



Chladnička / Používateľská príručka
Refrigerador / Manual del usuario
Lednice / Návod k obsluze



W55V1 112W

®/TM/© 2025 Whirlpool.Vyrobené na základe licencie ®/TM/©
2025 Whirlpool.Fabricado con licencia®/TM/© 2025 Whirl-
pool.Vyrobeno v licenci

11 5943 0033/ SK ES CS / 3/3_AD/ 5/8/2025 2:16 PM
7218924311

Najskôr si prečítajte tento návod!

Vážení zákazníci

Ďakujeme, že ste si vybrali tento výrobok .

Zaregistrujte svoje výrobky na stránke www.register10.eu

Boli by sme radi, keby ste dosiahli optimálnu účinnosť tohto vysoko kvalitného výrobku, ktorý bol vyrobený pomocou najmodernejších technológií. Pred použitím výrobku si preto pozorne prečítajte tento návod a všetku dodanú dokumentáciu.

Dbajte na všetky informácie a varovania uvedené v používateľskej príručke. Týmto spôsobom budete chrániť seba a svoj výrobok pred možnými nebezpečenstvami. Uschovajte si tento návod na obsluhu. Priložte túto príručku k výrobku, ak ho odovzdáte niekomu inému.

V užívateľskej príručke a na výrobku sú používané nasledujúce symboly:



Prečítajte si užívateľskú príručku.

 ENERGY 	Informácie o modeli uložené v databáze výrobkov sa dajú získať zadáním nasledujúcej webovej stránky a vyhľadaním identifikátora vášho modelu (*), ktorý je uvedený na energetickom štítku. https://eprel.ec.europa.eu/
SUPPLIER'S NAME  	

Ak chcete získať ďalšie informácie, naskenujte QR kód na svojom spotrebiči

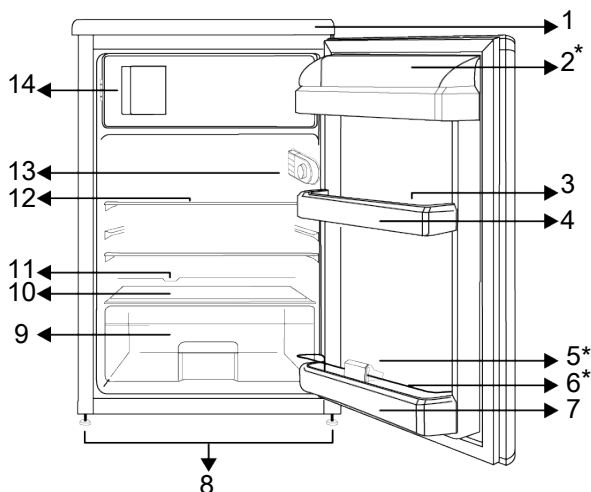


1.1 Likvidácia obalových materiálov

Obalový materiál je recyklovateľný a je označený recyklačným symbolom .

Jednotlivé časti obalu sa preto musia likvidovať zodpovedne a v plnom súlade s predpismi miestnych orgánov, ktoré upravujú likvidáciu odpadu.

2 Vaša chladnička



- 1 Pevný horný zásobník
- 3 Držiak na vajcia
- 5 *Držiak na fľaše
- 7 Polica pre fľaše
- 9 Nádobna na ovocie a zeleninu
- 11 Kanál na zber rozmrazovacej vody - odtok
- 13 Kľučka termostatu

- 2 *Priehradka na maslo a syr
- 4 Dverová polica
- 6 *Bezpečnostný priezor
- 8 Nastaviteľné nohy
- 10 Sklo krytu Crisper
- 12 Sklenený regál
- 14 Mraziaci priestor

***Voliteľné:** Obrázky v tejto užívateľskej príručke sú schematické a nemusia sa presne zhodovať s vaším produktom. Ak

vaš výrobok neobsahuje príslušné časti, tieto informácie sa vzťahujú na ostatné modely.

3 Inštalácia

Najprv si prečítajte „Bezpečnostné pokyny“!

3.1 Správne miesto pre inštaláciu

Pre inštaláciu spotrebiča sa obráťte na autorizovaný servis. Pre prípravu spotrebiča pre inštaláciu vyhľadajte informácie v uží-

vateľskej príručke a uistite sa, že sú k dispozícii požadované elektrické a vodovodné nástroje. Ak nie, pre usporiadanie týchto nástrojov podľa potreby sa obráťte na elektrikára a vodoinštalatéra.

- Pre zabránenie vibráciám umiestnite výrobok na rovný povrch.
- Umiestnite výrobok aspoň 30 cm od radiátorov, pecí a podobných tepelných zdrojov a aspoň 5 cm od elektrických rúr.
- Pri umiestnení dvoch chladničiek v priľahlej pozícii, medzi dvoma jednotkami nechajte vzdialenosť najmenej 4 cm.
- Výrobok uchovávajte mimo dosahu priameho slnečného svetla a na suchom mieste.
- Váš výrobok pre svoje efektívne fungovanie vyžaduje dostatočnú cirkuláciu vzduchu. Ak výrobok umiestnite do výklenku, nezabudnite ponechať medzi výrobkom a stropom, zadnou stenou a bočnými stenami voľný priestor aspoň 5 cm.
- Skontrolujte, či sa komponent na zaistenie voľného priestoru voči zadnej stene nachádza na svojom mieste (ak sa dodáva s výrobkom).
- Ak komponent nie je k dispozícii, alebo ak sa stratil či spadol, umiestnite výrobok tak, aby medzi zadnou stenou výrobkov a stenou miestnosti zostal voľný priestor najmenej 5 cm. Voľný priestor vzadu je dôležitý pre efektívnu prevádzku výrobku.

3.2 Pripevnenie plastových klinov

Na zachovanie dostatočného priestoru na cirkuláciu vzduchu medzi výrobkom a stenou použite plastové klíny dodané s výrobkom. Namontujte 2 kusy plastových klinov, ako je znázornené na nasledujúcom obrázku.

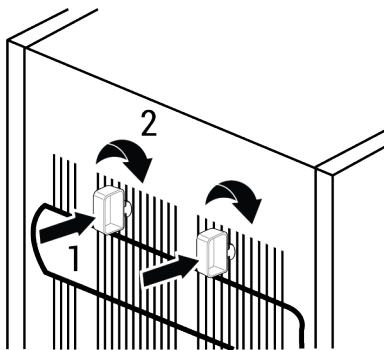
4 Príprava

Najprv si prečítajte „Bezpečnostné pokyny“!

4.1 Čo urobiť pre úsporu energie

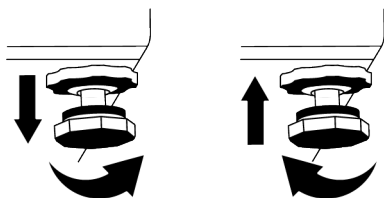
- Tento chladiaci spotrebič nie je určený na používanie ako vstavaný spotrebič.
- Pri vkladaní potravín ponechajte v chladničke dostatok priestoru, aby bola zabezpečená dostatočná cirkulácia vzduchu na chladenie.

(Uvedený obrázok je nakreslený reprezentatívne, nie je úplne rovnaký ako váš výrobok.)



3.3 Nastavenie nožičiek

Ak výrobok nie je v rovnovážnej polohe, nastavte predné nastaviteľné nohy ich otáčaním smerom doprava alebo doľava.



3.4 Výstraha pred horúcim povrchom

Bočné steny vášho produktu sú vybavené rúrkami chladenia, ktoré vylepšujú chladiaci systém. Cez tieto povrchy môže tiecť vysokotlaková kvapalina, ktorá môže spôsobiť ohrev bočných stien. Je to normálne a nevyžaduje to údržbu.

- Pretože horúci a vlhký vzduch sa nedostane priamo do vášho výrobku, keď nie sú dvierka zatvorené, výrobok sa optimalizuje v existujúcich podmienkach tak, aby jedlo vo vnútri bolo bezpečne chránené. Za týchto okolností budú funkcie a súčasti, ako sú kompresor, ventilátor, ohrievač, rozmrazovač, osvetlenie, displej atď., pracovať podľa potrieb s minimálnou spotrebou energie.

- V prípade, že je k dispozícii viacero možností, sklenené police musia byť umiestnené tak, aby neboli blokované výstupy vzduchu na zadnej stene a najlepšie tak, aby výstupy vzduchu zostali pod sklenenou policou. Táto kombinácia môže pomôcť zlepšiť distribúciu vzduchu a energetickú účinnosť.
- Ukladajte potraviny do chladiaceho priestoru alebo chladiaceho priečinku podľa správnych skladovacích podmienok, aby ste ušetrili energiu.
- Keď sa kompresor zapne, budete počuť zvuk. Je normálne, že výrobok vydáva hluk, aj keď kompresor nie je v prevádzke, pretože v chladiacom systéme sa môže stláčať kvapalina a plyn.
- Je normálne, že predné okraje výrobku sú teplé. Tieto oblasti sú určené na zahrievanie, aby sa zabránilo kondenzácii
- Pri niektorých modeloch sa panel indikátora automaticky vypne po 1 minúte po zatvorení dverí. Znovu sa aktivujú keď sa dvere otvoria alebo po stlačení tlačidla.

4.2 Prvé uvedenie do prevádzky

Pred použitím výrobku sa uistite, že ste vykonali potrebné prípravy v súlade s pokynmi v častiach „Bezpečnostné pokyny“ a „Instalácia“.

- Pred použitím výrobku počkajte aspoň 2 hodiny, aby sa zabezpečila úplná účinnosť chladenia.
- Výrobok nechajte v prevádzke bez toho, aby ste doň vložili akékoľvek potraviny počas 6 hodín, a dvierka výrobku by mali byť čo najviac zatvorené.
- Zmena teploty spôsobená otváraním a zatváraním dvierok počas používania výrobku môže bežne viesť ku kondenzácii na dverách/policiach a sklenených nádobách umiestnených vo výrobku.

5 Prevádzka spotrebiča

Najprv si prečítajte „Bezpečnostné pokyny“!

- Výrobok sa používa iba na skladovanie potravín.
- Ak nebudete doma (napr. dovolenka) a nebudete dlhšiu dobu používať IceMatic alebo dávkovač vody, vypnite ventil vody. V opačnom prípade môže dôjsť k úniku vody.

4.3 Klimatická trieda a definície

Pozrite si klimatickú triedu na typovom štítku zariadenia. Podľa klimatickej triedy sa na vaše zariadenie vzťahuje jedna z nasledujúcich informácií.

