

FR

HU

EL

PL

Whirlpool

Congélateur / Manuel d'utilisation

Fagyasztó / Felhasználói kézikönyv

Κατάψυξη / Εγχειρίδιο Χρήστη

Komora zamrażalnika / Instrukcja obsługi



WHMFF 6312 W4E

®/TM/© 2025 Whirlpool. Produit sous licence ®/TM/© 2025 Whirlpool. Licenc alapján készült ®/TM/© 2025 Whirlpool. Παράγεται κατόπιν αδείας ®/TM/© 2025 Whirlpool. Wyprodukowano na licencji

11 5943 0390/ FR HU EL PL / 2/4_AA/ 10/17/2025 2:15 PM
7278440911



PAPIER Z RECYKLINGU I
MÓJALWY BE DO PÓKNOWEGO
PISZEWORZONA



ANAKYKΛΩΜΕΝΟ &
ANAKYKΛΩΣΙΜΟ ΧΑΡΤΙ



ÚJRAHASZNOSÍTOTT ÉS
ÚJRAFELDOLGOZHATÓ
PÁPIR



PAPIER ENTIEREMENT
RECYCLÉ ET RECYCLABLE

Premièrement veuillez lire ce manuel !

Notre précieux client,





Merci d'avoir choisi le produit . Nous souhaitons que vous obteniez les meilleurs résultats avec ce produit, fabriqué avec des technologies de haute qualité. Pour ce faire, veuillez lire attentivement ce manuel et les autres documents fournis avant d'utiliser le produit.

Suivez toutes les informations et avertissements du manuel d'utilisation. Cela vous protégera, vous et votre produit, des dangers potentiels. Conservez le manuel d'utilisation. Si vous donnez le produit à quelqu'un d'autre, joignez-le-lui.

Les symboles suivants apparaissent dans le manuel d'utilisation et sur le produit :



Lisez le manuel d'utilisation.


| | |
|--|--|
|  ENERGY  | Les informations sur le modèle, telles qu'elles sont enregistrées dans la base de données des produits, peuvent être obtenues en accédant au site web suivant et en recherchant l'identifiant du modèle (*) figurant sur l'étiquette énergétique. https://eprel.ec.europa.eu/ |
| SUPPLIER'S NAME → MODEL IDENTIFIER → (*)   | |

Scannez le code QR pour obtenir plus d'informations.



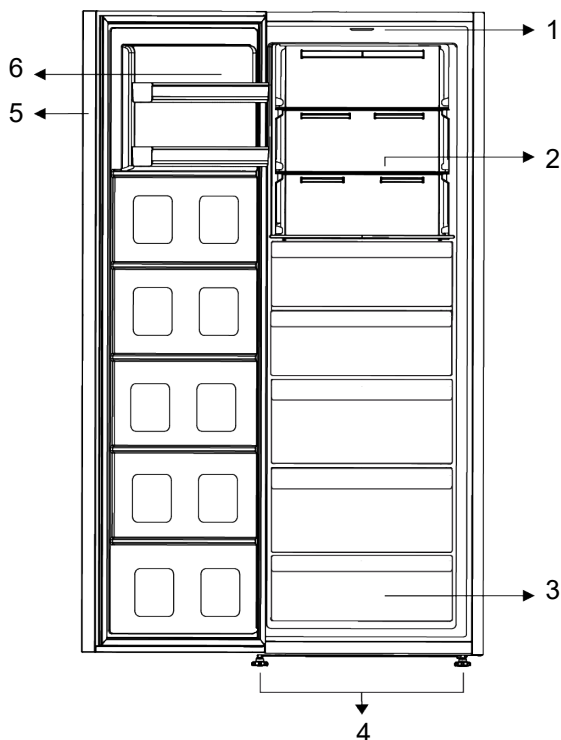
1 Instructions environnementales

1.1 Élimination des matériaux d'emballage

Les matériaux d'emballage sont recyclables et sont marqués du symbole de recyclage .

Les différentes parties de l'emballage doivent donc être éliminées de manière responsable et dans le respect des réglementations locales en matière d'élimination des déchets.

2 Votre congélateur



1 Verre éclairé

3 Compartiment de congélation

5 Indicateur électronique

2 Étagère en verre réglable

4 Pieds réglables

6 étagères de porte réglables

***En option :** Les illustrations présentées dans ce manuel d'utilisation sont schématiques et peuvent ne pas correspondre

exactement à votre produit. Si votre appareil ne présente pas les parties citées, alors l'information s'applique à d'autres modèles.

3 Installation

Lisez d'abord les « Consignes de sécurité » !

3.1 Le bon endroit pour l'installation

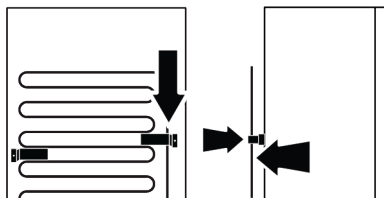
Contactez le service agréé pour l'installation de votre réfrigérateur. Pour préparer l'installation du réfrigérateur, lisez attentivement les instructions du manuel d'utilisation et assurez-vous que les équipements électriques et d'approvisionnement d'eau sont installés convenablement. Si ce n'est pas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

- Placez l'appareil sur une surface plane pour éviter les vibrations
- Placez le produit à 30 cm du chauffage, de la cuisinière et des autres sources de chaleur similaires et à au moins 5 cm des fours électriques.
- Lorsque deux réfrigérateurs sont installés côte à côte, laissez au moins 4 cm de distance entre les deux appareils
- Conservez l'appareil à l'abri de la lumière directe du soleil et dans un endroit sec.
- Vérifiez que l'élément de protection d'espace de la façade arrière est présent à son emplacement (au cas où il est fourni avec l'appareil).

3.2 Fixation des cales en plastique

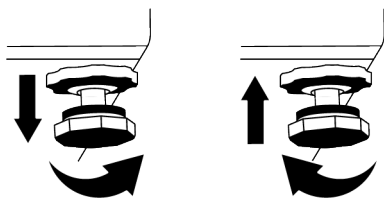
Le condenseur du réfrigérateur est situé à l'arrière. Pour minimiser la consommation d'énergie et augmenter l'efficacité énergétique, la partie supérieure du condenseur doit être tirée vers l'arrière et fixée comme

indiqué sur l'image. Lorsque le condenseur est tiré vers l'arrière, les supports situés en haut à droite et à gauche se verrouillent et la position du condenseur est sécurisée.



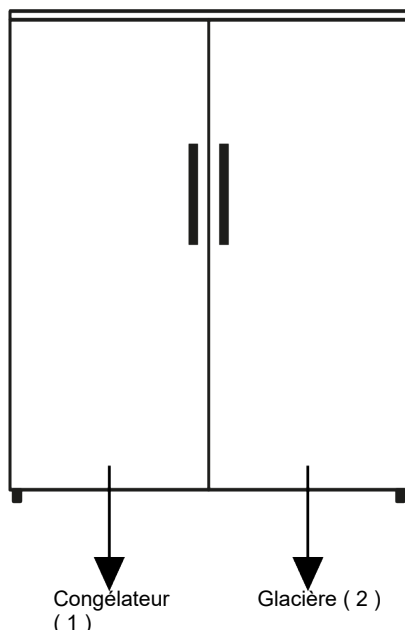
3.3 Réglages des pieds avant

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



3.4 Installation du réfrigérateur et du congélateur côte à côte

Lorsque le congélateur et le réfrigérateur sont installés côte à côte, l'installation doit être effectuée de manière à ce que le congélateur (1) soit à gauche et le réfrigérateur (2) à droite. Pour éviter les problèmes de transpiration qui pourraient survenir entre les produits, des éléments anti-condensation sont situés sur le côté gauche du réfrigérateur.



3.5 Attention aux surfaces chaudes

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

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

4 Préparation

Lisez d'abord les « Consignes de sécurité » !

4.1 Moyens d'économiser l'énergie

- Lorsque vous chargez les aliments, laissez suffisamment d'espace à l'intérieur du réfrigérateur pour permettre une circulation d'air suffisante pour le refroidissement.
- Comme l'air chaud et humide ne pénètre pas directement dans votre produit lorsque les portes ne sont pas ouvertes, votre produit s'optimisera dans des conditions suffisantes pour protéger vos aliments. Dans ces conditions, les fonctions et les composants tels que le compresseur, le ventilateur, le chauffage, le dégivrage, l'éclairage, l'affichage, etc. fonctionneront en fonction des besoins en consommant un minimum d'énergie.
- Dans le cas où plusieurs options sont présentes, les étagères en verre doivent être placées de manière à ce que les sorties d'air de la paroi arrière ne soient pas bloquées et, de préférence, de manière à ce que les sorties d'air restent sous l'étagère en verre. Cette combinaison peut contribuer à améliorer la distribution de l'air et l'efficacité énergétique.
- Il est fortement recommandé d'utiliser le tiroir du bas pour le rangement.
- Pour une performance optimale, la fonction de congélation rapide peut être utilisée (si elle est disponible) 24 heures avant de placer les aliments frais dans le congélateur.

- Dans la plupart des cas, 24 heures suffisent pour utiliser la fonction de congélation rapide après que les aliments frais ont été placés dans le congélateur. Au bout d'un certain temps, la fonction de congélation rapide se désactive automatiquement.
- Lorsque vous congelez une petite quantité d'aliments, la fonction de congélation rapide peut être désactivée au bout d'un certain temps pour économiser de l'énergie.
- Selon les caractéristiques de l'appareil, le dégivrage des aliments congelés dans le compartiment réfrigérateur assurera l'économie d'énergie et la préservation de la qualité des aliments.
- Afin de charger la quantité maximale d'aliments dans le compartiment congélateur, vous devez retirer les tiroirs supérieurs et placer les aliments sur les clayettes métalliques/en verre.
- Conservez les aliments dans le réfrigérateur ou le Compartiment pour denrées hautement périssables selon les conditions de stockage appropriées afin d'économiser de l'énergie.
- Les emballages de denrées alimentaires ne doivent pas être en contact direct avec le capteur de température situé dans le compartiment de congélation.
- Attendez au moins 2 heures avant de faire fonctionner le produit, afin d'assurer la pleine efficacité de la réfrigération.
- Laissez l'appareil fonctionner à vide pendant 6 heures, et la porte de l'appareil doit être maintenue fermée autant que possible.
- Le changement de température causé par l'ouverture et la fermeture de la porte pendant l'utilisation du produit peut normalement entraîner la formation de condensation sur les tablettes de la porte/du corps et sur les verres placés dans l'appareil.
- Un son retentit à l'activation du compresseur. Il est normal que l'appareil fasse du bruit même si le compresseur ne fonctionne pas, car du fluide et du gaz peuvent être comprimés dans le système de refroidissement.
- Il est normal que les bords avant de l'appareil soient chauds. Ces parties doivent en principe être chaudes afin d'éviter la condensation
- Pour certains modèles, le panneau indicateur s'éteint automatiquement 1 minute après la fermeture des portes. Il s'active à nouveau à l'ouverture de la porte ou lorsque vous appuyez sur n'importe quelle touche.

