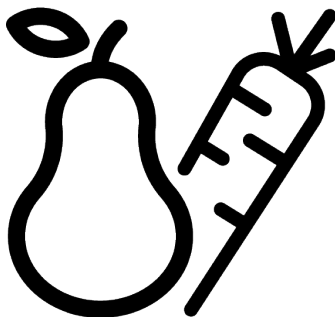


Whirlpool

Hűtőszekrény / Felhasználói kézikönyv

Chladnička / Používateľská príručka

Lednice / Návod k obsluze



W55R1 112W

®/TM/© 2025 Whirlpool.Licenc alapján készült ®/TM/© 2025 Whirlpool.Vyrobené na základe licencie ®/TM/© 2025 Whirlpool.Vyrobeno v licenci

11 5943 0078/ HU SK CS / 2/2_AF/ 5/8/2025 3:38 PM
7247244313



Kérjük, először olvassa el ezt a kézikönyvet!

Kedves Vásárló!

Köszönjük, hogy a terméket választotta!

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





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

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

A felhasználói kézikönyvben és a terméken a következő szimbólumok találhatóak:



Olvassa el a felhasználói kézikönyvet!

		A termékadatbázisban tárolt modellinformációkat a következő weboldatra 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

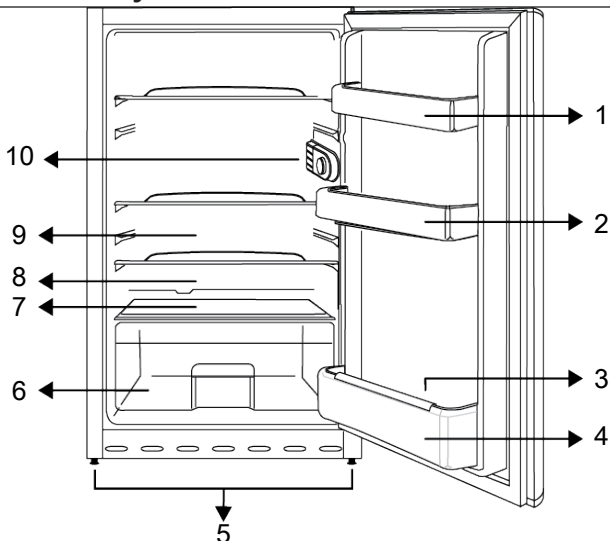
1.1 A csomagolóanyagok ártalmatlanítása

A csomagolóanyag újrahasznosítható, és az újrahasznosítási szimbólummal van je-

lölve: .

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

2 Az Ön hűtőszekrénye



1 Ajtópolc

3 Palack tartó

5 Állítható állványok

7 Üveges polc ropogtatóval

9 Állítható polc

2 Tojástartó

4 Üvegtartó polc

6 Zöldségtároló rekesz

8 Leolvasztó vízgyűjtő csatorna

10 Belső világítás és termosztát gomb

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

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

3 Installáció

Először olvassa el a „Biztonsági előírások” részt!

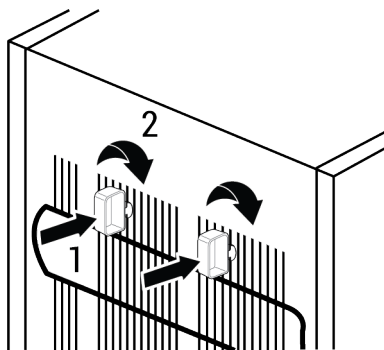
3.1 Megfelelő elhelyezés

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

elektromos hálózat és vízellátás megfelel az előírásoknak. Ha nem, hívjon 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).

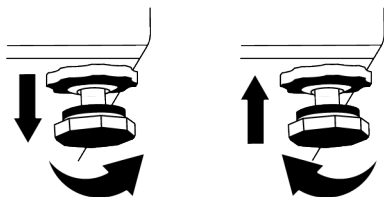


3.2 A műanyag ékek rögzítése

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.)

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

4 Előkészületek

Először olvassa el a „Biztonsági előírások” részt!

4.1 Teendők az energiatakarékoság érdekében

- Az élelmiszerek behelyezésekor hagyjon elegendő helyet a hűtőszekrényben, hogy a hűtéshez elegendő levegő áramolhasson.
- Mivel a forró és nedves levegő nem hatol be közvetlenül a termékébe, ha az ajtókat nem nyitják ki, a termék önmagát olyan körülmények között optimalizálja, amely elegendő az ételek védelméhez. Ilyen körülmények között az olyan funkciók és alkatrészek, mint a kompresszor, a ventilátor, a fűtés, a leolvasztás, a világítás, a kijelző stb. az igényeknek megfelelően, minimális energiafogyasztással működnek.
- Többféle lehetőség esetén az 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.

- Tárolja az élelmiszereket a hűtőtárolóban vagy a hűtőrekeszben a megfelelő tárolási körülményeknek megfelelően, hogy energiát takarítson meg.
- Néhány modell esetén a kijelző az ajtó bezárása után 1 perccel automatikusan kikapcsol. Ismét bekapcsol, ha kinyitja az ajtót vagy lenyom egy gombot.

4.2 Első használat

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

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

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.

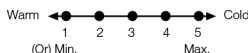
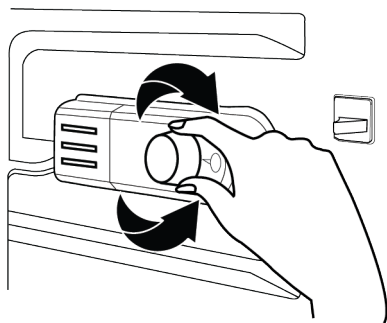
4.3 Klímaosztály és meghatározások

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

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

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.



1 = legalacsonyabb hűtési fokozat (legmelegebb fokozat)

5 = legmagasabb hűtési fokozat (leghidegebb fokozat)

vagy

Min. = Legalacsonyabb hűtési beállítás (Legmelegebb beállítás)

Max. = Legmagasabb hűtési beállítás (Leghidegebb beállítás)

A hűtőtérben az átlaghőmérsékletnek +5°C körül kell lennie.

Válassza ki a kívánt hőmérsékletnek megfelelő beállítást.

Vegye figyelembe, hogy a hűtőrekeszben eltérő hőmérséklet lesz.

A leghidegebb zóna közvetlenül a zöldségtároló felett található.

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.

Belső rekeszek használata

Mozgatható polcok: A polcok közötti távolság szükség szerint beállítható.

Zöldségtároló rekesz: Ebben a rekeszben hosszú ideig tárolhatók zöldségek és gyümölcsök anélkül, hogy megromolnának.

Üvegtartó polc: Ezekon a polcokon üvegek, befőttesüvegek és konzervdobozok helyezhetők el.

Élelmiszertárolás

A hűtőrekeszben rövid ideig tarolhatók friss élelmiszerek és italok.

A tejtermékeket a hűtő erre a célra kijelölt rekeszében tárolja.

Az üvegeket az üvegtartón, vagy az ajtón található üvegtartó polcon lehet tárolni.

A nyers húst a legjobb polietilén zacskóban tárolni a hűtőszekrény legalsó rekeszében.

Hagyja, hogy a forró ételek szobahőmérsékletűre hűljenek, mielőtt a hűtőszekrénybe teszi.

• Vigyázat:

A tömény alkoholt csak függőlegesen és szorosan lezárva tárolja.

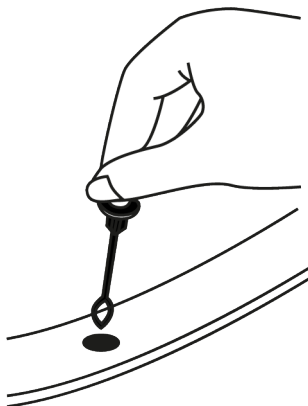
• Vigyázat:

Ne tároljon a készülékben robbanásveszélyes anyagokat vagy gyúlékony hajtóanyagot tartalmazó tartályokat (konzervdobozokat, szórófejes flakonokat stb.). Robbanásveszély.