- **SN:** Dlhodobé mierne podnebie: Toto chladiace zariadenie je určené na používanie pri teplotách okolia od 10 °C do 32 °C.
- **N:** Mierne podnebie: Toto chladiace zariadenie je určené na používanie pri teplotách okolia od 16 °C do 32 °C.
- **ST:** Subtropické podnebie: Toto chladiace zariadenie je určené na používanie pri teplotách okolia od 16 °C do 38 °C.
- **T:** Tropické podnebie: Toto chladiace zariadenie je určené na používanie pri teplotách okolia od 16 °C do 43 °C.

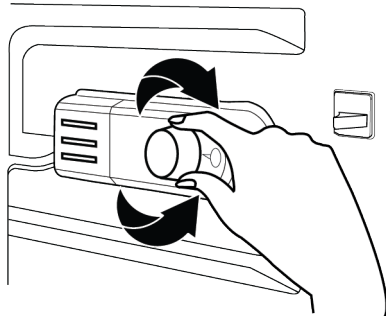
Odpojenie výrobku od siete

- Odstráňte z neho jedlo, z dôvodu zabránenia vzniku zápachu,
- Počkajte, kým sa ľad roztopí, vyčistite interiér a nechajte ho vyschnúť, dvere nechajte otvorené, aby sa nepoškodili vnútorné plasty telesa.

6 Používanie vášho spotrebiča

6.1 Nastavenie prevádzkovej teploty

Prevádzková teplota sa nastavuje pomocou regulátora teploty.



Warm ← 1 2 3 4 5 → Cold
(Or) Min. Max.

1=Najnižšie nastavenie chladenia (najteplejšie nastavenie)

5=Najvyššie nastavenie chladenia (najchladnejšie nastavenie)

alebo

Min. = Najnižšie nastavenie chladenia
(najteplejšie nastavenie)

Max. = Najvyššie nastavenie chladenia
(Najchladnejšie nastavenie)

Priemerná teplota v chladiacom priestore by mala byť približne +5 °C.

Vyberte nastavenie podľa požadovanej teploty.

Upozorňujeme, že v chladiacom priestore budú rôzne teploty.

Najchladnejšia zóna sa nachádza tesne nad nádobou na ovocie a zeleninu (Crisper).

Vnútna teplota závisí aj od teploty okolia, frekvencie otvárania dverí a množstva potravín uložených vo vnútri.

Časté otváranie dvierok spôsobuje zvýšenie vnútornej teploty.

Preto sa odporúča zatvoriť dvierka čo najskôr po použití.

Použitie vnútorných priehradiek

Pohyblivé police: Vzdialenosť medzi policami je možné nastaviť podľa potreby.

Zásuvka na zeleninu: V tejto priehradke možno zeleninu a ovocie skladovať dlhú dobu bez toho, aby sa pokazili.

Police na fľaše: Na tieto police je možné umiestniť fľaše, poháre a plechovky.

Skladovanie potravín

Chladiaci priestor je určený na krátkodobé skladovanie čerstvých potravín a nápojov.

Mliečne výrobky skladujte vo vyhradenom priestore chladničky.

Fľaše je možné skladovať v držiaku na fľaše alebo na policike na fľaše vo dverách.

Surové mäso je najlepšie skladovať v polyetylénovom vrecku v najnižšom oddelení chladničky.

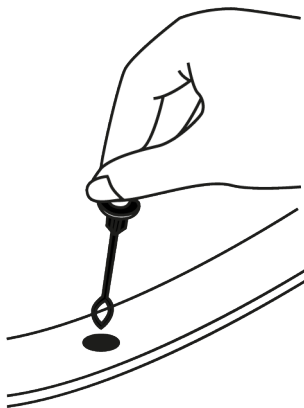
Pred vložením do chladničky nechajte horúce jedlá a nápoje vychladnúť na izbovú teplotu.

• Upozornenie:

Koncentrovaný alkohol skladujte len zvisle a tesne uzavretý.

• Upozornenie:

V jednotke neskladujte výbušné látky ani nádoby s horľavými hnacími plynmi (plechovky, spreje atď.). Nebezpečenstvo explózie.

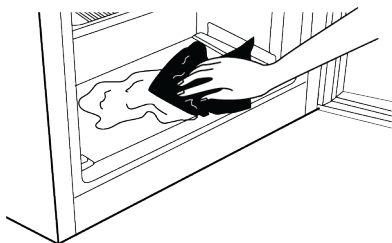


Rozmrazovanie

Odmrazovanie chladiaceho priestoru sa vykonáva automaticky. Rozmrozená voda odtéka odtokovým kanálom do zbernej nádoby v zadnej časti spotrebiča.

Počas odmrázovania sa na zadnej strane chladničky tvoria kvapky vody v dôsledku výparníka.

Ak všetky kvapky nestekajú nadol, môžu po rozmrazení opäť zamrznúť. Čistite ich handričkou namočenou v teplej vode, nikdy však nie tvrdým alebo ostrým predmetom.



6.2 Ukladanie potravín vo vašom produkte

Ukladanie potravín v Chladiacej priehradke

V chladiacom priečinku sa teplota skladovaných potravín môže pohybovať medzi +3 °C a -3 °C. Teplota v chladiacom priečinku môže klesnúť pod 0 °C, čo nie je vhodné na skladovanie čerstvého ovocia a zeleniny. Ak potrebujete uložiť čerstvé potraviny do chladiacich zásuviek, uistite sa, že nastavíte teplotu chladničky na 5°C alebo vyššiu.

Ukladajte potraviny na rôzne miesta podľa ich vlastností.	
Potraviny	Miesto
Vajce	Dverová polica
Mliečne výrobky (maslo, syr)	Ak je k dispozícii, nulový stupeň (pre raňajkové potraviny) priehradka / chladiaci priečnik
Ovocie, zelenina a zeleň	Priehradka na ovocie a zeleninu, nádoba na ovocie a zeleninu (Crisper) alebo; V priehradke na čerstvé potraviny, v zásuvke na zeleninu alebo v zásuvke Everfresh+ (ak je k dispozícii), za predpokladu, že chladnička je nastavená na teplotu nad 5°C
Čerstvé mäso, hydina, ryby, klobásy atď. Varené potraviny	Ak je k dispozícii, nulový stupeň (pre raňajkové potraviny) priehradka / chladiaci priečnik
Potraviny pripravené na podávanie, balené výrobky, konzervované potraviny a uhorky	Horné police alebo dverová polica
Nápoje, fľaše, korenie a občerstvenie	Dverová polica

Ukladanie potravín v mraziacom priestore

- Funkciu rýchleho zmrazovania môžete aktivovať 4-6 hodín pred funkciou zmrazovania a vykonať rýchlejšie chladenie.
- Teplé pokrmy pred vložením do mraziaceho priestoru zohrejte na izbovú teplotu.
- Potraviny, ktoré sa majú zmraziť, rozdeľte na porcie s veľkosťou, ktoré je možné konzumovať, a zmrazte ich v samostatných balíčkoch.
- Pred vložením potravín do mrazničky sa odporúča ich zabalenie.
- Aby ste zabránili uplynutiu doby skladovania, napíšte na obal dátum, čas a názov výrobku podľa doby skladovania rôznych potravín.
- Potraviny, ktoré ste rozmrazili, rýchlo skonzumujte. Rozmrozené potraviny sa nedajú znova zmraziť, pokiaľ nie sú tepelne spracované. Po rozmrazení nie je bezpečné konzumovať opätovne zmrazené čerstvé potraviny bez tepelnej úpravy.

- Pri zmrazovaní čerstvých potravín ich nedávajte do kontaktu s už zmrazenými potravinami. V opačnom prípade sa zmrazené potraviny rozmrazia.

Skladovanie potravín, ktoré sa predávajú mrazené

- Pri skladovaní potravín dodržiavajte časové lehoty uvedené v týchto pokynoch.
- V záujme ochrany kvality potravín dodržiavajte čo najkratší časový interval medzi nákupnou transakciou a skladovaním.
- Kupujte mrazené potraviny, ktoré sú skladované pri teplote -18 °C alebo nižšej.
- Vyhnite sa nákupu potravín, ktorých obaly sú pokryté ľadom atď. To znamená, že výrobok mohol byť čiastočne rozmrazený a znovu zmrazený. Teplota ovplyvňuje kvalitu potravín.
- Potraviny skladujte po dobu odporúčanú výrobcom. Z mrazničky vyberte len toľko potravín, koľko potrebujete.
- Ak je váš výrobok (v tabuľke odporúčaných nastavených hodnôt) nastavený na uvedené nastavené hodnoty, potraviny si okrem prípadov, keď sú v prostredí extrémne okolnosti, zachovávajú svoju čerstvosť dlhší čas v prierečku pre čerstvé výrobky aj v prierečku mrazničky.
- Ak je priehradka na čerstvé potraviny nastavená na nižšiu teplotu, čerstvé ovocie a zelenina môžu byť čiastočne zmrazené.
- Dvojhviezdičkové priehradky sú vhodné na predmrazené potraviny. Možno v nich skladovať zmrzlinu a kocky ľadu.
- Potraviny zmrazujte len v 4 hviezdikovom priestore.

Mäso a ryby			Príprava	Najdlhšia doba skladovania (mesiace)
Mäsové výrobky	Tefacina	Steak	Nakrájajte ich o hrúbke 2 cm a položte medzi ne fóliu alebo ich pevne obalte strečovou fóliou	6-8
		Vyprážanie	Zabaľte kusy mäsa alebo ich pevne obalte strečovou fóliou	6-8
		Kocky	Na malé kusy	6-8
		Rezne, kotlety	Umiestnením fólie medzi nakrájané plátky alebo ich pevne obalte strečovou fóliou	6-8
	Ovčie mäso	Kotlety	Umiestnením fólie medzi kusy mäsa alebo ich osobitne obalte strečovou fóliou	4-8
		Vyprážanie	Zabaľte kusy mäsa alebo ich pevne obalte strečovou fóliou	4-8
		Kocky	Zabaľte mleté mäso do mraziaceho vrečka, alebo ho pevne obalte strečovou fóliou	4-8
	Hovädzie mäso	Vyprážanie	Zabaľte kusy mäsa alebo ich pevne obalte strečovou fóliou	8-12
		Steak	Nakrájajte ich o hrúbke 2 cm a položte medzi ne fóliu alebo ich pevne obalte strečovou fóliou	8-12
		Kocky	Na malé kusy	8-12
		Varené mäso	Zabaľte ho v malých kúskoch do vrečka na mrazenie	8-12
	Mleté mäso		Bez korenín, v plochých vreciach	1-3
	Droby (kusy)		V kúskoch	1-3
	Fermentovaná klobása - saláma		Je potrebné ich zabaliť, aj keď majú vlastný obal.	1-3
	Šunka		Umietnením fólie medzi nakrájané plátky	2-3

Mäso a ryby		Príprava	Najdlhšia doba skladovania (mesiace)
Hydina a divina	Kuracie a morčacie mäso	Zabalením do fólie	4-6
	Hus	Zabalením do fólie (porcie by nemali presiahnuť 2,5 kg)	4-6
	Kačica	Zabalením do fólie (porcie by nemali presiahnuť 2,5 kg)	4-6
	Jeleň, králik, srnka	Zabalením do fólie (porcie by nemali presiahnuť 2,5 kg a ich kosti musia byť oddelené)	6-8
Ryby a morské plody	Sladkovodné ryby (pstruh, kapor, žerjav, sumec)	Po dôkladnom vyčistení vnútorností a šupín ich umyte a vysušte a v prípade potreby im odrežte chvostové a hlavové časti.	2
	Chudé ryby (morský vlk, kalkan veľký, morský jazyk)		4-6
	Mastné ryby (bonito, makrela, lufara, parma, sardely)		2-4
	Mäkkýše	Vyčistené a vo vreciach	4-6
	Kaviár	Vo vlastnom obale, v hliníkových alebo plastových nádobách	2-3

"Čas skladovania uvedený v tabuľke je založený na skladovacej teplote -18 °C."

