



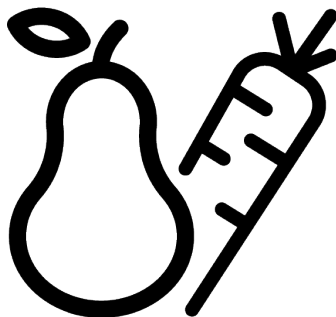
**Frigider** / Manual de utilizare

**Hűtőszekrény** / Felhasználói kézikönyv

**Lednice** / Návod k obsluze

**Chladnička** / Používateľská príručka

**Chłodziarko - zamrażarka** / Instrukcja obsługi



WHK2 5294 B6E1

4579331273/AA

03/08/2026

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

### Stimate client/ă

Vă mulțumim că ați ales acest produs.

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

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

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

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



**Citiți manualul de utilizare.**

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

[docs.whirlpool.eu/docs](http://docs.whirlpool.eu/docs)



## Cuprins

|          |                                                             |           |
|----------|-------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>1</b> | <b>Instrucțiuni privind mediul.....</b>                     | <b>4</b>  |
| 1.1      | Informații tehnice despre Bluetooth + Wi-fi .....           | 4         |
| 1.2      | Eliminarea Materialelor de Ambalare.....                    | 4         |
| <b>2</b> | <b>Frigiderul dumneavoastră .....</b>                       | <b>5</b>  |
| <b>3</b> | <b>Instalare.....</b>                                       | <b>5</b>  |
| 3.1      | Locul corect pentru instalare.....                          | 5         |
| 3.2      | Avertisment de suprafață fierbinte .....                    | 6         |
| <b>4</b> | <b>Pregătirea .....</b>                                     | <b>6</b>  |
| 4.1      | Modalități de reducere a consumului de energie electrică .. | 6         |
| 4.2      | Prima utilizare.....                                        | 7         |
| 4.3      | Clasa climatică și definiții.....                           | 7         |
| <b>5</b> | <b>Utilizarea aparatului .....</b>                          | <b>8</b>  |
| 5.1      | Panoul de control al produsului....                         | 8         |
| 5.2      | Păstrarea alimentelor în produsul dumneavoastră.....        | 10        |
| 5.3      | Sertar legume fructe cu control al umidității .....         | 14        |
| 5.4      | Alertă ușă deschisă.....                                    | 14        |
| 5.5      | Suportul pentru ouă.....                                    | 15        |
| 5.6      | Zona de depozitare la rece a produselor lactate .....       | 15        |
| 5.7      | Zona de depozitare a gheții .....                           | 15        |
| <b>6</b> | <b>Întreținerea și curățarea .....</b>                      | <b>15</b> |
| <b>7</b> | <b>Depanare .....</b>                                       | <b>16</b> |

# 1 Instrucțiuni privind mediul

1.1 Informații tehnice despre Bluetooth + Wi-fi

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

**DECLARAȚIE DE CONFORMITATE UE SIMPLIFICATĂ:**

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

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

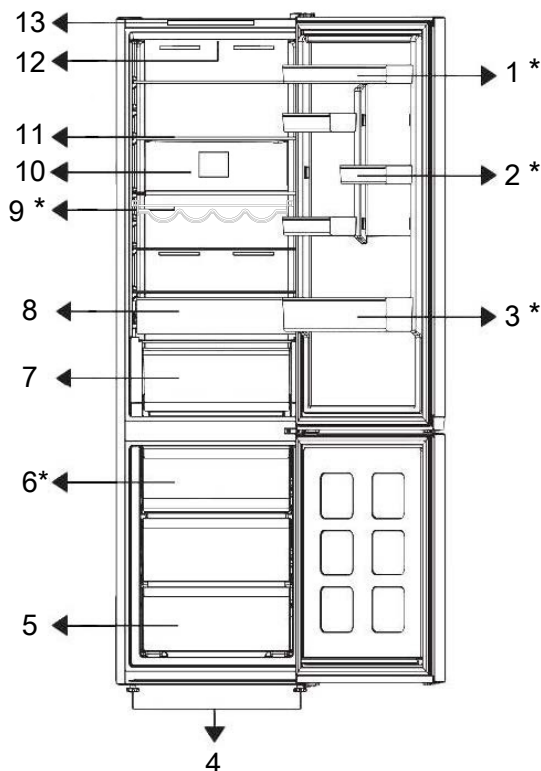
[docs.emeaappliance-docs.eu](https://docs.emeaappliance-docs.eu)  
Acest produs colectează și transmite date de utilizare atunci când este conectat la internet (de exemplu, setări de temperatură, durată de utilizare, coduri de eroare**et cetera**). În

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

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

**1.2 Eliminarea Materialelor de Ambalare**

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



- |                                    |                                |
|------------------------------------|--------------------------------|
| 1 *Rafturi ajustabile ușă          | 2 *Raft pentru ouă             |
| 3 *Raft sticle                     | 4 Picioare                     |
| 5 Compartiment congelator          | 6 *Recipient pentru gheață     |
| 7 Sertar de depozitare la rece     | 8 Sertar de depozitare la rece |
| 9 *Raft sticle                     | 10 Ventilator                  |
| 11 Rafturi ajustabile ale corpului | 12 Lampa de iluminat           |
| 13 Panoul de control               |                                |

\* **Opțional** Cifrele din acest manual de utilizare sunt schematice și este posibil să nu fie exact compatibile cu produsul dvs.

Dacă produsul achiziționat nu conține piesele relevante, acestea sunt valabile pentru alte modele.

### 3 Instalare

Citiți mai întâi secțiunea „Instrucțiuni privind siguranța”!

#### 3.1 Locul corect pentru instalare

Pentru instalarea produsului, contactați un service autorizat. Pentru a pregăti produsul pentru instalare, consultați informațiile din manualul de utilizare și asigurați-vă că

racordarea la utilitățile de apă și electricitate este conformă. Dacă nu este conformă, contactați un electrician și un instalator.

- Dispuneți produsul pe o suprafață plată pentru a evita vibrațiile
- Așezați produsul la cel puțin 30 cm față de plite, cuptor și surse similare de căldură și la cel puțin 5 cm față de cuptoarele electrice.
- Când amplasați două frigiderare în poziție adiacentă, lăsați o distanță de cel puțin 4 cm între cele două unități.
- Păstrați produsul ferit de lumina directă a soarelui și într-un loc uscat.

- Verificați dacă elementul de protecție a spațiului la peretele din spate se află în locația sa (dacă este furnizat împreună cu produsul).

### **3.2 Avertisment de suprafață fierbinte**

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

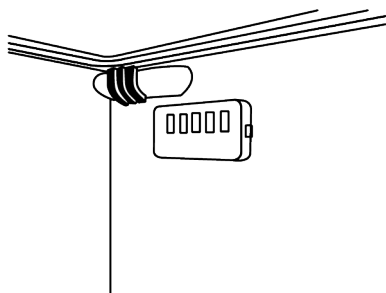
## **4 Pregătirea**

Citiți mai întâi secțiunea „Instrucțiuni privind siguranța”!

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

- Când încărcați alimentele, lăsați suficient spațiu în interiorul frigiderului pentru a permite o circulație suficientă a aerului pentru răcire.
- Deoarece aerul cald și umed nu va pătrunde direct în produsul dvs. atunci când ușile nu sunt deschise, produsul dvs. se va optimiza în condiții suficiente pentru a vă proteja alimentele. În aceste circumstanțe, funcțiile și componentele precum compresorul, ventilatorul, radiatorul, dezghețarea, iluminatul, afișajul și așa mai departe, vor funcționa în funcție de nevoi, consumând energie minimă.
- În cazul în care există mai multe opțiuni, rafturile din sticlă trebuie amplasate astfel încât orificiile de evacuare a aerului de pe peretele din spate să nu fie blocate, și este de preferat ca orificiile de intrare a aerului să rămână sub raftul de sticlă. Această combinație poate ajuta la îmbunătățirea distribuției aerului și a eficienței energetice.

- Utilizarea sertarului inferior la depozitare este recomandată cu tărie.
- Pentru performanțe optime, funcția de Congelare rapidă poate fi utilizată (dacă este disponibilă) cu 24 de ore înainte de a pune alimente proaspete în congelator.
- În cele mai multe cazuri, 24 de ore sunt suficiente pentru funcția de Congelare rapidă după ce alimentele proaspete sunt puse în congelator. După un timp, funcția de Congelare rapidă se va dezactiva automat.
- Când congelați o cantitate mică de alimente, funcția de Congelare rapidă poate fi dezactivată după un timp pentru a asigura economisirea energiei.
- Așezați alimentele după cum este indicat mai jos, păstrând o distanță față de senzorul de temperatură al compartimentului frigorific. Dacă sunt în contact cu senzorul, consumul de energie al aparatului ar putea crește.



- Pentru a economisi energie, depozitați alimentele în compartimentul de răcire sau refrigerare în conformitate cu condițiile corespunzătoare de depozitare.

## 4.2 Prima utilizare

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

- Așteptați cel puțin 2 ore înainte de a utiliza produsul, pentru a asigura eficiența completă a refrigerării.
- Țineți produsul în funcțiune timp de 6 ore fără să introduceți alimente în interior, iar ușa produsului trebuie ținută pe cât posibil închisă.
- Schimbarea de temperatură cauzată de deschiderea și închiderea ușii în timpul utilizării produsului poate duce în mod normal la formarea de condens pe rafturile ușii/corpului și pe produsele de sticlă introduse în produs.

- Se va auzi un sunet când compresorul este cuplat. Este normal ca produsul să facă zgomot chiar dacă compresorul nu funcționează, deoarece lichidul și gazul pot fi comprimate în sistemul de răcire.
- Este normal ca marginile frontale ale produsului să fie calde. Aceste zone sunt concepute să se încălzească pentru a împiedica formarea condensului
- Pentru unele modele, panoul indicator se oprește automat la 1 minut după ce ușa este închisă. Acesta va fi reactivat atunci când ușa este deschisă sau dacă este apăsat vreun buton.

## 4.3 Clasa climatică și definiții

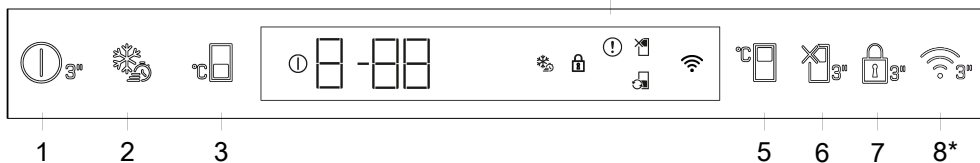
Vă rugăm să consultați Clasa Climatică de pe plăcuța de identificare a aparatului. Una dintre următoarele informații este aplicabilă aparatului conform Clasei Climatice.

- **SN:** Clima temperată pe termen lung: Aparatul de răcire este proiectat pentru a fi utilizat la temperaturi ambientale cuprinse între 10 °C și 32 °C.
- **N:** Clima temperată: Aparatul de răcire este proiectat pentru a fi utilizat la temperaturi ambientale cuprinse între 16°C și 32 °C.
- **ST:** Climă subtropicală: Aparatul de răcire este proiectat pentru a fi utilizat la temperaturi ambientale cuprinse între 16°C și 38°C.
- **T:** Climă tropicală: Aparatul de răcire este proiectat pentru a fi utilizat la temperaturi ambientale cuprinse între 16°C și 43°C.

## 5 Utilizarea aparatului

### 5.1 Panoul de control al produsului

4



#### 1. Butonul de oprire a produsului



Dacă acest buton este apăsat timp de 3 secunde, aparatul va intra în modul oprit; în acest mod, frigiderul nu va răci; dacă butonul este apăsat din nou timp de 3 secunde, frigiderul va începe să funcționeze normal, pictograma va dispărea.

#### 2. Congelare rapidă



Atunci când tasta de congelare rapidă este apăsată, se va afișa pictograma de congelare rapidă și se va activa funcția de congelare rapidă. Temperatura compartimentului congelator este setată la -27°C. Apăsați din nou tasta pentru a anula funcția. Funcția de congelare rapidă se va anula singură. Pentru a congela o cantitate mare de alimente proaspete, apăsați tasta de congelare rapidă înainte de amplasa alimentele în compartimentul congelator.

#### 3. Butonul de setare a temperaturii compartimentului congelator



Temperatura a fost setată pentru compartimentul congelator. Prin apăsarea tastei, puteți seta temperatura compartimentului congelator la -18, -19, -20, -21, -22, -23 sau -24 °C.

#### 4. Indicatorul de defecțiune



Acest indicator va fi activat atunci când frigiderul nu poate răci în mod adecvat sau în cazul unei erori a senzorului. Pe indicatorul de temperatură al compartimentului de Congelator va fi afișat „E”, iar pe indicatorul de temperatură al compartimentului de răcire se afișează cifre precum 1, 2, 3. Aceste cifre comunică defecțiunea serviciului autorizat. Un semn de exclamare va fi afișat atunci când introduceți alimente fierbinți în compartimentul congelator sau când lăsați ușa deschisă pentru o perioadă lungă de timp. Aceasta nu este o eroare, avertismentul va fi șters atunci când mâncarea se răcește sau când este apăsată orice tastă.

#### 5. Setarea temperaturii compartimentului frigorific



Permite setarea temperaturii pentru compartimentul răcitor. Apăsând tasta, puteți seta temperatura compartimentului răcitor la 8, 7, 6, 5, 4, 3, 2 sau 1°C.

#### 6. Funcția Vacanță



Pentru a activa funcția vacanță, apăsați tasta timp de 3 secunde. Modul vacanță va fi activat și va apărea pictograma vacanță. Compartimentul răcitor nu se va răci activ. Compartimentul răcitor nu este adecvat pentru depozitarea alimentelor atunci când această funcție este activă. Celelalte compartimente continuă să se răcească în funcție de temperaturile stabilite anterior. Apăsați din nou butonul timp de 3 secunde pentru a anula funcția.

#### 7. Mod blocare taste



Țineți apăsat continuu timp de 3 secunde butonul de blocare a tastelor. Simbolul de blocare a tastelor se aprinde și este activat modul de blocare a tastelor. Butoanele nu vor funcționa dacă modul de blocare a tastelor este activ. Țineți apăsat continuu din nou timp de 3 secunde butonul de blocare a tastelor. Simbolul de blocare a tastelor se stinge și modul de blocare a tastelor este dezactivat.

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

## 8. Tasta wireless\*

Această tastă este utilizată pentru conectarea wireless la aparatul dvs. prin aplicația mobilă HomeWhiz. Dacă tasta este apăsată pentru o perioadă lungă (3 secunde), simbolul de conexiune wireless de pe afișaj/ecran va pâlpâi lent (la intervale de 0,5 secunde). Este inițializată legătura dintre aparat și rețeaua de domiciliu. După stabilirea conexiunii wireless cu aparatul, pictograma conexiunii wireless se va aprinde continuu. După configurarea inițială, conexiunea poate fi activată/dezactivată prin apăsarea acestui buton. Simbolul conexiunii wireless va pâlpâi rapid (la intervale de 0,2 secunde) până când conexiunea este stabilită. Când conexiunea devine activă, simbolul conexiunii wireless pâlpâie continuu. Dacă legătura nu poate fi stabilită pentru o perioadă lungă, verificați setările conexiunii și consultați secțiunea "Troubleshooting" din manualul de utilizare. Utilizați aplicația HomeWhiz pentru conexiunea fără fir. Pașii de instalare sunt descriși în aplicație în timpul instalării. Puteți accesa aplicația citind codul QR disponibil pe eticheta HomeWhiz de pe produs. Aplicația poate fi obținută din App Store sau din Play Store pentru dispozitive Android. Pentru detalii, vizitați <https://www.homewhiz.com/>.

Setările de temperatură pot fi setate între 1-8 °C pentru compartimentul frigider și între -24 și -18 °C pentru compartimentul congelator. Valorile reglabile ale temperaturii pot varia în aceste intervale, în funcție de specificațiile produsului.

## 5.2 Păstrarea alimentelor în produsul dumneavoastră

### Depozitarea alimentelor în compartimentul rece

În compartimentul rece, temperatura alimentelor depozitate poate varia între +3° C și -3° C. Temperaturile pot scădea sub 0°

C în compartimentul rece, prin urmare nu este potrivit pentru depozitarea fructelor/ legumelor proaspete. Dacă trebuie să depozitați alimente proaspete în compartimentul rece, asigurați-vă că setați setarea frigiderului la 5°C sau mai cald.

| Depozitați alimentele în diferite locuri în funcție de caracteristicile lor:   |                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|--------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Alimente                                                                       | Locație                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Ouă                                                                            | Raft pentru uși                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Produce lactate (unt, brânză)                                                  | Dacă este disponibil, un compartiment cu grad zero (mic dejun) /compartiment frigorific                                                                                                                                                                               |
| Fructe, legume și verdeață                                                     | Compartiment pentru fructe și legume, sertar pentru legume sau;<br>În compartimentul pentru alimente proaspete, cu condiția ca frigiderul să fie setat la o temperatură mai mare de 5°C, în sertarul pentru legume sau în sertarul Everfresh+ (dacă este disponibil). |
| Carne proaspătă, păsări de curte, pește, produse din cârnați, alimente gătite. | Dacă este disponibil, un compartiment cu grad zero (mic dejun) /compartiment frigorific                                                                                                                                                                               |
| Alimente gata de consum, produse ambalate, conserve și murături.               | Rafturi superioare sau raft pentru uși                                                                                                                                                                                                                                |
| Băuturi, sticle, condimente și gustări.                                        | Raft pentru uși                                                                                                                                                                                                                                                       |

### Depozitarea alimentelor în compartimentul congelator

- Puteți obține o răcire mai rapidă activând funcția Quick Freeze cu 4-6 ore înainte de îngheț.
- Lăsați alimentele calde să ajungă la temperatura camerei înainte de a le pune în compartimentul congelator.
- Alimentele care urmează să fie congelate trebuie împărțite în porții suficient de mari pentru fiecare porție și congelate în pachete separate.
- Se recomandă ambalarea alimentelor înainte de a le pune în congelator.
- Pentru a împiedica alimentele să treacă peste data de expirare, scrieți data de congelare, timpul de depozitare și numele alimentelor pe ambalaj, în funcție de timpii de depozitare a diferitelor alimente.

- Consumați rapid alimentele dezghețate. Mâncarea dezghețată nu poate fi congelată decât dacă este gătită. Nu este sigur să consumați alimente proaspete dezghețate și congelate fără a le găti.
- Când congelați alimentele proaspete, evitați contactul dintre alimentele proaspete și cele deja congelate. În caz contrar, alimentele congelate se vor dezgheța.

### Depozitarea alimentelor congelate

- Când depozitați alimente, vă rugăm să urmați termenele de păstrare specificate în aceste instrucțiuni.
- Pentru a păstra calitatea alimentelor, încercați să păstrați timpul dintre cumpărare și depozitare cât mai scurt posibil.
- Cumpărați alimente congelate care sunt păstrate la -18° C sau mai puțin.
- Evitați să cumpărați alimente care au gheață sau substanțe similare în ambalajul lor. Aceasta înseamnă că

produsul poate fi parțial dezghețat și apoi reînghețat. Temperatura afectează calitatea alimentelor.

- Păstrați alimentele pentru timpul recomandat de producător. Scoateți din congelator cât mai multă mâncare de care aveți nevoie.
- Cu excepția condițiilor extreme de mediu, dacă produsul dvs. este setat la valorile stabilite specificate în tabelul cu valori stabilite recomandate, alimentele vor rămâne proaspete mai mult timp atât în compartimentul pentru alimente proaspete, cât și în compartimentul congelator.
- Fructele și legumele proaspete pot îngheța parțial dacă compartimentul pentru alimente proaspete este setat la o temperatură mai scăzută.
- Compartimentul de 2 stele este potrivit pentru alimentele pre-congelate. Înghețată și cuburi de gheață pot fi depozitate acolo.
- Congelați alimentele numai în compartimentul de 4 stele.

| Carne și pește                      |                              |                   | Metoda de preparare                                                                                         | Cea mai lungă perioadă de depozitare (lună) |
|-------------------------------------|------------------------------|-------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|
| Produse din carne                   | Carne de vită                | Friptură          | Tăiați în bucăți groase de 2 cm și așezați folia între ele sau înfășurați bine cu folie de plastic.         | 6-8                                         |
|                                     |                              | Friptură          | Prin ambalarea bucăților de carne într-o pungă de congelare sau împachetându-le strâns cu folie de plastic. | 6-8                                         |
|                                     |                              | Fulgi             | În bucăți mici                                                                                              | 6-8                                         |
|                                     |                              | Schnitzel, cotlet | Prin plasarea foliei între bucățile feliate sau învelindu-le individual în folie de plastic.                | 6-8                                         |
|                                     | Carne de oaie                | Toc               | Prin plasarea foliei între bucățile de carne sau împachetându-le individual cu folie de plastic.            | 4-8                                         |
|                                     |                              | Friptură          | Prin ambalarea bucăților de carne într-o pungă de congelare sau împachetându-le strâns cu folie de plastic. | 4-8                                         |
|                                     |                              | Fulgi             | Prin ambalarea cârnii tocate într-o pungă de congelare sau împachetând-o strâns cu folie de plastic.        | 4-8                                         |
|                                     | Carne de vită                | Friptură          | Prin ambalarea bucăților de carne într-o pungă de congelare sau împachetându-le strâns cu folie de plastic. | 8-12                                        |
|                                     |                              | Friptură          | Tăiați în bucăți groase de 2 cm și așezați folia între ele sau înfășurați bine cu folie de plastic.         | 8-12                                        |
|                                     |                              | Fulgi             | În bucăți mici                                                                                              | 8-12                                        |
|                                     |                              | Carne fiartă      | Prin ambalarea acestuia în porții mici folosind pungi de congelare.                                         | 8-12                                        |
|                                     | Tocată                       |                   | Fără condimente, în pachete plate.                                                                          | 1-3                                         |
|                                     | Organe (piese)               |                   | În bucăți                                                                                                   | 1-3                                         |
|                                     | Cârnați - Salam              |                   | Chiar dacă este într-o carcasă, trebuie ambalat.                                                            | 1-3                                         |
|                                     | șuncă                        |                   | Prin plasarea foliei între bucățile feliate.                                                                | 2-3                                         |
| Păsări de curte și animale de vânat | Pui și curcan                |                   | Învelit în folie                                                                                            | 4-6                                         |
|                                     | Gâscă                        |                   | Înfășurați în folie (porțiunile nu trebuie să depășească 2,5 kg)                                            | 4-6                                         |
|                                     | Rață                         |                   | Înfășurați în folie (porțiunile nu trebuie să depășească 2,5 kg)                                            | 4-6                                         |
|                                     | Căprioare, iepure, Căprioare |                   | Înfășurați în folie (porțiunile nu trebuie să depășească 2,5 kg, iar oasele trebuie îndepărtate).           | 6-8                                         |

| Carne și pește          |                                                                 | Metoda de preparare                                                                                                                          | Cea mai lungă perioadă de depozitare (lună) |
|-------------------------|-----------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|
| Pește și fructe de mare | Pește de apă dulce (păstrăv, crap, știucă, somn)                | După curățarea temeinică a interiorului și a solzilor, acesta trebuie spălat și uscat, iar coada și capul trebuie tăiate, dacă este necesar. | 2                                           |
|                         | Pește slab (biban, calcan, talpă)                               |                                                                                                                                              | 4-6                                         |
|                         | Pește gras (Bonito, Macrou, Pește albastru, Mullet roșu, Anșoa) |                                                                                                                                              | 2-4                                         |
|                         | crustacee                                                       | Curățat și în pungi.                                                                                                                         | 4-6                                         |
|                         | Caviar                                                          | În ambalajul său, într-un recipient din aluminiu sau plastic.                                                                                | 2-3                                         |

„Timpii de depozitare indicați în tabel se bazează pe o temperatură de depozitare de -18° C.”

| Legume și fructe            | Metoda de preparare                                                                                     | Cea mai lungă perioadă de depozitare (lună) |
|-----------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|
| Ayshekadın și fasole polară | După spălare și tăiere în bucăți mici, albiți timp de 3 minute.                                         | 10-13                                       |
| mazăre                      | După curățare și spălare, albiți timp de 2 minute.                                                      | 10-12                                       |
| Varză                       | După curățare, albiți timp de 1-2 minute.                                                               | 6-8                                         |
| Morcov                      | După curățare și feliere, albiți timp de 3-4 minute.                                                    | 12                                          |
| Piper                       | După tăierea tulpinii, împărțiți-o în jumătate și îndepărtarea semințelor, albiți-o timp de 2-3 minute. | 8-10                                        |
| Spanac                      | După spălare și curățare, albiți timp de 2 minute.                                                      | 6-9                                         |
| Praz                        | După tocare, albiți timp de 5 minute.                                                                   | 6-8                                         |
| Conopida                    | Separati frunzele, tăiați centrul în bucăți, apoi albiți-l în puțină apă de lămâie timp de 3-5 minute.  | 10-12                                       |
| Vinete                      | După spălare, tăiați în bucăți de 2 cm și albiți timp de 4 minute.                                      | 10-12                                       |
| Dovleci                     | După spălare, tăiați în bucăți de 2 cm și albiți timp de 2-3 minute.                                    | 8-10                                        |
| Ciuperci                    | Se caleste usor in ulei si se strecoara lamaie peste el.                                                | 2-3                                         |
| Porumb dulce                | După curățare, împachetați-le cu știulețul sau în bucăți individuale.                                   | 12                                          |
| Mere și pere                | Cojiți pielea, tăiați-o și albiți-o timp de 2-3 minute.                                                 | 8-10                                        |
| Caise și piersici           | Tăiați-l în jumătate și îndepărtați semințele.                                                          | 4-6                                         |
| Căpșuni și zmeură           | Prin spălare și sortare                                                                                 | 8-12                                        |
| fructe fierte               | Prin adăugarea de 10% zahăr în recipient                                                                | 12                                          |
| Prună, cireșe, vișine       | După spălare și îndepărtarea tulpinilor                                                                 | 8-12                                        |

„Timpii de depozitare indicați în tabel se bazează pe o temperatură de depozitare de -18° C.”

| Produse lactate                   | Metoda de preparare                   | Cea mai lungă perioadă de depozitare (luni) | Condiții de depozitare                                                                                                                                                                |
|-----------------------------------|---------------------------------------|---------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Brânză (cu excepția brânzei feta) | În felii, cu folie așezată între ele. | 6-8                                         | Pentru depozitarea pe termen scurt, poate fi lăsat în ambalajul original. Pentru depozitarea pe termen lung, ar trebui să fie, de asemenea, învelit în folie de aluminiu sau plastic. |
| Unt, margarină                    | În ambalajul propriu                  | 6                                           | În ambalajul original sau în recipientele din plastic                                                                                                                                 |

„Timpii de depozitare indicați în tabel se bazează pe o temperatură de depozitare de -18° C.”

