

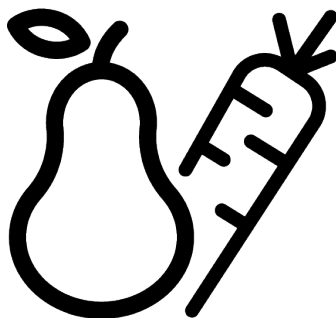
Whirlpool

Koelkast / Gebruiker Handleiding

Kühlschrank / Bedienungsanleitung

Lednice / Návod k obsluze

Chladnička / Používateľská príručka



WHK 26362 XP5E

®/TM/© 2025 Whirlpool. Onder licentie geproduceerd ®/TM/© 2025 Whirlpool. Hergestellt unter Lizenz ®/TM/© 2025 Whirlpool. Vyrobeno v licenci ®/TM/© 2025 Whirlpool. Vyrobené na základe licencie

11 5943 0068/ NL DE CS SK / 5/6_AF/ 10/8/2025 3:53 PM
7282948501



RECYKLOVANÝ A
RECYKLOVATEĽNÝ PAPIER



RECYKLOVANÝ A
RECYKLOVATEĽNÝ PAPIER



RECYCELTES UND
RECYCELBARES PAPIER



GERECYCLED &
RECYCLEBAAR PAPIER

Lees eerst deze handleiding!

Beste klant,

Hartelijk dank voor uw keuze van dit product.

Registreer uw producten op www.register10.eu

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

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

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



Lees de handleiding.

		De informatie over het model zoals opgeslagen in de productdatabase is beschikbaar op de volgende website waar u kunt zoeken op de ID van het model (*) die vermeld staat op het typeplaatje. https://eprel.ec.europa.eu/
SUPPLIER'S NAME	MODEL IDENTIFIER → (*)	
		

Scan de QR-code op uw apparaat om meer informatie te verkrijgen



1 Milieuriichtlijnen

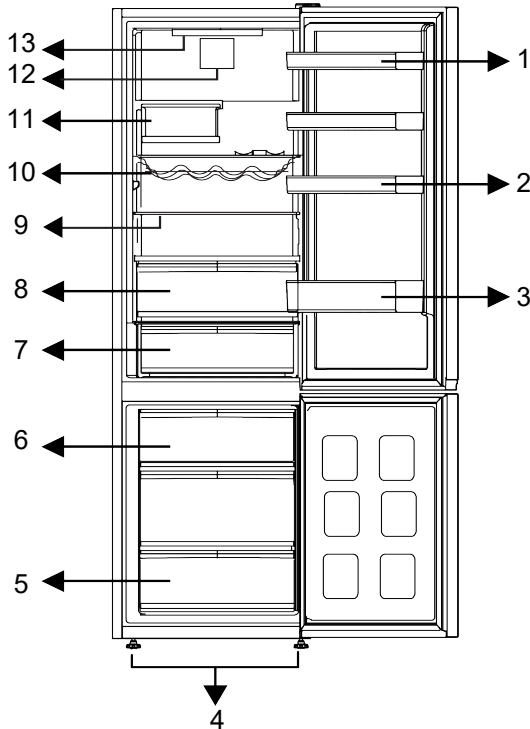
1.1 Verwijdering van het verpakkingmateriaal

Het verpakingsmateriaal is recyclebaar en is gemarkeerd met het recycling symbool



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

2 Uw koelkast



- | | |
|------------------------------|-------------------------|
| 1 * Verstelbare deurvakken | 2 * Eierplank |
| 3 * Flessenplank | 4 * Verstelbare voetjes |
| 5 * Vriesvak | 6 * IJscotainer |
| 7 * Koude bewaarlade | 8 * Crisper |
| 9 * Verstelbare planken | 10 * Flessen-/wijnplank |
| 11 * Opvouwbare flessenplank | 12 * Ventilator |
| 13 * Lamp | |

***Optioneel:** De afbeeldingen in deze gebruikshandleiding zijn schematisch en stemmen mogelijk niet exact overeen met

uw product. Als de betrokken vakken niet aanwezig zijn in uw product verwijst de informatie naar andere modellen.

3 Installatie

Lees eerst het hoofdstuk "Veiligheidsinstructies"!

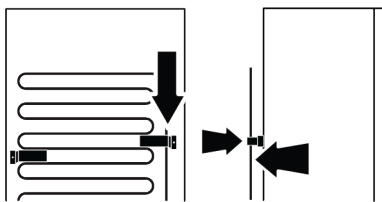
3.1 Correcte locatie voor de installatie

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

- Plaats het apparaat op een vlakke ondergrond om trillingen te vermijden
- Plaats het product minimum 30 cm verwijderd van de radiator, het fornuis en gelijkaardige warmtebronnen en minimum 5 cm van elektrische ovens.
- Als u twee koelers naast elkaar plaatst, moet u minimum 4 cm afstand laten tussen beide toestellen.
- Stel het product niet bloot aan direct zonlicht en bewaar het in een droge plaats.
- Dit product vereist een goede luchtcirculatie om efficiënt te kunnen werken. Als u het product in een muurnis plaatst, moet u ten minste 5 cm tussenruimte laten tussen het product en het plafond, de achterwand en de muren.
- Controleer of het tussenruimte beveiligingsonderdeel met de muur achteraan aanwezig is (indien geleverd met het product).
- Als dit onderdeel niet beschikbaar is, of als het verloren is gegaan of gevallen, moet u het product zodanig positioneren dat er ten minste 5 cm tussenruimte is tussen het product en de muren van de kamer. De tussenruimte achteraan is belangrijk voor de efficiënte werking van het product.

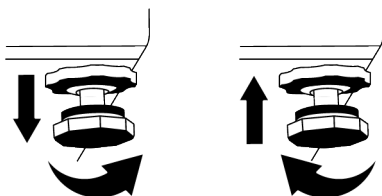
3.2 De plastic spieën bevestigen

De condensator van de koelkast bevindt zich achteraan. Om het energieverbruik te beperken en de energie-efficiëntie te verhogen, moeten de boven- en onderzijde van de condensator naar achter worden getrokken en bevestigd zoals aangegeven in de afbeelding. Wanneer de condensator naar achter is getrokken, worden de beugels vergrendeld en wordt de positie van de condensator bevestigd.



3.3 De poten aanpassen

Als het product niet correct gebalanceerd is, moet u de instelbare voeten vooraan naar links of rechts draaien.



3.4 Waarschuwing voor heet oppervlak

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

4 De bediening van het product

Lees eerst het hoofdstuk "Veiligheidsinstructies"!

- Het product mag enkel worden gebruikt om etenswaren en dranken op te slaan.
- Sluit de waterkraan af als u weg gaat van huis (bijv. op vakantie vertrekt) en u de Icematic of de waterdispenser gedurende een lange periode niet zult gebruiken. Zo niet kunnen er waterlekken optreden.

5 Voorbereiding

Lees eerst het hoofdstuk "Veiligheidsinstructies"!

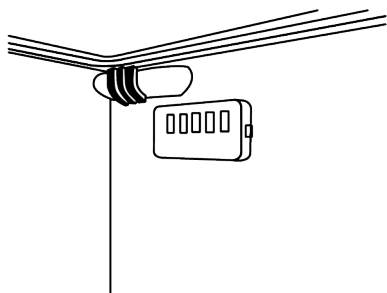
5.1 Wat u kunt doen om energie te besparen

- Dit koelapparaat is niet bedoeld voor gebruik als een ingebouwd apparaat;.
- Wanneer u etenswaren in de koelkast plaatst, moet u voldoende ruimte laten om een goede luchtcirculatie mogelijk te maken in de koelkast.
- Aangezien warme en vochtige lucht niet rechtstreeks zullen doordringen in uw product als de deuren niet worden geopend zal uw product optimaal werken in omstandigheden die voldoen om uw etenswaren te beschermen. Onder deze omstandigheden werken functies en onderdelen zoals de compressor, ventilator, het verwarmingselement, ontdooien, verlichten, weergave, etc. in overeenstemming met de behoeften om zo weinig mogelijk energie te verbruiken.
- Als er meerdere opties zijn, moeten de glazen platen zodanig worden geplaatst dat ze de luchtuitlaten op de achterwand niet zijn geblokkeerd. De luchtuitlaten moeten bij voorkeur onder de glazen platen blijven. Deze combinatie kan bijdragen tot de luchtcirculatie en energie-efficiëntie.
- Het is ten zeerste aangeraden de onderste lade te gebruiken om etenswaren te bewaren.

De stekker van het product uit het stopcontact verwijderen

- Verwijder de etenswaren om geurtjes te voorkomen.
- Wacht tot het ijs is gesmolten, reinig de binnenzijde en laat deze drogen. Laat de deuren open om schade aan het plastic in het product te voorkomen.

- Voor optimale prestaties kan Snel invriezen worden gebruikt (indien beschikbaar), 24 uur voor het plaatsen van vers voedsel in de vriezer.
- In de meeste gevallen is 24 uur voldoende voor de Snel invriezen-functie nadat vers voedsel in de vriezer is geplaatst. Na enige tijd wordt de Snel invriezen-functie automatisch gedeactiveerd.
- Bij het invriezen van een kleine hoeveelheid voedsel kan de Snel invriezen-functie na enige tijd worden gedeactiveerd om energiebesparing te garanderen.
- Afhankelijk van de kenmerken van het product; ingevroren etenswaren ontdooien in het koelvak resulteert in energiebesparing en bewaart de kwaliteit van de etenswaren.
- Om een maximale hoeveelheid etenswaren op te slaan in het koelvak van uw koelkast kunt u de bovenste laden verwijderen en de etenswaren op het rooster/glazen rek plaatsen.
- Plaats de etenswaren zoals hieronder aangegeven, waarbij u afstand houdt van de temperatuursensor van het koelvak. Als ze in contact komen met de sensor kan het energieverbruik van het apparaat stijgen.



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

5.2 Eerste gebruik

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

- Wacht minimaal 2 uur voordat u het product bedient, om de volledige efficiëntie van koeling te garanderen.

