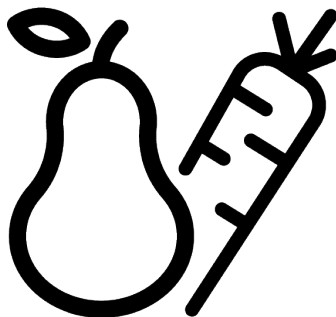




Холодильник

Посібник користувача



WHK 26362 XP5E

®/TM/© 2024 Whirlpool. Виробляється за ліцензією

Спочатку прочитайте цей посібник!

Шановний покупцю,

Дякуємо за вибір цього виробу .

Зареєструйте придбані вироби на сайті: www.register10.eu

Будемо раді, якщо ви досягнете оптимальної ефективності експлуатації цього високоякісного виробу, виготовленого за найсучаснішими технологіями. Для цього перед використанням виробу уважно прочитайте цей посібник і будь-яку іншу надану в комплекті документацію.

Звертайте увагу на будь-яку інформацію та попередження в посібнику користувача. Таким чином ви захистите себе й придбаний виріб від можливих небезпек. Зберігайте посібник користувача. Якщо ви передаєте цей виріб іншій особі, додайте цей посібник.

У посібнику користувача та на виробі застосовуються нижченаведені позначення.



Ознайомтеся з інформацією в посібнику користувача.

 ENERGY 		Інформацію про модель, що зберігається в базі технічних даних виробу, можна отримати з нижченаведеного веб-сайту за ідентифікаційним номером моделі (*), наведеним на етикетці з маркуванням енергоефективності. https://eprel.ec.europa.eu/
SUPPLIER'S NAME	MODEL IDENTIFIER → (*)	
		

Щоб отримати додаткову інформацію, здійсніть сканування QR-коду на своєму пристрої.



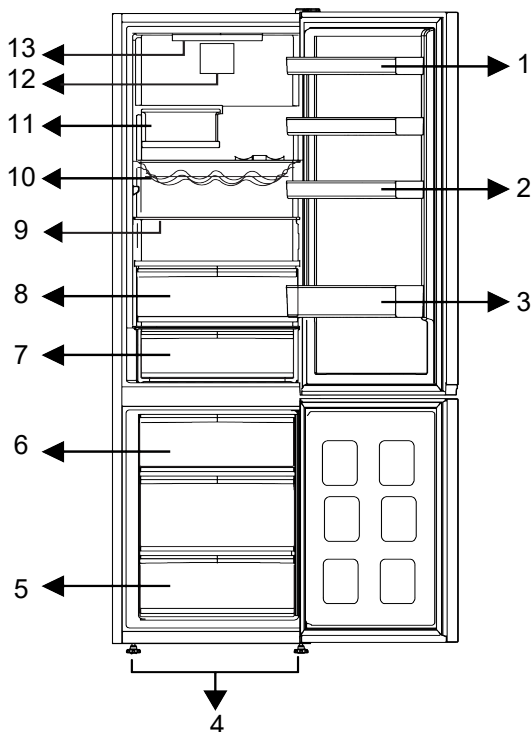
1.1 Утилізація пакувальних матеріалів

Пакувальні матеріали є придатними для переробки та позначаються символом

вторинної переробки .

Тому різні частини упаковки необхідно утилізувати відповідально та в повній відповідності з вимогами щодо утилізації відходів, встановленими органами місцевого самоврядування.

2 Придбаний холодильник



1 * Регульовані полиці в дверцятах

3 * Полиця для зберігання пляшок

5 * Морозильна камера

7 * Висувний ящик холодильної камери

9 * Регульовані полиці

11 * Складана полиця для пляшок

13 * Лампа підсвічування

2 * Полиця для зберігання яєць

4 * Регульовані передні ніжки

6 * Контейнер для льоду

8 * Контейнер для фруктів та овочів

10 * Полиця для зберігання пляшок/винних пляшок

12 * Вентилятор

* **Додатково.** Рисунки, наведені в цьому посібнику користувача, є схематичними і можуть не повністю відповідати придбаному виробу. Якщо ваш виріб не

включає відповідних деталей, наведена інформація відноситься до інших моделей.

