicamente.

7. Tecla de congelação rápida

Quando a tecla de congelação rápida é premida, o símbolo de congelação rápida () deve ser aceso e a função de congelação rápida é ativada. A temperatura do compartimento do congelador é definida para -27 °C. Premir a tecla de novo para cancelar a função. A função de congelação rápida será automaticamente cancelada. Para congelar uma grande quantidade de alimentos frescos, premir a tecla de congelação rápida antes de colocar os alimentos no compartimento congelador.

8. Tecla de conversão do

compartimento 

Ao premir a tecla de conversão do compartimento durante 3 segundos, o compartimento do congelador alterna respetivamente entre os modos do refrigerador, desligado e congelador. Quando funcionar como compartimento de refrigeração, a temperatura do compartimento é definida como 4 °C. No modo DESLIGADO, o indicador de temperatura do compartimento deverá exibir "- -".

9. Tecla de função (Férias) desligar do

compartimento do frigorífico 

Premir a tecla durante 3 segundos para ativar a função férias. O modo de férias é ativado e o símbolo de férias fica aceso. É exibida a expressão "- -" no indicador de temperatura do refrigerador e o compartimento do refrigerador não executa a operação de refrigeração ativa. Não é adequado manter os alimentos no compartimento de refrigeração quando esta função é ativada. Os outros compartimentos continuam a arrefecer de acordo com a temperatura definida anteriormente. Premir de novo a tecla durante 3 segundos para cancelar esta função.

10. Tecla para repor definições da

ligação sem fios 

Para repor as definições da ligação sem fios, as teclas de Congelação rápida e Ligação sem fios devem ser premidas simultaneamente durante 3 segundos. Todas as informações do utilizador registadas anteriormente são removidas num produto onde as definições de ligação sem fios são repostas/restauradas para as predefinições.

As definições de temperatura podem ser ajustadas entre 1-8 °C para o compartimento frigorífico e entre -24 e -18 °C para o compartimento congelador. Os valores de temperatura ajustáveis podem variar dentro desses intervalos, dependendo das especificações do produto.

5.2 Armazenar alimentos no seu produto

Guardar alimentos nos compartimentos do frigorífico e de frio

- As temperaturas do compartimento aumentam consideravelmente se a porta do compartimento for aberta e fechada com frequência e mantida aberta durante muito tempo, isto pode reduzir a vida útil dos alimentos e fazer com que os alimentos fiquem deteriorado.
- Para não provocar alterações de odor e sabor, os alimentos devem ser armazenados em recipientes fechados.
- Para obter um arrefecimento melhor e homogéneo, colocar os alimentos separadamente de forma que o ar frio possa circular por entre os mesmos.
- Proporcionar fluxo de ar deixando um espaço entre o alimento e a parede interior. Se encostar os alimentos à parede traseira, os alimentos podem congelar.
- Levar as refeições quentes cozinhadas à temperatura ambiente, antes de as colocar no frigorífico. Em seguida, pode colocar a refeição morna nas prateleiras

mais baixas do frigorífico. Colocar os alimentos quentes afastados de alimentos perecíveis.

- Prestar especial atenção para não misturar alimentos vendidos congelados com alimentos frescos.
- Descongelar os alimentos congelados no compartimento de frio. Assim, pode arrefecer o compartimento de frio usando alimentos congelados e poupar energia.
- O armazenamento de frutas tropicais verdes (manga, variedades de melão, mamão, papaia, banana, ananás) no frigorífico pode acelerar o processo de maturação. Isto não é recomendado porque irá provocar um tempo de armazenamento mais curto.
- Deve armazenar cebolas, alhos, gengibre e outros tubérculos em condições ambientais escuras e frias, não no frigorífico.
- Se observar que um alimento está deteriorado no frigorífico, deve deitá-lo fora e limpar os acessórios que tenham estado em contacto com o mesmo.
- Para arrefecer rapidamente as refeições como sopas e ensopados, que são cozidos em panelas grandes, pode colocá-las no frigorífico separando-os nos seus próprios recipientes rasos.
- Colocar os alimentos não embalados afastados dos ovos.
- Manter as a frutas e os legumes separados e armazenar cada variedade em conjunto (por exemplo, maçãs com maçãs, cenouras com cenouras).
- Retirar os legumes verdes do saco de plástico e colocar no frigorífico depois de os envolver em papel de cozinha ou pano

de secagem. Se lavar este tipo de alimentos antes de os colocar no frigorífico, lembrar-se de os secar.