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

Bedieningspaneel van het product

U vindt gedetailleerde informatie voor deze sectie op onze website door de QR-code op pagina 2 te scannen.

6 Het gebruik van uw apparaat

6.1 Etenswaren opslaan in uw product

Etenswaren bewaren in de koelvakken

- De temperatuur in de vakken stijgt aanzienlijk als de deur van de vakken vaak wordt geopend en gesloten of langdurig wordt open gehouden. Dit kan de levensduur van de etenswaren verminderen en deze doen bederven.
- Om onaangename geurtjes en veranderingen in de smaak te voorkomen, mogen de etenswaren niet worden opgeslagen in afgesloten containers.
- Om een beter en homogeen koelresultaat te bereiken, plaatst u de etenswaren zodanig dat koude lucht door de etenswaren kan circuleren.
- Zorg voor voldoende luchtcirculatie door ruimte te laten tussen de etenswaren en de interne wanden. Als u de etenswaren tegen de achterwand plaatst, kunnen deze bevroren.

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

Etenswaren bewaren in het koelvak

In het chillvak kan de temperatuur van het voedsel dat in het product moet worden opgeslagen variëren tussen +3 °C en -3 °C. De temperatuur in het koelvak kan onder de 0 °C komen en dit is niet geschikt voor het bewaren van verse groenten en fruit. Als u vers voedsel in de koelladen moet bewaren, zorg er dan voor dat u de koelkasttemperatuur instelt op 5 °C of warmer.

Etenswaren moeten worden bewaard op uiteenlopende plaatsen op basis van hun eigenschappen:	
Etenswaren	Locatie
Eieren	Deurvak
Zuivelproducten (boter, kaas)	Indien beschikbaar, nul graden (voor ontbijt) vak/chillvak
Fruit, groenten en salade	Fruit-groentevak, crisper of In het vers voedselcompartiment, in de groentelade of de Everfresh+ lade (indien beschikbaar), op voorwaarde dat de koelkast is ingesteld op een temperatuur boven 5 °C

Etenswaren moeten worden bewaard op uiteenlopende plaatsen op basis van hun eigenschappen:	
Etenswaren	Locatie
Vers vlees, gevogelte, vis, worsten, etc. Bereide etenswaren	Indien beschikbaar, nul graden (voor ontbijt) vak/chillvak
Kant en klare etenswaren, verpakte producten, conserven en gepekelde producten	Bovenste vakken of deurvakken
Drank, flessen, kruiden en snacks	Deurvak

Etenswaren bewaren in het vriesvak

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

Etenswaren bewaren die bevroren vorm worden verkocht

- U moet de tijdsperiodes volgen die worden gespecificeerd in deze instructies wanneer u etenswaren opbergt.

- Om de kwaliteit van de etenswaren te beschermen, moet u de tijdsinterval tussen de aankoop en de bewaring zo kort mogelijk houden.
- Koop ingevroren etenswaren die worden bewaard bij -18°C of lagere temperaturen.
- Koop geen etenswaren waarvan de verpakking bedekt is met ijs, etc. Dit betekent dat het product mogelijk gedeeltelijk is ontdooid en daarna opnieuw ingevroren. De temperatuur heeft een impact op de kwaliteit van de etenswaren.
- Bewaar voedsel voor de door de fabrikant aanbevolen tijd. Verwijder enkel de etenswaren die u onmiddellijk zult verbruiken uit de diepvriezer.
- Met uitzondering van extreme omstandigheden in de omgeving, als uw product (op de aanbevolen ingestelde waardetabel) is ingesteld op de specifiek ingestelde waarden zullen de etenswaren langer vers blijven in het vak voor verse producten en het vriesvak.
- Als het vak voor verse etenswaren is ingesteld op een lagere temperatuur kunnen vers fruit en groenten gedeeltelijk worden ingevroren.
- De vakken met twee sterren zijn geschikt voor vooraf ingevroren voedingswaren. Roomijs en ijsblokjes kunnen in deze vakken worden bewaard.
- Bevries voedsel alleen in een 4-sterrencompartiment.

Vlees en vis		Vorbereiding	Langste bewaartijd (maand)	
Vleesproducten	Kalfsvlees	Steak	Door ze in schijfjes van 2 cm dik te snijden en folie te plaatsen tussenin of door ze dicht op elkaar te verpakken	6-8
		Geroosterd vlees	Door ze in stukken te verpakken in een koelkastzak of door ze dicht op elkaar te verpakken	6-8
		Blokjes	In kleine stukjes	6-8
		Schnitzel, koteletten	Door folie te plaatsen tussen de gesneden plakjes of door ze individueel te verpakken	6-8
	Schapenvlees	Koteletten	Door folie te plaatsen tussen de stukjes vlees of door ze individueel te verpakken	4-8
		Geroosterd vlees	Door ze in stukken te verpakken in een koelkastzak of door ze dicht op elkaar te verpakken	4-8
		Blokjes	Door het gehakte vlees te verpakken in een koelkastzak of door ze dicht op elkaar te verpakken	4-8
	Rundvlees	Geroosterd vlees	Door ze in stukken te verpakken in een koelkastzak of door ze dicht op elkaar te verpakken	8-12
		Steak	Door ze in schijfjes van 2 cm dik te snijden en folie te plaatsen tussenin of door ze dicht op elkaar te verpakken	8-12
		Blokjes	In kleine stukjes	8-12
		Gekookt vlees	Door ze in kleine stukjes te verpakken in een koelkastzak	8-12
	Gehakt		Zonder kruiden, in platte zakken	1-3
	Orgaanvlees (stuk)		In stukken	1-3
	Gefermenteerde worst - Salami		Moet worden verpakt, zelfs als het al een vel heeft.	1-3
	Ham		Door folie te plaatsen tussen de schijfjes	2-3
Gevogelte en wild	Kip en kalkoen		Door ze in folie te wikkelen	4-6
	Gans		Door ze in folie te wikkelen (porties mogen niet groter zijn dan 2,5 kg)	4-6
	Eend		Door ze in folie te wikkelen (porties mogen niet groter zijn dan 2,5 kg)	4-6
	Hert, konijn, ree		Door ze in folie te wikkelen (porties mogen niet groter zijn dan 2,5 kg en hun beenderen moeten worden verwijderd)	6-8
Vis en zeevruchten	Zoetwatervis (Forel, karper, meerval)		2	
	Magere vis (zeebaars, tarbot, tong)		na een grondige reiniging van de binnenzijde en de schubben moeten ze worden gewassen en gedroogd.	
	Vette vis (bonito, makreel, blauwbaars, zeebaarbeel, ansjovis)		De staart en de kop moeten worden weggesneden indien nodig.	2-4
	Schaaldieren		Gereinigd en in zakken	4-6
	Kaviaar		In de verpakking, in een aluminium of plastic container	2-3

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

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

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

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

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

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

Vriesvak Instelling	Koelvak Instelling	Opmerkingen
-20°C	4°C	Dit is de standaard, aanbevolen instelling. Deze instelling is aanbevolen als de omgevingstemperatuur lager is dan 30°C.

Snel invriezen

1. Schakel de Snel-invriezen functie in 24 uur voor verse etenswaren in het vriesvak plaatst.
2. 24 uur nadat u de knop hebt ingedrukt, plaatst u eerst uw etenswaren die u wilt invriezen op de tweede plank met een hoger vriesvermogen.
3. Wanneer de snel invriezen functie wordt ingeschakeld, schakelt deze na een tijdje automatisch uit.

Diepvriezer details

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

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

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

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

Kook de groenten en filter het water om de ingevroren bewaartijd te verlengen. Plaats de etenswaren in luchtdichte verpakkingen na het filteren en plaats ze in het vriesvak. Bananen, tomaten, sla, selderie, gekookte eieren, aardappelen en gelijkaardige etenswaren mogen nooit worden ingevroren. Als deze etenswaren bevroren zijn, heeft dit al-

leen een negatieve impact op de voedingswaarden en kwaliteit van de etenswaren. Bederving die de gezondheid van de gebruiker in gevaar brengt, is niet mogelijk.

De etenswaren plaatsen

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

Vakken in het koelvak: Etenswaren in potten, afgedekte platen en containers, eieren (in een afgedekte container)

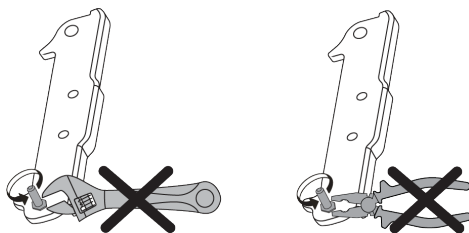
Koelvak deurvakken: kleine en verpakte etenswaren of drank

Crisper: groenten en fruit

Vak voor verse etenswaren: delicatessen (ontbijt etenswaren, vleesproducten die op korte termijn worden verbruikt)

6.2 De openingszijde van de deur omdraaien

De openingszijde van de deur van uw koelkast kan worden omgedraaid in overeenstemming met de locatie waar u ze plaatst. Als u de deur wilt omdraaien, moet u zeker beroep doen op de dichtstbijzijnde geautoriseerde service.



BEWIJS VAN AFSTAND

Sommige (eenvoudige) defecten kunnen correct worden behandeld door de eindgebruiker zonder dat dit aanleiding geeft tot veiligheidsproblemen of een onveilig gebruik, op voorwaarde dat ze worden uitge-

voerd binnen de limieten en in overeenstemming met de volgende instructies (zie het hoofdstuk "Zelf-reparatie").

Om die reden, tenzij anderzijds toegelaten in het onderstaande hoofdstuk 'Zelf-reparatie', moeten reparaties worden uitgevoerd

door geregistreerde professionele monteurs om veiligheidsproblemen te voorkomen. Een geregistreerde professionele monteur is een professionele monteur die toegang heeft gekregen tot de instructies en de lijst met reserveonderdelen van dit product door de fabrikant, in overeenstemming met de methoden beschreven in wetsbesluiten in overeenstemming met Richtlijn 2009/125/EC.