3 Встановлення

Спершу прочитайте «Правила техніки безпеки»!

3.1 Правильний вибір місця встановлення

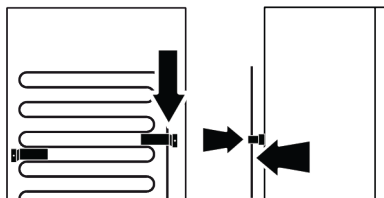
Для встановлення виробу зверніться до авторизованої сервісної служби. Щоб підготуватися до встановлення виробу, ознайомтеся з інформацією, наведеною в посібнику користувача, і переконайтеся, що електричні та водопровідні комунікації відповідають наведеним вимогам. У разі сумнівів викличте електрика і водопровідника, щоб відповідним чином влаштувати комунікації.

- Щоб уникнути вібрації, встановіть виріб на рівну поверхню.
- Помістіть виріб на відстані щонайменше 30 см від нагрівача, плити й аналогічних джерел тепла, і щонайменше 5 см від електричної духовки.
- У разі розміщення двох холодильників поруч слід залишити між двома пристроями відстань щонайменше 4 см.
- Встановлюйте виріб у сухому місці подалі від прямих сонячних променів.
- Для ефективного функціонування придбаного виробу необхідно забезпечити достатню циркуляцію повітря. У разі розміщення виробу в ніші не забудьте залишити відстань принаймні 5 см між ним і стелею, задньою стіною та боковими стінами.
- Проконтролюйте, щоб на задній стінці на своєму відповідному місці знаходився компонент для дотримання зазору (якщо він постачається з виробом).
- Якщо компонента немає в наявності, або його загублено або він впав, розташуйте виріб так, щоб між його

задньою поверхнею й стіною приміщення залишався зазор принаймні 5 см. Зазор з боку задньої поверхні є важливим для ефективної роботи виробу.

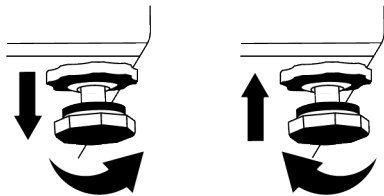
3.2 Кріплення пластикових клинів

Конденсатор холодильника розташований біля його задньої поверхні. Щоб мінімізувати споживання електроенергії та підвищити енергоефективність, верхню й нижню частини конденсатора потрібно відтягнути назад і закріпити, як показано на рисунку. Унаслідок відтягування конденсатора назад кронштейни фіксуються і конденсор закріплюється у відповідному положенні.



3.3 Регулювання ніжок

Якщо виріб не вирівняно відносно поверхні встановлення, відрегулюйте передні регульовані ніжки, обертаючи їх вправо або вліво.



3.4 Попередження щодо гарячої поверхні

Для покращення системи охолодження бічні стінки придбаного виробу обладнані трубками охолоджувача. Через ці поверхні може протікати рідина під

високим тиском і спричиняти нагрівання поверхонь бічних стінок до високої температури. Це нормальне явище, тому немає необхідності в сервісному обслуговуванні.

4 Експлуатація виробу

Спершу прочитайте «Правила техніки безпеки»!

- Використовуйте виріб тільки для зберігання продуктів харчування.
- Якщо ви від'їжджаєте з дому (наприклад, у відпустку) і не збираєтеся користуватися льодогенератором Icematic або дозатором води протягом тривалого періоду часу, закрийте водяний вентиль. Інакше може статися витік води.

5 Підготовка

Спершу прочитайте «Правила техніки безпеки»!

