

EN

FR

EL

PL

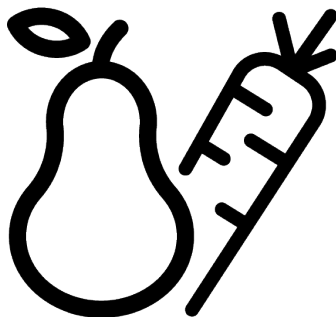
# Whirlpool

Refrigerator / User Manual

Congélateur / Réfrigérateur / Manuel d'utilisation

Ψυγείο / Εγχειρίδιο Χρήστη

Chłodziarko - zamrażarka / Instrukcja obsługi



WHMLF 6442W4E

®/TM/© 2025 Whirlpool. Produced under license ®/TM/© 2025 Whirlpool. Produit sous licence ®/TM/© 2025 Whirlpool. Παράγεται κατόπιν αδείας ®/TM/© 2025 Whirlpool. Wyprodukowano na licencji

11 5943 0419/ EN/ FR/ EL/ PL/ 1/3\_AA/ 31.10.25 14:14  
7278340614



PAPIER Z RECYKLINGU I  
MAGALWOY BIE DO PONOWNEGO  
PRZE TWORZENIA



ΑΝΑΚΥΚΛΩΜΕΝΟ &  
ΑΝΑΚΥΚΛΩΣΙΜΟ ΧΑΡΤΙ



PAPIER ENTIERÈREMENT  
RECYCLÉ ET RECYCLABLE



RECYCLED &  
RECYCLABLE PAPER

## 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.
<p>SUPPLIER'S NAME _____ MODEL IDENTIFIER → (*)</p> <p> </p>	<p><a href="https://eprel.ec.europa.eu/">https://eprel.ec.europa.eu/</a></p>

<b>1</b>	<b>Environmental Instructions .....</b>	<b>4</b>
1.1	Disposal Of Packaging Materials .	4
<b>2</b>	<b>Your Refrigerator .....</b>	<b>4</b>
<b>3</b>	<b>Installation.....</b>	<b>5</b>
3.1	Right Place For Installation.....	5
3.2	Attaching the Plastic Wedges .....	5
3.3	Adjusting the Legs.....	5
3.4	Installation of the Cooler and Freezer Products Side-by-side.....	6
3.5	Hot Surface Warning.....	6
<b>4</b>	<b>Preparation.....</b>	<b>6</b>
4.1	What To Do For Energy Saving .....	6
4.2	First Use.....	7
4.3	Climate Class and Definitions .....	7
<b>5</b>	<b>Operating the Product.....</b>	<b>7</b>
<b>6</b>	<b>Use of Your Appliance.....</b>	<b>8</b>
6.1	Control Panel of the Product .....	8
6.2	Storing Food in Your Product .....	10
6.3	Crisper.....	14
6.4	Dairy Products Cold Storage Area	14
6.5	Reversing the Door Opening Side.	14
6.6	Door Open Alert .....	14
6.7	Replacing the Illumination Lamp..	14
<b>7</b>	<b>Maintenance and Cleaning .....</b>	<b>15</b>
<b>8</b>	<b>Troubleshooting.....</b>	<b>15</b>

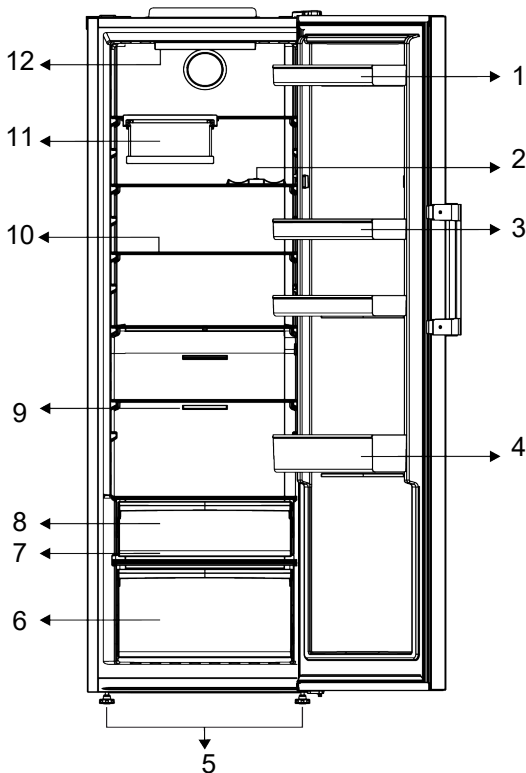
## 1 Environmental Instructions

### 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.

## 2 Your Refrigerator



- |                         |                              |
|-------------------------|------------------------------|
| 1 Egg holder            | 2 * Bottle Shelf             |
| 3 Adjustable Shelves    | 4 Adjustable Door Shelf      |
| 5 Adjustable Front Legs | 6 Crisper                    |
| 7 * Everfresh           | 8 * Cold Storage Compartment |
| 9 Fan                   | 10 Adjustable Shelves        |
| 11 * Foldable Wine Rack | 12 * Illumination 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

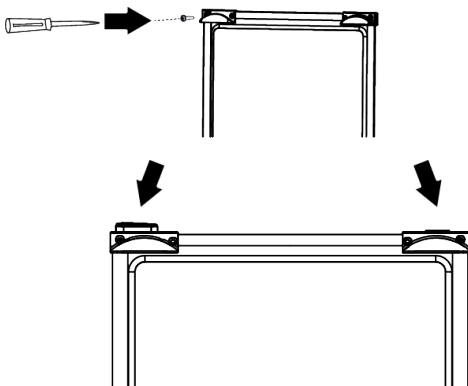
Contact the Authorized Service for the product's installation. To prepare the product for installation, see the information in the user manual and make sure the electric and water utilities are as required. If not, call an electrician and plumber to arrange the utilities as necessary.

- 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.
- Your product requires adequate air circulation to function efficiently. If you place the product in an alcove, remember to leave at least 5 cm clearance between the product and the ceiling, rear wall and the side walls.
- Check if the rear wall clearance protection component is present at its location (if provided with the product).
- If the component is not available, or if it is lost or fallen, position the product so that at least 5 cm clearance shall be left between the rear surface of the product and the wall of the room. The clearance at the rear is important for efficient operation of the product.

#### 3.2 Attaching the Plastic Wedges

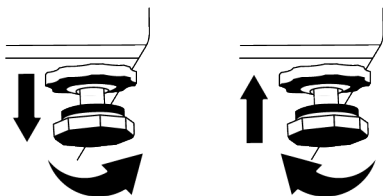
Use the plastic wedges provided with the product to maintain sufficient space for air circulation between the product and the wall.

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.



#### 3.3 Adjusting the Legs

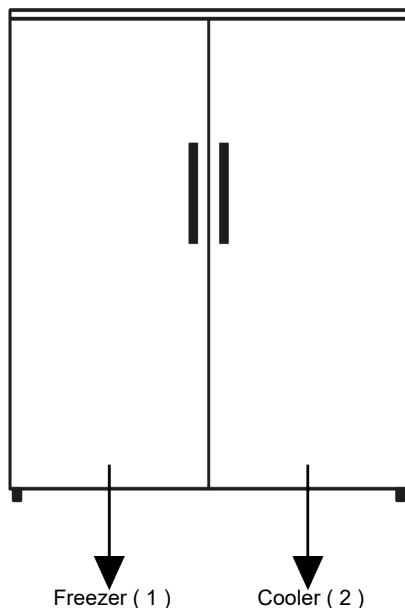
If the product is not in balanced position, adjust the front adjustable legs by rotating them to right or left.



### 3.4 Installation of the Cooler and Freezer Products Side-by-side

When the freezer and cooler products are installed side by side, the installation should be performed so that the freezer

product (1) will be on the left and the cooler product (2) will be on the right. To prevent sweating problems that might occur between products, anti-condensation elements are located on the left side of the cooler product.



### 3.5 Hot Surface Warning

The side walls of your product are equipped with cooler pipes to enhance the cooling system. High pressure fluid may flow

through these surfaces, and cause hot surfaces on the side walls. This is normal and it does not require servicing.

## 4 Preparation

Read the "Safety Instructions" first!

### 4.1 What To Do For Energy Saving

- 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 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.
- Store food in the cooler or chill compartment according to proper storage conditions to save energy.

## 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

## 5 Operating the Product

Read the "Safety Instructions" first!

- This product is not appropriate for freezing food.
- The product shall be used for storing food only.
- Turn off the water valve if you will be away from home (e.g. at vacation) and you will not be using the Icematic or the water dispenser for a long period of time. Otherwise, water leaks may occur.

- 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

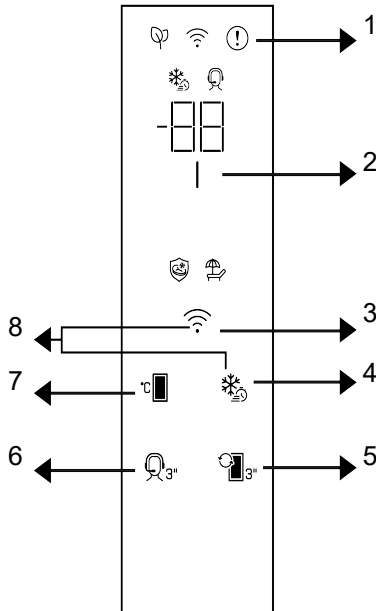
Please refer to the Climate Class on the rating plate of your device. One of the following information is applicable to your device according to the Climate Class.

- **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.

## Unplugging the Product

- Remove the food to prevent odours,
- Wait for the ice to melt, clean the interior and let it dry, leave the doors open to avoid damaging the inner body plastics.

### 6.1 Control Panel of the Product



1 Error Status Indicator

3 \* Wireless Key

5 Compartment Conversion Key

7 Temperature Adjustment Key

2 Energy Saving (Display Off) Indicator

4 Quick Freezing Key / Quick Cooling

6 \* Support Service Key

8 \* Key for Resetting Wireless Connection Settings

Read the "Safety Instructions" first!

Auditory and visual functions on the indicator panel will assist you in using the refrigerator.

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

#### 1. Fault Status Indicator

This indicator will 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 provide information to the authorized service on 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 will 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 screen other than 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. HomeWhiz application will be used 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 and from Play Store for Android devices. For details visit <https://www.homewhiz.com/>.

## 4. Quick Freezing Key / Quick Cooling

When the quick freezing/cooling key is pressed the quick freezing/cooling symbol shall be illuminated and the quick freezing function shall be activated. In the freezer mode, the compartment temperature is set to -27 °C. In the cooler mode, the compartment temperature is set to 1 °C. Press the key again to cancel the function. The quick freezing function shall be automatically cancelled after a while. To freeze a large amount of fresh food, press the quick freezing key before placing the food in the freezer compartment.

## 5. Compartment Conversion Key

Pressing compartment conversion key for 3 seconds, the compartment switches as refrigerator and freezer respectively

## \*6. Support Service Key

Press this button for 3 seconds to activate the support service. Detailed information on the support service is provided in the "Support Service Feature" section.

## 7. Temperature Adjustment Key

Allows adjustment of temperature for the refrigerator. Pressing the key will enable the compartment temperature to be set at -18, -19, -20, -21, -22, -23, -24 °C in the freezing mode, and 4,3,2,1,8,7,6,5 °C in the cooling mode.

## \*8. Key for Resetting Wireless Connection Settings +

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

The temperature can be set between 1-8°C for the chiller compartment and between -24 and -15°C for the freezer compartment.

Adjustable temperature values may vary provided that they are within these ranges according to product specifications.

## 6.2 Storing Food in Your Product

### Storing Food in the Chill Compartment

In the chill compartment, the temperature of the food to be stored in the product can vary between +3 °C and -3 °C. The temper-

ature 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	
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, Mackereel, 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.

- 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.
- Defrost your frozen food in the fresh food compartment. Thereby, you can cool fresh food 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, garlands, ginger 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.
- Do not place unpackaged food close to 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.

### Placing the food

**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

### Recommended Set Values Table

Fridge Compartment Setting	Remarks
4°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)

### 6.3 Crisper

The refrigerator's crisper is designed to keep vegetables fresh by preserving their humidity. For this purpose, the overall cold air circulation is intensified in the crisper. Keep fruits and vegetables in this compartment. Keep the green-leaved vegetables and fruits separately to prolong their life.

### 6.4 Dairy Products Cold Storage Area

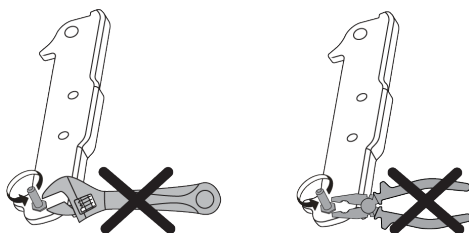
#### Cold Storage Drawer

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

### 6.5 Reversing the Door Opening Side

The door opening side of your refrigerator can be reversed according to the place you put it. For the products that include elec-

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



### 6.6 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.

### 6.7 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.

## 7 Maintenance and Cleaning

Read the "Safety Instructions" first!

Before cleaning your product, unplug it or de-energize the fuse to which it is connected.

Do not place your hands, feet or metal objects under the refrigerator or between the refrigerator and the floor for whatsoever reason. Jamming may occur or any sharp edge may cause personal injuries.

- Do not use sharp or abrasive tools to clean the product. Do not use materials such as household cleaning agents, soap, detergents, gas, gasoline, thinner, alcohol, wax, etc.
- The dust shall be removed from the ventilation grill on the rear of the product at least once a year (without opening the cover). Clean the product with a dry cloth.
- Take care to keep water away from the lamp's cover and other electrical parts.
- Clean the door with a damp cloth. Remove all contents to remove the door and body racks. Remove the door racks by lifting them upwards. Clean and dry the shelves, then attach back in place by sliding from above.
- Do not use chlorinated water or cleaning products on the exterior surface and chrome coated parts of the product. Chlorine will cause rust on such metallic surfaces.
- Do not use sharp and abrasive tools, soap, house cleaning materials, detergents, gas, gasoline, varnish and similar substances to prevent deformation of and removal of prints on the plastic part. Use warm water and a soft cloth for cleaning, and then dry it.
- On the products without a No-Frost feature, water droplets and icing up to a thickness of a finger may occur on the

rear wall of the cooler compartment. Do not clean, and never apply oils or similar materials.

- Use only a mildly dampened micro-fibre cloth to clean the external surface of the product. Sponges and other types of cleaning clothes may cause scratches.
- To clean all removable components during the cleaning of the interior surface of the product, wash these components with a mild solution consisting of soap, water and carbonate. Wash and dry thoroughly. Prevent contact of water with illumination components and the control panel.
- Do not use vinegar, rubbing alcohol or other alcohol based cleaning agents on any interior surface.

### Stainless Steel External Surfaces

Use a non-abrasive stainless steel cleaning agent and apply it with a soft lint-free cloth. To polish, gently wipe the surface with a micro-fibre cloth dampened with water and use dry polishing chamois. Always follow the veins of the stainless steel.

### Preventing Odours

The product is manufactured free of any odorous materials. However, inappropriately storing food and improper cleaning of internal surfaces may lead to odours.

- To avoid this, clean the inside with carbonated water every 15 days.
- Keep the foods in sealed holders, as micro-organisms arising from foods kept in unsealed containers will cause bad odour.
- Do not keep expired and spoilt foods in the refrigerator.

### Protecting Plastic Surfaces

Oil spilled on plastic surfaces may damage the surface and must be cleaned immediately with warm water.

## 8 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 com-

plaints 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. >>> Reorganize the food items in the drawer.

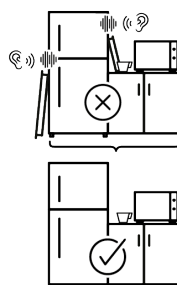
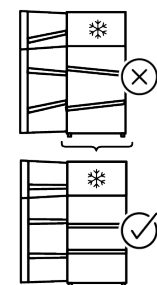
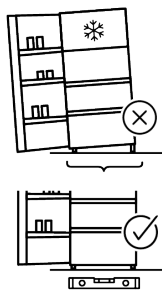
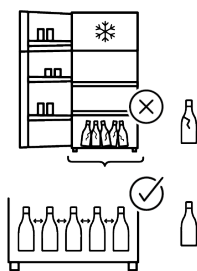
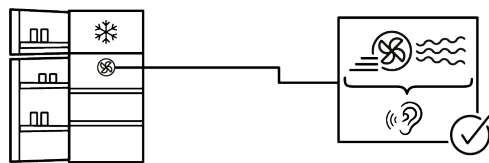
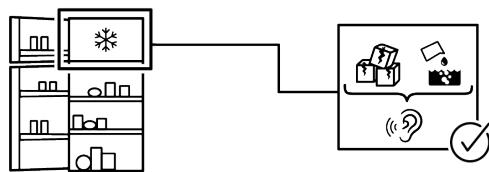
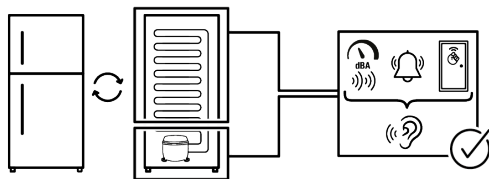
**Temperature on the product surface.**

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

**Fan continues to operate when the door is opened.**

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

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



## 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 self-repair 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

- 2 CLAUSE DE NON-RESPONSABILITÉ [ ] 43



## 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. Si vous donnez le produit à quelqu'un d'autre, joignez-le-lui.

**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.
<p>SUPPLIER'S NAME                      MODEL IDENTIFIER → (*)</p> <p>                      </p>	<p><a href="https://eprel.ec.europa.eu/">https://eprel.ec.europa.eu/</a></p>


---

<b>1</b>	<b>Instructions environnementales .....</b>	<b>24</b>
1.1	Élimination des matériaux d'emballage.....	24
<b>2</b>	<b>Votre réfrigérateur .....</b>	<b>24</b>
<b>3</b>	<b>Installation.....</b>	<b>25</b>
3.1	Le bon endroit pour l'installation..	25
3.2	Fixation des cales en plastique ....	25
3.3	Réglages des pieds avant.....	25
3.4	Installation du réfrigérateur et du congélateur côte à côte .....	25
3.5	Attention aux surfaces chaudes...	26
<b>4</b>	<b>Préparation.....</b>	<b>26</b>
4.1	Moyens d'économiser l'énergie....	26
4.2	Première utilisation .....	27
4.3	Classe climatique et définitions ...	27
<b>5</b>	<b>Fonctionnement de l'appareil .....</b>	<b>27</b>
<b>6</b>	<b>Utilisation de votre appareil.....</b>	<b>28</b>
6.1	Panneau de contrôle du produit ...	28
6.2	Stockage de denrées dans votre appareil .....	30
6.3	Bac à légumes .....	35
6.4	Zone d'entreposage frais des produits laitiers .....	36
6.5	Inversion du côté d'ouverture de la porte .....	36
6.6	Alerte de porte ouverte.....	36
6.7	Remplacement de la lampe d'éclairage.....	36
<b>7</b>	<b>Entretien et nettoyage.....</b>	<b>36</b>
<b>8</b>	<b>Dépannage.....</b>	<b>37</b>

---

# 1 Instructions environnementales

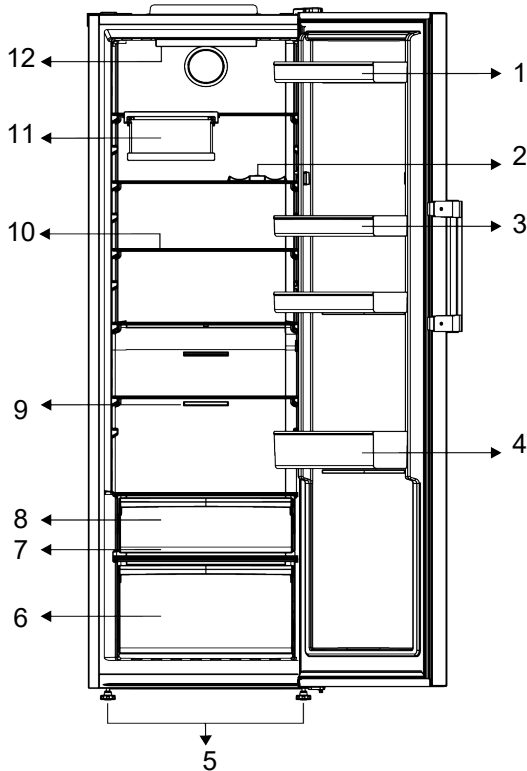
## 1.1 Élimination des matériaux d'emballage

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

## 2 Votre réfrigérateur



- |                              |                                       |
|------------------------------|---------------------------------------|
| 1 Porte-œuf                  | 2 * Étagère pour les bouteilles       |
| 3 Étagères réglables         | 4 étagères de porte réglables         |
| 5 Pieds avant réglables      | 6 Bac à légumes                       |
| 7 * Everfresh                | 8 * Compartiment de stockage du froid |
| 9 Ventilateur                | 10 Étagères réglables                 |
| 11 * Porte-bouteille pliable | 12 * Lampe d'éclairage                |

**\*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 Le bon endroit pour l'installation

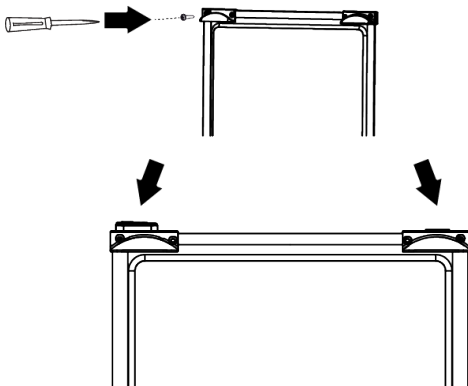
Contactez le service agréé pour l'installation de votre réfrigérateur. Pour préparer l'installation du réfrigérateur, lisez attentivement les instructions du manuel d'utilisation et assurez-vous que les équipements électriques et d'approvisionnement d'eau sont installés convenablement. Si ce n'est pas le cas, appelez un électricien et un plombier pour faire le nécessaire pour les services publics.