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

Zelf-reparatie

De eindgebruiker kan de volgende reserveonderdelen zelf repareren: deur handgrepen, scharnieren, schotels, manden en deuropakkingen (een bijgewerkte lijst is ook beschikbaar <https://parts-selfservice.europeanappliances.com> vanaf 1 maart 2021). Bovendien, om de veiligheid van het product te garanderen en het risico van ernstig letsel te voorkomen, moet de vermelde zelfreparatie worden uitgevoerd in overeenstemming met de instructies in de handleiding voor zelf-reparatie of die beschikbaar zijn in <https://parts-selfservice.europeanappliances.com>. Uit veiligheidsoverwegingen moet u de stekker van het product loskoppelen voor u zelf-reparatie probeert uit te voeren.

Reparaties en pogingen tot reparaties door eindgebruikers van onderdelen die niet zijn omvat in deze lijst en/of waarbij de instructies in de handleiding voor zelf-reparatie of die beschikbaar zijn in <https://parts-selfservice.europeanappliances.com> niet worden nageleefd, kunnen resulteren in veiligheids-

problemen die niet kunnen worden toegevoegd aan Whirlpoolen deze zullen de garantie van het product nietig verklaren.

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

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

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

De reserveonderdelen van uw koelkast die u hebt gekocht, zullen 10 jaar lang beschikbaar blijven. Tijdens deze periode zijn de originele reserveonderdelen beschikbaar voor de correcte werking van de koelkast. De minimale duur van de garantie van de koelkast die u hebt gekocht, is 24 maanden.

Dit product is uitgerust met een lichtbron van de "G"-energieklasse.

De lichtbron in dit product mag enkel worden vervangen door een professionele reparateur..

Bitte lesen Sie zunächst dieses Handbuch

Lieber Kunde,

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

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





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

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

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



Lesen Sie die Bedienungsanleitung.

 ENERGY 	Die in der Produktdatenbank gespeicherten Modellinformationen können über die folgende Website und die Suche nach Ihrer Modellkennung (*) auf dem Energieetikett abgerufen werden. https://eprel.ec.europa.eu/
SUPPLIER'S NAME _____ MODEL IDENTIFIER → (*)  	


Bitte scannen Sie den QR-Code an Ihrem Gerät für weitere Informationen.



1 Umwelthinweise

1.1 Entsorgung des Verpackungsmaterials

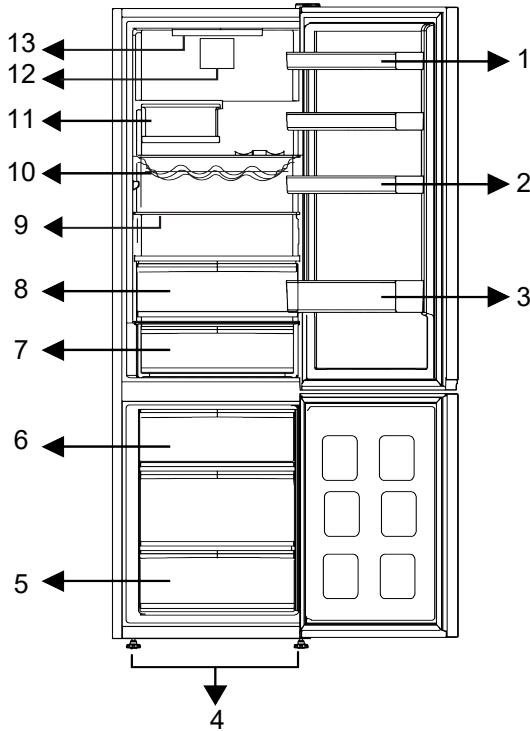
Das Verpackungsmaterial ist wiederverwertbar und ist mit dem Recycling-Symbol

gekennzeichnet .

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

DE

2 Ihr Kühlschrank



1 * Verstellbare Türregale

3 * Flaschenablage

5 * Gefrierfach

7 * Kühllagerschublade

9 * Verstellbare Regale

11 * Faltbare Flaschenablage

13 * Beleuchtungslampe

2 Eierablage

4 * Verstellbare Vorderfüße

6 * Eisbehälter

8 * Gemüsefach

10 * Flaschen-/Weinablage

12 * Lüfter

***Optional:** Die Abbildungen in dieser Bedienungsanleitung sind schematisch und stimmen möglicherweise nicht genau mit Ihrem

Produkt überein. Wenn Ihr Produkt nicht die relevanten Teile enthält, beziehen sich die Informationen auf andere Modelle.

3 Aufstellung

Lesen Sie zuerst die „Sicherheitshinweise“.

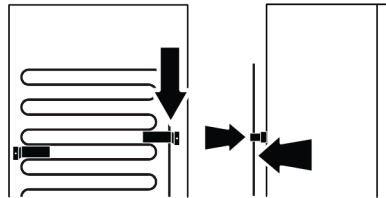
3.1 Richtiger Ort für die Installation

Wenden Sie sich für die Montage des Geräts an den autorisierten Kundendienst. Um das Gerät für die Installation vorzubereiten, lesen Sie die Informationen in der Bedienungsanleitung und stellen Sie sicher, dass die Strom- und Wasserleitungen den Anforderungen entsprechen. Wenn dies nicht der Fall ist, wenden Sie sich an einen Elektriker und einen Monteur, um die Versorgungsleitungen entsprechend zu installieren.

- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene Fläche, um Vibrationen zu vermeiden.
- Stellen Sie das Produkt mindestens 30 cm von Heizung, Herd und ähnlichen Wärmequellen und mindestens 5 cm von Elektroöfen entfernt auf.
- Wenn Sie zwei Kühlschränke nebeneinander aufstellen, müssen Sie einen Mindestabstand von wenigstens 4 cm zwischen beiden Geräten einhalten.
- Das Gerät ist vor direkter Sonneneinstrahlung und Hitze geschützt an einem trockenen Ort aufzustellen.
- Ihr Produkt benötigt eine ausreichende Luftzirkulation, um effizient zu funktionieren. Wenn Sie das Gerät in eine Nische stellen, denken Sie daran, mindestens 5 cm Abstand zwischen dem Produkt und der Decke, der Rückwand und den Seitenwänden zu lassen.
- Prüfen Sie, ob die Rückwand-Abstandsschutzkomponente an ihrem Standort vorhanden ist (falls mit dem Produkt geliefert).
- Wenn die Komponente nicht verfügbar ist oder verloren geht oder heruntergefallen ist, positionieren Sie das Produkt so, dass zwischen der Rückseite des Produkts und der Wand des Raums mindestens 5 cm Abstand verbleiben. Der Freiraum an der Rückseite ist wichtig für den effizienten Betrieb des Produkts.

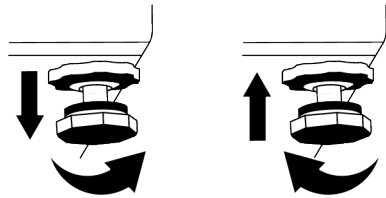
3.2 Anbringen der Kunststoffkeile

Der Kondensator des Kühlschranks befindet sich auf der Rückseite. Um den Stromverbrauch zu minimieren und die Energieeffizienz zu erhöhen, müssen der obere und untere Teil des Kondensators nach hinten gezogen und wie in der Abbildung gezeigt gesichert werden. Wenn der Kondensator nach hinten gezogen wird, rasten die Halterungen ein und die Position des Kondensators ist gesichert.



3.3 Einstellen der FüÙe

Wenn sich das Gerät nicht im Gleichgewicht befindet, stellen Sie die vorderen verstellbaren FüÙe ein, indem Sie sie nach rechts oder links drehen.



3.4 Warnung vor heißer Oberfläche!

Die Seitenwände Ihres Produkts sind mit Kühlerrohren ausgestattet, um das Kühlsystem zu verbessern. Hochdruckflüssigkeit kann durch diese Oberflächen fließen und heiÙe Oberflächen an den Seitenwänden verursachen. Dies ist normal und erfordert keine Wartung.

4 Produktbedienung

Lesen Sie zuerst die „Sicherheitshinweise“.

- Das Gerät darf nur zur Aufbewahrung von Lebensmitteln verwendet werden.
- Schalten Sie das Wasserventil aus, wenn Sie nicht zu Hause sind (z.B. im Urlaub) und die Eismaschine oder den Wasserspender längere Zeit nicht benutzen. Andernfalls können Wasserlecks auftreten.

5 Vorbereitung

Lesen Sie zuerst die „Sicherheitshinweise“.

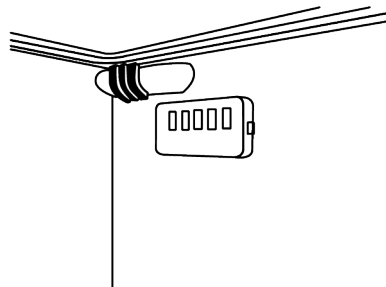
5.1 Was man zum Energiesparen tun kann

- Dieses Kühlgerät ist nicht für die Verwendung als Einbaugerät vorgesehen
- Wenn Lebensmittel in das Gerät gelegt werden, muss auf ausreichend Abstand im Geräteinnenraum geachtet werden, um die für die Kühlung erforderliche Luftzirkulation nicht zu behindern.
- Da heiße und feuchte Luft nicht direkt in Ihr Produkt eindringt, wenn die Türen nicht geöffnet werden, optimiert sich Ihr Produkt unter Bedingungen, die zum Schutz Ihrer Lebensmittel ausreichen. Unter diesen Umständen arbeiten Funktionen und Komponenten wie Kompressor, Lüfter, Heizung, Abtauung, Beleuchtung, Display usw. bedarfsgerecht und mit minimalem Energieverbrauch.
- Falls mehrere Optionen vorhanden sind, müssen Glasböden so platziert werden, dass die Luftauslässe an der Rückwand nicht blockiert werden und vorzugsweise so, dass die Luftauslässe unterhalb des Glasbodens bleiben. Diese Kombination kann dazu beitragen, die Luftverteilung und die Energieeffizienz zu verbessern.
- Es wird dringend empfohlen, bei der Lagerung die untere Schublade zu verwenden.
- Für eine optimale Leistung kann die Schnellgefrierfunktion (sofern verfügbar) in den 24 Stunden eingestellt werden, bevor Sie frische Lebensmittel in das Gefrierfach räumen.

