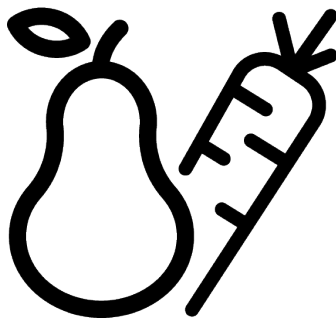


Whirlpool

Lednice / Návod k obsluze
Hűtőszekrény / Felhasználói kézikönyv
Frigorifero / Manuale Utente
Chłodziarko - zamrażarka / Instrukcja obsługi



W55Z1 112W

11 5943 0022/ CS HU IT PL / 2/3_AD/ 2/24/2025 3:32 PM
7217644310



PAPIER Z RECYKLINGU I
MAGALAJY BIE DO PŐKŐNYEGŐ
PAPİR TŐRŐSŐZŐMŐ



CARTA RICICLATA E
RICICLABILE



ŐJRAHASZNOSITOTT ŐS
ŐJRAFELEDŐLŐZŐHATŐ
PAPİR



RECYKLOWANY A
RECYKLOWATELNY PAPIR

Nejdříve si přečtěte tento návod!

Vážení zákazníci


Děkujeme, že jste si vybrali tento výrobek .




Zaregistrujte své produkty na www.register10.eu

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

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

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

	Přečtěte si uživatelskou příručku.
--	---


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

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



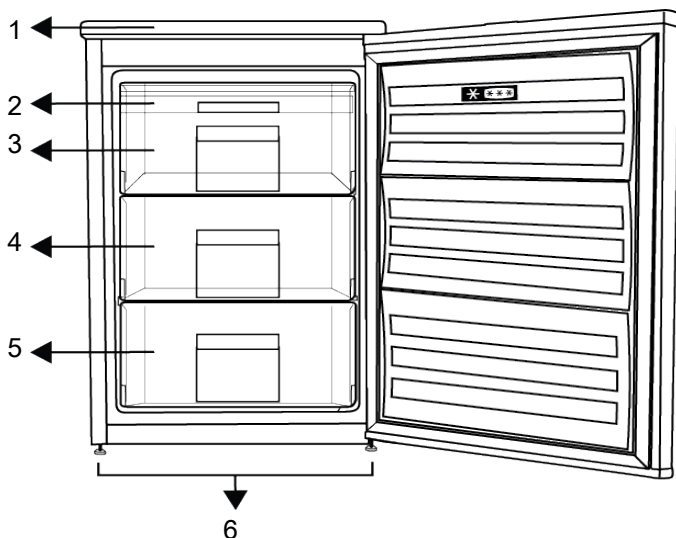
1 Pokyny pro ochranu životního prostředí

1.1 Likvidace obalových materiálů

Obalový materiál je recyklovatelný a je označen recyklačním symbolem .

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

2 Vaše mraznička



1 Horní zásobník

3 Příhrádka rychlého mražení

5 Příhrádka na uskladňování mražených potravin

2 Miska na led

4 Příhrádka na uskladňování mražených potravin

6 Nastavitelné nohy

3 Instalace

Nejdříve si přečtěte "Bezpečnostní pokyny"!

3.1 Správné místo pro instalaci

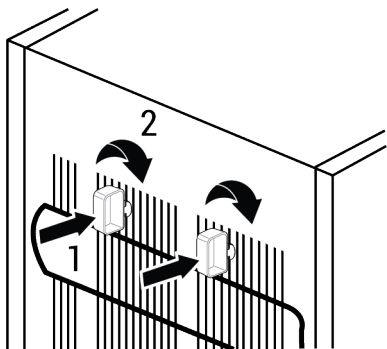
Pro instalaci výrobku se obraťte na autorizovaný servis. Pro přípravu spotřebiče pro instalaci vyhledejte informace v uživatelské příručce a ujistěte se, že jsou k dispozici požadované elektrické a vodovodní nástroje. Pokud ne, pro uspořádání těchto nástrojů podle potřeby se obraťte na elektrikáře a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

- Pro zabránění vibracím umístěte výrobek na rovný povrch
- Umístěte výrobek alespoň 30 cm od radiátorů, kamen a podobných tepelných zdrojů a alespoň 5 cm od elektrických trub
- Při umístění dvou chladniček v přilehlé pozici, mezi dvěma jednotkami nechejte vzdálenost nejméně 4 cm.
- Uchovávejte produkt mimo přímé sluneční světlo a na suchém místě.

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

3.2 Připevnění plastových klínů

K zachování dostatečného prostoru pro cirkulaci vzduchu mezi výrobkem a stěnou použijte plastové klíny dodané s výrobkem. Namontujte 2 kusy plastových klínů, jak je znázorněno na následujícím obrázku. (Uvedený obrázek je nakreslen reprezentativně, není úplně stejný jako váš výrobek.)



4 Příprava

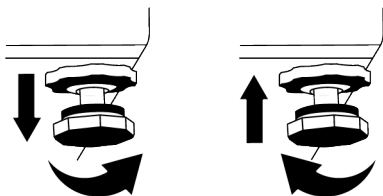
Nejdříve si přečtete "Bezpečnostní pokyny"!

4.1 Co udělat pro úsporu energie

- Při nakládání potravin nechte v chladničce dostatek místa pro zajištění dostatečné cirkulace vzduchu pro chlazení.
- Protože horký a vlhký vzduch se nedostane přímo do vašeho výrobku, když nejsou dvířka zavřená, výrobek se optimalizuje ve stávajících podmínkách tak, aby jídlo uvnitř bylo bezpečně chráněno. Za těchto okolností budou funkce a součásti, jako jsou kompresor, ventilátor, ohříváč, rozmrazovač, osvětlení, displej atd., pracovat podle potřeb s minimální spotřebou energie.
- V případě, že je k dispozici více možností, skleněné police musí být umístěny tak, aby nebyly blokovány výstupy vzduchu na

3.3 Nastavení nožek

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



3.4 Výstraha před horkým povrchem

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

zadní stěně a nejlépe tak, aby výstupy vzduchu zůstaly pod skleněnou policí. Tato kombinace může pomoci zlepšit distribuci vzduchu a energetickou účinnost.

- Při skladování důrazně doporučujeme použití spodní zásuvky.
- K dosažení optimálního výkonu lze použít funkci rychlého zmrazení (je-li k dispozici), a to 24 hodin před vložením čerstvých potravin do mrazničky.
- Ve většině případů stačí funkci rychlého zmrazování 24 hodin po vložení čerstvých potravin do mrazničky. Po určité době se funkce rychlého zmrazení automaticky deaktivuje.
- Při zmrazování malého množství potravin lze funkci rychlého zmrazování po určité době deaktivovat, aby se zajistila úspora energie.

- Jídlo ukládejte pomocí použití zásuvek v chladicím prostoru, s cílem zajištění úspory energie a ochrany potravin v lepších podmínkách.

4.2 První uvedení do provozu

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

- Před použitím výrobku počkejte alespoň 2 hodiny, aby se zajistila úplná účinnost chlazení.
- Nechte produkt běžet bez umístění jakýchkoli potravin uvnitř po dobu 6 hodin a dvířka produktu by měla být co nejvíce zavřená.

- Změna teploty způsobená otevřením a zavíráním dvířek během používání výrobku může běžně vést ke kondenzaci na dveřích/policích a skleněných nádobách umístěných ve výrobku.
- Když se kompresor zapne, uslyšíte zvuk. Je normální, že výrobek vydává hluk, i když kompresor není v provozu, protože v chladicím systému se může stlačovat kapalina a plyn.
- Je normální, že se přední hrany produktu ohřejí. Tyto oblasti jsou navrženy tak, aby se zahřáli, s cílem zabránění kondenzace.
- U některých modelů se panel indikátoru automaticky vypne po 1 minutách po zavření dveří. Znovu se aktivuje když se dveře otevřou nebo po stisknutí tlačítka.