- Pode criar um ambiente húmido e fornecer um fluxo de ar, mantendo frutas e legumes, que sejam propensos a secar, em sacos de plástico perfurados ou não fechados.
- Exceto nos casos em que circunstâncias extremas estão disponíveis no ambiente, se o seu produto (na tabela de valores definidos recomendados) estiver definido para os valores definidos especificados, os alimentos mantêm a frescura durante mais tempo, tanto no compartimento de produtos frescos como no compartimento do congelador.
- Não armazenar os vegetais sensíveis ao frio como por exemplo os vegetais de folha verde, tomates e pepinos no compartimento de frio. Se necessitar de usar as gavetas do compartimento de frio para guardar vegetais, assegurar que o painel de controlo do seu frigorífico está definido para 5°C ou mais quente.

Guardar alimentos no compartimento de frio

No compartimento de frio, a temperatura dos alimentos a serem armazenados no produto pode variar entre +3°C e -3°C. A temperatura no compartimento de frio pode cair abaixo de 0°C, portanto não é adequado para armazenar frutas e vegetais frescos. Se necessitar de armazenar alimentos frescos nas gavetas de frio, assegurar que define a temperatura do frigorífico para 5°C ou mais quente.

Armazenar os alimentos em diferentes locais de acordo com suas propriedades:	
Alimento	Localização
Ovos	Prateleiras da porta
Produtos láteos (manteiga, queijo)	Se disponível, compartimento zero graus (para alimentos para o pequeno-almoço)/compartimento de frio
Frutos, legumes e hortaliças	Compartimento frutas-legumes, gaveta para frescos ou; No compartimento de alimentos frescos, na gaveta dos vegetais ou a gaveta Everfresh+ (se existir), desde que o frigorífico esteja definido para uma temperatura superior a 5°C.
Carne fresca, aves, peixe, salsichas, etc. Alimentos cozinhados	Se disponível, compartimento zero graus (para alimentos para o pequeno-almoço)/compartimento de frio
Alimentos prontos a servir, produtos embalados, alimentos enlatados e pickles	Prateleiras superiores ou prateleira da porta
Bebidas, garrafas, especiarias e petiscos	Prateleiras da porta

Guardar alimentos no compartimento do congelador

- Pode ativar a função de Congelação Rápida 4-6 horas antes da função de congelação e realizar um arrefecimento mais rápido.
- Levar as refeições quentes à temperatura ambiente, antes de as colocar no compartimento congelador.
- Os alimentos a serem congelados devem ser divididos em porções de acordo com o tamanho a ser consumido e congelados em embalagens separadas.
- É recomendado embalar os alimentos antes de os colocar no congelador.
- A fim de evitar a expiração do tempo de armazenamento, gravar a data de congelação, de tempo e nome do produto na embalagem de acordo com os períodos de armazenamento dos diferentes alimentos.
- Consumir rapidamente os alimentos que descongelou. Os alimentos descongelados não podem ser congelados novamente, exceto se estiverem cozinhados. Não é seguro consumir os alimentos congelados de novo sem os cozinhar depois de descongelados.

- Quando congelar alimentos, não deixar que fiquem em contacto com alimentos já congelados. Caso contrário, os alimentos congelados serão descongelados.

Armazenar alimentos que são vendidos congelados

- Quando armazenar alimentos, deve cumprir com os períodos de tempo especificados nestas instruções.
- Para proteger a qualidade dos alimentos, manter o intervalo de tempo entre a compra e o armazenamento o mais curto possível.
- Comprar os alimentos congelados que são armazenados a -18 °C ou temperaturas inferiores.
- Evitar comprar alimentos cujas embalagens estejam cobertas de gelo, etc. Isto significa que o produto pode ter sido parcialmente descongelado e congelado novamente. A temperatura afeta a qualidade dos alimentos.
- Armazenar alimentos durante o período de tempo recomendado pelo fabricante. Retirar apenas a quantidade necessária de alimentos do congelador.
- Exceto nos casos em que circunstâncias extremas estão disponíveis no ambiente, se o seu produto (na tabela de valores definidos recomendados) estiver definido para os valores definidos

especificados, os alimentos mantêm a frescura durante mais tempo, tanto no compartimento de alimentos frescos como no compartimento do congelador.

- Se o compartimento de alimentos frescos estiver definido para uma temperatura mais baixa, frutas e legumes frescos podem ficar parcialmente congelados.

- Os compartimentos de duas estrelas são adequados para alimentos pré-congelados. Podem ser armazenados gelados e cubos de gelo.
- Congelar alimentos somente no compartimento de 4 estrelas.