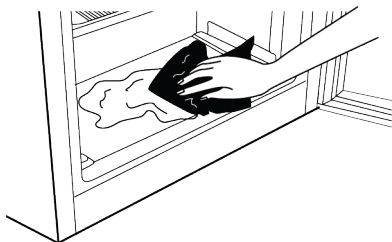
Leolvasztás

A hűtőrekesz leolvasztása automatikusan történik. A leolvasztott víz a készülék hátulján lévő gyűjtőtartályon keresztül a leeresztőcsőbe folyik.

A leolvasztás során vízcseppek lefolynak a hűtőrekesz hátsó részén, köszönhetően a párologtatónak.



Ha a cseppek nem folynak le, leolvasztás után újra megfagynak. Törölje le őket meleg vízzel átítatott ruhával, de soha ne kemény vagy éles tárggyal.



6.2 Élelmiszerek tárolása a termékben

Élelmiszerek tárolása a hűtőrekeszben

A hűtőrekeszben a tárolni kívánt élelmiszer hőmérséklete +3 °C és -3 °C között változhat. A hűtőrekeszben a hőmérséklet 0 °C alá csökkenhet, és ez nem alkalmas friss gyümölcsök és zöldségek tárolására. Ha friss élelmiszert kell tárolnia a hűtőrekeszben, ügyeljen arra, hogy a hűtőszekrény hőmérsékletét 5 °C-ra vagy annál melegebbre állítsa be.

Tárolja az élelmiszereket különböző helyeken tulajdonságaiknak megfelelően:	
Élelmiszer	Elhelyezés
Tojás	Ajtópólc
Tejtermékek (vaj, sajt)	Ha rendelkezésre áll, nulla fokos (reggeliző ételekhez) rekesz/hűtőrekesz
Gyümölcsök, zöldségek és leveles növények	Gyümölcs- zöldségrekesz, zöldségtartó vagy; A friss élelmiszerek rekeszében, a zöldségfiókban vagy az Everfresh+ fiókban (ha van), feltéve, hogy a hűtőszekrény hőmérséklete 5°C fölé van állítva.
Friss hús, baromfi, hal, kolbász stb. Főtt ételek	Ha rendelkezésre áll, nulla fokos (reggeliző ételekhez) rekesz/hűtőrekesz
Tálalásra kész élelmiszerek, csomagolt termékek, konzervek és savanyúságok	Felső polcok vagy ajtópólc
Italok, palackok, fűszerek és snackek	Ajtópólc

Étel tárolása a fagyasztórekeszben

- A gyorsfagyasztás funkciót 4-6 órával a fagyasztási funkció előtt aktiválhatja, így gyorsabb hűtést végezhet.
- A főtt meleg ételleket szobahőmérsékletre kell hűteni, mielőtt a fagyasztórekeszbe helyezi őket.
- A lefagyasztandó ételleket a fogyasztásra szánt mennyiségnek megfelelően adagokra kell osztani, és külön csomagokban kell lefagyasztani.
- Az ételleket ajánlott becsomagolni, mielőtt a fagyasztóba helyezi őket.
- A tárolási idő lejáratának megelőzése érdekében írja fel a csomagolásra a fagyasztás dátumát, idejét és a termék nevét a különböző élelmiszerek tárolási idejének megfelelően.
- A kiolvasztott élelmiszereket hamar fogyassza el. A kiolvasztott élelmiszereket csak akkor lehet újra lefagyasztani, ha

megfőzi őket. Az újrafagyasztott friss élelmiszerek felolvasztás után főzés nélkül nem biztonságosak.

- Amikor a friss élelmiszereket lefagyasztja, azok ne érintkezzenek a már lefagyasztott élelmiszerekkel. Ellenkező esetben a fagyasztott élelmiszerek kiolvadnak.

A fagyasztva értékesített élelmiszerek tárolása

- Az élelmiszerek tárolásakor tartsa be a jelen utasításban megadott időtartamokat.
- Az élelmiszerek minőségének megóvása érdekében a lehető legrövidebb időintervallumot tartsa be a vásárlás és az eltárolás között.
- Vásároljon -18°C-on vagy annál alacsonyabb hőmérsékleten tárolt fagyasztott élelmiszereket.

- Kerülje az olyan élelmiszerek vásárlását, amelyek csomagolását jég stb. borítja. Ez azt jelenti, hogy a termék részben kiolvadt és újra megfagyott. A hőmérséklet befolyásolja az élelmiszer minőségét.
- Tárolja az élelmiszert a gyártó által ajánlott időtartamig. Csak annyi élelmiszert vegyen ki a fagyasztóból, amennyire szüksége van.
- A szélsőséges környezeti körülmények kivételével ha a készülékét (az ajánlott beállítási értékek táblázatában) a megadott értékekre állítja be, az élelmiszerek

hosszabb ideig megőrzik frissességüket mind a friss termék rekeszben, mind a fagyasztórekeszben.

- Ha a friss élelmiszer rekesz alacsonyabb hőmérsékletre van állítva, a friss gyümölcsök és zöldségek részben megfagyhatnak.
- A kétszagos rekeszek előfagyasztott élelmiszerek tárolására alkalmasak. Jégkrém és jégkocka tárolására is alkalmas.
- Az élelmiszereket csak a 4 szagos rekeszben fagyassza.

Hús és hal		Előkészületek	A leghosszabb tárolási idő (hónap)	
Hústermékek	Borjúhús	Steak	2 cm vastagra vágva és fóliát helyezve közéjük, vagy fészesen 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 tépelt húst fagyasztózacskóba csomagolja, vagy sztreccsfóliával szorosan körbetekeri	4-8
	Marhahús	Sültek	Úgy, hogy a húsdarabokat fagyasztó tasakba csomagolja, vagy sztreccsfóliával szorosan körbetekeri	8-12
		Steak	2 cm vastagra vágva és fóliát helyezve közéjük, vagy fészesen szorosan becsomagolva	8-12
		Kockák	Apró darabokban	8-12
		Főtt hús	Hűtőtasakba apró darabokra csomagolva	8-12
		Vagdalt hús	Fűszerezés nélkül, lapos tasakokban	1-3
		Belsőségek (darabok)	Darabokban	1-3
		Fermentált kolbász - szalámi	Akkor is csomagolni kell, ha van saját csomagolása.	1-3
	Sonka	Fólia elhelyezésével a vágott szeletek közé	2-3	
Baromfi és vadállatok	Csirke és pulyka	Fóliába csomagolva	4-6	
	Liba	Fóliába csomagolva (az adagok nem haladhatják meg a 2,5 kg-ot)	4-6	
	Kacsa	Fóliába csomagolva (az adagok nem haladhatják meg a 2,5 kg-ot)	4-6	
	Szarvas, nyúl, őz	Fóliába csomagolva (az adagok nem haladhatják meg a 2,5 kg-ot, és ki kel csontozni őket)	6-8	

Hús és hal		Előkészületek	A leghosszabb tárolási idő (hónap)
Hal és tenger gyümölcsei	Édesvízi halak (pisztráng, ponty, daru, harcsa)	A belsőségek és a pikkelyek alapos megtisztítása után meg kell mosni és megszártítani, valamint szükség esetén le kell vágni a farok- és fejrészeket.	2
	Sovány halak (tengeri sügér, rombuszhal, nyelvhal)		4-6
	Zsíros halak (Bonito, makréla, kékúszójú hal, vörös márna, szardella)		2-4
	Kagylófélék	Tisztítva és tasakokban	4-6
	Kaviár	Saját csomagolásában, alumínium vagy műanyag tartóban	2-3

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

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 száruk eltávolítása	8-12

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

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

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

"Az adott ideig lefagyasztható friss élelmiszerek mennyisége a típuscímkén van feltüntetve".