5 Provoz spotřebiče

Nejdříve si přečtete "Bezpečnostní pokyny"!

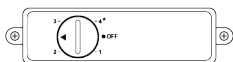
- Výrobek se používá pouze pro skladování potravin.
- Pokud nebudete doma (např. dovolená) a nebudete delší dobu používat výrobník ledu Icematic nebo dávkovač vody, vypněte ventil vody. V opačném případě může dojít k úniku vody.

Odpojení výrobku od sítě

- Odstraňte něj jídlo, z důvodu zabránění zápachu,
- Počkejte, až led roztaje, vyčistěte interiér a nechte jej vyschnout, dveře nechte otevřené, aby se nepoškodily vnitřní plasty tělesa.

6 Používání vašeho spotřebiče

6.1 Nastavení provozní teploty



Provozní teplota se nastavuje pomocí regulátoru teploty.

1=Nejnižší nastavení chlazení (nejteplejší nastavení)

4=Nejvyšší nastavení chlazení (nejchladnější nastavení)
(nebo)

Min. = Minimální nastavení chlazení (Nejteplejší nastavení)

Max. = Maximální nastavení chlazení (Nejchladnější nastavení)

Vyberte nastavení podle požadované teploty.

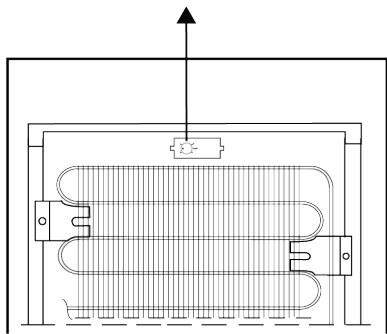
Vnitřní teplota závisí také na okolní teplotě, frekvenci otevírání dveří a množství potravin uložených uvnitř.

Časté otevírání dvířek způsobuje zvýšení vnitřní teploty.

Proto se doporučuje, abyste dveře po použití co nejdříve zavřeli.

Normální skladovací teplota vaší jednotky by měla být -18 °C (0 °F). Pokud otočíte knoflík termostatu z polohy 1 proti směru hodinových ručiček, spotřebič se vypne a uslyšíte „cvaknutí“. Nižší teploty lze dosáhnout posunutím knoflíku termostatu do polohy 4.

Doporučujeme kontrolovat teplotu teploměrem, abyste se ujistili, že odkládací prostory mají požadovanou teplotu. Nezapomeňte odečítat teplotu ihned po vyjmutí z mrazničky, protože teplota teploměru stoupá velmi rychle.



Termostat je umístěn na zadní stěně skříňky (viz obrázek výše) a ovládá se knoflíkem termostatu.

6.2 Zmrazování čerstvých potravin

- Potravin, které se mají zmrazit, rozdělte na porce s velikostí které lze konzumovat, a zmrazte je v samostatných balíčcích. Tímto způsobem po rozmrazení zabráníte potřebě opětovnému zmrazení všech potravin.
- Z důvodu co největší ochrany výživových hodnot, aroma a barvy potravin, zeleninu před zmrazením krátce uvařte. (Vaření není třeba pro potraviny, jako jsou okurky, petrželka.) Čas vaření takto zmrazené zeleniny se zkracuje o 1/3 ve srovnání s čerstvou zeleninou.
- Pro prodloužení doby skladování mražených potravin, vařenou zeleninu nejdříve filtrujte a potom hermeticky zabalte, u všech druhů potravin.
- Potraviny neskladujte v mrazničce bez obalu.
- Obalový materiál skladovaných potravin musí být vzduchotěsný, hrubý a odolný a nesmí se deformovat chladem a vlhkostí. V opačném případě mohou potraviny

ztuhlé zmrazením propíchnout obal. Z hlediska bezpečného skladování potravin je také důležité dobře utěsnit obal.

Pro zmrazování potravin jsou vhodné tyto typy obalů:

Polyetylenové kapsa, hliníková fólie, plastová fólie, vakuové sáčky a skladovací nádoby odolné proti chladu s uzávěry.

Pro zmrazování potravin se nedoporučuje používat tyto typy obalů:

Balící papír, pergamenový papír, celofán (želatinový papír), pytel na odpad, použité tašky a nákupní tašky.

- Horké potraviny neskladujte v mrazničce bez jejich zchlazení.
- Při vkládání nezmrazených čerstvých potravin do mrazničky dbejte na to, aby nepřicházely do styku se zmrazenými potravinami. Cool-pack (PCM) je možné umístit do stojanu bezprostředně pod stojan s rychlým zmrazením, pro zabránění, aby se prohřály.
- Během doby zmrazování (24 hodin) nedávejte do mrazničky další potraviny.
- Vložte své potraviny do mrazících polic nebo regálů rozloženě, aby nebyly stísněné (doporučeno, aby obaly nepřišly do vzájemného kontaktu).
- Mražené potraviny musí být po rozmrazení okamžitě spotřebované v krátkém čase a už nikdy nesmí být zmrazeny.
- Neblokujte ventilační otvory tím, že své mražené potraviny dáte před ventilační otvory umístěny na zadní ploše.
- Doporučujeme, abyste na obaly nalepili štítek a napsali název potravin v balení a čas zmrazení.

Potraviny vhodné na mražení:

Ryby a mořské plody, červené a bílé maso, drůbež, zelenina, ovoce, bylinkové koření, mléčné výrobky (například sýr, máslo a procezené jogurty), pečivo, hotové nebo vařená jídla, bramborové jídla, suflé a dezerty.

Potraviny nevhodné na mražení:

Jogurt, kyselé mléko, smetana, majonéza, listový salát, červená ředkvička, hrozny, veškeré ovoce (například jablko, hrušky a broskve).

- U potravin, které se mají rychle a důkladně zmrazit, nepřekračujte následující stanovené množství na balení.
 - Ovoce a zelenina, 0,5 - 1 kg
 - Maso, 1-1,5 kg
- Malé množství potravin (maximálně 2 kg) lze zmrazit i bez použití funkce rychlého zmrazení.

Nejlépeších výsledků dosáhnete, pokud budete následovat následující pokyny:

- Pro umístění a skladování potravin v mrazničce se podívejte do tabulky Maso a ryby, zelenina a ovoce, mléčné výrobky.

Rady týkající se skladování mražených potravin

- Při nákupu vašich mražených potravin se ujistěte, zda jsou zmrazeny na vhodnou teplotu a zda nejsou porušeny jejich obaly.
- Balíky vložte do mrazničky co nejdříve po zakoupení.
- Před konzumací zabalených hotových jídel, které vyberete z mrazničky, se ujistěte, že neprošlo datum expirace uvedené na obalu.

Rozmrazování

Led v mrazících přihrádkách se automaticky roztaje.

Podrobnosti o mrazničce

Norma EN 62552 vyžaduje (podle specifických podmínek měření), aby se při teplotě okolí 25 °C za 24 hodin zmrazilo alespoň 4,5 kg potravin na každých 100 litrů objemu mrazicího prostoru.

Rozmrazování mražených potravin

V závislosti na rozmanitosti potravin a účelu použití lze zvolit mezi následujícími možnostmi rozmrazování:

- Při pokojové teplotě (není velmi vhodné rozmrazovat jídlo dlouhodobým ponecháním při pokojové teplotě z hlediska udržení kvality jídla)
- V chladničce
- V elektrické troubě (u modelů s nebo bez ventilátoru)
- V mikrovlnné troubě

VÝSTRAHA!

- Nikdy nedávejte kyselé nápoje do skleněných lahví a plechovek do mrazáku, protože hrozí nebezpečí výbuchu.
- Pokud je na obalu zmrazených potravin vlhkost a nadměrné bobtnání, je pravděpodobné, že byly dříve uloženy v nesprávném skladovacím stavu a jejich obsah se zhoršil. Nekonzumujte tyto potraviny bez kontroly.
- Jelikož chuť některých koření ve vařených jídlech se může při dlouhodobém skladování změnit, musíte do potravin určených ke zmrazení přidat menší množství koření nebo požadované koření přidat do potravin po rozmrazení.