4.2 Première utilisation

Avant d'utiliser votre appareil, assurez-vous que les installations nécessaires sont conformes aux instructions des sections « Consignes de sécurité » et « Installation ».

5 Fonctionnement de l'appareil

Lisez d'abord les « Consignes de sécurité » !

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

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

Débrancher le produit

- Enlevez la nourriture pour éviter les odeurs,

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

6 Utilisation de votre appareil

Panneau de contrôle du produit

Vous trouverez des informations détaillées sur cette section sur notre site web en scannant le code QR de la page 2.

6.1 Freezing Fresh Foods

- Les aliments à congeler doivent être divisés en portions en fonction de la taille à consommer, et congelés dans des emballages séparés. De cette façon, il convient d'éviter une recongélation de tous les aliments après décongélation.
- Afin de préserver au maximum la valeur nutritionnelle, l'arôme et la couleur des aliments, les légumes doivent être bouillis pendant une courte durée avant d'être congelés. (L'ébullition n'est pas nécessaire pour les aliments tels que le concombre, le persil). Le temps de cuisson des légumes ainsi congelés est réduit d'un tiers par rapport à celui des légumes frais.
- Pour prolonger la durée de conservation des aliments surgelés, les légumes bouillis doivent d'abord être filtrés, puis emballés hermétiquement comme tous les autres types d'aliments.
- Les aliments ne doivent pas être placés dans le compartiment congélateur sans emballage.
- Le matériau d'emballage des aliments à stocker doit être étanche à l'air, épais et durable et ne doit pas être sensible au froid et à l'humidité. Dans le cas contraire, les aliments durcis par la congélation risquent de percer l'emballage. Il est également important de fermer correctement l'emballage afin de conserver les aliments en toute sécurité.

Les types d'emballage suivants sont appropriés pour congeler les aliments :

Sac en polyéthylène, papier d'aluminium, film plastique, sacs sous vide et récipients de stockage résistants au froid avec bouchons.

L'utilisation des types d'emballage suivants n'est pas recommandée pour la congélation des aliments :

Papier d'emballage, papier parchemin, cellophane (papier gélatineux), sac poubelle, sacs usagés et sacs à provisions.

- Les aliments chauds ne doivent pas être placés dans le compartiment congélateur sans être refroidis.
- Lorsque vous placez des aliments frais non congelés dans le compartiment congélateur, veillez à ce qu'ils n'entrent pas en contact avec les aliments congelés. Les éléments de refroidissement (PCM) peuvent être placés sur l'étagère située juste en dessous de l'étagère de congélation rapide pour éviter qu'ils ne se réchauffent.
- Ne placez pas d'autres aliments dans le congélateur pendant le temps de congélation (24 heures).
- Placez vos aliments sur les étagères ou les supports de congélation en les répartissant de manière à ce qu'ils ne soient pas à l'étroit (il est recommandé que les emballages ne soient pas en contact les uns avec les autres).
- Les aliments congelés doivent être consommés immédiatement après leur décongélation et ne doivent jamais être recongelés.
- Ne bloquez pas les orifices de ventilation en plaçant vos aliments congelés devant ces orifices de ventilation situés sur la surface arrière.

- Nous vous recommandons d'apposer une étiquette sur l'emballage et d'y inscrire le nom des aliments contenus et le temps de congélation.

Aliments adaptés à la congélation :

Poissons et fruits de mer, viandes rouges et blanches, volailles, légumes, fruits, épices herbacées, produits laitiers (tels que fromage, beurre et yaourt égoutté), pâtisseries, plats cuisinés, plats de pommes de terre, soufflés et desserts.

Aliments non adaptés à la congélation :

Yaourt, lait caillé, crème, mayonnaise, salade frisée, radis rouge, raisins, tous les fruits (comme la pomme, les poires et les pêches).

- Pour que les aliments soient congelés rapidement et efficacement, il ne convient de respecter les quantités maximales suivantes spécifiées par emballage.
 - Fruits et légumes, 0,5 à 1 kg
 - Viande, 1 à 1,5 kg
- Une petite quantité d'aliments (2 kg maximum) peut également être congelée sans utilisation de la fonction de congélation rapide.

Pour obtenir le meilleur résultat, respectez les instructions suivantes :

- Vous pouvez consulter les tableaux Viande et poisson, Légumes et fruits, Produits laitiers pour placer et conserver vos aliments dans le congélateur.

Conseils pour la conservation des aliments congelés

- Lorsque vous achetez vos aliments congelés, assurez-vous qu'ils sont congelés à des températures appropriées et que leurs emballages ne sont pas déchirés.
- Placez le plus tôt possible les paquets dans le compartiment congélateur après leur achat.
- Assurez-vous que la date de péremption indiquée sur l'emballage n'est pas dépassée avant de consommer les plats prépa-

rés emballés et prêts à la consommation que vous retirez du compartiment congélateur.

Dégivrage

La glace dans les compartiments de congélation est automatiquement décongelée.

Détails du congélateur

La norme EN 62552 exige (selon des conditions de mesure spécifiques) qu'au moins 4,5 kg d'aliments pour chaque 100 litres du volume du compartiment du congélateur soient congelés à 25 °C de température ambiante en 24 heures.

Décongélation des aliments congelés

En fonction de la diversité des aliments et de la finalité, vous pouvez choisir entre les options de décongélation suivantes :

- À température ambiante (pour maintenir la qualité de l'aliment, il n'est pas très approprié de le décongeler en le laissant à température ambiante pendant une longue période)
- Dans le réfrigérateur
- Dans le four électrique (dans les modèles avec ou sans ventilateur)
- Dans le four à micro-ondes

ATTENTION !

- Ne mettez jamais de boissons acides en bouteilles ou canettes en verre dans votre congélateur en raison du risque d'explosion.
- Si vous remarquez de l'humidité et un gonflement anormal de l'emballage des aliments congelés, cela signifie qu'ils ont probablement été stockés dans des conditions inappropriées et que leur contenu s'est détérioré. Ne consommez pas ces aliments sans vérification.
- Étant donné que le goût de certaines épices contenues dans les plats cuisinés peut changer lorsqu'ils sont exposés à des conditions de stockage à long terme, vous devez moins épicer vos aliments à congeler ou les épices souhaitées doivent être ajoutées aux aliments après le processus de décongélation.

| Viande et poisson | | Préparation | | Temps de stockage le plus long (mois) | |
|-------------------------------|----------------------------|-----------------------|--|---------------------------------------|-----|
| Produits à base de viande | Veau | Steak | En les coupant à 2 cm d'épaisseur et en les séparant par une feuille d'aluminium ou en les enveloppant hermétiquement avec du papier étirable. | 6-8 | |
| | | Rôti | En emballant les morceaux de viande dans un sac réfrigérant ou en les enveloppant hermétiquement avec du papier étirable. | 6-8 | |
| | | Cubes | En petites portions | 6-8 | |
| | | escalopes, côtelettes | En séparant les tranches coupées par une feuille d'aluminium ou en les enveloppant individuellement avec papier étirable. | 6-8 | |
| | Mouton | Côtelettes | En séparant les morceaux de viande par une feuille d'aluminium ou en les enveloppant individuellement avec papier étirable. | 4-8 | |
| | | Rôti | En emballant les morceaux de viande dans un sac réfrigérant ou en les enveloppant hermétiquement avec du papier étirable. | 4-8 | |
| | | Cubes | En emballant la viande hachée dans un sac réfrigérant ou en les enveloppant hermétiquement avec du papier étirable. | 4-8 | |
| | Patte | Rôti | En emballant les morceaux de viande dans un sac réfrigérant ou en les enveloppant hermétiquement avec du papier étirable. | 8-12 | |
| | | Steak | En les coupant à 2 cm d'épaisseur et en les séparant par une feuille d'aluminium ou en les enveloppant hermétiquement avec du papier étirable. | 8-12 | |
| | | Cubes | En petites portions | 8-12 | |
| | | Viande bouillie | En l'emballant en petites portions dans un sac réfrigérant | 8-12 | |
| | Hacher | | Sans assaisonnement, dans des sachets plats | | 1-3 |
| | Abats (pièce) | | En pièces | | 1-3 |
| | Saucisse fermentée - Salmi | | Elle doit être emballée, même si elle est dans une boîte. | | 1-3 |
| | Jambon | | En plaçant une feuille d'aluminium entre les tranches coupées | | 2-3 |
| Volaille et animaux de chasse | Poulet et dinde | | En l'enveloppant dans une feuille d'aluminium | 4-6 | |
| | Oie | | En les emballant dans une feuille d'aluminium (les portions ne doivent pas dépasser 2,5 kg) | 4-6 | |
| | Canard | | En les emballant dans une feuille d'aluminium (les portions ne doivent pas dépasser 2,5 kg) | 4-6 | |
| | Cerf, Lapin, Chevreuil | | En les emballant dans une feuille d'aluminium (les portions ne doivent pas dépasser 2,5 kg et les os doivent être séparés) | 6-8 | |

| Viande et poisson | | Préparation | Temps de stockage le plus long (mois) |
|---------------------------|--|---|---------------------------------------|
| Poissons et fruits de mer | Poissons d'eau douce (truite, carpe, grue, poisson-chat) | Après avoir soigneusement nettoyé l'intérieur et les écailles, il faut le laver, le sécher et couper la queue et la tête si nécessaire. | 2 |
| | Poisson maigre (Bar, Turbot, Sole) | | 4-6 |
| | Poissons gras (Bonito, Maquereau, Poisson bleu, Rouget, Anchois) | | 2-4 |
| | Mollusques | Nettoyés et dans des sachets | 4-6 |
| | Caviar | Dans son emballage, dans un récipient en aluminium ou en plastique | 2-3 |

| Fruits et légumes | Préparation | Temps de stockage le plus long (mois) |
|--------------------------------------|---|---------------------------------------|
| Haricots verts et haricots grimpants | Par ébullition-choc pendant 3 minutes après avoir été lavés et coupés en petits morceaux. | 10-13 |
| Petit pois | Par ébullition-choc pendant 2 minutes après décortilage et lavage. | 10-12 |
| Choux | Par ébullition-choc pendant 1 à 2 minute(s) après le nettoyage | 6-8 |
| Carotte | Par ébullition-choc pendant 3 à 4 minutes après avoir été nettoyés et coupés en tranches. | 12 |
| Poivre | En faisant bouillir pendant 2 à 3 minutes après avoir coupé la tige, en la divisant en deux et en séparant les graines. | 8-10 |
| Épinards | Par ébullition-choc pendant 2 minutes après lavage et nettoyage | 6-9 |
| Poireaux | Par ébullition-choc pendant 5 minutes après hachage | 6-8 |
| Chou-fleur | En les faisant bouillir dans une petite quantité d'eau citronnée pendant 3 à 5 minutes après avoir séparé les feuilles et coupé le cœur en morceaux | 10-12 |
| Aubergines | Par ébullition-choc pendant 4 minutes après avoir été lavés et coupés en morceaux de 2 cm. | 10-12 |
| Courges | Par ébullition-choc pendant 2 - 3 minutes après avoir été lavés et coupés en morceaux de 2 cm. | 8-10 |
| Champignons | En les faisant légèrement sauter dans l'huile et pressant du citron dessus. | 2-3 |
| Maïs | Par nettoyage et conditionnement en épi ou en granulés | 12 |
| Pomme et poire | Par ébullition-choc pendant 2 à 3 minutes après les avoir épluchées et coupées en tranches. | 8-10 |
| Abricot et pêche | Divisez de moitié et retirez les grains | 4-6 |
| Fraise et framboise | Par lavage et décortilage | 8-12 |
| Fruits cuits | En ajoutant 10 % de sucre dans le récipient | 12 |
| Prune, cerise, griotte | En lavant et en égrenant les tiges | 8-12 |

| Produits laitiers | Préparation | Temps de stockage le plus long (Mois) | Conditions de stockage |
|---------------------|---|---------------------------------------|--|
| Fromage (sauf feta) | En plaçant une feuille d'aluminium entre les tranches coupées | 6-8 | Il est possible de le laisser dans son emballage d'origine pour un stockage à court terme. Pour un stockage à long terme, il doit également être enveloppé dans une feuille d'aluminium ou en plastique. |
| Beurre, margarine | Dans son propre emballage | 6 | Dans son propre emballage ou dans des récipients en plastique |

6.2 Inversion du côté d'ouverture de la porte

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

CLAUSE DE NON-RESPONSABILITÉ

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

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

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

tuées par des réparateurs professionnels (qui ne sont pas autorisés par) Whirlpool Marka annulent la garantie.