Carne e Peixe			Preparação	Prazo mais longo de armazenamento (mês)
Produtos de carne	Vitela	Bife	Cortar os mesmos com 2 cm de espessura e colocar papel alumínio entre eles ou embrulhar firmemente com película aderente.	6-8
		Assado	Embalar os pedaços de carne num saco para congelador ou embrulhar firmemente com película aderente.	6-8
		Cubos	Em pedaços pequenos	6-8
		Panado, costeletas	Colocar papel alumínio entre as fatias cortadas ou embrulhar individualmente com película aderente.	6-8
	Carneiro	Costeletas	Colocar papel alumínio entre os pedaços de carne ou embrulhar individualmente com película aderente.	4-8
		Assado	Embalar os pedaços de carne num saco para congelador ou embrulhar firmemente com película aderente.	4-8
		Cubos	Embalar a carne cortada num saco para congelador ou embrulhar firmemente com película aderente.	4-8
	Novilho	Assado	Embalar os pedaços de carne num saco para congelador ou embrulhar firmemente com película aderente.	8-12
		Bife	Cortar os mesmos com 2 cm de espessura e colocar papel alumínio entre eles ou embrulhar firmemente com película aderente.	8-12
		Cubos	Em pedaços pequenos	8-12
		Carne cozida	Embalar em pedaços pequenos num saco para congelação.	8-12
	Picada		Sem temperos, em sacos planos.	1-3
	Miúdos (pedaço)		Em pedaços	1-3
	Salsicha fermentada - Salame		Deve ser embalada mesmo que tenham um invólucro.	1-3
	Presunto		Colocar película aderente entre as fatias cortadas	2-3
Aves e caça	Frango e peru		Envolver em película aderente	4-6
	Ganso		Envolver em película aderente (as porções não devem exceder 2,5 kg)	4-6
	Pato		Envolver em película aderente (as porções não devem exceder 2,5 kg)	4-6
	Veado, coelho, cabrito		Envolver em película aderente (as porções não devem exceder 2,5 kg)	6-8

Carne e Peixe		Preparação	Prazo mais longo de armazenamento (mês)
Peixe e marisco	Peixe de água-doce (Truta, carpa, peixe-gato)	Depois de limpar bem o interior e as escamas, deve-se lavar e secar, e cortar a cauda e a cabeça quando necessário.	2
	Peixe magro (robalo, pregado, linguado)		4-6
	Peixe gordo (bonito, cavala, anchova, salmonete, anchova)		2-4
	Moluscos e crustáceos	Limpos e em sacos	4-6
	Caviar	Na embalagem respetiva, num recipiente de alumínio ou de plástico	2-3

“Os períodos especificados na tabela são baseados na temperatura de armazenamento de -18°C.”

Frutas e vegetais	Preparação	Prazo mais longo de armazenamento (mês)
Feijão verde e feijão	Ferver por 3 minutos após a lavagem e cortar em pedaços pequenos	10-13
Ervilha	Ferver por 2 minutos depois de descascar e lavar	10-12
Repolho	Ferver por 1-2 minutos depois de lavar	6-8
Cenoura	Ferver por 3-4 minutos depois de lavar e cortar em pedaços	12
Pimenta	Ferver por 2-3 minutos depois de cortar o caule, dividir em dois e separar as sementes	8-10
Espinafre	Ferver por 2 minutos depois de lavar e limpar	6-9
Alho francês	Ferver por 5 minutos depois de cortar em pedaços	6-8
Couve-flor	Ferver num pouco de água com limão por 3-5 minutos depois de separar as folhas, cortar o miolo em pedaços	10-12
Beringela	Ferver por 4 minutos depois de lavar e cortar em pedaços de 2 cm	10-12
Abóbora	Por fervura de choque durante 2-3 minutos depois de lavar e cortar em pedaços de 2 cm	8-10
Cogumelo	Saltear ligeiramente em óleo e espremer um limão sobre o mesmo	2-3
Milho	Limpar e embalar com a espiga ou em grão	12
Maçã e pera	Ferver por 2-3 minutos depois de descascar e de cortar em fatias	8-10
Alperce e pêssego	Dividir ao meio e retirar os caroços	4-6
Morango e framboesa	Lavar e descascar	8-12
Fruta cozida	Adicionar 10% de açúcar no recipiente	12
Ameixa, cereja, ginja	Lavar e retirar os talos	8-12

“Os períodos especificados na tabela são baseados na temperatura de armazenamento de -18°C.”

Produtos láteos	Preparação	Prazo mais longo de armazenamento (mês)	Condições de armazenamento
Queijo (exceto queijo feta)	Colocar película aderente entre as fatias	6-8	Pode ser deixado na embalagem original para armazenamento de curta duração Para armazenamento de longa duração deve ser envolvido em folha alumínio ou de plástico
Manteiga, margarina	Na respetiva embalagem	6	Na respetiva embalagem ou em recipientes de plástico

“Os períodos especificados na tabela são baseados na temperatura de armazenamento de -18°C.”

“A quantidade de alimentos que podem ser congelados durante um determinado período de tempo está especificada na etiqueta de tipo.”