5.1 Методи енергозбереження

- Цей холодильник не призначений для використання у вигляді вбудованого пристрою.
- Завантажуючи продукти, залиште достатньо місця всередині холодильника, щоб забезпечити достатню циркуляцію повітря для охолодження.
- Оскільки гаряче й вологе повітря не проникає безпосередньо в придбаний виріб у період, коли дверцята не відкриваються, холодильник автоматично оптимізує умови зберігання, достатні для захисту продуктів харчування від псування. За цих умов функції та компоненти, як-от: компресор, вентилятор, нагрівач, розморожування, освітлення, дисплей тощо, працюватимуть відповідно до потреб, споживаючи мінімум енергії.
- У разі можливості по-різному розмістити скляні полиці, необхідно дотримуватися такого правила: не можна перекривати вентиляційні отвори на задній стінці і бажано, щоб

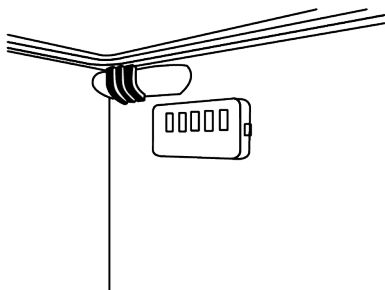
Від'єднання виробу від електромережі

- вийміть продукти для запобігання утворенню неприємних запахів;
- зачекайте, поки лід розтане, очистіть внутрішній простір і дайте йому висохнути, залиште дверцята відкритими, щоб уникнути пошкодження внутрішньої пластикової поверхні корпусу.

- вентиляційні отвори знаходилися під скляною полицею. Таке взаємне розташування сприяє поліпшенню розподілу повітря й підвищенню енергоефективності пристрою.
- Для зберігання продуктів настійно рекомендується використовувати нижній висувний ящик.
- Щоб досягти оптимальної ефективності, можна використовувати функцію швидкого заморожування (за наявності), яку треба вмикати за 24 години до того, як помістити свіжі продукти в морозильну камеру.
- У більшості випадків процес заморожування в режимі швидкого заморожування триває 24 години після розміщення свіжих продуктів у морозильній камері. Через деякий час функція швидкого заморожування автоматично вимикається.
- Під час заморожування невеликої кількості продуктів функцію швидкого заморожування можна вимкнути через деякий час, щоб забезпечити економію енергії.
- В залежності від характеристик продуктів при розморожуванні заморожених продуктів в

охладжувальній камері забезпечується енергозбереження і збереження якості продуктів.

- Щоб завантажити максимальну кількість продуктів у морозильну камеру холодильника, слід вийняти верхні висувні ящики та розмістити продукти на решітчастих/скляних полицях.
- Розміщуйте продукти, як показано нижче, дотримуючись відстані від датчика температури охолоджувальної камери. У разі, якщо вони торкаються датчика, рівень споживання енергії пристроєм може зрости.



- Щоб заощадити електроенергію, зберігайте продукти в холодильній камері або відділенні для охолоджених продуктів відповідно до належних умов зберігання.
- Слід забезпечити, щоб пакети з продуктами не торкалися безпосередньо датчика температури, розташованого в морозильній камері.

5.2 Перше використання

Перед використанням виробу забезпечте, щоб були виконані всі необхідні підготовчі операції згідно з

Панель керування виробом

Щоб ознайомитися з докладною інформацією щодо цього розділу, відвідайте наш сайт, здійснивши сканування QR-коду на сторінці 2.

інструкціями, наведеними в розділах «Правила техніки безпеки» та «Встановлення».

- Щоб забезпечити повну ефективність охолодження, перед початком використання виробу зачекайте принаймні 2 години.
- Залиште виріб включеним протягом 6 годин, у цей час не розміщуйте продукти всередині та не відкривайте дверцята без нагальної потреби.
- Коливання температури, викликані відкриванням і закриванням дверцят під час використання виробу, зазвичай може призвести до утворення конденсату на полицях дверцят/корпуса й скляному посуді, розміщеному у виробі.
- Під час роботи компресора чути звук. Це нормальне явище, коли під час роботи виробу утворює шум, навіть у разі, якщо компресор не працює, оскільки рідина й газ можуть стискатися в системі охолодження.
- У нормальному режимі передні торцеві частини виробу нагріваються. Нагрівання цих зон служить для запобігання конденсації.
- У деяких моделях індикаторна панель автоматично вимикається через 1 хвилину після закриття дверцят. Вона вмикається знову після відкриття дверцят або натискання будь-якої кнопки.