Ovocie a zelenina	Príprava	Najdlhšia doba skladovania (mesiace)
Fazuľa	Po umytí a nakrájaní na malé kúsky šokovým varom po dobu 3 minúty	10-13
Zelený hrach	Po vylúpení a umytí šokovým varom 2 minúty	10-12
Kapusta	Po vyčistení šokovým varom 1 - 2 minúty	6-8
Mrkva	Po umytí a nakrájaní na malé kúsky šokovým varom po dobu 3-4 minúty	12
Čierne korenie	Po odrezaní stonky, rozdelením na dve časti a oddelením semien varením po dobu 2 - 3 minúty	8-10
Špenát	Po umytí a očistení šokovým varom 2 minúty	6-9
Pór	Po nasekaní a vyčistení šokovým varom 5 minút	6-8
Karfiol	Po oddelení listov a nakrájaní jadra na kúsky šokovým varom v troche citrónovej vody po dobu 3 - 5 minút	10-12
Baklažán	Po umytí a nakrájaní na 2 cm kúsky šokovým varom po dobu 4 minúty	10-12
Tekvica	Po umytí a nakrájaní na 2 cm kúsky šokovým varom po dobu 2- 3 minúty	8-10
Hríby	Zľahka popražíme na oleji a vytlačíme na ňom citrón	2-3
Kukurica	Očistením a zabalením ako šúlok alebo zrno	12
Jablká a hrušky	Po očistení a nakrájaní šokovým varom po dobu 2-3 minúty	8-10
Marhule a broskyne	Rozdelíme na polovicu a vyberieme kôstky	4-6
Jahody a maliny	Po umytí a olúpaní	8-12
Pečené ovocie	Pridaním 10% cukru do nádob	12
Slivky, čerešne, višne	Po umytí a odstránení stopiek	8-12

"Čas skladovania uvedený v tabuľke je založený na skladovacej teplote -18 °C."

Mliečne výrobky	Príprava	Najdlhšia doba skladovania (mesiace)	Podmienky skladovania
Syr (okrem syra feta)	Umiestnením fólie medzi nakrájané plátky	6-8	Môže byť ponechaný v pôvodnom obale na krátkodobé uskladnenie. Na dlhodobé skladovanie zabaľte do alobalu alebo plastovej fólie.
Maslo, margarín	Vo vlastnom obale	6	Vo vlastnom obale alebo v plastových nádobách

"Čas skladovania uvedený v tabuľke je založený na skladovacej teplote -18 °C."

"Množstvo čerstvých potravín, ktoré je možné zmraziť na určitý čas, je uvedené na typovom štítku."

- Ak sa dvere priehradky často otvárajú a zatvárajú a zostávajú dlho otvorené, teplota v priehradke sa výrazne zvýši, čo môže znížiť životnosť potravín a spôsobiť ich znehodnotenie.
- Aby nedošlo k zmene zápachu a chuti, potraviny by sa mali skladovať v uzavretých nádobách.
- Ak chcete dosiahnuť lepšie a homogénnejšie chladenie, umiestnite potraviny oddelene tak, aby nimi mohol prúdiť studený vzduch.
- Zabezpečte prúdenie vzduchu ponechaním priestoru medzi potravinami a vnútornou stenou. Ak potraviny opriete o zadnú stenu, môžu zamrznúť.
- Uvarené teplé jedlá pred uložením do chladničky schladte na izbovú teplotu. Potom môžete vlažný pokrm umiestniť do spodných polic chladničky. Teplé potraviny umiestnite ďalej od potravín podliehajúcich skaze.
- Mrazené potraviny rozmrazujte v priehradke pre čerstvé potraviny. Týmto spôsobom môžete chladiť priehradku na čerstvé potraviny pomocou mrazených potravín a šetriť energiu.
- Skladovanie nezrelého tropického ovocia (mango, melóny, papája, banány, ananás) v chladničke môže urýchliť proces dozrievania. To sa neodporúča, pretože to spôsobí skrátenie času skladovania.
- Cibuľu, cesnak, zázvor a inú koreňovú zeleninu skladujte v tmavých a chladných priestoroch, nie v chladničke.

- Ak zistíte, že sa v chladničke pokazila nejaká potravina, vyhoďte ju a vyčistite príslušenstvo, ktoré s ňou prišlo do kontaktu.
- Aby ste jedlá, ako sú polievky a dusené jedlá, ktoré sa varia vo veľkých hrncoch, rýchlo ochladili, môžete ich dať do chladničky tak, že ich rozdelíte do vlastných plytkých nádob.
- Neumiestňujte nebalené potraviny do blízkosti vajíec.
- Ovocie a zeleninu skladujte oddelene a jednotlivé druhy skladujte spolu (napríklad jablká s jablkami, mrkvu s mrkvou).
- Zelenú zeleninu vyberte z plastového vrečka a po zabalení do papierového uteráka alebo sušiacej utierky ju vložte do chladničky. Ak tento typ potravín pred uložením do chladničky umyjete, nezabudnite ich vysušiť.
- Vlhké prostredie a zároveň prúdenie vzduchu vytvoríte tak, že ovocie a zeleninu, ktoré sú náchylné na vysychanie, budete uchovávať v perforovaných alebo neuzavretých plastových vrečkách.
- Ak je váš výrobok (v tabuľke odporúčaných nastavených hodnôt) nastavený na uvedené nastavené hodnoty, potraviny si okrem prípadov, keď sú v prostredí extrémne okolnosti, zachovávajú svoju čerstvosť dlhší čas v chladiacom priečinku, aj v mraziacom priečinku.

Umiestnenie potravín

Police v chladiacom priestore: Potraviny vo vnútri hrncov, tanieri s uzáverom a obaly s uzáverom, vajcia (v uzavretom obale)

Poličky na dverách chladiaceho priestoru: Malé a balené potraviny alebo nápoje

Crisper: Zelenina a ovocie

Podrobnosti o mrazničke

Podľa noriem IEC 62552, mraznička musí mať schopnosť zmraziť 4,5 kg potravín na teplotu -18°C alebo nižšej pri izbovej teplote 25°C za 24 hodín na každých 100 litrov objemu mraziaceho priestoru.

Potraviny môžu byť zachované po dlhšiu dobu iba pri teplote do teploty -18°C.

Potraviny môžete udržiavať čerstvé po dobu niekoľkých mesiacov (v mrazničke na alebo pod teplotou -18°C).

Potraviny ktoré majú byť zmrazené nesmú prísť do kontaktu s už zmrazenými potravinami vo vnútri mrazničky z dôvodu zabránenia ich čiastočnému rozmrazeniu.

Zeleninu uvarate a vodu odfiltrujete pre predĺženie doby zmrazeného skladovania. Po filtrácii dajte jedlo do vzluchotesných balení a umiestnite ho v mrazničke. Banány, paradajky, hlávkový šalát, zeler, varené vaj-

cia, zemiaky a podobné potraviny nezmrazujte. V prípade, že sú tieto potraviny zmrazené, negatívne to ovplyvní len ich výživové hodnoty a konzumné vlastnosti. Nejedná sa o hnilobu, ktorá by ohrozovala ľudské zdravie.

Umiestnenie potravín

Police v mraziacom priestore:Rôzne mrazené potraviny ako mäso, ryby, zmrzlina, zelenina atď.

Police v chladiacom priestore:Potraviny vo vnútri hrncov, tanieri s uzáverom a obaly s uzáverom, vajcia (v uzavretom obale)

Poličky na dverách chladiaceho priestoru:Malé a balené potraviny alebo nápoje

Crisper:Zelenina a ovocie

Priehradka na čerstvé potraviny:Lahôdky (raňajky, mäsové výrobky spotrebované v krátkom čase)

ZRIEKNUTIE SA PRÁVA

Niektoré (jednoduché) poruchy môže koncový užívateľ adekvátne vyriešiť bez akýchkoľvek bezpečnostných rizík alebo nebezpečného použitia, ak sa tieto chyby opravujú v medziach stanovených limitmi a v súlade s nasledujúcimi pokynmi (pozri časť „Samoprava“).

Preto, pokiaľ nie je v nižšie uvedenej časti „Samoprava“ povolené niečo iné, opravy budú adresované registrovaným profesionálnym opravovňami, az dôvodu predchádzania problémom s bezpečnosťou. Registrovaný profesionálny opravár je profesionálny opravár, ktorému výrobca udelil prístup k pokynom a zoznamu náhradných dielov tohto produktu v súlade s metódami opísanými v legislatívnych aktoch podľa smernice 2009/125/ES.

Avšak iba servisný zástupca (tj autorizovaný profesionálny servis), na ktorého sa môžete obrátiť prostredníctvom telefónneho čísla uvedeného v používateľskej príručke/záručnom liste alebo prostredníctvom autorizovaného predajcu, môže poskytovať služby podľa záručných podmienok. Preto vás upozorňujeme, že opravy vykonané profesionálnymi opravár-

mi (ktorí nemajú oprávnenie od spoločnosti Whirlpool majú za následok stratu záruky.

Samoprava

Koncový používateľ si môže sám opraviť výlučne nasledujúce náhradné diely: kľučky dverí, závesy dverí, zásobníky, koše a tesnenia dverí (aktualizovaný zoznam je k dispozícii na <https://parts-selfservice.europeanappliances.com> od 1. marca 2021).