- A rekeszek hőmérséklete jelentősen megemelkedik, ha a rekesz ajtaját gyakran nyitják és zárják, illetve hosszú ideig nyitva tartják, ez csökkentheti az élelmiszerek élettartamát, és az élelmiszerek megromlását okozhatja.
- Annak érdekében, hogy ne történjen szag- és ízváltozás, az élelmiszereket zárt tárolóedényekben kell tárolni.
- A jobb és egyenletesebb hűtés érdekében egymástól elválasztva helyezze el az élelmiszereket úgy, hogy a hideg levegő átjárhassa őket.
- Biztosítsa a levegő áramlását úgy, hogy helyet hagy az élelmiszer és a belső fal között. Ha az élelmiszereket a hátsó falhoz támasztja, az ételek megfagyhatnak.
- A főtt meleg ételeket szobahőmérsékletre kell hűteni, mielőtt a hűtőszekrénybe helyezi őket. Ezután a langyos ételt a hűtőszekrény alsó polcaira helyezheti. A meleg ételeket helyezze távol a romlandó ételektől.
- A fagyasztott ételeket a friss ételek rekeszében olvassa ki. Ezáltal a friss élelmiszerek rekeszét a fagyasztott élelmiszerekkel hűtheti, és energiát takaríthat meg.
- Az éretlen trópusi gyümölcsök (mangó, dinnyefajták, papaya, banán, ananász) hűtőben való tárolása felgyorsíthatja az érési folyamatot. Ez nem ajánlott, mert rövidebb tárolási időhöz vezet.

- A hagymát, fokhagymát, gyömbért és más gyökérzöldségeket sötét és hideg szobai körülmények között tárolja, ne a hűtőszekrényben.
- Ha észreveszi, hogy egy élelmiszer megromlott a hűtőszekrényben, dobja ki az adott ételt, és tisztítsa meg a vele érintkező tartozékokat.
- Annak érdekében, hogy a nagy fazekakban főzött ételeket, például levest és a pörköltet gyorsan lehűtse, a hűtőszekrényben különálló, sekély edényekbe szétosztva helyezze el őket.
- Ne tegyen csomagolatlan ételeket tojás közelébe.
- Tartsa a gyümölcsöket és a zöldségeket külön, és az egyes fajtákat együtt tárolja (például: alma az almával, sárgarépa a sárgarépával).
- Vegye ki a zöld zöldségeket a műanyag zacskóból, és tegye őket a hűtőszekrénybe, miután papírtörülőbe vagy száraz kendőbe csomagolta őket. Ha megmossa az ilyen típusú élelmiszereket, mielőtt a hűtőszekrénybe teszi őket, ne felejtse el megszáritani őket.
- Egyszerre teremthet nedves környezetet és biztosíthatja a levegő áramlását, ha a kiszáradásra hajlamos gyümölcsöket és zöldségeket perforált vagy lezáratlan műanyag zacskókban tartja.
- Azokat az eseteket kivéve, amikor a környezetben szélsőséges körülmények állnak rendelkezésre, ha az Ön termékét (az ajánlott beállított értékek táblázatban) a megadott beállított értékekre állítja be, az élelmiszerek hosszabb ideig megőrzik frissességüket mind a hűtőrekeszben, mind a fagyasztoékeszben.

Az ételek elhelyezése

Hűtőtároló polcok: Élelmiszerek edényekben, fedett tányérban és fedeles dobozban, tojás (zárt dobozban)

Hűtőtároló ajtópolc: Kicsi és csomagolt ételek vagy italok

Zöldségtároló rekesz: Zöldségek és gyümölcsök

Fagyasztó adatai

Az IEC 62552 szabvány szerint a fagyasztónak 100 liter fagyasztórekesz térfogatára vetítve 24 óra alatt 4,5 kg élelmiszert kell -18°C -ra vagy annál alacsonyabb hőmérsékletre lefagyasztania, 25°C -os szobahőmérsékleten.

Az élelmiszerek csak -18°C -os vagy annál alacsonyabb hőmérsékleten tarthatók el hosszabb ideig.

Az élelmiszerek hónapokig frissen tarthatók (fagyasztóban -18°C -os vagy annál alacsonyabb hőmérsékleten).

A lefagyasztandó élelmiszerek a részleges leolvasztás elkerülése érdekében nem érintkezhetnek a már lefagyasztott élelmiszerekkel.

Forraljuk fel a zöldségeket és szűrjük le a vizet a fagyasztott tárolási idő meghosszabbítása érdekében. Szűrés után helyezze az ételt légmentesen lezárt csomagokba, és tegye a fagyasztóba. A banánt, paradicsomot, salátát, zellert, főtt tojást, burgonyát és hasonló ételeket nem szabad fagyasztani. Amennyiben ezeket az élelmiszereket lefagyasztja, csak a tápértékek és az étkezési tulajdonságok sérülnek. Az emberi egészséget veszélyeztető rothadásról nem beszélhetünk.

Az ételek elhelyezése

Fagyasztórekesz polcok: Különböző fagyasztott ételek, pl. hús, hal, fagyalt, zöldségek stb.

Hűtőtároló polcok: Élelmiszerek edényekben, fedett tányérban és fedeles dobozban, tojás (zárt dobozban)

Hűtőtároló ajtópolc: Kicsi és csomagolt ételek vagy italok

Zöldségtároló rekesz: Zöldségek és gyümölcsök

Friss élelmiszerek rekesz: Delikát élelmiszerek (reggelire való élelmiszer, rövid időn belüli elfogyasztásra szánt húskészítmények)

JOGI NYILATKOZAT

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

A garanciális feltételek alapján azonban csak az a szerviz (azaz hivatalos szakszerviz) nyújthat szolgáltatást, amelyet a hasz-

nálati 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 ajtótomítések (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.europea->

nappliances.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 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.

Najskôr si prečítajte tento návod!

Vážení zákazníci

Ďakujeme, že ste si vybrali tento výrobok .

Zaregistrujte svoje výrobky na stránke www.register10.eu





Boli by sme radi, keby ste dosiahli optimálnu účinnosť tohto vysoko kvalitného výrobku, ktorý bol vyrobený pomocou najmodernejších technológií. Pred použitím výrobku si preto pozorne prečítajte tento návod a všetku dodanú dokumentáciu.

Dbajte na všetky informácie a varovania uvedené v používateľskej príručke. Týmto spôsobom budete chrániť seba a svoj výrobok pred možnými nebezpečenstvami. Uschovajte si tento návod na obsluhu. Priložte túto príručku k výrobku, ak ho odovzdáte niekomu inému.

V užívateľskej príručke a na výrobku sú používané nasledujúce symboly:



Prečítajte si užívateľskú príručku.


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

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



1 Pokyny na ochranu životného prostredia

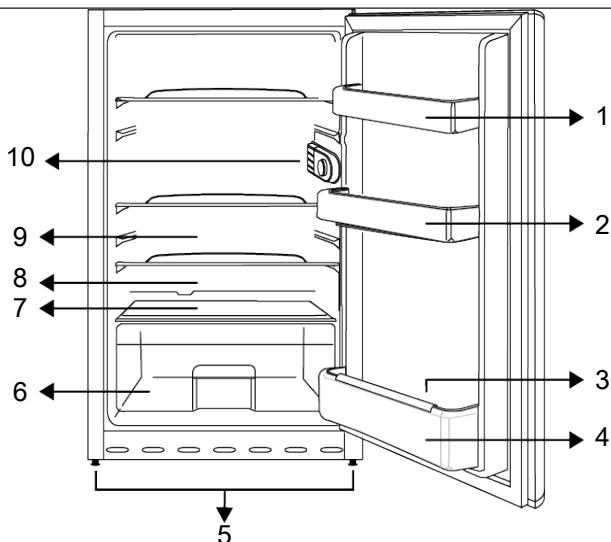
1.1 Likvidácia obalových materiálov

Obalový materiál je recyklovateľný a je označený recyklačným symbolom .