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

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

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

VYLOUČENÍ ODPOVĚDNOSTI

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

Proto, pokud není v níže uvedené části „Samoprava“ povoleno něco jiného, opravy budou adresovány registrovaným profesionálním opravám, a z důvodu

předcházení problémům s bezpečností. Registrovaný profesionální opravář je profesionální opravář, jemuž výrobce udělil přístup k pokynům a seznamu náhradních dílů tohoto produktu v souladu s metodami popsány v legislativních aktech podle směrnice 2009/125/ES.

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

svého autorizovaného prodejce.
Upozorňujeme tedy, že opravy provedené odbornými servisy (které nejsou společností Whirlpool oprávněni) vedou k porušení záruky.

Samooprava

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

Kromě toho, aby se zajistila bezpečnost výrobku a předešlo se riziku vážného poranění, musí být tato samooprava provedena podle pokynů uvedených v návodu k použití pro samoopravu nebo pokynů dostupných na stránce <https://parts-selfservice.europeanappliances.com>. V zájmu vaší bezpečnosti odpojte výrobek od elektrické sítě dříve, než se pokusíte o vlastní opravu.

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

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

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

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

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

Tento výrobek je vybaven světelným zdrojem energetické třídy "G".

Světelný zdroj v tomto výrobku může vyměnit pouze odborný servis.

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!	
 ENERG 	A termékadatbázisban tárolt modellinformációkat a következő weboldalra 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

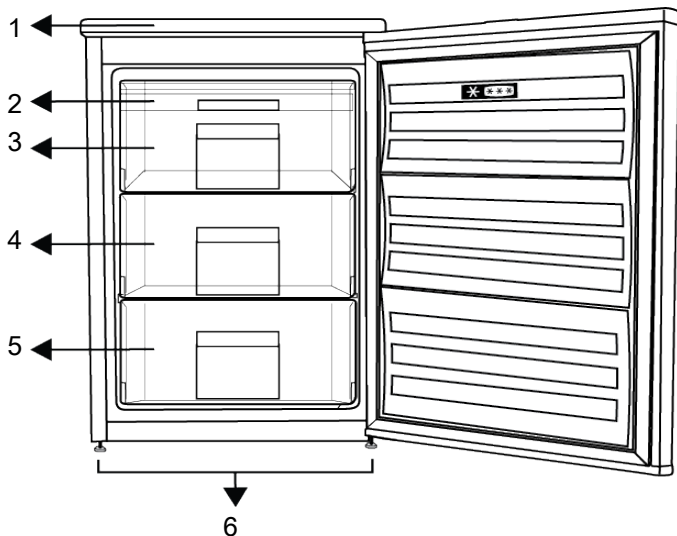
A csomagolóanyag újrahasznosítható, és az újrahasznosítási szimbólummal van je-

lölve: .

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

HU

2 Az Ön fagyasztója



1 Felső tálca

3 Gyorsfagyasztó rekesz

5 Fagyasztott élelmiszerrekeszek

2 Jégtálca

4 Fagyasztott élelmiszerrekeszek

6 Beállítható lábak

3 Installáció

Először olvassa el a „Biztonsági előírások” részt!

3.1 Megfelelő elhelyezés

A termék telepítésével kapcsolatban forduljon a hivatalos szervizhez. A termék használatra való előkészítéséhez olvassa el a használati útmutatóban található információkat, és győződjön meg arról, hogy az elektromos hálózat és vízellátás megfelel

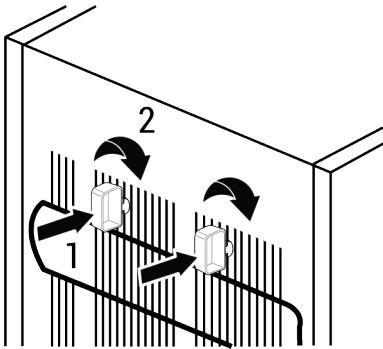
az előírásoknak. Ha nem, hívjon villanyszerelőt és vízvezeték-szerelőt, hogy a közműveket a szükséges módon kialakítsák.

- A rázkódások elkerülése érdekében a hűtőszekrényt egyenes padlón helyezze el
- A hűtőt legalább 30 cm-re kell elhelyezni minden hőforrástól (pl. kandalló, sütő, főzőlap) és legalább 5 cm-re az elektromos sütőktől.

- Ha két hűtőt kíván egymás mellett elhelyezni, kérjük, hagyjon legalább 4 cm helyet közöttük.
- Tartsa a terméket közvetlen napfénytől védve, száraz helyen.
- Ellenőrizze, hogy a hátsó fal védőkomponense a helyén van-e (ha a termékkel együtt szállították).

3.2 A műanyag ékek rögzítése

A mellékelt műanyag ékek segítenek megtartani a szükséges távolságot a hűtő és a fal között, és így a levegő szabadon tud áramolni. Szereljen fel 2 darab műanyag éket a következő ábrán látható módon. (A feltüntetett kép reprezentatív, nem teljesen azonos az Ön termékével.)



4 Előkészületek

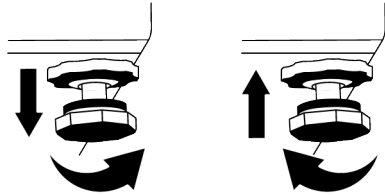
Először olvassa el a „Biztonsági előírások” részt!

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 ventilá-

3.3 A lábak beállítása

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



3.4 Forró felület figyelmeztetés

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

- tor, a fűtés, a leolvasztás, a világítás, a kijelző stb. az igényeknek megfelelően, minimális energiafogyasztással működnek.
- Többféle lehetőség esetén az üvegpolicokat úgy kell elhelyezni, hogy a hátsó falon lévő szellőzőnyílások ne legyenek elzárva, és lehetőleg úgy, hogy a szellőzőnyílások az üvegpolic alatt maradjanak. Ez a kombináció segíthet a levegőelosztás és az energiahatékonyság javításában.
- Az alsó fiók használata tároláskor erősen ajánlott.
- Az optimális teljesítmény érdekében a gyorsfagyasztást (ha rendelkezésre áll) 24 órával a friss élelmiszerek fagyasztóba helyezése előtt lehet használni.

- A legtöbb esetben 24 óra elegendő a gyorsfagyasztás funkcióhoz, miután friss élelmiszereket helyeztek a fagyasztóba. Egy idő után a gyorsfagyasztás funkció automatikusan kikapcsol.
- Kis mennyiségű élelmiszer fagyasztásakor a gyorsfagyasztás funkció egy idő után kikapcsolható az energiatakarékosság érdekében.
- Az energiatakarékosság és az ételek minőségének megőrzése érdekében az ételeket a hűtőszekrény fiókjában kell tárolni.

4.2 Első használat

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

- Várjon legalább 2 órát a termék működése előtt, a hűtés teljes hatékonyságának biztosítása érdekében.

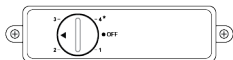
5 A termékek üzemeltetése

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

6.1 Az üzemi hőmérséklet beállítása



Az üzemi hőmérsékletet a hőmérsékletszabályozó állítja be.

1 = legalacsonyabb hűtési fokozat (legmelegebb fokozat)

4 = legmagasabb hűtési fokozat (leghidegebb fokozat)

(vagy)

- Működtesse a terméket étel behelyezése nélkül 6 óráig és a termék ajtaját lehetőség szerint tartsa zárva.
- A termék használata közben az ajtó nyitása és zárása által okozott hőmérsékletváltozás általában páralecsapódáshoz vezethet az ajtó/test polcain és a termékben elhelyezett üvegárukon.
- A kompresszor bekapcsolását egy hangjelzés jelzi. Normális, hogy a termék akkor is zajt csap, ha a kompresszor nem működik, mivel a hűtőrendszerben folyadék és gáz sűrűsödhet össze.
- Normális, hogy a termék elülső szélei melegednek. Ezek a részek azért melegednek fel, hogy így elejét vegyék a páralecsapódásnak
- Néhány modell esetén a kijelző az ajtó bezárása után 1 perccel automatikusan kikapcsol. Ismét bekapcsol, ha kinyitja az ajtót vagy lenyom egy gombot.