Auto-réparation

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

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

Les réparations et tentatives de réparation par les utilisateurs finaux pour des pièces ne figurant pas dans cette liste et/ou ne suivant pas les instructions des manuels d'utilisation pour l'auto-réparation ou celles disponibles sur <https://parts-selfservice.europeanappliances.com>, pourraient donner

lieu à des problèmes de sécurité non imputables à Whirlpool, et annuleront la garantie du produit.

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

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

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

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

La durée minimale de garantie du réfrigérateur que vous avez acheté est de 24 mois.

Cet appareil est équipé d'une source d'éclairage de classe énergétique « G ».

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



Voir également

2 CLAUSE DE NON-RESPONSABILITÉ { } 12]



Kérjük, először olvassa el ezt a kézikönyvet!

Kedves Vásárló!

Köszönjük, hogy a terméket választotta!

Kérjük, regisztrálja készülékét a www.register10.eu oldalon.





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

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

A felhasználói kézikönyvben és a terméken a következő szimbólumok találhatóak:



Olvassa el a felhasználói kézikönyvet!

| | |
|--|---|
|   | A termékadatbázisban tárolt modellinformációkat a következő weboldalon belépve és az energiacímkén található modellazonosítót (*) keresve érheti el. https://eprel.ec.europa.eu/ |
| SUPPLIER'S NAME | MODEL IDENTIFIER → (*) |
|  |  |


További információkért kérjük, olvassa be a készülékén található QR-kódot



1 Környezetvédelmi utasítások

1.1 A csomagolóanyagok ártalmatlanítása

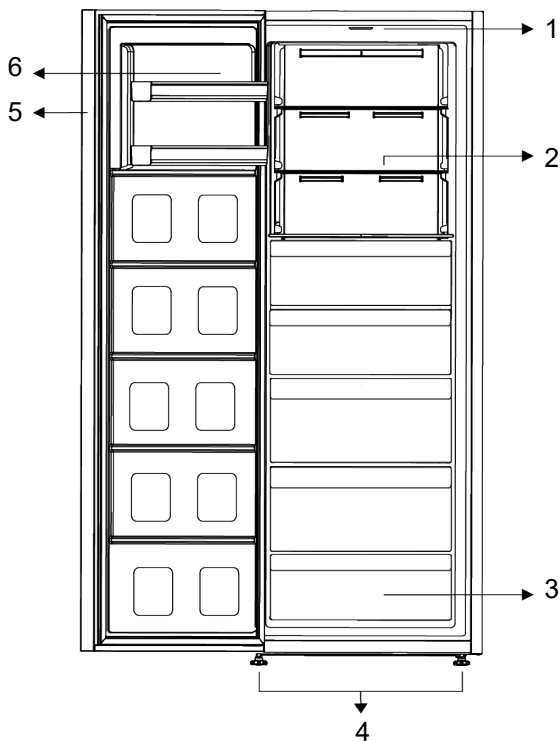
A csomagolóanyag újrahasznosítható, és az újrahasznosítási szimbólummal van je-

lölve: .

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

HU

2 Az Ön fagyasztója



1 Világító üveg

3 Fagyasztórekeszek

5 Elektronikus kijelző

2 Állítható üvegpolek

4 Beállítható lábak

6 Beállítható ajtópolc

***Opcionális:** A felhasználói útmutatóban szereplő adatok vázlatosak, és lehet, hogy nem egyeznek pontosan a termékével. Ha a

termék nem tartalmazza a vonatkozó alkatrészeket, akkor az információ más modellekre vonatkozik.

3 Installáció

Először olvassa el a „Biztonsági előírások” részt!

3.1 Megfelelő elhelyezés

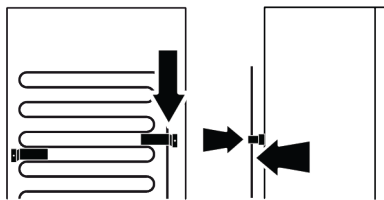
A termék telepítésével kapcsolatban forduljon a hivatalos szervizhez. A termék használatra való előkészítéséhez olvassa el a használati útmutatóban található információkat, és győződjön meg arról, hogy az elektromos hálózat és vízellátás megfelel az előírásoknak. Ha nem, hívjon villanszerelőt és vízvezeték-szerelőt, hogy a közműveket a szükséges módon kialakítsák.

- A rázkódások elkerülése érdekében a hűtőszekrényt egyenletes padlón helyezze el
- A hűtőt legalább 30 cm-re kell elhelyezni minden hőforrástól (pl. kandalló, sütő, fűzőlap) és legalább 5 cm-re az elektromos sűtőktől.
- Ha két hűtőt kíván egymás mellett elhelyezni, kérjük, hagyjon legalább 4 cm helyet közöttük.
- Tartsa a terméket közvetlen napfénytől védve, száraz helyen.
- Ellenőrizze, hogy a hátsó fal védőkomponense a helyén van-e (ha a termékkel együtt szállították).

3.2 A műanyag ékek rögzítése

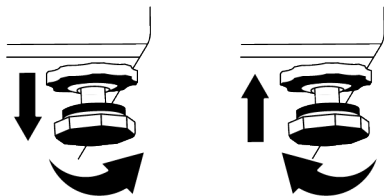
A hűtőszekrény kondenzátora hátul található. Az energiafogyasztás minimalizálása és az energiahatékonyság növelése érdekében a kondenzátor felső részét hátra kell húzni és rögzíteni kell a képen látható módon.

Amikor a kondenzátort hátrahúzza, a konzolok a jobb és bal felső rögzítőelemeken reteszelődnek, és a kondenzátor helyzete rögzül.



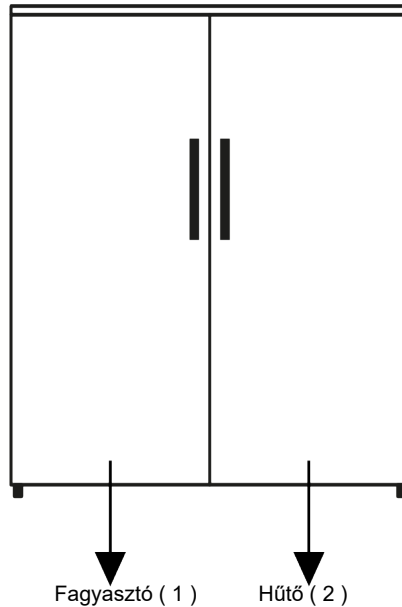
3.3 A lábak beállítása

Ha a készülék nincs kiegyensúlyozott helyzetben, állítsa be az elülső állítható lábakat, jobbra vagy balra forgatva.



3.4 A hűtő és fagyasztó készülékek egymás mellé telepítése

Ha a fagyasztót és a hűtőkészüléket egymás mellé telepíti, a telepítést úgy kell elvégezni, hogy a fagyasztó készülék (1) a bal oldalon, a hűtőkészülék (2) pedig a jobb oldalon legyen. A termékek között esetlegesen fellépő „izzadási” problémák megelőzése érdekében a hűtőkészülék bal oldalán kondenzációgátló elemek találhatóak.



3.5 Forró felület figyelmeztetés

A termék oldalfalai hűtő csövekkel vannak felszerelve, a hűtőrendszer teljesítményének növelése érdekében. Ezekon a felülete-

ken nagynyomású folyadék áramolhat, és az oldalfalakon forró felületeket okozhat. Ez normális, és nem igényel karbantartást.

4 Előkészületek

Először olvassa el a „Biztonsági előírások” részt!

4.1 Teendők az energiatakarékoság érdekében

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

- Kis mennyiségű élelmiszer fagyasztása-
kor a gyorsfagyasztás funkció egy idő
után kikapcsolható az energiatakarékos-
ság érdekében.
- A termék tulajdonságaitól függően a fa-
gyasztott élelmiszer hűtőszekrényben
történő felolvasztása energiát takarít
meg, és megőrzi az étel minőségét.
- Ahhoz, hogy a hűtőszekrény fagyasztóre-
keszébe a lehető legnagyobb mennyisé-
gű élelmiszert tehessen be, a felső fióko-
kat ki kell venni, és az élelmiszereket a
drót/üveg polcokra kell helyezni.
- Tárolja az élelmiszereket a hűtőtárolóban
vagy a hűtőrekeszben a megfelelő tárolá-
si körülményeknek megfelelően, hogy
energiát takarítson meg.
- Az élelmiszercsomagok nem érintkezhet-
nek közvetlenül a fagyasztórekeszben ta-
lálható hőmérséklet-érzékelővel.
- Várjon legalább 2 órát a termék működe-
tése előtt, a hűtés teljes hatékonyságá-
nak biztosítása érdekében.
- Működtesse a terméket étel behelyezése
nélkül 6 óráig és a termék ajtaját lehető-
ség szerint tartsa zárva.
- A termék használata közben az ajtó nyi-
tása és zárása által okozott hőmérséklet-
változás általában páralecsapódáshoz
vezethet az ajtó/test polcain és a termék-
ben elhelyezett üvegárukon.
- A kompresszor bekapcsolását egy hang-
jelzés jelzi. Normális, hogy a termék ak-
kor is zajt csap, ha a kompresszor nem
működik, mivel a hűtőrendszerben folya-
dék és gáz sűrűsödhet össze.
- Normális, hogy a termék elülső szélei me-
legek. Ezek a részek azért melegednek
fel, hogy így elejét vegyék a páralecsapó-
dásnak
- Néhány modell esetén a kijelző az ajtó
bezárása után 1 perccel automatikusan
kikapcsol. Ismét bekapcsol, ha kinyitja az
ajtót vagy lenyom egy gombot.

4.2 Első használat

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

5 A termékek üzemeltetése

Először olvassa el a „Biztonsági előírások” részt!