Compartimento do congelador	Compartimento do frigorífico	Observações
Definição	Definição	
-22°C	2°C	Isto é por defeito, definições recomendadas. Esta definição é recomendada se a temperatura ambiente for inferior a 30°C.

Detalhes do congelador

De acordo com as normas IEC 62552, o congelador deve ter a capacidade de congelar 4,5 kg de itens alimentares a -18°C ou temperaturas inferiores em temperatura ambiente de 25°C em 24 horas por cada 100 litros do volume do compartimento do congelador.

Os alimentos podem somente ser conservados por períodos prolongados a uma temperatura inferior a -18°C. Pode manter os alimentos durante meses (no congelador a temperaturas de ou abaixo de -18 °C).

Os alimentos a congelar não devem entrar em contacto com os alimentos já congelados no seu interior para evitar uma descongelação parcial.

Ferver os legumes e filtrar a água para aumentar o tempo de armazenamento congelado. Colocar os alimentos em embalagens a vácuo após a filtragem e colocar no congelador. Bananas, tomates, alface, aipo, ovos cozidos, batatas e alimentos semelhantes não devem ser congelados. No caso destes alimentos estarem congelados, somente os valores nutricionais e as qualidades de consumo

serão afetadas negativamente. O apodrecimento ameaçador da saúde humana não está em questão.

Colocar os alimentos

Prateleiras do compartimento do congelador:Diferentes alimentos congelados como carne, peixe, gelado, legumes etc.

Prateleiras do compartimento do frigorífico:Alimentos dentro de recipientes, prato com tampa e caixas com tampa, ovos (em caso fechado)

Prateleiras da porta do compartimento do frigorífico:Alimentos ou bebidas pequenos e embalados

Galveta para frescos:Legumes e fruta

Compartimento de alimentos:Charcutaria (pequeno-almoço, produtos de carne a serem consumidos a curto prazo)

5.3 Crisper

O compartimento dos legumes do produto foi especificamente concebido para manter os legumes frescos sem perder humidade. Para tal, a circulação de ar frio concentra-se em todo o compartimento dos legumes. Guarde os seus legumes e frutas neste

compartimento. Para garantir uma conservação mais prolongada, não coloque legumes de folha verde junto às frutas.

5.4 Gaveta para frescos com humidade controlada

Com gaveta para legumes com humidade controlada, frutos e legumes podem ser armazenados durante mais tempo num ambiente com condições de humidade ideais.

Com o sistema de definição da temperatura com 3 opções na frente da gaveta para legumes, pode controlar a humidade no interior do compartimento dependendo do alimento que armazenar. Recomendamos que armazene os seus alimentos seleccionando a opção de vegetais quando armazenar apenas vegetais, a opção de frutas quando armazenar apenas frutas e a opção mista quando armazenar alimentos mistos. Recomendamos que as frutas e legumes não devam ser armazenados em sacos para melhorar o período de armazenamento dos alimentos e para melhor beneficiar do sistema de controlo de humidade. Deixá-los em sacos plásticos faz com que os legumes apodreçam em pouco tempo. Recomendamos que pepinos e brócolos, em particular, não sejam armazenados em sacos fechados. Nas situações em que o contacto com outros legumes não é preferido, use materiais de embalagem como o papel que apresenta um determinado nível de porosidade em termos de higiene.

Ao colocar os vegetais, colocar os pesados e duros na parte inferior e os leves e macios na parte superior, tendo em consideração os pesos específicos dos vegetais.

Não colocar frutas que têm uma alta produção de gás etileno, tais como pêra, damasco, pêssago e principalmente maçã, na mesma gaveta para legumes com outros legumes e frutas. O gás etileno que sai destes frutos pode ser a causa de

outros legumes e frutas amadureçam mais rápido e apodreçam em um curto período de tempo.

5.5 Zona de armazenamento de produtos láteos frios

Compartimento de Armazenamento a Frio

O Compartimento de Armazenamento a Frio proporciona uma temperatura mais baixa no interior do produto. Use este compartimento para guardar produtos de charcutaria (salame, salsichas, laticínios, etc.) ou produtos de carne, frango e peixe que precisam de ser mantidos a uma temperatura mais baixa para consumo imediato. Não guarde frutas e legumes neste compartimento.

5.6 Inverter o lado de abertura da porta

O lado de abertura da porta do seu frigorífico pode ser invertido de acordo com o local onde o vai colocar. Quando isto é necessário, deve definitivamente contactar o Serviço Autorizado mais próximo.

5.7 Alerta de porta aberta

O sistema de alerta de porta aberta do seu frigorífico pode diferir dependendo do modelo.