„Cantitatea de alimente proaspete care pot fi congelate într-o anumită perioadă de timp este indicată pe eticheta tipului.”

| Compartiment congelator<br>Setare | Compartimentul frigorific<br>Setare | Observații                                                                                                                                                                       |
|-----------------------------------|-------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| -18 °C                            | 4°C                                 | Aceasta este setarea implicită recomandată. Această setare este recomandată în cazul în care temperatura ambiantă este sub 30°C.                                                 |
| -20°C sau mai rece                | 4°C                                 | Aceste setări sunt recomandate pentru temperaturile ambiante care depășesc 30 °C.                                                                                                |
| Quick Freeze (Congelare rapidă)   | 4°C                                 | Utilizați atunci când doriți să congelați alimentele într-un timp scurt. La încheierea procesului, produsul va reveni la poziția anterioară.                                     |
| -18°C sau mai rece                | 2°C                                 | Utilizați aceste setări în cazul în care considerați că compartimentul răcitorului nu este suficient de rece din cauza temperaturii ambiante sau a deschiderii frecvente a ușii. |

### Congelare rapidă

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

### Informații despre congelator

Conform standardelor IEC 62552, pentru fiecare 100 de litri de volum al compartimentului congelator, produsul trebuie să poată îngheța 4,5 kg de alimente la temperatura camerei de 25° C timp de 24 de ore la -18° C sau mai mică.

Alimentele pot fi conservate doar pentru perioade îndelungate la temperaturi de -18° C și mai mici.

Puteți păstra prospețimea produselor alimentare luni de zile (într-un congelator adânc la temperaturi de -18° C și mai mici). Alimentele care trebuie congelate nu trebuie aduse în contact cu alimentele congelate anterior pentru a preveni dezghețarea parțială.

Pentru a prelungi timpul de depozitare a legumelor congelate, albiți-le și scurgeți apa. După scurgere, puneți-le în recipiente etanșe și puneți-le la congelator. Alimentele precum bananele, roșiile, salata verde, țelina, ouăle fierte și cartofii nu sunt potrivite pentru congelare. Congelarea acestor alimente va afecta negativ valoarea

lor nutritivă și calitatea alimentară. Nu există riscul de deteriorare care să amenințe sănătatea umană.

### **Plasarea alimentelor**

#### **Rafturi pentru compartimente**

**congelatoare:** Diverse alimente congelate, cum ar fi carne, pește, înghețată, legume etc.

#### **Rafturi pentru compartimente**

**frigorifice:** Mâncare în ghivece, vase acoperite și recipiente acoperite, ouă (într-un recipient acoperit)

#### **Rafturi pentru ușile compartimentului**

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

**Depozitarea legumelor:** Legume și fructe

#### **Compartiment pentru alimente**

**proaspete:** Produse Deli (produse pentru micul dejun, produse din carne care trebuie consumate rapid)

### **5.3 Sertar legume fructe cu control al umidității**

Datorită sertarului pentru legume și fructe cu umiditate controlată, legumele și fructele pot fi depozitate pentru o perioadă mai lungă de timp într-un mediu cu condiții ideale de umiditate.

Cu sistemul de setarea umidității cu 3 opțiuni din fața sertarului, puteți controla umiditatea din interiorul compartimentului în funcție de alimentele pe care le stocați. Vă recomandăm să depozitați alimentele selectând opțiunea de legume atunci când depozitați numai legume, opțiunea de fructe atunci când depozitați numai fructe și opțiunea mixtă atunci când depozitați alimente mixte.

Recomandăm ca legumele și fructele să nu fie depozitate în pungi pentru a îmbunătăți perioada de depozitare a alimentelor și pentru a beneficia mai bine de sistemul de control al umidității. Lăsându-le în pungi de plastic, legumele putrezesc într-un timp scurt. Recomandăm să nu păstrați în pungi închise în special castraveți și broccoli. În

situațiile în care nu se preferă contactul cu alte legume, utilizați materiale de ambalare, cum ar fi hârtia, care are un anumit nivel de porozitate din punct de vedere al igienei. La plasarea legumelor, așezați legumele grele și dure în partea de jos și cele ușoare și moi în partea de sus, luând în considerare greutatea specifică a legumelor.

Nu așezați fructe care au o producție mare de gaze de etilenă, cum ar fi pere, caise, piersici și în special mere, în același sertar cu alte legume și fructe. Gazul de etilenă care provine din aceste fructe poate determina alte legume și fructe să se maturizeze mai repede și să putrezească într-o perioadă mai scurtă de timp.

### **5.4 Alertă ușă deschisă**

În funcție de model, sistemul de alertă de deschidere a ușii frigiderului dumneavoastră poate fi diferit.

#### **Versiunea 1;**

Dacă ușa produsului rămâne deschisă pentru o anumită perioadă de timp (între 60 s și 120 s), se emite un semnal sonor de avertizare; în funcție de modelul produsului, poate fi afișat și un semnal vizual de avertizare (lumină intermitentă). Dacă închideți ușa dispozitivului sau apăsați un buton de pe ecranul dispozitivului, dacă acesta există, sunetul de avertizare se va opri.

#### **Versiunea 2;**

Dacă ușa dispozitivului rămâne deschisă pentru o anumită perioadă de timp (între 60s și 120 s), se declanșează alerta de ușă deschisă. Alerta de deschidere a ușii se declanșează treptat. Pentru început, se va declanșa o avertizare sonoră. După 4 minute, dacă ușa nu este încă închisă, se activează un avertisment vizual (lumină intermitentă). Alerta de deschidere a ușii va fi amânată pentru o anumită perioadă de timp (între 60 s și 120 s) atunci când este apăsată orice tastă de pe ecranul

produsului, dacă o astfel de tastă există. Apoi, procesul va începe din nou. Atunci când ușa dispozitivului este închisă, alerta de ușa deschisă va fi anulată.

### 5.5 Suportul pentru ouă

Puteți așeza suportul pentru ouă pe ușa sau pe raftul dorit.

Dacă suportul pentru ouă urmează să fie așezat pe raft, vă recomandăm să alegeți rafturi inferioare mai reci.

- Nu așezați niciodată suportul pentru ouă în compartimentul congelatorului.

### 5.6 Zona de depozitare la rece a produselor lactate

#### Sertar depozitare la rece

Sertarul de depozitare la rece poate atinge temperaturi mai scăzute în compartimentul frigorific. Utilizați acest sertar pentru a depozita delicatese (salam, cârnați, produse lactate etc.) și produse lactate care necesită o temperatură de depozitare mai scăzută sau produse din carne, pui sau pește pentru consum imediat. Stocarea fructelor și legumelor în acest compartiment nu este recomandată.

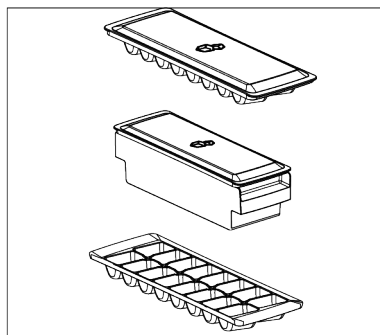
### 5.7 Zona de depozitare a gheții

#### Recipient pentru gheață

Recipientul pentru cuburi de gheață vă permite să scoateți cu ușurință gheața din frigider.

#### Utilizarea recipientului pentru cuburi de gheață

1. Extrageți recipientul pentru cuburi de gheață din compartimentul de congelare.
2. Umpleți recipientul pentru cuburi de gheață cu apă.
3. Așezați recipientul pentru cuburi de gheață în compartimentul de congelare. În aproximativ două ore, cuburile de gheață vor fi gata.
4. Extrageți recipientul pentru cuburi de gheață din compartimentul congelatorului și îndoiți-l ușor deasupra recipientului pe care îl veți servi. Gheața se va turna cu ușurință în recipientul de servire.



## 6 Întreținerea și curățarea

Citiți mai întâi „Instrucțiunile de siguranță”!

- Deconectați aparatul înainte de a-l curăța.
- Praful de pe grila de ventilație din spatele produsului trebuie îndepărtat (fără a deschide capacul) cel puțin o dată pe an. Curățarea trebuie făcută cu o cârpă uscată.
- Aveți grijă să nu lăsați apa să intre în carcasa lămpii și în alte părți electrice.
- Curățați ușa cu o cârpă umedă. Scoateți tot conținutul pentru a scoate ușile și rafturile caroseriei. Ridicați rafturile ușilor în sus pentru a le scoate. După curățare și uscare, gisați-le înapoi în loc de sus în jos.

- Nu folosiți niciodată apă care conține clor sau agenți de curățare pentru curățarea suprafeței exterioare a produsului sau a pieselor cromate. Clorul provoacă rugină pe aceste tipuri de suprafețe metalice.
- Pentru a preveni decojirea sau deformarea amprentelor de pe partea din plastic, nu folosiți unelte ascuțite, abrazive, săpun, produse de curățare de uz casnic, detergenți, benzină, lustruire etc. Pentru curățare, utilizați o cârpă moale cu apă caldă și uscați.
- În produsele fără tehnologie No Frost, pe peretele din spate al compartimentului de răcire se vor forma picături de apă și

până la grosimea înghețului de până la un deget. Nu-l curățați și absolut nu aplicați ulei sau substanțe similare.

- Utilizați numai o cârpă ușor umedă din microfibră pentru curățarea suprafeței exterioare a produsului. Bureții și alte tipuri de cârpe de curățare pot provoca zgârieturi.
- Pentru a curăța suprafețele interioare ale produsului, spălați toate piesele detașabile cu o soluție ușoară de săpun, apă și bicarbonat de sodiu. Clătiți bine și uscați complet. Împiedicați pătrunderea apei în lumini și panoul de control.
- Nu utilizați oțet, alcool pentru frecare sau alte produse de curățare pe bază de alcool pe orice suprafață interioară.

### **Suprafețe exterioare din oțel inoxidabil**

Folosiiți un produs de curățare neabraziv din oțel inoxidabil și aplicați-l cu o cârpă moale, fără scame. Pentru a lustrui, ștergeți ușor suprafața cu o cârpă din microfibră

umezită cu apă și utilizați un tampon de lustruit uscat. Urmați întotdeauna boabele oțelului inoxidabil.

### **Prevenirea mirosurilor rele**

Nu sunt utilizate substanțe care ar putea provoca miros în producția produsului dvs. Cu toate acestea, mirosurile pot apărea din cauza depozitării necorespunzătoare a alimentelor și a eșecului de curățare corespunzătoare a suprafeței interioare a produsului.

- Pentru a preveni această problemă, curățați cu apă de bicarbonat de sodiu la fiecare 15 zile.
- Depozitați alimentele în recipiente sigilate, deoarece microorganismele eliberate din alimentele deschise pot provoca mirosuri rele.
- Nu depozitați niciodată alimente expirate sau stricate în produsul dvs.

### **Protecția suprafețelor din plastic**

Dacă uleiul se varsă pe suprafețele din plastic, curățați-le imediat cu apă caldă, deoarece uleiul poate deteriora suprafața.

## **7 Depanare**

Citiți mai întâi secțiunea „Instrucțiuni privind siguranța”!

Verificați această listă înainte de a contacta departamentul de service. Puteți economisi timp și bani. Această listă include probleme frecvente care nu sunt provocate de defecte de material sau de manoperă. Este posibil ca unele funcții descrise aici să nu se aplice pentru produsul dvs.

Dacă problema persistă după ce ați urmat instrucțiunile din acest capitol, contactați distribuitorul dvs. sau un centru de service autorizat. Nu încercați să reparați produsul.

### **Frigiderul nu funcționează.**

- Cablul de alimentare nu este complet reglat. >>> Introduceți ștecherul în priză.
- Siguranța prizei la care este conectat frigiderul sau siguranța principală este arsă. >>> Verificați siguranța.

### **Condens pe peretele lateral al compartimentului frigiderului (MULTI ZONE, COOL CONTROL și FLEXI ZONE).**

- Ușa este deschisă prea frecvent. >>> Aveți grijă să nu deschideți ușa frigiderului prea frecvent.
- Mediul este prea umed. >>> Nu instalați produsul în medii umede.
- Alimentele lichide sunt păstrate în recipiente deschise. >>> Păstrați alimentele lichide în recipiente închise.
- Ușa produsului este lăsată deschisă. >>> Nu lăsați ușa frigiderului deschisă perioade îndelungate de timp.
- Termostatul este setat la o temperatură foarte rece. >>> Setati termostatul la o temperatură adecvată.

### **Compresorul nu funcționează.**

- Sistemul de protecție termică a compresorului se va activa în cazul penelor de curent sau în cazul

deconectării și reconectării la priză, întrucât presiunea din sistemul de răcire nu este încă echilibrată. Frigiderul va porni după circa 6 minute. Contactați un centru de service dacă frigiderul nu pornește după această perioadă.

- Dezghețare este activată. >>> Acest mod este normal pentru un frigider cu dezghețare automată. Ciclul de dezghețare are loc periodic.
- Frigiderul nu este conectat la priză.>>> Asigurați-vă că ștecherul este introdus corect în priză.
- Setarea de temperatură este incorectă. >>> Selectați temperatura adecvată.
- Nu este curent. >>> Frigiderul va continua să funcționeze normal după ce curentul revine.

#### **În timpul funcționării frigiderului, zgomotul devine mai intens.**

- Modul de funcționare a frigiderului se poate modifica în funcție de condițiile ambientale. Acesta este un fenomen normal și nu reprezintă o defecțiune.

#### **Frigiderul pornește des sau funcționează perioade îndelungate de timp.**

- Este posibil ca noul dvs. frigider să fie mai mare decât cel vechi. Frigiderele mari funcționează perioade îndelungate de timp.
- Temperatura încăperii poate fi ridicată. >>> De regulă, frigiderul funcționează perioade îndelungate de timp la temperaturi ridicate în încăpere.
- Este posibil ca frigiderul să fi fost conectat recent la priză sau să fi fost umplut recent cu alimente. >>> Dacă frigiderul a fost conectat recent la priză sau a fost umplut cu alimente, va dura mai mult până frigiderul va atinge temperatura setată. Este un lucru normal.
- Este posibil ca în frigider să fi fost introduse recent cantități mari de alimente calde. >>> Nu introduceți alimente calde în frigider.
- Este posibil ca ușile să fi fost deschise frecvent sau lăsate întredeschise mai mult timp. >>> Aerul cald care pătrunde

în frigider determină funcționarea pe perioade mai îndelungate de timp. Deschideți mai rar ușile.

- Este posibil ca ușa congelatorului sau frigiderului să fi fost lăsată întredeschisă. >>> Verificați dacă ușile sunt închise corect.
- Produsul poate fi setat la o temperatură foarte joasă. >>> Selectați o temperatură mai ridicată și așteptați ca aceasta să fie atinsă.
- Este posibil ca garnitura ușii frigiderului sau congelatorului să fie murdară, uzată, ruptă sau poziționată incorect. >>> Curățați sau înlocuiți garnitura. Garniturile deteriorate/defecte determină funcționarea pe perioade îndelungate de timp a frigiderului pentru a se asigura temperatura corectă.

#### **Temperatura congelatorului este foarte joasă, iar temperatura frigiderului este adecvată.**

- Ați selectat o temperatură foarte joasă a congelatorului. >>> Selectați o temperatură mai ridicată a congelatorului și verificați din nou.

#### **Temperatura frigiderului este foarte joasă, iar temperatura congelatorului este adecvată.**

- Ați selectat o temperatură foarte joasă a frigiderului. >>> Setati o temperatură mai ridicată a compartimentului frigorific și verificați din nou.

#### **Alimentele din sertarele frigiderului sunt înghețate.**

- Ați selectat o temperatură foarte joasă a frigiderului. >>> Setati o temperatură mai ridicată a compartimentului frigorific și verificați din nou.

#### **Temperatura din frigider sau congelator este foarte mare.**

- Ați selectat o temperatură foarte ridicată a frigiderului. >>> Setarea temperaturii compartimentului de răcire are un efect asupra temperaturii din compartimentul congelatorului. Așteptați până când temperatura pieselor relevante atinge

nivelul suficient prin schimbarea temperaturii compartimentelor de răcire sau de congelare.

- Este posibil ca ușile să fi fost deschise frecvent sau lăsate întredeschise mai mult timp. >>> Deschideți mai rar ușile.
- Este posibil ca ușa să fi fost lăsată întredeschisă. >>> Închideți complet ușa.
- Este posibil ca frigiderul să fi fost conectat recent la priză sau să fi fost umplut recent cu alimente. >>> Acest lucru este normal. Dacă frigiderul a fost conectat recent la priză sau a fost umplut cu alimente, va dura mai mult până frigiderul va atinge temperatura setată.
- Este posibil ca în frigider să fi fost introduse recent cantități mari de alimente calde. >>> Nu introduceți alimente calde în frigider.

#### **Vibrații sau zgomot.**

- Suprafața nu este plană sau dură >>> Dacă frigiderul se clatină când este împins ușor, reglați picioarele pentru a echilibra frigiderul. De asemenea, asigurați-vă că podeaua este suficient de stabilă și poate susține frigiderul.
- Zgomotul poate fi provocat de obiectele amplasate pe frigider. >>> Aceste obiecte trebuie îndepărtate de pe frigider.
- Frigiderul emite zgomote asemănătoare curgerii sau pulverizării lichidelor etc.
- Funcționarea frigiderului se bazează pe circulația gazelor și lichidelor. >>> Acesta este un fenomen normal și nu reprezintă o defecțiune.

#### **Frigiderul emite un zgomot similar cu suieratul vântului.**

- Frigiderul este prevăzut cu un ventilator pentru răcire. Acesta este un fenomen normal și nu reprezintă o defecțiune.

#### **Condens pe pereții interiori ai frigiderului.**

- Mediile calde și umede favorizează formarea gheții și condensului. Acesta este un fenomen normal și nu reprezintă o defecțiune.

- Este posibil ca ușile să fi fost deschise frecvent sau lăsate întredeschise mai mult timp. >>> Deschideți mai rar ușile; dacă ușa este deschisă, închideți-o.
- Este posibil ca ușa să fi fost lăsată întredeschisă. >>> Închideți complet ușa.

#### **Condens în exteriorul frigiderului sau între uși.**

- Este posibil ca mediul să fie umed. Acest fenomen este normal în medii umede. >>> La reducerea umidității, condensul va dispărea.

#### **Mirosuri neplăcute în frigider.**

- Frigiderul nu este curățat în mod periodic. >>> Curățați periodic interiorul frigiderului folosind un burete, apă caldă și carbonată.
- Este posibil ca mirosul să fie cauzat de anumite recipiente și ambalaje. >>> Folosiți un recipient sau un ambalaj care nu prezintă mirosuri neplăcute.
- Alimentele au fost introduse în recipiente deschise. >>> Păstrați alimentele în recipiente închise. Din alimentele nesigilate, microorganismele se pot răspândi și pot provoca mirosuri neplăcute.
- Aruncați toate alimentele expirate sau alterate din frigider.

#### **Ușa nu se închide.**

- Este posibil ca ambalajele alimentelor să blocheze ușa. >>> Mutați alimentele care împiedică închiderea ușii.
- Este posibil ca frigiderul să fie înclinat. >>> Reglați picioarele de pentru a echilibra frigiderul.
- Suprafața nu este plană sau dură >>> Asigurați-vă că suprafața este plană și destul de dură pentru a susține produsul.

#### **Cutia legume/fructe este blocată.**

- Este posibil ca alimentele să atingă partea superioară a sertarului. >>> Rearanjați alimentele în sertar.

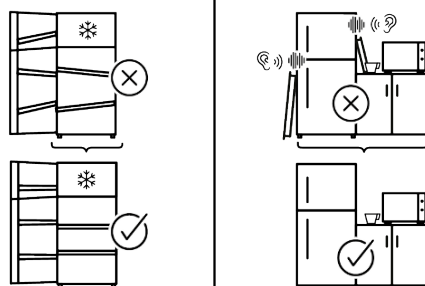
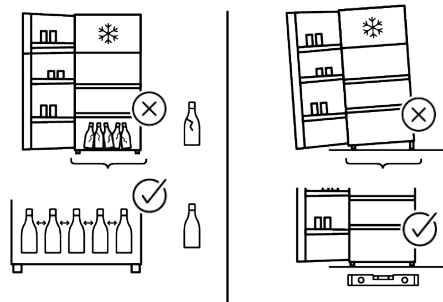
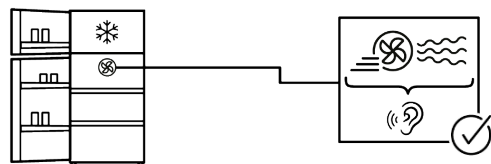
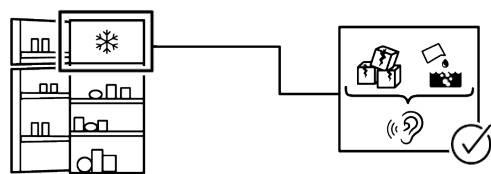
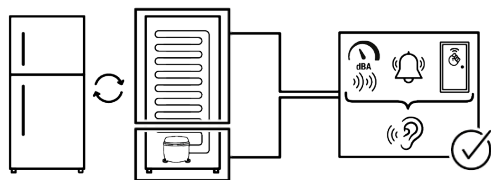
**Temperatura la suprafața produsului.**

- Temperatura ridicată poate fi observată între două uși, pe panourile laterale și pe suprafața grilei din spate în timp ce produsul este pus în funcțiune. Acest lucru este normal și nu necesită reparații.

**Ventilatorul continuă să funcționeze atunci când ușa este deschisă.**

- Ventilatorul poate continua să funcționeze atunci când ușa congelatorului este deschisă.

Dacă problema persistă după ce ați urmat instrucțiunile din acest capitol, contactați distribuitorul dvs. sau un centru de service autorizat. Nu încercați să reparați produsul. Este un lucru normal.



## DECLARAȚIE DE DECLINARE A RĂSPUNDERII:

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

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

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

### Auto-repararea

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

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

Pentru siguranța dumneavoastră, scoateți produsul din priză înainte de a încerca orice auto-reparare.

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

Prin urmare, este recomandat cu tărie ca utilizatorii finali să se abțină de la încercarea de a efectua reparații care nu se încadrează în lista menționată de piese de schimb, contactând în astfel de cazuri mecanici profesioniști autorizați sau mecanici profesioniști înregistrați. În caz contrar, încercările de reparație efectuate de utilizatorii finali pot cauza probleme legate de siguranță, pot deteriora produsul și pot cauza incendii, inundații, electrocutări și grave vătămări corporale.

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

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

Disponibilitatea pieselor de schimb ale frigiderului pe care l-ați achiziționat este de 10 ani. În această perioadă, vor fi disponibile piese de schimb originale pentru ca frigiderul să funcționeze corect. Durata minimă a garanției pentru frigiderul pe care l-ați achiziționat este de 24 de luni.

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

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

## Kérjük, először olvassa el ezt a kézikönyvet!

### Kedves Vásárló!

Köszönjük, hogy a terméket választotta!

Kérjük, regisztrálja készülékét a [www.register10.eu](http://www.register10.eu) oldalon.

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

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

**A felhasználói kézikönyvben és a terméken a következő szimbólumok találhatók:**



**Olvassa el a felhasználói kézikönyvet!**

|                                                                                                                                                                                  |                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                          |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <b>ENERGY</b>  |                                                                                   | <p>A termékadatbázisban tárolt modellinformációkat a következő weboldatra belépve és az energiacímkén található modellazonosítót (*) keresve érheti el.</p> <p><a href="https://eprel.ec.europa.eu/">https://eprel.ec.europa.eu/</a></p> |
| <small>SUPPLIER'S NAME</small>                                                                                                                                                   | <small>MODEL IDENTIFIER → (*)</small>                                             |                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                                                                                  |  |                                                                                                                                                                                                                                          |

[docs.whirlpool.eu/docs](http://docs.whirlpool.eu/docs)



## Tartalomjegyzék

|          |                                                      |           |
|----------|------------------------------------------------------|-----------|
| <b>1</b> | <b>Környezetvédelmi utasítások .....</b>             | <b>24</b> |
| 1.1      | Műszaki információk a Bluetooth-<br>+Wi-Fi-ről ..... | 24        |
| 1.2      | A csomagolóanyagok ártalmatlanítása.....             | 24        |
| <b>2</b> | <b>Az Ön hűtőszekrénye .....</b>                     | <b>25</b> |
| <b>3</b> | <b>Installáció .....</b>                             | <b>25</b> |
| 3.1      | Megfelelő elhelyezés.....                            | 25        |
| 3.2      | Forró felület figyelmeztetés.....                    | 26        |
| <b>4</b> | <b>Előkészületek.....</b>                            | <b>26</b> |
| 4.1      | Teendők az energiatakarékosság érdekében .....       | 26        |
| 4.2      | Első használat .....                                 | 27        |
| 4.3      | Klímaosztály és meghatározások                       | 27        |
| <b>5</b> | <b>Az Ön készülékének használata .....</b>           | <b>28</b> |
| 5.1      | A termék kezelőpanelje.....                          | 28        |
| 5.2      | Élelmiszerek tárolása a termékben.....               | 29        |
| 5.3      | Páratartalom szabályozott zöldségtároló rekesz ..... | 33        |
| 5.4      | Ajtó nyitva riasztás .....                           | 34        |
| 5.5      | Tojástartó.....                                      | 34        |
| 5.6      | Tejtermékek hűtve tárolási területe.....             | 34        |
| 5.7      | A jégtároló terület.....                             | 34        |
| <b>6</b> | <b>Karbantartás és tisztítás .....</b>               | <b>35</b> |
| <b>7</b> | <b>Hibaelhárítás .....</b>                           | <b>36</b> |



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

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

**EGYSZERŰSÍTETT EU MEGFELELŐSÉGI NYILATKOZAT:**

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

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

Ez a termék az internethez való csatlakozás során gyűjti és továbbítja a használati adatokat (pl. hőmérsékleti beállítások, használati időtartam, hibakódok**stb.**). Az uniós adatokról szóló törvény (EU 2023/2854

rendelet) értelmében Önnek joga van hozzáférni ezekhez az adatokhoz és kezelni őket.