- A termék kizárólag élelmiszerek tárolására használható.
- Zárja el a vízszelepet, ha elutazik (pl. nyaraláskor), és hosszú ideig nem használja a jégkészítőt vagy a vízadagolót. Ellenkező esetben vízszivárgás léphet fel.

6 Az Ön készülékének használata

A termék kezelőpanelje

A 2. oldalon található QR-kódot beolvasva részletes információkat talál a honlapunkon.

A termék kihúzása a konnektorból

- Vegye ki az ételt a kellemetlen szagok megelőzése érdekében.
- Várja meg, amíg a jég leolvad, tisztítsa meg a belső teret és hagyja megszáradni, hagyja nyitva az ajtókat, hogy elkerülje a belső rész műanyagainak károsodását.

6.1 Friss ételek fagyasztása

- A lefagyasztandó ételeket a fogyasztásra szánt mennyiségnek megfelelően adagokra kell osztani, és külön csomagokban kell lefagyasztani. Ily módon meg lehet akadályozni az összes élelmiszer újrafagyasztását a felolvasztást követően.

- Az élelmiszerek tápértékének, aromájának és színének a lehető legnagyobb mértékű védelme érdekében a zöldségeket fagyasztás előtt rövid ideig le kell forrázni. (Forralás nem szükséges olyan élelmiszereknél, mint pl. az uborka, petrezselyem.) Az így fagyasztott zöldségek főzési ideje 1/3-al rövidebb, mint a friss zöldségeké.
- A fagyasztott élelmiszerek tárolási idejének meghosszabbítása érdekében a főtt zöldségeket először le kell szűrni, majd hermetikusan csomagolni, mint minden típusú élelmiszer esetében.
- Az ételeket nem ajánlatos csomagolás nélkül elhelyezni a fagyasztótérben.
- A tárolandó élelmiszer csomagolóanyagának légmentesnek, vastagnak és tartósnak kell lennie, és nem deformálódhat hideg és páratartalom hatására. Ellenkező esetben a fagyasztással megkeményedett étel átlukaszthatja a csomagot. A csomag jó lezárása az élelmiszerek biztonságos tárolása szempontjából is fontos.

A következő csomagolásfajták alkalmasak az élelmiszerek fagyasztására:

Polietilén zacskó, alumíniumfólia, műanyag fólia, vákuum tasakok és hidegálló kupakos tárolóedények.

A következő csomagolásfajták nem ajánlottak az élelmiszerek fagyasztásához:

Csomagoló papír, pergamen papír, celofán (zselatin papír), szemeteszák, használt táskák és bevásárló táskák.

- Forró ételeket nem ajánlatos lehűtés nélkül a fagyasztórekeszbe tenni.
- Ha nem fagyott friss ételeket helyez a fagyasztórekeszbe, vegye figyelembe, hogy azok nem érintkezhetnek a fagyasztott ételekkel. A Cool-pack (PCM) közvetlenül a gyorsfagyasztó állvány alatt található polcon helyezhető el, a felmelegedés megakadályozása érdekében.
- A fagyasztás ideje alatt (24 óra) ne tegyen más ételeket a fagyasztóba.

- Az ételeket elosztva tegye a fagyasztó polcokra vagy állványokra, és ne legyenek összezsúfolva (ajánlott, hogy a csomagolások ne érintkezzenek egymással).
- A fagyasztott ételeket a leolvasztás után rövid időn belül el kell fogyasztani, és nem szabad őket újra lefagyasztani.
- Ne zárja el a szellőzőnyílásokat azzal, hogy fagyasztott ételeket a hátsó felületen található szellőzőnyílások elé helyezze.
- Javasoljuk, hogy címkézze fel a csomagolást, és írja rá a csomagolásban szereplő élelmiszerek nevét és a lefagyasztás dátumát.

Fagyasztásra alkalmas élelmiszerek:

Hal és tenger gyümölcsei, vörös és fehér hús, baromfi, zöldségek, gyümölcs, lágyszárú fűszerek, tejtermékek (például sajt, vaj és szűrt joghurt), péksütemények, készételek vagy főtt ételek, burgonyaételek, szufli és desszertek.

Fagyasztásra nem alkalmas élelmiszerek:

Joghurt, savanyú tej, tejszín, majonéz, leves saláta, vörös retek, szőlő, minden gyümölcs (például alma, körte és őszibarack).

- Az ételek gyors és alapos lefagyasztásához a csomagonként megadott alábbi mennyiségeket nem szabad túllépni.
 - Gyümölcs és zöldség, 0,5–1 kg
 - Hús, 1–1,5 kg
- Kis mennyiségű (legfeljebb 2 kg) étel fagyasztható a gyorsfagyasztás funkció használatával nélkül is.

A legjobb eredmény eléréséhez kövesse az alábbi utasításokat:

- Az élelmiszerek mélyhűtőben történő elhelyezéséhez és tárolásához tekintse át a Hús és hal, Zöldségek és gyümölcsök, Tejtermékek táblázatokat.

Tanácsok a fagyasztott ételek tárolásához

- Fagyasztott ételek vásárlásakor ügyeljen arra, hogy azokat megfelelő hőmérsékleten fagyassza le, és a csomagolásuk ne szakadjon el.
- Vásárlás után a csomagokat a lehető leg hamarabb tegye a fagyasztóba.

- Mielőtt elfogyasztaná a fagyasztórekeszből kivett csomagolt készételeket, győződjön meg arról, hogy a csomagoláson feltüntetett lejárati idő nem járt-e le.

Leolvasztás

A fagyasztórekeszekben a jég automatikusan felolvad.

Fagyasztó adatai

Az EN 62552 szabvány előírja (meghatározott mérési feltételek mellett), hogy a fagyasztótér minden 100 liter térfogatára legalább 4,5 kg élelmiszer fagyasztható le 25°C környezeti hőmérsékleten 24 óra alatt.

A fagyasztott ételek kiolvasztása

Az ételek sokféleségétől és a felhasználás céljától függően a következő kiolvasztási lehetőségek közül választhatunk:

- Szobahőmérsékleten (az étel minőségének fenntartása szempontjából nem túl alkalmas az étel kiolvasztására, ha hosszú ideig szobahőmérsékleten hagyja)

- Hűtőben
- Elektromos sütőben (ventilátorral vagy anélkül)
- Mikrohullámú sütőben

VIGYÁZAT!

- Ne tegyen savas italokat üvegben és fémdobozban a fagyasztóba, az esetleges robbanásveszély miatt.
- Ha a fagyasztott élelmiszerek csomagolásán nedvesség és rendellenes duzzanat tapasztalható, akkor valószínűleg azokat korábban nem megfelelő tárolási körülmények között tárolták, és a tartalmuk megromlott. Ne fogyassza ezeket az ételeket ellenőrzés nélkül.
- Mivel a főtt ételek egyes fűszereinek íze hosszú távú tárolás során megváltozhat, a fagyasztott ételeket kevésbé kell fűszerezni, illetve a felolvasztás után hozzá kell adni a kívánt fűszereket.

| Hús és hal | | Előkészületek | A leghosszabb tárolási idő (hónap) | |
|--------------------------|--|--|--|------|
| Hústermékek | Borjúhús | Steak | 2 cm vastagra vágva és fóliát helyezve közéjük, vagy fesszesen szorosan becsomagolva | 6-8 |
| | | Sültek | Úgy, hogy a húsdarabokat fagyasztó tasakba csomagolja, vagy sztreccsfóliával szorosan körbetekeri | 6-8 |
| | | Kockák | Apró darabokban | 6-8 |
| | | Hússzelet, karaj | Úgy, hogy a vágott szeletek közé fóliát tesz, vagy külön-külön sztreccsfóliával szorosan körbetekeri | 6-8 |
| | Űrűhús | Borda | Húsdarabok közé fólia helyezésével vagy egyenként nyújtással történő csomagolással | 4-8 |
| | | Sültek | Úgy, hogy a húsdarabokat fagyasztó tasakba csomagolja, vagy sztreccsfóliával szorosan körbetekeri | 4-8 |
| | | Kockák | Úgy, hogy a téptet húst fagyasztózacskóba csomagolja, vagy sztreccsfóliával szorosan körbetekeri | 4-8 |
| | Marha-hús | Sültek | Úgy, hogy a húsdarabokat fagyasztó tasakba csomagolja, vagy sztreccsfóliával szorosan körbetekeri | 8-12 |
| | | Steak | 2 cm vastagra vágva és fóliát helyezve közéjük, vagy fesszesen szorosan becsomagolva | 8-12 |
| | | Kockák | Apró darabokban | 8-12 |
| | | Főtt hús | Hűtőtasakba apró darabokra csomagolva | 8-12 |
| | Vagdalt hús | | Fűszerezés nélkül, lapos tasakokban | 1-3 |
| | Belsőségek (darabok) | | Darabokban | 1-3 |
| | Fermentált kolbász - szalámi | | Akkor is csomagolni kell, ha van saját csomagolása. | 1-3 |
| | Sonka | | Fólia elhelyezésével a vágott szeletek közé | 2-3 |
| | Baromfi és vadállatok | Csirke és pulyka | Fóliába csomagolva | 4-6 |
| Liba | | Fóliába csomagolva (az adagok nem haladhatják meg a 2,5 kg-ot) | 4-6 | |
| Kacsa | | Fóliába csomagolva (az adagok nem haladhatják meg a 2,5 kg-ot) | 4-6 | |
| Szarvas, nyúl, őz | | Fóliába csomagolva (az adagok nem haladhatják meg a 2,5 kg-ot, és ki kel csontozni őket) | 6-8 | |
| Hal és tenger gyümölcsei | Édesvízi halak (pisztráng, ponty, daru, harcsa) | A belsőségek és a pikkelyek alapos megtisztítása után meg kell mosni és megszáritani, valamint szükség esetén le kell vágni a farok- és fejrészeket. | 2 | |
| | Sovány halak (tengeri sügér, rombuszhal, nyelvhal) | | 4-6 | |
| | Zsíros halak (Bonito, makrél, kékuszójú hal, vörös márna, szardella) | | 2-4 | |
| | Kagylófélék | | Tisztítva és tasakokban | 4-6 |
| | Kaviár | | Saját csomagolásában, alumínium vagy műanyag tartóban | 2-3 |

| Gyümölcsök és zöldségek | Előkészületek | A leghosszabb tárolási idő (hónap) |
|---------------------------|--|------------------------------------|
| Stróbab és rúd bab | Mosás után 3 percig tartó sokkoló forralással, apró darabokra vágva | 10-13 |
| Zöldborsó | Kibontás és mosás után 2 percig tartó sokkoló forralással | 10-12 |
| Fejes káposzta | Tisztítás után 1-2 percig tartó sokkoló forralással | 6-8 |
| Sárgarépa | Tisztítás és szeletekre vágás után 3-4 percig tartó sokkoló forralással | 12 |
| Paprika | A szár levágása után 2-3 percig forralva, két részre osztva és a magokat elválasztva | 8-10 |
| Spenót | Mosás és tisztítás után 2 percig tartó sokkoló forralással | 6-9 |
| Póréhagyma | A felvágás után 5 percig tartó sokkoló forralással | 6-8 |
| Karfiol | A levelek szétválasztása után sok citromvízben 3-5 percig forraljuk, darabokra vágva | 10-12 |
| Padlizsán | Mosás után 4 percig tartó sokkoló forralással, 2 cm darabokra vágva | 10-12 |
| Tök | Mosás után 2-3 percig tartó forralással, 2 cm-es darabokra vágva | 8-10 |
| Gomba | Enyhén olajon megdinsztelve és citromot csepegtetve rája | 2-3 |
| Kukorica | Letisztítás után a csutkák vagy szemek csomagolása | 12 |
| Alma és körte | Hámozás és szeletelés után 2-3 percig tartó sokkoló forralással | 8-10 |
| Sárgabarack és őszibarack | Kettévágás és a magok eltávolítása | 4-6 |
| Eper és málna | Mosás és hámozás | 8-12 |
| Sült gyümölcs | 10% cukor hozzáadásával az edénybe | 12 |
| Szilva, cseresznye, meggy | Mosás és a szárok eltávolítása | 8-12 |

| Tejtermékek | Előkészületek | Leghosszabb tárolási idő (hónap) | Tárolási feltételek |
|--------------------------------|------------------------------------|----------------------------------|---|
| Sajt (a feta sajt kivételével) | Fólia közbeiktatásával, szeletelve | 6-8 | Rövid távú tárolás céljából eredeti csomagolásukban hagyhatók. Hosszú távú tárolás céljából alumínium vagy műanyag fóliába kell csomagolni. |
| Vaj, margarin | Saját csomagolásban | 6 | Saját csomagolásban vagy műanyag edényekben |