- 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 que l'élément de protection d'espace de la façade arrière est présent à son emplacement (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 la surface arrière de l'appareil et les murs de la pièce. L'espace prévu à l'arrière est important pour le fonctionnement efficace de l'appareil.

#### 3.2 Fixation des cales en plastique

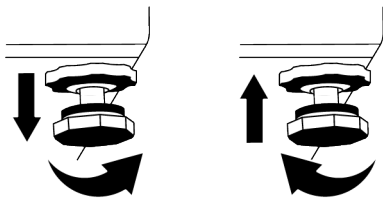
Utilisez les cales en plastiques fournies avec le réfrigérateur pour maintenir une circulation d'air suffisante entre le réfrigérateur et le mur.

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

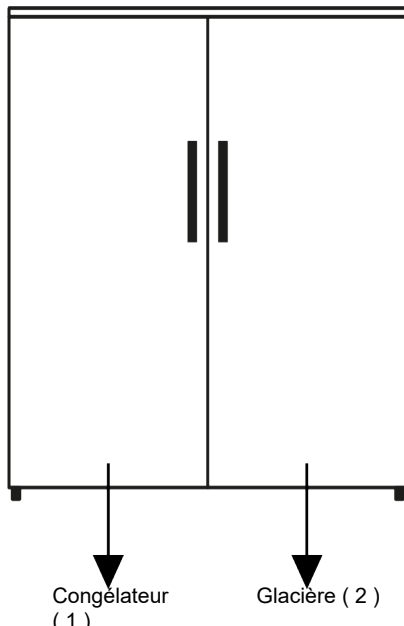
Si l'appareil n'est pas équilibré, réglez les pieds avant en les tournant vers la gauche ou la droite.



#### 3.4 Installation du réfrigérateur et du congélateur côte à côte

Lorsque le congélateur et le réfrigérateur sont installés côte à côte, l'installation doit être effectuée de manière à ce que le congélateur (1) soit à gauche et le réfrigérateur (2) à droite. Pour éviter les problèmes de transpiration qui pourraient sur-

venir entre les produits, des éléments anti-condensation sont situés sur le côté gauche du réfrigérateur.



### 3.5 Attention aux surfaces chaudes

Les parois latérales de votre appareil sont équipées de tuyaux de refroidissement pour améliorer le système de refroidissement. Un fluide à haute pression peut

s'écouler à travers ces surfaces, et provoquer des surfaces chaudes sur les parois latérales. C'est normal et cela ne nécessite pas d'entretien.

## 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.
- Comme l'air chaud et humide ne pénètre pas directement dans votre produit lorsque les portes ne sont pas ouvertes, votre produit s'optimisera dans des conditions suffisantes pour protéger vos aliments. Dans ces conditions, les fonctions et les composants tels que le compresseur, le ventilateur, le chauffage, le dégivrage, l'éclairage, l'affichage, etc. fonctionneront en fonction des besoins en consommant un minimum d'énergie.
- Dans le cas où plusieurs options sont présentes, les étagères en verre doivent être placées de manière à ce que les sorties d'air de la paroi arrière ne soient pas bloquées et, de préférence, de manière à ce que les sorties d'air restent sous l'étagère en verre. Cette combinaison peut contribuer à améliorer la distribution de l'air et l'efficacité énergétique.

- 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.

## 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

## 5 Fonctionnement de l'appareil

Lisez d'abord les « Consignes de sécurité » !

- Ce produit ne convient pas à la congélation des aliments.
- Le appareil ne doit être utilisé que pour la conservation des aliments.
- Fermez le robinet d'eau si vous vous absentez de chez vous (par exemple, en vacances) et que vous n'utilisez pas le distributeur d'eau ou le distributeur de glace

- 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 à long terme : 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.

pendant une longue période. Dans le cas contraire, des fuites d'eau peuvent se produire.

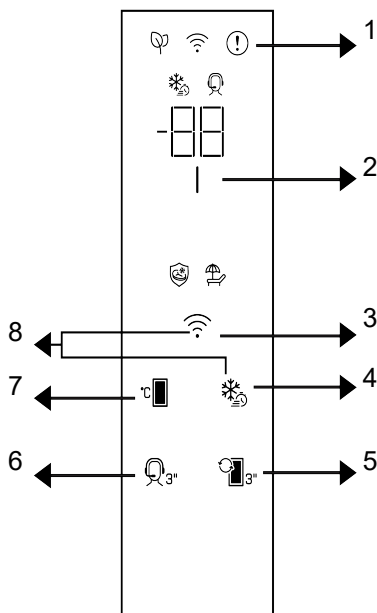
### Débrancher le produit

- Enlevez la nourriture pour éviter les odeurs,
- Attendez que la glace fonde, nettoyez l'intérieur et laissez-le sécher, laissez les portes ouvertes pour éviter d'endommager les plastiques intérieurs de la carrosserie.

## 6 Utilisation de votre appareil

### 6.1 Panneau de contrôle du produit

FR



1 Indicateur de condition d'erreur

3 \* Clé sans fil

5 Touche de conversion des compartiments

7 Touche de réglage de température

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

4 Touche Congélation rapide / Refroidissement rapide

6 \*Clé du service de soutien

8 \* Clé pour la réinitialisation des paramètres de connexion sans fil

Lisez d'abord les « Consignes de sécurité » !

Les fonctions sonores et visuelles dudit panneau vous aident à utiliser votre réfrigérateur.

**\*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. Indicateur d'état de défaut

Cet indicateur doit être activé lorsque votre réfrigérateur ne peut pas assurer un refroidissement adéquat ou en cas d'erreur de capteur. « E » doit s'afficher sur l'indicateur de température du compartiment de congélation et des chiffres tels que 1,2,3... doivent s'afficher sur l'indicateur de température du compartiment de réfrigération.

Ces chiffres fournissent des informations au service autorisé sur l'erreur qui s'est produite. Un point d'exclamation peut être affiché lorsque vous chargez des aliments chauds dans le compartiment de congélation ou que vous gardez la porte ouverte pendant une longue période. Il ne s'agit pas d'un défaut, cet avertissement disparaît lorsque l'aliment est refroidi ou lorsqu'on appuie sur une touche quelconque.

## 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 sur l'écran autres que le symbole d'économie d'énergie doivent être désactivés. 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. L'application HomeWhiz doit être utilisée 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. L'application peut être obtenue sur l'App Store pour les appareils IOS et sur le Play Store pour les appareils Android. Pour plus de détails, rendez-vous sur le site <https://www.homewhiz.com/>.

## 4. Touche Congélation rapide / Refroidissement rapide

Lorsque vous appuyez sur la touche de congélation/refroidissement rapide, le symbole de congélation/refroidissement rapide s'allume et la fonction de congélation rapide est activée. En mode Congélateur, la température du compartiment est réglée sur -27° C. En mode Refroidissement, la température du compartiment est réglée sur 1° C. Appuyez à nouveau sur la touche pour annuler la fonction. La fonction de congélation rapide est automatiquement annulée après un certain temps. Pour congeler une grande partie d'aliments frais, appuyez sur la touche de congélation rapide avant de mettre les aliments dans le compartiment congélateur.

## 5. Touche de conversion des compartiments

En appuyant sur la touche de conversion des compartiments pendant 3 secondes, les compartiments deviennent comme réfrigérateur et congélateur.

## \*6. Touche de service d'assistance

Appuyez sur ce bouton pendant 3 secondes pour activer le service d'assistance. Des informations détaillées sur le service d'assistance sont fournies dans la section « Fonctionnalité du service d'assistance ».

## 7. Touche de réglage de la température



Permet de régler la température du réfrigérateur. Appuyer sur la touche permet de régler la température du compartiment à - 18, - 19, - 20, - 21, - 22, - 23, - 24° C en mode congélation, et 4,3,2,1,8,7,6,5° C en mode refroidissement.

## 8. Clé 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 peut être réglée entre 1-8° C pour le compartiment réfrigérateur et entre - 24 et - 15° C pour le compartiment congélateur. Les valeurs de température réglables peuvent varier, à condition qu'elles se situent dans ces fourchettes, conformément aux spécifications du produit.

## 6.2 Stockage de denrées dans votre appareil

### 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, veuillez 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 Everfresh+ (si présent), à condition que la température du réfrigérateur soit supérieure à 5°C.
Viande fraîche, volaille, poisson, saucisses, etc. Aliments cuits	Si disponible, compartiment zéro degré (pour les aliments du petit-déjeuner)/compartiment pour denrées hautement périssables
Aliments prêts à consommer, produits emballés, conserves, produits marinés	Étagères supérieures ou balconnet
Boissons, bouteilles, épices et snacks	Balconnet

### Stockage des aliments dans le compartiment congélateur

- Vous pouvez activer la fonction de congélation rapide 4 à 6 heures avant la fonction de congélation et obtenir un refroidissement plus 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.
- Afin de prévenir l'expiration du temps de conservation, inscrivez la date et l'heure de congélation ainsi que le nom du produit sur l'emballage, en fonction des temps de conservation des différents aliments.
- 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**

- 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 glace, etc. Cela signifie que le produit pourrait être partiellement décongelé et recongelé. La température a un impact sur la qualité des aliments.
- 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 dans l'environnement, 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 compartiment des produits frais que dans celui du congélateur.
- Si le compartiment des aliments frais 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 - Salmi		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 nettoyé l'intérieur et les écailles, 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 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 décortilage 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
Mais	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 décortilage	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.

- 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 l'aliment et la paroi interne. Si vous appuyez les aliments contre la paroi arrière, ils 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.
- Décongelez vos aliments congelés dans le compartiment des aliments frais. Ainsi, vous pouvez refroidir le compartiment

des aliments frais en utilisant des 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 cela entraînera une réduction de la durée de stockage.
- 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 accessoires qui ont été 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 séparant dans leurs propres récipients peu profonds.
- Ne placez pas d'aliments non emballés à proximité 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 dans l'environnement, 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 compartiment pour denrées hautement périssables que dans celui du congélateur.

### Placer les aliments

#### Étagères du compartiment réfrigérateur

:Les aliments contenus dans des casseroles, des plats couverts, des gamelles et les œufs (dans des gamelles fermées)

#### Balconnets de la porte du compartiment réfrigérateur

:Aliments ou boissons de petite taille et emballés.

**Bac à légumes** :Légumes et fruits

## Tableau des valeurs de réglage recommandées

Réglage du compartiment réfrigérateur	Remarques
4°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.

#### Étagères du compartiment réfrigérateur

:Les aliments contenus dans des casseroles, des plats couverts, des gamelles et les œufs (dans des gamelles fermées)

#### Balconnets de la porte du compartiment 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).

## 6.3 Bac à légumes

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

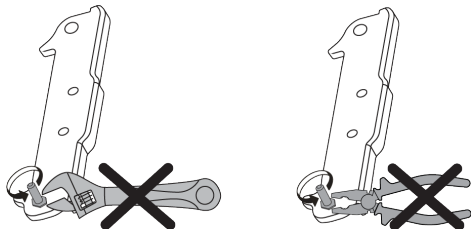
## 6.4 Zone d'entreposage frais des produits laitiers

### Tiroir de stockage du froid

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

## 6.5 Inversion du côté d'ouverture de la porte

Le côté 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.



## 6.6 Alerte de porte ouverte

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

## 7 Entretien et nettoyage

Lisez d'abord les « Consignes de sécurité » !

Avant de nettoyer votre appareil, débranchez-le ou mettez hors tension le fusible auquel il est raccordé.

Ne placez pas vos mains, vos pieds ou des objets métalliques sous le réfrigérateur ou entre le réfrigérateur et le sol, pour quelque

### 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 retardée pendant un certain temps (entre 60 s et 120 s) si l'on appuie sur n'importe quelle touche de l'écran du produit (le cas échéant). Le processus recommence alors. Lorsque la porte de l'appareil est fermée, l'alarme d'ouverture de porte est annulée.

## 6.7 Remplacement de la lampe d'éclairage

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

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.

raison que ce soit. Il peut se coincer ou des bords tranchants peuvent provoquer des blessures.

- N'utilisez pas des objets pointus ou des produits de nettoyage abrasifs pour nettoyer l'appareil. Il ne faut pas utiliser de matériaux tels que des produits d'entre-

tien ménager, du savon, des détergents, du gaz, de l'essence, un diluant, de l'alcool, de la cire, etc.

- La poussière doit être enlevée de la grille de ventilation située à l'arrière du produit au moins une fois par an (sans ouvrir le couvercle). Nettoyez l'appareil avec un chiffon humide.
- Veillez à ce que l'eau n'entre pas en contact avec le couvercle de la lampe et les autres pièces électriques.
- Nettoyez la porte avec un chiffon humide. Retirez tout le contenu pour enlever la porte et les supports de carrosserie. Retirez les supports de porte en les soulevant vers le haut. Nettoyez et séchez les étagères, puis refixez-les en les faisant glisser à partir du haut.
- N'utilisez pas d'eau chlorée ou de produits de nettoyage sur la surface extérieure et les pièces chromées de l'appareil. Le chlore entraîne la corrosion de ce type de surfaces métalliques.
- Il ne faut pas utiliser d'outils tranchants et abrasifs, de savon, de produits d'entretien ménager, de détergents, de gaz, d'essence, de vernis et de substances similaires pour empêcher la déformation de la pièce en plastique et l'élimination des empreintes sur la pièce. Utilisez de l'eau chaude et un chiffon doux pour le nettoyage, puis séchez-le.
- Sur les produits sans fonction antigel, des gouttes d'eau et du givre jusqu'à l'épaisseur d'un doigt peuvent apparaître sur la paroi arrière du compartiment congélateur. Ne nettoyez pas et n'appliquez jamais d'huiles ou de produits similaires.
- Utilisez un chiffon en microfibrilles légèrement humidifié pour nettoyer la surface extérieure du produit. Les éponges et autres types de vêtements de nettoyage peuvent provoquer des éraflures.

- Afin de nettoyer tous les composants amovibles pendant le nettoyage de la surface intérieure du produit, il faut laver ces composants avec une solution douce composée de savon, d'eau et de carbonate. Lavez et séchez soigneusement. Évitez le contact de l'eau avec les composants d'éclairage et le panneau de contrôle.
- N'utilisez pas de vinaigre, d'alcool à friction ni de produits nettoyants à base d'alcool sur les surfaces intérieures.

### **Surfaces extérieures en acier inoxydable**

Utilisez un produit de nettoyage non abrasif pour l'acier inoxydable et appliquez-le avec un chiffon doux non pelucheux. Pour polir, essuyez doucement la surface avec un chiffon en microfibrilles humidifié à l'eau et utilisez une peau de chamois sèche. Suivez toujours les veines de l'acier inoxydable.

### **Prévention des odeurs**

À sa sortie d'usine, cet appareil ne contient aucun matériau odorant. Toutefois, le stockage inapproprié des aliments et le nettoyage incorrect des surfaces internes peuvent être à l'origine d'odeurs.

- Pour éviter cela, nettoyez l'intérieur à l'aide de carbonate dissout dans l'eau tous les 15 jours.
- Conservez les aliments dans des récipients scellés, car les micro-organismes provenant des aliments conservés dans des récipients non scellés provoquent une mauvaise odeur.
- Ne conservez pas d'aliments périmés ou avariés dans le réfrigérateur.

### **Protection des surfaces en plastique**

Si de l'huile se répand sur les surfaces en plastique, il faut immédiatement les nettoyer avec de l'eau tiède, sinon elles seront endommagées.

## **8 Dépannage**

Lisez d'abord les « Consignes de sécurité » !

Vérifiez la liste suivante avant de contacter le service après-vente. Cela devrait vous éviter de perdre du temps et de l'argent.

Cette liste répertorie les plaintes fréquentes ne provenant pas de vices de fabrication ou des défauts de pièces. Certaines fonctionnalités mentionnées dans ce manuel peuvent ne pas exister sur votre modèle. Si le problème persiste même après observation des instructions contenues dans cette partie, contactez votre fournisseur ou un service de maintenance agréé. N'essayez pas de réparer vous-même l'appareil.

### **Le réfrigérateur ne fonctionne pas.**

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

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

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

### **Le compresseur ne fonctionne pas.**

- En cas de coupure soudaine de courant ou de débranchement intempestif, la pression du gaz dans le système de réfrigération de l'appareil n'est pas équilibrée, ce qui déclenche la fonction de conservation thermique du compresseur. L'appareil se remet en marche au bout de 6 minutes environ. Dans le cas contraire, veuillez contacter le service de maintenance.

- Le dégivrage est actif. >>> Ce processus est normal pour un appareil à dégivrage complètement automatique. Le dégivrage se déclenche périodiquement.
- L'appareil n'est pas branché. >>> Vérifiez que le cordon d'alimentation est branché.
- Le réglage de la température est incorrect. >>> Sélectionnez le réglage de température approprié.
- Absence d'énergie électrique. >>> L'appareil continuera à fonctionner normalement une fois le courant rétabli.

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

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

### **Le réfrigérateur fonctionne fréquemment ou pendant de longues périodes.**

- Il se peut que le nouvel appareil soit plus grand que l'ancien. Les appareils plus grands fonctionnent plus longtemps.
- La température de la pièce est peut-être trop élevée. >>> Il est normal que l'appareil fonctionne plus longtemps quand la température de la pièce est élevée.
- L'appareil vient peut-être d'être branché ou chargé de nouvelles denrées alimentaires. >>> L'appareil met plus longtemps à atteindre la température réglée s'il vient d'être branché ou récemment rempli de denrées. C'est normal.
- Il est possible que des quantités importantes d'aliments chauds aient été récemment placées dans l'appareil. >>> Ne mettez pas d'aliments chauds à l'intérieur de l'appareil.
- Les portes étaient ouvertes fréquemment ou sont restées longtemps ouvertes. >>> L'air chaud qui se déplace à l'intérieur permet à l'appareil de fonctionner plus longtemps. N'ouvrez pas les portes trop fréquemment.
- Il est possible que la porte du congélateur soit entrouverte. >>> Vérifiez que les portes sont complètement fermées.

- L'appareil peut être réglé à une température trop basse. >>> Réglez la température à un degré supérieur et attendez que l'appareil atteigne la nouvelle température.
- Le joint de la porte du congélateur peut être sale, usé, cassé, ou mal positionné. >>> Nettoyez ou remplacez le joint d'étanchéité. Si le joint du congélateur est endommagé ou arraché, l'appareil prendra plus longtemps à conserver la température actuelle.

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

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

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

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

**Les aliments conservés dans le compartiment réfrigérateur sont congelés.**

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

**La température du compartiment réfrigérateur ou congélateur est très élevée.**

- La température du compartiment réfrigérateur est réglée à un degré très élevé. >>> Le réglage de la température du compartiment réfrigérateur a une incidence sur la température du compartiment congélateur. Attendez jusqu'à ce que la température des pièces correspondantes atteigne le niveau d'efficacité requis en changeant la température des compartiments réfrigérateur ou congélateur.

- Les portes étaient ouvertes fréquemment ou sont restées longtemps ouvertes. >>> N'ouvrez pas les portes trop fréquemment.
- La porte peut être entrouverte. >>> Fermez complètement la porte.
- L'appareil vient peut-être d'être branché ou chargé de nouvelles denrées alimentaires. >>> Cela est normal. L'appareil met plus longtemps à atteindre la température réglée s'il vient d'être branché ou récemment rempli de denrées.
- Il est possible que des quantités importantes d'aliments chauds aient été récemment placés 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 balance lorsqu'il est déplacé doucement, ajustez les supports afin de le remettre en équilibre. 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 carbonate 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 scellés 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 supports afin de remettre l'appareil en équilibre.
- 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. >>> Reclassez les aliments dans le bac.

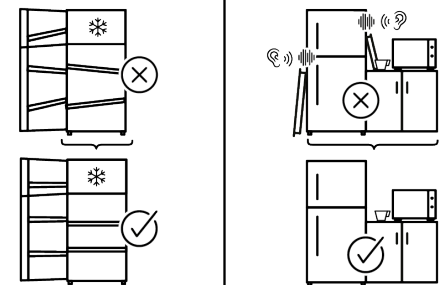
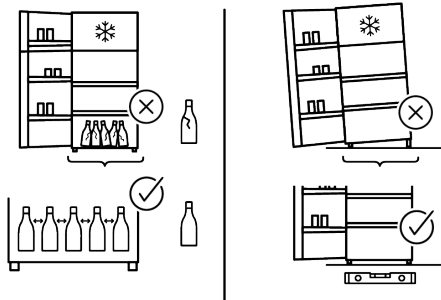
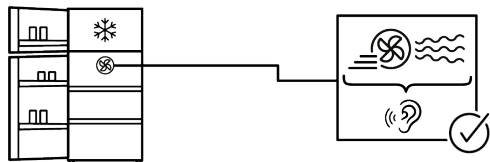
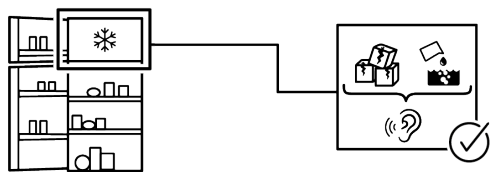
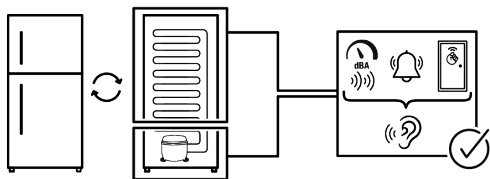
### **Température à la surface de l'appareil.**

- Une température élevée peut être observée entre deux portes, sur les panneaux latéraux et sur la zone du gril arrière lorsque votre appareil est utilisé. C'est normal et cela ne nécessite pas d'entretien.

### **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.



## CLAUSE DE NON-RESPONSABILITÉ

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

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

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

### Auto-réparation

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

En outre, pour garantir la sécurité du produit et éviter tout risque de blessure grave, ladite auto-réparation doit être effectuée en suivant les instructions du manuel d'utilisation pour l'auto-réparation ou celles disponibles sur <https://parts-selfservice.euro->

[europeanappliances.com](https://parts-selfservice.europeanappliances.com) . Pour votre sécurité, débranchez le produit avant de procéder à toute auto-réparation.

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

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

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

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

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

La durée minimale de garantie du réfrigérateur que vous avez acheté est de 24 mois. Cet appareil est équipé d'une source d'éclairage de classe énergétique « G ».