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.

Min. = legalacsonyabb hűtési beállítás

(Legmelegebb beállítás)

Max. = legmagasabb hűtési beállítás

(Leghidegebb beállítás)

Kérjük, válassza ki a kívánt hőmérséklet alapján a beállítást.

A belső hőmérséklet függ a környezeti hőmérséklettől, az ajtó nyitásának gyakoriságától és a benne tárolt élelmiszerek mennyiségétől is.

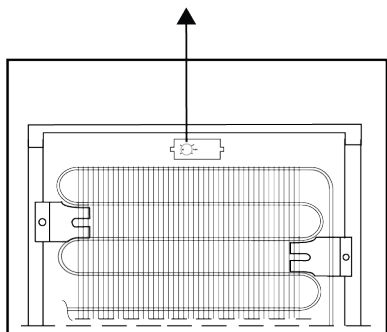
Az ajtó gyakori nyitása a belső hőmérséklet emelkedését okozza.

Ezért ajánlott, hogy használat után a lehető leghamarabb zárja be az ajtót.

A készülék normál tárolási hőmérséklete $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ ($0\text{ }^{\circ}\text{F}$) legyen. Ha a termosztátgombot az 1. állásból az óramutató járásával elmentéses irányba forgatja, a készülék kikapcsol, és egy kattánás hallatszik. Alacsonyabb hőmérséklet érhető el a termosztát gombjának a 4. állás felé történő mozgatásával.

Javasoljuk a hőmérséklet hőmérővel történő ellenőrzését, hogy megbizonyosodjon arról, hogy a tárolórekeszek a kívánt hőmérsékleten vannak.

Ne feledje, hogy a fagyasztóból való kivétel követően azonnal olvassa le a hőmérsékletet, mivel a hőmérő hőmérséklete nagyon gyorsan emelkedik.



A termosztát a szekrény hátsó falán található (lásd a fenti képet), és a termosztátgombbal vezérelhető.

6.2 Friss ételek fagyasztása

- A lefagyasztandó ételeket a fagyasztásra 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, petre-

zsellem.) 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 átlyukaszthatja a csomagot. A csomag jó lezárása az élelmiszerek biztonságos tárolása szempontjából is fontos.

A következő csomagolásfajták alkalmasak az élelmiszerek fagyasztására:

Poliétilén 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), szemeteszsák, 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 helyezi.
- 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, szüflé 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 használata 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 leghamarabb 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 ételleket 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	Hűtőtásakba 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

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, ha csak 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 biztonsági problémákat vethet fel, amelyek nem a Whirlpool-nak, hanem tulajdoníthatók, és a termékre vonatkozó garancia érvényét veszti.

Ezért erősen ajánlott, hogy a végfelhasználók tartózkodjanak az említett alkatrészlistán kívül eső javítási kísérletektől, és ilyen esetekben forduljanak hivatalos szakszervizhez vagy regisztrált szakszervizhez. 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 elérhetők eredeti pótalkatrészek a hűtőszekrény megfelelő üzemeltetéséhez.

A megvásárolt hűtőberendezésre vonatkozó minimum garancia 24 hónap.

A termék „G” energiasztályú fényforrással van felszerelve.

A termékben lévő fényforrást csak szakszerviz cserélheti ki.

Cortesemente leggi prima questo manuale!

Gentile Cliente,

Ti ringraziamo per aver scelto questo prodotto .






Registrare i prodotti su www.register10.eu

Vorremmo che il prodotto, che è stato realizzato con la tecnologia più avanzata, ti possa offrire l'efficienza ottimale. Per questo, prima di utilizzare il prodotto leggere attentamente questo manuale e qualsiasi altra documentazione fornita.

Presta particolare attenzione alle informazioni e alle avvertenze contenute nel manuale utente. In questo modo proteggerai te stesso e il tuo prodotto da possibili pericoli. Conserva il manuale utente. Se si dovesse trasferire il prodotto a qualcun altro, non dimenticare di includere questo manuale.

Nel manuale d'uso e sul prodotto sono utilizzati i seguenti simboli:

	Leggi il manuale utente.
--	---------------------------------

 ENERG  	Le informazioni sul modello memorizzate nella banca dati del prodotto possono essere ottenute entrando nel seguente sito web e cercando il proprio identificatore di modello (*) che si trova sull'etichetta energetica.
SUPPLIER'S NAME	MODEL IDENTIFIER → (*)
	
	https://eprel.ec.europa.eu/

Scansionare il QR code sul proprio apparecchio per avere maggiori informazioni.



1 Istruzioni relative all'ambiente

1.1 Smaltimento dell'imballaggio

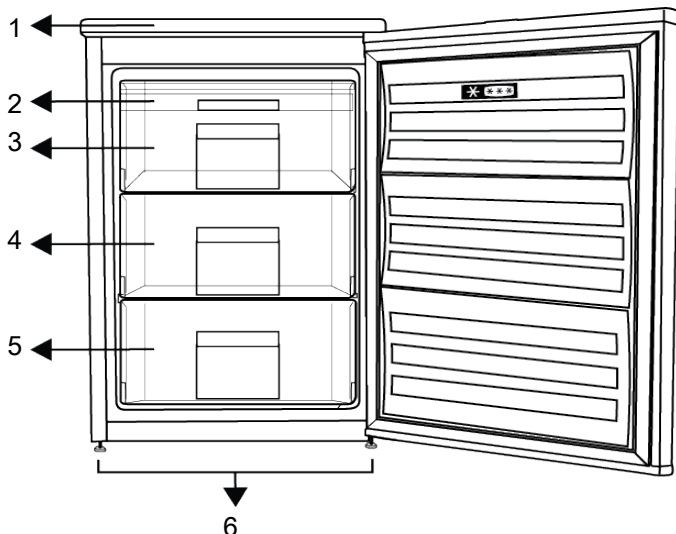
Il materiale di imballaggio è riciclabile al ed è contrassegnato dal simbolo del riciclo



Le diverse parti dell'imballaggio devono quindi essere smaltite in modo responsabile e nel pieno rispetto delle norme delle autorità locali in materia di smaltimento dei rifiuti.

IT

2 Il congelatore



1 Vassoio superiore

3 Scomparto congelamento rapido

5 Scomparti per alimenti congelati

2 Vassoio ghiaccio

4 Scomparti per alimenti congelati

6 Gambe regolabili

3 Installazione

Leggere prima la sezione "Istruzioni di sicurezza"!

3.1 Luogo idoneo per l'installazione

Rivolgersi al Servizio Autorizzato per l'installazione del prodotto. Per preparare il prodotto all'installazione, consultare le informazioni contenute nel manuale utente e accertarsi che le utenze elettriche e idriche siano conformi a quanto necessario. In caso contrario, chiamare un elettricista e un idraulico per sistemare le utenze come necessario.

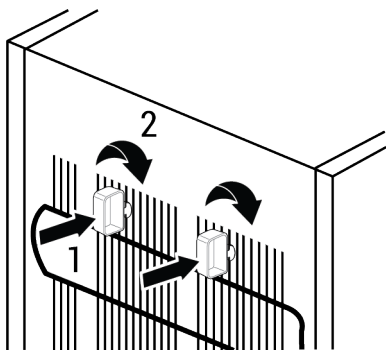
- Per evitare vibrazioni, posizionare il prodotto su una superficie piana
- Collocare il prodotto ad almeno 30 cm dal termosifone, dalla stufa e da altre fonti di calore e ad almeno 5 cm da eventuali forni elettrici.
- Quando vengono posizionati due frigoriferi l'uno a fianco dell'altro, lasciare una distanza di almeno 4 cm fra le due unità.
- Conservare il prodotto al riparo dalla luce solare diretta e in un luogo asciutto.