6.2 Az ajtó nyitási oldalának megfordítása

A hűtőszekrény ajtónyitási oldala megfordítható aszerint, hogy hová helyezi. Ha erre van szükség, mindenképpen hívja a legközelebbi hivatalos szervizt.

JOGI NYILATKOZAT

Egyes (egyszerű) meghibásodásokat a végfelhasználó is megfelelően kezelhet anélkül, hogy bármilyen biztonsági probléma

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

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

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

A végfelhasználók által az ilyen listán nem szereplő alkatrészekkel végzett javítások és javítási kísérletek és/vagy az önálló javításra vonatkozó felhasználói kézikönyvekben szereplő, vagy a <https://parts-selfservice.europeanappliances.com> oldalon elérhető utasítások be nem tartása olyan bizton-

sági problémákat vethet fel, amelyek nem a Whirlpool-nak tulajdoníthatók, és a termékre vonatkozó garancia érvényét veszti. Ezért erősen ajánlott, hogy a végfelhasználók tartózkodjanak az említett alkatrésztől, és ilyen esetekben forduljanak hivatalos szakszervizhez vagy regisztrált szakszervizhez. Ellenkező esetben a végfelhasználók ilyen kísérletei biztonsági problémákat vethetnek fel, és károsíthatják a terméket, majd ezt követően tűz, elázás, áramütés és súlyos személyi sérülések bekövetkezését okozhatják.

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

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

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

A megvásárolt hűtőberendezésre vonatkozó minimum garancia 24 hónap.

A termék „G” energiaosztályú fényforrással van felszerelve.

A termékben lévő fényforrást csak szakszerviz cserélheti ki.

Lásd még

- 2 CLAUSE DE NON-RESPONSABILITÉ
[] 12]

Παρακαλούμε διαβάστε πρώτα αυτό το εγχειρίδιο!

Αγαπητέ Πελάτη

Σας ευχαριστούμε που επιλέξατε αυτό το προϊόν .






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

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

Στο εγχειρίδιο χρήσης και στο προϊόν χρησιμοποιούνται τα παρακάτω σύμβολα:



Διαβάστε το εγχειρίδιο χρήσης.


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

Σαρώστε τον κωδικό QR στη συσκευή σας για να αποκτήσετε πρόσβαση σε περισσότερες πληροφορίες



1 Οδηγίες σχετικά με το περιβάλλον

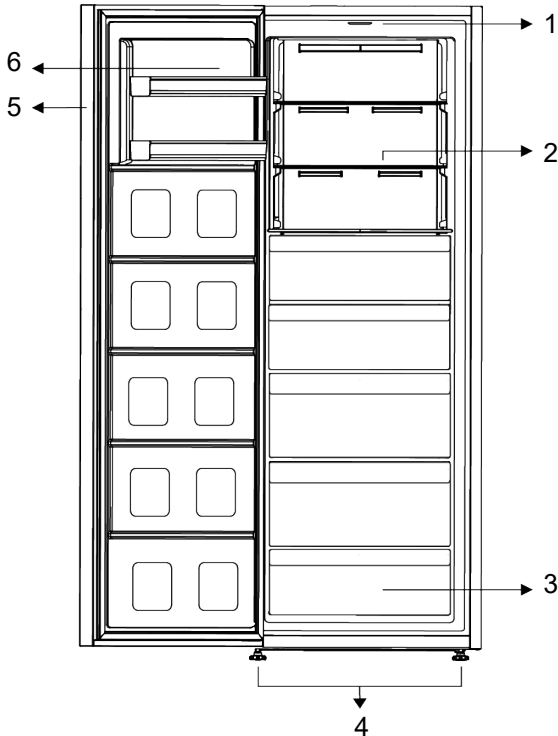
1.1 Απόρριψη των υλικών συσκευασίας

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

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

EL

2 Ο Καταψύκτης σας



1 Τζάμι φωτισμού

3 Διαμερίσματα καταψύκτη

5 Ηλεκτρονική ένδειξη

2 Ρυθμιζόμενα γυάλινα ράφια

4 Ρυθμιζόμενα πόδια

6 Ρυθμιζόμενο ράφι πόρτας

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

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

3 Εγκατάσταση

Διαβάστε πρώτα τις "Οδηγίες Ασφαλείας"!

3.1 Σωστή θέση εγκατάστασης

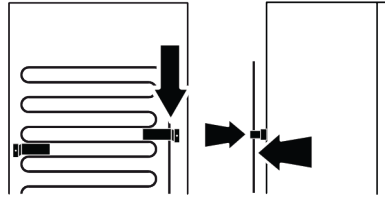
Για την εγκατάσταση του προϊόντος επικοινωνήστε με το Εξουσιοδοτημένο Σέρβις. Για να προετοιμάσετε το προϊόν για εγκατάσταση, δείτε τις πληροφορίες στο εγχειρίδιο χρήσης και βεβαιωθείτε ότι οι παροχές ρεύματος και νερού συμμορφώνονται με τις απαιτήσεις. Αν όχι, καλέστε έναν ηλεκτρολόγο και υδραυλικό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

- Τοποθετήστε το προϊόν πάνω σε μία επίπεδη επιφάνεια, για να αποφεύγετε τη δημιουργία κραδασμών
- Τοποθετήστε το προϊόν τουλάχιστον 30 cm μακριά από σόμπα, συσκευή κουζίνας και παρόμοιες πηγές θερμότητας και τουλάχιστον 5 cm από ηλεκτρικούς φούρνους.
- Όταν τοποθετείτε δύο ψυγεία το ένα δίπλα στο άλλο, αφήστε απόσταση τουλάχιστον 4 cm ανάμεσα στις δύο μονάδες.
- Διατηρείτε το προϊόν εκτός της άμεσης ηλιακής ακτινοβολίας και σε ξηρό χώρο.
- Ελέγξτε αν υπάρχει στη θέση του το εξάρτημα διασφάλισης της απόστασης από τον πίσω τοίχο (αν παρέχεται με το προϊόν).

3.2 Τοποθέτηση των πλαστικών αποστατών

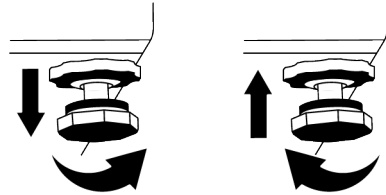
Ο συμπυκνωτής του ψυγείου βρίσκεται στο πίσω μέρος της συσκευής. Για την ελαχιστοποίηση της κατανάλωσης ρεύματος και την αύξηση της ενεργειακής απόδοσης, το πάνω μέρος του συμπυκνωτή πρέπει να

τραβηχτεί πίσω και να στερεωθεί όπως δείχνει η εικόνα. Όταν ο συμπυκνωτής τραβηχτεί προς τα πίσω, τα στηρίγματα πάνω δεξιά και αριστερά ασφαλίζουν και η θέση του συμπυκνωτή σταθεροποιείται.



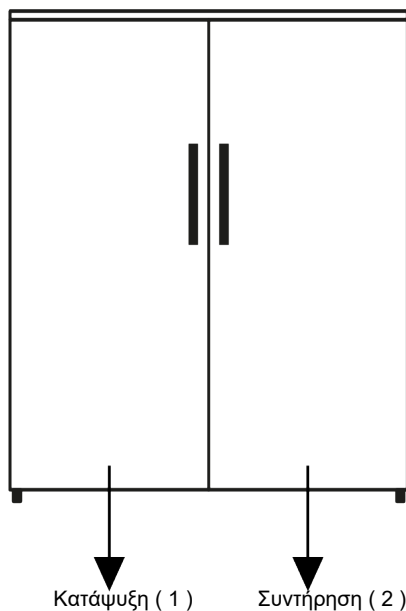
3.3 Ρύθμιση των ποδιών

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



3.4 Εγκατάσταση συσκευών Ψυγείου και Καταψύκτη πλάι-πλάι

Αν πρόκειται να εγκατασταθούν ψυγείο και καταψύκτης πλάι-πλάι, η εγκατάσταση πρέπει να πραγματοποιηθεί ώστε ο καταψύκτης (1) να είναι αριστερά και το ψυγείο (2) δεξιά. Για την αποτροπή προβλημάτων συμπύκνωσης υδρατμών μεταξύ προϊόντων, στην αριστερή πλευρά του ψυγείου έχουν ενσωματωθεί αντιστάσεις κατά της συμπύκνωσης.



3.5 Προειδοποίηση για θερμές επιφάνειες

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

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

4 Προετοιμασία

Διαβάστε πρώτα τις "Οδηγίες Ασφαλείας"!

4.1 Τρόποι εξοικονόμησης ενέργειας

- Κατά την τοποθέτηση των τροφίμων αφήνετε αρκετό χώρο μέσα στο ψυγείο για επαρκή κυκλοφορία αέρα για ψύξη.
- Αφού δεν θα υπάρχει απευθείας διείσδυση θερμού και υγρού αέρα στη συσκευή σας όταν δεν ανοίγουν οι πόρτες, η συσκευή σας θα βελτιστοποιήσει την λειτουργία της σε συνθήκες επαρκείς για την προστασία των τροφίμων σας. Στις περιπτώσεις αυτές, λειτουργίες και επί μέρους μονάδες όπως ο συμπιεστής, ο ανεμιστήρας, ο θερμαντήρας, το σύστημα απόψυξης, ο φωτισμός, η οθόνη κλπ. θα λειτουργούν σύμφωνα με τις ανάγκες, με την ελάχιστη κατανάλωση ενέργειας.
- Σε περίπτωση που υπάρχουν πολλαπλές επιλογές, τα γυάλινα ράφια θα πρέπει να τοποθετούνται με τέτοιο τρόπο ώστε να μην εμποδίζουν τις εξόδους αέρα στο πίσω τοίχωμα, κατά προτίμηση με τις εξόδους αέρα να παραμένουν κάτω από το γυάλινο ράφι. Αυτός ο συνδυασμός μπορεί να βοηθήσει στη βελτίωση της κατανομής του αέρα και σε καλύτερη ενεργειακή απόδοση.
- Συνιστάται ιδιαίτερα η χρήση του κάτω συρταριού κατά τη φύλαξη τροφίμων.
- Για την καλύτερη δυνατή απόδοση, μπορεί να χρησιμοποιηθεί η λειτουργία Ταχεία Κατάψυξη (αν διατίθεται), 24 ώρες πριν την τοποθέτηση νωπών τροφίμων στον καταψύκτη.