Okrem toho, aby sa zabezpečila bezpečnosť výrobku a predišlo sa riziku vážneho poranenia, uvedená samoprava sa musí vykonať podľa pokynov uvedených v návode na použitie pre samopravu alebo pokynov dostupných na stránke <https://parts-selfservice.europeanappliances.com>. V záujme vašej bezpečnosti odpojte výrobok od elektrickej siete skôr, ako sa pokúsíte o vlastnú opravu.

Pokusy o opravu a opravu dielov, ktoré nie sú uvedené v takomto zozname, koncovými používateľmi a/alebo nedodržanie pokynov uvedených v používateľských príručkách na samopravu alebo ktoré sú k dispozícii na stránke <https://parts-selfservice.europeanappliances.com>, môžu spôsobiť bezpeč-

nostné problémy, ktoré nemožno pripísať Whirlpool, a viesť k strate záruky na výrobok.

Preto sa dôrazne odporúča, aby sa koncoví používatelia zdržali pokusov o vykonanie opráv, ktoré nespádajú do uvedeného zoznamu náhradných dielov, a v takom prípade kontaktujte autorizované profesionálne opravovne alebo registrované profesionálne opravovne. Naopak, takéto pokusy koncových používateľov môžu spôsobiť problémy s bezpečnosťou a poškodiť produkt a následne spôsobiť požiar, vytopenie, elektrický zásah a vážne zranenie osôb.

Napríklad, ale nie výlučne, nasledujúce opravy musia byť adresované autorizovaným odborným servisom alebo registrovaným odborným servisom: kompresor, chladiaci okruh, hlavná doska, doska meniča, doska displeja atď.

Výrobca / predajca v žiadnom prípade nemôže byť zodpovedný, ak koncoví používatelia nedodržiavajú vyššie uvedené záležitosti.

Dostupnosť náhradných dielov pre chladničku, ktorú ste si zakúpili, je 10 rokov. Počas tohto obdobia budú k dispozícii originálne náhradné diely na správnu prevádzku chladničky

Minimálna záručná doba na Vami zakúpenú chladničku je 24 mesiacov.

Tento výrobok je vybavený svetelným zdrojom energetickej triedy "G".

Svetelný zdroj v tomto výrobku môže vymeniť len odborný servis.

¡Lea primero este manual!

Estimado cliente,

Gracias por elegir este aparato de .

Registre sus productos en www.register10.eu

Nos gustaría que usted alcanzara la eficiencia óptima de este aparato de alta calidad que fue fabricado utilizando la tecnología más avanzada. Para hacerlo, lea atentamente este manual y cualquier otra documentación suministrada antes de utilizar el aparato.

Preste atención a toda la información así como a las advertencias contenidas en el manual de usuario. Esto le permitirá protegerse a sí mismo y a su aparato contra los peligros que puedan surgir. Guarde el manual de usuario. Incluya este manual con el aparato si se lo entrega a otra persona.

Los siguientes símbolos se utilizan en el manual del usuario y en el producto:



Lea el manual de instrucciones.

	
SUPPLIER'S NAME	MODEL IDENTIFIER → (*)
	

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

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

Escanee el código QR de su aparato para obtener más información



1 Instrucciones medioambientales

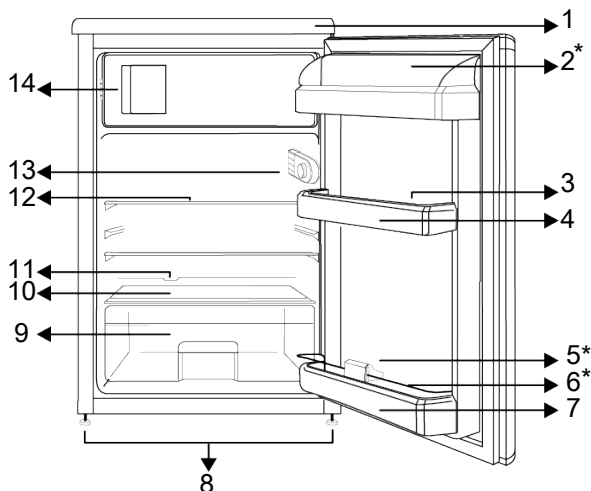
1.1 Eliminación del material de embalaje

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

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

ES

2 El frigorífico



1 Bandeja Superior Fija

3 Huevera

5 *Soporte de Botellas

7 Botellero

9 Cajón de Frutas y Verduras

11 Canal de Recogida de Agua de Descongelación -Drenaje

13 Perilla de Termostato

2 *Compartimento para Mantequilla y Queso

4 Estante de puerta

6 *Visera de Seguridad

8 Patas Ajustables

10 Vidrio de Cajón de Frutas y Verduras

12 Estante de Vidrio

14 Congelador

***Opcional:** Las imágenes de este manual de usuario son esquemáticas; es posible que no coincidan exactamente con su pro-

ducto. Si el aparato no contiene las partes pertinentes, entonces la información pertenece a otros modelos.

3 Instalación

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

3.1 Lugar correcto para la instalación

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

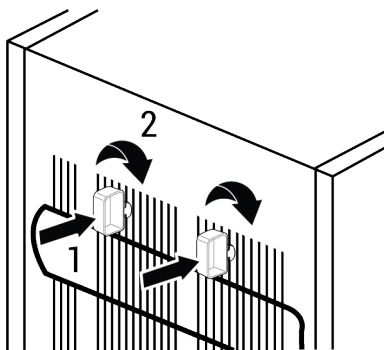
- Coloque el producto en una superficie plana para evitar vibraciones
- Coloque el aparato al menos a 30 cm de distancia del calentador, estufa o fuentes de calor y por lo menos a 5 cm de distancia de hornos eléctricos.
- Al colocar dos frigoríficos en posición adyacente, deje al menos 4 cm de distancia entre las dos unidades.
- Mantenga el aparato lejos de la luz solar directa y en un lugar seco.
- Su aparato requiere una circulación de aire adecuada para funcionar eficientemente. Si el aparato va a ser colocado en un hueco, recuerde dejar al menos 5 cm de espacio entre el aparato y el techo, la pared trasera y las paredes laterales.
- Compruebe si el componente de protección de la parte trasera se encuentra colocado en su lugar (en caso de ser suministrado con el aparato).
- Si el componente no está disponible, o si se pierde o se cae, coloque el aparato de manera que quede un espacio libre, de al menos 5 cm, entre la superficie trasera del aparato y la pared de la habitación. El espacio libre en la parte trasera es importante para el funcionamiento eficiente del aparato.

3.2 Colocación de las cuñas de plástico

Utilice las cuñas de plástico provistas con el aparato para mantener suficiente espacio para la circulación de aire entre el apa-

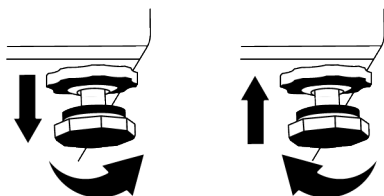
rato y la pared. Monte las 2 cuñas plásticas tal y como se indica en la ilustración siguiente.

(dicha ilustración es representativa, por lo que no coincide totalmente con su producto).



3.3 Ajuste de las patas

Si el aparato no está en una posición equilibrada, ajuste las patas delanteras ajustables girándolas hacia la derecha o hacia la izquierda.



3.4 Advertencia de superficie caliente

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

4 Preparación

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

4.1 Qué hacer para ahorrar energía

- Este aparato de refrigeración no está diseñado para ser utilizado como un aparato empotrado.
- Al cargar los alimentos, deje suficiente espacio en el interior del frigorífico para permitir una circulación de aire adecuada para la refrigeración.
- Como el aire caliente y húmedo no penetra directamente en su aparato cuando las puertas no están abiertas, su aparato se optimiza en condiciones suficientes para proteger su comida. En estas circunstancias, las funciones y los componentes como el compresor, el ventilador, la calefacción, el desescarche, la iluminación, la pantalla, etc., funcionarán según las necesidades consumiendo el mínimo de energía.
- En caso de que haya varias opciones, los estantes de cristal deben colocarse de forma que las salidas de aire en la pared trasera no queden bloqueadas y, preferiblemente, de forma que las salidas de aire queden por debajo del estante de cristal. Esta combinación podría ayudar a mejorar la distribución del aire y la eficiencia energética.
- Almacene los alimentos en el refrigerador o en el compartimento de frío según las condiciones de almacenamiento adecuadas para ahorrar energía.

4.2 Uso de primera vez

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

- Espere al menos 2 horas antes de poner en marcha el aparato, para garantizar la total eficacia de la refrigeración.

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

4.3 Clase climática y definiciones

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

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

- **T:** Clima tropical: Este dispositivo de refrigeración está diseñado para su uso a temperaturas ambiente entre 16°C y 43°C.

5 Funcionamiento del producto

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

- El aparato se utilizará solamente para almacenar alimentos.
- Cierre la válvula de agua si estará fuera de casa (por ejemplo, de vacaciones) y no utilizará el Icmatic o el dispensador

de agua durante un largo período de tiempo. En caso contrario, pueden producirse fugas de agua.

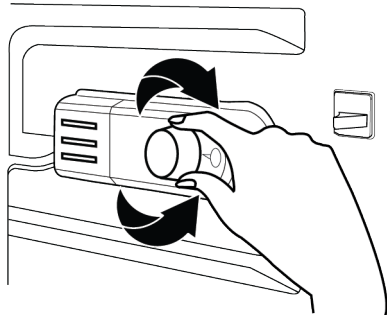
Desenchufar el aparato

- Retire la comida para evitar olores.
- Espere a que se derrita el hielo, limpie el interior y déjelo secar, deje las puertas abiertas para no dañar los plásticos internos de la carrocería.

6 Uso de su electrodoméstico

6.1 Ajuste de la temperatura de funcionamiento

La temperatura de funcionamiento se establece mediante el control de temperatura.



Warm ← 1 2 3 4 5 → Cold
(Or) Min. Max.

1=Ajuste de refrigeración más bajo
(Ajuste más caliente)

5=Configuración de refrigeración más alta
(configuración más fría)

o

Mínimo = Ajuste de refrigeración más bajo

(Ajuste más cálido)

Máx. = Ajuste de refrigeración más alto
(Ajuste más frío)

La temperatura media en el interior del compartimento frigorífico debe rondar los +5°C.

Seleccione un ajuste basado en la temperatura deseada.

Tenga en cuenta que habrá diferentes temperaturas en el área de enfriamiento.