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

SK

2 Vaša chladnička



1 Dverová polica

3 Držiak na fľaše

5 Nastaviteľné stojany

7 Sklenená polica Crisper

9 Nastaviteľná polička

2 Držiak na vajcia

4 Polica pre fľaše

6 Nádoba na ovocie a zeleninu

8 Kanál na zber rozmrazovacej vody

10 Vnútrorné osvetlenie a gombík termostatu

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

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

3 Inštalácia

Najprv si prečítajte „Bezpečnostné pokyny“!

3.1 Správne miesto pre inštaláciu

Pre inštaláciu spotrebiča sa obráťte na autorizovaný servis. Pre prípravu spotrebiča pre inštaláciu vyhľadajte informácie v užívateľskej príručke a uistite sa, že sú k dispozícii požadované elektrické a vodovodné

nástroje. Ak nie, pre usporiadanie týchto nástrojov podľa potreby sa obráťte na elektrikára a vodoinštalatéra.

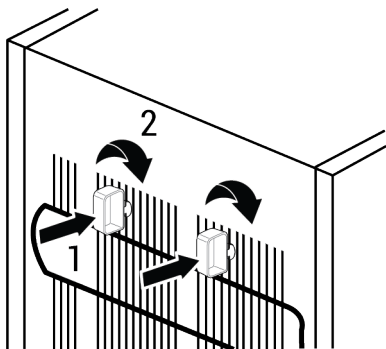
- Pre zabránenie vibráciám umiestnite výrobok na rovný povrch.
- Umiestnite výrobok aspoň 30 cm od radiátorov, pecí a podobných tepelných zdrojov a aspoň 5 cm od elektrických rúr.

- Pri umiestnení dvoch chladničiek v priľahlej pozícii, medzi dvoma jednotkami nechajte vzdialenosť najmenej 4 cm.
- Výrobok uchovávajte mimo dosahu priameho slnečného svetla a na suchom mieste.
- Skontrolujte, či sa komponent na zaistenie voľného priestoru voči zadnej stene nachádza na svojom mieste (ak sa dodáva s výrobkom).

3.2 Pripevnenie plastových klinov

Na zachovanie dostatočného priestoru na cirkuláciu vzduchu medzi výrobkom a stenou použite plastové klíny dodané s výrobkom. Namontujte 2 kusy plastových klinov, ako je znázornené na nasledujúcom obrázku.

(Uvedený obrázok je nakreslený reprezentatívne, nie je úplne rovnaký ako váš výrobok.)



4 Príprava

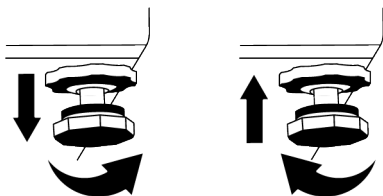
Najprv si prečítajte „Bezpečnostné pokyny“!

4.1 Čo urobiť pre úsporu energie

- Pri vkladaní potravín ponechajte v chladničke dostatok priestoru, aby bola zabezpečená dostatočná cirkulácia vzduchu na chladenie.
- Pretože horúci a vlhký vzduch sa nedostane priamo do vášho výrobku, keď nie sú dvierka zatvorené, výrobok sa optimalizuje v existujúcich podmienkach tak, aby jedlo vo vnútri bolo bezpečne chránené. Za týchto okolností budú funkcie a

3.3 Nastavenie nožičiek

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



3.4 Výstraha pred horúcim povrchom

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

súčasťou, ako sú kompresor, ventilátor, ohrievač, rozmrazovač, osvetlenie, displej atď., pracovať podľa potrieb s minimálnou spotrebou energie.

- V prípade, že je k dispozícii viacero možností, sklenené police musia byť umiestnené tak, aby neboli blokované výstupy vzduchu na zadnej stene a najlepšie tak, aby výstupy vzduchu zostali pod sklennou policou. Táto kombinácia môže pomôcť zlepšiť distribúciu vzduchu a energetickú účinnosť.

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

4.2 Prvé uvedenie do prevádzky

Pred použitím výrobku sa uistite, že ste vykonali potrebné prípravy v súlade s pokynmi v častiach „Bezpečnostné pokyny“ a „Inštalácia“.

- Pred použitím výrobku počkajte aspoň 2 hodiny, aby sa zabezpečila úplná účinnosť chladenia.
- Výrobok nechajte v prevádzke bez toho, aby ste doň vložili akékoľvek potraviny počas 6 hodín, a dvierka výrobku by mali byť čo najviac zatvorené.
- Zmena teploty spôsobená otváraním a zatváraním dvierok počas používania výrobku môže bežne viesť ku kondenzácii na dverách/policiach a sklenených nádobách umiestnených vo výrobku.
- Keď sa kompresor zapne, budete počuť zvuk. Je normálne, že výrobok vydáva hluk, aj keď kompresor nie je v prevádzke, pretože v chladiacom systéme sa môže stláčať kvapalina a plyn.

5 Prevádzka spotrebiča

Najprv si prečítajte „Bezpečnostné pokyny“!

- Výrobok sa používa iba na skladovanie potravín.
- Ak nebudete doma (napr. dovolenka) a nebudete dlhšiu dobu používať IceMatic alebo dávkovač vody, vypnite ventil vody. V opačnom prípade môže dôjsť k úniku vody.

6 Používanie vášho spotrebiča

6.1 Nastavenie prevádzkovej teploty

Prevádzková teplota sa nastavuje pomocou regulátora teploty.

- Je normálne, že predné okraje výrobku sú teplé. Tieto oblasti sú určené na zahrievanie, aby sa zabránilo kondenzácii
- Pri niektorých modeloch sa panel indikátora automaticky vypne po 1 minúte po zatvorení dverí. Znovu sa aktivujú keď sa dvere otvoria alebo po stlačení tlačidla.

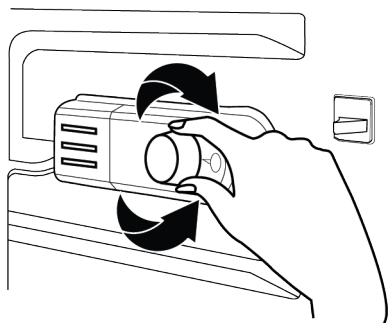
4.3 Klimatická trieda a definície

Pozrite si klimatickú triedu na typovom štítku zariadenia. Podľa klimatickej triedy sa na vaše zariadenie vzťahuje jedna z nasledujúcich informácií.

- **SN:** Dlhodobé mierne podnebie: Toto chladiace zariadenie je určené na používanie pri teplotách okolia od 10 °C do 32 °C.
- **N:** Mierne podnebie: Toto chladiace zariadenie je určené na používanie pri teplotách okolia od 16 °C do 32 °C.
- **ST:** Subtropické podnebie: Toto chladiace zariadenie je určené na používanie pri teplotách okolia od 16 °C do 38 °C.
- **T:** Tropické podnebie: Toto chladiace zariadenie je určené na používanie pri teplotách okolia od 16 °C do 43 °C.

Odpojenie výrobku od siete

- Odstráňte z neho jedlo, z dôvodu zabránenia vzniku zápachu,
- Počkajte, kým sa ľad roztopí, vyčistite interiér a nechajte ho vyschnúť, dvere nechajte otvorené, aby sa nepoškodili vnútorné plasty telesa.



Warm ← ● 1 ● 2 ● 3 ● 4 ● 5 Cold
(Or) Min. Max.

1=Najnižšie nastavenie chladenia (najteplejšie nastavenie)

5=Najvyššie nastavenie chladenia (najchladnejšie nastavenie)

alebo

Min. = Najnižšie nastavenie chladenia (najteplejšie nastavenie)

Max. = Najvyššie nastavenie chladenia (Najchladnejšie nastavenie)

Priemerná teplota v chladiacom priestore by mala byť približne +5 °C.

Vyberte nastavenie podľa požadovanej teploty.

Upozorňujeme, že v chladiacom priestore budú rôzne teploty.

Najchladnejšia zóna sa nachádza tesne nad nádobou na ovocie a zeleninu (Crisper).