- Στις περισσότερες περιπτώσεις, οι 24 ώρες από την τοποθέτηση νωπών τροφίμων είναι αρκετές για τη λειτουργία Ταχείας Κατάψυξης. Μετά από λίγη ώρα, η λειτουργία Ταχείας Κατάψυξης θα απενεργοποιηθεί αυτόματα.
- Όταν καταψύχετε μια μικρή ποσότητα τροφίμων, η λειτουργία Ταχείας Κατάψυξης μπορεί να απενεργοποιηθεί μετά από λίγη ώρα για να εξασφαλιστεί εξοικονόμηση ενέργειας.
- Ανάλογα με τα χαρακτηριστικά του προϊόντος: η απόψυξη κατεψυγμένων τροφίμων στο θάλαμο συντήρησης θα εξασφαλίσει την εξοικονόμηση ενέργειας και θα διαφυλάξει την ποιότητα των τροφίμων.
- Για να τοποθετήσετε τη μέγιστη ποσότητα τροφίμων στον θάλαμο καταψύκτη του ψυγείου σας, πρέπει να αφαιρέσετε τα πάνω συρτάρια και να τοποθετήσετε τα τρόφιμα πάνω στα συρμάτινα/γυάλινα ράφια.
- Φυλάσσετε τα τρόφιμα στον θάλαμο συντήρησης ή στο διαμέρισμα έντονης ψύξης σύμφωνα με τις σωστές συνθήκες φύλαξης για να εξοικονομήσετε ενέργεια.
- Οι συσκευασίες τροφίμων δεν πρέπει να είναι σε άμεση επαφή με τον αισθητήρα θερμοκρασίας που βρίσκεται μέσα στον θάλαμο καταψύκτη.
- Περιμένετε 2 ώρες πριν χρησιμοποιήσετε το προϊόν, για να διασφαλίσετε την πλήρη αποτελεσματικότητα της ψύξης.
- Αφήστε το προϊόν σε λειτουργία για 6 ώρες χωρίς να τοποθετήσετε τρόφιμα μέσα και μην ανοίξετε την πόρτα του, εκτός αν αυτό είναι απολύτως απαραίτητο.
- Η αλλαγή θερμοκρασίας που προκαλείται από το άνοιγμα και κλείσιμο της πόρτας κατά τη χρήση του προϊόντος μπορεί κανονικά να έχει σαν συνέπεια συμπύκνωση πάνω σε ράφια της πόρτας/του κυρίως σώματος και σε γυάλινες συσκευασίες που είναι τοποθετημένες μέσα στο προϊόν.
- Θα ακουστεί ένας ήχος όταν ο συμπιεστής τεθεί σε λειτουργία. Είναι φυσιολογικό να παράγονται θόρυβοι στο προϊόν ακόμα και αν ο συμπιεστής δεν λειτουργεί, καθώς μπορεί να υπάρχει συμπιεσμένο υγρό και αέριο μέσα στο ψυκτικό σύστημα.
- Είναι φυσιολογικό να είναι θερμές οι μπροστινές άκρες του προϊόντος. Η θέρμανση αυτών των περιοχών είναι μέρος του σχεδιασμού με σκοπό την αποτροπή συμπύκνωσης
- Σε κάποια μοντέλα, ο πίνακας ενδείξεων απενεργοποιείται αυτόματα 1 λεπτό μετά το κλείσιμο της πόρτας. Ενεργοποιείται ξανά όταν ανοιχτεί η πόρτα ή όταν πατηθεί οποιοδήποτε κουμπί.

4.2 Πρώτη χρήση

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

5 Χειρισμός του προϊόντος

Διαβάστε πρώτα τις "Οδηγίες Ασφαλείας"!

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

Αποσύνδεση του προϊόντος από την πρίζα

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

6 Χρήση της συσκευής σας

Πίνακας ελέγχου του προϊόντος

Μπορείτε να βρείτε λεπτομερείς πληροφορίες για την ενότητα αυτή στον ιστότοπό μας, με σάρωση του κωδικού QR στη σελίδα 2.

6.1 Κατάψυξη νωπών τροφίμων

- Τα τρόφιμα προς κατάψυξη πρέπει να τα χωρίζετε σε μερίδες ανάλογα με την ποσότητα που θα καταναλωθεί, και να τα καταψύχετε σε ξεχωριστές συσκευασίες. Με αυτό τον τρόπο θα αποφύγετε την άσκοπη απόψυξη και εκ νέου κατάψυξη των τροφίμων.
- Για να προστατέψετε, στον μεγαλύτερο δυνατό βαθμό, τη διατροφική αξία, το άρωμα και το χρώμα των λαχανικών, πρέπει να τα βράζετε για λίγο πριν τα καταψύξετε. (Το βράσιμο δεν είναι απαραίτητο για τρόφιμα όπως αγγούρι και μαϊντανός.) Ο χρόνος μαγειρέματος των λαχανικών που καταψύχονται με αυτόν τον τρόπο είναι κατά το 1/3 συντομότερος σε σχέση με τα νωπά λαχανικά.
- Για να παρατείνετε τον χρόνο διατήρησης των κατεψυγμένων τροφίμων, τα βραστά λαχανικά πρέπει πρώτα να σουρώνονται και μετά να συσκευάζονται αεροστεγώς όπως όλοι οι τύποι τροφίμων.
- Τα τρόφιμα δεν πρέπει να τοποθετούνται στον θάλαμο καταψύκτη χωρίς να είναι συσκευασμένα.
- Τα μέσα συσκευασίας των τροφίμων που φυλάσσετε πρέπει να είναι αεροστεγή, επαρκούς πάχους και ανθεκτικά, και δεν πρέπει να παραμορφώνονται από τη χαμηλή θερμοκρασία και την υγρασία. Διαφορετικά, τα τρόφιμα, που σκληραίνουν όταν καταψύχονται, μπορεί να τρυπήσουν τη συσκευασία. Η σφράγιση της συσκευασίας παίζει και αυτή σημαντική ρόλο για την ασφαλή διατήρηση των τροφίμων.

Οι ακόλουθοι τύποι συσκευασίας είναι κατάλληλοι για την κατάψυξη τροφίμων:

Σακούλα πολυαιθυλενίου, αλουμινόχαρτο, πλαστική μεμβράνη, σακούλες συσκευασίας σε κενό και δοχεία συντήρησης ανθεκτικά σε χαμηλές θερμοκρασίες με καπάκια.

Η χρήση των παρακάτω τύπων συσκευασίας δεν συνιστάται για την κατάψυξη τροφίμων:

Χαρτί συσκευασίας, λαδόκολλα, σελοφάν (ζελατίνα), σακούλες για σκουπίδια, χρησιμοποιημένες σακούλες και σακούλες από ψύα.

- Δεν πρέπει να τοποθετούνται ζεστά τρόφιμα στον θάλαμο καταψύκτη χωρίς να κρυώσουν πρώτα.
- Όταν τοποθετείτε νωπά τρόφιμα στον θάλαμο καταψύκτη, προσέχετε να μην έρχονται σε επαφή με τα ήδη κατεψυγμένα τρόφιμα. Οι παγοκύστες (PCM) μπορούν να τοποθετηθούν στο ράφι αμέσως κάτω από το ράφι ταχείας κατάψυξης, για να μην θερμανθούν.
- Κατά τη διάρκεια του χρόνου κατάψυξης (24 ώρες) μην τοποθετήσετε άλλα τρόφιμα στον καταψύκτη.
- Τοποθετείτε τα τρόφιμά σας στα ράφια ή στα συρτάκια κατάψυξης κατανεμημένα τα έτσι ώστε να μην είναι στριμωγμένα (συνιστάται να μην έρχονται οι συσκευασίες σε επαφή μεταξύ τους).
- Τα κατεψυγμένα τρόφιμα πρέπει να καταναλώνονται σε σύντομο χρονικό διάστημα μετά την απόψυξη και ποτέ δεν πρέπει να καταψύχονται πάλι.
- Μη φράζετε τις οπές αερισμού τοποθετώντας τα κατεψυγμένα σας τρόφιμα μπροστά από τις οπές αερισμού που βρίσκονται στο πίσω τοίχωμα.
- Συνιστούμε να τοποθετείτε μια ετικέτα στη συσκευασία και να γράφετε τα τρόφιμα περιέχει η συσκευασία και την ημερομηνία που καταψύχθηκαν.

Τρόφιμα κατάλληλα για κατάψυξη:

Ψάρια και θαλασσινά, κόκκινο και λευκό κρέας, πουλερικά, λαχανικά, φρούτα, μυρωδικά, γαλακτοκομικά προϊόντα (όπως τυρί, βούτυρο και στραγγισμένο γιαούρτι), έιδη ζύμης, έτοιμα ή μαγειρεμένα γεύματα, φαγητά με πατάτες, σουφλέ και γλυκά.

Τρόφιμα ακατάλληλα για κατάψυξη:

Γιαούρτι, ξινόγαλο, κρέμα, μαγιονέζα, σαλάτα με φυλλώδη λαχανικά, κοκκινογούλια, σταφύλια, όλα τα φρούτα (όπως μήλα, αχλάδια και ροδάκινα).

- Για φαγητά που πρέπει να καταψυχθούν γρήγορα και πλήρως, δεν πρέπει να ξεπερνάτε τις ακόλουθες ποσότητες ανά συσκευασία.
 - Φρούτα και λαχανικά, 0,5-1 kg
 - Κρέας, 1-1,5 kg
- Μια μικρή ποσότητα τροφίμων (μέγιστη ποσότητα 2 kg) μπορεί να καταψυχθεί και χωρίς τη χρήση της λειτουργίας ταχείας κατάψυξης.

Για να έχετε τα καλύτερα αποτελέσματα, ακολουθήστε τις εξής οδηγίες:

- Μπορείτε να εξετάσετε τους πίνακες για κρέας και ψάρια, λαχανικά και φρούτα, γαλακτοκομικά προϊόντα, σχετικά με τους τρόπους τοποθέτησης και φύλαξης των τροφίμων σας στον καταψύκτη βαθιάς κατάψυξης.

Συμβουλές σχετικά με τη φύλαξη των κατεψυγμένων τροφίμων

- Όταν αγοράζετε κατεψυγμένα τρόφιμα, να βεβαιώνετε ότι αυτά έχουν διατηρηθεί σε κατάλληλες θερμοκρασίες και οι συσκευασίες τους είναι άθικτες.
- Τοποθετήστε τις συσκευασίες μέσα στον θάλαμο καταψύκτη όσο το δυνατόν συντομότερα μετά την αγορά τους.
- Βεβαιωθείτε από την ημερομηνία λήξης που αναφέρεται στη συσκευασία ότι τα τρόφιμα δεν έχουν λήξει, πριν καταναλώσετε τα συσκευασμένα έτοιμα γεύματα που αφαιρείτε από τον θάλαμο καταψύκτη.