Ausstecken des Produkts

- Entfernen Sie die Lebensmittel, um Gerüche zu vermeiden.
- Warten Sie, bis das Eis geschmolzen ist, reinigen Sie den Innenraum und lassen Sie ihn trocknen; lassen Sie die Türen offen, um eine Beschädigung der inneren Kunststoffteile zu vermeiden.

- In den meisten Fällen reichen 24 Stunden für die Schnellgefrierfunktion, nachdem frische Lebensmittel in das Gefrierfach gelegt wurden. Nach einiger Zeit deaktiviert sich die Schnellgefrierfunktion automatisch.
- Wenn nur eine geringe Menge frischer Lebensmittel eingefroren werden, kann die Schnellgefrierfunktion nach kurzer Zeit ausgeschaltet werden, um Energie zu sparen.
- Abhängig von den Eigenschaften des jeweiligen Modells kann das Auftauen von Tiefkühlware im Frischfach Energie sparen und die Qualität der auftauenden Lebensmittel bewahren.
- Um die maximale Menge an Lebensmitteln in das Gefrierfach Ihres Kühlschranks zu laden, sollten die oberen Schubladen herausgenommen und die Lebensmittel auf die Draht-/Glasböden gelegt werden.
- Platzieren Sie die Lebensmittel wie unten gezeigt und achten Sie auf ausreichend Abstand zu Temperatursensor für das Kühlfach. Wenn sie mit dem Sensor in Berührung kommen, kann der Energieverbrauch des Geräts steigen.



- Durch das Lagern von Lebensmitteln im Kühl- oder im Kaltlagerfach entsprechend dem jeweiligen Lagerbedarf sparen Sie Energie.
- Lebensmittelverpackungen dürfen nicht in direktem Kontakt mit dem Temperatursensor im Gefrierfach stehen.

5.2 Erste Verwendung

Bevor Sie das Gerät das erste Mal verwenden, achten Sie darauf, alle Vorbereitungen gemäß dieser Bedienungsanleitung, insbesondere wie in den Abschnitten „Wichtige Hinweise zur Sicherheit“ und „Aufstellung“ beschrieben, durchzuführen.

- Für eine einwandfreie Funktion des Kühlmittelkreislaufs warten Sie bitte mindestens zwei Stunden, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.
- Lassen Sie das leere Gerät mindesten 6 Stunden lang laufen. In dieser Zeit sollte die Gerätetür, nur geöffnet werden, wann die absolut notwendig ist.
- Die Temperaturänderung, die durch das Öffnen und Schließen der Tür während der Verwendung des Produkts verursacht wird, kann normalerweise zu Kondenswasserbildung führen, die auf Tür-/Korpusregalen und Glaswaren in das Produkt gestellt werden.
- Wenn der Kompressor sich einschaltet, ist ein Geräusch zu hören. Es ist normal, dass das Produkt Geräusche macht, auch wenn der Kompressor nicht läuft, da im Kühlsystem Flüssigkeit und Gas komprimiert werden können.
- Es ist normal, dass die vorderen Ränder des Geräts warm sind. Diese sind so gestaltet, dass sie erwärmen, um Kondensation zu vermeiden.
- Bei einigen Modellen schaltet sich die Anzeigetafel 1 Minuten nach dem Schließen der Tür automatisch aus. Sie wird wieder aktiviert, wenn die Tür offen ist oder eine beliebige Taste gedrückt wird.

Bedienfeld des Geräts

Sie finden ausführliche Informationen zu diesem Abschnitt auf unserer Website. Scannen Sie dazu einfach den QR-Code auf Seite 2.

6 Verwendung des Geräts

6.1 Aufbewahrung von Lebensmitteln in Ihrem Gerät

Aufbewahrung von Lebensmitteln im Kühlfach und Kaltlagerfach

- Die Temperatur des Fachs steigt stark an, wenn die Fachtür häufig geöffnet und geschlossen wird und lange Zeit offen bleibt; dies kann die Lebensdauer der Lebensmittel verkürzen und zum Verderben der Lebensmittel führen.
- Um Geruchs- und Geschmacksveränderungen zu vermeiden, sollten die Lebensmittel in geschlossenen Behältern aufbewahrt werden.
- Um eine bessere und gleichmäßige Kühlung zu erreichen, legen Sie die Lebensmittel getrennt voneinander so ein, dass die kalte Luft durch sie hindurchströmen kann.
- Sorgen Sie für Luftzirkulation, indem Sie einen Zwischenraum zwischen den Lebensmitteln und der Innenwand lassen. Wenn Sie die Lebensmittel an die Rückwand lehnen, können sie einfrieren.
- Bringen Sie gekochte warme Speisen auf Zimmertemperatur, bevor Sie diese in den Kühlschrank stellen. Dann können Sie die lauwarmen Speisen in die unteren Fächer des Kühlschranks stellen. Warme

Speisen sollten nicht in die Nähe schnell verderblicher Lebensmittel gestellt werden.

- Achten Sie besonders darauf, die als gefroren verkauften Lebensmittel nicht mit den frischen Lebensmitteln zu vermischen.
- Aufbewahrung Ihrer Tiefkühlkost im Kaltlagerfach. Auf diese Weise können Sie das Kaltlagerfach durch die Verwendung von Tiefkühlkost kühlen und Energie sparen.
- Lagern Sie unreife Südfrüchte (Mango, Melonen, Papaya, Banane, Ananas) im Kühlschrank, um den Reifeprozess zu beschleunigen. Dies ist nicht empfehlenswert, da sich dadurch die Lagerzeit verkürzt.
- Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und anderes Wurzelgemüse sollten Sie nicht im Kühlschrank, sondern in einem dunklen und kalten Raum aufbewahren.
- Wenn Sie feststellen, dass ein Lebensmittel im Kühlschrank verdorben ist, werfen Sie es weg und reinigen Sie das Zubehör, das mit dem Lebensmittel in Berührung gekommen ist.
- Um Speisen wie Suppen und Eintöpfe, die in großen Töpfen gekocht werden, schnell abzukühlen, können Sie sie in eigenen flachen Behältern in den Kühlschrank stellen.
- Stellen Sie unverpackte Lebensmittel nicht neben Eier.
- Bewahren Sie Obst und Gemüse getrennt auf und lagern Sie jede Sorte zusammen (z.B. Äpfel mit Äpfeln, Karotten mit Karotten).
- Nehmen Sie grünes Gemüse aus dem Plastikbeutel und legen Sie es in den Kühlschrank, nachdem Sie es in ein Pa-

piertuch oder ein Trockentuch eingewickelt haben. Wenn Sie diese Art von Lebensmitteln waschen, bevor Sie sie in den Kühlschrank stellen, denken Sie daran, sie zu trocknen.

- Sie können sowohl eine feuchte Umgebung schaffen als auch für einen Luftstrom sorgen, indem Sie Obst und Gemüse, die zum Austrocknen neigen, in perforierten oder unverschlossenen Plastiktüten aufbewahren.
- Abgesehen von den Fällen, in denen in der Umgebung extreme Bedingungen herrschen, bleiben die Lebensmittel sowohl im Kaltlagerfach als auch im Gefrierfach länger frisch, wenn Sie Ihr Produkt (auf der Tabelle der empfohlenen Werte) auf die angegebenen Werte einstellen.
- Bitte lagern Sie keine kälteempfindlichen Gemüsesorten, wie etwa Blattgemüse, Tomaten oder Gurken im Kaltlagerfach. Wenn Sie Kaltlagerfach zur Aufbewahrung von Gemüse benötigen, stellen Sie bitte auf dem Steuerpanel Ihres Kühlschranks als Temperatur von mindestens 5°C ein.

Aufbewahrung von Lebensmitteln im Kühlfach

Im Kaltlagerfach kann die Temperatur der im Gerät gelagerten Lebensmittel zwischen +3 °C und -3 °C variieren. Die Temperatur im Kaltlagerfach kann unter 0°C fallen und ist daher nicht für die Lagerung von frischem Obst und Gemüse geeignet. Wenn Sie frische Lebensmittel in den Kühlschrank aufbewahren müssen, stellen Sie bitte die Temperatur Ihres Kühlschranks auf mindestens 5°C ein.

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

Lagerung von Lebensmitteln im Gefrierfach

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

- Bringen Sie beim Einfrieren frischer Lebensmittel diese nicht mit bereits gefrorenen Lebensmitteln in Kontakt. Andernfalls werden die gefrorenen Lebensmittel aufgetaut.

Aufbewahrung der Lebensmittel, die tiefgekühlt verkauft werden

- Halten Sie sich bei der Lagerung von Lebensmitteln an die in diesen Anweisungen angegebenen Zeiträume.
- Um die Qualität der Lebensmittel zu schützen, sollten Sie die Zeitspanne zwischen Kauf und Lagerung so kurz wie möglich halten.
- Kaufen Sie Tiefkühlkost, die bei -18 °C oder niedrigeren Temperaturen gelagert wird.
- Vermeiden Sie den Kauf von Lebensmitteln, deren Verpackungen mit Eis usw. bedeckt sind. Dies bedeutet, dass das Produkt teilweise aufgetaut und wieder eingefroren werden könnte. Die Temperatur wirkt sich auf die Qualität der Lebensmittel aus.
- Beachten Sie bitte die durch den jeweiligen Hersteller vorgegebenen Lagerungszeiten. Nehmen Sie nur so viele Lebensmittel aus dem Gefrierschrank, wie Sie benötigen.
- Abgesehen von den Fällen, in denen in der Umgebung extreme Bedingungen herrschen, bleiben die Lebensmittel sowohl im Frischfach als auch im Gefrier-

fach länger frisch, wenn Sie Ihr Produkt (auf der Tabelle der empfohlenen Werte) auf die angegebenen Werte einstellen.

- Wenn das Frischhaltefach auf eine niedrigere Temperatur eingestellt ist, kann frisches Obst und Gemüse teilweise gefroren sein.