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

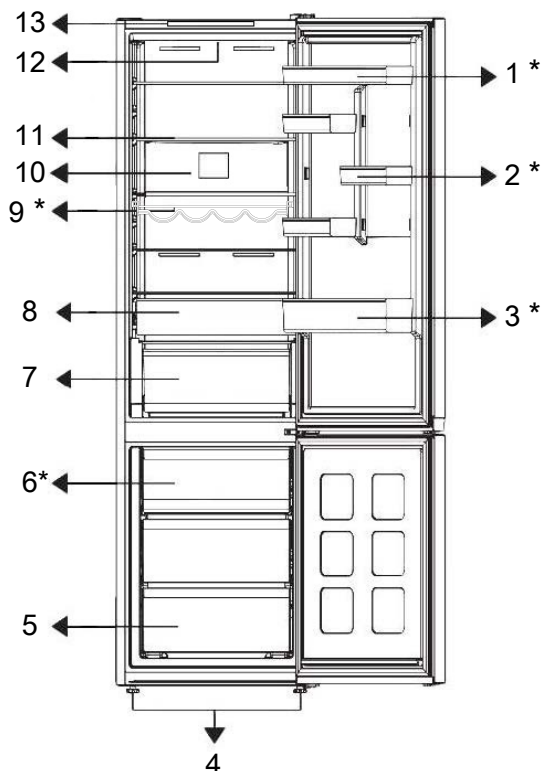
**1.2 A csomagolóanyagok ártalmatlanítása**

A csomagolóanyag újrahasznosítható, és az újrahasznosítási szimbólummal van jelezve:

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

## 2 Az Ön hűtőszekrénye

HU



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

\* **Opcionális**A felhasználói kézikönyvben szereplő ábrák sematikusak, és előfordulhat, hogy nem pontosan kompatibilisek a

termékével. Ha a megvásárolt termék nem tartalmazza a vonatkozó alkatrészeket, akkor más modellekre is érvényesek.

## 3 Installáció

Először olvassa el a „Biztonsági előírások” részt!

### 3.1 Megfelelő elhelyezés

A termék telepítésével kapcsolatban forduljon a hivatalos szervizhez. A termék használatra való előkészítéséhez olvassa el a

használati útmutatóban található információkat, és győződjön meg arról, hogy az elektromos hálózat és vízellátás megfelel az előírásoknak. Ha nem, hívjon villanyszerelőt és vízvezeték-szerelőt, hogy a közműveket a szükséges módon kialakítsák.

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

- Ellenőrizze, hogy a hátsó fal védőkomponense a helyén van-e (ha a termékkel együtt szállították).

### 3.2 Forró felület figyelmeztetés

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

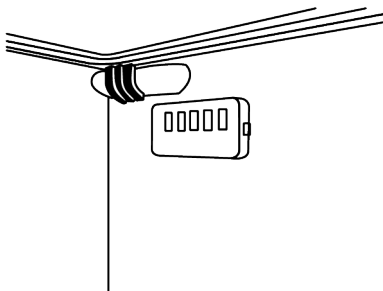
## 4 Előkészületek

Először olvassa el a „Biztonsági előírások” részt!

### 4.1 Teendők az energiatakarékosság érdekében

- Az élelmiszerek behelyezésekor hagyjon elegendő helyet a hűtőszekrényben, hogy a hűtéshez elegendő levegő áramolhasson.
- Mivel a forró és nedves levegő nem hatol be közvetlenül a termékébe, ha az ajtókat nem nyitják ki, a termék önmagát olyan körülmények között optimalizálja, amely elegendő az ételek védelméhez. Ilyen körülmények között az olyan funkciók és alkatrészek, mint a kompresszor, a ventilátor, a fűtés, a leolvasztás, a világítás, a kijelző stb. az igényeknek megfelelően, minimális energiafogyasztással működnek.
- Többféle lehetőség esetén az üvegpolcokat úgy kell elhelyezni, hogy a hátsó falon lévő szellőzőnyílások ne legyenek elzárva, és lehetőleg úgy, hogy a szellőzőnyílások az üvegpolc alatt maradjanak. Ez a kombináció segíthet a levegőelosztás és az energiahatékonyság javításában.
- Az alsó fiók használata tároláskor erősen ajánlott.
- Az optimális teljesítmény érdekében a gyorsfagyasztást (ha rendelkezésre áll) 24 órával a friss élelmiszerek fagyasztóba helyezése előtt lehet használni.

- A legtöbb esetben 24 óra elegendő a gyorsfagyasztás funkcióhoz, miután friss élelmiszereket helyeztek a fagyasztóba. Egy idő után a gyorsfagyasztás funkció automatikusan kikapcsol.
- Kis mennyiségű élelmiszer fagyasztásakor a gyorsfagyasztás funkció egy idő után kikapcsolható az energiatakarékosság érdekében.
- Helyezze el az ételt az alábbi ábrán látható módon, a hűtőtér hőmérséklet-érzékelőjétől távol. Ha érintkeznek az érzékelővel, a készülék energiafogyasztása megnövekedhet.



- Tárolja az élelmiszereket a hűtőtárolóban vagy a hűtőrekeszben a megfelelő tárolási körülményeknek megfelelően, hogy energiát takarítson meg.

## 4.2 Első használat

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

- Várjon legalább 2 órát a termék működése előtt, a hűtés teljes hatékonyságának biztosítása érdekében.
- Működtesse a terméket étel behelyezése nélkül 6 óráig és a termék ajtaját lehetőség szerint tartsa zárva.
- A termék használata közben az ajtó nyitása és zárása által okozott hőmérsékletváltozás általában páralecsapódáshoz vezethet az ajtó/test polcain és a termékben elhelyezett üvegárukon.
- A kompresszor bekapcsolását egy hangjelzés jelzi. Normális, hogy a termék akkor is zajt csap, ha a kompresszor nem működik, mivel a hűtőrendszerben folyadék és gáz sűrűsödhet össze.
- Normális, hogy a termék elülső szélei melegednek fel, hogy így elejét vegyék a páralecsapódásnak

- Néhány modell esetén a kijelző az ajtó bezárása után 1 perccel automatikusan kikapcsol. Ismét bekapcsol, ha kinyitja az ajtót vagy lenyom egy gombot.

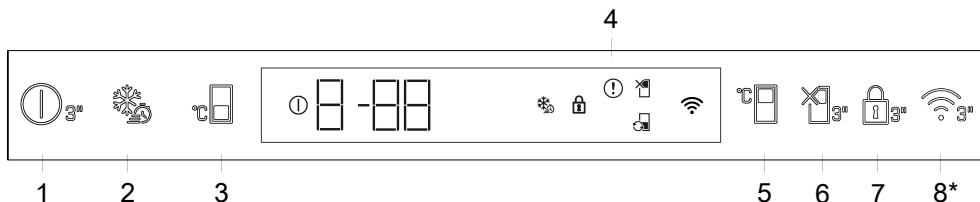
## 4.3 Klímaosztály és meghatározások

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

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

## 5 Az Ön készülékének használata

### 5.1 A termék kezelőpanelje



#### 1. Termék kikapcsolás gomb

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

#### 2. Gyorsfagyasztás

A gyorsfagyasztás gomb megnyomásakor felvillan a gyorsfagyasztás ikon, és aktiválja a gyorsfagyasztás funkciót. A fagyasztórekesz hőmérséklete  $-27^{\circ}\text{C}$ -ra van beállítva. A funkció törléséhez nyomja meg újra a gombot. A gyorsfagyasztás funkció kikapcsol. Nagy mennyiségű friss élelmiszer fagyasztása esetén mielőtt az élelmiszert a fagyasztó rekeszbe helyezné, nyomja meg a gyorsfagyasztás gombot.

#### 3. Fagyasztórekesz Hőmérséklet beállító gomb

A fagyasztórekesz hőmérséklete beállításra került. A gomb megnyomásával a fagyasztórekesz hőmérséklete  $-18$ ,  $-19$ ,  $-20$ ,  $-21$ ,  $-22$ ,  $-23$  vagy  $-24^{\circ}\text{C}$ -ra állítható.

#### 4. Hiba állapotjelző

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

#### 5. Hűtő rekesz hőmérséklet beállítás

Lehetővé teszi a fagyasztórekesz hőmérsékletének beállítását. A gomb megnyomásával a fagyasztórekesz hőmérséklete 8, 7, 6, 5, 4, 3, 2 vagy  $1^{\circ}\text{C}$ -ra állítható.

#### 6. Vakáció funkció

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

#### 7. Billentyű zár mód

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

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

## 8. WIFI-gomb \*

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

A telepítés lépéseit a telepítés során az alkalmazásban olvashatja.

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

Az alkalmazás az App Store-ból, Android készülékeken a Play Store-ból érhető el. További részletekért keresse fel ezt az oldalt:

<https://www.homewhiz.com/>.

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

## 5.2 Élelmiszerek tárolása a termékben

### Élelmiszer tárolása a hideg rekeszben

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

| Az élelmiszereket különböző helyeken tárolja jellemzőik szerint:               |                                                                                                                                                                                                     |
|--------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Élelmiszer                                                                     | Elhelyezkedés                                                                                                                                                                                       |
| Tojás                                                                          | Ajtópalc                                                                                                                                                                                            |
| Tejtermékek (vaj, sajt)                                                        | Ha rendelkezésre áll, nulla fokos (reggeli) rekesz/hideg rekesz                                                                                                                                     |
| Gyümölcsök, zöldségek és zöldek                                                | Gyümölcs- és zöldségrekesz, zöldségfiók vagy;<br>A friss élelmiszerekben, feltéve, hogy a hűtőszekrény 5°C feletti hőmérsékletre van állítva, a zöldségfiókban vagy az Everfresh+ fiókban (ha van). |
| Friss hús, baromfi, hal, kolbásztermékek, főtt ételek.                         | Ha rendelkezésre áll, nulla fokos (reggeli) rekesz/hideg rekesz                                                                                                                                     |
| Fogyasztásra kész élelmiszerek, csomagolt termékek, konzervek és savanyúságok. | Felső polcok vagy ajtópalc                                                                                                                                                                          |
| Italok, palackok, fűszerek és harapnivalók.                                    | Ajtópalc                                                                                                                                                                                            |

### Élelmiszer tárolása a fagyasztórekeszben

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

### Fagyasztott ételek tárolása

- Élelmiszer tárolásakor kérjük, kövesse az ebben az utasításban megadott tárolási időt.

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

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

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

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

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

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

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

„Egy meghatározott időn belül fagyasztható  
friss élelmiszerek mennyiségét a típuscím-  
kén feltüntetik.”

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

### Gyorsfagyasztás

1. A gyorsfagyasztás funkciót 24 órával a friss élelmiszerek elhelyezése előtt aktiválja.
2. A gomb lenyomása után 24 órával helyezze a lefagyasztani kívánt ételt a nagyobb fagyasztókapacitással rendelkező második polcra.
3. A gyorsfagyasztás funkció aktiválás után egy bizonyos idő elteltével automatikusan kikapcsol.

### Fagyasztó információk

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

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

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

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

A fagyasztott zöldségek tárolási idejének meghosszabbítása érdekében blansírozza őket és engedje le a vizet. Az űrités után helyezze őket légmentesen záródó edényekbe, és tegye a fagyasztóba. Az olyan ételek,

mint a banán, paradicsom, saláta, zeller, kemény tojás és burgonya, nem alkalmasak fagyasztásra. Ezeknek az ételeknek a fagyasztása csak negatívan befolyásolja tápértéküket és étkezési minőségüket. Nem áll fenn az emberi egészséget veszélyeztető romlás veszélye.

### Élelmiszer-elhelyezés

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

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

**Hűtőszekrény ajtópolcok:**Kisméretű, csomagolt élelmiszerek vagy italok

**Zöldség tárolása:**Zöldségek és gyümölcsök

**Friss élelmiszer-rekesz:**Deli termékek (reggeli termékek, gyorsan fogyasztható hús készítmények)

### 5.3 Páratartalom szabályozott zöldségtároló rekesz

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

A 3 beállítással rendelkező páratartalom-szabályozóval szabályozhatja a zöldségtároló rekesz belsejében lévő páratartalmat a tárolt ételek szerint. Javasoljuk, hogy tárolja ételeit a zöldség opció kiválasztásával,

amikor csak zöldséget tárol, gyümölcs opció kiválasztásával, ha csak gyümölcsöt tárol, és vegyes lehetőség választásával, amikor vegyes ételeket tárol.

Javasoljuk, hogy a zöldséget és gyümölcsöt ne tárolja zacskóban az élelmiszerek tárolási idejének javítása és a páratartalom-szabályozási rendszer előnyeinek javítása érdekében. Ha műanyag zacskókban hagyja a zöldségeket, akkor hamar elrohadnak. Javasoljuk, hogy különösen az uborkát és a brokkolit ne tárolja zárt tasakban. Amennyiben kerülni kell a zöldségek egymással való érintkezését, akkor használjon higiéniai szempontból megfelelő porozitással rendelkező papírt.

A zöldségek berámolásakor a nehéz és kemény zöldségeket alulra, a könnyű és puha zöldségeket pedig felülre helyezze a zöldséget adott súlyát figyelembe véve.

A többi zöldséggel és gyümölccsel együtt ne helyezzen a zöldségtartóba olyan gyümölcsöt, mely sok etilengázt termel, pl. körte, sárgabarack, őszibarack és alma. A gyümölcsök által kibocsátott etilengáz felgyorsítja a többi zöldség és gyümölcs érési folyamatát és ezért hamarabb elrohadnak.

## 5.4 Ajtó nyitva riasztás

A hűtőszekrény ajtónyitásra figyelmeztető rendszere modelltől függően eltérő lehet.

### 1. Verzió;

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

### 2. Verzió;

Ha a készülék ajtaja egy bizonyos ideig (60 s és 120 s között) nyitva marad, az ajtó nyitva riasztás megszólal. Az ajtó nyitva riasztás fokozatosan megszólal. Először egy hangjelzés kezd el szólni. Ha 4 perc eltelté-

vel az ajtó még mindig nem záródik, akkor vizuális figyelmeztetés (villogó fény) aktiválódik. Az ajtónyitási riasztás egy bizonyos ideig (60 s és 120 s között) késleltetve lesz, ha a termék képernyőjén lévő bármelyik gombot megnyomják, ha van ilyen. Ezután a folyamat újraindul. Ha a készülék ajtaját becsukja, az ajtó nyitva riasztás megszűnik.

## 5.5 Tojástartó

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

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

- Soha ne helyezze a tojástartót a fagyasztórekeszre.

## 5.6 Tejtermékek hűtve tárolási területe

### Hűtve tároló fiók

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

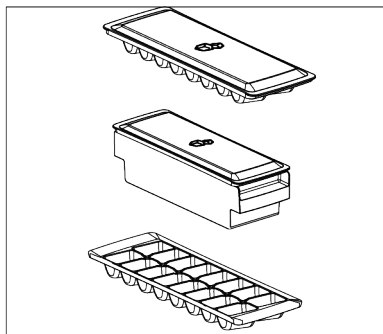
## 5.7 A jég tároló terület

### Jégtartó

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

### A jégvödör használata

1. Vegye ki a jégvödröt a fagyasztórekeszből.
2. Töltse meg a jégvödröt vízzel.
3. Helyezze a jégvödröt a fagyasztórekeszbe. A jég kb. 2 óra alatt lesz kész.
4. Vegye ki a jégvödröt a fagyasztórekeszből, és kissé hajtja be a tálatni kívánt tartó fölé. A jég könnyen beleöntethető a tálatlótartóba.



## 6 Karbantartás és tisztítás

Először olvassa el a „Biztonsági utasításokat”!

- Tisztítás előtt húzza ki a készüléket a konnektorból.
- A termék hátoldalán lévő szellőzőrácsra lévő port évente legalább egyszer el kell távolítani (a fedél kinyitása nélkül). A tisztítást száraz ruhával kell elvégezni.
- Ügyeljen arra, hogy a víz ne kerüljön a lámpaházba és más elektromos alkatrészekbe.
- Tisztítsa meg az ajtót nedves ruhával. Távolítsa el az összes tartalmat, hogy kivegye az ajtót és a karosszériát. Emelje fel az ajtópolcokat felfelé, hogy eltávolítsa őket. Tisztítás és szárítás után csúsztassa vissza őket a helyére felülről lefelé.
- Soha ne használjon klórtartalmú vizet vagy tisztítószereket a termék külső felületének vagy krómozott alkatrészeinek tisztításához. A klór rozsdát okoz az ilyen típusú fémfelületeken.
- A műanyag részen lévő nyomatok lehámolásának vagy deformálódásának megakadályozása érdekében ne használjon éles, csiszolószerszámokat, szappant, háztartási tisztítószereket, mosószereket, benzint, polírozót stb. a tisztításhoz használjon puha ruhát langyos vízzel és szárítsa meg.
- A No Frost technológia nélküli termékek-nél a hűtőrekesz hátsó falán vízcseppek és akár egy ujjvastagságú fagy képződik. Ne tisztítsa meg, és feltétlenül ne alkalmazzon olajat vagy hasonló anyagokat.

- Csak enyhén nedves mikroszálas ruhát használjon a termék külső felületének tisztításához. A szivacsok és más típusú tisztítókendők karcolásokat okozhatnak.
- A termék belső felületeinek tisztításához mossa le az összes eltávolítható alkatrészt enyhe szappan, víz és szódabikarbóna oldatával. Alaposan öblítse le és szárítsa meg teljesen. Kerülje meg a víz bejutását a lámpákba és a kezelőpanelbe.
- Ne használjon ecetet, dörzsölő alkoholt vagy más alkohol alapú tisztítószereket semmilyen belső felületen.

### Rozsdamentes acél külső felületek

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

### A rossz szagok megelőzése

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

- Ennek a problémának a megelőzése érdekében 15 naponta tisztítsa meg szódabikarbóna vízzel.

- Tárolja az ételeket lezárt tartályokban, mivel a nyitott élelmiszerekből felszabaduló mikroorganizmusok rossz szagokat okozhatnak.
- Soha ne tároljon lejárt vagy elromlott ételeket a termékében.

## 7 Hibaelhárítás

Először olvassa el a „Biztonsági előírások” részt!

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

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

### A hűtőszekrény nem működik.

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

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

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

## Műanyag felületek védelme

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

### A kompresszor nem működik.

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

### A hűtőszekrény működési zaja használat közben megnő.

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

### A hűtőszekrény túl gyakran vagy túl sokáig működik.

- Az új termék nagyobb lehet, mint az előző. A nagyobb termékek hosszabb ideig működnek.
- A helyiség hőmérséklete magas lehet. >>> A termék magasabb szobahőmérsékleten általában hosszú ideig működik.
- Lehet, hogy a terméket nemrég csatlakoztatták, vagy új élelmiszer került bele. >>> A terméknek tovább tart elérni a beállított hőmérsékletet.

lított hőmérsékletet, ha nemrég csatlakoztatták, vagy új élelmiszer került bele. Ez normális.

- Lehet, hogy nemrégiben nagy mennyiségű forró ételt helyeztek a készülékbe. >>> Ne tegyen forró ételt a készülékbe.
- Az ajtókat gyakran kinyitották vagy hosszú ideig nyitva tartották. >>> A bent mozgó meleg levegő hatására a készülék hosszabb ideig üzemel. Ne nyissa ki túl gyakran az ajtókat.
- A fagyasztó vagy a hűtő ajtaja lehet, hogy résznyire nyitva van. >>> Ellenőrizze, hogy az ajtók teljesen zárva vannak-e.
- Lehet, hogy a termék túl alacsony hőmérsékletre van beállítva. >>> Állítsa a hőmérsékletet magasabbra, és várja meg, amíg a készülék eléri a beállított hőmérsékletet.
- A hűtő vagy a fagyasztó ajtó alátéte lehet, hogy piszkos, elhasználódott, eltört vagy nem megfelelően van beállítva. >>> Tisztítsa meg vagy cserélje ki a tömítést. A sérült/szakadt ajtó alátét miatt a termék hosszabb ideig üzemel, hogy megőrizze az aktuális hőmérsékletet.

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

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

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

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

#### **A hűtőrekesz fiókaiban tárolt élelmiszerek fagyaszottak.**

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

#### **A hűtő vagy a fagyasztó hőmérséklete túl magas.**

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

#### **Rázkódás vagy zaj.**

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

#### **A termékből szélfújás hangja hallatszik.**

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

#### **A termék belső falain páralecsapódás keletkezik.**

- A meleg vagy párás időjárás fokozza a jegesedést és a kondenzációt. Ez normális és nem üzemzavar.

- Az ajtókat gyakran kinyitották vagy hosszú ideig nyitva tartották. >>> Ne nyissa ki túl gyakran az ajtókat; ha nyitva van, csukja be.
- Az ajtó lehet, hogy résnyire nyitva van. >>> Csukja be teljesen az ajtót.

#### **A készülék külső felületén vagy az ajtók között páralecsapódás van.**

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

#### **A belső térnek rossz szaga van.**

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

#### **Az ajtó nem záródik.**

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

#### **A zöldségtartó beragadt.**

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

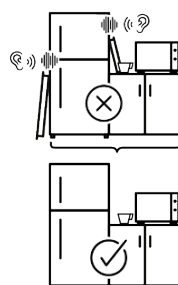
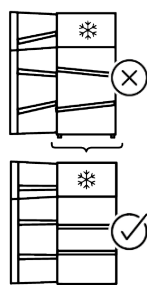
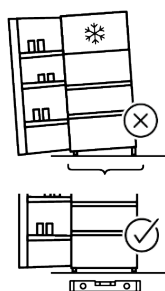
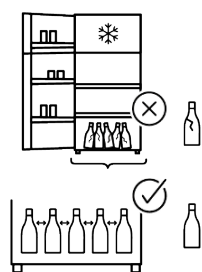
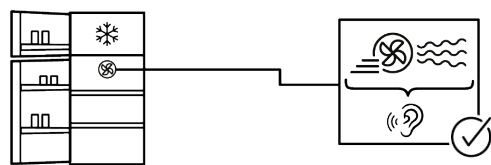
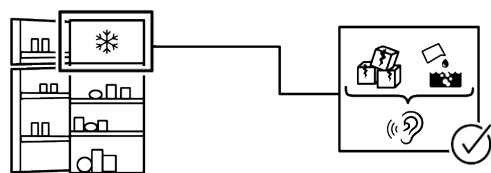
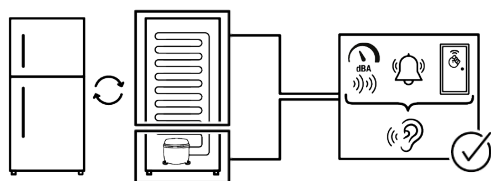
#### **A készülék felületének hőmérséklete.**

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

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

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

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



## JOGI NYILATKOZAT

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

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

Az önálló javítást a végfelhasználó kizárólag a következő pótalkatrészek tekintetében végezheti: ajtókilincsek, ajtópántok, tálcák, kosarak és ajtó tömítések (2021. március 1-től frissített lista is elérhető <https://parts-selfservice.europeanappliances.com>). Továbbá, a termék biztonsága és a súlyos sérülések megelőzése érdekében az említett önálló javítást az ahhoz szükséges végfelhasználói kézikönyvben vagy az alábbiakban található utasítások szerint kell elvégezni: <https://parts-selfservice.europeanappliances.com>. Saját biztonsága érdekében húzza ki a terméket a hálózathoz, mielőtt bármilyen önálló javítást kísérelne meg.

A végfelhasználók által az ilyen listán nem szereplő alkatrészekkel végzett javítások és javítási kísérletek és/vagy az önálló javí-

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

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

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

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

A megvásárolt hűtőberendezésre vonatkozó minimum garancia 24 hónap.

A termék „G” energiaosztályú fényforrással van felszerelve.

A termékben lévő fényforrást csak szakszerviz cserélheti ki.



## Nejdříve si přečtěte tento návod!

### Vážení zákazníci

Děkujeme, že jste si vybrali tento výrobek .

Zaregistrujte své produkty na [www.register10.eu](http://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.