La source d'éclairage de cet appareil ne doit être remplacée que par des réparateurs professionnels.



**FR**  
Cet appareil et ses accessoires se recyclent

REPRISE À LA LIVRAISON OU À DÉPOSER EN MAGASIN OU À DÉPOSER EN DÉCHÈTERIE

Points de collecte sur [www.quefairede mesdechets.fr](http://www.quefairede mesdechets.fr)  
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !



**FR**  
ÉLÉMENTS PAPIER

BAC DE TRI

Voir également

## 2 CLAUSE DE NON-RESPONSABILITÉ [ ] 43

## Παρακαλούμε διαβάστε πρώτα αυτό το εγχειρίδιο!

### Αγαπητέ Πελάτη

Σας ευχαριστούμε που επιλέξατε αυτό το προϊόν .






Καταχωρίστε τα προϊόντα που έχετε στην κατοχή σας στη διεύθυνση [www.register10.eu](http://www.register10.eu). Θα θέλαμε να επιτύχετε τη βέλτιστη απόδοση από αυτό το υψηλής ποιότητας προϊόν που έχει κατασκευαστεί με την τελευταία τεχνολογία. Για να το επιτύχετε αυτό, διαβάστε προσεκτικά αυτό το εγχειρίδιο και οποιαδήποτε άλλη τεκμηρίωση παρέχεται μαζί με το προϊόν πριν χρησιμοποιήσετε το προϊόν.

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

**Στο εγχειρίδιο χρήσης και στο προϊόν χρησιμοποιούνται τα παρακάτω σύμβολα:**




**Διαβάστε το εγχειρίδιο χρήσης.**

 <b>ENERG</b>  	Η πρόσβαση στις πληροφορίες για το μοντέλο όπως είναι αποθηκευμένες στη βάση δεδομένων προϊόντων είναι εφικτή με την είσοδο στον ακόλουθο ιστότοπο και την αναζήτηση του αναγνωριστικού του μοντέλου (*) της συσκευής σας, που αναφέρεται στην ετικέτα ενεργειακής σήμανσης. <a href="https://eprel.ec.europa.eu/">https://eprel.ec.europa.eu/</a>
<b>SUPPLIER'S NAME</b> <b>MODEL IDENTIFIER</b> → (*)	
	

<b>1</b>	<b>Οδηγίες σχετικά με το περιβάλλον.....</b>	<b>46</b>
1.1	Απόρριψη των υλικών συσκευασίας.....	46
<b>2</b>	<b>Το ψυγείο σας .....</b>	<b>46</b>
<b>3</b>	<b>Εγκατάσταση .....</b>	<b>47</b>
3.1	Σωστή θέση εγκατάστασης .....	47
3.2	Τοποθέτηση των πλαστικών αποστατών .....	47
3.3	Ρύθμιση των ποδιών .....	47
3.4	Εγκατάσταση συσκευών Ψυγείου και Καταψύκτη πλάι-πλάι .....	47
3.5	Προειδοποίηση για θερμές επιφάνειες .....	48
<b>4</b>	<b>Προετοιμασία .....</b>	<b>48</b>
4.1	Τρόποι εξοικονόμησης ενέργειας	48
4.2	Πρώτη χρήση .....	49
4.3	Κατηγορία κλίματος και ορισμοί ..	49
<b>5</b>	<b>Χειρισμός του προϊόντος.....</b>	<b>49</b>
<b>6</b>	<b>Χρήση της συσκευής σας .....</b>	<b>50</b>
6.1	Πίνακας ελέγχου του προϊόντος ..	50
6.2	Φύλαξη τροφίμων στο προϊόν .....	52
6.3	Συρτάρι λαχανικών .....	57
6.4	Περιοχή Ψυχρής φύλαξης Γαλακτοκομικών Προϊόντων.....	57
6.5	Αντιστροφή της πλευράς ανοίγματος των θυρών .....	57
6.6	Ειδοποίηση ανοιχτής πόρτας .....	57
6.7	Αντικατάσταση του λαμπτήρα φωτισμού.....	58
<b>7</b>	<b>Συντήρηση και καθαρισμός .....</b>	<b>58</b>
<b>8</b>	<b>Αντιμετώπιση προβλημάτων .....</b>	<b>59</b>

# 1 Οδηγίες σχετικά με το περιβάλλον

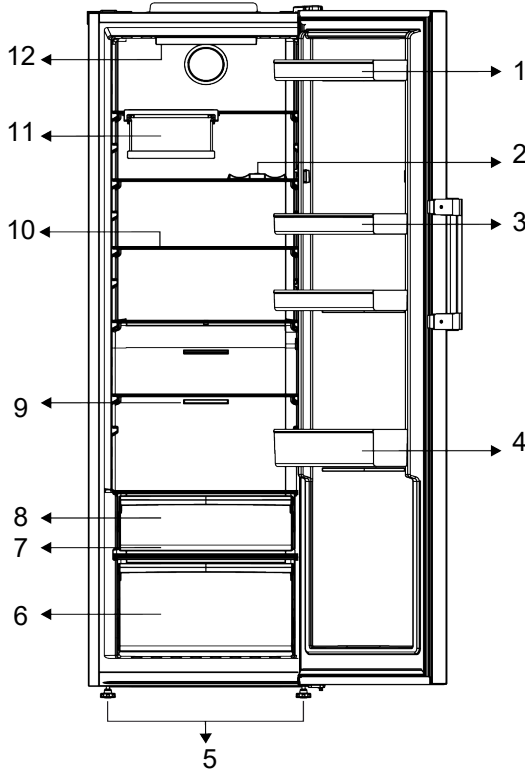
## 1.1 Απόρριψη των υλικών συσκευασίας

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

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

EL

## 2 Το ψυγείο σας



- |                                 |                              |
|---------------------------------|------------------------------|
| 1 Αυγοθήκη                      | 2 * Ράφι μπουκαλιών          |
| 3 Ρυθμιζόμενα ράφια             | 4 Ρυθμιζόμενο ράφι πόρτας    |
| 5 Ρυθμιζόμενα μπροστινά πόδια   | 6 Συρτάρι λαχανικών          |
| 7 * Everfresh                   | 8 * Διαμέρισμα έντονης ψύξης |
| 9 Ανεμιστήρας                   | 10 Ρυθμιζόμενα ράφια         |
| 11 * Αναδιπλούμενη βάση κρασιών | 12 * Λαμπτήρας φωτισμού      |

**\*Προαιρετικός εξοπλισμός:** Οι εικόνες στο παρόν εγχειρίδιο χρήσης είναι σχηματικές και ενδέχεται να μη συμφωνούν ακρι-

βώς με το προϊόν που έχετε. Αν το προϊόν δεν περιλαμβάνει τα σχετικά εξαρτήματα, οι πληροφορίες αφορούν άλλα μοντέλα.

### 3 Εγκατάσταση

Διαβάστε πρώτα τις "Οδηγίες Ασφαλείας"!

#### 3.1 Σωστή θέση εγκατάστασης

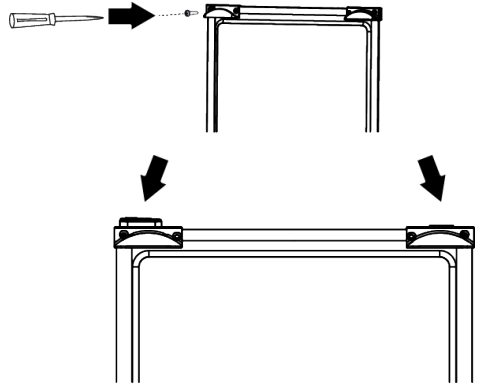
Για την εγκατάσταση του προϊόντος επικοινωνήστε με το Εξουσιοδοτημένο Σέρβις. Για να προετοιμάσετε το προϊόν για εγκατάσταση, δείτε τις πληροφορίες στο εγχειρίδιο χρήσης και βεβαιωθείτε ότι οι παροχές ρεύματος και νερού συμμορφώνονται με τις απαιτήσεις. Αν όχι, καλέστε έναν ηλεκτρολόγο και υδραυλικό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

- Τοποθετήστε το προϊόν πάνω σε μία επίπεδη επιφάνεια, για να αποφύγετε τη δημιουργία κραδασμών
- Τοποθετήστε το προϊόν τουλάχιστον 30 cm μακριά από σύμπα, συσκευή κουζίνας και παρόμοιες πηγές θερμότητας και τουλάχιστον 5 cm από ηλεκτρικούς φούρνους.
- Όταν τοποθετείτε δύο ψυγεία το ένα δίπλα στο άλλο, αφήστε απόσταση τουλάχιστον 4 cm ανάμεσα στις δύο μονάδες.
- Διατηρείτε το προϊόν εκτός της άμεσης ηλιακής ακτινοβολίας και σε ξηρό χώρο.
- Το προϊόν χρειάζεται επαρκή κυκλοφορία αέρα για να λειτουργεί αποδοτικά. Αν το προϊόν τοποθετηθεί μέσα σε εσοχή τοίχου, μην παραλείψετε να αφήσετε ελεύθερη απόσταση τουλάχιστον 5 cm ανάμεσα στο προϊόν και την οροφή, τον πίσω τοίχο και τους πλευρικούς τοίχους.
- Ελέγξτε αν υπάρχει στη θέση του το εξάρτημα διασφάλισης της απόστασης από τον πίσω τοίχο (αν παρέχεται με το προϊόν).
- Αν το εξάρτημα δεν είναι διαθέσιμο, ή αν έχει χαθεί ή πέσει, ρυθμίστε τη θέση του προϊόντος έτσι ώστε να παραμένει διάκενο τουλάχιστον 5 cm ανάμεσα στην πίσω επιφάνεια του προϊόντος και τον τοίχο του δωματίου. Ο ελεύθερος χώρος στην πίσω πλευρά είναι σημαντικός για την αποδοτική λειτουργία του προϊόντος.

#### 3.2 Τοποθέτηση των πλαστικών αποστατών

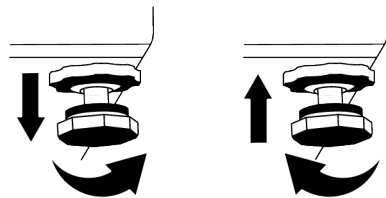
Χρησιμοποιήστε τους πλαστικούς αποστάτες που παρέχονται με το προϊόν, για να διατηρείται επαρκής ελεύθερος χώρος ανάμεσα στο προϊόν και τον τοίχο.

1. Για να τοποθετήσετε τις σφήνες, αφαιρέστε τις βίδες από τη συσκευή και χρησιμοποιήστε τις βίδες που παρέχονται μαζί με τις σφήνες.
2. Τοποθετήστε 2 πλαστικούς αποστάτες στο κάλυμμα εξερισμού όπως φαίνεται στην εικόνα.



#### 3.3 Ρύθμιση των ποδιών

Αν το προϊόν δεν είναι οριζόντιο και σε ευσταθή θέση, ρυθμίστε τα μπροστινά ρυθμιζόμενα πόδια του, περιστρέφοντάς τα δεξιόστροφα ή αριστερόστροφα.

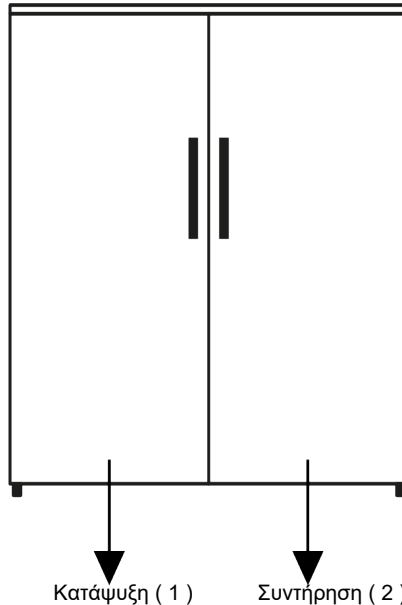


#### 3.4 Εγκατάσταση συσκευών Ψυγείου και Καταψύκτη πλάι-πλάι

Αν πρόκειται να εγκατασταθούν ψυγείο και καταψύκτης πλάι-πλάι, η εγκατάσταση πρέπει να πραγματοποιηθεί ώστε ο καταψύκτης (1) να είναι αριστερά και το ψυγείο

(2) δεξιά. Για την αποτροπή προβλημάτων συμπύκνωσης υδρατμών μεταξύ προί-

όντων, στην αριστερή πλευρά του ψυγείου έχουν ενσωματωθεί αντιστάσεις κατά της συμπύκνωσης.



EL

### 3.5 Προειδοποίηση για θερμές επιφάνειες

Τα πλευρικά τοιχώματα του προϊόντος διαθέτουν σωλήνες ψύξης για την ενίσχυση του συστήματος ψύξης. Αυτές οι επιφάνειες

ενδέχεται να διατρέχονται από υγρό υψηλής πίεσης, το οποίο θερμαίνει τις επιφάνειες των πλευρικών τοιχωμάτων. Αυτό αποτελεί μέρος της φυσιολογικής λειτουργίας και δεν απαιτείται σέρβις.

## 4 Προετοιμασία

Διαβάστε πρώτα τις "Οδηγίες Ασφαλείας"!

### 4.1 Τρόποι εξοικονόμησης ενέργειας

- Αυτή η ψυκτική συσκευή δεν προορίζεται για χρήση ως εντοιχισμένη συσκευή.
- Κατά την τοποθέτηση των τροφίμων αφήνετε αρκετό χώρο μέσα στο ψυγείο για επαρκή κυκλοφορία αέρα για ψύξη.
- Αφού δεν θα υπάρχει απευθείας διείσδυση θερμού και υγρού αέρα στη συσκευή σας όταν δεν ανοίγουν οι πόρτες, η συσκευή σας θα βελτιστοποιήσει την λειτουργία της σε συνθήκες επαρκείς για την προστασία των τροφίμων σας. Στις περιπτώσεις αυτές, λειτουργίες και επί

μέρους μονάδες όπως ο συμπιεστής, ο ανεμιστήρας, ο θερμοαντήρας, το σύστημα απόψυξης, ο φωτισμός, η οθόνη κλπ. θα λειτουργούν σύμφωνα με τις ανάγκες, με την ελάχιστη κατανάλωση ενέργειας.

- Σε περίπτωση που υπάρχουν πολλαπλές επιλογές, τα γυάλινα ράφια θα πρέπει να τοποθετούνται με τέτοιο τρόπο ώστε να μην εμποδίζουν τις εξόδους αέρα στο πίσω τοίχωμα, κατά προτίμηση με τις εξόδους αέρα να παραμένουν κάτω από το γυάλινο ράφι. Αυτός ο συνδυασμός μπορεί να βοηθήσει στη βελτίωση της κατανόμησης του αέρα και σε καλύτερη ενεργειακή απόδοση.

- Φυλάσσετε τα τρόφιμα στον θάλαμο συντήρησης ή στο διαμέρισμα έντονης ψύξης σύμφωνα με τις σωστές συνθήκες φύλαξης για να εξοικονομήσετε ενέργεια.

## 4.2 Πρώτη χρήση

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

- Περιμένετε 2 ώρες πριν χρησιμοποιήσετε το προϊόν, για να διασφαλίσετε την πλήρη αποτελεσματικότητα της ψύξης.
- Αφήστε το προϊόν σε λειτουργία για 6 ώρες χωρίς να τοποθετήσετε τρόφιμα μέσα και μην ανοίξετε την πόρτα του, εκτός αν αυτό είναι απολύτως απαραίτητο.
- Η αλλαγή θερμοκρασίας που προκαλείται από το άνοιγμα και κλείσιμο της πόρτας κατά τη χρήση του προϊόντος μπορεί κανονικά να έχει σαν συνέπεια συμπύκνωση πάνω σε ράφια της πόρτας/του κυρίως σώματος και σε γυάλινες συσκευασίες που είναι τοποθετημένες μέσα στο προϊόν.
- Θα ακουστεί ένας ήχος όταν ο συμπιεστής τεθεί σε λειτουργία. Είναι φυσιολογικό να παράγονται θόρυβοι στο προϊόν ακόμα και αν ο συμπιεστής δεν λειτουργεί, καθώς μπορεί να υπάρχει συμπιεσμένο υγρό και αέριο μέσα στο ψυκτικό σύστημα.

## 5 Χειρισμός του προϊόντος

Διαβάστε πρώτα τις "Οδηγίες Ασφαλείας"!

- Αυτό το προϊόν δεν είναι κατάλληλο για κατάψυξη τροφίμων.
- Το προϊόν θα πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο για αποθήκευση τροφίμων.
- Κλείστε την βαλβίδα νερού αν βρίσκεστε μακριά από το σπίτι (π.χ. σε διακοπές) και δεν πρόκειται να χρησιμοποιήσετε το Icematic ή τον διανομέα νερού για μεγάλο χρονικό διάστημα. Διαφορετικά, ενδέχεται να υπάρξουν διαρροές νερού.

- Είναι φυσιολογικό να είναι θερμές οι μπροστινές άκρες του προϊόντος. Η θέρμανση αυτών των περιοχών είναι μέρος του σχεδιασμού με σκοπό την αποτροπή συμπύκνωσης
- Σε κάποια μοντέλα, ο πίνακας ενδείξεων απενεργοποιείται αυτόματα 1 λεπτό μετά το κλείσιμο της πόρτας. Ενεργοποιείται ξανά όταν ανοιχτεί η πόρτα ή όταν πατηθεί οποιοδήποτε κουμπί.

## 4.3 Κατηγορία κλίματος και ορισμοί

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

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

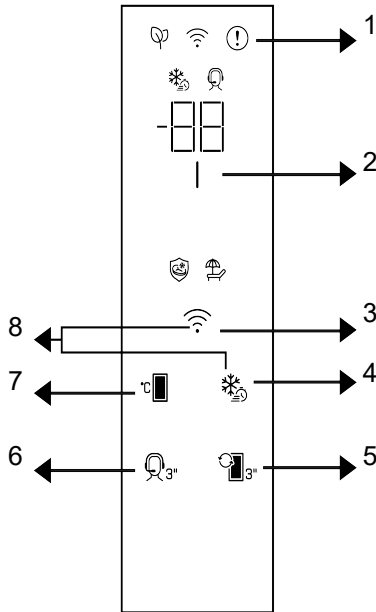
## Αποσύνδεση του προϊόντος από την πρίζα

- Αφαιρέστε τα τρόφιμα για να αποφύγετε δυσοσμία.
- Περιμένετε να λιώσει ο πάγος, καθαρίστε το εσωτερικό και αφήστε το να στεγνώσει, αφήστε τις πόρτες ανοικτές για να αποφύγετε ζημιά στα εσωτερικά πλαστικά μέρη του κορμού του προϊόντος.

## 6 Χρήση της συσκευής σας

### 6.1 Πίνακας ελέγχου του προϊόντος

EL



- 1 Ένδειξη κατάστασης σφάλματος
- 3 \* Πλήκτρο ασύρματης σύνδεσης
- 5 Πλήκτρο μετατροπής θαλάμου
- 7 Πλήκτρο ρύθμισης θερμοκρασίας

- 2 Ένδειξη εξοικονόμησης ενέργειας (οθόνη ανενεργή)
- 4 Πλήκτρο Ταχείας κατάψυξης / Ταχείας ψύξης
- 6 \* Πλήκτρο υπηρεσίας υποστήριξης
- 8 \* Πλήκτρο επαναφοράς ρυθμίσεων ασύρματης σύνδεσης

Διαβάστε πρώτα τις "Οδηγίες Ασφαλείας"! Οι ηχητικές και οπτικές λειτουργίες του πίνακα ενδείξεων θα σας βοηθήσουν στη χρήση του ψυγείου.

**\*Προαιρετικά:** Οι εμφανιζόμενες λειτουργίες είναι προαιρετικές, ενδέχεται να υπάρχουν διαφορές στο σχήμα και στη θέση των λειτουργιών που υπάρχουν στον πίνακα ενδείξεων της συσκευής σας.

#### 1. Ένδειξη Κατάστασης προβλήματος



Αυτή η ένδειξη θα είναι ενεργή αν το ψυγείο σας δεν μπορεί να παρέχει επαρκή ψύξη ή σε περίπτωση σφάλματος αισθητήρα. Θα υπάρχει το σύμβολο "E" στην ένδειξη θερμοκρασίας θαλάμου καταψύκτη και αριθμοί όπως 1,2,3... στην ένδειξη θερμοκρασίας θαλάμου συντήρησης. Αυτοί οι αριθμοί παρέχουν πληροφορίες στους εξουσιοδοτημένους τεχνικούς σέρβις ως προς το σφάλ-

μα που έχει προκύψει. Ένα θαυμαστικό μπορεί να εμφανιστεί αν τοποθετήσετε θερμά τρόφιμα μέσα στον θάλαμο καταψύκτη ή αν αφήσετε την πόρτα ανοιχτή για μεγάλο χρονικό διάστημα. Δεν πρόκειται για πρόβλημα, αυτή η προειδοποίηση θα πάψει να εμφανίζεται όταν τα τρόφιμα καταψυχθούν ή όταν πατήσετε οποιοδήποτε πλήκτρο.

## 2. Ένδειξη εξοικονόμησης ενέργειας

### (οθόνη ανενεργή)

Η λειτουργία εξοικονόμησης ενέργειας ενεργοποιείται αυτόματα και το σύμβολο εξοικονόμησης ενέργειας ανάβει, όταν η πόρτα του προϊόντος δεν ανοίξει ή κλείσει για ορισμένο χρονικό διάστημα. Όταν είναι ενεργή η λειτουργία εξοικονόμησης ενέργειας, θα σβήσουν όλα τα σύμβολα στην οθόνη, εκτός από το σύμβολο εξοικονόμησης ενέργειας. Όταν είναι ενεργή η λειτουργία εξοικονόμησης ενέργειας, αν πατήσετε κάποιο πλήκτρο ή ανοίξετε την πόρτα, η λειτουργία εξοικονόμησης ενέργειας θα απενεργοποιηθεί, και τα σύμβολα στην οθόνη θα επιστρέψουν στην φυσιολογική τους κατάσταση. Η λειτουργία εξοικονόμησης ενέργειας έχει οριστεί ως ενεργή εκ κατασκευής και δεν μπορεί να ακυρωθεί.