- Die Zwei-Sterne-Fächer sind für vorgefrorene Lebensmittel geeignet. Eiscreme und Eiswürfel können darin aufbewahrt werden.
- Frieren Sie Lebensmittel nur im 4-Sterne-Fach ein.

Fleisch und Fisch		Vorbereitung		Längste Lagerzeit (Monat)
Fleischprodukte	Kalb	Steak	Schneiden Sie sie 2 cm dick und legen Sie Folie dazwischen oder wickeln Sie sie fest mit Stretch ein	6-8
		Rösten	Packen Sie die Fleischstücke in einen Kühlschrankbeutel oder wickeln Sie sie fest mit Stretch ein	6-8
		Würfel	In kleinen Stücken	6-8
		Schnitzel, Koteletts	Indem Sie Folie zwischen geschnittene Scheiben legen oder einzeln mit Stretch einwickeln	6-8
	Hammelfleisch	Koteletts	Indem Sie Folie zwischen Fleischstücken legen oder einzeln mit Stretch einwickeln	4-8
		Rösten	Packen Sie die Fleischstücke in einen Kühlschrankbeutel oder wickeln Sie sie fest mit Stretch ein	4-8
		Würfel	Packen Sie das zerkleinerte Fleisch in einen Kühlschrankbeutel oder wickeln Sie sie fest mit Stretch ein	4-8
	Rindfleisch	Rösten	Packen Sie die Fleischstücke in einen Kühlschrankbeutel oder wickeln Sie sie fest mit Stretch ein	8-12
		Steak	Schneiden Sie sie 2 cm dick und legen Sie Folie dazwischen oder wickeln Sie sie fest mit Stretch ein	8-12
		Würfel	In kleinen Stücken	8-12
	Gekochtes Fleisch	Durch Verpacken in kleinen Stücken in einem Kühlschrankbeutel	8-12	
	Hackfleisch	Ohne Gewürze in flachen Beuteln	1-3	
	Innereien (Stück)	In Stücken	1-3	
	Fermentierte Wurst - Salami	Es sollte auch dann verpackt sein, wenn es ein Gehäuse hat.	1-3	
	Schinken	Durch Platzieren von Folie zwischen geschnittenen Scheiben	2-3	
Geflügel und Jagdtiere	Huhn und Pute	Durch Einwickeln in Folie	4-6	
	Gans	Durch Einwickeln in Folie (Portionen sollten 2,5 kg nicht überschreiten)	4-6	
	Ente	Durch Einwickeln in Folie (Portionen sollten 2,5 kg nicht überschreiten)	4-6	
	Hirsch, Kaninchen, Reh	Durch Einwickeln in Folie (Portionen sollten 2,5 kg nicht überschreiten und ihre Knochen sollten getrennt werden)	6-8	

Fleisch und Fisch		Vorbereitung	Längste Lagerzeit (Monat)
Fisch und Meeresfrüchte	Süßwasserfische (Forelle, Karpfen, Kranich, Wels)	Nach gründlicher Reinigung der Innenseite und der Schuppen sollten diese gewaschen und getrocknet werden, und die Schwanz- und Kopfteile sollten bei Bedarf geschnitten werden.	2
	Magerer Fisch (Wolfsbarsch, Steinbutt, Seezunge)		4-6
	Fetthaltiger Fisch (Bonito, Makrele, Bluefish, Rotbarbe, Sardelle)		2-4
	Schaltiere	Gereinigt und in Säcken	4-6
	Kaviar	In seiner Verpackung in einem Aluminium- oder Kunststoffbehälter	2-3

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

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

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

Milchprodukte	Vorbereitung	Längste Lagerzeit (Monat)	Lagerbedingungen
Käse (außer Feta-Käse)	Durch Platzieren von Folie zwischen geschnittenen Scheiben	6-8	Es kann zur kurzfristigen Lagerung in der Originalverpackung aufbewahrt werden. Zur Langzeitlagerung sollte es auch in Aluminium- oder Kunststoffolie eingewickelt werden.
Butter, Margarine	In eigener Verpackung	6	In eigener Verpackung oder in Plastikbehältern

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

„Die Menge an frischen Lebensmitteln, die für einen bestimmten Zeitraum eingefroren werden kann, ist auf dem Typenschild angegeben.“

Gefrierfach Einstellung	Kühlfach Einstellung	Bemerkungen
-20°C	4°C	Das ist die standardmäßige, empfohlene Einstellung. Diese Einstellung wird empfohlen, wenn die Umgebungstemperatur unter 30°C liegt.

Schnelleinfrieren

1. Aktivieren Sie die Schnellgefrierfunktion 24 Stunden vor dem Einlegen Ihrer frischen Lebensmittel.
2. Nach 24 Stunden nach dem Drücken der Taste legen Sie die Lebensmittel, die Sie einfrieren möchten, in das zweite Regal mit höherer Gefrierkapazität.
3. Die einmal aktivierte Schnellgefrierfunktion schaltet sich nach einer gewissen Zeit automatisch ab.

Gefrierschrank Details

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

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

Sie können die Lebensmittel über Monate frisch halten (im Gefrierschrank bei Temperaturen von oder niedriger als -18 °C Grad).

Die einzufrierenden Lebensmittel dürfen nicht mit bereits tiefgekühlten Produkten in Berührung kommen, um ein teilweises Auftauen zu verhindern.

Blanchieren Sie das Gemüse und gießen Sie das Wasser ab, um die Lagerzeit bei Tiefkühlung zu verlängern. Legen Sie das Gefriergut nach dem Abgießen in luftdichte Verpackungen und dann in das Gefrierschrank. Bananen, Tomaten, Salat, Sellerie, gekochte Eier, Kartoffeln und vergleichbare Lebensmittel dürfen nicht eingepackt werden. Wenn diese Lebensmittel eingefroren werden, werden nur der Nährwert und die Verzehreigenschaften beeinträchtigt. Eine Verrottung, die die menschliche Gesundheit bedroht, kommt nicht in Frage.

Platzierung der Lebensmittel

Regale im Gefrierfach: Verschiedene Tiefkühlkost wie Fleisch, Fisch, Eiscreme, Gemüse usw.

Regale im Kühlfach: Lebensmittel in Töpfen, Behältern mit Deckeln und Verschlusskappen, sowie Eier (geschlossenen Gefäßen)

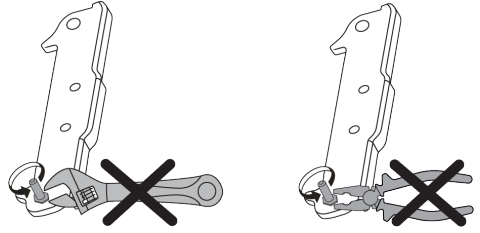
Kühlfachtürregale: Kleine und verpackte Lebensmittel oder Getränke

Gemüsefach: Gemüse und Obst

Fach für frische Lebensmittel: Feinkostprodukte (Frühstücksprodukte, Fleischprodukte, die in kurzer Zeit verzehrt werden)

6.2 Umkehren der Türöffnungsseite

Die Türöffnungsseite Ihres Kühlschranks kann je nach Aufstellort umgedreht werden. Wenn Sie dies benötigen, sollten Sie unbedingt den nächsten autorisierten Service anrufen.



HAFTUNGSAUSSCHLUSS

Einige (einfache) Störungen können vom Endbenutzer in angemessener Weise behoben werden, ohne dass Sicherheitsprobleme oder eine unsichere Verwendung auftreten, vorausgesetzt, sie werden innerhalb der Grenzen und in Übereinstimmung mit den folgenden Anweisungen durchgeführt (siehe Abschnitt "Selbstreparatur").

Sofern im Abschnitt "Selbstreparatur" nichts anderes angegeben ist, müssen Reparaturen von registrierten Fachwerkstätten durchgeführt werden, um Sicherheitsprobleme zu vermeiden. Eine registrierte professionelle Reparaturwerkstatt ist eine professionelle Reparaturwerkstatt, die vom Hersteller gemäß den in den Rechtsakten gemäß der Richtlinie 2009/125/EG beschriebenen Methoden Zugang zu den Anweisungen und der Ersatzteilliste dieses Produkts erhalten hat.

Allerdings darf nur der Kundendienst (d.h. die autorisierte Fachwerkstatt), den Sie über die in der Bedienungsanleitung/Garantiekarte angegebene Telefonnummer oder über Ihren Vertragshändler erreichen können, Serviceleistungen im Rahmen der Garantiebedingungen erbringen. Bitte beachten Sie daher, dass bei Reparaturen durch professionelle (die nicht autorisiert sind durch) Whirlpool-Techniker die Garantie erlischt.

Selbstreparatur

Folgende Ersatzteile können durch den Endverbraucher allein repariert werden: Türgriffe, Türscharniere, Schalen, Körbe und Türdichtungen (eine aktualisierte Liste ist ab dem 1. März 2021 ebenfalls <https://parts-selfservice.europeanappliances.com> verfügbar).

Um die Sicherheit des Produkts zu gewährleisten und die Gefahr schwerer Verletzungen zu vermeiden, müssen die erwähnten Selbstreparaturen gemäß den Anweisungen in der Bedienungsanleitung für die Selbstreparatur durchgeführt werden, die in <https://parts-selfservice.europeanappliances.com> verfügbar sind. Ziehen Sie zu Ihrer Sicherheit den Netzstecker, bevor Sie versuchen, das Gerät selbst zu reparieren.

Reparatur- und Instandsetzungsversuche durch den Endbenutzer für Teile, die nicht in dieser Liste enthalten sind, und/oder die nicht gemäß den Anweisungen in den Benutzerhandbüchern für die Selbstreparatur oder den in der <https://parts-selfservice.europeanappliances.com> verfügbaren Anweisungen durchgeführt werden, können zu Sicherheitsproblemen führen, die nicht der Whirlpool zuzuschreiben sind, und machen die Garantie des Produkts ungültig.