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

[docs.whirlpool.eu/docs](http://docs.whirlpool.eu/docs)



## Obsah

|          |                                                                |           |
|----------|----------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>1</b> | <b>Pokyny pro ochranu životního prostředí .....</b>            | <b>44</b> |
| 1.1      | Technické informace o Bluetooth + Wi-fi .....                  | 44        |
| 1.2      | Likvidace obalových materiálů .....                            | 44        |
| <b>2</b> | <b>Vaše chladnička .....</b>                                   | <b>45</b> |
| <b>3</b> | <b>Instalace .....</b>                                         | <b>45</b> |
| 3.1      | Správné místo pro instalaci .....                              | 45        |
| 3.2      | Výstraha před horkým povrchem .....                            | 46        |
| <b>4</b> | <b>Příprava .....</b>                                          | <b>46</b> |
| 4.1      | Co udělat pro úsporu energie .....                             | 46        |
| 4.2      | První uvedení do provozu .....                                 | 47        |
| 4.3      | Klimatická třída a definice .....                              | 47        |
| <b>5</b> | <b>Používání vašeho spotřebiče .....</b>                       | <b>48</b> |
| 5.1      | Ovládací panel produktu .....                                  | 48        |
| 5.2      | Ukládání potravin ve vašem produktu .....                      | 49        |
| 5.3      | Nádoba na ovoce a zeleninu (Crisper) s regulací vlhkosti ..... | 53        |
| 5.4      | Upozornění na otevřené dveře .....                             | 54        |
| 5.5      | Držák na vejce .....                                           | 54        |
| 5.6      | Oblast chladicího prostoru mléčných výrobků .....              | 54        |
| 5.7      | Prostor pro uskladnění ledu .....                              | 54        |
| <b>6</b> | <b>Údržba a čištění .....</b>                                  | <b>55</b> |
| <b>7</b> | <b>Řešení problémů .....</b>                                   | <b>56</b> |

1 Pokyny pro ochranu životního prostředí

 1.1 Technické informace o Bluetooth + Wi-fi

|                         |                                        |
|-------------------------|----------------------------------------|
| Frekvenční pásmo:       | 2,4 GHz (funkce Wi-Fi nebo bluetooth)  |
| Max. přenos výkonu:     | < 100 mW (funkce Wi-fi nebo bluetooth) |
| Podrobnosti o softwaru: | Quartz_WiFi.XXX                        |

**ZJEDNODUŠENÉ EU PROHLÁŠENÍ O SHODĚ:**

Beko Europe Management S.R.L. tímto prohlašuje, že rádiové zařízení je v souladu se směrnicí 2014/53/EU.

Úplné znění EU prohlášení o shodě je k dispozici na následující internetové adrese:<https://docs.emeaappliance-docs.eu>

Tento produkt shromažďuje a přenáší data o používání po připojení k internetu (např. nastavení teploty, doba používání, chybové kódy**atd.**). V

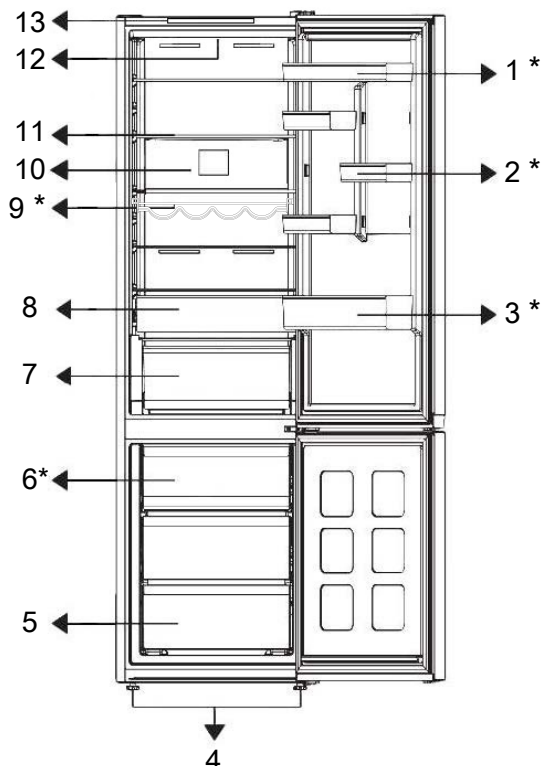
souladu se zákonem EU o údajích (nařízení EU 2023/2854) máte právo k těmto údajům přistupovat a spravovat je. Podrobnosti o tom, jaké údaje shromažďujeme, jak je používáme a jak k nim přistupovat, najdete na adrese:[www.homewhiz.com/eu-data-act-policy](http://www.homewhiz.com/eu-data-act-policy)

**1.2 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.

## 2 Vaše chladnička

CS



- |                                     |                       |
|-------------------------------------|-----------------------|
| 1. * Nastavitelná police ve dveřích | 2. * Police na vejce  |
| 3. * Police na lahve                | 4. Nohy               |
| 5. Mrazicí přihrádka                | 6. * Nádoba na led    |
| 7. Zásuvka na chlad                 | 8. Zásuvka na chlad   |
| 9. * Stojan na víno                 | 10. Ventilátor        |
| 11. Nastavitelná police na tělo     | 12. Osvětlovací lampa |
| 13. Ovládací panel                  |                       |

**\*Nepovinné** Obrázky v této uživatelské příručce jsou schematické a nemusí být přesně kompatibilní s vaším produktem.

Pokud produkt, který jste zakoupili, neobsahuje příslušné díly, platí pro jiné modely.

## 3 Instalace

Nejdříve si přečtete "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 vodoinstalatěři.

- 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.
- Zkontrolujte, zda je na svém místě součástka zajišťující ochranný odstup od zdi (pokud je dodána s výrobkem).

## 4 Příprava

Nejdříve si přečtete "Bezpečnostní pokyny"!

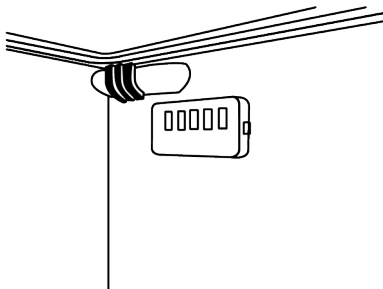
### 4.1 Co udělat pro úsporu energie

- 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, ohříváč, 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.
- Při skladování důrazně doporučujeme použití spodní zásuvky.
- K dosažení optimálního výkonu lze použít funkci rychlého zmrazení (je-li k dispozici), a to 24 hodin před vložením čerstvých potravin do mrazničky.

## 3.2 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.

- Ve většině případů stačí funkci rychlého zmrazování 24 hodin po vložení čerstvých potravin do mrazničky. Po určité době se funkce rychlého zmrazení automaticky deaktivuje.
- Při zmrazování malého množství potravin lze funkci rychlého zmrazování po určité době deaktivovat, aby se zajistila úspora energie.
- Umístěte jídlo, jak je uvedeno níže, a dodržujte vzdálenost od teplotního čidla chladicího prostoru. V případě pokud se dotýkají čidla, může se zvýšit spotřeba energie zařízení.



- 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.
- 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 zahřáli, s cílem zabránění kondenzace.

- U některých modelů se panel indikátoru automaticky vypne po 1 minutách po zavření dveří. Znovu se aktivuje když se dveře otevřou nebo po stisknutí tlačítka.

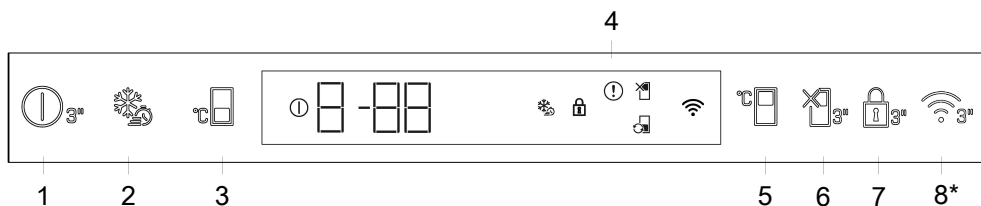
## 4.3 Klimatická třída a definice

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.

## 5 Používání vašeho spotřebiče

### 5.1 Ovládací panel produktu



#### 1. Tlačítko vypnutí produktu

Pokud toto tlačítko stisknete na 3 sekundy, zařízení přejde do režimu vypnutí; v tomto režimu chladnička nebude chladit; pokud tlačítko opět stisknete na 3 sekundy, chladnička začne normálně fungovat a ikona zhasne.

#### 2. Quick Freezer - Rychlé mražení

Když se stiskne tlačítko Quick freeze, zobrazí se ikona rychlého mražení a aktivuje se funkce rychlého mražení. Teplota v mrazicím prostoru je nastavena na -27 °C. Opětovným stisknutím tlačítka funkci zrušíte. Funkce rychlého mražení se zruší. Pro zmrazení velkého množství čerstvých potravin, stiskněte tlačítko Rychlého zmrazování před vložením potravin do mrazicího prostoru.

#### 3. Tlačítko nastavení teploty mrazicího prostoru

Teplota byla nastavena pro mrazicí prostor. Stisknutím tlačítka můžete nastavit teplotu mrazicího prostoru na -18, -19, -20, -21, -22, -23 nebo -24 °C.

#### 4. Kontrolka poruchového stavu

Tento indikátor se aktivuje, když chladnička nedokáže dostatečně chladit nebo v případě jakékoli chyby senzoru. Na ukazateli teploty mrazicí části se zobrazí „E“ a na ukazateli teploty chladicí části se zobrazí čísla jako 1,2,3. Tyto údaje informují autorizovaný servis o poruše. Když do mrazicího prostoru vložíte horké jídlo nebo necháte dvířka otevřená delší dobu, zobrazí se vykřičník. Toto není chyba, toto upozornění se zruší, když se jídlo ochladí nebo když se stiskne jakékoli tlačítko.

#### 5. Nastavení teploty chladicího prostoru

Umožňuje nastavit teplotu pro chladicí prostor. Stisknutím tlačítka můžete nastavit teplotu chladicího prostoru na 8, 7, 6, 5, 4, 3, 2 nebo 1 °C.

#### 6. Funkce Dovolena

Chcete-li aktivovat funkci dovolené, stiskněte tlačítko na 3 sekundy. Bude aktivován Režim dovolené a zobrazí se ikona dovolené. Chladicí prostor nebude aktivně provádět chlazení. Když je tato funkce aktivní, chladicí prostor není vhodný pro skladování potravin. Ostatní oddělení pokračují v ochlazování podle dříve nastavené teploty. Opětovným stisknutím tlačítka na 3 sekundy tuto funkci zrušíte.

#### 7. Režim uzamčení kláves

Po dobu 3 sekund nepřetržitě stiskněte a podržte tlačítko Uzamčení kláves. Rozsvítí se symbol kláves a aktivuje se režim Uzamčení kláves. Když je aktivní režim Uzamčení kláves, tlačítka nefungují. Opět na 3 sekundy nepřetržitě stiskněte a podržte tlačítko Uzamčení kláves. Symbol Uzamčení kláves zhasne a režim uzamčení kláves se deaktivuje.

**\*Volitelně:** Zobrazené funkce jsou volitelné, mohou existovat rozdíly ve tvaru a umístění funkcí, které se nacházejí na panelu indikátorů vašeho spotřebiče.

## 8. Bezdrátové tlačítko\*

Toto tlačítko se používá k bezdrátovému připojení k vašemu zařízení prostřednictvím mobilní aplikace HomeWhiz. Pokud je tlačítko stisknuto po delší dobu (3 s), LED na tlačítku bude blikat (v 0,5 sekundových intervalech). Spojení mezi zařízením a domácí sítí je inicializováno. Po navázání bezdrátového spojení se spotřebičem bude ikona bezdrátového spojení ( ) svítit napevno. Po počátečním nastavení lze stisknutím tlačítka aktivovat/deaktivovat připojení. Symbol bezdrátového připojení bude blikat rychle (v intervalech 0,2 sekundy), dokud se spojení nenaváže. Když je připojení aktivní, symbol bezdrátového připojení nepřetržitě bliká. Pokud se spojení nelze navázat delší dobu, zkontrolujte nastavení spojení a viz "Řešení problémů" v uživatelské příručce. Pro bezdrátové připojení použijte aplikaci HomeWhiz. Kroky instalace jsou popsány v aplikaci v průběhu instalace.

Do aplikace můžete vstoupit přečtením QR kódu dostupného na štítku HomeWhiz na produktu.

Aplikaci lze získat z App Store nebo z Play Store pro zařízení Android. Podrobnosti naleznete na <https://www.homewhiz.com/>.

Nastavení teploty lze nastavit mezi 1-8 °C v chladicím prostoru a mezi -24 a -18 °C v mrazicím prostoru. Nastavitelné hodnoty teploty se mohou v rámci těchto rozsahů lišit v závislosti na specifikacích produktu.

## 5.2 Ukládání potravin ve vašem produktu

### Skladování potravin v chladicím prostoru

V chladicím oddílu se teplota skladovaných potravin může pohybovat mezi +3 °C a -3 °C. Teploty v chladicím oddílu mohou klesnout pod 0 °C, proto není vhodný pro skladování čerstvého ovoce/zeleniny.

Pokud potřebujete skladovat čerstvé potraviny v chladicím oddílu, ujistěte se, že jste nastavili chladničku na 5 °C nebo teplejší.

| Potraviny skladujte na různých místech podle jejich vlastností:           |                                                                                                                                                                                                                            |
|---------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Jídlo                                                                     | Lokalita                                                                                                                                                                                                                   |
| Vejce                                                                     | Dveřní police                                                                                                                                                                                                              |
| Mléčné výrobky (másla, sýry)                                              | Je-li k dispozici, přihrádka s nulovým stupněm (snídaně)/studená přihrádka                                                                                                                                                 |
| Ovoce, zelenina a zelenina                                                | Přihrádka na ovoce a zeleninu, zásuvka na zeleninu nebo;<br>V přihrádce na čerstvé potraviny, pokud je vaše chladnička nastavena na teplotu nad 5 °C, v zásuvce na zeleninu nebo v zásuvce Everfresh+ (je-li k dispozici). |
| Čerstvé maso, drůbež, ryby, klobásové výrobky, vařená jídla.              | Je-li k dispozici, přihrádka s nulovým stupněm (snídaně)/studená přihrádka                                                                                                                                                 |
| Potraviny připravené k přímé spotřebě, balené výrobky, konzervy a okurky. | Horní police nebo dveřní police                                                                                                                                                                                            |
| Nápoje, lahve, ochucovadla a občerstvení.                                 | Dveřní police                                                                                                                                                                                                              |

### Skladování potravin v mrazicím oddílu

- Rychlejšího chlazení dosáhnete aktivací funkce rychlého zmrazení 4-6 hodin před zmrazením.
- Před umístěním do mrazicího oddílu nechte horké jídlo ohřát na pokojovou teplotu.
- Potraviny, které mají být zmrazeny, by měly být rozděleny na dostatečně velké porce pro každou porci a zmrazeny v samostatných baleních.
- Před vložením do mrazničky se doporučuje potraviny zabalit.
- Chcete-li zabránit tomu, aby potraviny překročily datum spotřeby, napište na obal datum zmrazení, dobu skladování a název potraviny podle doby skladování různých potravin.
- Rychle konzumujte rozmrazené potraviny. Rozmrazené potraviny nelze znovu zmrazit, pokud nejsou vařené. Není bezpečné konzumovat rozmrazené a znovu zmrazené čerstvé potraviny bez vaření.
- Při zmrazování čerstvých potravin se vyhněte kontaktu mezi čerstvými a již zmrazenými potravinami. V opačném případě zmrazené potraviny rozmrznou.

### Skladování mražených potravin

- Při skladování potravin dodržujte doby skladování uvedené v těchto pokynech.

- Pro zachování kvality potravin se snažte, aby doba mezi nákupem a skladováním byla co nejkratší.
- Kupujte zmrazené potraviny, které jsou skladovány při teplotě -18 °C nebo nižší.
- Nekupujte potraviny, které mají v obalu led nebo podobné látky. To znamená, že produkt mohl být částečně rozmrazen a poté znovu zmrazen. Teplota ovlivňuje kvalitu potravin.
- Potraviny skladujte po dobu doporučenou výrobcem. Z mrazničky odstraňte pouze tolik potravin, kolik potřebujete.
- S výjimkou extrémních podmínek prostředí, pokud je váš produkt nastaven na nastavené hodnoty uvedené v tabulce doporučených nastavených hodnot, potraviny zůstanou déle čerstvé jak v oddílu pro čerstvé potraviny, tak v mrazicím oddílu.
- Čerstvé ovoce a zelenina mohou částečně zamrznout, pokud je prostor pro čerstvé potraviny nastaven na nižší teplotu.
- Hvězdičková přihrádka je vhodná pro předmrazené potraviny. Lze zde skladovat zmrzlinu a kostky ledu.
- Potraviny zmrazujte pouze ve 4hvězdičkovém oddílu.

| Maso a ryby         |                                                                  |                | Způsob přípravy                                                                                            | Nejdelší doba skladování (měsíc) |
|---------------------|------------------------------------------------------------------|----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|
| Masné výrobky       | Telecí maso                                                      | Steak          | Nakrájejte na 2 cm silné kusy a vložte mezi ně fólii nebo těsně zabalte plastovou fólií.                   | 6-8                              |
|                     |                                                                  | Pečené         | Zabalením kusů masa do mrazicího sáčku nebo jejich těsným zabalením do plastové fólie.                     | 6-8                              |
|                     |                                                                  | Ve vložkách    | V malých kouskách                                                                                          | 6-8                              |
|                     |                                                                  | Řízek, kotlety | Umístěním fólie mezi nakrájené kusy nebo jejich zabalením jednotlivě do plastové fólie.                    | 6-8                              |
|                     | Skopové                                                          | Chop           | Umístěním fólie mezi kusy masa nebo jejich zabalením jednotlivě plastovou fólií.                           | 4-8                              |
|                     |                                                                  | Pečené         | Zabalením kusů masa do mrazicího sáčku nebo jejich těsným zabalením do plastové fólie.                     | 4-8                              |
|                     |                                                                  | Ve vložkách    | Nakrájené maso zabalte do mrazicího sáčku nebo jej pevně zabalte do plastového obalu.                      | 4-8                              |
|                     | Hovězí maso                                                      | Pečené         | Zabalením kusů masa do mrazicího sáčku nebo jejich těsným zabalením do plastové fólie.                     | 8-12                             |
|                     |                                                                  | Steak          | Nakrájejte na 2 cm silné kusy a vložte mezi ně fólii nebo těsně zabalte plastovou fólií.                   | 8-12                             |
|                     |                                                                  | Ve vložkách    | V malých kouskách                                                                                          | 8-12                             |
|                     |                                                                  | Vařené maso    | Balením do malých porcí pomocí mrazicích sáčků.                                                            | 8-12                             |
|                     | Mince                                                            |                | Neochucené, v plochých obalech.                                                                            | 1-3                              |
|                     | Droby (díly)                                                     |                | V kusech                                                                                                   | 1-3                              |
|                     | Klobása - salám                                                  |                | I když je v pouzdře, musí být zabalen.                                                                     | 1-3                              |
|                     | Šunka                                                            |                | Umístěním fólie mezi nakrájené kusy.                                                                       | 2-3                              |
| Drůbež a zvěř       | Kuře a krůta                                                     |                | Zabalení do fólie                                                                                          | 4-6                              |
|                     | Husa                                                             |                | Zabalit do fólie (porce by neměly přesáhnout 2,5 kg)                                                       | 4-6                              |
|                     | Kachna                                                           |                | Zabalit do fólie (porce by neměly přesáhnout 2,5 kg)                                                       | 4-6                              |
|                     | Jelen, králík, srnec                                             |                | Zabalte do fólie (porce by neměly přesáhnout 2,5 kg a kosti by měly být odstraněny).                       | 6-8                              |
| Ryby a mořské plody | Sladkovodní ryby (pstruh, kapr, štika, sumec)                    |                | Po důkladném vyčištění vnitřků a vah je třeba je umýt a vysušit a v případě potřeby uříznout ocas a hlavu. | 2                                |
|                     | Libové ryby (mořský okoun, pakambala velká, solea)               |                |                                                                                                            | 4-6                              |
|                     | Olejnate ryby (Bonito, Makrela, Bluefish, Red Mullet, Ančovička) |                |                                                                                                            | 2-4                              |
|                     | měkkýši                                                          |                | Vyčištěno a v pytlích.                                                                                     | 4-6                              |
|                     | Kaviár                                                           |                | V jeho obalu, v hliníkové nebo plastové nádobě.                                                            | 2-3                              |

„Doba skladování uvedená v tabulce vychází ze skladovací teploty -18 °C.“

| Zelenina a ovoce          | Způsob přípravy                                                  | Nejdelší doba skladování (měsíc) |
|---------------------------|------------------------------------------------------------------|----------------------------------|
| Ayşekadin a tyčové fazole | Po umytí a nakrájení na malé kousky blanširovat po dobu 3 minut. | 10-13                            |
| Hrách                     | Po vyčištění a umytí blanširovat po dobu 2 minut.                | 10-12                            |
| Zelí                      | Po vyčištění blanširujte 1-2 minuty.                             | 6-8                              |

| Zelenina a ovoce       | Způsob přípravy                                                                                             | Nejdelší doba skladování (měsíc) |
|------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|
| Mrkev                  | Po vyčištění a nakrájení blanširovat po dobu 3-4 minut.                                                     | 12                               |
| Pepř                   | Po odříznutí stonku, jeho rozdělení na polovinu a odstranění semen jej blanširujte 2-3 minuty.              | 8-10                             |
| Špenát                 | Po umytí a vyčištění blanširovat po dobu 2 minut.                                                           | 6-9                              |
| Pór                    | Po nasekání 5 minut blanširovat.                                                                            | 6-8                              |
| Květák                 | Oddělte listy, nakrájejte střed na kousky a poté jej blanširujte v trošce citronové vody po dobu 3-5 minut. | 10-12                            |
| Lilek                  | Po umytí nakrájíme na 2 cm kousky a blanširujeme 4 minuty.                                                  | 10-12                            |
| Cuketa                 | Po umytí nakrájíme na 2 cm kousky a blanširujeme 2-3 minuty.                                                | 8-10                             |
| Houba                  | Lehce orestujte v oleji a vymačkejte na něj citron.                                                         | 2-3                              |
| Kukuřice cukrová       | Po vyčištění je zabalte do klasu nebo po jednotlivých kusech.                                               | 12                               |
| Jablka a hrušky        | Kůži oloupejte, nakrájejte na plátky a blanširujte 2-3 minuty.                                              | 8-10                             |
| Meruňky a broskve      | Rozkrojte je na polovinu a odstraňte semínka.                                                               | 4-6                              |
| Jahody a maliny        | Mytím a tříděním                                                                                            | 8-12                             |
| vařené ovoce           | Přidáním 10% cukru do nádoby                                                                                | 12                               |
| Švestka, třešeň, višně | Po umytí a odstranění stonků                                                                                | 8-12                             |

„Doba skladování uvedená v tabulce vychází ze skladovací teploty -18 °C.“

| Mléčné výrobky         | Způsob přípravy                         | Nejdelší doba skladování (měsíce) | Podmínky skladování                                                                                                                               |
|------------------------|-----------------------------------------|-----------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Sýry (kromě sýru feta) | Na plátky, s fólií umístěnou mezi nimi. | 6-8                               | Pro krátkodobé skladování může být ponechán v původním obalu. Pro dlouhodobé skladování by měl být také zabalen do hliníkové nebo plastové fólie. |
| Máslo, margarín        | Ve vlastním obalu                       | 6                                 | V originálním obalu nebo plastových nádobách                                                                                                      |

„Doba skladování uvedená v tabulce vychází ze skladovací teploty -18 °C.“

„Množství čerstvých potravin, které lze zmrazit v určitém časovém období, je uvedeno na typovém štítku.“

| Části mrazáku<br>Nastavení    | Chladicí prostor<br>Nastavení | Poznámky                                                                                                                                        |
|-------------------------------|-------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| -18°C                         | 4°C                           | Toto je výchozí, doporučené nastavení. Toto nastavení se doporučuje, pokud je okolní teplota nižší než 30°C.                                    |
| -20°C nebo nižší              | 4°C                           | Tyto nastavení se doporučují pro teploty nad 30 ° C.                                                                                            |
| Quick Freeze - Rychlé mrazení | 4°C                           | Použijte, když chcete zmrazit vaše potraviny krátké době. Po skončení procesu se nastavení výrobku vrátí do předchozí polohy.                   |
| -18°C nebo nižší              | 2°C                           | Použijte toto nastavení, pokud si myslíte, že chladicí prostor není dostatečně studený vzhledem k teplotě prostředí nebo časté otevírání dveří. |

### Rychlé mrazení

1. Před vložením čerstvých potravin aktivujte funkci rychlého zmrazení 24 hodin.
2. Po 24 hodinách od stisknutí tlačítka umístěte potraviny, které chcete zamrazit, na druhou polici s vyšší mrazicí kapacitou.
3. Po aktivaci funkce rychlého zmrazení se po určité době automaticky zruší.

### Informace o mrazničce

Podle norem IEC 62552 musí být výrobek na každých 100 litrů objemu mrazicího oddílu schopen zmrazit 4,5 kg potravin při pokojové teplotě 25 °C po dobu 24 hodin při teplotě -18 °C nebo nižší.

Potraviny lze uchovávat pouze po delší dobu při teplotách -18 °C a nižších.

Čerstvost potravin můžete uchovat měsíce (v hlubokém mrazáku při teplotě -18 °C a nižší).

Potraviny, které mají být zmrazeny, by neměly přicházet do styku s dříve zmrazenými potravinami, aby se zabránilo částečnému rozmrazení.

Chcete-li prodloužit dobu skladování zmrazené zeleniny, blanšírujte ji a vypusťte vodu. Po vypuštění je vložte do vzduchotěsných nádob a vložte do mrazničky. Potraviny jako banány, rajčata, salát, celer, vejce natvrdo a brambory nejsou vhodné ke zmrazení. Zmrazení těchto potravin pouze negativně ovlivní

jejich nutriční hodnotu a kvalitu jídla.

Neexistuje žádné riziko zkažení, které by ohrozilo lidské zdraví.

### Umístění jídla

**Police mrazicího oddílu:**Různé mražené potraviny, jako je maso, ryby, zmrzlina, zelenina atd.

**Police chladicího oddílu:**Potraviny v hrncích, zakryté nádoby a zakryté nádoby, vejce (v zakryté nádobě)

**Dveřní police chladničky:**Malé, balené potraviny nebo nápoje

**Skladování zeleniny:**Zelenina a ovoce

**Prostor pro čerstvé potraviny:**Deli produkty (snídaňové položky, masné výrobky k rychlé konzumaci)

### 5.3 Nádoba na ovoce a zeleninu (Crisper) s regulací vlhkosti

S nádobou na ovoce a zeleninu (Crisper) s regulovanou vlhkostí můžete zeleninu a ovoce déle skladovat v prostředí s ideální vlhkostí.