- Controllare se il componente di protezione della parete posteriore è presente e nel suo alloggiamento (se fornito con il prodotto).

3.2 Fissaggio dei cunei in plastica

Per garantire una circolazione d'aria sufficiente fra il prodotto e la parete, servirsi dei cunei in plastica forniti in dotazione con il prodotto. Montare 2 dei cunei di plastica come mostrato nella figura seguente.

(L'immagine riportata è solo rappresentativa, non è completamente rispondente al vostro prodotto)



4 Preparazione

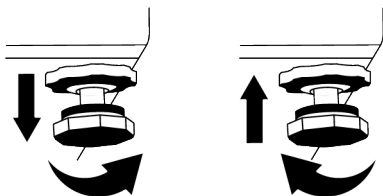
Leggere prima la sezione "Istruzioni di sicurezza"!

4.1 Cosa fare per risparmiare energia

- Quando si caricano gli alimenti, lasciare uno spazio sufficiente all'interno del frigorifero per consentire una circolazione d'aria sufficiente per il raffreddamento.
- L'aria calda e umida, non penetrando direttamente nel prodotto quando le porte non sono aperte, permetterà al prodotto di ottimizzare la funzione di protezione degli alimenti. In queste circostanze, funzioni e componenti come il compressore, la ventola, il riscaldatore, lo sbrinatorio, l'illuminazione, il display e così via funzioneranno in base alle esigenze di consumo minimo di energia.

3.3 Regolazione delle gambe

Qualora il prodotto non fosse in equilibrio, regolare le gambe anteriori regolabili, ruotandole verso destra o verso sinistra.



3.4 Avvertenza: superficie calda

Le pareti laterali del prodotto sono dotate di tubi di raffreddamento per migliorare il sistema generale di raffreddamento. L'elevata pressione del fluido potrebbe fluire attraverso queste superfici, causando il riscaldamento eccessivo delle superfici sulle pareti laterali. Ciò è normale e non richiede interventi di manutenzione.

- Nel caso in cui siano presenti più opzioni, i ripiani in vetro devono essere posizionati in modo da non bloccare le uscite d'aria sulla parete posteriore e, preferibilmente, in modo che le uscite d'aria rimangano al di sotto del ripiano in vetro. Questa combinazione potrebbe aiutare a migliorare la distribuzione dell'aria e l'efficienza energetica.
- Per la conservazione, si raccomanda vivamente di utilizzare il cassetto sottostante.
- Per prestazioni ottimali, è possibile utilizzare la funzione Congelamento rapido (se disponibile) 24 ore prima di riporre gli alimenti freschi nel congelatore.
- Nella maggior parte dei casi, 24 ore sono sufficienti per la funzione di Congelamento rapido dopo aver inserito gli alimenti

freschi nel congelatore. Dopo un po' di tempo, la funzione Congelamento rapido si disattiva automaticamente.

- Quando si congela una piccola quantità di cibo, la funzione di congelamento rapido può essere disattivata dopo un po' di tempo per garantire il risparmio energetico.
- Per garantire il risparmio energetico e tenere sempre gli alimenti nelle condizioni migliori, gli alimenti devono essere conservati utilizzando i cassetti dello scomparto raffreddatore.

4.2 Primo utilizzo

Prima di utilizzare il prodotto, accertarsi che siano stati effettuati i preparativi necessari in linea con le istruzioni riportate nelle sezioni "Istruzioni di sicurezza" e "Installazione".

- Attendere almeno 2 ore prima di mettere in funzione il prodotto, per garantire la completa efficienza della refrigerazione.
- Mantenere il prodotto in funzione senza inserire alcun alimento all'interno per 6 ore; lo sportello del prodotto dovrà essere tenuto quanto più possibile chiuso.

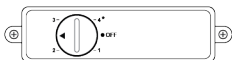
5 Funzionamento del prodotto

Leggere prima la sezione "Istruzioni di sicurezza"!

- Il prodotto dovrebbe essere usato unicamente per la conservazione di alimenti.
- Spegnerla la valvola dell'acqua se si è lontani da casa (ad esempio in vacanza) e si prevede di non utilizzare la macchinetta per il ghiaccio o l'erogatore d'acqua per un lungo periodo di tempo. In caso contrario, potrebbero verificarsi perdite d'acqua.

6 Uso dell'apparecchio

6.1 Regolazione della temperatura di funzionamento



- La variazione di temperatura causata dall'apertura e dalla chiusura della porta durante l'uso del prodotto potrebbe portare a normale formazione di condensa sul cibo posto sui ripiani della porta/del vano frigo e sui contenitori di vetro posti nel prodotto.
- Si sentirà un suono quando viene attivato il compressore. È normale che il prodotto faccia rumore anche se il compressore non è in funzione, poiché il fluido e il gas potrebbero essere compressi nel sistema di raffreddamento.
- È normale che i bordi anteriori del prodotto siano caldi. Queste aree sono progettate per riscaldarsi al fine di evitare la formazione di condensa.
- Per alcuni modelli, il pannello indicatore si spegne automaticamente 1 minuto dopo la chiusura della porta. Si riattiva quando la porta è aperta o si preme un qualsiasi pulsante.

Scollegare il prodotto

- Rimuovere gli alimenti per evitare cattivi odori.
- Aspettare che il ghiaccio si scioglia, pulire l'interno e lasciarlo asciugare, lasciare le porte aperte per evitare di danneggiare le plastiche interne del corpo dell'apparecchio.

La temperatura di funzionamento è impostata dal controllo della temperatura.

1=Impostazione di raffreddamento più bassa (impostazione più calda)

4=Impostazione di raffreddamento più alta (impostazione più fredda)
(oppure)

Min. = Impostazione minima di raffreddamento

(Impostazione più calda)

Max. = Impostazione massima di raffreddamento

(impostazione più fredda)

Si prega di selezionare un'impostazione in base alla temperatura desiderata.

La temperatura interna dipende anche dalla temperatura ambiente, dalla frequenza di apertura della porta e dalla quantità di cibo conservato all'interno.

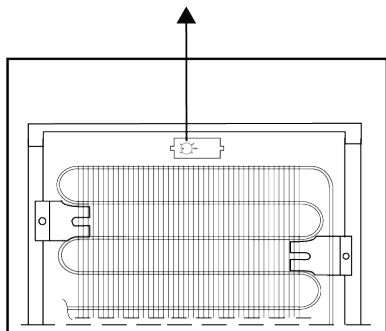
L'apertura frequente della porta provoca l'aumento della temperatura interna.

Pertanto, si raccomanda di chiudere la porta il prima possibile dopo l'uso.

La normale temperatura di conservazione dell'unità deve essere di -18°C (0°F). Se la manopola del termostato viene ruotata in senso antiorario dalla posizione 1, l'apparecchio si spegne e si sente un "clic". Le temperature più basse possono essere raggiunte spostando la manopola del termostato verso la posizione 4.

Si consiglia di controllare la temperatura con un termometro per verificare che gli scomparti di conservazione siano alla temperatura desiderata.

Ricordarsi di leggere la temperatura subito dopo averlo tolto dal congelatore, poiché la temperatura del termometro sale molto rapidamente.



Il termostato si trova sulla parete posteriore dell'armadio (vedere foto sopra) ed è controllato dalla manopola del termostato.