6.1 Зберігання харчових продуктів у придбаному виробі

Зберігання продуктів у холодильній камері та відділенні для охолоджених продуктів

- Температура в камері значно підвищується в разі, якщо дверцята камери часто відчиняються й зачиняються, а також залишаються відчиненими протягом тривалого проміжку часу. Це може скоротити термін придатності харчових продуктів і призвести до їх псування.
- Щоб запах і смак продуктів не змінювався, їх необхідно зберігати в закритій тарі.
- Щоб досягти кращого й однорідного охолодження, відокремте продукти один від одного, щоб забезпечити циркуляцію холодного повітря в проміжках між ними.
- Одночасно забезпечте циркуляцію потоку повітря, залишивши проміжок між продуктами й внутрішньою стінкою. Якщо притулити продукти до задньої стінки, вони можуть заморозитися.
- Перш ніж розміщувати гарячі страви в холодильнику, дайте їм охолонути до кімнатної температури. Після цього можна розміщувати страви кімнатної температури на нижніх полицях холодильника. Теплі продукти потрібно розміщувати подалі від швидкопсувних продуктів.
- Особливо зверніть увагу на те, щоб не змішувати продукти, які продаються в замороженому вигляді, зі свіжими продуктами.
- Для розморожування заморожених продуктів використовуйте відділення для охолоджених продуктів. У такий спосіб можна знизити температуру у відділенні для охолоджених продуктів за рахунок розміщення заморожених продуктів і, отже, заощадити електроенергію.
- Зберігання незрілих тропічних фруктів (манго, динь, папайї, бананів, ананасів) у холодильнику може прискорити процес їх дозрівання. Не рекомендується так вчиняти, оскільки термін зберігання таких продуктів скорочується.
- Цибулю, часник, імбир та інші коренеплоди слід зберігати в темному прохолодному приміщенні, а не в холодильнику.
- Якщо ви помітили, що продукти в холодильнику зіпсувалися, викиньте їх і очистіть приладдя, якого вони торкалися.
- Щоб швидко охолодити такі страви, як супи й рагу, які готуються у великих каструлях, їх можна перекласти в окремі неглибокі контейнери, а потім поставити в холодильник.
- Незапаковані продукти треба розміщувати подалі від яєць.
- Зберігайте фрукти й овочі окремо, а також кожен сорт разом (наприклад, яблука з яблуками, морква з морквою).
- Вийміть зелені овочі з поліетиленового пакета й помістіть їх у холодильник, загорнувши в паперовий рушник або суху тканину. Якщо перед розміщенням у холодильнику ці типи продуктів піддаються миттю, не забудьте висушити їх після цього.
- Можна як створювати вологе середовище, так і забезпечувати доступ потоку повітря, зберігаючи фрукти й овочі, схильні до висихання, у перфорованих або незакритих поліетиленових пакетах.
- Якщо виріб налаштовано відповідно до певного набору значень (наведених у таблиці рекомендованого набору значень), продукти зберігають свою свіжість довше як у відділенні для охолоджених продуктів, так і в морозильній камері (за винятком випадків екстремальних умов у навколишньому середовищі).
- Не зберігайте у відділенні для охолоджених продуктів чутливі до холоду овочі, як-от: листові овочі,

помідори й огірки. Якщо висувні ящики відділення для охолоджених продуктів використовуються для зберігання овочів, переконайтеся, що на панелі керування вашого холодильника встановлено температуру 5 °C або вище.

Зберігання продуктів у відділенні для охолоджених продуктів

У відділенні для охолоджених продуктів температура продуктів, які зберігаються у виробі, може коливатися від +3 °C до

-3 °C. Оскільки температура у відділенні для охолоджених продуктів може опускатися нижче 0 °C, такі температурні умови не підходять для зберігання свіжих фруктів і овочів. Якщо ви збираєтеся зберігати свіжі продукти у висувних ящиках відділення для охолоджених продуктів, обов'язково встановіть температуру в холодильнику на рівень 5 °C або вище.