Díky systému nastavení vlhkosti s 3 možnostmi před vaším Zásobníkem na zeleninu a ovoce můžete regulovat vlhkost v přihrádce podle skladovaných potravin. Doporučujeme vám skladovat jídlo výběrem možnosti zelenina, když skladujete pouze zeleninu, možnosti ovoce, když skladujete pouze ovoce, a směs, když skladujete smíšené jídlo.

Doporučujeme, aby zelenina a ovoce nebyly skladovány v sáčcích, aby se zlepšila doba skladování potravin a aby se lépe využil systém kontroly vlhkosti. Ponechání v igelitových sáčcích způsobí, že zelenina shnije v krátké době. Doporučujeme, aby se zejména okurky a brokolice neskladovaly v uzavřených sáčcích. V situacích, kde kontakt s ostatní zeleninou není vhodný, použijte obalový materiál, jako je papír, který má určitou pórovitost v souladu s hygienou.

Při umísťování zeleniny, uložte těžkou a tvrdou zeleninu na dno a lehkou a měkkou na vrchol, s přihlédnutím na specifické hmotnosti zeleniny. Nedávejte plody, které mají vysokou produkci plynu ethylen, jako jsou hrušky, meruňky, broskve a zejména jablka do společného zeleninového zásobníku s jinou zeleninou a ovocem. Plyn etylen vycházející z těchto plodů může způsobit, že ostatní zelenina a ovoce budou zrát rychleji a začnou hnit v kratším časovém období.

#### **5.4 Upozornění na otevřené dveře**

Systém upozornění na otevřené dveře chladničky se může lišit v závislosti na modelu.

##### **Verze 1;**

Pokud dveře výrobku zůstanou otevřené určitou dobu (od 60 s do 120 s), zazní zvukový výstražný signál; v závislosti na modelu výrobku se může zobrazit také vizuální výstražný signál (světelný záblesk). Pokud zavřete dveře zařízení nebo stisknete tlačítko na obrazovce zařízení, pokud takové je, výstražný zvuk se zastaví.

##### **Verze 2;**

Pokud dveře zařízení zůstanou otevřené určitou dobu (od 60 s do 120 s), zazní upozornění na otevřené dveře. Upozornění na otevřené dveře se ozývá postupně. Nejprve se spustí zvukové varování. Pokud dveře stále nejsou zavřené, po 4 minutách se aktivuje vizuální upozornění (světelný

záblesk). Upozornění na otevřené dveře se zpozdí o určitý čas (od 60 s do 120 s), když se stiskne libovolné tlačítko na obrazovce produktu, pokud takové je. Potom se proces začne znovu. Když jsou dveře zařízení zavřené, upozornění na otevřené dveře se zruší.

#### **5.5 Držák na vejce**

Držák na vajíčka můžete umístit na dveře nebo polici na korpusu dle vlastního uvážení.

Pokud má být držák na vejce umístěn na polici korpusu, doporučujeme vám vyjmout chladnější spodní police.

- Nikdy neumísťujte držák na vejce do mrazicího prostoru.

#### **5.6 Oblast chladicího prostoru mléčných výrobků**

##### **Chladicí zásuvka**

V Chladicí zásuvce lze dosáhnout nižších teplot. Tuto zásuvku používejte na lahůdkářské výrobky (salámy, klobásy atd.) a mléčné výrobky, které vyžadují chladnější skladovací podmínky, nebo na maso, kuřecí maso nebo ryby, které mají být rychle spotřebovány. V této zásuvce není vhodné skladovat ovoce a zeleninu.

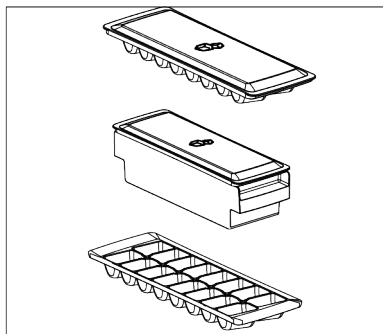
#### **5.7 Prostor pro uskladnění ledu**

##### **Nádoba na led**

Kbelík na led vám umožní snadno vyjmout led z chladničky.

##### **Používání kbelíku s ledem**

1. Vyjměte kbelík s ledem z mrazicího prostoru.
2. Naplňte nádobu na led vodou.
3. Vložte nádobu na led do mrazničky. Led bude připraven asi po dvou hodinách.
4. Vezměte nádobu na led z mrazáku a opatrně ji ohněte nad držákem, který budete podávat. Led se lehce nasype do držáku na servírování.



## 6 Údržba a čištění

Nejprve si přečtěte „Bezpečnostní pokyny“!

- Před čištěním spotřebič odpojte od sítě.
- Prach na větrací mřížce na zadní straně výrobku by měl být odstraněn (bez otevření víka) nejméně jednou za rok. Čištění by mělo být prováděno suchým hadříkem.
- Dávejte pozor, aby se voda nedostala do pouzdra lampy a dalších elektrických součástí.
- Vyčistěte dvířka vlhkým hadříkem. Odstraňte veškerý obsah a vyjměte dveře a police. Zvedněte police dveří směrem nahoru a vyjměte je. Po vyčištění a vysušení je zasuněte zpět na místo shora dolů.
- K čištění vnějšího povrchu výrobku nebo chromovaných částí nikdy nepoužívejte vodu nebo čisticí prostředky obsahující chlór. Chlór způsobuje rez na těchto typech kovových povrchů.
- Abyste zabránili odlupování nebo deformaci otisků na plastové části, nepoužívejte ostré, abrazivní nástroje, mýdlo, čisticí prostředky pro domácnost, čisticí prostředky, benzín, leštadlo atd. K čištění použijte měkký hadřík s vlažnou vodou a osušte.
- U produktů bez technologie No Frost se na zadní stěně chladicího oddílu vytvoří kapky vody a až do tloušťky prstu mrazu. Nečistěte jej a absolutně nepoužívejte olej ani podobné látky.

- K čištění vnějšího povrchu výrobku používejte pouze mírně navlhčený hadřík z mikrovlákna. Houby a jiné typy čisticích utěrek mohou způsobit poškrábání.
- Chcete-li vyčistit vnitřní povrch výrobku, umyjte všechny odnímatelné části jemným roztokem mýdla, vody a jedlé sody. Důkladně opláchněte a zcela osušte. Zabraňte vniknutí vody do světel a ovládacího panelu.
- Nepoužívejte ocet, alkohol ani jiné čisticí prostředky na bázi alkoholu na žádné vnitřní povrchy.

### Vnější povrchy z nerezové oceli

Použijte neabrazivní čisticí prostředek z nerezové oceli a naneste jej měkkým hadříkem, který nepouští vlákna. Pro vyleštění jemně otřete povrch hadříkem z mikrovlákna navlhčeným ve vodě a použijte suchou leštící podložku. Vždy dodržujte zrna nerezové oceli.

### Prevence špatných pachů

Při výrobě vašeho produktu se nepoužívají žádné látky, které by mohly způsobit zápach. Může však dojít k zápachu v důsledku nesprávného skladování potravin a nesprávného čištění vnitřního povrchu výrobku.

- Abyste tomuto problému zabránili, čistěte vodou z jedlé sody každých 15 dní.
- Potraviny skladujte v uzavřených nádobách, protože mikroorganismy uvolněné z otevřených potravin mohou způsobit nepříjemný zápach.

- Nikdy neskladujte prošlé nebo zkažené jídlo ve vašem produktu.

## 7 Řešení problémů

Nejdříve si přečtete "Bezpečnostní pokyny"! Než se obrátíte na servis, viz následující seznam. Může Vám to ušetřit čas i peníze. Tento seznam obsahuje časté stížnosti, které nejsou spojeny s vadným zpracováním nebo poškozením materiálu. Některé funkce uvedené v tomto dokumentu se nemusí vztahovat na váš produkt.

Pokud problém přetrvává i po provedení pokynů v této části, obraťte se na svého prodejce nebo na autorizovaný servis. Nepokoušejte se opravit produkt.

### Chladnička nefunguje.

- Zástrčka není úplně nasazena. >>> Zapojte ji úplně do zásuvky.
- Pojistka připojená do zásuvky která napájí produkt nebo hlavní pojistka je spálená. >>> Zkontrolujte pojistku.

### Kondenzace na boční stěně chladicího prostoru (MULTI ZÓNA, CHLADÍCÍ, KONTROLNÍ a FLEXI ZÓNA).

- Dveře se otevírají příliš často. >>> Dbejte na to, abyste dveře výrobku neotevírali příliš často.
- Prostředí je příliš vlhké. >>> Neinstalujte výrobek ve vlhkém prostředí.
- Potraviny obsahující tekutiny jsou uchovávány v neuzavřených nádobách. >>> Uchovávejte potraviny, které obsahují tekutiny v uzavřených nádobách.
- Dveře výrobku byly ponechány otevřené. >>> Nenechávejte dveře chladničky otevřeny po delší dobu.
- Termostat je nastaven na velmi nízkou teplotu. >>> Nastavte termostat na vhodnou teplotu.

### Kompresor nepracuje.

- V případě náhlého výpadku proudu nebo vytažení napájecího kabelu a po jeho opětovném připojení tlak plynu v

## Ochrana plastových povrchů

Pokud se olej rozlije na plastové povrchy, okamžitě je vyčistěte teplou vodou, protože olej může poškodit povrch.

chladicím systému výrobku není vyvážený, což spustí tepelný jistič kompresoru. Produkt se restartuje po přibližně 6 minutách. Když se výrobek po uplynutí této doby nerestartuje, obraťte se na servis.

- Je aktivní rozmrazování. >>> To je normální pro chladničku s plně automatickým rozmrazováním. Rozmrazování se provádí pravidelně.
- Produkt není zapojen do elektrické sítě >>> Ujistěte se, že napájecí kabel je zapojen.
- Nastavení teploty je nesprávné. >>> Zvolte odpovídající nastavení teploty.
- Není proud. >>> Produkt bude nadále fungovat normálně po obnovení napájení.

### Provozní hluk chladničky se při používání zvyšuje.

- Provozní výsledky tohoto výrobku se mohou lišit v závislosti na změnách teploty okolního prostředí. To je normální a nejedná se o závadu.

### Chladnička běží příliš často nebo příliš dlouho.

- Nový výrobek může být větší než ten předchozí. Větší výrobky budou pracovat po delší dobu.
- Teplota v místnosti může být vysoká. >>> Výrobek bude v místnosti s vyšší teplotou spuštěn po delší dobu.
- Výrobek mohl být zapojen pouze nedávno nebo v něm byly umístěny nové položky potravin. >>> Výrobek dosáhne nastavené teploty dříve, když byl jen právě zapojen nebo do něj byly umístěny nové potraviny. To je normální.
- Do výrobku bylo v poslední době umístěno velké množství teplého jídla. >>> Nepokládejte horké jídlo do výrobku.

- Dveře byly často otevřeny nebo zůstaly otevřeny po delší dobu. >>> Teplý vzduch pohybující se uvnitř způsobí, že výrobek bude v provozu déle. Neotvírejte dveře chladničky příliš často.
- Dveře mrazničky nebo chladničky mohly zůstat pootevřené. >>> Zkontrolujte, zda jsou dveře úplně zavřené.
- Výrobek může být nastaven na příliš nízkou teplotu. >>> Nastavte teplotu na vyšší stupeň a počkejte, až výrobek dosáhne nastavené teploty.
- Podložky dveří ledničky nebo mrazničky mohou být špinavé, opotřebované, rozbité nebo nesprávně nasazené. >>> Vyčistěte nebo vyměňte těsnění. Poškozené / roztrhané podložky dveří způsobí, že výrobek bude běžet delší dobu pro zachování aktuální teploty.

#### **Teplota mražení je velmi nízká, ale teplota chladiče je dostačující.**

- Teplota prostoru mrazničky je nastavena na velmi nízký stupeň. >>> Nastavte teplotu v mrazničce na vyšší stupeň a znovu zkontrolujte.

#### **Teplota chlazení je velmi nízká, ale teplota mrazničky je dostačující.**

- Teplota prostoru chladničky je nastavena na velmi nízký stupeň. >>> Nastavte teplotu v mrazničce na vyšší stupeň a znovu zkontrolujte.

#### **Potraviny uchovávané v chladnějším zásuvek prostor jsou zmrazeny.**

- Teplota prostoru chladničky je nastavena na velmi nízký stupeň. >>> Nastavte teplotu v mrazničce na vyšší stupeň a znovu zkontrolujte.

#### **Teplota v chladničce nebo v mrazničce je příliš vysoká.**

- Teplota prostoru chladničky je nastavena na velmi vysoký stupeň. >>> Nastavení teploty chladicího prostoru má vliv na teplotu v mrazicím prostoru. Počkejte, až teplota příslušných částí dosáhne dostatečnou úroveň změnou teploty chladicího nebo mrazicího prostoru.

- Dveře byly často otevřeny nebo zůstaly otevřeny po delší dobu. >>> Neotvírejte dveře chladničky příliš často.
- Dveře mohou být pootevřené. >>> Zcela zavřete dveře.
- Výrobek mohl být zapojen pouze nedávno nebo v něm byly umístěny nové položky potravin. >>> To je normální. Výrobek dosáhne nastavenou teplotu déle, když byl jen právě zapojen nebo do něj byly umístěny nové potraviny.
- Do výrobku bylo v poslední době umístěno velké množství teplého jídla. >>> Nepokládejte horké jídlo do výrobku.

#### **Třese se nebo vydává hluk.**

- Povrch není rovný nebo odolný >>> Pokud se výrobek při pomalém pohybu třese, upravte stojany, abyste výrobek vyvážíli. >>> Ujistěte se také, že podlaha je dostatečně odolná k tomu, aby unesla produkt.
- Všechny položky umístěné na výrobku může způsobit hluk. >>> Odstraňte všechny položky umístěné na výrobku.
- Výrobek vytváří hluk tekoucí, stříkající kapaliny apod.
- Princip fungování tohoto výrobku je založen na toku kapalin a plynu. >>> To je normální a nejedná se o závadu.

#### **Z výrobku zní zvuk jako vanoucí vítr.**

- Výrobek pro proces chlazení používá ventilátor. To je normální a nejedná se o závadu.

#### **Na vnitřních stěnách výrobku se vytvořil kondenzát.**

- Horké nebo vlhké počasí zvýší námrazu a kondenzaci. To je normální a nejedná se o závadu.
- Dveře byly často otevřeny nebo zůstaly otevřeny po delší dobu. >>> Neotvírejte dveře příliš často, pokud zůstaly otevřené, zavřete je.
- Dveře mohou být pootevřené. >>> Zcela zavřete dveře.

### **Vytváří se kondenzát na vnější straně výrobku nebo mezi dveřmi.**

- Okolní prostředí může být vlhké, je to naprosto normální ve vlhkém počasí. >>> Kondenzace se rozptýlí, když se sníží vlhkost.

### **Interiér zapáchá.**

- Produkt není pravidelně čištěn. >>> Pravidelně čistěte vnitřek pomocí houbičky, teplé vody a sycené vody.
- Některé balení a obalové materiály můžou způsobit zápach. >>> Používejte balení a obalové materiály bez zápachu.
- Potraviny byly umístěny v neuzavřených baleních. >>> Uchovávejte potraviny v uzavřených baleních. Mikroorganismy se mohou šířit z neuzavřených potravin a způsobovat nepříjemný zápach.
- Z výrobku odstraňte všechny potraviny se zašlým datem spotřeby a zkažené potraviny.

### **Dveře se nezavírají.**

- Balíčky s potravinami mohou blokovat dveře. >>> Přemístěte předměty blokující dveře.

- Produkt nestojí v zcela svislé poloze na zemi. >>> Nastavte stojany pro uvedení výrobku do svislé polohy.
- Povrch není rovný nebo odolný >>> Ujistěte se, že povrch je rovný a dostatečně odolný, aby unesl výrobek.

### **Příhrádka (Crisper) je zaseknutá.**

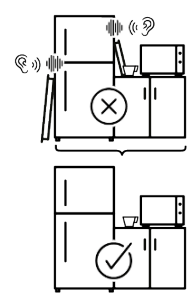
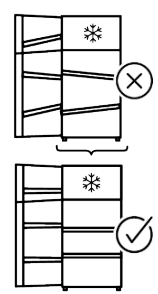
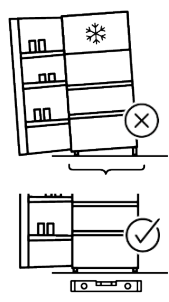
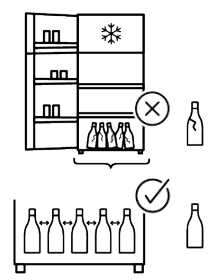
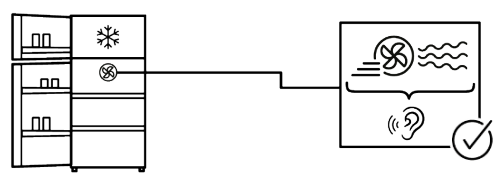
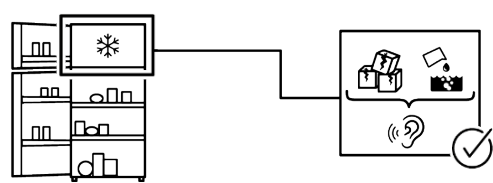
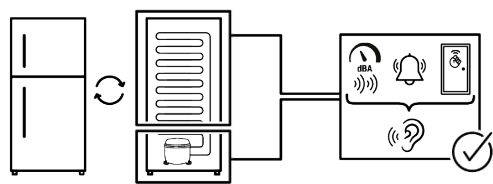
- Potraviny mohou být v kontaktu s horní částí zásobníku. >>> Znovu uspořádejte potraviny v šuplíku.

### **Teplota na povrchu výrobku.**

- Během provozu vašeho výrobku může být mezi dvěma dveřmi, na bočních panelech a na zadní části mřížky pozorována vysoká teplota. Je to normální a nevyžaduje to údržbu.

### **Ventilátor pokračuje v provozu i po otevření dveří.**

- Ventilátor může pokračovat v činnosti, když jsou dveře mrazničky otevřené. Pokud problém přetrvává i po provedení pokynů v této části, obraťte se na svého prodejce nebo na autorizovaný servis. Nepokoušejte se opravit produkt. To je normální.



## 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.

**Ovšem 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 ledničku je 24 měsíců. Tento výrobek je vybaven světelným zdrojem energetické třídy "G". Světelný zdroj v tomto výrobku může vyměnit pouze odborný servis.



## Najskôr si prečítajte tento návod!

### Vážení zákazníci

Ďakujeme, že ste si vybrali tento výrobok .

Zaregistrujte svoje výrobky na stránke [www.register10.eu](http://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.**

|                                                                                                                                                                                  |                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <b>ENERGY</b>  |                                                                                   | <p>Informácie o modeli uložené v databáze výrobkov sa dajú získať zadáním nasledujúcej webovej stránky a vyhľadáním identifikátora vášho modelu (*), ktorý je uvedený na energetickom štítku.</p> <p><a href="https://eprel.ec.europa.eu/">https://eprel.ec.europa.eu/</a></p> |
| <small>SUPPLIER'S NAME</small>                                                                                                                                                   | <small>MODEL IDENTIFIER → (*)</small>                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|                                                                                                  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                |

[docs.whirlpool.eu/docs](http://docs.whirlpool.eu/docs)



## Obsah

|                                                                       |           |
|-----------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>1 Pokyny na ochranu životného prostredia .....</b>                 | <b>64</b> |
| 1.1 Technické informácie o Bluetooth + Wi-Fi .....                    | 64        |
| 1.2 Likvidácia obalových materiálov ..                                | 64        |
| <b>2 Vaša chladnička .....</b>                                        | <b>65</b> |
| <b>3 Inštalácia .....</b>                                             | <b>65</b> |
| 3.1 Správne miesto pre inštaláciu .....                               | 66        |
| 3.2 Výstraha pred horúcim povrchom ..                                 | 66        |
| <b>4 Príprava .....</b>                                               | <b>66</b> |
| 4.1 Čo urobiť pre úsporu energie .....                                | 66        |
| 4.2 Prvé uvedenie do prevádzky .....                                  | 67        |
| 4.3 Klimatická trieda a definície .....                               | 67        |
| <b>5 Používanie vášho spotrebiča.....</b>                             | <b>68</b> |
| 5.1 Ovládací panel produktu .....                                     | 68        |
| 5.2 Ukladanie potravín vo vašom produkte .....                        | 69        |
| 5.3 Nádobu na ovocie a zeleninu (Crisper) s reguláciou vlhkosti ..... | 73        |
| 5.4 Upozornenie na otvorené dvere....                                 | 74        |
| 5.5 Držiak na vajcia.....                                             | 74        |
| 5.6 Oblasť chladiaceho priestoru mliečnych výrobkov.....              | 74        |
| 5.7 Priestor na uskladnenie ľadu .....                                | 74        |
| <b>6 Údržba a čistenie .....</b>                                      | <b>75</b> |
| <b>7 Odstraňovanie problémov .....</b>                                | <b>76</b> |



1.1 Technické informácie o Bluetooth + Wi-Fi

|                         |                                          |
|-------------------------|------------------------------------------|
| Frekvenčné pásmo:       | 2,4 GHz (funkcia Wi-Fi alebo bluetooth)  |
| Max. prenos výkonu:     | < 100 mW (funkcia Wi-Fi alebo bluetooth) |
| Podrobnosti o softvéri: | Quartz_WiFi.XXX                          |

**ZJEDNODUŠENÉ VYHLÁSENIE O ZHODE EÚ:**

Spoločnosť Beko Europe Management S.R.L. týmto vyhlasuje, že rádiové zariadenie je v súlade so smernicou 2014/53/EÚ.

Úplné znenie vyhlásenia o zhode EÚ je k dispozícii na tejto internetovej adrese:<https://docs.emeaappliance-docs.eu>

Tento produkt zhromažďuje a prenáša údaje o používaní po pripojení na internet (napr. nastavenia teploty, trvanie používa-

nia, chybové kódy atď.). V súlade so zákonom EÚ o údajoch (nariadenie EÚ 2023/2854) máte právo na prístup k týmto údajom a ich správu.

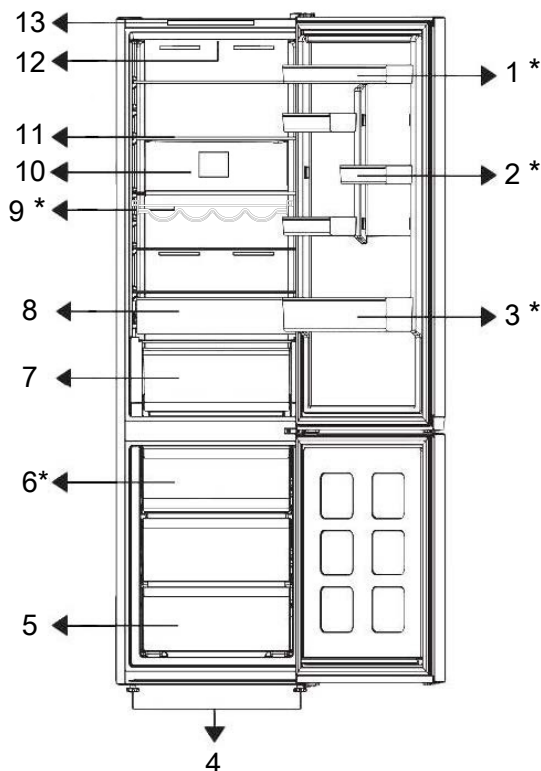
Podrobnosti o tom, aké údaje sa zhromažďujú, ako sa používajú a ako k nim získať prístup, nájdete

na: [www.homewhiz.com/eu-data-act-policy](http://www.homewhiz.com/eu-data-act-policy)

**1.2 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. * Nastaviteľná polica vo dverách | 2. * Polica na vajcia   |
| 3. * Polica na fľaše                | 4. Nožičky              |
| 5. Mraziaci priestor                | 6. * Nádoba na ľad      |
| 7. Zásuvka na chladenie             | 8. Zásuvka na chladenie |
| 9. * Stojan na víno                 | 10. Ventilátor          |
| 11. Nastaviteľná polica v tele      | 12. Osvetľovacia lampka |
| 13. Ovládací panel                  |                         |

**\*Nepovinné** Obrázky v tejto používateľskej príručke sú schematické a nemusia byť presne kompatibilné s vaším produktom. Ak zakúpený produkt neobsahuje príslušné diely, platia pre iné 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 užívateľskej 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 príľahlej pozícii, medzi dvoma jednotkami nechajte vzdialenosť najmenej 4 cm.

- Výrobok uchovávajte mimo dosahu priameho slnečného svetla a na suchom mieste.
- Skontrolujte, či sa komponent na zaistenie voľného priestoru voči zadnej stene nachádza na svojom mieste (ak sa dodáva s výrobkom).

### 3.2 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.

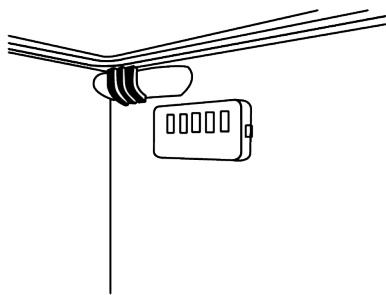
## 4 Príprava

Najprv si prečítajte „Bezpečnostné pokyny“!

### 4.1 Čo urobiť pre úsporu energie

- Pri vkladaní potravín ponechajte v chladničke dostatok priestoru, aby bola zabezpečená dostatočná cirkulácia vzduchu na chladenie.
- 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 blokové výstupy vzduchu na zadnej stene a najlepšie tak, aby výstupy vzduchu zostali pod sklennou policou. Táto kombinácia môže pomôcť zlepšiť distribúciu vzduchu a energetickú účinnosť.
- Pri skladovaní dôrazne odporúčame použitie spodnej zásuvky.