6.2 Freezing Fresh Foods

- Gli alimenti da congelare vanno suddivisi in porzioni a seconda della dimensione da consumare e vanno congelati in pacchetti separati. Così facendo si dovrebbe evitare che tutti gli alimenti vengano nuovamente congelati in seguito a uno scongelamento.
- Per proteggere quanto più possibile il valore nutrizionale, l'aroma e il colore degli alimenti, è opportuno bollire le verdure per un po' di tempo prima del congelamento. (L'operazione di bollitura non è necessaria per alimenti quali ad esempio cetrioli e prezzemolo). Il tempo di cottura delle verdure attenendosi a questa procedura viene ridotto di 1/3 rispetto a quello usato per le verdure fresche.
- Al fine di prolungare la tempistica di conservazione degli alimenti congelati, le verdure bollite vanno prima filtrate e successivamente confezionate in modo ermetico, esattamente come avviene con tutti i tipi di alimenti.
- Gli alimenti non vanno collocati nello scomparto congelatore senza confezione.
- Il materiale di confezionamento degli alimenti da conservare deve essere a tenuta stagna. Deve inoltre essere spesso e resistente e non deve deformarsi se esposto a freddo e umidità. In caso contrario, gli alimenti induriti dal processo di congelamento potrebbero perforare l'imballaggio. È di fondamentale importanza sigillare bene la confezione anche al fine di conservare gli alimenti in modo sicuro.

Per congelare gli alimenti sono adatti i seguenti tipi di confezioni/pacchetti:

Sacchetto di polietilene, pellicola di alluminio, pellicola di plastica, sacchetti sottovuoto e contenitori di conservazione resistenti al freddo con tappi.

Per gli alimenti congelati, non sono raccomandati i seguenti tipi di confezioni/pacchetti

Carta da imballaggio, carta pergamena, cellofan (carta gelatinosa), sacchetti della spazzatura, sacchetti usati e borse della spesa.

- Gli alimenti caldi non vanno messi nello scomparto del congelatore senza prima essere stati raffreddati.
- Quando si mettono cibi freschi non congelati all'interno dello scomparto del congelatore, invitiamo a fare attenzione per evitare che entrino in contatto con gli alimenti congelati. Il Cool-pack (PCM) può essere posizionato sul ripiano immediatamente sotto al ripiano del congelatore rapido per evitare che si riscaldino.
- Durante il periodo di congelamento (24 ore) non mettere altri alimenti nel congelatore.
- Posizionare gli alimenti sui ripiani o sulle rastrelliere di congelamento. Distribuire gli alimenti in modo tale che non siano eccessivamente vicini (consigliamo di fare in modo che le confezioni non entrino in contatto tra loro).
- Gli alimenti congelati dovranno essere consumati subito dopo lo scongelamento e non dovranno mai più essere ricongelati.
- Non bloccare i fori di ventilazione mettendo gli alimenti congelati davanti ai fori di ventilazione situati sulla superficie posteriore.
- Raccomandiamo di incollare un'etichetta sulla confezione e di annotare il nome degli alimenti all'interno nonché la data in cui sono stati congelati.

Alimenti adatti al congelamento:

Pesce e frutti di mare, carne rossa e carne bianca, pollame, verdura, frutta, spezie erbacee, latticini (quali ad esempio formaggio, burro e yogurt colato), dolci, piatti pronti o cotti, piatti di patate, soufflé e dessert.

Alimenti non adatti al congelamento:

Yogurt, latte acido, panna, maionese, insalata a foglie, ravanelli rossi, uva, tutta la frutta (quali ad esempio mele, pere e pesche).

- Per fare sì che gli alimenti vengano congelati in modo rapido e completo al tempo stesso, non superare le seguenti quantità indicate specificate per confezione.
 - Frutta e verdura, 0,5-1 kg
 - Carne, 1-1,5 kg
- Piccole quantità di alimenti (al massimo 2 kg) potranno essere congelate anche senza ricorrere alla funzione di congelamento rapido.

Al fine di ottenere risultati ottimali, seguire le istruzioni qui di seguito indicate:

- È possibile consultare le tabelle per Carne e Pesce, Verdura e Frutta, Latticini per istruzioni su come posizionare e conservare gli alimenti nello scomparto congelatore.

Consigli per la conservazione degli alimenti surgelati

- Quando si acquistano alimenti surgelati, verificare che siano congelati a temperature adeguate e che le relative confezioni siano intatte.
- Dopo l'acquisto, mettere quanto prima le confezioni nello scomparto congelatore.
- Prima di consumare i piatti pronti confezionati tirati fuori dallo scomparto congelatore, assicurarsi che la data di scadenza indicata sulla confezione non sia stata superata.

Sbrinamento

Il ghiaccio negli scomparti congelatore viene automaticamente sbrinato.

Dettagli per il congelatore

La norma EN 62552 richiede (in base a specifiche condizioni di misurazione) che almeno 4,5 kg di alimenti per ogni 100 litri di volume dello scomparto congelatore possano essere congelati a 25 °C di temperatura ambiente in 24 ore.

Scongelamento di alimenti congelati

A seconda della diversità degli alimenti e dello scopo d'uso, sarà possibile scegliere fra le seguenti opzioni di scongelamento:

- A temperatura ambiente (non è un'opzione particolarmente adatta a scongelare il cibo lasciandolo a temperatura ambiente per molto tempo in termini di mantenimento della qualità del cibo)
- All'interno del frigorifero
- All'interno del forno elettrico (nei modelli con o senza ventola)
- All'interno del forno a microonde

ATTENZIONE!

- Per evitare esplosioni, non mettere mai bevande acide in bottiglie e lattine di vetro all'interno del congelatore.

- In caso di umidità e rigonfiamenti anomali delle confezioni dei cibi congelati, è probabile che siano stati precedentemente conservati in condizioni non adeguate e che il loro contenuto si sia deteriorato. Non consumare questi cibi senza prima aver eseguito un controllo.
- Poiché, nei piatti cotti, il sapore di alcune spezie può cambiare se conservati a lungo termine, è necessario aggiungere una quantità minore di spezie agli alimenti da congelare o aggiungere le spezie desiderate agli alimenti dopo il processo di scongelamento.

Carne e pesce		Preparazione	Tempo di conservazione più lungo (mese)	
Prodotti di carne	Vitello	Bistecca	Tagliandoli con uno spessore di 2 cm e ponendo tra di loro della pellicola o avvolgendoli strettamente con un elastico	6-8
		Arrosto	Confezionando i pezzi di carne in un sacchetto da frigorifero oppure avvolgendoli strettamente con un elastico	6-8
		Cubetti	A pezzettini	6-8
		Cotolette, bracioline	Mettendo della pellicola tra le fette tagliate o avvolgendo singolarmente con un elastico	6-8
	Carne di montone	Bracioline	Mettendo della pellicola tra i pezzi di carne o avvolgendo singolarmente con un elastico	4-8
		Arrosto	Confezionando i pezzi di carne in un sacchetto da frigorifero oppure avvolgendoli strettamente con un elastico	4-8
		Cubetti	Confezionando la carne sminuzzata in un sacchetto da frigorifero oppure avvolgendoli strettamente con un elastico	4-8
	Manzo	Arrosto	Confezionando i pezzi di carne in un sacchetto da frigorifero oppure avvolgendoli strettamente con un elastico	8-12
		Bistecca	Tagliandoli con uno spessore di 2 cm e ponendo tra di loro della pellicola o avvolgendoli strettamente con un elastico	8-12
		Cubetti	A pezzettini	8-12
		Carne bollita	Confezionando i pezzettini in un sacchettino da frigorifero	8-12
	Macinato		Senza condimento, in sacchettini piatti	1-3
	Frattaglie (pezzi)		A pezzi	1-3
Salsiccia fermentata - Salame		Deve essere confezionato anche se ha il budello.	1-3	
Prosciutto		Mettendo della pellicola tra le fettine tagliate	2-3	

Carne e pesce		Preparazione	Tempo di conservazione più lungo (mese)
Pollame e animali da caccia	Pollo e tacchino	Avvolgendo con pellicola	4-6
	Oca	Avvolgendo con pellicola (le porzioni non dovrebbero superare i 2,5 kg)	4-6
	Anatra	Avvolgendo con pellicola (le porzioni non dovrebbero superare i 2,5 kg)	4-6
	Cervo, coniglio, capriolo	Avvolgendo con pellicola (le porzioni non dovrebbero superare i 2,5 kg, e le ossa dovrebbero essere conservate separatamente)	6-8
Pesce e frutti di mare	Pesce d'acqua dolce (Trota, Carpa, Gru, Pesce gatto)	Dopo aver pulito in modo accurato l'interno e le squame, deve essere lavato e asciugato, e le parti della coda e della testa vanno tagliate all'occorrenza.	2
	Pesce magro (Branzino, Rombo, Sogliola)		4-6
	Pesce grasso (Bonito, Sgombro, Pesce azzurro, Triglia, Acciuga)		2-4
	Crostacei	Puliti e in sacchetti	4-6
	Caviale	Nella sua confezione, in un contenitore di alluminio o di plastica	2-3