Зберігайте продукти в різних місцях відповідно до їх властивостей.	
Продукт	Розташування
Яйця	Дверна полиця
Молочні продукти (масло, сир)	Камера з нульовою температурою (для готових сніданків), якщо є/Відділення для охолоджених продуктів
Фрукти, овочі й зелень	Відділення для зберігання фруктів і овочів, контейнер для фруктів і овочів, або відділення для свіжих продуктів, висувний ящик для овочів або висувний ящик Everfresh+ (якщо є), за умови, що в холодильнику встановлено температуру вище 5 °C.
Свіже м'ясо, птиця, риба, ковбаса тощо, готові страви	Камера з нульовою температурою (для готових сніданків), якщо є/Відділення для охолоджених продуктів
Готові до вживання продукти, фасована продукція, консерви й соління	Верхні полиці або дверна полиця
Спиртні й охолоджувальні напої, спеції та закуски	Дверна полиця

Зберігання продуктів у морозильній камері

- Для того, щоб швидше охолодити продукти, можна активувати функцію швидкого заморожування за 4–6 годин до початку процесу заморожування.
- Перш ніж розміщувати гарячі страви в морозильній камері, дайте їм охолонути до кімнатної температури.
- Продукти, які потрібно заморозити, необхідно розділити на зручні для вживання порції та заморозити їх в окремих пакетах.
- Обов'язково запакуйте продукти перед тим, як покласти їх у морозильну камеру.
- Щоб запобігти перевищенню терміну зберігання, напишіть на упаковці дату, час і назву продукту відповідно до термінів зберігання різних продуктів.

- Швидко споживайте заморожені продукти. Перед повторним заморожуванням розморожених продуктів обов'язково піддайте їх кулінарній обробці. Щоб уникнути ризику небезпеки, не споживайте повторно заморожені свіжі продукти, якщо після розморожування й перед повторним заморожуванням вони не піддавалися термічній обробці.
- Коли ви розміщуєте свіжі продукти в морозильнику, слідкуйте за тим, щоб вони не торкалися вже заморожених продуктів. Інакше заморожені продукти розморозяться.

Зберігання продуктів, які продаються в замороженому вигляді

- Зберігаючи харчові продукти, дотримуйтеся часових проміжків, зазначених у цій інструкції.

- Щоб захистити якість харчових продуктів, дотримуйтесь якомога коротшого часового проміжку між їхньою покупкою та розміщенням на зберігання.
- Купуйте такі заморожені продукти, які зберігаються при температурі -18°C або нижче.
- Уникайте покупки продуктів, упаковка яких покрита льодом тощо. Це означає вірогідність того, що такі продукти були частково розморожені, а потім знову заморожені. Температура зберігання впливає на якість продуктів.
- Зберігайте продукти упродовж часу, рекомендованого виробником. Виймайте з морозилки стільки продуктів, скільки потрібно.
- Якщо виріб налаштовано відповідно до певного набору значень (наведених у таблиці рекомендованого набору значень), продукти зберігають свою свіжість довше як у відділенні для свіжих продуктів, так і в морозильній камері (за винятком випадків екстремальних умов у навколишньому середовищі).
- Якщо у відділенні для свіжих продуктів встановлено нижчу температуру, свіжі фрукти й овочі можуть частково заморожуватися.
- Камери, позначені двома зірками, підходять для зберігання попередньо заморожених продуктів. У них можна зберігати морозиво й кубики льоду.
- Заморожуйте продукти лише в камері, позначеній 4 зірками.