Versão 1

Se a porta do produto se mantiver aberta durante um determinado tempo (entre 60 e 120 seg), é emitido um sinal de áudio de advertência; dependendo do modelo do produto, pode igualmente ser exibido um sinal de visual de advertência (flash de luz). Se fechar a porta do aparelho ou premir um botão no ecrã do aparelho, se houver, o som de advertência irá parar.

Versão 2

Se a porta do aparelho se mantiver aberta durante um determinado período de tempo (entre 60 e 120 seg), é emitido o alerta de porta aberta. O alerta de porta aberta é emitido gradualmente. Em primeiro lugar,

começa a ser emitido uma advertência audível. Após 4 minutos, se a porta se mantiver aberta, é ativada uma advertência visual (flash de luz). O alerta de porta aberta será diferido durante um determinado período de tempo (entre 60 e 120 seg) quando for premida qualquer tecla no ecrã do produto, se existir. Depois, o processo irá iniciar-se novamente. Quando a porta do aparelho for fechada, o alerta de porta aberta será cancelado.

5.8 Substituição da lâmpada Iluminação

Contactar o Serviço Autorizado quando a lâmpada/LED usada para iluminar o seu frigorífico for para ser substituída. A(s) lâmpada(s) usada(s) neste aparelho não pode(m) ser usada(s) para iluminação doméstica. O uso pretendido desta

lâmpada é ajudar o utilizador a colocar alimentos no frigorífico/congelador com segurança e conforto.

Este produto inclui uma fonte de iluminação com a classe energética "G". A fonte de iluminação neste produto tem de ser substituída por um técnico de reparação qualificado.

5.9 Verificação ativa

Active Check é uma funcionalidade de controlo inteligente que monitoriza constantemente o estado do seu produto usando inteligência artificial, identificando potenciais problemas antes mesmo de ocorrerem e notificando-o. Isto garante que o desempenho do seu produto é sempre seguro e previne falhas inesperadas. Para o Active Check funcionar, o seu produto deve estar ligado à internet através da aplicação HomeWiz.

6 Manutenção e limpeza

Leia primeiro as "Instruções de Segurança"!

- Desligue o aparelho da tomada antes de o limpar.
- O pó na grelha de ventilação na parte de trás do produto deve ser removido (sem abrir a tampa) pelo menos uma vez por ano. A limpeza deve ser feita com um pano seco.
- Tenha cuidado para não deixar a água entrar na carcaça da lâmpada e noutras partes elétricas.
- Limpa a porta com um pano húmido. Retire todo o conteúdo para retirar as prateleiras da porta e da carroçaria. Levanta as prateleiras das portas para as remover. Depois de limpar e secar, deslize-os de cima para baixo.
- Nunca use água contendo cloro ou agentes de limpeza para limpar a superfície exterior do produto ou as peças cromadas. O cloro provoca ferrugem nestes tipos de superfícies metálicas.
- Para evitar que as impressões na parte plástica se descasquem ou deformem, não use ferramentas afiadas e abrasivas,

sabão, produtos de limpeza doméstica, detergentes, gasolina, polidores, etc. Para limpar, use um pano macio com água morna e seque.

- Em produtos sem tecnologia No Frost; Gotas de água e até a espessura de um dedo de geada formam-se na parede traseira do compartimento de arrefecimento. Não o limpe, e absolutamente não aplique óleo ou substâncias semelhantes.
- Use apenas um pano de microfibra ligeiramente húmido para limpar a superfície exterior do produto. Esponjas e outros tipos de panos de limpeza podem causar arranhões.
- Para limpar as superfícies interiores do produto, lave todas as peças removíveis com uma solução suave de sabão, água e bicarbonato de sódio. Enxague bem e seque completamente. Evitar que a água entre nas luzes e no painel de controlo.
- Não use vinagre, álcool de fricção ou outros produtos de limpeza à base de álcool em superfícies interiores.

Superfícies exteriores em aço inoxidável

Use um limpador de aço inoxidável não abrasivo e aplique com um pano macio e sem fiapos. Para polir, limpe suavemente a superfície com um pano de microfibra humedecido com água e use uma pastilha de polimento a seco. Siga sempre o veio do aço inoxidável.

Prevenção de Maus Odores

Não são utilizadas substâncias que possam causar odor na produção do seu produto. No entanto, podem surgir odores devido ao armazenamento inadequado dos alimentos e à falta de limpeza adequada da superfície interior do produto.

- Para evitar este problema, limpe com água de bicarbonato de sódio a cada 15 dias.
- Armazene os alimentos em recipientes selados, pois os microrganismos libertados por alimentos abertos podem causar maus odores.
- Nunca guarde alimentos expirados ou estragados no seu produto.

Proteção de Superfícies Plásticas

Se o óleo derramar em superfícies plásticas, limpe-as imediatamente com água morna, pois o óleo pode danificar a superfície.