La zona más fría está justo encima del cajón para verduras.

La temperatura interna también depende de la temperatura ambiente, de la frecuencia con la que se abre la puerta y de la cantidad de alimentos almacenados en el interior.

La apertura frecuente de la puerta hace que aumente la temperatura interna.

Por lo tanto, se recomienda cerrar la puerta lo antes posible después de su uso.

Uso de los compartimentos interiores

Estantes móviles: La distancia entre los estantes puede ajustarse según las necesidades.

Cajón de verduras: En este compartimento pueden almacenarse verduras y frutas durante mucho tiempo sin que se estropeen.

Estante para botellas: En estos estantes pueden colocarse botellas, tarros y latas.

Almacenamiento de Alimentos

El compartimento frigorífico está destinado al almacenamiento a corto plazo de alimentos y bebidas frescas.

Guarde los productos lácteos en el compartimento correspondiente del frigorífico.

Las botellas pueden guardarse en el bote-llero interior o en el de la puerta.

La carne cruda se guarda mejor en una bolsa de polietileno en el compartimento más bajo del frigorífico.

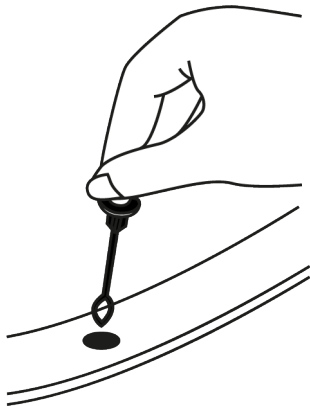
Deje que los alimentos y bebidas calientes se enfríen a temperatura ambiente antes de introducirlos en el frigorífico.

- Precaución:

Almacene el alcohol concentrado sólo en posición vertical y bien cerrado.

- Precaución:

No almacene sustancias explosivas ni recipientes con propelentes inflamables (latas, aerosoles, etc.) en el aparato. Riesgo de explosión.

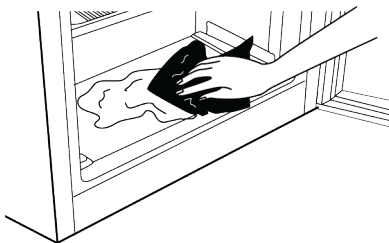


Descongelación

La descongelación del compartimento frigorífico se realiza automáticamente. El agua descongelada fluye por el canal de desagüe hacia un recipiente de recogida situado en la parte trasera del aparato.

Durante la descongelación, se forman gotas de agua en la parte trasera del frigorífico debido al evaporador.

Si las gotas no fluyen todas hacia abajo, pueden volver a congelarse después de la descongelación. Límpielas con un paño empapado en agua caliente, pero nunca con un objeto duro o afilado.



6.2 Conservación de alimentos en el frigorífico

Guardar alimentos en la nevera

En el compartimento de refrigeración, la temperatura de los alimentos que se van a almacenar en el producto puede variar entre +3 °C y -3 °C. La temperatura en el compartimento de refrigeración puede bajar de 0 °C, y esto no es adecuado para almacenar frutas y verduras frescas. Si necesita almacenar alimentos frescos en los cajones fríos, asegúrese de ajustar la temperatura del frigorífico a 5 °C o más.

Almacene los alimentos en los diferentes lugares según sus propiedades:	
Alimentos	Ubicación
Huevo	Estante de puerta
Productos lácteos (mantequilla, queso)	Si está disponible, compartimento de cero grados (para alimentos de desayuno) / compartimento de enfriamiento
Frutas, verduras y hortalizas	Compartimento de frutas y verduras, cajón para verduras o; En el compartimento de alimentos frescos, en el cajón de verduras o en el cajón Everfresh+ (si está disponible), siempre que el frigorífico esté ajustado a una temperatura superior a 5 °C

Almacene los alimentos en los diferentes lugares según sus propiedades:	
Alimentos	Ubicación
Carne fresca, aves, pescado, embutidos, etc. Alimentos cocinados	Si está disponible, compartimento de cero grados (para alimentos de desayuno) / compartimento de enfriamiento
Alimentos listos para servir, aparatos envasados, alimentos enlatados y encurtidos	Estantes superiores o estante de la puerta
Bebidas, botellas, especias y aperitivos	Estante de puerta

Almacenamiento de alimentos en el compartimento del congelador

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

Guardar comida ya congelada

- Al almacenar alimentos, siga los períodos de tiempo especificados en estas instrucciones.

- Para proteger la calidad de los alimentos, mantenga el intervalo de tiempo entre la transacción de compra y el almacenamiento lo más corto posible.
- Compre los alimentos congelados que se almacenan a -18 °C o a temperaturas inferiores.
- Evite comprar alimentos cuyos envases estén cubiertos de hielo, etc. Esto significa que el aparato podría estar parcialmente descongelado y vuelto a congelar. La temperatura influye en la calidad de los alimentos.
- Guarde la comida durante el tiempo recomendado por el fabricante. Saque del congelador sólo los alimentos que necesite.
- Excepto en los casos en los que se den circunstancias extremas en el entorno, si su aparato (en la tabla de valores recomendados) está ajustado a los valores de ajuste especificados, los alimentos mantienen su frescura durante más tiempo tanto en el compartimento de aparatos frescos como en el del congelador.
- Si el compartimento de aparatos frescos se ajusta a una temperatura más baja, las frutas y verduras frescas pueden congelarse parcialmente.
- Los compartimentos de dos estrellas son adecuados para alimentos precongelados. Se pueden almacenar helados y cubitos de hielo.
- Congele los alimentos solo en el compartimento de 4 estrellas.

Carne y Pescado			Preparación	Tiempo máximo de almacenamiento (mes)
Productos cárnicos	Ternera	Carne de res	Cortarlos en grosor de 2 cm y colocar papel de aluminio entre ellos o envolverlos herméticamente con película estirable.	6-8
		Asado	Embalar los trozos de carne en bolsas de refrigerador o envolverlos herméticamente con película estirable	6-8
		Cubos	En piezas pequeñas	6-8
		Milanesa, chuleta	Colocar papel de aluminio entre rodajas cortadas o envolver cada una de ellas con película estirable	6-8
	Carne de cordero	Chuletas	Colocar papel de aluminio entre piezas de carne o envolver cada una de ellas con película estirable	4-8
		Asado	Embalar los trozos de carne en bolsas de refrigerador o envolverlos herméticamente con película estirable	4-8
		Cubos	Embalar carne machacada en una bolsa de congelador o envolverla herméticamente con película estirable	4-8
	Carne de res	Asado	Embalar los trozos de carne en bolsas de refrigerador o envolverlos herméticamente con película estirable	8-12
		Carne de res	Cortarlos en grosor de 2 cm y colocar papel de aluminio entre ellos o envolverlos herméticamente con película estirable.	8-12
		Cubos	En piezas pequeñas	8-12
		Carne hervida	Embalar como pequeñas cantidades en bolsas de refrigerado.	8-12
	Carne picada		Sin sazonar, en bolsas planas	1-3
	Asadura (pieza)		En piezas	1-3
	Salchicha fermentada - Salami		Debe estar envasado aunque tenga su propia cubierta.	1-3
	Jamón		Colocar papel de aluminio entre las rodajas cortadas	2-3
Aves de corral y animales de caza	Pollo y Pavo		Envolver en papel de aluminio	4-6
	Ganso		Envolver en papel de aluminio (las porciones no deben superar los 2,5 kg)	4-6
	Pato		Envolver en papel de aluminio (las porciones no deben superar los 2,5 kg)	4-6
	Ciervo, Conejo, Corzo		Envolver en papel de aluminio (las porciones no deben superar los 2,5 kg, y sus huesos deben estar apartados)	6-8
Pescado y Marisco	Pescado de agua dulce (Trucha, Carpa, Grulla, Bagre)		Tras limpiar a fondo el interior y las escamas, se debe lavar y secar, y cortar las partes de cola y cabeza cuando sea necesario.	2
	Pescado magro (Róbalo, Rombo, Lenguado)			4-6
	Pescado graso (Bonito, Mackerel, Pescado Azul, Salmonete, Anchoa)			2-4
	Mariscos		Limpiado y en bolsas	4-6
	Caviar		En su paquete, en contenedor de aluminio o de plástico	2-3

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

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

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

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

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

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

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

Colocación de los alimentos

Estantes del frigorífico: alimentos dentro de ollas, platos con tapa, huevos (en caja con tapa)

Estantes de la puerta del frigorífico: alimentos o bebidas pequeños y envasados

Cajón de verduras: verduras y frutas

Detalles del congelador

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

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

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

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

Hierva las verduras y filtre el agua para prolongar el tiempo de almacenamiento congelado. Coloque los alimentos en envases herméticos después de la filtración y en el congelador. Los plátanos, tomates, lechuga, apio, huevos, patatas y alimentos similares no se deben congelar. En caso de que estos alimentos se congelen, sólo se verán afectados negativamente los valores

nutricionales y las cualidades alimentarias. No se trata de una putrefacción que ponga en peligro la salud humana.

Colocación de los alimentos

Estantes del congelador: diferentes alimentos congelados como carne, pescado, helados, verduras, etc.

Estantes del frigorífico: alimentos dentro de ollas, platos con tapa, huevos (en caja con tapa)

Estantes de la puerta del frigorífico: alimentos o bebidas pequeños y envasados

Cajón de verduras: verduras y frutas

Compartimento de alimentos frescos: alimentos delicatessen (alimentos para el desayuno, aparatos cárnicos para consumir en poco tiempo)

EXENCIÓN DE RESPONSABILIDAD

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

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

Sin embargo, solo el agente de servicio (es decir, reparadores profesionales autorizados) al que pueda comunicarse a través del número de teléfono proporcionado en el manual del usuario/tarjeta de garantía o a través de su distribuidor autorizado puede brindarle servicio bajo los términos de la garantía. Por lo tanto, tenga en cuenta que las reparaciones realizadas por re-

paradores profesionales (que no están autorizados por Whirlpool) anularán la garantía.

Auto-reparación

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

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

Los intentos de reparación por parte de los usuarios finales de piezas no incluidas en dicha lista y/o que no sigan las instrucciones de los manuales de usuario para la auto-reparación o que están disponibles en <https://parts-selfservice.europeanappliances.com>

ces.com, podrían dar lugar a problemas de seguridad no imputables a Whirlpool, y anularán la garantía del aparato.

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

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

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

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

La duración mínima de la garantía del refrigerador que ha comprado es de 24 meses. Este aparato está equipado con una fuente de iluminación de clase energética "G".

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

Nejdříve si přečtěte tento návod!