М'ясо та птиця			Підготовка	Найдовший термін зберігання (місяців)
М'ясні продукти	Телятина	Біфштекс	Розрізати на скибочки товщиною 2 см, прокласти між ними фольгу або загорнути щільно в плівку	6–8
		Смажені страви	Розкласти шматочки м'яса в пакети для зберігання в холодильнику або загорнути щільно в плівку	6–8
		Кубики	Маленькі шматочки	6–8
		Шніцелі, котлети	Прокласти між нарізаними скибочками фольгу або загорнути кожну скибочку окремо в плівку	6–8
	Баранина	Котлети	Покласти між нарізаними скибочками м'яса фольгу або загорнути кожну скибочку окремо в плівку	4–8
		Смажені страви	Розкласти шматочки м'яса в пакети для зберігання в холодильнику або загорнути щільно в плівку	4–8
		Кубики	Розкласти подріблене м'ясо в пакети для зберігання в холодильнику або загорнути щільно в плівку	4–8
	Яловичина	Смажені страви	Розкласти шматочки м'яса в пакети для зберігання в холодильнику або загорнути щільно в плівку	8–12
		Біфштекс	Розрізати на скибочки товщиною 2 см, прокласти між ними фольгу або загорнути щільно в плівку	8–12
		Кубики	Маленькі шматочки	8–12
		Варене м'ясо	Розділити на невеликі порції й помістити в пакети для зберігання в холодильнику	8–12
	Фарш		Без приправ, у плоских пакетах	1–3
	Субпродукти (шматочки)		Шматочками	1–3
	Ферментована ковбаса. Саламі		Необхідно запакувати навіть у разі, якщо вона в оригінальній упаковці.	1–3
	Шинка		Прокласти між нарізаними скибочками фольгу	2–3

М'ясо та птиця		Підготовка	Найдовший термін зберігання (місяців)
Птиця й впольовані тварини	Курка та індичка	Загорнути у фольгу	4–6
	Гуска	Загорнути у фольгу (порції не більше 2,5 кг)	4–6
	Качка	Загорнути у фольгу (порції не більше 2,5 кг)	4–6
	Олень, кролик, косуля	Загорнути у фольгу (порції не більше 2,5 кг, кістки необхідно відділити)	6–8
Риба та морепродукти	Свіжа риба (тріска, короп, зубатка)	Після ретельного очищення ззовні й всередині промити й просушити, за необхідності відрізати хвіст і голову.	2
	Нежирна риба (морський окунь, палтус, камбала)		4–6
	Жирна риба (скумбрія, макрель, блакитна риба, барабулька, хамса)		2–4
	Рак	Очистити й розкласти по пакетах	4–6
	Ікра	В оригінальній упаковці, в алюмінієвому або пластиковому контейнері	2–3

«Терміни зберігання, зазначені в таблиці, базуються на умові, що температура зберігання становить -18° С.»

Фрукти й овочі	Підготовка	Найдовший термін зберігання (місяців)
Стручкова квасоля	Промити й порізати на маленькі шматочки, потім опустити в кип'ячу воду на 3 хвилини	10–13
Зелений горошок	Почистити й промити, потім опустити в кип'ячу воду на 2 хвилини	10–12
Капуста	Промити, потім опустити в кип'ячу воду на 1–2 хвилини	6–8
Морква	Промити й порізати на шматочки, потім опустити в кип'ячу воду на 3–4 хвилини	12
Перець	Зрізати ніжку, розділити на дві частини, очистити від насіння, потім опустити в кип'ячу воду на 2–3 хвилини	8–10
Шпинат	Очистити й промити, потім опустити в кип'ячу воду на 2 хвилини	6–9
Цибуля-порей	Порізати, потім опустити в кип'ячу воду на 5 хвилин	6–8
Кольорова капуста	Відділити листя, порізати качан на шматочки, потім опустити в кип'ячу воду з додаванням невеликої кількості лимонного соку на 3–5 хвилин	10–12
Баклажани	Промити й порізати на шматочки розміром 2 см, потім опустити в кип'ячу воду на 4 хвилини	10–12
Гарбуз	Промити й порізати на шматочки розміром 2 см, потім опустити в кип'ячу воду на 2–3 хвилини	8–10
Гриби	Трохи спасерувати в олії й вичавити на них лимон	2–3
Кукурудза	Почистити й розкласти по пакетах у вигляді початків або зерен	12
Яблука й груші	Почистити й порізати на шматочки, потім опустити в кип'ячу воду на 2–3 хвилини	8–10
Абрикос і персик	Розділити на половинки й витягти кісточки	4–6

Фрукти й овочі	Підготовка	Найдовший термін зберігання (місяців)
Суниця й малина	Помити й почистити	8–12
Запечені фрукти	Додати 10 % цукру в контейнер	12
Слива, вишня, кисла вишня	Помити й видалити плодоніжки	8–12

«Терміни зберігання, зазначені в таблиці, базуються на умові, що температура зберігання становить -18° С.»