Frutta e verdura	Preparazione	Tempo di conservazione più lungo (mese)
Fagiolini e fagioli di Spagna	Sbollentare per 3 minuti dopo il lavaggio e il taglio in piccoli pezzi	10-13
Piselli verdi	Bollire per 2 minuti dopo averli sgranati e lavati	10-12
Cavoli	Bollire per 1-2 minuti dopo averli puliti	6-8
Carote	Sbollentare per 3-4 minuti dopo la pulizia e il taglio a fette	12
Peperoni	Bollire per 2-3 secondi dopo aver tagliato lo stelo, suddividere in due e togliere i semi	8-10
Spinaci	Sbollentare per 2 minuti dopo il lavaggio e la pulizia	6-9
Porri	Sbollentare per 5 minuti dopo il taglio a pezzi	6-8
Cavolfiore	Sbollentare in un po' di acqua e limone per 3-5 minuti dopo aver separato le foglie, tagliando il torsolo a pezzi	10-12
Melanzana	Sbollentare per 4 minuti dopo il lavaggio e il taglio a pezzettini da 2cm	10-12
Belleville di zucca	Dopo averli lavati e tagliati a pezzi di 2 cm, sbollentare per 2-3 minuti.	8-10
Funghi	Saltare delicatamente in olio e spruzzare del limone	2-3
Mais	Pulire o confezionare come pannocchia o in forma granulare	12
Mele e pere	Sbollentare per 2-3 minuti dopo averle sbucciate e tagliate a fette	8-10
Albicocca e pesca	Dividere a metà ed estrarre i semi	4-6
Fragola e lampone	Per lavare e sgusciare	8-12
Frutta al forno	Aggiungere il 10% di zucchero al contenitore	12
Prugne, ciliegie, amarene	Per lavare e sgusciare i gambi	8-12

Prodotti lattiero-caseari	Preparazione	Tempo di conservazione più lungo (mese)	Condizioni di conservazione
Formaggio (eccetto la fetta)	Mettendo della pellicola tra le fettine tagliate	6-8	Può essere lasciato nel suo imballaggio originale per la conservazione a breve termine. Per la conservazione a lungo termine dovrebbe anche essere avvolto in un foglio di alluminio o di plastica.
Burro, margarina	Nella propria confezione	6	Nella propria confezione o in contenitori di plastica

ESONERO DA RESPONSABILITA'

Alcuni guasti (semplici) possono essere gestiti adeguatamente dall'utente finale senza che si verifichino problemi di sicurezza o di utilizzo non sicuro, a condizione che vengano eseguiti entro i limiti e in conformità alle seguenti istruzioni (vedere la sezione "Autoriparazione").

Pertanto, se non diversamente autorizzato nella sezione sotto "Autoriparazione", per evitare problemi di sicurezza, le riparazioni dovranno essere eseguite da riparatori professionisti registrati. Un riparatore professionale registrato è un riparatore professionale a cui il produttore ha concesso l'accesso alle istruzioni e all'elenco delle parti di ricambio di questo prodotto secondo i metodi descritti negli atti legislativi ai sensi della direttiva 2009/125/CE.

Solo gli agenti di assistenza (cioè i riparatori professionali autorizzati) raggiungibili tramite il numero di telefono indicato nel manuale d'uso/scheda di garanzia o tramite il rivenditore autorizzato possono, tuttavia, fornire assistenza in base ai termini della garanzia. Pertanto, si ricorda che le riparazioni effettuate da riparatori professionisti (non autorizzati da) Whirlpool annulleranno la garanzia.

Autoriparazione

L'utente finale può eseguire l'autoriparazione dei seguenti pezzi di ricambio: maniglie, cerniere, vassoi, cestini e guarnizioni degli sportelli (è disponibile una lista aggiornata anche su <https://parts-selfservice.europeanappliances.com> partire dal 1° marzo 2021).

Inoltre, per garantire la sicurezza del prodotto e prevenire il rischio di gravi lesioni, l'autoriparazione menzionata deve essere eseguita seguendo le istruzioni contenute nel manuale d'uso per l'autoriparazione o disponibili su <https://parts-selfservice.europeanappliances.com>. Per la sicurezza dell'utente, prima di tentare qualsiasi riparazione, staccare la spina del prodotto.

I tentativi di riparazione da parte degli utenti finali per parti non incluse in tale elenco e/o non seguendo le istruzioni contenute nei manuali d'uso per l'autoriparazione o disponibili su <https://parts-selfservice.europeanappliances.com>, potrebbero causare problemi di sicurezza non imputabili a Whirlpool e invalideranno la garanzia del prodotto.

Pertanto, si raccomanda vivamente agli utenti finali di astenersi dal tentare di effettuare riparazioni che non rientrano nell'elenco dei pezzi di ricambio indicati, rivolgendosi in questi casi a riparatori professionali autorizzati o registrati. Al contrario, tali tentativi di riparazione da parte degli utenti finali potrebbero comportare problemi di sicurezza, danneggiare il prodotto e causare successivamente incendi, inondazioni, elettrocuzione e gravi lesioni personali.

A titolo esemplificativo, ma non esaustivo, le seguenti riparazioni devono essere affidate a riparatori professionisti autorizzati o registrati: compressore, circuito di raffreddamento, scheda principale, scheda invertor, scheda display, ecc.

Il produttore/venditore non può essere ritenuto responsabile in caso di mancata osservanza di quanto sopra da parte degli utenti finali.

La disponibilità dei pezzi di ricambio del frigorifero acquistato è di 10 anni. Durante questo periodo, i pezzi di ricambio originali saranno disponibili per il corretto funzionamento del frigorifero

La durata minima della garanzia del frigorifero acquistato è di 24 mesi.

Questo prodotto è dotato di una sorgente luminosa di classe energetica "G".

La sorgente luminosa in questo prodotto deve essere sostituita solo da un riparatore professionista.

IT

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

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



1 Instrukcje dotyczące ochrony środowiska

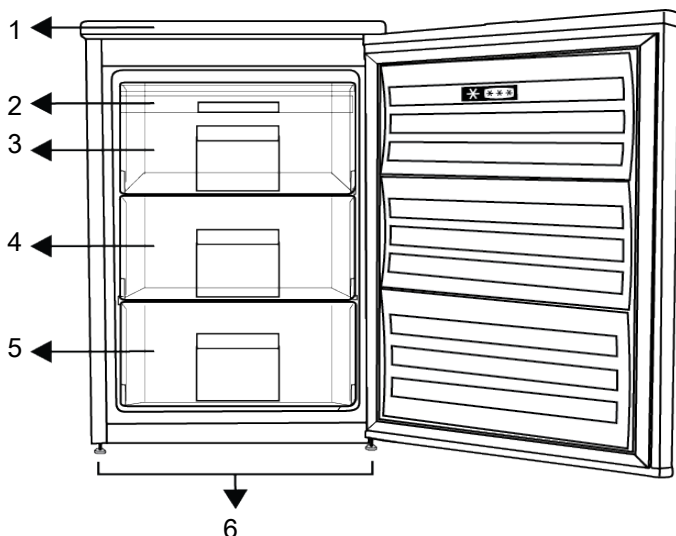
1.1 Utylizacja materiałów opakowaniowych

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 Górna tacka

3 Komora szybkiego zamrażania

5 Komory przechowywania zamrożonej żywności

2 Tacka na lód

4 Komory przechowywania zamrożonej żywności

6 Regulowane nogi

3 Instalacja

Najpierw przeczytaj „Instrukcje bezpieczeństwa”!