- Na dosiahnutie optimálneho výkonu je možné použiť funkciu rýchleho zmrazenia (ak je k dispozícii), a to 24 hodín pred vložením čerstvých potravín do mrazničky.
- Vo väčšine prípadov stačí funkciu rýchleho zmrazovania 24 hodín po vložení čerstvých potravín do mrazničky. Po určitom čase sa funkcia rýchleho zmrazovania automaticky deaktivuje.
- Pri zmrazovaní malého množstva potravín možno funkciu rýchleho zmrazovania po určitom čase deaktivovať, aby sa zabezpečila úspora energie.
- Umiestnite potraviny podľa nasledujúceho obrázka, pričom dodržujte vzdialenosť od snímača teploty chladiaceho priestoru. Ak sú v kontakte so snímačom, môže sa zvýšiť spotreba energie spotrebiča.



- Ukladajte potraviny do chladiaceho priestoru alebo chladiaceho priečinku podľa správnych skladovacích podmienok, aby ste ušetrili energiu.

## 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 „Inštalácia“.

- 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 dverka 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.

- 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.

SK

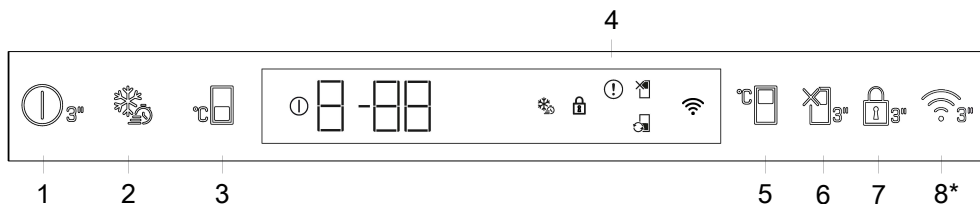
## 4.3 Klimatická trieda a definície

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.

## 5 Používanie vášho spotrebiča

### 5.1 Ovládací panel produktu



#### 1. Tlačidlo vypnutia produktu

Ak toto tlačidlo stlačíte na 3 sekundy, zaříadenie prejde do režimu vypnutia; v tomto režime chladnička nebude chlaď; ak tlačidlo opäť stlačíte na 3 sekundy, chladnička začne normálne fungovať a ikona zhasne.

#### 2. Quick freeze - Rýchle mrazenie

Keď sa stlačí tlačidlo Quick freeze, zobrazí sa ikona rýchleho mrazenia a aktivuje sa funkcia rýchleho mrazenia. Teplota v mraziacom priestore je nastavená na -27°C. Opätovným stlačením tlačidla funkciu zrušíte. Funkcia rýchleho mrazenia sa zruší. Pre zmrazenie veľkého množstva čerstvých potravín, stlačte tlačidlo Rýchleho zmrazovania pred vložením potravín do mraziaceho priestoru.

#### 3. Tlačidlo nastavenia teploty mraziaceho priestoru

Teplota bola nastavená pre mraziaci priestor. Stlačením tlačidla môžete nastaviť teplotu mraziaceho priestoru na -18, -19, -20, -21, -22, -23 alebo -24 °C.

#### 4. Kontrolka Poruchového stavu

Tento indikátor sa aktivuje, keď chladnička nedokáže dostatočne chlaď alebo v prípade akejkoľvek chyby senzora. Na ukazovateľi teploty Mraziacej časti sa zobrazí E a na ukazovateli teploty Chladiacej časti sa zobrazia čísla ako 1,2,3. Tieto údaje informujú autorizovaný servis o poruche. Keď do mraziaceho priestoru vložíte horúce jedlo alebo necháte dvierka otvorené dlhší čas, zobrazí sa výkričník. Toto nie je chyba, toto upozornenie sa zruší, keď sa jedlo ochladí alebo keď sa stlačí akékoľvek tlačidlo.

#### 5. Nastavenie teploty chladiaceho priestoru

Umožňuje nastaviť teplotu pre chladiaci priestor. Stlačením tlačidla môžete nastaviť teplotu chladiaceho priestoru na 8, 7, 6, 5, 4, 3, 2 alebo 1°C.

#### 6. Funkcia Dovoľenka

Ak chcete aktivovať funkciu dovolenky, stlačte tlačidlo na 3 sekundy. Bude aktivovaný Režim dovolenky a zobrazí sa ikona dovolenky. Chladiaci priestor nebude aktívne vykonávať chladenie. Keď je táto funkcia aktívna, chladiaci priestor nie je vhodný na skladovanie potravín. Ostatné oddelenia pokračujú v ochladzovaní podľa predtým nastavenej teploty. Opätovným stlačením tlačidla na 3 sekundy túto funkciu zrušíte.

#### 7. Režim Uzamknutia klávesov

Na 3 sekundy nepretržite stlačte a podržte tlačidlo Uzamknutia klávesov. Rozsvieti sa symbol klávesov a aktivuje sa režim Uzamknutia klávesov. Keď je aktívny režim Uzamknutia klávesov, tlačidlá nefungujú. Opäť na 3 sekundy nepretržite stlačte a podržte tlačidlo Uzamknutia klávesov. Symbol Uzamknutia klávesov zhasne a režim uzamknutia klávesov sa deaktivuje.

**\*Voliteľné:** Zobrazené funkcie sú voliteľné, môžu existovať rozdiely v tvare a umiestnení funkcií, ktoré sa nachádzajú na paneli indikátorov vášho spotrebiča.

## 8. Bezdrôtové tlačidlo\*

Toto tlačidlo sa používa na bezdrôtové pripojenie k vášmu prístroju prostredníctvom mobilnej aplikácie HomeWhiz. Ak je tlačidlo stlačené dlho (3 sekundy), symbol bezdrôtového pripojenia na displeji/indikátore bude pomaly blikať (v 0,5-sekundových intervaloch). Spojenie medzi zariadením a domácou sieťou je inicializované. Po nadviazaní bezdrôtového spojenia so spotrebičom bude ikona bezdrôtového spojenia ( ) svietiť napevno. Po počiatočnom nastavení je možné spojenie aktivovať / deaktivovať stlačením tohto tlačidla. Symbol bezdrôtového pripojenia bude blikať rýchlo (v intervaloch 0,2 sekundy), kým sa spojenie nenadviaže. Keď je pripojenie aktívne, symbol bezdrôtového pripojenia nepretržite blinká. Ak sa spojenie nedá nadviazať dlhšiu dobu, skontrolujte nastavenia spojenia a pozrite si časť „Riešenie problémov“ v používateľskej príručke. Na bezdrôtové pripojenie použite aplikáciu HomeWhiz.

Kroky inštalácie sú popísané v aplikácii v priebehu inštalácie.

Do aplikácie môžete vstúpiť prečítaním QR kódu dostupného na štítku HomeWhiz na produkte.

Aplikáciu je možné získať z App Store alebo z Play Store pre zariadenia s Androidom.

Podrobnosti nájdete na <https://www.home-whiz.com/>.

Nastavenie teploty je možné nastaviť medzi 1-8 °C v chladiacom priestore a medzi -24 a -18 °C v mraziacom priestore. Nastaviteľné hodnoty teploty sa môžu v rámci týchto rozsahov líšiť v závislosti od špecifikácií produktu.

## 5.2 Ukladanie potravín vo vašom produkte

### Skladovanie potravín v chladiacom priestore

V chladiacom priestore sa teplota skladovaných potravín môže pohybovať medzi +3 °C a -3 °C. Teploty v chladiacom priestore môžu klesnúť pod 0 °C, preto nie je vhodný na skladovanie čerstvého ovocia/zeleniny. Ak potrebujete uskladniť čerstvé potraviny v chladiacom priestore, uistite sa, že ste nastavili chladničku na 5 °C alebo teplejšiu.

| Potraviny skladujte na rôznych miestach podľa ich vlastností:               |                                                                                                                                                                                                                                              |
|-----------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Jedlo                                                                       | Lokalita                                                                                                                                                                                                                                     |
| Vajce                                                                       | Dverová polica                                                                                                                                                                                                                               |
| Mliečne výrobky (maslo, syr)                                                | Ak je k dispozícii, oddelenie s nulovým stupňom (raňajky)/chladiace oddelenie                                                                                                                                                                |
| Ovocie, zelenina a zelenina                                                 | Priehradka na ovocie a zeleninu, zásuvka na zeleninu alebo;<br>V priehradke na čerstvé potraviny za predpokladu, že vaša chladnička je nastavená na teplotu nad 5 °C, v zásuvke na zeleninu alebo v zásuvke Everfresh+ (ak je k dispozícii). |
| Čerstvé mäso, hydina, ryby, klobásové výrobky, varené jedlá.                | Ak je k dispozícii, oddelenie s nulovým stupňom (raňajky)/chladiace oddelenie                                                                                                                                                                |
| Potraviny pripravené na priamu spotrebu, balené výrobky, konzervy a uhorky. | Horné police alebo polica dverí                                                                                                                                                                                                              |
| Nápoje, fľaše, koreniny a občerstvenie.                                     | Dverová polica                                                                                                                                                                                                                               |

### Skladovanie potravín v mraziacom priestore

- Rýchlejšie chladenie dosiahnete aktiváciou funkcie Rýchle zmrazenie 4-6 hodín pred zmrazením.
- Pred umiestnením do mraziacej časti nechajte horúce jedlo ohriať na izbovú teplotu.
- Potraviny, ktoré sa majú zmraziť, by mali byť rozdelené na porcie dostatočne veľké na každú porciu a zmrazené v samostatných baleniach.
- Pred vložením potravín do mrazničky sa odporúča ich zabaliť.
- Ak chcete zabrániť tomu, aby potraviny prekročili dátum expirácie, napíšte na obal dátum zmrazenia, čas skladovania a názov potraviny podľa doby skladovania rôznych potravín.
- Rýchlo konzumujte rozmrazené potraviny. Rozmrazené potraviny nie je možné znovu zmraziť, pokiaľ nie sú varené. Nie je bezpečné konzumovať rozmrazené a znovu zmrazené čerstvé potraviny bez toho, aby ste ich uvarili.
- Pri zmrazovaní čerstvých potravín sa vyhýbajte kontaktu medzi čerstvými a už zmrazenými potravinami. V opačnom prípade sa mrazené potraviny rozmrazia.

### Skladovanie mrazených potravín

- Pri skladovaní potravín dodržujte doby skladovania uvedené v týchto pokynoch.
- Ak chcete zachovať kvalitu potravín, snažte sa, aby bol čas medzi nákupom a skladovaním čo najkratší.
- Nakupujte mrazené potraviny, ktoré sú skladované pri teplote -18 °C alebo nižšej.
- Nekupujte potraviny, ktoré majú v obale ľad alebo podobné látky. To znamená, že výrobok sa mohol čiastočne rozmraziť a potom znova zmraziť. Teplota ovplyvňuje kvalitu potravín.
- Potraviny skladujte po dobu odporúčanú výrobcom. Z mrazničky vyberajte len toľko potravín, koľko potrebujete.
- S výnimkou extrémnych podmienok prostredia, ak je váš výrobok nastavený na nastavené hodnoty uvedené v tabuľke odporúčaných hodnôt, potraviny zostanú dlhšie čerstvé v priestore na čerstvé potraviny aj v mrazničke.
- Čerstvé ovocie a zelenina môžu čiastočne zamrznúť, ak je priehradka na čerstvé potraviny nastavená na nižšiu teplotu.
- Dvojhviezdičkové oddelenie je vhodné na predmrazené potraviny. Dá sa tam uskladniť zmrzlina a kocky ľadu.
- Potraviny mrazte iba v priestore pre 4 osoby.

| Mäso a ryby         |                                                                      |                | Spôsob prípravy                                                                                                             | Najdlhšia doba skladovania (mesiac) |
|---------------------|----------------------------------------------------------------------|----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| Mäsové výrobky      | Teľacie mäso                                                         | Steak          | Nakrájajte na 2 cm hrubé kúsky a vložte medzi ne fóliu alebo pevne zabaľte plastovou fóliou.                                | 6-8                                 |
|                     |                                                                      | Pečené         | Kusy mäsa zabaľte do mraziaceho vrečka alebo ich pevne zabaľte do plastového obalu.                                         | 6-8                                 |
|                     |                                                                      | Vo vložkách    | V malých kúskoch                                                                                                            | 6-8                                 |
|                     |                                                                      | Rezeň, kotlety | Umiestnením fólie medzi nakrájané kusy alebo ich zabalením jednotlivito do plastovej fólie.                                 | 6-8                                 |
|                     | Baran                                                                | Chop           | Umiestnením fólie medzi kusy mäsa alebo ich jednotlivito zabaľiť plastovou fóliou.                                          | 4-8                                 |
|                     |                                                                      | Pečené         | Kusy mäsa zabaľte do mraziaceho vrečka alebo ich pevne zabaľte do plastového obalu.                                         | 4-8                                 |
|                     |                                                                      | Vo vložkách    | Nakrájané mäso zabaľte do mraziaceho vrečka alebo ho pevne zabaľte plastovým obalom.                                        | 4-8                                 |
|                     | Hovädzie mäso                                                        | Pečené         | Kusy mäsa zabaľte do mraziaceho vrečka alebo ich pevne zabaľte do plastového obalu.                                         | 8-12                                |
|                     |                                                                      | Steak          | Nakrájajte na 2 cm hrubé kúsky a vložte medzi ne fóliu alebo pevne zabaľte plastovou fóliou.                                | 8-12                                |
|                     |                                                                      | Vo vložkách    | V malých kúskoch                                                                                                            | 8-12                                |
|                     |                                                                      | Varené mäso    | Balením do malých porcií pomocou mraziacich vreciek.                                                                        | 8-12                                |
|                     | Mince                                                                |                | Neochutené, v plochých obaloch.                                                                                             | 1-3                                 |
|                     | Droby (diely)                                                        |                | V kusoch                                                                                                                    | 1-3                                 |
|                     | Klobása - saláma                                                     |                | Aj keď je v puzdre, musí byť zabalené.                                                                                      | 1-3                                 |
|                     | Šunka                                                                |                | Umiestnením fólie medzi nakrájané kusy.                                                                                     | 2-3                                 |
| Hydina a zverina    | Kurča a morka                                                        |                | Zabalené vo fólii                                                                                                           | 4-6                                 |
|                     | Hus                                                                  |                | Zabaľte do fólie (porcie by nemali presiahnuť 2,5 kg)                                                                       | 4-6                                 |
|                     | Kačica                                                               |                | Zabaľte do fólie (porcie by nemali presiahnuť 2,5 kg)                                                                       | 4-6                                 |
|                     | Jelene, králiky, srnce                                               |                | Zabaľte do fólie (porcie by nemali presiahnuť 2,5 kg a kosti by mali byť odstránené).                                       | 6-8                                 |
| Ryby a morské plody | Sladkovodné ryby (pstruh, kapor, štika, sumec)                       |                | Po dôkladnom vyčistení vnútorných častí a šupín je potrebné ich umyť a vysušiť a v prípade potreby odrezat' chvost a hlavu. | 2                                   |
|                     | Chudé ryby (morský vlk, kalkan veľký, solea)                         |                |                                                                                                                             | 4-6                                 |
|                     | Olejnaté ryby (bonito, makrela, modrá ryba, červený mullet, sardela) |                |                                                                                                                             | 2-4                                 |
|                     | mäkkýše                                                              |                | Vyčistené a vo vreciach.                                                                                                    | 4-6                                 |
|                     | Kaviár                                                               |                | V jeho obale, v hliníkovej alebo plastovej nádobe.                                                                          | 2-3                                 |

„Doby skladovania uvedené v tabuľke sú založené na teplote skladovania -18 °C.“

| Zelenina a ovocie      | Spôsob prípravy                                          | Najdlhšia doba skladovania (mesiac) |
|------------------------|----------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| Ayşekadin a Pole Beans | Po umytí a nakrájaní na malé kúsky blanširujte 3 minúty. | 10-13                               |
| Hrach                  | Po vyčistení a umytí blanširujte 2 minúty.               | 10-12                               |
| Kapusta                | Po vyčistení blanširujte 1-2 minúty.                     | 6-8                                 |

| Zelenina a ovocie      | Spôsob prípravy                                                                                              | Najdlhšia doba skladovania (mesiac) |
|------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| Mrkva                  | Po vyčistení a nakrájaní blanšírujte 3-4 minúty.                                                             | 12                                  |
| Korenie                | Po odrezaní stonky, rozdelení na polovicu a odstránení semien ju blanšírujte 2-3 minúty.                     | 8-10                                |
| Špenát                 | Po umytí a vyčistení blanšírujte 2 minúty.                                                                   | 6-9                                 |
| Pór                    | Po nakrájaní blanšírujte 5 minút.                                                                            | 6-8                                 |
| Karfiol                | Oddel'te listy, nakrájajte stred na kúsky a potom ho blanšírujte v troške citrónovej vody po dobu 3-5 minút. | 10-12                               |
| Baklažán               | Po umytí nakrájajte na 2 cm kúsky a blanšírujte 4 minúty.                                                    | 10-12                               |
| Cuketa                 | Po umytí nakrájajte na 2 cm kúsky a blanšírujte 2-3 minúty.                                                  | 8-10                                |
| Huby                   | Ľahko osmažte v oleji a vytlačte naň citrón.                                                                 | 2-3                                 |
| Kukurica cukrová       | Po vyčistení ich zabalte spolu s klasom alebo po jednotlivých kusoch.                                        | 12                                  |
| Jablká a hrušky        | Kožu olúpte, nakrájajte na plátky a blanšírujte 2-3 minúty.                                                  | 8-10                                |
| Marhule a broskyne     | Nakrájajte ho na polovicu a odstráňte semená.                                                                | 4-6                                 |
| Jahody a maliny        | Umývaním a triedením                                                                                         | 8-12                                |
| varené ovocie          | Pridaním 10% cukru do nádoby                                                                                 | 12                                  |
| Slivka, čerešňa, višňa | Po umytí a odstránení stoniek                                                                                | 8-12                                |

„Doby skladovania uvedené v tabuľke sú založené na teplote skladovania -18 °C.“

| Mliečne výrobky       | Spôsob prípravy                             | Najdlhšia doba skladovania (mesiace) | Podmienky skladovania                                                                                                                                |
|-----------------------|---------------------------------------------|--------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Syr (okrem feta syra) | Na plátky, s fóliou umiestnenou medzi nimi. | 6-8                                  | Pri krátkodobom skladovaní ho môžete nechať v pôvodnom obale. Pri dlhodobom skladovaní by mal byť tiež zabalený do hliníkovej alebo plastovej fólie. |
| Maslo, margarín       | Vo vlastnom obale                           | 6                                    | V originálnom obale alebo plastových nádobách                                                                                                        |

„Doby skladovania uvedené v tabuľke sú založené na teplote skladovania -18 °C.“

"Množstvo čerstvých potravín, ktoré je možné zmraziť v určitom časovom období, je uvedené na typovom štítku."

| Mraziaci priestor<br>Nastavenie | Chladiaci priestor<br>Nastavenie | Poznámky                                                                                                                                            |
|---------------------------------|----------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| -18°C                           | 4°C                              | Toto je predvolené, odporúčané nastavenie. Toto nastavenie sa odporúča, ak je teplota okolia nižšia ako 30°C.                                       |
| -20°C alebo nižšie              | 4°C                              | Tieto nastavenia sa odporúčajú pri teplotách okolia nad 30 °C.                                                                                      |
| Quick Freeze - Rýchle mrazenie  | 4°C                              | Použite, keď chcete zmraziť vaše potraviny krátkej dobe. Po skončení procesu sa nastavenia výrobníka vrátia do predchádzajúcej polohy.              |
| -18°C alebo nižšie              | 2°C                              | Použite toto nastavenie, ak si myslíte, že chladiaci priestor nie je dostatočne studený vzhľadom na teplotu prostredia alebo časté otváranie dverí. |

### Rýchle mrazenie

1. Pred vložením čerstvých potravín aktivujte funkciu rýchleho zmrazenia 24 hodín
2. Po 24 hodinách od stlačenia tlačidla umiestnite potraviny, ktoré chcete zmraziť, na druhú policu s vyššou mraziacou kapacitou.
3. Po aktivácii funkcie rýchleho zmrazenia sa po určitom čase automaticky zruší.

### Informácie o mrazničke

Podľa noriem IEC 62552 na každých 100 litrov objemu mraziacej časti musí byť výrobok schopný zmraziť 4,5 kg potravín pri izbovej teplote 25 °C počas 24 hodín pri teplote -18 °C alebo nižšej.

Potraviny je možné dlhodobo uchovávať len pri teplotách -18 °C a nižších.

Čerstvosť potravín môžete uchovávať mesiace (v hlbokom mrazničke pri teplotách -18 °C a nižších).

Potraviny, ktoré sa majú zmraziť, by sa nemali dostávať do kontaktu s predtým zmrazenými potravinami, aby sa zabránilo čiastočnému rozmrazeniu.

Ak chcete predĺžiť dobu skladovania mrazenej zeleniny, blanšírujte ju a vypustíte vodu. Po vypustení ich vložte do vzduchotesných nádob a vložte do mrazničky. Potraviny ako banány, paradajky, hlávkový šalát, zeler, vajcia uvarené natvrdo a zemiaky nie sú vhodné na mrazenie. Zmrazenie týchto potravín len negatívne ovplyvní ich výživovú hodnotu

a kvalitu stravovania. Neexistuje žiadne riziko znehodnotenia, ktoré by ohrozovalo ľudské zdravie.

### Umiestnenie jedla

**Police mraziacej časti:**Rôzne mrazené potraviny, ako je mäso, ryby, zmrzlina, zelenina atď.

**Police chladničky:**Potraviny v kvetináčoch, zakryté riady a zakryté nádoby, vajcia (v zakrytej nádobe)

**Dverové police chladničky:**Malé balené potraviny alebo nápoje

**Skladovanie zeleniny:**Zelenina a ovocie

**Priehradka na čerstvé potraviny:**Delikátne výrobky (raňajkové predmety, mäsové výrobky na rýchlu konzumáciu)

### 5.3 Nádoba na ovocie a zeleninu (Crisper) s reguláciou vlhkosti

S nádobou na ovocie a zeleninu (Crisper) s regulovanou vlhkosťou môžete zeleninu a ovocie dlhšie skladovať v prostredí s ideálnou vlhkosťou.

Vďaka systému nastavenia vlhkosti s 3 možnosťami pred vašou Nádobou na ovocie a zeleninu (Crisper) môžete regulovať vlhkosť v priehradke podľa skladovaných potravín. Odporúčame vám skladovať jedlo výberom možnosti zelenina, keď skladujete iba zeleninu, možnosti ovocia, keď skladujete iba ovocie, a zmes, keď skladujete zmiešané jedlo.

Odporúčame, aby zelenina a ovocie neboli skladované v sáčkoch, aby sa zlepšila doba skladovania potravín a aby sa lepšie využil systém kontroly vlhkosti. Ponechanie v ige- litových sáčkoch spôsobí, že zelenina zhnije v krátkej dobe. Odporúčame, aby sa najmä uhorky a brokolica neskladovali v uzavretých sáčkoch. V situáciách, kde kontakt s ostatnou zeleninou nie je vhodný, použite obalový materiál, ako je papier, ktorý má určitú pórovitosť v súlade s hygienou. Pri umiestňovaní zeleniny, uložte ťažkú a tvrdú zeleninu na dno a ľahkú a mäkkú na vrchol, s prihliadnutím na špecifické hmotnosti zeleniny.

Nedávajte plody, ktoré majú vysokú produkciu plynu etylénu, ako sú hrušky, marhule, broskyne a najmä jablká do spoločnej nádoby na ovocie a zeleninu (Crisper) s inou zeleninou a ovocím. Plyn etylén vychádzajúci z týchto plodov môže spôsobiť, že ostatná zelenina a ovocie budú zrieť rýchlejšie a začnú hniť v kratšom časovom období.

## 5.4 Upozornenie na otvorené dvere

Systém upozornenia na otvorené dvere chladničky sa môže líšiť v závislosti od modelu.

### Verzia 1;

Ak dvere výrobku zostanú otvorené určitý čas (od 60 s do 120 s), zaznie zvukový výstražný signál; v závislosti od modelu výrobku sa môže zobrazíť aj vizuálny výstražný signál (svetelný záblesk). Ak zatvoríte dvere zariadenia alebo stlačíte tlačidlo na obrazovke zariadenia, ak také je, výstražný zvuk sa zastaví.

### Verzia 2;

Ak dvere zariadenia zostanú otvorené určitý čas (od 60 s do 120 s), zaznie upozornenie na otvorené dvere. Upozornenie na otvorené dvere sa ozyva postupne. Najprv sa spustí zvukové varovanie. Ak dvere stále nie sú zatvorené, po 4 minútach sa aktivuje vizuálne upozornenie (svetelný záblesk).

Upozornenie na otvorené dvere sa oneskorí o určitý čas (od 60 s do 120 s), keď sa stlačí ľubovoľné tlačidlo na obrazovke produktu, ak také je. Potom sa proces začne odznova. Keď sú dvere zariadenia zatvorené, upozornenie na otvorené dvere sa zruší.

## 5.5 Držiak na vajcia

Držiak na vajčka môžete umiestniť na dvere alebo poličku na korpuse podľa vlastného uváženia.

Ak má byť držiak na vajcia umiestnený na polici korpusu, odporúčame vám vybrať chladnejšie spodné police.

- Nikdy neumiestňujte držiak na vajcia do mraziaceho priestoru..

## 5.6 Oblasť chladiaceho priestoru mliečnych výrobkov

### Chladiaca zásuvka

V Chladiacej zásuvke je možné dosiahnuť nižšie teploty. Túto zásuvku používajte na lahôdkárske výrobky (salámy, klobásy atď.) a mliečne výrobky, ktoré si vyžadujú chladnejšie skladovacie podmienky, alebo na mäso, kuracie mäso alebo ryby, ktoré sa majú rýchlo spotrebovať. V tejto zásuvke nie je vhodné skladovať ovocie a zeleninu.