## \*3. Πλήκτρο ασύρματης σύνδεσης

Αυτό το πλήκτρο χρησιμοποιείται για ασύρματη σύνδεση στη συσκευή σας μέσω της εφαρμογής κινητών HomeWhiz. Αν το πλήκτρο πατηθεί παρατεταμένα (3 δευτερόλεπτα), το σύμβολο ασύρματης σύνδεσης στην οθόνη/ένδειξη θα αναβοσβήνει (σε διαστήματα 0,5 δευτερολέπτων). Με αυτό τον τρόπο γίνεται η αρχική σύνδεση του προϊόντος με το οικιακό δίκτυο. Αφότου επιτευχθεί η ασύρματη σύνδεση με το προϊόν, το σύμβολο ασύρματης σύνδεσης είναι μόνιμα αναμμένο. Αφού ολοκληρωθεί η πρώτη ρύθμιση, μπορείτε να ενεργοποιείτε/ απενεργοποιείτε τη σύνδεση πατώντας αυτό το πλήκτρο. Το σύμβολο ασύρματης σύνδεσης θα αναβοσβήνει γρήγορα (σε διαστήματα 0,2 δευτερολέπτων) μέχρι να δημιουργηθεί η σύνδεση. Όταν η σύνδεση γίνει ενεργή, το σύμβολο ασύρματης σύνδεσης αναβοσβήνει συνεχώς. Αν δεν μπορεί να επιτευχθεί σύνδεση για μεγάλο χρονικό

διάστημα, ελέγξτε τις ρυθμίσεις σύνδεσής σας και ανατρέξτε στην ενότητα "Αντιμετώπιση προβλημάτων" η οποία περιέχεται στο Εγχειρίδιο Χρήστη. Η εφαρμογή HomeWhiz θα χρησιμοποιείται για την ασύρματη σύνδεση. Τα βήματα εγκατάστασης περιγράφονται στην εφαρμογή κατά την εγκατάσταση. Μπορείτε να αποκτήσετε πρόσβαση στην εφαρμογή σαρώνοντας τον κωδικό QR ο οποίος βρίσκεται στην ετικέτα HomeWhiz πάνω στο προϊόν. Μπορείτε να αποκτήσετε την εφαρμογή από το App Store για συσκευές iOS και από το Play Store για συσκευές Android. Για λεπτομέρειες επισκεφθείτε τον ιστότοπο <https://www.homewhiz.com/>.

## 4. Πλήκτρο Ταχείας κατάψυξης/ Ταχείας ψύξης

Όταν πατηθεί το πλήκτρο ταχείας κατάψυξης/ψύξης, θα ανάψει το σύμβολο ταχείας κατάψυξης/ψύξης και θα ενεργοποιηθεί η λειτουργία ταχείας κατάψυξης. Στη λειτουργία καταψύκτη, η θερμοκρασία του θαλάμου ρυθμίζεται σε -27 °C. Σε λειτουργία συντήρησης, η θερμοκρασία του θαλάμου ρυθμίζεται σε 1 °C. Για να ακυρώσετε τη λειτουργία, πατήστε πάλι το πλήκτρο. Η λειτουργία ταχείας κατάψυξης θα ακυρωθεί αυτόματα μετά από λίγο. Για να καταψύξετε μια μεγάλη ποσότητα νωπών τροφίμων, πατήστε το πλήκτρο ταχείας κατάψυξης πριν τοποθετήσετε τα τρόφιμα στον θάλαμο καταψύκτη.

## 5. Πλήκτρο μετατροπής θαλάμου

Αν πατήσετε για 3 δευτερόλεπτα το πλήκτρο μετατροπής θαλάμου, ο θάλαμος μεταβαίνει από λειτουργία συντήρησης σε λειτουργία καταψύκτη και αντίστροφα

## \*6. Πλήκτρο Υπηρεσίας υποστήριξης



Πατήστε αυτό το πλήκτρο για 3 δευτερόλεπτα για να ενεργοποιήσετε την υπηρεσία υποστήριξης. Λεπτομερείς πληροφορίες σχετικά με την υπηρεσία υποστήριξης μπορείτε να βρείτε στην ενότητα "Λειτουργία Υπηρεσίας υποστήριξης".

## 7. Πλήκτρο ρύθμισης θερμοκρασίας

Επιτρέπει τη ρύθμιση της θερμοκρασίας για το ψυγείο. Πατώντας αυτό το πλήκτρο μπορείτε να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία του θαλάμου σε

-18, -19, -20, -21, -22, -23, -24 °C σε λειτουργία κατάψυξης, και 4,3,2,1,8,7,6,5 °C σε λειτουργία συντήρησης.

## \*8. Πλήκτρο επαναφοράς ρυθμίσεων

ασύρματης σύνδεσης  + 

Για επαναφορά των ρυθμίσεων ασύρματης σύνδεσης, πρέπει να πατηθούν ταυτόχρονα για 3 δευτερόλεπτα τα πλήκτρα Ταχείας κατάψυξης και ασύρματης σύνδεσης. Όλες οι πληροφορίες χρήστη οι οποίες έχουν καταγραφεί καταργούνται από το προϊόν όταν γίνει επαναφορά/ αποκατάσταση των εργασιακών ρυθμίσεων.

Η θερμοκρασία μπορεί να ρυθμιστεί μεταξύ 1 και 8°C για τον θάλαμο συντήρησης και μεταξύ -24 και -15°C για τον θάλαμο καταψύκτη. Οι τιμές θερμοκρασίας που μπορούν να ρυθμιστούν ενδέχεται να διαφέρουν ανάλογα με το εύρος που αντιστοιχεί στις προδιαγραφές του προϊόντος.

## 6.2 Φύλαξη τροφίμων στο προϊόν

### Φύλαξη τροφίμων στο διαμέρισμα Έντονης ψύξης

Στο διαμέρισμα έντονης ψύξης, η θερμοκρασία των τροφίμων που θα φυλαχτούν στο προϊόν μπορεί να βρίσκεται στην περιοχή +3 °C και -3 °C. Η θερμοκρασία στο διαμέρισμα έντονης ψύξης μπορεί να πέσει κάτω από τους 0 °C, και αυτή η θερμοκρασία δεν είναι κατάλληλη για φύλαξη φρέσκων φρούτων και λαχανικών. Αν θέλετε να φυλάξετε νωπά τρόφιμα στα συρτάρια χαμηλής θερμοκρασίας, βεβαιωθείτε να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία του ψυγείου σε 5 °C ή μεγαλύτερη θερμοκρασία.

Φυλάσσετε τα τρόφιμα σε διαφορετικές θέσεις σύμφωνα με τις ιδιότητές τους:	
Τρόφιμο	Θέση
Αυγό	Ράφι πόρτας
Γαλακτοκομικά προϊόντα (βούτυρο, τυρί)	Αν διατίθεται, σε διαμέρισμα μηδέν βαθμών Κελσίου (για τρόφιμα πρωινού)/ διαμέρισμα έντονης ψύξης
Φρούτα, λαχανικά και φυλλώδη είδη	Διαμέρισμα φρούτων-λαχανικών, τμήμα λαχανικών ή: Στο διαμέρισμα νωπών τροφίμων, στο συρτάρι λαχανικών ή στο συρτάρι Everfresh+ (αν διατίθεται), εφόσον το ψυγείο έχει ρυθμιστεί σε θερμοκρασία άνω των 5 °C.
Νωπό κρέας, πουλερικά, ψάρια, λουκάνικα κλπ. Μαγειρεμένα τρόφιμα	Αν διατίθεται, σε διαμέρισμα μηδέν βαθμών Κελσίου (για τρόφιμα πρωινού)/ διαμέρισμα έντονης ψύξης
Τρόφιμα έτοιμα για σερβίρισμα, συσκευασμένα προϊόντα, τρόφιμα σε κονσέρβες και πίκλες	Πάνω ράφια ή ράφι πόρτας
Αναψυκτικά, μπουκάλια, μπαχαρικά και σνακ	Ράφι πόρτας

## Φύλαξη τροφίμων στον θάλαμο καταψύκτη

- Μπορείτε να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία Ταχεία Κατάψυξη 4-6 ώρες πριν τη λειτουργία κατάψυξης, και να επιτύχετε ταχύτερη ψύξη των τροφίμων.
- Αφήνετε τα ζεστά φαγητά να κρυσώσουν σε θερμοκρασία δωματίου πριν τα τοποθετήσετε μέσα στον θάλαμο καταψύκτη.

- Τα τρόφιμα προς κατάψυξη πρέπει να τα χωρίζετε σε μερίδες ανάλογα με την ποσότητα που θα καταναλωθεί, και να τα καταψύχετε σε ξεχωριστές συσκευασίες.
- Συνιστάται να συσκευάζετε τα τρόφιμα πριν τα τοποθετήσετε μέσα στον καταψύκτη.
- Για να αποφύγετε τη λήξη των χρόνων αποθήκευσης, σημειώνετε στη συσκευασία την ημερομηνία κατάψυξης, το χρο-

κό όριο και το όνομα του τροφίμου, σύμφωνα με τις περιόδους αποθήκευσης των διαφόρων τροφίμων.

- Καταναλώνετε γρήγορα τα τρόφιμα που έχετε αποψύξει. Τα τρόφιμα που έχουν αποψυχθεί δεν επιτρέπεται να καταψύχονται πάλι εκτός αν μαγειρευτούν πρώτα. Δεν είναι ασφαλές να καταναλώνετε νωπά τρόφιμα που επανακαταψύχθηκαν χωρίς να μαγειρευτούν αφού αποψύχθηκαν.
- Όταν καταψύχετε νωπά τρόφιμα, αποφεύγετε να τα φέρνετε σε επαφή με ήδη κατεψυγμένα τρόφιμα. Διαφορετικά, τα ήδη κατεψυγμένα τρόφιμα θα αποψυχθούν.

#### **Φύλαξη κατεψυγμένων προϊόντων**

- Όταν φυλάσσετε τα τρόφιμα, τηρείτε τα χρονικά διαστήματα που καθορίζονται σε αυτές τις οδηγίες.
- Για να προστατεύετε την ποιότητα των τροφίμων, διατηρείτε όσο το δυνατόν μικρότερο το διάστημα μεταξύ της αγοράς και τη φύλαξης των τροφίμων.
- Αγοράζετε κατεψυγμένα τρόφιμα που έχουν αποθηκευτεί σε θερμοκρασίες – 18 °C ή χαμηλότερες.

- Αποφεύγετε να αγοράζετε τρόφιμα των οποίων οι συσκευασίες καλύπτονται από πάγο κλπ. Αυτό σημαίνει ότι το προϊόν ενδεχομένως είχε αποψυχθεί εν μέρει και καταψυχθεί πάλι. Η θερμοκρασία έχει μεγάλες επιπτώσεις στην ποιότητα των τροφίμων.
- Φυλάσσετε τα τρόφιμα το πολύ για το χρονικό διάστημα που συνιστά ο παρασκευαστής τους. Αφαιρείτε από τον καταψύκτη μόνο όσα τρόφιμα χρειάζεστε.
- Εκτός από περιπτώσεις όπου υπάρχουν ακραίες συνθήκες στο περιβάλλον, αν το προϊόν σας (στον πίνακα συνιστώμενων τιμών ρύθμισης) έχει ρυθμιστεί στις προβλεπόμενες τιμές ρύθμισης, τα τρόφιμα διατηρούν τη φρεσκάδα τους για περισσότερο χρόνο, τόσο στον θάλαμο συντήρησης όσο και στον θάλαμο καταψύκτη.
- Αν το διαμέρισμα νωπών τροφίμων ρυθμιστεί σε χαμηλότερη θερμοκρασία, τα φρέσκα φρούτα και λαχανικά μπορεί να είναι εν μέρει παγωμένα.
- Οι θάλαμοι δύο αστέρων είναι κατάλληλοι για ήδη κατεψυγμένα τρόφιμα. Μπορείτε να διατηρείτε παγωτό και παγάκια.
- Καταψύχετε νωπά τρόφιμα μόνο στο διαμέρισμα 4 αστέρων.

Ψάρι και κρέας		Προετοιμασία	Μέγιστος χρόνος αποθήκευσης (μήνες)	
Προϊόντα κρέατος	Βοδινό	Μπριζόλες	Κόψτε σε πάχος 2 cm και τοποθετήστε ανάμεσα αλουμινόχαρτο ή τυλίξτε σφιχτά με μεμβράνη	6-8
		Ψητό	Συσκευάστε τις μερίδες κρέατος σε σακούλα ψυγείου ή τυλίξτε τις σφιχτά με μεμβράνη	6-8
		Κύβιοι	Σε μικρά τεμάχια	6-8
		Σνίτσελ, παιδάκια	Τοποθετήστε αλουμινόχαρτο ανάμεσα στις φέτες ή τυλίξτε τις ξεχωριστά με μεμβράνη	6-8
	Πρόβατο	Παιδάκια	Τοποθετήστε αλουμινόχαρτο ανάμεσα στα κομμάτια κρέατος ή τυλίξτε τα ξεχωριστά με μεμβράνη	4-8
		Ψητό	Συσκευάστε τις μερίδες κρέατος σε σακούλα ψυγείου ή τυλίξτε τις σφιχτά με μεμβράνη	4-8
		Κύβιοι	Συσκευάστε το κομμένο κρέας σε σακούλα ψυγείου ή τυλίξτε σφιχτά με μεμβράνη	4-8
	Μοσχάρι	Ψητό	Συσκευάστε τις μερίδες κρέατος σε σακούλα ψυγείου ή τυλίξτε τις σφιχτά με μεμβράνη	8-12
		Μπριζόλες	Κόψτε σε πάχος 2 cm και τοποθετήστε ανάμεσα αλουμινόχαρτο ή τυλίξτε σφιχτά με μεμβράνη	8-12
		Κύβιοι	Σε μικρά τεμάχια	8-12
		Βραστό κρέας	Συσκευάστε σε μικρά κομμάτια μέσα σε σακούλα ψυγείου	8-12
	Κιμάς	Χωρίς καρύκευση, σε επίπεδες σακούλες	1-3	
	Εντόσθια (κομμάτι)	Σε κομμάτια	1-3	
	Λουκάνικο ωριμασμένο - Σαλάμι	Θα πρέπει να συσκευάζεται ακόμα και αν έχει περιβληθεί.	1-3	
	Ζαμπόν	Τοποθετήστε αλουμινόχαρτο ανάμεσα στις κομμένες φέτες	2-3	
	Πουλερικά και κυνήγι	Κοτόπουλο και γαλοπούλα	Τυλίξτε σε αλουμινόχαρτο	4-6
		Χήνα	Τυλίξτε σε μεμβράνη (οι μερίδες δεν πρέπει να υπερβαίνουν τα 2,5 kg)	4-6
		Πάπια	Τυλίξτε σε μεμβράνη (οι μερίδες δεν πρέπει να υπερβαίνουν τα 2,5 kg)	4-6
		Ελάφι, κουνέλι, αίγαγρος	Τυλίξτε σε μεμβράνη (οι μερίδες δεν πρέπει να υπερβαίνουν τα 2,5 kg, και τα οστά τους πρέπει να διαχωρίζονται)	6-8
Ψάρια και θαλασσινά	Ψάρια γλυκού νερού (πέστροφα, κυπρίνος, τούρνα, γατόψαρο)	Μετά από σχολαστική αφαίρεση των λεπιών και καθαρισμό των εντοσθίων, πλύνετε και στεγνώστε, και αφαιρείτε το κεφάλι και την ουρά όταν χρειάζεται.	2	
	Μη λιπαρά ψάρια (λαβράκι, καλκάνι, γλώσσα)		4-6	
	Λιπαρά ψάρια (παλαμιδα, σκουμπρί, γοφάρι, μπαρμπούνι, γαύρος)		2-4	
	Οστρακοειδή	Καθαρισμένα και σε σακούλες	4-6	
	Χαβιάρι	Στη συσκευασία του, μέσα σε αλουμινένιο ή πλαστικό δοχείο	2-3	

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

Φρούτα και λαχανικά	Προετοιμασία	Μέγιστος χρόνος αποθήκευσης (μήνες)
Αμπελοφάσουλα και φασολάκια	Ζεματίστε για 3 λεπτά μετά το πλύσιμο και κόψτε σε μικρά κομμάτια	10-13
Αρακάς	Ζεματίστε για 2 λεπτά μετά το ξεφλούδισμα και το πλύσιμο	10-12
Λάχανο	Ζεματίστε για 1-2 λεπτά μετά τον καθαρισμό	6-8
Καρότο	Ζεματίστε για 3-4 λεπτά μετά τον καθαρισμό και την κοπή σε μικρά κομμάτια	12
Πιπεριές	Βράστε για 2-3 λεπτά αφού κόψετε το κοτσάνι, κόψετε στα δύο και αφαιρέσετε τους σπόρους	8-10
Σπανάκι	Ζεματίστε για 2 λεπτά μετά το πλύσιμο και τον καθαρισμό	6-9
Πράσο	Ζεματίστε για 5 λεπτά μετά τον τεμαχισμό	6-8
Κουνουπίδι	Ζεματίστε σε νερό με λίγο λεμόνι για 3-5 λεπτά μετά την αφαίρεση των φύλλων, την κοπή του κοτσανιού κομμάτια	10-12
Μελιτζάνα	Ζεματίστε για 4 λεπτά μετά το πλύσιμο και την κοπή σε κομμάτια 2 cm	10-12
Κολοκύθα	Ζεματίστε για 2-3 λεπτά μετά το πλύσιμο και την κοπή σε κομμάτια 2 cm	8-10
Μανιτάρια	Σοτάρετε ελαφρά με λάδι και ραντίστε με λεμόνι	2-3
Καλαμπόκι	Καθαρίστε και συσκευάστε ολόκληρο ή σε κόκκους	12
Μήλο και αχλάδι	Ζεματίστε για 2-3 λεπτά μετά το ξεφλούδισμα και τον τεμαχισμό σε φέτες	8-10
Βερίκοκο και ροδάκινο	Κόψτε στη μέση και αφαιρέστε τα κουκούτσια	4-6
Φράουλα και βατόμουρο	Πλύνετε και αφαιρέστε τα κουκούτσια	8-12
Ψητά φρούτα	Με προσθήκη 10% ζάχαρης στο δοχείο	12
Δαμάσκηνο, κεράσι, βύσσινο	Πλύνετε και αφαιρέστε τα κοτσάνια	8-12

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

Γαλακτοκομικά προϊόντα	Προετοιμασία	Μέγιστος χρόνος αποθήκευσης (μήνες)	Συνθήκες αποθήκευσης
Τυρί (εκτός από τυρί φέτα)	Σε φέτες με αλουμινοχαρτο ανάμεσα	6-8	Μπορεί να παραμείνει στην αρχική του συσκευασία για βραχυπρόθεσμη αποθήκευση. Για μακροπρόθεσμη αποθήκευση πρέπει να τυλιχτεί επιπλέον σε αλουμινοχαρτο ή πλαστική μεμβράνη.
Βούτυρο, μαργαρίνη	Στην αρχική συσκευασία	6	Στην αρχική συσκευασία ή σε πλαστικούς περιέκτες

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

"Η ποσότητα νωπών τροφίμων που μπορούν να καταψυχθούν μέσα σε ορισμένο χρονικό διάστημα αναφέρεται στην ετικέτα τύπου."

- Οι θερμοκρασίες των θαλάμων αυξάνονται έντονα αν η πόρτα του θαλάμου ανοίγει και κλείνει συχνά και διατηρείται ανοιχτή για μεγάλο χρονικό διάστημα. Αυτό μπορεί να μειώσει τη διάρκεια ζωής των τροφίμων και να προκαλέσει αλλοίωσή τους.

- Για να μην προκαλούνται δυσοσμία και αλλαγές γεύσης μέσα στη συσκευή, τα τρόφιμα θα πρέπει να φυλάσσονται σε κλειστούς περιέκτες.
- Για να επιτύχετε καλύτερη και ομοιόμορφη ψύξη, τοποθετείτε τα τρόφιμα σε αποστάσεις μεταξύ τους ώστε να μπορεί να κυκλοφορεί ανάμεσά τους ο αέρας.
- Διευκολύνετε τη ροή του αέρα αφήνοντας διάκενα ανάμεσα στα τρόφιμα και το εσωτερικό τοίχωμα. Αν στηρίζετε τρόφιμα στο πίσω τοίχωμα, τα τρόφιμα αυτά μπορεί να παγώσουν.
- Αφήνετε τα μαγειρεμένα ζεστά φαγητά να κρυσώσουν σε θερμοκρασία δωματίου πριν τα τοποθετήσετε μέσα στο ψυγείο. Κατόπιν μπορείτε να τοποθετήσετε το προς ψύξη φαγητό στα κάτω ράφια του ψυγείου σας. Τοποθετείτε τα ζεστά τρόφιμα μακριά από τρόφιμα που αλλοιώνονται εύκολα.
- Αποψύχετε τα κατεψυγμένα τρόφιμα μέσα στο διαμέρισμα νωπών τροφίμων. Με αυτόν τον τρόπο μπορείτε να ψύχετε το διαμέρισμα νωπών τροφίμων με χρήση της ψύξης των κατεψυγμένων τροφίμων και να εξοικονομείτε ενέργεια.
- Η φύλαξη στο ψυγείο μη ώριμων τροπικών φρούτων (όπως μάνγκο, ποικιλίες πεπονιών, παπάγια, μπανάνες, ανανάς) μπορεί να επιταχύνει τη διαδικασία ωρίμανσης. Αυτό δεν συνιστάται, γιατί θα έχει ως αποτέλεσμα μικρότερο χρόνο διατήρησης.
- Θα πρέπει να φυλάσσετε κρεμμύδια, σκόρδα, τζίντζερ και άλλα ριζώδη λαχανικά σε σκοτεινές και δροσερές συνθήκες, όχι μέσα στο ψυγείο.
- Αν διαπιστώσετε ότι ένα τρόφιμο μέσα στο ψυγείο έχει αλλοιωθεί, πετάξτε το και καθαρίστε τα αξεσουάρ που έχουν έρθει σε επαφή με αυτό.
- Για να ψύξετε γρήγορα φαγητά όπως σούπες και ραγού, που μαγειρεύονται μέσα σε μεγάλες κασαρόλες, μπορείτε να τα τοποθετείτε μέσα στο ψυγείο χωρίζοντάς τα σε άλλα δικά σας ρηχά δοχεία.
- Μην τοποθετείτε μη συσκευασμένα τρόφιμα κοντά σε αυγά.
- Φυλάσσετε τα φρούτα και τα λαχανικά ξεχωριστά και αποθηκεύετε κάθε είδος μαζί (για παράδειγμα μήλα με μήλα, καρότα με καρότα).
- Αφαιρείτε τα πράσινα λαχανικά από τις πλαστικές σακούλες και τοποθετείτε τα μέσα στο ψυγείο αφού τα τυλίξετε σε χαρτί κουζίνας ή χαρτί στεγνώματος. Αν πλένετε τα τρόφιμα αυτά πριν τα τοποθετήσετε στο ψυγείο, μην ξεχνάτε να τα στεγνώνετε πριν τη φύλαξη.
- Μπορείτε και να δημιουργήσετε ένα υγρό περιβάλλον και να παρέχετε ροή αέρα διατηρώντας φρούτα και λαχανικά που είναι ευπαθή σε ξήρανση, σε διάτρητες ή μη στεγανές πλαστικές σακούλες.
- Εκτός από περιπτώσεις όπου υπάρχουν ακραίες συνθήκες στο περιβάλλον, αν το προϊόν έχει ρυθμιστεί στις προβλεπόμενες τιμές ρύθμισης (στον πίνακα συνιστώμενων τιμών ρύθμισης), τα τρόφιμα διατηρούν τη φρεσκάδα τους για περισσότερο χρόνο, τόσο στο διαμέρισμα έντονης ψύξης όσο και στον θάλαμο καταψύκτη.