Молочні продукти	Підготовка	Найдовший час зберігання (місяців)	Умови зберігання
Сир (окрім сиру фета)	Прокласти фольгою нарізані скибочки	6–8	Можна залишити в оригінальній упаковці на короткий термін зберігання. Для тривалого зберігання необхідно додатково загорнути в алюмінієву або пластикову фольгу.
Масло, маргарин	В оригінальній упаковці	6	В оригінальній упаковці або в пластикових контейнерах

«Терміни зберігання, зазначені в таблиці, базуються на умові, що температура зберігання становить -18° С.»

«Кількість свіжих продуктів, які можна заморозити протягом певного періоду часу, вказано в паспортній табличці.»

Морозильна камера Настройка	Охолоджувальна камера Настройка	Примітки
-20°С	4°С	Це значення за замовчуванням, рекомендоване виробником. Це значення рекомендоване за умови, якщо температура навколишнього середовища нижче 30 °С.

Швидке заморожування

1. Активуйте функцію швидкого заморожування за 24 години до завантаження свіжих продуктів.
2. Через 24 години після натискання кнопки завантажити продукти, які збираєтеся заморозити, на другу полицю, де потужність заморожування є найвищою.
3. Через деякий час після ввімкнення функція швидкого заморожування автоматично вимикається.

Детальна інформація про морозильник

Відповідно до стандартів IEC 62552 необхідно, щоб за кімнатної температури 25 °С морозильна камера була здатна заморозити 4,5 кг продуктів харчування

до температури -18 °С або нижчої протягом 24 годин із розрахунку на кожних 100 літрів об'єму морозильної камери.

Протягом тривалих періодів часу продукти харчування можуть зберігатися тільки за температури не вище -18 °С.

Можна зберігати продукти свіжими протягом декількох місяців (в низькотемпературному морозильнику за температури не вище -18 °С).

Щоб уникнути часткового розморожування вже заморожених продуктів в камері, харчові продукти, призначені для заморожування, не повинні торкатися таких продуктів. Зваріть овочі й процідить вологу, що знаходиться в овочах, щоб подовжити їх термін зберігання в замороженому

вигляді. Після проціджування помістіть продукти в герметичні упаковки й розмістіть в морозильній камері. Заморожуванню не підлягають: банани, помідори, салат, селера, варені яйця, картопля й аналогічні продукти харчування. У разі, якщо ці продукти уражені гниллю, негативного впливу зазнають поживна цінність і смакові якості продуктів. Безсумнівно, що вживання гнилих продуктів загрожує здоров'ю людини.

Розміщення продуктів харчування Полиці морозильної камери.

Різноманітні заморожені продукти, як-от: м'ясо, риба, морозиво, овочі тощо.

Полиці холодильної камери. Продукти харчування в каструлях, тарілках й контейнери з кришками, яйця (в закритих контейнерах).

Дверні полиці холодильної камери.

Дрібні й упаковані продукти харчування та напої.

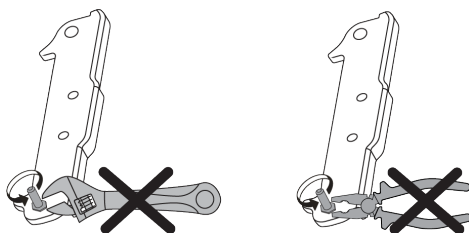
Контейнер для фруктів і овочів. Овочі та фрукти.

Відділення для свіжих продуктів.