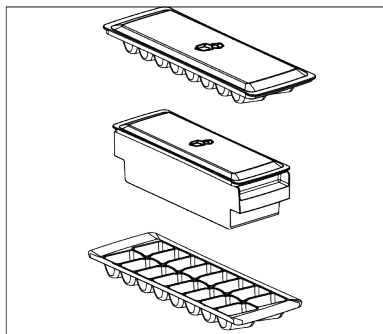
## 5.7 Priestor na uskladnenie ľadu

### Držiak na ľad

Vedierko na ľad vám umožní ľahko vybrať ľad z chladničky.

### Používanie vedra s ľadom

1. Vyberte vedro s ľadom z mraziaceho priestoru.
2. Naplňte nádobu na ľad vodou.
3. Vložte nádobu na ľad do mrazničky. Ľad bude pripravený asi po dvoch hodinách.
4. Vezmite nádobu na ľad z mrazničky a opatrne ju ohnite nad držiakom, ktorý budete podávať. Ľad sa ľahko nasype do držiaka na servírovanie.



## 6 Údržba a čistenie

Najprv si prečítajte „Bezpečnostné pokyny“!

- Pred čistením spotrebič odpojte od elektrickej siete.
- Prach na ventilačnej mriežke na zadnej strane výrobku by sa mal odstrániť (bez otvorenia veka) aspoň raz za rok. Čistenie by sa malo vykonávať suchou handričkou.
- Dávajte pozor, aby sa voda nedostala do puzdra lampy a iných elektrických častí.
- Vyčistite dverka vlhkou handričkou. Odstráňte všetok obsah a vyberte dvere a police tela. Dvíhajte police dverí smerom nahor, aby ste ich odstránili. Po vyčistení a vysušení ich zasunite späť na miesto zhora nadol.
- Na čistenie vonkajšieho povrchu výrobku alebo pochrómovaných častí nikdy nepoužívajte vodu alebo čistiace prostriedky obsahujúce chlór. Chlór spôsobuje hrdzu na týchto typoch kovových povrchov.
- Aby sa zabránilo odlupovaniu alebo deformácii odtlačkov na plastovej časti, nepoužívajte ostré, brúsne nástroje, mydlo, čistiace prostriedky pre domácnosť, čistiace prostriedky, benzín, leštidlo atď. Na čistenie použite mäkkú handričku s vlažnou vodou a osušte.
- V produktoch bez technológie No Frost sa na zadnej stene chladiaceho priestoru vytvoria kvapky vody a až do hrúbky prsta mrazu. Nečistite ho a absolútne nepoužívajte olej ani podobné látky.
- Na čistenie vonkajšieho povrchu výrobku používajte len mierne navlhčenú handričku z mikrovlákná. Špongie a iné typy čistiacich utierok môžu spôsobiť poškriabanie.
- Ak chcete vyčistiť vnútorné povrchy výrobku, umyte všetky odnímateľné časti jemným roztokom mydla, vody a sódy bikarbóny. Dôkladne opláchnite a úplne osušte. Zabráňte vniknutiu vody do svetiel a ovládacieho panela.
- Nepoužívajte ocot, alkohol ani iné čistiace prostriedky na báze alkoholu na žiadne vnútorné povrchy.

### Vonkajšie povrchy z nehrdzavejúcej ocele

Použite neabrazívny čistiaci prostriedok z nehrdzavejúcej ocele a naneste ho mäkkou handričkou, ktorá nezanecháva vlákna. Na vyleštenie jemne utrite povrch handričkou z mikrovlákná navlhčenou vo vode a použite suchú leštiacu podložku. Vždy dodržiavajte zrna nehrdzavejúcej ocele.

### Prevencia zlých pachov

Pri výrobe vášho produktu sa nepoužívajú žiadne látky, ktoré by mohli spôsobiť zápach. Môže však dôjsť k zápachu v dôsledku nesprávneho skladovania potravín a nesprávneho čistenia vnútorného povrchu výrobku.

- Aby ste predišli tomuto problému, čistite sódou bikarbónou každých 15 dní.

- Potraviny skladujte v uzavretých nádobách, pretože mikroorganizmy uvoľňované z otvorených potravín môžu spôsobiť nepríjemný zápach.
- Nikdy neskladujte expirované alebo pokažené jedlo vo vašom produkte.

## 7 Odstraňovanie problémov

Najprv si prečítajte „Bezpečnostné pokyny“! Než sa obrátíte na servis, pozrite si nasledujúci zoznam. Môže Vám to ušetriť čas aj peniaze. Tento zoznam obsahuje časté sťažnosti, ktoré nie sú spojené s chybným spracovaním alebo poškodením materiálu. Niektoré funkcie uvedené v tomto dokumente sa nemusia vzťahovať na váš produkt.

Ak problém pretrváva aj po vykonaní pokynov v tejto časti, obráťte sa na svojho predajcu alebo na autorizovaný servis. Nepokúšajte sa opraviť produkt.

### Chladnička nefunguje.

- Zástrčka nie je úplne nasadená. >>> Zapojte ju úplne do zásuvky.
- Poistka pripojená do zásuvky ktorá napája produkt alebo hlavná poistka je spaľená. >>> Skontrolujte poistku.

### Kondenzácia na bočnej stene chladiaceho priestoru (MULTI ZÓNA, CHLADIACA, KONTROLNÁ a FLEXI ZÓNA).

- Dvere sa otvárajú príliš často. >>> Dbajte na to, aby ste dvere výrobku neotvárali príliš často.
- Prostredie je príliš vlhké. >>> Neinštalujte výrobok vo vlhkom prostredí.
- Potraviny obsahujúce tekutiny sú uchovávané v neuzavretých nádobách. >>> Uchovávajte potraviny, ktoré obsahujú tekutiny v uzavretých nádobách.
- Dvere výrobku boli ponechané otvorené. >>> Nenechávajte dvere chladničky otvorené po dlhšiu dobu.
- Termostat je nastavený na veľmi nízku teplotu. >>> Nastavte termostat na vhodnú teplotu.

### Ochrana plastových povrchov

Ak sa olej rozleje na plastové povrchy, okamžite ich vyčistite teplou vodou, pretože olej môže poškodiť povrch.

### Kompresor nepracuje.

- V prípade náhleho výpadku prúdu alebo vytiahnutia napájacieho kábla a po jeho opätovnom pripojení tlak plynu v chladiacom systéme výrobku nie je vyvážený, čo spustí tepelný istič kompresora. Produkt sa reštartuje po približne 6 minútach. Keď sa výrobok po uplynutí tejto doby nereštartuje, obráťte sa na servis.
- Je aktívne rozmrazovanie. >>> To je normálne pre chladničku s plne automatickým rozmrazovaním. Odmrazovania sa vykonáva pravidelne.
- Produkt nie je zapojený do elektrickej siete >>> Uistite sa, že napájací kábel je zapojený.
- Nastavenie teploty je nesprávne. >>> Zvoľte zodpovedajúce nastavenie teploty.
- Nie je prúd. >>> Produkt bude naďalej fungovať normálne po obnovení napájania.

### Prevádzkový hluk chladničky sa pri používaní zvyšuje.

- Prevádzkové výsledky tohto výrobku sa môžu líšiť v závislosti na zmenách teploty okolitého prostredia. To je normálne a nejedná sa o závalu.

### Chladnička beží príliš často alebo príliš dlho.

- Nový výrobok môže byť väčší ako ten predchádzajúci. Väčšia výrobky budú pracovať po dlhšiu dobu.
- Teplota v miestnosti môže byť vysoká. >>> Výrobok bude v miestnosti s vyššou teplotou spustený po dlhšiu dobu.
- Výrobok mohol byť zapojený len nedávno alebo v ňom boli umiestnené nové položky potravín. >>> Výrobok dosiahne na-

stavenú teplotu dlhšie, keď bol len práve zapojený alebo doň boli umiestnené nové potraviny. To je normálne.

- Do výrobku bolo v poslednej dobe umiestnené veľké množstvo teplého jedla. >>> Nepokladajte horúce jedlo do výrobku.
- Dvere boli často otvorené alebo zostali otvorené po dlhšiu dobu. >>> Teplý vzduch pohybujúce sa vo vnútri spôsobí, že výrobok bude v prevádzke dlhšie. Neotvárajte dvere chladničky príliš často.
- Dvere mrazničky alebo chladničky mohli zostať pootvorené. >>> Skontrolujte, či sú dvere úplne zatvorené.
- Výrobok môže byť nastavený na príliš nízku teplotu. >>> Nastavte teplotu na vyšší stupeň a počkajte, až výrobok dosiahne nastavenú teplotu.
- Podložky dvier chladničky alebo mrazničky môžu byť špinavé, opotrebované, rozbité alebo nesprávne nasadené. >>> Vyčistite alebo vymeňte tesnenie. Poškodené / roztrhané podložky dverí spôsobia, že výrobok bude bežať dlhšiu dobu pre zachovanie aktuálnej teploty.

### **Teplota mrazenia je veľmi nízka, ale teplota chladiča je dostačujúca.**

- Teplota priestoru mrazničky je nastavená na veľmi nízky stupeň. >>> Nastavte teplotu v mrazničke na vyšší stupeň a znovu skontrolujte.

### **Teplota chladenia je veľmi nízka, ale teplota mrazničky je dostačujúca.**

- Teplota priestoru chladničky je nastavená na veľmi nízky stupeň. >>> Nastavte teplotu v chladničke na vyšší stupeň a znovu skontrolujte.

### **Potraviny uchovávané v chladnejších zásuvkách priestorov sú zmrazené.**

- Teplota priestoru chladničky je nastavená na veľmi nízky stupeň. >>> Nastavte teplotu v chladničke na vyšší stupeň a znovu skontrolujte.

### **Teplota v chladničke alebo v mrazničke je príliš vysoká.**

- Teplota priestoru chladničky je nastavená na veľmi vysoký stupeň. >>> Nastavenie teploty chladiaceho priestoru má vplyv na teplotu v mraziacom priestore. Počkajte, až teplota príslušných častí dosiahne dostatočnú úroveň zmenou teploty chladiaceho alebo mraziaceho priestoru.
- Dvere boli často otvorené alebo zostali otvorené po dlhšiu dobu. >>> Neotvárajte dvere chladničky príliš často.
- Dvere môžu byť pootvorené. >>> Úplne zatvorte dvere.
- Výrobok mohol byť zapojený len nedávno alebo v ňom boli umiestnené nové položky potravín. >>> To je normálne. Výrobok dosiahne nastavenú teplotu dlhšie, keď bol len práve zapojený alebo doň boli umiestnené nové potraviny.
- Do výrobku bolo v poslednej dobe umiestnené veľké množstvo teplého jedla. >>> Nepokladajte horúce jedlo do výrobku.

### **Trasie sa alebo vydáva hluk.**

- Povrch nie je rovný alebo odolný >>> Ak sa výrobok pri pomalom pohybe trasie, upravte stojany, aby ste výrobok vyvážili. >>> Uistite sa tiež, že podlaha je dostatočne odolná k tomu, aby uniesla produkt.
- Všetky položky umiestnené na výrobku môže spôsobiť hluk. >>> Odstrániť všetky položky umiestnené na výrobku.
- Výrobok vytvára hluk tečúcej, striekajúcej kvapaliny a pod.
- Princíp fungovania tohto výrobku je založený na toku kvapalín a plynu. >>> To je normálne a nejedná sa o závalu.

### **Z výrobku znie zvuk ako vanúci vietor.**

- Výrobok pre proces chladenia používa ventilátor. To je normálne a nejedná sa o závalu.

### **Na vnútorných stenách výrobku sa vytvoril kondenzát.**

- Horúce alebo vlhké počasie zvýši nárazu a kondenzáciu. To je normálne a nejedná sa o závalu.

- Dvere boli často otvorené alebo zostali otvorené po dlhšiu dobu. >>> Neotvárajte dvere príliš často, ak zostali otvorené, zatvorte ich.
- Dvere môžu byť pootvorené. >>> Úplne zatvorte dvere.

### **Vytvára sa kondenzát na vonkajšej strane výrobku alebo medzi dverami.**

- Okolité prostredie môže byť vlhké, je to úplne normálne vo vlhkom počasí. >>> Kondenzácia sa rozptýli, keď sa zníži vlhkosť.

### **Interiér zapácha.**

- Produkt nie je pravidelne čistený. >>> Pravidelne čistite vnútro pomocou hubky, teplej vody a sýtenej vody.
- Niektoré balenia a obalové materiály môžu spôsobiť zápach. >>> Používajte balenia a obalové materiály bez zápachu.
- Potraviny boli umiestnené v neuzavretých baleniach. >>> Uchovávajte potraviny v uzavretých baleniach. Mikroorganizmy sa môžu šíriť z neuzavretých potravín a spôsobovať nepríjemný zápach.
- Z výrobku odstráňte všetky potraviny so zašlým dátumom spotreby a pokazené potraviny.

### **Dvere sa nezatvárajú.**

- Balíčky s potravinami môžu blokovat dvere. >>> Premiestnite predmety blokujúce dvere.
- Produkt nestojí v úplne zvislej polohe na zemi. >>> Nastavte stojany pre uvedenie výrobku do zvislej polohy.
- Povrch nie je rovný alebo odolný >>> Uistite sa, že povrch je rovný a dostatočne odolný, aby uniesol výrobok.

### **Priehradka (Crisper) je zaseknutá.**

- Potraviny môžu byť v kontakte s hornou časťou zásobníka. >>> Preusporiadajte potraviny v zásuvke.

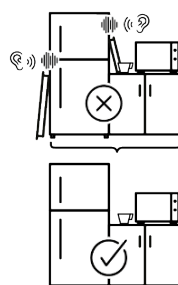
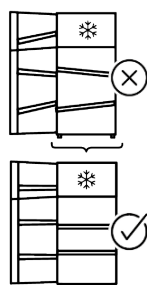
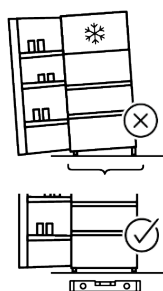
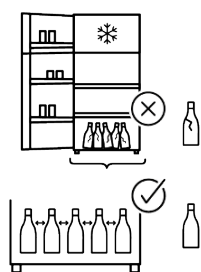
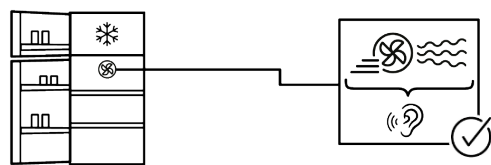
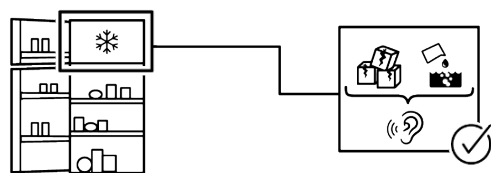
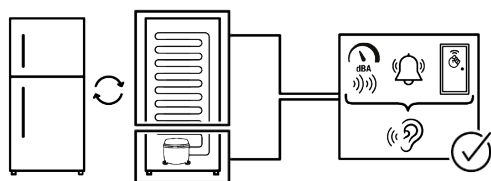
### **Teplota na povrchu výrobku.**

- Počas prevádzky vášho výrobku môže byť medzi dvomi dverami, na bočných paneloch a na zadnej časti mriežky pozorovaná vysoká teplota. Je to normálne a nevyžaduje to údržbu.

### **Ventilátor pokračuje v prevádzke aj po otvorení dverí.**

- Ventilátor môže pokračovať v činnosti, keď sú dvere mrazničky otvorené.

Ak problém pretrváva aj po vykonaní pokynov v tejto časti, obráťte sa na svojho predajcu alebo na autorizovaný servis. Nepokúšajte sa opraviť produkt. To je normálne.



## 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 opravovniam, 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 opravármi (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 pokúsite 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 bezpečnostné 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.



## 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.**

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

[docs.whirlpool.eu/docs](https://docs.whirlpool.eu/docs)



## Spis treści

|                                                              |           |
|--------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>1 Instrukcje dotyczące ochrony środowiska .....</b>       | <b>84</b> |
| 1.1 Informacje techniczne o Bluetooth + Wi-Fi .....          | 84        |
| 1.2 Utylizacja materiałów opakowaniowych .....               | 84        |
| <b>2 Twoja lodówka .....</b>                                 | <b>85</b> |
| <b>3 Instalacja .....</b>                                    | <b>85</b> |
| 3.1 Odpowiednie miejsce instalacji....                       | 85        |
| 3.2 Ostrzeżenie o gorącej powierzchni .....                  | 86        |
| <b>4 Przygotowanie .....</b>                                 | <b>86</b> |
| 4.1 Co robić, aby zaoszczędzić energię .....                 | 86        |
| 4.2 Użycie po raz pierwszy.....                              | 87        |
| 4.3 Klasa klimatyczna i definicje .....                      | 87        |
| <b>5 Korzystanie z urządzenia .....</b>                      | <b>88</b> |
| 5.1 Panel sterowania urządzenia .....                        | 88        |
| 5.2 Przechowywanie żywności w produkcie .....                | 89        |
| 5.3 Pojemnik na owoce i warzywa z kontrolą wilgotności ..... | 93        |
| 5.4 Alarm otwarcia drzwi .....                               | 94        |
| 5.5 Pojemnik na jajka .....                                  | 94        |
| 5.6 Obszar lodówki do przechowywania nabiału .....           | 94        |
| 5.7 Miejsce przechowywania lodu .....                        | 94        |
| <b>6 Konserwacja i utrzymywanie w czystości .....</b>        | <b>95</b> |
| <b>7 Rozwiązywanie problemów .....</b>                       | <b>96</b> |

1 Instrukcje dotyczące ochrony środowiska



1.1 Informacje techniczne o Bluetooth + Wi-Fi

|                           |                                       |
|---------------------------|---------------------------------------|
| Częstotliwości:           | 2,4 GHz (funkcja Wi-Fi lub Bluetooth) |
| Max. Przenoszenie mocy:   | < 100mW (Wi-fi or bluetooth function) |
| Szczegóły oprogramowania: | Quartz_WiFi.XXX                       |

UPROSZCZONA DEKLARACJA ZGODNOŚCI UE:

Niniejszym Beko Europe Management S.R.L. oświadcza, że sprzęt radiowy jest zgodny z dyrektywą 2014/53/UE.

Pełny tekst deklaracji zgodności UE jest dostępny pod następującym adresem internetowym:<https://docs.emeaappliances-docs.eu>

Ten produkt zbiera i przesyła dane o użytkowaniu po połączeniu z Internetem (np. ustawienia temperatury, czas użytkowania, kody błędów itd.). Zgodnie z ustawą UE o danych osobowych

(Rozporządzenie UE 2023/2854) masz prawo dostępu do tych danych i zarządzania nimi.

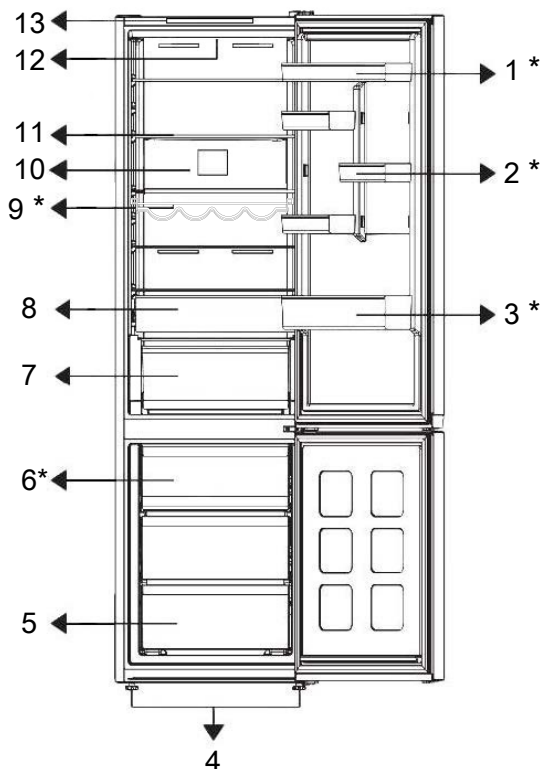
Szczegółowe informacje na temat tego, jakie dane są gromadzone, w jaki sposób są wykorzystywane i jak uzyskać do nich dostęp, można znaleźć na stronie: [www.homewhiz.com/eu-data-act-policy](http://www.homewhiz.com/eu-data-act-policy)

1.2 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.

## 2 Twoja lodówka



- 1. \* Regulowana półka na drzwiach
- 3. \* Półka na butelki
- 5. Komora zamrażarki
- 7. Szuflada przechowywania lodu
- 9. \* Półka na wino
- 11. Regulowana półka na korpus
- 13. Panel sterowania

- 2. \* Półka na jajka
- 4. Nóżki
- 6. \* Pojemnik na lód
- 8. Szuflada przechowywania lodu
- 10. Wentylator
- 12. Lampa oświetleniowa

**\*Fakultatywny** Rysunki w tej instrukcji obsługi są schematyczne i mogą nie być dokładnie kompatybilne z Twoim produktem.

Jeśli zakupiony produkt nie zawiera odpowiednich części, są one ważne dla 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 wod-

ne 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.

## 4 Przygotowanie

Najpierw przeczytaj „Instrukcje bezpieczeństwa”!

### 4.1 Co robić, aby zaoszczędzić energię

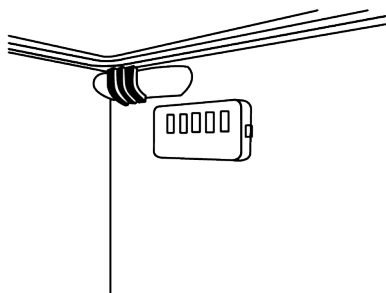
- Podczas wkładania żywności należy pozostawić w lodówce wystarczająco dużo miejsca, aby umożliwić odpowiednią cyrkulację powietrza i chłodzenie.
- Ponieważ gorące i wilgotne powietrze nie przedostaje się bezpośrednio do urządzenia, gdy drzwi nie są otwarte, urządzenie zoptymalizuje się w warunkach wystarczających 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.

- Sprawdź, czy element zabezpieczający tylną ścianę znajduje się na swoim miejscu (jeśli został dostarczany z produktem).

### 3.2 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.

- Do przechowywania żywności zdecydowanie zaleca się korzystanie z dolnej szuflady.
- W celu uzyskania optymalnej wydajności można użyć funkcji szybkiego zamrażania (jeśli jest dostępna) na 24 godziny przed włożeniem świeżej żywności do zamrażarki.
- W większości przypadków po umieszczeniu świeżej żywności w zamrażarce wystarczą 24 godziny działania funkcji szybkiego zamrażania. Po pewnym czasie funkcja szybkiego zamrażania wyłączy się automatycznie.
- W przypadku zamrażania niewielkich ilości żywności można wyłączyć funkcję szybkiego zamrażania po pewnym czasie, aby zapewnić oszczędność energii.
- Umieść żywność tak, jak pokazano poniżej, zachowując odległość od czujnika temperatury komory chłodziarki. Jeśli będą dotykać czujnika, zużycie energii urządzenia może wzrosnąć.



- 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.

- 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.

PL

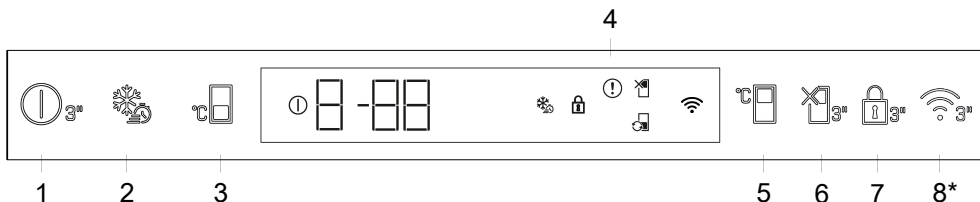
## 4.3 Klasa klimatyczna i definicje

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.

## 5 Korzystanie z urządzenia

### 5.1 Panel sterowania urządzenia



#### 1. Przycisk wyłączenia

Jeśli ten przycisk zostanie naciśnięty przez 3 sekundy, urządzenie przejdzie w tryb wyłączenia; w tym trybie lodówka nie będzie chłodzić; jeśli przycisk zostanie ponownie naciśnięty przez 3 sekundy, lodówka zacznie działać normalnie, ikona zgaśnie.

#### 2. Szybkie zamrażanie

Po naciśnięciu przycisku szybkiego zamrażania pojawi się ikona szybkiego zamrażania i funkcja szybkiego zamrażania zostanie aktywowana. Temperatura w komorze zamrażarki jest ustawiona na -27 °C. Aby anulować tę funkcję, należy ponownie naciśnąć przycisk. Funkcja szybkiego zamrażania zostanie anulowana. Aby zamrozić dużą ilość świeżej żywności, naciśnij przycisk szybkiego zamrażania przed umieszczeniem żywności w komorze zamrażania.

#### 3. Przycisk ustawiania temperatury w komorze zamrażarki

Temperatura została ustawiona dla komory zamrażarki. Naciskając przycisk , można ustawić temperaturę komory zamrażarki na -18,-19,-20,-21,-22,-23 lub -24 °C.

#### 4. Wskaźnik stanu błędu

Wskaźnik ten włączy się, gdy lodówka nie będzie w stanie zapewnić odpowiedniego chłodzenia lub w przypadku wystąpienia błędu czujnika. Na wskaźniku temperatury komory zamrażarki wyświetli się „E”, a na wskaźniku temperatury komory chłodziarki pojawią się cyfry, takie jak 1, 2, 3. Dane te informują autoryzowany serwis o usterce. Jeśli włożysz gorące jedzenie do zamrażarki lub pozostawisz drzwi otwarte przez dłuższy czas, na wyświetlaczu pojawi się wykrzyknik. Nie jest to błąd. Ostrzeżenie zniknie, gdy jedzenie ostygnie lub zostanie naciśnięty dowolny klawisz.