### Τοποθέτηση των τροφίμων

**Ράφια θαλάμου συντήρησης:** Τρόφιμα σε δοχεία φύλαξης, πιάτα με κάλυμμα ή θήκες με κάλυμμα, αυγά (σε κλειστή θήκη)

**Ράφια πόρτας θαλάμου συντήρησης:** Μικρά και συσκευασμένα τρόφιμα ή ποτά

**Τμήμα λαχανικών:** Λαχανικά και φρούτα

### Πίνακας συνιστώμενων τιμών ρύθμισης

Ρύθμιση θαλάμου συντήρησης	Παρατηρήσεις
4°C	Αυτή είναι η προεπιλεγμένη, συνιστώμενη ρύθμιση. Αυτή η ρύθμιση συνιστάται αν η θερμοκρασία περιβάλλοντος είναι κάτω από 30°C.

### Λεπτομέρειες Καταψύκτη

Σύμφωνα με τα πρότυπα IEC 62552, ο καταψύκτης θα πρέπει να έχει την ικανότητα να διατηρεί παγωμένα 4,5 kg τροφίμων σε

θερμοκρασία -18°C ή χαμηλότερη, για θερμοκρασία δωματίου 25°C, σε 24 ώρες για κάθε 100 λίτρα χωρητικότητας του θαλάμου καταψύκτη.

Τα τρόφιμα μπορούν να διατηρούνται για μεγάλα χρονικά διαστήματα μόνο σε θερμοκρασίες μικρότερες των  $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ .

Μπορείτε να διατηρήσετε τα τρόφιμα φρέσκα για μήνες (στον καταψύκτη σε θερμοκρασίες  $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$  ή χαμηλότερες).

Τα τρόφιμα προς κατάψυξη δεν πρέπει να έρχονται σε επαφή με τα ήδη κατεψυγμένα τρόφιμα, ώστε να αποφευχθεί η μερική απόψυξη των δεύτερων.

Βράστε τα λαχανικά και φιλτράρετε το νερό για να επεκτείνετε τη διάρκεια φύλαξης. Τοποθετήστε τα τρόφιμα σε αεροστεγείς συσκευασίες μετά το φιλτράρισμα και τοποθετήστε τα στον καταψύκτη. Μπανάνες, ντομάτες, μαρούλι, σέλινο, βραστά αυγά, πατάτες και παρόμοια τρόφιμα δεν θα πρέπει να καταψύχονται. Σε περίπτωση που αυτά τα τρόφιμα καταψυχθούν, μόνο η διατροφική αξία και οι οργανοληπτικές τους δυνατότητες θα επηρεαστούν αρνητικά. Δεν υπάρχει πιθανότητα αλλοίωσης που θα μπορούσε να απειλήσει την ανθρώπινη υγεία.

#### **Τοποθέτηση των τροφίμων**

**Ράφια θαλάμου καταψύκτη:** Διάφορα κατεψυγμένα τρόφιμα, όπως κρέας, ψάρια, παγωτό, λαχανικά κλπ.

**Ράφια θαλάμου συντήρησης:** Τρόφιμα σε δοχεία φύλαξης, πιάτα με κάλυμμα ή θήκες με κάλυμμα, αυγά (σε κλειστή θήκη)

**Ράφια πόρτας θαλάμου συντήρησης:** Μικρά και συσκευασμένα τρόφιμα ή ποτά

**Τμήμα λαχανικών:** Λαχανικά και φρούτα

**Διαμέρισμα νωπών τροφίμων:** Ντελικατέσεν (τρόφιμα για πρωινό, προϊόντα κρέατος που πρέπει να καταναλωθούν σύντομα)

### **6.3 Συρτάρι λαχανικών**

Το συρτάρι λαχανικών του ψυγείου έχει σχεδιαστεί για να διατηρεί τα λαχανικά φρέσκα διατηρώντας την υγρασία. Για αυτό τον λόγο, η γενική κυκλοφορία ψυχρού αέρα είναι εντονότερη μέσα στο συρτάρι λαχανικών. Φυλάξτε φρούτα και λαχανικά σε αυτό τον θάλαμο. Κρατήστε τα πράσινα λαχανικά και τα φρούτα σε διαφορετικά σημεία μεταξύ τους, για να μεγιστοποιήσετε τον χρόνο ζωής τους.

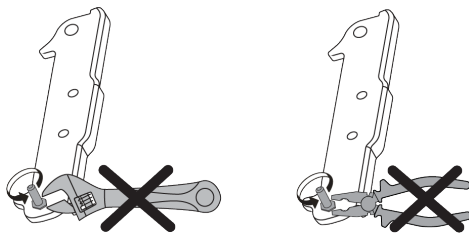
### **6.4 Περιοχή Ψυχρής φύλαξης Γαλακτοκομικών Προϊόντων**

#### **Συρτάρι έντονης ψύξης**

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

### **6.5 Αντιστροφή της πλευράς ανοίγματος των θυρών**

Η πλευρά ανοίγματος των θυρών του ψυγείου σας μπορεί να αντιστραφεί, ενδεχομένως για να ταιριάζει στη θέση όπου θέλετε να το τοποθετήσετε. Όταν χρειάζεται να γίνει αυτό, θα πρέπει οπωσδήποτε να καλέσετε το πλησιέστερο Εξουσιοδοτημένο Σέρβις.



### **6.6 Ειδοποίηση ανοιχτής πόρτας**

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

#### **Έκδοση 1:**

Αν η πόρτα του προϊόντος παραμένει ανοικτή για ορισμένο χρονικό διάστημα (μεταξύ 60 s και 120 s), παράγεται ένα ηχητικό σήμα προειδοποίησης. Ανάλογα με το μοντέλο του προϊόντος, μπορεί να εμφανίζεται επιπλέον και ένα οπτικό σήμα προειδοποίησης (αναβοσβήσιμο φωτισμού). Αν κλείσει-

τε την πόρτα της συσκευής ή πατήσετε ένα κουμπί στην οθόνη της συσκευής, αν υπάρχει, ο ήχος προειδοποίησης θα σταματήσει.

## Έκδοση 2:

Αν η πόρτα της συσκευής παραμένει ανοιχτή για ένα ορισμένο χρονικό διάστημα (μεταξύ 60 s και 120 s), παράγεται η ειδοποίηση ανοιχτής πόρτας. Η ειδοποίηση ανοιχτής πόρτας παράγεται με βαθμιαία αυξανόμενη ένταση. Πρώτα, αρχίζει να ακούγεται μια ηχητική προειδοποίηση. Μετά από 4 λεπτά, αν η πόρτα δεν έχει κλείσει ακόμα, ενεργοποιείται μια ηχητική προειδοποίηση (αναβοσβήσιμο φωτισμού). Η ειδοποίηση ανοιχτής πόρτας θα καθυστερήσει για ένα ορισμένο χρονικό διάστημα (μεταξύ 60 s και 120 s) αν πατηθεί οποιοδήποτε πλή-

κτρο στην οθόνη του προϊόντος, αν υπάρχει. Κατόπιν η διαδικασία θα αρχίσει πάλι. Όταν κλειστεί η πόρτα της συσκευής, η ειδοποίηση ανοιχτής πόρτας θα ακυρωθεί.

## 6.7 Αντικατάσταση του λαμπτήρα φωτισμού

Καλέστε το Εξουσιοδοτημένο Σέρβις όταν πρέπει να αντικατασταθεί ο λαμπτήρας/η μονάδα LED που χρησιμοποιείται για φωτισμό του ψυγείου σας.

Ο λαμπτήρας (οι λαμπτήρες) που χρησιμοποιούνται σε αυτή την συσκευή δεν μπορούν να χρησιμοποιηθούν για οικιακό φωτισμό. Ο σκοπός αυτού του λαμπτήρα είναι να βοηθά τον χρήστη να τοποθετεί τρόφιμα μέσα στο ψυγείο / καταψύκτη με ασφάλεια και άνεση.

## 7 Συντήρηση και καθαρισμός

Διαβάστε πρώτα τις "Οδηγίες Ασφαλείας"!

Πριν καθαρίσετε το προϊόν, αποσυνδέστε το από την πρίζα ή κατεβάστε την ασφάλεια στην οποία συνδέεται.

Μην τοποθετείτε τα χέρια σας, τα πόδια σας ή μεταλλικά αντικείμενα κάτω από το ψυγείο ή ανάμεσα στο ψυγείο και στο δάπεδο, για κανένα λόγο. Μπορεί να σφηνώσουν ή να προκληθεί τραυματισμός σε αιχμηρές ακμές.

- Μη χρησιμοποιείτε για τον καθαρισμό του προϊόντος αιχμηρά εργαλεία ή εργαλεία που χαράζουν. Μη χρησιμοποιείτε ουσίες όπως οικιακά προϊόντα καθαρισμού, σαπούνι, απορρυπαντικά, πετρέλαιο, βενζίνη, αραιωτικό χρωμάτων, οινόπνευμα, κερί κλπ.
  - Θα πρέπει να αφαιρείτε την σκόνη από την σχάρα αερισμού στο πίσω μέρος του προϊόντος τουλάχιστον μία φορά το χρόνο (χωρίς να ανοίξετε το κάλυμμα). Καθαρίζετε το προϊόν με ένα ελαφρά υγρό πανί.
  - Φροντίστε να κρατήσετε το νερό μακριά από το κάλυμμα της λάμπας και από άλλα ηλεκτρικά εξαρτήματα.
  - Καθαρίστε την πόρτα της συσκευής με ένα ελαφρώς υγρό πανί. Αφαιρέστε όλα τα περιεχόμενα για να αφαιρέσετε τα ράφια της πόρτας και του κορμού. Αφαιρέστε τα ράφια της πόρτας τραβώντας τα
- προς τα πάνω. Καθαρίστε και στεγνώστε τα ράφια, και στην συνέχεια τοποθετήστε τα στην θέση τους από το πάνω μέρος.
- Μη χρησιμοποιείτε χλωρίνη ή παρόμοια καθαριστικά προϊόντα στην εξωτερική επιφάνεια και στα επιχρωμιωμένα μέρη του προϊόντος. Η χλωρίνη θα οδηγήσει σε δημιουργία σκουριάς σε αυτές τις μεταλλικές επιφάνειες.
  - Μη χρησιμοποιείτε αιχμηρά εργαλεία και εργαλεία που χαράζουν, σαπούνι, προϊόντα καθαρισμού οικιακής χρήσης, απορρυπαντικά, πετρέλαιο, βενζίνη, βερνίκι και παρόμοιες ουσίες, για να προστατεύσετε τα πλαστικά εξαρτήματα από παραμόρφωση και από αφαίρεση τυπωμένων ενδείξεων. Χρησιμοποιείτε χλιαρό νερό και ένα απαλό πανί για τον καθαρισμό, και στην συνέχεια στεγνώνετε τη συσκευή.
  - Σε προϊόντα χωρίς λειτουργία No-Frost, μπορεί να προκύψει σχηματισμός σταγονιδίων νερού και δημιουργία πάγου με πάχος έως ενός δαχτύλου στο πίσω τοίχωμα του θαλάμου συντήρησης. Μην το καθαρίζετε, και ποτέ μη χρησιμοποιήσετε λάδια ή παρόμοια υλικά.
  - Χρησιμοποιείτε ένα ελαφρά υγρό ύφασμα από μικροΐνες για να καθαρίσετε την εξωτερική επιφάνεια του προϊόντος. Σφουγγ-

γάρια και άλλα είδη καθαριστικών υφασμάτων μπορεί να προκαλέσουν γρατσουνιές.

- Για να καθαρίσετε όλα τα αφαιρούμενα εξαρτήματα κατά τον καθαρισμό της εσωτερικής επιφάνειας του προϊόντος, πλύνετε αυτά τα μέρη με ένα ήπιο διάλυμα το οποίο αποτελείται από σαπούνι, νερό και μαγειρική σόδα. Καθαρίστε και σκουπίστε προσεκτικά. Αποτρέψτε την επαφή νερού με τα εξαρτήματα φωτισμού και τον πίνακα ελέγχου.
- Μη χρησιμοποιείτε ξύδι, μετουσιωμένο οινόπνευμα ή άλλα αλκοολούχα υλικά σε οποιαδήποτε εσωτερική επιφάνεια.

### **Εξωτερικές επιφάνειες από ανοξειδωτο χάλυβα**

Χρησιμοποιήστε ένα καθαριστικό που δεν χαράζει και εφαρμόστε το με ένα απαλό ύφασμα που δεν αφήνει χνούδι. Για να γυαλίσετε την επιφάνεια, σκουπίστε την απαλά με ένα ύφασμα μικροϊνών που έχετε υγράνει ελαφρά με νερό και χρησιμοποιή-

στε σαμούα για στεγνό γυάλισμα. Πάντα να ακολουθείτε τα νερά στον ανοξειδωτο χάλυβα.

### **Καταπολέμηση δυσάρεστων οσμών**

Το προϊόν έχει κατασκευαστεί χωρίς την χρήση προϊόντων που προκαλούν δυσοσμία. Ωστόσο, η ακατάλληλη διατήρηση τροφίμων και ο λανθασμένος καθαρισμός των εσωτερικών επιφανειών μπορεί να οδηγήσουν σε δυσσομία.

- Για να το αποφύγετε, καθαρίζετε το εσωτερικό του με ανθρακούχο νερό κάθε 15 μέρες.
- Διατηρείτε τα τρόφιμα σε σφραγισμένα δοχεία, επειδή μικροοργανισμού από δοχεία που φυλάσσονται σε μη σφραγισμένα δοχεία θα προκαλέσουν την ανάπτυξη δυσάρεστων οσμών.
- Μη διατηρείτε μέσα στο ψυγείο τρόφιμα που έχουν αλλοιωθεί ή λήξει.

### **Προστασία των πλαστικών επιφανειών**

Αν χυθεί λάδι σε πλαστικές επιφάνειες, αυτό μπορεί να προκαλέσει ζημιά στην επιφάνεια και θα πρέπει να καθαριστεί άμεσα με χλιαρό νερό.

## **8 Αντιμετώπιση προβλημάτων**

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

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

### **Το ψυγείο δεν λειτουργεί.**

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

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

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

### **Ο συμπιεστής δεν λειτουργεί.**

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

### **Ο θόρυβος λειτουργίας του ψυγείου αυξάνεται κατά τη χρήση.**

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

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

- Το καινούργιο προϊόν μπορεί να είναι μεγαλύτερο από το προηγούμενο. Οι μεγαλύτερες συσκευές τίθενται σε λειτουργία για μεγαλύτερα χρονικά διαστήματα.
- Η θερμοκρασία του χώρου μπορεί να είναι υψηλή. >>> Το προϊόν κανονικά θα λειτουργεί για μεγαλύτερα χρονικά διαστήματα αν είναι μεγαλύτερη η θερμοκρασία του χώρου.
- Το προϊόν μπορεί να έχει συνδεθεί πρόσφατα στην πρίζα ή μπορεί να τοποθετήθηκαν νέα τρόφιμα στο εσωτερικό του. >>> Θα χρειαστεί περισσότερος χρόνος για να φθάσει το προϊόν τη ρυθμισμένη θερμοκρασία αν συνδέθηκε

πρόσφατα στην πρίζα ή τοποθετήθηκαν νέα τρόφιμα στο εσωτερικό του. Αυτό είναι φυσιολογικό.

- Μπορεί να τοποθετήθηκαν πρόσφατα μεγάλες ποσότητες ζεστών τροφίμων μέσα στο προϊόν. >>> Μην τοποθετείτε ζεστά τρόφιμα μέσα στο προϊόν.
- Οι πόρτες του προϊόντος ανοίγονταν συχνά ή έμειναν ανοικτές πολλή ώρα. >>> Ο ζεστός αέρας που εισέρχεται, θα κάνει το προϊόν να λειτουργεί περισσότερη ώρα. Μην ανοίγετε την πόρτα υπερβολικά συχνά.
- Η πόρτα του καταψύκτη ή του ψυγείου μπορεί να μην έχει κλείσει καλά. >>> Ελέγξτε ότι οι πόρτες έχουν κλείσει καλά.
- Το προϊόν μπορεί να έχει ρυθμιστεί σε πολύ χαμηλή θερμοκρασία. >>> Ρυθμίστε μεγαλύτερη θερμοκρασία και περιμένετε να επιτύχει το προϊόν τη ρυθμισμένη θερμοκρασία.
- Η στεγανοποίηση της πόρτας του θαλάμου συντήρησης ή καταψύκτη μπορεί να είναι λερωμένη, φθαρμένη, σπασμένη ή να μην εδράζει σωστά. >>> Καθαρίστε ή αντικαταστήστε τη στεγανοποίηση. Αν η στεγανοποίηση της πόρτας του προϊόντος έχει υποστεί ζημιά / φθορά, το προϊόν θα λειτουργεί για μεγαλύτερα διαστήματα, για να διατηρήσει την τρέχουσα θερμοκρασία.

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

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

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

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

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

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

## Η θερμοκρασία στον θάλαμο συντήρησης ή καταψύκτη είναι πολύ υψηλή.

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

## Κραδασμοί ή θόρυβοι.

- Η επιφάνεια δεν είναι επίπεδη ή δεν είναι ανθεκτική >>> Αν το προϊόν ταλαντεύεται όταν το μετακινείτε ελαφρά, ρυθμίστε τις βάσεις του για να ο ισορροπήσετε. Επίσης βεβαιωθείτε ότι το δάπεδο έχει αρκετή φέρουσα ικανότητα ώστε να αντέχει το βάρος του προϊόντος.
- Είδη που έχουν τοποθετηθεί πάνω στο προϊόν μπορεί να προκαλούν θόρυβο. >>> Αφαιρέστε οποιαδήποτε είδη έχουν τοποθετηθεί πάνω στο προϊόν.

- Το προϊόν παράγει θόρυβο ροής υγρού, ψεκασμού κλπ.
- Οι αρχές λειτουργίας του προϊόντος περιλαμβάνουν ροή υγρού και αερίου. >>> Αυτό είναι φυσιολογικό και δεν οφείλεται σε βλάβη.

## Ακούγεται φύσημα αέρα από το προϊόν.

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

## Υπάρχει συμπύκνωση στα εσωτερικά τοιχώματα του προϊόντος.

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

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

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

## Δυσσομία στο εσωτερικό του προϊόντος.

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

**Η πόρτα του προϊόντος δεν κλείνει.**

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

**Το συρτάρι λαχανικών έχει σφηνώσει.**

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

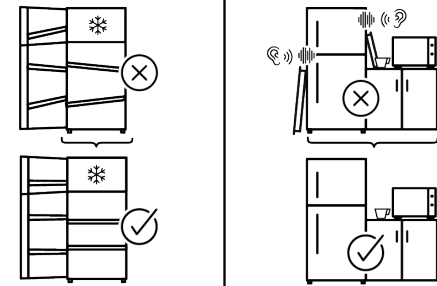
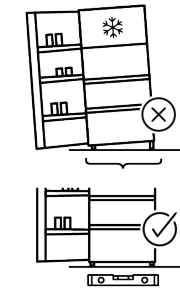
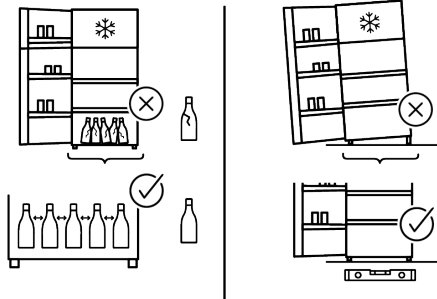
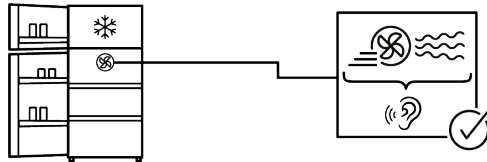
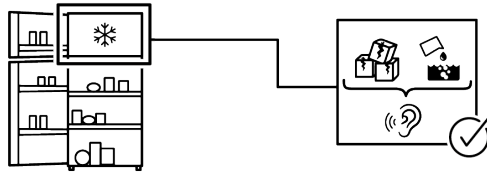
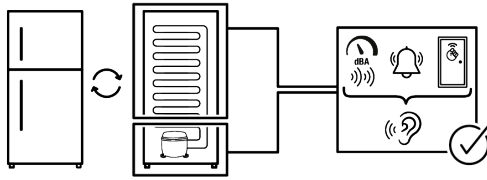
**Θερμοκρασία στην επιφάνεια του προϊόντος**

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

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

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

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



## ΑΠΟΠΟΙΗΣΗ ΕΥΘΥΝΗΣ

Ορισμένα (απλά) προβλήματα μπορούν να αντιμετωπιστούν ικανοποιητικά από τον τελικό χρήστη χωρίς να προκύπτει κάποιο πρόβλημα ασφάλειας ή μη ασφαλής χρήσης, εφόσον οι διορθωτικές ενέργειες πραγματοποιούνται μέσα στα όρια και σύμφωνα με τις οδηγίες που ακολουθούν (δείτε την ενότητα "Εξ ιδίων επισκευή").