Daher wird den Endnutzern dringend empfohlen, von Reparaturversuchen abzusehen, die nicht in der genannten Ersatzteilliste aufgeführt sind, und sich in solchen Fällen an autorisierte Fachreparaturbetriebe oder

registrierte Fachreparaturbetriebe zu wenden. Im Gegenteil, solche Versuche können Sicherheitsprobleme verursachen und das Produkt beschädigen und in der Folge Feuer, Überschwemmungen, Stromschläge und schwere Personenschäden hervorrufen.

Beispielsweise müssen die folgenden Reparaturen von autorisierten Fachwerkstätten oder registrierten Fachwerkstätten durchgeführt werden: Kompressor, Kühlkreislauf, Hauptplatine, Inverterplatine, Displayplatine usw.

Der Hersteller/Verkäufer kann in keinem Fall haftbar gemacht werden, wenn der Endverbraucher die oben genannten Punkte nicht beachtet.

Die Ersatzteilverfügbarkeit des von Ihnen gekauften Kühlschranks beträgt 10 Jahre, während dieser Zeit sind Originalersatzteile für den ordnungsgemäßen Betrieb des Kühlschranks verfügbar.

Die Mindestgarantiedauer für den von Ihnen gekauften Kühlschrank beträgt 24 Monate.

Dieses Produkt ist mit einer Lichtquelle der Energieklasse "G" ausgestattet.

Die Lichtquelle in diesem Produkt darf nur von einer professionellen Reparaturwerkstatt ausgetauscht werden.

Nejdříve si přečtěte tento návod!

Vážení zákazníci

Děkujeme, že jste si vybrali tento výrobek .

Zaregistrujte své produkty na www.register10.eu




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

Dbejte na všechny informace a varování uvedené v uživatelské příručce. Tímto způsobem budete chránit sebe a svůj výrobek před možnými nebezpečími. Uschovejte 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.

	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.
SUPPLIER'S NAME	MODEL IDENTIFIER → (*)
	


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

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



1 Pokyny pro ochranu životního prostředí

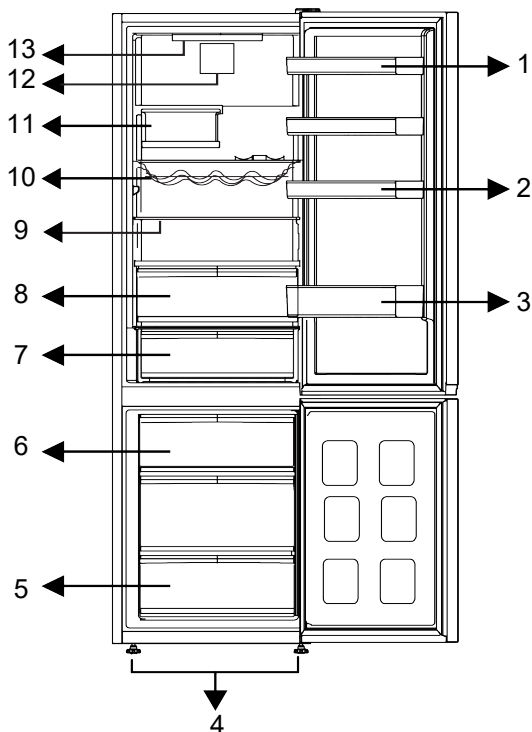
1.1 Likvidace obalových materiálů

Obalový materiál je recyklovatelný a je označen recyklačním symbolem .

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

CS

2 Vaše chladnička



- | | |
|---------------------------------|--------------------------------|
| 1 * Nastavitelná dveřní polička | 2 * Polička na vejce |
| 3 * Police pro láhve | 4 * Nastavitelné přední nohy |
| 5 * Přeřrádky mrazáku | 6 * Nádoba na led |
| 7 * Chladicí zásuvka | 8 * Nádoba na ovoce a zeleninu |
| 9 * Nastavitelné police | 10 * Police pro láhve/víno |
| 11 * Skládací police na láhve | 12 * Ventilátor |
| 13 * Lampa osvětlení | |

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

3 Instalace

Nejdříve si přečtěte "Bezpečnostní pokyny"!

3.1 Správné místo pro instalaci

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

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

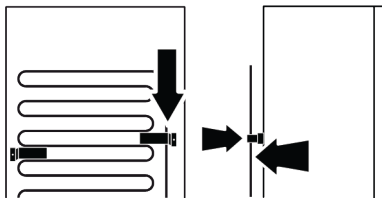
4 Provoz spotřebiče

Nejdříve si přečtěte "Bezpečnostní pokyny"!

- Výrobek se používá pouze pro skladování potravin.

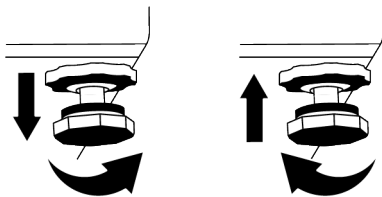
3.2 Pripevnění plastových klínů

Kondenzátor chladničky se nachází v zadní části. Aby se minimalizovala spotřeba energie a zvýšila energetická účinnost, horní a dolní část kondenzátoru se musí stáhnout dozadu a zajistit tak, jak je znázorněno na obrázku. Když se kondenzátor zatáhne dozadu, konzoly se zajistí a poloha kondenzátoru se zajistí.



3.3 Nastavení nožek

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



3.4 Výstraha před horkým povrchem

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

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

Odpojení výrobku od sítě

- Odstraňte něj jídlo, z důvodu zabránění zápachu,

5 Příprava

Nejdříve si přečtete "Bezpečnostní pokyny"!

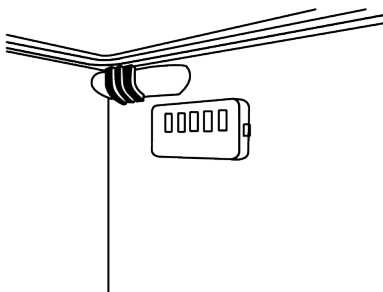
5.1 Co udělat pro úsporu energie

- Tento chladicí spotřebič není určen k používání jako vestavný spotřebič.
- Při nakládání potravin nechte v chladničce dostatek místa pro zajištění dostatečné cirkulace vzduchu pro chlazení.
- Protože horký a vlhký vzduch se nedostane přímo do vašeho výrobku, když nejsou dvířka zavřená, výrobek se optimalizuje ve stávajících podmínkách tak, aby jídlo uvnitř bylo bezpečně chráněno. Za těchto okolností budou funkce a součásti, jako jsou kompresor, ventilátor, 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.
- 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.

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

CS

- V závislosti na funkcích tohoto výrobku; rozmrazování zmrazených potravin v chladnějším prostoru zajistí úsporu energie a zachování kvality potravin.
- Chcete-li do mrazicího prostoru chladničky vložit maximální množství potravin, je třeba vyjmout horní zásuvky a potraviny umístit na drátěné/skleněné police.
- 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.
- Balení potravin nesmí být v přímém kontaktu se snímačem teploty umístěným v mrazicím prostoru.

5.2 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.

Ovládací panel produktu

Podrobné informace o této části naleznete na naší webové stránce naskenováním QR kódu na straně 2.

6 Používání vašeho spotřebiče

6.1 Ukládání potravin ve vašem produktu

Ukládání potravin do chladicího prostoru a chladicí složky

- Pokud se dveře přihrádky často otevírají a zavírají a zůstávají dlouho otevřené, teplota v přihrádce se výrazně zvýší, což může snížit životnost potravin a způsobit jejich znehodnocení.
- Aby nedošlo ke změně zápachu a chuti, potraviny by měly být skladovány v uzavřených nádobách.
- Chcete-li dosáhnout lepšího a homogennějšího chlazení, umístěte potraviny odděleně tak, aby jimi mohl proudit studený vzduch.
- Zajistěte proudění vzduchu ponecháním prostoru mezi potravinami a vnitřní stěnou. Pokud potraviny opřete o zadní stěnu, mohou zamrznout.
- Uvařená teplá jídla před uložením do chladničky zchladte na pokojovou teplotu. Potom můžete vlažný pokrm umístit do spodních polic chladničky. Teplé potraviny umístěte dále od potravin podléhajících zkáze.
- Dávejte pozor zejména na to, abyste nemíchali potraviny prodávané jako zmrazené s čerstvými potravinami.
- Rozmrazte své zmrazené potraviny v chladicí složce. Tímto způsobem můžete ochladit chladicí složku pomocí zmrazených potravin a ušetřit energii.
- Skladování nezralého tropického ovoce (mango, melouny, papája, banány, ananas) v chladničce může urychlit proces zrání. To se nedoporučuje, protože se tím zkrátí doba skladování.
- Cibuli, česnek, zázvor a jinou kořenovou zeleninu skladujte v tmavých a chladných prostorech, nikoli v chladničce.
- Pokud zjistíte, že se v chladničce pokazila nějaká potravina, vyhodte ji a vyčistěte příslušenství, které s ní přišlo do kontaktu.
- Abyste jídla, jako jsou polévky a dušená jídla, která se vaří ve velkých hrncích, rychle ochladila, můžete je dát do chladničky tak, že je rozdělíte do vlastních mělkých nádob.
- Nebalené potraviny umístěte mimo vaječ.

- Ovoce a zeleninu skladujte odděleně a jednotlivé druhy skladujte spolu (například jablka s jablky, mrkev s mrkví).
- Zelenou zeleninu vyjměte z plastového sáčku a po zabalení do papírového ručníku nebo sušící utěrky ji vložte do chladničky. Pokud tento typ potravin před uložením do chladničky omyjete, nezapomeňte je vysušit.
- Vlhké prostředí a zároveň proudění vzduchu vytvoříte tak, že ovoce a zeleninu, které jsou náchylné k vysychání, budete uchovávat v perforovaných nebo neuzavřených plastových sáčcích.
- Pokud je váš výrobek (v tabulce doporučených nastavených hodnot) nastaven na uvedené nastavené hodnoty, potraviny si kromě případů, kdy jsou v

prostředí extrémní okolnosti, zachovají svou čerstvost delší dobu v chladicí složce i v mrazicí složce.

- Neuchovávejte v chladicí složce zeleninu citlivou na chlad, jako jsou listová zelenina, rajčata a okurky. Pokud potřebujete použít zásuvku chladicí složky pro skladování zeleniny, ujistěte se, že ovládací panel vaší chladničky je nastaven na 5°C nebo tepleji.