Vážení zákazníci

Děkujeme, že jste si vybrali tento výrobek .

Zaregistrujte své produkty na www.register10.eu

Byli bychom rádi, kdyby jste dosáhli optimální účinnost tohoto vysoce kvalitního výrobku, který byl vyroben pomocí nejmodernějších technologií. Před použitím produktu si pozorně přečtěte tento návod a veškerou dodanou dokumentaci.

Dbejte na všechny informace a varování uvedené v uživatelské příručce. Tímto způsobem budete chránit sebe a svůj výrobek před možnými nebezpečími. Uchovejte tento návod k obsluze. Přiložte tuto příručku ke spotřebiči, pokud jej odevzdáte někomu jinému.

V uživatelské příručce jsou používány následující symboly, které se nachází na výrobku:



Přečtěte si uživatelskou příručku.

 ENERGY 	Informace o modelu uložené v databázi výrobků se dají získat zadáním následující webové stránky a vyhledáním identifikátoru vašeho modelu (*), který je uveden na energetickém štítku. https://eprel.ec.europa.eu/
SUPPLIER'S NAME MODEL IDENTIFIER → (*)	
 	

Naskenujte QR kód na spotřebiči, abyste se dostali k dalším informacím.



1 Pokyny pro ochranu životního prostředí

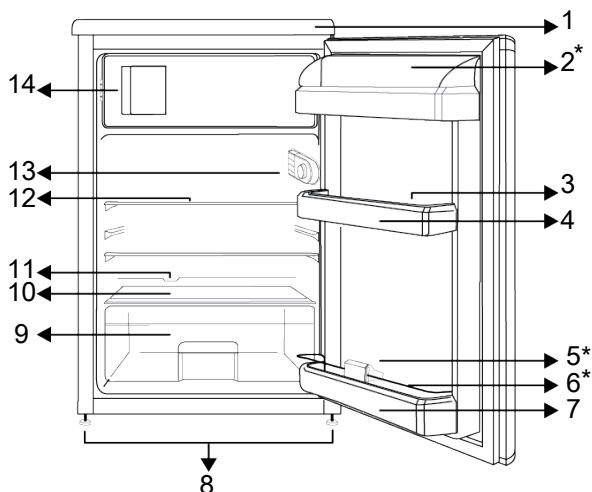
1.1 Likvidace obalových materiálů

Obalový materiál je recyklovatelný a je označen recyklačním symbolem .

Jednotlivé části obalu se proto musí likvidovat zodpovědně a v plném souladu s předpisy místních orgánů, které upravují likvidaci odpadu.

CS

2 Vaše chladnička



- | | |
|---|---|
| 1 Pevný horní zásobník | 2 * Příhrádka na máslo a sýr |
| 3 Držák na vejce | 4 Polička ve dveřích |
| 5 *Držák na láhve | 6 *Bezpečnostní průzor |
| 7 Držák na láhve | 8 Nastavitelné nohy |
| 9 Nádobka na ovoce a zeleninu | 10 Skleněný kryt nádoby na ovoce a zeleninu |
| 11 Odvodňovací kanál pro sběr rozmražené vody | 12 Skleněný stojan |
| 13 Knoflík termostatu | 14 Mrazící prostor |

***Volitelně:** Údaje v této uživatelské příručce jsou schematické a nemusí přesně odpovídat vašemu výrobku. Pokud váš výrobek neobsahuje příslušné části, tyto informace se vztahují na ostatní modely.

3 Instalace

Nejdříve si přečtěte "Bezpečnostní pokyny"!

3.1 Správné místo pro instalaci

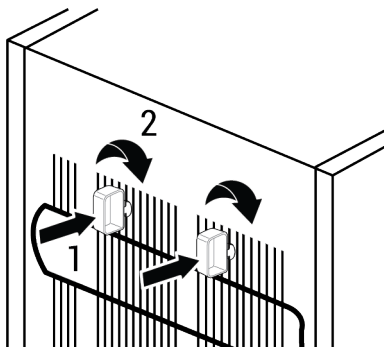
Pro instalaci výrobku se obraťte na autorizovaný servis. Pro přípravu spotřebiče pro instalaci vyhledejte informace v uživatelské příručce a ujistěte se, že jsou k dispozici požadované elektrické a vodovodní nástroje. Pokud ne, pro uspořádání těchto nástrojů podle potřeby se obraťte na elektrikáře a vodoinstalatéry.

- Pro zabránění vibracím umístěte výrobek na rovný povrch
- Umístěte výrobek alespoň 30 cm od radiátorů, kamen a podobných tepelných zdrojů a alespoň 5 cm od elektrických trub
- Při umístění dvou chladniček v přilehlé pozici, mezi dvěma jednotkami nechejte vzdálenost nejméně 4 cm.
- Uchovávejte produkt mimo přímé sluneční světlo a na suchém místě.
- Aby Váš výrobek účinně fungoval, vyžaduje dostatečný oběh vzduchu. Umísťujete-li produkt ve výklenku, nezapomeňte mezi výrobkem a stropem, zadní stěnou a bočními stěnami ponechat volný prostor nejméně 5 cm.
- Zkontrolujte, zda je na svém místě součástka zajišťující ochranný odstup od zdi (pokud je dodána s výrobkem).
- Pokud součástka není k dispozici, nebo pokud se ztratila nebo upadla, umístěte výrobek tak, aby mezi zadní stěnou výrobků a stěnou místnosti zůstal volný prostor nejméně 5 cm. Volný prostor vzadu je důležitý pro účinný provoz výrobku.

3.2 Připevnění plastových klínů

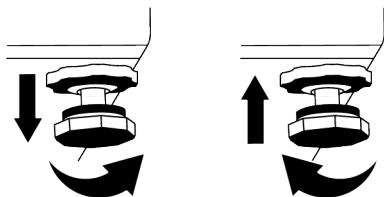
K zachování dostatečného prostoru pro cirkulaci vzduchu mezi výrobkem a stěnou použijte plastové klíny dodané s výrobkem. Namontujte 2 kusy plastových klínů, jak je znázorněno na následujícím obrázku.

(Uvedený obrázek je nakreslen reprezentativně, není úplně stejný jako váš výrobek.)



3.3 Nastavení nožek

Pokud výrobek není v rovnovážné poloze, nastavte přední nastavitelné stojany jejich otáčením směrem doprava nebo doleva.



3.4 Výstraha před horkým povrchem

Boční stěny vašeho produktu jsou vybaveny trubkami chlazení, které vylepšují chladicí systém. Přes tyto povrchy může téct vysokotlaká kapalina, která může způsobit ohřev bočních stěn. Je to normální a nevyžaduje to údržbu.

4 Příprava

Nejdříve si přečtěte "Bezpečnostní pokyny"!

4.1 Co udělat pro úsporu energie

- Tento chladicí spotřebič není určen k používání jako vestavný spotřebič.
- Při nakládání potravin nechte v chladničce dostatek místa pro zajištění dostatečné cirkulace vzduchu pro chlazení.
- Protože horký a vlhký vzduch se nedostane přímo do vašeho výrobku, když nejsou dvířka zavřená, výrobek se optimalizuje ve stávajících podmínkách tak, aby jídlo uvnitř bylo bezpečně chráněno. Za těchto okolností budou funkce a součásti, jako jsou kompresor, ventilátor, ohřívač, rozmrazovač, osvětlení, displej atd., pracovat podle potřeb s minimální spotřebou energie.
- V případě, že je k dispozici více možností, skleněné police musí být umístěny tak, aby nebyly blokovány výstupy vzduchu na zadní stěně a nejlépe tak, aby výstupy vzduchu zůstaly pod skleněnou policí. Tato kombinace může pomoci zlepšit distribuci vzduchu a energetickou účinnost.
- Ukládejte potraviny do chladicího prostoru nebo chladicí složky podle správných skladovacích podmínek, abyste ušetřili energii.

4.2 První uvedení do provozu

Před použitím produktu se ujistěte, že byly provedeny všechny nezbytné přípravy v souladu s pokyny uvedenými v kapitolách „Bezpečnostní instrukce“ a „Instalace“.

- Před použitím výrobku počkejte alespoň 2 hodiny, aby se zajistila úplná účinnost chlazení.

5 Provoz spotřebiče

Nejdříve si přečtěte "Bezpečnostní pokyny"!

- Výrobek se používá pouze pro skladování potravin.

- Nechte produkt běžet bez umístění jakýchkoli potravin uvnitř po dobu 6 hodin a dvířka produktu by měla být co nejvíce zavřená.
- Změna teploty způsobená otevíráním a zavíráním dvířek během používání výrobku může běžně vést ke kondenzaci na dveřích/policích a skleněných nádobách umístěných ve výrobku.
- Když se kompresor zapne, uslyšíte zvuk. Je normální, že výrobek vydává hluk, i když kompresor není v provozu, protože v chladicím systému se může stlačovat kapalina a plyn.
- Je normální, že se přední hrany produktu ohřejí. Tyto oblasti jsou navrženy tak, aby se zahřály, s cílem zabránění kondenzace.
- U některých modelů se panel indikátoru automaticky vypne po 1 minutách po zavření dveří. Znovu se aktivuje když se dveře otevrou nebo po stisknutí tlačítka.

4.3 Klimatická třída a definice

Prohlédněte si klimatickou třídu na typovém štítku zařízení. Podle klimatické třídy se na vaše zařízení vztahuje jedna z následujících informací.

- **SN:** Dlouhodobé mírné podnebí: Toto chladicí zařízení je určeno k používání při teplotách okolí od 10 °C do 32 °C.
- **N:** Mírné podnebí: Toto chladicí zařízení je určeno k používání při teplotách okolí od 16°C do 32 °C.
- **ST:** Subtropické podnebí: Toto chladicí zařízení je určeno k používání při teplotách okolí od 16°C do 38°C.
- **T:** Tropické podnebí: Toto chladicí zařízení je určeno k používání při teplotách okolí od 16°C do 43°C.

- Pokud nebudete doma (např. dovolená) a nebudete delší dobu používat výrobek ledu lematic nebo dávkovač vody, vypněte ventil vody. V opačném případě může dojít k úniku vody.

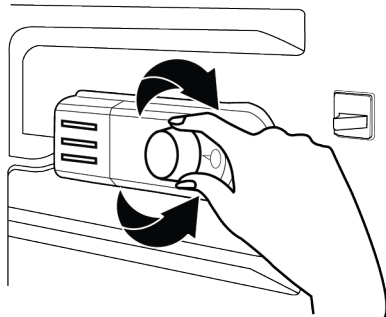
Odpojení výrobku od sítě

- Odstraňte něj jídlo, z důvodu zabránění zápachu,

6 Používání vašeho spotřebiče

6.1 Nastavení provozní teploty

Provozní teplota se nastavuje pomocí regulátoru teploty.