Vnútorňa teplota závisí aj od teploty okolia, frekvencie otvárania dverí a množstva potravín uložených vo vnútri.

Časté otváranie dvierok spôsobuje zvýšenie vnútornej teploty.

Preto sa odporúča zatvoriť dvierka čo najskôr po použití.

Použitie vnútorných priehradiek

Pohyblivé police: Vzdialenosť medzi policami je možné nastaviť podľa potreby.

Zásuvka na zeleninu: V tejto priehradke možno zeleninu a ovocie skladovať dlhú dobu bez toho, aby sa pokazili.

Police na fľaše: Na tieto police je možné umiestniť fľaše, poháre a plechovky.

Skladovanie potravín

Chladiaci priestor je určený na krátkodobé skladovanie čerstvých potravín a nápojov.

Mliečne výrobky skladujte vo vyhradenom priestore chladničky.

Fľaše je možné skladovať v držiaku na fľaše alebo na policike na fľaše vo dverách.

Surové mäso je najlepšie skladovať v polyetylénovom vrecku v najnižšom oddelení chladničky.

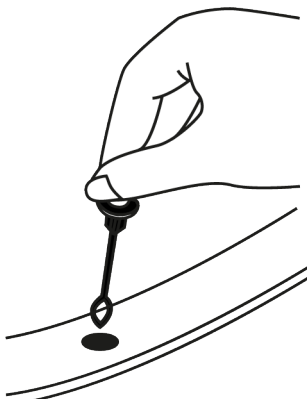
Pred vloženíom do chladničky nechajte horúce jedlá a nápoje vychladnúť na izbovú teplotu.

• Upozornenie:

Koncentrovaný alkohol skladujte len zvisle a tesne uzavretý.

• Upozornenie:

V jednotke neskladujte výbušné látky ani nádoby s horľavými hnacími plynmi (plechovky, spreje atď.). Nebezpečenstvo explózie.

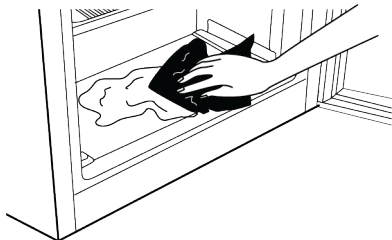


Rozmrazovanie

Odmrazovanie chladiaceho priestoru sa vykonáva automaticky. Rozmrazená voda odtéka odtokovým kanálom do zbernej nádoby v zadnej časti spotrebiča.

Počas odmravovania sa na zadnej strane chladničky tvoria kvapky vody v dôsledku výparníka.

Ak všetky kvapky nestekajú nadol, môžu do rozmrazení opäť zamrznúť. Čistite ich handričkou namočenou v teplej vode, nikdy však nie tvrdým alebo ostrým predmetom.



6.2 Ukladanie potravín vo vašom produkte

Ukladanie potravín v Chladiacej priehradke

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

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

Ukladanie potravín v mraziacom priestore

- Funkciu rýchleho zmrazovania môžete aktivovať 4-6 hodín pred funkciou zmrazovania a vykonať rýchlejšie chladenie.
- Teplé pokrmy pred vložením do mraziaceho priestoru zohrejte na izbovú teplotu.
- Potraviny, ktoré sa majú zmraziť, rozdeľte na porcie s veľkosťou, ktoré je možné konzumovať, a zmrazte ich v samostatných balíčkoch.
- Pred vložením potravín do mrazničky sa odporúča ich zabalenie.
- Aby ste zabránili uplynutiu doby skladovania, napíšte na obal dátum, čas a názov výrobku podľa doby skladovania rôznych potravín.

- Potraviny, ktoré ste rozmrazili, rýchlo skonzumujte. Rozmrazené potraviny sa nedajú znova zmraziť, pokiaľ nie sú tepelne spracované. Po rozmrazení nie je bezpečné konzumovať opätovne zmrazené čerstvé potraviny bez tepelnej úpravy.
- Pri zmrazovaní čerstvých potravín ich nedávajte do kontaktu s už zmrazenými potravinami. V opačnom prípade sa zmrazené potraviny rozmrazia.

Skladovanie potravín, ktoré sa predávajú mrazené

- Pri skladovaní potravín dodržiavajte časové lehoty uvedené v týchto pokynoch.
- V záujme ochrany kvality potravín dodržiavajte čo najkratší časový interval medzi nákupnou transakciou a skladovaním.

- Kupujte mrazené potraviny, ktoré sú skladované pri teplote -18 °C alebo nižšej.
- Vyhnite sa nákupu potravín, ktorých obaly sú pokryté ľadom atď. To znamená, že výrobok mohol byť čiastočne rozmrazený a znovu zmrazený. Teplota ovplyvňuje kvalitu potravín.
- Potraviny skladujte po dobu odporúčanú výrobcom. Z mrazničky vyberte len toľko potravín, koľko potrebujete.
- Ak je váš výrobok (v tabuľke odporúčaných nastavených hodnôt) nastavený na uvedené nastavené hodnoty, potraviny si okrem prípadov, keď sú v prostredí extrémne okolnosti, zachovávajú svoju čerstvosť dlhší čas v priechniku pre čerstvé výrobky aj v priechniku mrazničky.
- Ak je priehradka na čerstvé potraviny nastavená na nižšiu teplotu, čerstvé ovocie a zelenina môžu byť čiastočne zmrazené.
- Dvojhviezdičkové priehradky sú vhodné na predmrazené potraviny. Možno v nich skladovať zmrzlinu a kocky ľadu.
- Potraviny zmrazujte len v 4 hviezdikovom priestore.

Mäso a ryby		Príprava	Najdlhšia doba skladovania (mesiace)	
Mäsové výrobky	Teľacina	Steak	Nakrájajte ich o hrúbke 2 cm a položte medzi ne fóliu alebo ich pevne obalte strečovou fóliou	6-8
		Vyprážanie	Zabalte kusy mäsa alebo ich pevne obalte strečovou fóliou	6-8
		Kocky	Na malé kusy	6-8
		Rezne, kotlety	Umiestnením fólie medzi nakrájané plátky alebo ich pevne obalte strečovou fóliou	6-8
	Ovčie mäso	Kotlety	Umiestnením fólie medzi kusy mäsa alebo ich osobitne obalte strečovou fóliou	4-8
		Vyprážanie	Zabalte kusy mäsa alebo ich pevne obalte strečovou fóliou	4-8
		Kocky	Zabalte mleté mäso do mraziaceho vrečka, alebo ho pevne obalte strečovou fóliou	4-8
	Hovädzie mäso	Vyprážanie	Zabalte kusy mäsa alebo ich pevne obalte strečovou fóliou	8-12
		Steak	Nakrájajte ich o hrúbke 2 cm a položte medzi ne fóliu alebo ich pevne obalte strečovou fóliou	8-12
		Kocky	Na malé kusy	8-12
		Varené mäso	Zabalte ho v malých kúskoch do vrečka na mrazenie	8-12
	Mleté mäso	Bez korenín, v plochých vreciach	1-3	
	Droby (kusy)	V kúskoch	1-3	
	Fermentovaná klobása - saláma	Je potrebné ich zabaliť, aj keď majú vlastný obal.	1-3	
	Šunka	Umiestnením fólie medzi nakrájané plátky	2-3	
Hydina a divina	Kuracie a morčacie mäso	Zabalením do fólie	4-6	
	Hus	Zabalením do fólie (porcie by nemali presiahnuť 2,5 kg)	4-6	
	Kačica	Zabalením do fólie (porcie by nemali presiahnuť 2,5 kg)	4-6	
	Jeleň, králik, srnka	Zabalením do fólie (porcie by nemali presiahnuť 2,5 kg a ich kosti musia byť oddelené)	6-8	