7 Resolução de problemas

Ler primeiro a secção “Instruções de segurança”!

Verificar esta lista antes de contactar o serviço. Ao fazê-lo poupará tempo e dinheiro. Esta lista inclui queixas frequentes que não são relacionadas com mão-de-obra ou materiais. Determinadas funções aqui referidas podem não ser aplicáveis ao seu produto.

Se o problema persistir após ter seguido as instruções nesta secção, contactar o seu vendedor ou um Serviço Autorizado. Não tentar reparar o produto.

O frigorífico não está a funcionar.

- A ficha de alimentação não está totalmente encaixada. >>> Ligar a mesma para a encaixar totalmente na tomada.
- O fusível ligado à tomada para alimentar o produto ou o fusível principal rebentou. >>> Verificar o fusível.

A condensação na parede lateral do compartimento de refrigeração (ZONA MÚLTIPLA, CONTROLO FRIO e ZONA FLEXI)

- A porta é aberta com demasiada frequência. >>> Ter o cuidado para não abrir a porta do produto com demasiada frequência.

- O ambiente é demasiado húmido. >>> Não instalar o produto em ambientes húmidos.
- Os alimentos que contêm líquidos são mantidos em recipientes não fechados. >>> Manter os alimentos que contêm líquidos em recipientes fechados.
- A porta do produto foi deixada aberta. >>> Não manter a porta do produto aberta durante longos períodos.
- O termostato está definido para uma temperatura muito fria. >>> Definir o termostato para uma temperatura apropriada.

O compressor não está a funcionar.

- No caso de uma falha repentina de energia ou de retirar a ficha de alimentação e de a voltar a colocar, a pressão do gás no sistema de refrigeração do produto não está equilibrada, o que faz acionar a proteção térmica do compressor. O produto irá arrancar depois de aproximadamente 6 minutos. Se o produto não arrancar após este período de tempo, deve contactar o serviço.
- A descongelação está ativa. >>> Isto é normal para um produto com descongelação totalmente automática. A descongelação é realizada periodicamente.

- O produto não está ligado. >>> Assegurar que o cabo de alimentação está ligado.
- A definição da temperatura está incorreta. >>> Selecionar a definição apropriada da temperatura.
- A alimentação está desligada. >>> O produto irá continuar a operar normalmente após a alimentação ser reposta.

O ruído de funcionamento do frigorífico está aumentar quando este está a ser utilizado.

- O desempenho de funcionamento do produto pode variar dependendo das variações da temperatura ambiente. Isto é normal e não é um mau funcionamento.

O frigorífico funciona com demasiada frequência ou durante longos períodos.

- O novo produto pode ser maior que o anterior. Os produtos maiores irão funcionar por períodos mais longos.
- A temperatura ambiente pode estar alta. >>> O produto funcionará normalmente por longos períodos em temperatura ambiente mais elevada.
- O produto pode ter sido ligado recentemente ou foi colocado no seu interior um produto alimentar novo. >>> O produto levará mais tempo a atingir a temperatura definida quando recentemente ligado ou foi colocado no seu interior um novo produto alimentar. Isto é normal.
- Podem ter sido colocados dentro do produto grandes quantidades de alimentos quentes. >>> Não colocar alimentos quentes dentro do produto.
- As portas foram abertas com frequência ou mantidas abertas durante longos períodos. >>> O ar quente que se desloca dentro do produto fará com que o produto funcione durante mais tempo. Não abrir as portas com demasiada frequência.
- A porta do congelador ou do refrigerador podem estar entreabertas. >>> Verificar se as portas estão totalmente fechadas.

- O produto pode estar definido para uma temperatura demasiado baixa. >>> Definir a temperatura para um valor mais alto e aguardar que o produto atinja a temperatura ajustada.
- A anilha do refrigerador ou do congelador pode estar suja, gasta, partida ou incorretamente encaixada. >>> Limpar ou substituir a junta. A anilha da porta danificada/rasgada fará com que o produto funcione durante períodos mais longos para preservar a temperatura atual.

A temperatura do congelador é muito baixa, mas a temperatura do refrigerador é adequada.

- A temperatura do compartimento do congelador está definida para um valor muito baixo. >>> Definir a temperatura do compartimento do congelador para um valor mais alto e verificar novamente.

A temperatura do compartimento de refrigeração é muito baixa, mas a temperatura do congelador é adequada.

- A temperatura do compartimento de refrigeração está definida para um valor muito baixo. >>> Definir a temperatura do compartimento de refrigeração para um valor mais alto e verificar novamente.

Os produtos alimentares mantidos nas gavetas do compartimento do refrigerador estão congelados.