Warm ← 1 2 3 4 5 → Cold
(Or) Min. Max.

**1=Nejnižší nastavení chlazení
(nejteplejší nastavení)**

**5=Nejvyšší nastavení chlazení
(nejchladnější nastavení)**

nebo

**Min. = Nejnižší nastavení chlazení
(nejteplejší nastavení)**

**Max. = Nejvyšší nastavení chlazení
(Nejchladnější nastavení)**

Průměrná teplota v chladicím prostoru by měla být přibližně +5 °C.

Vyberte nastavení podle požadované teploty.

Upozorňujeme, že v chladicím prostoru budou různé teploty.

Nejchladnější zóna se nachází těsně nad nádobou na ovoce a zeleninu.

Vnitřní teplota závisí také na okolní teplotě, frekvenci otevírání dveří a množství potravin uložených uvnitř.

Časté otevírání dvířek způsobuje zvýšení vnitřní teploty.

- Počkejte, až led roztaje, vyčistěte interiér a nechte jej vyschnout, dveře nechte otevřené, aby se nepoškodily vnitřní plasty tělesa.

Proto se doporučuje zavřít dvířka co nejdříve po použití.

Použití vnitřních přihrádek

Pohyblivé police: Vzdálenost mezi policemi lze nastavit dle potřeby.

Zásuvka na zeleninu: V této přihrádce lze zeleninu a ovoce skladovat dlouhou dobu, aniž by se pokazily.

Police na láhve: Na tyto police lze umístit láhve, sklenice a plechovky.

Skladování potravin

Chladicí prostor je určen ke krátkodobému skladování čerstvých potravin a nápojů.

Mléčné výrobky skladujte ve vyhrazeném prostoru chladničky.

Láhve lze skladovat v držáku na láhve nebo na polici na láhve ve dveřích.

Syrové maso je nejlépe skladovat v polyethylenovém sáčku v nejnižším oddělení chladničky.

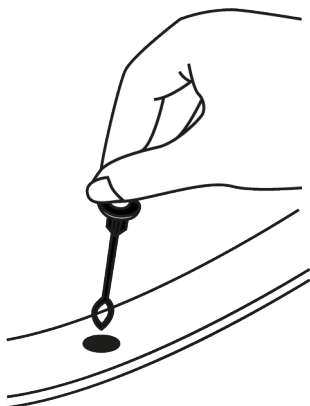
Před vložením do chladničky nechte horká jídla a nápoje vychladnout na pokojovou teplotu.

• Upozornění:

Koncentrovaný alkohol skladujte pouze svisle a těsně uzavřený.

• Upozornění:

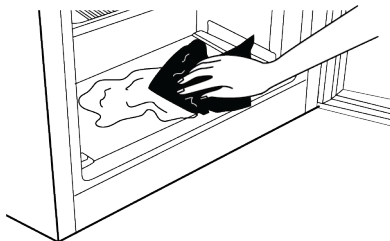
V jednotce neskladujte výbušné látky ani nádoby s hořlavými hnacími plyny (plechovky, spreje atd.). Nebezpečí exploze.



Odmrazování

Odmrazování chladicího prostoru se provádí automaticky. Rozmražená voda odtéká odtokovým kanálem do sběrné nádoby v zadní části spotřebiče. Během odmrazování se na zadní straně chladničky tvoří kapky vody v důsledku výparníku.

Pokud všechny kapky nestékají dolů, mohou po rozmrazení opět zamrznout. Čistěte je hadříkem namočeným v teplé vodě, nikdy však ne tvrdým nebo ostrým předmětem.



6.2 Ukládání potravin ve vašem produktu

Ukládání potravin v Chladicí přihrádce

V chladicí složce se teplota skladovaných potravin může pohybovat mezi 3 °C a -3 °C. Teplota v chladicí složce může klesnout pod 0 °C, což není vhodné pro skladování čerstvého ovoce a zeleniny. Pokud potřebujete uložit čerstvé potraviny do chladicích zásuvek, ujistěte se, že nastavíte teplotu chladničky na 5 °C nebo vyšší.

Ukládejte potraviny na různá místa podle jejich vlastností:	
Potraviny	Umístění
Vajíčka	Polička ve dveřích
Mléčné výrobky (máslo, sýr)	Pokud je k dispozici, nulový stupeň (pro snídaňové potraviny) přihrádka / chladicí složku
Ovoce, zelenina a zeleň	Přihrádka na ovoce a zeleninu, nádoba na ovoce a zeleninu (Crisper) nebo; V přihrádce na čerstvé potraviny, v zásuvce na zeleninu nebo v zásuvce Everfresh (je-li k dispozici), za předpokladu, že chladnička je nastavena na teplotu nad 5 °C
Čerstvé maso, drůbež, ryby, klobásy atp. Vařené potraviny	Pokud je k dispozici, nulový stupeň (pro snídaňové potraviny) přihrádka / chladicí složku
Potraviny připravené k podávání, balené výrobky, konzervované potraviny a okurky	Horní police nebo dveřní polička
Nápoje, láhve, pepř a občerstvení	Polička ve dveřích

Ukládání potravin v mrazicím prostoru

- Funkci rychlého zmrazování můžete aktivovat 4-6 hodin před funkcí zmrazování a provést rychlejší chlazení.
- Teplé pokrmy před vložením do mrazicího prostoru zahřejte na pokojovou teplotu.
- Potraviny, které se mají zmrazit, rozdělte na porce s velikostí které lze konzumovat, a zmrazte je v samostatných balíčcích.
- Před vložením potravin do mrazničky se doporučuje jejich zabalení.

- Abyste zabránili uplynutí doby skladování, napište na obal datum, čas a název výrobku podle doby skladování různých potravin.
- Potraviny, které jste rozmrazili, rychle zkonzumujte. Rozmražené potraviny nelze znovu zmrazit, pokud nejsou tepelně zpracovány. Po rozmrazení není bezpečné konzumovat opětovně zmražené čerstvé potraviny bez tepelné úpravy.
- Při zmrazování čerstvých potravin je nedávejte do kontaktu s již zmraženými potravinami. V opačném případě se zmražené potraviny rozmrazí.

Skladování potravin, které se prodávají zmražené

- Při skladování potravin dodržujte časové lhůty uvedené v těchto pokynech.
- V zájmu ochrany kvality potravin dodržujte co nejkratší časový interval mezi nákupní transakcí a skladováním.
- Kupujte mražené potraviny, které jsou skladovány při teplotě -18 °C nebo nižší.
- Vyhněte se nákupu potravin, jejichž obaly jsou pokryty ledem atp. To znamená, že výrobek mohl být částečně rozmražen a znovu zmražen. Teplota ovlivňuje kvalitu potravin.
- Skladujte potraviny po dobu doporučenou výrobcem. Z mrazničky vyjměte jen tolik potravin, kolik potřebujete.
- Pokud je váš výrobek (v tabulce doporučených nastavených hodnot) nastaven na uvedené nastavené hodnoty, potraviny si kromě případů, kdy jsou v prostředí extrémní okolnosti, zachovají svou čerstvost delší dobu ve složce pro čerstvé výrobky i ve složce mrazničky.
- Pokud je přihrádka na čerstvé potraviny nastavena na nižší teplotu, čerstvé ovoce a zelenina mohou být částečně zmrazeny.
- Dvouhvězdičkové přihrádky jsou vhodné pro předmražené potraviny. Lze v nich skladovat zmrzlinu a kostky ledu.
- Potraviny zmrazujte jen ve 4 hvězdičkovém prostoru.

Maso a ryby			Příprava	Nejdelší doba skladování (měsíce)
Masné výrobky	Telecí	Steak	Nakrájejte je o tloušťce 2 cm a položte mezi ně fólii nebo jejich pevně obalte strečovou fólií	6-8
		Vyprážení	Zabalte kousky masa nebo jejich pevně obalte strečovou fólií	6-8
		Kostky	Na malé kousky	6-8
		Řízky, kotlety	Umístěním fólie mezi nakrájené plátky nebo jejich pevně obalte strečovou fólií	6-8
	Ovčí maso	Kotlety	Umístěním fólie mezi kousky masa nebo je speciálně obalte strečovou fólií	4-8
		Vyprážení	Zabalte kousky masa nebo jejich pevně obalte strečovou fólií	4-8
		Kostky	Zabalte mleté maso do mrazicího sáčku, nebo jej pevně obalte strečovou fólií	4-8
	Hovězí maso	Vyprážení	Zabalte kousky masa nebo jejich pevně obalte strečovou fólií	8-12
		Steak	Nakrájejte je o tloušťce 2 cm a položte mezi ně fólii nebo jejich pevně obalte strečovou fólií	8-12
		Kostky	Na malé kousky	8-12
		Vařené maso	Zabalte ho v malých kouscích do kapsy na mrazení	8-12
	Mleté maso		Bez koření, v plochých pytlích	1-3
	Droby (kusy)		V kouscích	1-3
	Fermentovaná klobása - salám		Je třeba je zabalit, i když mají vlastní obal.	1-3
	Šunka		Umístěním fólie mezi nakrájené plátky	2-3
Drůbež a zvěřina	Kuřecí a krůtí maso		Zabalením do fólie	4-6
	Hus		Zabalením do fólie (porce by neměly přesáhnout 2,5 kg)	4-6
	Kachna		Zabalením do fólie (porce by neměly přesáhnout 2,5 kg)	4-6
	Jelen, králík, srnka		Zabalením do fólie (porce by neměly přesáhnout 2,5 kg a jejich kosti musí být odděleny)	6-8
Ryby a mořské plody	Sladkovodní ryby (pstruh, kapr, jeřáb, sumec)		Po důkladném vyčištění vnitřností a šupin jejich omyjte a vysušte a v případě potřeby jim odříznete ocasní a hlavové části.	2
	Libové ryby (mořský vlk, pakambala velká, mořský jazyk)			4-6
	Masné ryby (bonito, makrela, lufara, parma, ančovičky)			2-4
	Měkkýši		Vyčištěné a v pytlích	4-6
	Kaviár		Ve vlastním obalu, v hliníkových nebo plastových nádobách	2-3

"Čas skladování uvedený v tabulce je založen na skladovací teplotě -18 °C."