3.1 Odpowiednie miejsce instalacji

Skontaktuj się z autoryzowanym serwisem w sprawie instalacji produktu. Aby przygotować produkt do instalacji, zapoznaj się z informacjami w instrukcji użytkownika i upewnij się, że zasilanie elektryczne i wod-

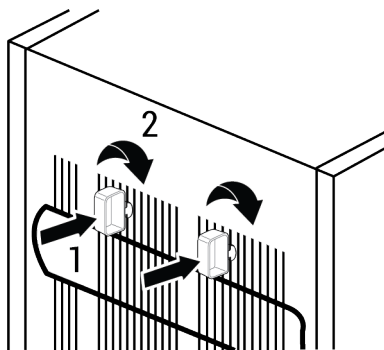
ne są zgodne z wymaganiami. Jeśli nie, wezwij elektryka i hydraulika, aby dostosowali zasilanie do wymagań.

- Urządzenie należy umieścić na płaskiej powierzchni, aby uniknąć wibracji
- Produkt należy umieścić w odległości przynajmniej 30 cm od grzejnika, kuchenki i podobnych źródeł ciepła i przynajmniej 5 cm od piekarników elektrycznych.

- W razie umieszczenia dwóch chłodziarek obok siebie należy zostawić między odstęp nimi przynajmniej 4 cm.
- Przechowuj produkt w suchym miejscu niewystawionym na bezpośrednie działanie promieni słonecznych.
- Sprawdź, czy element zabezpieczający tylną ścianę znajduje się na swoim miejscu (jeśli został dostarczony z produktem).

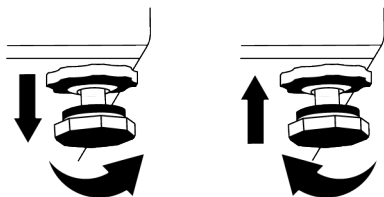
3.2 Podkładanie plastikowych klinów

Za pomocą plastikowych klinów należy ustawić odpowiedni odstęp między urządzeniem i ścianą w celu zapewnienia cyrkulacji powietrza. Zamontuj 2 plastikowe kliny, jak pokazano na poniższym rysunku. (Wskazane zdjęcie jest narysowane reprezentatywnie, nie jest całkowicie takie samo jak twój produkt.)



3.3 Regulacja nóżek

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



3.4 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 nie przedostaje się bezpośrednio do urządzenia, gdy drzwi nie są otwarte, urządzenie nie zoptymalizuje się w warunkach wystarczających do ochrony żywności. W takich okolicznościach funkcje i komponenty, takie jak sprężarka, wentylator, grzałka, odszranianie, oświetlenie, wyświetlacz itd. będą działać zgodnie z potrzebami, zużywając minimalną ilość energii.
- W przypadku, gdy dostępnych jest wiele opcji, szklane półki należy umieścić tak, aby wyloty powietrza znajdujące się na tylnej ścianie nie były zablokowane, a naj-

lepiej w taki sposób, aby wyloty powietrza pozostawały poniżej szklanej półki. Takie połączenie może pomóc w poprawieniu dystrybucji powietrza i efektywności energetycznej.

- Do przechowywania żywności zdecydowanie zaleca się korzystanie z dolnej szuflady.
- W celu uzyskania optymalnej wydajności można użyć funkcji szybkiego zamrażania (jeśli jest dostępna) na 24 godziny przed włożeniem świeżej żywności do zamrażarki.
- W większości przypadków po umieszczeniu świeżej żywności w zamrażarce wystarczą 24 godziny działania funkcji szybkiego zamrażania. Po pewnym czasie funkcja szybkiego zamrażania wyłączy się automatycznie.
- W przypadku zamrażania niewielkich ilości żywności można wyłączyć funkcję szybkiego zamrażania po pewnym czasie, aby zapewnić oszczędność energii.
- Aby zapewnić oszczędność energii i przechowywanie żywności w lepszych warunkach, należy ją przechowywać w szufladach wewnątrz komory lodówki.

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”.

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.

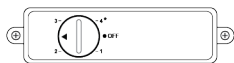
- Przed użyciem produktu należy odczekać co najmniej 2 godziny, aby zapewnić pełną wydajność chłodzenia.
- Pozostaw produkt włączony przez 6 godzin z dokładnie zamkniętymi drzwiami, bez wkładania żywności do środka.
- Zmiana temperatury spowodowana otwarciem i zamknięciem drzwi podczas korzystania z 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.

Odłączanie produktu

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

6 Korzystanie z urządzenia

6.1 Regulacja temperatury pracy



Temperaturę roboczą ustawia się za pomocą pokrętła regulacji temperatury.

1=najniższe ustawienie chłodzenia (najcieplejsze ustawienie)

4=najwyższe ustawienie chłodzenia (najchłodniejsze ustawienie)

(lub)

Min. = minimalne ustawienie chłodzenia (Najcieplejsze ustawienie)

Max. = maksymalne ustawienie chłodzenia (Najzimniejsze ustawienie)

Wybierz ustawienie w oparciu o żądaną temperaturę.

Temperatura wewnętrzna zależy również od temperatury otoczenia, częstotliwości otwierania drzwi i ilości przechowywanej żywności.

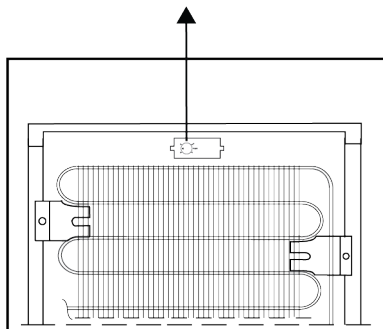
Częste otwieranie drzwi powoduje wzrost temperatury wewnętrznej.

Dlatego zaleca się zamykanie drzwi jak najszybciej po ich otwarciu.

Normalna temperatura przechowywania urządzenia powinna wynosić -18°C (0°F). Jeśli pokrętło termostatu zostanie obrócone w lewo z pozycji 1, urządzenie wyłączy się i rozlegnie się dźwięk „kliknięcia”. Niższe temperatury można uzyskać obracając pokrętło termostatu do pozycji 4.

Zalecamy sprawdzenie temperatury za pomocą termometru, aby upewnić się, że w komorach przechowywania panuje żądana temperatura.

Pamiętaj, aby odczytać temperaturę natychmiast po wyjęciu z zamrażarki, ponieważ temperatura termometru rośnie bardzo szybko.



Termostat znajduje się na tylnej ścianie (patrz: rysunek powyżej) i jest sterowany za pomocą pokrętła termostatu.

6.2 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 nagraniu.
- 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 zamrażania.

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 mrożonek

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 mrożonek 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)	
Produkt mięsne	Cielęcina	Stek	Pokroić na kawałki o grubości 2 cm i umieścić między nimi folię lub szczelnie owijając rozciągnij je	6-8
		Pieczeń	Umieść kawałki mięsa w woreczku do mrożenia lub szczelnie owijając rozciągnij je	6-8
		Kostki	W małych kawałkach	6-8
		Sznycele, kotlety	Umieszczając folię pomiędzy pokrojonymi plasterkami lub owinięto pojedynczo rozciągając je	6-8
	Baranina	Kotlety	Umieszczając folię pomiędzy pokrojonymi plasterkami lub owinięto 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	

Mięso i ryby		Przygotowanie	Maksymalny czas przechowywania (miesiąc)
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, makrela, lufar, 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 łodygi, 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

ZASTRZEŻENIE

Niektóre (proste) awarie mogą być odpowiednio naprawione przez użytkownika końcowego bez żadnych problemów związanych z bezpieczeństwem lub wynikającym z tego niebezpiecznego użytkowania, 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, zawia-

sów, 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 własnego bezpieczeństwa odłącz produkt od zasilania przed przystąpieniem do samodzielnej naprawy.

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

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

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

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

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

Minimalny okres gwarancji na zakupioną lodówkę wynosi 24 miesiące.

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

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

PL