Απόψυξη

Ο πάγος στον θάλαμο καταψύκτη αποψύχεται αυτόματα.

Λεπτομέρειες Καταψύκτη

Το πρότυπο EN 62552 απαιτεί (σύμφωνα με συγκεκριμένες συνθήκες μέτρησης) ότι εντός 24 ωρών μπορούν να καταψυχθούν

τουλάχιστον 4,5 kg τροφίμων για κάθε 100 λίτρα του όγκου του θαλάμου καταψύκτη σε θερμοκρασία περιβάλλοντος 25 °C.

Απόψυξη των κατεψυγμένων τροφίμων

Ανάλογα με τον τύπο των τροφίμων και τον σκοπό της χρήσης, μπορεί να γίνει μια επιλογή μεταξύ των παρακάτω επιλογών για απόψυξη:

- Σε θερμοκρασία δωματίου (δεν συνιστάται να αποψύχετε τα τρόφιμα αφήνοντας τα σε θερμοκρασία δωματίου για πολλή ώρα, από την άποψη της διατήρησης της ποιότητας των τροφίμων)
- Μέσα στον θάλαμο συντήρησης
- Μέσα στον ηλεκτρικό φούρνο (σε μοντέλα με ή χωρίς ανεμιστήρα)
- Μέσα στον φούρνο μικροκυμάτων

ΠΡΟΣΟΧΗ!

- Ποτέ μην τοποθετείτε στον καταψύκτη αεριούχα ποτά σε γυάλινα μπουκάλια και μεταλλικά κουτιά, λόγω του κινδύνου έκρηξης.
- Αν στη συσκευασία των κατεψυγμένων τροφίμων υπάρχει υγρασία και μη φυσιολογική διόγκωση, πιθανότατα τα τρόφιμα αυτά είχαν αποθηκευτεί σε ακατάλληλες συνθήκες και τα περιεχόμενά τους αλλοιώθηκαν. Μην καταναλώσετε αυτά τα τρόφιμα χωρίς να τα ελέγξετε.
- Επειδή η γεύση ορισμένων μπαχαρικών σε μαγειρεμένα γεύματα μπορεί να αλλοιωθεί αν εκτεθούν σε συνθήκες παρατεταμένης φύλαξης, πρέπει τα τρόφιμά σας που πρόκειται να καταψυχθούν να είναι λιγότερο καρυκευμένα ή τα επιθυμητά καρυκεύματα πρέπει να προστίθενται στα τρόφιμα μετά την απόψυξή τους.

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

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

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

6.2 Αντιστροφή της πλευράς ανοίγματος των θυρών

Η πλευρά ανοίγματος των θυρών του ψυγείου σας μπορεί να αντιστραφεί, ενδεχομένως για να ταιριάζει στη θέση όπου θέλε-

τε να το τοποθετήσετε. Όταν χρειάζεται να γίνει αυτό, θα πρέπει οπωσδήποτε τα καλέσετε το πλησιέστερο Εξουσιοδοτημένο Σέρβις.

ΑΠΟΠΟΙΗΣΗ ΕΥΘΥΝΗΣ

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

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

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

Εξ ιδίων επισκευή

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Δείτε επίσης

2 CLAUSE DE NON-RESPONSABILITÉ
[] 12]

Proszę najpierw przeczytać tę instrukcję obsługi!

Drogi kliencie,

Dziękujemy za wybranie produktu .

Zarejestruj swoje produkty na www.register10.eu




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

Przeznaczaj wszystkie informacje i ostrzeżenia zawarte w instrukcji obsługi. W ten sposób zabezpieczysz siebie i swój produkt przed zagrożeniami, które mogą wystąpić. Zachowaj instrukcję obsługi. W przypadku sprzedaży produktu należy dołączyć do niego instrukcję obsługi.

W tej instrukcji użytkownika są używane następujące symbole:



Przeczytaj instrukcję obsługi.


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

Aby uzyskać więcej informacji, zeskanuj kod QR na swoim urządzeniu.



1 Instrukcje dotyczące ochrony środowiska

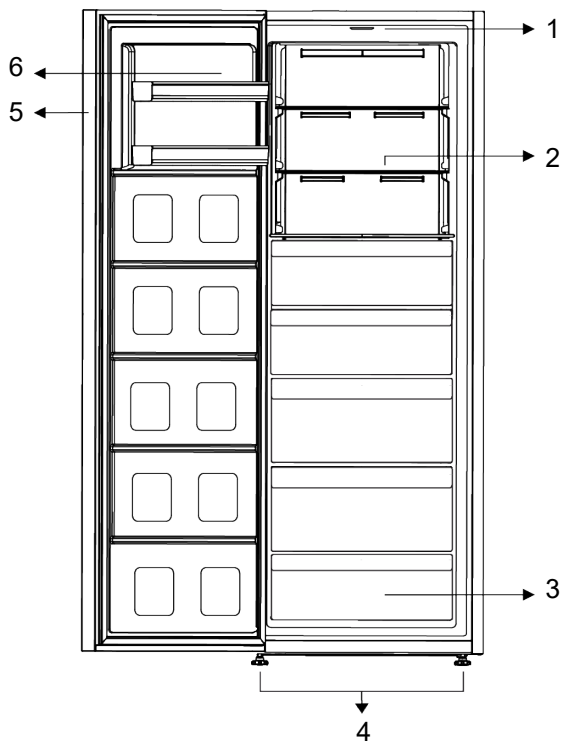
1.1 Utylizacja materiałów opakowaniowych

Materiał opakowaniowy nadaje się do recyklingu i jest oznaczony symbolem recyklingu .

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

PL

2 Twoja zamrażarka



1 Klosz żarówki

3 Komory zamrażarki

5 Wskaźnik elektroniczny

2 Regulowane półki szklane

4 Regulowane nóżki

6 Regulowane półki na drzwiach

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

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

3 Instalacja

Najpierw przeczytaj „Instrukcje bezpieczeństwa”!

3.1 Odpowiednie miejsce instalacji

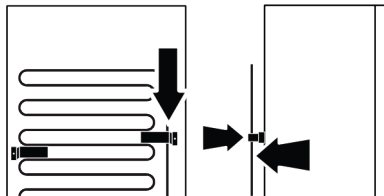
Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem w sprawie instalacji produktu. Aby przygotować produkt do instalacji, zapoznaj się z informacjami w instrukcji użytkownika i upewnij się, że zasilanie elektryczne i wodne są zgodne z wymaganiami. Jeśli nie, wezwij elektryka i hydraulika, aby dostosowali zasilanie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

- Urządzenie należy umieścić na płaskiej powierzchni, aby uniknąć wibracji
- Produkt należy umieścić w odległości przynajmniej 30 cm od grzejnika, kuchni i podobnych źródeł ciepła i przynajmniej 5 cm od piekarników elektrycznych.
- W razie umieszczenia dwóch chłodziarek obok siebie należy zostawić między nimi przynajmniej 4 cm.
- Przechowuj produkt w suchym miejscu niewystawionym na bezpośrednie działanie promieni słonecznych.
- Sprawdź, czy element zabezpieczający tylną ścianę znajduje się na swoim miejscu (jeśli został dostarczony z produktem).

3.2 Podkładanie plastikowych klinów

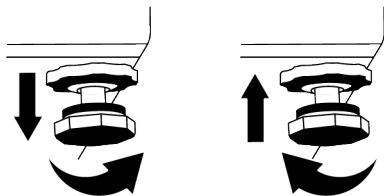
Skraplarz lodówki znajduje się z tyłu. Aby zminimalizować zużycie prądu i zwiększyć efektywność energetyczną należy cofnąć i zabezpieczyć górną część skraplacza, jak

pokazano na rysunku. Po odciągnięciu skraplacza do tyłu, wsporniki u góry po prawej i lewej stronie blokują się i pozycja skraplacza jest zabezpieczona.



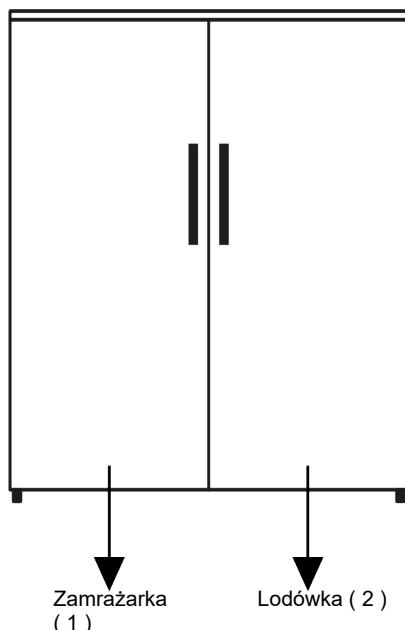
3.3 Regulacja nóżek

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



3.4 Instalacja chłodziarki i zamrażarki obok siebie

Gdy zamrażarka i chłodziarka są instalowane obok siebie, instalację należy przeprowadzić tak, aby zamrażarka (1) znajdowała się po lewej stronie, a chłodziarka (2) po prawej. Aby zapobiec problemom z poceniem się, które mogą wystąpić między urządzeniami, elementy zapobiegające kondensacji znajdują się po lewej stronie urządzenia chłodzącego.



3.5 Ostrzeżenie o gorącej powierzchni

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

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

4 Przygotowanie

Najpierw przeczytaj „Instrukcje bezpieczeństwa”!

4.1 Co robić, aby zaoszczędzić energię

- Podczas wkładania żywności należy pozostawić w lodówce wystarczająco dużo miejsca, aby umożliwić odpowiednią cyrkulację powietrza i chłodzenie.
- Ponieważ gorące i wilgotne powietrze przedostaje się bezpośrednio do urządzenia, gdy drzwi nie są otwarte, urządzenie zoptymalizuje się w warunkach wystarczających do ochrony żywności. W takich okolicznościach funkcje i komponenty, takie jak sprężarka, wentylator, grzałka, odszranianie, oświetlenie, wy-

świetlacz itd. będą działać zgodnie z potrzebami, zużywając minimalną ilość energii.

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

- W celu uzyskania optymalnej wydajności można użyć funkcji szybkiego zamrażania (jeśli jest dostępna) na 24 godziny przed włożeniem świeżej żywności do zamrażarki.
- W większości przypadków po umieszczeniu świeżej żywności w zamrażarce wystarczy 24 godziny działania funkcji szybkiego zamrażania. Po pewnym czasie funkcja szybkiego zamrażania wyłączy się automatycznie.
- W przypadku zamrażania niewielkich ilości żywności można wyłączyć funkcję szybkiego zamrażania po pewnym czasie, aby zapewnić oszczędność energii.
- W zależności od funkcji produktu rozmrażanie zamrożonej żywności w komorze lodówki zapewni oszczędność energii i zachowanie jakości żywności.
- Aby załadować maksymalną ilość żywności do komory zamrażarki lodówki, należy wyjąć górne szuflady, a żywność umieścić na półkach z drutu/szkła.
- Przechowuj żywność w lodówce lub komorze chłodzącej zgodnie z odpowiednimi warunkami przechowywania, aby oszczędzać energię.
- Opakowania żywności nie powinny dotykać czujnika temperatury znajdującym się w komorze się w zamrażalniku.