Ovoce a zelenina	Příprava	Nejdelší doba skladování (měsíce)
Fazole	Po umytí a nakrájení na malé kousky šokovým varem po dobu 3 minuty	10-13
Zelený hrách	Po vyloupení a umytí šokovým varem 2 minuty	10-12
Zelí	Po vyčištění šokovým varem 1 - 2 minuty	6-8
Mrkev	Po umytí a nakrájení na malé kousky šokovým varem po dobu 3-4 minuty	12
Pepř	Po odříznutí stonky, rozdělením na dvě části a oddělením semen vařením po dobu 2 - 3 minuty	8-10
Špenát	Po umytí a očištění šokovým varem 2 minuty	6-9
Pór	Po nasekáním a vyčištěním šokovým varem 5 minut	6-8
Květák	Po oddělení listů a nakrájení jádra na kousky šokovým varem v troše citrónové vody po dobu 3 - 5 minut	10-12
Lilek	Po umytí a nakrájení na 2 cm kousky šokovým varem po dobu 4 minuty	10-12
Dýně	Po umytí a nakrájení na 2 cm kousky šokovým varem po dobu 2- 3 minuty	8-10
Hřiby	Zlehka osmahneme na oleji a vytlačíme na něm citron	2-3
Kukuřice	Očištěním a zabaláním jako palice nebo zrno	12
Jablka a hrušky	Po očištění a nakrájení šokovým varem po dobu 2-3 minuty	8-10
Meruňky a broskve	Rozdělíme na polovinu a vybereme pecky	4-6
Jahody a maliny	Po umytí a oloupání	8-12
Pečené ovoce	Přidáním 10% cukru do nádoby	12
Švestky, třešně, višně	Po umytí a odstranění stopek	8-12

"Čas skladování uvedený v tabulce je založen na skladovací teplotě -18 °C."

Mléčné výrobky.	Příprava	Nejdelší doba skladování (měsíce)	Podmínky skladování
Sýr (kromě sýra feta)	Umístěním fólie mezi nakrájené plátky	6-8	Může být ponechán v původním obalu na krátkodobé uskladnění. Na dlouhodobé skladování zabalte do alobalu nebo plastové fólie.
Máslo, margarín	Ve vlastním obalu	6	Ve vlastním obalu nebo v plastových nádobách

"Čas skladování uvedený v tabulce je založen na skladovací teplotě -18 °C."

Množství čerstvých potravin, které lze zmrazit na určitou dobu, je uvedeno na typovém štítku.

- Pokud se dveře přihrádky často otevírají a zavírají a zůstávají dlouho otevřené, teplota v přihrádce se výrazně zvýší, což může snížit životnost potravin a způsobit jejich znehodnocení.

- Aby nedošlo ke změně zápachu a chuti, potraviny by měly být skladovány v uzavřených nádobách.
- Chcete-li dosáhnout lepšího a homogennějšího chlazení, umístěte potraviny odděleně tak, aby jimi mohl proudit studený vzduch.

- Zajistěte proudění vzduchu ponecháním prostoru mezi potravinami a vnitřní stěnou. Pokud potraviny opřete o zadní stěnu, mohou zamrznout.
- Uvařená teplá jídla před uložením do chladničky zchladte na pokojovou teplotu. Potom můžete vlažný pokrm umístit do spodních polic chladničky. Teplé potraviny umísťte dále od potravin podléhajících zkáze.
- Mražené potraviny rozmrazujte v přihrádce pro čerstvé potraviny. Tímto způsobem můžete chladit přihrádku na čerstvé potraviny pomocí mražených potravin a šetřit energii.
- Skladování nezralého tropického ovoce (mango, melouny, papája, banány, ananas) v chladničce může urychlit proces zrání. To se nedoporučuje, protože se tím zkrátí doba skladování.
- Cibuli, česnek, zázvor a jinou kořenovou zeleninu skladujte v tmavých a chladných prostorech, nikoli v chladničce.
- Pokud zjistíte, že se v chladničce pokazila nějaká potravina, vyhoďte ji a vyčistěte příslušenství, které s ní přišlo do kontaktu.
- Abyste jídla, jako jsou polévky a dušená jídla, která se vaří ve velkých hrncích, rychle ochladila, můžete je dát do chladničky tak, že je rozdělíte do vlastních mělkých nádob.
- Neumísťujte nebalené potraviny do blízkosti vajec.
- Ovoce a zeleninu skladujte odděleně a jednotlivé druhy skladujte spolu (například jablka s jablky, mrkev s mrkví).
- Zelenou zeleninu vyjměte z plastového sáčku a po zabalení do papírového ručníku nebo sušící utěrky ji vložte do chladničky. Pokud tento typ potravin před uložením do chladničky omyjete, nezapomeňte je vysušit.
- Vlhké prostředí a zároveň proudění vzduchu vytvoříte tak, že ovoce a zeleninu, které jsou náchylné k vysychání, budete uchovávat v perforovaných nebo neuzavřených plastových sáčcích.

- Pokud je váš výrobek (v tabulce doporučených nastavených hodnot) nastaven na uvedené nastavené hodnoty, potraviny si kromě případů, kdy jsou v prostředí extrémní okolnosti, zachovají svou čerstvost delší dobu v chladicí složce i v mrazicí složce.

Umístění potravin

Police v chladicím prostoru: Potraviny uvnitř hrnců, talíře s uzávěrem a obaly s uzávěrem, vejce (v uzavřeném obalu)

Poličky na dveřích chladicího prostoru:

Malé a balené potraviny nebo nápoje

Crisper: Zelenina a ovoce

Podrobnosti o mrazničce

Podle normy IEC 62552 musí mít mraznička kapacitu pro zmrazení 4,5 kg potravin při teplotě -18 °C nebo nižší při pokojové teplotě 25 °C za 24 hodin na každých 100 litrů objemu mrazicího prostoru.

Potraviny mohou být zachovány po delší dobu pouze při teplotě do teploty -18 °C. Potraviny můžete udržovat čerstvé po dobu několika měsíců (v mrazničce na nebo pod teplotou -18 °C).

Potraviny které mají být zmrazeny nesmí přijít do kontaktu s již zmrazenými potravinami uvnitř mrazničky z důvodu zabránění jejich částečnému rozmrazení. Zeleninu uvařte a vodu odfiltrujte pro prodloužení doby zmrazeného skladování. Po filtraci dejte jídlo do vzduchotěsných balení a umísťte jej v mrazničce. Banány, rajčata, hlávkový salát, celer, vařené vejce, brambory a podobné potraviny nezmrazujte. V případě, že jsou tyto potraviny zmrazeny, negativně to ovlivní jen jejich výživové hodnoty a konzumní vlastnosti. Nejedná se o hnilobu, která by ohrožovala lidské zdraví.

Umístění potravin

Police v mrazicím prostoru: Různé mražené potraviny jako maso, ryby, zmrzlina, zelenina atp.

Police v chladicím prostoru: Potraviny uvnitř hrnců, talíře s uzávěrem a obaly s uzávěrem, vejce (v uzavřeném obalu)

Poličky na dveřích chladicího prostoru:

Malé a balené potraviny nebo nápoje

Crisper: Zelenina a ovoce

Příhrádka na čerstvé potraviny: Lahůdky

(snídaně, masné výrobky spotřebované v krátkém čase)

VYLOUČENÍ ODPOVĚDNOSTI

Některé (jednoduché) poruchy může koncový uživatel adekvátně vyřešit bez jakýchkoli bezpečnostních rizik nebo nebezpečného použití, pokud se tyto chyby opraví v mezích stanovených limity a v souladu s následujícími pokyny (viz část „Samoprava“).

Proto, pokud není v níže uvedené části „Samoprava“ povoleno něco jiného, opravy budou adresovány registrovaným profesionálním opravám, a z důvodu předcházení problémům s bezpečností. Registrovaný profesionální opravář je profesionální opravář, jemuž výrobce udělil přístup k pokynům a seznamu náhradních dílů tohoto produktu v souladu s metodami popsány v legislativních aktech podle směrnice 2009/125/ES.

Ověsme záruční opravy může provádět pouze ten servis (tedy oprávněná odborná opravna), jehož telefonní číslo naleznete v návodu/v záručním listě nebo získáte u svého autorizovaného prodejce.

Upozorňujeme tedy, že opravy provedené odbornými servisy (které nejsou společností Whirlpool oprávněny) vedou k porušení záruky.

Samooprava

Koncový uživatel si může sám opravit výhradně následující náhradní díly: kliky dveří, závěsy dveří, zásobníky, koše a těsnění dveří (aktualizovaný seznam je k dispozici na <https://parts-selfservice.europeanappliances.com> od 1. března 2021).

Kromě toho, aby se zajistila bezpečnost výrobku a předešlo se riziku vážného poranění, musí být tato samooprava provedena podle pokynů uvedených v návodu k použití pro samoopravu nebo pokynů dostupných na stránce <https://parts-selfservice.europeanappliances.com>.

V zájmu vaší bezpečnosti odpojte výrobek od elektrické sítě dříve, než se pokusíte o vlastní opravu.

Opravy nebo pokusy o opravu provedené koncovými uživateli u dílů, které nejsou součástí tohoto soupisu, nebo které nejsou v souladu s pokyny v návodu pro vlastní opravy nebo s pokyny, které jsou k dispozici na <https://parts-selfservice.europeanappliances.com>, , mohou vést ke vzniku bezpečnostních rizik, která nespádají do odpovědnosti společnosti Whirlpool, a vedou k propadnutí záruky na výrobek.

Proto se důrazně doporučuje, aby se koncoví uživatelé zdrželi pokusů o provedení oprav, které nespádají do uvedeného seznamu náhradních dílů, a v takovém případě kontaktujte autorizované profesionální opravny nebo registrované profesionální opravny. Naopak, takové pokusy koncových uživatelů mohou způsobit problémy s bezpečností a poškodit produkt a následně způsobit požár, vytopení, elektrický zásah a vážné zranění osob.

Například, ale ne výlučně, následující opravy musí být adresovány autorizovaným odborným servisem nebo registrovaným odborným servisem: kompresor, chladicí okruh, hlavní deska, deska měniče, deska displeje atp.

Výrobce/prodávající nemůže být v žádném případě odpovědný za případ, kdy koncoví uživatelé nedodrží výše uvedená ustanovení.

Dostupnost náhradních dílů pro chladničku, kterou jste si zakoupili, je 10 let. Během tohoto období budou k dispozici originální náhradní díly pro správný provoz chladničky. Minimální záruční doba na vámi zakoupenou lednici je 24 měsíců.

Tento výrobek je vybaven světelným
zdrojem energetické třídy "G".
Světelný zdroj v tomto výrobku může
vyměnit pouze odborný servis.