Επομένως, εκτός αν επιτρέπεται διαφορετικά στην παρακάτω ενότητα "Εξ ιδίων επισκευή", οι επισκευές θα πρέπει να ανατίθενται σε αναγνωρισμένους επαγγελματίες τεχνικούς επισκευών, για την αποφυγή προβλημάτων όσον αφορά την ασφάλεια. Ένας αναγνωρισμένος επαγγελματίας τεχνικός επισκευών είναι ένας επαγγελματίας τεχνικός επισκευών στον οποίο έχει δοθεί από τον κατασκευαστή πρόσβαση στις οδηγίες και στον κατάλογο ανταλλακτικών του προϊόντος σύμφωνα με τις μεθόδους που περιγράφονται σε νομοθετικές πράξεις με βάση την Οδηγία 2009/125/ΕΚ.

**Ωστόσο, μόνο ο εκπρόσωπος σέρβις (δηλ. εξουσιοδοτημένοι επαγγελματίες τεχνικοί επισκευών) με τον οποίο μπορείτε να επικοινωνήσετε μέσω του αριθμού τηλεφώνου που αναφέρεται στο εγχειρίδιο χρήσης/στην κάρτα εγγύησης ή μέσω του τοπικού σας εξουσιοδοτημένου καταστήματος μπορεί να παρέχει σέρβις σύμφωνα με τους όρους της εγγύησης. Επομένως, έχετε υπόψη σας ότι οι επισκευές από επαγγελματίες τεχνικούς επισκευών (οι οποίοι δεν είναι εξουσιοδοτημένοι από τη Whirlpool) θα καταστήσουν άκυρη την εγγύηση.**

### **Εξ ιδίων επισκευή**

Εξ ιδίων επισκευή μπορεί να γίνει από τον τελικό χρήστη όσον αφορά αποκλειστικά και μόνον τα εξής ανταλλακτικά: λαβές θυρών, μεντεσέδες θυρών, δίσκοι, καλάρια και στεγανοποιήσεις πόρτας (ενημερωμένος κατάλογος είναι διαθέσιμος και στη διεύθυνση <https://parts-selfservice.europeanappliances.com> από την 1η Μαρτίου 2021).

Επιπλέον, για τη διασφάλιση της ασφάλειας του προϊόντος και για την αποτροπή κινδύνου σοβαρού τραυματισμού, η αναφερθείσα εξ ιδίων επισκευή θα πρέπει γίνεται με

τήρηση των οδηγιών στο εγχειρίδιο χρήστη σχετικά με την εξ ιδίων επισκευή ή των οδηγιών που είναι διαθέσιμες στη διεύθυνση <https://parts-selfservice.europeanappliances.com>. Για την ασφάλειά σας, αποσυνδέστε από την πρίζα το προϊόν πριν επιχειρήσετε οποιαδήποτε εξ ιδίων επισκευή.

Επισκευή και προσπάθειες επισκευής από τελικούς χρήστες για εξαρτήματα που δεν περιλαμβάνονται σε έναν τέτοιο κατάλογο και/ή χωρίς τήρηση των οδηγιών στα εγχειρίδια χρήστη για εξ ιδίων επισκευή ή οι οποίες είναι διαθέσιμες στη διεύθυνση <https://parts-selfservice.europeanappliances.com>, μπορεί να δημιουργήσουν προβλήματα ασφάλειας που δεν μπορούν να αποδοθούν στη Whirlpool, και θα ακυρώσουν την εγγύηση του προϊόντος.

Επομένως, συνιστάται ιδιαίτερα, οι τελικοί χρήστες να απέχουν από προσπάθειες διενέργειας επισκευών που δεν εμπίπτουν στον αναφερθέντα κατάλογο ανταλλακτικών, απευθυνόμενοι σε αυτές τις περιπτώσεις σε εξουσιοδοτημένους επαγγελματίες τεχνικούς επισκευών ή σε αναγνωρισμένους επαγγελματίες τεχνικούς επισκευών. Αντιθέτως, τέτοιου είδους προσπάθειες από τελικούς χρήστες μπορεί να προκαλέσουν προβλήματα ασφάλειας και να προξενήσουν ζημιά στο προϊόν και κατά συνέπεια να προκαλέσουν πυρκαγιά, πλημμύρα, ηλεκτροπληξία και σοβαρό τραυματισμό.

Για παράδειγμα, αλλά χωρίς περιορισμό σε αυτές, οι ακόλουθες επισκευές πρέπει να ανατίθενται σε εξουσιοδοτημένους επαγγελματίες τεχνικούς επισκευών ή σε αναγνωρισμένους επαγγελματίες τεχνικούς επισκευών: επισκευές σε συμπιεστή, ψυκτικό κύκλωμα, κύρια πλακέτα, πλακέτα αντιστροφής, πλακέτα οθόνης ενδείξεων κλπ. Ο κατασκευαστής/πωλητής δεν μπορεί να θεωρηθεί υπεύθυνος σε καμία περίπτωση μη συμμόρφωσης των τελικών χρηστών με τα οριζόμενα παραπάνω.

Ο χρόνος διαθεσιμότητας ανταλλακτικών για το ψυγείο που προμηθευθήκατε ανέρχεται σε 10 έτη. Στη διάρκεια αυτής της πε-

ριόδου θα υπάρχουν διαθέσιμα γνήσια ανταλλακτικά για τη σωστή λειτουργία του ψυγείου

Η ελάχιστη διάρκεια της εγγύησης του ψυγείου που προμηθευτήκατε είναι 24 μήνες. Το προϊόν αυτό είναι εξοπλισμένο με πηγή φωτισμού ενεργειακής κλάσης "G".

Η πηγή φωτισμού στο προϊόν αυτό θα πρέπει να αντικαθίσταται μόνο από επαγγελματία τεχνικό επισκευών.

Δείτε επίσης

2 CLAUSE DE NON-RESPONSABILITÉ  
[ ] 43]

## Proszę najpierw przeczytać tę instrukcję obsługi!

**Drogi kliencie,**

Dziękujemy za wybranie produktu .

Zarejestruj swoje produkty na [www.register10.eu](http://www.register10.eu)




Chcielibyśmy, aby użytkownik mógł wykorzystać optymalną wydajność tego wysokiej jakości produktu, który został wykonany przy użyciu najnowocześniejszej technologii. Aby to zrobić, przeczytaj uważnie niniejszą instrukcję i wszelkie inne dokumenty dostarczone z produktem przed jego użyciem.

Przestrzegaj wszystkich informacji i ostrzeżeń zawartych w instrukcji obsługi. W ten sposób zabezpieczysz siebie i swój produkt przed zagrożeniami, które mogą wystąpić. Zachowaj instrukcję obsługi. W przypadku sprzedaży produktu należy dołączyć do niego instrukcję obsługi.

**W tej instrukcji użytkownika są używane następujące symbole:**



**Przeczytaj instrukcję obsługi.**

	Informacje o modelu przechowywane w bazie danych produktu można uzyskać na następującej stronie internetowej, wyszukując identyfikator modelu (*) znajdujący się na etykiecie energetycznej.
SUPPLIER'S NAME	MODEL IDENTIFIER → (*)
	
	<a href="https://eprel.ec.europa.eu/">https://eprel.ec.europa.eu/</a>

<b>1 Instrukcje dotyczące ochrony środowiska .....</b>	<b>68</b>
1.1 Utylizacja materiałów opakowaniowych .....	68
<b>2 Twoja lodówka .....</b>	<b>68</b>
<b>3 Instalacja .....</b>	<b>69</b>
3.1 Odpowiednie miejsce instalacji....	69
3.2 Podkładanie plastikowych klinów	69
3.3 Regulacja nóżek .....	69
3.4 Instalacja chłodziarki i zamrażarki obok siebie.....	69
3.5 Ostrzeżenie o gorącej powierzchni .....	70
<b>4 Przygotowanie .....</b>	<b>70</b>
4.1 Co robić, aby zaoszczędzić energię .....	70
4.2 Użycie po raz pierwszy.....	71
4.3 Klasa klimatyczna i definicje .....	71
<b>5 Obsługa urządzenia .....</b>	<b>71</b>
<b>6 Korzystanie z urządzenia .....</b>	<b>72</b>
6.1 Panel sterowania urządzenia .....	72
6.2 Przechowywanie żywności w produkcie .....	74
6.3 Pojemnik na świeże owoce i warzywa .....	78
6.4 Obszar lodówki do przechowywania nabiału .....	78
6.5 Odwracanie strony otwierania drzwi.....	79
6.6 Alarm otwarcia drzwi .....	79
6.7 Wymiana lampki oświetlenia .....	79
<b>7 Konserwacja i utrzymywanie w czystości .....</b>	<b>79</b>
<b>8 Rozwiązywanie problemów .....</b>	<b>80</b>

# 1 Instrukcje dotyczące ochrony środowiska

## 1.1 Utylizacja materiałów opakowaniowych

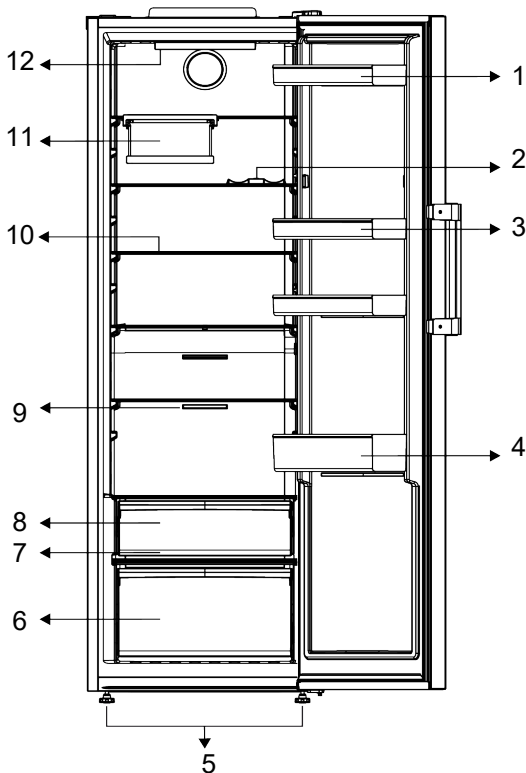
Materiał opakowaniowy nadaje się do recyklingu i jest oznaczony symbolem recyklingu



W związku z tym poszczególne części opakowania należy utylizować w sposób odpowiedzialny i w pełnej zgodności z przepisami władz lokalnych dotyczącymi utylizacji odpadów.

PL

## 2 Twoja lodówka



- |                             |                                      |
|-----------------------------|--------------------------------------|
| 1 Pojemnik na jajka         | 2 * Półka na butelki                 |
| 3 Regulowane półki          | 4 Regulowane półki na drzwiach       |
| 5 Regulowane przednie nóżki | 6 Pojemnik na świeże owoce i warzywa |
| 7 * Everfresh               | 8 * Przedział chłodniczy             |
| 9 Wentylator                | 10 Regulowane półki                  |
| 11 * Składana półka na wino | 12 * Lampka oświetleniowa            |

**\*Opcjonalne:** Rysunki w niniejszej Instrukcji instrukcji są schematyczne i mogą nie pasować dokładnie do konkretnego urządzenia.

Jeśli posiadany produkt nie zawiera odpowiednich części, informacje dotyczące innych modeli.

### 3 Instalacja

Najpierw przeczytaj „Instrukcje bezpieczeństwa”!

#### 3.1 Odpowiednie miejsce instalacji

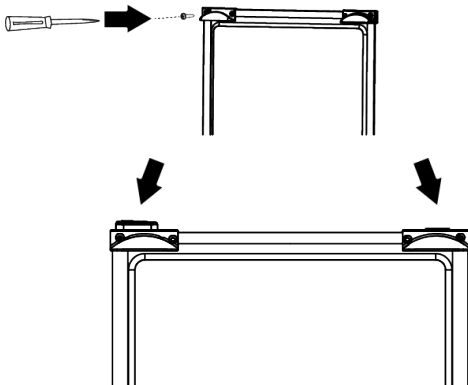
Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem w sprawie instalacji produktu. Aby przygotować produkt do instalacji, zapoznaj się z informacjami w instrukcji użytkownika i upewnij się, że zasilanie elektryczne i wodne są zgodne z wymaganiami. Jeśli nie, wezwij elektryka i hydraulika, aby dostosowali zasilanie do wymagań.

- Urządzenie należy umieścić na płaskiej powierzchni, aby uniknąć wibracji
- Produkt należy umieścić w odległości przynajmniej 30 cm od grzejnika, kucharki i podobnych źródeł ciepła i przynajmniej 5 cm od piekarników elektrycznych.
- W razie umieszczenia dwóch chłodziarek obok siebie należy zostawić między odstęp nimi przynajmniej 4 cm.
- Przechowuj produkt w suchym miejscu niewystawionym na bezpośrednie działanie promieni słonecznych.
- Urządzenie wymaga odpowiedniej cyrkulacji powietrza, aby mogło sprawnie działać. Umieszczając produkt we wnęce, pamiętaj o pozostawieniu co najmniej 5 cm odstępu między produktem a sufitem, tylną ścianą i ścianami bocznymi.
- Sprawdź, czy element zabezpieczający tylną ścianę znajduje się na swoim miejscu (jeśli został dostarczony z produktem).
- Jeśli element nie jest dostępny lub został zgubiony lub upadł, ustaw urządzenie w taki sposób, aby pozostawić przynajmniej 5 cm odstępu między przestrzenią za urządzeniem a ścianą. Odstęp z tyłu jest ważny dla efektywnego działania urządzenia.

#### 3.2 Podkładanie plastikowych klinów

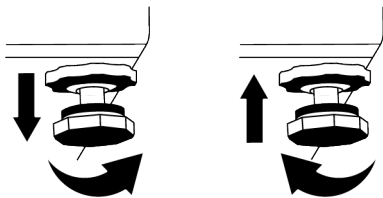
Za pomocą plastikowych klinów należy ustawić odpowiedni odstęp między urządzeniem i ścianą w celu zapewnienia cyrkulacji powietrza.

1. Aby zamocować kliny, odkręć wkręty z produktu i użyj wkrętów dostarczanych wraz z klinami.
2. Zamocuj 2 plastikowe kliny w osłonie wentylacyjnej jak pokazano na rysunku.



#### 3.3 Regulacja nóżek

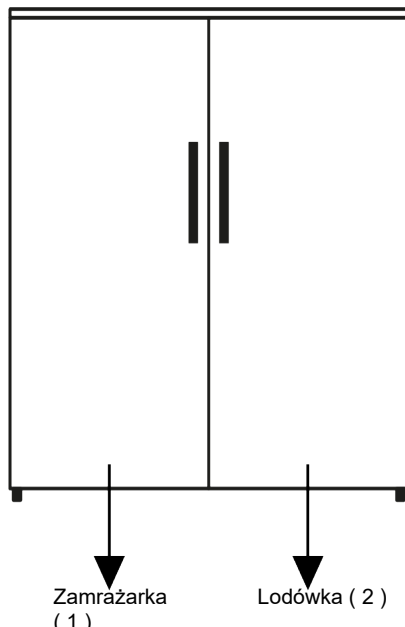
Jeśli produkt nie znajduje się w równowadze, dostosuj przednie regulowane nóżki, obracając je w prawo lub w lewo.



#### 3.4 Instalacja chłodziarki i zamrażarki obok siebie

Gdy zamrażarka i chłodziarka są instalowane obok siebie, instalację należy przeprowadzić tak, aby zamrażarka (1) znajdowała się po lewej stronie, a chłodziarka (2) po prawej. Aby zapobiec problemom z poceniem się, które mogą wystąpić między urzą-

dzeniami, elementy zapobiegające kondensacji znajdują się po lewej stronie urządzenia chłodzącego.



### 3.5 Ostrzeżenie o gorącej powierzchni

Ściany boczne produktu są wyposażone w chłodniejsze rury, aby usprawnić system chłodzenia. Płyn pod wysokim ciśnieniem

może przepływać przez te powierzchnie i je nagrzewać. Jest to zjawisko normalne i nie wymaga żadnej obsługi technicznej.

## 4 Przygotowanie

Najpierw przeczytaj „Instrukcje bezpieczeństwa”!

### 4.1 Co robić, aby zaoszczędzić energię

- Lodówka nie jest przeznaczona do użytku jako urządzenie do zabudowy.
- Podczas wkładania żywności należy zostawić w lodówce wystarczająco dużo miejsca, aby umożliwić odpowiednią cyrkulację powietrza i chłodzenie.
- Ponieważ gorące i wilgotne powietrze nie przedostaje się bezpośrednio do urządzenia, gdy drzwi nie są otwarte, urządzenie zoptymalizuje się w warunkach wy-

starczających do ochrony żywności. W takich okolicznościach funkcje i komponenty, takie jak sprężarka, wentylator, grzałka, odszranianie, oświetlenie, wyświetlacz itd. będą działać zgodnie z potrzebami, zużywając minimalną ilość energii.

- W przypadku, gdy dostępnych jest wiele opcji, szklane półki należy umieścić tak, aby wyloty powietrza znajdujące się na tylnej ścianie nie były zablokowane, a najlepiej w taki sposób, aby wyloty powietrza pozostawały poniżej szklanej półki. Takie połączenie może pomóc w poprawieniu dystrybucji powietrza i efektywności energetycznej.

- Przechowuj żywność w lodówce lub komorze chłodzącej zgodnie z odpowiednimi warunkami przechowywania, aby oszczędzać energię.

## 4.2 Użycie po raz pierwszy

Przed użyciem produktu należy upewnić się, że wykonano niezbędne przygotowania zgodnie z instrukcjami podanymi w częściach „Instrukcje bezpieczeństwa” i „Instalacja”.

- Przed użyciem produktu należy odczekać co najmniej 2 godziny, aby zapewnić pełną wydajność chłodzenia.
- Pozostaw produkt włączony przez 6 godzin z dokładnie zamkniętymi drzwiami, bez wkładania żywności do środka.
- Zmiana temperatury spowodowana otwarciem i zamknięciem drzwi podczas korzystania z produktu może zwykle prowadzić do skraplania się pary wodnej na półkach drzwiowych i wewnętrznych i szklanych opakowaniach.
- Będzie słychać dźwięk włączenia sprężarki. Jest to normalne zjawisko, że urządzenie wydaje dźwięki nawet wtedy, gdy sprężarka nie pracuje, ponieważ płyn i gaz mogą być sprężane w układzie chłodzenia.

## 5 Obsługa urządzenia

Najpierw przeczytaj „Instrukcje bezpieczeństwa”!

- Urządzenie nie nadaje się do zamrażania żywności.
- Produkt powinien być używany jedynie do przechowywania żywności.
- Zakręć zawór wody, jeśli będziesz poza domem (np. na wakacjach) i nie będziesz używać kostkarki ani dystrybutora wody przez dłuższy czas. W przeciwnym razie woda może zacząć wyciekać.

- Zjawiskiem normalnym jest to, że przednie krawędzie produktu będą ciepłe. Obszary te są zaprojektowane tak, aby się nagrzewać, zapobiegając kondensacji
- W niektórych modelach panel wskaźników wyłącza się automatycznie po 1 minucie od zamknięcia drzwi. Panel włączy się ponownie po otwarciu drzwi lub naciśnięciu dowolnego przycisku.

## 4.3 Klasa klimatyczna i definicje

Klasa klimatyczna jest podana na tabliczce znamionowej urządzenia. Jedną z poniższych informacji dotyczy Twojego urządzenia, zgodnie z klasą klimatyczną.

- **SN:** Długoterminowy klimat umiarkowany: Urządzenie to przeznaczone jest do stosowania przy temperaturze otoczenia od 10 °C do 32°C.
- **N:** Klimat umiarkowany: Urządzenie to przeznaczone jest do stosowania przy temperaturze otoczenia od 16°C do 32°C.
- **ST:** Klimat subtropikalny: Urządzenie to przeznaczone jest do stosowania przy temperaturze otoczenia od 16°C do 38°C.
- **Tel.:** Klimat tropikalny Urządzenie to przeznaczone jest do stosowania przy temperaturze otoczenia od 16°C do 43°C.

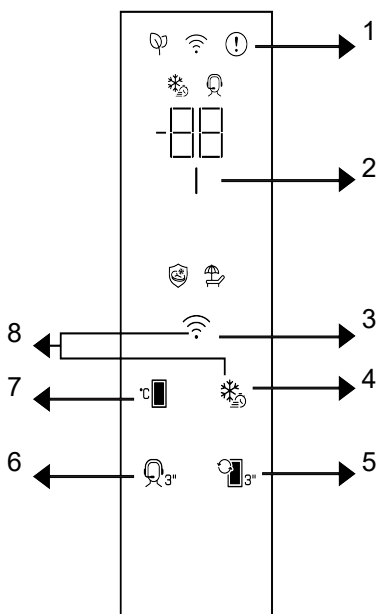
## Odlączenie produktu

- Wyjmij jedzenie, aby zapobiec powstawaniu nieprzyjemnych zapachów,
- Poczekaj, aż lód się roztopi, wyczyść wnętrze i pozostaw do wyschnięcia, pozostaw otwarte drzwi, aby uniknąć uszkodzenia plastiku wewnętrznego korpusu.