Гастрономічні продукти (готові сніданки, м'ясна продукція з коротким терміном зберігання).

6.2 Зміна сторони відкриття дверцят

Сторону відкриття дверцят вашого холодильника можна змінити залежно від місця його розташування. У разі потреби це зробити слід обов'язково зателефонувати до найближчої авторизованої сервісної служби.



ВІДМОВА ВІД ВІДПОВІДАЛЬНОСТІ

Деякі (звичайні) несправності можуть належним чином усуватися кінцевим користувачем, не спричиняючи будь-яких проблем з безпекою або загроз небезпечного використання за умови, що вони виконуються в межах і відповідно до нижченаведених інструкцій (див. розділ «Самостійний ремонт»).

Отже, щоб уникнути проблем із безпекою (якщо інше не дозволено в розділі «Самостійний ремонт» нижче), ремонт слід доручати зареєстрованим фахівцям із ремонту обладнання. Зареєстрований фахівець із ремонту обладнання — це фахівець із ремонту обладнання, якому виробник надав доступ до інструкцій і списку запасних частин до цього виробу згідно методикам, описаним у законодавчих актах відповідно до Директиви 2009/125/ЄС.

За такої умови лише фахівець сервісного центру (тобто авторизований фахівець із ремонту обладнання), з яким ви можете

зв'язатися за номером телефону, вказаним у посібнику користувача/ гарантійному талоні, або через свого авторизованого дилера, має право надавати послуги згідно з умовами гарантії. Тому майте на увазі: ремонт, який здійснюється фахівцями з ремонту обладнання (не авторизованими Whirlpool), призводить до втрати гарантії.

Самостійний ремонт

Кінцевий користувач може самостійно ремонтувати виключно такі запасні частини: дверні ручки, дверні петлі, лотки, кошики та дверні прокладки (оновлений список станом на 1 березня 2021 р. також розміщений на сайті: <https://parts-selfservice.europeanappliances.com>). Крім того, щоб забезпечити експлуатаційну безпеку виробу та запобігти ризику серйозних травм, згаданий самостійний ремонт слід виконувати, дотримуючись інструкцій

щодо самостійного ремонту, наведених у посібнику користувача або розміщених на сайті: <https://parts-selfservice.europeanappliances.com> . Щоб забезпечити власну безпеку, вимикайте виріб, перш ніж намагатися ремонтувати його самостійно.

Якщо кінцеві користувачі здійснюють ремонт і спроби ремонту частин, які не містяться в такому списку, та/або не дотримуються інструкцій щодо самостійного ремонту, наведених у посібниках користувача або розміщених на сайті: <https://parts-selfservice.europeanappliances.com>, це може спричинити проблеми з безпекою, не пов'язані з Whirlpool, і призведе до втрати гарантії на виріб.

Тому настійно рекомендується, щоб кінцеві користувачі утримувалися від спроб ремонту частин, які не містяться в згаданому списку запасних частин, звертаючись у таких випадках до авторизованих або зареєстрованих фахівців з ремонту обладнання. Натомість, такі спроби кінцевих користувачів можуть спричинити проблеми з безпекою та пошкодити виріб, а згодом призвести до пожежі, затоплення, ураження електричним струмом і серйозних травм.

Зокрема, але не обмежуючись цим, ремонт нижченаведених частин слід доручати авторизованим або зареєстрованим фахівцям із ремонту обладнання: компресор, контур охолодження, головна плата, плата інвертора, плата індикації тощо.

Якщо кінцеві користувачі не дотримуються вищезазначеного, виробник/продавець не несе відповідальності в будь-якому випадку.

Наявність запчастин для придбаного холодильника становить 10 років.

Протягом цього періоду будуть доступні оригінальні запчастини, необхідні для належної роботи холодильника.

Мінімальний гарантійний термін на придбаний вами холодильник становить 24 місяці.

Цей виріб оснащено джерелом освітлення класу енергоспоживання «G». Щоб замінити джерело освітлення в цьому виробі, слід звертатися виключно до професійного фахівця з ремонту обладнання.