- A temperatura do compartimento de refrigeração está definida para um valor muito baixo. >>> Definir a temperatura do compartimento de refrigeração para um valor mais alto e verificar novamente.

A temperatura no compartimento de refrigeração ou no congelador é muito alta.

- A temperatura do compartimento de refrigeração está definida para um valor muito alto. >>> A definição da temperatura do compartimento de refrigeração tem um efeito na temperatura do compartimento do congelador. Aguardar até que a temperatura das partes relevantes

atinjam o nível suficiente alterando a temperatura do compartimento de refrigeração ou a temperatura do congelador.

- As portas foram abertas com frequência ou mantidas abertas durante longos períodos. >>> Não abrir a porta com demasiada frequência.
- A porta pode estar entreaberta. >>> Fechar totalmente a porta.
- O produto pode ter sido ligado recentemente ou foi colocado no seu interior um produto alimentar novo. >>> Isto é normal. O produto levará mais tempo a atingir a temperatura definida quando recentemente ligado ou foi colocado no seu interior um novo produto alimentar.
- Podem ter sido colocados dentro do produto grandes quantidades de alimentos quentes. >>> Não colocar alimentos quentes dentro do produto.

Vibrar ou ruído.

- A superfície não está plana ou durável >>> Se o produto vibrar quando deslocado lentamente, ajustar os suportes para equilibrar o produto. Assegurar também que o pavimento é suficientemente durável para suportar o produto.
- Quaisquer itens colocados sobre o produto podem provocar ruído. >>> Remover quaisquer itens colocados em cima do produto.
- O produto a fazer ruído de líquido a correr, a pulverizar, etc.
- Os princípios de funcionamento do produto envolvem fluxos de líquido e de gás. >>> Isto é normal e não é um mau funcionamento.

Há um som de vento a soprar vindo do produto.

- O produto usa um ventilador para o processo de refrigeração. Isto é normal e não é um mau funcionamento.

Há condensação nas paredes interiores do produto.

- O tempo húmido ou quente irá aumentar a formação de gelo ou de condensação. Isto é normal e não é um mau funcionamento.
- As portas foram abertas com frequência ou mantidas abertas durante longos períodos. >>> Não abrir as portas com demasiada frequência; se aberta, fechar a porta.
- A porta pode estar entreaberta. >>> Fechar totalmente a porta.

Há condensação no exterior do produto ou entre as portas.

- O meio ambiente pode estar húmido, o que é bastante normal no tempo húmido. >>> A condensação irá desaparecer quando a humidade é reduzida.

O interior tem mau cheiro.

- O produto não é limpo regularmente. >>> Limpar regularmente o interior usando uma esponja, água quente e água gaseificada.
- Determinados recipientes e materiais de embalagem podem provocar odores. >>> Usar recipientes e materiais de embalagem isentos de odor.
- Os alimentos foram colocados em recipientes não fechados. >>> Manter os alimentos em recipientes fechados. Podem espalhar-se microorganismos de produtos alimentares não fechados e provocarem maus odores.
- Remover do produto todos os alimentos fora de prazo ou que se encontrem estragados.

A porta não está a fechar.

- As embalagens dos alimentos podem estar a bloquear a porta. >>> Colocar noutra posição os itens que estão a bloquear as portas.
- O produto não está totalmente na posição vertical no pavimento. >>> Ajustar os suportes para equilibrar o produto.

- A superfície não está plana ou durável
>>> Assegurar que a superfície está plana e é suficientemente durável para suportar o produto.

A gaveta para frescos está encravada.

- Os produtos alimentares podem estar em contacto com a secção superior da gaveta. >>> Reorganizar os produtos alimentares na gaveta.

Temperatura na superfície do produto.

- Entre as duas portas, nos painéis laterais e na zona da grelha traseira pode ser observada uma temperatura elevada

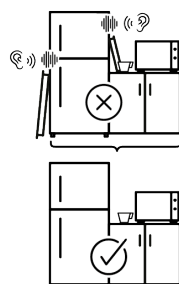
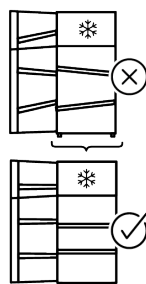
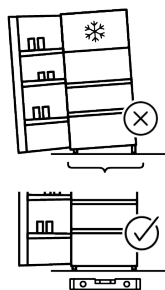
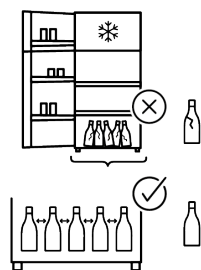
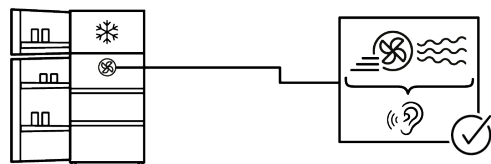
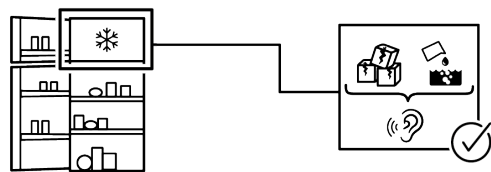
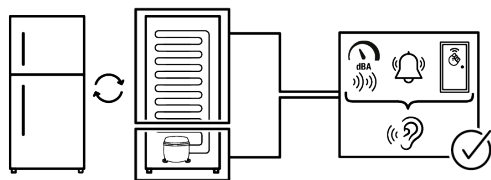
enquanto o produto estiver em funcionamento. Isto é normal e não exige assistência.