Ukládání potravin v Chladicí přihrádce

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

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

Ukládání potravin v mrazicím prostoru

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

- Abyste zabránili uplynutí doby skladování, napište na obal datum, čas a název výrobku podle doby skladování různých potravin.
- Potraviny, které jste rozmrazili, rychle zkonzumujte. Rozmražené potraviny nelze znovu zmrazit, pokud nejsou tepelně zpracovány. Po rozmrazení není bezpečné konzumovat opětovně zmražené čerstvé potraviny bez tepelné úpravy.

- Při zmrazování čerstvých potravin je nedávejte do kontaktu s již zmraženými potravinami. V opačném případě se zmražené potraviny rozmrazí.

Skladování potravin, které se prodávají zmrazené

- Při skladování potravin dodržujte časové lhůty uvedené v těchto pokynech.
- V zájmu ochrany kvality potravin dodržujte co nejkratší časový interval mezi nákupní transakcí a skladováním.
- Kupujte mražené potraviny, které jsou skladovány při teplotě -18 °C nebo nižší.
- Vyhněte se nákupu potravin, jejichž obaly jsou pokryty ledem atp. To znamená, že výrobek mohl být částečně rozmražen a znovu zmražen. Teplota ovlivňuje kvalitu potravin.

- Skladujte potraviny po dobu doporučenou výrobcem. Z mrazničky vyjměte jen tolik potravin, kolik potřebujete.
- Pokud je váš výrobek (v tabulce doporučených nastavených hodnot) nastaven na uvedené nastavené hodnoty, potraviny si kromě případů, kdy jsou v prostředí extrémní okolnosti, zachovají svou čerstvost delší dobu ve složce pro čerstvé výrobky i ve složce mrazničky.
- Pokud je přihrádka na čerstvé potraviny nastavena na nižší teplotu, čerstvé ovoce a zelenina mohou být částečně zmrazeny.
- Dvouhvězdičkové přihrádky jsou vhodné pro předmražené potraviny. Lze v nich skladovat zmrzlinu a kostky ledu.
- Potraviny zmrazujte jen ve 4 hvězdičkovém prostoru.

Maso a ryby		Příprava	Nejdelší doba skladování (měsíce)	
Masné výrobky	Telecí	Steak	Nakrájejte je o tloušťce 2 cm a položte mezi ně fólii nebo jejich pevně obalte strečovou fólií	6-8
		Vyprážení	Zabalte kousky masa nebo jejich pevně obalte strečovou fólií	6-8
		Kostky	Na malé kousky	6-8
		Řízky, kotlety	Umístěním fólie mezi nakrájené plátky nebo jejich pevně obalte strečovou fólií	6-8
	Ovčí maso	Kotlety	Umístěním fólie mezi kousky masa nebo je speciálně obalte strečovou fólií	4-8
		Vyprážení	Zabalte kousky masa nebo jejich pevně obalte strečovou fólií	4-8
		Kostky	Zabalte mleté maso do mrazicího sáčku, nebo jej pevně obalte strečovou fólií	4-8
	Hovězí maso	Vyprážení	Zabalte kousky masa nebo jejich pevně obalte strečovou fólií	8-12
		Steak	Nakrájejte je o tloušťce 2 cm a položte mezi ně fólii nebo jejich pevně obalte strečovou fólií	8-12
		Kostky	Na malé kousky	8-12
		Vařené maso	Zabalte ho v malých kouscích do kapsy na mrazení	8-12
	Mleté maso		Bez koření, v plochých pytlích	1-3
	Droby (kusy)		V kouscích	1-3
	Fermentovaná klobása - salám		Je třeba je zabalit, i když mají vlastní obal.	1-3
	Šunka		Umístěním fólie mezi nakrájené plátky	2-3

Maso a ryby		Příprava	Nejdelší doba skladování (měsíce)
Drůbež a zvěřina	Kuřecí a krůtí maso	Zabalením do fólie	4-6
	Hus	Zabalením do fólie (porce by neměly přesáhnout 2,5 kg)	4-6
	Kachna	Zabalením do fólie (porce by neměly přesáhnout 2,5 kg)	4-6
	Jelen, králík, srnka	Zabalením do fólie (porce by neměly přesáhnout 2,5 kg a jejich kosti musí být odděleny)	6-8
Ryby a mořské plody	Sladkovodní ryby (pstruh, kapr, jeřáb, sumec)	Po důkladném vyčištění vnitřností a šupin jejich omyjte a vysušte a v případě potřeby jim odříznete ocasní a hlavové části.	2
	Libové ryby (mořský vlk, pakambala velká, mořský jazyk)		4-6
	Mastné ryby (bonito, makrela, luřara, parma, ančovičky)		2-4
	Měkkyši	Vyčištěné a v pytlích	4-6
	Kaviár	Ve vlastním obalu, v hliníkových nebo plastových nádobách	2-3

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

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

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

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

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

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

Části mrazáku Nastavení	Chladicí prostor Nastavení	Poznámky
-20°C	4°C	Toto je výchozí, doporučené nastavení. Toto nastavení se doporučuje, pokud je okolní teplota nižší než 30°C.

Rychlé mražení

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.

Podrobnosti o mrazničce

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

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

Potraviny které mají být zmrazeny nesmí přijít do kontaktu s již zmrazenými potravinami uvnitř mrazničky z důvodu zabránění jejich částečnému rozmrazení.

Zeleninu uvařte a vodu odfiltrujte pro prodloužení doby zmrazeného skladování. Po filtraci dejte jídlo do vzduchotěsných balení a umístěte jej v mrazničce. Banány, rajčata, hlávkový salát, celer, vařené vejce, brambory a podobné potraviny nezmrazujte. V případě, že jsou tyto potraviny zmrazeny, negativně to ovlivní jen jejich výživové hodnoty a konzumní vlastnosti. Nejedná se o hnilobu, která by ohrožovala lidské zdraví.

Umístění potravin

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

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

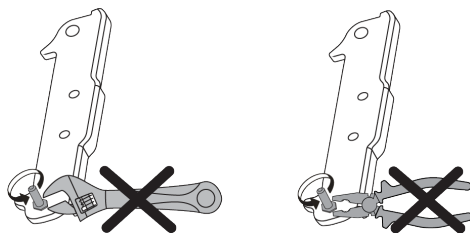
Poličky na dveřích chladicího prostoru: Malé a balené potraviny nebo nápoje

Crisper: Zelenina a ovoce

Přihrádka na čerstvé potraviny: Lahůdky (snídaně, masné výrobky spotřebované v krátkém čase)

6.2 Obrácení strany otevírání dveří

Strana otevírání dveří chladničky může být otočena podle místa, na které ji umístíte. Pokud to potřebujete udělat, vždy zavolejte nejbližší autorizovaný servis.



CS

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 opravářům, 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 oprávněni) vedou k porušení záruky.

Samoprava

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 samoprava 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 opravu 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 opravy 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





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.


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

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



1 Pokyny na ochranu životného prostredia

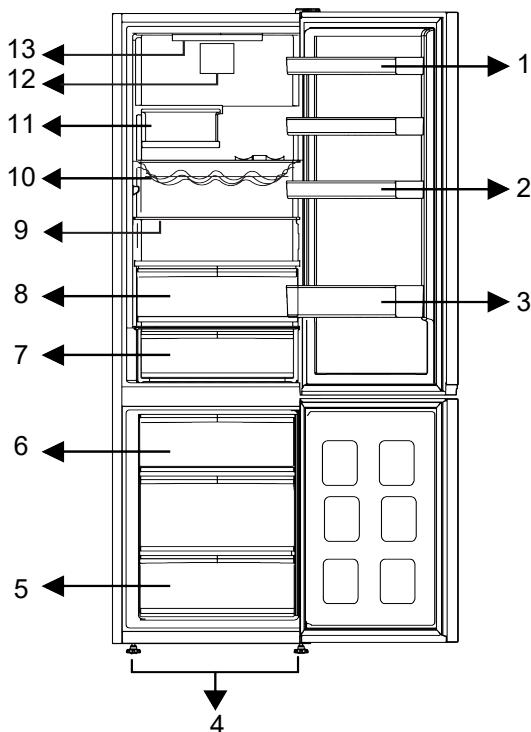
1.1 Likvidácia obalových materiálov

Obalový materiál je recyklovateľný a je označený recyklačným symbolom .

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

2 Vaša chladnička

SK



1 * Nastaviteľná dverová polička

3 * Polica na fľaše

5 * Mraziaci priestor

7 * Chladiaca zásuvka

9 * Nastaviteľné police

11 * Skladacia polica na fľaše

13 * Osvetľovacia lampička

2 * Polica pre vajčička

4 * Nastaviteľné predné nohy

6 * Držiak na ľad

8 * Nádoba na ovocie a zeleninu (Crisper)

10 * Polica na fľaše/víno

12 * Ventilátor

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

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

3 Inštalácia

Najprv si prečítajte „Bezpečnostné pokyny“!

3.1 Správne miesto pre inštaláciu

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

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

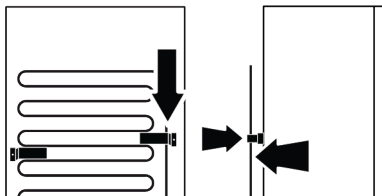
4 Prevádzka spotrebiča

Najprv si prečítajte „Bezpečnostné pokyny“!

- Výrobok sa používa iba na skladovanie potravín.

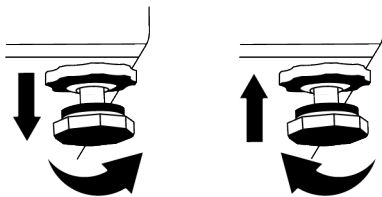
3.2 Pripevnenie plastových klinov

Kondenzátor chladničky sa nachádza v zadnej časti. Aby sa minimalizovala spotreba energie a zvýšila energetická účinnosť, horná a dolná časť kondenzátora sa musí stiahnuť dozadu a zaistiť tak, ako je znázornené na obrázku. Keď sa kondenzátor potiahne dozadu, konzoly sa zaistia a poloha kondenzátora sa zaistí.