Mäso a ryby		Príprava	Najdlhšia doba skladovania (mesiace)	
Ryby a morské plody	Sladkovodné ryby (pstruh, kapor, žeriav, sumec)	Po dôkladnom vyčistení vnútorností a šupín ich umyte a vysušte a v prípade potreby im odrežte chvostové a hlavové časti.	2	
	Chudé ryby (morský vlk, kalkan veľký, morský jazyk)		4-6	
	Mastné ryby (bonito, makrela, lufara, parma, sardely)		2-4	
	Mäkkýše		Vyčistené a vo vreciach	4-6
	Kaviár		Vo vlastnom obale, v hliníkových alebo plastových nádobách	2-3

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

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

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

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

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

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

- Ak sa dvere priehradky často otvárajú a zatvárajú a zostávajú dlho otvorené, teplota v priehradke sa výrazne zvýši, čo môže znížiť životnosť potravín a spôsobiť ich znehodnotenie.
- Aby nedošlo k zmene zápachu a chuti, potraviny by sa mali skladovať v uzavretých nádobách.
- Ak chcete dosiahnuť lepšie a homogénnejšie chladenie, umiestnite potraviny oddelene tak, aby nimi mohol prúdiť studený vzduch.
- Zabezpečte prúdenie vzduchu ponechaním priestoru medzi potravinami a vnútornou stenou. Ak potraviny opriete o zadnú stenu, môžu zamrznúť.
- Uvarené teplé jedlá pred uložením do chladničky schladte na izbovú teplotu. Potom môžete vlahý pokrm umiestniť do spodných polic chladničky. Teplé potraviny umiestnite ďalej od potravín podliehajúcich skaze.
- Mrazené potraviny rozmrazujte v priehradke pre čerstvé potraviny. Týmto spôsobom môžete chladiť priehradku na čerstvé potraviny pomocou mrazených potravín a šetriť energiu.
- Skladovanie nezrelého tropického ovocia (mango, melóny, papája, banány, ananás) v chladničke môže urýchliť proces dozrievania. To sa neodporúča, pretože to spôsobí skrátenie času skladovania.
- Cibuľu, cesnak, zázvor a inú koreňovú zeleninu skladujte v tmavých a chladných priestoroch, nie v chladničke.

- Ak zistíte, že sa v chladničke pokazila nejaká potravina, vyhodte ju a vyčistite príslušenstvo, ktoré s ňou prišlo do kontaktu.
- Aby ste jedlá, ako sú polievky a dusené jedlá, ktoré sa varia vo veľkých hrncoch, rýchlo ochladili, môžete ich dať do chladničky tak, že ich rozdelíte do vlastných plytkých nádob.
- Neumiestňujte nebalené potraviny do blízkosti vajec.
- Ovocie a zeleninu skladujte oddelene a jednotlivé druhy skladujte spolu (napríklad jablká s jablkami, mrkvu s mrkvou).
- Zelenú zeleninu vyberte z plastového vrečka a po zabalení do papierového uteráka alebo sušiackej utierky ju vložte do chladničky. Ak tento typ potravín pred uložením do chladničky umyjete, nezabudnite ich vysušiť.
- Vlhké prostredie a zároveň prúdenie vzduchu vytvoríte tak, že ovocie a zeleninu, ktoré sú náchylné na vysychanie, budete uchovávať v perforovaných alebo neuzavretých plastových vreckách.
- Ak je váš výrobok (v tabuľke odporúčaných nastavených hodnôt) nastavený na uvedené nastavené hodnoty, potraviny si okrem prípadov, keď sú v prostredí extrémne okolnosti, zachovávajú svoju čerstvosť dlhší čas v chladiacom priechodku, aj v mraziacom priechodku.

Umiestnenie potravín

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

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

Crisper: Zelenina a ovocie

Podrobnosti o mrazičke

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

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

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

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

Zeleninu uvarťe a vodu odfiltrujte pre predĺženie doby zmrazeného skladovania. Po filtrácii dajte jedlo do vzduchotesných balení a umiestnite ho v mrazičke. Banány, paradajky, hlávkový šalát, zeler, varené vaj-

cia, zemiaky a podobné potraviny nezmrazujte. V prípade, že sú tieto potraviny zmrazené, negatívne to ovplyvní len ich výživové hodnoty a konzumné vlastnosti. Nejedná sa o hnilobu, ktorá by ohrozovala ľudské zdravie.

Umiestnenie potravín

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

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

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

Crisper:Zelenina a ovocie

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

ZRIEKNU Tie SA PRÁVA

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

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

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

mi (ktorí nemajú oprávnenie od spoločnosti Whirlpool majú za následok stratu záruky.

Samoprava

Koncový používateľ si môže sám opraviť výlučne nasledujúce náhradné diely: kľučky dverí, závesy dverí, zásobníky, koše a tesnenia dverí (aktualizovaný zoznam je k dispozícii na <https://parts-selfservice.europeanappliances.com> od 1. marca 2021).

Okrem toho, aby sa zabezpečila bezpečnosť výrobku a predišlo sa riziku vážneho poranenia, uvedená samoprava sa musí vykonať podľa pokynov uvedených v návode na použitie pre samopravu alebo pokynov dostupných na stránke <https://parts-selfservice.europeanappliances.com>. V záujme vašej bezpečnosti odpojte výrobok od elektrickej siete skôr, ako sa pokúsite o vlastnú opravu.

Pokusy o opravu a opravu dielov, ktoré nie sú uvedené v takomto zozname, koncovými používateľmi a/alebo nedodržanie pokynov uvedených v používateľských príručkách na samopravu alebo ktoré sú k dispozícii na stránke <https://parts-selfservice.europeanappliances.com>, môžu spôsobiť bezpeč-

nostné problémy, ktoré nemožno pripísať Whirlpool, a viesť k strate záruky na výrobok.

Preto sa dôrazne odporúča, aby sa koncoví používatelia zdržali pokusov o vykonanie opráv, ktoré nespádajú do uvedeného zoznamu náhradných dielov, a v takom prípade kontaktujte autorizované profesionálne opravovne alebo registrované profesionálne opravovne. Naopak, takéto pokusy koncových používateľov môžu spôsobiť problémy s bezpečnosťou a poškodiť produkt a následne spôsobiť požiar, vytopenie, elektrický zásah a vážne zranenie osôb.

Napríklad, ale nie výlučne, nasledujúce opravy musia byť adresované autorizovaným odborným servisom alebo registrovaným odborným servisom: kompresor, chladiaci okruh, hlavná doska, doska meniča, doska displeja atď.

Výrobca / predajca v žiadnom prípade nemôže byť zodpovedný, ak koncoví používatelia nedodržiavajú vyššie uvedené záležitosti.

Dostupnosť náhradných dielov pre chladničku, ktorú ste si zakúpili, je 10 rokov. Počas tohto obdobia budú k dispozícii originálne náhradné diely na správnu prevádzku chladničky

Minimálna záručná doba na Vami zakúpenú chladničku je 24 mesiacov.

Tento výrobok je vybavený svetelným zdrojom energetickej triedy "G".

Svetelný zdroj v tomto výrobku môže vymeniť len odborný servis.

Nejdříve si přečtěte tento návod!

Vážení zákazníci

Děkujeme, že jste si vybrali tento výrobek .

Zaregistrujte své produkty na www.register10.eu




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

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

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



Přečtěte si uživatelskou příručku.


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

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



1 Pokyny pro ochranu životního prostředí

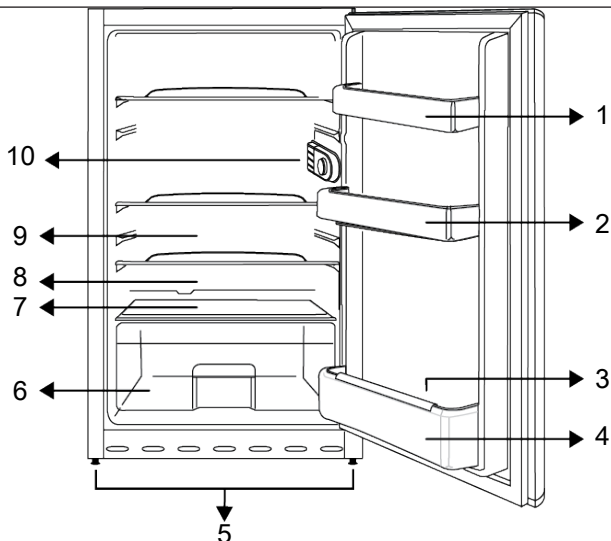
1.1 Likvidace obalových materiálů

Obalový materiál je recyklovatelný a je označen recyklačním symbolem .