## 6 Korzystanie z urządzenia

### 6.1 Panel sterowania urządzeniem

PL



1 Wskaźnik stanu błędu

3 \*Przycisk sieci bezprzewodowej

5 Przycisk zmiany komór

7 Przycisk regulacji temperatury

2 Wskaźnik funkcji oszczędzania energii (wyłączenie wyświetlacza)

4 .Przycisk szybkiego zamrażania / szybkiego chłodzenia

6 \* Przycisk usługi pomocy technicznej

8 \*Przycisk resetowania ustawień połączenia bezprzewodowego

Najpierw przeczytaj „Instrukcje bezpieczeństwa”!

Funkcje dźwiękowe i optyczne na panelu wskaźników ułatwiają korzystanie z lodówki.

**\*Opcjonalne:** Przedstawione funkcje są opcjonalne, mogą występować różnice w kształcie i lokalizacji funkcji dostępnych na panelu wskaźników urządzenia.

#### 1.Wskaźnik stanu błędu

Wskaźnik ten będzie aktywny, gdy lodówka nie może zapewnić odpowiedniego chłodzenia lub w przypadku błędu jakiegokolwiek czujnika. Na wskaźniku temperatury w komorze zamrażarki wyświetla się „E”, a na wskaźniku temperatury komory chłodniczej wyświetlane są liczby 1, 2, 3... Liczby te dostarczają autoryzowanemu serwisowi informacji na temat zaistniałego błędu. Wy-

krzyknik może zostać wyświetlony po włożeniu żywności do zamrażalnika lub po zostawieniu otwartych drzwi przez dłuższy czas. To nie jest usterka, ostrzeżenie zniknie po ostygnięciu potrawy lub po naciśnięciu dowolnego przycisku.

## 2. Wskaźnik oszczędzania energii (wyłączenie wyświetlacza) |

Funkcja oszczędzania energii włącza się automatycznie, a symbol oszczędzania zapala się, gdy drzwi urządzenia nie są otwierane lub zamykane przez pewien czas. Gdy funkcja oszczędzania energii jest aktywna, wszystkie symbole na wyświetlaczu, oprócz symbolu oszczędzania energii, wyłączają się. Gdy funkcja oszczędzania energii jest aktywna, naciśnięcie dowolnego przycisku lub otwarcie drzwi spowoduje jej wyłączenie, a sygnały na wyświetlaczu powrócą do normalnego stanu. Funkcja oszczędzania energii jest funkcją aktywowaną fabrycznie i nie można jej anulować.

## \*3. Przycisk bezprzewodowy

Przycisk ten jest używany do bezprzewodowego łączenia się z urządzeniem za pomocą aplikacji mobilnej HomeWhiz. Jeśli przycisk jest wciśnięty przez dłuższy czas (3 sekundy), symbol połączenia bezprzewodowego na wyświetlaczu/wskaźniku będzie migał powoli (w odstępach co 0,5 sekundy). Produkt łączy się z siecią domową. Po nawiązaniu połączenia bezprzewodowego z urządzeniem, symbol połączenia bezprzewodowego świeci w sposób ciągły. Możesz aktywować/dezaktywować połączenie po zakończeniu pierwszego ustawienia, naciskając ten przycisk. Ikonka połączenia bezprzewodowego będzie szybko migać (co 0,2 sekundy), aż do nawiązania połączenia. Gdy połączenie staje się aktywne, symbol połączenia bezprzewodowego miga w sposób ciągły. Jeżeli przez dłuższy czas nie można nawiązać połączenia, sprawdź ustawienia połączenia i zapoznaj się z sekcją „Rozwiązywanie problemów” w instrukcji obsługi. Do połączenia bezprzewodowego należy używać aplikacji HomeWhiz. Czynności instalacyjne są opisane w aplikacji

podczas instalacji. Dostęp do aplikacji można uzyskać, odczytując kod QR dostępny na etykiecie HomeWhiz na produkcie. Aplikację można pobrać ze sklepu App Store dla urządzeń z systemem iOS i ze sklepu Play Store dla urządzeń z systemem Android. Szczegóły na stronie <https://www.homewhiz.com/>.

## 4. Przycisk szybkiego zamrażania / Szybkiego chłodzenia

Po naciśnięciu przycisku szybkiego zamrażania/chłodzenia symbol szybkiego zamrażania/chłodzenia zostanie podświetlony, a funkcja szybkiego zamrażania zostanie aktywowana. W trybie zamrażarki temperatura komory jest ustawiona na -27 °C. W trybie chłodziarki temperatura komory jest ustawiona na 1 °C. Naciśnij przycisk ponownie, aby anulować funkcję. Funkcja szybkiego zamrażania zostanie po chwili automatycznie wyłączona. Aby zamrozić dużą ilość świeżej żywności, naciśnij przycisk szybkiego zamrażania przed umieszczeniem żywności w zamrażalniku.

## 5. Przycisk zmiany funkcji komory

Naciśnięcie przycisku konwersji komory przez 3 sekundy spowoduje przełączenie przedziału odpowiednio na lodówkę lub zamrażarkę

## \*6. Przycisk usługi pomocy technicznej



Naciśnij przycisk przez 3 sekundy, aby aktywować usługę wsparcia. Szczegółowe informacje na temat usługi wsparcia znajdują się w sekcji „Funkcja pomocy technicznej”.

## 7. Przycisk regulacji temperatury

Umożliwia regulację temperatury w lodówce. Naciśnięcie przycisku umożliwi ustawienie temperatury w komorze na -18, -19, -20, -21, -22, -23, -24 °C w trybie zamrażania, i na 4,3,2,1,8,7,6,5 °C w trybie chłodzenia.

## \*8. Przycisk resetowania ustawień połączenia bezprzewodowego

Aby zresetować ustawienia połączenia bezprzewodowego, należy jednocześnie nacisnąć i przytrzymać przez 3 sekundy przyciski szybkiego zamrażania i połączenia bezprzewodowego. Wszystkie informacje zapisane wcześniej przez użytkownika zostaną usunięte z produktu, a ustawienia połączenia bezprzewodowego zostaną zresetowane/przywrócone do domyślnych ustawień fabrycznych.

Temperaturę można ustawić w zakresie 1°C–8°C w komorze chłodziarki oraz w zakresie od -24°C do -15°C w komorze zamrażarki. Wartości temperatury, które można

regulować, mogą się różnić, pod warunkiem, że mieszczą się w podanych zakresach określonych w specyfikacji produktu.

## 6.2 Przechowywanie żywności w produkcie

### Przechowywanie żywności w komorze chłodziarki

W komorze chłodzącej temperatura żywności, która ma być tam przechowywana może się wahać od 3°C do -3°C. Temperatura w komorze chłodzącej może spaść poniżej 0°C, co nie jest odpowiednie do przechowywania świeżych owoców i warzyw. Jeśli chcesz przechowywać świeżą żywność w szufladach chłodniczych, upewnij się, że temperatura w lodówce wynosi 5°C lub więcej.

Przechowuj żywność w różnych miejscach zgodnie z ich właściwościami:	
Żywność	Lokalizacja
Jajko	Półki na drzwiach
Produkty mleczne (masło, ser)	Jeśli jest to możliwe, komora o zerowej temperaturze (na jedzenie śniadaniowe)/komora chłodząca
Owoce, warzywa i zielenina	Pojemnik na owoce i warzywa lub; W komorze na świeżą żywność, w szufladzie na warzywa lub szufladzie Everfresh+ (jeśli jest dostępna), pod warunkiem, że lodówka jest ustawiona na temperaturę wyższą niż 5°C
Świeże mięso, drób, ryby, kielbasy itd., gotowane jedzenie	Jeśli jest to możliwe, komora o zerowej temperaturze (na jedzenie śniadaniowe)/komora chłodząca
Produkty gotowe do spożycia, produkty w paczkach, produkty w puszkach i produkty marynowane	Półki górne lub półka drzwiowa
Napoje, butelki, przyprawy i przekąski	Półki na drzwiach

### Przechowywanie żywności w komorze zamrażarki

- Funkcję szybkiego zamrażania można włączyć na 4-6 godzin przed zamrożeniem i przyspieszyć chłodzenie.
- Przed umieszczeniem gorących posiłków w komorze zamrażarki należy je ostudzić do temperatury pokojowej.
- Żywność przeznaczoną do zamrożenia należy podzielić na porcje i zamrozić w osobnych opakowaniach.
- Zaleca się zapakowanie jedzenia przed włożeniem go do zamrażarki.

- W celu uniknięcia przekroczenia czasu przechowywania, należy zapisać datę zamrożenia, termin przydatności do spożycia i nazwę produktu na opakowaniu, zgodnie z okresem przechowywania różnych rodzajów żywności.
- Należy szybko spożyć rozmrożoną żywność. Rozmrożonej żywności nie można ponownie zamrozić chyba, że zostanie ugotowana. Nie można bezpiecznie spożywać ponownie zamrożonej żywności bez jej ugotowania po rozmrożeniu.

- Podczas zamrażania świeżych produktów, nie powinny one dotykać już zamrożonych produktów. W przeciwnym razie zamrożone produkty zostaną rozmrożone.

### Przechowywanie żywności, która jest sprzedawana w stanie zamrożonym

- Przechowując żywność, należy przestrzegać terminów podanych w niniejszej instrukcji.
- W celu ochrony jakości żywności należy zachować możliwie najkrótszy odstęp czasu między jej zakupem, a włożeniem do zamrażarki.
- Kupuj mrożoną żywność przechowywaną w temperaturze  $-18^{\circ}\text{C}$  lub niższej.
- Należy unikać kupowania żywności, której opakowania są pokryte lodem itp. - oznacza to, że produkt mógł być częściowo rozmrożony i ponownie zamrożony.

Temperatura ma wpływ na jakość żywności.

- Przechowywać żywność przez czas zalecany przez producenta. Wyjmuj z zamrażarki tylko tyle jedzenia, ile potrzebujesz.
- Z wyjątkiem przypadków skrajnych warunków środowiskowych, jeśli przechowywanie produktu (w tabeli zalecanych wartości) jest szczegółowo określone, żywność zachowuje świeżość przez dłuższy czas, zarówno w komorze na świeżą żywność, jak i w komorze zamrażarki.
- Jeśli komora na świeże jedzenie jest ustawiona na niższą temperaturę, świeże owoce i warzywa mogą zostać częściowo zamrożone.
- Dwugwiazdkowe komory są odpowiednie do wstępnie zamrożonej żywności. Można przechowywać lody i kostki lodu.
- Zamrażać żywność tylko w komorze 4-gwiazdkowej.

PL

Mięso i ryby		Przygotowanie	Maksymalny czas przechowywania (miesiąc)	
Produkt mięsne	Cielęcina	Stek	Pokroić na kawałki o grubości 2 cm i umieścić między nimi folię lub szczelnie owijając rozciągnij je	6-8
		Pieczeń	Umieść kawałki mięsa w woreczku do mrożenia lub szczelnie owiń, naciągając	6-8
		Kostki	W małych kawałkach	6-8
		Sznycele, kotlety	Umieszczając folię pomiędzy pokrojonymi plastrami lub owiń pojedynczo, naciągając folię	6-8
	Baranina	Kotlety	Umieszczając folię pomiędzy pokrojonymi plastrami lub owiń pojedynczo, naciągając folię	4-8
		Pieczeń	Umieść kawałki mięsa w woreczku do mrożenia lub szczelnie owiń, naciągając	4-8
		Kostki	Umieść kawałki mięsa w woreczku do mrożenia lub szczelnie owiń, naciągając	4-8
	Wołowina	Pieczeń	Umieść kawałki mięsa w woreczku do mrożenia lub szczelnie owiń, naciągając	8-12
		Stek	Pokroić na kawałki o grubości 2 cm i umieścić między nimi folię lub szczelnie owijając rozciągnij je	8-12
		Kostki	W małych kawałkach	8-12
		Gotowane mięso	Małe kawałki zapakuj w woreczek do mrożenia	8-12
	Mięso mielone		Bez przypraw, w płaskich woreczkach	1-3
	Podroby (kawałek)		W kawałkach	1-3
	Kielbasa fermentowana - Salami		Powinna być zapakowana, nawet jeśli ma osłonę.	1-3
Szynka		Umieść folię między plasterkami	2-3	

Mięso i ryby		Przygotowanie	Maksymalny czas przechowywania (miesiąc)
Drób i dziczyzna	Kurczak i indyk	W folii	4-6
	Gęś	W folii (porcja nie powinna przekraczać 2,5 kg)	4-6
	Kaczka	W folii (porcja nie powinna przekraczać 2,5 kg)	4-6
	Jeleń, królik, sarna	W folii (porcja nie powinna przekraczać 2,5 kg; oddzielić kości)	6-8
Ryby i owoce morza	Ryby słodkowodne (pstrąg, karp, szczupak, sum)	Po dokładnym oczyszczeniu wnętrza i łusek należy umyć i wysuszyć, a ogon i części głowy wyciąć w razie potrzeby.	2
	Chude ryby (okoń morski, turbot, sola)		4-6
	Ryby tłuste (bonito, makreła, lufar, barwana, sardela)		2-4
	Małże	Oczyszczone i w woreczkach	4-6
	Kawior	W opakowaniu, w aluminiowym lub plastikowym pojemniku	2-3

„Czas przechowywania podane w tabeli są oparte na temperaturze przechowywania -18°C.”

Owoce i warzywa	Przygotowanie	Maksymalny czas przechowywania (miesiąc)
Fasolka szparagowa i fasola tyczna	Gotowanie szokowe przez 3 minuty po umyciu i pokrojeniu na małe kawałki	10-13
Groszek	Gotowanie szokowe przez 2 minuty po obraniu i umyciu	10-12
Kapusta	Gotowanie szokowe przez 1-2 minuty po umyciu	6-8
Marchewka	Gotowanie szokowe przez 3-4 minuty po umyciu i pokrojeniu na małe kawałki	12
Papryka	Gotowanie przez 2-3 minuty po przecięciu łądygi, podzieleniu na dwie części i oddzieleniu nasion	8-10
Szpinak	Gotowanie szokowe przez 2 minuty po umyciu	6-9
Por	Gotowanie szokowe przez 5 minuty po posiekaniu	6-8
Kalafior	Gotowanie szokowe w małej ilości wody z cytryną przez 3-5 minut po oddzieleniu liści, i pocięciu różyczek na kawałki	10-12
Bakłażan	Gotowanie szokowe przez 4 minuty po umyciu i pokrojeniu na 2 cm kawałki	10-12
Kabaczek	Gotowanie szokowe przez 2-3 minuty po umyciu i pokrojeniu na 2 cm kawałki	8-10
Grzyby	Lekko podsmażyć na oleju i wyciskając na nie cytrynę	2-3
Kukurydza	Oczyszczając i pakując w kolby lub granulki	12
Jabłko i gruszka	Gotowanie szokowe przez 2-3 minuty po obraniu i pokrojeniu	8-10
Morela i brzoskwinia	Podzielić na pół i wyjąć pestki	4-6
Truskawka i malina	Po umyciu i obraniu	8-12
Pieczone owoce	Po dodaniu 10% cukru do pojemnika	12
Śliwka, wiśnia, czereśnia	Po umyciu i obraniu	8-12

„Czasy przechowywania podane w tabeli są oparte na temperaturze przechowywania -18°C.”

Nabiał	Przygotowanie	Maksymalny czas przechowywania (miesiąc)	Warunki przechowywania
Ser (oprócz sera feta)	Umieść folię między plasterkami	6-8	Można go pozostawić w oryginalnym opakowaniu do krótkotrwałego przechowywania. W przypadku długotrwałego przechowywania powinien być również zawinięty w folię aluminiową lub plastikową.
Masło, margaryna	W oryginalnym opakowaniu	6	W oryginalnym opakowaniu lub plastikowym pojemniku

PL

„Czasy przechowywania podane w tabeli są oparte na temperaturze przechowywania -18°C.”

„Ilość świeżej żywności, która może być zamrożona przez określony czas, jest podana na etykietach.

- Temperatury w komorze rosną w sposób widoczny, jeśli drzwi komory są często otwierane i zamykane lub przez długi czas utrzymywane w położeniu otwartym, może to skrócić termin przydatności żywności i doprowadzić do jej zepsucia.
- Aby nie powodować zmian zapachu i smaku, żywność należy przechowywać w zamkniętych pojemnikach.
- Aby uzyskać lepsze i jednorodne chłodzenie, należy umieścić jedzenie oddzielnie w taki sposób, aby chłodne powietrze mogło wokół niego opływać.
- Zapewnij przepływ powietrza, pozostaw wolną przestrzeń między żywnością a wewnętrzną ścianką. W przypadku gdy jedzenie dotyka tylnej ścianki, może ono do niej przymarznąć.
- Przed umieszczeniem gotowanych gorących posiłków w lodówce, ostudź je do temperatury pokojowej. Następnie można umieścić letnią żywność na dolnych półkach lodówki. Ciepłą żywność należy umieszczać z dala od łatwo psujących się produktów.
- Rozmrażaj zamrożone produkty w komorze świeżej żywności. W ten sposób można schłodzić komorę na świeże jedzenie za pomocą zamrożonej żywności i zaoszczędzić energię.

- Przechowywanie w lodówce niedojrzałych owoców (mango, różne odmiany melona, papaja, banany, ananasy) może przyspieszyć proces ich dojrzewania. Nie jest to zalecane, ponieważ spowoduje skrócenie czasu ich przechowywania.
- Cebulę, czosnek, imbir i inne warzywa korzeniowe należy przechowywać w ciemnym i chłodnym pomieszczeniu, a nie w lodówce.
- Jeśli zauważysz, że żywność zepsuła się w lodówce, wyrzuć ją i wyczyść akcesoria, które miały z nią kontakt.
- W celu szybkiego schłodzenia posiłków, takich jak zupy i gulasze, które są gotowane w dużych garnkach, można je umieścić w lodówce, rozdzielając je do osobnych, płtych pojemników.
- Nie umieszczaj nieopakowanej żywności w pobliżu jajek.
- Owoce i warzywa przechowuj oddzielnie w grupach (np.: jabłka z jabłkami, marchew z marchewką).
- Wyjmij zielone warzywa z plastikowej torebki i umieść je w lodówce po zapakowaniu w papierowy ręcznik lub ściereczkę. W przypadku mycia tego typu żywności przed umieszczeniem jej w lodówce należy pamiętać o ich wysuszeniu.
- Można stworzyć zarówno wilgotne środowisko jak i zapewnić przepływ powietrza, utrzymując owoce i warzywa, które są podatne na suszenie, w perforowanych lub nieuszczelnionych plastikowych torebkach.

- Z wyjątkiem przypadków skrajnych warunków środowiskowych, jeśli przechowywanie produktu (w tabeli zalecanych wartości) jest szczegółowo określone, żywność zachowuje świeżość przez dłuższy czas, zarówno w komorze chłodzącej, jak i w komorze zamrażarki.

## Umieszczanie żywności

### Tabela zalecanych wartości ustawień

Ustawianie komory lodówki	Uwagi
4°C	Jest to domyślne zalecane ustawienie. To ustawienie jest zalecane, jeśli temperatura otoczenia jest niższa niż 30°C.

### Szczegóły dotyczące zamrażarki

Zgodnie z normą IEC 62552, zamrażarka musi być w stanie zamrozić 4,5 kg żywności do temperatury -18°C lub niższej, przy temperaturze otoczenia 25°C, w ciągu 24 godzin, na każde 100 litrów pojemności komory zamrażarki.

Żywność można przechowywać przez dłuższy czas tylko w temperaturze równej -18°C lub niższej.

Żywność może zachować świeżość miesiącami (w temperaturze przynajmniej -18°C). Żywność przeznaczona do zamrożenia nie może się stykać z wcześniej zamrożoną żywnością, aby uniknąć częściowego jej rozmrożenia.

Warzywa należy zagotować i odcedzić wodę, aby wydłużyć czas zamrażania. Umieść żywność w hermetycznych opakowaniach po odfiltrowaniu i włóż do zamrażarki. Banany, pomidory, sałata, seler, gotowane jajka, kartofle i podobna żywność nie powinna być mrożona. W przypadku zamrożenia tych produktów będzie to miało negatywny wpływ tylko na wartości odżywcze i walory żywieniowe. Nie ma jednak mowy o gniciu, które zagrażałoby zdrowiu człowieka.

## Umieszczanie żywności

**Półki zamrażarki:** różne mrożonki, takie jak mięso, ryby, lody, warzywa itp.

**Półki w komorze chłodziarki:** artykuły spożywcze w garnkach, zakrytych talerzach i zakrytych pojemnikach, jajka (w zamkniętym pojemniku)

**Półki w komorze chłodziarki:** artykuły spożywcze w garnkach, zakrytych talerzach i zakrytych pojemnikach, jajka (w zamkniętym pojemniku)

**Półki na drzwiach komory chłodziarki:** niewielkie ilości zapakowanej żywności lub napoje

**Pojemnik na owoce i warzywa:** warzywa i owoce

**Półki na drzwiach komory chłodziarki:** niewielkie ilości zapakowanej żywności lub napoje

**Pojemnik na owoce i warzywa:** warzywa i owoce

**Komorę świeżej żywności:** artykuły spożywcze (żywność na śniadanie, produkty mięsne do spożycia w krótkim czasie)

### 6.3 Pojemnik na świeże owoce i warzywa

Pojemnik na świeże owoce i warzywa jest przeznaczony do zachowania świeżości warzyw dzięki zachowywaniu ich wilgotności. W tym celu w pojemniku na świeże owoce i warzywa został zintensyfikowany ogólny obieg zimnego powietrza. W tej komorze należy przechowywać owoce i warzywa. Zielone warzywa liściaste i owoce należy przechowywać oddzielnie w celu przedłużenia ich trwałości.

### 6.4 Obszar lodówki do przechowywania nabiału

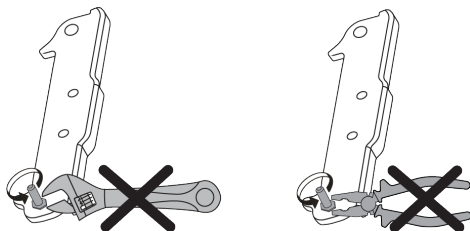
#### Szuflada przechowywania w zimnie

Szuflada do przechowywania w niskich temperaturach może osiągnąć niższe temperatury w lodówce. Użyj tej szuflady do produktów delikatnych (salami, kiełbasa itp.) i produktów mlecznych, które wymagają chłodniejszych warunków przechowywania lub mięsa, kurczaka lub ryb prze-

znaczonych do szybkiego spożycia. W tej szufladzie nie należy przechowywać owoców ani warzyw.