3.3 Nastavenie nožičiek

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



3.4 Výstraha pred horúcim povrchom

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

- Ak nebudete doma (napr. dovolenka) a nebudete dlhšiu dobu používať Icematic alebo dávkovač vody, vypnite ventil vody. V opačnom prípade môže dôjsť k úniku vody.

Odpojenie výrobku od siete

- Odstráňte z neho jedlo, z dôvodu za-
bránenia vzniku zápachu,

5 Príprava

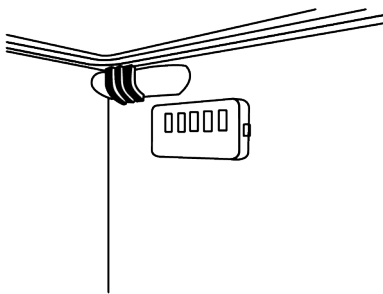
Najprv si prečítajte „Bezpečnostné pokyny“!

5.1 Čo urobiť pre úsporu energie

- Tento chladiaci spotrebič nie je určený na používanie ako vstavaný spotrebič.
- Pri vkladaní potravín ponechajte v chladničke dostatok priestoru, aby bola zabezpečená dostatočná cirkulácia vzduchu na chladenie.
- Pretože horúci a vlhký vzduch sa nedostane priamo do vášho výrobku, keď nie sú dvierka zatvorené, výrobok sa optimalizuje v existujúcich podmienkach tak, aby jedlo vo vnútri bolo bezpečne chránené. Za týchto okolností budú funkcie a súčasti, ako sú kompresor, ventilátor, ohrievač, rozmrazovač, osvetlenie, displej atď., pracovať podľa potrieb s minimálnou spotrebou energie.
- V prípade, že je k dispozícii viacero možností, sklenené police musia byť umiestnené tak, aby neboli blokované výstupy vzduchu na zadnej stene a najlepšie tak, aby výstupy vzduchu zostali pod 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.

- Počkajte, kým sa ľad roztopí, vyčistite interiér a nechajte ho vyschnúť, dvere nechajte otvorené, aby sa nepoškodili vnútorné plasty telesa.

- V závislosti na funkciách tohto výrobku; rozmrazovanie zmrazených potravín v chladnejšom priestore zaisťuje úsporu energie a zachovanie kvality potravín.
- Ak chcete do mraziaceho priestoru chladničky vložiť maximálne množstvo potravín, treba vybrať horné zásuvky a potraviny umiestniť na drôtené/sklenné police.
- 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.
- Balenia potravín nesmú byť v priamom kontakte so snímačom teploty umiestneným v mraziacom priestore.

5.2 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 dvierka výrobku by mali byť čo najviac zatvorené.
- Zmena teploty spôsobená otváraním a zatváraním dvierok počas používania výrobku môže bežne viesť ku kondenzácii na dverách/policiach a sklenených nádobách umiestnených vo výrobku.
- 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.

Ovládací panel produktu

Podrobné informácie o tejto časti nájdete na našej webovej stránke naskenovaním QR kódu na strane 2.

6 Používanie vášho spotrebiča

6.1 Ukladanie potravín vo vašom produkte

Ukladanie potravín do chladiaceho priestoru a chladiaceho priečinku

- Ak sa dvere priehradky často otvárajú a zatvárajú a zostávajú dlho otvorené, teplota v priehradke sa výrazne zvýši, čo môže znížiť životnosť potravín a spôsobiť ich znehodnotenie.
- Aby nedošlo k zmene zápachu a chuti, potraviny by sa mali skladovať v uzavretých nádobách.
- Ak chcete dosiahnuť lepšie a homogénnejšie chladenie, umiestnite potraviny oddelene tak, aby nimi mohol prúdiť studený vzduch.
- Zabezpečte prúdenie vzduchu ponechaním priestoru medzi potravinami a vnútornou stenou. Ak potraviny opriete o zadnú stenu, môžu zamrznúť.
- Uvarené teplé jedlá pred uložením do chladničky schladte na izbovú teplotu. Potom môžete vlašný pokrm umiestniť do spodných políc chladničky. Teplé potraviny umiestnite ďalej od potravín podliehajúcich skaze.
- Dávajte pozor najmä na to, aby ste nemiešali potraviny predávané ako mrazené s čerstvými potravinami.
- Rozmrazte svoje zmrazené potraviny v chladiacom priečinku. Týmto spôsobom môžete ochladiť chladiaci priečinok pomocou zmrazených potravín a ušetriť energiu.
- Skladovanie nezrelého tropického ovocia (mango, melóny, papája, banány, ananás) v chladničke môže urýchliť proces dozrievania. To sa neodporúča, pretože to spôsobí skrátenie času skladovania.
- Cibuľu, cesnak, zázvor a inú koreňovú zeleninu skladujte v tmavých a chladných priestoroch, nie v chladničke.
- Ak zistíte, že sa v chladničke pokazila nejaká potravina, vyhodte ju a vyčistite príslušenstvo, ktoré s ňou prišlo do kontaktu.
- Aby ste jedlá, ako sú polievky a dusené jedlá, ktoré sa varia vo veľkých hrncoch, rýchlo ochladili, môžete ich dať do chladničky tak, že ich rozdelíte do vlastných plytkých nádob.
- Nebalené potraviny umiestnite mimo vajej.

- Ovocie a zeleninu skladujte oddelene a jednotlivé druhy skladujte spolu (napríklad jablká s jablkami, mrkvu s mrkvou).
- Zelenú zeleninu vyberte z plastového vrečka a po zabalení do papierového uteráka alebo sušiacej utierky ju vložte do chladničky. Ak tento typ potravín pred uložením do chladničky umyjete, nezabudnite ich vysušiť.
- Vlhké prostredie a zároveň prúdenie vzduchu vytvoríte tak, že ovocie a zeleninu, ktoré sú náchylné na vysychanie, budete uchovávať v perforovaných alebo neuzavretých plastových vrečkách.
- Ak je váš výrobok (v tabuľke odporúčacích nastavených hodnôt) nastavený na uvedené nastavené hodnoty, potraviny si okrem prípadov, keď sú v prostredí ex-

trémne okolnosti, zachovávajú svoju čerstvosť dlhší čas v chladiacom priečinku, aj v mraziacom priečinku.

- Neuchovávajú v chladiacom priečinku zeleninu citlivú na chlad, ako sú listová zelenina, paradajky a uhorky. Ak potrebujete použiť zásuvku chladiaceho priečinku na skladovanie zeleniny, uistite sa, že ovládací panel vašej chladničky je nastavený na 5°C alebo teplejšie.

Ukladanie potravín v Chladiacej priehradke

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

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

Ukladanie potravín v mraziacom priestore

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

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

Skladovanie potravín, ktoré sa predávajú mrazené

- Pri skladovaní potravín dodržiavajte časové lehoty uvedené v týchto pokynoch.
- V záujme ochrany kvality potravín dodržiavajte čo najkratší časový interval medzi nákupnou transakciou a skladovaním.
- Kupujte mrazené potraviny, ktoré sú skladované pri teplote -18 °C alebo nižšej.
- Vyhnite sa nákupu potravín, ktorých obaly sú pokryté ľadom atď. To znamená, že výrobok mohol byť čiastočne rozmrazený a znovu zmrazený. Teplota ovplyvňuje kvalitu potravín.

- Potraviny skladujte po dobu odporúčanú výrobcom. Z mrazničky vyberte len toľko potravín, koľko potrebujete.
- Ak je váš výrobok (v tabuľke odporúčaných nastavených hodnôt) nastavený na uvedené nastavené hodnoty, potraviny si okrem prípadov, keď sú v prostredí extrémne okolnosti, zachovávajú svoju čerstvosť dlhší čas v prierečniku pre čerstvé výrobky aj v prierečniku mrazničky.
- Ak je priehradka na čerstvé potraviny nastavená na nižšiu teplotu, čerstvé ovocie a zelenina môžu byť čiastočne zmrazené.
- Dvojhviezdičkové priehradky sú vhodné na predmrazené potraviny. Možno v nich skladovať zmrzlinu a kocky ľadu.
- Potraviny zmrazujte len v 4 hviezdíčkovom priestore.

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

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

SK

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

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

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

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

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

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

Mraziaci priestor Nastavenie	Chladiaci priestor Nastavenie	Poznámky
-20°C	4°C	Toto je predvolené, odporúčané nastavenie. Toto nastavenie sa odporúča, ak je teplota okolia nižšia ako 30°C.

Rýchle mrazenie

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

Podrobnosti o mrazničke

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

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

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

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

Zeleninu uvarite a vodu odfiltrujte pre predĺženie doby zmrazeného skladovania. Po filtrácii dajte jedlo do vzduchotesných balení a umiestnite ho v mrazničke. Banány,

paradajky, hlávkový šalát, zeler, varené vajcia, zemiaky a podobné potraviny nezmrazujte. V prípade, že sú tieto potraviny zmrazené, negatívne to ovplyvní len ich výživové hodnoty a konzumné vlastnosti.

Nejedná sa o hnilobu, ktorá by ohrozovala ľudské zdravie.

Umiestnenie potravín

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

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

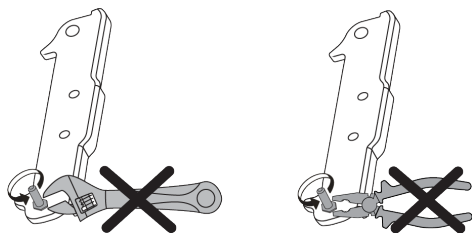
Poličky na dverách chladiaceho priestoru:Malé a balené potraviny alebo nápoje

Crisper:Zelenina a ovocie

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

6.2 Obrátenie strany otvárania dverí

Strana otvárania dverí chladničky môže byť otočená podľa miesta, na ktoré ju umiestnite. Ak to potrebujete urobiť, vždy zavolajte najbližší autorizovaný servis.



ZRIEKNUTIE SA PRÁVA

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

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

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