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

CS

2 Vaše chladnička



1 Polička ve dveřích

3 Držák na lahve

5 Nastavitelné stojany

7 Skleněná polička nádoby na ovoce a zeleninu

9 Nastavitelná police

2 Držák na vejce

4 Držák na láhve

6 Nádoba na ovoce a zeleninu

8 Kanál pro sběr rozmražené vody

10 Vnitřní osvětlení a knoflík termostatu

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

3 Instalace

Nejdříve si přečtete "Bezpečnostní pokyny"!

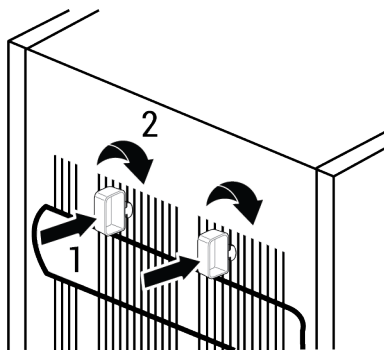
3.1 Správné místo pro instalaci

Pro instalaci výrobku se obraťte na autorizovaný servis. Pro přípravu spotřebiče pro instalaci vyhledejte informace v uživatelské příručce a ujistěte se, že jsou k dispozici požadované

elektrické a vodovodní nástroje. Pokud ne, pro uspořádání těchto nástrojů podle potřeby se obraťte na elektrikáře a 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 nechte 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).

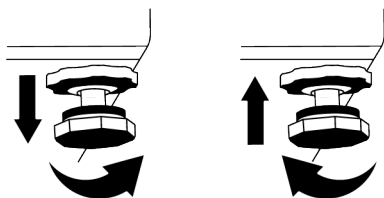


3.2 Připevnění plastových klínů

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.)

3.3 Nastavení nožek

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



3.4 Výstraha před horkým povrchem

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

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, ohřivač, rozmrazovač, osvětlení, displej atd., pracovat podle potřeb s minimální spotřebou energie.
- V případě, že je k dispozici více možností, skleněné police musí být umístěny tak, aby nebyly blokovány výstupy vzduchu na zadní stěně a nejlépe tak, aby výstupy vzduchu zůstaly pod skleněnou policí.

Tato kombinace může pomoci zlepšit distribuci vzduchu a energetickou účinnost.

- Ukládejte potraviny do chladicího prostoru nebo chladicí složky podle správných skladovacích podmínek, abyste ušetřili energii.

4.2 První uvedení do provozu

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

- Před použitím výrobku počkejte alespoň 2 hodiny, aby se zajistila úplná účinnost chlazení.
- Nechte produkt běžet bez umístění jakýchkoli potravin uvnitř po dobu 6 hodin a dvířka produktu by měla být co nejvíce zavřená.
- Změna teploty způsobená otevíráním a zavíráním dvířek během používání výrobku může běžně vést ke kondenzaci na dveřích/policích a skleněných nádobách umístěných ve výrobku.
- Když se kompresor zapne, uslyšíte zvuk. Je normální, že výrobek vydává hluk, i když kompresor není v provozu, protože v chladicím systému se může stlačovat kapalina a plyn.

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 výrobek ledu Icematic nebo dávkovač vody, vypněte ventil vody. V opačném případě může dojít k úniku vody.

6 Používání vašeho spotřebiče

6.1 Nastavení provozní teploty

Provozní teplota se nastavuje pomocí regulátoru teploty.

- Je normální, že se přední hrany produktu ohřejí. Tyto oblasti jsou navrženy tak, aby se zahřáli, s cílem zabránění kondenzace.
- U některých modelů se panel indikátoru automaticky vypne po 1 minutách po zavření dveří. Znovu se aktivuje když se dveře otevřou nebo po stisknutí tlačítka.

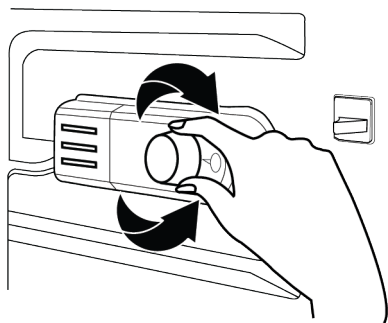
4.3 Klimatická třída a definice

Prohlédněte si klimatickou třídu na typovém štítku zařízení. Podle klimatické třídy se na vaše zařízení vztahuje jedna z následujících informací.

- **SN:** Dlouhodobé mírné podnebí: Toto chladicí zařízení je určeno k používání při teplotách okolí od 10 °C do 32 °C.
- **N:** Mírné podnebí: Toto chladicí zařízení je určeno k používání při teplotách okolí od 16 °C do 32 °C.
- **ST:** Subtropické podnebí: Toto chladicí zařízení je určeno k používání při teplotách okolí od 16 °C do 38 °C.
- **T:** Tropické podnebí: Toto chladicí zařízení je určeno k používání při teplotách okolí od 16 °C do 43 °C.

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.



Warm ●●●●● Cold
1 2 3 4 5
(Or) Min. Max.

**1=Nejnižší nastavení chlazení
(nejteplejší nastavení)**

**5=Nejvyšší nastavení chlazení
(nejchladnější nastavení)**

nebo

**Min. = Nejnižší nastavení chlazení
(nejteplejší nastavení)**

**Max. = Nejvyšší nastavení chlazení
(nejchladnější nastavení)**

Průměrná teplota v chladicím prostoru by měla být přibližně +5 °C.

Vyberte nastavení podle požadované teploty.

Upozorňujeme, že v chladicím prostoru budou různé teploty.

Nejchladnější zóna se nachází těsně nad nádobou na ovoce a zeleninu.

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 zavřít dvířka co nejdříve po použití.

Použití vnitřních přihrádek

Pohyblivé police: Vzdálenost mezi policemi lze nastavit dle potřeby.

Zásuvka na zeleninu: V této přihrádce lze zeleninu a ovoce skladovat dlouhou dobu, aniž by se pokazily.

Police na láhve: Na tyto police lze umístit láhve, sklenice a plechovky.

Skladování potravin

Chladicí prostor je určen ke krátkodobému skladování čerstvých potravin a nápojů.

Mléčné výrobky skladujte ve vyhrazeném prostoru chladničky.

Láhve lze skladovat v držáku na láhve nebo na polici na láhve ve dveřích.

Syrové maso je nejlépe skladovat v polyethylenovém sáčku v nejnižším oddělení chladničky.

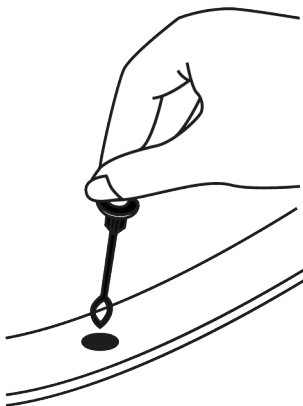
Před vložením do chladničky nechte horká jídla a nápoje vychladnout na pokojovou teplotu.

• Upozornění:

Koncentrovaný alkohol skladujte pouze svisle a těsně uzavřený.

• Upozornění:

V jednotce neskladujte výbušné látky ani nádoby s hořlavými hnacími plyny (plechovky, spreje atd.). Nebezpečí exploze.

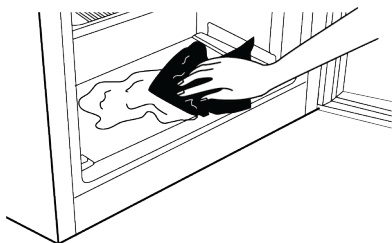


Odmrazování

Odmrazování chladicího prostoru se provádí automaticky. Rozmražená voda odtéká odtokovým kanálem do sběrné nádoby v zadní části spotřebiče.