5 Obsługa urządzenia

Najpierw przeczytaj „Instrukcje bezpieczeństwa”!

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

4.2 Użycie po raz pierwszy

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

- Przed użyciem produktu należy odczekać co najmniej 2 godziny, aby zapewnić pełną wydajność chłodzenia.
- Pozostaw produkt włączony przez 6 godzin z dokładnie zamkniętymi drzwiami, bez wkładania żywności do środka.
- Zmiana temperatury spowodowana otwarciem i zamknięciem drzwi podczas korzystania z produktu może zwykle prowadzić do skraplania się pary wodnej na półkach drzwiowych i wewnętrznych i szklanych opakowaniach.
- Będzie słychać dźwięk włączenia sprężarki. Jest to normalne zjawisko, że urządzenie wydaje dźwięki nawet wtedy, gdy sprężarka nie pracuje, ponieważ płyn i gaz mogą być sprężane w układzie chłodzenia.
- Zjawiskiem normalnym jest to, że przednie krawędzie produktu będą ciepłe. Obszary te są zaprojektowane tak, aby się nagrzewać, zapobiegając kondensacji
- W niektórych modelach panel wskaźników wyłącza się automatycznie po 1 minucie od zamknięcia drzwi. Panel włączy się ponownie po otwarciu drzwi lub naciśnięciu dowolnego przycisku.

Odlączenie produktu

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

6 Korzystanie z urządzenia

Panel sterowania urządzenia

Szczegółowe informacje dotyczące tej sekcji znajdziesz na naszej stronie internetowej, skanując kod QR na stronie 2.

6.1 Zamrażanie świeżych produktów

- Żywność przeznaczoną do zamrożenia należy podzielić na porcje i zamrozić w osobnych opakowaniach. W ten sposób cała żywność powinna być chroniona przed ponownym zamrożeniem podczas rozmrażania.
- Aby w jak największym stopniu chronić wartości odżywcze, aromat i kolor potraw, warzywa należy krótko gotować przed zamrożeniem. (Gotowanie nie jest konieczne w przypadku takich produktów jak ogórek, pietruszka). W porównaniu ze świeżymi warzywami czas gotowania mrożonych produktów skraca się o 1/3.
- Aby wydłużyć czas przechowywania mrożonek, gotowane warzywa należy najpierw przefiltrować, a następnie zapakować hermetycznie, tak jak w przypadku wszystkich rodzajów żywności.
- Nie należy mrozić żywności bez opakowania.
- Opakowanie powinno być szczelne, grube i trwałe oraz nie powinno odkształcać się pod wpływem zimna i wilgoci. W przeciwnym razie żywność stwardniała podczas zamrażania może przebić opakowanie. Odpowiednie uszczelnienie opakowania jest również ważne ze względu na bezpieczne przechowywanie żywności.

Następujące rodzaje opakowań nadają się do zamrażania żywności:

Worek polietylenowy, folia aluminiowa, folia plastikowa, worki próżniowe i odporne na zimno pojemniki z pokrywkami.

Nie zaleca się używania następujących rodzajów opakowań do zamrażania żywności:

Papier opakowaniowy, pergamin, celofan (papier żelatynowy), worek na śmieci, używane torby i torby na zakupy.

- Nie należy mrozić gorącej żywności bez wcześniejszego schłodzenia.
- Podczas umieszczania niezamrożonej świeżej żywności w komorze zamrażarki należy pamiętać, że nie powinna mieć kontaktu z mrożonkami. Opakowanie cool-pack (PCM) można umieścić na stojaku bezpośrednio pod komorą do szybkiego Komora zamrażalnika, aby zapobiec ich nagrzananiu.
- Czasie zamrażania (24 godziny) nie należy wkładać do zamrażarki innych produktów spożywczych.
- Umieść żywność na półkach lub stojakach, rozkładając je tak, aby nie były ułożone zbyt ciasno (zaleca się, aby opakowania nie stykały się ze sobą).
- Należy spożyć w krótkim czasie po rozmrożeniu i nigdy nie wolno ich ponownie zamrażać.
- Nie blokuj otworów wentylacyjnych znajdujących się z tyłu komory, umieszczając mrożonki przed nimi.
- Zaleca się umieszczenie na opakowaniu etykiety z nazwą produktu oraz czasu zamrożenia.

Żywność odpowiednia do zamrażania:

Ryby i owoce morza, mięso czerwone i białe, drób, warzywa, owoce, przyprawy ziołowe, produkty mleczne (takie jak sery, masło i miękki ser produkowany z jogurtu), ciasta, dania gotowe lub gotowane, dania z ziemniaków, suflet i desery.

Żywność nienadająca się do zamrażania:

Jogurt, kwaśne mleko, śmietana, majonez, sałata liściasta, czerwona rzodkiew, winogrona, wszystkie owoce (np. jabłko, gruszki i brzoskwinie).

- Żywność została szybko i dokładnie zamrożona, nie należy przekraczać podanych poniżej ilości w opakowaniu.
 - Owoce i warzywa, 0,5-1 kg
 - Mięso, 1-1,5 kg
- Niewielką ilość żywności (maksymalnie 2 kg) można również zamrozić bez użycia funkcji szybkiego zamrażania.

Aby uzyskać najlepszy rezultat, zastosuj się do następujących wskazówek:

- Zapoznaj się z tabelami tabelę Mięso i Ryby, Warzywa i Owoce, Produkty mleczne dotyczące umieszczania i przechowywania żywności w zamrażarce.

Porady dotyczące przechowywania zamrożonej żywności

- Kupując mrożonki, upewnij się, że są zamrożone w odpowiednich temperaturach, a ich opakowania nie są zepsute.
- Zakupie mrożonki należy umieścić w zamrażarce tak szybko, jak to możliwe.
- Przed spożyciem zapakowanych dań gotowych, które wyjmiesz z zamrażalnika, upewnij się, że nie upłynęła ich data ważności.

Rozmrażanie

Lód jest automatycznie rozmrażany.

Szczegóły dotyczące zamrażarki

Norma EN 62552 wymaga (zgodnie z określonymi warunkami pomiaru), aby co najmniej 4,5 kg żywności na każde 100 litrów objętości komory zamrażarki mogło zostać zamrożone w temperaturze otoczenia 25°C w ciągu 24 godzin.

Rozmrażanie mrozonek

W zależności od produktu i celu użycia można wybrać jedną z następujących opcji rozmrażania:

- W temperaturze pokojowej (nie zaleca się rozmrażania żywności przez długi czas w temperaturze pokojowej ze względu na utrzymanie jakości żywności)
- W lodówce
- W piekarniku elektrycznym (w modelach z wentylatorem lub bez)
- W mikrofalówce

OSTROŻNOŚĆ!

- Nie wkładać kwaśnych napojów do szklanych butelek i puszek do zamrażarki ze względu na ryzyko wybuchu.
- Jeżeli w opakowaniach mrozonek występuje wilgoć i nietypowe wybrzuszenie, oznacza to, że prawdopodobnie były wcześniej przechowywane w nieodpowiednich warunkach, a ich zawartość uległa pogorszeniu. Nie spożywaj tych produktów wcześniejszego bez sprawdzenia.
- Ponieważ smak niektórych przypraw w gotowanych potrawach może ulec zmianie pod wpływem długotrwałych warunków przechowywania, należy dodawać mniejszą ilość przypraw do żywności przeznaczonej do zamrożenia lub dodać żądane przyprawy do żywności po procesie rozmrażania.

| Mięso i ryby | | Przygotowanie | | Maksymalny czas przechowywania (miesiąc) |
|--------------------|--|--|--|--|
| Produkty mięsne | Cielęcina | Stek | Pokroić na kawałki o grubości 2 cm i umieścić między nimi folię lub szczelnie owijając rozciągnij je | 6-8 |
| | | Pieczeń | Umieść kawałki mięsa w woreczku do mrożenia lub szczelnie owijając rozciągnij je | 6-8 |
| | | Kostki | W małych kawałkach | 6-8 |
| | | Sznycele, kotlety | Umieszczając folię pomiędzy pokrojonymi plastrami lub owiń pojedynczo rozciągając je | 6-8 |
| | Baranina | Kotlety | Umieszczając folię pomiędzy pokrojonymi plastrami lub owiń pojedynczo rozciągając je | 4-8 |
| | | Pieczeń | Umieść kawałki mięsa w woreczku do mrożenia lub szczelnie owijając rozciągnij je | 4-8 |
| | | Kostki | Umieść kawałki mięsa w woreczku do mrożenia lub szczelnie owijając rozciągnij je | 4-8 |
| | Wołowina | Pieczeń | Umieść kawałki mięsa w woreczku do mrożenia lub szczelnie owijając rozciągnij je | 8-12 |
| | | Stek | Pokroić na kawałki o grubości 2 cm i umieścić między nimi folię lub szczelnie owijając rozciągnij je | 8-12 |
| | | Kostki | W małych kawałkach | 8-12 |
| | | Gotowane mięso | Małe kawałki zapakuj w woreczek do mrożenia | 8-12 |
| | Mięso mielone | Bez przypraw, w płaskich woreczkach | 1-3 | |
| | Podroby (kawałek) | W kawałkach | 1-3 | |
| | Kiełbasa fermentowana - Salami | Powinna być zapakowana, nawet jeśli ma osłonę. | 1-3 | |
| Szynka | Umieść folię między plasterkami | 2-3 | | |
| Drób i dziczyzna | Kurczak i indyk | W folii | 4-6 | |
| | Gęś | W folii (porcja nie powinna przekraczać 2,5 kg) | 4-6 | |
| | Kaczka | W folii (porcja nie powinna przekraczać 2,5 kg) | 4-6 | |
| | Jeleń, królik, sarna | W folii (porcja nie powinna przekraczać 2,5 kg; oddzielić kości) | 6-8 | |
| Ryby i owoce morza | Ryby słodkowodne (pstrąg, karp, szczupak, sum) | Po dokładnym oczyszczeniu wnętrza i łusek należy umyć i wysuszyć, a ogon i części głowy wyciąć w razie potrzeby. | 2 | |
| | Chude ryby (okoń morski, turbot, sola) | | 4-6 | |
| | Ryby tłuste (bonito, makreła, łufar, barwena, sardela) | | 2-4 | |
| | Małże | | Oczyszczone i w woreczkach | 4-6 |
| | Kawior | | W opakowaniu, w aluminiowym lub plastikowym pojemniku | 2-3 |

PL

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

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

6.2 Odwracanie strony otwierania drzwi

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

ZASTRZEŻENIE

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

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

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

Naprawa samodzielna

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

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

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

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

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

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

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

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

Minimalny okres gwarancji na zakupioną lodówkę wynosi 24 miesiące.

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

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

Zobacz także

2 CLAUSE DE NON-RESPONSABILITÉ
[} 12]