## 6.5 Odwracanie strony otwierania drzwi

Stronę otwierania lodówki można odwrócić w zależności od miejsca, w którym ją umieścisz. Gdy zajdzie taka potrzeba, należy skontaktować się z najbliższym autoryzowanym serwisem.



## 6.6 Alarm otwarcia drzwi

System ostrzegania o otwartych drzwiach lodówki może się różnić w zależności od modelu.

### Wersja 1;

Jeśli drzwi urządzenia pozostaną otwarte przez określony czas (między 60 sek. a 120 sek.), włączy się dźwiękowy sygnał ostrzegawczy; w zależności od modelu urządzenia może być również wyświetlany wizualny

sygnał ostrzegawczy (błysk światła). Jeśli zamkniesz drzwi urządzenia lub naciśniesz przycisk na ekranie urządzenia, jeśli taki istnieje, dźwięk ostrzegawczy ustanie.

### Wersja 2;

Jeśli drzwi urządzenia pozostają otwarte przez określony czas (od 60 sek. do 120 sek.), włącza się alarm otwarcia drzwi. Alarm otwarcia drzwi jest emitowany stopniowo. Najpierw zaczyna rozbrzmiewać ostrzeżenie dźwiękowe. Po 4 minutach, jeśli drzwi nadal nie są zamknięte, włącza się ostrzeżenie wizualne (błysk oświetlenia). Alarm otwarcia drzwi zostanie opóźniony o określony czas (między 60 sek. a 120 sek.), gdy zostanie naciśnięty dowolny klawisz na ekranie produktu, jeśli taki istnieje. Wtedy proces rozpocznie się od nowa. Gdy drzwi urządzenia zostaną zamknięte, alarm otwarcia drzwi zostanie anulowany.

## 6.7 Wymiana lampki oświetlenia

W przypadku konieczności wymiany żarówki/LED używanej do oświetlenia lodówki należy skontaktować się z autoryzowanym serwisem.

Lampa lub lampy stosowane w tym urządzeniu nie mogą być stosowane w oświetleniu domu. Przeznaczeniem tej lampy jest pomóc użytkownikowi włożyć jedzenie do lodówki/zamrażarki bezpiecznie i wygodnie.

## 7 Konserwacja i utrzymywanie w czystości

Najpierw przeczytaj „Instrukcje bezpieczeństwa”!

Przed przystąpieniem do czyszczenia produktu należy odłączyć go od zasilania lub wyłączyć bezpiecznik, do którego jest podłączony.

Z żadnego powodu nie wolno umieszczać rąk, stóp ani metalowych przedmiotów pod lodówką lub między lodówką a podłogą. Może wystąpić zakleszczenie lub jakaś ostra krawędź może spowodować obrażenia ciała.

- Nie używaj ostrych lub szorstkich narzędzi do czyszczenia produktu. Nie używaj materiałów takich jak domowe środki czyszczące, mydła, detergentów, gazu, benzyny, alkoholu, wosku itp.
- Kurz należy usuwać z kratki wentylacyjnej znajdującej się z tyłu produktu przynajmniej raz w roku (bez otwierania osłony). Czyść produkt suchą ściereczką.
- Wodę należy trzymać z dala od osłony lampy i innych części elektrycznych.
- Wyczyść drzwi zwilżoną ściereczką. Wyjmij całą zawartość z półek i drzwi. Wyjmij półki drzwiowe, unosząc je do góry.

Oczyść i wysusz półki, a następnie zamocuj je z powrotem na miejscu, wsuwając je od góry.

- Do powierzchni zewnętrznej i części chromowanych produktu nie wolno używać wody chlorowej ani produktów do czyszczenia. Chlor spowoduje rdzewienie powierzchni metalowych.
- Nie używaj ostrych i ściernych narzędzi, mydła, domowych środków czyszczących, detergentów, gazu, benzyny, lakieru i podobnych substancji, aby zapobiec odkształceniu plastikowych części i usunięciu odcisków na części plastikowej. Należy je wyczyścić letnią wodą i miękką ścierką, a następnie wytrzeć do sucha.
- Na produktach bez funkcji No-Frost na tylnej ścianie komory zamrażarki mogą pojawić się krople wody i oblodzenie o grubości nawet jednego palca. Nie czyść i nigdy nie wlewać olejów ani podobnych materiałów.
- Do czyszczenia zewnętrznej powierzchni produktu używaj lekko zwilżonej ściereczki z mikrofibry. Gąbki i inne rodzaje szmatek do czyszczenia mogą powodować zarysowania.
- Aby wyczyścić wszystkie wyjmowane elementy podczas czyszczenia wewnętrznej powierzchni produktu, przemyj je łagodnym roztworem mydła, wody i sody oczyszczonej. Dokładnie umyj i wysusz. Elementami oświetlenia i panelem sterowania nie powinny mieć styczności z wodą.

## 8 Rozwiązywanie problemów

Najpierw przeczytaj „Instrukcje bezpieczeństwa”!

Przed skontaktowaniem się z serwisem należy sprawdzić tę listę. Umożliwi to zaoszczędzenie czasu i pieniędzy. Ta lista zawiera często spotykane problemy niezwiązane z wadami jakości wykonania lub materiałów. Pewne wymienione tutaj funkcje mogą nie dotyczyć posiadanego produktu.

- Nie używaj octu, alkoholu do wycierania lub innych środków czyszczących na bazie alkoholu na żadnej wewnętrznej powierzchni.

### Powierzchnie zewnętrzne ze stali nierdzewnej

Użyj nieściernego środka do czyszczenia stali nierdzewnej i nałóż go miękką niestrzępiącą się szmatką. Aby wypolerować powierzchnię delikatnie przetrzyj ją ściereczką z mikrofibry zwilżoną wodą i użyj suchej irchy polerskiej. Należy podążać za śladami stali nierdzewnej.

### Zapobieganie powstawaniu nieprzyjemnych zapachów

Wyprodukowany produkt jest wolny od wszelkich materiałów zapachowych. Jednak nieodpowiednie przechowywanie żywności i niepoprawne czyszczenie powierzchni wewnętrznych może wywoływać nieprzyjemne zapachy.

- Aby tego uniknąć, należy czyścić wnętrze wodą z sodą oczyszczoną co 15 dni.
- Przechowuj żywność w zamkniętych pojemnikach, ponieważ drobnoustroje pochodzące z żywności przechowywanej w niezamkniętych pojemnikach będą powodować nieprzyjemny zapach.
- W lodówce nie należy przechowywać przeterminowanej ani zepsutej żywności.

### Ochrona powierzchni plastikowych

Olej rozlany na powierzchni plastikowej może je uszkadzać i należy go natychmiast usunąć ciepłą wodą.

Jeśli problem nie zniknie po wykonaniu instrukcji podanych w tym rozdziale, skontaktuj się ze sprzedawcą lub autoryzowanym serwisem. Nie próbuj naprawiać produktu.

### Lodówka nie działa.

- Wtyk zasilania nie jest włożony do końca. >>> Dociśnij go do końca w gniazdku.
- Bezpiecznik podłączony do gniazda zasilającego produkt lub bezpiecznik główny jest przepalony. >>> Sprawdź bezpiecznik.

### **Kondensacja na bocznej ścianie komory chłodziarki (WIELOSTREFOWE, KONTROLA CHŁODZENIA I FLEXI ZONE).**

- Drzwi są otwierane zbyt często. >>> Należy uważać, aby nie otwierać zbyt często drzwi urządzenia.
- Środowisko jest za wilgotne. >>> Produktu nie należy instalować w wilgotnych środowiskach.
- Żywność zawierająca płyny jest przechowywana w nieuszczelnionych opakowaniach. >>> Żywność zawierająca płyny należy przechowywać w zamkniętych opakowaniach.
- Drzwi produktu pozostały otwarte. >>> Nie wolno pozostawiać otwartych drzwi produktu przez długi czas.
- Termostat jest ustawiony na bardzo niską temperaturę. >>> Ustaw termostat na odpowiednią temperaturę.

### **Sprężarka nie działa.**

- W przypadku nagłej awarii zasilania lub wyciągnięcia kabla zasilającego z gniazda i podłączenia go z powrotem ciśnienie gazu w układzie chłodzenia produktu jest nie zrównoważone, co wyzwała zabezpieczenie termiczne sprężarki. Produkt ponownie się uruchomi po około 6 minutach. Jeśli produkt nie uruchomi się po tym czasie, skontaktuj się z serwisem.
- Odmrażanie jest aktywne. >>> To jest normalne w przypadku produktu z całkowicie zautomatyzowanym odmrażaniem. Odmrażanie odbywa się okresowo.
- Produkt nie jest podłączony. >>> Upewnij się, że kabel zasilania jest podłączony.
- Nastawa temperatury jest niepoprawna. >>> Wybierz poprawną nastawę temperatury.
- Brak zasilania. >>> Po przywróceniu zasilania produkt będzie kontynuował normalną pracę.

### **Hałas pracy lodówki zwiększa się podczas używania.**

- Wydajność robocza produktu może się zmieniać w zależności od zmian temperatury otoczenia. To jest sytuacja normalna, a nie awaria.

### **Lodówka włącza się za często lub na zbyt długo.**

- Nowy produkt może być większy niż poprzedni. Większe produkty pracują dłużej.
- Temperatura w pomieszczeniu może być wysoka. >>> Produkt będzie normalnie działał przed dłuższy czas przy wyższej temperaturze w pomieszczeniu.
- Produkt mógł zostać niedawno podłączony lub do środka została włożona nowa porcja żywności. >>> Produkt będzie potrzebował więcej czasu na osiągnięcie ustawionej temperatury, jeśli został niedawno podłączony lub do środka została włożona nowa porcja żywności. To jest normalne.
- Do produktu włożono ostatnio dużą ilość gorącej żywności. >>> Do produktu nie wolno wkładać gorącej żywności.
- Drzwi były często otwierane lub były otwarte przez dłuższy czas. >>> Ciepłe powietrze przedostające się do środka spowoduje wydłużenie pracy produktu. Nie należy za często otwierać drzwi.
- Drzwi zamrażarki lub lodówki mogą być uchylone. >>> Sprawdź, czy drzwi są całkowicie zamknięte.
- Urządzenie może być ustawione na zbyt niską temperaturę. >>> Ustaw wyższą temperaturę i poczekaj aż produkt ją osiągnie.
- Uszczelka drzwi lodówki lub zamrażarki może być zabrudzona, zużyta, uszkodzona lub niepoprawnie ułożona. >>> Oczyszczyć lub wymieść uszczelkę. Uszkodzona/podarta uszczelka drzwi spowoduje wydłużenie działania produktu w celu utrzymania bieżącej temperatury.

### **Temperatura zamrażarki jest bardzo niska, ale temperatura lodówki jest odpowiednia.**

- Temperatura komory zamrażarki jest ustawiona bardzo nisko. >>> Ustaw wyższą temperaturę komory zamrażarki i sprawdź ponownie.

### **Temperatura lodówki jest bardzo niska, ale temperatura zamrażarki jest odpowiednia.**

- Temperatura komory chłodziarki jest ustawiona bardzo nisko. >>> Ustaw wyższą temperaturę lodówki i sprawdź ponownie.

### **Żywność przechowywana w szufladach komory lodówki jest zamrożona.**

- Temperatura komory chłodziarki jest ustawiona bardzo nisko. >>> Ustaw wyższą temperaturę lodówki i sprawdź ponownie.

### **Temperatura lodówki lub zamrażarki jest za wysoka.**

- Temperatura komory lodówki jest ustawiona bardzo wysoko. >>> Ustawienie temperatury komory chłodzenia ma wpływ na temperaturę w zamrażarce. Poczekać, aż temperatura odpowiednich części osiągnie wystarczający poziom, zmieniając temperaturę lodówki lub zamrażarki.
- Drzwi były często otwierane lub były otwarte przez dłuższy czas. >>> Nie należy za często otwierać drzwi.
- Drzwi mogą być uchylone. >>> Całkowicie zamknij drzwi.
- Produkt mógł zostać niedawno podłączony lub do środka została włożona nowa porcja żywności. >>> To jest normalne. Produkt będzie potrzebował więcej czasu na osiągnięcie ustawionej temperatury, jeśli został niedawno podłączony lub do środka została włożona nowa porcja żywności.
- Do produktu włożono ostatnio dużą ilość gorącej żywności. >>> Do produktu nie wolno wkładać gorącej żywności.

### **Wstrząs lub hałas.**

- Powierzchnia nie jest płaska lub trwała >>> Jeśli produkt się kołysze, wyreguluj podstawki, aby wypoziomować produkt. Upewnij się też, że podłoże jest wystarczająco wytrzymałe i uniesie produkt.

- Wszelkie przedmioty umieszczone na produkcie mogą powodować hałas. >>> Zdejmij wszelkie przedmioty umieszczone na produkcie.
- Produkt wytwarza dźwięki przepływającego płynu, rozpryskiwania itd.
- Zasada działania produktu obejmuje przepływ płynu i gazu. >>> To jest sytuacja normalna, a nie awaria.

### **Z produktu słychać odgłos dmuchającego wiatru.**

- Produkt używa wentylatora w procesie chłodzenia. To jest sytuacja normalna, a nie awaria.

### **Na wewnętrznych ścianach urządzenia dochodzi do skraplania.**

- Gorąca lub zimna pogoda zwiększy załozdzenie i kondensację. To jest sytuacja normalna, a nie awaria.
- Drzwi były często otwierane lub były otwarte przez dłuższy czas. >>> Nie należy otwierać drzwi za często, a jeśli są otwarte należy je zamknąć.
- Drzwi mogą być uchylone. >>> Całkowicie zamknij drzwi.

### **Na powierzchni zewnętrznej lub między drzwiami produktu występuje kondensacja.**

- Pogoda może być wilgotna i to zjawisko jest normalne w takich warunkach. >>> Po zmniejszeniu wilgotności kondensacja zniknie.

### **Nieprzyjemny zapach we wnętrzu.**

- Produkt nie jest regularnie czyszczony. >>> Czyść wnętrze regularnie za pomocą gąbki, ciepłej wody i wody z sodą oczyszczoną.
- Niektóre pojemniki i opakowania mogą wywoływać nieprzyjemne zapachy. >>> Należy używać pojemników i opakowań z materiałów niewydzielających zapachów.
- Żywność została umieszczona w nieuszczelnionych pojemnikach. >>> Żywność należy przechowywać w zamkniętych opakowaniach. Drobnoustroje mogą rozprzestrzeniać się z niezamkniętych produktów spożywczych i powodować nieprzyjemny zapach.

- Z urządzenia należy usunąć wszelką przeterminowaną i zepsutą żywność.

#### **Drzwi się nie zamykają.**

- Opakowania żywności mogą blokować drzwi. >>> Przesuń przedmioty blokujące drzwi.
- Produkt nie stoi całkowicie pionowo na ziemi. >>> Wyreguluj nóżki, aby zrównoważyć produkt.
- Powierzchnia nie jest płaska lub trwała >>> Upewnij się, że powierzchnia jest płaska i wystarczająco wytrzymała, aby udźwignąć urządzenie.

#### **Pojemnik na owoce i warzywa z regulacją wilgotności jest zablokowany.**

- Żywność może się stykać z górną częścią szuflady. >>> Zmień ułożenie żywności w szufladzie.

#### **Temperatura na powierzchni produktu.**

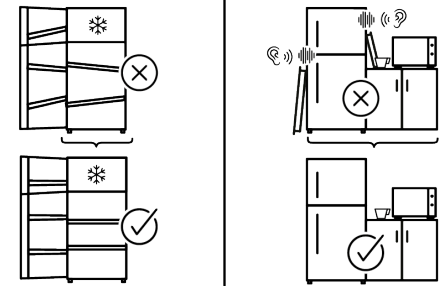
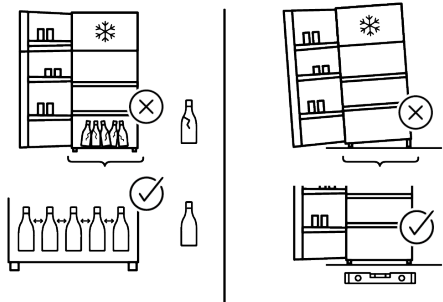
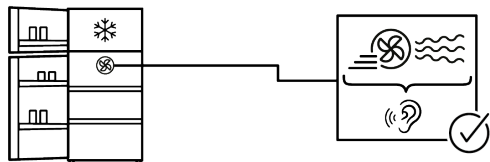
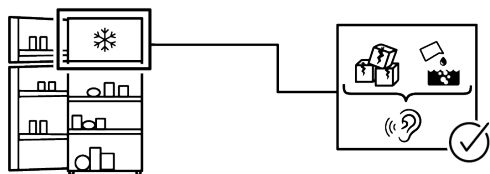
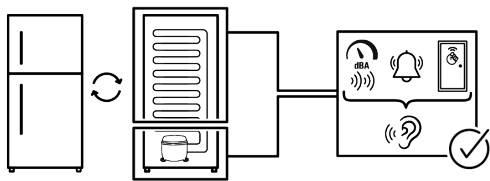
- podczas działania produktu można zaobserwować wysoką temperaturę między dwójgciem drzwi, na panelach bocznych i na tylnej części grilla. Podczas pracy urządzenia wysokie temperatury można poczuć między dwoma skrzydłami drzwi, na ścianach bocznych i na kratce z tyłu. Jest to zjawisko normalne i nie wymaga żadnej obsługi technicznej.

#### **Po otwarciu drzwi wentylator nadal pracuje.**

- Wentylator może nadal działać, gdy drzwi zamrażarki są otwarte.

Jeśli problem nie zniknie po wykonaniu instrukcji podanych w tym rozdziale, skontaktuj się ze sprzedawcą lub autoryzowanym serwisem. Nie próbuj naprawiać produktu.

To jest normalne.



## ZASTRZEŻENIE

Niektóre (proste) awarie mogą być odpowiednio naprawione przez użytkownika końcowego bez żadnych problemów związanych z bezpieczeństwem lub wynikającym z tego niebezpiecznego użytkownika, pod warunkiem, że zostaną wykonane w określonych granicach i zgodnie z poniższymi instrukcjami (patrz: część „Naprawa samodzielna”).

Dlatego, o ile nie określono inaczej w części „Naprawa samodzielna” poniżej, naprawy powinny być kierowane do zarejestrowanych warsztatów w celu uniknięcia problemów związanych z bezpieczeństwem. Zarejestrowany profesjonalny podmiot zajmujący się naprawami to warsztat, któremu producent przyznał dostęp do instrukcji i wykazu części zamiennych tego produktu zgodnie z metodami opisanymi w aktach prawnych zgodnie z dyrektywą 2009/125/WE.

**Jednak tylko agent serwisowy (tj. autoryzowane profesjonalne warsztaty), z którym można skontaktować się pod numerem telefonu podanym w instrukcji obsługi/karcie gwarancyjnej lub za pośrednictwem autoryzowanego sprzedawcy, może świadczyć usługi na warunkach gwarancji. Dlatego informujemy, że naprawy wykonywane w warsztatach profesjonalnych (nieautoryzowanych przez) Whirlpool powodują utratę gwarancji.**

### **Naprawa samodzielna**

Użytkownik końcowy może dokonać samodzielnej naprawy wyłącznie następujących części zamiennych: rączek drzwi, zawiasów, półek, koszyków i uszczelek drzwi (zaktualizowana lista jest również dostępna <https://parts-selfservice.europeanappliances.com> od 1 marca 2021).

Ponadto, aby zapewnić bezpieczeństwo produktu i zapobiec ryzyku poważnych obrażeń, wspomnianą samodzielną naprawę należy przeprowadzić zgodnie z instrukcjami zawartymi w instrukcji samodzielnej naprawy lub dostępnymi na <https://parts-selfservice.europeanappliances.com>. Dla wła-

snego bezpieczeństwa odłącz produkt od zasilania przed przystąpieniem do samodzielnej naprawy.

Próby naprawy i naprawy części, które nie zostały wymienione na liście i/lub nie zostały opisane w instrukcjach użytkownika dotyczących naprawy własnej lub które są dostępne w <https://parts-selfservice.europeanappliances.com>, mogą stanowić naruszenie zasad bezpieczeństwa, których nie można przypisać Whirlpool, i powodują unieważnienie gwarancji na produkt.

W związku z tym zdecydowanie zaleca się, aby użytkownicy końcowi powstrzymali się od podejmowania prób wykonywania napraw spoza wymienionego wykazu części zamiennych, kontaktując się w takich przypadkach z autoryzowanymi warsztatami lub zarejestrowanymi warsztatami. Wręcz przeciwnie, takie próby przeprowadzone użytkownikami końcowymi mogą spowodować problemy z bezpieczeństwem i uszkodzić produkt, a następnie spowodować pożar, powódź, porażenie prądem i poważne obrażenia ciała.

Na przykład, ale nie ograniczając się do niego, następujące naprawy muszą być skierowane do autoryzowanych warsztatów profesjonalnych lub zarejestrowanych warsztatów profesjonalnych: sprężarka, obwód chłodzenia, płyta główna, płyta inwertera, płyta wyświetlacza itp.

Producent/sprzedawca nie może być pociągnięty do odpowiedzialności w każdym przypadku, gdy użytkownicy końcowi nie zastosują się do powyższego.

Dostępność części zamiennych zakupionej lodówki wynosi 10 lat. W tym okresie dostępne będą oryginalne części zamienne do prawidłowej obsługi lodówki

Minimalny okres gwarancji na zakupioną lodówkę wynosi 24 miesiące.

Ten produkt jest wyposażony w źródło światła klasy energetycznej „G”.

Źródło światła w tym produkcie może zostać wymienione wyłącznie przez specjalistę.

Zobacz także

2 CLAUSE DE NON-RESPONSABILITÉ  
[} 43]