Během odmrazování se na zadní straně chladničky tvoří kapky vody v důsledku výparníku.

Pokud všechny kapky nestékají dolů, mohou po rozmrazení opět zamrznout. Čistěte je hadříkem namočeným v teplé vodě, nikdy však ne tvrdým nebo ostrým předmětem.



6.2 Ukládání potravin ve vašem produktu

Ukládání potravin v Chladicí přihrádce

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

CS

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

Ukládání potravin v mrazicím prostoru

- Funkci rychlého zmrazování můžete aktivovat 4-6 hodin před funkcí zmrazování a provést rychlejší chlazení.
- Teplé pokrmy před vložením do mrazicího prostoru zahřejte na pokojovou teplotu.
- Potraviny, které se mají zmrazit, rozdělte na porce s velikostí které lze konzumovat, a zmrazte je v samostatných balíčcích.
- Před vložením potravin do mrazničky se doporučuje jejich zabalení.
- Abyste zabránili uplynutí doby skladování, napište na obal datum, čas a název výrobku podle doby skladování různých potravin.
- Potraviny, které jste rozmrazili, rychle zkonzumujte. Rozmražené potraviny nelze znovu zmrazit, pokud nejsou tepelně zpracovány. Po rozmrazení není bezpečné konzumovat opětovně zmražené čerstvé potraviny bez tepelné úpravy.
- Při zmrazování čerstvých potravin je nedávejte do kontaktu s již zmraženými potravinami. V opačném případě se zmražené potraviny rozmrazí.

Skladování potravin, které se prodávají zmražené

- Při skladování potravin dodržujte časové lhůty uvedené v těchto pokynech.
- V zájmu ochrany kvality potravin dodržujte co nejkratší časový interval mezi nákupní transakcí a skladováním.

- Kupujte mražené potraviny, které jsou skladovány při teplotě -18 °C nebo nižší.
- Vyhněte se nákupu potravin, jejichž obaly jsou pokryty ledem atp. To znamená, že výrobek mohl být částečně rozmražen a znovu zmražen. Teplota ovlivňuje kvalitu potravin.
- Skladujte potraviny po dobu doporučenou výrobcem. Z mrazničky vyjměte jen tolik potravin, kolik potřebujete.
- Pokud je váš výrobek (v tabulce doporučených nastavených hodnot) nastaven na uvedené nastavené hodnoty, potraviny si kromě případů, kdy jsou v prostředí extrémní okolnosti, zachovají svou čerstvost delší dobu ve složce pro čerstvé výrobky i ve složce mrazničky.
- Pokud je přihrádka na čerstvé potraviny nastavena na nižší teplotu, čerstvé ovoce a zelenina mohou být částečně zmraženy.
- Dvouhvězdičkové přihrádky jsou vhodné pro předmražené potraviny. Lze v nich skladovat zmrzlinu a kostky ledu.
- Potraviny zmrazujte jen ve 4 hvězdičkovém prostoru.

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

Maso a ryby		Příprava	Nejdelší doba skladování (měsíce)
Ryby a mořské plody	Sladkovodní ryby (pstruh, kapr, jeřáb, sumec)	Po důkladném vyčištění vnitřností a šupin jejich omyté a vysušte a v případě potřeby jim odříznete ocasní a hlavové části.	2
	Libové ryby (mořský vlk, pakambala velká, mořský jazyk)		4-6
	Mastné ryby (bonito, makrela, lufara, parma, ančovičky)		2-4
	Měkkýši		4-6
	Kaviár		2-3
		Vyčištěné a v pytlích	4-6
		Ve vlastním obalu, v hliníkových nebo plastových nádobách	2-3

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

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

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

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

"Čas skladování uvedený v tabulce je založen na skladovací teplotě -18 °C." Množství čerstvých potravin, které lze zmrazit na určitou dobu, je uvedeno na typovém štítku.

- Pokud se dveře přihrádky často otevírají a zavírají a zůstávají dlouho otevřené, teplota v přihrádce se výrazně zvýší, což může snížit životnost potravin a způsobit jejich znehodnocení.
- Aby nedošlo ke změně zápachu a chuti, potraviny by měly být skladovány v uzavřených nádobách.
- Chcete-li dosáhnout lepšího a homogennějšího chlazení, umístěte potraviny odděleně tak, aby jimi mohl proudit studený vzduch.
- Zajistěte proudění vzduchu ponecháním prostoru mezi potravinami a vnitřní stěnou. Pokud potraviny opřete o zadní stěnu, mohou zamrznout.
- Uvařená teplá jídla před uložením do chladničky zchladte na pokojovou teplotu. Potom můžete vlažný pokrm umístit do spodních polic chladničky. Teplé potraviny umístěte dále od potravin podléhajících zkáze.
- Mražené potraviny rozmrazujte v přihrádce pro čerstvé potraviny. Tímto způsobem můžete chladit přihrádku na čerstvé potraviny pomocí mražených potravin a šetřit energii.
- Skladování nezralého tropického ovoce (mango, melouny, papája, banány, ananas) v chladničce může urychlit proces zrání. To se nedoporučuje, protože se tím zkrátí doba skladování.
- Cibuli, česnek, zázvor a jinou kořenovou zeleninu skladujte v tmavých a chladných prostorách, nikoli v chladničce.

- Pokud zjistíte, že se v chladničce pokazila nějaká potravina, vyhodte ji a vyčistěte příslušenství, které s ní přišlo do kontaktu.
- Abyste jídla, jako jsou polévky a dušená jídla, která se vaří ve velkých hrncích, rychle ochladila, můžete je dát do chladničky tak, že je rozdělíte do vlastních mělkých nádob.
- Neumísťujte nebalené potraviny do blízkosti vajec.
- Ovoce a zeleninu skladujte odděleně a jednotlivé druhy skladujte spolu (například jablka s jablky, mrkev s mrkví).
- Zelenou zeleninu vyjměte z plastového sáčku a po zabalení do papírového ručníku nebo sušící utěrky ji vložte do chladničky. Pokud tento typ potravin před uložením do chladničky omyjete, nezapomeňte je vysušit.
- Vlhké prostředí a zároveň proudění vzduchu vytvoříte tak, že ovoce a zeleninu, které jsou náchylné k vysychání, budete uchovávat v perforovaných nebo uzavřených plastových sáčcích.
- Pokud je váš výrobek (v tabulce doporučených nastavených hodnot) nastaven na uvedené nastavené hodnoty, potraviny si kromě případů, kdy jsou v prostředí extrémní okolnosti, zachovají svou čerstvost delší dobu v chladicí složce i v mrazicí složce.

Umístění potravin

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

Poličky na dveřích chladicího prostoru:

Malé a balené potraviny nebo nápoje

Crisper: Zelenina a ovoce

Podrobnosti o mrazničce

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

Potraviny mohou být zachovány po delší dobu pouze při teplotě do teploty -18 °C.

Potraviny můžete udržovat čerstvé po dobu několika měsíců (v mrazničce na nebo pod teplotou -18 °C).

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

Zeleninu uvařte a vodu odfiltrujte pro prodloužení doby zmrazeného skladování. Po filtraci dejte jídlo do vzduchotěsných balení a umístěte jej v mrazničce. Banány,

rajčata, hlávkový salát, celer, vařené vejce, brambory a podobné potraviny nezmrazujte. V případě, že jsou tyto potraviny zmrazeny, negativně to ovlivní jen jejich výživové hodnoty a konzumní vlastnosti. Nejedná se o hnilobu, která by ohrožovala lidské zdraví.

Umístění potravin

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

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

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

Crisper: Zelenina a ovoce

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

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 opravárnám, 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,

kteřá nespadaří 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 nespadaří do uvedeného seznamu náhradních dílů, a v takovém případě kontaktujte autorizované profesionální opravy nebo registrované profesionální opravy. 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, chladící 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.