O ventilador continua a funcionar quando a porta é aberta.

- O ventilador pode continua a funcionar quando a porta do congelador é aberta.

Se o problema persistir após ter seguido as instruções nesta secção, contactar o seu vendedor ou um Serviço Autorizado. Não tentar reparar o produto. Isto é normal.

PT



ISENÇÃO DE RESPONSABILIDADE

Algumas falhas (simples) podem ser tratadas de forma adequada pelo utilizador final sem que surja qualquer problema de segurança ou de utilização não segura, desde que as mesmas sejam solucionadas dentro dos limites e de acordo com as seguintes instruções (consultar a secção “Reparação Autónoma”.

Portanto, exceto se contrariamente autorizado na secção “Reparação Autónoma” abaixo, as reparações devem ser realizadas por profissionais reparadores registados de modo a evitar problemas de segurança. Um reparador profissional registado é um reparador profissional a quem o fabricante concedeu acesso às instruções e à lista de peças de substituição deste produto de acordo com os métodos descritos na lei nos termos da Diretiva 2009/125/CE.

No entanto, apenas o agente de reparação (ou seja, os reparadores profissionais autorizados) com quem pode entrar em contacto através do número de telefone fornecido no manual do utilizador/cartão da garantia ou através do seu revendedor autorizado que pode fornecer serviços de acordo com os termos de garantia.

Portanto, deve estar ciente de que as reparações feitas por reparadores profissionais (que não estejam autorizados pela)Whirlpool anulam a garantia.

Reparação Autónoma

A reparação autónoma pode ser feita pelo utilizador final no que se refere às seguintes peças de substituição: pegas da porta, dobradiça da porta, tabuleiros, cestos e vedantes da porta (também está disponível uma lista atualizada <https://parts-selfservice.europeanappliances.com> desde 1 de março de 2021).

Além disso, para garantir a segurança do produto e evitar o risco de lesões graves, a reparação autónoma referida deve ser feita seguindo as instruções do manual do utilizador para reparação autónoma ou as que estão disponíveis em [\[selfservice.europeanappliances.com\]\(https://parts-selfservice.europeanappliances.com\) . Para sua segurança, deve desligar o produto antes de tentar fazer qualquer reparação autónoma.](https://parts-</p></div><div data-bbox=)

As reparações e tentativas de reparação feitas pelos utilizadores finais de peças não incluídas na referida lista e/ou não seguindo as instruções nos manuais do utilizador relativamente à mesma ou que se encontram disponíveis em <https://parts-selfservice.europeanappliances.com>, podem levantar questões de segurança não atribuíveis a Whirlpool, e anularão a garantia do produto.

Portanto, é altamente recomendável que os utilizadores finais evitem tentar realizar reparações que não se enquadrem na lista mencionada de peças de substituição, e nesse caso deverão contactar com reparadores profissionais autorizados ou reparadores profissionais registados. Por outro lado, as referidas tentativas por parte dos utilizadores finais podem provocar problemas de segurança e danificar o produto e, subsequentemente, provocar incêndio, inundação, eletrocussão e ferimentos graves.

A título de exemplo, mas não limitado a, as seguintes reparações devem ser realizadas por reparadores profissionais autorizados ou reparadores profissionais registados: compressor, circuito de refrigeração, placa principal, placa do inversor, placa do visor, etc.

O fabricante/vendedor não pode ser responsabilizado em nenhuma circunstância em que os utilizadores finais não cumpram com o acima referido. A disponibilidade de peças de substituição do frigorífico que comprou é de 10 anos. Durante este período, as peças de substituição originais estarão disponíveis para o funcionamento correto do frigorífico.

A duração mínima da garantia do frigorífico que adquiriu é de 24 meses.

Este produto está equipado uma fonte de iluminação com a classe energética "G".
A fonte de iluminação neste produto será somente substituída por um reparador profissional..

PT

Ver também

2 CLAUSE DE NON-RESPONSABILITÉ
[} 47]