#### 5. Ustawienie temperatury w komorze chłodziarki

Umożliwia ustawienie temperatury w komorze chłodziarki. Naciskając przycisk można ustawić temperaturę w komorze chłodziarki na 8, 7, 6, 5, 4, 3, 2 lub 1°C.

#### 6. Funkcja Wakacji

Aby uruchomić funkcję wakacji, naciśnij przycisk przez 3 sekundy. Tryb wakacyjny zostanie aktywowany i pojawi się ikona wakacji. Komora chłodząca nie będzie aktywnie chłodzić. Komora chłodziarki nie nadaje się do przechowywania żywności, gdy ta funkcja jest włączona. Pozostałe komory będą nadal chłodzić zgodnie z ustawionymi wcześniej temperaturami. Naciśnij przycisk ponownie przez 3 sekundy, aby anulować tę funkcję.

#### 7. Tryb blokady przycisków

Naciśnij i przytrzymaj przycisk blokady przycisków przez 3 sekundy. Symbol blokady klawiatury zaświeci się i tryb blokady przycisków zostanie włączony. Przyciski nie działają, gdy aktywny jest tryb blokady przycisków. Przez 3 sekundy naciśnąć i przytrzymać ponownie przycisk blokady przycisków. Symbol kłódki znikną, a tryb blokady przycisków zostaje wyłączony.

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

## 8. 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). Zostanie zainicjowane połączenie między urządzeniem a siecią domową. Po nawiązaniu połączenia bezprzewodowego z urządzeniem, ikonka połączenia bezprzewodowego będzie świecić nieprzerwanie. Po wstępnej konfiguracji, połączenie można aktywować/dezaktywować, 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. Użyj aplikacji HomeWhiz do połączenia bezprzewodowego. 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 z App Store lub Play Store na urządzenia z systemem Android. Szczegóły na stronie <https://www.homewhiz.com/>.

Ustawienia temperatury można ustawić w zakresie od 1 do 8 °C dla komory chłodziarki i od -24 do -18 °C dla zamrażarki. Regulowane wartości temperatury mogą się różnić w tych zakresach w zależności od specyfikacji produktu.

## 5.2 Przechowywanie żywności w produkcie

### Przechowywanie żywności w chłodni

W chłodnym przedziale temperatura przechowywanego jedzenia może wahać się od +3°C do -3°C. Temperatury mogą spaść poniżej 0°C w chłodni, dlatego nie nadaje się do przechowywania świeżych owoców/wa-

rzyw. Jeśli musisz przechowywać świeże jedzenie w chłodni, upewnij się, że ustawisz lodówkę na 5°C lub cieplej.

| Przechowuj żywność w różnych miejscach zgodnie z jej właściwościami: |                                                                                                                                                                                                                                        |
|----------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Jedzenie                                                             | Lokalizacja                                                                                                                                                                                                                            |
| Jajko                                                                | Półka drzewiowa                                                                                                                                                                                                                        |
| Produkty mleczne (masło, ser)                                        | Jeśli jest dostępna, przedział na śniadanie o zerowym stopniu lub zimnie                                                                                                                                                               |
| Owoce, warzywa i zielone warzywa                                     | Pojemnik na owoce i warzywa, szuflada na warzywa lub;<br>W schowku na świeże jedzenie, pod warunkiem, że lodówka jest ustawiona na temperaturę powyżej 5°C, w szufladzie na warzywa lub w szufladzie Everfresh+ (jeśli jest dostępna). |
| Świeże mięso, drób, ryby, kielbasy, gotowane potrawy.                | Jeśli jest dostępna, przedział na śniadanie o zerowym stopniu lub zimnie                                                                                                                                                               |
| Gotowe do spożycia, produkty pakowane, konserwy i ogórki kiszane.    | Górne półki lub półka drzewiowa                                                                                                                                                                                                        |
| Napoje, butelki, przyprawy i przekąski.                              | Półka drzewiowa                                                                                                                                                                                                                        |

### Przechowywanie jedzenia w zamrażarce

- Szybsze chłodzenie można osiągnąć, aktywując funkcję Quick Freeze 4-6 godzin przed zamrożeniem.
- Pozwól, by gorące jedzenie osiągnęło temperaturę pokojową przed umieszczeniem go w zamrażarce.
- Produkty do zamrażania powinny być podzielone na porcje wystarczająco duże na każdą porcję i zamrożone w osobnych opakowaniach.
- Zaleca się zapakowanie żywności przed umieszczeniem jej w zamrażarce.
- Aby zapobiec przekroczeniu daty ważności, zapisz na opakowaniu datę zamrożenia, czas przechowywania oraz nazwę jedzenia, zgodnie z czasami przechowywania różnych produktów.
- Szybko spożywaj rozmrożone jedzenie. Rozmrożonej żywności nie można ponownie zamrozić, chyba że jest gotowana. Nie jest bezpieczne spożywanie rozmrożonej i ponownie zamrożonej świeżej żywności bez jej gotowania.
- Podczas zamrażania świeżej żywności unikaj kontaktu między świeżą a już mrożoną żywnością. W przeciwnym razie mrożonki się rozmrozą.

### Przechowywanie mrożonej żywności

- Podczas przechowywania żywności prosimy o przestrzeganie terminów przechowywania określonych w tych instrukcjach.
- Aby zachować jakość jedzenia, staraj się, aby czas między zakupem a przechowywaniem był jak najkrótszy.
- Kupuj mrożone produkty przechowywane w temperaturze -18°C lub niżej.
- Unikaj kupowania produktów zawierających lód lub podobne substancje w opakowaniach. Oznacza to, że produkt mógł częściowo się rozmrozić, a następnie ponownie zamrozić. Temperatura wpływa na jakość jedzenia.
- Przechowuj jedzenie przez zalecany przez producenta czas. Wyjmij z zamrażarki tylko tyle jedzenia, ile potrzebujesz.
- Z wyjątkiem ekstremalnych warunków środowiskowych, jeśli produkt jest ustawiony na wartości określone w tabeli zalecanych wartości, jedzenie dłużej pozostaje świeże zarówno w przegródce na świeże jedzenie, jak i w zamrażarce.
- Świeże owoce i warzywa mogą częściowo zamarznąć, jeśli pojemnik świeżej żywności jest ustawiony na niższą temperaturę.

- Komora dwugwiazdkowa nadaje się do przechowywania żywności wstępnie mrożonej. Lody i kostki lodu można tam przechowywać.
- Jedzenie można zamrażać tylko w przedziale 4-gwiazdkowym.

| Mięso i ryby           |                                                                   |                  | Metoda przygotowania                                                                                            | Najdłuższy czas przechowywania (miesiąc) |
|------------------------|-------------------------------------------------------------------|------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|
| Produkty mięsne        | Cielęcina                                                         | Stek             | Pokrój na kawałki o grubości 2 cm i umieść folię między nimi lub szczelnie owiń folią spożywczą.                | 6-8                                      |
|                        |                                                                   | Pieczeń          | Pakując kawałki mięsa do torby do zamrażarki lub szczelnie owiniając je folią spożywczą.                        | 6-8                                      |
|                        |                                                                   | Flaked           | W małych kawałkach                                                                                              | 6-8                                      |
|                        |                                                                   | Sznicel, kotlety | Wkładając folię między pokrojone kawałki lub owijając je poszczególnie folią spożywczą.                         | 6-8                                      |
|                        | Baranina                                                          | Chop             | Wkładając folię między kawałki mięsa lub owijając je pojedynczo folią spożywczą.                                | 4-8                                      |
|                        |                                                                   | Pieczeń          | Pakując kawałki mięsa do torby do zamrażarki lub szczelnie owiniając je folią spożywczą.                        | 4-8                                      |
|                        |                                                                   | Flaked           | Pakując posiekane mięso do torby zamrażarki lub szczelnie owiniając je w folię spożywczą.                       | 4-8                                      |
|                        | Wołowina                                                          | Pieczeń          | Pakując kawałki mięsa do torby do zamrażarki lub szczelnie owiniając je folią spożywczą.                        | 8-12                                     |
|                        |                                                                   | Stek             | Pokrój na kawałki o grubości 2 cm i umieść folię między nimi lub szczelnie owiń folią spożywczą.                | 8-12                                     |
|                        |                                                                   | Flaked           | W małych kawałkach                                                                                              | 8-12                                     |
|                        |                                                                   | Gotowane mięso   | Pakując go w małych porcjach za pomocą toreb do zamrażarki.                                                     | 8-12                                     |
|                        | Mielone                                                           |                  | Nieprzyprawione, w płaskich opakowaniach.                                                                       | 1-3                                      |
|                        | Podroby (części)                                                  |                  | W kawałkach                                                                                                     | 1-3                                      |
|                        | Kielbasa - Salami                                                 |                  | Nawet jeśli jest w obudowie, musi być zapakowane.                                                               | 1-3                                      |
|                        | Ham                                                               |                  | Umieszczając folię między pokrojonymi kawałkami.                                                                | 2-3                                      |
| Drób i zwierzęta łowne | Kurczak i indyk                                                   |                  | Owinęte folią                                                                                                   | 4-6                                      |
|                        | Gęś                                                               |                  | Owiń folią (porcje nie powinny przekraczać 2,5 kg)                                                              | 4-6                                      |
|                        | Duck                                                              |                  | Owiń folią (porcje nie powinny przekraczać 2,5 kg)                                                              | 4-6                                      |
|                        | Jeleń, królik, sarna                                              |                  | Owiń folią (porcje nie powinny przekraczać 2,5 kg, a kości należy usuwać).                                      | 6-8                                      |
| Ryby i owoce morza     | Ryby słodkowodne (pstrąg, karp, szczupak, sum)                    |                  | Po dokładnym oczyszczeniu wnętrza i łusek należy go umyć i wysuszyć, a ogon i głowę odciąć, jeśli to konieczne. | 2                                        |
|                        | Chuda ryba (okoń morski, turbot, sole)                            |                  |                                                                                                                 | 4-6                                      |
|                        | Tłuste ryby (Bonito, makrela, bluefish, czerwony mullet, anchois) |                  |                                                                                                                 | 2-4                                      |
|                        | skorupiaki                                                        |                  | Wyczyszczony i w torbach.                                                                                       | 4-6                                      |
|                        | Kawior                                                            |                  | W opakowaniu, w aluminiowym lub plastikowym opakowaniu.                                                         | 2-3                                      |

"Czas przechowywania podane w tabeli opierają się na temperaturze przechowywania wynoszącej -18°C."

| Warzywa i owoce               | Metoda przygotowania                                                                                       | Najdłuższy czas przechowywania (miesiąc) |
|-------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|
| Ayşekadin i Pole Beans        | Po umyciu i pokrojeniu na małe kawałki blanszuj przez 3 minuty.                                            | 10-13                                    |
| Groszek                       | Po umyciu i umyciu blanszuj przez 2 minuty.                                                                | 10-12                                    |
| Kapusta                       | Po wyczyszczeniu blanszuj przez 1-2 minuty.                                                                | 6-8                                      |
| Marchewka                     | Po oczyszczeniu i krojeniu blanszuj przez 3-4 minuty.                                                      | 12                                       |
| Pepper                        | Po odcięciu łodygi, podzieleniu jej na pół i usunięciu nasion blanszuj przez 2-3 minuty.                   | 8-10                                     |
| Szpinak                       | Po umyciu i wyczyszczeniu blanszuj przez 2 minuty.                                                         | 6-9                                      |
| Por                           | Po pokrojeniu blanszuj przez 5 minut.                                                                      | 6-8                                      |
| Kalafior                      | Oddziel liście, pokrój środek na kawałki, a następnie blanszuj w odrobinie wody z cytryną przez 3-5 minut. | 10-12                                    |
| Bakłażan                      | Po umyciu pokrój na kawałki o średnicy 2 cm i blanszuj przez 4 minuty.                                     | 10-12                                    |
| Cukinia                       | Po umyciu pokrój na kawałki o średnicy 2 cm i blanszuj przez 2-3 minuty.                                   | 8-10                                     |
| Grzyb                         | Lekko podsmaż na oleju i wyciśnij cytrynę.                                                                 | 2-3                                      |
| Kukurydza                     | Po wyczyszczeniu pakuj je razem z kolbą lub w pojedynczych częściach.                                      | 12                                       |
| Jabłka i Gruszki              | Obierz skórę, pokrój i blanszuj przez 2-3 minuty.                                                          | 8-10                                     |
| Morze i brzoskwinie           | Przetnij go na pół i usuń nasiona.                                                                         | 4-6                                      |
| Truskawki i maliny            | Poprzez pranie i sortowanie                                                                                | 8-12                                     |
| Gotowane owoce                | Dodając do pojemnika 10% cukru                                                                             | 12                                       |
| Śliwka, Wiśnia, Kwaśna Wiśnia | Po umyciu i usunięciu łodyg                                                                                | 8-12                                     |

"Czasy przechowywania podane w tabeli opierają się na temperaturze przechowywania wynoszącej -18°C."

| Produkty mleczne              | Metoda przygotowania                            | Najdłuższy okres przechowywania (miesiące) | Warunki przechowywania                                                                                                                                                         |
|-------------------------------|-------------------------------------------------|--------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ser (z wyłączeniem sera feta) | W plastrach, z folią umieszczoną pomiędzy nimi. | 6-8                                        | Do przechowywania krótkoterminowego można go zostawić w oryginalnym opakowaniu. Do długotrwałego przechowywania powinien być również owinięty folią aluminiową lub plastikową. |
| Masło, margaryna              | W osobnym opakowaniu                            | 6                                          | W oryginalnym opakowaniu lub plastikowych pojemnikach                                                                                                                          |

"Czasy przechowywania podane w tabeli opierają się na temperaturze przechowywania wynoszącej -18°C."

"Ilość świeżej żywności, którą można zamrozić w określonym czasie, jest wskazana na etykiecie typu."

| Komora zamrażarki<br>Ustawienie | Komora chłodziarki<br>Ustawienie | Uwagi                                                                                                                                                 |
|---------------------------------|----------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| -18°C                           | 4°C                              | Jest to domyślne zalecane ustawienie. To ustawienie jest zalecane, jeśli temperatura otoczenia jest niższa niż 30°C.                                  |
| -20°C lub mniej                 | 4°C                              | Te ustawienia są zalecane dla temperatur otoczenia powyżej 30°C.                                                                                      |
| Szybkie zamrażanie              | 4°C                              | Przydaje się, gdy chcesz szybko zamrozić żywność. Po zakończeniu procesu urządzenie powróci do poprzedniego trybu pracy.                              |
| -18°C lub mniej                 | 2°C                              | Tych ustawień należy użyć, jeśli komora chłodzenia nie jest wystarczająco schłodzona ze względu na temperaturę otoczenia lub częste otwieranie drzwi. |

### Szybkie zamrażanie

1. Włącz funkcję szybkiego zamrażania 24 godziny przed umieszczeniem w komorze świeżej żywności.
2. Po 24 godzinach od naciśnięcia przycisku umieść żywność, którą chcesz zamrozić na drugiej półce z większą wydajnością zamrażania.
3. Po aktywowaniu funkcji szybkiego zamrażania zostaje ona automatycznie anulowana po pewnym czasie.

### Informacje o zamrażarce

Zgodnie z normami IEC 62552, na każde 100 litrów objętości zamrażarki produkt musi być zdolny do zamrażania 4,5 kg żywności w temperaturze pokojowej 25°C przez 24 godziny w temperaturze -18°C lub niższej.

Żywność może być przechowywana tylko przez dłuższy czas w temperaturach -18°C i niższa.

Możesz zachować świeżość produktów spożywczych przez miesiące (w głębokiej zamrażarce w temperaturach -18°C i niższych).

Produkty do zamrażania nie powinny być stykane z wcześniej zamrożonymi produktami, aby zapobiec częściowemu rozmrożeniu.

Aby wydłużyć czas przechowywania mrożonych warzyw, blanszuj je i odlej wodę. Po odpuszczeniu umieść je w szczelnych pojemnikach i włóż do zamrażarki. Produkty

takie jak banany, pomidory, sałata, seler, jajka na twardo i ziemniaki nie nadają się do mrożenia. Mrożenie tych produktów negatywnie wpłynie na ich wartość odżywczą i jakość jedzenia. Nie istnieje ryzyko zepsucia się, które zagrażałoby zdrowiu ludzi.

### Umieszczenie pożywienia

**Półki do zamrażarki:**Różne mrożone produkty, takie jak mięso, ryby, lody, warzywa itp.

**Półki w komorach lodówek:**Jedzenie w garnkach, przykrytych miseczkach i zakrytych pojemnikach, jajka (w zakrytym pojemniku)

**Półki drzwiowe w schowkach lodówek:**Małe, pakowane jedzenie lub napoje

**Przechowywanie warzyw:**Warzywa i owoce  
**Pojemnik na świeże jedzenie:**Produkty delikatowe (produkty śniadaniowe, mięsne do szybkiego spożycia)

### 5.3 Pojemnik na owoce i warzywa z kontrolą wilgotności

W pojemniku na owoce i warzywa z kontrolą wilgotności można je przechowywać przez dłuższy czas w środowisku o idealnej wilgotności.

Dzięki systemowi ustawiania wilgotności z 3 opcjami przed pojemnikiem, możesz kontrolować wilgotność wewnątrz komory zgodnie z przechowywaną żywnością. Zalecamy przechowywanie żywności, wybieramy

jąc opcję warzyw, gdy przechowujesz tylko warzywa, opcję owoców, gdy przechowujesz tylko owoce i opcję mieszaną, gdy przechowujesz żywność mieszaną. Zalecamy, aby warzywa i owoce nie były przechowywane w workach, aby wydłużyć okres przechowywania żywności i lepiej wykorzystać system kontroli wilgotności. Pozostawianie warzyw w workach z tworzywa sztucznego spowoduje ich szybsze popsucie się. Zalecamy, aby w szczególności ogórki i brokuły nie były przechowywane w zamkniętych workach. W sytuacjach, w których kontakt z innymi warzywami jest niekorzystny, użyj materiałów opakowaniowych, takich jak papier, który posiada pewną porowatość.

Podczas umieszczania warzywa, umieść ciężkie i twarde warzywa na dole i lekkie i miękkie na górze.

Nie wkładaj owoców produkujących dużo etylenu, takich jak gruszki, morele, brzoskwinie, a zwłaszcza jabłka, do tego samego pojemnika, co inne warzywa i owoce. Gaz etylenowy pochodzący z tych owoców może spowodować szybsze dojrzewanie innych warzyw i owoców oraz ich szybsze psucie się.

## 5.4 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.

## 5.5 Pojemnik na jajka

Pojemnik na jajka możesz umieścić na którejkolwiek półce na drzwiach lub korpusu. Jeśli pojemnik na jajka ma być umieszczony na półce korpusu, polecamy wybrać chłodniejsze dolne półki.

- Nigdy nie umieszczaj pojemnika na jajka w komorze zamrażarki.

## 5.6 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 delikatесowych (salamy, kielbasa itp.) i produktów mlecznych, które wymagają chłodniejszych warunków przechowywania lub mięsa, kurczaka lub ryb przeznaczonych do szybkiego spożycia. W tej szufladzie nie należy przechowywać owoców ani warzyw.

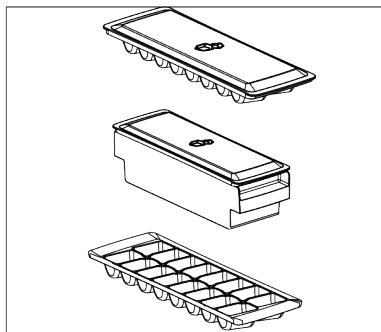
## 5.7 Miejsce przechowywania lodu

### Pojemnik na lód

Pojemnik na lód umożliwia łatwe wyjmowanie lodu z chłodziarki.

### Stosowanie pojemnika na lód

1. Wyjmij pojemnik na lód z komory zamrażarki.
2. Napełnij pojemnik na lód wodą.
3. Umieść pojemnik na lód w komorze zamrażarki. Lód będzie gotowy po około dwóch godzinach.
4. Wyjmij pojemnik z lodem z komory zamrażarki i wygnij go nieznacznie nad naczyniem, w którym ma być podany lód. Lód łatwo wysypie się do naczynia.



## 6 Konserwacja i utrzymywanie w czystości

Najpierw przeczytaj "Instrukcje bezpieczeństwa"!

- Odłącz urządzenie przed czyszczeniem.
- Kurz z kratki wentylacyjnej na tylnej stronie produktu powinien być usuwany (bez otwierania pokrywy) przynajmniej raz w roku. Czyszczenie powinno odbywać się suchą szmatką.
- Uważaj, żeby woda nie dostała się do obudowy lampy i innych części elektrycznych.
- Umyj drzwi wilgotną szmatką. Wyjmij całą zawartość, żeby wyjąć drzwi i półki nadwozia. Podnieś półki drzwi do góry, żeby je zdjąć. Po wyczyszczeniu i wysuszeniu przesunij je z powrotem na miejsce od góry do dołu.
- Nigdy nie używaj wody zawierającej chlor ani środków czyszczących do czyszczenia zewnętrznej powierzchni produktu lub chromowanych części. Chlor powoduje rdzę na tego typu metalowych powierzchniach.
- Aby zapobiec odklejaniu się lub odkształceniu odcisków na plastikowej części, nie używaj ostrych, ściernych narzędzi, mydła, środków czystości domowych, detergentów, benzyny, pasty itp. Do czyszczenia użyj miękkiej ściereczki z letnią wodą i wysusz.
- W produktach bez technologii No Frost; Na tylnej ścianie komory chłodzenia tworzą się krople wody oraz do grubości palca szronu. Nie czyść go i absolutnie nie nakładaj oleju ani podobnych substancji.

- Do czyszczenia zewnętrznej powierzchni produktu używaj tylko lekko wilgotnej ściereczki z mikrofibry. Gąbki i inne rodzaje ściereczek czyszczących mogą powodować zadrapania.
- Aby wyczyścić powierzchnie wewnętrzne produktu, umyj wszystkie zdejmowane części łagodnym roztworem mydła, wody i sody oczyszczonej. Dokładnie opłucz i wysusz do końca. Zapobiegaj dostawaniu się wody do światel i panelu sterowania.
- Nie używaj octu, spirytusu ani innych środków czystości na bazie alkoholu na żadnych powierzchniach wewnętrznych.

### Zewnętrzne powierzchnie ze stali nierdzewnej

Użyj nieściernego środka do czyszczenia stali nierdzewnej i nałóż go miękką ściereczką bez kłacek. Do polerowania delikatnie przetrzyj powierzchnię ściereczką z mikrofibry zwilżoną wodą i użyj suchej polerki. Zawsze podążaj za słojami stali nierdzewnej.

### Zapobieganie nieprzyjemnym zapachom

Do produkcji produktu nie stosuje się substancji, które mogłyby powodować zapach. Jednak zapachy mogą powstać z powodu nieprawidłowego przechowywania żywności i niewłaściwego czyszczenia powierzchni wewnętrznej produktu.

- Aby temu zapobiec, czyść co 15 dni wodą z sodą oczyszczoną.

- Przechowuj jedzenie w szczelnie zamkniętych pojemnikach, ponieważ mikroorganizmy uwalniane z otwartej żywności mogą powodować nieprzyjemne zapachy.
- Nigdy nie przechowuj przeterminowanej lub zepsutej żywności w swoim produkcie.

## 7 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.

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 nieszczelnych opakowaniach. >>> Żywność zawierająca płyny należy przechowywać w zamkniętych opakowaniach.
- Drzwi produktu pozostały otwarte. >>> Nie wolno pozostawiać otwartych drzwi produktu przez długi czas.

### **Ochrona powierzchni plastikowych**

Jeśli olej rozleje się na plastikowe powierzchnie, natychmiast je wyczyść ciepłą wodą, ponieważ olej może uszkodzić powierzchnię.

- 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 wywołuje 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 wymienić 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. Poczekaj, 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.

**Wstrząsy 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 przepływy płynu i gazu. >>> To jest sytuacja normalna, a nie awaria.

### **Z produktu słycać 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 zalodzenie 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.

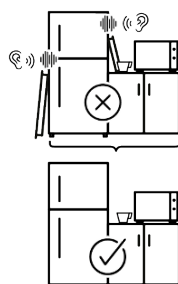
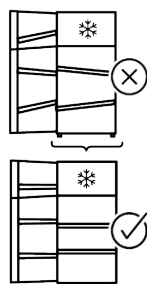
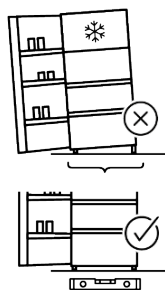
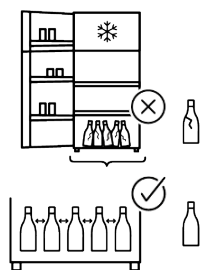
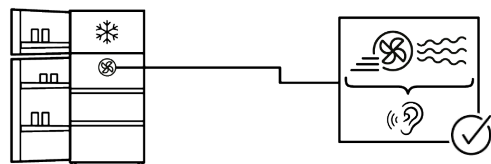
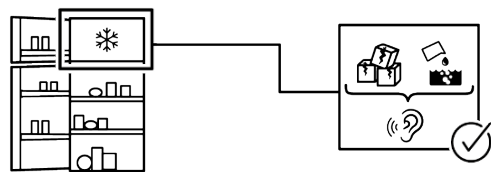
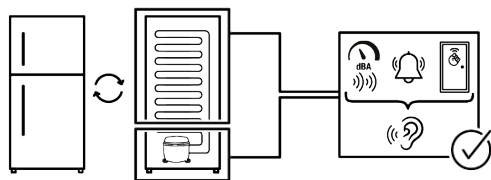
### **Temperatura na powierzchni produktu.**

- podczas działania produktu można zaobserwować wysoką temperaturę między dwójgim drzwiami, 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>.

[parts-selfservice.europeanappliances.com](https://parts-selfservice.europeanappliances.com). Dla własnego 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 użytkowników końcowych 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.